



**Université Toulouse – Jean Jaurès**

**INSTITUT SUPÉRIEUR DU TOURISME DE L'HÔTELLERIE ET DE**

**L'ALIMENTATION**

**MASTER SCIENCES SOCIALES**

Parcours « Gastronomie, Vins, Cultures & Sociétés »

**MÉMOIRE DE DEUXIÈME ANNÉE**

**Les influences locales sur le bâti viticole : cas de Cahors et des Corbières**

Présenté par :

**Lucie TADDIO**

**Année universitaire : 2023– 2024**

**Sous la direction de : D. Alvarez**





**Université Toulouse – Jean Jaurès**  
**INSTITUT SUPÉRIEUR DU TOURISME DE L'HÔTELLERIE ET DE**  
**L'ALIMENTATION**  
**MASTER SCIENCES SOCIALES**  
Parcours « Gastronomie, Vins, Cultures & Sociétés »  
**MÉMOIRE DE DEUXIÈME ANNÉE**  
**Les influences locales sur le bâti viticole : cas de Cahors et des Corbières**

Présenté par :

**Lucie TADDIO**

L'ISTHIA de l'Université Toulouse - Jean Jaurès n'entend donner aucune approbation, ni improbation dans les projets tuteurés et mémoires de recherche. Les opinions qui y sont développées doivent être considérées comme propres à leur auteurs(es).

## Remerciements :

Tout d'abord je remercie Monsieur Dominique Alvarez, mon maitre de mémoire pour ses conseils et son aide durant cette rédaction.

Je remercie également toute l'équipe de l'ISTHIA, en particulier Monsieur Christophe Serra-Mallol, Monsieur Laurent Ausset et Madame Amandine Rochedy pour leurs conseils quant à la méthodologie à adopter durant la rédaction de ce mémoire.

Cette dernière n'a pas toujours été évidente mais j'ai pu compter sur toutes les personnes autour de moi sur Cahors pour des encouragements mutuels, des conseils, de la motivation.

Je tiens à remercier mes enseignants du lycée hôtelier de Toulouse sans qui je ne serais probablement pas ici. En effet, c'est eux qui m'ont transmis le goût pour la gastronomie et le vin durant de nombreuses années. En particulier la deuxième année du Brevet de Technicien Supérieur durant laquelle j'avais choisi l'option A « Art de la table » où les cours de sommellerie et dégustations se sont vraiment multipliés.

Pour terminer, je souhaite remercier mon père, pour son soutien durant la rédaction parfois compliquée de ce mémoire, sans qui j'aurais sûrement baissé les bras. Remerciement également pour la relecture et correction des fautes d'orthographe.

## Sommaire

|  |    |
|--|----|
| Remerciements : .....  | 5  |
| Introduction générale .....  | 8  |
| Partie 1 : Cadre théorique.....  | 14 |
| <b>1.1 Patrimoine naturel</b> .....  | 16 |
| 1.1.1 Patrimoine naturel de la zone du vignoble de Cahors .....                                | 17 |
| 1.1.2 Patrimoine naturel de la zone du vignoble des Corbières.....                             | 22 |
| <b>1.2 Caractéristiques des appellations :</b> .....   | 28 |
| 1.2.1 Caractéristiques de l'appellation Cahors .....   | 28 |
| 1.2.2 Caractéristiques de l'appellation Corbières .....  | 31 |
| <b>1.3 Description du bâti viticole</b> .....  | 38 |
| 1.3.1 Description des bâtis viticoles de Cahors .....  | 39 |
| 1.3.2 Description des bâtis viticoles des Corbières.....                                       | 40 |
| <b>1.4 Valorisation viticole</b> .....   | 47 |
| 1.4.1 Valorisation Cahors.....   | 50 |
| 1.4.2 Valorisation Corbières .....   | 52 |
| Partie 2 : Problématisation .....  | 58 |
| <b>2.1 Problématique</b> .....   | 59 |
| <b>2.2 Les questions de recherche</b> .....  | 60 |
| 2.2.1 Question de recherche 1 : Le patrimoine naturel influence le bâti viticole .....         | 61 |
| 2.2.2 Question de recherche 2 : Les règles des appellations influencent le bâti viticole. .... | 63 |
| 2.2.3 Question de recherche 3 : La valorisation touristique influence le bâti viticole. ....   | 67 |
| Partie 3 : Cadre méthodologique .....  | 72 |
| <b>3.1 Introduction à l'étude sur le terrain</b> .....   | 73 |
| 3.1.1 Présentation de l'étude de terrain et de ses objectifs .....                             | 73 |
| 3.1.2 Méthodes qualitatives et quantitatives.....  | 73 |
| <b>3.2 Netnographie</b> .....  | 74 |
| 3.2.1 Présentation de la netnographie et de ses objectifs .....                                | 74 |
| 3.2.2 Méthodologie appliquée à l'étude du bâti viticole .....                                  | 74 |
| <b>3.3 Entretien ethnographiques :</b> .....   | 75 |
| 3.3.1 Présentation d'un entretien et de ses objectifs .....                                    | 75 |
| 3.3.2 Préparation d'un entretien .....   | 76 |
| 3.3.3 Méthodologie appliquée à l'étude du bâti viticole .....                                  | 77 |
| Partie 4 : Analyse des résultats .....   | 87 |
| <b>4.1 Analyse quantitative des résultats</b> .....  | 88 |

|   |     |
|---|-----|
| 4.1.1 Analyse quantitative des résultats obtenus à la suite des entretiens .....    | 88  |
| 4.1.2 Analyse quantitative des résultats obtenus à la suite de la netnographie..... | 89  |
| <b>4.2 Analyse qualitative des résultats</b> .....                                  | 90  |
| 4.2.1 Présentation des données obtenues à la suite des entretiens : .....           | 90  |
| 4.2.2 Présentation des données obtenues à la suite de la netnographie.....          | 95  |
| <b>4.3 Résultats généraux</b> .....   | 100 |
| 4.3.1 Entretiens ethnographiques.....   | 100 |
| 4.3.2 Netnographie.....   | 107 |
| 4.3.3 Analyse triangulaire des résultats.....                                       | 113 |
| Partie 5 : Pistes d'amélioration.....   | 115 |
| <b>Conclusion générale</b> .....  | 117 |
| Bibliographie : .....   | 119 |
| Table des annexes : .....   | 122 |
| Tables des matières : .....   | 159 |
| Résumé et mot clefs : .....   | 164 |

# Introduction générale

**A** Boutenac a eu lieu le 11 mars 2024, le concours des grands vins des Corbières, réunissant 90 dégustateurs. Au sein du château de Boutenac, près de 162 échantillons de vins ont été dégustés<sup>1</sup>. Le thème de mon mémoire est « le patrimoine bâti des vignobles », en étudiant le cas de Cahors et des Corbières. Plusieurs thèmes sont étudiés tout au long de ce mémoire, le patrimoine naturel, les appellations viticoles et la valorisation touristique notamment.

J'ai choisi un sujet en lien avec le vin, car c'est un domaine que j'ai découvert durant mes études au lycée hôtelier de Toulouse et qui m'a tout de suite plu. Dès l'obtention de mon baccalauréat j'avais envisagé de poursuivre dans la mention sommellerie proposée par le lycée. J'ai finalement continué dans le cursus "traditionnel" mais toujours avec le vin dans un coin de ma tête. J'ai côtoyé le vin dans mes stages également, notamment dans un restaurant semi gastronomique à Toulouse dans lequel je fais des extras très régulièrement. J'ai très souvent l'occasion de servir du vin, des Corbières par exemple, de participer aux dégustations avec la direction et les fournisseurs. Le choix du vignoble des Corbières n'est pas dû au hasard, c'est un choix personnel, par la localisation de chacune de mes vacances annuelles en famille, de mes nombreux trajets en voiture par "les routes des Corbières". C'est donc presque naturellement que j'ai choisi cette appellation pour mon mémoire. Le choix de Cahors m'a semblé également logique et pratique du fait de la localisation du master. Il me semble intéressant de comparer les bâtis des Corbières avec celui de Cahors, car il s'agit de deux zones de France espacées de plus de 200 km, avec un climat et un environnement forcément différent.

La question de départ de ce mémoire est : Qu'est-ce qui justifie l'aspect du bâti viticole actuel ? Cette question en a fait découler plusieurs autres : Quels sont les éléments qui influencent le bâti viticole ? Les bâtis viticoles de la zone de l'appellation de Cahors et de celle des Corbières sont-ils différents ? Pourquoi ?

La viticulture en France se développe à partir de la conquête romaine. On pouvait observer de nombreux courants d'échanges entre la France, l'Angleterre et la Flandre. Les régions viticoles du sud de la France fournissent les régions du nord. Ce sont principalement les régions les plus proches des fleuves ou de la mer qui se développent, en effet le commerce par ces interfaces maritimes en a permis le développement. La rivière du Lot favorise le développement des vins

---

<sup>1</sup> L'indépendant. Lézignan-Corbières : *le concours des Grands vins de Corbières n'a pas pris une ride*, 2024, [en ligne]. Disponible sur <https://www.lindependant.fr/2024/03/12/lezignan-corbieres-le-concours-des-grands-vins-de-corbieres-na-pas-pris-une-ride-11818766.php> (Consulté le 27/07/2024)

de Cahors et la mer Méditerranée favorise celui de vins des Corbières. La viticulture de nos jours résulte de la nécessité d'être positionné proche des fleuves et du littoral de l'époque.

Au 17<sup>e</sup> siècle la consommation du vin est courante en ville, mais se développe dans les campagnes populaires ce qui justifie la forte croissance des vignobles au 18<sup>e</sup> siècle<sup>2</sup>.

L'un de mes principaux enjeux durant la rédaction de ce mémoire concerne les ressources documentaires. En effet mon sujet étant spécifique sur le vin, de Cahors et des Corbières, et de leurs bâtis, un bon nombre des documents que j'ai pu me procurer ne correspondent pas du tout à mon sujet. De plus, du fait de la localisation de mes deux zones d'étude à Cahors et en Corbières, j'ai dû bien optimiser mes recherches d'ouvrages et mon terrain car je pouvais difficilement me déplacer d'un endroit à l'autre et avoir accès simultanément aux ressources des deux lieux.

Un autre de mes enjeux était d'ordre temporel. En effet ce n'est pas la première fois que je réalise un travail de la sorte, mais il s'agit de la première fois que je le réalise seule. De plus additionné à mon année universitaire de master 2 et mon stage de 6 mois en parallèle, cela demande un grand investissement.

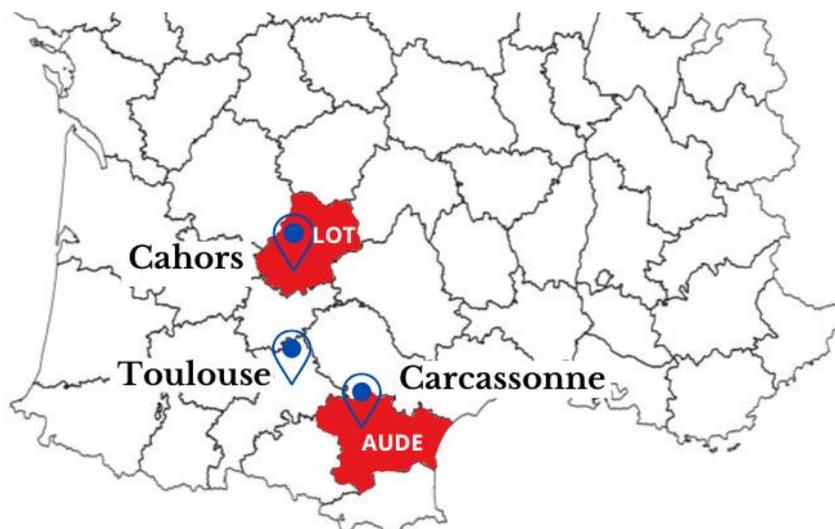
Mon dernier enjeu aura été de rester cohérente dans mon sujet. En effet j'ai parfois été attirée par d'autres aspects du vin qui auraient pu me mener à un hors sujet, du fait qu'ils étaient trop éloignés du bâti. La volonté de rédiger un mémoire rentrant parfaitement dans les recommandations du nombre de pages m'a souvent influencée dans de mauvaises directions.

Nous allons faire un léger zoom sur les deux appellations viticoles centrales de ce mémoire, elles seront décrites plus largement dans le cadre théorique. La première est l'A.O.C Cahors, elle se situe dans le département du Lot. Le vignoble de l'aire de l'A.O.C s'étend sur 4 000 hectares le long de la rivière du Lot. La production annuelle est de 151 000 hectolitres environ de vin rouge. La seconde est l'A.O.C Corbières, elle se situe principalement dans le département de l'Aude. Le vignoble de l'aire de l'A.O.C s'étend sur 10 000 hectares autour des massifs montagneux et sur la côte méditerranéenne. La production annuelle est de 400 000 hectolitres environ de vin rouge, rosé et blanc (Léoty, 2019). Voici une carte du sud de la France de façon à situer géographiquement les deux départements qui accueillent nos deux aires d'appellations.

---

<sup>2</sup> Brénac-Lafon Sophie. *Filière viticole*. Cours de niveau Master 1 GVCS, ISTHIA, Université Toulouse Jean Jaurès, 2023.

Figure 1 Carte des deux appellations viticoles<sup>3</sup>



Durant les deux années de rédactions de ce mémoire j'ai eu l'opportunité de réaliser deux stages auprès de deux vignerons indépendants audois. J'ai choisi de rédiger mon mémoire en partie sur les Corbières car les opportunités de stages sont y nombreuses et je dispose d'un logement dans cette zone. J'ai obtenu ces deux stages suites à des candidatures spontanées de ma part. Ces deux stages ont contribué à la réalisation de ce mémoire grâce aux missions qui m'ont été confiées.

J'ai réalisé mon premier stage pendant 3 mois, poursuivi par 1 mois et demi en contrat à durée indéterminée, au Château du Lac à Sigean. J'ai choisi ce lieu de stage car le vigneron travaille dans un grand château en ruine de 900 mètres carrés dont la construction à commencer en l'an 800. Ce château est aujourd'hui en ruine car le propriétaire qui a précédé la famille vigneronne actuelle en a fait retirer le toit ne pouvant plus assumer financièrement les taxes de ce château. L'attrait de ce bâti ainsi que son histoire m'ont poussé à y demander un stage. J'ai effectué de nombreuses missions durant ce stage dont des tâches de sauvegarde du patrimoine bâti familial comme :

- le retrait de l'enduit couvrant les pierres des murs intérieurs du château pour y installer des filets de protection ;
- la mise à neuf du portail du château : ponçage, traitement, peinture... ;
- la restauration du sol à l'aide de ragréage ;

---

<sup>3</sup> Carte réalisée sur Canva

-retrait du lierre sur les façades extérieures du château... ;

Mais aussi des missions de valorisation dans un but oenotouristique comme :

-la création d'une étagère d'exposition des produits sur le lieu de dégustation ;

-l'aménagement d'un espace dans le château qui a été mis à la disposition de clients en location pour des repas (cette mission a consisté à : la création d'une porte dans un mur pour ouvrir l'accès à une pièce de stockage, l'aménagement de cette pièce en créant des arrivées d'eau et d'électricité pour les mettre à disposition des clients, la création d'un meuble évier, la création de brise-vues...) ;

-la réalisation de panneaux valorisants un circuit de balade mis en place par le vigneron...

De nombreuses autres tâches en lien avec le vin m'ont été confiées comme le palissage, les contrôles de maturité, les contrôle d'acidité, les vendanges, les vinifications, le cirage des bouteilles... Cependant, les missions en lien avec le bâti étaient bien plus nombreuses. J'ai pu grâce à ce stage agir moi-même sur un bâti viticole dans le but de le préserver.

En ce qui concerne mon second stage, je l'ai réalisé durant 6 mois au Château Fabre Cordon à Peyriac de Mer. J'ai choisi ce lieu de stage car ils possèdent 3 bâtis viticoles différents et organisent de nombreuses activités oenotouristiques. Les trois bâtis viticoles s'organisent de la façon suivante : une cave dans laquelle la vigneronne vinifie et élève son vin, un caveau de dégustation au centre du village dans lequel elle vend son vin et accueille des expositions d'artistes locaux et une vieille bâtisse, anciennement viticole dont elle a fait l'acquisition dans le but d'y organiser des activités oenotouristiques. J'ai eu de nombreuses missions en lien avec la valorisation de ce domaine comme :

-La participation pour l'organisation de concerts, de pique-niques vigneron et de vernissages,

-la communication sur les événements organisés par le domaine : par des publications sur les réseaux sociaux et l'impression d'affiches suivie d'affichage dans les villes voisines,

-l'organisation et l'aménagement des espaces recevant ces événements par le rangement, l'installation électrique, la gestion des vins...

-le service du vin et le partage des connaissances liées au patrimoine familial durant ces événements...

J'ai également pu réaliser des missions en lien avec le vin : la gestion du caveau, la taille de la vigne, des rendez-vous au cabinet d'œnologie, les vendanges...

Ce mémoire s'articule en cinq parties, structurées en sous-parties. La première correspond au cadre théorique, il s'agit d'un état de l'art en lien avec les thèmes principaux du sujet de l'étude. Le patrimoine naturel, les caractéristiques des appellations, le bâti viticole et la valorisation touristiques y sont abordés. La deuxième partie correspond à la problématique et les questions de recherche. Les questions de recherche sont au nombre de trois. La troisième partie correspond au cadre méthodologie, il s'agit de la description de la méthodologie appliquée à l'étude de terrain. Dans notre cas l'étude de terrain se compose d'entretiens ethnographiques et d'une netnographie. La quatrième partie correspond à l'analyse des résultats collectés sur le terrain. Enfin, la cinquième et dernière partie correspond à une prise de recul sur le travail effectué et à de possibles améliorations.

# Partie 1 : Cadre théorique

Dans cette première partie nous allons découvrir les thèmes et concept centraux de notre sujet d'études. Le patrimoine naturel avec les types de sol, une description du paysage et du climat... Les caractéristiques des appellations avec des chiffres clés, les cahiers des charges, les cépages principaux et un zoom sur les démarches environnementales. Les bâtis viticoles de ces deux zones d'étude avec une analyse des caves coopératives, abris et châteaux... Pour finir nous aborderons la valorisation touristique en s'appuyant sur des exemples mis en place par les appellations ou collectivités et par les vignerons.

Je vais commencer par introduire la notion de patrimoine de façon générale puis le patrimoine viticole en particulier.

Pour Bernard Billaudot 2005 professeurs à l'université de Grenoble, le patrimoine est lié géographiquement aux individus. Ils ne peuvent être concernés par ce patrimoine que s'ils sont dans un lieu donné de façon permanente, pas seulement de passage. Tous les éléments qui constituent le patrimoine d'une zone géographique donnée (bâti, paysager, culturel, historique...) n'appartiennent qu'aux individus qui résident de façon permanente dans ce lieu. La proximité géographique construit un patrimoine social. En plus d'être géographiquement dans la zone de ce patrimoine, les individus doivent être actifs de ce patrimoine. Ils doivent voir le patrimoine comme une ressource et mettre en place des actions favorisant l'interaction sociale afin de pousser les individus à échanger entre eux sur le patrimoine et de ce fait multiplier les savoirs. (Billaudot, 2005).

Chaque année, les journées européennes du patrimoine sont organisées, en 2014 c'est la 31e édition qui s'est déroulée. Le ministère français de la Culture et de la Communication décrit cet événement dans un article. Cette journée a pour objectif de rassembler les citoyens autour de la préservation du patrimoine. L'objectif du patrimoine est de permettre aux individus d'échanger, de partager leurs idées sur les différents enjeux culturels, sociaux et environnementaux. Selon l'UNESCO (Organisation des Nations Unies pour l'Education la Science et la Culture) le patrimoine est une relation entre individus et environnements. De nombreux dispositifs sont mis en place pour préserver le patrimoine. On peut citer notamment : les parcs naturels régionaux, le conservatoire du littoral, l'office national des forêts, les périmètres sensibles, les classements UNESCO et bien d'autres. L'objectif est de protéger le patrimoine et dynamiser le territoire.

Le patrimoine est intimement lié au territoire, en effet il lui permet de se construire et d'assurer sa légitimité (Landel et Senil, 2009).

Je prends appui sur une description du patrimoine viticole de la zone de Banyuls (dans les Pyrénées-Orientales) réalisée par Michèle Constans 2010, architecte et paysagiste. Il ne s'agit pas de ma zone d'étude, cependant la façon de décrire le patrimoine viticole reste la même. Nous allons nous intéresser aux éléments mis en avant par l'auteur. L'auteur décrit ce patrimoine par plusieurs entrées : le paysage et son évolution durant les vingt dernières années, les pratiques vigneronnes actuelles, les enjeux de conservation du patrimoine paysager et le futur. L'histoire du vignoble de Banyuls et son impact sur le patrimoine viticole sont des éléments abordés par Michèle Constans. Les incendies et l'augmentation du marché viticole qui ont poussé les vignerons à replanter davantage et à adapter leurs méthodes de travail. L'encépagement et les modes de culture qui sont le résultat de choix pris sur de nombreuses années. Enfin les paysages, typiques de cette zone géographique. Elle remarque la présence de murettes en pierres qui découpent horizontalement le paysage, de maisons vigneronnes typiques, de l'organisation des parcelles et de canaux de collecte des eaux de ruissellement qui découpent verticalement le paysage. Tous ces éléments construisent indéniablement le patrimoine viticole.

Le contexte actuel participe aussi à ce patrimoine. Les vignerons de Banyuls sont nombreux à n'avoir que de petites exploitations et à ne pas concentrer leurs activités essentiellement sur la production du vin. De plus la consommation de vin diminue en France et l'essor des productions étrangères se fait ressentir. Ces 3 éléments entraînent, parfois les vignerons à abandonner leurs exploitations (Constans, 2010).

Raphael Schirmer 2007, maître de conférences en géographie à Paris, décrit les différents éléments du monde viticole qui sont patrimoniaux. Les modes de gestion des vignobles forment un ensemble patrimonial depuis 1935, cela permet de défendre et de valoriser les petits producteurs. Les modes de production, les cépages, les terroirs, les différents types de vins sont au rang de patrimoine. Selon l'auteur, la vinification et le travail de la vigne en France est un processus long qu'il faut léguer aux générations futures avec l'importance patrimoniale qui l'accompagne (Schirmer 2007).

## **1.1 Patrimoine naturel**

Dans cette partie nous allons découvrir les spécificités du patrimoine naturel des deux appellations. Etant éloignées de plus de 200 kilomètres l'une de l'autre, les éléments composant les paysages ne seront pas identiques. De plus l'une des appellations se trouve sur un territoire

à l'intérieur des terres et l'autre en bord de mer Méditerranée. Nous allons découvrir pour Cahors et pour les Corbières ce qui fait la particularité des paysages, de la végétation et du climat. Le patrimoine naturel représente l'ensemble des éléments du patrimoine qui n'ont pas été modifiés par l'homme. Il regroupe les caractéristiques du paysage.

Les paysages sont un réel avantage pour les vignerons qui les utilisent dans leurs démarches de marketing pour valoriser leurs domaines et attirer des clients. Dans le cahier des charges de certaines appellations les vignerons se retrouvent obligés de respecter certaines règles pour la protection du paysage. En Corbière notamment, la vigne se partage le paysage avec les oliviers et la garrigue. De plus, les cahiers des charges imposent une densité de plantation, des règles de taille, de hauteur de feuillage et des charges moyenne à la parcelle (mise à jour du cahier des charges de l'AOC Corbières, 2019). Tous ces éléments imposent une harmonie des vignes dans le paysage. Le paysage est le reflet du passé de chaque vignoble, des nombreux choix qui ont abouti au paysage d'aujourd'hui. Enjoliver son paysage c'est accroître son patrimoine (Maby, 2002).

### 1.1.1 Patrimoine naturel de la zone du vignoble de Cahors

Dans cette sous-partie nous allons découvrir les sols, les terroirs, le modelage du paysage et la géologie de la zone de l'appellation A.O.C Cahors.

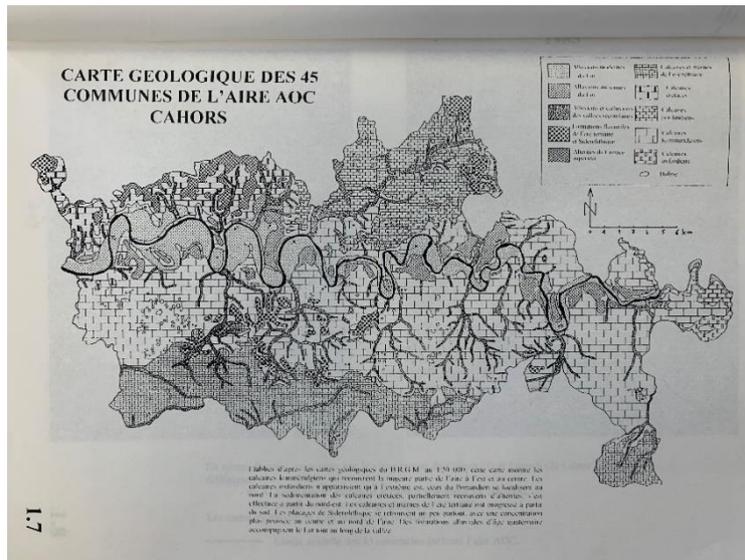
#### A) Les sols

Il y a environ -100 à -150 millions d'années avant notre ère, sur la fin de la période jurassique, la ville de Cahors était entièrement recouverte par la mer. Cela pendant des dizaines de millions d'années, ce qui est visible par la présence de dépôts calcaires, d'organismes ayant vécu et de centaines de mètres de sédiments. Les mers se sont retirées au début de l'ère tertiaire, le paysage est donc le fruit de l'érosion. Le relief était presque plat et ce sont les cours d'eau actuels qui tracent leurs chemins et façonnent les collines. Le PH des sols de la zone de l'appellation est plutôt acide. Aujourd'hui le cours d'eau du Lot dissout le calcaire par le bas et la pluie par le haut ce qui amènera le paysage à changer<sup>4</sup>.

---

<sup>4</sup> Rouvellac Eric. *Filière viticole*, Cours de master 1 GVCS, ISTHIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2022

Figure 2 Carte géologique de l'aire A.O.C Cahors5



Selon Ditter et Brouard le vignoble de Cahors semble simple mais est en fait plus complexe que ce qu'il paraît. Les deux types de sols, les neuf grands terroirs et les différences de rendement entre les terrasses les ont conduits à cette conclusion.

### B) Les terroirs :

La zone de l'appellation A.O.C Cahors se distingue par deux territoires distincts : les terroirs alluviaux et les causses. Les terroirs alluviaux de la vallée du Lot, se composent de cailloux, boue ou sable amenés par le cours de l'eau. La vallée est modelée depuis le début de l'ère quaternaire, 2,6 millions d'années. Le sol est profond et sablo-limoneux mais plus argileux avec la présence de cailloux au bord des versants. Sur tous les bords de la rivière du Lot se trouvent des zones inondables sur lesquelles aucune culture de vigne n'est présente. Ensuite se succèdent les premières, deuxième et troisième terrasses. La première terrasse se compose de dépôt datant d'environ -20 000 ans, la deuxième terrasse d'environ -200 000 ans et la troisième terrasse d'environ -500 000 ans. Les sous-sols des terrasses quant à eux sont calcaires. Ce territoire représente 60% de l'aire de l'appellation. Le deuxième territoire représente quant à lui 40% de l'aire de l'A.O.C. Il s'agit des causses, un terroir calcaire. À plus de 250 mètres d'altitude nous trouvons de nombreux types de sol à différents millions d'années d'ancienneté de différence, une partie datant du jurassique à environ -150 millions d'années sur des pentes

5 Thèse Eric Rouvellac, Les terroirs de l'aire A. O. C. Cahors, étude géographique.

et plateaux calcaires, d'autres plateaux marneux (mélange d'argile et de calcaire, idéal pour la vigne) -calcaire lacustre de l'ère de l'Oligocène-Miocène de -30 à -5 millions d'années. Enfin de façon plus locale on retrouve des plateaux Sidérolitiques composés d'argile rouge et de minerai de fer. La situation géographique de Cahors lui permet de profiter de nombreuses influences au niveau du climat, situé dans les terres à égale distance de l'océan Atlantique, de la mer Méditerranée et des Pyrénées. Le Massif central montre aussi sa place par la présence d'un climat montagnard offrant des froids hivernaux relativement doux. Le modèle agricole est bien sûr la polyculture par la présence de prairies, arbustes et collines boisées qui composent le paysage de Cahors<sup>6</sup>.

### C) Modelage du paysage :

Le paysage de Cahors est modelé par le travail de l'homme au 18<sup>e</sup> siècle. La vigne est omniprésente. Lors du travail de la vigne, de nombreuses pierres sont retirées du sol et utilisées dans la construction de murettes qui longent les pentes des collines et qui sont toujours visibles de nos jours. Il est très courant de rencontrer des vestiges de maisons vigneronnes plus ou moins importantes sur des zones où aujourd'hui il n'y a plus de vignes. Il s'agit de vestiges de la présence de la vigne avant le phylloxera, un puceron ravageur de la vigne importée des Etats-Unis qui détruira la quasi-totalité des vignes du Lot. Le vignoble de Cahors se distingue aujourd'hui par la faiblesse de son rendement, les vigneronnes n'étant pas orientés vers la production de masse jusqu'au milieu du 19<sup>e</sup> siècle (Brénac-Lafon, 2018).

L'essor de la vigne dans le Lot est possible grâce à une croissance démographique aux alentours des années 1850, il s'agit de la période où la densité démographique était la plus forte, mais aussi par l'aménagement de la rivière du Lot de 1835 à 1853, sa navigation se faisait avec de grandes difficultés. Il permet le commerce du vin et le développement de la vigne. Le paysage de Cahors est fortement marqué par la présence de roches calcaires, dans la quasi-totalité des édifices et dans le sol par la présence de dalles ou cailloux. La végétation et notamment les arbres ont bien leur place dans le paysage du Lot, allant même parfois jusqu'à en cacher la rivière. Sa place est centrale dans le Lot notamment pour la culture de la noix du Périgord. Il est courant de rencontrer un arbre isolé au cœur d'une parcelle, il sert à procurer de l'ombre aux vigneronnes entre autres. La vigne est très inégalement répartie sur la surface du département du

---

<sup>6</sup> Cahorsière l'espace officiel du vin de Cahors. *Géologie des terroirs*, 2021 [en ligne], Disponible sur <https://vindecahors.fr/lespace-officiel-des-vins-de-cahors/vignoble/> . (Consulté le 28-02-2023)

Lot, elle se concentre essentiellement le long de la rivière, sur la zone de l'appellation. Ce lien entre la rivière et la vigne est économique, par la facilité du transport par les voies navigables<sup>7</sup>

#### D) Géologie :

Je vais maintenant m'appuyer de la thèse d'Eric Rouvellac écrite en 1998, sur les territoires de l'aire A.O.C Cahors. Il décrit le paysage à travers 4 photographies. La première est celle d'une vallée sèche à Crayssac. Le paysage se caractérise par une opposition entre fonds de vallées et pente de collines. Le fond de vallée est sec, sans relief et composé de colluvions (dépôt au pied des pentes des collines mais qui ont subi moins de transport que les alluvions). Le sol est calcaire et argilo-sableux de couleur rouge. Les versants quant à eux sont parfois éclairés et parfois à l'ombre en fonction de leur position géographique, les sols y sont calcaires. La deuxième photographie montre la butte de Pech Carlat à Floressas. Cinq terroirs différents sont présents sur un seul petit espace, l'auteur souligne la complexité d'analyse. La troisième photographie a été prise au point de vue panoramique de l'Impenal à Luzech. On y remarque des terroirs calcaires, des plateaux et des pentes de collines, des terroirs siliceux (composés d'un type de roche précise nommé silice) et des terrasses du Lot. Les différents terroirs calcaires se distinguent par leurs pentes qui sur les versants peuvent aller de 20 à 80%. Le degré d'inclinaison de la pente est atténué en bas des collines par les grèzes (sable grossier et caillouteux) qui modifient le terroir. Les terroirs siliceux se distinguent par l'âge des dépôts et le degré d'altération du manteau (la couche intermédiaire entre le noyau terrestre et la croûte terrestre). Il s'agit également d'une zone aux multiples terroirs qui sont influencés par la position géographique, le site, l'altitude, la roche, la pente l'exposition, l'histoire et l'histoire des sociétés. La quatrième et dernière photographie montre la vallée du Lot du point de vue panoramique d'Albas. On y distingue 4 terroirs : la plaine inondable, la basse terrasse, la moyenne terrasse, et la haute terrasse. On les différencie par l'altitude, 240 mètres sur les plateaux contre en moyenne 110 mètres dans la vallée, la nature des roches, l'âge du manteau également et les talus de terrasse qui sont des pentes relativement modérées. Il différencie et identifie les terroirs par 12 critères :

---

<sup>7</sup> Direction départementale des territoires du Lot. *Vignes et territoires paysages du cahors*, 2011, 65p, [en ligne] disponible sur <https://side.developpement-durable.gouv.fr/Default/digital-viewer/c-227284> . (Consulté le 01-03-2023)

-L'altitude : l'altitude des plateaux est de 300 mètres environ et celle de la vallée de 100 mètres environ. L'altitude a un impact sur le développement de la végétation car d'elle dépendent températures et vents.

-La pente : en fonction de son pourcentage la quantité d'éboulement et la vitesse d'écoulement des eaux influencera forcément la composition des sols et son épaisseur. Elle est en lien direct avec l'exposition.

-L'exposition : elle dépend de la quantité de soleil qui touche le paysage. Elle change en fonction des mois et des années. L'exposition aux rayons du soleil est primordiale dans toute l'agriculture. Un versant d'une colline peut être plus ou moins ensoleillé en fonction de son orientation ce qui va aussi influencer la végétation. À titre d'exemple les expositions sud/sud-est/sud-ouest qui jouissent d'un soleil matinal ou de fin de journée sont très convoités. Une forte exposition peut accélérer la transpiration des plantes et donc freiner leur croissance.

-Le site et la configuration : le site est la place qu'occupe la zone de l'appellation par rapport aux autres territoires. La configuration représente l'environnement du territoire en étudiant l'amont et l'aval et les matériaux entraînés entre les zones par la gravité. Il s'étudie dans un point de vue plus large, elle se définit à une échelle de kilomètres.

-La végétation : celle plantée par l'homme ou celle présente naturellement. Elle représente un indicateur de la qualité des sols et de leurs compositions. À titre d'exemple la présence de châtaigniers témoigne d'un sol avec une roche-mère siliceuse, celle de végétation pérenne témoigne de la qualité du sol. En ce qui concerne la végétation plantée par l'homme, principalement la vigne, si travail du sol il y a, alors il se retrouve très fragilisé. La coupe des sarments vient constituer une partie du sol des vignes, ils enrichissent les litières (couche du sol qui se compose de feuille en décomposition et divers débits).

-Le sol : il fixe et nourrit les végétaux et leur permet de se reproduire. L'épaisseur du sol est très importante dans la description du sol mais difficile à modifier. Elle dépend de la pente et des modes de cultures. La texture du sol se compose de l'humus (terre provenant de la décomposition des végétaux), galets, graviers, sable grossier et fin, limons et argile. La structure du sol est déterminante dans l'analyse du sol. Les caractéristiques biochimiques des sols sont des indicateurs de la qualité et fertilité des sols. Elles diffèrent d'un terroir à un autre. Lorsque l'on analyse ses caractéristiques on regarde notamment le PH du sol mais aussi la teneur en nutriments et oligo-éléments. Il s'agit de l'indicateur le plus important dans l'analyse d'un terroir.

-Le manteau, présent de 6 formes différentes sur l'ère de l'A.O.C Cahors. Leurs épaisseurs se mesurent en mètres et ils possèdent leurs propres caractéristiques sur leurs textures, structure, teneur en eau et composition chimique.

-Le substratum est sous le sol et sous le manteau, et se mesure en dizaine de centaines de mètres. Il s'analyse sous plusieurs critères : les caractéristiques chimiques, la teneur en nutriments et oligo-éléments, ses propriétés physiques, la solubilité, la résistance à l'écrasement et au gel et la perméabilité ou l'imperméabilité.

-Les processus hydrologiques, pédo-géniques et morphogéniques sont indissociables et liés aux flux d'énergie. Ils sont tous trois observables à l'œil nu. Les processus pédo-géniques sont associés à la pédogenèse, c'est l'étude de la formation et de l'évolution des sols.

-L'histoire de chaque terroir, qui en ce qui concerne le Lot a été marqué par le phylloxera qui entraîna un fort exode rural. En effet, de nombreuses personnes se sont retrouvées privées de leurs activités viticoles.

-L'utilisation actuelle, la façon dont l'homme se sert du terroir à sa disposition. Le sol peut être labouré, profondément ou non, épuisé dû à l'érosion, enrichi chimiquement ou drainé.

-L'évolution en cours, qui est influencée par l'action ou l'abandon des terres par les hommes. Elle peut se remarquer immédiatement ou bien sur du long terme. Elle peut être due à un processus naturel, visible au bout de plusieurs décennies, ou bien due à des moyens techniques ou chimiques comme la création de parcelles de vigne, le travail du sol qui modifie les terroirs. Ces évolutions ne se remarquent pas seulement d'un point de vue agricole, mais également urbain, par la construction de logements supplémentaires qui agrandissent les villes.

Ces douze critères retracent une vision « macro » du paysage. Ils peuvent être utilisés sur de nombreux terroirs et servir d'outils de comparaison. (Eric Rouvellac, 1998).

### 1.1.2 Patrimoine naturel de la zone du vignoble des Corbières

Le patrimoine naturel de la zone de l'appellation de l'A.O.C Corbières, selon Detambel-Jouanard-Rouanet-Rouquette-Sansot-Wetzel et Wintrebert (2003) auteurs d'un parcours paysager en Languedoc-Roussillon, se décline en cinq paysages différents : les montagnes dans la mer en plus grande partie, principalement en centre et sud-ouest. Les vallées intérieures au

nord, les plaines au nord-est, les étangs du littoral à l'extrême est de l'appellation et sur le littoral de la mer Méditerranée et enfin les premières collines à l'est. Chacun des auteurs a rédigé un type de paysage. Nous avons donc ici un livret découpé en cinq « chapitres » correspondant aux cinq paysages des Corbières et divisé en cinq auteurs.

#### A) Les montagnes dans la mer :

Elles représentent plus de la moitié de la surface de l'appellation. Elles longent le littoral et en font un point remarquable du paysage. La végétation est présente de façon irrégulière, de ce fait les délimitations entre zones naturelles et zones cultivées sont bien visibles. Cette organisation naturelle du paysage a influencé depuis de nombreuses années la façon de travailler, de cultiver et de vivre des habitants de cette zone. Cette zone de l'appellation ressemble à la Grèce et à l'ouest de l'Algérie. De nombreuses petites murettes, construites avec des pierres sorties des champs sont présentes sur le long des pentes des montagnes de façon à limiter la chute de la terre. Ces pentes sont en effet relativement abruptes ce qui rend le travail des vignerons compliqué car ils doivent régulièrement remonter de la terre en haut des parcelles. Les sols de ces montagnes sont argileux voire argilo-calcaires. Selon Jouanard (2003), les chaînes de montagnes sont un moyen naturel de préserver les terres de la mer, qui ne cessent de gagner du terrain à cause du changement de climat qui depuis de nombreuses années provoque la montée des eaux. Les villages quant à eux sont souvent en bas des pentes des montagnes, mais cela n'a pas toujours été le cas. En effet avant, ils se trouvaient généralement en haut des montagnes ou collines pour pouvoir voir les ennemis arriver. Il est donc fréquent de rencontrer des vestiges de forteresse ou village paysage. Enfin, dans cette zone de l'appellation le paysage alterne entre haute et faible altitude, construit et abandonné, terne et brillant, cultivé et naturel.

#### B) Les vallées intérieures :

Elles se situent essentiellement sur l'est de la zone de l'appellation A.O.C Corbières. Elles se trouvent entre de nombreux autres « types » de paysage et ne sont pas frontalières de la mer Méditerranée. Les vallées sont creusées par d'anciens cours d'eau au sein des montagnes. La vigne est presque l'essentielle culture des vallées, elle représente la quasi-totalité des surfaces agricoles. Elle se trouve tout autour des villages qui gagnent du terrain peu à peu au fil du temps. La végétation naturelle, l'urbanisation et la culture de la vigne occupent l'espace et se disputent la place dans la vallée. Le relief n'y est pas pour autant absent du fait de la présence de collines. C'est un lieu idéal pour la culture de la vigne qui bénéficie de l'humidité des sols et donc d'un

peu de fraîcheur sans pour autant être privée des rayons du soleil. Elle y est présente depuis le Moyen Âge où les hommes l'avaient plantée quasiment partout, mais sa superficie a pourtant diminué notamment sur certains versants des collines où la vigne ne bénéficie pas assez du soleil.

#### C) Les plaines :

Elles représentent une légère surface à l'extrémité nord-est de la zone de l'appellation. Ponctuées par les vignes, les chemins de champagne, les fleuves et l'autoroute on y trouve de grandes demeures et châteaux viticoles. La végétation est très présente, on retrouve des pins, magnolias, platanes, tilleuls, figuiers, amandiers... La monoculture est quasiment partout le modèle d'agriculture qui domine, mettant en valeur la vigne. La présence des éoliennes sur une très grande partie du territoire a évidemment sa place dans la description du paysage. Ici aucun dénivelé, ni dune ni colline ni coteau n'est remarqué.

#### D) Les étangs du littoral :

Ils sont également sur le nord-est du territoire. La vigne est présente sur les abords des étangs. Le relief est quasiment plat ce qui fait immédiatement ressortir toute présence de nature sauvage comme des groupements d'arbres ou des pins isolés. Les hommes ont modelé ce territoire autrefois marécageux afin d'y permettre la culture de la vigne. La présence de salins ne peut pas être oubliée dans ce paysage du fait de la création de montagnes de sel le long des étangs. Selon Sansot (2003), ces étangs sont voués à disparaître et leur avenir proche est très incertain, justifié par les aléas climatiques. C'est un endroit peu propice à l'habitat ce qui rend ce paysage sauvage.

#### E) Les premières collines :

Elles sont au centre et à l'est de l'appellation. Elles permettent d'obtenir de bons points de vue ce qui justifie la présence de certains châteaux en leurs sommets. La colline se distingue par deux types de reliefs : le premier se compose de molles ondulations causées par les altérations de la roche et leurs dépôts, recouvertes de galets et le second de roches calcaires. Le dénivelé y est très faible, on ne distingue pas de terrasse ni de hauteurs rocheuses, quelques légers dénivelés sont formés par des groupements de chênes et de fleurs. Les sols sont dits siliceux, pauvres en calcaire et d'une apparence proche de celle du sable ; ils se sèchent rapidement. On y trouve de gros galets de couleur ocre. L'ombre se fait rare sur les premières collines, le

paysage est baigné par le soleil. L'auteur décrit ce paysage comme thérapeutique par sa pureté et sa beauté.

La culture de la vigne est la seule possible en Corbières, causée par l'aridité du sol. Le climat de cette zone est méditerranéen, « sec, ensoleillé et chaud »<sup>8</sup>

<sup>9</sup>Le Parc Naturel Régional de la Narbonnaise en Méditerranée a édité de nombreux ouvrages afin de valoriser et faire connaître la richesse de son territoire. Chaque ouvrage est rédigé sur une thématique différente. L'un d'entre eux s'est révélé très intéressant quant au patrimoine naturel de la zone des Corbières. Il s'intitule « La Réserve naturelle régionale de Sainte-Lucie ». Nous y découvrons la plus grande île qui borde l'étang de Bages-Sigean. Cet ouvrage, numéro 18 de la collection des carnets du parc, nous décrit son histoire et ses paysages. Pour son histoire, au 8<sup>e</sup> siècle, l'île appartenait à l'évêque de Narbonne. Au 14<sup>e</sup> siècle elle appartenait

Figure 3 Patrimoine naturel de La réserve naturelle régionale de Sainte-Lucie



aux archevêques et aux vicomtes de Narbonne. En 1855, l'île n'appartient plus à l'église mais devient une propriété agricole. On y retrouve des élevages de bœufs, de porc, de la pêche, la culture de la vigne, des fourrages, et des fruits et légumes. On retrouve de très nombreux salins, qui occupent une grande partie du paysage, mais qui ne sont plus

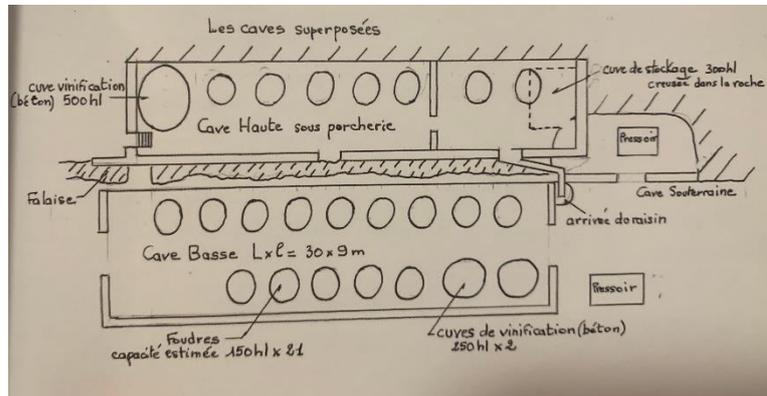
exploités aujourd'hui. En 1983 l'île est achetée par le Conservatoire du littoral, puis, en 2009 elle est devenue Réserve naturelle régionale gérée par le Parc Naturel Régional et la mairie de Port La Nouvelle. Nous sommes ici face à un processus de patrimonialisation de l'île Sainte-Lucie, dans une optique de protection de sa faune et sa flore. La végétation de l'île Sainte-Lucie est très variée, l'auteur la qualifie de « richesse botanique ». La garrigue recouvre une grande partie de l'île, plus ou moins dense, parsemée de différents arbres comme des pins ou des chênes. L'île possède un relief intéressant grâce à des formations de roches calcaires qui créent de petites falaises qui débouchent sur des plages marécageuses sans végétation. La culture de la vigne était présente sur l'île Sainte-Lucie. En effet, aux alentours de l'an 1004 un bâti viticole y voit le jour. En 1172 ce bâti est qualifié d'importante bâtisse agricole. Au 19<sup>e</sup> siècle, la culture

<sup>8</sup> Corbières défricheur de saveur. *Le terroir*, 2022 [en ligne]. Disponible sur <https://vins-corbieres.com/fr/terroir/le-terroir> . (Consultée le 27-02-2023)

<sup>9</sup> Photos prises par mes soins

de la vigne connaît un essor très important, la taille du bâti viticole de Sainte-Lucie l'accompagne. De nombreux propriétaires se succèdent alors, et le domaine se compose de caves superposées produisant un vin qui se vend à un prix important, supérieur à la moyenne du marché. La production est estimée à 3500 hectolitres, cependant, au 20<sup>e</sup> siècle, de nombreuses vignes sont abandonnées ou arrachées car le marché s'effondre, seules les vignes plantées dans les sols sablonneux du sud de l'île sont conservées. Voici un plan des caves superposé, réalisé par Marc Pala, l'un des auteurs de l'ouvrage.

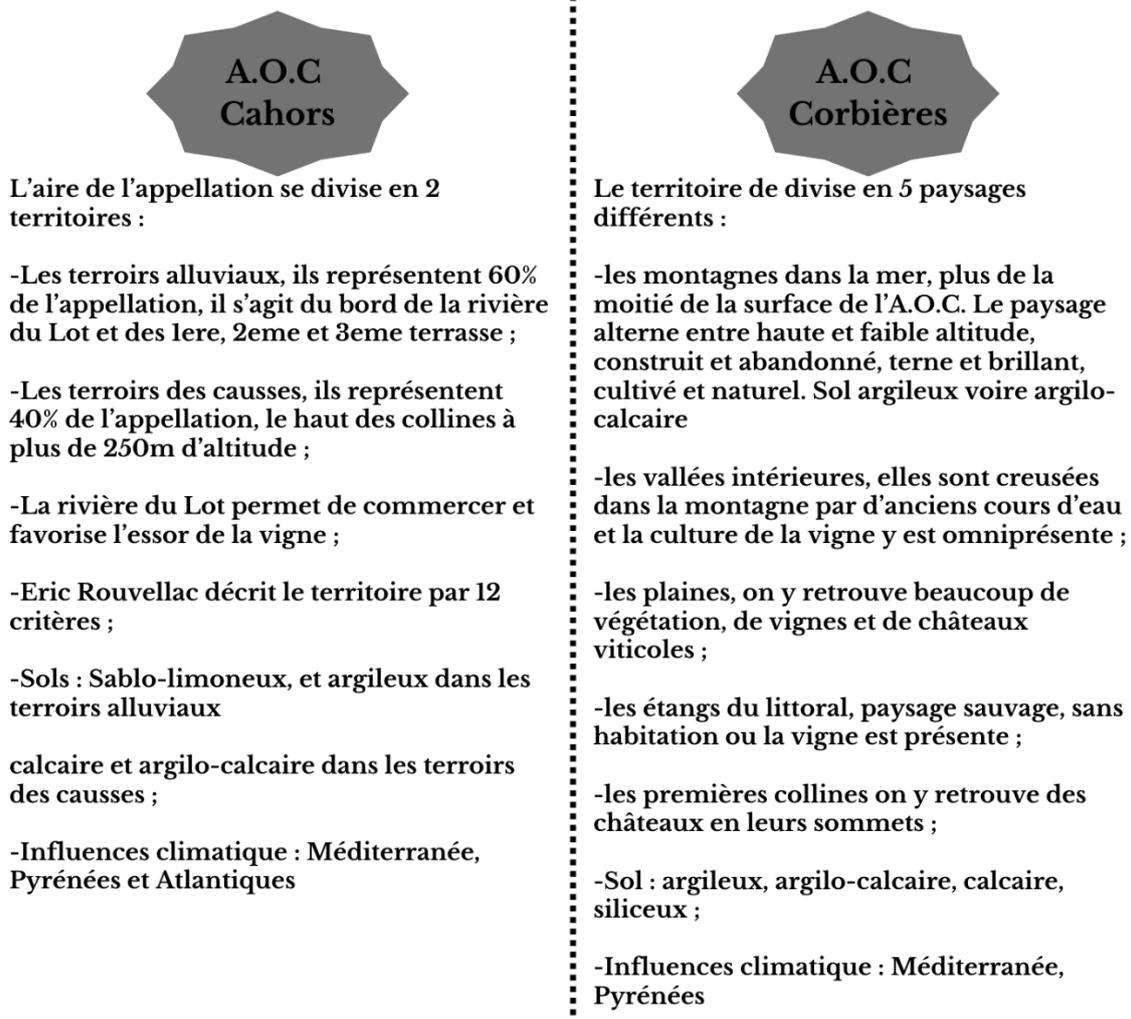
Figure 4 Plan des Caves vinicoles de l'île Sainte-Lucie



Une dizaine de familles vivaient et travaillaient sur l'île Sainte-Lucie, de plusieurs autres cultures, en plus de la vigne. Le paysage se composait de prairie de vaches, de moutons, des champs de blé et de luzerne... L'histoire viticole de l'île connaît un grand frein au milieu du 20<sup>e</sup> siècle, quand de nouveaux propriétaires ont privilégié la culture alimentaire à celles de la vigne. Seuls quelques pieds sont conservés. En 1960-70, le site n'accueille plus que des chasseurs, pour redevenir par la suite, une île où toute culture est abandonnée et où la nature reprend sa place.

En guise de conclusion pour cette sous-partie, voici un résumé reprenant les éléments principaux du patrimoine naturel de ces deux zones.

Figure 5 Principaux éléments du patrimoine naturel des deux zones d'appellation



## **1.2 Caractéristiques des appellations :**

Dans cette partie nous allons traiter les deux appellations, l'A.O.C Cahors et l'A.O.C Corbières, leurs histoires, leurs cahiers des charges et leurs spécificités. Cependant nous allons tout d'abord définir ce qu'est une appellation et son importance dans le monde viticole. L'intérêt est de valoriser et de protéger un produit, mais également de protéger son nom dans l'Union Européenne. Le terroir est au centre des appellations d'origine<sup>10</sup>. Il peut être sous le signe d'une A.O.C Appellation d'Origine Contrôlée, d'une A.O.P Appellation d'Origine Protégée, d'une I.G.P. Indication Géographique Protégée ou bien un S.I.G. un vin Sans Indication Géographique, appelé aussi vin de table ou vin de France depuis 2009<sup>11</sup>. Ici nous allons nous concentrer sur l'A.O.C. Afin de bénéficier d'une A.O.C un vin doit être produit dans une zone géographique précise, de ce fait les spécificités du lieu vont garantir l'originalité et la singularité du produit (Laporte, 2000). Un vigneron souhaitant produire un vin sous le signe d'une A.O.C devra respecter un cahier des charges très strict, ses choix personnels de production doivent être en accord avec ce cahier des charges (Ditter et Brouard, 2012).

Nous allons découvrir des chiffres clés des deux appellations, les cahiers des charges que doivent respecter les vignerons, une description des cépages (répartition dans l'appellation, plantation en France et dans le monde, vins obtenus),

### **1.2.1 Caractéristiques de l'appellation Cahors**

Dans cette sous-partie nous allons nous intéresser à l'appellation A.O.C Cahors et plus précisément à ses chiffres clés, son cahier des charges, ces principaux cépages et ses démarches environnementales.

#### A) Chiffres clés :

L'appellation A.O.C Cahors a été créée en 1971 avec pour volonté d'élever le vin de Cahors à un rang plus prestigieux<sup>12</sup>. L'aire de l'appellation englobe 4 000 ha de vignes réparties sur 45 communes sur une zone géographique de 21 700 hectares *ibid*. Le vignoble se compose de 180 vignerons et d'une cave coopérative<sup>13</sup>.

---

<sup>10</sup> <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Appellation-d-origine-protgee-controllee-AOP-AOC> (Consulté le 02/02/2023)

<sup>11</sup> Brénac-Lafon. Filière viticole. Cours de niveau Master 1 GVCS, ISTHIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2022.

<sup>12</sup> <https://vindecahors.fr/lespace-officiel-des-vins-de-cahors/vignoble/> (Consulté le 02/02/23)

<sup>13</sup> Villa Malbec. *Vin de Cahors*, 2023, 13 diapositives, [en ligne]. Disponible sur <file:///D:/M%C3%A9moire/Lectures/AOC%20Cahors/B%C3%82CHES%202023.pdf>

## B) Cahier des charges :

Le site officiel de l'INAO, l'institut national de l'origine et de la qualité qui est chargé de la réglementation autour des appellations d'origine mettent en avant 8 articles décrivant le cahier des charges que doit respecter un vigneron qui souhaite produire du vin dans l'appellation A.O.C Cahors. Nous allons en découvrir quelques exemples :

-Le premier article est relatif aux zones de production. La liste des communes présentes dans l'aire de l'appellation y est renseignée ainsi que la mention « à l'exclusion des terrains qui, par la nature de leur sol ou leur exposition, sont impropres à produire le vin de l'appellation <sup>14</sup>»

-Le deuxième article précise les seuls cépages autorisés (voir paragraphe suivant) pour la réalisation d'un vin A.O.C Cahors ainsi que leurs répartitions.

-Le troisième article traite de l'état de maturité que le raisin doit avoir avant la récolte ainsi que le taux de sucre qu'il doit contenir. Il est également précisé que ces indicateurs pourront un jour évoluer si les conditions climatiques l'exigent.

-Le quatrième article précise le rendement nécessaire, ici 50 hectolitres de base et 60 hectolitres maximum pour pouvoir bénéficier de l'appellation.<sup>15</sup>

-Le cinquième article détaille la façon de planter et de tailler les vignes sur l'aire de l'appellation. À titre d'exemple, la densité de pied à l'hectare ne doit pas excéder 4 000, leur écartement doit être entre 90 centimètres et 1 mètre 30, l'écartement entre les rangs ne doit pas excéder 2 mètres<sup>50</sup>. Une année d'ancienneté "maximale" avant laquelle un pied ne peut plus produire du vin pour l'appellation est précisée (un pied planté avant aout 1992 ne pouvait bénéficier de l'appellation que jusqu'en 2010), sauf certains pourcentages de l'exploitation et en quantité restreinte sur demande (seulement 50% de l'exploitation pouvait bénéficier d'une année de plus). Ainsi que : un nombre de kilogrammes de raisins maximum en fonction de certaines années d'ancienneté de la vigne, le nombre d'œil par courson, la façon de tailler en guyot simple ou double.<sup>16</sup>

---

<sup>14</sup> République française. *AOC Cahors*, 2023 [en ligne]. Disponible sur [https://www.inao.gouv.fr/show\\_texte/832](https://www.inao.gouv.fr/show_texte/832). Consulté le 11-02-2023)

<sup>15</sup> Ibid

<sup>16</sup> ibid

-Le sixième article indique que la vinification doit être réalisée selon les coutumes locales et dans le respect de la loi. Il précise également la nécessité d'avoir un certificat d'agrément délivré par l'INAO donnant l'autorisation de vendre le vin sous l'appellation.<sup>17</sup>

-Le septième article impose d'apposer la mention "Appellation contrôlée" ainsi que "Cahors" sur tout produit ou articles de communication ou réseaux que peut posséder le vigneron.<sup>18</sup>

-Le huitième et dernier article alerte que tout vin ne correspondant pas à l'appellation mais s'en attribuant tout de même le nom sera poursuivi.

### C) Cépages :

Trois cépages sont autorisés dans l'appellation A.O.C Cahors, le Tannat, le Merlot et le Malbec qui doit être présent à 70% minimum. L'appellation produit des vins rouges tranquilles exclusivement. Durant la saint Vincent qui a eu lieu le weekend du 20-21-22 janvier 2023 à Cahors un diaporama a été projeté par la villa Malbec, un établissement vinicole, présentant le vin de Cahors. Cette fête est très attendue chaque année par les vignerons car elle est pour eux l'occasion de se réunir et de faire déguster leurs vins dans une ambiance chaleureuse et conviviale. Ce diaporama nous présente notamment le cépage phare de l'appellation : le Malbec. Aussi appelé Cot, Auxerrois, plant de Cahors, pied de perdrix et noir de Pressac il est présent majoritairement en Argentine (77% de sa répartition) mais aussi en France (12%) et principalement à Cahors (85% de sa plantation française) mais aussi en Val de Loire et Languedoc, au Chili (4%) et aux Etats-Unis (3%). Sa plantation ne cesse d'augmenter de 26 000 hectares en 2000 à 38 000 hectares en 2010 puis 52 000 hectares en 2016. Il apporte des arômes de fruits rouges et noir, floraux comme la violette et tertiaire comme le cuivre et le cacao<sup>19</sup>. Sa robe (l'ensemble de ses caractéristiques qui se distinguent par la vue) est d'un rouge très foncé, on l'appelle « le vin noir ». Il était utilisé pour colorer les vins de Bordeaux qui eux étaient trop clairs<sup>20</sup>.

---

<sup>17</sup> ibid

<sup>18</sup> ibid

<sup>19</sup> Villa Malbec. *Vin de Cahors*, 2023, 13 diapositives, [en ligne]. Disponible sur <file:///D:/M%C3%A9moire/Lectures/AOC%20Cahors/B%C3%82CHES%202023.pdf> (Consulté le 08-02-2023)

<sup>20</sup> La revue du vin de France, [en ligne], Disponible sur <https://www.larvf.com/cahors-le-vin-noir-n-a-plus-a-rougir.,4479309.asp> (Consulté le 08/02/2023)

#### D) Démarches environnementales :

Dans un monde où les préoccupations environnementales impactent de plus en plus les producteurs comme les consommateurs, les vigneron·nes de l'A.O.C Cahors sont nombreux à se convertir en Bio ou HVE<sup>21</sup>. En 2022 environ 36% des vigneron·nes produisent des vins bio contre 14% en 2017. Une grande majorité de cave sont engagées dans une démarche de HVE (environ 78% de la production sur l'appellation)<sup>22</sup>.

### 1.2.2 Caractéristiques de l'appellation Corbières

Dans cette sous-partie nous allons nous intéresser à l'appellation A.O.C Corbières et plus précisément à ses chiffres clés, son cahier des charges, ces principaux cépages et ses démarches environnementales.

#### A) Chiffres clés :

L'appellation A.O.C Corbières voit le jour en 1985. Avant d'être labélisés en A.O.C les vins de la zone géographique des Corbières étaient labélisés VDQS Vin Délimité de Qualité Supérieure en 1951. En 2005 c'est la création de l'A.O.C Corbières Boutenac, une appellation communale en Corbières de 28 vigneron·nes et 10 communes. Nous allons nous concentrer sur l'A.O.C Corbières de façon générale. 85% de la production est faite en vins rouges, 12% en vins rosés et 3% en vins blancs. En ce qui concerne leurs circuits de distribution, 36% de la production de vin en A.O.C Corbières est vendue en grande surface, 30% à l'export (Chine 26%, Allemagne 20%, Belgique 13%...), 28% en vente directe et 6% sont des ventes de proximité. L'appellation a produit 300 000 hectolitres en 2019. Il s'agit de la première appellation du Languedoc en termes de taille et de la quatrième nationale.<sup>23</sup>

La capitale de l'appellation se trouve à Lézignan-Corbières, non loin de là se trouve le château de Boutenac, le siège de l'appellation depuis 1996 mais aussi une vitrine de toute la région du Languedoc. C'est également là que se trouve le syndicat de l'appellation dont les principales missions sont la protection et la mise en valeur des produits du territoire, l'élaboration du cahier des charges, veiller à leurs respects, la réalisation de contrôles internes, la prise de décision en

---

<sup>21</sup> Haute Valeur Environnementale

<sup>22</sup> Villa Malbec. *Vin de Cahors*, 2023, 13 diapositives, [en ligne]. Disponible sur <file:///D:/M%C3%A9moire/Lectures/AOC%20Cahors/B%C3%82CHES%202023.pdf> (Consulté le 08-02-2023)

<sup>23</sup> Ici l'homme et la nature ont signé un pacte, Corbières défricheurs de saveurs, 2022 [en ligne]. Disponible sur <https://vins-corbieres.com/fr> . (Consulté le 14-03-2023).

rapport avec l'INAO, faire la promotion de l'appellation Corbières et transmettre des statistiques.

#### B) Cahier des charges :

Comme vu précédemment sur le site officiel de l'INAO nous allons de même découvrir les réglementations présentes dans le cahier des charges de l'A.O.C Corbières avec comme document à l'appui le « Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée Corbières homologué par l'arrêté du 6 décembre 2019 publié au Journal Officiel de la République Française du 8 décembre 2019 ». Ici il se découpe en de nombreux articles dont nous allons découvrir quelques extraits à titre d'exemples.

