

Guillaume Giroir \*

## Vin, mondialisation et civilisation en Chine

### INTRODUCTION

L'essor récent des vins du Nouveau Monde est venu bouleverser une géographie viti-vinicole longtemps concentrée dans le Vieux Continent. Parmi ces vignobles extra-européens, ceux des pays neufs (Amériques, Australie, Afrique du Sud, Nouvelle-Zélande...) restent néanmoins profondément marqués par la civilisation européenne. Tel n'est pas le cas des vignobles asiatiques, par ailleurs encore fort mal connus<sup>1</sup>. Pourtant, la Chine a enregistré depuis le milieu des années 1990 une augmentation spectaculaire de sa consommation et de sa production de vin. Il y a donc lieu de se demander comment une vieille civilisation sans tradition vinicole comme la Chine reçoit et intègre le vin, élément emblématique de la civilisation européenne. Ce phénomène constitue-t-il une manifestation de l'occidentalisation de la Chine, voire de sa mondialisation<sup>2</sup>, ou assiste-t-on plutôt à un processus de transformation, de réinterprétation et de réappropriation du vin de la part de la civilisation chinoise en fonction de ses propres pratiques et codes de valeurs?

Il conviendra donc, dans un premier temps, de préciser les modalités de diffusion de la viti-viniculture en Chine. A travers une analyse historico-géographique, on fera ressortir en particulier les liens étroits que le vin entretient en Chine avec les facteurs politiques et géopolitiques.

\* Maître de conférences, Université d'Orléans.

<sup>1</sup> Voir sur le vignoble japonais, Pitte, J.-R. – *Vignobles et vins du Japon*. «Annales de Géographie». N° 510 (mars-avril 1983), pp. 172-199. Le n° spécial des «Annales de Géographie» de juillet-octobre 2000 présente divers cas de vignobles extra-européens, mais aucun d'entre eux n'est situé en Asie.

<sup>2</sup> La mondialisation (cf. Dollfus, O., 1997 ou Paulet, J.-P., 1998) peut se définir brièvement comme un processus d'unification de la Terre à travers l'intégration et l'interdépendance croissantes des territoires dans un réseau toujours plus dense de personnes, de biens, de capitaux, d'informations et d'images. Ce phénomène s'applique, à l'évidence, également aux types et modes de consommation alimentaires, et donc aussi aux boissons alcoolisées comme dans cette étude.

Dans un second temps, cependant, on s'interrogera sur les limites de la portée socioculturelle mais aussi territoriale de cet engouement pour le vin, en insistant sur la notion de filtrage civilisationnel. Il sera question d'identifier les divers phénomènes et processus interdisant toute transposition mimétique en Chine de la civilisation européenne de la vigne et du vin. Il conviendra ainsi de montrer comment la vigne et le vin y disposent d'un statut différent de celui qu'il possède dans la plupart des pays occidentaux et font l'objet d'un processus de réappropriation culturelle par la civilisation chinoise.

## 1. LA DIFFUSION DU FAIT VITI-VINICOLE EN CHINE: ENTRE POLITIQUE ET GÉOPOLITIQUE

En Chine plus qu'ailleurs, l'évolution de la viti-viniculture a été largement conditionnée par le fait politique et géopolitique. Elle en a subi directement ou indirectement les contrecoups. De même, la diffusion récente de la vigne en Chine ne relève nullement d'un processus spontané, elle a été voulue d'en haut par le pouvoir politique lui-même. Fondée sur une plante de civilisation largement exogène, la viti-viniculture a été néanmoins intégrée dans l'histoire et le patrimoine révolutionnaires de la nation chinoise.

### 1.1. Modalités de l'introduction du vin en Chine

#### 1.1.1. Des origines anciennes mais incertaines

Alors que les premières traces de l'alcool de riz en Chine remontent au moins il y a quatre mille ans à l'époque de l'empereur Yu le Grand, la datation des origines du vin demeure incertaine.

En grande partie préservée des glaciations quaternaires et bénéficiant d'une riche palette climatique, la Chine constitue à bien des égards un véritable conservatoire de la biodiversité. Elle possède ainsi plus de 27 espèces de vigne sauvage, dont certaines ont fait l'objet d'une exploitation agricole (*V. amurensis*, *V. davidii*, *V. quinquangularis*)<sup>3</sup>. Parmi les vestiges archéologiques découverts en 1980 dans une tombe située au Henan et remontant à la fin de la dynastie des Shang (il y a plus de 3000 ans), le liquide retrouvé dans un récipient en cuivre a été considéré comme du vin; mais, il n'est pas possible de savoir si la vigne de l'époque était plantée ou si elle restait à l'état sauvage.

<sup>3</sup> *China's Biodiversity: a Country Study*. Pékin: China Environmental Press, 1998, p. 178.

En revanche, la première trace de *Vitis vinifera*, arrivée du bassin méditerranéen par les caravanes de la Route de la Soie, date du début du II<sup>e</sup> siècle av. J.-C., dans le cadre de la grande expansion des premières dynasties Han, notamment de l'empereur Wudi (141-87). La première mention de l'existence d'une production significative de vin de raisin (*putaojiu*, littéralement «alcool de raisin») apparaît dans *l'Histoire de la Dynastie Han*, où il est question d'un riche personnage ayant stocké des milliers de *dan* (un *dan* équivaut à cent litres) de vin, dans les Territoires de l'Ouest, correspondant à l'actuel Xinjiang<sup>4</sup>. Cette introduction d'une plante étrangère s'est effectuée grâce, ou plus probablement, peu après les missions aventureuses du fameux Zhang Qian dans les oasis d'Asie centrale<sup>5</sup>. Ainsi, des vignes furent rapportées du Ferghana par des envoyés chinois en 100 av. J.-C.

Sous les Tang (618-907), alors que les alcools étaient élaborés surtout à partir de millet ou de riz, du vin était néanmoins importé de Chach, actuel Tachkent. L'art de la vinification était alors déjà connu en Chine, mais, semble-t-il, peu développé<sup>6</sup>. Diverses variétés de raisins furent alors également importées: en 640, après la conquête de Qoco (actuel Turfan, région autonome du Xinjiang), des cépages de «Perles de Dragon» furent plantés dans les jardins impériaux de l'ancienne capitale, Chang'an (actuel Xi'an, province du Shaanxi); de même, en 647 ap. J.-C., le peuple turc des Yagbu aurait offert en guise de tribut à l'empereur Taizong (dynastie Tang) des grappes de raisin ainsi que le procédé de la vinification. Les horticulteurs impériaux auraient ensuite procédé à la diffusion de la vigne et de la vinification dans les campagnes. Certaines régions sont alors devenues des zones de production, notamment le Gansu, et surtout le Shanxi.

Néanmoins, après le VII<sup>e</sup> siècle, la viti-viniculture est largement tombée en désuétude et est restée pour l'essentiel cantonnée dans le Nord-Ouest chinois, notamment dans l'actuelle région autonome ouïgoure du Xinjiang. Le déclin de la Route de la Soie a tari les importations de vin de la Séripde. On trouve néanmoins ponctuellement des traces de production de vin, notamment dans l'oasis de Liangzhou (actuel Wuwei, province du Gansu) située le long de la Route de la soie, ou la province du Shandong à partir de vigne sauvage *Vitis thunbergii*<sup>7</sup>. Sous les Yüan (1271-1368) et les Ming (1368-1644), il est également avéré que les Mongols et les Chinois de Mongolie buvaient du vin, parmi d'autres boissons<sup>8</sup>. En 1373, le premier empereur des Ming décréta que la Chine devait produire du vin, mais,

<sup>4</sup> Wang Wenzhe – *Zhongguo niangjiuye daquan (Beverages offered by China)*. Introduction. Pékin: China Science and Technology Press, 1988.

<sup>5</sup> Yü Ying-shih – «Han», 1977, p. 80 d'après KUWABARA J., 1935, in Chang K. C. – *Food in Chinese Culture, Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven et Londres: Yale University Press.

<sup>6</sup> Schafer, E. H., – «T'ang», d'après Laufer B. (1919), p. 232 in Chang K. C. (ed.), o. c.

<sup>7</sup> Schafer, E. H., o. c., p. 122.

<sup>8</sup> Mote, F. W. – «Yüan and Ming», pp. 200 et 201, in Chang K. C. (ed.), o. c.

semble-t-il, sans grand effet<sup>9</sup>. Le vin avait été en effet depuis longtemps supplanté par les alcools blancs (*baijiu*) et les alcools jaunes (*huangjiu*) à base de riz.

### 1.1.2. L'implantation de la viti-viniculture moderne en Chine à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle: entre colonialisme et anticolonialisme

Dans ces conditions, on peut considérer que la Chine ne dispose pas d'une véritable tradition vinicole. La viti-viniculture moderne en Chine constitue ainsi largement une greffe étrangère. Nombre de caves vinicoles sont nées dans les territoires à bail concédés aux puissances coloniales européennes. Il s'agissait alors d'approvisionner en vin une clientèle surtout britannique, allemande ou française désireuse de retrouver sur place l'un des éléments majeurs de la civilisation européenne. Son implantation s'est effectuée dans un contexte de type colonial, mais avec des intentions diamétralement opposées.

La première cave vinicole de Chine a été fondée à Yantai (Shandong), alors protectorat britannique, en 1892 par Chang Bishi, Chinois d'outre-mer émigré du Guangdong (région de Meizhou) vers Singapour à l'âge de seize ans<sup>10</sup>. Cet acte fondateur de la viti-viniculture chinoise a une signification forte. Grâce à des investissements heureux dans le caoutchouc et les chemins de fer, Chang Bishi devient l'un des plus riches hommes d'affaires d'Asie du Sud-Est. Mais, il consacre une partie de sa fortune à la création d'écoles et d'œuvres de charité destinées aux Chinois d'outre-mer. En reconnaissance, le gouvernement de l'Empire des Qing le nomme consul, d'abord de l'île de Bing Lang en Malaisie, puis de Singapour. A l'occasion d'un cocktail diplomatique à Djakarta (Indes néerlandaises), il a été conseillé par le consul de France d'investir dans l'implantation d'un vignoble et d'une cave en Chine. L'objectif de Chang Bishi est alors, conformément aux idées de Sun Yat-sen, de «sauver la patrie par la création d'entreprises» et de «rendre la Chine prospère et puissante grâce à l'industrie». Il représente donc l'un des leaders des Chinois d'outre-mer patriotes et l'un des pionniers de la promotion de l'industrialisation de la Chine; d'où le nom d'Entreprise vinicole pionnière de Changyu Yantai dans sa version non abrégée.

