

L'Association Renaissance du Château de Pontus de Tyard

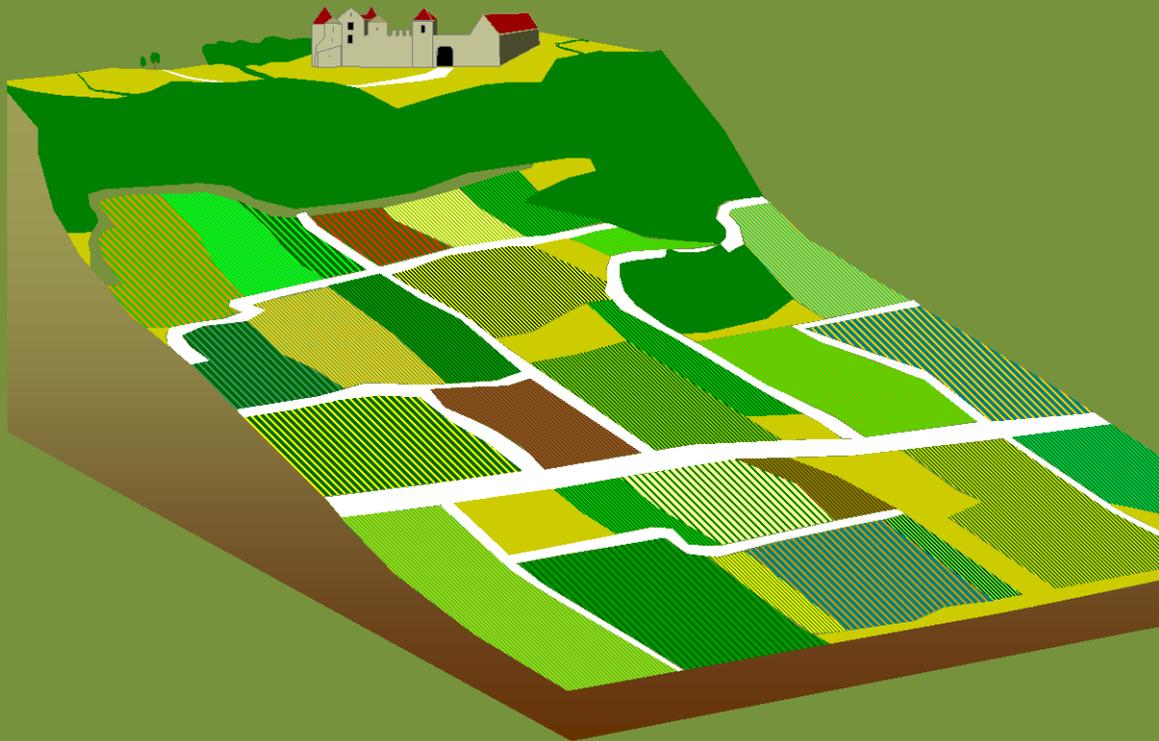
La Chaire UNESCO « Culture et Tradition du Vin » de l'Université de Bourgogne

Le Jardin des Sciences de Dijon

Présentent :

Les 5^e Journées "Biodiversité et Patrimoine Viticole"

Terroirs et Climats



10, 11 & 12 juin 2016





5^e année du cycle des Journées d'Etude proposées
par l'Association Renaissance du Château de Pontus de TYARD

Sommaire :

1. Accueil : le mot du Président de l'Association, Claude JOUVE	Page 3
2. Présentation des Journées 2016, par Jocelyne PERARD, Responsable de la Chaire UNESCO « Culture & Tradition du Vin » de l'Université de Bourgogne.	Page 4
3. Daniel KUNTH, Astrophysicien, Directeur de Recherche CNRS : « Vignes, vins et étoiles »	Page 5
4. Patrick De WEVER : Professeur de Géologie, Muséum National d'Histoire Naturelle : « Géologie et Vin »	Page 18
5. Aubert de VILLAINÉ, Président d'honneur de l'Association des Climats du Vignoble de Bourgogne – Patrimoine mondial : « Historique et enjeux de la reconnaissance par l'UNESCO au titre de Paysage culturel »	Page 37
6. Jean-Pierre GARCIA, Professeur à l'Université de Bourgogne : « Terroirs, climats... ou le vin et le lieu en Bourgogne »	Page 42
7. Jean-Pierre VALABREGUE, Linguiste, Toponymiste : « Recherche sur les toponymies des "climats" : convergences Côte d'Or/Saône et Loire ; différence et complémentarités »	Page 55
8. Andréas JUNG, Biologiste, Ampélographe & Chercheur : « Découvertes sensationnelles de cépages disparus en Allemagne 2005 – 2015 et nécessité de créer des conservatoires privés pour assurer leur survie »	Page 63
9. Jean-Claude RATEAU, Viticulteur à Beaune et Président du « Groupement d'étude et de suivi des terroirs », association fêtant ses 20 ans d'existence qui met en place un conservatoire d'anciens cépages bourguignons à Beaune.	Page 70
10. Audrey PAGES et Caroline LE ROUX : Ingénieurs, Chambre d'Agriculture du Rhône : « Bilan des bandes fleuries du programme Agrifaune dans le Beaujolais »	Page 80
11. Claus-Peter HAVERKAMP, Historien - Membre de l'Académie de Mâcon : « Bienvenue chez les Thiard »	Page 87
12. Jean-Marc BONNEFOY, Professeur d'Histoire, Doctorant « L'évolution de la propriété viticole sur le canton de Nolay entre la Révolution et le XX ^e siècle (crises viticoles vins communs ou de qualité dans les arrières côtes) »	Page 95
13. Gérard FERRIERE, Conservateur au Jardin des Sciences de Dijon : « Environnement de la Côte chalonnaise : les pelouses calcicoles »	Page 109
14. Christian MARECHAL, Président de l'Association des Vignerons du Haut Val d'Amour : « Création et gestion d'une vigne conservatoire par une association de vignerons amateurs du vignoble jurassien »	Page 118
15. Eric BIRLOUEZ, Ingénieur agronome, Sociologue : « Evocation de ce qu'a été l'alimentation (y compris le vin et autres breuvages) des élites aristocratiques et religieuses à l'époque de Pontus de Tyard »	Page 131
16. Emilie CAM, Architecte urbaniste, Agence d'Urbanisme Sud Bourgogne : « Habitat et paysages viticoles du sud de la Côte chalonnaise : quelles spécificités ? »	Page 139
17. Anne JOST, Professeur D'histoire & Géographie, Mémorialiste Institut Jules Guyot : « Valorisation touristique des Climats bourguignons et des zones périphériques »	Page 155
18. Xiang GAO, Fondateur de l'Ecole de la culture du vin à Shanghai, Spirit : « Ressenti des Chinois pour notre approche des terroirs et climats bourguignons face à des productions plus massives (appellations régionales : Bourgogne, Bordeaux, ...) mondialisée (vin de cépage) »	Page 158
19. Aubert de VILLAINÉ : « Conclusion des Journées d'étude "Terroir et Climats" »	

* * * * *

1. Accueil :

**Le « mot »
du Président de l'Association
Renaissance du Château
Pontus de TYARD,
Claude JOUVE**



Les Membres de l'Association Renaissance et moi-même, sommes très heureux de vous recevoir pour parcourir, ensemble, ces Journées d'Etude, dans des lieux façonnés par notre « mentor », Pontus de TYARD. En réalité, cette année, vous êtes conviés à 2 journées d'étude augmentées d'un bonus consistant en un dimanche festif, autour des crus de la Côte chalonnaise et de quelques divertissements : expositions (il y en a 4, dont celle élaborée par les étudiants de l'Ecole Nationale du Paysage de Versailles), ballades dans la Côte, à pied ou « à bicyclettes » (comme disait la chanson !), musique et théâtre, visites du château, des conservatoires et des parcours les incluant...