-Dénomination du produit : le nom A.O.C Corbière ne peut se donner qu'à des vins tranquilles rouge, rosé ou blanc

- Aire géographique : de la même façon que pour l'A.O.C Cahors, la liste de toutes les communes dans lesquelles la conception du vin peut être faite est précisée. Une liste est également présente qui annonce les communes qui ne sont pas dans la zone de l'appellation mais bénéficient d'une dérogation par proximité immédiate.

-L'encépagement : en ce qui concerne le vin rouge, rosé et blanc chaque cépage autorisé et leurs proportions sont présentes dans le cahier des charges. L'appellation A.O.C Corbières autorise : le Carignan, Mourvèdre, Syrah, Grenache, Lledoner pelut, Bourboulenc, Grenache blanc, Macabeu, Marsanne, Roussanne, Vermentino en cépages principaux et Cinsault, Grenache gris, Piquepoul noir, Terret noir, Marselan, Carignan blanc, Clairette, Muscat à petits grains, Piquepoul blanc, Terret blanc, Viognier en cépages accessoires

- Densité de plantation et taille : les rangs ne peuvent pas être écartés de plus de 2m50 et la densité des vignes ne doit pas excéder les 4000 pieds à l'hectare.

-Charge de la parcelle, seuil de manquants, état culturel de la vigne : La charge maximale pour les vins rouges est de 8 500 kg par hectare et 9 000 pour les vins blancs, si l'irrigation est autorisée (en fonction du Code rural et de la pêche maritime) alors le kilogramme par hectare diminue à 6 000 kg par hectare. Un pourcentage maximum de vignes mortes ou manquantes est fixé à 20%.

-La maturité du raisin et teneur en alcool : un tableau nous indique la richesse minimale en sucre pour les vins rouges, rosés et blancs. Un deuxième tableau présente la teneur en alcool minimum nécessaire pour être dans l'appellation.

-Le rendement : il est fixé en hectolitres par hectare : 50 hectolitres pour le vin blanc et rosé et 48 hectolitres pour le vin rouge. Un rendement butoir qui dépend du code dural et de la pêche maritime est présenté, au-delà, le raisin partira en distillerie, ou ne fera pas partie de l'appellation.

-La production des jeunes vignes : l'appellation ne peut être octroyée à certaines vignes en particulier. L'âge de la vigne, l'année de réalisation de greffage, la réalisation de surgreffage ou non.

-Les assemblages de cépages : de nombreuses spécificités sont indiquées quant à la répartition des cépages dans un assemblage. Un critère est commun aux vins rouges, rosés et blanc ; un seul cépage ne peut pas être présent à plus de 80% dans un assemblage. Aucun vin de l'appellation n'est en mono-cépage.

-Matériels et stockages : l'emploi de vinificateurs en continu ou de pressoir continu est interdit, la totalité du matériel doit présenter un bon état général, un organisme de contrôle agréé doit être à disposition des vignerons pour le conditionnement, chaque bulletin doit être conservé durant un délai de 6 mois par le vigneron.

-Étiquetage : la mention de l'appellation doit être inscrite sur le produit et déclarée avant la récolte et toute action de vente. Une indication géographique peut être précisée après la mention de l'appellation d'origine, seulement si elle répond à des critères précis et si son inscription ne fait pas d'ombre à celle de l'appellation.

### C) Cépages :

Nous allons découvrir quatre cépages parmi ceux rencontrés le plus fréquemment durant mes recherches. En ce qui concerne les règles imposées par le cahier des charges de l'AOC Corbières, elles sont bien différentes de celles imposées à Cahors. Pour commencer aucun cépage ne peut être présent à plus de 80% dans l'élaboration d'un vin. Les mono-cépages ne sont donc pas autorisés. Le cépage principal, celui qui est majoritaire en quantité dans l'assemblage doit représenter 40% ou plus de la bouteille. Les cépages accessoires, ceux qui accompagnent le cépage principal doivent quant à eux représenter 30% ou moins de la bouteille,

sauf pour quelques exceptions comme le marselan noir dont la proportion ne peut excéder les 10%. L'appellation autorise la production de vin tranquille rouge rosé et blanc. Des proportions précises de chaque cépage ne sont pas imposées (Modification du cahier des charges de l'A.O.C Corbières, 2019).

La Syrah est un cépage originaire de la vallée du Rhône également planté dans le Languedoc-Roussillon (dans le plus grand nombre) en Provence et en Corse. On le trouve également dans de très nombreux autres pays dans le monde, par exemple en Australie, en Suisse, en Afrique du Sud, au Brésil et bien d'autres. Il s'agit d'un cépage qui n'est pas facile à cultiver car il ne résiste pas aux nombreuses maladies de la vigne, à la sécheresse ni aux vents trop forts. Sa plantation a explosé, en 1960, 2 000 hectares étaient plantés contre 68 000 hectares en 2006. Il est le quatrième cépage le plus planté en France. La Syrah donne des vins rouges intenses, aux notes de fruits rouges et noirs, de violette, de cuir, de truffe. Nous sommes sur des vins plutôt tanniques avec une forte puissance aromatique et une importante longueur en bouche<sup>24</sup>.

Le Grenache noir est un cépage originaire d'Espagne aussi présent en France dans le Languedoc-Roussillon dans la Vallée du Rhône ainsi qu'en Provence. Il est aussi cultivé à l'international en Grèce, au Portugal, au Maroc, en Argentine et dans de nombreux autres pays. Il est possible de cultiver le Grenache noir sur de nombreux territoires aux terroirs variés. Il est le troisième cépage le plus planté en France. Il se démarque par son rouge modéré mais d'une puissance notable. Il a des notes de fruits rouges, principalement de framboise, d'épices, de cacao ou de café. On l'utilise également beaucoup pour la réalisation de vins rosés, qui se caractérisent par une robe claire et une saveur fine et équilibrée<sup>25</sup>.

Le Carignan, est également un cépage d'origine espagnole mais présent en France sur le littoral méditerranéen, en Languedoc-Roussillon, Vallée du Rhône et Provence. À l'international on le retrouve en Israël, au sud de l'Amérique, en Australie mais dans de nombreux autres pays. Ce cépage nécessite une grande exposition au soleil pour un meilleur rendement. Contrairement à la Syrah il résiste bien aux aléas climatiques. Il est le huitième cépage le plus planté en France. En ce qui concerne le Carignan, il produit des vins d'une couleur violacée foncée, quasiment noir, aux notes épicées et animales pour les rouges et fruités et souples pour les rosés<sup>26</sup>.

---

<sup>24</sup> Lucas Reynaud Paligot sommelier. *Le cépage Syrah, le guide complet*, 05-05-2022 [en ligne]. Disponible sur <https://www.oenologie.fr/cepage-syrah/> . (Consulté le 15-02-2023)

<sup>25</sup> Ibid

<sup>26</sup> Ibid

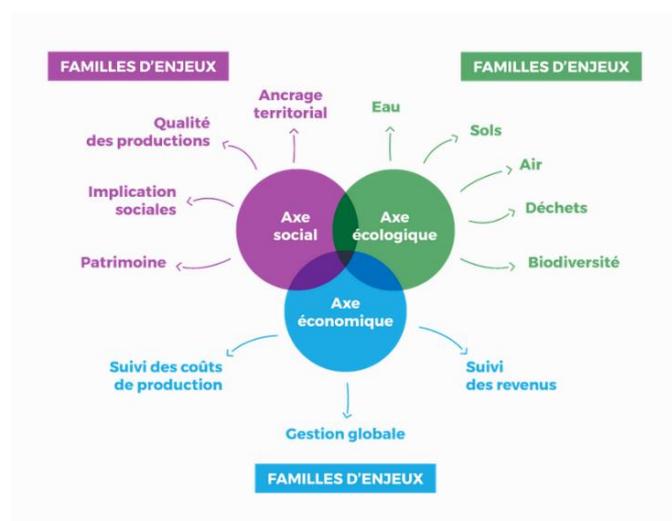
Pour terminer le Mourvèdre, originaire lui aussi d'Espagne, mais cultivé en France dans les mêmes zones que le Carignan et le Grenache noir. À l'international on peut le retrouver en Californie, en Australie, en Espagne. Sa culture en France est bien moins importante avec moins de 10 000 hectares de vignes plantées dans le sud. Il est très sensible au froid, à de nombreuses maladies et au manque d'eau. Il donne des vins très sombres et puissants. Aux arômes de fruits noirs, laurier, truffe, cannelle ou réglisse. Il donne aussi des vins rosés qui sont très fins et élégants d'un rose saumon et aux notes florales<sup>27</sup>.

#### D) Démarches environnementales :

De la même façon que pour l'A.O.C Cahors les vignerons de l'A.O.C Corbières sont engagés dans des démarches environnementales. En 2021, 1 900 hectares de vignes sont sous le signe de l'agriculture biologique et 2 600 hectares en Haute Valeur Environnementale sur un total de 10 000 hectares pour l'appellation. 90 000 hectolitres ont été produits en bio en 2021, 120 000 hectolitres en HVE.

Le label HVE est une démarche à l'initiative des vignerons ou agriculteurs dans le but de valoriser les méthodes les plus respectueuses de l'environnement. De nombreuses actions sont mises en place notamment sur la préservation de la biodiversité, la gestion de la fertilisation, des ressources en eau et des stratégies phytosanitaires.

Figure 6 outil de diagnostic d'exploitation Corbières

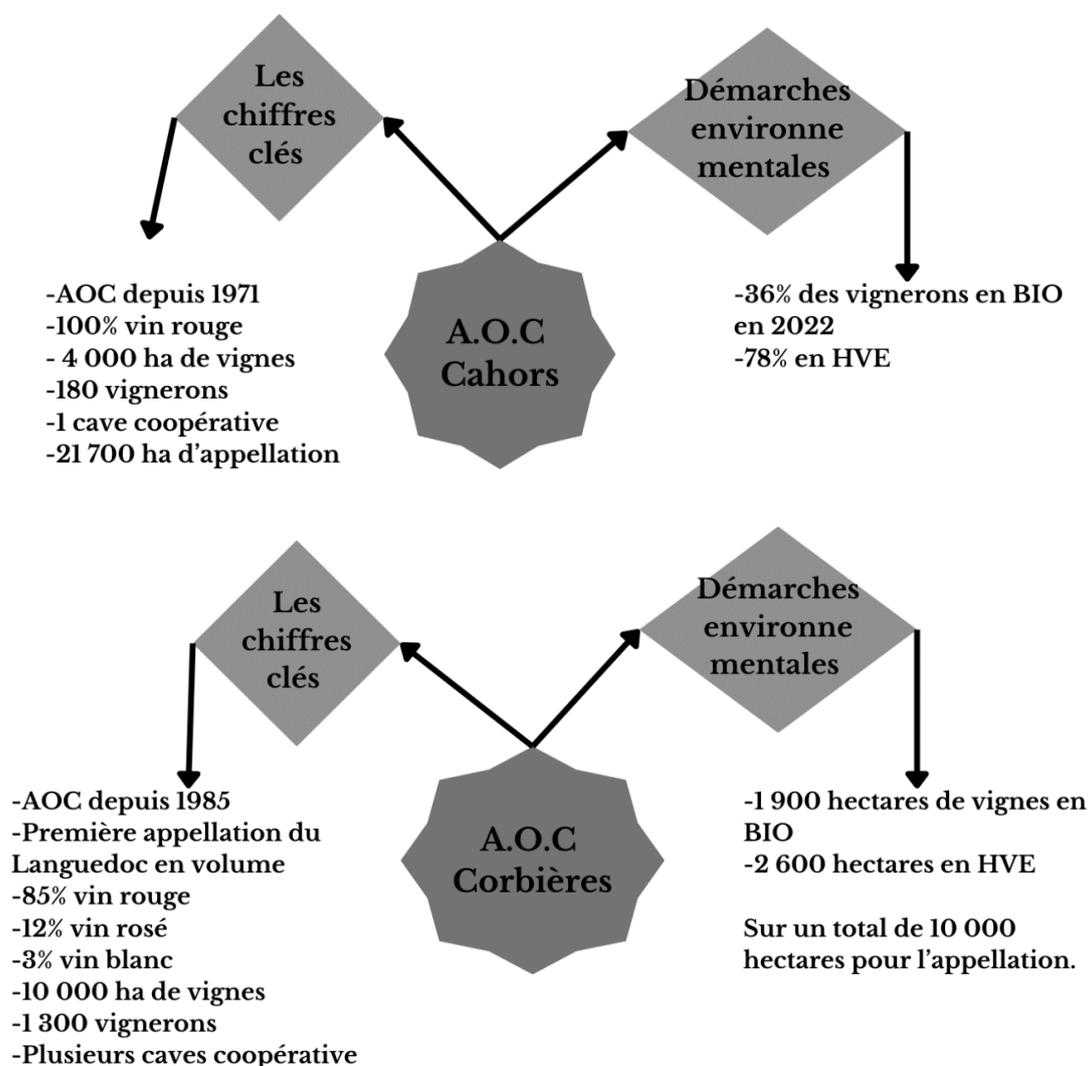


<sup>27</sup> Ibid

Depuis 2011 le syndicat de l'appellation s'est rapproché de la norme ISO 26000<sup>28</sup> à laquelle les vignerons peuvent adhérer ou non selon leurs choix et qui leur permet de faire un diagnostic de leurs exploitations. Basé sur les trois piliers du développement durable (social, économique et environnemental), l'objectif de la norme ISO 26000 est d'accompagner les vignerons dans des démarches en faveur de l'environnement. De nombreux enjeux sont traités. Depuis 2018, 134 diagnostics ont été réalisés.

En guise de conclusion sur cette partie concernant les caractéristiques des appellations, voici deux cartes mentales retraçant les idées principales des deux aires d'appellations. Nous y trouverons les chiffres clés, un point sur les cahiers des charges et un dernier sur les démarches environnementales.

Figure 7 Cartes mentales des caractéristiques des appellations



<sup>28</sup> Corbières, défricheurs de saveurs. NORME ISO 26000 ET RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE, Disponible sur <https://vins-corbieres.com/fr/norme-iso-26000-et-responsabilite-societale>. (Consulté le 04-04-2023)

| <b>Cahier des charges de l'AOC Cahors</b>                                    | <b>Cahier des charges de l'AOC Corbières</b>   |
|--|--|
| <u>Cépages autorisés</u> : cot noir, merlot noir, tannat noir, jurançon noir | <u>Cépages autorisés</u> : carignan N, grenache N, lledoner pelut N, mourvèdre N, syrah N, cinsaut N, grenache gris G, piquepoul noir N, terret noir N. marselan N ... |
| <u>Couleurs des vins</u> : Rouge   | <u>Couleurs des vins</u> : Rouge, rosé et blanc  |
| <u>La densité de plantation</u> : au moins 4 000 pieds à l'hectare           | <u>La densité de plantation</u> : au moins 4 000 pieds à l'hectare   |
| <u>Rendement maximum par hectare</u> : 60 hectolitres                        | <u>Rendement maximum par hectare</u> : 60 hectolitres pour les vins blancs et rosés et 58 hectolitres pour les vins rouges   |
| <u>Distances entre les rangs</u> : pas plus de 2,50 mètres                   | <u>Distances entre les rangs</u> : pas plus de 2,50 mètres   |

### **1.3 Description du bâti viticole**

Dans cette partie nous allons découvrir les spécificités des bâtis viticoles des deux zones de l'appellation. Elles sont toutes deux éloignées de plus de 200 kilomètres, et nous allons voir si cet éloignement engendre des différences tant dans l'architecture de l'édifice que par les matériaux utilisés. Châteaux, caves coopératives et simples abris de vigneron sont présents dans les deux zones. Certains châteaux ou domaines seront pris à titre d'exemples.

Éric Rouvellac, directeur de l'INSPE à Limoges travaille depuis plus de 25 ans sur les terroirs viticoles. Il a écrit en 2013 un article sur le patrimoine bâti.

De nombreux domaines, principalement ceux qui ont un fort pouvoir financier, investissent sur le bâti de leurs vignobles. Avant ils étaient souvent qualifiés de peu attrayants, mais depuis quelques années les choses évoluent. Ces changements et bâtis toujours plus impressionnants sont principalement remarquables dans en Amérique. On qualifie, parfois, les bâtis viticoles de “cathédrale du vin” du fait de leurs architectures exceptionnelles construites avec des matériaux novateurs.

Selon Éric Rouvellac 2013, l'objectif est d'attirer l'œil du client qui est surpris par ce bâti viticole en le voyant dans le paysage ou bien sur le site internet du vignoble et le pousse à visiter les lieux. Ils misent beaucoup sur l'expérience du client, sur les vins en eux-mêmes, sur la valorisation du terroir et des pratiques viti-vinicoles. Les vigneron courent après l'originalité, ce qui donne naissance à des “parcs viticoles”, des entreprises du spectacle en quelque sorte. La notoriété du lieu devient faussée, car elle est basée sur l'avis émis sur le bâti et non sur la qualité du vin qui n'est qu'un prétexte à la visite. Cependant, en fonction des territoires, il n'est pas possible de faire la même chose partout. De ce fait, on observe des différences entre les territoires sur lesquelles se basent les vigneron pour construire leurs marketings.

En France, ce phénomène est bien moins présent, on en note une trace en région bordelaise dans un vignoble qui a modernisé son bâti. La structure cherche juste à se démarquer du paysage, mais sans déranger l'œil du spectateur, c'est-à-dire sans dénoter trop dans le paysage. Le plus important pour les vigneron français c'est la mise en valeur de leurs patrimoines (Rouvellac, 2013).

### 1.3.1 Description des bâtis viticoles de Cahors

Cette sous-partie est rédigée principalement à l'appui de la thèse de Mme Brénac-Lafont (2020) sur le vignoble et le vin de Cahors de 1650 à 1850 et de l'un de ses cours dans le cadre de la matière « filière viticole » du master Gastronomie Vins Cultures et Sociétés. Le travail de la vigne à Cahors était effectué par toutes les catégories socioprofessionnelles, les trois quarts des propriétaires de vignobles ont une exploitation d'une superficie inférieure à 2 000 hectares au 17<sup>e</sup> siècle, ce qui est très peu en comparaison d'autres régions viticoles.

Le bâti viticole est typiquement Lotois, on ne retrouve pas une telle architecture dans les autres appellations. La maison classique est une construction en pierre lotoise à étage sans cloison. Le rez-de-chaussée est consacré au travail du vin, à la vinification et au stockage en fûts. La partie supérieure est destinée au logement du vigneron. L'organisation de ces maisons est pensée de façon à pouvoir accéder à la partie supérieure sans passer par le rez-de-chaussée afin d'éviter de respirer les éventuelles vapeurs émises par la fermentation de vin. Elles se trouvent directement au bord des vignobles. Il en existe certaines avec un pigeonnier accolé sur un des angles de l'habitat, l'intérêt d'un tel édifice est de récolter la fiente des pigeons pour s'en servir d'engrais pour la vigne. Les riches propriétaires se font construire un deuxième pigeonnier afin de se rapprocher de l'esthétique d'un château. Les châteaux quant à eux ont été pour la majorité construits au Moyen-Âge et n'ont pas subi de transformation ni de rénovation, les propriétaires ne cherchant pas à imiter le style des châteaux bordelais. L'architecture en lien avec le travail de la vigne est aussi présente dans le centre-ville de Cahors mais bien moins visible. Le travail du vin se faisait en sous-sol des habitations et n'est donc pas visible depuis la rue, les caves voutées sont pourtant bien présentes dans de nombreux logements (Brénac-Lafon 2020).

Un grand nombre d'éléments du patrimoine bâti lotois sont réalisés à partir de pierre calcaire qui se trouve naturellement en Quercy. Elles sont récupérées dans le sol par suite du travail de la vigne, qui conditionnera donc la structure du bâti. Elles peuvent être utilisées pour la réalisation de châteaux comme le château de Mercuès, de Cayrou (murettes), d'abris de vigneron construits intégralement en pierre, les maisons de vigneron évoquées plus haut, des Cazelle ou de rares pigeonniers. Ce matériau naturellement présent est cependant sujet à l'érosion, certains bâtis sont abandonnés car le toit ou autres murs se sont effondrés. Certaines villes de la vallée du Lot se mobilisent déjà pour mettre en place des actions en vue de limiter cet effet du temps<sup>29</sup>.

---

<sup>29</sup> République française et direction départementale des territoires du Lot. *Vignes et territoires Paysages du cahors*, 2011 [en ligne]. Disponible sur

Figure 8 Château de Mercuès



Nous allons découvrir un château en particulier, le château de Mercuès<sup>30</sup> situé à 15 minutes en voiture de Cahors. J'ai choisi ce lieu car il s'agit de l'un des bâtis les plus emblématiques de la zone de l'AOC Cahors. En plus d'être un domaine viticole, il abrite un hôtel du groupe Relais&Château, un groupe d'hôtel restaurant du luxe ainsi qu'un restaurant gastronomique possédant une étoile Michelin. Une partie de sa construction débute au 15<sup>e</sup> siècle, ce château médiéval est construit sur le bord d'un coteau il domine la vallée du Lot. Construit en pierre il possède une grande cour intérieure par laquelle il est possible d'entrer et sortir par un pont qui succède à un pont-levis et une belle chapelle. Une autre partie de sa construction a eu lieu au 17<sup>e</sup> siècle et une autre au 18<sup>e</sup>. Sa façade et toiture bénéficient d'une protection de l'édifice depuis 1947<sup>31</sup>.

### 1.3.2 Description des bâtis viticoles des Corbières.

Il a été plutôt compliqué pour moi de trouver de la matière variée afin de rédiger cette sous-partie. En effet, ce sujet est très spécifique du fait que nous nous intéressons ici seulement au bâti, viticole, de la zone de l'AOC Corbière et de l'AOC Cahors. La recherche étant très spécifique, les sources la concernant ne sont pas nombreuses. Cependant certaines de mes recherches m'ont amenée à découvrir quelques lieux précis dans la zone de l'appellation A.O.C Corbières.

---

[https://www.lot.gouv.fr/IMG/pdf/500\\_vignes\\_territoires\\_rapport\\_imprimable\\_comprese\\_cle2d1d86.pdf](https://www.lot.gouv.fr/IMG/pdf/500_vignes_territoires_rapport_imprimable_comprese_cle2d1d86.pdf) . (Consulté le 22-02-2023)

<sup>30</sup> Château de Mercuès, Disponible sur <https://chateaudemercues.com/fr/> . (Consulté le 04-04-2023)

<sup>31</sup> Ministère de la culture. *POP la plateforme ouverte du patrimoine*, 2022 [en ligne]. Disponible sur [https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/PA00095166?base=%5B%22Patrimoine%20architectural%20%28M%C3%A9rim%C3%A9%29%22%5D&image=%5B%22oui%22%5D&ou=%5B%22Lot%22%5D&type=%5B%22ch%C3%A2teau%22%5D&last\\_view=%22mosaic%22&idQuery=%22c7db5-c6ee-2a5e-f851-451a880b5586%22](https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/PA00095166?base=%5B%22Patrimoine%20architectural%20%28M%C3%A9rim%C3%A9%29%22%5D&image=%5B%22oui%22%5D&ou=%5B%22Lot%22%5D&type=%5B%22ch%C3%A2teau%22%5D&last_view=%22mosaic%22&idQuery=%22c7db5-c6ee-2a5e-f851-451a880b5586%22) . (Consulté le 22-02-2023)

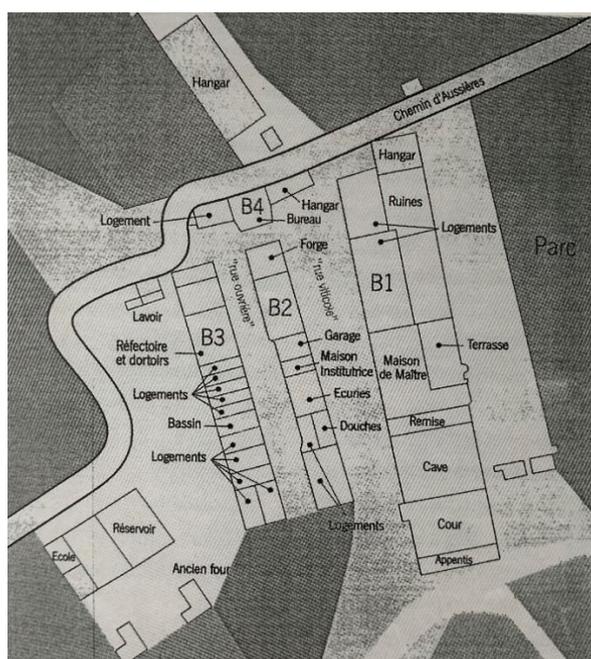
Pour commencer nous allons nous intéresser à deux zones viticoles au nord de l'appellation, le domaine Auris et Aussières tous deux à environ 25 minutes en voiture de Narbonne. Le domaine Aussières est d'une superficie d'environ mille hectares, le domaine d'Auris à lui une superficie de 160 hectares. Les deux domaines mêlent cours d'eau, terres cultivables et collines boisées.

La vigne est présente dans ces deux domaines, en 1791 le compte Daru achète les deux domaines dans une vente aux enchères à Narbonne. Il y développe instantanément la culture de la vigne. Dans les deux domaines sont construites des granges cisterciennes<sup>32</sup>. Une grange est un bâtiment agricole qui peut héberger le personnel, le bétail et les récoltes. L'adjectif « cistercienne » vient de l'ordre religieux des cisterciens. Les deux granges étaient dirigées par l'abbaye de Fontfroide, dans le village voisin. Les granges ont une grande surface qu'il est possible d'organiser facilement. L'organisation est faite en trois « blocs » de construction au moins jusqu'en 1999 avant restauration. Le premier se compose de la maison de maître, la remise, la cave, la cour, certains logements, une terrasse, un hangar, une remise et des ruines. La rue viticole sépare la première rangée de bâtiment de la deuxième, elle permet l'accès à tous les lieux qui permettent le travail du raisin et la réalisation du vin. Le deuxième bâtiment se compose d'une forge, d'une grange, de la maison d'une institutrice, d'écuries (les chevaux étant nécessaires au travail de la vigne), de douches et d'une partie des logements. La rue ouvrière qui permet l'accès aux hébergements pour les ouvriers sépare le deuxième du troisième bâtiment. Il se compose quant à lui de ce qui est essentiel à la vie des ouvriers : logements, dortoirs, réfectoires et bassins. De façon plus excentrée nous trouvons également une école, un hangar, un lavoir et des bureaux ce qui démontre qu'il s'agit ici d'un village entier à vocation essentiellement agricole.

---

<sup>32</sup> Association Le Garri. *Aussières un grand domaine viticole languedocien*. P. 5.

Figure 9 Plan des granges cisterciennes



Le domaine d'Aussières<sup>33</sup> est constitué d'un château, d'une écurie et de logement pour les vignerons (habitants du village ou saisonniers en renfort pour les vendanges). Les murs sont construits en plâtre, le sol en tommettes d'époques, des renforcements dans les murs et des cheminées. La superficie des vignes était de 200 hectares en 1950 pour une récolte de 14 000 hectolitres.

Figure 10 Domaine Aussière



Le domaine d'Auris<sup>34</sup> quant à lui se compose également d'un château, d'une cave avec chai de vieillissement, d'un pigeonnier, d'une grande maison de maître et d'une dizaine de granges dans lesquelles vivaient des moines cependant je n'ai pas d'informations sur leurs réels rôles dans le travail de la vigne.

<sup>33</sup> Le Figaro. Le château d'Aussière. Disponible sur <https://avis-vin.lefigaro.fr/vins-champagne/languedoc/corbieres/d12539-chateau-d-aussieres>

<sup>34</sup> Château Auris. Pré-Napoléonic Era. Disponible sur <https://www.chateau-auris.com/en/history/>

Figure 11 Domaine d'Auris



Nous allons maintenant nous attarder sur la description du bâti de deux caves coopératives : la première<sup>35</sup> se situe à Villeneuve-les-Corbières à 30 minutes en voiture de la ville de Sigean à l'intérieur des terres, construite en 1948. À l'intérieur on note la présence de cuves rondes en béton rangées en quatre rangs, ce qui est nouveau dans l'Aude à ce moment-là, il s'agit de l'une des premières caves à disposer ses cuves ainsi. L'aspect extérieur de la construction est en béton armé couvert de pierres apparentes. Les murs possèdent des ouvertures extérieures qui permettent un bon éclairage et une bonne aération. Sur le côté gauche une tour cache un escalier qui permet d'atteindre la partie supérieure de la cave. Sur le côté droit nous pouvons observer trois arcades ouvertes qui sont souvent réalisées dans l'architecture de la ville. Il

Figure 12 Cave Pilote à Villeneuve-les-Corbières



est intéressant de constater l'asymétrie du toit, qui attire l'attention sur le balcon de l'étage qui appartient à un logement. Cet édifice est labélisé par la commission régionale du patrimoine et des sites en 2013<sup>36</sup>.

<sup>35</sup> POP : la plateforme ouverte du patrimoine. *Coopérative vinicole : Cave pilote*. Disponible sur <https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/IA11001617>

<sup>36</sup> Ministère de la culture. *POP la plateforme ouverte du patrimoine*, 2019, [en ligne]. Disponible sur <https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/EA11000010> . (Consulté le 22-02-2023)

Figure 13 Cave à Lézignan-Corbières



La deuxième<sup>37</sup> se situe à Lézignan-Corbières, elle a été construite en 1909. Sa structure est en trois parties, une cave de vinification, un bâtiment administratif et un chai de vieillissement. Il s'agit d'un bâtiment particulièrement raffiné dont les quatre murs extérieurs sont identiques. La charpente est faite de métal, elle surplombe le rez-de-chaussée et l'étage qui composent cette cave coopérative. L'état de conservation de cette cave est notable dans

le département. Elle possède également le label par la commission régionale du patrimoine et des sites depuis 2013<sup>38</sup>.

Figure 14 Capitelles



De façon plus rudimentaire il est possible de trouver des vestiges de capitelles, de simples abris de viticulteurs en pierres. Généralement de forme ronde ou carrée, elles sont construites avec les pierres ramassées dans les cultures de vignes. Elles sont dotées d'une seule porte afin de préserver la fraîcheur en été et parfois de fenêtres placées de façon à limiter l'arrivée du vent. L'intégralité de ces abris sont construits en pierres, aucun autre matériau ni ustensiles ou mobilier n'est présent à l'intérieur. Il s'agit simplement d'un abri et non d'une habitation. Les toits de ces constructions sont le plus souvent légèrement pointus et également en pierres<sup>39</sup>.

<sup>37</sup> POP : la plateforme ouverte du patrimoine. *Cave coopérative le Chai des Vignerons*. Disponible sur <https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/EA11000005>

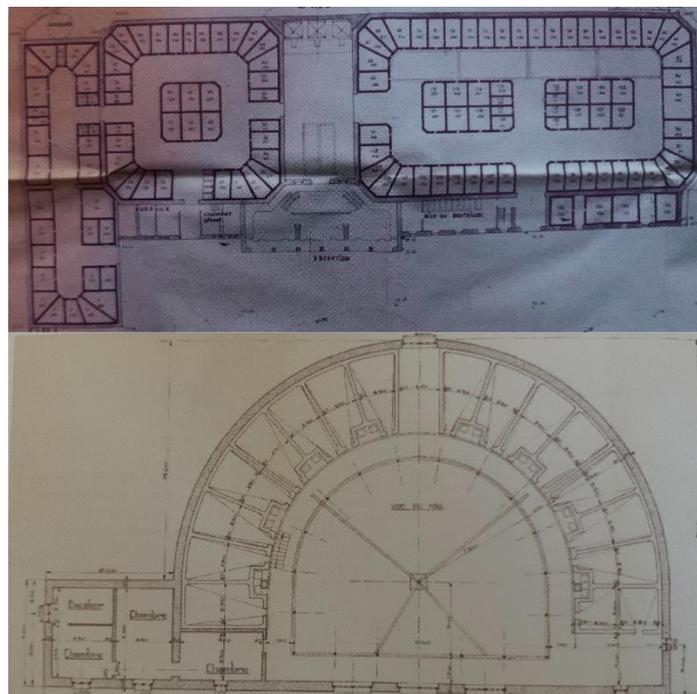
<sup>38</sup> Ministère de la culture. *POP la plateforme ouverte du patrimoine*, 2019, [en ligne]. Disponible sur [https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/EA11000005?base=%5B%22Patrimoine%20architectural%20%28M%C3%A9rim%C3%A9%29%22%5D&image=%5B%22oui%22%5D&ou=%5B%22Aude%22%5D&type=%5B%22C3%A9tablisement%20vinicole%22%2C%22coop%C3%A9rative%20vinicole%22%5D&last\\_view=%22mosaic%22&idQuery=%21ecf3ce-ebea-4645-f81-f05e664155e%22](https://www.pop.culture.gouv.fr/notice/merimee/EA11000005?base=%5B%22Patrimoine%20architectural%20%28M%C3%A9rim%C3%A9%29%22%5D&image=%5B%22oui%22%5D&ou=%5B%22Aude%22%5D&type=%5B%22C3%A9tablisement%20vinicole%22%2C%22coop%C3%A9rative%20vinicole%22%5D&last_view=%22mosaic%22&idQuery=%21ecf3ce-ebea-4645-f81-f05e664155e%22). (Consulté le 22-02-2023)

<sup>39</sup> *Midi libre*, 2023 [en ligne]. Disponible sur <https://www.midilibre.fr/2011/08/18/a-laure-minervois-le-sentier-des-capitelles-temoigne-du-savoir-faire-paysan,373564.php>. (Consulté le 22-02-2023)

Elles sont principalement utilisées lors d'après-midi d'été lors de fortes chaleurs, c'est la « sieste vigneronne » (Pala et Escudier,2014).

Comme nous avons pu le découvrir, il existe de nombreuses caves coopératives en Corbières. En 2009 on en comptait 142 dans le département de l'Aude. Leurs constructions a débuté dans les années 1901-1933 dans la volonté des vignerons de s'unir pour être plus fort face au contexte économique de l'époque. En ce qui concerne l'organisation de l'architecture de ces bâtiments, nous pouvons y retrouver des lieux dédiés à la réalisation du vin, comme dans la cave d'un vigneron, mais aussi des salles de réunion, des vestiaires, des salles communes et un réfectoire pour accueillir le directeur ainsi que tous ses collaborateurs. Les cuves étant les éléments les plus imposants déterminent la forme du bâti et son organisation intérieure. Toutes les caves coopératives du Languedoc-Roussillon ont été bâties par des architectes qui ont été formés aux Beaux-Arts de Paris, redescendus dans le sud de la France, leur région d'origine. Voici l'exemple d'organisation intérieure de 2 caves coopératives de cette région, mais hors Corbières. Tous les édifices, Corbières comprise étant créés par ces mêmes architectes, il est possible d'utiliser ces exemples en imaginant une ressemblance forte avec les Corbières. Le premier exemple se situe à Paziols à quelques kilomètres au sud de l'appellation. Le second se situe à Saint-Théodorit dans le Gard, plus au nord.

Figure 15 Plan de 2 caves coopératives



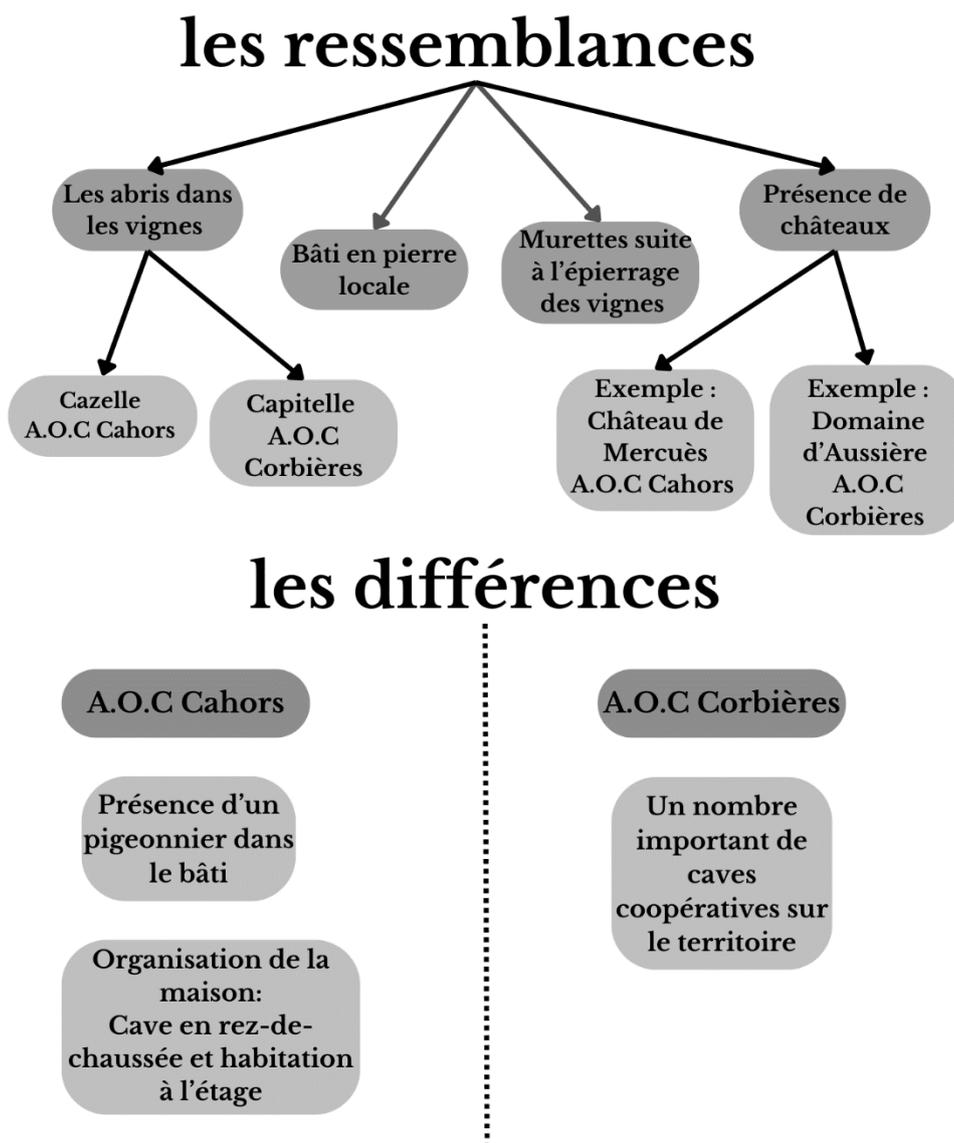
Nous pouvons y voir deux dispositions différentes de cave coopérative. Dans la première, les cuves, éléments centraux de l'organisation de ce bâti viticole sont disposées de façon

périphérique avec un vide central laissant la place pour d'autres cuves. Dans le second exemple la cave coopérative est organisée en hémicycle (construction en forme de demi-cercle), à l'image de temple protestant.

Depuis 1980 la volonté de produire en grande quantité n'est plus présente chez les vignerons en Corbières. Les caves coopératives sont donc trop nombreuses et trop grandes car la production diminue. Certains vignerons adhérant aux caves coopératives arrachent leurs vignes et les difficultés financières se multiplient pour ceux qui restent et qui doivent aussi s'adapter à de nouvelles méthodes de production. En 2016 c'est la moitié des 142 caves coopératives inventoriées en 2009 qui ferment leurs portes. Certains bâtis coopératifs se retrouvent achetés et transformés en domaines viticoles privés, d'autres transformés en bâtis non viticole comme des logements, d'autres détruits. En 2010, un processus de patrimonialisation est lancé. Un document intitulé « Caves coopératives en Languedoc-Roussillon » procède à l'inventaire de 22 caves coopératives ayant reçu le label Patrimoine XXe siècle. L'objectif est de valoriser ces édifices qui ont une place importante dans le cœur des habitants car témoin de leurs histoire locale.

En guise de conclusion de cette sous-partie voici deux cartes mentales réalisées avec l'application Canva dans lesquelles les ressemblances et différences des bâtis viticoles des deux zones sont présentées de façon plus visuelle. Les éléments qui ont été trouvés dans une zone durant les recherches mais pas dans l'autre ne figurent pas dans les différences. En effet, j'ai jugé pertinent de ne pas les mettre car ne pas les avoir trouvés ne signifie pas qu'ils n'existent pas. De ce fait la partie différences est très réduite car elle ne comporte que des éléments réellement différents (Gavignaud-Fontaine, Normand, Sauget, Touzard, Vayssettes, Wienin, 2016).

Figure 16 Les ressemblances et les différences des bâtis viticoles de la zone de l'A.O.C Cahors et A.O.C Corbières



### **1.4 Valorisation viticole**

Dans cette partie nous allons découvrir les événements que mettent en place les vignerons de l'aire de l'appellation A.O.C Cahors et ceux de celle de l'appellation A.O.C Corbières afin de se montrer attractifs et attirer des clients. Ces activités peuvent être ponctuelles, hebdomadaires ou seulement sur la période estivale. Cela permet aux vignerons de gagner de nouveaux clients, de faire découvrir leur vin et leur travail. Certaines de ces activités se déroulent en interne du domaine, d'autres lors d'événements organisés par la ville ou bien en excursion aux alentours du domaine. Nous allons essentiellement parler d'œnotourisme dans cette sous-partie.

L'œnotourisme regroupe l'ensemble des activités en lien avec le monde viticole, l'objectif est la valorisation des domaines et des savoir-faire. Certaines activités peuvent exercer une influence sur le bâti des vignobles.

Je vais m'appuyer sur l'un des travaux d'Hélène Julhes rédigé en 2013 sur l'œnotourisme pour introduire cette notion.

Hélène Julhes décrit l'œnotourisme comme un secteur dans l'air du temps, dont on parlait beaucoup il y a quelques années sans réelles actions de mises en place, au contraire d'aujourd'hui où l'on voit des caves qui ouvrent leurs portes au public et de nombreuses initiatives publiques ou privées. La crise économique est selon elle un facteur qui a participé à l'essor de l'œnotourisme car en effet, les vacanciers partent moins loin et moins longtemps et ont la volonté de découvrir les produits de leurs territoires et de rencontrer les producteurs. Il s'agit donc d'un secteur tout jeune en France, qui a débuté dans les années 1990. C'est une forme de tourisme qui englobe le tourisme gastronomique grâce aux dégustations, le tourisme culturel grâce aux visites des caves, le tourisme urbain grâce aux fêtes vigneronnes qui s'invitent dans les villes et enfin le tourisme économique grâce aux visites des domaines. En France l'objectif de l'œnotourisme porte sur la notoriété, l'image et l'économie mais indirectement. Voici selon la charte européenne de l'œnotourisme, une définition : une activité de développement de toute activité touristique et de temps libre dédié à la découverte et à la jouissance culturelle et œnophile, de la vigne, du vin et de son terroir.

L'œnotourismes s'appréhende selon plusieurs approches, Hélène Julhes nous en présente 6.

-L'approche historique : C'est une forme de tourisme qui a débuté dans les années 1970-80 en Californie. Ils sont aujourd'hui les leaders du secteur. On parle de monoculture œnotouristique. Ils ont créé de grands complexes qui fonctionnent en réseaux depuis plusieurs années dont le principal enjeu est économique. La France, première destination touristique et premier pays exportateur de vin, n'est pas leader en œnotourisme. En effet, en France, l'œnotourismes est qualifié de diffus, on cherche la valorisation et l'image mais cela reste un "à côté".

-L'approche géographique : l'œnotourismes est indissociable de la notion de terroir avec une identité de marque très forte.

-L'approche socio-culturelle : par le biais des valeurs humaines de partages, d'échanges et d'apprentissages recherchés par les touristes.

-L'approche écologique : liée aux nouvelles attentes des consommateurs et axée sur la volonté de savoir ce qu'ils consomment. On observe l'apparition de différents labels comme "terra vitis" qui prône une agriculture durable.

-L'approche agro-alimentaire : en effet le vin est un produit de consommation qu'il faut distribuer.

-L'approche économique : l'œnotourisme représente une source de revenus complémentaires pour les vignerons. Il leur permet également de se démarquer.

Madame Julhes nous apprend qu'il y a quatre types de découvertes concernant le produit œnotouristique.

-La découverte des vins grâce aux dégustations

-La découverte des hommes et des relations créées entre touristes et viticulteurs. La volonté de la découverte de la passion des vignerons est très forte chez les touristes qui sont intéressés par le métier, les cépages ou encore les vendanges.

-La découverte des paysages qui se traduisent par des randonnées dans les vignes et les routes des vins. Le paysage est une des notions centrales de l'œnotourisme, il est polysensoriel et représente la première et la dernière impression œnotouristique d'un territoire.

-La découverte d'un patrimoine bâti à travers les caves, châteaux, maisons et musées du vin.

Les intérêts en lien avec l'œnotourisme sont divergents, en effet on y associe différents acteurs. Les acteurs du secteur viti-vinicole vont avoir une approche plus "personnelle" dans la volonté de développer leur notoriété. Les acteurs du tourisme vont quant à eux avoir une vision plus globale et vont vouloir mettre en avant une région et un territoire dans sa globalité. L'œnotourisme ne peut pas se faire seul, un réseau doit être mis en place par les différents acteurs pour avancer dans une dynamique commune.

En ce qui concerne la demande œnotouristique, Hélène Julhes décèle 4 profils différents d'œnotouriste :

-L'épicurien représente 40% des œnotouristes. Ils veulent vivre une expérience de tous les sens. Ils recherchent une relation conviviale avec le vigneron. C'est une clientèle à fort potentiel pour les vignerons mais qui reste difficile à fidéliser.

-Les classiques représentent 24% des œnotouristes. Ils recherchent une relation sociale avec le viticulteur. Pour eux, le vin est un élément du patrimoine dans son ensemble. C'est une clientèle difficile à capter car pour eux le vin est un "à côté" mais qui sera très fidèle.

-Les explorateurs représentent 20% des œnotouristes. Ils considèrent le vin comme une œuvre d'art et en sont très passionnés. Ils sont à la recherche de visites intimes et de relation amicale avec le vigneron. C'est le profil d'œnotourisme qui va générer le plus de retombées économiques.

-Les experts représentent 16% des œnotouristes. Ils voient le vin comme une science. Ils cherchent une relation de pédagogie avec le vigneron dans l'objectif de comprendre les secrets de fabrication. Ils ont la volonté d'accroître leurs connaissances et de faire partie du cercle des initiés au vin.

Hélène Julhes, à la lumière de tous ces éléments, établit les portées et les limites de l'œnotourisme. Elle a établi une matrice SWOT qui est un outil marketing permettant d'identifier les forces et les faiblesses (ici de l'œnotourisme) et les menaces et les opportunités de l'environnement.

Elle conclut par les enjeux de l'œnotourisme. L'un des enjeux est économique car, il représente une source de revenus mais, impose des investissements lourds pour le vigneron qui pourrait être compensé par l'aide de l'encadrement et de la formation de la part du réseau. Une implication locale forte est essentielle pour définir le positionnement du territoire et son image. L'enjeu de communication est important, le bouche à oreille est très important mais doit être doublé par des actions de communication pertinentes. Ce secteur ne doit pas être abordé d'un seul point de vue et tous les éléments qui le composent doivent être pris en considération.

#### 1.4.1 Valorisation Cahors

De nombreuses actions sont mises en place sur la zone de l'appellation A.O.C Cahors dans le but de valoriser le vin produit, d'attirer de nouveaux clients et de fidéliser ceux déjà existants. Ces actions de valorisation peuvent ou non modifier le bâti de différentes façons. D'une part, par la construction de nouveau bâtiment dans le but d'accueil du public, pour de l'événementiel par exemple. D'autre part, par l'aménagement du bâti existant, en modifiant l'espace d'accueil pour un autre exemple. Dans cette sous-partie nous allons voir plusieurs actions de valorisation mises en place sur l'aire de la zone de l'A.O.C Cahors et leur l'aire de l'A.O.C Corbières par des vignerons et par des collectivités ou par l'appellation.

##### A) Actions mises en place par l'appellation/ collectivités :

La villa Malbec située dans le centre de Cahors est le lieu qui réunit et promeut les événements mis en place par les vignerons.

En janvier 2023 a eu lieu la Saint Vincent à Cahors, une fête sur tout un week-end en l'honneur de Vincent de Saragosse le protecteur des vigneron. De très nombreuses festivités mettant les vigneron de Cahors à l'honneur ont eu lieu : Repas de gala et dégustations, portes ouvertes dans les vignobles, parcours de dégustation dans la ville ainsi que la présence de la confrérie du vin de Cahors.

Tout au long de l'année d'autres événements, journée, soirée ou activités sont organisées. En février 2023 le Château Haute-Serre organise une soirée vigneronne de 19 heures à 23 heures. Vinovalie, une union de 4 caves coopératives organise tous les premiers jeudis du mois des soirées bar à vins accompagnés de tapas et de karaoké ou quiz à Parnac de 18 heures 30 à 23 heures 30. Toute l'année la villa Malbec propose des dégustations de 30 minutes, chaque premier vendredi du mois des dégustations à l'aveugle et tous les jeudis en période estivale des after works durant lesquels le vin de Cahors est mis à l'honneur

Depuis 14 ans la ville de Cahors organise le festival Lot Of Saveurs qui réunit la gastronomie, des chefs locaux, de petits producteurs et artistes dans une ambiance festive. Un bar à vins proposant de l'A.O.C Cahors et de l'I.G. P Côtes du Lot est présent chaque année pour faire déguster et découvrir, au public qui vient nombreux chaque année, le vin de Cahors<sup>40</sup>.

#### B) Actions mises en place indépendamment par les vigneron :

Nous allons découvrir les activités de valorisation que quelques domaines mettent en place afin de valoriser leurs produits et leurs patrimoines bâtis.

Le château de Lagrezette à Caillac à 17 minutes en voiture de Cahors propose de nombreuses activités de valorisation. Ils proposent un atelier découverte de 1 heure durant lequel il est possible de visiter le chai et de déguster un verre de vin. Les vigneron expliquent la fabrication du vin durant cet atelier, une visite historique, un atelier d'initiation et un atelier vins et produits du terroir. Ils possèdent également un logement, la maison Malbec, restaurée en pierre sèches. Enfin pour terminer un ancien moulin à eau dans lequel il est possible de séjourner<sup>41</sup>.

Le clos Triguedina situé à Vire-sur-Lot à 40 minutes de route de Cahors propose aussi de nombreuses activités afin d'attirer des clients. Trois types de visites, la visite classique de 30 minutes avec la visite des vignes et la dégustation de 3 vins, la visite prestige avec la visite des

---

<sup>40</sup> *Cahorsphère, l'espace officiel du vin de Cahors*, [en ligne]. Disponible sur <https://vindecahors.fr/lespace-officiel-des-vins-de-cahors/lounge/>. (Consulté le 20-02-2023)

<sup>41</sup> *Château Lagrezette Malbec*, [en ligne]. Disponible sur <https://www.chateau-lagrezette.com/>. (Consulté le 20-02-2023)

vignes et des caves et la dégustation de 5 vins et la visite d'exception avec la même visite que précédemment mais une dégustation de 7 vins et amuses-bouches. Une découverte de leur histoire familiale et de celle du vignoble sur 3 heures. La visite des vignobles, la découverte de leurs secrets et la dégustation de 5 vins sont au programme. Une séance de dégustation privée de 5 vins sur une durée de 2 heures environ. Des initiations à la dégustation de 1 heure 30 sur différents thèmes. Ils proposent également la visite de la vallée du Lot en vélo d'assistance électrique ainsi qu'un buffet champêtre et une visite du domaine et dégustation. Ils possèdent une salle avec cuisine qu'il est possible de privatiser pour des événements<sup>42</sup>. Enfin un petit musée est présent dans l'enceinte du domaine avec en exposition de nombreux outils de la culture de la vigne de toutes époques.

Le domaine du Théron organise chaque année un événement nommé « les estivales du Théron » chaque mercredi en juillet août de 19 heures à 23 heures. Durant ces événements ils servent le vin de leur production ainsi que de la cuisine locale avec beaucoup de musique dans une ambiance très conviviale<sup>43</sup>.

Voici un rapide exemple d'activités mises en place par les vignobles eux-mêmes au sein de leurs structures afin d'accueillir des clients et de faire découvrir leurs domaines et éventuellement de vendre des bouteilles de leurs productions.

#### 1.4.2 Valorisation Corbières

De la même façon pour la zone de l'appellation A.O.C Corbières de nombreuses actions sont mises en place par les vignerons ou la région pour valoriser et mettre en avant le travail des vignerons ainsi que le paysage. Un bon nombre de ces activités impactent le bâti des vignobles. De plus, le Languedoc étant une région très touristique notamment en été par l'attrait de la mer Méditerranée et des nombreux étangs, une plus grande variété d'activités oenotouristiques sont proposées durant la saison estivale.

---

<sup>42</sup> *Clos Triguedina Grand terroirs de Cahors*, [en ligne]. Disponible sur <https://www.jlbaldes.com/>. (Consulté le 20-02-2023)

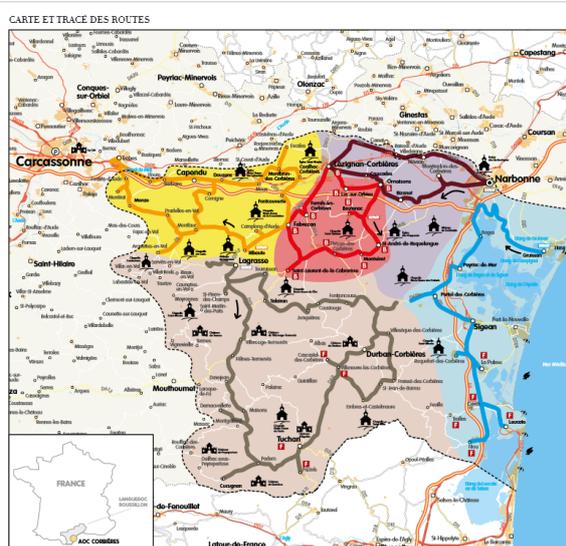
<sup>43</sup> *Cahorsphère espace officiel du vin de Cahors*, [en ligne]. Disponible sur <https://vindecahors.fr/events/les-estivales-du-theron-2/>. (Consulté le 20-02-2023)

### A) Actions mise en place par l'appellation/ collectivités :

L'une des plus importantes est la création des routes des Corbières<sup>44</sup>, elles sont au nombre de 5 et traversent toute la zone de l'appellation avec

de nombreuses haltes possibles dans des vignobles et sites touristiques majeurs de la région faisant partie intégrante du patrimoine du Languedoc. 38 domaines labellisés qualité sud de France-Pays Cathares se trouvent le long de ces 5 routes. Ces routes permettent une visibilité annuelle aux nombreux vignobles présents sur les itinéraires.

Figure 17 Routes des Corbières



- La route des étangs et de la mer : D'une longueur de 75 kilomètres elle débute à

Gruissan et se termine à Fitou. Elle longe la mer Méditerranée ce qui offre à ceux qui l'empruntent un paysage magnifique entre plages et étangs. 27 vigneronns se trouvent sur l'itinéraire

- La route des châteaux Cathares : Elle forme une boucle au départ de Lagrasse dans les Hautes Corbières. L'itinéraire est de 130 kilomètres à la rencontre de 44 domaines et vigneronns. Un circuit qui allie histoire cathare et dégustation viticole entre grottes, roches et végétation.

- La route du Cru Boutenac : Celle-ci démarre à Lézignan-Corbières et forme également une boucle de 55 kilomètres. Elle contourne le massif de Pinada ce qui fait de l'itinéraire une succession de petites collines. 37 caves et domaines sont sur cette route afin de découvrir et déguster le Cru Boutenac, le seul cru communal de l'appellation.

-La route de l'Alaric : Elle se déroule entre Narbonne et Carcassonne de Ribaute à Fabrezan sur 100 kilomètres. Dans un cadre totalement dépaysant loin des « grandes villes » cet itinéraire permet de parcourir le massif d'Alaric d'une altitude de 600 mètres et de découvrir 51 domaines et cave.

<sup>44</sup> Oenoguide. 5 routes des vins. Disponible sur [https://vins-corbieres.com/sites/aoccorbieres.dd/files/20decorbieres\\_eonoguide-route-des-vins-2018.pdf](https://vins-corbieres.com/sites/aoccorbieres.dd/files/20decorbieres_eonoguide-route-des-vins-2018.pdf)

-La route de Narbonne à Lézignan-Corbières : Un trajet explicité dans son nom sur une boucle de 70 kilomètres à travers un territoire chaud et sec. 33 caves et domaines se trouvent sur cet itinéraire et proposent des dégustations.

Le lundi 25 juillet de 18 heures à 22 heures 30 a lieu dans le centre-ville de Lézignan-Corbières l'évènement Corbières en fête. Une soirée qui réunit une cinquantaine de vigneron qui ont l'occasion de faire découvrir leurs vins au public sous une ambiance festive et musicale.

Chaque année, en juin a lieu l'été des Corbières organisé par le syndicat de l'appellation. De Lézignan à Gruissan une quinzaine de vigneron proposent des dégustations, animées par de la musique et accompagnées d'un repas du terroir<sup>45</sup>.

Dans un magazine gratuit distribué par la région Lézignan-Corbières Minervois une grande variété d'activités de mise en valeur des vignobles sont proposées. Ces activités sont organisées directement par les vigneron dans leurs domaines ou sont proposées aux clients ou personnes intéressées et souhaitant découvrir. La découverte des vignobles à vélo accompagné d'un guide. Des activités aquatiques comme du paddle ou du canoë accompagné d'une dégustation de produits locaux et de verres de vins. Balade en trottinette électrique dans les vignes autochtones et dégustations de vins. La visite de Lagrasse accompagné d'explications historiques et de dégustations. Balade à la recherche des secrets et trésors des Corbières accompagné d'un guide et clôturé par une dégustation. Activités de dégustations et circuit œnotouristique accompagné d'un sommelier à Lézignan-Corbières et dégustations. Visite guidée des vignobles et explications de l'histoire des vignes et vignobles en voiture. Comme nous avons pu le découvrir les activités faisant découvrir les vignobles et déguster les vins de l'appellation au grand public ne manquent pas et mettent en valeur le travail des vigneron toute l'année<sup>46</sup>.

#### B) Activités mises en place indépendamment par les vigneron :

Nous allons découvrir les activités que quelques domaines mettent en place afin de valoriser leurs produits.

Le château de Luc à Luc sur Orbieu à 25 minutes en voiture de Narbonne propose un escape Game sur le Midi Viticole dans lequel les participants seront enfermés dans la cave et ne

---

<sup>45</sup> Région Languedoc. *Corbières défricheurs de saveurs*, [en ligne]. Disponible sur [https://vins-corbieres.com/sites/aoccorbieres.dd/files/20decorbieres\\_eonoguide-route-des-vins-2018.pdf](https://vins-corbieres.com/sites/aoccorbieres.dd/files/20decorbieres_eonoguide-route-des-vins-2018.pdf). (Consulté le 21-02-2023)

<sup>46</sup> Région Lézignan-Corbières. *Corbières minervois guide pratique*, 2022, 9-10 p. [en ligne]. Disponible sur <https://www.calameo.com/read/00126336725e8fa445453>. (Consulté le 21-02-2023)

pourront en sortir qu'en répondant à des énigmes autour du vin, accompagné de plusieurs dégustations. Cette activité permet à ce vigneron d'attirer du public avec un concept nouveau tout en mêlant l'univers du vin et valorisant sa production. Ils proposent aussi des dégustations au domaine et des visites insolites de leurs châteaux et caves souterraines accompagnées d'un point historique<sup>47</sup>.

Le domaine La Bouysse à 25 minutes en voiture de Lézignan-Corbières propose une activité de visite des vignes des caves, explications du processus de vinification et de l'agriculture biologique accompagnée de la dégustation de 5 vins<sup>48</sup>.

Le vignoble Ruhlmann Schutz à 20 minutes en voiture de Narbonne propose de nombreuses activités afin de mettre en valeur leur travail. Des balades en Gyropode Segway, véhicule électrique monoplace prêtés par un de leurs partenaires avec lequel il est possible de faire une balade de deux heures à travers les vignobles aux alentours, clôturée par une dégustation. C'est une façon ludique de se déplacer sans efforts dans les vignes. Une visite en juillet-août à bord d'un petit train commenté par un vigneron et conclue par une dégustation et visite de leur cave. La visite retrace l'histoire du village voisin et de ses vignobles. Mais aussi une balade gastro-vinique, une promenade en autonomie avec un itinéraire fourni par le vigneron suivie d'une dégustation de produits locaux et de vins<sup>49</sup>.

La région Languedoc et principalement la ville de Lézignan-Corbières tout comme les vignerons eux même met en place des actions dans le but d'attirer des clients et de faire connaître leurs vignobles. Certaines plus communes comme des dégustations et visites, ou d'autres plus insolites comme les Escape Game ou les balade en Gyropode Segway. Tout ceci contribue à l'expérience du client et à sa volonté d'achat au sein du domaine.

Toutes ces activités sont mises en place afin d'attirer des clients et de valoriser le travail des vignerons ainsi que leurs patrimoines bâtis. Certaines de ces activités peuvent avoir un lien avec le bâti car elles nécessitent une modification ou une adaptation de la structure.

---

<sup>47</sup> *Enotourisme et caveau*, [en ligne]. Disponible sur <https://www.famillefabre.com/oenotourisme/>. (Consulté le 21-02-2023)

<sup>48</sup> *Domaine La Bouysse*, [en ligne]. Disponible sur <https://www.domainelabouysse.com/page-viergea76a76ee>. (Consulté le 21-02-2023)

<sup>49</sup> *Enotourisme vignoble de Ruhlmann Schutz*, [en ligne]. Disponible sur <https://www.ruhlmann-schutz.fr/oenotourisme/>. (Consulté le 21-02-2023)

En guise de conclusion de cette première partie, nous venons de découvrir de nombreux éléments qui caractérisent les appellations A.O.C Cahors et A.O.C Corbières. Nous avons pu constater que certains de ces éléments influencent le bâti et d'autre non. Cette partie nous a permis d'avoir une vision globale des deux zones de notre étude ainsi que sur les notions centrales du sujet. Voici un tableau récapitulatif des différentes activités que nous venons de découvrir accompagné de leurs impacts sur le bâti. Viticole.

| Zone de l'A.O.C Cahors                                |  | Zone de l'A.O.C Corbières  |  |
|---|--|--|--|
| Vignoble et activité oenotouristique                  | Impact sur le bâti   | Vignoble et activité oenotouristique                                       | Impact sur le bâti   |
| Villa Malbec<br>Fête de la Saint-Vincent              | Aucun  | L'A.O.C Corbières<br>Les routes des Corbières                              | Aucun  |
| Vinovalie<br>Soirée karaoké                           | Aucun  | Le syndicat de l'appellation Corbières en fête                             | Aucun  |
| Ville de Cahors<br>Lot Of Saveur                      | Aucun  | Château de Luc sur Orbieu<br>Escape Game                                   | Création totale d'un espace.   |
| Château Lagrezette<br>Atelier dégustation<br>Logement | Modification du bâti existant pour accueillir des dégustations et réaménagement du bâti existant pour le transformer en logement | Domaine La Bouysse<br>Dégustations et visites                              | Aménagement du lieu de dégustations  |
| Clos Triguedina<br>Dégustations et visites            | Construction d'un musée, d'une grande salle de dégustation, d'une cuisine à privatiser, d'un local                               | Ruhlmann Schutz<br>Visite et dégustations.<br>Balade en Gyropode<br>Segway | Aménagement du lieu de dégustations.<br>Aucun aménagement de bâti pour les balades en Gyropode |

|  |   |  |   |
|--|---|--|---|
|  | pour ranger des vélos électriques.<br>Agrandissement considérable du bâti dans le but d'accueillir des clients. |  | Segway car il s'agit d'une location à un prestataire extérieur. |
| Domaine du Théron<br>Les Estivales du Théron | Réagencement de la terrasse de façon à accueillir cet évènement   |  |   |

Il est important de souligner tout de même que les activités oenotouristiques semblent plus variées en Corbières. En effet on retrouve plus régulièrement qu'à Cahors des propositions d'activités comme du vélo, du paddle, du canoë ou des trottinettes électriques pour visiter les vignes. Cet éventail de possibilité plus vaste en Corbières se justifie certainement par le nombre de touristes qui n'est pas le même entre les deux zones. La zone de l'A.O.C Corbière bénéficie d'une cote maritime qui favorise énormément l'arrivée de touriste et poussent les vignerons à diversifier leurs offres pour les accueillir.