A l'origine de la viniculture moderne chinoise se trouve donc un acte essentiellement politique, à la fois patriotique et anticolonial. La viti-viniculture n'est nullement considérée comme la greffe d'un héritage culturel européen, mais comme un simple instrument de développement économique. Le vin Changyu de ce fait a toujours été choyé par les révolutionnaires chinois: dès 1912, Sun

<sup>9</sup> Stevenson, T. – *Encyclopédie mondiale du vin*. Flammarion, p. 556.

<sup>10</sup> *Yantai Changyu Putaoniangjiu Gongsì 1892-1992 (Yantai Changyu Pioneer Wine Company)* (plaque commémorative chinois/anglais), p. 14, non daté.

Yat-sen visitant la cave Changyu Pioneer de Yantai calligraphia quatre caractères (*Pin Zhong Li Quan*) signifiant que la qualité du vin de Changyu est supérieure à celle du vin le plus moelleux<sup>11</sup>. Lors d'une visite en 1956, Mao inscrivit lui-même: «*Il faut laisser le peuple boire du vin*». Depuis 1952, les vins Changyu ont été déclarés «glorieux vins d'Etat» et remporté nombre de médailles d'or récompensant les meilleurs produits d'Etat. A bien des égards, le vin Changyu fait partie de l'épopée révolutionnaire et du patrimoine de la nation chinoise.

Dans d'autres cas, la création de vignobles à vin s'inscrit dans une logique coloniale classique. Le protectorat germanique de Qingdao (Shandong) a suscité la création de plusieurs entreprises vinicoles, par exemple par la société allemande Melchers<sup>12</sup>. D'autres entreprises vinicoles ont été fondées dans l'ancienne Mandchourie par des colons japonais dans les années 30. C'est le cas en particulier de la Distillerie de Dalian, créée en 1934 ou de l'Usine de Boissons de Shenyang établie en 1935. La cave Changyu elle-même, après sa faillite en 1931 et sa reprise par la Banque de Chine, a été contrôlée par l'occupant japonais entre 1941 et 1945.

Le rôle des missions religieuses a été parfois déterminant. Certaines d'entre elles sont liées plus directement aux missions catholiques et à leur désir de disposer sur place d'un vin pour leurs membres et la célébration de la messe. La création en 1910 de la Cave de Shangyi dans l'actuelle proche banlieue ouest de Pékin est due aux Frères Maristes. La Cave de Danfeng (Shaanxi) a été construite en 1911 selon les méthodes de vinification italiennes par Hua Guowen, un Chinois converti au catholicisme<sup>13</sup>. A l'issue de la guerre sino-japonaise et civile, la viti-viniculture chinoise s'est trouvée en 1949 totalement sinistrée: la Cave Changyu ne produisait plus alors que 27 t de vin avec 5 salariés<sup>14</sup>.

## 1.2. Décadence et rejet du vin sous le maoïsme

De nombreuses caves vinicoles ont été construites dans les années 50, notamment sur le modèle est-européen. L'influence étrangère s'est donc poursuivie sur d'autres bases après 1949. Ainsi, le Vignoble de l'Amitié sino-bulgare a-t-il été implanté près de Tianjin. La création de la Cave vinicole Dongjiao de Pékin a, quant à elle, fait partie des projets prévus par le Premier Plan quinquennal. Dans certains cas, des vignobles à vin ont été créés dans des milieux naturels difficiles, notamment par les soldats démobilisés. Ainsi, le Corps de production et de construction dépendant de l'Armée Populaire de Libération

<sup>11</sup> *Changyu Putaoniangjiu Gongsi (Changyu Pioneer Wine Co.)*, Yantai (Chine) (dépliant chinois/anglais), non daté.

<sup>12</sup> Stevenson, T., o. c., p. 556.

<sup>13</sup> Wang Wenzhe – *Zhongguo niangjiuye daquan*, p. 233.

<sup>14</sup> *Yantai Changyu Putaoniangjiu Gongsi 1892-1992*, p. 16.

a établi en 1956 la Distillerie de l'Ili (Xinjiang); peut-être destinée à améliorer l'ordinaire ou à tromper l'ennui de troupes immergées dans un milieu aride répulsif, et une région musulmane hostile à la présence Han mais aussi proche de l'ex-Urss, cette fabrique produisait divers alcools distillés (comme le fameux *Ili Tequ*), mais aussi du vin et du cidre.

D'une manière générale cependant, la production et la consommation de vin ont fortement régressé au cours de la période maoïste. Cette longue période de purgatoire s'explique aisément par une accumulation de facteurs défavorables. La priorité des grains, surtout après les famines consécutives au Grand Bond en avant, a conduit à réduire au maximum les surfaces consacrées aux cultures commerciales pour faire plus de place aux grains. Le vin a beaucoup plus souffert de cet impératif d'autosuffisance alimentaire que les alcools, souvent dérivés de grains (riz, sorgho, millet...). Contrairement aux alcools blancs qui ne font que prélever une partie de la récolte de grains existante quand elle dégage des surplus, le vignoble immobilise durablement des terres agricoles à des fins non directement vivrières.

En outre, les valeurs de fête, de luxe et d'hédonisme véhiculées par le vin se trouvaient totalement en porte-à-faux avec le niveau de vie de la population, mais aussi la volonté maoïste de forger un «homme nouveau». L'idéal de pureté révolutionnaire ne pouvait tolérer un produit rappelant trop l'esprit bourgeois ainsi que la période d'humiliation coloniale. D'une manière générale, la gastronomie faisait l'objet d'une condamnation morale. C'est ainsi que dans le célèbre roman de Lu Wenfu, *Vie et passion d'un gastronome chinois*, le narrateur Gao Xiaoting, incarnation du révolutionnaire hostile à la gastronomie, pouvait évoquer la période maoïste en ces termes: «*S'intéresser un tant soit peu aux petits plats ou aux beaux habits, il n'en fallait pas plus pour qu'on vous accuse d'être un bourgeois, ou du moins de vous être rangé aux idées de la bourgeoisie*»<sup>15</sup>. A partir des années 60, le vignoble chinois s'est trouvé de surcroît coupé de l'Europe vinicole à la fois capitaliste mais aussi socialiste.

### **1.3. Engouement actuel pour le vin, transition et politique de substitution aux importations**

#### **1.3.1. Secteur vinicole et transition plan-marché**

A sa manière, le secteur vinicole a été l'un des plus actifs dans le domaine du passage de la Chine à l'économie de marché<sup>16</sup>. La viti-viniculture apparaît

<sup>15</sup> Lu Wenfu – *Vie et passion d'un gastronome chinois*, p. 75.

<sup>16</sup> Pour des éléments de comparaison avec un vignoble dans un autre pays en transition, voir Plet, F. – *La viti-viniculture hongroise post-communiste à la fin du XIXème siècle*. «Annales de Géographie». N° 614-615 (2000), pp. 473-487.

d'ores et déjà comme un secteur largement globalisé. Ainsi, des entreprises mixtes ont été créées très tôt avec des multinationales occidentales, comme par ex. Rémy-Martin Cointreau dès 1980 avec le vin Dynasty implanté près de Tianjin; il en va de même avec Pernod-Ricard, coactionnaire d'une autre entreprise mixte avec le vin Dragon Seal produit près de Pékin. L'entreprise vinicole Huadong associe, quant à elle, depuis 1985 une société d'Etat et la multinationale britannique Allied Domecq. D'autres entreprises mixtes de taille plus réduite ont été créées par des investisseurs européens, notamment italiens, mais aussi du Nouveau Monde (surtout australiens ou nord-américains). Les entreprises vinicoles californiennes commencent ainsi à créer des sociétés mixtes en Chine, comme par exemple Louis M. Martini dans la province du Jilin avec l'entreprise d'Etat Tonghua.

Depuis le milieu des années 90, des sociétés occidentales ont implanté des vignobles entièrement privés: ainsi, la PME bordelaise William Pitters se constitue progressivement un vaste domaine viticole à Jiaonan, dans la région de Qingdao: à partir de 8 ha de surfaces expérimentales (Riesling, Chardonnay, Muscat), il est prévu de passer à une centaine d'ha, permettant de couvrir la moitié des besoins de la cave; le reste de la matière première proviendra de vignobles sous contrat de gestion ou du marché libre. De même, certaines entreprises vinicoles chinoises sont passées elles-mêmes rapidement du statut d'entreprises d'Etat ou collectives à celui d'entreprises cotées en bourse. Ainsi, la Cave Yantai Changyu Pioneer Wine Company, Ltd est-elle cotée depuis 1997 à la Bourse de Shenzhen et appartient-elle à raison de 49% à divers actionnaires, le reste relevant de la municipalité de Yantai. La possibilité consentie à toute personne, même étrangère, d'acheter des actions d'entreprises chinoises à partir du 1er juin 2001 a provoqué une poussée de l'action Changyu. D'autres caves cependant sont restées des entreprises d'Etat ou collectives.

L'influence occidentale, et notamment européenne a été d'emblée prépondérante et multiforme. Elle s'est manifestée surtout par l'importation de la plupart des cépages d'Europe (Cabernet, Sauvignon, Français bleu, Chardonnay, Syrah, Pinot noir, Chenin, Ugni blanc, Riesling italien, Muscat de Hambourg, Rkaziteli russe...). Divers croisements entre cépages locaux et européens ont été également effectués: ainsi, le *Beichun* provient de *Vitis amurensis* et de Muscat de Hambourg. La plupart du temps, la vigne est conduite en espalier, sauf dans les oasis de l'Ouest chinois où prévalent les pergolas. Des équipements parfois ultra-modernes et des techniques de production sont venus du Vieux Continent. Ici, l'ouverture internationale est souhaitée, et même revendiquée, comme le montre l'obtention par Yantai en 1987 du titre de «Cité internationale du vin» à l'occasion d'un symposium international tenu dans cette ville. Le sous-titre de cette manifestation était particulièrement évocateur: «Le vin de Yantai à l'heure mondiale».

### 1.3.2. Essor spectaculaire de la production et reconquête du marché intérieur

La Chine fait partie des pays dont la consommation augmente le plus rapidement. Elle a connu depuis le milieu des années 90 un accroissement spectaculaire de sa consommation avec des taux de progression de 30% entre 1997 et 2000. Alors que, selon une étude de Vinexpo, la consommation mondiale devrait s'accroître de 5,1% entre 1999 et 2005 pour atteindre 198,1 millions d'hl, celle la Chine connaîtrait une progression supérieure à 13%. En 15 ans, la consommation devrait passer de 0,2 litre par habitant et par an à 0,7 litre.