Ces Journées d'Etude constituent la V^e édition de cette série commencée en juin 2013. Le programme est varié et se focalise, cette année sur la question des « climats ». Il s'agit, vous l'avez bien compris, des terroirs et non des caprices atmosphériques excités par nos activités humaines.

Eh, oui ! Ces fameux « climats », consécration du travail de l'être humain œuvrant dans les vignobles bourguignons depuis des siècles et des siècles (on peut même dire des millénaires) « ont été inscrits au Patrimoine mondial de l'Humanité le 4 juillet 2015, à l'issue d'une candidature initiée en 2006. Cette inscription représente la reconnaissance d'un territoire unique au monde, un héritage culturel vieux de 2000 ans ! »¹. La Côte chalonnaise, le Mâconnais, peuvent exciper leurs « climats », encore faudrait-il les sortir de leur gangu historique pour les faire « briller » quelque peu...

Nous aurons l'occasion de comprendre avec les personnes qui ont promu cette reconnaissance, les tenants et les implications de cette inscription essentielle, puisque mondiale. Cette année nous verrons les centres d'intérêt « en grand », puisque nous consulterons l'univers, nous ausculterons notre bonne vieille planète, ...et nous ferons même un saut à l'autre bout de la Terre, en ouvrant le voile sur ce qui se passe en Chine en matière vitivinicole... Ce balayage large ne nous empêchera pas de porter nos regards sur notre territoire, sur notre histoire, et aussi sur les terroirs voisins du Jura ou d'Allemagne... Je vous souhaite une très bonne dégustation de toutes les informations que vous allez recevoir !... Et n'hésitez pas à le faire savoir. Merci.

* * * * *

¹ Source: BIVB. Consultation du 09 juin 2016.

Ouverture des Journées 2016 :

par Jocelyne PERARD,

Responsable de la Chaire UNESCO

« Culture & Tradition du Vin » de l'Université de Bourgogne



Source : tervici.in2p3.fr

« Je suis heureuse d'ouvrir

Les 5^e Journées "Biodiversité et Patrimoine Viticole"

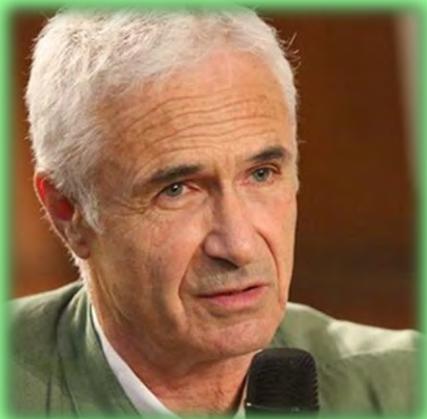
... Nous voici réunis dans ce château connu et reconnu de Pontus de Tyard, sauvé de la ruine et de l'oubli, par cette équipe villageoise qui nous accueille en ces lieux inspirés. Comme l'a rappelé le Président, Claude JOUVE, Pontus de TYARD fut un personnage des plus complets : philosophe, poète, scientifique, ... et plus particulièrement humaniste à qui l'on doit l'économie de massacres fratricides perpétrés lors des terribles guerres de religion.

Il se trouve que ces journées d'Etude constituent la première édition après l'inscription des vignobles bourguignons à l'inventaire de l'U.N.E.S.C.O., reconnaissance pour la Côte d'Or, mais également retombées sur la Côte chalonnaise. Je salue au passage le travail des promoteurs, Aubert de VILLAIN (présent ici) et Jean-Pierre GILLOT. Un inventaire des climats, y compris de la Côte chalonnaise est entrepris par Jean-Pierre GARCIA et ses équipes.

Ce matin, en arrivant sur ce territoire, nous avons été saisis par la beauté de ces paysages, porteurs des patrimoines construits et de "savoir-faire" humains. Nous savons que les vignerons de la Côte Chalonnaise, souvent petits entrepreneurs, se mobilisent quant à une inscription à l'inventaire de l'UNESCO... Les vignerons se sentent concernés... Les injustices possibles, émanant des vieux classements AOP-IGP, sont ressenties et cette éventuelle inscription en réduirait les stigmates... Certains terroirs auraient pu être classés en 1^o crus.

La dynamique enclenchée avec la Chaire UNESCO depuis 5 années, se poursuit et continuera à apporter son soutien à ces Journées d'Etudes Pontus de TYARD. Cette œuvre, en tout point conforme à la vocation de l'Association Renaissance du Château Pontus de Tyard, favorise la diffusion des savoir (notamment ceux portant sur le patrimoine viti-vinicole...) dans les publics les plus larges... Place aux conférenciers, Place aux échanges avec vous les participants à ces V^o Journées d'Etude ! »

* * * * *

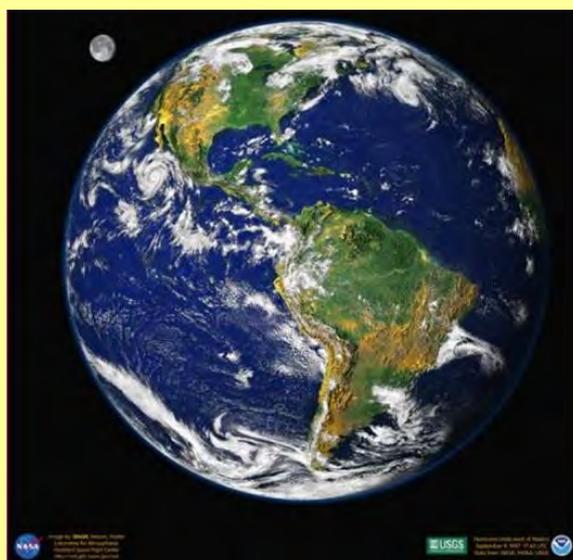


Source : laurencehonorat.com

Daniel KUNTH ²,
Astrophysicien,
Institut d'Astrophysique de Paris,
Directeur de Recherche CNRS

« *Vins, cosmos et poésie* »

Résumé : « *Le vin ouvre à des ivresses quasi cosmiques. Les poètes et les écrivains l'ont célébré depuis toujours. Il est chanté dans l'Antiquité et plus près de nous par MONTAIGNE, François VILLON, ou Georges BRASSENS et en perse par Omar KHAYYAM qui lui a consacré ses célèbres "rubayats" (quatrains en persan). Le ciel leur donne raison puisque pour reprendre l'expression maintenant consacré par Hubert Reeves, nous sommes tous "les enfants des étoiles". Lorsque nous buvons le jus de la vigne, nous récapitulons quelques milliards d'années de l'histoire de l'univers. Il a rassemblé patiemment les éléments qui nous constituent, fer, carbone, et peu à peu dans le froid interstellaire, les molécules qui donnent naissance à la vie et par là même à la complexité du vin. Le vin vient de haut !* »



**Un parcours sidéral et sidérant dans l'infiniment {grand et petit}...
en quelques diapositives, sans renverser son verre de vin !**