## Partie 2 : Problématisation

Dans cette deuxième partie nous allons découvrir la problématique ainsi que les différentes questions de recherches. La problématique sera expliquée et elle représente la question à laquelle on souhaite répondre durant cette étude. Les questions de recherches quant à elles viennent préciser la problématique et orientent le sujet en direction du terrain d'étude.

## **2.1 Problématique**

Une problématique est une question centrale dans un sujet de recherche. Elle doit être pertinente car elle pose le cadre. Elle correspond au « problème, à la question que l'on se pose » que l'on souhaite résoudre par la suite. Afin d'être correcte elle doit répondre à 5 critères :

- Elle doit bien préciser le problème, la question que l'on se pose.
- Elle doit situer le sujet, expliciter dans quel cadre géographique se déroule d'étude.
- Elle ne doit étudier qu'un seul problème/question.
- Elle doit être claire et compréhensible de tous, ne pas susciter d'interrogation quant à son sens.
- Elle doit être adéquate au domaine de l'étude<sup>50</sup>.

Après avoir réalisé mon cadre théorique et définit les différentes notions de mon sujet qui sont : le patrimoine naturel des zones des appellations A.O.C Cahors et A.O.C Corbières au niveau des sols, du climat et de l'histoire principalement, les deux cahiers des charges des deux appellations avec quelques exemples des points qui les composent, la présentation de leurs cépages principaux, des chiffres clef de la production ainsi que les démarches environnementales des vignerons, le patrimoine bâti des deux zones, des descriptions d'édifices à titre d'exemple et enfin les actions de valorisation mises en place par les vignerons au sein de leurs établissements.

Afin de mettre ces différentes notions en relations avec le bâti viticole nous allons nous poser la question suivante :

**« En quoi les spécificités locales influencent les bâtis viticoles ?**

**Cas de l'A.O.C Cahors et de l'A.O.C Corbières. »**

Je vais maintenant définir les termes de ma problématique :

- Les spécificités locales regroupent tous les éléments du paysage (le sol, le climat, la végétation, le relief, les températures...) et qui sont propres à chaque zone. En effets les deux zones

---

<sup>50</sup> Debret J. *Problématique-Comment trouver la sienne ?* 2023 [en ligne]. Disponible sur <https://www.scribbr.fr/memoire/problematique-de-memoire/>. (Consulté le 28-03-2023).

d'appellations A.O.C Cahors et A.O.C Corbières sont distantes l'une de l'autre d'environ 200 kilomètres à vol d'oiseau ce qui fait que les spécificités locales sont différentes.

-L'influence, il s'agit ici du fait que ces spécificités locales jouent un rôle quant à la structure, la position géographique ou les matériaux utilisés dans la conception des bâtis viticoles.

-Le bâti viticole regroupe toutes les constructions, les édifices liés à la réalisation du vin. Cela peut être des maisons vigneronnes, des maisons de vigne, des châteaux ou des caves coopératives.

- Les zones d'appellation A.O.C Cahors et A.O.C Corbières sont mes deux zones d'étude dans la réalisation de mon mémoire.

A la lumière de mon cadre théorique, nous allons nous interroger sur 3 questions de recherches :

Question de recherche 1 : Le patrimoine naturel influence le bâti viticole.

Question de recherche 2 : Les règles des appellations influencent le bâti viticole.

Question de recherche 3 : La valorisation touristique influence le bâti viticole.

## **2.2 Les questions de recherches**

Les questions de recherches sont essentielles lorsque l'on rédige un mémoire. Elles indiquent le sens de l'argumentation. Le chercheur définit d'abord une problématique sous forme d'une question, puis il émet des questions de recherches, c'est-à-dire de potentielles réponses à sa problématique. Elles sont formées à partir des interrogations du chercheur. Il faut ensuite les argumenter afin d'apporter des pistes de réponses à la problématique. La mise en place d'une question de recherche se fait après s'être documenté sur le sujet afin qu'elle soit pertinente<sup>51</sup>.

---

<sup>51</sup> Rédacteur Mémoire. *Hypothèses de mémoire : comment les définir ?* 2021[en ligne]. Disponible sur <https://redacteurmemoire.com/les-hypotheses-de-recherche/>. Consulté le (28-03-2023)

### 2.2.1 Question de recherche 1 : Le patrimoine naturel influence le bâti viticole

Nous allons ici découvrir plusieurs potentielles pistes appuyées par des exemples qui justifieraient que le patrimoine naturel influence le bâti viticole.

#### A) La particularité des bâtis viticoles sur l'aire A.O.C Cahors :

-Les maisons vigneronnes à l'extérieur de la ville : Comme évoqué en partie 1, la structure des bâtis viticole de Cahors est très spécifique. Au 17-18<sup>e</sup> siècles elles étaient construites sur des terrains rocheux, les planchers et charpentes sont en bois, la terre, l'eau, le sable et la chaux sont utilisés pour unir les pierres des murs et recouvrir leurs parties intérieures et extérieures de façon à les protéger des températures froides et du gel, très important dans cette zone en hiver. Chez les propriétaires les moins aisés, c'est la terre (argile) qui était utilisée pour unir les pierres des murs. La provenance des matériaux de construction était extrêmement locale, voire sur le lieu directement, la pierre notamment étant présente de façon abondante dans ce département. Cependant le bois utilisé était de moindre qualité, fragile et ne permettait pas de faire des planchers et charpentes de façon parfaitement adaptée aux bâtis. Les plus riches propriétaires le faisaient venir de plus loin. Il est possible d'observer des toits plutôt pentus et d'autres plus plats, mais pour des raisons autres que climatiques.

-Les maisons aux fonctions viticoles dans la ville : bien qu'elles ne soient plus en fonction aujourd'hui, elles ont un passé viticole très important dans l'histoire du vin de Cahors. Certains petits exploitants possédaient des lieux dédiés à la vinification dans leurs maisons, dans la ville de Cahors, il s'agit donc ici de bâtis viticoles. Même certains habitants aux maisons les plus rudimentaires pouvait posséder un espace dédié au vin. Une cave se composant de 22 barils a été enregistrée dans les archives patrimoniales d'un des habitants et d'autres possédaient des caves voutées destinées à la vinification (Brenac-Lafon, 2021).

Il s'agit ici, de bâtis viticoles à l'extérieur des villes dont le choix des matériaux est déterminé par ceux présents à proximité et le climat, ainsi que de maisons destinées uniquement à l'habitation, en ville, mais qui deviennent des bâtis viticoles par leur utilisation pour la confection de vin.

#### B) L'épierrage des vignes :

Les pierres étaient présentes en très grande quantité dans les sols de la zone A.O.C Cahors. Elles ont dû être retirées par les vigneron afin de pouvoir faciliter le travail de la vigne. Ces pierres retirées des cultures ont été placées le long des pentes des collines, ce qui a créé de

longues murettes, appelée cayrou, présente sur le paysage de Cahors. Elles avaient en partie pour fonction de délimiter certaines parcelles de vignes<sup>52</sup>. Elles étaient aussi utilisées pour construire de petit abris, appelé caselles ou gariottes<sup>53</sup>. Il s'agit d'abris qui servaient notamment de lieu de repos pour le vigneron, d'abris

Figure 18 Gariotte du Lot

contre la pluie et d'ombre contre le soleil. Ils y stockaient aussi du matériel en lien avec le travail de la vigne. Elles sont toujours présentes sur le territoire, parfois dans des zones qui aujourd'hui ne sont plus liées à la vigne qui a été détruite par le phylloxera au 19<sup>e</sup> siècles ou ont été détruites en grand nombre pour privilégier



d'autres culture. Il ne s'agit pas ici de lieux de vie. Elles étaient construites sans liant entre les pierres. Seulement par superposition en fonction du centre de gravité de chacune et sélectionnées dans les champs à proximité (Gaubert 1989).

Il s'agit ici de deux exemples de bâtis viticoles qui sont influencés par les matériaux à proximité, présents en une grande quantité, obligeant les vignerons à s'en servir pour des constructions annexes de leurs exploitations.

### C) La polyculture dans le Lot :

En effet, dans le Lot, jusqu'à la seconde moitié du 19<sup>e</sup> siècle, la polyculture était le modèle agricole prédominant. Les Lotois cultivaient généralement des céréales et de la vigne et élevaient des ovins et des bovins. Il était tout à fait fréquent de rencontrer dans leurs propriétés un poulailler, une bergerie ou bien une grange. Il s'agit ici d'une adaptation du bâti, influencé par l'environnement, plus précisément les pratiques locales. La polyculture n'étant plus le modèle prédominant dans le Lot, certaines de ces parties de domaines ont dû être réemployées pour le travail de la vigne (Bertin, Bouscail, Bulard, Doudoux, Farrando, Forgues, Guiraud, Hurst, Mathieu, Nonclercq, Ramond, Schieber, 2017).

<sup>52</sup> Foissac Patrice. Filière viticole. Cours de niveau Master 1 GVCS, ISTHIA, Université Toulouse Jean-Jaurès, 2023.

<sup>53</sup> Souvenir. *Gariotte du Lot*. Disponible sur <https://www.josephguegan.com/2014/11/gariottes-du-lot/>

#### D) L'implantation des vignobles :

Il est possible de citer par exemple le port de Douelle sur l'aire de l'appellation A.O.C Cahors. Cette ville se situe à 18 minutes en voiture de la ville de Cahors. Elle est surnommée « le port du vignoble » du fait de sa position idéale à la confluence de la rivière du Lot et du ruisseau d'Aussonne. Douelle se situe sur des terres très fertiles et donc très propices à la viticulture. Par le port un grand commerce de vin et d'autres produits était pratiqué vers Bordeaux. En effet les vins de l'appellation A.O.C Cahors ont longtemps été transportés jusqu'à Bordeaux de façon à colorer les vins bordelais trop clairs. Un bon nombre de vignobles se sont donc concentrés autour de cette

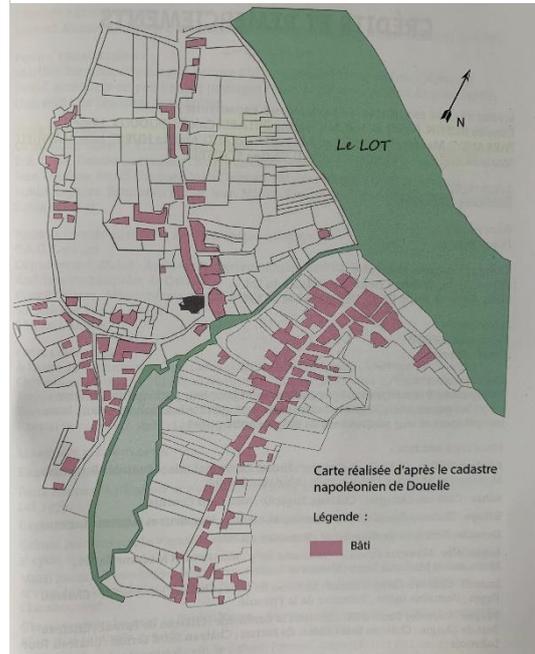
place de choix au 19<sup>e</sup> et 20<sup>e</sup> siècles. Cependant, aujourd'hui ces lieux sont toujours occupés par des vignobles, traduisant l'influence du passé de ce port. Un cadastre<sup>54</sup> (un plan des sols délimitant chaque parcelle en les associant à leurs propriétaire) a été réalisé sous Napoléon, il nous permet de connaître l'emplacement des bâtis et de constater leur concentration autour de cette ville et de ce port. Il n'est pas spécifié si les bâtis représentés en rose sont uniquement des bâtis viticoles ou non, cependant une bonne partie doit être tout de même consacrée à la vigne (ibid.). L'attractivité d'une ville ou d'un port représente une spécificité locale qui a influencé la position des bâtis viticoles.

Nous avons développé ici quatre aspects qui justifieraient l'impact du patrimoine naturel sur le bâti.

#### 2.2.2 Question de recherche 2 : Les règles des appellations influencent le bâti viticole.

Nous allons ici nous intéresser à la façon dont les deux cahiers des charges influencent le bâti des vignobles de l'aire A.O.C Cahors et A.O.C Corbières. Les règles des cahiers des charges sont très précises et ne permettent pas libre choix aux vignerons sur certains points. De ce fait

Figure 19 Carte réalisée d'après le cadastre Napoléonien de Douelle



<sup>54</sup> Caves et sarments Histoire du patrimoine en pays cadurcien. P 59.

pour pouvoir bénéficier de l'appellation A.O.C certaines modifications ont potentiellement dû être apportées.

#### A) Les vendanges mécaniques

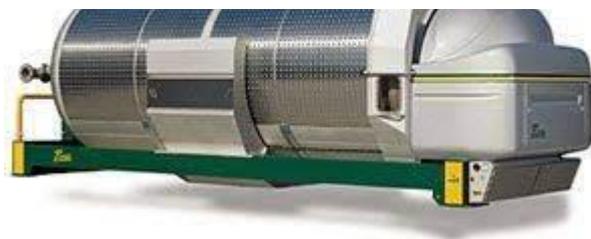
Quand on parle de vendanges mécaniques, c'est-à-dire qu'une machine passe au-dessus d'une rangée de vigne et à l'aide de deux bras mécaniques va secouer les pieds de vigne afin d'en faire tomber les baies<sup>55</sup>.

Les deux cahiers des charges n'interdisent pas l'utilisation de machines à vendanger. Il est alors possible pour les vigneronns d'en posséder. Cependant sur les parcelles difficiles d'accès car en pente leur utilisation n'est pas possible. De plus en ce qui concerne les vignes taillées en gobelets (possibilité dans les deux cahiers des charges) la mécanisation n'est pas possible<sup>56</sup>, c'est pour cela que ce type de taille se raréfie. Une vigne taillée en gobelets signifie qu'elle n'est pas sur un palissage, elle crée plus de rameaux mais plus petits<sup>57</sup>. De ce fait, les vendanges mécaniques étant autorisées dans les deux zones, si un vigneron les pratique il devra adapter son bâti en aménageant un local/hangar pour y stocker ses machines. Il s'agit ici d'un mode de fonctionnement, non interdit par le cahier des charges qui va impacter le bâti en fonction des choix du vigneron.

#### B) L'utilisation de certaines machines en continu.

En effet il s'agit ici d'un point qui diffère entre les deux cahiers des charges des deux appellations. Nous avons pu constater en partie 1 que le cahier des charges de l'appellation Corbière interdit l'utilisation de « pressoir en continu<sup>58</sup>, vinificateur en continu ainsi qu'un éraffloir centrifuge ». Il s'agit de machines qui permettent un meilleur rendement, cependant la pression exercée étant très importante le vin qui en résulte peut-être très astringent avec des tanins de moins bonne qualité. Le

Figure 20 Pressoir continu



<sup>55</sup> Château de Berne. Tout savoir sur les vendanges manuelles et mécaniques, 2023[en ligne]. Disponible sur <https://chateauberne-vin.com/blogs/news/vendange-mecanique-manuel#:~:text=La%20vendange%20m%C3%A9canique%20consiste%20%C3%A0,tomber%20les%20grains%20de%20raisin>. (Consulté le 30-03-2023)

<sup>56</sup> Cuvée prestige. *Tout savoir sur la machine à vendanger*, [en ligne]. Disponible sur <https://cuvée-privee.com/blog/tout-savoir-sur-la-machine-vendanger>. (Consulté le 29-03-2023).

<sup>57</sup> Vinovalie. *Leçon de taille*, [en ligne]. Disponible sur <http://www.vinovalie.com/lecon-de-taille>. (Consulté le 29-03-2023).

<sup>58</sup> Technicontact. *Pressoir en continu et à impulsion*. Disponible sur <https://www.techni-contact.com/produits/835-1558633-pressoir-continu-et-a-impulsion.html>

fait de pouvoir ou non posséder ce genre de machines influence la taille du bâti. En effet à rendement égal sur une exploitation, un vigneron de l'appellation A.O.C Cahors qui, lui, a le droit d'utiliser ce genre de machines aura certainement une exploitation plus imposante, qu'il aura aménagée ou faite agrandir. En comparaison d'un vigneron de l'appellation A.O.C Corbières qui, lui, n'en a pas le droit.

### C) Rendement butoir des cahiers des charges

Les deux cahiers des charges des deux appellations imposent un rendement maximum afin de bénéficier de l'appellation A.O.C, cela permet d'éviter qu'ils ne produisent du vin de masse, en grande quantité, et de perdre en qualité. Pour rappel les rendements butoirs sont fixés à :

-60 hectolitres par hectare pour l'appellation A.O.C Cahors

-50 hectolitres par hectare pour les blancs et rosés et 48 hectolitres par hectare pour les rouges pour l'appellation A.O.C Corbières.

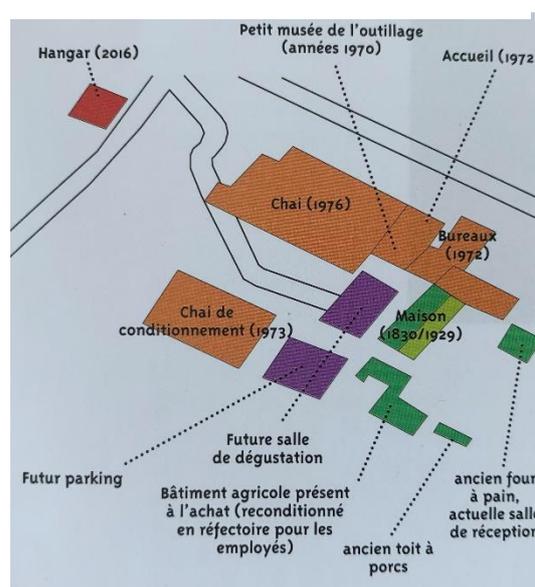
Dans l'optique où un vigneron ne souhaite produire qu'en A.O.C dans une des deux zones, sa production étant limitée, la taille de son exploitation et son matériel seront par conséquent plus restreints qu'un vigneron qui souhaite produire en grande quantité. Le bâti est donc influencé par la taille et le rendement des exploitations viticoles.

### D) De nouveaux bâtiments pour donner suite à l'obtention de l'A.O.C

Nous allons prendre pour exemple le Clos Triguedina<sup>59</sup> à Vire-sur-Lot. Leur bâti initial date de 1830. Depuis quelques années ils engagent de nombreux travaux d'agrandissement de leur domaine. Les travaux les plus importants ont eu lieu dans les années 1970 à la suite de l'obtention de l'appellation A.O.C Cahors. Initialement le domaine se composait d'une maison, d'une salle de réception qui anciennement était un four à pain, d'un ancien toit à porc et d'un bâtiment agricole. Ont été rajoutés, post 1971, un chai, un musée de l'outillage, un accueil, un bureau et un chai de conditionnement. Ces nombreuses constructions supplémentaires

|                     |  |
|---------------------|--|
| Bâtiments d'origine |  |
| Ajout post 1971     |  |
| Ajout post 2010     |  |
| Ajout post 2016     |  |

Figure 21 Carte du Clos Triguedina

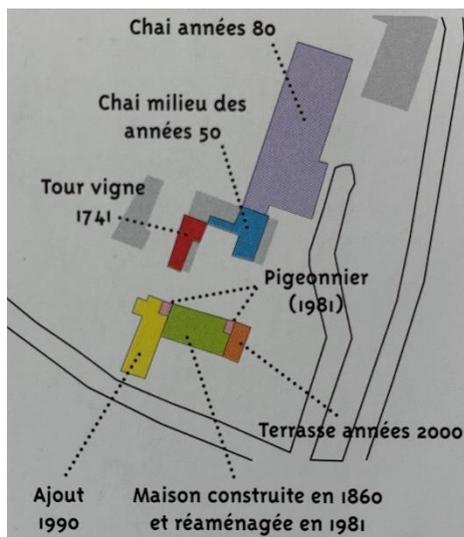


<sup>59</sup> Caves et sarments Histoire du patrimoine en pays cadurcien. P 54.

administratifs montrent que les vignerons ont souhaité se développer à la suite de l'obtention de l'A.O.C. Les modifications ne s'arrêtent pas là : un parking et une salle de dégustation ont été construits en 2010 et un hangar en 2016. Nous avons ici un exemple d'un domaine viticole qui initialement n'avait pas eu recours à des modifications de son bâti en plus de 140 ans, et qui depuis l'obtention de l'A.O.C a plus que multiplié par 3 la taille de son exploitation, avec l'ajout de 8 nouveaux bâtiments en l'espace de 50 ans (Bertin, Bouscail, Bulard, Doudoux, Farrando, Forgues, Guiraud, Hurst, Mathieu, Nonclercq, Ramond, Schieber, 2017). L'appellation a donc ici eu un impact considérable sur le bâti.

Nous allons prendre pour deuxième exemple le château la Caminade<sup>60</sup> à Parnac. Leur bâti initial date de 1860. A l'origine ce domaine avait l'apparence d'une maison bourgeoise mais a subi de nombreuses transformations et, aujourd'hui ressemble à un manoir quercynois. Un bon nombre de ces transformations ont eu lieu post obtention de l'A.O.C Cahors. Initialement leur domaine

Figure 22 Château La Caminade



se composait d'une maison. En 1741 une tour vigne a été rajoutée et un chai dans le milieu des années 50. Puis post obtention de l'appellation : un chai supplémentaire dans les années 80, deux pigeonniers apportant l'apparence d'un manoir et un réaménagement de la maison principale en 1981, un bâtiment supplémentaire en 1990 et une terrasse en 2000. Ici également, le bâti avait peu changé en 110 ans (ajout de 2 bâtiments), puis a aussi été pratiquement multiplié par 3 en superficie par l'ajout de 5 bâtiments depuis 1971 (Ibid).

Il ne s'agit pas ici de cas isolés, ces différentes modifications du bâti à la suite de l'obtention de l'A.O.C Cahors et Corbières ont eu lieu dans de très nombreux vignobles. Il s'agit ici d'une réelle influence sur le bâti viticole.

Nous venons de développer également quatre aspects qui justifient l'influence des règles spécifiques du cahier des charges sur le bâti viticole.

<sup>60</sup> Caves et sarments Histoire du patrimoine en pays cadurcien. P 55.

### 2.2.3 Question de recherche 3 : La valorisation touristique influence le bâti viticole.

Nous avons pu constater en partie 1 que les vignerons mettent de plus en plus en place de nombreuses activités dans le but de valoriser leurs productions et d'attirer des clients en recherche d'expériences. Nous allons voir comment ces activités influencent le bâti viticole.

#### A) La création de salle de dégustations

Comme nous l'avons vu de nombreux vignobles proposent des dégustations dans leurs domaines, parfois des formules incluant des visites : l'œnotourisme né au 20<sup>e</sup> siècle<sup>61</sup>. Il s'agit donc d'un phénomène récent. De ce fait de nombreux vignerons ont dû s'adapter en aménageant des salles de dégustations dans des pièces de leurs vignobles ou bien en agrandissant leurs propriétés avec la création de caveau pour vendre le vin à des clients qui viennent le déguster directement au domaine.

Figure 23 Caveau du château les Carrasses



Voici un exemple du caveau de dégustation du château les Carrasses<sup>62</sup> dans la zone de l'appellation A.O.C Corbière. Il s'agit d'un caveau moderne destiné à l'œnotourisme. Nous voyons donc très clairement ici que la valorisation touristique a impacté le bâti des vignobles. Il s'agit d'un exemple mais bon nombre de vignobles dans les deux appellations ont eu recours aux mêmes types d'aménagements.

---

<sup>61</sup> Œnotourisme. *Date clés de l'histoire de la vigne et du vin*, 2020 [en ligne]. Disponible sur <https://www.oenotourisme.com/dates-cles-de-lhistoire-de-la-vigne-et-du-vin/>. (Consulté le 28-03-2023)

<sup>62</sup> Château les Carrasses. *Dégustations*. Disponible sur <https://www.lescarrasses.com/en/wine-tourism-languedoc-wine-tours#tastings-and-workshops>

## B) Activité insolite : Escape Game

Certains vigneron·nes se montrent plus inventifs. Comme le château-de-Luc de la famille Fabre, dans la zone de l'appellation A.O.C Corbières, qui a créé au sein de leur vignoble un véritable terrain de jeu afin d'attirer des clients amateurs de nouvelles expériences. Un Escape Game est un jeu à taille humaine dans lequel il faut résoudre des énigmes afin de pouvoir quitter la salle de jeu. Il se pratique de 3 à 10 joueurs avec une durée limitée de 60 minutes. L'esprit d'équipe, la logique et l'observation seront nécessaires pour s'échapper. Chez la famille Fabre le thème de la partie est « à la recherche de la cuvée perdue ». Un script de mise en situation est énoncé aux participants afin de les mettre dans l'ambiance<sup>63</sup>. Il s'agit ici d'une activité oenotouristique qui a pour objectif de valoriser le travail des vigneron·nes et qui est lourde en aménagement. Il s'agit d'une pièce ou plusieurs entièrement dédiées à cette activité aménagée dans l'ancienne cave du château. De nombreux décors sont donc mis à la disposition de ce jeu afin de se sentir réellement immergé dans la partie. Tous les vigneron·nes ne peuvent pas se permettre la mise en place de telles animations, d'un point de vue financier premièrement mais aussi d'un point de vue aménagement des lieux et pour finir d'un point de vue d'organisation du temps, en effet ce genre d'activité nécessite beaucoup de temps pour accompagner les participants, remettre la salle en place et la nettoyer.



Figure 24 Escape Game au château-du-Luc

## C) Locaux de stockage pour le matériel lié à des activités oenotouristiques

Comme nous avons pu le voir dans la partie 1, les activités de valorisation touristique se multiplient dans les vignobles. Certaines sont plus originales que d'autres et nécessitent du matériel tel que des trottinettes électriques, des paddles, des vélos ou même des petits trains. Dans l'optique où les vigneron·nes ne font pas appel à un prestataire extérieur pour la location de ce matériel, c'est alors à eux de l'acheter, de l'entretenir et de le stocker. S'ils ne possédaient pas déjà des locaux de stockage alors les vigneron·nes ont dû s'adapter en réorganisant leurs locaux ou bien en faisant construire une annexe de rangement supplémentaire. Malgré le bénéfice

<sup>63</sup> Famille Fabre. *Escape Game au château de Luc*, 2020 [en ligne]. Disponible sur <https://www.famillefabre.com/oenotourisme/escape-game-at-chateau-de-luc/>. (Consulté le 28-03-2023)

qu'apporte ces activités œnotouristiques elles peuvent coûter cher aux vignerons, en location ou bien en achat et stockage.

#### D) Création d'un musée et proposition de cours de cuisine

Nous allons faire à nouveau un zoom ici sur le clos Triguedina à Vire-sur Lot, dans la zone de l'appellation A.O.C Cahors. Ils ont mis en place une cuisine dans leur domaine afin d'accueillir des groupes qui pourront participer à des ateliers culinaires. Il s'agit de l'un des premiers exemples d'action d'aménagement/agrandissement de leur bâti. Ils ont également aménagé un musée retraçant l'histoire de leur vignoble, également au sein de leur domaine<sup>64</sup>. Ces deux créations les ont forcément poussés à réaménager voire à agrandir leur bâti dans le but de pouvoir confortablement accueillir des clients.

#### E) Lieux pour des évènements spéciaux

Nous allons prendre ici l'exemple du châteaux Haute-Serre à coté de Cahors qui propose de nombreuses salles pour des évènements. Nous avons ici l'exemple d'un domaine qui a adapté son bâti afin d'accueillir des clients pour de nombreuses occasions différentes.

-Des séminaires : Ils ont aménagé deux salles de séminaires dans leur domaine. Une première dans le chai d'une capacité de 60 personnes et une deuxième d'une capacité de 20 personnes dans une chapelle. Ces deux lieux sont destinés à accueillir des réunions ou des groupes de travail. Elles sont équipées de vidéoprojecteur et de micro. Le château propose par la suite des dégustations. Ils attirent des groupes de travail dans leurs cadres insolites, de ce fait ils se créent de potentiels futurs clients<sup>65</sup>. Nous pouvons voir sur la photographie comment le vigneron a aménagé son bâti pour accueillir ce genre de prestations.

Figure 25 Salle de séminaire du château Haute-Serre



-Des mariages : Le château de Haute-Serre offre la possibilité d'organiser des mariages au sein de son domaine avec la capacité de 110 personnes en intérieur et de 300 en extérieur. Les futurs

<sup>64</sup> Famille Baldès. L'aventure de l'œnotourisme, [en ligne]. Disponible sur <https://www.jlbaldes.com/laventure-de-loenotourisme>. (Consulté le 29-03-2023).

<sup>65</sup> Château Haute-Serre. *Enotourisme*, [en ligne]. Disponible sur <https://hauteserre.fr/download/117695>. (Consulté le 29-03-2023)

mariés privatiseront les chais ainsi que le parc. La partie intérieure se divise en 3 salles modulables et communicantes. Les trois salles ont une superficie de 90m<sup>2</sup>, 120m<sup>2</sup> et 87m<sup>2</sup> et sont climatisées et chauffées (Annexe). Ils offrent la possibilité de le réaliser en extérieur, sous des tentes et surélevé par un plancher pour 150 personnes. Un parking de 60 places est mis à la disposition pour l'événement. Des barnums sont disponibles à la location ainsi qu'un Photo Booth. Le château Haute-Serre sert le vin durant la soirée<sup>66</sup>. En offrant la possibilité d'accueillir le centre d'évènement regroupant un grand nombre d'invités, le château se fait connaître et fait déguster ses vins. Cependant un aménagement du bâti considérable est l'achat d'une quantité importante de matériel qu'il faudra stocker. Plus de 300m<sup>2</sup> de l'intérieur du bâti sont aménageables, les extérieurs sont également aménagés (parking et parc). Les chaises, les barnums, le Photo Booth, les tables et bien d'autres matériels sont à stocker. Il s'agit ici d'une prestation proposée par un domaine viticole qui impacte de façon très importante son bâti.

#### F) Logement de saisonnier

L'affluence des clients est présente tout au long de l'année, mais elle est d'autant plus importante durant la saison estivale. Bon nombre de personnes étant en vacances d'été, elles sont plus enclines à voyager et à découvrir de nouveaux vignobles. C'est pourquoi les vignerons, en fonction de leurs organisations, peuvent avoir besoin de main d'œuvre supplémentaire durant cette période. Certains vignerons ont dû aménager des espaces afin de loger leurs saisonniers. Aujourd'hui bon nombre de domaines possèdent des chambres pour les accueillir. Le clos Triguedia à Cahors par exemple possède de petits logements pour accueillir des travailleurs au sein de leur domaine. Cela représente une adaptation du bâti viticole aux nécessités de la valorisation touristique.

#### G) Localisation des vignobles

Comme nous avons pu le constater en partie 1, les routes des Corbières dans la zone de l'appellation A.O.C Corbières représentent un fort attrait touristique. De nombreux vignobles y sont présents sur plus de 430 kilomètres. Elles représentent un excellent moyen de visiter cette région viticole. Nous pouvons supposer que la présence de certains domaines sur ces itinéraires n'est pas due au hasard. Certains se sont implantés ici pour l'attrait touristique que représentent

---

<sup>66</sup> Château Haute-Serre. *Mariage*, [en ligne]. Disponible sur <https://hautesserre.fr/fr/weddings.html>. (Consulté le 28-03-2023)

ces routes, et d'autres s'y installeront en priorité en comparaison d'autres lieux éloignés de ces 5 routes.

Nous venons de développer sept aspects de la valorisation touristique qui influencent le bâti des vignobles.

## Partie 3 : Cadre méthodologique

Dans cette partie nous allons découvrir l'étude de terrain qui a été réalisée dans le cadre de ce mémoire. Nous allons développer ici l'intérêt général de ces méthodes ainsi que la méthodologie mise en place dans le but de recueillir des informations sur le bâti viticole.

### **3.1 Introduction à l'étude sur le terrain**

Dans cette partie nous allons évoquer l'objectif d'une étude de terrain ainsi que les différentes façons de la réaliser de façon à obtenir des résultats adaptés à notre problématique.

#### **3.1.1 Présentation de l'étude de terrain et de ses objectifs**

Une étude de terrain se réalise dans le cadre d'une recherche qui a pour but la production de résultat : travail de mémoire, rédaction d'un article, thèse... Il s'agit d'aller sur le terrain afin de recueillir des données ou de comprendre des phénomènes. Il s'agit de la première fois où le chercheur va se confronter réellement à son sujet. Il doit avoir des compétences techniques, des connaissances sur les méthodes de réalisation de ces enquêtes, ainsi que le bon comportement à adopter dans ces enquêtes (Alami, Desjeux, Garabuau-Moussaoui, 2013). Deux méthodes sont utilisées, une qualitative et l'autre quantitative. L'étude de terrain se réalise généralement après avoir réalisé une revue de littérature, c'est-à-dire un état de l'art autour du sujet d'étude (voir partie 1 de ce travail). Elle permet au chercheur de se confronter à la réalité après avoir étudié son sujet dans des articles ou productions universitaires/académiques.

#### **3.1.2 Méthodes qualitatives et quantitatives.**

Une étude quantitative se fait généralement sur plus d'une centaine d'individus et permet de comprendre et mesurer un phénomène. Il peut s'agir d'un questionnaire type sondage qui sera publié largement sur des réseaux sociaux afin d'obtenir un maximum de réponses. Les résultats s'analysent efficacement à l'aide d'un tableau réalisé à l'aide du logiciel Excel qui permet de réaliser rapidement des diagrammes très visuels pour mesurer un phénomène.

A l'inverse, une méthode qualitative se réalise sur un nombre d'individus bien plus restreint. Elle permet de comprendre plus en profondeur un phénomène, d'en capter des détails en dimensions plus importantes. Il peut s'agir d'entretiens ou d'un focus groupe.

Aucune des deux méthodes ne prévaut sur l'autre. Il faut seulement bien comprendre quel est l'objectif de notre recherche afin de sélectionner celle qui sera la mieux adaptée. La définition du périmètre d'étude est importante, si l'on s'intéresse à un phénomène national (le champ d'étude étant important) on privilégiera une méthode quantitative. Les moyens financiers à

notre disposition influenceront aussi notre choix de méthodes, certaines étant plus coûteuses que d'autres. Le temps à notre disposition est également à prendre en compte. Les deux méthodes peuvent être menées en parallèle dans des objectifs différents sur un même sujet d'étude (Coron 2020).

## **3.2 Netnographie**

Dans cette partie nous allons découvrir ce qu'est la netnographie, ses objectifs ainsi que la méthodologie appliquée à l'étude du bâti viticole dans la zone de l'A.O.C Cahors et A.O.C Corbières

### **3.2.1 Présentation de la netnographie et de ses objectifs**

Les analyses netnographiques (ethnographie appliquée à internet) sont apparues grâce à la création du web qui regroupe de nombreux blogs ou réseaux sociaux qui permettent d'observer et de comprendre certaines pratiques. C'est une méthode de recherche qualitative. Cependant, son apparition récente et les potentielles difficultés quant au recueil de données en font un outil peu utilisé aujourd'hui. Nous interrogeons une communauté liée par l'utilisation d'un même blog ou réseau. Par exemple un blog d'employés d'une même entreprise regroupe divers témoignages (Mercanti-Guérin, 2009).

### **3.2.2 Méthodologie appliquée à l'étude du bâti viticole**

Ici j'envisage de me servir du réseau social Instagram. Il permet à son grand nombre d'utilisateurs de poster des contenus photographiques ou vidéographiques. Le plus souvent ils utilisent des hashtags qui permettent à leurs publications d'être référencées et de classer les publications en fonction de leurs contenus. Cela apporte de la visibilité.

J'envisage de procéder à une recherche en ciblant les hashtags « vignobles Cahors » et « vignobles Corbières ». Cela me permettra d'obtenir un grand nombre de photographies des bâtis viticoles de façon efficace, de pouvoir les comparer avant de me rendre réellement sur le terrain afin d'obtenir une idée plus précise des différences visuelles des édifices et d'en recueillir leurs importances sur les réseaux sociaux. Je compte créer un tableau à l'aide du logiciel Excel qui me permettra de recueillir les données et de les analyser. Il est possible de filtrer les publications de façon à les visualiser dans un ordre chronologique des dates de diffusion. Je commencerai mon étude avec les photographies les plus récentes de façon à avoir un point de vue actuel de la situation. Je sélectionnerai un échantillon de 50 publications environ de chaque vignoble. J'estime cet échantillon suffisamment important afin d'obtenir une quantité

suffisante de résultats et d'avoir tout de même le temps de traiter les informations. Je séparerai les photographies de Cahors de celles des Corbières. Dans une première colonne j'inscrirai la date de la publication. Elle me permettra de faire une estimation de la fréquence des publications avec cet hashtag et donc d'évaluer sa popularité. Dans une deuxième colonne j'inscrirai l'élément visuel présent sur la publication, s'il s'agit d'un paysage, de vigne, de bâti ou autre. Dans une troisième colonne j'inscrirai oui ou non pour un éventuel lien entre la publication et le bâti. Dans une quatrième colonne j'inscrirai oui ou non pour un éventuel lien entre la publication et le bâti. La cinquième colonne sera consacrée à l'identité de la personne qui a posté, s'il s'agit d'un vigneron, d'un touriste ou d'un acheteur. Cette colonne me permettra de savoir quel point de vue de la personne qui poste la publication et sa légitimité.

L'outil Excel<sup>67</sup> me permettra, lors du traitement des données, de créer des représentations visuelles type : histogramme, courbes, secteur, barres, aires, nuages de points, cartes, boursier, surface, radar, compartimentage, rayon de soleil, boîte à mouche, cascade ou entonnoir. Ces différents graphiques se génèrent automatiquement grâce à une fonction du logiciel. Ils permettent en quelques secondes d'obtenir les résultats de la recherche, initialement présentés sous forme de tableau, sous format très visuel. Il est possible de tout choisir, la couleur et le style.

J'en tirerai comme conclusion les différences visuelles au niveau du bâti, les différences de popularité de ces deux hashtags ainsi que les éléments mis en avant par les utilisateurs d'Instagram sur ces deux vignobles. J'espère que cette étude me permettra de me faire une meilleure idée sur l'ampleur que peuvent avoir les spécificités locales sur les bâtis deux zones.

### **3.3 Entretien ethnographique :**

Dans cette sous partie nous allons nous intéresser à la méthode de recueil de données qualitative : les entretiens. Leurs présentations, objectifs ainsi qu'une méthodologie appliquée à l'étude des bâtis viticole seront présentées.

#### **3.3.1 Présentation d'un entretien et de ses objectifs**

Pour donner suite à la netnographie, j'envisage de réaliser des entretiens semi directifs. Il s'agit également d'une méthode qualitative. Un entretien est un temps d'échange entre un interviewé

---

<sup>67</sup> Logiciel Excel (Capture d'écran)

et un chercheur, un moment de communication qui a pour objectif la production d'une étude. La durée de l'entretien est d'environ une heure. Il peut être de trois sortes :

-Directif, le chercheur pose des questions précises et l'interviewé par conséquent à peu de marge de manœuvre. Il s'agit presque d'un questionnaire type sondage. Ce type d'entretien est généralement utilisé quand le chercheur se trouve dans l'exploration sur son sujet et qu'il cherche à se renseigner.

-Libre, le chercheur pose une question très générale et laisse l'interviewé lui répondre de la façon qu'il souhaite. La liberté de cet échange permet à la personne qui répond de ne pas être influencée par les questions du chercheur et de fournir des détails en grande quantité. Ce type d'entretien est généralement utilisé lors de récit de vie, le chercheur ne connaissant pas la vie de l'interviewé il ne peut pas trop lui poser de questions précises, et donc, le laisse parler.

-Enfin, le semi directif, l'intermédiaire entre les deux. Il n'est ni trop libre ni trop directif, l'interviewé est libre de répondre mais le chercheur mène l'entretien grâce à des questions<sup>68</sup>. C'est la démarche la plus utilisée.

### 3.3.2 Préparation d'un entretien

La préparation commence par la recherche des interviewés et la prise de contact. Les premiers échanges débutent par la présentation personnelle du chercheur ainsi que l'objet de la recherche (seulement le sujet ; il ne faut pas trop en dire). Il faut expliquer la façon dont se déroule un entretien à l'interlocuteur et bien préciser la durée ainsi que la nécessité d'enregistrer l'échange (afin de ne pas déformer ses propos lors de la retranscription et de ne rien oublier). Préciser au futur interviewé que sa confidentialité sera assurée, son nom caché sous un pseudonyme lors de la retranscription. S'il accepte de participer à l'entretien il convient de choisir ensemble un lieu ainsi qu'un horaire. Le choix du lieu est très important, il faut tenir compte du bruit et des potentielles interruptions (si sur le lieu de travail). Enfin le chercheur doit laisser ses coordonnées à la personne qu'il souhaite entretenir afin de lui laisser la possibilité de le contacter pour toutes questions supplémentaires ou modifications des modalités du rendez-vous. De son côté le chercheur peut à présent réaliser son guide d'entretien. Il s'agit d'un document personnel qui le suivra tout au long de l'entretien. Les questions à poser s'y trouvent, organisées et hiérarchisées par thèmes et sous-thème. Des questions de relances sont à prévoir afin de pouvoir réorienter l'interviewer si le chercheur souhaite plus de précisions sur un des

---

<sup>68</sup> Rochedy Amandine. *Entretien ethnographique*. Cours de niveau Master 1 GVCS, ISTHIA, Université Toulouse Jean Jaurès, 2020.

aspects évoqués ou recentrer la discussion. Il permet de ne rien oublier et d'assurer la crédibilité du chercheur en montrant qu'il a préparé son entretien. Il est important de poser des questions ouvertes afin de favoriser le dialogue et de préférer le « comment ? » au « pourquoi ? ». Les questions se posent le plus fréquemment de la plus générale à la plus précise, de l'anodine à la délicate. Deux jours avant l'entretien il convient de contacter l'interviewé afin de lui rappeler la date qui approche et de s'assurer qu'il n'a pas oublié. Lors de l'entretien, le chercheur rappelle qu'il va enregistrer la discussion, et rappelle le déroulé ainsi que le sujet de son étude. Le chercheur se place dans une position active en interagissant durant la discussion, il peut reformuler afin d'être sûr d'avoir bien compris les propos de l'interviewé. Une fois terminé, le chercheur peut proposer à l'interviewé, s'il est intéressé, de lui communiquer une partie des résultats une fois son travail terminé. Il est recommandé au chercheur de prendre un temps seul afin de noter ses impressions à chaud. C'est déjà le début de l'analyse. Vient ensuite la retranscription qui prend en règle générale 8 heures pour un entretien de 2 heures. Les paroles ne doivent pas être modifiées ou raccourcies, les bégaiements hésitations et silences doivent être retranscrits<sup>69</sup>.

### 3.3.3 Méthodologie appliquée à l'étude du bâti viticole

Dans cette sous partie je vais présenter ma méthodologie quant à la réalisation de mon étude de terrain. J'ai réalisé des entretiens ethnographiques ainsi qu'une netnographie. Ma façon de procéder, les personnes interrogées, les questions posées et les justifications de mes choix sont détaillées ici.

#### A) Les interviewés et la justification de ces choix :

Dans le cadre de cette étude de terrain j'ai réalisé 12 entretiens.

7 sur le territoire de l'AOC Cahors et 5 sur le territoire de l'AOC Corbières.

J'ai interrogé 5 vignerons par zones ainsi que 2 personnes travaillant pour des services patrimoniaux de Cahors. Mon objectif était de diversifier les points de vue. L'apport de connaissances de la part d'individus travaillant pour le patrimoine m'a semblé un réel atout dans mes recherches.

Dans la zone de l'AOC Cahors :

-j'ai réalisé mon premier entretien au Château la Caminade à Parnac, à 18 kilomètres à l'ouest de Cahors. Mon choix c'est porté sur ce domaine viticole étant donné leur présence dans l'ouvrage « Cave et Sarmet » rédigé par les anciens élèves du master patrimoine de Cahors,

---

<sup>69</sup> ibid

qui m'a aidé dans la rédaction de mes questions de recherches. J'ai par conséquent jugé très intéressant d'aller les rencontrer pour approfondir les informations présentées dans cet ouvrage. De plus l'histoire de leur domaine datant de 1895 est bien mise en avant sur leur site internet, cet aspect patrimonial m'a beaucoup attiré. Plusieurs générations et accumulations de connaissances me semblaient intéressants pour obtenir de nombreuses informations sur leur bâti ;

-j'ai réalisé mon deuxième entretien auprès de Didier Pelvillain qui possède 3 vignobles dans la zone de l'AOC Cahors. Le domaine du Théron à Preyssac à 30 kilomètres à l'ouest de Cahors. Le Château de Cénac et le Château du Port à Albas à 25 kilomètres à l'ouest de Cahors. En interrogant une seule personne j'ai pu avoir une vision de 3 domaines différents. De plus Didier Pelvillain est le président de la confrérie du vin de Cahors, ce qui pour moi fait de lui une personne de référence quant à l'aire de l'AOC Cahors. Enfin, durant notre première année de Master 1 nous avons visité le domaine du Théron avec la classe, il s'agissait donc d'un domaine qui connaît notre établissement et qui pouvait plus facilement me recevoir en entretien ;

-j'ai réalisé mon troisième entretien au Clos de Pougette à Saint-Vincent-Rive-d'Olt à 14 kilomètres à l'ouest de Cahors. J'ai choisi cet établissement du fait de l'aspect familial et par conséquent patrimonial qui est mis en avant sur leur site internet ainsi que par les photographies de leur bâti qui m'ont semblé très intéressantes ;

-j'ai réalisé mon quatrième entretien au Clos Triguedina à Vire-sur-Lot à 35 kilomètres à l'ouest de Cahors. Ce choix m'a semblé très judicieux sur plusieurs aspects. Nous avons également visité ce domaine lors d'une sortie de classe durant laquelle j'ai pu me rendre compte qu'il s'agit d'un bâtiment mêlant ancien et moderne, ce qui peut être très intéressant pour mon sujet. De plus ils sont également présents dans l'ouvrage « Caves et Sarments » j'ai par conséquent, pour les mêmes raisons qu'évoquées plus haut pour le Château la Caminade, souhaiter les rencontrer pour voir de mes yeux ce que j'ai appris dans cet ouvrage.

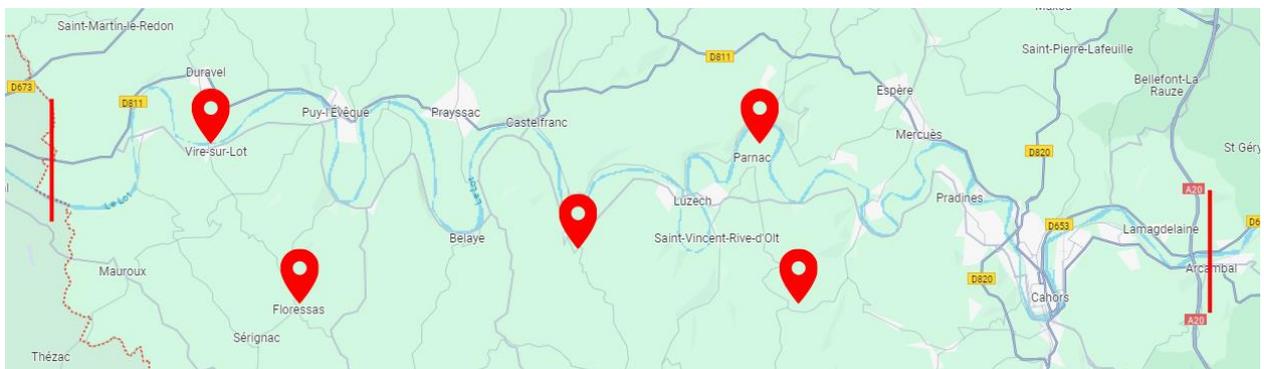
-J'ai réalisé mon cinquième entretien avec le Château de Chambert à Floressas à 37 kilomètres à l'ouest de Cahors. J'ai choisi d'interroger ce domaine car il s'agit d'un gros domaine viticole avec un bâti important et de récentes rénovations. De plus j'avais la facilité d'avoir une amie, ancienne étudiante du master Gastronomie, Vins, Cultures et Sociétés en poste dans ce domaine qui m'a permis de l'interroger ;

-J'ai réalisé mon sixième et septième entretien auprès de membres de la maison du Patrimoine de Cahors. J'ai obtenu ces deux entretiens grâce à ma professeure de politique culturelle qui m'a donné cours durant ces deux années de master. Elle m'a donné le contact de Fabien Cadot, chercheur en inventaire du patrimoine pour le département du Lot, en partenariat avec la région

Occitanie, et en charge de l'inventaire du patrimoine pour le département, notamment sur tout le volet architectural. Enfin j'ai également interrogé, Laure Courget directrice du patrimoine ville de Cahors, conservateur en chef du patrimoine.

Voici une carte<sup>70</sup> permettant de visualiser la localisation des vignobles qui ont été interrogés. Nous pouvons y voir qu'une grande partie du territoire est couverte avec deux vignobles à l'ouest de la zone, un au centre et deux à l'est. Il est possible de voir à gauche du visuel la limite ouest de l'appellation AOC Cahors et à droite la limite est de l'appellation.

Figure 26 Carte des vignobles interrogés sur l'aire de l'AOC Cahors.



Dans la zone de l'AOC Corbières :

-J'ai réalisé mon premier entretien auprès de ma tutrice de stage au Château Fabre Cordon à Peyriac-de-Mer à 13 kilomètres au sud de Narbonne. La réponse aux questions n'a pas pu se faire sous forme d'entretien à la vue du travail important à fournir sur le domaine à l'approche de la saison estivale qui entraîne de nombreux préparatifs. Ma tutrice a répondu à l'écrit à l'ensemble de mes questions. J'ai choisi d'interroger ma tutrice de stage pour un côté pratique dû au fait que j'effectue mon stage au sein de son vignoble, il était donc facile pour moi de lui parler de mon projet de mémoire. De plus, elle possède 3 bâtis viticoles. Une cave dans laquelle elle fait le vin, un caveau de dégustation au cœur du village et une nouvelle bâtisse récemment achetée dans laquelle elle envisage des activités œnotouristiques. Cet éventail de bâtis m'a attiré quant à ma recherche de vigneron à interroger.

-J'ai réalisé mon deuxième entretien sur les conseils de ma tutrice de stage à l'Abbaye Sainte Eugénie à Peyriac-de-Mer à 16 kilomètres de Narbonne. J'ai choisi ce lieu premièrement grâce au conseil de ma tutrice mais également car il s'agit d'un lieu avec une très grande histoire datant du 9ème siècle.

<sup>70</sup> Carte réalisée à partir d'une capture d'écran google maps et modifiée sur Canva

-J'ai rencontré un employé du château Villenouvette à Néviau à 13 kilomètres à l'ouest de Narbonne pour mon troisième entretien de la zone des Corbières. Ce choix m'a semblé judicieux car ce château appartient à une famille qui possède 2 autres domaines viticoles en Corbières. De ce fait, en interrogeant une seule personne j'ai pu obtenir une vision globale sur 3 établissements. De plus, la zone géographique de mes entretiens en Corbières est relativement resserrée, cet entretien-là m'a permis de toucher une nouvelle zone des Corbières.

-J'ai naturellement réalisé mon quatrième entretien auprès de mon tuteur de stage de l'an dernier au Château du Lac à Sigean à 16 kilomètres de Narbonne. En effet il s'agit d'un vigneron qui possède également un bâti intéressant. Il produit son vin dans une aile d'un grand château de 900 mètres carré dont la construction a démarré en l'an 800, et dont la dernière grande rénovation a eu lieu en 1850. A la suite d'une histoire tumultueuse ce château s'est retrouvé en ruine. Mon ancien tuteur de stage est dans la démarche depuis quelques années de le reconstruire de façon à préserver son patrimoine familial. Son point de vue sur ce bâti et sa volonté de le préserver sont des points qui m'ont attirés dans la quête de réponses à mes questions. De plus j'ai pu moi-même participer à la reconstruction de ce château durant mes 4 mois et demi de stage de master 1.

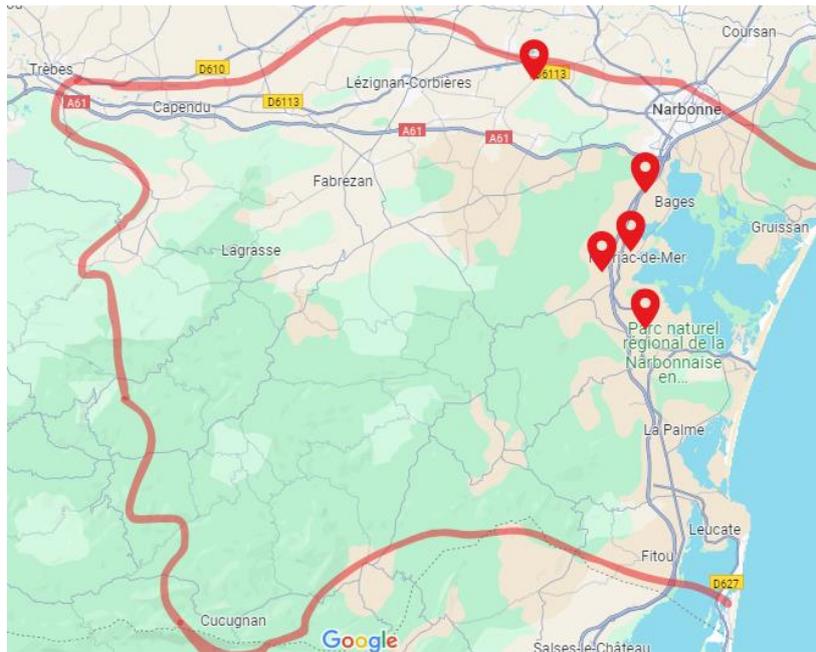
-J'ai réalisé mon cinquième entretien au Château Prat de Cest à Bages à 8 kilomètres au sud de Narbonne. J'ai choisi ce lieu sous les conseils de la vigneronne de l'Abbaye Sainte Eugénie. Après lui avoir exposé le sujet de mon mémoire et procédé à l'entretien, elle m'a conseillé ce château car ils auraient très certainement des informations intéressantes à ce sujet. En effet, il s'agit d'un château médiéval du 12<sup>e</sup> siècle bâti par les vicomtes de Narbonne. Ce château est actuellement une propriété familiale depuis 1804. L'histoire du bâti sera en effet très intéressante de plus, conjugué à un grand patrimoine familial.

Voici une carte<sup>71</sup> permettant de visualiser la localisation des vignobles qui ont été interrogés. Nous pouvons voir qu'une grande partie se situe dans les Corbières maritimes, proche de la Méditerranée. Un seul se situe plus au nord-ouest dans la vallée, des terres plus fertiles et plus propices à la production de vin. Le tracé en rouge permet de délimiter l'aire de l'A.O.C Corbières.

---

<sup>71</sup> Ibid

Figure 27 Carte des vignobles interrogés sur l'aire de l'AOC Corbières



B) La prise de contact :

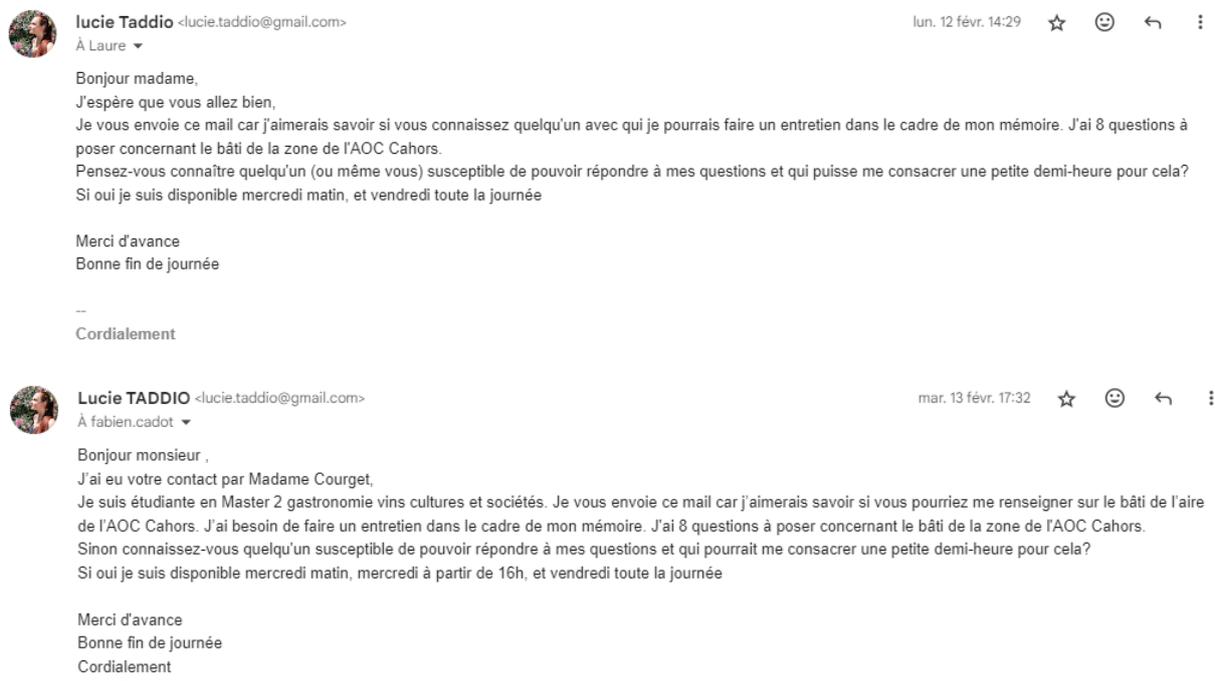
En ce qui concerne les vignerons, après avoir fait valider les lieux par mon maître de mémoire, j'ai contacté par téléphone les différents domaines afin de leur faire ma demande. Je me suis présentée puis j'ai exposé l'objet de ma demande :

*« Bonjour, je me présente je m'appelle Lucie, je suis étudiante à Cahors en Gastronomie, Vins, Cultures et Sociétés. Je me permets de vous appeler car dans le cadre de ce master j'ai un mémoire à rédiger sur l'influence des spécificités locales sur le bâti viticole. J'aimerais savoir s'il serait possible que je vienne à votre rencontre pour vous poser 8 questions en rapport avec mon sujet. L'entretien durerait une trentaine de minutes et serait enregistré si vous n'y voyez pas d'inconvénients de façon à faciliter la retranscription et ne pas déformer vos propos. Je vous remercie... »*

Je ne suis pas trop rentrée dans les détails de mon sujet, ni dans les détails des questions de façon à ne pas influencer mon interlocuteur.

En ce qui concerne les personnes ressources patrimoine j'ai communiqué par mail. J'ai contacté en premier lieu Laure Courget, qui m'a donné les coordonnées de Fabien Cadot que j'ai également contacté par mail.

Figure 28 Capture d'écran des échanges de mails pour les demandes d'entretiens



### C) Quand est-ce que j'y suis allée et comment :

Je vais pour commencer présenter la temporalité de la prise de contact et des entretiens de la zone de l'AOC Cahors. J'ai commencé par faire une sélection des vignobles à appeler que j'ai transmise pour validation à mon maitre de mémoire le 31 janvier. Ma prise de contact téléphonique a suivi très rapidement, tout début février aux alentours du 2. J'ai obtenu 4 réponses positives que j'ai planifiées sur la même journée du 6 février. J'ai réalisé ces 4 entretiens durant la semaine de révision qui précédait les partiels du second semestre. En ce qui concerne le dernier entretien avec un domaine viticole et les deux entretiens avec les personnes ressources patrimoine, les prises de contact ont été faites les 12 et 13 février pour des entretiens qui ont été réalisés le lendemain du dernier jour des partiels, soit le vendredi 16 février.

De la validation des contacts par mon maitre de mémoire à la réalisation du dernier entretien, 17 jours se sont écoulés.

En ce qui concerne la temporalité de la prise de contact et des entretiens de la zone de l'AOC Corbières, j'ai également commencé par faire une sélection des vignobles à appeler que j'ai transmise pour validation à mon maitre de mémoire le 18 avril.

D) Questions posées et lien avec la problématique :

Voici la liste des 8 questions que j'ai posées aux vigneronnes des deux zones ainsi que les justifications quant au choix des questions. J'ai posé exactement les mêmes questions à Cahors et en Corbières de façon à pouvoir comparer les résultats à partir d'une même base. Les questions qui précèdent une puce flèche sont des questions de relance qui m'ont servi à orienter au besoin mon interlocuteur vers mon sujet.

*Question 1 : Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ? Depuis combien de temps travaillez-vous dans le domaine du vin ? Pouvez-vous me décrire votre domaine en quelques mots ?*

A travers cette question je souhaitais connaître mon interlocuteur ainsi que son rôle dans l'exploitation. La troisième partie de la question concernait l'histoire du domaine.

*Question 2 : Quelles caractéristiques de votre bâti viticole sont dues à une spécificité locale de cette zone géographique ?*

➤ *Une spécificité locale comme les sols, l'altitude, la pente, le terroir, la végétation ?*

Cette question entre directement dans mon sujet. C'est notamment par celle-ci que les différences de réponses pourraient être intéressantes entre les deux zones d'appellation. Les caractéristiques qu'évoqueront les vigneronnes ne seront pas nécessairement identiques. Ma question de relance permet de préciser ce que j'entends par « spécificité locale » et d'orienter mon interlocuteur vers des aspects évoqués dans mon cadre théorique notamment. Cette deuxième question reprend presque à l'identique ma question de départ.