Dans un premier temps, l'essentiel de la consommation a été en grande partie couvert par le recours aux importations. Les achats de vins étrangers (grands crus mais aussi trop souvent piquette et fonds de cuve des pays développés) ont enregistré ainsi des forts taux de progression: de 1996 à 1997, leur volume est passé, selon l'Institut asiatique des vins, de 872 000 litres à 1,17 million de litres. L'abaissement des droits de douane en 1995 a eu un fort impact: ainsi, en 1997 près de la moitié de la consommation chinoise était importée.

Depuis la fin des années 90 cependant, le marché intérieur a été largement reconquis par les entreprises mixtes ou entièrement chinoises élaborant sur place des produits de moindre qualité mais peu chers. Le marché chinois du vin apparaît donc aujourd'hui divisé en deux parties inégales, avec d'un côté les vins locaux vendus à bas prix et de l'autre les vins d'importation nettement plus coûteux. En 1998, la Chine a produit 200 000 t de vin, pour seulement 49 843 t d'importations et 4 285 t d'exportations<sup>17</sup>. Les droits de douane, bien qu'allégés, demeurent très élevés avec un taux de 114%. Ils devraient rester de 40% vers 2006 après l'entrée de la Chine dans l'OMC (source: China Trade Winds, Hong Kong). La Chine continue donc de protéger l'émergence de son industrie vinicole nationale par des barrières douanières dissuasives. L'essor de la consommation de vin étant devenu un enjeu économique, la Chine mène une politique d'autosuffisance et de substitution aux importations. Cette politique rencontre d'autant plus de succès que la vogue du vin a entraîné une hausse des prix du raisin et suscité une extension massive des vignobles et un accroissement accéléré de la production.

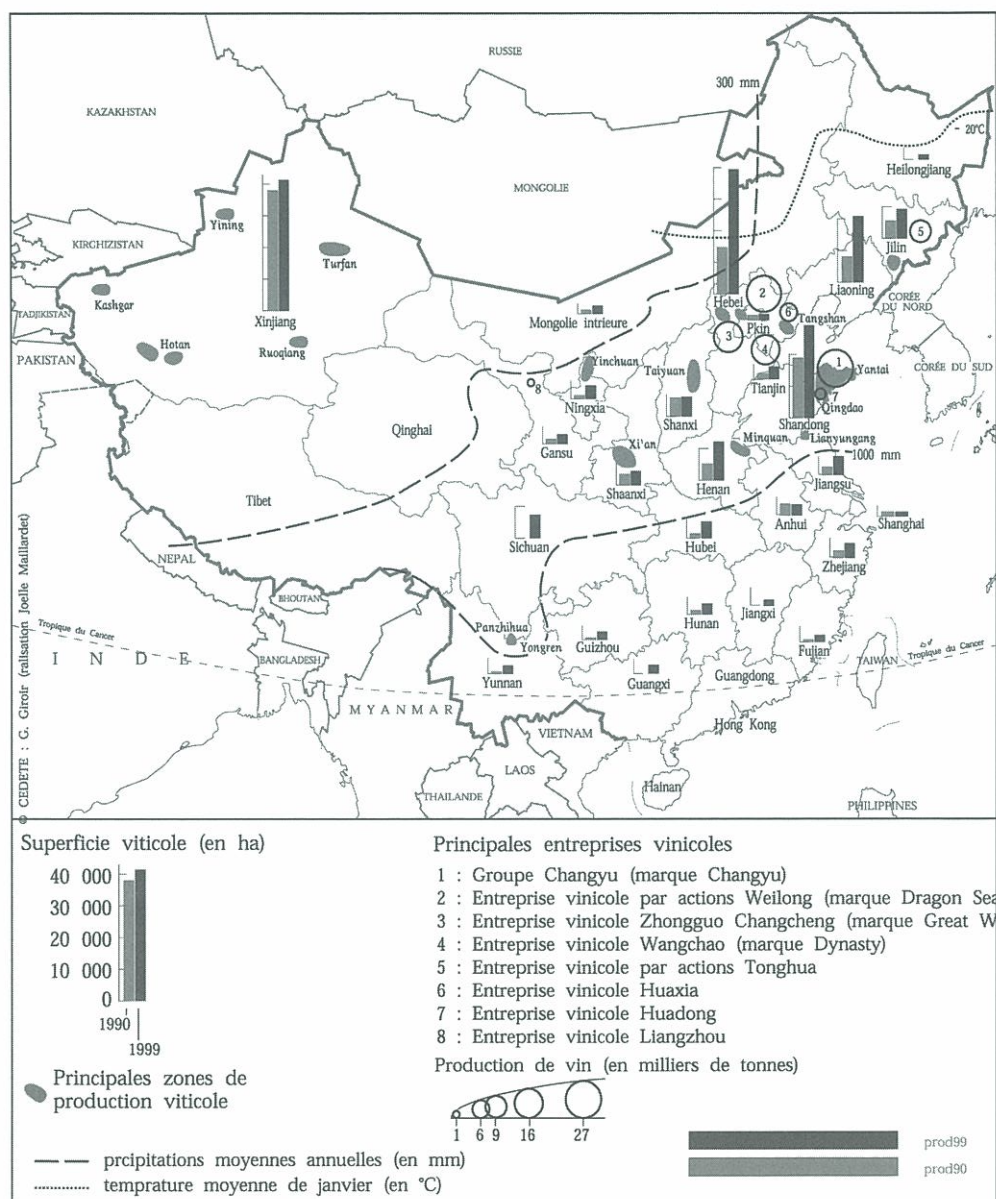
**Tableau 1.** Evolution de la production de boissons alcoolisées en Chine

|                | 1996  | 1997  | 1998  | 1999  | 2000  |
|----------------|-------|-------|-------|-------|-------|
| Bière          | 16,82 | 18,89 | 19,88 | 20,88 | 22,31 |
| Alcools blancs | 8,01  | 7,82  | 5,73  | 5,02  | 6,02  |
| Alcools jaunes | 1,20  | 1,22  | 1,38  | 1,40  | 1,80  |
| Vin            | 0,17  | 0,18  | 0,25  | 0,28  | 0,30  |

Source: *Jiuyin Guancha (Observateur des boissons)*, Pékin, n° 5, 2001, p. 4 et n° 9, 2001, p. 10.

<sup>17</sup> *Zhongguo qingongye nianjian 1999 (Annuaire des industries légères de Chine)*, p. 172.

## Répartition et évolution de la production viti-vinicole en Chine 1991-1999



Source: Zhongguo ziran dili tuji (Atlas de géographie physique de Chine), 1998, Pkin, carte p. 86, modifiée et complétée; Zhongguo nongye nianjian 1991 (Annuaire agricole de Chine), Pkin, p. 309; Zhongguo nongcun tongji nianjian 2000 (Annuaire statistique rural de Chine), Pkin, p. 150; Zhongguo qingongye nianjian 1999 (Annuaire des industries légères de Chine), Pkin, p. 171.

Notes: La province du Sichuan a été conservée dans ses limites d'avant 1997, date de la création de la municipalité de Chongqing, afin de pouvoir intégrer les données de 1990.

La configuration des zones de production viticole est, à cette échelle, seulement indicative: elle ne signifie nullement que la vigne soit l'unique plante cultivée au sein de leur périmètre.

Pour faire face à l'explosion de la demande, la Chine a connu depuis le milieu des années 90 une augmentation spectaculaire de sa production de vin (cf Tableau 1). La presse chinoise spécialisée évoque une «fièvre du vin» (*putaojiu re*)<sup>18</sup>. Entre 1996 et 1999, elle est ainsi passée de 170 000 t à plus de 300 000 t, soit près d'un doublement de la production. En 2005, elle devrait atteindre 500 000 t pour s'élever ensuite à 900 000 t d'ici à 2015 <sup>19</sup>. La Chine possédait 500 entreprises vinicoles en 1998; actuellement, ce nombre a été réduit à 300 afin de structurer un secteur trop émietté. Le gouvernement a ainsi favorisé l'absorption des petites et moyennes caves par les grandes entreprises vinicoles afin de créer des géants capables de résister au renforcement de la concurrence internationale que ne manquera pas d'entraîner la future adhésion de la Chine à l'OMC.

**Tableau 2.** Production des principales entreprises vinicoles chinoises en 1998

|                                                                      |          |
|----------------------------------------------------------------------|----------|
| Groupe Changyu (marque Changyu) (Shandong)                           | 26 855 t |
| Entreprise vinicole par actions Weilong (marque Dragon Seal) (Pékin) | 25 346 t |
| Entreprise vinicole Zhongguo Changcheng (marque Great Wall) (Hebei)  | 17 900 t |
| Entreprise vinicole Wangchao (marque Dynasty) (Tianjin)              | 16 846 t |
| Entreprise vinicole par actions Tonghua (Jilin)                      | 9 258 t  |
| Entreprise vinicole Huaxia (Hebei)                                   | 6 127 t  |
| Entreprise vinicole Huadong (Shandong)                               | 2 300 t  |
| Entreprise vinicole Liangzhou (Gansu)                                | 1 000 t  |

Source: *Zhongguo qingongye nianjian 1999 (Annuaire des industries légères de Chine)*, p. 171.

Désormais, plus de 55% de la production sont assurés par trois grandes caves: deux entreprises mixtes (Dynasty et Great Wall) et Changyu<sup>20</sup>. Globalement, la production tend à se structurer autour de quatre grandes entreprises vinicoles capables d'élaborer plus de 10 000 t de vin par an (cf Tableau 2).

#### 1.4. Evolution récente de la géographie viti-vinicole de la Chine

Actuellement, les principales caves vinicoles sont confrontées à une pénurie de raisin. Le décalage entre l'offre et la demande se traduit d'ores et déjà par l'explosion du prix des bouteilles, et des profits des entreprises du secteur. Il est également à l'origine d'une modification de la géographie de la viti-viniculture chinoise: en 1978, la production de vin en Chine était tombée à des niveaux très bas et les vignobles à vin restés fonctionnels après le chaos maoïste subsistaient

<sup>18</sup> Jiuyin Guancha (*Observateur des boissons*), Pékin, n° 5 (2001), p. 4.

<sup>19</sup> *People's Daily*, 07-08-2000.

<sup>20</sup> *China Daily*, 24-11-1999.

surtout dans la province du Shandong. Depuis, la viti-viniculture a connu un processus de diffusion à différentes échelles: multiplication des vignobles dans les vieilles zones de production du Shandong, renaissance et extension de grands vignobles autour de Pékin et Tianjin, essor des petits vignobles dans les terroirs marginaux (milieux arides ou semi-arides, versants des montagnes continentales du Nord-Est, ou même tropicales) (cf. carte).