² Source : Futura, consultation du 1 juin 2016 : Daniel KUNTH est Directeur de Recherche au CNRS, Astrophysicien : « *Je m'intéresse à la cosmologie, aux quasars et la formation des galaxies. Je travaille à l'Institut d'Astrophysique de Paris. D'une manière générale, je suis surtout "observateur" et à cette fin j'utilise les grands télescopes de l'observatoire européen du Chili, le télescope spatial Hubble, etc. ... En dehors de mes activités de recherche, j'ai participé à divers projets de vulgarisation scientifique comme "les Oreilles dans les Etoiles" (livre-CD écrit avec Jacques Lanzmann et Michel Boujenah), ou "Peut-on penser l'astrologie : Science ou Voyance ?" (Ed. Le Pommier). J'ai été l'initiateur de la "Nuit des Etoiles", programmée pendant plus de 15 ans, chaque été sur France 2. J'ai également participé à des ouvrages collectifs comme le "Dictionnaire Culturel des Sciences" (Seuil) et "La Maladresse" (Ed. Autrement, février 2003) et des chroniques dans les revues "Alliage" et "Ciel et espace". Mes derniers ouvrages parus :*

- L'astrologie (avec Ph. Zarka) : Que Sais-Je (PUF), 2005
- Le Grand Univers et nous : Editions Bayard, 2005
- Les Balises de l'Univers : Editions Le Pommier, juin 2008 »



« L'alcool a été fait pour supporter le vide de l'Univers, le balancement des planètes, leur rotation imperturbable dans l'espace, leur silencieuse indifférence à l'endroit de votre douleur ». ³

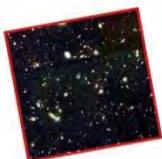


Quelques questions, beaucoup de questions... Quelques réponses... peu encore !

La matière, l'univers... ses composants, les atomes...

ORIGINE ET EVOLUTION DE LA MATIÈRE DANS L'UNIVERS

PASSE PAR L'ORIGINE ET L'EVOLUTION DE NOS ATOMES



Mariage de l'infiniment grand et de l'infiniment petit et un verre pour apprécier

La matière qui nous entoure est composée de briques de base : **LES ATOMES**.



Democrite

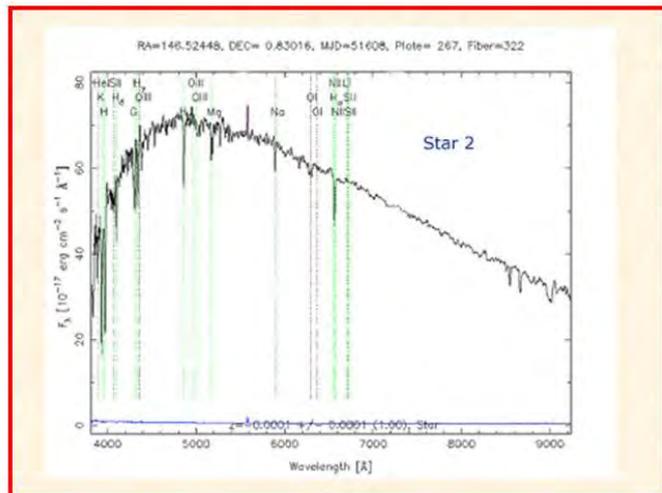
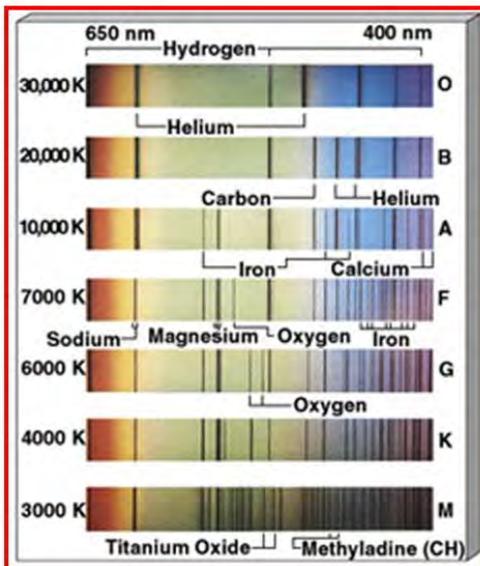


UN ATOME : une très petite entité composée d'un **noyau** central très compact et entouré d'un **nuage électronique**

³ Marguerite Duras : « La vie matérielle », Editeur Gallimard, Collection : Poche, Folio, Paris, 1994, ISBN-13: 978-2070387175, 192 pages.

La spectroscopie :

Carte d'identité des atomes : *Code barre*



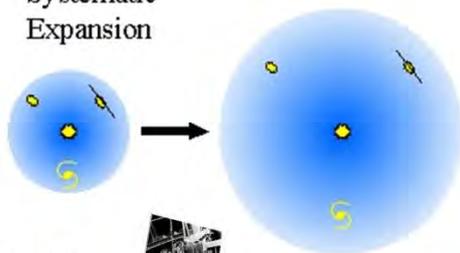
L'Univers : il est né il y a 13 a 14 milliards d'années...

... d'une singularité physico-mathématique

→ c'est le fameux « Big bang »... et la suite... l'expansion de l'Univers...

L'expansion de l'univers

Systematic Expansion



Cela sera vérifié en 1929 par Edwin Hubble



Constante de Hubble 72 (km/s)/Mpc mesurée à 5-10 % près

D'abord la nucléosynthèse **primordiale**

La matière commence à s'ordonner dès les **premières secondes** après le Big Bang.

Des particules « élémentaires » se rassemblent pour former les premières briques de matière : protons (p) et neutrons (n).

Puis apparition des premiers noyaux d'atomes : Hydrogène (1p) facile ! Hélium (2p+2n → He) plus difficile!!!

Et l'Univers vit sa vie...

Univers en expansion se refroidit.

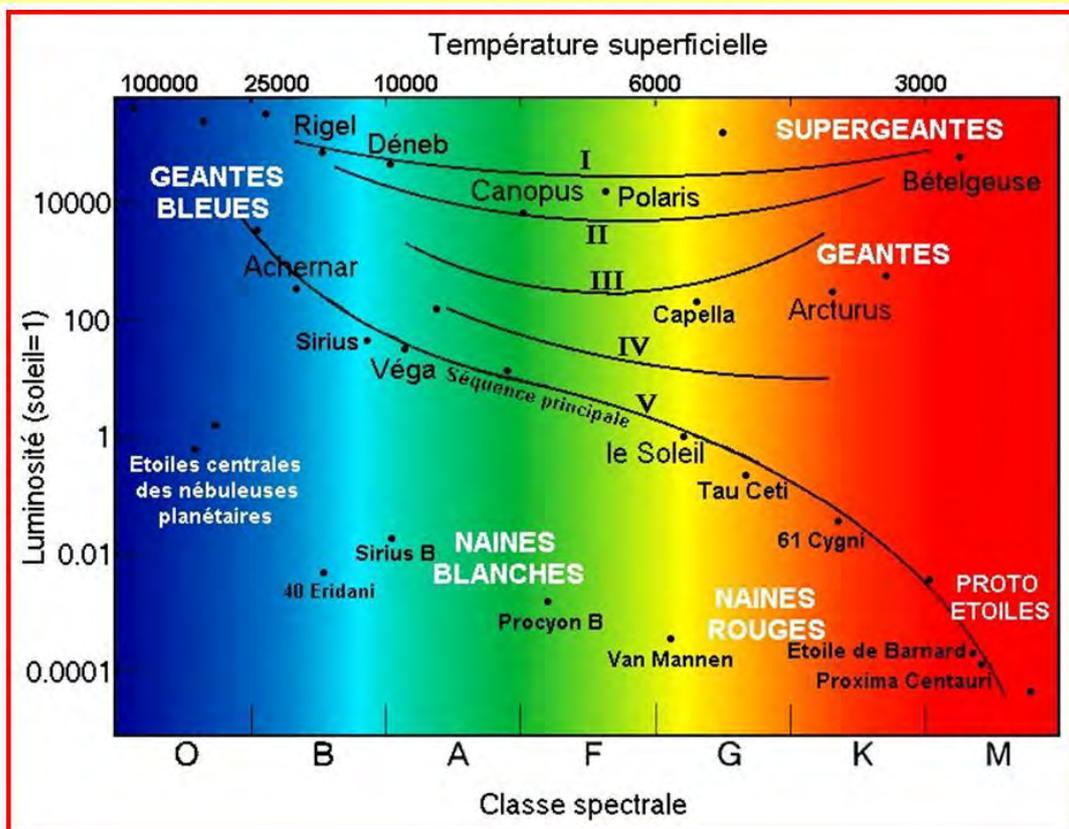
Après 300 000 ans du gaz H, He et rien d'autre !!!