*Question 3 : Qu'est-ce qui selon vous pourrait justifier une différence de bâti viticole entre les zones de l'AOC Cahors et une autre région viti-vinicole ?*

Cette question a relativement le même but que la précédente, mais j'ai jugé qu'elle permettrait certainement d'éclairer mon interlocuteur en lui apportant une piste de réflexion. Je m'attends ici à ce qu'il me communique des informations sur d'autres régions viticoles qu'il connaît ou à étudier et qu'il réfléchisse à ce qui pourrait les différencier, ce qui selon moi lui faciliterait la recherche d'éléments des spécificités locales de sa zone géographique qui influencent le bâti.

*Question 4 : Avez-vous travaillé dans une autre région viticole que la zone Cahors/Corbières ?*

➤ *Si oui quelles sont les différences au niveau du bâti que vous avez pu observer ?*

➤ *Sauriez-vous expliquer les raisons de ces différences ?*

En posant cette question-là, je vise les vigneron·nes qui n'ont pas toujours travaillé dans la zone de l'AOC Cahors ou de l'AOC Corbières. Ils ont donc été confrontés directement à des bâtis viticoles plus ou moins différents de ce dans lesquels ils travaillent actuellement. La comparaison, les détails et les justifications seront donc plus simples à donner pour eux. L'objectif de cette question est encore une fois ciblé sur les spécificités locales propres à un territoire. Je cherche à ce que mon interlocuteur confronte deux territoires.

*Question 5 : Depuis l'obtention de l'appellation en (1971 Cahors – 1985 Corbières) les bâtis viticoles ont-ils subi des modifications ?*

➤ *Le cahier des charges de l'AOC vous impose des règles à suivre. Ont-elles un impact sur votre bâti viticole ? De quelle façon ?*

➤ *Niveau matériel, structure ou organisation de l'exploitation ?*

Cette question-ci fait écho à une sous-partie de mon cadre théorique concernant les appellations. Nous avons pu y découvrir, ainsi que dans ma question de recherche numéro 2 l'impact que peut avoir le cahier des charges sur le bâti. Cette question peut donc me permettre d'avoir des renseignements supplémentaires à ce sujet. De plus les cahiers des charges ne sont pas identiques en fonction des appellations, ce qui en fait une spécificité entre les deux zones d'appellation. Cette question entre totalement dans le thème de ma problématique axée sur les spécificités locales. Mes deux questions de relances sont là pour orienter mon interlocuteur sur de possibles éléments de réponses auxquels il n'aurait pas pensé, basé des éléments évoqués dans mon cadre théorique.

*Question 6 : L'œnotourisme, de plus en plus répandu et varié depuis quelques années, vous a-t-il amené à procéder à des modifications dans votre exploitation ?*

Cette sixième question est également en lien avec l'une des sous parties de mon cadre théorique ainsi que ma troisième question de recherche. L'œnotourisme est au cœur de cette question. Son influence sur le bâti viticole a été démontrée dans le cadre théorique. L'intérêt de poser cette question réside dans la volonté d'avoir différents points de vue sur ce sujet et de savoir personnellement les modifications qui ont été opérées ainsi que les avantages et inconvénients en lien avec cela.

*Question 7 : Comment envisagez-vous le futur des bâtis viticoles de la zone A.O.C Cahors/Corbières ?*

Cette septième question n'est en lien avec aucune de mes sous-parties, cependant j'ai jugé qu'elle serait intéressante malgré cela. En effet, obtenir la vision des vigneron·nes sur les bâtis viticoles de leur zone sur un long terme pourrait selon moi m'apporter des éléments de réponse à ma problématique. Je pense viser des réponses en lien avec les changements environnementaux ou bien des changements de mode de viticulture, des changements de façon de faire... Toutes ces choses qui peuvent différer entre l'aire de l'AOC Cahors et l'aire de l'AOC Corbières, et qui constituent en elle-même des spécificités à ces lieux.

*Question 8 : Comment pourriez-vous décrire le bâti viticole de la zone de l'AOC Cahors/Corbières ? En quoi pourrait-on dire qu'il existe un bâti viticole typique à Cahors/ en Corbières ? Pourriez-vous décrire votre bâti viticole ?*

Enfin, cette ultime question regroupe selon moi l'ensemble de mon sujet. Les réponses à cette question seront à comparer avec une attention toute particulière entre les deux zones. Car en effet, après avoir répondu à 7 questions en lien avec le bâti viticole, la réponse à cette question sera, selon moi, bien plus construite que si elle avait été posée plus tôt. Elle sert en quelque sorte de conclusion et je compte amener les vigneron·nes à me donner toutes les informations sur leur bâti qu'ils ont en leur possession. Les questions précédentes leur auront bien mis en tête que je ne m'intéresse qu'à leur zone d'appellation et non aux bâtis viticoles en général, que l'œnotourisme et le cahier des charges sont à prendre en compte dans les éléments susceptibles de faire partie de la réponse.

Les questions qui ont été posées aux personnes ressources patrimoine ont les mêmes objectifs mais ont été réadaptées de façon à faciliter leurs réponses.

*Question 1 : Pouvez-vous s'il vous plaît vous présenter en quelques mots ?*

*Question 2 : Quelles caractéristiques du bâti des exploitations viticoles de Cahors/Corbières sont en lien avec des spécificités locales ?*

*Question 3 : Selon vous, qu'est-ce qui pourrait justifier une différence de bâti entre les vignobles de l'aire de l'AOC Cahors/Corbières et ceux d'une autre région viticole ?*

*Question 4 : A la suite de l'obtention de l'appellation, donc en 1971, l'appellation AOC Cahors, est-ce que les bâtis viticoles ont subi des modifications et si oui, pourquoi ? Est-ce que vous avez une idée ?*

*Question 5 : Comment pourriez-vous décrire le bâti viticole de la zone de l'AOC Cahors ? En quoi pourrait-on dire qu'il existe un bâti typique à Cahors ?*

Comme vous pouvez le constater, 3 questions ont été supprimées par rapport à celles posées aux vigneronns. En effet, elles n'étaient pas pertinentes selon moi pour ce public et ils n'auraient pas pu m'y apporter de réponse.

#### E) La méthode d'analyse des entretiens

Pour analyser le contenu de ces entretiens nous allons tout d'abord les retranscrire (document en annexe). Nous procéderons par la suite à une analyse horizontale, thématique par thématique. Une autre méthode aurait été de les analyser de façon verticale, c'est-à-dire interrogé par interrogé.

Pour ce faire, il faudrait créer 3 documents Word pour chacune de mes grandes thématiques qui sont : le bâti, le cahier des charges et l'œnotourisme. Dans des documents j'y ai inséré les réponses de mes retranscriptions dans laquelle j'avais un élément de réponse. J'ai par la suite surligné dans le texte de plusieurs couleurs différentes les éléments de réponse de façon à les identifier clairement. Pour terminer j'ai pu procéder à l'analyse de mes entretiens en cherchant à comprendre pourquoi leur bâti viticole est ainsi, quels sont les éléments qui l'influence où l'on influencé.

## Partie 4 : Analyse des résultats

Dans cette quatrième partie correspondant à l'analyse des résultats, nous allons commencer par faire une exposition des résultats, d'abord quantitativement, puis qualitativement. Nous finirons par commenter les résultats.

#### **4.1 Analyse quantitative des résultats**

Nous allons commencer par analyser quantitativement les résultats obtenus. En ce qui concerne les entretiens nous allons analyser la durée des enregistrements ainsi que le nombre de mots présents lors de la retranscription. Enfin, quant à la netnographie nous allons analyser le nombre de publications obtenues par rapport à d'autres hashtags concernant d'autres vignobles ainsi que le nombre de publications au fil des années.

##### **4.1.1 Analyse quantitative des résultats obtenus à la suite des entretiens**

Je vais commencer par présenter une rapide analyse quantitative de mes entretiens ethnographiques. Je vais la réaliser en analysant le nombre de mots de chaque entretien. Ces résultats me permettront d'avoir une idée de quels entretiens m'ont possiblement offert le plus de renseignements et lesquels m'en ont offert le moins. Je suis consciente que la quantité d'informations ne signifie pas forcément qualité de l'information.

-le Château la Caminade : 35 minutes d'enregistrement. 6 412 mots.

- Didier Pelvillain : (Le domaine du Théron, Le Château de Cénac et le Château du Port) : 13 minutes d'enregistrement. 2 679 mots.

-le Clos de Pougette : 23 minutes d'enregistrement. 3 842 mots.

-le Clos Triguedina : 19 minutes d'enregistrement. 3 143 mots

-le Château Chambert : 10 minutes d'enregistrement. 2 008 mots.

-Fabien Cadot : 7 minutes d'enregistrement. 1 133 mots.

-Laure Courget : 40 minutes d'enregistrement. 7 397 mots.

-Le Château Fabre Cordon : 771 mots.

-L'Abbaye Sainte-Eugénie : 19 minutes d'enregistrement. 3 355 mots.

-Le Château Villenouvette : 9 minutes d'enregistrement. 1 817 mots.

-Le Château du Lac : 13 minutes d'enregistrement. 2 080 mots.

-Le Château Prat de Cest : 5 minutes d'enregistrement. 1 157 mots.

#### 4.1.2 Analyse quantitative des résultats obtenus à la suite de la netnographie

Comme expliqué dans le cadre méthodologique, j'ai analysé les publications postées sur Instagram avec le #vignoblecorbières et le #vignoblecahors.

J'ai analysé l'ensemble des publications disponibles qui s'élevait à 21 pour la zone de l'AOC Corbières et à 103 pour la zone de l'AOC Cahors. Il est important de noter que 48 publications de la zone de l'AOC Cahors ont été posées par une seule et même personne, une salariée d'un vignoble.

A titre comparatif, je me suis renseignée sur la popularité d'autres vignobles sur Instagram. J'ai regardé le nombre de publications postées portant l'hashtag de vignoble éloigné et de vignoble languedocien ou du Sud-Ouest. Voici les 8 résultats obtenus. J'ai choisi ces vignobles-là sans réelles justifications, seulement pour comparer avec la popularité des #vignoblecorbières et le #vignoblecahors. Les résultats fournis par Instagram ne sont pas précis au post près, ils apparaissent sous forme de tranche de publication : plus de 100, moins de 100 ... Cependant ces résultats nous permettent de juger la popularité des hashtags qui nous intéressent par rapport aux autres.

Figure 29 Nombre de publication d'autres vignobles



En ce qui concerne les dates de publication, voici un tableau rapide des répartitions en fonction des années pour les publications portant les #vignoblecorbières et #vignoblecahors :

Figure 30 Tableau du nombre de publications Instagram en fonction des années

| #vignoblecorbières |               | #vignoblecahors |                 |
|--------------------|---------------|-----------------|-----------------|
| 2016               | 0 publication | 2016            | 2 publications  |
| 2017               | 0 publication | 2017            | 0 publication   |
| 2018               | 0 publication | 2018            | 3 publications  |
| 2019               | 1 publication | 2019            | 29 publications |

|      |                 |      |                 |
|------|-----------------|------|-----------------|
| 2020 | 0 publication   | 2020 | 28 publications |
| 2021 | 10 publications | 2021 | 32 publications |
| 2022 | 5 publications  | 2022 | 5 publications  |
| 2023 | 3 publications  | 2023 | 3 publications  |

## **4.2 Analyse qualitative des résultats**

Dans cette sous-partie nous allons analyser qualitativement les résultats. Pour commencer nous pourrions visualiser en image les lieux visités puis nous découvrirons les chiffres clés de l'analyse netnographique. Il ne s'agit que d'une présentation des données, l'interprétation et l'analyse des résultats arriveront après celle-ci.

### **4.2.1 Présentation des données obtenues à la suite des entretiens :**

Résultats en image des lieux visités. Ces photographies, prises lors de mes entretiens ou sur internet, nous permettent d'avoir des éléments de comparaison visuelle entre les deux aires d'appellation. De plus certains éléments présentés par les interviewés sont visibles sur ces photos.

Figure 31 Château la Caminade<sup>72</sup>



Ces photographies que j'ai prises au Château la Caminade nous permettent de voir la cave voûtée avec de vieilles pierres qui parcourent les deux tiers de la maison, qui a été réaménagée à côté de l'espace de vente. Nous pouvons y voir le toit très haut qui servait de séchoir à tabac auparavant. Enfin nous pouvons également voir le pigeonnier.

<sup>72</sup> Photos prises par mes soins

Figure 32 Domaine de Didier Pelvillain<sup>73</sup>



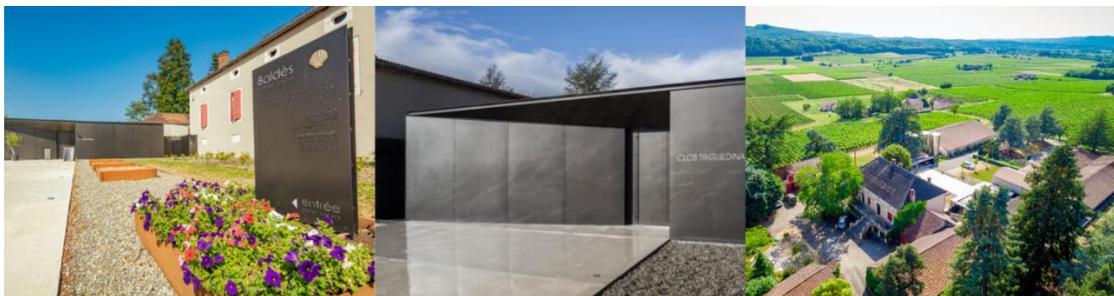
Nous pouvons voir sur cette photo l'un des domaines de Didier Pelvillain, situé à Albas et plus précisément l'une des boutiques.

Figure 33 Clos de Pougette



Voici une photographie prise sur le site internet de Cahors Vallée Du Lot du Clos de Pougette<sup>74</sup>. Nous pouvons y voir la propriété dans son ensemble ainsi qu'une parcelle de vigne. Le pigeonnier dont le vigneron nous fait la description durant l'entretien est également visible à gauche du bâtiment.

Figure 34 Clos Triguedina<sup>75</sup>



<sup>73</sup> Ibid

<sup>74</sup> Clos de Pougette, Disponible sur <https://www.cahorsvalleedulot.com/domaines/clos-de-pougette/> (Consulté le 27/04/2024)

<sup>75</sup> Clos Triguedina, Disponible sur : <https://www.winalist.fr/hosts/525/clos-triguedina> , <https://www.vigneron-independent.com/clos-triguedina> , <https://www.laregion.fr/A-Vire-sur-Lot-le-Clos-Triguedina-porte-etendard-du-savoir-faire-de-l-appellation> (Consulté le 27/04/24)

Voici 3 photographies, prises sur différents sites internet dans lesquels nous pouvons voir la façon dont le Clos Triguedina allie ancien et moderne dans son bâti.

Figure 35 Château Chambert



Sur cette photographie<sup>76</sup> du Château Chambert, nous pouvons voir la salle de dégustation vitrée dont nous parle l'interviewé numéro 5.

Figure 36 Château Fabre Cordon



Sur ces trois photographies prises par mes soins durant mon stage, nous pouvons voir les 3 bâtis viticoles du Château Fabre Cordon. La première photographie nous permet de voir le caveau de dégustation au centre du village, la deuxième la cave de production du vin, et enfin, la troisième photo a été prise à Batiqueille, la vieille bâtisse, anciennement viticole qui a été achetée dans un but oenotouristique.

---

<sup>76</sup> Château Chambert, Disponible sur <https://www.chambert.com/fr/index.html> (Consulté le 27/06/2024)

Figure 37 Abbaye Sainte-Eugénie



Voici trois photographies<sup>77</sup> de l'Abbaye Sainte-Eugénie. Une extérieure, une intérieure et une sur la route. Nous pouvons y voir les pierres blanches dont nous parle la vigneronne.

Figure 38 Château Villenouvette



Voici trois photographies<sup>78</sup> prises au Château Villenouvette. Sur la première nous pouvons voir le bâtiment d'exploitation. Le vigneron nous informe durant l'entretien, qu'initialement ce bâtiment devait être deux fois plus grand, mais que les ouvriers ont été appelés au combat et ont stoppé leur ouvrage à la moitié. La deuxième photographie a été prise à l'intérieur de ce même bâtiment. Nous pouvons y voir les cuves de vinification. Enfin, la troisième photographie montre le château, l'un des rare à être si imposant dans la région des Corbières, et qui servira à l'avenir, de gîte oenotouristique selon le vigneron.

Figure 39 Château du Lac



<sup>77</sup> Photographies prises par mes soins

<sup>78</sup> Ibid



Les deux premières photographies<sup>79</sup> montrent l'évolution du Château du Lac, mon lieu de stage de Master 1. Nous pouvons voir une photographie prise entre 1850 (dernière rénovation) et le début de la seconde guerre mondiale. La deuxième photographie a été prise il y a moins de 3 ans. J'ai choisi de montrer le château avant son état de ruine de façon à mieux comprendre l'ampleur du bâti au Château du Lac. Les trois photographies suivantes<sup>80</sup> ont été prises en 2023 durant mon stage de master 1. Nous pouvons y voir quelques-uns de nos très nombreux travaux. Nous travaillons à la reconstruction et/ou préservation du bâti existant, comme il est possible de le voir sur la première et troisième photographie. Nous retirons le lierre qui grimpe sur le château sur la première, de façon à limiter les dégâts qu'il peut occasionner sur le mur de pierre. Nous installons des filets de protection sur les murs intérieurs du château de façon à limiter la chute des pierres sur la troisième photographie. Sur la photographie centrale, nous aménageons une partie du château de façon à en faire un espace oenotouristique disponible à la location.

Figure 40 Château Prat de Cest



Enfin, voici deux photographies<sup>81</sup> du Château Prat de Cest. Nous pouvons y voir le bâti construit au 12<sup>e</sup> siècle par les vicomtes de Narbonne.

<sup>79</sup> Château du Lac, Disponible sur <https://www.laurentparnaud.fr/histoire-parnaud-sigean/> (Consulté le 27/06/2024)

<sup>80</sup> Photographies prises par mes soins.

<sup>81</sup> Ibid

## 4.2.2 Présentation des données obtenues à la suite de la netnographie

Nous allons ici analyser grâce à différentes sous-parties correspondantes aux colonnes qui m'ont permis de réaliser ma netnographie, les résultats obtenus. Voici un extrait du tableau, réalisé comme expliqué précédemment sur Excel, comparatif des publications des deux zones d'appellation :

Figure 41 Tableau Netnographie

|    | A                      | B          | C                          | D           | E           | F           | G                      | H          | I                  | J           | K           | L            |              |
|----|------------------------|------------|----------------------------|-------------|-------------|-------------|------------------------|------------|--------------------|-------------|-------------|--------------|--------------|
| 1  | Corbières              |            |                            |             |             |             |                        | Cahors     |                    |             |             |              |              |
| 2  | Date de la publication | Visuel     | Lien avec le bâti?         | Lien oenoto | Qui poste   |             | Date de la publication | Visuel     | Lien avec le bâti? | Lien oenoto | Qui poste   |              |              |
| 3  | 1                      | Randonnée  | Non                        | Non         | particulier |             | 1                      | n          | Non                | Non         | Particulier |              |              |
| 4  | 2                      | Vigne      | Non                        | Non         | Pro         |             | 2                      | 01/12/2021 | Vigne              | Non         | Non         | Photographie |              |
| 5  | 3                      | 14/01/2021 | Vigne, route des corbières | Non         | Oui         | particulier |                        | 3          | 04/08/2020         | Vigne       | Non         | Non          | Particulier  |
| 6  | 4                      | 22/10/2019 | Com dégustation            | Non         | Oui         | Pro         |                        | 4          | 03/05/2021         | Bouteille   | Non         | Oui          | Pro          |
| 7  | 5                      | 23/09/2021 | Vigne                      | Non         | Non         | Employé     |                        | 5          | 25/01/2021         | Chateau     | Oui         | Non          | Pro          |
| 8  | 6                      | 28/09/2021 | Vigne                      | Non         | Non         | Employé     |                        | 6          | 22/06/2020         | Vigne       | Non         | Non          | Pro          |
| 9  | 7                      | 07/12/2021 | Vigne                      | Non         | Non         | Employé     |                        | 7          | 27/12/2020         | Pont        | Non         | Non          | Photographie |
| 10 | 8                      | 15/22/21   | Vigne                      | Non         | Non         | Pro         |                        | 8          | 21/12/2021         | Mur         | Non         | Non          | Pro          |

### A) Le contenu des publications

En ce qui concerne les contenus des publications, ce sont principalement des paysages de vignes qui sont mis en avant. Mais pour rentrer dans le détail :

Dans la zone de l'AOC Corbière les publications montrent :

- 16 publications de vigne, ce qui représente 76 % des publications de la zone (16 publications sur les 21 de cet hashtag) ;
- 1 publication d'une randonnée en Corbières sans lien direct avec le monde du vin ;
- 1 publication de vigne accompagnée d'une maison de vigne, la voici ;

Figure 42 Publication d'une photo montrant un bâti viticole et portant le #vignoblecorbières



- 1 publication d'une balade à cheval dans les vignes ;
- 1 publication commerciale montrant des bouteilles de vin, la voici ;

Figure 43 Publication commerciale portant le #vignoblecorbières

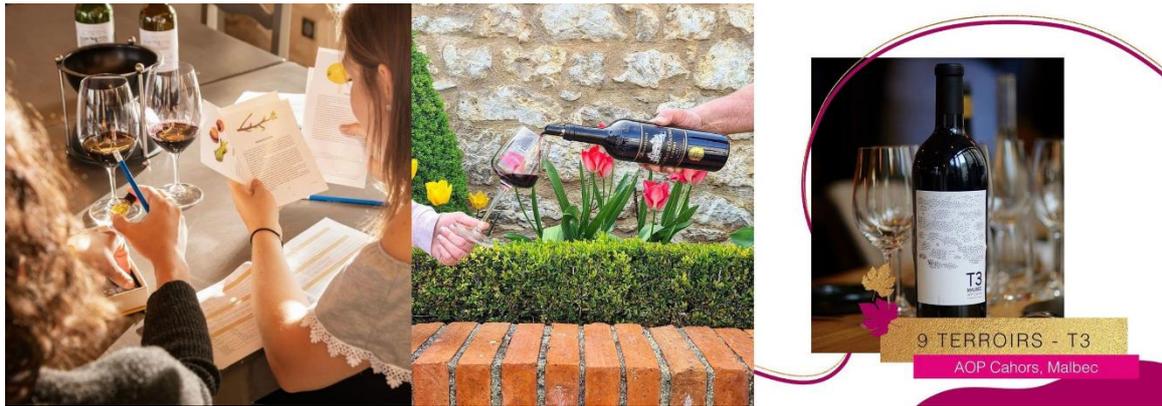


- 1 publication d'une personne faisant la route des Corbières.

Dans la zone de l'AOC Cahors les publications montrent :

- 53 publications de vignes, ce qui représente 51,4% des publications de la zone (53 publications sur les 103 de cet hashtag) ;
- 10 publications commerciales montrant des bouteilles de vin, ce qui représente 8,7% des publications, en voici quelques-unes ;

Figure 44 Publication commerciale portant le #vignoblecahors



-7 publications montrant du bâti viticole comme : un château, des vues d'ensemble (paysage et vignoble) ou des capitelles, les voici ;

Figure 45 Publications montrant des bâtis viticoles et portant le #vignoblecahors



-4 publications montrant des paysages sans lien avec le vin ;

-28 publications qui n'ont aucun lien avec le vin. Dans cet #vignoblecahors, nous pouvons retrouver des photos de fleurs, du pont Valentré, d'apéritif, de chevaux, de drapeau et bien

d'autres. Sans lien de près ou de loin avec le vin. Ces publications représentent 27% de l'ensemble de cet #vignoblecahors.

En ce qui concerne des publications montrant des bâtis viticoles, elles sont au nombre de 1 sur 21 sur le #vignoblecorbières contre 7 sur 103 sur le #vignoblecahors.

Les publications en lien avec l'œnotourisme sont au nombre de 3 sur 21 #vignoblecorbières contre 10 sur 103 sur le #vignoblecahors.

#### B) Auteurs des publications

Enfin, les auteurs de ces publications ont été classés en 4 catégories :

-les professionnels du monde viticole, c'est-à-dire des vigneron, des caves coopératives ou des caves à vin. Ils postent généralement pour faire connaître leur domaine et les produits ou pour partager leur passion ;

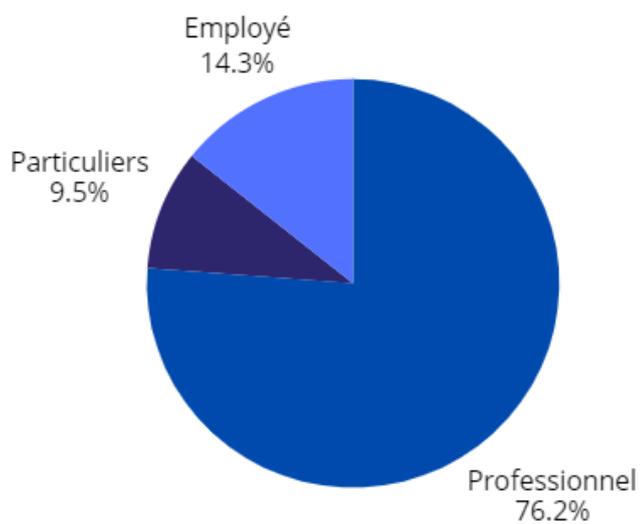
-les particuliers, toute personne n'ayant pas indiqué sa profession dans sa biographie sur son profil ou n'ayant pas de lien avec le vin. Ils postent généralement des paysages vus en week-end ou en vacances ;

-les employés, c'est-à-dire toutes personnes qui travaillent dans le monde du vin mais sans poster sur la page officielle de l'entreprise. Ils postent généralement des photographies de leur travail. Il est possible de voir sur leurs profils ou bien en description de leurs photos qu'ils sont employés grâce à des phrases comme « on commence la taille !!! » accompagnées d'une photo dans les vignes ;

-autre, c'est-à-dire toute personne qui n'entre dans aucune de ces catégories. Dans notre cas il s'agit de 2 types d'utilisateurs d'Instagram : des photographes et l'office de tourisme de Cahors.

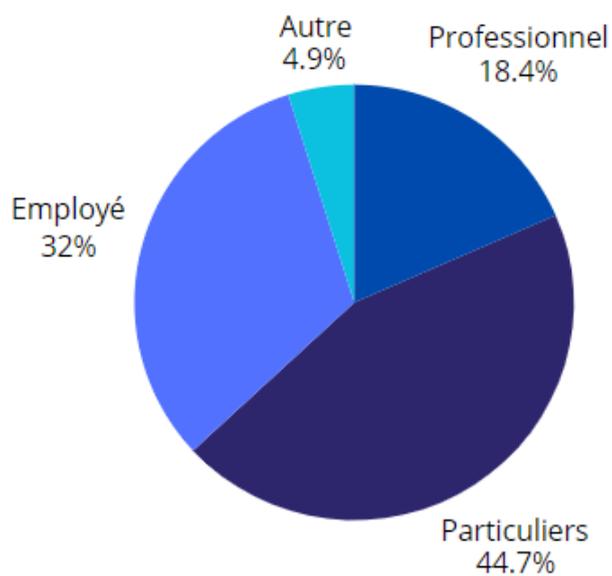
En ce qui concerne les auteurs de publications portant le #vignoblecorbières ils sont répartis de la façon suivante :

Figure 46 Diagramme circulaire des auteurs des publication portant le #vignoblecorbières



Enfin, en ce qui concerne les auteurs de publications portant le #vignoblecahors ils sont répartis de la façon suivante :

Figure 47 Diagramme circulaire des auteurs des publications portant le #vignoblecahors



### **4.3 Résultats généraux**

Dans cette sous-partie nous allons procéder à l'analyse des résultats des entretiens ethnographiques puis de la netnographie. Ensuite une analyse triangulaire des résultats sera présentée.

#### **4.3.1 Entretiens ethnographiques**

Nous allons découvrir les réponses aux questions de nos 13 interrogés. Les interrogés ne seront pas appelés par leurs noms de façon à préserver leur anonymat, seule la zone d'appellation dans laquelle ils se trouvent sera mentionnée. En effet, citer le nom des domaines me semble moins pertinent car ils ne permettent pas de nous situer géographiquement dans les deux appellations.

A la suite des 8 questions qui ont été posées, de nombreuses réponses ressortent. La plupart des éléments recueillis sont similaires entre les deux zones d'appellation. Il est important de souligner le langage non verbal que j'ai pu observer mais qu'il n'est pas possible de bien ressentir à travers les enregistrements : le questionnement. En effet le sujet de ce mémoire à susciter de nombreuses réflexions. Les interviewés se sont retrouvés de nombreuses fois déçus face aux questions de mon terrain d'enquête. Cela prouve que la question du bâti et la justification de son apparence n'est pas un élément central dans les connaissances de nos interrogés.

Pour commencer, nous allons nous focaliser sur le bâti en lui-même. Nous allons nous intéresser à la façon dont les vigneron·ne·s lotois et audois ont décrit leurs bâtis viticoles. Selon la quasi-totalité des interviewés, il n'existe ni sur l'aire de l'A.O.C Cahors, ni sur l'aire de l'A.O.C Corbières aucun bâti viticole typique, rien de remarquable, rien qui puisse rassembler les bâtis entre eux. Voici quelques extraits de leurs paroles dans lesquelles ils expriment cette idée : "il n'y a pas de bâti spécifiquement viticole" (interviewé lotois), "je ne pourrais pas tellement dire qu'il y a un bâti viticole typique" (interviewé audois). Ils sont très nombreux à avoir exprimé cette idée. Le bâti viticole est en réalité un bâti agricole de façon générale. L'un des interviewés en Corbières nous apprend que sa cave était à l'époque une bergerie. L'interviewé numéro 6, chargé d'un inventaire du patrimoine sur le département du Lot déclare que jusqu'au début du 18<sup>e</sup> siècle, aucune trace de bâti spécifiquement viticole n'a été répertorié. De plus comme nous l'apprend l'interviewé 3 de la zone de l'A.O.C Cahors, la viticulture n'étant pas une activité très rentable, elle était devenue une activité adjacente, cumulée avec une autre branche de l'agriculture comme l'élevage. De ce fait aucun bâtiment n'était réellement à vocation

uniquement viticole. L'un des interrogés travaille actuellement en Corbière, et a eu travaillé dans un domaine viticole proche de Cahors ; il n'a relevé aucune typicité sur les deux lieux.

Ils m'ont tout de même décrit leurs bâtis viticoles. Nous allons commencer cette analyse par les éléments qui m'ont été cités et dans l'appellation A.O.C Cahors et dans l'appellation A.O.C Corbière. Premièrement, le matériau de construction, la pierre locale. Ils m'ont tous décrit leur bâti en commençant par m'expliquer qu'ils étaient construits avec la pierre qui devait se trouver naturellement dans leur environnement au moment de la construction de leur bâti, "ils n'allaient pas chercher les pierres à 300 km" (Interviewé en Corbières). Les caves enterrées ou semi enterrées de façon à profiter d'une fraîcheur naturelle et indispensable dans une cave sont présentes dans les deux appellations. Cependant, une vigneronne en Corbière m'a expliqué que les caves du département n'étaient pas enterrées car les pluies de la zone sont très rares mais très violentes, de ce fait, des éboulements sont fréquents. Cet avis qui vient à l'encontre de ceux des autres rend flou cet aspect du bâti viticole en Corbière. Pour suivre sur les éléments communs aux deux appellations, un modèle de bâti m'a été décrit à de nombreuses reprises. Il s'agit d'un bâtiment agricole, pouvant servir pour de nombreuses productions, dont la vigne. Ce bâti se compose de 2 ou 3 niveaux. Le rez-de-chaussée est utilisé pour la production, on y retrouve les cuves et d'autres matériels de vinification. Le premier étage est l'habitation du vigneron. Selon les cas, le bâti est doté d'un grenier, faisant office de deuxième étage et de lieu de stockage. L'un des vignerons lotois m'a décrit le sien comme disposant de crochets métalliques servant à sécher du tabac. Le plus souvent un escalier extérieur permettait au vigneron d'accéder à son habitation sans respirer les vapeurs de la vinification. Ce modèle de bâti viticole est, selon les interviewés, répandu dans de nombreuses régions. Enfin, les "modes de l'époque" ont été évoqués plusieurs fois pour justifier l'aspect des bâtis viticoles, sans savoir justifier précisément en quoi elles consistaient. Un vigneron lotois m'a expliqué que la taille du bâti dépend aussi de la superficie des vignes dont dispose le vigneron, "Il est évident que si vous avez que 4 ou 5 hectares de vignes vous pouvez faire ça dans j'allais dire pas dans un garage mais presque."

Maintenant nous allons découvrir les éléments relevés seulement sur l'aire de l'A.O.C Cahors, qui en sont donc des typicités locales possibles en comparaison avec les Corbières. Premièrement, la présence de nombreux pigeonniers. Ils étaient construits soit de façon indépendante c'est à dire isolés du bâti viticole, soit accolés à celui-ci. En fonction de la fortune du vigneron il est possible d'observer un pigeonnier de chaque côté de la bâtisse de façon à se rapprocher de l'esthétique des châteaux bordelais. L'un des vignerons nous dit : "l'habitat

typique avec le pigeonnier accolé à la maison, tout ça c'est vraiment atypique du Quercy". Ils avaient deux utilisations. La première celle d'utiliser la colombine comme engrais pour le sol. La seconde celle de consommer les pigeons qui était des animaux présents dans les habitudes alimentaires de l'époque de leurs constructions. Deuxième élément évoqué seulement sur l'aire de l'A.O.C Cahors, les grangettes ou maisons de vignes. Elles sont présentes dans les vignes et permettaient à l'époque aux vignerons de pouvoir se reposer et se restaurer sur place pendant le travail de la vigne. En effet, lorsqu'un agriculteur se rendait dans les vignes, souvent avec un animal qui lui permettait de faire le trajet, il n'avait pas la possibilité de rentrer fréquemment et "il devait y passer quelques jours, il n'y allait pas juste pour la journée". Ces maisons de vignes pouvaient être de deux typologies. Le premier cas correspond à une seule pièce simple, et le second cas à une petite maison de "globalement 6 m<sup>2</sup>" dans le meilleur des cas, à double étage sur le même modèle que le bâti agricole décrit précédemment. Un rez-de-chaussée avec une mangeoire destinée à l'animal qui a amené le vigneron et qui lui permettait de travailler dans les rangs de vigne. Un étage avec le nécessaire pour vivre quelques jours le temps des travaux de la vigne. Aujourd'hui ces maisons de vigne sont pour la plupart abandonnées. La voiture étant à la disposition du vigneron pour rentrer chez lui, il n'a plus la nécessité de rester sur place. Il s'agit donc d'une perte du patrimoine bâti local, mais qui coûterait trop cher au vigneron à réhabiliter, de plus pour peu d'utilité. En ce qui concerne le dernier élément évoqué seulement à Cahors, il est relatif à la rivière du Lot. Il s'agit d'une "rivière excessivement capricieuse qui peut être 4-5-6 fois en crue sur une année et avec des débordements qui sont énormes" (directrice du patrimoine de la ville de Cahors). Cet événement de crue, qui se produisait jusque dans les années 1930 a imposé aux bâtis viticoles, mais plus largement à tout type de bâti d'avoir un corps de logis qui puisse être hors d'eau ou construit avec des matériaux adaptés.

Concernant les éléments évoqués seulement par les vignerons de l'A.O.C Corbières, qui sont donc des typicités locales possibles en comparaison avec Cahors nous pouvons retrouver de nombreux éléments également. Premièrement, certains interrogés lotois, à l'annonce de mon sujet, m'ont signalé qu'en Corbières, contrairement à chez eux, il y avait beaucoup de caves coopératives. En effet, dans l'aire de l'A.O.C Cahors, il n'en existe qu'une à Parnac. L'un de nos interrogés, vigneron à Sigean, nous a apporté beaucoup d'informations quant à son château. Pour commencer, il nous informe de la présence de nombreux puits sur sa propriété, cependant, ils sont tous dépourvus d'eau à l'exception de celui qui se trouve le plus proche du château. Selon lui, à l'époque de la construction du château les choses devaient être différentes,

néanmoins, ce puits devait tout de même disposer de plus d'eau que les autres. L'une des justifications de l'emplacement du château se trouve donc dans la volonté de le construire proche d'un point d'eau. Pour suivre dans les justifications du lieu d'emplacement, il indique se trouver proche de l'étang de Bages-Sigean, et selon lui la construction encore plus près de l'étang n'était pas possible. Son château était très imposant avant de tomber en ruine, 900 mètres carrés au sol et des murs en pierre très épais, de ce fait, il a été construit sur un massif rocheux capable de supporter un tel poids. Concernant les matériaux utilisés, il nous explique pourquoi les bâtis viticoles construits avec du bois ne sont pas présents en Corbières, à l'inverse de certaines régions du nord de la France. Il nous explique qu'en Corbière le "bois il n'est pas bon, il est trop sec. L'été, c'est trop sec et l'hiver, le peu d'humidité, ça regonfle, mais quand ça sèche, ça se réduit et ça fait que travailler". Les écarts de température et d'humidité ne sont pas propices à retrouver des bâtis viticoles en bois dans le sud de la France. Enfin, en ce qui concerne le dernier élément justifiant de l'aspect du bâti qui n'a été cité que par des vigneron audois, il concerne le climat et plus précisément l'ensoleillement et le vent. Notre interviewé de Peyriac de Mer et notre interviewé de Sigean supposent que l'orientation choisie pour la construction de leurs bâtis viticoles a été déterminée de façon à disposer d'une exposition des ouvertures au sud pour bénéficier des "rayonnements du soleil du matin et non celui de l'après-midi, plus chaud". Quant aux ouvertures, elles y sont petites car les vents du nord peuvent être très puissants en Corbières.

Au sujet des éléments qui, selon les interviewés, pourraient justifier une différence de bâtis viticoles entre le leur et d'autres régions viticoles, un élément ressort en force. La richesse de la région, la richesse des vigneron. En effet, ils ont presque tous cité les châteaux de Bordeaux ou de Bourgogne. Selon eux ce type de bâti n'est pas possible sur l'air de l'A.O.C Cahors ou sur l'air de l'A.O.C Corbières car ces territoires et ces vigneron ne sont pas assez riches. Une interviewée lotoise, ayant vécu en Bourgogne nous apprend qu'elle y a constaté que les villages sont bien plus concentrés pour laisser un maximum de place à la vigne. Elle constate qu'à Cahors, les choses sont différentes et les bâtis viticoles sont éclatés sur le territoire. D'autres vigneron des deux zones ont imaginé des toits de bâtis viticole plus pentus dans des régions où la pluviométrie ou la neige serait plus importantes. Le climat et les précipitations pourraient justifier selon eux une différence de bâti viticole. Enfin, le dernier élément concerne les pierres servant à la construction de bâti qui seraient de couleurs différentes en fonction des régions. Des teintes plus claires, plus foncées ou plus rougeâtres seraient observables en fonction des régions.

Pour terminer quant aux éléments énoncés par les interrogés à propos de la description des bâtis viticoles, on découvre un très gros changement en ce qui concerne les bâtis modernes, les bâtis “d’aujourd’hui”. Selon eux les bâtis viticoles récents n’ont pas d’identité propre à un territoire. Les vigneron construisent des hangars métalliques, industriels, en tôle aux dimensions dont ils ont besoin selon un vigneron lotois. Aujourd’hui, construire en pierre “c’est juste que c’est hors de prix quoi, la viticulture n’est pas rentable”. Les identités propres à un territoire semblent disparaître accompagnées de la construction de nouveaux bâtiments.

Les réponses de nos interviewés sont plutôt communes sur l’impact du cahier des charges sur le bâti. La plupart d’entre eux ne voit aucun impact. A titre d’exemple, l’interviewé 11 (Corbières) nous informe que selon lui “dans le cahier des charges de l’AOC Corbières il n’y a rien qui dit qu’il faut tel bâti” et l’interviewé numéro 12 (Corbières) nous informe que selon lui “il n’y en a aucune sur le bâtiment, non, ça va être à l’intérieur sur les pratiques viticoles, mais sur les bâtiments il n’y a jamais eu”. Cependant, certains vigneron ont pu me citer quelques règles présentes dans le cahier des charges et qui ont impacté leurs bâtis. Premièrement, le stockage ; ils sont quelques-uns, en Corbières comme à Cahors à avoir souligné le fait que certains produits ne peuvent pas être stockés dans une cave pour des raisons d’hygiène. Deuxièmement, l’isolation qui semble faire partie du cahier des charges. Enfin, le bâtiment viticole doit être fermé, il doit comporter 4 murs et un toit. La place de stockage des bouteilles a été soulignée également à deux reprises. En effet, pour donner suite à l’obtention des appellations, les vigneron ont produit plus de vin, ils ont donc dû créer des espaces de stockage. Cela ne représente pas une règle directement en lien avec les cahiers des charges, mais le bâti viticole a été agrandi à la suite de leurs arrivées.

Les 10 vigneron interviewés mettent en place différentes actions œnotouristiques, certaines impactent directement le bâti, d’autres s’adaptent au bâti existant et d’autres n’ont aucun impact sur celui-ci. Les actions citées sont communes entre les deux aires d’appellation, aucune distinction n’est faisable entre l’aire de l’A.O.C Cahors et l’aire de l’A.O.C Corbières. En ce qui concerne les actions œnotouristiques qui sont déjà mises en place par les vigneron on retrouve : le plus souvent la création d’un caveau de dégustation, en améliorant un espace déjà existant et prévu à cet effet mais assez rudimentaire, en louant un local au centre d’un village ou en aménageant une pièce au sein du domaine. Ces caveaux peuvent être constitués d’un bar, de quelques chaises, du matériel nécessaire à la dégustation, ou bien être de réel “pavillon des vins, concept mêlant tradition et modernité”. On retrouve également la mise en place de gîtes dans des corps de bâti inutilisés par les vigneron. La mise en place de gîtes permet au vigneron

d'accueillir des touristes au sein de son domaine, il participe donc au dynamisme du tourisme local tout en faisant découvrir ses produits. L'embellissement des extérieurs a été une action réalisée par un bon nombre des vigneron interrogés. L'objectif étant de rendre le domaine attrayant et d'inciter les clients à s'arrêter déguster. Deux vigneron, un par appellation, ont inscrit leurs domaine sur "Park-For-Night, France Passion", des sites qui référencent des adresses de producteurs offrant la possibilité à des camping-car de dormir gratuitement sur place. Le principe est un échange de bon procédé, les vacanciers dorment gratuitement mais peuvent déguster et achètent du vin en contrepartie. D'autres vigneron quant à eux organisent des soirées ou des concerts. Ces évènements pouvant rassembler jusqu'à 300 personnes permettent aux vigneron de vendre leurs vins, de se faire connaître autour de tapas et de musique. On retrouve au même titre la participation à des évènements organisés par l'appellation ou les villes comme "les foulées du Malbec" la "Maxi verte" ou des "courses vélo". Ce vigneron s'est inscrit comme étape de ces évènements ce qui lui offre une visibilité par tous ces participants. D'autres actions ont significativement modifié le bâti et le paysage. On retrouve notamment la création d'un hôtel et donc d'un parking, la création d'un bar, d'un lieu de réception pour des anniversaires, repas mariages... Ces lieux à vocation événementielle sont construits ou vont être construits, dans le cas de nos vigneron, dans une ancienne bergerie appartenant à la propriété, sous les arches de la façade principale du château, dans une ancienne bâtisse viticole aujourd'hui abandonnée. Les réponses des viticulteurs nous démontrent qu'ils sont tous prêts à mettre des actions en place afin de développer les domaines sur le plan oenotouristiques. Certains vont jusqu'à agrandir leurs bâtis et d'autres modifient celui qu'ils ont déjà. Bien sûr, des questions budgétaires sont en causes dans le choix des investissements mis en place.

Pour terminer l'analyse des entretiens nous allons nous pencher sur l'avenir des bâtis viticoles, les avis sont très nombreux. Aucune tendance ne se retrouve entre les réponses des vigneron de l'A.O.C Cahors et ceux de l'A.O.C Corbières. Cependant, certains sont d'accord sur un avenir très pessimiste, et d'autres sont plus optimistes. La pensée principale concerne l'arrêt de la production de vin, l'arrachage des vignes et la reconversion dans d'autres domaines agricoles pour plusieurs raisons. Un interviewé travaillant dans le domaine du patrimoine sur Cahors m'a déclaré que le changement climatique, pousse les vins à atteindre des degrés d'alcool très haut (jusqu'à 14°) ce qui ne correspond pas à la demande de vins légers. De plus la consommation générale de vin en France est en baisse. Cet interviewé nous informe que le changement climatique va également pousser les vigneron à changer de culture au profit d'oliviers ou

d'amandiers qui supporteront mieux de hautes températures et un manque d'eau. Les deux interviewés numéro 1 (Cahors) sont du même avis et annoncent que la tendance est à l'arrachage avec 25 à 30% des vigneron de Parnac concernés. Ensuite, notre 11e interviewé (Corbières) est très pessimiste quant à l'avenir des vins de Corbières. Selon lui leur mauvaise réputation poussera cette appellation à diminuer drastiquement son nombre de vigneron. Il annonce "je crois même que c'est mieux de faire du vin de pays maintenant", "Du Corbières, c'est fini, c'est terminé". Les interviewé 10, 9 (Corbières) et 4 (Cahors), nous parlent également d'arrachage de vignes, pour cause d'un "besoin de vivre de quelque chose d'un peu lucratif" et d'arrêt de transmission des domaines familiaux "On entend parler davantage d'arrachage que de projets d'investissement".

Des volontés de voir émerger des consciences environnementales sont présentes chez les interviewés 12 et 8 (Corbières) et 3 (Cahors). Ils espèrent voir dans le futur des bâtis viticoles une "écoconception (qui) devra être la règle, avec une économie des énergies". Ces trois interviewés m'ont parlé de panneaux photovoltaïques et de volonté d'installer ce genre de démarches au sein de leurs domaines.

La direction de l'œnotourisme semble être celle du futur des bâtis viticoles pour un bon nombre de vigneron. La plupart mettent déjà en place des activités œnotouristiques comme nous avons pu le voir dans le cadre théorique et la présentation de ces interviewés, cependant, seulement 3 l'ont cité en réponse à cette question. Ces trois interrogés travaillent dans la zone de l'A.O.C Cahors, il semble peut-être important de souligner une volonté de développement œnotouristique plus forte dans cette appellation, ou un besoin plus important de touristes, contrairement aux Corbières qui sont naturellement plus touristiques grâce à l'attractivité de la côte méditerranéenne. La volonté de diversification de certains s'étend même à l'hôtellerie restauration. L'un des domaines de l'air de l'A.O.C Cahors, déjà très tourné vers l'œnotourisme, exprime une volonté de voir les autres domaines suivre son mode de développement. Selon cet interviewé cela "renforcerait l'attractivité de la région". Pour suivre sur le futur des bâtis viticoles, un interviewé de Cahors et deux des Corbières nous ont expliqué qu'aujourd'hui, si un vigneron souhaite construire un bâti viticole ou agrandir celui qu'il a déjà, alors il construira en fonction de 2 choses : ses besoins et son pouvoir financier. Aujourd'hui construire en pierre comme à l'époque coûterait beaucoup trop cher. Les bâtiments d'aujourd'hui et de demain sont des bâtiments style hangar, en tôle sans caractéristiques typiques liées à un terroir.

Enfin, d'autres idées sont évoquées de façon plus anecdotique, car formulées par un seul interviewé. L'interviewé 10 (Corbières) nous démontre une certaine confiance en l'avenir tout de même, car il remarque une "volonté dans l'Aude de préserver les sites". Cette personne parle ici des sites chargés d'histoire qui participent à l'ADN des Corbières, avec une volonté de "défendre son patrimoine". Pour terminer sur le futur des bâtis viticoles, l'interviewé 7, personne ressource patrimoine, nous a appris que durant de nombreuses années les viticulteurs étaient incités à produire beaucoup, être dans la modernité et éliminer toutes traces d'ancien dans les domaines. Ces recommandations ont limité le futur des parties anciennes de certains bâtis viticoles.

### 4.3.2 Netnographie

Nous allons dans un premier temps d'analyse, nous intéresser à la description des publications mettant à l'honneur le bâti. Nous allons décrire seulement les publications montrant du bâti car c'est en effet elles qui nous intéressent dans ce mémoire et qui pourront nous aider à répondre

Figure 48 Publication Instagram montrant du bâti (1) à notre problématique.



Cette publication a été postée le 7 novembre 2021, par le compte d'une union de 4 vignerons. Nous pouvons y voir au premier plan un rang de vigne, et en arrière-plan une maison de vigne. Ces maisons servaient à l'époque à abriter le vigneron pendant ses travaux dans la vigne. Cette publication comporte une phrase en description est « la cabane de St Jenis en automne ». Elle est accompagnée d'un nombre important de hashtags, tous en rapport avec le vin ou leurs territoires.

Sur cette première publication portant le #vignoblecahors, nous pouvons voir le château de Chabert. Elle a été postée le 11 novembre 2020 par un utilisateur d'Instagram ne travaillant pas dans le domaine du vin. Nous pouvons y voir une grande allée entourée de vignes et le château de Chambert en fond. Un panneau est également présent au premier plan en bas à droite portant l'inscription « Vignoble de Cahors, appellation Cahors contrôlé château de Chambert ». Sur cette photo c'est la grandeur du domaine qui est mise en avant par cette allée qui semble très

Figure 49 Publication Instagram montrant du bâti (2)



longue bordée de vignes à perte de vue et ce grand château en arrière-plan entouré de grands arbres. Cette publication ne comporte pas de description et 3 hashtags en lien avec le château.

Figure 50 Publication Instagram montrant du bâti (3)



Cette deuxième publication de la zone de l'A.O.C Cahors a été publiée le 25 décembre 2020 par un utilisateur d'Instagram ne travaillant pas dans le domaine du vin. Sur cette publication ce qui est principalement mis en avant c'est le grand panneau vert présentant le vignoble, visible sur toute la moitié droite de la publication. On y trouve, le nom du domaine, le nom du lieu, l'information de dégustation en français et en anglais, le label bio, le logo des vignerons indépendants et une photographie du domaine. Sur

l'autre moitié de la publication, moins en évidence car légèrement flou due à la mise au point réalisé sur le panneau, on peut voir le domaine ainsi que des vignes. Le bâti n'est pas l'élément central de cette photo, mais elle a été cadrée de façon qu'il soit tout de même au centre de celle-ci, ce qui prouve son importance. Cette publication ne comporte pas de description mais un grand nombre d'hashtags, tous en rapport avec le vin ou leurs territoires.

Figure 51 Publication Instagram montrant du bâti (4)

Sur la publication suivante nous pouvons voir le château Goudou à Vire Sur Lot. Elle a été postée le 25 janvier 2021 par un utilisateur d'Instagram ne travaillant pas dans le domaine du vin. Nous pouvons voir ce château avec un coucher de soleil en fond. Ici, c'est seulement le bâti qui est mis à l'honneur car rien d'autre n'apparaît sur la photographie. De plus, la description le met aussi à l'honneur : « Quand Goudou s'enflamme...les photos montrent la beauté de l'architecture mêlée à celle de la nature ». Elle possède également un nombre très important d'autres hashtags.



La publication suivante a été postée le 21 août 2022 par un utilisateur d'Instagram ne travaillant pas dans le domaine du vin. On y voit une maison de vigne de la zone de l'A.O.C Cahors. En effet, selon les différents hashtags présents sur la photo, l'un deux mentionne la ville d'Albas. L'angle de vue légèrement en contre-plongée apporte à cette maison de vigne une allure plus imposante. Nous pouvons voir sur cette photo qu'il s'agit d'un bâti de taille modeste, réalisé en pierre et en pleine nature. La publication ne comporte pas de description mais différents hashtags en lien avec le tourisme et le vin.

Figure 53 Publication Instagram montrant du bâti (5)



Figure 52 Publication Instagram montrant du bâti (6)



Cette cinquième publication a été postée le 18 janvier 2019 par un vigneron. Nous y retrouvons de nouveau le château de Chambert en plein travaux d'extension. La vigne est tout de même présente sur cette photo. Nous avons pu apprendre précédemment que la vigne se retrouve au cœur de nombreuses publications sur Instagram. Ici, l'objectif de la photo est de montrer le château de Chabert, cependant, la vigne se fait tout de même une place au premier plan. Cette photographie, prise de profil par rapport à la première que nous avons

découverte offre le visuel d'un bâti très imposant pas sa taille et sa hauteur. Elle aussi ne comporte pas de description mais un nombre important d'hashtags en lien avec les lieux.

Cette sixième publication présente également une maison de vigne. Elle a été postée le 24 juillet 2019 par une photographe. La maison de vigne est photographiée de très près, si bien qu'on ne peut pas voir l'environnement qui l'entoure. Cependant, c'est bien elle qui est mise à l'honneur sur cette publication. L'auteur a indiqué « Au milieu des vignes » dans la description. Comme nous pouvons le voir cette maison de vigne est construite en pierre et la nature y gagne du terrain. L'autrice de cette publication est également celle de 48 autres publications portant cet

hashtag #vignoblecahors. De nombreux hashtags sont présents sur cette publication mais aucun d'eux ne nous permet de situer cette maison de vigne. Elle aussi est prise en contre plongé de façon à donner une impression de grandeur à ce bâti.

Figure 54 Publication Instagram montrant du bâti (7)



Enfin, la dernière publication de notre étude concernant le bâti a été postée le 30 janvier 2021 par un utilisateur d'Instagram qui ne travaille pas dans le monde du vin. La photographie a été prise à Vire Sur Lot selon les

Figure 55 Publication Instagram montrant du bâti (8)



autres hashtags. On y voit un paysage, pris depuis un point de vue en hauteur, de vigne et de vignoble. L'auteur de cette publication nous invite dans la description à commenter cette photographie par la phrase « Que voulez-vous que je dise de cette photo ? ». Une nouvelle fois, la vigne est au premier plan sur la photographie. Cette publication comporte un nombre important d'autres hashtags en lien avec le territoire. L'auteur de cette publication a rédigé la description en anglais, ce qui montre l'attractivité touristique internationale du site.

Maintenant les publications concernant le bâti décrites, plusieurs résultats peuvent être tirés de cette netnographie :

Pour commencer, en ce qui concerne le nombre de publications en comparaison d'autres hashtags d'autres vignobles, il est possible de voir que nos deux vignobles sont dans la moyenne basse des statistiques. En effet certains # sont bien plus populaires comme le #vignoblealcacien ou le #vignoblebordelais qui comptent plus de 5 000 publications contre 21 pour le #vignoblecorbières et 103 pour le #vignoblecahors. Cependant, d'autres appellations n'ont aucune publication sur Instagram, comme le #vignoblefaugère, une autre appellation languedocienne.

⇒ Nous pouvons en conclure qu'il ne s'agit pas de deux hashtags très populaires, les utilisateurs d'Instagram de semblent pas très assidus quant aux publications concernant

ces deux zones d'appellation. Nous pouvons aussi penser qu'il ne s'agit pas d'un sujet qui intéresse particulièrement la tranche d'âge principale des utilisateurs d'Instagram.

Ensuite, si nous regardons plus précisément les fréquences des publications, aucune des publications n'est antérieure à 2016 pour le #vignoblecahors, et 2019 pour le #vignoblecorsbières. De plus, malgré le faible nombre de post par an, il est possible d'observer une chute importante de leurs nombres de l'année 2021 à l'année 2022. Le nombre de publications passe de 10 en 2021 à 5 en 2022 pour le #vignoblecorsbière et de 32 à 5 pour le #vignoblecahors.

⇒ Nous pouvons remarquer ici que le nombre de publications n'est pas régulier entre les années. Des deux cotés, il s'agit de publications très récentes, 8 ans pour la plus vieille. Ceux deux éléments ne font que confirmer qu'il ne s'agit pas d'un sujet/visuel/paysage qui intéresse les individus. L'année 2021 a été celle qui compte le plus de publications des deux cotés.. Cela pourrait s'expliquer par la fin des confinements dûs à la pandémie du covid 19 qui a permis aux individus de recommencer à se déplacer et à voyager. De plus, un petit nombre d'utilisateurs d'Instagram sont auteurs de la majorité des publications, ce qui faussent notre perception quant à leurs nombres et ce qui diminue encore d'avantage leurs popularité. En effet les 103 publications de Cahors ne proviennent pas de 103 utilisateurs différents, mais d'un nombre bien moindre.

Poursuivons en analysant le contenu de ces publications. Les résultats sont similaires entre les deux appellations. Le visuel qui ressort le plus est celui des paysages de vigne. Les publications montrant des bâtis viticoles sont extrêmement rares. Une avec le #vignoblecorsbières et 7 avec le #vignoblecahors. Les publications en lien avec l'œnotourisme sont quant à elles plus nombreuses. Elles sont publiées par des pages officielle de vignoble dans le but de faire la promotion de leurs vins ou de leur travail. Elles sont au nombre de 3 pour le #vignoblecorsbières et 10 pour le #vignoblecahors.

⇒ Le contenu des publications nous permet de tirer des conclusions très intéressantes. En effet, lorsqu'un utilisateur sort son téléphone/appareil pour prendre une photo dans le but de la poster avec un # en lien avec un vignoble, son choix se porte sur la vigne. C'est la vigne qui représente une appellation viticole dans l'esprit d'un individu. Comme nous pouvons le voir par le faible nombre de publications montrant un bâti viticole, ils ne sont pas représentatifs d'un vignoble pour les individus. Les bâtis ne sont pas des

architectures qui intéressent les auteurs de publications, sinon plus de posts les mettraient à l'honneur.

Enfin, en ce qui concerne les auteurs des publications, il est intéressant d'analyser cet aspect car il permet de mieux comprendre de quel point de vue provient la publication. D'un point de vue professionnel, c'est-à-dire d'un vignoble ou d'employé de vignoble qui ont pour but de faire connaître leurs produits, de vendre leurs vin et/ou de montrer leurs travaux. Ou d'un point de vue d'une personne ne travaillant pas dans le vin, qui n'est donc que spectateur d'un paysage ou consommateur des produits. Dans notre cas, les résultats ne sont pas similaires entre les deux appellations. Pour les publications portant le #vignoblecorbières, la plus grande proportion des auteurs correspond aux professionnels du vin, avec une majorité de vignobles montant leur travail. Pour les publications portant le #vignoblecahors, la plus grande proportion des auteurs correspond aux particuliers, c'est-à-dire des personnes ne travaillant pas dans le vin.

⇒ Les deux résultats sont opposés il est donc difficile ici d'émettre une conclusion. Cependant dans la zone de l'appellation A.O.C Cahors, les posts réalisés par des professionnels sont tout de même importants. Il est donc possible de conclure qu'une grande partie des publications proviennent de personnes travaillant dans le vin, qui publient dans le but de valoriser leurs productions ou leurs patrimoines.

En conclusion générale sur les résultats de cette netnographie, il est important de noter que cette étude nous a permis de comparer deux zones d'appellation, mais d'un point de vue plus inattendu, celui des utilisateurs d'Instagram. L'intérêt est de capter leurs perceptions et leurs représentations autour de ces deux aires d'appellation. Nous constatons que la place du bâti est quasiment inexistante au profit des paysages de vigne qui eux obtiennent la première place de la liste de leurs intérêts. Ces publications sont très intimement liées à l'œnotourisme. En effet, les professionnels postent pour attirer des clients, et les individus qui ne sont pas du monde du vin postent pour montrer leurs vacances ou leur mode de tourisme. L'une des sous-parties de mon cadre théorique étant axée sur l'œnotourisme, cette netnographie nous montre la popularité de ces deux zones d'appellation par le biais d'une application comme Instagram qui permet la valorisation.

### 4.3.3 Analyse triangulaire des résultats

De façon à clôturer l'analyse du bâti nous allons procéder à une analyse triangulaire des résultats. C'est-à-dire que nous allons procéder à une analyse des éléments du cadre théorique, des entretiens ethnographiques et de la nethnographie.

L'une des premières choses à souligner c'est la place du bâti. Plus précisément du bâti viticole. Nous avons pu voir sur les publications Instagram qu'il n'est que très rarement mis en avant de plus les interviewés l'ont qualifié de quelconque. Le seul modèle de bâti typique qui a été décrit est un bâti agricole en général. La place du bâti viticole n'est pas très marquée et par conséquent pas tellement importante dans l'esprit des individus.

Nous avons pu voir dans le cadre théorique que le climat, les sols ou encore la géologie des deux zones d'appellation sont différentes, malgré leurs situations géographiques relativement rapprochée, dans la même grande région viticole. Mais malgré ces différences de spécificités locales, les bâtis n'ont que très peu de différences.

On remarque cependant des différences avec d'autres zones géographiques comme notamment la région Bordelaise, liées à la richesse des propriétés.

Les éléments apportés lors des entretiens ethnographiques par les vigneron et les employés travaillant dans le patrimoine sont différents de ceux exposés dans le cadre théorique. A titre d'exemple, les pigeonniers lotois, le modèle de bâti sur deux niveaux ou encore les caves semi-enterrées sont des éléments qui n'ont pas été trouvés lors des recherches du cadre théorique. Il s'agit donc d'éléments qui viennent compléter les éléments de réponses à notre problématique.

Dans une optique d'apporter des pistes de réponses à la problématique nous allons résumer les différentes spécificités locales qui impactent le bâti viticole.

La position géographique des bâtis viticoles : Nous avons pu voir que de nombreux éléments peuvent influencer l'emplacement des bâtis viticole. L'attractivité commerciale d'un lieu comme le port de Douelle, la proximité de ressources naturelles comme l'eau, la possibilité que la zone soit inondable, la composition du sol au profit de l'argile ou du calcaire...

La richesse des vigneron et de la zone dans laquelle ils se trouvent : étroitement liées à la réputation, influencent la taille du bâti. On retrouvera moins fréquemment de grandes bâtisses ou des châteaux sur l'aire de l'A.O.C Cahors ou l'aire de l'A.O.C Corbières, qu'en Bourgogne ou à Bordeaux par exemple.

Les modes de cultures locales : nous avons pu découvrir un modèle de bâti agricole typique, qui était utilisé également pour la vigne. La polyculture étant très présente dans le Lot par exemple et la viticulture n'étant pas une activité rentable pour tous, les agriculteurs sont obligés de se diversifier. Cela nous amène à découvrir des bâtiments typiques agricoles comme la maison à double niveau.

Le climat : Nous avons pu découvrir une différence de climat entre les deux zones d'appellation. Ce climat, notamment la pluie, le vent et l'ensoleillement, impactent les toits des bâtis, les ouvertures et l'orientation de ces derniers.