#### 1.4.1. La province du Shandong, principal foyer de la viti-viniculture chinoise

La province du Shandong a été le berceau de la viti-viniculture moderne en Chine et constitue avec une production de 96 000 t en 1998<sup>21</sup>, la principale région vinicole à la fois par son volume, et surtout sa diversité (vins blancs, rouges, rosés, secs ou moelleux, champagnes, vermouths). Principalement concentrée dans la péninsule de Jiaodong, la production de vin représente environ 40% du total national. Cette localisation résulte du choix de Chang Bishi à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Après une étude scientifique approfondie des sites possibles, il aurait considéré la zone de Yantai comme la plus appropriée en raison de ses divers atouts: sols bruns fertiles, topographie abritée des vents glaciaux du Nord-Ouest par un relief en amphithéâtre, climat de mousson bénéficiant de fortes chaleurs estivales, de précipitations moyennes modérées et rares gelées. Il investit trois millions de *liang* (taëls d'argent) dans l'acquisition d'un terrain de 66 ha de collines et y fit planter 120 variétés importées de ceps afin de déterminer la plus adaptée au topo-climat local. Une vaste cave dotée de tonneaux de chêne importés fut également construite. Il fit venir le vice-consul autrichien de Yantai, par ailleurs expert en oenologie. Il semble que des soldats français stationnés à Yantai aient aussi pu contribuer à la formation des premiers viticulteurs. Aujourd'hui, la Cave Changyu détient en propre plus de 100 ha de vignes à vin.

Il convient de reconnaître la rationalité du choix de Chang Bishi, même si depuis les années 80 les vignobles créés par les grandes entreprises mixtes se situent pour la plupart en dehors du Shandong. La région collinéenne de Yantai, grâce à ses 10 000 ha de vigne à vin, en position de versant ou de plaine intra-montagneuse, constitue en effet encore l'épicentre de l'industrie vinicole chinoise. En application de la politique définie par le Parti communiste, les paysans locaux ont reçu l'ordre d'arracher massivement les anciens champs de céréales pour planter des vignes. Beaucoup plus lucratives, elles sont devenues un puissant facteur de développement local<sup>22</sup>. Ils s'efforcent de pérenniser cette nouvelle source de revenus en obtenant des contrats à long terme avec les grandes entreprises vinicoles.

<sup>21</sup> *Zhongguo qingongye nianjian 1999* (Annuaire des industries légères de Chine), p. 306.

<sup>22</sup> *Le Monde*, 08-08-2000.

Au sein de cette municipalité, le district de Penglai projette de faire passer sa superficie viticole de 2 000 ha (dont deux tiers pour le vin) à 10 000 ha vers 2010<sup>23</sup>. Le volume, la variété et la qualité de sa production de raisins en ont fait le principal réservoir chinois de matière première pour les grandes entreprises mixtes locales, notamment Changyu, mais aussi extra-régionales (Dynasty de Tianjin, ou Great Wall de la province du Hebei). En effet, avec l'explosion de la demande, les vignobles possédés par les entreprises vinicoles se sont avérés insuffisants. On assiste donc aujourd'hui à la création de véritables bassins d'approvisionnement relativement vastes: ainsi, l'entreprise Huadong (Qingdao) comprend-elle 20 ha de vignes en propre autour de ses chais en position sublittorale, mais 600 autres ha dispersés jusqu'à 130 km à l'intérieur des terres<sup>24</sup>.

Changyu représente la principale cave vinicole de Chine et la plus ancienne cave de toute l'Asie orientale<sup>25</sup>. Avec 4 600 ha de vignoble, deux caves d'une capacité de stockage de 6 000 fûts de chêne et son usine couvrant 16 ha, la Compagnie Yantai Changyu, à elle seule, contrôlerait près de 26% du marché chinois du vin<sup>26</sup>. Sa production de vin est distribuée dans plus de 30 000 hôtels et 40 000 supermarchés dans 500 villes chinoises. Elle cultive le plus grand nombre de variétés de raisins de cuve en Chine, et offre la gamme de vins la plus complète: vins rouges secs ou demi-secs (Cabernet), vins blancs secs (Riesling, Pinot gris) ou demi-secs (Muscat de Hambourg), «champagnes».

La cave Huadong de Qingdao, située également au Shandong, a connu, au moins dans la première moitié des années 90, des taux de progression similaires, notamment grâce à son vin blanc à base de Chardonnay: alors qu'elle produisait 360 000 bouteilles en 1990, elle prévoit d'en livrer 2,4 millions en 1995<sup>27</sup>.

#### 1.4.2. Les vignobles de la Grande Plaine de Chine du Nord

La Grande Plaine de Chine du Nord possède plusieurs zones de production de taille moyenne ou petite. Du vin est produit au centre (Zhengzhou) et à l'est du Henan (régions de Minquan, Xihua, Lankao), à l'est du Hebei (district de Changli entre Tangshan et Qinhuangdao) ainsi que dans l'Anhui septentrional (Xiaoxian). Des vignobles à vin ont été implantés dans l'ancien cours du Fleuve Jaune, dans le Jiangsu septentrional, afin de mettre en valeur des sols caillouteux

<sup>23</sup> *Idem.*

<sup>24</sup> Hopkins, N.- [extrait de] *The Wine Magazine* (Sydney) traduit dans *Courrier International*, n° 550 (17-22 mai 2001).

<sup>25</sup> La première entreprise vinicole japonaise, créée à Katsunuma, remonte par ex. à 1893, donc un an plus tard: cf. Pitte, J.-R., – *Vignobles et vins du Japon*. «Annales de Géographie». N° 510, (mars-avril 1983), p. 188.

<sup>26</sup> *China Daily*, 24-11-1999.

<sup>27</sup> Gluckman, Ron – *The East is Red*. «The Wall Street Journal» (octobre 1996).

impropres à la culture. On retrouve ainsi des entreprises vinicoles à Suqian, et surtout dans le delta mort du Fleuve Jaune près de la ville de Lianyungang. Dans l'ensemble cependant, ces zones vinicoles montrent un faible dynamisme, compte tenu de la concentration des investissements publics et étrangers dans des entreprises de plus grande taille et mieux situées.

Les principaux vignobles à vin se concentrent dans la province du Hebei, ainsi qu'autour de Pékin et de Tianjin. Au début des années 80, le Ministère des Industries Légères a désigné le district de Changli pour en faire une base de production de vins rouges secs. Ainsi, en 1988, a été créée l'Entreprise vinicole Huaxia qui, à la tête de 6 666 ha de vignes en position sublittorale entre Tangshan et Qinhuangdao, représente désormais l'un des principaux acteurs de la filière vinicole chinoise. Dans la même province du Hebei, mais à l'ouest au-delà de la Grande Muraille, le district de Huailai (ou Shacheng), avec son climat semi-aride (413 mm de précipitations par an) et ses sols sableux, est devenu depuis 1976 une grande zone viti-vinicole de 53 300 ha. La moitié est destinée à produire du vin, notamment avec des cépages *Longyan* («Oeil de Dragon»), Cabernet et Sauvignon. L'Entreprise vinicole Greatwall China (ancienne entreprise d'Etat créée en 1949 et appelée Distillerie Shacheng) élabore surtout du vin blanc demi-sec à partir de *Longyan*.

La création d'entreprises mixtes sino-françaises autour de Pékin et Tianjin a également permis de faire renaître des vignobles parfois anciens mais quasiment tombés en désuétude après trente ans de maoïsme. Ces vignobles de plaine bénéficient d'un climat semi-aride, mais aussi des foyers de présence étrangère (tourisme, affaires, communauté expatriée) de ces deux mégapoles de Chine du Nord. L'entreprise sino-française Dynasty, autrefois Vignoble de l'Amitié Sino-Bulgare, est implantée dans la périphérie nord de Tianjin; sa production, passée de 100 000 bouteilles en 1980 à plus de 22 millions en 1998, représenterait près de la moitié du marché chinois des vins secs.

#### 1.4.3. Les vignobles à vin des marges climatiques

La vogue du vin en Chine a stimulé la création ou l'extension de vignobles à vin d'échelle nettement plus réduite en raison de conditions naturelles défavorables, de l'éloignement des grands foyers de consommation urbains ou de facteurs culturels.

Les provinces du Heilongjiang et du Jilin, dans l'ancienne Mandchourie, possèdent diverses entreprises élaborant du vin à partir de vignes sauvages (*Vitis amurensis* résistante au froid) poussant sur le piémont des monts Changbai. Plus au sud, diverses entreprises vinicoles élaborent du vin au Liaoning, notamment vers Shenyang et la péninsule de Liaodong.

La viti-viniculture n'est pas absente de la Chine subtropicale, même si l'excès d'humidité la cantonne aux sols en pente pour éviter la proximité de la nappe phréatique, et expose la vigne à de sévères risques sanitaires. Certaines provinces de la moyenne vallée du Yangzi, comme le Jiangxi, produisent néanmoins des quantités limitées de vin, notamment à partir d'hybrides<sup>28</sup>. Le vin peut être produit dans certaines provinces tropicales beaucoup plus basses en latitude comme le Yunnan : l'entreprise vinicole de Kaiyuan fabrique ainsi un vin blanc de 15% d'alcool, à partir d'un jus de raisin fermenté à basse température pendant plusieurs années. Du vin est également produit dans la haute vallée du Yangzi (Jinsha) dans les zones de Dongchuan et Yongren (Yunnan) et Panzhihua (Sichuan).

Les oasis de Mongolie intérieure (région de Togtoh au sud-ouest de Hohhot), du Gansu (district de Wuwei), du Ningxia, et surtout du Xinjiang (notamment Turfan et Kashgar) livrent de faibles quantités de vin, mais la production connaît une nette progression. Au nord-ouest du Ningxia, l'Entreprise vinicole Yuquanying produit du vin grâce à un millier d'ha de vignes plantées au pied des monts Helan. Le Xinjiang constitue une grande région de production viticole ; la vigne a profondément marqué le paysage rural (avec les fameux séchoirs à vent) et urbain de cette région<sup>29</sup>. Si cette terre d'Islam produit essentiellement des raisins frais ou secs (variété Sultanine, célèbre variété de raisin blanc sans pépin), les paysans ouïgours se sont néanmoins mis à élaborer également du vin (à partir de Sultanine, *Beichun*, Pinot noir ou Pinot blanc) afin de diversifier leurs sources de revenu. Certains vins blancs sont parfumés à la rose<sup>30</sup>. Depuis 1998, le district de Ruoqiang (Xinjiang méridional) produit le vin «Loulan», du nom de la célèbre cité bouddhiste dont les ruines ont été ensevelies par le désert du Taklamakan et mises au jour au début du XX<sup>e</sup> siècle.