Et puis... la gravitation domine peu à peu l'Univers: **MATIÈRE ATTIRE MATIÈRE**

→ Les premières structures naissent

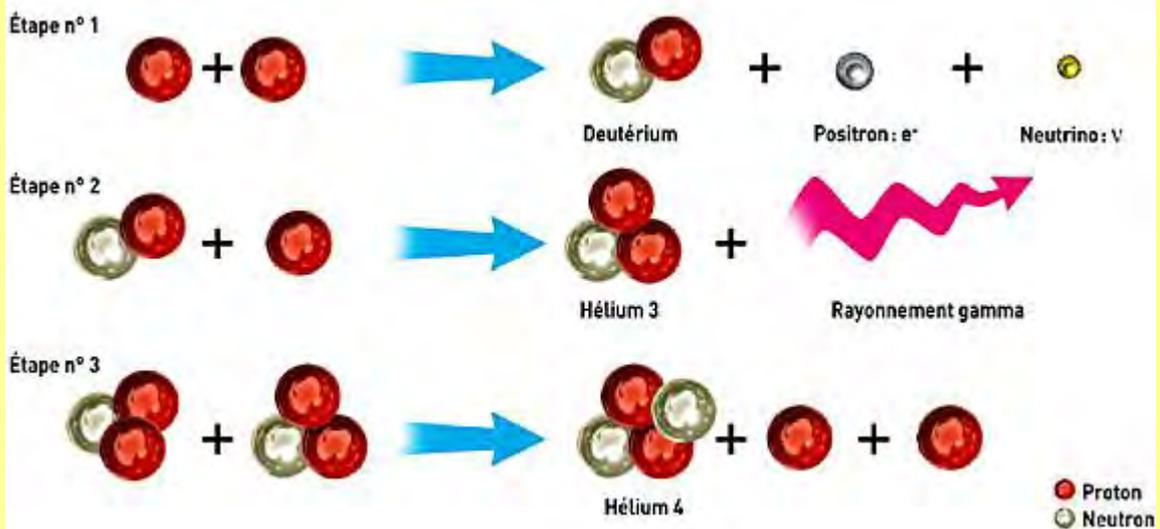
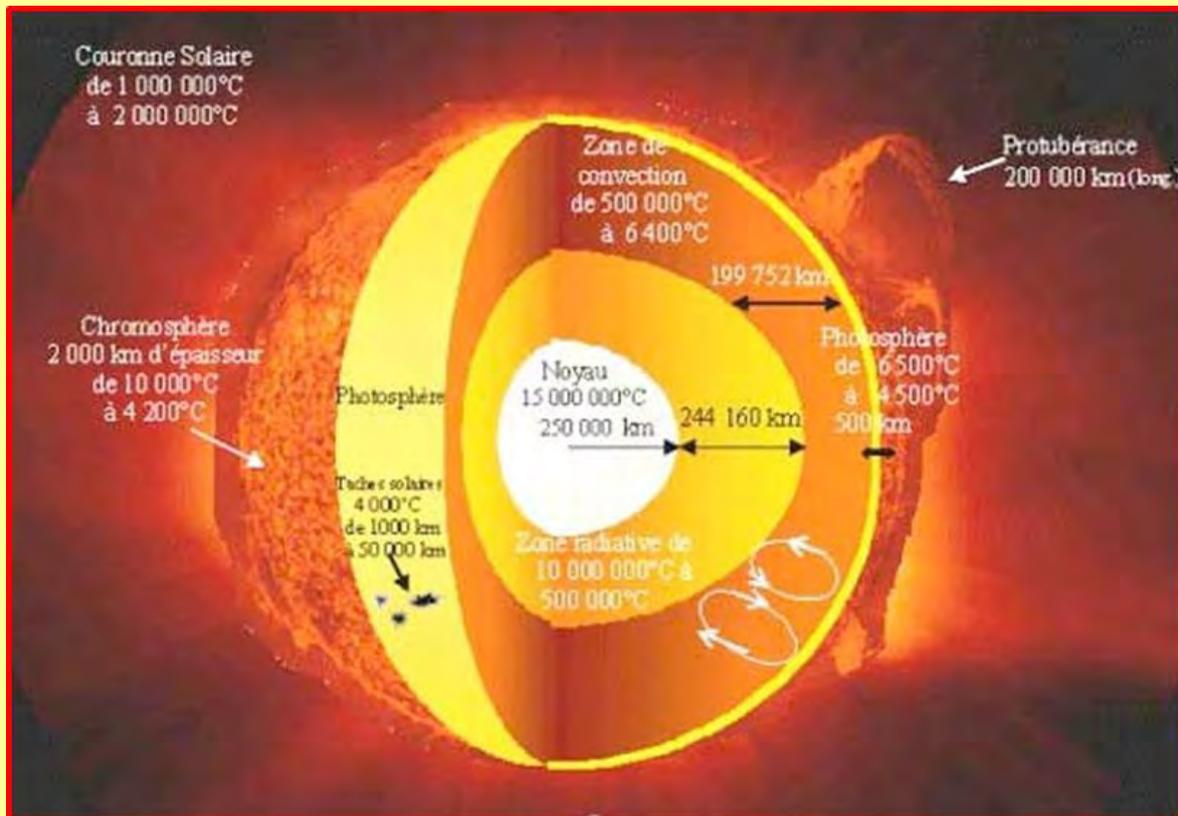
→ premières galaxies → premières **étoiles**

Le tableau de la famille « étoile » : pour tous les goûts...



D'où viennent que les étoiles brillent ?

... de la fusion thermonucléaire...



Transformation de l'hydrogène en hélium dans le soleil :

Prenons l'exemple de notre Soleil...

Comme toute étoile, le Soleil est un gigantesque réacteur nucléaire.

En son cœur, des réactions nucléaires de fusion ont lieu...

L'hydrogène y est transformé en hélium en libérant de l'énergie.

La température au centre du Soleil est de 15 millions °C
et la densité est de 150 fois celle de l'eau (150 g/cm³).

La transformation de l'hydrogène en hélium est complexe,
elle se déroule en 3 étapes :

I° étape : 2 protons interagissent pour former un deuton (noyau de deutérium). Au cours de ce processus, un proton est transformé en neutron, en émettant un positron ou électron de charge positive et un neutrino, particule de la même famille que l'électron transportant de l'énergie, de masse très faible.

II° étape : un deuton se combine avec un proton pour former de l'hélium 3 en libérant de l'énergie sous la forme d'un rayonnement gamma (ou photon).

III° étape : 2 noyaux d'hélium 3 fusionnent pour former de l'hélium 4 en éjectant 2 protons.