Les nouvelles tendances : elles poussent les vigneronnes qui ont besoin d'agrandir ou de construire à le faire de façon différente de ce qui était fait à l'époque. En effet nous avons pu voir dans de nombreux témoignages que construire en pierre aujourd'hui coûterait trop cher. Des matériaux moins coûteux mais sans identité territoriale sont donc utilisés, ce qui fait perdre de l'identité patrimoniale à des appellations.

L'œnotourisme : de plus en plus répandu, ces dernières années ont poussé les vigneronnes à proposer tout type d'activités afin d'attirer des clients et à leur proposer une expérience autour du vin. Ces mises en place peuvent ou non avoir eu un impact sur le bâti des vigneronnes.

Comme nous venons de le constater tout au long de ce mémoire et de ces éléments de réponses à la problématique, les spécificités locales ont un impact sur le bâti viticole. Cependant les différences de bâtis entre l'aire de l'A.O.C Cahors et ceux de l'aire de l'A.O.C Corbières ne sont pas très fortes du fait de leurs proximité géographique. Cependant les différences existent bel et bien mais sont plus remarquables entre des régions plus éloignées.

Les nombreuses photographies de bâtis viticole, de patrimoine naturel ou de publications sur les réseaux sociaux nous permettent d'avoir des exemples visuels concernant notre sujet de façon à préciser certains éléments dans les perspectives de réponses à la problématique.

## Partie 5 : Pistes d'améliorations

La rédaction de ce mémoire sur le bâti viticole aurait sur certains points pu être plus complète. Pour commencer, au moment du choix des personnes à interroger pour mon étude de terrain j'ai naturellement choisi des vignerons, car ils sont selon moi les plus à même de me renseigner sur le bâti viticole. Cependant, lorsque j'étais en cours à Cahors, j'ai pensé qu'interroger des employés de la maison du patrimoine serait très intéressant car ils pourraient m'apporter des éléments différents des vignerons. J'ai donc interrogé 2 personnes différentes et pensais pouvoir en trouver 2 également en Corbières. En effet, j'avais pour intérêt d'interroger le même nombre d'interviewés à Cahors et en Corbières de façon à avoir la même quantité de points de vue. Quelques mois plus tard j'ai commencé à me renseigner sur des personnes ressources patrimoniales en Corbières. J'ai cherché la maison du patrimoine mais cet établissement n'existe ni à Narbonne ni à Carcassonne. J'ai ensuite choisi de contacter le Parc Naturel Régional de la Narbonnaise en Méditerranée qui a des bureaux à Sigean, tout proche de mon lieu de stage. Après les avoirs contactés ils m'ont annoncé ne pas avoir la capacité de répondre à mes questions car ne possédant pas les connaissances sur ce sujet. J'ai donc poursuivi mes recherches. Une cliente au caveau de dégustation m'a mise en contact avec une employée de la chambre d'agriculture de Narbonne. Cette personne est chargée de mission oenotouristique et valorisation du patrimoine mais elle m'a également répondu ne pas avoir la capacité de répondre à mes questions car ne possédant pas les connaissances sur ce sujet. J'ai poursuivi mes recherches en contactant Le Conseil d'architecture, d'urbanisme et de l'environnement (CAUE) de Carcassonne et ils m'ont offert la même réponse. J'ai pourtant prévenu que mes questions étaient très ouvertes et qu'il n'y avait pas de bonnes ou de mauvaises réponses mais ils ne souhaitaient pas répondre à mes questions pour autant. Enfin, à Peyriac de Mer, une conférence sur les Corbières souterraines a été organisée par Marc Pala, auteur d'un bon nombre d'ouvrages composant ma bibliographie. J'ai donc obtenu ses contacts et je lui ai demandé de l'interroger sur le bâti viticole, il m'a répondu ne pas avoir la capacité de répondre à mes questions car ne possédant pas les connaissances sur ce sujet, mais il m'a redirigé vers un ancien étudiant qui a réalisé un mémoire sur le bâti agricole des Corbières. Je l'ai contacté, obtenu un semblant d'accord mais il ne m'a plus jamais répondu après cela. J'ai donc abandonné et j'en ai conclu que le patrimoine est moins important pour les audois que pour les lotois. J'ai choisi de ne pas poursuivre mes recherches n'ayant plus d'options ni de temps pour cela.

J'ai rencontré un second contretemps. Celui d'avoir oublié de demander l'accord de mes interviewés lotois pour citer le nom de leurs domaines dans mon mémoire. J'ai donc dû les recontacter pour obtenir leurs accords.

## Conclusion générale

**D**urant cette étude nous nous sommes concentrés sur le bâti viticole principalement. Nous avons cherché à expliquer son apparence actuelle. Les zones des appellations A.O.C Cahors et A.O.C Corbières sont au centre de cette étude. L'objectif était de démontrer en quoi les spécificités locales influencent le bâti. Nous avons pu constater qu'en ce qui concerne le patrimoine naturel, les pierres présentes sur le territoire, l'influence de certaines zones comme le port de Douelle et la polyculture notamment ont un impact sur le bâti des vignobles.

En ce qui concerne les caractéristiques des appellations, nous avons observé que certaines règles des cahiers des charges, comme l'interdiction d'utilisation de certaines machines ou bien le type de vendanges (manuelle ou mécanique), jouent un rôle sur le bâti des vignobles. Mais ce n'est pas tout, la popularité à la suite de l'obtention des appellations a eu un impact également car il est possible de constater que de nombreux domaines viticoles se sont considérablement agrandis suite à cela. Le rendement butoir est également abordé durant ce mémoire ainsi que son impact sur le bâti.

Enfin le constat a été fait concernant les nombreux aspects de la valorisation touristique qui influencent le bâti. A titre d'exemple la création de salles de dégustation, le logement de saisonniers, la mise en place d'activités de valorisation insolites qui nécessitent du stockage et un aménagement voire agrandissement du bâti.

Une étude de terrain composée de 12 entretiens réalisés dans le Lot et dans l'Aude ainsi qu'une netnographie ont permis de récolter de nombreux résultats et de compléter cette étude.

Les vins de ces deux appellations ont chacun une histoire propre. Le vin de Cahors réputé pour sa couleur noire et son caractère ainsi que par la faiblesse de son rendement. Le vin des Corbières, première appellation du Languedoc, longtemps assimilé à un vignoble de masse produit aujourd'hui des vins très qualitatifs ce qui contribue au changement de son image.

Les recherches sur ces deux zones furent intéressantes du fait de leurs deux identités fortes. Les bâtis qui selon les vignerons n'ont pas grand-chose d'atypique entre les deux régions ont tout de même des spécificités intéressantes à découvrir.

## Bibliographie :

Alami Sophie, Desjeux Dominique, Garabuau-Moussaoui Isabelle. Le terrain d'enquête. *Les méthodes qualitatives*, 2013, p. 77-106.

André Gaubert. *Vivre en Quercy*. Toulouse : Privat, 2000, 159 p.

Arborio Anne-Marie. L'observation directe en sociologie : quelques réflexions méthodologiques à propos de travaux de recherches sur le terrain hospitalier. *Recherche en soins infirmiers*, 2007, vol 90, p. 26-34.

Association le GARRI, groupe audois de recherche rurale interdisciplinaire. *Auris un domaine viticole narbonnais*. Narbonne, 20 p.

Association le GARRI, groupe audois de recherche rurale interdisciplinaire. *Aussières un grand domaine viticole languedocien*. Narbonne, 20 p.

Billaudot Bernard. Le territoire et son patrimoine. *Géographie, Economie, Société*, 2005, vol.7, p.83-107.

Brénac-Lafon Sophie. *Vignoble et vin de Cahors de 1650 à 1850*. Pessac : MSHA, 2021, 468 p.

Brenac-Lafon, Sophie. *Vignoble et vin de Cahors, 1650-1850*. Thèse de doctorat en Histoire moderne et contemporaine, Bordeaux : Ecole doctorale Montaigne-Humanités, 2020,

Constans Michèle. Le patrimoine paysager viticole de Banyuls entre reconstruction et destruction. *Rencontres de Clos-Vougeot*, 2009, p. 18.

Coron Clotilde. Outil 1. Approche quantitative ou qualitative ? *La Boîte à outils de l'analyse de données en entreprise*, 2020, p. 12-13.

Detambel Régine, Jouanard Gil, Rouanet Marie, Rouquette Yves, Sansot Pierre, Wetzel Marc, Wintrebert Joelle. *Vigne en Languedoc-Roussillon, parcours paysagers*. Montpellier : Cardabelle, 2003, 174 p.

Ditter Jean-Guillaume, Brouard Joëlle. Institutions et territoires du vin en France : le cas de l'A.O.C. Cahors. *Géographie, économie, société*, 2012/3, vol.14, p 303-3025

Gavignaud-Fontaine Geneviève, Normand Sabine, Sauget Jean-Michel, Touzard Jean-Marc, Vayssettes Jean-Louis, Wienin Michel. « *Tous pour un, un pour tous* » *La coopération viticole en Languedoc-Roussillon*. Parcours du patrimoine, 2016, Manguio, 63 p.

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO). *Cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « Corbières »*, procédure nationale d'opposition suite à l'avis du Comité national des appellations d'origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des boissons spiritueuses. [En ligne]. Disponible sur [file:///C:/Users/Etudiant/Downloads/CDCCorbieresPNO2019%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/Etudiant/Downloads/CDCCorbieresPNO2019%20(1).pdf) . (Consulté le 11/05/2024)

Julhes Hélène. UT2J. (2013, 22 avril). *Dynamique œnotouristique des petites exploitations viticoles / Hélène Julhes* , in *Arts et métiers de la vigne et du vin : révolution des savoirs et des savoir-faire*. [Vidéo]. Canal-U. <https://doi.org/10.60527/3me8-6968>. (Consultée le 11/05/2024)

Landel Pierre-Anthoine et Senil Nicolas. Patrimoine et territoire, les nouvelles ressources du développement, 2009, Dossier 12, 16p. [En ligne]. Disponible sur <https://journals.openedition.org/developpementdurable/7563> . (Consulté le 12/12/2023)

Léoty Alexandre. *Encyclopédie passionnée de la gastronomie en Occitanie, Les Vins*. Toulouse : Privat, 2019, 379 p.

Maby Jacques. Paysage et imaginaire : l'exploitation de nouvelles valeurs ajoutées dans les terroirs viticoles. *Annales de Géographie*. 2002, no 624, p. 198-211.

Mercanti-Guérin Maria. La netnographie : outil de prospective des métiers, une application aux nouveaux métiers du Web. *Management & Avenir*, 2009, vol 25, p. 386-405.

Ministère de la Culture et de la Communication. *Patrimoine culturel, patrimoine naturel objectif et orientations thématiques*, 2014, 8p [En ligne]. (Consulté le 12/12/2023).

Pala Marc, Escudier Jean-Louis. *Le temps de la vigne*. Narbonne : PNRNM, 2014, 96 p.

Pala Marc, Molina James, Andreu-Boussut Vincent, *La réserve naturelle régionale de Sainte-Lucie*. Narbonne : PNRNM, 2017, 140 p.

Peretz Henri. Introduction. *Les méthodes en sociologie*, 2004, p. 3-10.

République Française. *Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « CORBIÈRES » homologué par l'arrêté du 6 décembre 2019*, JORF. Disponible sur <https://vins-corbieres.com/fr/reglementation> . (Consulté le 30-03-2023).

Rouvellac Eric. La dissolution des terroirs et des territoires viticoles dans l'architecture des domaines viticole. *Géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, 2013, p.85-96.

Rouvellac, Eric. *Les terroirs de l'aire A. O. C. Cahors, étude géographique*. Thèse de doctorat en géographie, Toulouse : Université Toulouse Jean-Jaurès 2, 1998,

Schirmer Raphael. Les vignobles et leurs patrimoines : cépages, architectures et paysages au cœur de la mondialisation. Colloque international Héritages et trajectoires rurales en Europe, 2007, Université Paul Valéry, Montpellier, France. p.30-50.

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Table des annexes :                  |     |
| Annexes 1 Tableau Netnographie ..... | 122 |
| Annexes 2 : Interview 1 .....        | 126 |
| Annexes 3: Interview 2 .....         | 133 |
| Annexes 4: Interview 3 .....         | 135 |
| Annexes 5: Interview 4 .....         | 139 |
| Annexes 6: Interview 5 .....         | 141 |
| Annexes 7: Interview 6 .....         | 143 |
| Annexes 8: Interview 7 .....         | 144 |
| Annexes 9: Interview 8 .....         | 149 |
| Annexes 10: Interview 9 .....        | 150 |
| Annexes 11: Interview 10 .....       | 152 |
| Annexes 12: Interview 11 .....       | 154 |
| Annexes 13: Interview 12 .....       | 157 |

### Annexes 1 Tableau Netnographie

| Corbières |                        |                            |                     |                  |             |
|-----------|------------------------|----------------------------|---------------------|------------------|-------------|
|           | Date de la publication | Visuel                     | Lien avec le bâti ? | Lien œnotourisme | Qui poste   |
| 1         |                        | Randonnée                  | Non                 | Non              | Particulier |
| 2         |                        | Vigne                      | Non                 | Non              | Pro         |
| 3         | 14/01/2021             | Vigne, route des corbières | Non                 | Oui              | Particulier |
| 4         | 22/10/2019             | Com dégustation            | Non                 | Oui              | Pro         |
| 5         | 23/09/2021             | Vigne                      | Non                 | Non              | Employé     |
| 6         | 28/09/2021             | Vigne                      | Non                 | Non              | Employé     |
| 7         | 07/12/2021             | Vigne                      | Non                 | Non              | Employé     |
| 8         | 15/22/21               | Vigne                      | Non                 | Non              | Pro         |
| 9         | 15/00/21               | Vigne                      | Non                 | Non              | Pro         |
| 10        | 18/09/2021             | Vigne                      | Non                 | Non              | Pro         |
| 11        | 07/11/2021             | Vigne + cabane de vigne    | Oui                 | Non              | Pro         |
| 12        | 17/12/2022             | Vigne                      | Non                 | Non              | Pro         |

|    |            |                                |     |     |     |
|----|------------|--------------------------------|-----|-----|-----|
| 13 | 16/07/2022 | Balade en cheval dans la vigne | Non | Oui | Pro |
| 14 | 27/01/2023 | Vigne                          | Non | Non | Pro |
| 15 | 02/06/2023 | Vigne                          | Non | Non | Pro |
| 16 | 30/11/2021 | Vigne                          | Non | Non | Pro |
| 17 | 26/07/2021 | Vigne                          | Non | Non | Pro |
| 18 | 19/04/2023 | Vigne                          | Non | Non | Pro |
| 19 | 05/12/2022 | Vigne                          | Non | Non | Pro |
| 20 | 02/06/2022 | Vigne                          | Non | Non | Pro |
| 21 | 24/06/2022 | Vigne                          | Non | Non | Pro |

| Cahors |                        |              |                     |                  |             |
|--------|------------------------|--------------|---------------------|------------------|-------------|
|        | Date de la publication | Visuel       | Lien avec le bâti ? | Lien œnotourisme | Qui poste   |
| 1      |                        | Equitation   | Non                 | Non              | Particulier |
| 2      | 01/12/2021             | Vigne        | Non                 | Non              | Photographe |
| 3      | 04/08/2020             | Vigne        | Non                 | Non              | Particulier |
| 4      | 03/05/2021             | Bouteille    | Non                 | Oui              | Pro         |
| 5      | 25/01/2021             | Chateau      | Oui                 | Non              | Pro         |
| 6      | 22/06/2020             | Vigne        | Non                 | Non              | Pro         |
| 7      | 27/12/2020             | Pont         | Non                 | Non              | Photographe |
| 8      | 21/12/2021             | Mur          | Non                 | Non              | Pro         |
| 9      | 27/12/2020             | Pont         | Non                 | Non              | Photographe |
| 10     | 28/12/2020             | Drapeau      | Non                 | Non              | Photographe |
| 11     | 20/12/2020             | Randonnée    | Non                 | Non              | Particulier |
| 12     | 03/04/2020             | Plat         | Non                 | Non              | Pro         |
| 13     | 27/10/2020             | Vigne        | Non                 | Non              | Particulier |
| 14     | 09/12/2021             | Vigne        | Non                 | Non              | Pro         |
| 15     | 22/12/2020             | Vigne + bâti | Oui                 | Non              | Particulier |
| 16     | 09/06/2020             | Gite         | Non                 | Non              | Pro         |
| 17     | 01/01/2016             | Vigne        | Non                 | Non              | Particulier |

|    |            |                      |     |     |             |
|----|------------|----------------------|-----|-----|-------------|
| 18 | 14/09/2018 | Vigne                | Non | Non | Particulier |
| 19 | 30/08/2021 | Vigne                | Non | Non | Particulier |
| 20 | 24/07/2019 | Bâti dans les vignes | Oui | Non | Particulier |
| 21 | 15/04/2021 | Vigne                | Non | Non | Pro         |
| 22 | 29/06/2020 | Vigne                | Non | Non | Particulier |
| 23 | 24/05/2021 | Vigne                | Non | Non | Pro         |
| 24 | 02/09/2021 | Vigne                | Non | Non | Particulier |
| 25 | 03/05/2020 | Vigne                | Non | Non | Particulier |
| 26 | 21/09/2019 | Vigne                | Non | Non | Particulier |
| 27 | 22/05/2019 | Vigne                | Non | Non | Particulier |
| 28 | 01/04/2021 | Vigne                | Non | Non | Pro         |
| 29 | 30/01/2021 | Paysage+Bati         | Oui | Non | Particulier |
| 30 | 07/04/2021 | Bouteille            | Non | Oui | Pro         |
| 31 | 02/02/2021 | Vigne                | Non | Non | Particulier |
| 32 | 27/03/2022 | Terre                | Non | Non | Cahors      |
| 33 | 10/05/2021 | Bouteille            | Non | Oui | Pro         |
| 34 | 04/02/2021 | Vigne                | Non | Non | Particulier |
| 35 | 14/06/2021 | Vigne                | Non | Non | Pro         |
| 36 | 06/02/2021 | Portail              | Non | Non | Particulier |
| 37 | 22/06/2021 | Portail              | Non | Non | Pro         |
| 38 | 06/05/2021 | Vigne                | Non | Non | Particulier |
| 39 | 31/05/2019 | Vigne                | Non | Non | Particulier |
| 40 | 01/06/2019 | Vigne                | Non | Non | Particulier |
| 41 | 11/06/2019 | Vigne                | Non | Non | Particulier |
| 42 | 03/07/2019 | Vigne                | Non | Non | Particulier |
| 43 | 02/07/2019 | Journal              | Non | Non | Particulier |
| 44 | 21/07/2019 | Vigne                | Non | Non | Particulier |
| 45 | 25/07/2019 | Bouchons             | Non | Non | Particulier |
| 46 | 31/07/2019 | Bouteille            | Non | Non | Particulier |
| 47 | 14/08/2019 | Vigne                | Non | Non | Employé     |
| 48 | 22/08/2019 | Confiture            | Non | Non | Employé     |
| 49 | 05/09/2019 | Bouteille            | Non | Non | Employé     |

|    |            |                     |     |     |             |
|----|------------|---------------------|-----|-----|-------------|
| 50 | 11/09/2019 | Vigne               | Non | Non | Employé     |
| 51 | 16/09/2019 | Vigne               | Non | Non | Employé     |
| 52 | 24/09/2019 | Chevaux             | Non | Non | Employé     |
| 53 | 11/10/2019 | Vigne               | Non | Non | Employé     |
| 54 | 11/10/2019 | Vigne               | Non | Non | Employé     |
| 55 | 29/10/2019 | Vigne               | Non | Non | Employé     |
| 56 | 30/10/19   | Citrouille          | Non | Non | Employé     |
| 57 | 17/11/2019 | Vigne               | Non | Non | Employé     |
| 58 | 14/03/2020 | Vigne               | Non | Non | Employé     |
| 59 | 18/03/2020 | Fleurs              | Non | Non | Employé     |
| 60 | 25/03/2020 | Mail                | Non | Non | Employé     |
| 61 | 05/04/2020 | Fleurs              | Non | Non | Employé     |
| 62 | 24/05/2020 | Vigne               | Non | Non | Employé     |
| 63 | 08/01/2021 | Vigne               | Non | Non | Employé     |
| 64 | 20/09/2020 | Vigne               | Non | Non | Employé     |
| 65 | 24/09/2020 | Vigne               | Non | Non | Employé     |
| 66 | 02/10/2020 | Paysage             | Non | Non | Employé     |
| 67 | 23/10/2020 | Vigne               | Non | Non | Employé     |
| 68 | 23/10/2020 | Rivière             | Non | Non | Employé     |
| 69 | 24/10/2020 | Vigne               | Non | Non | Employé     |
| 70 | 08/01/2021 | Vigne               | Non | Non | Employé     |
| 71 | 08/01/2021 | Vigne               | Non | Non | Employé     |
| 72 | 08/01/2021 | Vigne               | Non | Non | Employé     |
| 73 | 02/08/2019 | Vigne               | Non | Non | Employé     |
| 74 | 27/09/2023 | Bouteille           | Non | Oui | Pro         |
| 75 | 11/02/2021 | Vigne               | Non | Non | Employé     |
| 76 | 18/01/2019 | Chateau             | Oui | Non | Particulier |
| 77 | 10/12/2018 | Vigne               | Non | Non | Particulier |
| 78 | 19/12/2021 | Vigne               | Non | Non | Particulier |
| 79 | 31/07/2022 | Paysage             | Non | Non | Particulier |
| 80 | 20/08/2021 | Piscine             | Non | Non | Particulier |
| 81 | 23/08/2023 | Promotion<br>visite | Non | Oui | Pro         |

|     |            |              |     |     |             |
|-----|------------|--------------|-----|-----|-------------|
| 82  | 09/07/2019 | Paysage      | Non | Non | Particulier |
| 83  | 08/12/2021 | Bouteille    | Non | Oui | Pro         |
| 84  | 27/12/2020 | Marché       | Non | Non | Particulier |
| 85  | 24/02/2022 | Vigne        | Non | Non | Particulier |
| 86  | 01/01/2016 | Vigne        | Non | Non | Particulier |
| 87  | 27/05/2021 | Vigne        | Non | Non | Pro         |
| 88  | 31/08/2022 | Vigne        | Non | Non | Particulier |
| 89  | 16/10/2023 | Olivier      | Non | Non | Pro         |
| 90  | 11/07/2020 | Paysage+Bati | Oui | Non | Particulier |
| 91  | 21/08/2022 | Capitelle    | Oui | Non | Particulier |
| 92  | 28/07/2018 | Vigne        | Non | Non | Particulier |
| 93  | 07/08/2019 | Repas        | Non | Non | Particulier |
| 94  | 15/06/2019 | Vigne        | Non | Non | Employé     |
| 95  | 16/07/2019 | Bouteille    | Non | Non | Employé     |
| 96  | 28/05/2019 | Vigne        | Non | Non | Employé     |
| 97  | 19/07/2020 | Bouteille    | Non | Non | Employé     |
| 98  | 21/08/2020 | Apéro        | Non | Non | Employé     |
| 99  | 14/03/2021 | Fleurs       | Non | Non | Particulier |
| 100 | 09/06/2021 | Gite         | Non | Non | Particulier |
| 101 | 04/05/2021 | Gite         | Non | Non | Particulier |
| 102 | 02/06/2020 | Paysage      | Non | Non | Particulier |
| 103 | 13/09/2021 | Gîte         | Non | Non | Particulier |

## Annexes 2 : Interview 1

Fichier audio : [La caminade.m4a](#)

Transcription Interview numéro 1 de la zone de L'AOC Cahors

Chateau La Caminade

00 :00 :01 **Lucie**

Donc première question, pourriez-vous vous présenter en quelques mots ? Depuis combien de temps travaillez-vous dans le monde du vin et pouvez-vous me décrire votre domaine en quelques mots, s'il vous plaît.

00 :00 :10 **Interviewé 1**

Alors depuis quand je travaille dans le monde du vin pour fabriquer du vin 6 mois.

00 :00 :14 **Lucie**

Oui, d'accord.

00 :00 :17 **Interviewé 1**

Après, dans le monde du vin, beaucoup plus longtemps puisque on a monté une cave en Nouvelle-Calédonie, mais vente du vin, c'est une de la plus grosse cave de Nouméa. Et à l'origine, j'ai fait des études d'agronomes et d'œnologue, mais j'ai fait autre chose pendant plus de 30 ans. Donc je reviens aux sources, donc par contre la propriété elle, elle a commencé fin 19e.

00 :00 :37 **Lucie**

D'accord.

00 :00 :44 **Interviewé 1,2**

Tout à fait moi pour la petite histoire, c'est mon arrière-grand-père qui est arrivé ici le premier, il vient deournoux à 4 km d'ici si vous êtes de la région vous connaissez, donc bon différentes histoires de famille. Il a il a atterri ici chez une tante à lui, sans succession qui lui a donc transmis à une partie de cette maison, uniquement à une partie de cette grosse maison. Et au fil de sa vie il a acquis le rester ? Il est arrivé de mémoire en 1894.

00 :01 :09 **Lucie**

D'accord

00 :01 :11 **Interviewé 1,2**

Donc bien avant l'appellation d'origine et toute l'histoire du vin que l'on connaît aujourd'hui, évidemment, hein. Et donc voilà, depuis lui, mon grand-père, mon père et moi et mon frère, depuis, on est sur cette propriété et avec un développement viticole à 100% comme ici, il s'est implanté à partir de... Mon grand-père, on va dire carrément, certes c'était la propriété était beaucoup plus modeste et plus petite hein, mais mon grand-père n'a fait que de la viticulture. L'arrière-grand-père, non puisque bon, il fallait vivre un petit peu d'autres choses, mais bon, à partir de mon grand-père, c'est que de la viticulture. Voilà, avec des mises en bouteille, première mise en bouteille, début des années 70 donc millésime 72 pour être précis, voilà. Et puis donc après Ben, l'évolution un petit peu, les agrandissements des surfaces en plus, l'appellation Cahors qui est arrivé en 71, toutes les péripéties de production de politique, et cetera, et cetera.

00 :02 :09 **Lucie**

D'accord, merci.

00 :02 :11 **Interviewé 1,2**

Je suis juste allé depuis 84 donc j'ai une vinification depuis 82 à la sortie de l'armée donc j'ai quelques vinifications à mon actif, voilà.

00 :02 :22 **Lucie**

Super.

00 :02 :24 **Interviewé 1,2**

Donc je n'ai pas fait comme Xavier., un métier auquel j'étais voué, je l'ai fait d'entrer, quoi ? Voilà, toi t'étais parti pour faire ça. Puis la vie t'a rattrapé faire autre chose, mais maintenant c'est bon, il est-il est sur les rails pour faire ce que ce qui était prévu. Un peu au début quoi, un peu plus, voilà.

00 :02 :30 **Lucie**

D'accord ?

00 :02 :44 **Interviewé 1**

Puisque moi j'étais depuis 49 ans à Nouméa.

00 :02 :47 **Lucie**

D'accord

00 :02 :48 **Interviewé 1**

Donc on a décidé de tout arrêter avec ma femme et moi. J'ai 4 \*\*\*\*\* donc j'en ai 2 qui sont étudiants en métropole, un petit qui est encore au lycée et ma fille qui m'a suivi. Salomé, elle a tout lâché pour venir travailler.

00 :03 :04 **Lucie**

Pour venir ici.

00 :03 :06 **Interviewé 1,2**

Beau projet hein ?

00 :03 :06 **Lucie**

Oui, complètement.

00 :03 :08 **Interviewé 1,2**

Beau challenge aussi, belle remise en question, c'est beaucoup de beaucoup de.

00 :03 :15 **Interviewé 1**

J'aurais pu être retraité tranquille.

00 :03 :17 **Interviewé 1,2**

Et de l'autre côté, tu aurais pu avoir un autre choix et une autre vie

00 :03 :28 **Lucie**

D'accord, merci.

00 :03 :30 **Lucie**

Ensuite, je voudrais savoir quelles caractéristiques de votre bâti viticole est due à une spécificité locale de cette zone géographique ?

Qu'est-ce qui, dans votre bâti, est dû à quelque chose de spécifique d'ici ?

00 :03 :43 **Interviewé 1**

Alors le bâti y a 2 choses, y a la maison elle est là depuis, on ne sait pas justement se poser la question, mais.

00 :03 :52 **Interviewé 1,2**

Ben l'histoire de cette maison, elle est que sur le site ici. Alors ça c'est des, on va rechercher ça d'ailleurs hein ? Parce que par rapport à un procès qui a eu mon grand-père à l'époque par rapport à une famille Caminade de Parnac puisqu'ici on est au domaine la Caminade, et le mot Caminade qui est souvent employé d'ailleurs, hein dans d'autres maisons, dans d'autres quartiers de de dans le lot, dans l'Aveyron aussi d'ailleurs. C'est, c'est, c'est souvent un lieu de vie qui était, qui qui appartenait au clergé, dans le sens où s'est traduit par presbytère ou mésocurial, ça veut dire ça en fait, ça ne veut pas dire petit chemin l'arrivée du caminol, voilà, c'est justement, c'est l'erreur, elle est là. Donc ici c'est le cas, ça appartenait au clergé, enfin à l'Église on va dire jusqu'à la Révolution française. Et à partir de là, c'est parti dans le privé on va dire, avec différentes familles avant nous. Et donc effectivement se bâtit pour en venir aux bâtis. Il peut y avoir la maison, oui, la maison qui qui s'est construite dans le cadre de ce que vous dites de du bâtiment ?

00 :04 :58 **Interviewé 1**

Y avait la maison, il y avait un pigeonier, une espèce de petit hangar qui a été fermé.

00 :05 :04 **Interviewé 1,1**

Le petit hangar. Mais le petit hangar, c'est mon arrière-grand-père, de source de mon grand-père et de mon père qui l'aurait reconstruit. Alors qui peut, si j'ai bien compris, comme mon arrière-grand-père est arrivé ici c'était pas du tout comme ça hein, c'était pas mal de choses à l'état de pierre, et cetera. Le chai est derrière c'est mon arrière-grand-père qui l'a rebâti.

00 :05 :23 **Lucie**

D'accord

00 :05 :28 **Interviewé 1,2**

Donc y avait. C'est un peu la misère quoi, hein ? Voilà, c'est comme je dis souvent quand je l'ai expliqué, on voit la voûte, enfin on fera peut-être une petite visite. Après si ça vous intéresse c'est un peu expliqué aussi des propos.

00 :05 :37 **Lucie**

Oui, avec plaisir,

0 :05 :39 **Interviewé 1,2**

C'est cette voute qu'on va voir après sur la maison elle prouvait qu'elle continuait, on a la preuve hein, ça se voit encore, et ça ce sont des artisans maçons spécialisés qui nous qui nous l'ont expliqué hein, quand on a effectué des travaux. Donc on peut imaginer que cette maison est passée à un moment donné par une un stade, un petit peu peut-être de ruines ou d'écroulement ou pour faire tomber une vouite comme ça en partie. Ce qu'on ne sait pas c'est de combien elle était plus longue, ça on ne pourra jamais le savoir, mais ça c'est sûr. Ok donc voilà, après cette maison d'habitation, oui, elle est traditionnelle. Elle a été bâtie sur les traditions immobilières locales. Oui.

00 :06 :19 **Interviewé 1**

Après tout, le reste c'est le, c'est l'évolution de l'entreprise, les agrandissements. Alors là, on n'est plus du tout dans le.

00 :06 :28 **Interviewé 1,2**

L'historique du bâtiment.

00 :06 :29 **Interviewé 1**

On est dans des dans des hangars quoi, enfin dans des dans des docks, on appelle ça.

00 :06 :40 **Interviewé 1**

Il n'y a pas de bâti particulier.

00 :06 :44 **Interviewé 1**

Particulièrement Quercynois quoi ?

00 :06 :45 **Lucie**

Oui, d'accord sur cette partie-là surtout.

00 :06 :47 **Interviewé 1**

Bah sur tout.

00 :06 :48 **Interviewé 1,2**

Sur la partie exploitation.

00 :06 :49 **Interviewé 1**

Partie exploitation

00 :06 :52 **Lucie**

D'accord

00 :06 :54 **Lucie**

Autre question, qu'est-ce qui, selon vous, pourrait justifier une différence de bâti viticole entre la zone de l'AOC Cahors et une autre région viticole ?

00 :07 :16 **Interviewé 1**

Bah une réglementation qui nous l'imposerait. Mais sinon ? Parce que, en fait, on parle de quoi, on parle de style ?

00 :07 :30 **Lucie**

De style d'architecture, d'agencement, de.

00 :07 :35 **Interviewé 1**

Alors l'agencement, alors il y a, parce que c'est 2 choses, l'architecture, on va parler d'esthétique.

00 :07 :39 **Lucie**

Oui.

00 :07 :41 **Interviewé 1**

Et là, si on voulait s'amuser à faire des chais dans le style neuf, ce serait complètement en dehors de mes moyens.

00 :07 :52 **Lucie**

D'accord

00 :07 :53 **Interviewé 1**

Donc ça ce n'est même pas la peine d'en parler là on doit-on doit agrandir, on doit faire dock. Ça va être un dock mais ça va être un dock en tôle là parce que la un dock en pierre avec des vouites et de la Pierre de taille pour faire ce n'est pas dans le budget.

00 :08 :06 **Lucie**

D'accord

00 :08 :08 **Interviewé 1**

Après la conception on parle plus là d'esthétique mais la conception, elle est en fonction de ce que vous avez imaginé comme organisation du travail.

00 :08 :21 **Lucie**

D'accord ?

00 :08 :22 **Interviewé 1**

Et là, en l'occurrence, elle est c'est en fait on voit l'histoire de l'agrandissement de l'évolution de l'exploitation dans une dans un ensemble de bâtiments qui ne sont pas homogènes.

00 :08 :37 **Lucie**

Oui.

00 :08 :38 **Interviewé 1**

Ne sont pas homogènes hein ? On voit bien que les choses ont été construites au fur et à mesure, rabotées en fonction de des nouveaux besoins pour finir avec le dos dock fond qui lui est complètement séparé des autres.

00 :08 :52 **Interviewé 1,2**

Oui.

00 :08 :53 **Interviewé 1**

Voilà, mais sinon c'est il y a le vieux chai, après il y a un chai qui a été construit pour mettre les cuves. Et puis je ne sais pas le petit apprenti où il y a le pressoir.

00 :09 :02 **Interviewé 1,2**

C'est une liaison qui permettait de on était bâti dans ce sens et pour pouvoir ensuite bâtir dans l'autre. Ça permettait de faire cette liaison. Non, pas de mettre les toits bord à bord comme ça, avec un toit dans un sens et ce toit qui a le sens.

00 :09 :20 **Interviewé 1**

En fait, vous avez construit ce cette zone là quand vous avez construit le voilà.

00 :09 :23 **Interviewé 1,2**

Il faut un bardage au bout là-bas. Ouais voilà, complètement, voilà, voilà. Et ça permettait de de faire un lien entre les 2 bâtiments et avec cet espace dont on avait besoin aussi.

00 :09 :33 **Interviewé 1**

C'est juste dommage que vous n'avez pas mis deux metre de plafond en plus.

00 :09 :38 **Interviewé 1,2**

Bien sûr, il y a plein de trucs dommageables comme ça on se met toujours. On aurait dû faire un petit peu plus large, un petit peu plus long, un petit peu plus haut.

00 :09 :47 **Lucie**

Mais est-ce que par exemple vous avez des règles ? Enfin vous auriez pu faire 2 M de plafond de plus par exemple où il y a une.

00 :09 :52 **Interviewé 1,2**

Ah oui, oui, oui, oui.

00 :09 :53 **Lucie**

Que si vous voulez faire ce que vous voulez, oui.

00 :09 :54 **Interviewé 1,2**

Oui surtout à l'époque on était aussi contraint qu'aujourd'hui, on n'avait pas toute ces contraintes qu'aujourd'hui et qui réglementent tous dès qu'on empile une pierre l'une sur l'autre. C'est une déclaration. À l'époque y avait le permis de construire bien évidemment mais c'est aucun souci.

00 :09 :57 **Lucie**

D'accord

00 :10 :10 **Interviewé 1,2**

Après comme il l'a dit effectivement, il y a une base historique qui se voit parce que c'est de la pierre. Voilà. Et puis à partir de là, une base qui s'est mise en place à partir du début des années 80 et qui et qui s'est fait au standard des années 80 avec des moyens que l'on a, c'est à dire peu de moyens et faire la même chose en pierre c'est impossible.

00 :10 :41 **Interviewé 1**

C'est vrai que ce serait plus sympa d'avoir c'est sûr, mais bon un truc genre l'atrium de Vigouroux.

00 :10 :48 **Interviewé 1,2**

Voilà mais c'est pareil. Non mais ne crois pas ça, derrière l'atrium, c'est le truc en ferraille. Voilà, il a juste monté, monté un mur de pierre devant, c'est même, c'est même de l'habillage hein, c'est du parpaing. Et puis quelques pierres devant. Ça coûtera un peu moins cher que de le bâtir vraiment en pierre.

00 :11 :09 **Interviewé 1**

Juste si tu veux un joli marmand.

00 :11 :13 **Interviewé 1,2**

Un habillage, ouais.

00 :11 :15 **Interviewé 1**

C'est plus de 100 balles du mètre du mètre carré, voilà.

00 :11 :17 **Interviewé 1,2**

Voilà donc on le ferait dans le style de.

00 :11 :21 **Interviewé 1**

Si on voulait habiller ça, il y en a pour, je ne sais pas, 100000€. Les 100000€ peut être, on va les utiliser à faire autre chose.

00 :11 :31 **Interviewé 1,2**

Voilà soit on est immensément riche on va dire et on peut faire dans le style bah du bâtiment.

Nous la terrasse qu'on a faite, elle par contre on l'a fait tout en pierre, vraiment, ça nous a coûté très cher, le prix d'une maison, mais et encore, on a eu la chance d'avoir l'artisan a eu la chance. Et la terrasse que vous avez vu en première en rentrant, qui était qui, qui qui qui est contemporaine, hein ? On a l'impression qu'elle a toujours été là, mais elle ne l'est, elle est là depuis 23 ou 24 ans

00 :11 :45 **Lucie**

D'accord

00 :11 :56 **Interviewé 1**

Oui, oui.

00 :12 :04 **Interviewé 1,2**

24 Ans hein, ce n'est pas vieux et mais là cependant on l'a fait à en pierre A à Z.

00 :12 :10 **Lucie**

D'accord,

00 :12 :13 **Interviewé 1,2**

Ça coûte une blinde, quoi. Il y a eu la chance. C'est parce que c'est un artisan qui avait fait ça et il avait démoli pas longtemps avant une grosse grange en haut parce qu'elle gênait par rapport à la route. Enfin voilà pour agrandir et il avait donc stocké ses pierres pour lui. Il a fait la démolition gratuitement mais en contrepartie il avait demandé ses pierres par la suite, pouvoir les revendre lors de ses travaux. Donc c'est tombé chez nous quoi en coup de chance. Parce que sinon.

00 :12 :39 **Lucie**

Oui.

00 :12 :41 **Interviewé 1,2**

Ça nous aurait couter encore plus cher. Mais la pierre, c'est vrai qu'autrefois, tout se construisait en pierre. Mais plus maintenant

00 :12 :57 **Lucie**

Donc avez-vous travaillé dans une autre région viticole que la zone de Cahors ?

00 :13 :02 **Interviewé 1**

Ouais, dans la vigne vous voulez dire ou en général ?

00 :13 :06 **Lucie**

Dans le vin.

00 :13 :09 **Interviewé 1**

À la fin de mes études, oui, mais.

00 :13 :11 **Interviewé 1,2**

Ouais, j'ai une formule de stage, des formules, et cetera, comme moi.

00 :13 :15 **Interviewé 1**

Moi je travaillais dans le Minervois et à Chinon, puis toi, tu avais travaillé.

00 :13 :18 **Interviewé 1,2**

Et moi, le Mâconnais et en Bourgogne.

00 :13 :22 **Lucie**

Je voulais savoir si vous avez pu observer des différences au niveau du bâti entre ces endroits, ces endroits-là et ici ?

00 :13 :29 **Interviewé 1,2**

Ça remonte loin pour moi mais oui, Ya pas ces pierres d'ici en Bourgogne ou dans le Mâconnais.

00 :13 :44 **Interviewé 1**

Non mais alors moi, moi, des expériences que j'ai eu dans le minervois, c'est une énorme cave coopérative que c'était.

00 :13 :49 **Interviewé 1,2**

Dons pas de bâtis...

00 :13 :53 **Interviewé 1**

Donc c'était une grosse cave coopérative quoi. Et puis là où j'ai travaillé, à Chinon, je travaillais pour coulis duteil. Donc là c'était y avait une partie qui était en bâtie, très traditionnelle, adossée à la falaise, avec les caves souterraines, et cetera. Et puis moi, je gérais une petite cave indépendante où là c'était, c'était du bâti comestible.

00 :14 :16 **Interviewé 1,2**

Industriel

00 :14 :16 **Interviewé 1**

Industriel oui

00 :14 :19 **Lucie**

Et donc pour vous, la différence que vous remarquez, ce sont les pierres du coup.

00 :14 :24 **Interviewé 1,2**

Oui, en France un peu partout, souvent se lever sur dès le sol, le sous-sol, ce que donne naturellement.

00 :14 :27 **Lucie**

Oui, c'est ça de la pierre locale qu'il y a ici qui n'est pas là-bas.

00 :14 :33 **Interviewé 1,2**

La Pierre locale, alors, c'est plus ou moins calcaire, c'est plus ou moins. Hétérogène comme les nôtres ici, ou bien taillé, taillé au cube comme dans le dans la Loire. Ou des Galets comme le quand on est proche des Pyrénées, là-bas, quand on est au sud du Gers, quand on est au sud de la Haute Garonne. Souvent c'est ça ou quand on prend la Dordogne, c'est proche de chez nous, mais la couleur de la Pierre n'est pas la même, elle est plus jaune. Je pense. Il y a que ça quoi. Le Bordelais c'est pareil. Le Bordelais c'est de la Pierre, mais c'est taillé en cube. Enfin. Mais oui mais.

00 :15 :07 **Interviewé 1**

Ouais enfin les vieux trucs mais aujourd'hui tu sais, tout est construit de manière industrielle. J'allais dire, on a un.

00 :15 :12 **Interviewé 1,2**

Ouais, mais Madame ou Mademoiselle, elle nous parle de l'ancienne, les bases historiques.

00 :15 :19 **Lucie**

De tout. De ce qui est récent, de ce qui est ancien, en fait, j'essaie de comprendre ce qui pourrait justifier des différences en fait entre les bâtis viticole de de plusieurs régions.

00 :15 :29 **Interviewé 1**

Alors de ce qui est construit aujourd'hui. Rien pour moi puisque c'est une industrie. C'est une industrie, même si elle est artisanale. C'est une industrie avec des process et vous avez forcément un flowship, c'est à dire séquençement séquençage d'opérations, la réception de la vendange, la vinification, le pressurage, l'élevage, le conditionnement, l'expédition. Avec en fonction. De ce que vous pouvez faire et de l'évolution de la connaissance des techniques.

Ben d'avoir un maximum d'utilisation de la gravité si ce n'est pas possible beh on ne peut pas, on serait à flanc de colline on aurait pu s'interroger effectivement pour avoir un maximum de d'utilisation de la gravité. Mais je j'ai envie de vous dire qu'aujourd'hui vous êtes ici, vous êtes à Bordeaux ou vous êtes en Bourgogne, si vous devez construire un Chai, vous allez le construire un en fonction de vos moyens et 2 en fonction de l'ergonomie quoi. Enfin de de l'organisation, du travail, voilà.

00 :16 :41 **Lucie**

Dont on a besoin. D'accord, donc je trouverai des différences sur le bâtiment ancien.

00 :16 :48 **Interviewé 1**

Ah bah oui. Bah oui et puis après. Sur le plan architectural aussi mais extérieur en fonction des moyens qu'a le vigneron. Mais si vous allez, il y avait une propriété à vendre à côté de Sauzet, là-bas, Carna, Rouffiac.

00 :17 :05 **Interviewé 1,2**

Après Sauzet, Ouais.

00 :17 :06 **Interviewé 1**

Sur le bord. La route, hein, c'est un bâtiment. Ils n'ont même pas fait de crépie hein. C'est un bâtiment en agglo avec un toit en tôle, cependant à l'intérieur, ou alors si tu le prends, paillasse alors là c'est quand on enfin c'est un bardage. Non c'est du c'est, c'est de l'Agglo, c'est du parpaing, mais du Parpaing sans crépi, avec une toiture quelconque. Et puis à l'intérieur il a organisé son truc pour être efficace. Voilà donc non la viticulture, après si c'est du blanc ou si c'est du rouge, y aura peut-être des différences dans l'organisation, c'est possible

00 :17 :47 **Interviewé 1,2**

Mais on revient toujours à l'organisation intérieure, au niveau du matériel, pas du pas, du pas de l'immobilier.

00 :17 :53 **Lucie**

D'accord

00 :17 :54 **Interviewé 1,2**

Le côté immobilier mais je ne saisis pas trop ici. En faisant des kilomètres en voiture, on voit les maisons, un petit peu ancien historiques de du lot, qui ont plus ou moins un certain style. Voilà ici d'ailleurs c'est un petit peu à part je trouve par rapport aux grosses maisons plutôt carrées du Quercy là. Mais et puis c'est la pierre. Voilà la pierre qui est parce que le sourcing il est facile à faire, ce sont des pierres qui est dans le sol en dessous sont et ça. Ça c'était construit comme ça par le passé et le parpaing ne devait pas exister la brique non, plus je n'en sais rien. Et puis c'est toujours là parce que c'est. Mais après, on construit plus aujourd'hui ça en neuf.

00 :18 :42 **Lucie**

Oui, oui, oui,

00 :18 :44 **Interviewé 1,2**

Depuis quelques minutes, je cherche un exemple à l'appellation qui aurait pu être construit comme ça, mais vraiment pas.

00 :18 :53 **Interviewé 1**

Même chez Baldès hein.

00 :18 :54 **Interviewé 1,2**

Peut-être au château Chambert, peut-être à Chambert et a fait un chai.

00 :18 :58 **Interviewé 1**

Peut-être ?

00 :18 :59 **Interviewé 1,2**

Alors après, est-ce que c'est doublé ? Est-ce que c'est vraiment la pierre construite à l'intérieur extérieur et au milieu ou est-ce que c'est justement double ? Je me rappelle plus.

00 :19 :04 **Interviewé 1**

Si c'est récent ? Non, parce qu'en terme d'isolation, hein.

00 :19 :08 **Interviewé 1,2**

Oui en terme d'isolation ça ne correspondait pas. Enfin tu peux doubler qu'en isolation à l'intérieur mais. Peut-être à Chambert, Ouais. Mais bon, du temps que j'ai voulu le premier propriétaire. Mais après non, il n'y a pas. Même comme tu dis, triangula ou les anciennes. Ils ont eux

aussi une base de maison familiale souvent ou quelques chais comme nous une partie des chais. Puis des granges, à l'époque vous voyez avec son côté transformé en chai, mais tout ce qui est prolongation de cette base-là elle est, elle est un parpaing à un briques, elle est embarguée. Aujourd'hui, elle n'est pas en pierre

00 :19 :54 **Lucie**

Maintenant, j'ai 2 questions par rapport à l'appellation, l'AOC Cahors et toujours au bâti. Donc, le cahier des charges de l'AOC Cahors vous impose des règles à suivre, ont-elles un impact sur votre bâti viticole ? Alors ce que j'entends par là, c'est est ce que les règles à suivre dans le cahier des charges vous ont imposées, par exemple de modifier ou d'aménager votre bâti pour pouvoir répondre au cahier des charges.

00 :20 :23 **Interviewé 1,2**

Non ? Enfin Oui et non. Nous par expérience, non, parce que ça avait été fait. Moi je pense à l'isolation.

00 :20 :28 **Interviewé 1**

Ah ouais ?

00 :20 :29 **Interviewé 1,2**

Maintenant, je pense que c'est quelque chose qui a été intégré au cahier des charges, le cahier des charges, il n'est pas figé, il a évolué. Notamment récemment, enfin. Récemment, 10 ans, un peu plus de 10 ans maintenant, mais, et cette règle de d'isolation a été été instaurée, il me semble tout simplement aussi la règle que ce soit que le matériel, le lieu soit dans un lieu fermé, ce qui n'était pas toujours le cas. Parfois c'était tout dehors, des fois juste à peine couvertes et sans, sans, sans les 4 murs. Donc le cahier des charges a instauré ça à partir de là, Ben ceux qui n'étaient pas sous ces normes là.

00 :21 :03 **Lucie**

Ils ont dû soit s'adapter, soit à ne pas.

00 :21 :08 **Interviewé 1,2**

S'adaptaient à un ferment en couvrant, en baptisant ou je ne sais pas.

00 :21 :10 **Lucie**

D'accord

00 :21 :12 **Interviewé 1,2**

Moi, en ce qui me concerne, l'autre, puisque c'était ce qu'on a fait, on l'a toujours fait en anticipant cette obligation, mais voilà. Mais c'est tout d'accord que je sache. Après ça concerne plutôt que le vignoble évidemment ou le matériel, certains matériels interdits ou obligatoire. Hormis cette notion d'isolation.

00 :21 :45 **Lucie**

Maintenant, j'ai une question sur l'œnotourisme donc, qui est de plus en plus répandue. Est-ce qu'il vous a amené un procédé à une modification de votre exploitation ?

00 :21 :56 **Interviewé 1**

Il va.

00 :21 :58 **Interviewé 1,2**

Alors de l'autre côté, un petit peu, à l'époque où on l'avait fait avec le Caveau parce que ce n'était pas moi quand j'étais plus jeune, là c'était enfin c'était une cave, un chai, sous la maison, hein. Et dans les années fin des années 80, on a fait une campagne de travaux en embellissant l'entrée, qui comme nous à l'extérieur, là qu'on va pouvoir maintenant une nouvelle entrée d'ailleurs aussi. Et ensuite un caveau de dégustation plus accueillant que ce qu'on avait avant. Avant c'était deux chaises une table, il n'y avait rien. Voilà et là comme dit Xavier, là bah maintenant avec notre campagne de d'investissement va être lancée pour améliorer ce côté accueil et ce côté œnotouristique absolument plus.

00 :22 :44 **Lucie**

D'accord.

00 :22 :48 **Interviewé 1**

Cependant, il n'y aura pas d'impact sur le bâti industriel. C'est plus dans la zone d'accueil.

00 :23 :01 **Lucie**

Réaménagement ou agrandissement ou non.

00 :23 :05 **Interviewé 1,2**

Réaménagement là, mais ça, ce sera plutôt un réaménagement parce que, en fait, tout ce qui est élevage barrique va être déplacé. C'est ça en fait l'idée, hein ? Qui est sous la maison et sous. Voûte, et pour pouvoir cette voûte utilise cette voûte pour l'accueil avec son côté historique, vieille pierre, construction sur le sujet, voilà, c'est ça, c'est un déplacement en fait de l'utilisation des lieux. Chez nous, car d'autres comme Baldès ils n'ont pas fait ça. Par exemple, ils ont créé un bâtiment plutôt moderne de mémoire. A Chambert aussi d'ailleurs c'est comme ça le résultat. Ils ont fait le resto.

00 :23 :44 **Interviewé 1**

C'est un, c'est un, c'est une espèce de

00 :23 :46 **Interviewé 1,2**

C'est très vitré, c'est joli, c'est du moderne, de l'hyper moderne et de l'ancien quoi. Voilà là y a y a un bel exemple, c'est, mais tout en étant très moderne accolé à de l'ancien.

00 :24 :05 **Interviewé 1**

Mais bon, on n'a pas tout à fait.

00 :24 :06 **Interviewé 1,2**

Ici ce n'est pas, ce qui va être fait à.

00 :24 :09 **Interviewé 1**

Non pas du tout.

00 :24 :10 **Interviewé 1,2**

On va embellir l'ancien en fait.

00 :24 :12 **Interviewé 1**

On va moderniser un peu l'intérieur du Caveau, on va le moderniser mais.

00 :24 :15 **Interviewé 1,2**

En le mettant encore un peu plus en valeur tout ce qui est voûte qui fait les 2/3 de longueur de la maison, va être aussi réhabilité, embellie pour pouvoir faire de l'accueil, de la présentation, des réceptions enfin. Alors qu'aujourd'hui elle joue un rôle. Y a des barriques dedans. Voilà ça je ne vois pas, c'est un peu dommage. Ce n'est pas mis en avant auprès du grand public et des médias.

00 :24 :50 **Lucie**

Comment envisagez-vous le futur des bâti viticoles de la zone de l'AOC Cahors ?

00 :25 :02 **Interviewé 1**

Bah je pense qu'il y en a déjà un certain nombre qui vont plus être viticoles. Puisque la tendance c'est quand même qu'il y a beaucoup de gens qui arrêtent. Sur Parnac, ils estiment à combien, 25, 30% ?

00 :25 :17 **Interviewé 1,1**

Je crois que c'est autour des 30%.

00 :25 :18 **Interviewé 1**

30% de surface viticole qui va disparaître, ça fait énorme. Et sur l'appellation, c'est un peu moins, c'est de l'ordre de c'est entre 20 et 25% quand même dans les 2 prochaines années.

00 :25 :33 **Lucie**

D'accord

00 :25 :39 **Interviewé 1**

Pour l'instant je n'entends pas parler de si peut être Gérard Bertrand sur le domaine de cause. Qui va peut-être encore que là, c'est tout joli, tout en pierre,

00 :25 :52 **Interviewé 1,2**

Oui, des vieux chais, après

00 :25 :56 **Interviewé 1**

Donc lui va peut-être, je ne sais pas, construire ou je ne sais pas. Voilà mais sinon je sais que s'il y a des gros investissements en bâti viticole.

00 :26 :09 **Lucie**

Pour l'avenir, comme vous me disiez tout à l'heure une construction, mais partout pareil avec un modèle en fonction des moyens et des besoins.

Quoi. Ce que vous me disiez tout à l'heure.

00 :26 :23 **Interviewé 1**

En sachant qu'ici, on n'est pas dans la Côte d'Or ou à Pauillac et que les moyens ce n'est pas, les mêmes.

00 :26 :33 **Lucie**

Et du coup ma dernière question qui englobe un petit peu tout le sujet, c'est comment pourriez-vous décrire le bâti viticole de la zone de l'AOC Cahors ?

00 :26 :47 **Interviewé 1**

C'est très hétérogène. C'est très hétérogène.

00 :26 :54 **Interviewé 1,2**

Hétérogène, ça, c'est sûr.

00 :26 :58 **Interviewé 1**

Trouver un fil conducteur pour décrire le alors moi je ne connais pas assez les différentes caves. J'en ai vu que quelques-unes.

00 :27 :07 **Interviewé 1,2**

Moi j'en connais un peu plus mais t'en a vu un peu tu avais déjà fait un tour. Non mais même en allant d'une à l'autre qu'on connaît, tu peux croiser d'autres sites de production ou tu vois comment c'est. Comment expliquer ? Il y a souvent une base ancienne, souvent c'est la maison. Voilà, c'est un peu le contraire de Bordeaux, mais. Et où souvent il n'y a pas de maison. Quand y a un château viticole, n'y a pas forcément de maison d'habitation avec le mot château \*\*\*\*\* mais derrière. Mais ici, ici y a ça. Mais après le bâti viticole il est souvent comme ici il est-il n'est pas, il n'est pas reproduit à l'identique avec des matériaux nobles que la maison historique est peut-être un hangar. C'est une construction contemporaine qui ont 40 ans. Et avec les matériaux d'il y a 30, 40 ans et de maintenant. Globalement, Cahors, c'est ça.

00 :28 :13 **Interviewé 1**

Et ceux qui ont plus de moyens vont essayer de fournir un effort d'aspect extérieur on va dire.

00 :28 :15 **Interviewé 1,2**

Voilà. Il y a des exemples de de, de d'habillage en fait extérieur pour le look atrium est un très bel exemple hein Parce que derrière c'est niché un bardage fait en charpente métallique, voilà, c'est la charpente de métallique, avec des parpaings au milieu où métallique je sais plus, un crépus dessus et tout ça il a bâti, c'est derrière quand on passe devant sur la route. Il y a des quelques exemples comme ça, il y a il y a Ben, enfin il y a le chez les Perret aussi. Voilà par exemple, mais lui il est-il est sous terre, donc c'est juste devant le bâtiment, il y a un mur, c'est le mur de pierre. Après, c'est sous la, c'est sous la vigne quoi.

00 :29 :15 **Lucie**

Et tout à l'heure vous m'avez dit que vous aviez un pigeonnier.

00 :29 :17 **Interviewé 1,2**

Oui enfin on l'appelle pigeonnier mais il n'y a pas de trou pour les pigeons., mais on l'a toujours appelé Pigeonnier. Vous m'avez vu que je me dis ça c'est le Pigeonnier donc je continue et c'est une. C'est une tour carrée en fait. Voilà.

00 :29 :28 **Lucie**

Et il a été construit dans un but en rapport avec le vin ou pas du tout.

00 :29 :36 **Interviewé 1,2**

Ça date de bien avant moi et je ne sais pas vraiment vous dire. Il a été construit d'une certaine façon. Il y a quand même cette cave dessous. Là c'est une petite cavette comme on l'appelle qui a été bâtie. Alors ça ce sont peut-être aussi des contraintes, s'ils bâtissaient comme ça aussi, c'est parce qu'ils avaient des besoins. Les constructions en Pierre imposaient une base voûtée pour que ce soit solide et stable. Pour monter le dessus quoi, je ne sais pas trop.

00 :30 :04 **Interviewé 1**

Bah y a beaucoup de voutes

00 :30 :06 **Interviewé 1,2**

C'est parce que souvent dans les maisons tu vois la maison qui à bruler on en parlait l'autre jour elle avait une voute dessous. Il y a souvent ça, mais pas que. Les vieilles maisons sur Parnac, c'était des planché, il y avait la cave, le coin d'habitation mais éventuellement après un grenier dessus ou c'est toujours souvent avec 3 étages mais il n'y a pas toujours des voutes.

00 :30 :31 **Lucie**

Et ça, c'est cette organisation-là, de la cave. La maison, c'est typique d'ici ou pas ? Forcément ? Oui, d'accord.

00 :30 :37 **Interviewé 1,2**

Oui oui oui, enfin d'ici, je ne suis pas sûr du monde agricole, du monde paysan on va dire, du monde paysan souvent. Ouais, soit peut-être dans des régions où il n'y a jamais eu de viticulture, enfin jamais. Il ne faut pas dire jamais parce que à partir de Probus il y avait des vignes partout en France.

00 :30 :57 **Interviewé 1**

Tu en avais en Bretagne et en avait en Normandie, il y en avait partout.

00 :31 :02 **Interviewé 1,2**

Y a un passé viticole toujours quelque part, mais ça remontait si loin. Il y a peut-être des zones. Oui, ça s'est construit un peu autrement. Avec pas ce besoin de cave sous la maison, la cave, le coin d'habitation et puis en haut, les greniers.

00 :31 :16 **Interviewé 1**

Toujours moi je vais en Bretagne et il y a toujours trois niveaux.

00 :31 :22 **Interviewé 1,2**

Donc qu'est-ce qu'il faisait à ce niveau-là ?

00 :31 :24 **Interviewé 1**

Bah c'est toujours pareil il y a la cave où tu conserves un certain nombre de choses des tubercules des trucs comme. Et puis après tu as le grenier où tu mets le grain ?

00 :31 :43 **Interviewé 1,2**

C'est ici, c'est. C'est un toit un peu particulier, ici, un toit avec beaucoup de hauteur. Et je sais que ça y a encore il y a du fil de fer sur le toit c'était pour accrocher le tabac et le faire sécher.

00 :31 :56 **Interviewé 1**

Oui, enfin en général sur les charpentes il y a plein de clou.

00 :31 :59 **Interviewé 1,2**

Pleine de clous ouais,

00 :32 :01 **Interviewé 1**

La maison de mes parents dans le lot, là, quand ils l'ont acheté, c'est un séchoir à tabac mon père il à laisser les vieux clous en fer forgé.

00 :32 :11 **Interviewé 1,2**

Là-haut, il y avait des fils de fer partout. Enfin, quand c'était le grenier, quand j'étais petits. Parce que nous, on l'a, on l'a, on l'a habilité après pour faire un lieu de vie aussi, faire des chambres. Et c'était une grenier toute la longueur quand on était petit. Et c'était extraordinaire, comme les greniers et tout ce qu'on peut y trouver, mais il y avait tous ces fils de fer. Comme les le toit et les bords sont comme ça, on a les fils de fer partout et ensuite au milieu entre chaque poutre et il faisait une fente en fait, c'est ma mère qui me l'a expliqué parce que je n'ai jamais fait le tabac. Là quand même parce que tabac brun sûrement et le blanc je crois. Et donc y avait un cave en bas il n'y avait pas tout ça évidemment hein la cave en bas les chais ont.

00 :33 :13 **Interviewé 1**

C'était ce qu'il fallait qu'il sèche, et en bas, ce qu'il fallait qu'il reste, c'étaient des tubercules

00 :33 :18 **Interviewé 1,2**

Ouais, c'est vrai, il y avait des pommes de terre et tous les sacs comme les canards, elle a pris la lumière. Il ne faut pas que ça germe, et cetera. Oui, donc c'est bâti comme ça pour des raisons plutôt paysannes et agricoles quoi. Voilà d'accord et agricole au sens large du terme, pas forcément que viticole. L'histoire viticole, qui est qui est qui est, qui est la sienne, mais avec des hauts des bas. Et des problèmes qui ont fait que bon il y a des moments où il n'y a peut-être pas beaucoup de vigne ici non plus. Non, c'est aussi de questions mais c'est compliqué d'y répondre quand même.

00 :34 :09 **Lucie**

Quoi ? Mais en fait après je vais poser la même question.

00 :34 :11 **Interviewé 1,2**

Parce qu'en fait on n'a pas décidé du pourquoi c'est bâti comme ça ici. Il y a que ceux qui ont qui auraient 350 ans aujourd'hui, tu pourrais le dire parce que. Ou quelqu'un qui s'intéresse beaucoup à l'histoire du patrimoine par exemple, En fait, on hérite de quelque chose qui est en place depuis, on a quelques papiers encore mais qui ne rentrent pas dans ce genre de détails. Et ensuite on a les blabla de nos grands-parents qui eux même leur apporte ce qu'ils ont connu des leurs. Bon mais c'est ça reste assez sommaire par rapport à ce questionnaire.

00 :34 :53 **Lucie**

Non mais c'est très bien merci beaucoup. Du coup je vais poser les mêmes questions à en tout 5 ou 6 vigneron sur Cahors et ensuite 5 ou 6 vigneron en Corbières. Et l'objectif c'est de comparer les 2 réponses du coup de voir quelles sont les différences de de réponse entre les 2 zones.