### 1.5. Consommation de vin, politique et géopolitique

L'essor de la consommation de vin peut-il être considéré comme une manifestation de l'affaiblissement de la souveraineté de la Chine face à l'inexorable avancée de la mondialisation ? Cette lecture doit être menée avec prudence. D'un côté, la vogue du vin illustre indéniablement les progrès d'une boisson emblématique de la civilisation occidentale, et notamment européenne ; on peut donc y voir la poursuite de l'«expansion de l'Occident» (Latouche, 1992). Dans l'histoire chinoise, elle renvoie à l'époque des colons et des missionnaires. D'un autre côté

<sup>28</sup> Boubals, D. – *Le développement de la viticulture en République Populaire de Chine*. «Le Progrès Agricole et Viticole, Montpellier». N° 20 (15 oct. 1985), p. 498.

<sup>29</sup> Loubes, J.-P. – *Architecture et urbanisme de Turfan. Une oasis du Turkestan chinois*. Paris : L'Harmattan, 1998, 434 p.

<sup>30</sup> Boubals, D., o. c., p. 504.

cependant, il apparaît que le fait vinicole est largement instrumentalisé par le pouvoir lui-même.

Plusieurs facteurs sont en effet à l'origine de l'émergence du marché du vin en Chine. En tant que facteur général, l'élévation du niveau de vie a joué un rôle décisif. De même, la rétrocession de Hong Kong, grand consommateur de vin, ainsi que les campagnes de publicité mettant en avant les vertus du vin pour prévenir les maladies cardio-vasculaires ont eu un effet d'entraînement non négligeable. Mais, la vogue du vin en Chine a été déclenchée par un mot d'ordre politique. En 1996, Li Peng, alors premier ministre, a décrété que le vin devait désormais remplacer le traditionnel *baijiu* dans les banquets d'Etat. L'une des raisons invoquées tient à la volonté de réduire les 12 millions de tonnes de grains transformées chaque année en alcool. Autrement dit, la consommation de vin a été encouragée au nom de la nécessité de préserver l'autosuffisance alimentaire du pays, donc l'intérêt général et l'indépendance nationale. On retrouve ici le rôle majeur du facteur politique dans le façonnement des modes de consommation. L'engouement pour le vin n'a rien de spontané; il ne vient pas du libre goût des Chinois eux-mêmes, mais d'en haut. Cette vogue du vin concerne surtout le vin rouge, car le rouge est en Chine la couleur du bonheur, mais aussi du Parti communiste.

La devise de la Cave Changyu est à cet égard révélatrice: «*Aiguo, jingye, youzhi, zhengxiong*» («Amour de la patrie, conscience professionnelle, excellence, et lutte pour la suprématie»). Cette entreprise vinicole a de surcroît été désignée «Unité de production civilisée» («*Wenming danwei*») de la province du Shandong<sup>31</sup>. De même, le nom des vins n'est jamais lié à un terroir ou un lieu, il évoque le plus souvent certains éléments emblématiques de la Chine impériale: Grande Muraille, Dynastie, Palais d'Été, Cour Impériale. L'un d'entre eux s'appelle Huaxia, ancien nom de la Chine signifiant littéralement «splendide et vaste». Dans certains cas, il peut véhiculer des messages en matière de géopolitique interne et externe, comme le vin de Loulan, produit au Xinjiang: sa seule existence dans une région musulmane qui prohibe la consommation de vin exprime l'avancée du processus de sinisation de ce territoire autrefois majoritairement ouïgour; mais, de nombreux poètes de la dynastie Tang ont également glorifié la bravoure des soldats de l'ancien royaume de Loulan qui protégeaient les frontières de la Chine. Ainsi, le vin participe, à sa manière, à l'exaltation patriotique, et peut rappeler la nécessité de lutter contre le séparatisme. Ce qui compte dans un vin, c'est moins la mise en valeur de la singularité d'un terroir que la glorification de la civilisation chinoise. Ainsi loin des valeurs de l'art de vivre européen, le vin s'apparente à un instrument de cohésion culturelle et politique. Boire du vin représente ainsi également un acte politique.

<sup>31</sup> Yantai Changyu Putaoniangjiu Gongsi 1892-1992, p. 18.

En outre, les grandes caves implantées en Chine ne cessent de mettre en avant les diverses récompenses et médailles obtenues par leurs produits à l'occasion des foires internationales ou salons spécialisés: l'allusion récurrente à la médaille d'or des vins Changyu (rouge, blanc, vermouth et brandy) à la Foire de Panama de 1915 témoigne d'une soif de reconnaissance, mais aussi d'une volonté affichée de démontrer la capacité de la Chine à égaler, et pourquoi pas, surpasser les vins européens. On peut d'ailleurs voir une certaine malice dans la décision de Zhou Enlai en juillet 1954 de retenir le Changyu comme vin de banquet lors de la Conférence internationale de Genève sur l'Indochine, quelques mois après la défaite française de Dien Bien Phu qui marque le renforcement de la Chine dans la partie nord de la péninsule indochinoise et le déclin corrélatif de l'influence française.

Au total, la diffusion du vin à partir des années 1990 a conduit non pas à cantonner la Chine au simple rang de marché pour les surplus des pays producteurs occidentaux, mais au contraire à la mise en place d'une viti-viniculture proprement chinoise. Le phénomène des entreprises mixtes vinicoles, par l'introduction de cépages étrangers mais aussi la formation s'apparente en effet largement à des transferts de technologie. Ici, la mondialisation entraîne paradoxalement l'émergence d'un fait productif national. D'exogène à l'origine, le vin se trouve également réintégré et comme endogénéisé dans le cadre de la promotion de la patrie chinoise et de son développement.

## 2. LA «FIÈVRE DU VIN» EN CHINE, EXPRESSION DE LA MONDIALISATION CULTURELLE?

Dans le domaine culturel, la vogue du vin en Chine ne semble pas non plus s'accompagner d'une réelle mondialisation. Il est indéniable que la consommation de vins rouges de type européen progresse. Mais, la civilisation de la vigne et du vin n'est nullement transposée telle quelle en Chine. Elle subit un actif processus de filtrage civilisationnel.

Si le vignoble à vin chinois fait partie géographiquement des vignobles extra-européens, il ne présente, d'un point de vue culturel, que très peu de points communs avec ses homologues du Nouveau Monde. Par-delà leurs spécificités et leur diversité, les vignobles et le vin extra-européens restent profondément marqués par la civilisation européenne (société vigneronne, terroirs, habitat, gastronomie, modes de consommation, sociabilité, religion...). En Chine, en revanche, le vin ne présente aucune cohérence avec la civilisation chinoise. Il ne constitue pas véritablement une plante de civilisation. Dans ces conditions, quelle peut être donc la place d'une greffe à la fois récente et

totalelement étrangère dans une vieille civilisation d'une richesse exceptionnelle qui offre une multitude de boissons concurrentes et une conception différente de l'art de boire?

### **2.1. Faiblesse du niveau de consommation de vin en Chine**

Avant 1995, l'essentiel de la consommation de vin en Chine était réalisé dans les hôtels et les Magasins de l'Amitié par les étrangers résidant ou de passage en Chine. Il s'agissait donc d'une consommation effectuée en Chine, et non par les Chinois eux-mêmes. Depuis le milieu des années 90, sa consommation tend à se diffuser auprès de l'élite et des nouvelles classes moyennes des mégapoles de la Chine orientale. L'importation de vin relevait du monopole de l'Etat par l'intermédiaire de la Compagnie nationale des céréales, huiles et aliments, qui avait une politique très restrictive pour un produit considéré comme luxueux et non-prioritaire. Désormais, l'octroi plus souple de licences d'importation ainsi que l'apparition du secteur de la grande distribution (Carrefour par ex.) ont favorisé la pénétration du vin en Chine.

Une partie de la consommation, notamment de vins importés, est le fait des nouveaux riches. A l'instar de leurs homologues de Hong Kong, ces tycoons de Shanghai, Pékin ou Shenzhen pratiquent une consommation ostentatoire. Le vin est moins apprécié pour son goût que pour sa rareté, et surtout son prix. Il s'agit d'un produit de luxe comme un autre participant à la stratégie d'image d'une élite avide de signes extérieurs de richesse, et succombant parfois au snobisme. Dans certains cas, l'achat de vin étranger, notamment de cuvées rares, s'apparente à un comportement spéculatif: il constitue un placement censé dégager des plus-values. Le vin est également devenu un élément privilégié de la consommation institutionnelle. Il est de plus en plus servi dans les banquets officiels ou les grandes cérémonies, notamment pour le vin Dynasty (rouge).

La faiblesse du niveau de vie dans les campagnes, où continuent de vivre les deux tiers de la population, constitue cependant une barrière majeure à la diffusion du vin en Chine. A la différence des pays producteurs européens, la consommation de vin en Chine est ignorée des classes populaires, et reste l'apanage d'une certaine élite. A cet égard, le vin en Chine confirme à sa manière l'ampleur des disparités socio-spatiales en Chine; si la consommation de vin peut être interprétée comme la marque d'une certaine occidentalisation, celle-ci reste cantonnée à une partie limitée du territoire.

Il convient ainsi de relativiser l'engouement récent de la Chine pour le vin. Rapportée à la population, la consommation de vin est infime avec moins de 0,3 litre par habitant et par an; à comparer aux 58 litres de la consommation en France (1998), mais aussi aux 1,8 litres du Japon, aux 0,9 litres de Singapour et

aux 0,5 litres de Taiwan (World Drink Trends 1999). Seule la masse démographique de la Chine permet de rendre significatif un tel phénomène; en aucun cas, la vogue du vin ne s'apparente à un phénomène de masse. Les Chinois, à l'échelle individuelle, apparaissent au contraire comme l'un des peuples les moins perméables à ce breuvage. Ils figurent parmi les peuples les plus faibles consommateurs de vin du monde, alors même que la consommation de vin ne fait l'objet d'aucun interdit religieux. La plupart des pays d'Islam montrent une consommation supérieure (Algérie: 0,5 l, Maroc: 1,4 l, Tunisie: 2,7 l). Ainsi, si la Chine peut devenir à moyen terme un marché significatif pour le vin, les Chinois eux-mêmes ne seront pas avant longtemps de grands consommateurs de ce type d'alcool. De manière générale, l'Asie, malgré sa masse démographique considérable, ne devrait représenter une consommation totale que de 9,5 millions d'hl en 2005, au lieu des 123 millions d'hl de l'Europe de l'Ouest (source: Vinexpo). La consommation asiatique représentera ainsi seulement à peine plus du double de celle de l'Afrique du Sud (4,3 millions d'hl prévus) ou de l'Europe du Nord (4,5 millions d'hl). En revanche, les Chinois boivent d'ores et déjà plus de quinze litres de bière par an et par personne<sup>32</sup>. Au total, la consommation de vin représente moins de 1% de la consommation totale de boissons en Chine.