De fil en aiguille

.....

de noyau en noyau

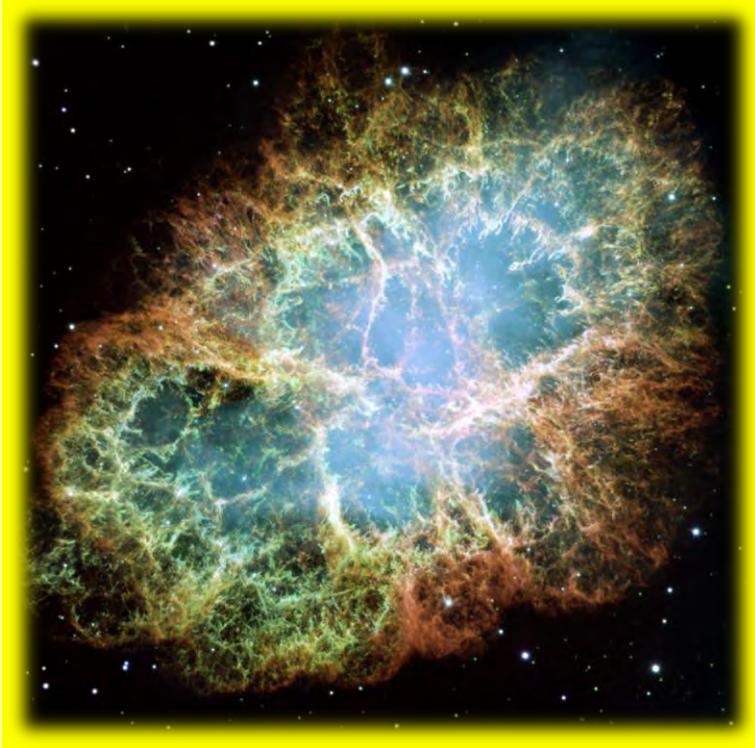
H ---> He--->C---> N, O ---> Ne, etc

Les petites étoiles sont plus nombreuses
mais font peu de noyaux complexes

Les étoiles massives ---> le contraire



étoiles de type solaire : nébuleuse planétaire / naines blanches



Le Crabe

Cette nébuleuse est le reste de l'explosion d'une étoile massive, qui a eu lieu en 1054.

Les filaments s'entremêlent et illustrent comment la matière de l'étoile se dissout dans l'espace et l'enrichit en **éléments lourds (C, O, Ni, Fe...)**.

Ces éléments lourds P, Mn, Ni, Ca, etc. - que les astronomes appellent collectivement des métaux - ne représentent aujourd'hui que 2% de la masse de tous les atomes de l'Univers.



Nébuluse de la Carène 7500 AL (vert : azote ; oxygène : bleu ; soufre : rouge)

Le milieu interstellaire froid : berceau des molécules

Loin des étoiles, il fait très froid.

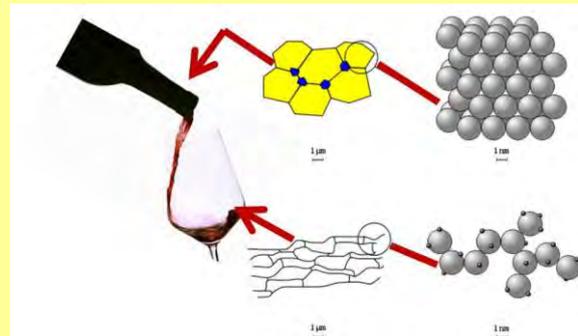
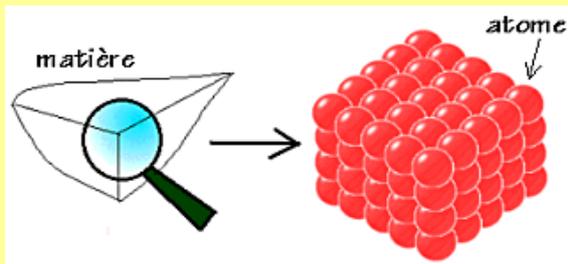
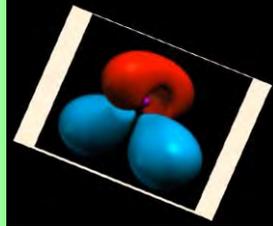
La température est proche du zéro absolu, la matière est comme figée, immobile.

Les atomes se rencontrent plus facilement et s'associent pour former des molécules.

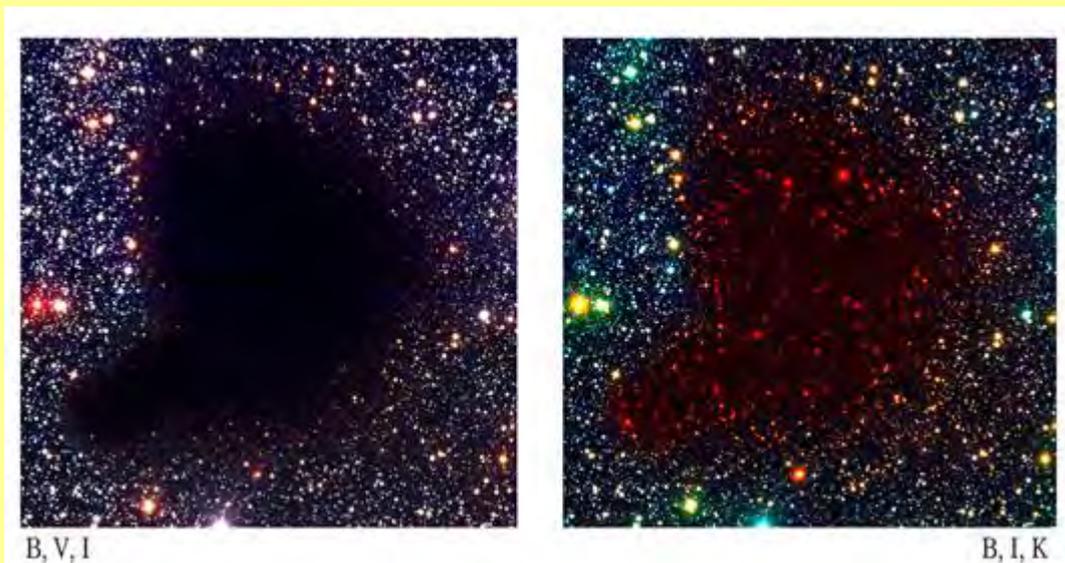
On parle alors de nuages moléculaires.

Prenons l'exemple de l'eau : {hydrogène +oxygène} = H₂O

vous buvez des atomes d'hydrogène fabriqués il y a 14 milliards d'années au cours du « big bang » et des atomes d'oxygène fabriqués dans les étoiles massives des galaxies depuis des milliards d'années...