00 :35 :11 **Interviewé 1,2**

Ah oui vous ferai un constat après, ça va être intéressant pour vous de voir nous je ne sais pas si je pourrais avoir un compte rendu de ça.

00 :35 :18 **Interviewé 1**

Ah oui

00 :35 :19 **Lucie**

Je pourrais vous envoyer si ça vous dit par mail. Si j'avais des constats intéressants, oui.

Voilà en tout cas, merci beaucoup, c'était ma dernière question.

00 :35 :33 **Interviewé 1**

OK, vous voulez faire un tour ?

00 :35 :34 **Lucie**

Oui, je veux bien, si vous pouvez me montrer ce que ce dont vous m'avez parler, c'est super, merci.

## Annexes 3: Interview 2

Fichier audio :[Didier.m4a](#)

Transcription Interview numéro 2 de la zone de L'AOC Cahors

Didier Pelvillain Albas

00 :00 :00 **Lucie**

Merci beaucoup, déjà je voudrais vous remercier du temps que vous m'accordez. Donc je voudrais savoir déjà si vous pouviez vous présenter en quelques mots depuis combien de temps vous travaillez dans le monde du vin ?

00 :00 :11 **Interviewé n°2**

Moi, j'ai fait ma 47e année.

00 :00 :13 **Lucie**

D'accord

00 :00 :13 **Présentateur 2**

Donc il y a un certain nombre et comme on dit dans le métier il y a de la bouteille

00 :00 :16 **Lucie**

Parfait vous allez pouvoir répondre à mes questions donc en fait je voudrais savoir quel quelles caractéristiques de votre bâtie viticole est due à une spécificité locale de cette zone de Cahors ?

00 :00 :29 **Interviewé 2**

Nous quand on a fait cette cave ici. C'était mon père à l'époque, on était là aussi, mais c'est lui. Il a eu l'idée de de travailler à contre terrain de façon à avoir une cave qui soit en partie enterrée, ce qui est le cas en dessous là. Et donc c'était son idée parce qu'ici il y avait le terrain présenté, il y a de la vigne, certaines déclinaisons et ça a permis de creuser, mettre à plat et d'avoir un terrain qui ne soit pas en totalité aérien, qui soit

en partie justement enterré vis-à-vis de là pour éviter justement les variations de température. Comme ça se faisait dans beaucoup de caves avant où j'étais sur le dessous de la maison qui était la cave et le dessus qui était la partie habitable ou autre, mais les caves étaient toujours en partie enterrées, donc c'est ce qu'il a voulu reproduire ici.

00 :01 :06 **Lucie**

D'accord, et vous pensez que c'est quelque chose de spécifique à ici où on peut retrouver ça ailleurs en France ?

00 :01 :12 **Interviewé 2**

Ah non non non. On le retrouve dans dans de nombreuses régions notamment. Plus on remonte, plus elles sont. Les caves sont, c'est le paradoxe, dans le Sud, elles sont souvent en aérien, alors que plus on remonte, plus on va y retrouver. Je pense notamment à Val-La-Loire, on va aller retrouver enterrés, voire complètement enterrés dans la vallée de la Loire où essentiellement aussi enterré pour les anciennes caves en Bourgogne.

00 :01 :13 **Lucie**

D'accord, très bien, merci. Qu'est-ce qui selon vous pourrait justifier une différence de bâti viticole entre les zones de l'AOC Cahors et une autre zone vinicole en France ?

00 :01 :47 **Interviewé 2**

Bah ici, on est sur une zone qui est relativement on va dire, qui a de l'ancienneté, mais qui a une rupture dans sa production pendant plusieurs décennies, ce qui fait que la viticulture était devenue une activité adjacente, elle n'était plus essentielle pour une grande partie des producteurs et donc est consacrée davantage la production, que ça s'appelle tout ce qui était l'élevage et tout cela. Donc ils avaient besoin de bâtiments aériens. Et donc la plupart du temps, ce sont des bâtiments aériens qui se sont justement après transformés en cave. Et la plupart des bâtiments aujourd'hui qui sont créés de façon quasiment la totalité, sont toujours créés en aérienne, sont plus créés en souterrain. Alors il y a des questions de coût. Mais il y a aussi des questions qu'on n'est pas dans une région qui a été ancrée de façon significative et durable dans l'agriculture.

00 :02 :29 **Lucie**

D'accord. Merci. Maintenant j'ai une question sur l'appellation, donc je voudrais savoir depuis qu'il y a l'appellation AOC Cahors, donc depuis 1971, est-ce qu'il y a eu des changements dans votre bâti viticole ? Soit par exemple par rapport à quelque chose qui est imposé par le cahier des charges, qui vous aurez par exemple imposé de modifier votre bâti ou je ne sais pas par exemple une expansion de votre bâti par rapport à plus de clients. Est-ce que depuis l'appellation votre bâti a été modifié ? Si oui pourquoi ?

00 :03 :01 **Interviewé 2**

Nous, il a évolué étant donné qu'ici on a commencé à bâtir ici en 76, ici là où on est. Donc on a bâti la partie sud, la partie enterrée, en partie enterrée. Après on a continué à bâtir, donc en partie aérienne, et après en 2002, on a 2001, on a fait tous les bâtiments à côté qui sont des bâtiments beaucoup plus récents avec une partie ici. Là en particulier, c'était vraiment la construction en pierre, en pierre, avec une pierre et brique, alors que sur la partie adjacente, là on est sur une partie qui est plus la qui est aérienne qui est compris, dont le toit le c'est une ossature métallique sur lequel on a quand même mis nous bien sûr des murs isolants avec de la rubrique spécifique. Mais voilà, donc voilà, nous on l'a agrandi bien sûr au gré sur les besoins de notre extension du vignoble et commercial.

00 :03 :47 **Lucie**

D'accord. Ensuite j'ai une question par rapport à l'œnotourisme donc qui est de plus en plus répandu, est-ce que, par conséquent, votre bâti s'est adapté ou non à la venue plus importante de consommateurs ?

00 :04 :00 **Interviewé 2**

Alors nous, bien sûr, on a fait ici sur Albas, on a une petite partie caveau, il y a à peu près caveau administratif qui représente à peu près une 30 M de mètre carré. Mais vous l'avez vu qu'au Théron, la réalisation du caveau, notamment domaine du Théron est une réalisation qui a été faite totalement pour paraître de pouvoir de pouvoir justement tout à fait répondre à cette démarche de nos touristes, quoi ?

00 :04 :27 **Lucie**

Comment envisagez-vous le futur des bâtis viticole de la zone de l'AOC Cahors ?

00 :04 :32 **Interviewé 2**

Écoutez, je pense que le futur, le futur de tout ce qui se fera à l'avenir pour les entreprises qui ont cette démarche, ça sera vers l'œnotourisme. Donc on va avoir soit de l'adaptation de de bâtiments, l'arrêt de l'adaptation de bâtiment de réhabilitation, soit on aura carrément de la création de bâtiments qui vont être complètement dédiés à cette activité œnotourisme puisqu'il est vrai que le côté pierre à son cachet. Mais maintenant quand même, dans le côté nouvelle réalisation, on est dans l'aspect beaucoup plus contemporain et on privilégie ce qui se passe le plus à l'intérieur que sur l'aspect extérieur.

00 :05 :08 **Lucie**

OK et du coup dernière question qui englobe un peu tout mon sujet. Comment pourriez-vous décrire le bâti viticole de la zone de Cahors ? En quoi pourra-t-on dire qu'il existe un bâti spécifique à cette zone ?

00 :05 :23 **Interviewé 2**

Ça, c'est une question qui est très large parce que en fait, il n'y a, il n'y a pas si on regarde bien maintenant. Depuis quelques décennies et de ce qui est projeté, il n'y a pas de bâti spécifiquement viticole. On est souvent sous des bâtisses modernes comme celle qui était à côté des grands hangars qui sont adaptées à l'intérieur pour pouvoir pratiquer et bien sûr soit la vinification, l'élevage du vin et après pourquoi pas le conditionnement et l'élevage et le conditionnel stockage, mais des pratiques qui soient des bâtiments aujourd'hui qui seraient qui sont vraiment dans une évolution, c'est ce que vous m'avez demandé dans une évolution ? Honnêtement, honnêtement. Pour l'instant, ce n'est pas dans l'air du temps, d'autant plus que la viticulture est en train de passer la phase assez compliquée, que ce soit au niveau national ou même ici local avec les avec les différents aléas climatiques qu'on a connu ces derniers temps. Et donc quelque part, on n'est pas dans une phase d'expansion actuellement. Donc je pense que la viticulture va se repositionner. Pour celle qui va justement continuer à perdurer, elle va se repositionner et elle ira dans ce sens qui sera justement l'œnotourisme. Parce que ça devient incontournable, parce que la région cherche à se développer ici sur l'œnotourisme et donc ça sera incontournable. Et on voit bien aussi que quand la partie œnotourisme fonctionne, ça apporte toute suite. Une image à l'économie locale et à l'image aussi à la notoriété beaucoup plus large de de la région quand ça fonctionne bien donc. Et il ne faut pas oublier tout de même que le tourisme est aussi une partie très intéressante en termes de valorisation puisque c'est à la cave tout de même que la valorisation, la marge, enfin celle qui revient aux viticulteurs et la plus large donc c'est il y aura, il y aura un développement mais il faut quand même que les infrastructures au-delà de la viticulture se développent. Il faut qu'il y ait des activités qui puissent développer pour pouvoir attirer du monde sur les périodes beaucoup plus larges et pas simplement comme actuellement où c'est quasiment 3 4 semaines maximum dans l'été. On a vraiment une fréquentation assez conséquente le reste du temps. À lire, les bordures sont très éphémères. Que ce soit mai, juin, c'est très éphémère, début juillet aussi et après très rapidement après le 20 août ça retombe et en plus alors fin septembre c'est encore plus. Donc on ne peut pas dire qu'on est dans une région œnotouristique actuellement. On le saura lorsqu'on pourra se dire que tout un tas d'activités parallèles auront créé de la, de l'attractivité et que les personnes passeront déjà plus de temps sur le secteur en terme de leur durée de séjour sera plus longue, ce qui n'est pas le cas actuellement. Elle est très courte. Et ensuite, lorsque vraiment on aura une durée, c'est à dire qu'aujourd'hui de peut-être de 4 semaines ou 6 semaines que l'on a aujourd'hui, il faudrait arriver à penser à passer au moins à 4 mois qui soit plein, c'est à dire à partir du mois de mai jusqu'à la fin août. 4 5 mois, vraiment qui apporterai un plus conséquent à l'économie locale. Mais tant que ce développement ne sera pas là et ça prendra du temps. Il faut dire que toutes les activités œnotouristiques qui sont en place resteront des activités œnotouristiques, on va dire très, très éphémères puisqu'elles, elles sont très restreintes dans le temps, voilà un peu comment je vois l'idée, mais je pense que pour moi, j'arrive au terme de mon activité, mais si j'étais beaucoup plus jeune, je pense que j'aurais œuvré. Bon, j'ai le domaine

du Théron qui est très bien pour ça, mais il y a beaucoup de choses à faire. Et ce que souvent nos élus n'arrivent pas à trop à saisir ici dans la vallée, c'est que, A contrario, ce qui se passe dans le nord du lot, qui est très développé au niveau touristique dans son sens global, qui allait développer de l'artisanat, de nombreuses activités ici dans la vallée du lot. Si on ne s'intéresse pas au vin il y a très peu de choses à faire entre on va dire, entre l'entrée du département là-bas à Sauturac et Cahors, il y a très peu de choses à faire si on n'est pas un infectionnados du vin et ça c'est bien dommage. Et nos élus ont du mal du mal à le comprendre, ils y mettent des moyens mais je pense de façon désordonnée et inefficace par rapport au comment s'appelle au volant d'argent qui sont consacrés à cela, aussi bien même. Il met du personnel, il met tout cela, mais derrière toute façon on n'attire pas comme on dit hein, ne faut pas attirer les mouches. Donc voilà, voilà à mon sens comment ça pourra fonctionner et écouter peut-être que vous ferez partie des acteurs à l'avenir qui viendront travailler en ce sens.

D'accord. Bon Alors voilà ce que je voulais vous dire aujourd'hui. Parfait. Ça vous suffit ?

00 :09 :51 **Lucie**

Oui Merci. Je vais poser les mêmes questions à 5 vigneron à Cahors et 5 en Corbières et mon objectif c'est de comparer les réponses et de pouvoir comprendre ce qui justifie s'il y en a une différence de bâti entre les 2 ? Voilà, je vais essayer de voir. Pourquoi c'est comme ça chez eux ? Pourquoi c'est comme ça ici ? Qu'est ce qui fait ?

00 :10 :17 **Interviewé 2**

Et chez eux, je pense que vous avez peut-être une réponse qui va venir assez rapidement, c'est que là-bas ils avaient un système coopératif qui était très développé. Maintenant bon depuis quelques années quand même, ça quand même ça bascule. Il y a mes les coopératives avaient un très gros impact donc ce qui fait que vous aviez des gros bâtiments, des centres d'élaboration et vous aviez à côté des viticulteurs, des vigneron, des viticulteurs, pas des vigneron. Vous connaissez la vie de la différence entre viticulteurs et vigneron ? Voilà donc vous aviez des viticulteurs qui est qui est essentiellement des viticulteurs, donc des apporteurs de raisin et pas des vinificateurs.

00 :10 :33 **Lucie**

Oui.

00 :10 :49 **Interviewé 2**

Et donc il n'avait pas de besoin particulier d'avoir des bâtiments qui soient adaptés. Pour ce travail qui est le travail qui est après, après la vendange et donc ils ont moins de bâtiments je pense y en a des belles structures, y en a qui se sont créées maintenant qui s'adaptent, et puis y en a celles qui s'adaptent, elles s'adaptent à l'œnotourisme. Enfin de toute façon parce qu'ils sont aussi dans une zone qui est quand même très pourvue et en termes de tourisme, très grosses affluences. D'ailleurs malheureusement avec la sécheresse ça risque d'être compliqué à gérer. Mais enfin Cela étant, là-bas ils sont-ils ont un secteur qui est très fourni en tourisme ici à l'office de tourisme de Cahors, vous avez-vous avez demandé combien il passe de touristes ?

00 :11 :29 **Lucie**

Non.

00 :11 :31 **Interviewé 2**

Vous allez voir, d'accord ?

00 :11 :33 **Lucie**

Oui.

00 :11 :34 **Interviewé 2**

Bien, c'est bien Pour Cahors, mais ça c'est tout à fait symptomatique de ce que de ce qui se passe dans la région. Parce que les gens qui ne poussent pas la porte d'office de tourisme, même s'il est en centre-ville, ça veut dire que quelque part ils ne sont pas là. La plupart, la plupart ne sont pas là parce que ceux qui arrivent sur un territoire qui veulent savoir, bien sûr qu'il y a toujours les applications et autres, ça c'est pratique, c'est vrai aussi. Mais il y a aussi du contact humain pour certaines astuces, certaines choses attractives.

00 :11 :52 **Lucie**

Oui, ça se développe pas mal.

00 :12 :00 **Interviewé 2**

De façon beaucoup plus sporadique ou des événements ponctuels. Des choses comme ça qui peuvent trouver au niveau de l'Office du tourisme et qui ne sont pas forcément toujours là-dessus, même s'ils sont dans là sur les téléphones, voyez, il faut aller les chercher.

00 :12 :10 **Lucie**

Ouais, il faut savoir les trouver aussi.

00 :12 :10 **Interviewé 2**

Il faut les trouver et tout ça et puis quand même quand on a une voix en face, on a un contact.

00 :12 :16 **Lucie**

C'est sûr que ce n'est pas pareil.

00 :12 :19 **Interviewé 2**

Téléphone, même s'il vous parle, il ne vous parle pas de la même façon que ce et puis suivant ce que vous allez exprimer aussi, on va aller dans le sens de votre recherche le téléphone, il est soit des codes, vous tapez une fois, admettons "Cahors" et puis derrière va vous envoyer tout un truc sur Cahors mais vous n'aurez pas forcément ce qu'il se passe à Albas ou à Puis l'évêque ? C'est toute l'attractivité du téléphone. La recherche sur le sur le sur les réseaux c'est très bien, mais en fait comme c'est généré par des moteurs de recherche derrière, ça vous envoie en Rafale, ça vous noie l'information qui à un moment donné vous prive finalement d'autres informations.

00 :12 :56 **Lucie**

Voilà en tout cas, merci beaucoup.

00 :12 :57 **Interviewé 2**

Écoutez au plaisir.

## Annexes 4: Interview 3

Fichier audio :[Pougette.m4a](#)

Transcription Interview numéro 3 de la zone de L'AOC Cahors Clos de Pougette

00 :00 :06 **Lucie**

Alors du coup, en première question, c'est, pouvez-vous vous présenter en quelques mots ? Depuis combien de temps vous travaillez dans le domaine du vin ?

00 :00 :13 **Interviewé 3**

D'accord alors Pierre Veynac, donc moi je suis vigneron, on va dire depuis toujours puisque je vais avoir 58 ans là, très bientôt. J'ai repris la propriété de mes parents en 1992, c'était déjà la propriété de mes grands-parents, arrière-grands-parents. Puis on n'a pas trop cherché, mais on

est là depuis longtemps, c'est sûr. Maintenant on est plus que vigneron, hein ? Parce qu'historiquement ici, c'était un peu de polyculture élevage. Donc je me souviens que jusqu'à mes 21 ans, mes parents avaient quelques vaches laitières. Après, ça a été un peu de brebis parce que c'est souvent des animaux qu'on retrouve ici. Donc nous on est, on est, on est à 100% viticulture donc avec presque 30 hectares de vignes en AOC Cahors, un peu en IGP, rosé, blanc, jus de raisin, ratafia. Même si c'est à la marge ça. Voilà, et sinon, en bio, HVE. Et puis en conversion donc depuis 2019 donc c'est récent. Et puis après Ben, un peu embouteilleur. Pas suffisamment parce que c'est là qu'on gagne un peu d'argent. Un peu de vrac et puis vente de raisin aussi. Pour l'essentiel du marché, voilà.

00 :01 :47 **Lucie**

Donc première question un peu plus sur mon sujet, donc, quelles caractéristiques de votre bâti est due à une spécificité locale de cette zone ?

00 :01 :57 **Interviewé 3**

Alors quand on parle du bâti, c'est que du bâti professionnel ou aussi de la maison d'habitation.

00 :02 :02 **Lucie**

Du bâti professionnel.

00 :02 :06 **Interviewé 3**

Spécificité en fait, moi quand j'ai fait donc là la maison est récente, elle a 30 ans. C'est une maison, typiquement vigneronne. Quand j'ai fait le bâti à côté, un bâti professionnel, on n'a pas trop le choix. On part souvent d'un bâtiment quand c'est récent je veux dire style hangar métallique. Donc c'est du bâtiment industriel classique qu'on aménage après des dimensions, aux hauteurs, enfin aux besoins qui sont propres à la profession. Mais sinon le bâti, voilà, c'est. Bien-sûr un minimum de hauteur pour travailler parce que les cuves c'est grand, c'est haut. Et puis après ça dépend de la taille de l'exploitation. Il est évident que si vous avez que 4 ou 5 hectares de vignes vous pouvez faire ça dans j'allais dire pas dans un garage mais presque quoi. Et si vous en avez 30, Ben faut voir un peu plus grand quoi. Mais sinon après les caractéristiques il y a rien de de très particulier quoi. Le chai, autrefois, c'était vraiment enfin la partie cuverie, c'était en dessous, dans l'habitation. Ici en fait le on ne peut pas creuser, le calcaire à la roche est tellement dur que quand on creuse c'est à l'explosif en gros c'est ça. Donc en fait au pire le chai d'une maison, autrefois, il était adossé à la colline, en partie creusé, mais vraiment en petite partie, souvent quand même. Et c'était vraiment le rez-de-chaussée quoi. Voilà et la, l'habitation proprement dite du vigneron, c'est à l'étage. C'était vrai aussi pour les animaux hein. Mais les éleveurs c'était les vaches qu'ils avaient au sous-sol et donc nous c'était les cuves. Voilà mais aujourd'hui si on veut avoir des alors ça c'était vrai, vous êtes passés peut-être la première maison qu'on retourne en partant, c'est chez ma mère parce que y avait mon père tout ça. Voilà donc, c'est vraiment typique. Enfin le sous-sol donc c'était là cuverie au-dessus de l'habitation. Mais aujourd'hui, si on veut faire ça, mon grand-père, il avait 2 hectares et demi de vigne, mes parents ils ont fini, ça avait 14 et moi je suis à 30 quoi. Donc aujourd'hui on peut-on ne peut pas faire ça. Alors on pas, tout est possible, hein ? Je veux dire, si on doit se faire plaisir. Je t'ai fait des charpentes toutes bois à l'ancienne, tout est possible. Bien sûr hein. C'est juste que c'est hors de prix quoi. Et que la profession. La viticulture n'est pas rentable, elle fait surtout à Cahors entre autres hein, ce n'est pas rentable au point de de se permettre ce genre de plaisir quoi. Donc on part sur du bâtiment industriel.

00 :04 :42 **Lucie**

OK, et quand vous m'avez parlé de maison vigneronne, est-ce que c'est un modèle on va dire typique à ici ou est-ce que vous pensez que c'est quelque chose qu'on retrouve partout en France ce système de cuverie en bas, habitation au-dessus.

00 :04 :55 **Interviewé 3**

On peut le retrouver, on doit pouvoir le retrouver ailleurs, hein ? Après il y a des, pour prendre un exemple tout simple, dans le champagne, ils ont beaucoup de caves souterraines, mais c'est de la craie, on la creuse à la petite cuillère.

00 :05 :13 **Lucie**

D'accord, donc ça par exemple, on peut pas le faire ici, ça c'est pas possible,

00:05:13 **Interviewé 3**

Ouais voilà l'habitat atypique avec le pigeonnier accolé à la maison, tout ça c'est vraiment atypique du Quercy quoi.

00:05:30 **Lucie**

Le Pigeonnier, vous vous en avez un ici et il vous sert pour le vin ?

00:05:34 **Interviewé 3**

Non, du tout. Historiquement, le pigeonnier servait à mettre des pigeons. Donc c'était une petite surface qui était accolée à la maison et on avait des pigeons parce que bah parce que c'est bon à manger. Et aussi et surtout en fait pour la colombine hein, parce qu'en fait là on avait, c'était, j'allais dire un engrais, un amendement naturel. C'est ce qu'il y a de plus riche en fait hein, c'est meilleur que le fumier de vache ou le cheval par exemple. Et pour le jardin, donc c'est important d'avoir ce genre d'amendement. Voilà aujourd'hui pigeonnier. En réalité, c'est une chambre.

00 :06 :10 **Lucie**

Donc qu'est-ce qui selon vous pourrait justifier une différence de bâti viticole entre la zone de l'AOC Cahors et une autre zone viticole en France ?

00:06:19 **Interviewé 3**

Alors ça peut être la manière de travailler un petit peu effectivement hein. Si vous êtes sur des régions où on fait surtout des vins blancs ou des vins rouges, et cetera, là là ça peut changer. Ce qui va changer, c'est la facilité d'avoir de la pierre ou pas pour bâtir. Des des brûlons de pierre qui sont donc plus ou moins faciles à tailler, plus ou moins faciles à mettre en œuvre et plus ou moins disponibles aussi. Bah si vous êtes à Toulouse, Bah à Toulouse on a beaucoup de brique hein du coup ouais. Donc donc ça, ça joue, forcément ça va. Je disais la topographie du terrain, hein. Forcément, si vous êtes sur des terrains très pentus, Ben on s'adapte. On n'a pas le choix. Si vous êtes en plaine, on fait des bâtiments. Donc, mais c'est surtout. La caractéristique, si vous allez à cognac par exemple, vous allez voir qu'ils ont souvent des sur ces calcaires blancs. Ils ont soit des façades très taillées, c'est au millimètres, c'est carré parce que c'est beaucoup plus facile. Et dans leur chais de vieillissement, enfin ils ont-ils ont. Alors c'est c'est de l'alcool. C'est un peu différent hein, mais ils ont une architecture qui leurs est propre. Ouais. Après la vinification quoi.

00:07:50 **Lucie**

Est-ce que vous avez déjà travaillé dans une autre région viticole ?

00:07:55 **Interviewé 3**

Non, non pas travailler, non, non, non.

00:07:58 **Lucie**

Mais vous avez déjà visité et avez-vous remarqué des différences au niveau du bâti ?

00:08:00 **Interviewé 3**

Ah oui, voilà ça, je n'ai visité pas mal. Oui.

00:08:05 **Lucie**

Lesquelles par exemple ?

00:08:05 **Interviewé 3**

Oui, oui, bien. Oui, des hauteurs, des hauteurs, des hauteurs sous toiture et la pente des toits aussi, forcément bien sûr hein souvent et puis de matériaux.

00:08:25 **Lucie**

Et qu'est-ce qui pour vous peut justifier ces différences ? Bon, après les matériaux, j'imagine que c'est les matériaux disponibles à proximité, mais la pente des toits et les hauteurs.

00:08:34 **Interviewé 3**

Ben les la la. La pente des toits c'est surtout du je pense à la pluviométrie ou à l'enneigement ou des choses comme ça et il y a pas la parole de vignobles de montagne, peut être dans le Jura un petit peu quand même. Mais après on voit bien l'Alsace, c'est quand même très différent quoi. Après la culture aussi je pense. Derrière quoi C'est ça qui justifie le plus quoi.

Après les habitudes après, quand on est sur des bâtiments récents, on souvent quand même on voit, on voit ce genre de de bâtiments plutôt industriels, voilà.

00:09:10 **Lucie**

Là je vais vous poser une question, du coup plus sur l'appellation AOC Cahors. Donc une question, depuis 1971, est-ce que depuis 1971 votre bâti viticole, il a été modifié ? Que ce soit par, les règles imposées par le cahier des charges qui peut-être vous ont imposées de modifier la structure de votre bâtiment ? Ou par le fait que vu qu'il y a eu l'appellation, peut-être plus de clients qui viennent, donc une modification ou une expansion.

00:09:40 **Interviewé 3**

Alors en fait là, reste à savoir si on veut faire de la vente au domaine ou pas. Effectivement, si on fait de la vente au domaine, il faut avoir un caveau, l'espace d'accueil de dégustation de et cetera. Ça c'est important quoi. Un endroit où on va pouvoir recevoir les gens, je veux dire tranquillement quoi ? Parce que le chai ce n'est pas forcément le meilleur endroit en lui-même quoi. Après, vous allez avoir des espaces de stockage, mais c'est pareil, il faut de la hauteur, toujours ce qui a changé.

00:10:09 **Lucie**

Vous vous recevez, vous vendez ?

00:10:11 **Interviewé 3**

Oui, oui, oui, oui, de maintenant j'ai pas, j'ai pas vraiment, ça dépend des orientations qu'on prend. Par exemple si vous êtes aussi au début de votre de votre carrière, vous êtes essentiellement braqueur, c'est à dire que vendre du vin au camion-citerne vous recevez pas de clients, donc là il vous faut un bâtiment le j'allais dire le plus fonctionnel possible et puis c'est tout quoi. Voilà, à partir du moment où on commence à recevoir du client. Ben il faut peut-être soigner un peu les abords, il faut peut-être avoir un espace vraiment d'accueil, ça veut dire qu'on fait des bouteilles, si vous faites des bouteilles il faut un espace de stockage.

00:10:33 **Lucie**

Oui.

00:10:46 **Interviewé 3**

Il y a un peu moins de hauteur sous toiture, mais quand même quoi, il faut du volume quoi là aussi. Ce sont des bâtiments souvent un peu plus isolés, c'est voilà. Donc c'est plus la, je dirais la, la finalité, le, le, le commerce est ce qu'on en fait ou pas. Le reste, imaginez quelqu'un qui est plus on accueille des camping-cars, mais quelqu'un qui ferait chambre d'hôte ou qui qui accueille, qui fasse beaucoup d'œnotourisme. Faut mettre les petits plats dans les grades, c'est clair.

00:11:17 **Lucie**

Mais c'était ma question suivante par rapport à l'œnotourisme, est ce que vu que c'est de plus en plus répandu, est ce que vous avez aménagé votre exploitation?

00:11:27 **Interviewé 3**

Alors en fait, on en fait pas beaucoup. En fait aujourd'hui, ce qu'on fait en œnotourisme, c'est en fait on est référencé sur des sites comme park-for-night, France passion, wikipémpier des choses comme ça, voilà. À mais en fait on ne met pas grand-chose à disposition à part des sanitaires quoi. Donc c'est quand même relativement simple quoi. Et puis un emplacement à plat avec de l'ombre, le cadre, la vue est jolie, après en œnotourisme, on fait des soirées pas mal, on essaie de faire tous les 3 mois au moins, on fait une manifestation un peu importante quoi. Ça prend du temps quand même. Parce qu'on on en fait là pour la fête de la Saint Vincent. Donc on a on a eu un dimanche après-midi, on fait des on a reçu les foulés du Malbec, donc c'est une course de trail. Et cetera. C'était aussi au mois de janvier. On reçoit la Maxi verte le début mai qui est aussi grâce aux courses vélo, tout ça. Le 19 mai on fait nos portes ouvertes, en juillet août on fait 2 repas gourmands, 2 soirées gourmandes, voilà on fait donc voilà, enfin y a y a quand même pas mal de manifestations quoi. Donc là en fait ce qu'on fait parce que là du coup on est nombreux quoi, c'est à dire que là on est entre 100 et 200. Quoi donc là on monte le chapitre en ce moment.

00:12:57 **Lucie**

D'accord, Ouais, c'est ce que je vais vous demander, est-ce que vous les accueillez dedans ?

00:13:00 **Interviewé 3**

Dans le chapiteau, parce que là, pour 200 personnes. Donc là là on est équipé par contre après on a tout le matériel pour de tables, bancs, les chapiteaux pour recevoir ce monde du voilà.

00:13:15 **Lucie**

Ensuite, j'aimerais savoir comment envisagez-vous le futur du bâti viticole de Cahors ?

00:13:20 **Interviewé 3**

Ça va pas beaucoup changer en fait, il y a pas de raisons que ça change beaucoup. Parce que le cahier des charges ne contraint pas vraiment et on a parlé tout à l'heure et il ne contraint pas vraiment sur. On a une contrainte sur le sur le volume de la cuverie. À avoir par rapport aux hectares qu'on a. Exemple donc, effectivement. De fait, si vous avez beaucoup d'hectares et beaucoup de cuves suppose aussi beaucoup de bâtiments.

00:13:46 **Lucie**

Oui.

00:13:47 **Interviewé 3**

Mais mais hormis ça on on vous demande pas un pourcentage de toiture, de pente, d'isolation des matériaux spéciaux, voilà c'est. Y a tous les cas de figure. Il y a entre ceux qui ont l'appellation gagnent très bien leur vie au fond des très beaux bâtiments, et ceux qui vinifient sous des toles. Mais parce que. Et plus même pas sûr que ce que le vin soit meilleur dans les très très beaux bâtiments. Donc je je pense pas que ça ait voulu beaucoup. Enfin nous par exemple, on on va diminuer nos surfaces un petit peu. On aura de la place de reste quoi. Ce qu'on cherche à faire après, c'est des bâtiments de réception donc, on en parlait tout à l'heure, de tourisme, on voudrait avoir un lieu d'accueil pour pour recevoir mieux, enfin plus facilement. Disons la, la valeur de bus, 60 personnes quoi. Donc là en fait. Alors si ce qui peut changer avec la grillevoltaïsme ce sont de faire des bâtiments donc à vocation agricole avec du photovoltaïque, voilà. C'est dans l'air du temps, beaucoup.

00:15:01 **Lucie**

D'accord

00:15:04 **Interviewé 3**

D'un point de vue d'architecture là, on est loin. On est très loin du reste. Et malheureusement, c'est une alternative financière à entre tout payer ou rien faire. Voilà mais sinon après je ne vois pas pourquoi on...

00 :15 :29 **Lucie**

Ma dernière question qui regroupe un peu tout mon sujet, c'est comment pourriez-vous décrire le bâti viticole de Cahors et en quoi pourrait-on dire qu'il existe un bâti typique ici ?

00:15:45 **Interviewé 3**

Alors là je suis pas sûr de connaître suffisamment le bâti viticole. Un bâti spécifique, j'ai pas l'impression quand même, hein. J'ai pas l'impression qu'il existe un bâti spécifique à Cahors. Non, j'ai beau regarder autour de moi. Maintenant ce qui est récent, l'appellation Cahors, ce qu'il faut avoir en tête aussi, et ça, ça aide à répondre à la question hein, c'est que l'appellation est quand même récente quoi. L'AOC Cahors a été obtenue en 1971. Le vignoble s'est beaucoup, beaucoup développé à partir des années 80 jusqu'à 90. Nos parents sont allés très très vite là à ce moment-là et. Et c'est un peu après que les ventes en bouteille se sont développées aussi. Donc en fait la plupart des gens qui à ce moment-là se sont remis à la viticulture, quoi, vraiment à fond quoi ont fait des bâtiments à ce moment-là quoi, parce que vinifier dans la grange j'ai des vieux bâtiments avec des charpentes magnifiques et tout c'est joli, mais souvent c'est pas où c'est pas assez haut, où c'est pas assez large ou ou c'est trop long, enfin c'est pas en fait je sais rien moi c'est comme si on faisait une chambre et qu'après on essayait d'y rentrer le lit quoi, si il n'y a pas la place, on fait comment ? Voilà. Donc en fait tous ces bâtiments sont j'allais dire assez récents quand même quoi. Parce que même si c'est à 40 ans, c'est pas vieux quoi. Enfin, par rapport à l'échelle de du bâti, c'est donc tout ça, c'est assez récent. Alors on voit des différences techniques dans la façon de faire, et puis il y a des gens qui sont allés un peu plus loin avec des charpentes en amé-décollée ou des choses comme ça. Qui vont pas utiliser de la plaque fibrociment ou mais c'est toujours des bâtiments assez hauts et et et ça c'est des bâtiments qu'on retrouve partout. Quoi dire que c'est typique à Cahors...

00:17:55 **Lucie**

Peut être par les matériaux utilisés je sais.

00:17:59 **Interviewé 3**

Alors et là c'est le parpaing et la brique.

00:18:04 **Lucie**

Oui, OK. Non mais de toute façon, enfin, votre réponse est très bien.

00:18:09 **Interviewé 3**

Non, je sais pas, enfin, j'ai pas l'impression. Après j'ai des collègues effectivement je vous dis qui vinifient des vieilles granges, des trucs comme ça ou c'est vrai que, de là à dire que ce soit pratique, je sais pas quoi.

00:18:14 **Lucie**

D'accord. C'est ma dernière question. Je vais recueillir le plus possible de. J'en ai 4 aujourd'hui, des entretiens, donc je prends les témoignages de tout le monde et après voilà. Et ensuite j'en fais d'autres en Corbières et je vais voir par rapport à ce que j'ai trouvé sur Internet.

00:18:53 **Interviewé 3**

Bon Ben écoutez, n'hésitez pas.

Fichier audio

[Pougette \(1\).m4a](#)

**Lucie**

Quand on roule, il y a souvent des petites maisons dans le vignoble, soit au bord de la route.

**Interviewé 3**

Ah les grangettes oui.

**Lucie**

Soit dedans, mais vraiment tout petit, donc est-ce que c'est juste pour entreposer du matériel à l'intérieur ou.

**Interviewé 3**

Alors à l'époque, c'était pour ça pouvait être pour être, alors ça, ça a été la suite logique des des garriottes.

**Lucie**

D'accord

**Interviewé 3**

Au départ. Donc on va dire avant que le vignoble Cahors, ne subisse le phylloxéra. Y a au moins 150 ans. Et quand y avait 40, 90 hectares de vignes à Cahors, les vignes étaient aussi plantées sur les coteaux, et donc on épierré les champs. Et ces pierres, Ben en soit on en faisait des murs pour délimiter les parcelles, soit on en faisait ces petites garriottes là qui, servait aux gens, parce que quand ils partaient, ils ne revenaient pas à midi, on ne rentrait pas pour manger, donc ils partaient pour la journée les plus grandes, on pouvait rentrer avec un bœuf ou un cheval, c'était l'exception. Et souvent les petites permettaient de se mettre à l'abri à 3 ou 4 personnes et de manger à l'abri. Voilà, elles servaient à ça. La suite logique après, quand les gens ont été un peu plus riches et peut être un peu plus en vallée qu'ici d'ailleurs, parce qu'en vallée, Ben forcément ils n'avaient pas la pierre, c'était de bâtir alors en dur. Qu'on appelle des rangettes de vigne, hein ? En fait hein, il y avait une étude de faite il y a très longtemps de ça. Quelqu'un comme vous qui est passé, qui avait fait un truc sur les grangettes. Et donc ces petites maisons, en fait, elles ont vu en fonction. Alors effectivement, quand elles sont un peu plus grandes on peut y rentrer avec des animaux, car il y avait des mangeoires, ça suppose qu'on peut y mettre un animal. Avec peu de foin. Enfin je dis alors c'est soit le bœuf ici, plus le cheval. Ou des chevaux. Ça supposait aussi qu'il y avait un endroit un peu plus grand, plus confortable pour le vigneron et sa famille. À partir du moment où il y avait une toiture, parce que ce qui n'était pas possible sur une garriotte à partir du moment où il y avait une toiture on pouvait récupérer l'eau, donc il y avait une citerne, s'il y avait une citerne ça veut dire qu'on pouvait venir là directement avec son cuivre, ça chaud, ça bouillie bordelaise en fait quoi et vous préparez la bouillie directement sur place, les produits de traitement directement sur place, et ça on le trouve, on le retrouve souvent en général quand il y a une grangette comme ça assez souvent, alors pas forcément dans la vallée, mais assez souvent il y a un point d'eau quoi.

**Lucie**

D'accord ? D'accord, OK.

**Interviewé 3**

Voilà, et ça, c'est ça, c'est typique du coin.

**Lucie**

Ça c'est typique, donc ça veut dire qu'il n'y a pas forcément ça dans toutes.

**Interviewé 3**

Mais ça c'est du bâti, c'est du patrimoine. Mais c'est viticole, on il n'y avait pas. Enfin c'est oui, ça n'avait aucune, ça n'avait pas d'autre vocation que de stocker temporairement à se mettre à l'abri.

**Lucie**

Oui. D'accord, très bien. Bien. Et donc c'était construit avec les pierres qui avaient été enlevées du sol. Si j'avais compris, d'accord, OK.

**Interviewé 3**

Tout à fait.

**Lucie**

Bah très bien, ça c'est typique du coup.

**Interviewé 3**

Ah oui, oui, ça. Oui, parce que vous avez-vous avez fait la remarque. Vous avez jusqu'à se promener en avant. Il y en a partout, il y en a partout même.

**Lucie**

Oui, quand y en a partout. Y en a des vraiment petites et y en a où je me pose la question, est-ce que c'est une maison où est-ce qu'enfin est-ce que quelqu'un vit dedans ?

**Interviewé 3**

Mais parfois, il y a alors. Il y en a qui ont été retapés en gîte ? Parce que moi j'en ai une qui fait 25 m<sup>2</sup>, ce n'est pas grand hein, mais perdu au milieu des bois, c'est enfin c'est petit, mais à la limite y a des gens qui vont passer des nuits dans des yourtes.

**Lucie**

Oui c'est un appart étudiant quoi.

**Interviewé 3**

Dans une roulotte, des trucs comme ça, il y a des gens qui l'on aménager à ces fins là un peu ouais, des fois un peu grandes, tu bricoles. Et tout à fait, hein, bien sûr.

**Lucie**

D'accord

**Interviewé 3**

Vous voyez là c'est Ben non, ça c'était typique. Mais ça, c'est un oui, ça, on le retrouve. Ici, là.

**Lucie**

OK merci beaucoup.

**Interviewé 3**

Jusqu'à là ça n'a pas été trop compliqué, ça va, ça aide.

**Lucie**

Ben parfait.

## Annexes 5: Interview 4

Fichier audio : [Clos Triguedina.m4a](#)

Transcription Interview numéro 4 de la zone de L'AOC Cahors

Clos Triguedina Vire-Sur-Lot

00 :00 :02 **Lucie**

Est-ce que vous pouvez, s'il vous plaît vous présenter en quelques mots, nous dire depuis combien de temps vous travaillez dans le monde du vin ?

00 :00 :12 **Interviewé 4**

Ah mais depuis presque ma naissance, parce que je suis née à Beaune qui est la capitale des vins de Bourgogne. Et précisément, ma mère a accouché dans l'Hôtel-Dieu. Les auspices de Beaune, qui est à ce moment-là, fonctionnait encore en maternité. Vous voyez ce bracelet qui rappelle le toit Flamands de l'Hôtel-Dieu, et donc toute ma famille est dans le vin en partie et une autre partie dans le charolais, c'est pour situer le niveau d'intégrisme bourguignon. Donc j'ai toujours eu une forte sensibilité au vin et néanmoins je n'ai pas fait des études dans ce secteur-là mais en droit. Je suis juriste de formation et avec des spécialités qui m'ont toujours amené à travailler en secteur rural et particulièrement sur les terroirs viticoles. Et c'est cette formation, cette première expérience que j'avais en Côte d'or, qui m'ont amené à venir m'installer dans le lot. Voilà, j'ai été recrutée pour des fonctions de chef de projet et puis de DGS, et cetera. Et j'y ai rencontré celui qui est venu, mon mari, que je ne connaissais pas. Avant et qui lui-même avait fait ses études en Bourgogne avant même de me connaître, donc Autant dire qu'on a tous les 2 une connexion autour du vin. Façon quand on vit avec un vigneron, si on n'a pas cette sensibilité, ça ne peut pas fonctionner. Donc je suis à peu près depuis toujours plus ou moins dans le milieu du vin et officiellement ici au Clos Triguedina depuis 2014. Mais en vérité, depuis 1997, depuis que je suis avec mon mari, je suis quand même bien impliqué au niveau du domaine, même si j'avais d'autres activités professionnelles, assez prenantes d'ailleurs. Mais depuis 2014 je me consacre à 100% ici au Clos Triguedina. Mon mari et moi représente la 6<sup>e</sup> génération de la famille Baldès, installée ici depuis 1830. Notre fille arrive en 7<sup>e</sup> génération.

00 :02 :17 **Lucie**

Donc toutes les questions suivantes vont porter sur le bâti, donc j'aimerais savoir quelles caractéristiques de votre bâti viticole est due à une spécificité locale ?

00 :02 :28 **Interviewé 4**

Nous, ici, précisément sur le Clos Triguedina, on a la maison mère qui est une maison typique traditionnelle Quercynoise, qui est assez représentative de ce qu'on peut trouver en vallée du lot et du vignoble. Mais avant tout, au premier patrimoine sont les terroirs, nos terroirs viticoles, surtout que mon mari et moi, on a une approche qui est très inspirée de ce qui se passe en Bourgogne, à savoir à travers la notion des climats de Bourgogne. Donc nous, on a une approche parcellaire et quand nos visiteurs arrivent, puisqu'on pratique beaucoup l'œnotourisme ici je leur dis pour les accueillir, vous êtes là dans un lieu qui est chargé en histoire et c'est un lieu où la mémoire est importante, la transmission est vraiment fondamentale ici. Et tout ceci s'appuie avant tout sur les terroirs à l'extérieur, on a écrit vin de terroirs, oui, ici on exprime les vins de terroirs. C'est vraiment ça, quelque chose assez spécifique à notre domaine, qui a été copié depuis, mais qu'on a instauré depuis longtemps avec mon mari. Ici on cherche vraiment à exprimer notre terroir, d'accord, et à travailler le profil de nos vins en fonction des terroirs. Et nous avons la chance d'avoir ici sur notre domaine, dans 75 hectares, une très belle diversité de terroirs, avec certaines parcelles assez exceptionnelles. Voilà donc ça, c'est notre première spécificité.

00 :03 :59 **Lucie**

Et quand vous me parlez de la maison mère qui est typique Quercynoise, qu'est ce qui fait d'elle une ? Enfin qu'est ce qui est typique Quercynois ?

00 :04 :07 **Interviewé 4**

Son fonctionnement avec sa façade principale qu'on retrouve sur nos étiquettes. Un niveau en rez-de-chaussée qui correspond aux caves dans lequel il y avait autrefois l'activité qui était polyvalente aussi. Et puis un étage, quelque chose très fonctionnel, un grand couloir. C'est assez une organisation assez simple. La terrasse, voilà le volet. À l'intérieur, une grande cheminée, le cantou. Il est lié, voilà des plafonds en poutres, voilà.

00 :04 :45 **Lucie**

Et est-ce que c'est quelque chose qu'on retrouve dans d'autres régions françaises ? Ce type d'organisation de maison ou c'est vraiment typique ?

00 :04 :53 **Interviewé 4**

Moi je pense que plus ou moins on le trouve dans les autres régions alors que on se trouve dans des régions avec une activité agricole, on a toujours eu la place en rez-de-chaussée pour les animaux, les étables, un petit peu de stockage, mais aussi sous le toit. Ici, y a un grand, très grand toit aussi, voilà. Et les caves qui sont à proximité. En fait, cette maison, c'est le repère. D'abord parce qu'il y a encore ma belle-mère qui est devant la 5<sup>e</sup> génération, 95 ans, donc c'est le repère, c'est porter d'en bas. Ce qu'on voit, hein, tous sur les d'étiquettes sur une bonne partie

de la gamme. Mais elle a été complétée au fur et à mesure de l'arrivée des générations et du développement de l'activité de plus en plus viticole, qui va être 100% viticole, alors qu'à la base on était sur une activité polyvalente, des fruits, des légumes, du bétail et du raisin. Eh bien donc, il y avait tout, un morcellement, un ajout de de bâtiments depuis 1830 jusqu'à là maintenant, vous voyez avec cette architecture moderne, jusqu'à 2018 et ce n'est pas fini.

00 :06 :10 **Lucie**

Qu'est-ce qui, selon vous, pourrait justifier une différence de bâti viticole entre la zone de l'AOC Cahors et une autre zone viticole ?

00 :06 :16 **Interviewé 4**

Si on prend les Corbières par exemple. C'est pas du tout la même pierre déjà en fait hein. Et puis là-bas peut-être on est plus en fonctionnement de masse non ? Ou je ne sais pas.

00 :06 :19 **Lucie**

Oui, oui, d'accord.

00 :06 :33 **Interviewé 4**

Le climat est différent, donc la construction des maisons n'est pas n'est pas la même. La végétation autour n'est pas, n'est pas la même Non plus. Rapport à chez nous, ici, on est dans un climat à moitié océanique, moitié méditerranéen, ça a des incidences sur la verdure qu'on trouve autour des maisons aussi.

00 :06 :56 **Lucie**

Et comment le climat il peut exercer une influence sur le bâti ?

00 :06 :59 **Interviewé 4**

Ben ce mois-ci. Plus ou moins à chaud, je pense que selon les expositions des maisons en fait aussi par exemple.

00 :07 :09 **Lucie**

Bah du coup j'allais vous demander si vous aviez travaillé dans une autre région viticole que Cahors et du coup, quelle différence au niveau du bâti vous avez pu observer entre là-bas et ici ?

00 :07 :22 **Interviewé 4**

Là-bas, en Bourgogne, contrairement à ici. Les villages sont extrêmement regroupés, ici on se disperse dans des hameaux. On a de on a de l'espace. Les alentours sont toujours grands, on n'a pas de clôture. Un village viticole en Bourgogne est pas du tout construit de la même manière. D'abord, il faut laisser le maximum de place à la vigne. Ils sont. Voilà des terroirs qui rapportent énormément d'argent depuis toujours, donc les villages sont extrêmement concentrés. Et les demeures viticoles sont en principe très souvent marquées par un grand portail. La plupart du temps est fermé des murs qui font le tour de la cour. Et derrière en fond de cour, une belle demeure. Voilà très souvent des caves, des caves, ceux qui peuvent être se répandent partout, y compris sous les rues, sous les routes, les partout, pas que sous la maison. Et on est vraiment dans quelque chose d'hyper confiné, très fermé. Et la différence aussi, c'est la flamboyance, la richesse. C'est fermé, mais quand on ouvre on peut trouver des toits comme ça par exemple, on a vu, voilà. Les moyens ne sont pas les mêmes, c'est sûr.

00 :08 :34 **Lucie**

Je voulais vous poser une question par rapport à l'appellation AOC Cahors, donc depuis son obtention, est-ce que votre bâti a évolué et si oui, et de quelle façon ? Par rapport au cahier des charges ? Est-ce que le cahier des charges vous impose les règles dans le cahier des charges, vous impose une façon de travailler par exemple qui vous impose une modification du bâti ?

00 :08 :57 **Interviewé 4**

Alors je ne sais pas si je ne connais pas exactement le cahier des charges, je ne sais pas s'il va aussi loin au niveau des techniques de vinification. En fait, je pense que ce qui a commandé ici l'évolution des bâtiments, ce n'est pas tant le fait que le cahors soit donné une appellation, une origine contrôlée. C'est que petit à petit il y a une progression économique sur cette appellation qui s'est fait ressentir plus ou moins dans les familles. Ici, la famille Ballès a toujours été assez pionnière. C'est toujours un mouvement, donc un investissement dans l'objectif de toujours tirer le vin vers l'excellence, vers le meilleur vin. Enfin, ça suppose donc effectivement qu'il faut être doté de d'infrastructures et d'équipements qui le permettent, donc dire que c'est une conséquence directe du cahier des charges de l'AOC, ça, je ne sais pas vous traduire comme ça, mais je sais que mon mari, puis notre fille, mais les précédents ici, ils ont toujours dû avoir quelque chose hyper organisationnel ici, ce qui me préoccupe, c'est l'hygiène, l'organisation, la traçabilité. Alors quand vous arrivez vous. Avez pu remarquer qu'il n'y a rien qui traîne Voilà.

00 :10 :16 **Lucie**

Oui, c'est impeccable,

00 :10 :21 **Interviewé 4**

Voilà donc tout est organisé, bien mangé à sa place donc faut beaucoup de bâtiments et cependant. Plutôt que ce soit le cahier des charges, je pense, c'est plutôt notre façon de voir les choses. Ici, on a un rapport avec le temps qui est vraiment la lenteur. Nous sommes très lents pour commercialiser nos vins, par conséquent, nous avons un stock important. Nous sommes là en 2024 sur notre cuvée prestigieuse, par exemple le Probus, j'étais un salon ce weekend, je commence à peine à présenter tout doucement le millésime 2020, voilà sur certaines de nos cuvées, nous sommes encore sur les 2009, les 2014, et cetera. On a des bâtiments un peu partout, hein ?

00 :11 :02 **Lucie**

Donc forcément ça vous impose des du stockage important,

00 :11 :10 **Lucie**

Une autre question maintenant sur l'œnotourisme qui est de plus en plus, de plus en plus important, donc est-ce que ça vous a enfin, je sais un peu la réponse que vous l'avez dite, mais est-ce que ça vous a imposé de modifier votre bâti ?

00 :11 :20 **Interviewé 4**

Oui, forcément, puisque fallait améliorer 1 les conditions d'accueil, 2 les conditions de travail. J'ai eu du mal à obtenir gain de cause, il m'a fallu batailler pendant largement plus d'un an auprès des banques pour qu'elles veulent bien me soutenir dans la réalisation de ce projet, donc la construction de notre pavillon des vins et l'aménagement de notre bâtiment existant. Le concept mélange tradition et modernité. C'est un projet qui était dans un peu plus d'un 1000000 d'euros de travaux. J'avais besoin de soutien. Les banques ne me suivaient pas. On avait une très vieille. Enfin une salle de dégustation comme entre nous, encore beaucoup dans l'appellation. D'abord assez ancienne qui fonctionnait, mais les banques me disaient bon, mettez un coup de peinture. Revoyez votre comptoir et puis basta quoi ? Avec 50000€ on s'en sort et donc il a fallu que j'explique ce qui se passait en Bourgogne et ailleurs dans d'autres pays, à Bordeaux, en Espagne, et cetera. Voilà et donc ça nous a amené à réaliser cet équipement. Voilà qui est fondamentalement change l'aspect. Du domaine et qu'on a positionné pendant très longtemps comme la vitrine. Voilà à partir. 2018 jusqu'à il y a peu de temps, c'était vraiment notre axe fort de communication, le pavillon des vins, c'est la vitrine de notre domaine. Le concept, c'est de notre bâtiment tel qu'il est là, c'est on tire la porte, vous rentrer dans ce monde axé sur le noir, mais en même temps avec beaucoup de luminosité. Et donc en tirant la porte vous rentrez dans notre monde. Voilà et l'œnotourisme nous oblige à réaliser ses travaux si on voulait être à la hauteur des attentes des clients qui font des efforts. Nous sommes hyper enclavés. On est loin de Rocamadour, de Cahors, des aéroports des autoroutes. Donc on vient chez nous dans le cadre d'une démarche hyper intentionnelle. Par conséquent, il faut qu'on soit à la hauteur des efforts de nos visiteurs qui très souvent sont des gens un peu CSP plus, donc qui sont habitués à un certain confort d'accueil. Voilà, je crois qu'aujourd'hui. Oui, on a bien réussi cela il me semble, et on réalise ici au pavillon des vins, un peu plus de 10% de notre chiffre d'affaires global. D'accord avec un panier moyen d'achat d'un peu plus de 200€. La semaine dernière j'avais

2 groupes, lundi les agences de voyages en amenés ici par la région, 13 personnes vendredi, 32 personnes visite dégustation repas lundi, la même chose vendredi et 32 personnes prestataires des prescripteurs tourisme sur le département du Lot, le tourisme, c'est un gros réseau donc faut les recevoir aussi, les professionnels, collègues. Donc ça c'était vendredi et il fallait vite se dépêcher de tout ranger parce qu'ensuite il y avait un groupe de 9 personnes, des particuliers qui étaient là vendredi. Samedi matin, j'avais un autre groupe juste avant de partir en salon. La conséquence est que se bâtit nous a ça a renforcé notre attractivité et nous recevons du monde toute l'année. Parce que là quand je vous parle c'est janvier/février et ça fonctionne.

00:14:33 **Lucie**

Oui, vous avez fonctionné, pas que sur la période estivale.

00:14:36 **Interviewé 4**

Ah non, on fonctionne surtout même plus sur le hors saison, c'est plus intéressant en termes de clientèle,

00:14:45 **Lucie**

Comment envisagez-vous le futur des bâtis viticoles de la zone de l'AOC Cahors ?

00:14:50 **Interviewé 4**

Avec du souci, de la frustration et de l'impatience, frustration, impatience. Cela vient du fait que ce genre d'équipement que nous avons là, j'aimerais tellement qu'il se reproduise davantage dans l'appellation Cahors puisque étant habitué à la Bourgogne, on sait que le commerce, il supporte tout à fait la concurrence à la concurrence qui développe le commerce à Beaune il y a 42 points de vente dans les villages, l'accès aux vins dans les villages viticoles où, je vous l'ai dit, tout est regroupé tous les 2 M, vous avez un point de vente de vin et tout le monde essaye à peu près bien faire les choses plus ou moins. Mais enfin, même si en Bourgogne ils ont moins besoin de faire d'efforts que menaces qui vont tout et très cher, oui. Ici, moi j'aimerais que qu'il y ait d'autres pavillon des vins comme les nôtres, hein, un peu partout, parce que ça renforcerait l'attractivité de la région. Oui, voilà, parce que nous, on a renforcé l'attractivité de notre domaine. Mais il faut relativiser parce que ça reste l'appellation elle-même et dotée de plus de structures. Ce serait-ce, ce serait encore plus porteur. Donc je suis pour le moment un peu frustré et impatient parce que je vois que ce mouvement ne s'inscrit pas assez. Faut rappeler que, entre la construction de notre pavillon des vins, 2017 2018, il y a eu aussi la crise sanitaire, c'est par ce type d'investissement n'est pas forcément une priorité chez les collègues, donc j'ai dit frustration, impatience et qu'est-ce que j'ai dit aussi inquiétude, oui, inquiétude parce qu'il y a des soucis de transmission, des domaines qui risquent de ne pas être repris, de domaines qui risquent de ne plus fonctionner du tout. Et il y a des soucis économiques quoi. L'état, plusieurs années climatiques de suite difficiles, le milieu terrible l'an dernier, les marchés qui ne me suivent pas pourtant l'évolution constante de la qualité du vin. Mais les marchés ne suivent pas. Ce qui amène tout celui à un contexte un peu délicat pour pas mal de nos collègues dans l'appellation Cahors. Il suffit d'observer. Là dans les semaines qui viennent, on verra qu'à l'issue de la période de la taille, toutes les vignes ne sont pas taillées. On entend parler davantage d'arrachage que de projets d'investissement.

00:17:22 **Lucie**

Et du coup, c'est ma dernière qui regroupe un peu tout mon sujet. Comment pourriez-vous décrire le bâti viticole de la zone de l'AOC Cahors ? En quoi pourrait-on dire qu'il existe un bâti viticole typique à Cahors ?

00:17:39 **Interviewé 4**

Ok, si vraiment on veut qu'il y ait un patrimoine viticole typique, faudrait qu'on ait vraiment les mêmes moyens. Voilà et par exemple, on le trouve beaucoup dans la boucle de Luzech et du côté de Parnac aussi à base toutes les maisons du vignoble. Oui voilà et ça bah il y en a plein qui sont à l'abandon. Mais si on avait les moyens de rénover toutes ces petites maisons ou de réintroduire, je pense que là on aurait une identité encore plus marquée. À mon sens, c'est le bâti. Je ne sais pas ce qu'on dit, ce qu'ils ont dit les collègues, je ne sais pas s'il est excessivement typique, on le reconnaît. Mais est ce qu'il a une typicité propre à l'appellation Cahors ? Je ne sais pas. L'appellation Cahors, elle se distingue surtout par son vignoble dans la vallée.

00:18:19 **Lucie**

Ils m'ont dit, pareil pour vous.

00:18:31 **Interviewé 4**

Par cette construction de terroirs en fonction de la rivière. Pour moi la typicité de l'appellation Cahors, elle est liée à la colonne vertébrale qui est très sinueuse, c'est à dire la rivière Lot et c'est elle qui organise tout. Après il y a des différences. Sur les plateaux, les maisons, ce ne sont pas tout à fait les mêmes que chez nous en vallée Hein. Parce que les pierres ne sont pas les mêmes, on voit bien, il y a quelques petites nuances.

00:19:00 **Lucie**

Voilà, oui, très bien, merci beaucoup. Vous m'avez apporté des éléments que n'ont pas forcément apporté les autres, parce que j'en ai fait 3 avant, à Parnac, à Albas et à Luzech.

00:19:13 **Interviewé 4**

C'est ça très bien. Vous avez fait le tour là ?

00:19:16 **Lucie**

Là vous avez-vous êtes ma dernière. Voilà mais en tout cas merci beaucoup. Merci de m'avoir accordé du temps.

## Annexes 6: Interview 5

Fichier audio : [Aly 1.m4a](#)

Transcription Interview numéro 5 de la zone de L'AOC Cahors Château Chambert

00:00:02 **Lucie**

Alors, pouvez-vous vous présenter en quelques mots ? Depuis combien de temps travaillez-vous dans le domaine du vin et pouvez-vous décrire le domaine dans lequel vous travaillez en quelques mots.

00:00:09 **Interviewé 5**

Je m'appelle Alizéa. Je travaille pour le Château Chambert qui est à Floresas. J'y travaille depuis un an. Je m'occupe de la partie (Enotourisme, événementielle, boutique.

Qu'est-ce que je peux rajouter d'autres, n'hésite pas à rebondir.

00:00:27 **Lucie**

Est-ce que vous pouvez décrire un petit peu le domaine ?

00:00:29 **Interviewé 5**

Quais donc on est sur un domaine viticole qui est à 65 hectares de vigne. On a différents types de sols, différents types de terroirs. Au niveau des bâtiments, on a différents bâtiments, on retrouve la partie principale, donc il y a un château. On est sur un vieux bâtiment du 16e siècle qui a été rénové. On est avec de la pierre donc qui est faite dans le lot, donc c'est une typicité et ça rejoint un petit peu l'idée de terroir. On a beaucoup de calcaire dans cet espace, donc là on est vraiment sur quelque chose de traditionnel. Et après, on a un 2e bâtiment qui est tout nouveau, qui a été fait en 2019. L'idée est de construire ce bâtiment, ça a été pour la partie œnotouristique. Donc en fait, on est sur un bâtiment en verre. L'objectif d'avoir un bâtiment verre, c'est d'être en immersion au cœur du vignoble. Donc ces personnes, elles viennent dans cet

espace-là, les touristes par exemple ou les clients. Ils viennent dans cet espace pour avoir une vue imprenable sur le vignoble de Chambert. Donc c'est attirer les clients, en fait leur donner envie de venir à Chambert pour le côté traditionnel avec le Château, mais aussi un peu le côté innovant et haut de gamme de cette salle en verre qu'on appelle nous "l'entreprise" à Chambert.

00 :01 :41 **Lucie**

D'accord, merci. Quelle caractéristique de votre bâti est due à une spécificité locale de cette zone géographique ?

00 :01 :51 **Interviewé 5**

Je ne sais pas si je te réponds bien mais du coup bah le fait que le Château ça soit fait en pierre du lot, là on est sur la spécificité locale.

00 :02 :01 **Lucie**

Alors ce que j'entends par spécificité locale, c'est par exemple le type de sol, l'altitude, la pente, le terroir, la végétation. Est-ce que tous ces éléments impactent le bâti ? Oui. Et si oui, de quelle façon ?

00 :02 :14 **Interviewé 5**

Moi je pense que ça impacte le bâti déjà. Donc nous on est sur le causse donc on est situé en hauteur. Donc les infrastructures j'imagine qu'elles doivent s'adapter en fonction de si tu es sur le causse, la vallée par exemple. Nous on n'est pas en zone inondable donc on va utiliser peut-être des matériaux différents par rapport à des gens qui sont en zone inondable. Après, niveau architectural aussi, ça doit être différent en fonction des régions. Voilà, nous, on est attaché à la pierre du lot par exemple.

00 :02 :41 **Lucie**

D'accord ? Qu'est-ce qui, selon vous, pourrait justifier une différence de bâti viticole entre la zone de l'AOC Cahors et une autre région viticole ?

00 :02 :52 **Interviewé 5**

Ça peut être les matériaux mis à disposition. Ben voilà, moi je rejoins toujours la pierre de Cahors, ça peut être aussi l'architecte qui fait le bâtiment. Par exemple, nous, c'est Stéphane Deligny, qui est un architecte et aussi un vigneron qui a fait le bâtiment "Enterprise", donc la salle vitrée. Lui, du coup, comme il est du lot, il va utiliser peut-être des matériaux spécifiques. Nous après, comme on est un vignoble en biodynamie, on est vachement axé sur les matériaux locaux, vraiment pas aller chercher des matériaux qui seraient super loin. Pareil pour les foudres par exemple qu'on utilise les cuisses béton, tout est local, d'accord ? Donc j'imagine qu'en Languedoc-Roussillon par exemple, ils utilisent d'autres matériaux.