Le marché chinois du vin s'avère beaucoup plus réduit que celui de pays nettement moins peuplés comme le Japon, Taiwan ou Hong Kong. En 1995, le Wine Institute évaluait à 238 000\$ les importations chinoises de vin, à comparer avec les 2,3 millions de Singapour, les 4,2 millions de Hong Kong, les 4,6 millions de Taiwan ou les 32,5 millions du Japon. A tous égards, la Chine apparaît plutôt comme un môle de résistance par rapport à la consommation de vin. Les valeurs nettement plus élevées observables dans les micro-territoires ou Etats largement sinisés font ressortir a contrario le poids des facteurs historiques, politiques et économiques propres à la République populaire de Chine.

## **2.2. Le vin, un isolat culturel**

Dans l'ancienne colonie britannique de Hong Kong, les vins fins, notamment les Bordeaux, ont toujours été présents dans les palaces et repas d'affaires. Depuis une dizaine d'années, la consommation de vin a connu un vif essor. La clientèle d'affaires, et notamment des tycoons a conduit les grands hôtels et restaurants à enrichir leur carte de grands crus, voire de cuvées exceptionnelles. Les bars à vin se sont multipliés en proposant non seulement des vins européens, mais également de plus en plus des vins chinois ou du Nouveau Monde. On observe même l'émergence d'une gastronomie chinoise associée au vin. Pur

<sup>32</sup> Jiuyin Guancha (*Observateur des boissons*), Pékin, n° 5, 2001, p. 14.

marché d'importation et mégapole depuis longtemps biculturelle, Hong Kong constitue à bien des égards le prototype d'un territoire global. S'il joue un rôle indéniable de promotion et de diffusion du vin en Chine populaire, il constitue un cas à part. En effet, d'une manière générale, les modes d'articulation du vin avec la civilisation chinoise proprement dite restent beaucoup plus limités. Le vin reste encore largement exotique en Chine.

### 2.2.1. Vin, géomancie et xénophobie

Le vin a longtemps été absent des traditions populaires chinoises. Bien plus, la vigne s'est trouvée parfois stigmatisée par la géomancie. Arthur H. Smith, célèbre missionnaire britannique en Chine dans les années 1920-1930, rapporte que *«la vigne... est, tout au moins dans certaines régions, rigoureusement prohibée... Simplement parce que ses branches s'abaissent vers le sol alors que les arbres pointent généralement leurs pousses vers le ciel»*<sup>33</sup>. L'interprétation de ce phénomène de rejet ne peut donner lieu qu'à des hypothèses. Il est possible que l'origine coloniale de la vigne dans cette partie de la Chine, la province du Shandong, ait conduit à lui conférer une connotation péjorative, voire dangereuse. La géomancie serait ici le masque d'un sentiment anticolonial, voire d'une certaine xénophobie, notamment dans une région qui a vu la violente révolte des Boxeurs à l'égard des missionnaires et du christianisme à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. L'antique concurrence entre la vigne et les grains a vraisemblablement joué un rôle non négligeable. Dans une région où les famines à partir de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle ont provoqué des milliers de morts et poussé des millions d'autres à l'émigration, notamment vers l'ancienne Mandchourie, la vigne ne pouvait qu'apparaître comme superflue et illégitime. C'est ainsi qu'A. Jullien a pu écrire à propos de la vigne en Chine: *«Il paraît que la vigne a essuyé bien des révolutions en Chine. Elle n'a jamais été exceptée toutes les fois qu'il y a eu ordre d'arracher les arbres qui embarrassaient les champs de produire du grain»*<sup>34</sup>.

### 2.2.2. Absence de système territorial vinicole en Chine

Autant la plupart des plantes cultivées en Chine sont un don de la mousson estivale, autant la vigne se trouve elle en porte-à-faux avec le rythme climatique. Alors que la vigne demande de la sécheresse en été, la mousson apporte au contraire de l'humidité. Les pluies estivales entraînent ainsi des maladies fré-

<sup>33</sup> Smith, Arthur H. – *La Vie des paysans chinois*. Paris: Payot, 1930, p. 21.

<sup>34</sup> Jullien, A. – *Topographie de tous les vignobles connus*. Paris et Genève: Champion-Slatkine, 1985, p. 477.

quentes (tel le Rot blanc)<sup>35</sup>. Situés en bord de mer, les vignobles du Shandong subissent périodiquement les ravages des typhons: la quasi-totalité des premières vignes de la Cave Huadong (Qingdao) ont ainsi été détruites. En outre, les rigueurs de la mousson hivernale cantonnent la vigne dans des situations d'abri et rendent souvent inévitable la demie-couverture des pieds de vigne.

La superficie du vignoble à vin chinois demeure très limitée. Si elle progresse sensiblement (+6 667 ha entre 1998 et 1999), elle ne représente qu'environ 223 333 ha, soit à peine le double du seul vignoble bordelais. Il est donc nécessaire de relativiser l'échelle du vignoble à vin chinois. La superficie et la production du vignoble chinois montrent une forte irrégularité. Ainsi, la superficie du vignoble de Yantai, le premier du pays, a connu un pic à 7 300 ha en 1988 avant de retomber à 6 700 ha en 1987, puis 3 473 ha en 1990, et enfin de dépasser 10 000 ha aujourd'hui<sup>36</sup>. De même, la production de vin rouge chinoise avait atteint 300 000 t dans les années 80 pour retomber en 1990 à 80 000 t<sup>37</sup>. À l'époque, près de 70% du vignoble chinois avaient été convertis en cultures commerciales plus lucratives. L'essor intervenu à partir du milieu des années 90 a été tel que le quotidien de langue anglaise *China Daily* a pu titrer un éditorial «Évitons de nous noyer dans le vin!», en mettant en garde contre les risques de surproduction. Le cas de la production de vins blancs est à cet égard exemplaire: l'engouement il y a quelques années pour les vins blancs a conduit les paysans à s'engager massivement dans cette production; entre-temps, la demande s'est reportée sur les vins rouges, provoquant une sévère crise de surproduction pour les vins blancs<sup>38</sup>. Sans véritable légitimité ni sur le marché intérieur ni à l'exportation, le vignoble à vin chinois est soumis à de forts effets de mode. En s'appliquant à un territoire vinicole à la superficie exiguë, ils entraînent de fortes variations à la hausse comme à la baisse.

La culture de la vigne constitue un fait purement productif; mis à part le paysage viticole lui-même, il n'a pas induit la création de phénomène géographique spécifique. Ainsi, la Chine produit du vin, mais on y observe nullement de système socio-spatial créé autour du vin. Les régions viti-vinicoles constituent des micro-territoires totalement singuliers et isolés de leur contexte social et géographique. La notion même de vigneron, en ce qu'elle implique de traditions, de rapport émotionnel, voire sensuel à l'élaboration de vin, est largement étrangère en Chine. En effet, les viticulteurs eux-mêmes préfèrent les alcools blancs ou la bière

<sup>35</sup> Boubals, D. – *Le développement de la viticulture en République Populaire de Chine*. «Le Progrès Agricole et Viticole». Montpellier. N° 20 (15 oct. 1985).

<sup>36</sup> Giroir, G. – *Le Shandong, étude géographique d'une province chinoise*. Paris IV, 1994, p. 471; *China Daily*, 24-11-1999.

<sup>37</sup> *China Daily*, 05-05-2001.

<sup>38</sup> *People's Daily*, 06-04-1999.

au vin de raisin<sup>39</sup>. Ils ont en général seulement la responsabilité de quelques rangs de vigne dans les parcelles et sont rarement spécialisés dans la vigne. De ce fait, la taille des parcelles des viticulteurs sous contrat est fort variable. L'absence de propriété foncière et de transmission d'héritage, dans un contexte encore officiellement communiste, interdit toute relation de type patrimonial à une terre qui appartient à la collectivité. De même, la viti-viniculture est trop récente et a connu trop de vicissitudes pour avoir sécrété une société et un habitat ruraux particuliers. On retrouve ponctuellement quelques éléments de la civilisation de la vigne européenne, mais totalement déconnectés de leur contexte et objets de controverse identitaire. Ainsi, la Cave Huadong de Qingdao dispose d'un château. Mais, nulle comparaison avec les châteaux du Médoc: il s'agit ici d'un édifice bâti par les colons allemands à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle qui, pour certains, non seulement est totalement étranger au style «national» mais renvoie également au passé d'humiliation de la Chine<sup>40</sup>. Près de Muping, dans la région de Yantai, un château est en cours de construction: financé par la Cave Changyu, il devrait se présenter sous une forme mélangeant les styles chinois et européen et abriter des chais et un lieu de vente<sup>41</sup>. Le tourisme vinicole reste quasi-inexistant, même si certains projets sont à l'étude, notamment dans la région de Yantai. De même, un musée du vin est en cours de construction sur le front de mer de la ville de Yantai.

Le vin n'est nullement intégré dans la gastronomie chinoise. Seuls les alcools traditionnels font l'objet de recettes spécifiques. Les régions vinicoles du Shandong sont également de grandes zones d'élevage des fruits de mer, mais quand ces derniers sont cuisinés à l'alcool, ils le sont avec des alcools blancs ou des vins de riz, jamais avec du vin<sup>42</sup>. Le vin est largement étranger aux repas ordinaires, désormais de plus en plus souvent arrosés à la bière.

La diffusion de la consommation de vin hors domicile se heurte quant à elle à la rareté des lieux de sociabilité en Chine. Si quelques bars à vin commencent à apparaître, notamment à Shanghai, Pékin, Canton, mais aussi Qingdao, Yantai ou Dalian, la notion de bistrot est inconnue en Chine. Les maisons de thé de la Chine pré-communiste n'ont rouvert qu'en faible nombre. D'une manière générale, les lieux où l'on ne fait que boire sont très limités en Chine, qu'il s'agisse du thé, et a fortiori du café, et encore plus de l'alcool: tradition, crainte des rassemblements publics et volonté de ne pas encourager ou de rendre trop visible l'ivresse semblent concourir à ce phénomène. Les bars sont généralement situés

<sup>39</sup> Bobin, F. – *Le changyu, «piquette» sur langue de bois*.

<sup>40</sup> *China Daily*, 27-02-1989, thème développé dans Giroir, G., – *Le Shandong, étude géographique d'une province chinoise*, p. 548.

<sup>41</sup> Information recueillie auprès de Mme. Tian Fang, originaire de Yantai.

<sup>42</sup> Information obtenue auprès de Mme. Cui Ping, docteur en Géographie et originaire de Yantai.

dans les grands hôtels et le vin est consommé surtout le soir. En revanche, la consommation de bière, source de recettes fiscales pour l'Etat mais aussi les collectivités locales, est largement encouragée et a connu un essor spectaculaire depuis les réformes.