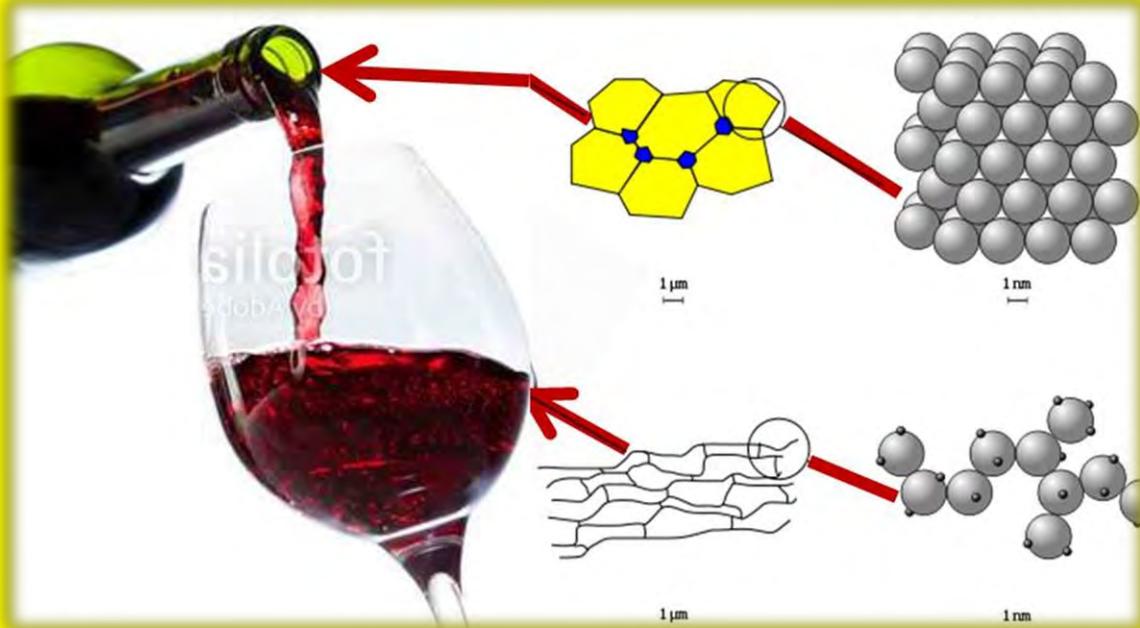
Une chimie complexe, grâce aux poussières : on y a découvert plus de 150 molécules complexes.



Voie lactée à 120 parsecs de son centre et 25.000 années-lumière de la Terre, se trouve le nuage de Sagittarius B2. Un des plus grands nuages moléculaires de la galaxie et surtout, disposer de milliards de litres d'alcool !

La majeure partie est toxique pour l'homme ! On y retrouve de l'alcool vinylique (nommé aussi éthanol) et du méthanol, utilisé sur Terre comme antigel, solvant ou encore carburant. Seul alcool consommable, l'éthanol ! Par ailleurs, le nuage contient également du formiate d'éthyle, responsable de l'arôme des framboises ! Cette découverte a été permise par l'utilisation du télescope IRAM en Espagne.

Atome de matière... atome de vin...



« De mon Bordelais, j'emmenais donc un vin et toute sa vigne avec lui : un Château Lynch-Bages de Pauillac, classé 5° « Grand cru » dans la classification officielle des vins de Bordeaux de 1855. C'est le vin français que j'emmenais avec moi, l'un des plus beaux exemples du travail humain et l'une des plus belles merveilles que produit notre Terre, avant que le coca ne soit envoyé à son tour dans l'Espace, et je n'en étais pas peu fier. Une fillette de Lynch-Bages 1975 m'accompagnait et jamais je ne m'étais senti plus lié à ma planète ».

Patrick Baudry dans la navette *Discovery* en 1985.

L'ex-présidente d'Universcience **Claudie Haigneré**, raconte sa passion du vin à travers son expérience inédite :

*« Je suis née pas très loin des vignobles de Bourgogne, en Côte chalonnaise. Mais c'est, contre toute attente, dans un autre lieu, très lointain, que s'est faite mon initiation au vin et aux bulles... En effet, (...) mon mari, l'astronaute Jean-Pierre Haigneré et moi étions accompagnés par un ingénieur formidable, et aussi grand amateur de vin. Et c'est donc sur ses conseils que j'ai emporté une **bouteille de bourgogne sur MIR**, la station spatiale russe, puis sur la station spatiale internationale »...*



Omar Khayyam (1048-1131), né à Nichapur en Perse :

“Bois du vin ami, bois, car le temps est un ennemi implacable.

Bois du vin, tu as des siècles pour dormir.” Carpe diem avant la lettre !

Cette voûte céleste devant laquelle nous restons interdits,

nous savons qu'elle n'est qu'une sorte de lanterne magique ;

le soleil est la lampe et l'univers la lanterne, et nous les images qui tournent...



D'après une étude scientifique, le vin rouge préviendrait les effets néfastes d'un séjour prolongé en apesanteur. La perte de densité osseuse et la résistance à l'insuline (molécule fabriquée naturellement dans l'organisme et qui régule le taux de glycémie – ndlr) sont les 2 principaux effets secondaires indésirables liés à un séjour prolongé dans **l'espace**. **Pour les contrer, le vin serait un remède efficace !** Le **resveratrol** (contenu dans le vin rouge) aurait la faculté d'atténuer, voire d'empêcher l'apparition de ces symptômes (Imam Momken, Université de Strasbourg)

Au **Chili**, un **viticulteur** passionné d'astronomie a eu l'idée originale de vinifier son vin à l'aide des morceaux d'une météorite qui s'est écrasée jadis sur son terrain. Voici donc Meteorito, le 1^o vin aromatisé à la météorite. Vallée de Cachapoal au Chili : cette région est réputée pour connaître de nombreuses chutes de météorites. Il y a 6.000 ans environ, une météorite, d'un diamètre de 7,632 cm, appartenant à la ceinture d'astéroïdes située entre Mars et Jupiter, se serait écrasée sur le domaine actuel de Ian Hutchinson. Ce viticulteur chilien a ouvert son propre observatoire en 2007) il a récemment eu l'idée de produire un vin atypique, **Meteorito**.



Les poètes ont célébré le vin : François Villon, Rabelais, Victor Hugo, Blaise Cendrars, Pontus de Tyard et la Pléiade...

Et les scientifiques : 0 10 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20...

En France, maintenant... Il vient d'en haut : le Vin de la Comète ??? !!!



Domaine du Météor ???... dans l'A.O.P. Faugères

dans le Jura, on marche sur les étoiles...



* * * * *



Source : mnhn.fr

Patrick DE WEVER⁴
Professeur de Géologie
au Muséum National d'Histoire Naturelle de Paris
Président honoraire
de la Société Géologique de France

« *Géologie et vin* »

Résumé : « *Le vin est réputé être la boisson des dieux. C'est peut-être parce qu'il représente l'une des plus parfaites intégrations de la nature. En effet, le vin est le produit final d'une histoire qui commence dans le sous-sol, où la plante plonge ses racines, se poursuit dans le sol sur lequel elle pousse, qui utilise les insectes pour l'insémination, les champignons et les bactéries pour obtenir une pourriture noble et enfin d'autres microorganismes pour être transformés en un liquide buvable. Mais l'Homme y met son art, son âme pour que ce breuvage devienne un nectar. Lors de la conférence, on s'arrêtera, après un bref historique sur la vigne et le vin, à souligner les relations qui existent entre le contexte géologique, le terroir et les crus, à partir de quelques exemples* ».

Prolégomènes :

Les géologues sont réputés pour leur amitié fidèle aux vins. Cette réputation a deux origines. D'abord, quand il regarde un caillou sur le terrain, le bon géologue lèche au préalable l'échantillon car l'humidité révèle des détails autrement invisibles (regardez quand il a plu, les bordures de trottoirs ne sont plus uniformément grises). Alors à force de lécher, il a soif ! Ensuite, le géologue rend hommage au vin car il a compris que cette boisson représentait la quintessence de l'intégration et du fonctionnement de dame Nature. Le vin résulte en effet d'un lien génétique qui va de la roche à l'Homme, du minéral à l'esprit (tant que l'on sait raison garder cela va de soi). La roche – qui accueille les racines de ceps sur plusieurs mètres d'épaisseur - s'associe au climat pour créer un sol. A partir de celui-ci se développe la vigne, qui utilise l'immense monde des insectes pour sa fécondation et encore plus immense monde des champignons et des bactéries pour offrir des grappes dignes d'intérêt au viticulteur. L'Homme y ajoute son art, pour transformer ce liquide en nectar. Ce n'est pas un hasard si, depuis la plus haute Antiquité le vin est associé au breuvage des dieux, bien que ceux-ci manquent parfois de modération... D'ailleurs la très sérieuse Bible y fait référence plus de 600 fois : qui ne se souvient que Jésus transforma l'eau en vin (heureux temps !) ? La cuite de Noé aussi est restée célèbre (Genèse, 9-20), et c'est également à cause du vin que Loth eut des fils avec ses filles, l'un d'eux étant le père des Ammonites (Genèse 19-32) ... Décidemment vin et géologie sont liés !