00 :03 :33 **Lucie**

Qu'ils ont là-bas et qui ne sont pas forcément ici.

00 :03 :33 **Interviewé 5**

Ils ont à disposition, ouais.

00 :03 :35 **Lucie**

D'accord, est-ce que vous avez déjà travaillé dans une autre région viticole que la zone de l'AOC Cahors ?

00 :03 :39 **Interviewé 5**

Non

00 :03 :43 **Lucie**

Donc là j'ai une question par rapport à l'appellation AOC Cahors donc je voulais savoir depuis donc 1971 que la création de l'appellation est ce que votre bâti viticole il a bougé par les règles imposées par le cahier des charges ?

00 :04 :10 **Interviewé 5**

Alors exactement par rapport au cahier des charges. Je ne sais pas. Ce que je sais par exemple, c'est que la partie boutique avant elle était collée au Château, donc le château en lui-même, voilà, c'était une zone d'habitation, là on est en train de d'en faire un hôtel et ça a été modifié parce que par exemple, c'était petit, ce n'était pas lumineux et il fallait qu'on ait une capacité d'accueil un peu plus grande. Et au niveau des ERP, donc établissement recevant du public, on a certaines normes à respecter. Donc à vérifier. Je crois que c'est une personne en fonction de si t'es debout ou assis c'est une personne par mètre carré je crois que c'est debout, tu dois. Voilà, tu dois avoir un espace en adéquation avec le nombre de personnes potentielles que tu peux recevoir sur le domaine. Donc nous du coup, on a choisi de rénover l'ancien chai et d'en faire une nouvelle salle pour accueillir les gens en boutique. Donc maintenant c'est la boutique. Donc voilà, c'est les établissements recevant du public, la norme ERP qui a fait que du coup on a dû agrandir la boutique et la mettre dans l'ancien chai, donc à un autre endroit physiquement.

00 :05 :10

D'accord ?

00 :05 :12 **Lucie**

Maintenant j'ai une question en rapport avec l'œnotourisme à laquelle bon, vous avez déjà un peu répondu mais en fait je voudrais savoir depuis que donc l'œnotourisme qui est de plus en plus répandu est varié depuis quelques années, vous a-t-il amené à procéder à des modifications de votre exploitation ?

00 :05 :26 **Interviewé 5**

Oui, même au niveau sécurité donc par exemple quand on fait des visites et des dégustations. Donc là actuellement on est en travaux parce qu'on va avoir un hôtel donc on est obligé de faire des modifications. Bah déjà ça commence par le parking, on a agrandi le parking donc ça modifie forcément le paysage et le bâti sur le domaine viticole. Ensuite la partie terrasse aussi qu'on a dû un petit peu agrandir pour accueillir des personnes parce qu'on a ouvert aussi un restaurant. Donc il fallait que la capacité d'accueil s'adapte au bâti pour le coup. Donc il y a beaucoup, beaucoup de travaux qui ont été effectués. Voilà.

00 :06 :05 **Lucie**

Comment envisagez-vous le futur du bâti viticole de la zone de l'AOC Cahors ?

00 :06 :14 **Interviewé 5**

Franchement, je ne sais pas comment on envisage le bâti dans l'AOC Cahors. Nous on est on est quand même un gros domaine viticole, on est le plus gros en biodynamie de l'appellation.

Ce qui fait que on veut un petit peu donc diversifier nos activités. Donc l'hôtellerie, la restauration, l'œnotourisme, ce qui fait que on va être on est amené indirectement à modifier le bâti. Voilà par exemple l'hôtel qui avant était une zone d'habitation. Ben maintenant ça va devenir un hôtel, donc du coup il va falloir forcément modifier l'intérieur par exemple du bâtiment en gardant toujours ce côté traditionnel de l'extérieur avec la pierre. Mais forcément voilà, forcément le bâti va être modifié en fonction des besoins, je pense du domaine viticole, parce qu'aussi on s'est rendu compte que la partie vigne c'est la base pour amener les touristes en en gros. Et une fois qu'on les a un petit peu accroché, Ben l'objectif c'est qu'ils viennent au restaurant, c'est qu'ils viennent à l'hôtel donc on est obligé d'adapter ces infrastructures petit à petit et si aussi peut-être ça peut intéresser. On a ouvert un bar à vin, donc en fait en face du domaine viticole, on a une route qui est juste en face du château. On avait une petite maison traditionnelle donc en fait à l'époque c'est les ouvriers qui travaillaient dans la vigne qui vivaient dans cette petite maison, donc toujours une maison en pierre et on a ouvert un bar à vin, donc ça c'est pareil. C'est toujours le bâti qui a été modifié. Cette petite maison, elle a vue sur la vigne et on a été obligé entre guillemets de construire une terrasse pour pouvoir adapter cette maison en bar à vin. On a dû installer par exemple l'électricité, on a dû installer une cuisine professionnelle pour pouvoir cuisiner à l'intérieur et proposer des tapas ou autres. Donc je pense que on sera amené dans la zone AOC Cahors sur des gros domaines à modifier le bâti. Cela étant, il y en a qui

choisissent de rester traditionnels avec des produits locaux comme la pierre, et il y en a d'autres. Voilà qui vont choisir peut-être le bois ou autre mais c'est forcément modifié quoi.

00 :08 :19 **Lucie**

Et donc dernière question qui englobe un petit peu tout mon sujet de de mémoire, comment pourriez-vous décrire le bâti viticole de la zone de l'AOC Cahors ? En quoi pourrait-on dire qu'il existe un bâti typique à Cahors.

00 :08 :33 **Interviewé 5**

Si on compare les domaines viticoles, donc moi j'ai eu l'occasion de travailler pour plusieurs domaines viticoles à Cahors, donc dans l'appellation. Si tu regardes par exemple le Château Haute-Serre et si tu regardes le Château Chamber, on est toujours sur un aspect de pierre, même si ce ne sont peut-être pas les mêmes pierres exactement. On est toujours sur cette idée de calcaire qui revient au terroir à Haute-Serre du calcaire et à Chamber par exemple y a du calcaire donc ça peut être la typicité. Si on regarde à Lagrezette aussi la terrasse c'est du calcaire, le château c'est du calcaire. Le château du cèdre aussi, il me semble que c'est de la pierre sur la bâtisse, donc en fait. Là, du coup, je t'ai cité des endroits qui sont là, depuis longtemps, les châteaux qui sont là depuis, voilà depuis le moment. Et je pense que c'est le point commun par exemple entre tous. Et c'est pareil pour le Château Haute-Serre. Du coup, il y avait le château en lui-même et à côté il y a le chai du coup, qui était avant l'outil de production et qui maintenant a été modifié aussi. Donc il y a toujours une partie qui est outil de production, mais il y a une autre partie qui a été modifiée pour ouvrir un restaurant à l'intérieur, la partie terrasse aussi qui a été aménagée. Donc je pense que ça rejoint aussi cette idée que le bâti est toujours modifié pour pouvoir accueillir.

00 :09 :54 **Lucie**

En lien du coup avec entre guillemets avec l'œnotourisme et de plus en plus de visiteurs qui arrivent pour acheter donc, vous vous adaptez à eux.

00 :10 :01 **Interviewé 5**

Voilà, on est obligé en fait d'avoir un espace pour recevoir nos clients parce qu'effectivement, une fois qu'on a le vin qui est mis en bouteille, il faut le vendre. Donc il y en a qui font que sur un site internet ou que à l'export. Mais de plus en plus, on a beaucoup, beaucoup de tourisme dans le lot, surtout en en haute saison, donc il faut au moins avoir un espace pour accueillir. Et si tu regardes tous les domaines viticoles, ils ont au moins une boutique ou un espace pour accueillir les clients, que ça soit un caveau de vente, un caveau de dégustation chacun utilise différents moyens.

00 :10 :32 **Lucie**

Merci beaucoup.

## Annexes 7: Interview 6

Fichier audio [Fabien CADOT.m4a](#)

Transcription Interview numéro 6 de la zone de L'AOC Cahors Service patrimoine

00 :00 :05 **Lucie**

Oui, Allô, Bonjour Lucie Taddio pour les questions par rapport à mon mémoire.

00 :00 :11 **Interviewé 6**

Bonjour, oui Fabien Cadot de l'inventaire de patrimoine.

00 :00 :14 **Lucie**

Parfait, merci beaucoup déjà d'avoir accepté de répondre à mes questions. Donc en fait je j'aurai 6 questions à vous poser. Pour vous expliquer rapidement l'objectif de mon mémoire, j'essaie de comprendre quelle différence il peut y avoir au niveau du bâti viticole entre 2 zones, la zone de l'AOC Cahors et la zone de l'AOC Corbières. J'ai une liste de questions que normalement je pose à des vigneron et je vais aussi les poser à vous et à Madame Courget pour essayer de comprendre plus niveau patrimoine, qu'est-ce qui impacte le bâti. Le bâti de la zone de l'AOC Cahors. Donc bon le bâti viticole. Mais peut-être que vous pourrez quand même me répondre.

00 :01 :02 **Interviewé 6**

Je ne suis pas spécialiste sur ces questions mais je peux essayer d'y répondre.

00 :01 :08 **Lucie**

Merci beaucoup, donc ma première question, est-ce que vous pouvez s'il vous plaît vous présenter en quelques mots ?

00 :01 :15 **Interviewé 6**

Oui, donc je suis Fabien Cadot donc, chercheur en inventaire du patrimoine pour le département du lot, en partenariat avec la région Occitanie. Et j'ai la charge de l'inventaire du patrimoine pour le département, notamment sur tout le volet architectural.

00 :01 :34 **Lucie**

Donc ma 2e question, je voudrais savoir quelles caractéristiques du bâti des exploitations viticoles de Cahors est en lien avec des spécificités locales ?

00 :01 :51 **Interviewé 6**

En premier lieu, les, les matériaux de construction. Ils sont pris en fait directement in situ. Après, il s'avère que pour le bâti viticole, j'ai étudié en fait un petit peu la question parce que du coup, j'avais fait en fait un une étude sur le patrimoine rural à l'échelle du Lot. Et il s'avère en fait que jusqu'aux années, jusqu'au milieu du 18e siècle, en fait, il n'y a, on n'a pas retrouvé de trace en fait de de construction spécifiquement construite pour la culture du vin.

00 :02 :30 **Lucie**

D'accord ?

00 :02 :34 **Interviewé 6**

Bon, et peut-être peut-être qu'on va en découvrir, mais pour le pour le moment en fait, on ne fait que reprendre des bâtis existants.

00 :02 :42 **Lucie**

Oui.

00 :02 :42 **Interviewé 6**

Et l'aménager en fait pour cette utilisation. Ce n'est qu'à partir de du milieu du 18e où on va, on va commencer en fait à construire des chais. Et après au 19e, toutes les maisons de vigne, mais en fait avant cela, en fait on n'a pas de, on n'a pas vraiment de de construction spécifique hein, donc on ne peut pas vraiment parler en fait d'architecture en fait viticole. Une vigneronne en fait avant en fait le milieu, voir la fin du dix-huitième siècle.

00 :03 :11 **Lucie**

D'accord. Très bien, merci beaucoup. Selon vous, qu'est-ce qui pourrait justifier une différence de bâti entre les vignobles de l'air de l'AOC Cahors et ceux d'une autre région viticole ?

00 :03 :30 **Interviewé 6**

Alors là, je ne sais pas quoi pour répondre je ne vois pas très bien les différences entre les 2, vous m'avez dit donc l'AOC Cahors et l'autre aire viticole c'est quoi ?

00 :03 :44 **Lucie**

C'est là c'est les Corbières mais avec n'importe quel autre. Là pour cette question là c'est juste, qu'est ce qui pourrait justifier une différence entre Cahors et et n'importe où ailleurs ?

00 :03 :54 **Interviewé 6**

Non bah là je ne vois pas vraiment de différences en fait, je n'ai pas étudié la question donc je ne peux pas forcément vous répondre sur ce sujet au niveau du au niveau du bâtiment.

00 :04 :07 **Lucie**

La question suivante, à la suite de l'obtention de l'appellation, donc en 1971, l'appellation AOC Cahors, est-ce que les bâtis viticoles ont subi des modifications et si oui, pourquoi ? Est-ce que vous avez une idée ?

00 :04 :20 **Interviewé 6**

Ah là j'ai suivi les remaniements mais lorsqu'on est dans une dans une, dans une optique, en fait, voilà d'agrandissement en fait du vignoble, il y a forcément en fait du coup des un, un aménagement et une extension des bâtiments, hein. C'était fait, oui. Donc mais après moi je ne fais pas de je n'ai pas vu forcément les type de transformation qui a été opérée.

00 :04 :49 **Lucie**

D'accord. Ensuite, comment envisagez-vous le futur des bâtis de la zone de l'AOC Cahors.

00 :05 :07 **Interviewé 6**

Là, aucune idée.

00 :05 :09 **Lucie**

D'accord,

00 :05 :12 **Interviewé 6**

Je ne peux pas vous répondre là-dessus.

00 :05 :14 **Lucie**

D'accord bah du coup ma dernière question qui englobe un petit peu tout mon mémoire, c'est comment pourriez-vous décrire le bâti viticole de la zone de l'AOC Cahors ? En quoi pourrait-on dire qu'il existe un bâti typique à Cahors ?

00 :05 :30 **Interviewé 6**

Typique à Cahors, je pense qu'il n'existe pas en fait de, d'architecture typique en fait à Cahors.

00 :05 :37 **Lucie**

D'accord

00 :05 :40 **Interviewé 6**

Donc forcément en fait du coup il y a des constructions qu'on va qu'on va revoir en fait, surtout en fait sur l'AOC Cahors, parce que du coup chez la que s'est développé en fait la viticulture. Mais spécifique à cette aire-là. Non hein, c'est juste en fait, en fonction des besoins.

00 :05 :57 **Lucie**

D'accord, moi c'est ce que m'ont répondu la plupart des vigneron.

00 :06 :03 **Interviewé 6**

D'accord

00 :06 :05 **Lucie**

Bon, Ben très bien.

00 :06 :07 **Interviewé 6**

À ce sujet, je ne sais pas si vous avez pu consulter il y a une adresse sur ce sujet sur le vignoble et le vin de Cahors de 1650 à 1850, qui a été publié par Sophie Branac Lafont.

00 :06 :20 **Lucie**

Oui.

00 :06 :23 **Interviewé 6**

Qui pourras, je ne sais pas si vous avez eu accès en fait, mais qui pourra vous aider en fait à en savoir plus en fait sur cette période, et notamment la culture du vin, quoi.

00 :06 :34 **Lucie**

D'accord, Ben j'ai noté très bien je vais regarder ça. Bon mais en tout cas merci beaucoup d'avoir répondu à mes questions.

00 :06 :43 **Interviewé 6**

De rien, j'espère que j'ai pu vous être utile.

00 :06 :45 **Lucie**

Ben oui franchement, toute toute information est bonne à prendre et je vais aller poser les mêmes questions en Corbières et comparer les réponses. Voilà en tout cas, merci beaucoup.

00 :06 :57 **Interviewé 6**

Bonne journée, au revoir.

00 :06 :57 **Lucie**

Merci vous aussi, au revoir.

## Annexes 8: Interview 7

Fichier audio [Mme Courget.m4a](#)

Transcription Interview numéro 7 de la zone de L'AOC Cahors Service patrimoine

00 :00 :00 **Lucie**

Pour retranscrire donc en fait juste pour situer, l'objectif de mon mémoire c'est d'essayer de comprendre pourquoi est-ce qu'il y a des différences, s'il y en a, entre le bâti viticole à Cahors et le bâti viticole en Corbières.

Voilà donc j'ai fait plusieurs questions que j'ai posées idéalement de base à des vigneron, mais je me suis dit que les posés à des gens comme vous, ce serait aussi intéressant pour avoir des réponses.

Donc ma première question c'est, est-ce que vous pouvez vous présenter en quelques mots s'il vous plaît ? Enfin juste dire votre métier

00 :00 :30 **Interviewé 7**

Oui bien sûr. Alors Laure Courget, directrice du patrimoine ville de Cahors, conservateur en chef du patrimoine, donc en fait mon métier est d'intervenir sur bah le patrimoine bâti tant public que privé, dans une particularité d'un site particulier avec un document d'urbanisme particulier qui sont les anciens secteurs sauvegardés devenus site patrimoniaux remarquable.

Avec des règlements qui préservent sur les plans de sauvegarde et des mises en valeur et qui préservent tout ce qui est aménagement intérieur ou extérieur. Donc c'est vraiment un cas un peu particulier puisqu'il n'y en a jamais que 108 en France donc il n'y en a pas beaucoup. Et ça nous permet d'intervenir également sur les territoires des 36 communes du grand Cahors sur l'accompagnement des propriétaires dans le cadre des interventions de travaux sur leur bâtiment et essayer de les accompagner pour mieux comprendre les bâtiments anciens sur lesquels ils ont des besoins. Soit de modification de mode de vie, soit aussi les modifications de mode, de culture aussi, hein, qui impactent, qui impactent le bâti.

00 :01 :31 **Lucie**

Donc ma première question, quelles caractéristiques du bâti des exploitations viticoles de Cahors est en lien avec des spécificités locales ?

00 :01 :40 **Interviewé 7**

Déjà, ça va être un peu par rapport au sujet d'étude Hein, ça va être un peu complexe. Alors auquel cas, c'est moi qui vais poser une question en retour. Avant de répondre, quand vous faites les comparaisons et que vous étudiez, vous étudiez des propriétés viticoles privées ? Par rapport aux corbières hein, où est-ce que vous êtes intervenu sur tout ce qui va être le corporatisme ou les fameuses, les fameux regroupements professionnels autour de caves coopératives ?

00 :02 :07 **Lucie**

Les 2

00 :02 :10 **Interviewé 7**

Alors autant me semble-t-il mais c'est un domaine que je ne connais pas bien du tout hein, mais il me semble que dans les corbières pratiquement tous les propriétaires viticoles se sont dans les années 50 60, regroupés à travers des coopératives viticoles. Il y en a pas mal me semble-t-il de de beaux bâtiments et des architectures intéressantes des années 50, 60 dans les Corbières autant pour ce qui concerne l'appellation hein Cahors. Ben c'est plus confidentiel, c'est plus ténu parce que on recense une classe coopérative qui est celle. Parnac, hein

00 :02 :42 **Lucie**

D'accord

00 :02 :42 **Interviewé 7**

Avec une construction des années pareil 1950-1960. Et qui mettait en valeur les matériaux locaux que sont la pierre. Alors la pierre, la pierre de taille. Pas forcément, même à peine équarrie. Enfin voilà, il y a dans chaque territoire, il y a une spécificité qui va vraiment être liée aux matériaux constructifs que l'on trouve dans les lieux et dans les sites. D'accord, dans les années 50, 60, on va beaucoup avoir recours au ciment, au béton armé pour les nouvelles caves coopératives et ça va peut-être même un peu impacter les vignerons eux-mêmes. Mais en tout cas, pour le travail du vin, ça impacte puisque les caves, elles, sont dans ces matériaux. Pour ce qui est de la cave coopérative de Parnac, là, il y a eu beaucoup plus une recherche d'authenticité. Et de lien avec une histoire et un terroir. Et donc l'emploi de la pierre, du bois, même si en effet, le ciment malheureusement n'était pas exsangue, mais néanmoins avec une volonté d'avoir un attachement à la terre et à la nature et à la géologie en fait des territoires qui est importante et qui du coup impacte sur les architectures. Et sur les façons de fonctionner aussi alors après, au niveau des propriétés particulières. Pendant tout le 19e siècle, on va être sur des éléments de répartition des bâtiments en fonction de la nature de l'exploitation et de ce qu'on y produit. Pour le vin, il y a bien évidemment les caveaux. Alors après on a une différence entre les toutes petites exploitations et les plus grandes exploitations, les petites exploitations, le grand foudre, le caveau, l'endroit où on va vraiment travailler le raisin après, pour en sortir souvent du vin qui est, qui est du vin de consommation courante hein, va être au cœur de la maison elle-même dans les parties bars, en fait de la. La partie habitée étant dans les étages avec ces fameux escaliers extérieurs appelés bolets, qui permettent d'accéder à l'étage de vie qui est au-dessus, mais le, le rez-de-chaussée étant considéré et construit comme un caveau, comme une cave en fait. Comme j'ai un peu de mal à avoir des références par rapport aux Corbières, je ne sais pas si dans les Corbières, on trouve le même dispositif.

00 :04 :54 **Lucie**

C'est ce que je vais vous demander, est-ce que c'est dans toute la France, ou c'est que à Cahors, ce système de cave en bas et de maison en haut.

00 :05 :01 **Interviewé 7**

Alors je vais avoir du mal à vous répondre en fait à ça, à cette question. Là il ne faut jamais perdre de vue qu'on est sur les territoires qui sont qui ne sont pas des territoires riches hein. Tout un chacun produit du vin pour sa propre consommation. Très souvent on voit que le lien entre le caveau, la cave au sein de la maison elle-même avec tout le travail de vinification et autres. Et puis les barriques après tout ce qui est dans le cycle de la, la fabrication d'un vin. C'est plus en lien avec une consommation personnelle, familiale ou des fois mis à la vente puisque c'est le seul moyen d'avoir un peu de numéraire dans ces territoires paysans modestes hein ? Et du coup c'est racheter souvent par des négociants qui viennent faire les tours des territoires et qui rachètent tant de litres chez l'un, tant de litres chez l'autre, qui font des assemblages et des mélanges, qui après le revendent différemment et avec des mises en bouteille différentes. Après pour les grosses propriétés, alors grosse propriété dans l'AOC si on a 30 d'hectares, c'est qu'on a un très riche. On se rapproche un peu au niveau des superficies des vignobles, on se rapproche plus de la Bourgogne en fait, où on a des petites entités paysannes, 3-4-5 hectares, 6 hectares de vignes hein, ce sont des toutes petites propriétés. Et là on voit bien comment tout d'un coup on évacue tout ce travail, du vin, de la collecte, du raisin, de ce qu'on va en faire, on l'évacue plus sur un bâtiment qui va être annexe. Alors du coup, qui va être un bâtiment prévu pour ça. Et qui va accueillir les tonneaux, le travail de la vigne qui va accueillir tout le cycle. Je pense que ce point de vue-là, on doit se rapprocher ce qui se passe dans les Corbières. Pour une plus grosse exploitation, les petites exploitations qui vraiment le font pour leur consommation et qui vendent un peu. Parce que comme je vous disais précédemment, c'est le seul moyen d'avoir du numéraire. Parce que tout le reste n'est plus sur une économie de troc hein d'une certaine manière. Donc si on veut avoir du numéraire, il faut c'est le vin qui est un bon vecteur pour ça. Là on a en plus pas des propriétés qui sont en termes de bâtiments hein, qui sont énormes, elles ne le sont pas en fait, ce sont des petits ensembles de corps de ferme. Voilà je pense que c'est peut-être il y a peut-être une particularité de ce point de vue-là, d'accord.

00 :07 :22 **Lucie**

Selon vous, qu'est-ce qui pourrait justifier une différence de bâti entre les vignobles de l'air de l'AOC Cahors et ceux d'une autre région ?

00 :07 :30 **Interviewé 7**

C'est à dire

00 :07 :31 **Lucie**

Les vignobles d'ici, leur bâti, par exemple celui qui serait le plus typique d'ici. Qu'est ce qui pourrait justifier qu'il est différent de d'un n'importe où ?

00 :07 :42 **Interviewé 7**

Ailleurs alors on va prendre un exemple qui est puisque le vin de Cahors a été racheté. Beaucoup dans le cas du vignoble Bordelais pour colorer le vin. Oui, ça, ça a été toute l'aventure des siècles précédents, hein, où il fallait arriver à colorer le vin de Bordeaux qui ressemblaient plus à un rosé quelque part. Et le vin de Cahors étant très tannique, très profond avec ce fameux cépage malbec, le côté qui donne des vins très noir. Donc il colorait. Une différence entre ces 2 par exemple là où le Cahors est un petit vignoble, un petit territoire avec le Bordelais qui est quand même un territoire beaucoup plus vaste avec des terres beaucoup plus riches et du coup des surfaces beaucoup plus importantes. Une pour moi une des grosses différences dans le bâti, ça va vraiment être la nature du bâti lui-même, dans le Bordelais. On va avoir recours dans une mise en scène aussi de de l'image hein. Et puis au niveau d'un niveau aussi de vie des propriétaires, on va avoir la mise en scène du petit château de là de la belle propriété de la belle bordelaise avec ses grands corps de bâtie. Donc ils ont de la pierre sur place qui est de la pierre plus blanche, qui est une pierre tendre donc qui se travaille facilement, beaucoup plus facilement que nos pierres très dures qu'on a sur le causse. Ça. Et ça impacte aussi la nature même de l'architecture hein ? Clairement. Et là, ce recours au Château qui va faire florès au 20e siècle hein,

et au 21e toujours, on a toujours besoin d'avoir sur l'étiquette de la bouteille, le château ou le domaine. Bon, la différence avec quelque part peut-être le cahors, c'est qu'en effet on a excessivement peu de domaines qui peuvent se targuer d'avoir un château. Alors on a un château Chambert. Mais voilà ce qui serait lui plus proche en termes de typologie d'un bâtiment qui pourrait se rapprocher d'un château. Mais on n'en a pas tant que ça. Ce sont souvent au fur à mesure de de l'embellie économique qui peut se produire. Et donc tout ça avant le dernier 19e et le phylloxéra, hein, cette maladie qui va attaquer la vigne et un peu partout d'ailleurs, pas qu'ici jusque-là on a des grosses propriétés. Avec une grosse maison de maître qui n'ira pas jusqu'à la typologie du Château, à l'inverse de Bordeaux et du Bordelais Hein, qui n'ira pas jusque-là mais qui est une grosse ferme d'une bourgeoisie rurale quelque part hein, puisque on voit bien que certains propriétaires sont à la fois. Habitants en déposition dans les villes et en même temps ont des propriétés viticoles et agricoles à l'extérieur, à la campagne. Donc voilà, on voit bien que on a ce besoin aussi quand même de de montrer le niveau social clairement, mais de façon totalement différente. Et puis surtout avec les matériaux que le territoire nous offre. D'accord, c'est souvent moins facile à mettre en œuvre que d'autres.

00 :10 :35 **Lucie**

Suite à l'obtention de l'appellation donc en 1971, les bâtis viticoles ont-ils subi des modifications et pourquoi ?

00 :10 :45 **Interviewé 7**

Alors ?1971, en effet, là, il y a. Il y a une première étape majeure. Le tournant pour moi, il va plus être dans les années 2000, 1990, quand avec l'arrivée d'un personnage qui va à la fois être très décrié sur le territoire, mais en même temps va apporter beaucoup et surtout va apporter en exigence de qualité. Ça va être le propriétaire du château Lagrezette à Caillac. Et en effet, il va tirer le vignoble vers le haut. En 71, il va y avoir l'AOC, mais on va toujours être dans une production intensive qui va avoir pour objet d'agrandir les chais, de créer de nouveaux chais. Donc là on va être l'aire du fut en ciment du chai en ciment. Enfin voilà, on arrive avec la modernité, entre guillemets hein, on arrive avec la modernité et de nouvelles techniques de ça va être aussi les cuves en aluminium. Enfin voilà, on va introduire des matériaux qui du coup ne sont plus les matériaux traditionnels, même si après les vieillissements peuvent se faire en fût en fonction de ce que l'on veut faire du vin. Et la façon dont on va vouloir après l'afficher, est ce que c'est un verre de consommation courante ? Est-ce que ça se garde ? Voilà. Après il y aura plusieurs orientations. Dans les années 70, 71, on va être dans une vague qui était déjà la vague existante hein. Qui est on fait de la quantité. L'exigence de qualité n'est entre guillemets pas à l'ordre du jour. Et on va voir se multiplier quelque chose qui va faire beaucoup de mal sur notre territoire mais qui en fera tout autant dans les Corbières et autres. Alors pour nous c'est carte noire hein, ce qui a été le fléau du Cahors pendant des décennies. En fait sortait la cave coopérative, un vin avec une étiquette qui s'appelait carte noire et qui n'était pas un vin de qualité et qui a fait quelque part beaucoup de mal au terroir. Même chose dans les Corbières, même chose dans le Minervois. Je veux dire que sur ces et alors ne parlons pas du frontonnais, ne parlons pas du gaillacois. Enfin voilà tous ces petits territoires viticoles. Vont y laisser pas mal de plumes en termes de communication et puis de qualité de vin et d'image. Pendant ces périodes-là, on voit bien comment le tournant du 21e siècle va être porteur, porteur d'une analyse de la question de l'image du terroir. Là, on va revenir au à l'essence et à l'essentiel, arriver et introduire la notion qui est déjà sûrement là dans les années 90, mais là vous avez des enseignants pour ça qui sont beaucoup plus à même moi je vous fais un retour, un retour personnel. On va avoir un regard beaucoup plus attentif sur la façon dont on doit Ben préparer la vendange. La notion de ne plus tout garder pour faire la quantité, mais au contraire sélectionner pour faire de la qualité. Et là c'est un changement d'attitude, de regard et puis et puis de mode de fonctionnement déjà qui est plus le même. Ça va être servi par les générations qui arrivent derrière, qui vont être beaucoup plus sensibles à ces nouvelles approches. Et puis surtout va rentrer en jeu aussi ou surtout aussi. Ce sont les œnologues et ça le fait de dire, mais attention à un vin, ça se travaille, ça se fabrique. En fait, ça se construit et du coup ça se dose. Et si on veut pouvoir dégager les différentes saveurs, il va falloir doser tout ça. Et pour pouvoir accompagner cette montée en puissance de la qualité au détriment de la quantité, on va voir que d'abord, les grands propriétaires hein viticoles du territoire, vont se lancer dans une mise en scène de leur chai. On va mettre en scène les chais puisque l'objectif ça va être aussi d'amener une clientèle vers ces lieux. Alors juste 2 exemples et ça c'est le cas des 20 dernières années hein globalement. Et ça continue. Exemple, Château de Mercuès. Et les énormes chais pour lesquels on a recours à un architecte qui vient dessiner sous un énorme chez sous le château de mercure qui est un Relais Château hein, qui est un château qui fait restauration, mais aussi avec le vignoble, avec le vignoble qui est planté autour du château lui-même qui appartient à une grosse famille viticole hein du territoire. Là, c'est un premier signe et on va avoir la même chose à Caillac, le château de Larezette où là de toutes pièces, il va mettre en scène un Chai. Et là encore, c'est pareil. Alors entre 2 approches qui est une approche très contemporaine pour Mercuès. Ou là on va avoir du vert, du béton, de l'acier. Une approche qui se veut à la fois de lecture contemporaine, mais plus authentique. Avec le chai de Caillac de Lagrezette qui certes est en partie enterré, mais dont les façades, dans pierre de taille et où il devait y avoir des chais de garde. Dans le dispositif initial qui ont été pareil, construits avec des matériaux avec des matériaux locaux qui permettaient de remettre la pierre, la pierre, le bois dans le dispositif et puis retrouver le principe du vieillissement en fût du vin. Et tout ce côté spectaculaire que peut donner une cave quand on rentre et qu'on a tous ces alignements de de tonneaux de barrique hein, que l'on tourne régulièrement car il ne faut pas que ça reste dans le même sens sur le temps. Et là on va rentrer dans une ère de mise en scène, un autre domaine. Alors ça c'est vraiment voilà ça, ça va se multiplier au cours des 20 dernières années. Château du Théron, même chose, une très belle architecture contemporaine dans un bâtiment ancien, mise en scène de l'espace. On va rentrer dans une nouvelle ère par rapport à 70 où là on va faire de la quantité et on va réessayer de de raccrocher un peu, de retrouver. Une dynamique pour ce Cahors. Et puis les années 2000, où on va vraiment se poser les bonnes questions se disant ouais non mais là maintenant il faut qu'on trouve le créneau qui va permettre de refaire sortir le Cahors et de lui donner plutôt une étiquette de qualité. Alors là pour le coup, et là on va voir. On voit bien comment se multiplier au niveau de l'architecture, des belles initiatives. Autre initiative. Et l'on, il est allé, c'est récent celui-là, ça va être le chai du domaine Triguedina où là c'est pareil, c'est à dire que d'une conception qui était très familiale et très sur la même famille hein qui depuis 4 générations est à la tête du domaine hein, mais avec un côté on explique au public qui vient et aux visiteurs avec des anciens outils dans une ancienne grange, enfin voilà. Un côté sympathique. Là on voit bien comment à un moment donné l'introduction, si on veut donner une image de qualité à l'international, puisque l'enjeu il n'est pas forcément sur le territoire hein, il est à l'international pour ce domaine-là. Il faut pouvoir envoyer une image. Les Italiens l'ont très bien fait et donc tout le monde voyage hein. Voilà maintenant. À nouveau, donc. On voit bien ce qui se fait en Italie, au Portugal, en Espagne, ailleurs. Et puis le malbec, ça a été aussi le fait de remettre le malbec à l'ordre du jour et de faire toute la communication autour de ce vin noir. Ça a été aussi les liens qui se sont tissés avec l'Argentine et qui ont permis aussi de montrer à quel point en Argentine cette mise en scène des domaines était importante, et est importante justement en retour d'image. Et là, c'est très fort et on voit bien comment, petit à petit, les domaines conséquents se sont lancés dans cette aventure à l'image mais aussi à la qualité et au fait de marquer les esprits par un lieu singulier, on est vraiment sur ça. A côté de ça. Je ne sais pas ce que ça va donner dans les années à venir parce que, parce qu'évidemment, les changements de, pas de goûts, mais de mais de pratique de consommation impactent terriblement le vignoble. Ils ne manqueront pas d'impacter aussi l'architecture et le bâtiment. Puisque le recours maintenant qui est fait couramment pour des cours domaines, de faire appel à un architecte, de faire appel à une création nouvelle, Jean Nouvel par exemple, un architecte de référence a beaucoup travaillé pour le propriétaire du château de Lagrezette. Sur différents autres domaines que celui-là. On voit bien comment, avec une difficulté économique, les choses vont être un peu différentes.

00 :18 :50 **Lucie**

C'était un peu ma question d'après, comment envisagez-vous le futur du bâti viticole de la zone de l'AOC Cahors ?

00 :18 :58 **Interviewé 7**

Alors je pense qu'il y a une prise en compte et une prise de conscience beaucoup plus importante alors souvent émanant de gens qui viennent d'ailleurs et qui tombent amoureux du territoire et du terroir. Parce que. Une des grosses particularités, ça va être celle-là, mais je pense qu'on a exactement le même phénomène dans les Corbières et dans les autres vignobles. Que ce soit ce que j'ai cité précédemment hein, que sur le frontonnais, que sur le gaillacois ou autre. On l'a bien vu pour les vins autour de d'Auch et compagnie avec le vin blanc, là qui est totalement

infecte mais qui se vend par millions de bouteille. Voilà, mais en fait. La, la grosse difficulté, elle est vraiment d'ordre économique. Clairement hein. C'est presque un lieu commun de le dire, mais. Ça va quand même vraiment être ça, pour l'instant on ne peut absolument pas se projeter et savoir. Les gens qui viennent de l'extérieur et qui sont tombés amoureux du terroir et du territoire. Ont une attention particulière à l'aspect restauration du bâti, à l'aspect de l'histoire que raconte un bâti et ce que ça transmet en fait, en termes de valeur, des valeurs d'authenticité, des valeurs de qualité, ça, ils sont bien conscients de ça. Ce qui n'a pas forcément été le cas pendant des décennies sur des propriétés qui se transmettaient. Régulièrement au sein des mêmes familles et pendant longtemps où il fallait absolument alors dû aussi aux organismes professionnels hein, qui insistaient un peu sur ces aspects-là, je ne citerai pas les chambres d'agriculture, mais elles ne sont pas exemptes de parts de de responsabilités. Il fallait être dans la rentabilité, il fallait produire, produire, et tout ce qui était vieux était pas bien, il fallait absolument se moderniser. Ce rapport, la modernisation, c'est quelque chose de. De tellement de tellement prégnants et de tellement dévastateurs sur un bâti, sur l'histoire d'un lieu et d'un territoire, sur sa valeur patrimoniale, hein ? Et tout ce que ça véhicule que. Que ça par exemple, ça a mis du bâtiment danger en péril pendant longtemps, jusqu'au au mode d'intervention en plus hein en termes de travaux.

Les personnes arrivant de l'extérieur ont un regard un peu différent, complètement différent d'ailleurs, même et mais même aussi, on s'en rend compte, les générations qui ont suivi, de propriétés viticoles qui sont entre les mains des mêmes depuis longtemps, des mêmes familles depuis longtemps et où on voit une émergence. Alors c'est l'air du temps aussi hein. Les choses évoluent, les regards aussi évoluent. On voit bien que Triguedina par exemple, ils sont à la pointe de la modernité. Et puis eux sont toujours en train de regarder devant tout ce qui se passe. Alors après le la, les descendances font que ce côté on regarde devant est facilité, mais on voit aussi émerger toute une génération. De femmes, hein, qui se sont mis dans le vignoble, qui ont repris des petites propriétés agricoles qu'elles tenaient de leur père. Souvent, puisque là, souvent, on a toujours tendance à avoir le lien père fils et les transmissions par le lien père fils, on voit bien comment émergent les transmissions père fille de plus en plus et puis mère fille, et ainsi de suite, avec une féminisation du secteur qui est très forte. Ce que j'espère, c'est qu'on va arrêter d'être obligé d'arracher des vignes parce que c'est toujours un creveu-cœur d'arracher les vignes pour les remplacer par les oliviers et des amandiers en préfiguration du changement climatique et du réchauffement, puisqu'autant on a vu arriver les Argentins qui commençaient à venir sous nos terroirs où on a des terres et des terroirs de de même nature, hein, qu'avec la grande région de Mendoza en Argentine. Qui eux ont des températures effrayantes avec des vins qui montent à des degrés que l'exportation ne consomme pas. Quand on commence à dépasser 14, 15°, ce n'est juste pas possible pour l'export. Qui n'aime pas que ce soit les Américains ou les Asiatiques qui n'aiment pas les vins forts. Donc ça a été un problème, on les, on les a vu commencer à arriver sur nos territoires. Voilà en se disant les cépages. Enfin voilà, le terroir est le même, on devrait arriver à faire du vin et en restant sur des degrés plus raisonnables, même si le Cahors est facilement maintenant à 12 13 et voir même parfois 14°. C'est une vraie question. C'est un vrai problème. Le changement climatique, hein, c'est indéniable. Ce n'est pas juste une posture de média, c'est une vraie réalité. On a qu'à le voir à l'heure actuelle on ne peut pas avoir 17° au mois de février enfin. Veux dire, ça n'existait pas ça ou 18° au mois de janvier. Enfin ce n'est pas possible. La nature a du mal à s'y retrouver donc on va se retrouver avec des vendanges beaucoup plus précoces mais du coup avec un vin qui va être plus compliqué à travailler et face à une consommation qui diminue. Et face à des gens qui veulent des choses légères, oui. Alors moi je suis toujours très optimiste, donc je suis sûre que ça. La roue, elle va tourner à un moment donné ça va revenir. Je pense qu'il faut toujours travailler sur la qualité, la quantité, ça ne va pas, ça ne pourra pas durer, ça ne pourra pas s'ancrer dans le temps. Après il va falloir tenir toujours pareil hein. Dans la période de crise hein, il va falloir tenir. Il y en a beaucoup qui malheureusement ne pourront pas. Après c'est toujours pareil, c'est une notion. Les grosses propriétés, je pense qu'elles font le dos rond et elles arriveront à passer les plus petits. Ben il va peut-être falloir qu'on retrouve Ben, qu'on retrouve en fait des valeurs et des qualités ancestrales, à savoir la solidarité et puis le regroupement. A un moment donné, se mettre à nouveau à travailler ensemble et non pas petit secteur, par petit secteur, mais alors, à l'inverse des années 70, qu'on ne soit plus sûr de la quantité mais toujours sur de la qualité. Et il faut espérer le meilleur. Mais indéniablement, ce sera compliqué, bien sûr, bien sûr.

00 :24 :53 **Lucie**

Donc ça c'est ma dernière question qui englobe un peu ton mémoire, Donc comment pouvez-vous décrire le bâti viticole de la zone de l'AOC Cahors ? Et en quoi pourrait-on dire qu'il existe un bâti typique à Cahors

00 :25 :05 **Interviewé 7**

Alors les bâtis sont typiques à un terroir et à un territoire. Si on prend uniquement le Lot, par exemple, on a au moins, allez 4 types de bâtis différents au sein d'un même département. Après, c'est tellement lié, aux matériaux eux-mêmes, leur implantation. On l'a évoqué précédemment, hein, c'est une pierre qui n'est pas facile à travailler. Si on a de la belle pierre, qu'on va bien travailler, on va plutôt privilégier la construction du chai, la construction des bâtiments annexes plutôt que la maison elle-même dans ces rapports-là. Voilà. Donc du coup ça impacte quand même aussi une la forme, la forme d'une ferme, la forme d'une propriété, la maison du maître ou il va pouvoir loger. C'est une pierre qui ne se sculpte pas bien sur le territoire de l'AOC. En sachant qu'en fait sur le territoire de l'AOC, on a au moins 2 typologies de bâti différents. Entre des charpentes à toit très pentu, plutôt dans là dans la basse vallée quelque part. Et plus on se rapproche de Cahors, plus on a des toits différents, donc des modes de bâtiments un peu différents. Ce qui va peut-être être un peu atypique. Par rapport à présentement, d'autres territoires, c'est, l'introduction du bolet, c'est à dire cette partie où on accède au corps de logis par un escalier. Le corps de logis, il est vraiment à l'étage et le bolet est à la fois cet élément, alors l'escalier, soit il est parallèle au bâtiment, soit il est perpendiculaire. Souvent ils sont couverts par une avancée de toit hein qui permet de mettre hors d'eau le perron. Et puis on a souvent des piliers hein, qui permettent alors soit en pierre, soit en bois, mais souvent en pierre qui permettent comme ça de porter cet avant toi un peu débordant. Ça, ça peut rentrer dans des typologies, dans des spécificités du territoire pour des propriétés qui vont être des propriétés de petites et moyennes exploitations. Les plus grandes exploitations évidemment, le recours aux bolets opérants avec l'escalier va être, alors, plus systématique ou plus accessoire. Tout va dépendre d'où il est implanté. Mais plus on est en bord de rivière, plus il faut absolument se mettre hors d'eau. Et les inondations de la rivière, la rivière Lot est une rivière capricieuse jusque dans les années 1930. Où là avec l'invention d'électricité et l'arrivée des retenues et donc des barrages de l'électricité de France, va réguler le cours de la rivière. Mais il faut bien essayer d'imaginer, se projeter. Jusque dans les années 1930. La Rivière Lot est une rivière excessivement capricieuse qui peut être 4-5-6 fois en crue sur une année et avec des débordements qui sont énormes, si bien qu'il faut absolument que le corps de logie soit hors d'eau. Et ce côté un peu surélévation d'une maison de maître, même si les ¾ du temps surtout, sur la basse vallée, les maisons de maîtres, ils essaient de les implanter sur des points hauts. La vigne restant sur les parties basses, même si y a les différentes terrasses hein, mais néanmoins on essaie de mettre le corps de bâtiment sur des points hauts pour éviter justement les inondations, les désordres liés à ces ensembles et pour pouvoir abriter les chais. Il faut aussi se mettre à l'abri de l'eau.

00 :28 :41 **Lucie**

D'accord. C'est tout. Mais j'aimerais juste vous poser 2-3 questions par rapport à ce que m'ont dit les vignerons quand je leur ai posé les questions. À un moment, il y en a un qui m'a dit que à Cahors, la pierre elle n'était pas, la pierre du sol, elle n'était pas creusable parce qu'elle était trop dure. Mais un autre m'a dit que lui il avait creusé la pierre pour faire son sa cave enterrée pour avoir la fraîcheur.

00 :29 :02 **Interviewé 7**

Alors il y a 2 choses, d'abord ou est l'un ou est l'autre?.

00 :29 :07 **Lucie**

L'un c'était à Albas, et l'autre, je m'en rappelle pas du nom de la ville mais c'était à un quart d'heure d'Albas au sud.

00 :29 :18 **Interviewé 7**

Et plutôt en bord de rivières ou pas.

00 :29 :21 **Lucie**

Non

00 :29 :23 **Interviewé 7**

Alors ici on a une pierre qui est excessivement dure hein, c'est à dire c'est c'est la pierre des collines qui entourent Cahors entre autres hein, mais qu'on va retrouver partout, c'est toutes les toutes ces fameuses petites falaises qui sont tout au long de la route qui amènent de Cahors vers Puy-l'Evêque et Duraval Hein, donc la Basse-Allée, on a la même pierre. Ce sont des pierres qui sont très dures, très denses, qu'on ne peut pas sculpter. Déjà c'est excessivement compliqué à sculpter qui partent en éclats, donc c'est la pierre qui sert à construire le pont Valentré hein, donc avec tous les desordre de maintenant. C'es à dire qu'elle éclate sur elle même et du coup on a du mal à la tailler parce qu'elle est excessivement dure. Après on peut très bien avoir un cas où parce qu'on a une veine différente ou une poche différente qui va faire que ça va être plus facile à intervenir sur le matériau. Et j'ai presque envie de vous dire que ce soit l'un ou l'autre. Ils ont précédemment l'un et l'autre raison, d'accord l'un en disant non parce que j'ai pas réussi la pierre elle est trop dure et j'ai pas réussi à faire quoi que ce soit. Et ce qui est vrai quelque part hein. Et puis l'autre qui vous dit moi j'ai réussi à creuser et à taper pour pouvoir. Alors après c'est une pierre qui s'est constituée par des coulées de lave hein des par strates. Donc il suffit qu'ils viennent dégrader des strates. Et puis tout dépend la nature du sol à cet endroit-là. Je vous donne un exemple, Crayssac, c'est donc au-dessus de Caillac. Donc quand vous avez les méandres du Lot, de la rivière, on a Cahors. Et puis je suis pas. La boucle est dans le bon sens. On a Cahors puis on a les les boucles et on va avoir la boucle de Caillac avant de récupérer la boucle de Douelle. Voilà, il y a des boucles comme ça. Au-dessus de ces boucles, il y a le causse, ce qu'on appelle le causse, donc ils sont au-dessus de ce qu'on appelle improprement des Cévennes, hein, parce que toute cette roche on appelle ça des Cévennes, mais improprement par rapport à ce qu'on peut trouver dans le haut du Sud est. Et au-dessus de ces terres là, de ces terroirs là, y a une zone qui est assez conséquente où y a de l'extraction de pierre depuis très longtemps. Et qu'on appelle qui est au-dessus de la commune de Creyssac. Et là c'est ce qu'on appelle, ce qui à donner le nom à la pierre hein, qui est la pierre de Creyssac et qui est une pierre qui part alors elle Ben alors vraiment en fines lames, c'est à dire que vous pouvez. Et donc les maisons elles sont construites comme ça vous pouvez très bien sortir 2 cm et demi. Et donc par strates. Vous pouvez très bien peler en fait votre coline et vous la peler par série de grandes plapes qu'après vous allez faire alors ça se taille pas bien donc ça éclate un peu mais mais vous allez faire des revêtements de sol pour les cours, ça a été la grande vogue dans les années 60 jusqu'aux années 2000 particulièrement. Mais c'est aussi la pierre de construction puisqu'on voit des maisons renaissance médiévales construites avec cette pierre là dans cette zone là du département hein, et avec alors des pierres qui sont pas très très épaisses en fait hein, puisque comme elle part en strate successive, mais celle-là, par exemple, elle ne fait pas le calcaire gribloter très dur que l'on a au contraire vers ici. Qui lui va partir sur lui même en caillou. Il va se décomposer sur site. Là, la pierre de Creyssac au contraire, elle, elle part en feuilles. Mais elle part avec une feuille complète ou pas, mais plus en feuilles. Donc si il est sur un tiroir proche de ces secteurs-là et qu'il est réussi à creuser. Totalement cohérent parce qu'il suffit de descendre le millefeuille quelque part. Donc les 2 ont raison.

00 :32 :48 **Lucie**

D'accord, et du coup les bâtis ils sont soit dans cette pierre de Creyssac ici, soit en calcaire si j'ai bien compris.

00 :32 :58 **Interviewé 7**

Non, alors pas forcément pas forcément. On peut très bien avoir, on peut très bien avoir.

On peut très bien avoir des pierres. Alors les pierres tendres, les pierres durs comme ça, très durs. Elles vont être utilisées pendant tout le Moyen Âge d'une partie du Moyen Âge. Et puis elles vont être à nouveau utilisées au 19e. Mais on va aussi l'utiliser à partir de la Renaissance, donc dès 1500. Des extractions beaucoup plus profondes dans les carrières de pierre et où on va sortir une pierre beaucoup plus blanche, mais du coup beaucoup plus facile à tailler et beaucoup plus souple. Donc il suffit que là aussi il soit dans une zone proche de ces carrières là ou dans une zone où on trouve et être beaucoup plus facile en effet à tailler clairement. Donc en fait, il n'y a pas que 2 catégories de pierres. Oui, on est au moins 3, sinon 4. Enfin voilà.

00 :33 :50 **Lucie**

Ensuite, ils sont nombreux à m'avoir à m'avoir parlé du pigeonnier. Est ce que c'est typique d'ici ou est ce qu'on peut le retrouver dans d'autres régions ? Enfin est ce que ça pourrait être un point de distinction avec les corbières ? Est ce que vous pensez que c'est possible qu'il y ait aussi un corbières ?

00 :34 :02 **Interviewé 7**

Alors je connais pas assez bien les Corbières pour voir répondre de ce point de vue là en tout cas où il y a une forme de spécificité, c'est sur le Quercy. Donc quand on dit Quercy c'est à la fois en termes de département, pour nous c'est le Lot et le Tarn et Garonne Hein, au départ c'est un même territoire, c'est le Quercy, mais vous avez aussi un bout du Tarn. Enfin voilà. Le Quercy est quand même un espace suffisamment vaste pendant tout le Moyen Âge. Et on voit la présence de pigeonnier alors globalement. On en a peu qui ne sont pas revenus en en plus tôt que ça, mais on a. Pigeonniers, 18 et 19e. Globalement pour la plupart. Même si on peut en trouver peut être un peu plus ancien, mais c'est quand même plutôt 18 et 19e siècle avec à la fois le pigeonnier, construction indépendant de la maison elle même et qui va permettre de pouvoir puisque c'est la colombine en fait hein. C'est à dire que la fiente du pigeon est utilisée comme un engrais et comme ils ont chaque propriété a son jardin potager, chaque propriété a. Voilà. On est en économie de subsistance, quelque part on est en auto alimentation et la colombine est importante. Alors après, en fonction de l'importance de la propriété et de l'importance de la richesse du propriétaire hein. Soit il va avoir en effet ces belles constructions qui sont indépendantes, plus liées aux autres bâtiments de la ferme elle même que sont le poulailler que sont la soue pour les cochons que sont enfin voilà. Y a plusieurs éléments et là vous allez avoir une construction indépendante avec ou sans piles. Tout dépend comment elle est construite et en fonction des choix. Ou alors, si vous êtes sur une propriété beaucoup plus modeste, le pigeonnier est intégré à la maison elle même et elles sont placées dans les combles. En fait, dernier niveau des combles, si vous regardez bien souvent à l'angle des maisons ou même ça peut très bien se retrouver vers le milieu, vous avez une pierre qui est perforée pour permettre aux pigeons d'accéder et avec souvent une pierre qui débord sur la façade et qui permet, c'est un perchoir en fait, hein pour les pigeons. Et à l'intérieur vous avez des caisses en bois totalement étanche qui sont à l'intérieur des combles et dans lesquels les propriétaires pouvaient récupérer la colombine pouvaient récupérer les œufs si par hasard ils voulaient un peu réguler la prolifération du pigeon ou pas, mais là ils regroupaient. Ils récupéraient ça comme ça. Et ça c'était au sein des maisons elles-mêmes. On peut avoir des propriétés assez cossues qui ont un pigeonnier sous cette forme là voilà. Le pigeonnier systématique d'une certaine manière Pas systématiquement dans la maison et pas exclusivement en tout cas. Alors est ce que c'est une spécificité ? J'ai envie de vous dire qu'à l'heure actuelle, Lot et Tarn et Garonne on en voit, on en trouve, hein. C'est, je suppose, qu'on doit en trouver sûrement, peut-être un peu partout. Alors peut-être pas sous les mêmes formes, mais la colombine, elle est indispensable à tout le monde, hein. C'est un engrais. Et puis ce sont des périodes où on consomme du pigeon pas mal dans l'alimentation. 00 :37 :16 **Lucie**

Et du coup, juste dernière remarque, on m'a beaucoup parlé des petites constructions dans les vignobles directement et.

00 :37 :24 **Interviewé 7**

Les maisons de vigne, oui.

00 :37 :25 **Lucie**

Est-ce que ça c'est typique d'ici ou est-ce que vous pensez qu'on peut trouver ça ?

00 :37 :28 **Interviewé 7**

Alors, les maisons de vigne. Alors toujours pareil parce que. Quand vous êtes sur un territoire escarpé, un peu compliqué pour y arriver et pour en repartir. Vous devez pouvoir venir à votre propriété, y travailler. Alors c'est la taille de la vigne. Enfin voilà, après il y a plusieurs séquences hein dans l'année où il faut pouvoir accéder au vignoble et ces petites maisons de vigne, elles sont de 2. On va faire simple hein. Il y a à peu près de 2 catégories de typologies, soit le principe d'une cabane toute simple, il n'y a qu'une pièce. Ou, un style, une typologie plus fréquente, plus nombreuses que l'on trouve à la fois dans le vignoble AOC, mais que l'on retrouve aussi encore sur les hauteurs de Cahors. Hein, puisque

puisqu'il ne faut jamais oublier que en fait, la ville était recouverte de vigne sur les alentours, les périphéries, il y en avait partout. Elles sont souvent du même modèle, c'est à dire qu'il y a une partie en rez-de-chaussée avec une mangeoire. Qui est destiné à la bête qui vous amène déjà, alors ce sont des bœufs. Mais ça peut être aussi des ânes. Enfin, mais souvent quand même, ce sont des bœufs. Et vous avez votre bête qui vous amène jusque-là et qui va vous permettre aussi de pouvoir travailler entre les rangs de vignes, enfin bon, passer à des endroits où vous n'allez pas pouvoir passer. Et là vous avez un espace qui va accueillir le bétail avec sa mangeoire, son lit avec le foin. Souvent, il y a à nouveau un petit bolet. Le même principe, un escalier extérieur qui permet d'accéder à l'étage et souvent à l'étage on a des typologies où on voit bien que le paysan il doit y passer quelques jours hein. Il n'y vient pas juste pour la journée. Forcément il peut y venir que pour la journée. Il peut y venir aussi dans des périodes particulières de fête avec la famille pour aller manger la coque Pascale dans les rangs de vigne, tout le monde se retrouve à ce moment-là. Mais. Mais sinon, quand il vient vraiment, vous, il y a toujours en termes d'équipements, vous avez un évier, il y a une cheminée. Là, quasi systématiquement alors dans des petits bâtiments qui font souvent font souvent s'ils font 2m50 à 3 M sur le long côté par 1,80,2 M de large, c'est le bout du monde. On est vraiment des petites constructions, globalement 6 m<sup>2</sup> hein, pas guère plus, mais qui fleurissent qu'on voit bien fleurir en fait dans le paysage. Alors même si malheureusement on doit en déplorer les pertes régulières et qu'il est très compliqué de dire à des propriétaires restaurer votre maison de vigne, restaurer la cabane parce que, alors qu'ils sont face à des difficultés économiques énormes, voilà, c'est un peu complexe, compliqué de ce point de vue-là. Pourtant, c'est une vraie perte sur des modes de vie et ce qui nous a fait en fait tout élément de bâti nous parle de nous, hein, et nous parle de nous et nous parle de la façon dont on intervenait sur les territoires et comment demain on va être amené à le faire à nouveau, sûrement avec beaucoup de pragmatisme.

00 :40 :34 **Lucie**

OK Ben c'est c'est tout. Ouais, merci beaucoup.

00 :40 :37 **Interviewé 7**

Ça te va ?

00 :40 :38 **Lucie**

Oui, parfait.

## Annexes 9: Interview 8

**Lucie** : Pouvez-vous vous présenter en quelques mots ? Depuis combien de temps travaillez-vous dans le domaine du vin ? Pouvez-vous me décrire votre domaine en quelques mots ?

**Interviewé 8** : Après des études de biologie, j'ai entamé mon parcours "vin" : un diplôme d'œnologue puis un d'ingénieur agricole spécialisé dans la vitiviniculture. J'ai ensuite eu des expériences professionnelles aux USA et en Nouvelle Zélande avant de revenir travailler sur le domaine familial, et le reprendre en douceur. J'ai travaillé 6 ans avec mes parents puis j'ai repris la gérance du domaine, depuis maintenant 6 ans. Le Château Fabre Cordon est un domaine de 20 hectares à Peyriac de Mer, en Corbières maritimes. Conduit en bio pour la deuxième génération, nous y produisons des vins blancs rosés et rouges tranquilles, et un peu de jus de raisin et de vinaigre, anecdotiquement.

**Lucie** : Quelles caractéristiques de votre bâti viticole est due à une spécificité locale de cette zone géographique ?

**Interviewé 8** : On entre dans le dur !

Honnêtement, c'est une question difficile. Mes bâtis viticoles ont des spécificités propres à leur usage :

- caves à étages pour le travail en gravitaire : la réception des raisins se faisait en haut, pour déverser via des entonnoirs et des trappes dans les foudres situées en bas.
- grandes ouvertures côté sud, petites côté nord.
- semi enterré pour optimiser les conditions de fabrication et de stockage des vins
- grandes salles non cloisonnées

Dans tout cela, la seule spécificité à ma zone géographique que j'y vois serait éventuellement l'histoire des ouvertures : le vent du nord est très puissant chez nous, les ouvertures y sont petites... Peut être également qu'on préférerait à l'époque les expositions sud des ouvertures pour favoriser le rayonnement du soleil du matin et non celui de l'après-midi, plus chaud.

**Lucie** : Qu'est ce qui selon vous pourrait justifier une différence de bâti viticole entre les zones de l'AOC Corbières et une autre région viti-vinicole ?

**Interviewé 8** : Peut-être une attention accrue aux économies d'eau, rare dans la région... ?

**Lucie** : Avez-vous travaillé dans une autre région viticole que la zone Corbières ?

**Interviewé 8** : Oui, Châteauneuf du Pape, Gaillacois, Cahors, la Clape et Limoux en Languedoc, Virginie aux USA, Blenheim en Nouvelle Zélande.

**Lucie** : Depuis l'obtention de l'appellation en (1971 Cahors – 1985 Corbières) les bâtis viticoles ont subi des modifications ?

**Interviewé 8** : Aucune idée, je naissais à peine en 1985 !

**Lucie** : Le cahier des charges de l'AOC vous impose des règles à suivre. Ont-elles un impact sur votre bâti viticole ? De quelle façon ?

**Interviewé 8** : Hormis l'impératif de sécurité alimentaire, aucun je pense. On a tendance à adapter nos méthodes et notre façon de travailler au bâtiment plutôt que l'inverse me semble-t-il.

**Lucie** : Niveau matériel, structure ou organisation de l'exploitation ?

**Interviewé 8** : Le cahier des charges impose une qualité que l'on ne peut atteindre que si l'on a un bâtiment adapté à la transformation du raisin. Le travail doit y être le plus facile possible, le stockage optimisé.

**Lucie** : L'œnotourisme, de plus en plus répandu et varié depuis quelques années, vous a-t-il amené à procéder à des modifications dans votre exploitation ?

**Interviewé 8** : Non pas vraiment pour le moment. Nous avons beaucoup aménagé les extérieurs, dont on peut se servir 9 mois de l'année ici en Corbières. Je prévois de rénover une ancienne cave plus grande que celle que j'ai actuellement et y développer l'œnotourisme. La partie à l'étage qui était réservée à la réception vendange servira de salle de réception.

**Lucie** : Comment envisagez-vous le futur des bâtis viticoles de la zone A.O.C Corbières ?

**Interviewé 8** : L'écoconception devra être la règle, avec une économie des énergies qui deviendront très chères à l'avenir. J'imagine (et j'espère) que l'on retrouvera le bon sens de nos aïeux.

**Lucie** : Comment pourriez-vous décrire le bâti viticole de la zone de l'AOC Corbières ? En quoi pourrait-on dire qu'il existe un bâti viticole typique en Corbières ? Pourriez-vous décrire votre bâti viticole ?

**Interviewé 8 :** La plupart du temps ce sont de grands bâtiments en pierre, sur 2 niveaux. Celui du haut est soit plein soit en deux tranchées, pour laisser une nef centrale avec de grandes hauteurs sous plafond. Je ne pense vraiment pas que ce soit typique des Corbières, mais plutôt du type de production. Pour avoir travaillé au Domaine Famaey à Puy l'Evêque, et avoir visité pas mal de cave dans la région, je ne vois pas de différence notable dans les bâtis non plus.

## Annexes 10: Interview 9

Fichier audio : [Abbaye Sainte Eugénie.m4a](#)

Transcription Interview numéro 9 de la zone de L'AOC Corbières

Abbaye Sainte-Eugénie

Transcription

00 :00 :01 **Lucie**

Ma première question est-ce que vous pouvez vous présenter en quelques mots ? Depuis combien de temps vous travaillez dans le domaine du vin et pouvez-vous présenter votre domaine en quelques mots, s'il vous plaît.

00 :00 :14 **Interviewé 9**

Alors, on est un couple de vigneron. Je suis Christine et mon mari Thibault, a exploité en fait ce domaine. C'est un domaine familial, c'est à dire que depuis des générations, la famille est vigneronne, mais ça n'a pas été ici au départ. Au départ la famille est catalane, elle a elle avait un domaine sur banyuls sur mer et également sur la commune de Sorède dans le Roussillon et début des années 50 ils ont entendu parler de la vente de ce domaine ici donc sur l'Aude donc et donc ils ont acheté. C'est un domaine qui n'était pas en très bon état et que on a mis des générations en fait, à remonter, réimplanter le vignoble et puis également améliorer le bâti.

00 :01 :06 **Lucie**

Très bien, merci. Donc ma 2e question, quelles caractéristiques de votre bâti viticole est due à une spécificité locale de cette zone géographique ?