En tant que phénomène productif, la viti-viniculture ne jouit nullement d'un statut à part ni d'aucune prééminence particulière. A la différence de la plupart des régions viticoles européennes spécialisées, la vigne en Chine est considérée au sein du système cultural comme une production comme les autres. Dans un pays où les cultures vivrières sont longtemps restées prioritaires et où le maintien de la production a été obtenu grâce à un apport massif d'engrais, la notion de terroir viticole spécialisé n'est apparue que fort récemment. L'alcool n'est que la transformation de ressources existantes servant d'abord à l'alimentation. Du reste, le Muscat de Hambourg constitue la base d'une partie du vignoble chinois: cépage à deux fins, il sert à produire à la fois des raisins de table et des raisins de cuve (pour le vin blanc).

Le vin de raisin constitue l'une des nombreuses manières de transformer les produits agricoles. Ainsi, les entreprises vinicoles produisent souvent toutes sortes de boissons: la fameuse Cave Changyu de Yantai fabrique aussi bien des vins, des vermouths, des champagnes («Yantai Champagne») ou des mousseux que des vins de riz et de sorgho, des brandies, des alcools médicinaux aux herbes rares et du cidre. Les aires de production de boissons s'enchevêtrent largement et il n'est guère possible de délimiter comme en Europe des civilisations du vin, de la bière ou du cidre. La région de Yantai constitue ainsi autant un pays de vin et de cidre. Celle de Qingdao est davantage connue pour sa bière et son eau minérale du mont Laoshan que pour ses vins. D'une manière générale, le vin de raisin coexiste en Chine avec de nombreux autres vins de fruits ou de plantes (ginseng, osmanthe...). Ainsi, l'Usine de Vins de Fruits de Kaiyuan (Yunnan) fabrique ainsi aussi bien du vin de raisin que du vin à base d'abricot, d'ananas, de grenade ou de litchi. Le vin n'est donc qu'un élément parmi d'autres d'une vieille civilisation agricole marquée par une variété exceptionnelle et qui a produit des boissons fermentées à partir de tout ce qui pouvait l'être.

### 2.2.3. Barrières économiques et culturelles à la recherche de la qualité

L'absence de tradition de la vigne se traduit en général par une faible attention à la qualité. On estime à seulement 26 666 ha la superficie de vignoble de qualité en Chine<sup>43</sup>. En effet, compte tenu de l'exiguïté de la surface agricole per capita, tout espace cultivé se doit d'obéir à l'«option de l'intensif» (P. Gourou); l'idée

<sup>43</sup> Jiuyin Guancha (*Observateur des boissons*), n° 5 (2001), p. 5.

selon laquelle il convient de réduire volontairement les rendements au nom de la qualité va totalement à l'encontre de pratiques paysannes orientées depuis des millénaires vers la recherche obsessionnelle de la production maximale sur une surface réduite au minimum. On retrouve également dans la viticulture chinoise la persistance du modèle de développement maoïste, en particulier le culte du volume de production. Les rendements dépassent ainsi souvent 150 hl/ha. La médiocrité de la qualité découle aussi du caractère émergent du marché du vin en Chine: face à la flambée du prix entraînée par l'excès de demande, de nombreuses caves sont contraintes ou tentées d'acheter aux viticulteurs des raisins immatures à faible teneur en sucre. Récemment, les entreprises vinicoles ont essayé de rétribuer leurs viticulteurs sous contrat en fonction de la teneur en sucre des raisins, mais cette stratégie se heurte à un marché demandeur de gros volumes à bas prix et peu regardant sur la qualité. Le souci d'éviter la prolifération des parasites due à l'humidité estivale contribue également à pratiquer des récoltes précoces. De même, la certitude d'écouler leur produit encourage chez les vignerons la persistance de la pratique de récoltes systématiques, et non échelonnées et sélectives. Dans un second temps, le vin subit alors une chaptalisation massive, et souvent un ajout d'alcool pour se conformer au goût requis par la clientèle. D'une manière générale, la médiocre qualité des raisins en Chine permet dans le meilleur des cas d'obtenir des vins légers et fruités. Les vins de garde sont pour le moment inexistants; d'autant que les caves et équipements de stockage réfrigérés font encore souvent défaut.

### 3. MODES DE CONSOMMATION DU VIN

#### 3.1. *Infériorité socioculturelle du vin vis-à-vis des alcools de grains*

De tous temps, le vin désignait en Chine indifféremment l'alcool de grains et l'alcool de raisin (*putaojiu*). C'est seulement en 1996 que les deux types d'alcool ont été nettement dissociés. D'après une codification proche de celle du vin de type occidental, le vin est désormais défini comme une boisson fermentée contenant au moins 50% de moûts de raisin.

Le vin a longtemps souffert en Chine d'un préjugé défavorable par rapport aux alcools blancs (*baijiu*, titrant au moins 45°). Seuls buvaient du vin ceux qui n'étaient pas capables de boire des alcools forts. En somme, le vin était réservé aux mauviettes, et aux femmes. La consommation d'alcools forts jouit également d'une plus grande légitimité historique. La télévision abonde en spots publicitaires où des personnages de la vieille Chine vantent, sur un mode truculent et burlesque, les vertus roboratives de ces breuvages présentés dans des carafes et autres

fioles en verre ou en poterie. Si le vin n'a pas de tradition en Chine, en revanche, les alcools blancs sont indissociables de la civilisation chinoise. Les banquets chinois ne seraient pas ce qu'ils sont sans ces spiritueux, qui sont l'occasion de tester la résistance des convives à l'alcool et de se laisser aller temporairement dans une société par ailleurs très encadrée.

Ils font partie intégrante du culte des ancêtres. Alors qu'il n'existe nullement en Chine de dieu du vin ou des vigneron, il existe en revanche un dieu inventeur légendaire des eaux-de-vie (à base de riz glutineux, de sorgho ou de millet), le fameux Du Kang, de l'époque des Zhou (vers le XI<sup>ème</sup> siècle av. J.-C.). Le taoïsme célébra également les vertus de l'alcool et de l'ivresse, qui permettent d'être en pleine harmonie avec le présent et le cours naturel des choses (*dao*)<sup>44</sup>. Liu Ling (III<sup>ème</sup> siècle), l'un des Sept Sages de la forêt de Bambous, joyeuse assemblée de lettrés taoïstes, passe pour l'un des plus grands buveurs de l'histoire de la Chine et a composé un fameux *Eloge des vertus du vin*. De même, Tao Qian (Yuan-ming) (365-427), célèbre poète-bouilleur de cru, amoureux de l'alcool et des chrysanthèmes, pouvait-il écrire : «...digne dans ma hutte humble, à mon aise je bois du vin et compose des poèmes, accordé au cours des choses, conscient de mon sort, n'ayant plus ainsi aucune arrière-pensée». Du Fu (712-770) lui-même, grand poète de la dynastie Tang, fit une chanson pour rendre hommage aux «Huit immortels du vin». L'illustre Li Bo (Bai) (701-761), poète par excellence de l'ivresse, ira même jusqu'à se noyer en trinquant avec la lune; selon lui, «après trois coupes on est accordé au grand processus».

Aujourd'hui, la représentation du vin et des eaux-de-vie s'est en partie inversée. Le Japon connaît une évolution similaire avec la préférence croissante des jeunes Japonais pour le vin au détriment du saké, dont la consommation tend à chuter fortement. Mais, en Chine, le rapport de forces est encore largement déséquilibré en faveur des *baijiu* avec une production d'alcools blancs en 2000 plus de vingt et une fois supérieure à celle du vin. La transformation du vin en phénomène de consommation de masse se heurte surtout à la concurrence sévère de la bière, dont la production est soixante treize fois plus élevée.

De plus, le contenu change, mais le contenant et le mode de boire restent immuables. On continue ainsi souvent de servir le vin dans de petits verres à liqueur et de le boire cul-sec en portant des toasts (*ganbei*). Le banquet final de *Vie et passion d'un gastronome chinois* est à cet égard riche d'enseignement sur la place du vin dans le repas mais aussi sur la différence du rapport aux boissons alcoolisées selon le profil social et politique<sup>45</sup>. Ainsi, le héros Zhu Ziyi,

<sup>44</sup> Voir à ce sujet *Eloge de l'ivresse. Le tao du vin et ses vertus*, (recueil de poèmes traduits du chinois par Cheng Wing Fun et Collet Hervé). Dans le paragraphe qui suit, le terme «vin» des traductions a été conservé, mais il faut comprendre «alcool».

<sup>45</sup> Lu Wenfu – *Vie et passion d'un gastronome chinois*, pp. 146-147.

spéculateur immobilier shanghaiën tenu pour un «exploiteur» mais racheté par son amour pour la gastronomie, ouvre le repas avec un vin de Tonghua; toutefois, ce vin «rouge foncé éclatant», est servi comme apéritif et dans un verre rempli à ras bord. Parmi les invités, Gao Xiaoting, tenancier d'un restaurant populaire et prototype du révolutionnaire anachronique, montre l'ambivalence de ses sentiments à l'égard des alcools blancs: «Je savais bien qu'au début d'un repas, il faut éviter les alcools blancs, sinon la gorge s'enflamme et tue les goûts. Pourtant moi, c'était de l'alcool blanc que je voulais. Et s'il n'atteignait pas les soixante-quatre degrés, je le trouvais sans goût: je m'étais mis à en boire à l'époque des Années Noires (période de famine des années 1959-1961)!».

### 3.2. Vin et code des saveurs

L'engouement récent d'une partie des Chinois pour le vin n'implique nullement une adhésion totale à la saveur qu'il présente en Occident. Il est jugé en fonction d'une typologie des saveurs propre à la Chine.

En effet, pour la plupart des Chinois, le vin de type européen se caractérise par une saveur trop aigre. Parfois comparé à du vinaigre, il suscite la grimace chez le consommateur chinois. La vinification locale privilégie ainsi l'élaboration de vins de table nettement plus sucrés qu'en Europe, même si la demande évolue lentement vers des produits plus secs. La teneur en sucre peut atteindre 30 grammes par litre, au lieu de moins de 20 grammes habituellement<sup>46</sup>. Selon les prévisions, la production en 2005 devrait être constituée à 40% de vins secs<sup>47</sup>. Le vin en tant qu'influence culturelle extérieure se trouve ainsi soumise à un processus de sinisation.