Bref historique de la vigne et du vin :

La vigne est présente en France depuis plus de 60 millions d'années : des grains de pollen ont été trouvés dans les travertins de Sézanne, à l'est du Bassin de Paris (Fig. 1). Mais il ne s'agissait pas alors du même type de vigne que celle qui sert à faire du vin.

⁴ Patrick De Wever est Professeur au Muséum National d'Histoire Naturelle (Paris), Géologue de formation, spécialiste de microfossiles il s'intéresse en particulier aux relations entre la biosphère et la géosphère. Sensibilisé par le besoin de transmettre la science il écrit des ouvrages et donne des conférences destinées au grand public. Il est aussi investi dans la valorisation du patrimoine géologique.

La vigne à vin (*Vitis vinifera*) est arrivée en Europe pendant les épisodes interglaciaires du Quaternaire. Elle nous viendrait d'Europe méridionale ou d'Asie occidentale (sud de la Mer Caspienne) et se serait propagée en Europe occidentale. Cette vigne est capable de vivre sur tout type de terrain dans les régions tempérées, ce qui n'implique pas qu'elle fournisse partout des grappes dignes de Bacchus...



Fig. 1 : Le travertin de Cézanne (51) (calcaire incrustant suite à l'action de bactéries) a préservé très finement les éléments qui baignaient dans l'eau et en a fait des moules. L'empreinte de feuilles est si fine que le détail de leurs nervures est conservé. Des parties de branches sont aussi conservées, on en voit une coupe sur la photo 1a. © C. Fricot



Transport difficile

Le vin est connu depuis la plus haute Antiquité (...). Choyée par les Grecs, promue par les Romains, la vigne à vins a été importée en Provence et en Languedoc il y a 26 siècles ! Très précocement le vin gaulois a exercé une sérieuse concurrence au vin romain, si bien que Domitien (fig. 2) a décrété l'arrachage des ceps en Gaule en 91-95, prétextant y favoriser la culture du blé (déjà le protectionnisme !)



Fig. 2 : La voie domitienne a permis le commerce du vin entre Rome et la Gaule et par là le développement du Languedoc. Pourtant, paradoxalement, c'est le même empereur Domitien qui a ruiné la région par son décret d'éradication de la vigne qui conduisit à une révolte quelques décennies plus tard. Photo prise à Berlou, à proximité de la cave coopérative. © De Wever.



Fig. 3 : A l'origine du vin : les amphores ont partie liée au vin. Un roi perse aurait stocké des raisins dans une jarre, sur laquelle était inscrit « *poison* » et les y aurait oubliés. Une femme de son harem, délaissée et souhaitant mettre fin à ses jours, but le breuvage. Au lieu de la tuer, celui-ci lui donna force et gaieté. Elle le fit goûter au roi qui l'apprécia si bien que la belle retrouva ses faveurs. Il fut alors décrété qu'il convenait de laisser fermenter les raisins ...© P. De Wever

On a cultivé la vigne partout en France tant que le vin ne résistait pas au transport. Il était alors généralement de qualité médiocre et son faible degré alcoolique ne permettait pas sa conservation. On n'ajoutait pas de sucre dans les moûts avant la découverte de Nicolas Chaptal, publiée au tout début du XIX^e siècle dans son « *art de faire, de gouverner et de perfectionner les vins* ». A l'origine, le vin fut pendant longtemps conditionné dans des amphores, grecques ou romaines, fragiles et difficiles à boucher (Fig. 3). Il fut inventé ensuite le tonneau. L'emploi du liège, matériau hermétique au liquide mais autorisant avec l'air ambiant des échanges subtils indispensables au bon vieillissement, daterait du XVIII^e siècle. Pendant très longtemps le commerce du vin fut donc limité et seuls les vignobles avec accès aux voies navigables parvenaient à diffuser leurs produits. C'est notamment le cas de l'Auxerrois et du Tonnerrois (producteurs de Chablis) où la navigation sur l'Yonne et la Seine ouvrit largement le marché parisien au vin. La mer fit quant à elle la renommée des vins du Bordelais en Angleterre et Hollande. Pendant le Haut Moyen Age le développement du vignoble est surtout dû au clergé (auquel appartient près d'un homme sur 5).

C'est aussi l'époque des moines défricheurs. Or la vigne est un excellent moyen de fragmenter la roche par ses racines. Cette propriété s'exploite encore aujourd'hui sur les flancs de l'Etna. En effet, quand une coulée de lave envahit une vallée cultivée, les siciliens, pour reconquérir le terrain, commencent par planter des genêts dont les racines broient les scories, puis des pins dont les aiguilles donnent le premier humus, et enfin des pieds de vigne. La vigne aux profondes racines permet ensuite un développement du sol tel qu'y est à son tour possible la culture de l'aubergine et du safran sauvage (d'où une bourgade tire son nom : Zafferana). Le clergé médiéval soutient l'activité viticole. Les évêchés et les abbayes en particulier. Les confréries se fixent comme devoir de garantir la qualité du vin. Cette pratique se perpétue jusqu'à nos jours, même si certaines semblent davantage empreintes de folklore ou d'intérêt pécuniaire que d'exigence de qualité. (...) Lorsque l'on se penche sur l'histoire de la gastronomie, un constat s'impose : presque partout où il y a du vin et du fromage, les gens d'Eglise sont présents, surtout les moines ... Ainsi jusqu'au XIX^e siècle la vigne était partout, le vin voyageait peu. Le vin de qualité, qui demeurait rare, était réservé au clergé et à la bourgeoisie. L'autre se consommait soit coupé avec de l'eau, soit comme liquide alimentaire : le pain trempé dans une assiette de vin était un mets courant (le chabrot vient de cette pratique). Le paysan français buvait peu de vin à proprement parler. Fréquemment, à partir des moûts, ou des verjus, il se constituait une boisson plus rafraîchissante qu'enivrante faute d'alcool.

« La » crise du phylloxera, comme les crises de biodiversité : des causes multiples...

Au passage entre le XIX^e et le XX^e siècle, le vin en France connaît une importante crise et le vignoble disparaît de certaines régions. La cause évoquée est celle du phylloxéra. Cet insecte issu d'Amérique commence par ravager les pieds de vigne dans le Gard en 1863, puis s'étend à toute la France (Fig. 4).