00 :01 :23 **Interviewé 9**

Alors je dirais, la pièce où on se trouve, c'était l'ancienne bergerie, alors je vais remonter un peu sur l'histoire de du site hein. Sainte Eugénie, c'est un en fait un très vieux monastère qui remonte au 9e siècle, qui a été construit par des bénédictins qui ont créé en fait une petite abbaye du 9e au 12e siècle, Sainte Eugénie était une petite abbaye, donc bénédictine, qui hébergeait une quinzaine de moines à peu près, donc c'était tout petit. D'ailleurs, on fera le tour tout à l'heure. Ce n'est pas immense hein. Ensuite, Sainte Eugénie est devenue cistercienne. Elle s'est rattachée à l'abbaye de Fontfroide qui s'est construite au 12e siècle. Et elle est devenue une grange de Fontfroide. Ce qui veut dire que du fait qu'elle était grange, il n'y avait plus de moines prier, il y avait que des moines qui travaillaient la terre, c'est à dire des convers qui travaillaient la terre et qui pratiquaient l'élevage. Et par exemple, la pièce dans laquelle on se trouve, c'est l'ancienne bergerie des moines. C'est ici que les troupeaux étaient hébergés l'hiver. C'est une pièce toute en longueur, et qui continue également sur des pièces attenantes. Et c'était, on va dire un peu l'activité principale de l'époque où Sainte Eugénie était une ferme de Fontfroide, une grange de Fontfroide, l'élevage, mais il y avait quand même des terres cultivables et étaient implantées, de la vigne, des arbres fruitiers également, des oliviers, enfin des cultures traditionnelles qui permettaient à la communauté de vivre.

00 :03 :06 **Lucie**

En fait, cette question, c'est vraiment qu'est-ce qui dans l'environnement d'ici donc qui est typique des Corbières ? Qu'est-ce qui de votre bâti est influencé par ça ?

00 :03 :17 **Interviewé 9**

D'accord, du coup le fait qu'il y ait donc autour des bois de l'élevage pratiqué, par le site, en fait Sainte Eugénie c'est une vallée, on la verra tout à l'heure, mais c'est une vallée tout en longueur au cœur du massif forestier de Fontfroide, donc il y a beaucoup de bois autour, donc pour les troupeaux c'était l'idéal. Et ensuite la partie la partie vallée qui était cultivé.

00 :03 :42 **Lucie**

Donc ma 3e question, qu'est-ce qui selon vous pourrait justifier une différence de bâti viticole entre ceux de la zone de l'AOC et Corbières et ceux d'une autre zone viticole ?

00 :03 :53 **Interviewé 9**

Quand on parle de bâti, en fait, c'est l'architecture, la manière dont a été fait les bâtiments qui hébergeaient une activité agricole. Ben déjà, toutes les pierres en plus ça remonte au 9e siècle, donc faut imaginer que vraiment ça s'est fait, ça a pris du temps. Toutes les pierres viennent d'ici, viennent donc de ce de ce terroir très calcaire, donc on le voit avec quand même quelques pierres un peu plus rouges. Ça explique enfin en fait. On est sur un secteur, nous, Sainte Eugénie, ce sont les contreforts, un peu des Corbières, et c'est quelque part aussi, ce sont les premières petites Pyrénées, c'est à dire que les plis que l'on voit ici dans le dans l'environnement, c'est lié à la formation des Pyrénées et c'est une un secteur qui est très comment dire. La géologie est très complexe, on a essentiellement des calcaires mais il y a également du gypse, on trouve des grès, on trouve beaucoup d'argile aussi et on trouve des terres salées. Parce qu'au plissement en fait, au départ ce sont ces parcelles étaient sous l'eau, étaient donc sous la mer et au plissement c'est remonté. Alors après donc 2 bâtiments il est fait avec ces roches un peu diverses, donc principalement des calcaires, c'est ce qu'on voit, cependant on voit aussi des grès en fait des pierres qui sont en grès qui sont un peu rouge orange voilà et des de la pierre blanche également qui a été d'ailleurs retaillée celle-là elle pouvait la tailler parce qu'elle est plus solide donc. Après dans l'architecture c'est assez compliqué parce que nous de l'époque, il ne reste pas grand-chose, il nous reste toutes ces voûtes-là qui ont été faites parce que c'était comme ça qu'on construisait au 9e siècle, en fait 9e, 10e, 11e siècle. La forme des toits aussi, c'est dû au climat. C'est à dire le fait qu'on ait des pluies parfois assez violentes, il fallait que les eaux s'écoulaient, il fallait qu'elles soient ramenées souvent vers l'intérieur des cours. Un peu à la façon des Romains en fait. Mais tout n'est pas d'origine en fait, ici, parce qu'évidemment c'est tellement ancien. Toute la partie, toute l'aile en fait, où on a des gîtes actuellement, c'était une église. Nous on ne l'a jamais connu. Cependant, ce qu'on retrouve dans les murs, c'est des fois des choses un petit peu comme ça, c'est à dire des espèces de pierre qui ressortent, qui devaient soutenir des poutres, ils devaient y avoir des étages.

00 :06 :33 **Lucie**

Est-ce que vous avez déjà travaillé dans une autre région viticole que la zone de l'AOC Corbières ? Si oui est ce que vous avez pu observer des différences de bâti entre là-bas et ici et est-ce que vous savez comment justifier ces différences ?

00 :06 :44 **Interviewé 9**

De bâti alors déjà la provenance des pierres. Moi, j'ai travaillé beaucoup en Catalogne. En Catalogne, c'est souvent du galet, de la brique, donc c'était avec ce qu'ils avaient comme matériau pour pouvoir les faire. J'ai travaillé dans le Bordelais aussi, donc là-bas c'est beaucoup de ces roches blanches qui font en fait des maisons qui n'ont pas d'étage d'ailleurs, qui sont souvent des de plain-pied, ce sont souvent des grandes bâtisses. Après, ici, dans nos dans nos régions par exemple, il y a, il y a rarement des caves souterraines. C'est lié au climat alors que cependant, dans la plupart des régions où j'ai pu aller, il y a des caves souterraines.

00 :07 :33 **Lucie**

Qui fait qu'il n'y ait pas de caves souterraines ici par rapport au climat.

00 :07 :38 **Interviewé 9**

Je pense que c'est le fait qu'on peut avoir des orages très violent, qui sont très difficiles à drainer et donc certainement qu'ils en ont eu fait mais ça a dû s'inonder et je pense que du coup bien souvent en fait ce qui était cave c'est en fait l'équivalent d'un rez-de-chaussée ici dans la région alors que partout ailleurs, le drainage doit se faire mieux. Les pluies sont certainement moins abondantes mais plus régulières et du coup ils arrivent à avoir des caves souterraines.

00 :08 :06 **Lucie**

On m'a beaucoup dit cave souterrain à Cahors.

00 :08 :09 **Interviewé 9**

C'est ça, Cahors cave souterraines, tout le Bordelais c'est pareil, en Bourgogne, aussi, partout c'est souterrain il n'y a qu'ici où il n'y en a pas.

00 :08 :18 **Lucie**

Depuis l'obtention de l'appellation en 1985, est-ce que les bâtis viticoles, enfin vos bâtis viticoles, ont subi des modifications ?

00 :08 :27 **Interviewé 9**

Alors oui parce qu'alors nous en fait la cave de vinification elle n'existait pas avant. En fait il faut remonter dans l'histoire de Sainte Eugénie, on ne remonte pas au 9e siècle mais on va remonter peut-être au 18e, 17e, 18e siècle. Sainte Eugénie appartenait à un très gros propriétaire de Peyriac, c'est la famille Arnaud qui était propriétaire de tas d'hectares sur voilà un très gros propriétaire et il avait un seul site de vinification et il ramenait en fait les raisins de différentes propriétés sur un seul site et ce n'était pas à Sainte Eugénie, c'était à mi-chemin entre Peyriac de mer et Sainte Eugénie. Il y a presque 5 km hein. Donc voilà c'était au grand pigeonnier en fait que les vinifications se faisaient et du coup ici il n'y avait pas de cave à l'origine. La seule, c'est nous qui avons donc en 98 créer une case de vinification. Donc forcément. Après ce que je donc forcément on est équipé avec des matériaux plutôt récents. Mais je peux, moi si vous voulez vous parler d'anciens matériaux puisque j'ai travaillé aussi en tant qu'œnologue dans pas mal de caves de la région dont des caves très anciennes. Si ça peut vous intéresser.

00 :09 :48 **Lucie**

En fait c'est parce que j'ai toute une partie de mon mémoire qui concerne le cahier des charges et j'ai vu que les cahiers des charges imposent des choses oui, comme l'interdiction d'utiliser certains matériaux ou voilà. Et je me demandais est-ce qu'avant le cahier des charges et après le cahier des charges, il y a certains vigneron qui se sont dit, je suis obligé de modifier ça dans mon bâti pour rentrer dans le cahier des charges. Est-ce qu'il y a des éléments comme ça du cahier des charges qui peuvent impacter le bâti et pas forcément ce qu'il y a à l'intérieur, mais impacter le bâti en lui-même.

00 :10 :18 **Interviewé 9**

Ben alors impacter, oui, parce que par exemple, dans des très anciennes caves, ici, il y avait des très grosses foudres, c'étaient vraiment des contenants qui faisaient 200-300 hectolitres. Effectivement quand il a je suis sûr que le dans le cahier des charges Corbières, ce n'est pas possible de vinifier dans des foudres, ça m'étonnerait dans des foudres anciens. Ne serait-ce que par les problèmes que peuvent amener ces foudres de problèmes de goût, des faux goûts, souvent des risques de piqûres. En fin de compte ça ne colle pas avec le profil, enfin avec les critères de l'AOC. Donc logiquement d'ailleurs on le voit, la plupart de ces foudres, si y en a encore, ce sont vraiment quelquefois des façades de foudre, ils n'ont pas gardé le contenant entier. Donc il y a eu ça comme modification et ensuite, c'est vrai que peut-être les cuves, la cuverie en ciment brut a dû être certainement non recommandée. Bien souvent c'est des du cuverie revêtues maintenant revêtues en résine, revêtus en... à l'époque c'était à paraffine ou autre, de manière à ne à ce qu'il n'y ai pas en fait de tartres qui s'accumulent et qui puissent donner ou faux goût ou risque de piqûre.

00 :11 :38 **Lucie**

Ensuite, l'œnotourisme qui est de plus en plus répandu et varié depuis quelques années, vous AT il amené à procéder à des modifications de votre bâti ?

00 :11 :44 **Interviewé 9**

Donc c'est un peu ce qu'on disait, c'est à dire que à l'époque, sur ce, sur l'aile droite. Donc quand on vient sur le domaine, c'était une église, nous on ne l'a jamais connu, ça avait déjà été transformé en fait, en comment dire en grange, en logement pour des ouvriers puisque à l'époque il y avait énormément de main d'œuvre sur les domaines et donc il y avait toujours des ouvriers. Tout l'année, le travail a évolué. En fait, on a moins besoin de logements pour les ouvriers parce que bien souvent les gens préfèrent vivre chez eux. La partie chapelle et autres ayant disparu. On allait plus utilité en fait de ces greniers, granges et appartements un peu vieillots donc on a modifié en gîte ruraux. Ça pas été une grosse modification, on a gardé quand même on va dire le style, le style du bâtiment, la pierre, le voilà.

00 :12 :42 **Lucie**

Vous avez aménagé l'intérieur ?

00 :12 :45 **Interviewé 9**

Ça a été aménagé et ça a été mis au goût du jour on va dire, surtout au niveau confort.

00 :12 :52 **Lucie**

Avant-dernière question, comment envisagez-vous le futur des bâtis viticoles de la zone de l'AOC Corbières ?

00 :13 :00 **Interviewé 9**

Comment je l'envisage moi ? Ou comment ça risque de évoluer ?

00 :13 :05 **Lucie**

Les 2, tout m'intéresse.

00 :13 :15 **Interviewé 9**

Je pense que je pense qu'il y a une volonté dans l'Aude de préserver les sites. C'est souvent des sites chargés d'histoire donc je pense qu'il y a quand même une volonté. Et puis il y a un c'est un peu dans l'ADN en fait des gens dans les Corbières c'est voilà, on veut défendre son patrimoine. Maintenant il y a aussi l'économie qui va faire, les raisons économiques qui feront que les gens aussi ne pourront enfin auront peut-être besoin de vivre de quelque chose d'un peu lucratif, quoi donc d'activité un peu lucrative. Donc moi je pense que on va le défendre notre bâti et notre patrimoine et toutes ces vieilles pierres, on va le défendre. Mais voilà, ça, ça n'empêchera pas qu'il y aura quand même des évolutions qui vont se faire obligatoirement parce que parce que c'est quand même une, c'est quand même un secteur. Comment dire un peu, c'est une zone, elle n'est pas sinistrée, mais on a quand même une agriculture pas très riche dans la région et c'est une région essentiellement agricole. Donc du coup à un moment donné les gens auront besoin même de vivre, ils ne veulent pas quitter leur terre, ils auront besoin de vivre. Il y aura peut-être effectivement des évolutions. Je ne le souhaite pas mais voilà.

00 :14 :24 **Lucie**

D'accord, et donc dernière question qui englobe un petit peu tout mon tout le sujet de mon mémoire, comment pouvez-vous décrire les bâtis viticoles de la zone de l'AOC Corbières ? En quoi pourrait-on dire qu'il existe un bâti viticole typique en Corbières ?

00 :14 :42 **Interviewé 9**

Alors ce n'est pas évident parce qu'il y a eu quand même pas mal d'investisseurs dans la région qui ont fait des constructions très modernes, donc le bâtiment est plutôt donc moderne, fonctionnel et... Sur le littoral je pense que ça sera toujours préservé parce que beaucoup de choses sont interdites. On ne peut pas faire évoluer tant que ça en fait les bâtiments. Y a y a beaucoup de contraintes liées à la loi littoral, liées à

le fait d'être dans un dans le PNR, d'avoir le massif de Fontfroid à côté également. Enfin, y a énormément de critères qui vont être limités dans la région. Après votre question, c'était ?

00 :15 :28 **Lucie**

C'est en quoi est-ce qu'il existe un bâti viticole typique à ici, comment vous pourriez décrire les bâti de des Corbières ? Un point commun par exemple ? Enfin plusieurs qui relient tous les bâtiments d'ici qui, un peu une identité.

00 :15 :48 **Interviewé 9**

Après la Pierre de toute manière c'est vrai que quand on va dans notre région on ne voit pas forcément le bâti viticole est souvent plus enfin. Comment dire plus très moderne. Même par exemple à Bordeaux, bien souvent ça, ça s'est beaucoup transformé. C'est devenu souvent des bâtiments très modernes avec des toits. Enfin voilà, dans la région, il y a quand même la pierre qui est le point commun. Ouais, les constructions de pierre. On le voit, même si ça a été modernisé, tout le monde a cherché à garder quand même un petit coin. Voilà avec ses avec des murs de pierres d'époque. Après je ne saurais pas dire parce que ça, ça évoluera certainement, mais je pense que tout le monde a bien conscience dans la région que voilà, il faut garder ce patrimoine.

Fichier audio : [Abbaye Sainte Eugénie 2.m4a](#)

Transcription

00 :00 :00 **Interviewé 9**

Le travail de vigneron est tellement diversifié dans la région, vous avez des très grosses structures, vous avez des toutes petites structures, donc ce sont des gens qui ne fonctionnent pas pareil. Il y en a certains qui ont besoin de je dirais, quasiment rien. Alors qu'un autre fait une petite une petite structure parce qu'ils vont faire des micro-vinifications, et du coup il leur faudra on va dire quelques mètres carrés quoi, ça peut se faire dans un garage tout simplement. Et après vous avez-vous avez d'autres très grosses structures où là cependant ils ont mis des moyens énormes d'investissement et puis c'est souvent ça a été aidé aussi par les différents organismes. Donc du coup c'est ultra moderne. Et puis vous avez le vigneron de la propriété familiale qui elle maintient son bâti, voilà. C'est tellement diversifié.

00 :00 :44 **Lucie**

D'accord après, par exemple, quand j'étais à Cahors, ils m'ont très souvent répondu les vignerons qu'ils avaient dans leur bâti un pigeonnier sur le côté pour plusieurs raisons, soit avant récupérer la colombine des pigeons pour s'en servir d'engrais, soit pour en avoir un, éventuellement 2 et se rapprocher du style des châteaux Bordelais. Donc ils m'ont quasiment tous répondu ça. Donc ça a l'air d'être un trait quand même assez caractéristique de Cahors. Est-ce que vous pensez que c'est quelque chose qu'on trouve ici spécialement ou sans plus ?

00 :01 :12 **Interviewé 9**

Il y a le les grands pigeonniers, où là effectivement il y avait des pigeonniers, et c'était ce fameux gros domaine en fait, qui qui qui couvrait une énorme surface, qui s'avait fait divisée dans le temps, qui a plusieurs propriétaires maintenant. Ça vaut le coup d'y passer à la limite en se baladant. En fait, c'est quand vous descendez à un moment donné, il y a un transformateur en en béton là, et Ben faut prendre la, le petit chemin il est, voilà, il faut y aller doucement. Et puis si vous continuez, si vous continuez, vous arrivez au à ce à cette grande bâtisse des pigeonniers. Voilà, ça vaut le coup de le voir, nous ici, il n'y a jamais eu de pigeonnier après. Qu'est-ce que franchement à part des puits

00 :01 :57 **Lucie**

Si ça ne vous marque pas, c'est que ce n'est peut-être pas.

00 :01 :59 **Interviewé 9**

Non, non. Je ne pense pas qu'il y ait de. Bon bah c'est compliqué parce que nous en plus c'est tellement ancien. C'est un site qui est très ancien donc on ne peut pas forcément le comparer avec les différentes campagnes, même sur l'Oustal Nau, sur même le sabot c'est beaucoup plus récent hein, c'est 18e ou un truc comme ça je crois ou 17, ce n'est pas plus vieux que ça. Non, après franchement, là, comme ça a froid, il aurait fallu que j'y réfléchisse avant, ça se fasse des recherches un peu.

00 :02 :33 **Lucie**

D'accord, mais non, mais je sais très bien.

00 :02 :38 **Interviewé 9**

Mais souvent on retrouve souvent des meules, Ben c'est ce qu'on a devant là, les meules à grains. Donc ça veut dire que c'était pour un usage. C'était plus. Voilà par rapport aux céréales quoi. Mais c'était cultivé dans les environs. Mais par rapport à la vigne, au domaine viticole. Les vieux pressoirs, les pressoirs en bois, les cages bois ça justement le château Prat de Cest, ils en ont un, je pense qu'ils... Ça c'est souvent ce qu'on ce qu'on voyait les pressoirs en cage bois.

00 :03 :11 **Lucie**

D'accord Merci.

## Annexes 11: Interview 10

Fichier audio : [Villeneuve.m4a](#)

Transcription Interview numéro 10 de la zone de L'AOC Corbières

Chateau Villeneuve

00 :00 :01 **Lucie**

Alors ma première question, pouvez-vous vous présenter en quelques mots, depuis combien de temps travaillez-vous dans le domaine du vin et pouvez-vous me décrire votre domaine en quelques mots ?

00 :00 :08 **Interviewé 10**

D'accord, moi, c'est XXX, issue de la famille Varsalou, du coup on est des vignerons. Je suis la 6e génération. Moi je suis issu d'une école de commerce faite à Montpellier. Ça va faire à peine un an que je suis rentré sur l'exploitation familiale. On a des domaines viticoles, on a aussi, on fait également du négoce, on fait notre propre vin de A à Z et moi je m'occupe plus de la partie commerciale on va dire. Et aussi image de marque des vignobles et des sociétés, voilà.

00 :00 :39 **Lucie**

Ensuite, j'aimerais savoir quelles caractéristiques de votre bâti viticole est due à une spécificité locale de cette zone géographique ?

00 :00 :46 **Interviewé 10**

Alors moi je dirais surtout ici, au Château Villeneuve, c'est la pierre, la pierre de la cave qui vient souvent de carrières aux alentours de la région. Le bâtiment, il est comme ça en soi parce que c'est un bâtiment d'avant-guerre. On aurait dû avoir le double, mais vu que les hommes sont partis au combat. Les travaux se sont arrêtés et aussi l'économie du pays s'est arrêtée également. Ici, la particularité c'est qu'on a un côté qui est enterré, l'autre non. Enterré c'est à dire que de l'autre côté de ce mur là on a de la terre parce qu'en fait on a un niveau de terre, donc c'est pour ça qu'on a une fraîcheur naturelle. On n'a pas besoin de de refroidir ou avoir des groupes de froid parce qu'ici c'est une cave de rouge, on fait uniquement du rouge, voilà.

00 :01 :32 **Lucie**

Ensuite, j'aimerais savoir ce qui selon vous pourrait justifier une différence de bâti viticole entre ceux de la zone de l'AOC Corbières, donc les bâtis d'ici, et ceux d'une autre région viticole ?

00 :01 :43 **Interviewé 10**

Je vais dire par rapport au terroir, par rapport au produit aussi. Nous on a la chance en Corbières de faire les 3 couleurs. On a des régions, je pense notamment à l'Alsace ou quoi, qui sont plus avec une dominance des Blancs. Et après je pense aussi, c'est par rapport aux matériaux. Et après le style architectural. Des châteaux Bordelais, on en aura rarement ici. Nous, ici, au Château Villeneuve, on en a un de château qui est un peu style bordelais, mais c'est très rare dans la région. Ce sont souvent des vieilles bâtisses ou des maisons de maîtres qu'on considère domaine ou château dans la région Corbières, contrairement à d'autres régions comme la Bourgogne où c'est vraiment on va dire il y a une architecture qui est un peu plus poussée. On veut montrer vraiment le prestige de la maison.

00 :02 :26 **Lucie**

Et donc pour vous, pourquoi est-ce qu'ici il n'y a pas des châteaux ? Enfin, pourquoi cette différence ?

00 :02 :31 **Interviewé 10**

Si je pense le retard un peu économique de la région et aussi le fait que les Corbières avant c'était plus une dominance de volume à l'encontre de la qualité. Et du coup on ne donnait pas trop d'importance à la qualité du bâti. On a quelques vigneron aujourd'hui qui le font je pense notamment, on a des très beaux domaines touristiques comme Château l'hospitalier, de la maison des vins Gérard Bertrand ou encore Château Capitoule de la famille Bonfils. Ce sont des, on va dire, des précurseurs qui veulent donner une image de marque et aussi donner un côté œnotouristique à la région autour du vin avec des belles bâtisses. Mais c'est vrai qu'on a du retard par rapport à d'autres régions comme le Bordelais ou la Bourgogne, ou d'autres comme le Rhône.

00 :03 :18 **Lucie**

Et quand vous me dites que, par exemple, une région qui fait plus de blanc qu'ici, par exemple, qu'est-ce que ça changerait sur le bâti ?

00 :03 :25 **Interviewé 10**

Sur le bâti, ça va être des caves un peu plus modernes. Ben peut-être un, avec du matériel un peu plus moderne parce que ça dépend au niveau des filtres, au niveau des pressoirs. Nous je sais que à l'heure actuelle dans la région, ceux qui font beaucoup de blancs et ceux qui ont fait beaucoup de rosé, il n'y en a pas beaucoup. C'est une prédominance rouge. Après c'est le terroir qui veut ça. Les Corbières c'est plus facile de faire du rouge. On va donner plus de caractère à du rouge que peut être du blanc ou du rosé, mais selon les vignobles bien sûr et les terroirs mais. Mais je pense notamment qu'une cave de rouge sera complètement différente qu'une cave de blanc ou une cave de rosé. C'est surtout concernant le matériel quoi.

00 :04 :03 **Lucie**

D'accord, ensuite, je voulais savoir si vous avez déjà travaillé dans une autre région viticole que la zone de l'AOC Corbières ?

00 :04 :09 **Interviewé 10**

Alors moi, personnellement, j'ai travaillé pour un groupe champenois, le groupe Franquin pommery monopole qui font également du vin en sable de Camargue dans le Gard. Donc oui, on va dire. J'ai travaillé dans une autre région viticole et j'ai observé beaucoup de différences.

00 :04 :27 **Lucie**

Donc ma question d'après c'était, est-ce que vous avez vu des différences de bâti entre là-bas et ici et si oui lesquelles ? Et est-ce que vous seriez justifié ? Pourquoi est-ce qu'il y a une différence comme ça ?

00 :04 :36 **Interviewé 10**

Les différences de bâtis on va dire, il y a une dominance de blanc on va dire déjà esthétiquement. Parce que peut-être c'est la région des sables qui veut ça, qui veut montrer la différence du bâti par rapport au, au terroir et après la différence aussi au niveau des grandeurs. Parce que souvent, moi, là où je travaillais, il y avait quasiment 1000 hectares de d'un single plot. Donc c'est sûr qu'au niveau de la cave et au niveau du bâti, les infrastructures autour, voilà, c'est énorme quoi on va dire par rapport à ici, nous le domaine château Villeneuve on a une environ 100 hectares, donc ce n'est rien de comparable quoi. Malgré qu'on soit un des plus gros domaines d'un seul tenant du coin quoi.

00 :05 :25 **Lucie**

Ensuite, depuis l'obtention de l'appellation en 1985, est-ce que votre bâti viticole a subi des modifications ?

00 :05 :33 **Interviewé 10**

Alors oui, il a subi des modifications, surtout de la rénovation, voilà de on va dire on, on l'a remis au goût et à la couleur de nos jours on va dire avec de la modernité, on a refait les caves, les cuves, on a refait les toitures, on a refait un peu d'esthétique, on a nettoyé les façades. Mais après, sur la logique et sur on va dire le plan architectural du bâtiment, non on est resté pareil.

00 :05 :56 **Lucie**

D'accord, parce que par exemple, le cahier des charges, il vous impose des règles à suivre, donc est-ce qu'avant le cahier des charges et après vous avez dû faire des changements pour coller au cahier des charges ?

00 :05 :57 **Interviewé 10**

Bien sûr, c'est notamment concernant Ben je dis une bêtise, mais des produits qu'on ne peut pas stocker dans une cave, des choses, des réglementations. Cahier des charges. Nous aujourd'hui on est, on a la chance d'être HVE 3, on a, on a obtenu la certification, donc on se doit aujourd'hui d'être propre et de et de respecter l'environnement. Et du coup, de tout ce qui on va dire des choses qu'on pouvait faire avant, je ne pourrais pas les citer car moi je suis de la nouvelle génération. Mais c'est sûr que ça va vachement évoluer oui.

00 :06 :38 **Lucie**

Du coup, ça vous, ça vous a imposé de modifier le bâti ?

00 :06 :42 **Interviewé 10**

Pas forcément le bâti, mais l'organisation. D'accord, voilà à l'intérieur du bâti.

00 :06 :47 **Lucie**

Ensuite donc, l'œnotourisme qui est de plus en plus répandu et varié depuis quelques années, vous a-t-il amené à procéder à des modifications dans votre exploitation ?

00 :06 :56 **Interviewé 10**

Alors dans l'exploitation en elle-même, non, mais dans des projets, oui. Alors ici, nous on a la chance du coup d'avoir un château et des habitations, il y en a pour projet. Ma famille a pour projet de constituer un site œnotouristique pour accueillir des réceptions ou des manifestations et que ça soit style, repas, traiteur ou encore mariage.

00 :07 :16 **Lucie**

Donc ça serait la construction d'un bâtiment nouveau ou agrandissement ?

00 :07 :18 **Interviewé 10**

Rénovation, rénovation d'un nouveau bâtiment qui sont plus bas dans le domaine. Voilà donc ça consisterait un château et une bâtisse qui était une ancienne bergerie en soie qui était collée à ce château-là.

00 :07 :29 **Lucie**

D'accord, ensuite, comment envisagez-vous le futur des bâtis viticoles de la zone de l'AOC Corbières ?

00 :07 :36 **Interviewé 10**

Alors le futur, il fait peur car on sait que le marché du vin est très tendu, que le marché des Corbières est compliqué que ça soit en National ou à l'export. Donc je crains bien que les caves se vident, qu'on sorte le matériel et que ça devienne des habitations et que ça devienne des bâtiments lambda et que ça perde on va dire le sens premier qui était à la base, c'était une cave ou un bâti d'exploitation, donc pour le futur. D'ici peut être 20, 30 ans, je pense qu'il y aura beaucoup d'exploitations viticoles de la région qui malheureusement mettra la clé sous la porte et qui devront arrêter.

00 :08 :12 **Lucie**

Ok, et dernière question donc, qui englobe un petit peu tout le sujet de mon mémoire, donc comment pouvez-vous décrire le bâti viticole de la zone de l'AOC Corbières ? En quoi pourrait-on dire qu'il existe un bâti viticole typique ici ?

00 :08 :25 **Interviewé 10**

Alors là, la question, elle est complexe. Mais je dirais que c'est des on va dire. Ce sont des bâtiments avec du caractère, des bâtiments sur des belles propriétés avec mine de rien de la place et après on reste sur une architecture classique. On essaie de, souvent ils essayent de mettre de la pierre, de la vieille pierre ou encore avec des belles toitures de tuiles ou d'ardoise hein, mais. Je ne pourrais pas dire qu'il y ait vraiment une architecture prononcée typique de des Corbières, on va dire voilà, on ne pourrait pas, je ne sais pas.

00 :09 :01 **Lucie**

D'accord, mais très bien, mais c'était ma dernière question, merci beaucoup.

## Annexes 12: Interview 11

Fichier audio : [Château du Lac.m4a](#)

Transcription Interview numéro 11 de la zone de L'AOC Corbières

Château du Lac

00 :00 :01 **Lucie**

Alors première question, peux-tu te présenter en quelques mots ? Depuis combien de temps travailles tu dans le domaine du vin et peux me décrire ton domaine en quelques mots ?

00 :00 :12 **interviewé 11**

À ta première question, c'est quoi se présenter ?

00 :00 :14 **Lucie**

Peux-tu te présenter en quelques mots ?

00 :00 :17 **interviewé 11**

Mais tu me connais

00 :00 :18 **Lucie**

Non mais... j'ai besoin d'avoir les informations

00 :00 :22 **interviewé 11**

XXX, Château du lac.

00 :00 :26 **Lucie**

Depuis combien de temps tu es vigneron ?

00 :00 :28 **interviewé 11**

J'ai fini les études en 2006 je crois.

00 :00 :32 **Lucie**

D'accord

00 :00 :34 **interviewé 11**

Et après, je me suis installé en 2006.

00 :00 :39 **Lucie**

Depuis combien de temps travaillez-vous dans le domaine du vin, depuis 2006

Est-ce que tu peux me décrire ton domaine en quelques mots ?

00 :00 :48 **interviewé 11**

Ben c'est un domaine familial.

00 :00 :56 **Lucie**

Tu fais quoi comme vin ?

00 :00 :58 **interviewé 11**

D'écrire sur à quel niveau en fait ?

00 :01 :02 **Lucie**

Qu'est-ce que tu produis comme vin par exemple

00 :01 :06 **interviewé 11**

Produit de vin sec des sucrés, du blanc, du rosé, du rouge, du vin doux de la Carthagène et jus de raisin et du sel. On a les gites

00 :01 :33 **Lucie**

Question 2, quelles caractéristiques de votre bâti viticole est due à une spécificité locale de cette zone géographique ?

00 :02 :01 **interviewé 11**

Spécificité locale, moi je crois qu'ils n'ont pas construit le Château n'importe où.

00 :02 :08 **Lucie**

Par exemple, pourquoi là et pas ?

00 :02 :10 **interviewé 11**

Bah déjà il devait y avoir un enrochement, un massif ou un truc pour accrocher les fondations. Et de l'eau aussi parce que là tous les puits sont à sec autour et il y a que celui-là qu'est qui donne de l'eau douce. Il ne faisait pas les choses au hasard quoi.

00 :02 :29 **Lucie**

Peut-être que plus proche de l'étang, le sol n'aurait pas été assez dur pour mettre un château ?

00 :02 :33 **interviewé 11**

C'est ça, il fallait de la roche je pense, pour poser ça. À l'époque, il ne faisait pas trop de fondation, ils cherchaient du dur.

00 :02 :38 **Lucie**

D'accord

00 :02 :44 **interviewé 11**

Et après, pourquoi précisément là, je n'en sais rien.

00 :02 :56 **Lucie**

Les pierres du Château ?

00 :02 :58 **interviewé 11**

D'où elles viennent ? Ça doit être des carrières de de pierre ici. Franchement je n'en suis pas sûr. Ça doit être par là. Je crois qu'un monsieur m'en avait parlé de cette pierre. Ouais mais après y en a 2 les tendres et les dures. Il y a 2 sortes de pierres, mais d'où elles viennent franchement, je n'en sais rien.

00 :03 :23 **Lucie**

Ensuite, qu'est ce qui selon toi pourrait justifier une différence de bâti viticole entre ceux d'ici et ceux d'une autre zone géographique ?

00 :03 :32 **interviewé 11**

Par rapport à sa forme ? Sa structure ?

00 :03 :38 **Lucie**

Qu'est-ce qui pourrait faire qu'ici c'est différent, par exemple d'en Alsace ou à Bordeaux ou n'importe où ?

00 :03 :47 **interviewé 11**

En Alsace ils bâtissaient avec du bois à l'époque, ils faisaient des trucs. Quand je ne sais pas comment ça s'appelle ça. Les murs avaient du bois à l'intérieur, là, dans toutes ces régions du Nord, et ici on peut parce que le bois il n'est pas bon, il est trop sec. L'été, c'est trop sec et l'hiver, le peu d'humidité, ça regonfle, mais quand ça sèche, ça se réduit et ça fait que travailler tandis que dans les chalets en montagne c'est tout le temps humide, tu vois ? Ils peuvent utiliser le bois,

00 :04 :26 **Lucie**

Par exemple pour la structure, est-ce que selon toi il y a quelque chose qui peut justifier que ce soit différent entre ici et ailleurs ?

00 :04 :47 **interviewé 11**

Ça je ne sais pas. Après, ils ont placé aussi le château par rapport au soleil. L'orientation bien évidemment.

00 :04 :55 **Lucie**

C'est à dire par exemple.

00 :04 :56 **interviewé 11**

Ils ont dû y penser.

00 :04 :58 **Lucie**

Pour qu'il y ait plus ou moins le soleil à l'intérieur.

00 :05 :00 **interviewé 11**

Bah ouais, quand tu construis un truc, je te demande comment tu vas l'aménager et c'est sûr que le soleil, tu le prends toujours en compte. Pour que la façade elle soit je ne sais pas ensoleillée l'après-midi ou qu'il y ait un coin au frais ou je n'en sais rien, ils n'ont pas fait ça au hasard les mecs, mais ça c'est du boulot d'architecte.

00 :05 :19 **Lucie**

Donc par exemple, ici peut être pour essayer d'avoir moins de chaleur ? Comparé à d'autres régions, ou peut-être qu'il fait plus froid et cherche à avoir plus de chaleur ?

00 :05 :31 **interviewé 11**

Eux ils s'en foutaient à l'époque. Eux, ils avaient chaud, ils avaient froid, eux ce n'était pas des moins que rien comme on est aujourd'hui. Nous on va être avec notre petit confort, là le moindre truc.

00 :05 :51 **Lucie**

Ensuite, est-ce que tu as déjà travaillé dans une autre région viticole ?

00 :05 :55 **interviewé 11**

J'ai bossé en stage. Comment ça s'appelle ? On était à un moment à côté de Montélimar, c'était en Ardèche.

00 :06 :05 **Lucie**

Est-ce que tu as vu des différences de bâti entre là-bas et ici ?

00 :06 :14 **interviewé 11**

Moi je te parle de mon bâti parce que c'est un vieux château en ruines, mais ça ce n'est pas commun tu vois après les nouvelles constructions aujourd'hui que tu as ici ou à 300 km ou 400, c'est les mêmes.

00 :06 :28 **Lucie**

D'accord, et dans les anciennes constructions, je pense qu'il y a des différences.

00 :06 :33 **interviewé 11**

Ah mais c'est pas du tout pareil. Ah oui, la grosse différence hein. Maintenant ce sont des matériaux nouveaux. Avec le fer, ils te font des hangars.

00 :06 :41 **Lucie**

Aujourd'hui, on construit plus en pierre, en en pierre comme ça.

00 :06 :45 **interviewé 11**

Non c'est fini ça

00 :06 :46 **Lucie**

Et entre les anciens bâtis d'ici et les anciens bâtis d'Ardèche par exemple.

00 :06 :49 **interviewé 11**

Voilà comme des anciens, je n'en sais rien. Les utilisait le caillou qu'ils avaient la terre qu'ils avaient la chaux qu'ils avaient. Et sûrement des idées différentes aussi.

00 :07 :02 **Lucie**

Ensuite, depuis l'obtention de l'appellation en 1985, est ce que les bâtis ont subi des modifications.

00 :07 :21 **interviewé 11**

Ça rien à voir ça.

00 :07 :34 **Lucie**

Mais est-ce que ça t'a obligé à modifier ton bâti ?

00 :07 :37 **interviewé 11**

Non pas du tout, je ne vois pas en quoi.

Dans le cahier des charges de l'AOC Corbières il n'y a rien qui dit qu'il faut tel bâti avec.

C'est vraiment sur les vignes, tu vois ? Le vignoble, le vignoble, c'est ça, avec tel cépage, tant de proportion de tel cépage, telle taille. Mais après, au niveau bâtiment, quand il y a un bâtiment neuf, moderne, vieux ou rien du tout, juste un morceau de terre pour poser ton tracteur, ils s'en foutent.

00 :08 :20 **Lucie**

Ensuite, l'enotourisme de plus en plus répandu et varié depuis quelques années, t'as-il amener à procéder à des modifications de ton exploitation. Donc le fait qu'il y ait de plus en plus de personnes qui viennent déguster, est ce que ça t'a poussé à faire des modifications ?

00 :08 :35 **interviewé 11**

D'agrandissement, un peu peut être d'aménagement. Ouais et oui.

00 :08 :41 **Lucie**  
Quoi par exemple ?

00 :08 :42 **interviewé 11**  
Et là, par exemple, il a fallu que je débroussaille le chemin pour faire le passage.

00 :08 :49 **Lucie**  
Sur ton bâti.

00 :08 :52 **interviewé 11**  
Sur le bâti, de l'embellissement ouais

00 :08 :55 **Lucie**  
Ouais, comme quoi par exemple ?

00 :08 :59 **interviewé 11**  
Par exemple, que la façade soit propre, le dehors ne soit pas en bordel quoi, ce qu'on a fait l'année dernière.

00 :09 :07 **Lucie**  
Ouais, et l'aménagement des arches pour recevoir.

00 :09 :21 **Lucie**  
Avant-dernière question, comment envisages-tu le futur des bâtis viticole de la zone de l'AOC Corbières ?

00 :09 :26 **interviewé 11**  
Le futur de des bâti de l'AOC Corbières ?

00 :09 :28 **Lucie**  
Oui d'ici.

00 :09 :32 **interviewé 11**  
Mais l'AOC Corbières c'est même plus à peine d'en parler, ça ne vaut plus rien.

00 :09 :37 **Lucie**  
Pourquoi ?

00 :09 :39 **interviewé 11**  
Ben en fait le Corbières, il se vend... On gagne autant à faire du Corbières que du vin de pays. Et c'est je crois même que c'est mieux de faire du vin de pays maintenant tu gagnes plus dans ta vie que va faire du Corbières. Donc ce Corbières on en entendra plus parler assez rapidement déjà il a mauvaise réputation.

00 :10 :02 **Lucie**  
Donc pour toi t'envisages qu'il y ait de moins en moins de vigneron qui fassent du Corbières ?

00 :10 :06 **interviewé 11**  
Du Corbières, c'est fini, c'est terminé.

00 :10 :09 **Lucie**  
Mais ils vont continuer de faire du vin.

00 :10 :11 **interviewé 11**  
Ben dans la région on fera du vin, mais il ne s'appellera pas Corbières, mais ça sera le même.

00 :10 :16 **Lucie**  
D'accord, OK. Dernière question, comment peux-tu décrire le bâti viticole de la zone de l'AOC Corbières ? En quoi peut-on dire qu'il existe un bâti viticole typique ici ?

00 :10 :38 **interviewé 11**  
En gros, qu'est-ce qui, selon toi, relis visuellement tous les bâtis viticoles d'ici ?

00 :11 :02 **Lucie**  
Ce qui relie, c'était les modes de l'époque. À telle époque, c'était la mode de faire je ne sais pas des briques, tu vois là. Je ne sais pas là. L'architecture franchement. Ici et d'ailleurs ?

00 :11 :04 **interviewé 11**  
Non, juste d'ici.

00 :11 :05 **Lucie**  
Les points de communs.

00 :11 :07 **interviewé 11**  
Qu'est-ce qui est typique d'ici ?

00 :11 :19 **Lucie**  
Ce qui est typique là ici. C'est une toiture comme ça là avec des tuiles.

00 :11 :20 **interviewé 11**  
D'accord

00 :11 :41 **Lucie**  
Ça, c'est typique d'ici. Ce ne sont pas des ardoises comme y a une certaine région, mais surtout en montagne. Et après le caillou. Ce sont des toits en pente douce, ce ne sont pas des pentes fortes.

00 :11 :41 **interviewé 11**  
D'accord

00 :12 :17 **Lucie**  
Ça, c'est important de les dire. Et par exemple, y a des régions d'autres régions du monde où y a que des toits plats. Tu vas en Algérie ou n'importe où c'est que des toits plats ici c'est en pente. À l'époque, ils faisaient des petites ouvertures et des petites fenêtres. Et maintenant il faut tout ouvrir, faire rentrer le soleil. On a envie de voir l'extérieur. Il faut des grandes baies vitrées. Ça change, mais qu'est-ce qui est typique d'ici, Ça change avec le temps en fait, qui passe les modes. Tu vois ? C'est ça que je veux dire.

00 :12 :40 **Lucie**  
C'est OK

00 :12 :49 **Lucie**  
Celui qui va te faire aujourd'hui une qui va créer une cave au milieu d'un vignoble, un truc partant d'un truc tout neuf, il va te faire des baies vitrées de partout. Et tandis que à l'époque, quand ils construisaient, ils faisaient des murs en pierre épais, pas trop de soleil, je ne sais pas pourquoi c'était la façon de faire.

00 :12 :50 **interviewé 11**  
D'accord

00 :12 :50 **interviewé 11**  
Ils n'avaient pas les matériaux qu'on a aujourd'hui en fait, c'est juste ça. On fait avec ce qu'on a. Au mieux

00 :12 :50 **interviewé 11**  
Et au moins cher.

00 :12 :50 **interviewé 11**

L'industrie, à l'époque, ce n'était pas la même que qu'aujourd'hui. Là on trouve tout. Si tu veux une baie vitrée en étoile en forme d'étoile, tu la commande.

00 :13 :01 **Lucie**

Oui, c'est vrai OK Bon Ben merci.

## Annexes 13: Interview 12

Fichier audio : [Prat de Cest.m4a](#)

Transcription Interview numéro 12 de la zone de L'AOC Corbières

Château Prat de Cest

00 :00 :01 **Lucie**

Ma première question, est ce que vous pouvez vous présenter en quelques mots ? Depuis combien de temps travaillez-vous dans le domaine du vin et est-ce que vous pouvez me décrire votre domaine en quelques mots s'il vous plaît ?

00 :00 :09 **Interviewé 12**

OK, alors moi je suis XXX, je suis vigneron, je me suis installé en 2014. Mais on est une famille viticole, c'est dans ma famille depuis 1804.

00 :00 :27 **Lucie**

Quelles caractéristiques de votre bâti viticole est due à une spécificité, à une spécificité locale de cette zone géographique ?

00 :00 :36 **Interviewé 12**

C'est compliqué au niveau architectural, demander.

00 :00 :38 **Lucie**

Oui.

00 :00 :40 **Interviewé 12**

Après, ce sont des bâtiments qui sont assez.

Fichier audio : [Prat de Cest 2.m4a](#)

Transcription

00 :00 :00 **Interviewé 12**

Je ne sais pas trop quoi dire, ce sont des bâtiments qui sont assez classiques ici hein. C'est mûr en pierre toit en tuile.

00 :00 :08 **Lucie**

Là, d'accord, ce que j'entends par spécificité, c'est par exemple le sol, l'altitude, la pente, le terroir, la végétation. Est-ce qu'il y a des choses de ces éléments-là qui impactent votre bâtiment ?

00 :00 :17 **Interviewé 12**

Bah nous non, parce qu'ils l'ont bâti spécifiquement à cet endroit-là, comme c'est un château qui est du 12e siècle. Le bâti viticole c'est juste mis à côté du bâti du 12e siècle, donc il n'y a pas de spécificité viticole pour le bâtiment quoi.

00 :00 :34 **Lucie**

Qu'est-ce qui, selon vous, pourrait justifier une différence de bâti viticole entre ceux de la zone de l'AOC Corbières et ceux d'une autre zone viticole ?

00:00:53 **Interviewé 12**

C'est toujours sur l'architecture quand on parle. Ben ça va être des spécificités dues aux pierres locales. Parce que moi par exemple, ça va être des pierres. Bon, arriver un peu de tout. Mais ce sont des pierres qui sont assez friables. Même le château, il est construit avec des pierres. Tout dépend de l'âge du bâtiment. En fait, si ce sont du bâtiment qui sont anciens, ils n'allaient pas chercher les pierres à 300 km, ils les prenaient au plus près de là où ils construisaient. Donc c'est pour ça que je ne sais pas, en région albigeoise ils ont beaucoup de trucs en tomettes, et des choses comme ça, des briques, parce qu'il doit avoir des terres qui sont faites pour ça.

00 :01 :36 **Lucie**

Avez-vous travaillé dans une autre région viticole que la zone de l'AOC Corbières ?

00 :01 :40 **Interviewé 12**

Non, j'ai grandi à Bordeaux, mais j'ai travaillé qu'ici.

00 :01 :46 **Lucie**

Est-ce que vous avez pu voir des différences de bâtie entre les bâties de Bordeaux et les bâties d'ici ?

00 :01 :50 **Interviewé 12**

Oui, ça va être essentiellement dû à l'histoire viticole et au revenu agricole qui était inhérent. Donc les domaines viticoles à Bordeaux sont plus, ça va être beaucoup plus de la pierre de taille, des choses comme ça puisqu'il y avait des revenus qui étaient supérieurs pour le vin de Bordeaux que les vins de Corbières.

00 :02 :08 **Lucie**

D'accord, depuis l'obtention de l'appellation en 1985, est-ce que vos bâties viticoles ont subi des modifications ?

00 :02 :16 **Interviewé 12**

Non

00 :02 :17 **Lucie**

Parce que, par exemple, le cahier des charges peut vous imposer des règles à suivre. Est-ce que ces règles ont vous ont poussé à modifier ?

00 :02 :22 **Interviewé 12**

Il n'y en a aucune sur le bâtiment, non, ça va être à l'intérieur sur les pratiques viticoles, mais sur les bâtiments il n'y a jamais eu.

00 :02 :32 **Lucie**

Ensuite, l'œnotourisme de plus en plus répandu et varié depuis quelques années, vous a t'il amené à procéder à des modifications de votre exploitation ?

00 :02 :41 **Interviewé 12**

Là tout dernièrement oui, là on a, on est en train de faire, vous avez vu on est passé devant la terrasse et on fait un bar. Et mais après, en termes de bâti, ça n'impacte pas vraiment.

00 :02 :53 **Lucie**

La construction de ce caveau ici peut-être.

00 :02 :55 **Interviewé 12**

Il était déjà là

00 :02 :55 **Lucie**

Vous l'avez réaménagé ?

00 :03 :02 **Interviewé 12**

Oui, ça va être ça du coup à l'intérieur. Mais après en bâtiment, non. Je suis site classé patrimonial remarquable, donc je ne peux rien faire.

00 :03 :08 **Lucie**

Ah, vous ne pouvez rien faire ?

00 :03 :09 **Interviewé 12**

Je ne peux pas faire grand-chose.

00 :03 :12 **Lucie**

Ensuite, comment envisagez-vous le futur des bâti viticoles de la zone de l'AOC Corbières ?

00 :03 :18 **Interviewé 12**

Ben à mon avis. Je pense que l'avenir, ça va beaucoup être des hangars un peu loin des domaines faits en aggloméré de ciment. Et avec des panneaux photovoltaïques souvent. Et après, il y aura une valorisation. Bah comme. Pour l'œnotourisme des bâtis existant en pierre. Moi, c'est en tout cas. Ce que je vise à faire parce que je vais en faire.

00 :03 :45 **Lucie**

D'accord. Et dernière question, comment pouvez-vous décrire le bâti viticole de la zone de l'AOC Corbières, en quoi pourrait-on dire qu'il existe un bâti viticole typique en Corbières ?

00 :03 :56 **Interviewé 12**

C'est difficile, je ne pourrais pas tellement dire qu'il y a un bâti viticole typique.

00 :04 :02 **Lucie**

Quelque chose qui peut-être rassemble tous les bâtis d'ici, mais qu'il n'y a pas forcément ailleurs.

00 :04 :04 **Interviewé 12**

Ouais, ce sont des murs en pierre locales, calcaires un peu tendres. En fonction des de la richesse du domaine, y avait 1, 2 ou 3 lignes de génoise, mais après ça reste des toits en tuiles, n'y a pas de marqueur, y a des bâtiments comme ça qui existent en Provence, n'y a pas de marqueurs,

00 :04 :23 **Lucie**

Vous avez dit, en fonction de génération, il y a une, 2 ou 2 lignes de ? qu'est-ce que c'est ?

00 :04 :31 **Interviewé 12**

Génoise, c'est la dernière question ?

00 :04 :32 **Lucie**

C'est ma dernière, j'ai fini, merci.

00:04:40 **Interviewé 12**

Bon imaginer il n'y a pas la gouttière en zinc et la dernière ligne de tuile dessous, Vous voyez là contre le mur ?

00 :04 :46 **Lucie**

Les briques ?

00 :04 :47 **Interviewé 12**

Il y a une brique, puis dessus il y a une pomette, puis il y a nouveau une brique et une ligne de tomettes, et encore une ligne de briques. En fait, plus les propriétés étaient riches, plus il y avait de lignes.

00 :05 :04 **Lucie**

Et c'est quoi le l'intérêt ?

00 :05 :06 **Interviewé 12**

C'est esthétique unique.

00 :05 :07 **Lucie**

D'accord, merci beaucoup.

## Tables des matières :

|  |    |
|--|----|
| Remerciements : .....  | 5  |
| Sommaire .....   | 6  |
| Introduction générale .....  | 8  |
| Partie 1 : Cadre théorique.....                                    | 14 |
| <b>1.1 Patrimoine naturel</b> .....                                | 16 |
| 1.1.1 Patrimoine naturel de la zone du vignoble de Cahors .....    | 17 |
| A) Les sols .....  | 17 |
| B) Les terroirs : .....  | 18 |
| C) Modelage du paysage : .....                                     | 19 |
| D) Géologie : .....  | 20 |
| 1.1.2 Patrimoine naturel de la zone du vignoble des Corbières..... | 22 |
| A) Les montagnes dans la mer : .....                               | 23 |
| B) Les vallées intérieures : .....                                 | 23 |
| C) Les plaines : .....   | 24 |
| D) Les étangs du littoral : .....                                  | 24 |
| E) Les premières collines : .....                                  | 24 |
| <b>1.2 Caractéristiques des appellations :</b> .....               | 28 |
| 1.2.1 Caractéristiques de l'appellation Cahors .....               | 28 |
| A) Chiffres clé : .....  | 28 |
| B) Cahier des charges : .....                                      | 29 |
| C) Cépages : .....   | 30 |
| D) Démarches environnementales : .....                             | 31 |
| 1.2.2 Caractéristique de l'appellation Corbières.....              | 31 |
| A) Chiffres clé : .....  | 31 |
| B) Cahier des charges : .....                                      | 32 |
| C) Cépages : .....   | 33 |
| D) Démarches environnementales : .....                             | 35 |
| <b>1.3 Description du bâti viticole</b> .....                      | 38 |
| 1.3.1 Description des bâtis viticoles de Cahors.....               | 39 |
| 1.3.2 Description des bâtis viticoles des Corbières. ....          | 40 |
| <b>1.4 Valorisation viticole</b> .....                             | 47 |
| 1.4.1 Valorisation Cahors.....                                     | 50 |
| A) Actions mises en place par l'appellation/ collectivités : ..... | 50 |
| B) Actions mises en place indépendamment par les vigneron : .....  | 51 |
| 1.4.2 Valorisation Corbières .....                                 | 52 |

|   |    |
|---|----|
| A) Actions mises en place par l'appellation/ collectivités :-----                               | 53 |
| B) Activités mises en place indépendamment par les vignerons :-----                             | 54 |
| Partie 2 : Problématisation-----  | 58 |
| <b>2.1 Problématique</b> -----  | 59 |
| <b>2.2 Les questions de recherches</b> -----  | 60 |
| 2.2.1 Question de recherche 1 : Le patrimoine naturel influence le bâti viticole -----          | 61 |
| A) La particularité des bâtis viticoles sur l'aire A.O.C Cahors : -----                         | 61 |
| B) L'épierrage des vignes :-----  | 61 |
| D) L'implantation des vignobles : -----   | 63 |
| 2.2.2 Question de recherche 2 : Les règles des appellations influencent le bâti viticole. ----- | 63 |
| A) Les vendanges mécaniques-----  | 64 |
| B) L'utilisation de certaines machines en continu -----   | 64 |
| C) Rendement butoir des cahiers des charges-----  | 65 |
| D) De nouveaux bâtiments pour donner suite à l'obtention de l'A.O.C -----                       | 65 |
| 2.2.3 Question de recherche 3 : La valorisation touristique influence le bâti viticole. -----   | 67 |
| A) La création de salle de dégustation -----  | 67 |
| B) Activité insolite : Escape Game -----  | 68 |
| C) Locaux de stockage pour le matériel lié à des activités oenotouristiques -----               | 68 |
| D) Création d'un musée et proposition de cours de cuisine-----                                  | 69 |
| E) Lieux pour des événements spéciaux -----   | 69 |
| F) Logement de saisonniers -----  | 70 |
| G) Localisation des vignobles-----  | 70 |
| Partie 3 : Cadre méthodologique-----  | 72 |
| <b>3.1 Introduction à l'étude sur le terrain</b> -----  | 73 |
| 3.1.1 Présentation de l'étude de terrain et de ses objectifs-----                               | 73 |
| 3.1.2 Méthodes qualitatives et quantitatives.-----  | 73 |
| <b>3.2 Netnographie</b> -----   | 74 |
| 3.2.1 Présentation de la netnographie et de ses objectifs-----                                  | 74 |
| 3.2.2 Méthodologie appliquée à l'étude du bâti viticole-----                                    | 74 |
| <b>3.3 Entretien ethnographique :</b> -----   | 75 |
| 3.3.1 Présentation d'un entretien et de ses objectifs-----                                      | 75 |
| 3.3.2 Préparation d'un entretien-----   | 76 |
| 3.3.3 Méthodologie appliquée à l'étude du bâti viticole-----                                    | 77 |
| A) Les interviewés et la justification de ces choix : -----                                     | 77 |
| B) La prise de contact :-----   | 81 |
| C) Quand est-ce que j'y suis allée et comment :-----  | 82 |

|   |     |
|---|-----|
| D) Questions posées et lien avec la problématique :-----                            | 83  |
| E) La méthode d'analyse des entretiens -----  | 86  |
| Partie 4 : Analyse des résultats -----  | 87  |
| <b>4.1 Analyse quantitative des résultats</b> -----                                 | 88  |
| 4.1.1 Analyse quantitative des résultats obtenus à la suite des entretiens -----    | 88  |
| 4.1.2 Analyse quantitative des résultats obtenus à la suite de la netnographie----- | 89  |
| <b>4.2 Analyse qualitative des résultats</b> -----                                  | 90  |
| 4.2.1 Présentation des données obtenues à la suite des entretiens : -----           | 90  |
| 4.2.2 Présentation des données obtenues à la suite de la netnographie -----         | 95  |
| A) Le contenu des publications-----   | 95  |
| B) Auteurs des publications -----   | 98  |
| <b>4.3 Résultats généraux</b> -----   | 100 |
| 4.3.1 Entretiens ethnographique-----  | 100 |
| 4.3.2 Netnographie -----  | 107 |
| 4.3.3 Analyse triangulaire des résultats-----                                       | 113 |
| Partie 5 : Pistes d'améliorations -----   | 115 |
| <b>Conclusion générale</b> -----  | 117 |
| Bibliographie :-----  | 119 |
| Tables des matières :-----  | 159 |
| Résumé et mots-clés : -----   | 164 |

Table des figures :

|   |    |
|---|----|
| Figure 1 Carte des deux appellations viticoles.....   | 11 |
| Figure 2 Carte géologique de l'aire A.O.C Cahors.....   | 18 |
| Figure 3 Patrimoine naturel de La réserve naturelle régionale de Sainte-Lucie.....                                      | 25 |
| Figure 4 Plan des Caves viticoles de l'île Sainte-Lucie.....  | 26 |
| Figure 5 Principaux éléments du patrimoine naturel des deux zones d'appellation.....                                    | 27 |
| Figure 6 outil de diagnostic d'exploitation Corbières.....  | 35 |
| Figure 7 Cartes mentales des caractéristiques des appellations.....   | 36 |
| Figure 8 Château de Mercuès.....  | 40 |
| Figure 9 Plan des granges cisterciennes.....  | 42 |
| Figure 10 Domaine Aussière.....   | 42 |
| Figure 11 Domaine d'Auris.....  | 43 |
| Figure 12 Cave Pilote à Villeneuve-les-Corbières.....   | 43 |
| Figure 13 Cave à Lézignan-Corbières.....  | 44 |
| Figure 14 Capitelles.....   | 44 |
| Figure 15 Plan de 2 caves coopératives.....   | 45 |
| Figure 16 Les ressemblances et les différences des bâtis viticoles de la zone de l'A.O.C Cahors et A.O.C Corbières..... | 47 |
| Figure 17 Routes des Corbières.....   | 53 |
| Figure 18 Gariotte du Lot.....  | 62 |
| Figure 19 Carte réalisée d'après le cadastre Napoléonien de Douelle.....  | 63 |
| Figure 20 Pressoir continu.....   | 64 |
| Figure 21 Carte du Clos Triguédina.....   | 65 |
| Figure 22 Château La Caminade.....  | 66 |
| Figure 23 Caveau du château les Carrasses.....  | 67 |
| Figure 24 Escape Game au château-du-Luc.....  | 68 |
| Figure 25 Salle de séminaire du château Haute-Serre.....  | 69 |
| Figure 26 Carte des vignobles interrogés sur l'aire de l'AOC Cahors.....  | 79 |
| Figure 27 Carte des vignobles interrogés sur l'aire de l'AOC Corbières.....   | 81 |
| Figure 28 Capture d'écran des échanges de mails pour les demandes d'entretiens.....                                     | 82 |
| Figure 29 Nombre de publications d'autres vignobles.....  | 89 |
| Figure 30 Tableau du nombre de publications Instagram en fonction des années.....                                       | 89 |
| Figure 31 Château la Caminade.....  | 90 |
| Figure 32 Domaine de Didier Pelvillain.....   | 91 |

|  |     |
|--|-----|
| Figure 33 Clos de Pougette .....   | 91  |
| Figure 34 Clos Triguedina .....  | 91  |
| Figure 35 Château Chambert .....   | 92  |
| Figure 36 Château Fabre Cordon .....   | 92  |
| Figure 37 Abbaye Sainte-Eugénie.....   | 93  |
| Figure 38 Château Villenouvette.....   | 93  |
| Figure 39 Château du Lac .....   | 93  |
| Figure 40 Château Prat de Cest.....  | 94  |
| Figure 41 Tableau Netnographie.....  | 95  |
| Figure 42 Publication d'une photo montrant un bâti viticole et portant le #vignoblecorbières | 96  |
| Figure 43 Publication commerciale portant le #vignoblecorbières.....                         | 96  |
| Figure 44 Publication commerciale portant le #vignoblecahors.....                            | 97  |
| Figure 45 Publications montant des bâtis viticoles et portant le #vignoblecahors .....       | 97  |
| Figure 46 Diagramme circulaire des auteurs des publication portant le #vignoblecorbières ... | 99  |
| Figure 47 Diagramme circulaire des auteurs des publications portant le #vignoblecahors ..... | 99  |
| Figure 48 Publication Instagram montrant du bâti (1) .....                                   | 107 |
| Figure 49 Publication Instagram montrant du bâti (2) .....                                   | 107 |
| Figure 50 Publication Instagram montrant du bâti (3) .....                                   | 108 |
| Figure 51 Publication Instagram montrant du bâti (4) .....                                   | 108 |
| Figure 53 Publication Instagram montrant du bâti (6) .....                                   | 109 |
| Figure 52 Publication Instagram montrant du bâti (5) .....                                   | 109 |
| Figure 54 Publication Instagram montrant du bâti (7) .....                                   | 110 |
| Figure 55 Publication Instagram montrant du bâti (8) .....                                   | 110 |

## **Les influences locales sur le bâti viticole : cas de Cahors et des Corbières**

Résumé et mots-clés :

Français : Tout au long de ce mémoire nous avons découvert le vignoble de l'aire de l'A.O.C Cahors et celui de l'aire de l'A.O.C Corbières du point de vue de leurs bâtis viticoles essentiellement. Nous nous sommes demandés en quoi les spécificités locales influencent le bâti des vignobles de ces deux zones. Un point sur le patrimoine naturel a été fait, c'est-à-dire une description du paysage, des sols, du climat... Une description des caractéristiques de ces deux appellations en passant des chiffres-clés de la production, aux règles des cahiers des charges, aux cépages principaux ainsi qu'aux démarches environnementales mises en place par les vignerons. Ensuite nous avons étudié le bâti viticole en lui-même, ses caractéristiques. Puis nous avons fait un zoom sur la valorisation touristique, en observant toutes les actions de promotion mises en place par les collectivités ou les vignerons. Par la suite nous avons apporté des éléments de réponse qui justifient l'impact des spécificités locales sur le bâti. Enfin nous avons réalisé une étude de terrain qui se compose de 12 entretiens ethnographiques et d'une netnographie. Une analyse de toutes ces données permet de conclure sur l'influence des spécificités locales sur le bâti viticole.

**Mots-clés** : Patrimoine bâti, vignoble, valorisation, patrimoine nature, cahier des charges, appellations.

### **Local influences on winegrowing buildings: the case of Cahors and Corbières**

Anglais: Throughout this thesis we have discovered the vineyards of the A.O.C Cahors area and the A.O.C Corbières area from the point of view of their vineyard buildings. We asked ourselves how the local specificities influence the building of the vineyards of these two areas. A description of the characteristics of these two appellations, from the key figures of the production to the rules of the specifications, to the main grape varieties as well as to the environmental measures put in place by the winegrowers. Then we studied the winegrowing buildings themselves, their characteristics. Then we zoomed in on the tourist development, by observing all the promotional actions set up by the communities or the wine growers. We then provided elements of a response justifying the impact of local specificities on the building. Finally, we conducted a field study consisting of 12 ethnographic interviews and a netnography. An analysis of all these data allows to conclude on the influence of local specificities on the winegrowing.

**Key words**: built heritage, vineyard, valorization, natural heritage, specifications, appellations.