La consommation de vin donne lieu parfois à des pratiques jugées hérétiques pour les palais des amateurs de vins occidentaux. En raison de son coût élevé mais aussi pour des raisons de préférence gustative, il n'est pas rare que le vin soit consommé dilué avec des boissons gazeuses (de type Coca Cola ou Sprite notamment). Parfois, il est servi avec des glaçons. Dans ces conditions, la consommation croissante de vin en Chine ne peut guère être interprétée comme la diffusion du modèle culturel européen. L'emprunt à l'art de vivre occidental s'accompagne ici d'un processus de dénaturation du produit qui en annihile la portée culturelle. L'amateur chinois de vin mêle indistinctement et sans les hiérarchiser les modes de consommation s'appliquant à la fois à un produit du terroir, à des boissons gazeuses de multinationales et au whisky. La Chine incarne encore

<sup>46</sup> Hopkins, N. – [extrait d'un article paru dans] *The Wine Magazine* (Sydney), traduit in *Le Courrier International* (mai 2001).

<sup>47</sup> *Jiuyin Guancha* (Observateur des boissons), n° 5 (2001), p. 4.

pour le moment une caricature d'un mode globalisé de boire le vin. En l'absence d'élément d'appréciation du goût du vin, elle réalise un improbable syncrétisme entre diverses traditions étrangères.

#### 4. LE VIN, ÉLIXIR DE LONGUE VIE

Les Chinois ne consomment pas de vin au cours des repas. En raison de l'absence d'une enzyme spécifique dans le foie, la plupart d'entre eux supporteraient mal de boire du vin. C'est donc un peu à contre-cœur que les Chinois s'adonnent à la dégustation de vin. Si une partie des Chinois s'est mise à boire du vin, c'est en quelque sorte malgré son goût. En Europe, la découverte des vertus thérapeutiques du vin n'a fait que donner un motif supplémentaire aux buveurs d'assouvir leur goût pour cette boisson, voire a pu servir d'alibi commode pour justifier une certaine intempérance. En Chine, goût pour le vin et thérapeutique apparaissent largement dissociés; la vertu médicinale précède, voire se substitue à la satisfaction gustative<sup>48</sup>. L'engouement récent pour la consommation de vin en Chine est lié non pas à l'attraction intrinsèque du produit mais plutôt à ses vertus médicinales réelles ou supposées.

La cave vinicole Changyu de Yantai (Shandong) décrit ainsi les vertus de ses produits<sup>49</sup>: *«Le vin rouge a pour fonction de drainer l'estomac, d'apaiser la fatigue, de stimuler la circulation du sang et d'accroître l'énergie vitale»*. Quant au vin blanc, *«il a un effet tonique et est bon pour relaxer les muscles et les articulations, préserver la bonne mine, et est surtout utile pour améliorer la constitution physique et la santé»*.

Le vin profite dans ce domaine d'un certain rejet à l'égard des alcools forts, dont les Chinois commencent à découvrir la nocivité pour la santé. Plus qu'un simple facteur de réduction du risque de maladie cardio-vasculaire, le vin rouge a pris place parmi les innombrables moyens et remèdes dont les Chinois s'entourent afin d'assurer ce qui leur tient le plus à cœur, leur longévité. La consommation de vin blanc, en revanche, dont les vertus thérapeutiques semblent moins probantes, a baissé et s'avère désormais vingt fois inférieure à celle du vin rouge. La consommation de vin ne repose donc pas sur une réelle conversion des palais chinois au goût du vin, elle est réintégrée dans la conception médicinale traditionnelle de l'alimentation. Cette boisson étrangère n'est pas adoptée telle quelle, elle subit ainsi un processus de filtrage, de réappropriation, voire d'assimilation culturelle.

<sup>48</sup> Sur la relation étroite entre alimentation et médecine en Chine, voir Anderson, E. N., o. c., pp. 187-199.

<sup>49</sup> Wang Wenzhe – *Zhongguo niangjiuye daquan (Beverages offered by China)*, pp. 220-221.

## CONCLUSION

La découverte du vin par les Chinois est très récente; il est donc difficile de prévoir l'évolution de la production et de la consommation de vin en Chine, de même que celle du goût des consommateurs chinois en matière de boissons alcoolisées. Les effets de l'entrée de la Chine dans l'OMC sur le marché du vin sont également à l'heure actuelle malaisés à estimer.

En revanche, il apparaît clairement qu'en Chine la civilisation de la vigne et du vin rentre en contact avec un contexte démographique, politique, géopolitique et culturel tout à fait singulier. Si la greffe de cette plante dite de civilisation sur l'antique et singulière civilisation chinoise semble prendre avec une vitesse surprenante, c'est sur des bases fort différentes de celles qui sont les siennes dans le Vieux mais aussi le Nouveau Mondes. Le cas du vin est riche d'enseignement sur les modalités d'interaction entre les civilisations, et plus particulièrement entre la civilisation chinoise et la civilisation occidentale. D'un côté, la diffusion de la viti-viniculture en Chine peut apparaître comme une manifestation supplémentaire de l'expansion de la civilisation occidentale; à ce titre, on peut parler d'occidentalisation, voire d'européanisation de la Chine. D'un autre côté cependant, la direction unilatérale de ce processus ne doit pas conduire à interpréter ce phénomène à partir d'un modèle simpliste de type émetteur-récepteur et, en l'occurrence, comme une régionalisation de la civilisation chinoise, et sa substitution par une civilisation présumée plus globale. La civilisation de la vigne et du vin, loin d'être transposée dans son intégralité, apparaît localement largement différente dans son statut, ainsi que dans son rapport au territoire et à la société.

En matière de viti-viniculture, la civilisation chinoise apparaît au total fragmentée en diverses aires non-jointives issues de périodes historiques différentes. La vigne est arrivée par voie terrestre et par l'Ouest; mais, la présence de l'Islam a empêché de transformer cette civilisation de la vigne en civilisation du vin. La civilisation du vin n'a donc pu se diffuser par la terre du bassin méditerranéen vers le reste de la Chine. Le vin, lui, est arrivé en Chine de l'Est par la mer grâce aux colons, aux missionnaires et aux Chinois d'outre-mer à partir de la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle; mais, sa propagation vers la Chine centrale a été bloquée par le repli de la Chine et sa priorité accordée à l'autosuffisance alimentaire à partir des années 60. Depuis 1978, et surtout le milieu des années 90, cette civilisation du vin, à la fois vecteur et emblème de la mondialisation, est revenue par voie maritime, mais ne concerne encore pour l'essentiel que l'archipel mégapolitain de Chine orientale, et non les profondeurs rurales et non-côtières de ce pays-continent.

## BIBLIOGRAPHIE

- ANDERSON, E. N. – *The Food of China*. New Haven et Londres: Yale University Press, 1988.
- BOBIN, F. – «Le changuy, "piquette" sur langue de bois». *Le Monde* (08 septembre 2000).
- BOUBALS, D. – «Le développement de la viticulture en République Populaire de Chine». *Le Progrès Agricole et Viticole*. Montpellier. N° 20 (15 octobre 1985).
- CHANG, K. C., ed. – *Food in Chinese Culture, Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven et Londres: Yale University Press, 1979.
- Changyu Putaoniangjiu Gongsì* (Changyu Pioneer Wine Co.). Yantai, Chine, non daté. Dépliant chinois/anglais.
- China's Biodiversity: a Country Study*. Pékin: China Environmental Press, 1998.
- DOLLFUS, O. – *La mondialisation*. Paris: Presses de Sciences Po, 1997.
- Eloge de l'ivresse. Le tao du vin et ses vertus*. Recueil de poèmes traduits du chinois par Cheng Wing fun et Collet Hervé. Millemont, France: Moundarren, 1988.
- GIROIR, G. – *Le Shandong, étude géographique d'une province chinoise*. Sous la dir. de P. Claval. Paris: Université Paris IV, 1994. Notamment pp. 226-230 et 468-472.
- HUNTINGTON, Samuel P. – *Le choc des civilisations*. Paris: O. Jacob, 1997.
- JULLIEN, A. – *Topographie de tous les vignobles connus*. Paris et Genève: Champion-Slatkine, 1985.
- LATOUCHE, S. – *L'occidentalisation du monde*. Paris: Agalma/la Découverte, 1992.
- LAUFER, B. – «Sino-Iranica; Chinese contributions to the history of civilization in ancient Iran; with special reference to the history of cultivated plants and products». *Field Museum of Natural History, Anthropological Series*. Chicago. Vol. 15, n° 3 (1919).
- LU WENFU – *Vie et passion d'un gastronome chinois*. Roman traduit par A. A. Curien et Feng Chen. Paris: Philippe Picquier/Unesco, 1988.
- MOREAU-DEFARGE, P. – *La mondialisation*, Paris: PUF, 2001. (Que Sais-Je ?).
- MOTE, Frederick W. – «Yüan and Ming», in CHANG, K. C., ed. – *Food in Chinese Culture. Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven, Londres: Yale University Press, 1977, pp. 193-259.
- PAULET, J.-P. – *La mondialisation*. A. Colin: Synthèse, 1998.
- PITTE, J.-R. – «Vignobles et vins du Japon». *Annales de Géographie*, n° 510 (mars-avril 1983), pp. 172-199.
- PITTE, J.-R., dir. – «La nouvelle planète des vins». *Annales de Géographie*, n° 614-615, (juillet-octobre 2000).
- SCHAFER, Edward E. – «T'ang». In CHANG, K. C., ed. – *Food in Chinese Culture. Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven and Londres: Yale University Press, 1977, pp. 85-141.
- SCHAFER, Edward E. – *Peaches of Samarkand, A Study of Tang's Exotics*. Berkeley and Los Angeles: University of California, 1963.
- SMITH, Arthur H. – *La Vie des paysans chinois*. Paris: Payot, 1930.
- STEVENSON, T. – *Encyclopédie mondiale du vin*. Paris: Flammarion, 1999.
- TIGIER, L.; WOLF, R. – *Le Goût de la Chine*. Paris: Flammarion, 1986.

- WANG WENZHE – *Zhongguo niangjiuye daquan (Beverages offered by China)*. Pékin: China Science and Technology Press, 1988. Version chinois/anglais.
- Yantai Changyu Putaoniangjiu Gongsi 1892-1992 (Yantai Changyu Pioneer Wine Company). Non daté, 18 p. Plaquette commémorative chinois/anglais.
- YÜ YING-SHIH – «Han», in CHANG, K. C., ed. – *Food in Chinese Culture, Anthropological and Historical Perspectives*. New Haven et Londres: Yale University Press, 1979, pp. 53-85.
- Zhongguo nongcun tongji nianjian 2000 (Annuaire statistique rural de Chine)*. Pékin.
- Zhongguo nongye nianjian 1991 (Annuaire agricole de Chine)*. Pékin.
- Zhongguo qinggongye nianjian 1999 (Annuaire de l'industrie légère de Chine)*. Pékin.