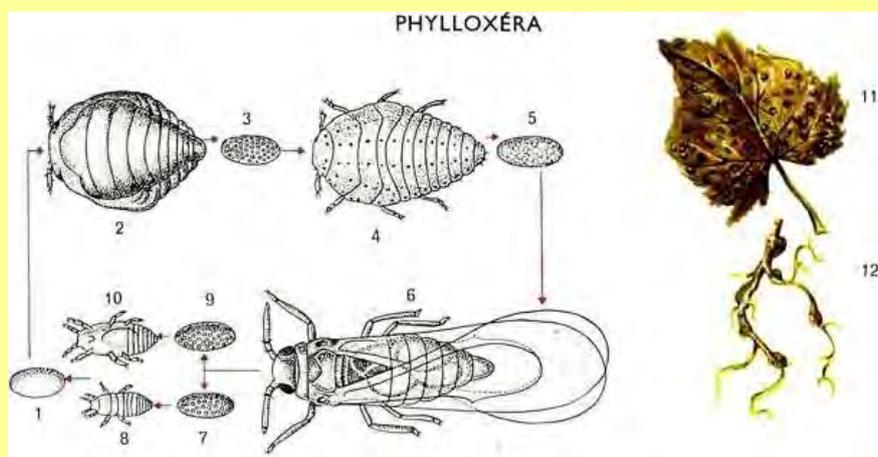


Figure 4 : Cycle reproductif du phylloxera. L'œuf d'hiver (1) donne naissance à une larve qui affecte la feuille et forme des galles. Cette larve donne une femelle qui, elle, s'attaque aux racines et donne, par ses œufs une femelle ailée qui pond des œufs sexués. Ces œufs donnent des larves qui pondent des œufs pour l'hiver. Sur les racines, le phylloxera passe l'hiver à l'abri à l'état de nymphe du premier stade nymphal. Au printemps, les nymphes commencent à se nourrir de la sève qui circule dans les racines. Les adultes qui se nourrissent le printemps et l'été sont strictement des femelles qui se reproduisent sans être fécondées par des mâles. De nouvelles nymphes se déplacent ensuite vers d'autres parties de la plante, commencent à leur tour à se nourrir et à provoquer la formation de galles sur les feuilles. Une fois à maturité, elles commencent à pondre la prochaine génération d'œufs. En septembre et octobre, les nymphes du premier stade nymphal nouvellement écloses commencent à hiverner.

Seuls les vignobles plantés dans le sable furent épargnés, peut-être parce que l'insecte ne peut y creuser de galeries stables pour passer d'un cep à l'autre. C'est à ce moment que sont apparus les vins de sable dont certains subsistent encore. Aucun traitement n'étant trouvé, on fut obligé d'utiliser des pieds porte-greffes américains sur lesquels des greffons de cépages français furent installés.



Figure 5 : La « ligne du vin » a permis l'acheminement du vin depuis le Sud de la France jusque dans la région parisienne. Le centenaire de cette voie ferrée a été célébré à Etampes à l'été 2006. © Ville d'Etampes

Cependant, entre les premières attaques, vers les années 1860, et la remédiation, au tout début du XX^e siècle, le transport par voie ferrée connaît un essor révolutionnaire. La ligne Paris-Lyon-Marseille est fonctionnelle depuis la fin du XIX^e siècle et si celle reliant Paris à Bordeaux s'appelle bientôt « la ligne du vin » au niveau d'Etampes (Fig. 5), c'est qu'il est désormais rentable de faire remonter par le train les lourds vins du sud, notamment ceux du Languedoc. De nombreux petits vins locaux, légers, parfois aigres, ne supportent pas cette concurrence et disparaissent. Ce vignoble « qui a survécu à tous les insectes, à toutes les maladies cryptogamiques, et qui s'apprêtait à surmonter la crise du phylloxera ne peut rien contre le vin à 10 F l'hectolitre, rendu à Paris » précise Lachiver en 1982 dans son ouvrage sur le vin. La vigne disparaît donc de nombreuses régions au début du XX^e siècle, non pas tant à cause du seul phylloxera que d'une conjonction de facteurs défavorables.

Vers la qualité :

Plus près de nous, l'année 1984 a constitué un tournant dans la politique viticole européenne, qui a vu la signature du compromis de Dublin. Ce texte précise en effet que « pour l'avenir, seuls les investissements ayant pour but l'amélioration de la qualité des vins, sans augmentation de la production, feront l'objet d'une aide communautaire ». Cette amélioration de la qualité est également une tendance mondiale, d'autres pays viticoles tendant même à faire du vin un produit de luxe – avec en contrepartie de l'élévation des standards, peut-être, une standardisation des goûts et des pratiques œnologiques.

Vin et terroir :

Le vin, plus que toute autre production peut-être, se revendique d'un terroir. Ce vocable sous-tend le type de substrat géologique, de sol, d'exposition, de climat, de savoir-faire etc. L'aspect qui nous intéresse ici est la liaison entre terrain et vin (Fig. 6). Le type de sol est, en effet, l'un des éléments essentiels pour la qualité du vin. La vigne aime les sols caillouteux et bien drainés. Les meilleurs résultats sont souvent obtenus sur des sols pauvres. Le tableau 1 présente quelques types de sol et certains caractères de vin. Le terrain idéal contient les 3 éléments (silice, calcaire, argile) même si certains cépages montrent des préférences : le chardonnay s'exprime mieux sur un sol calcaire (Champagne, Bourgogne) et le gamay sur un sol granitique (Beaujolais).

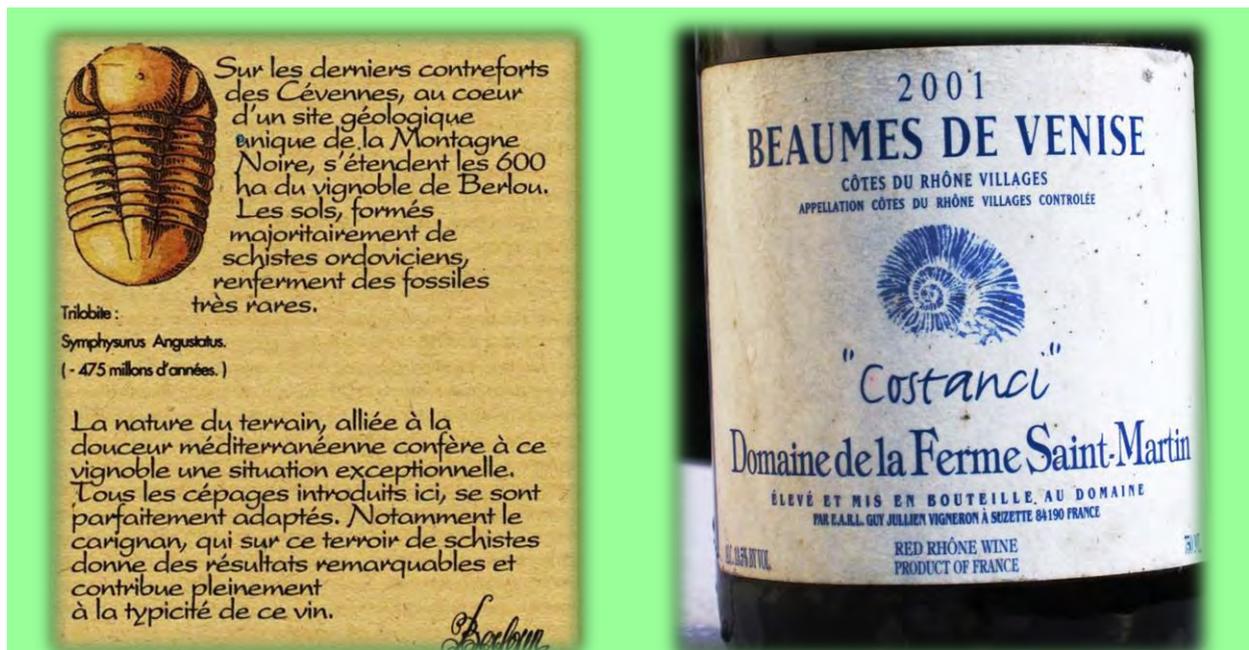
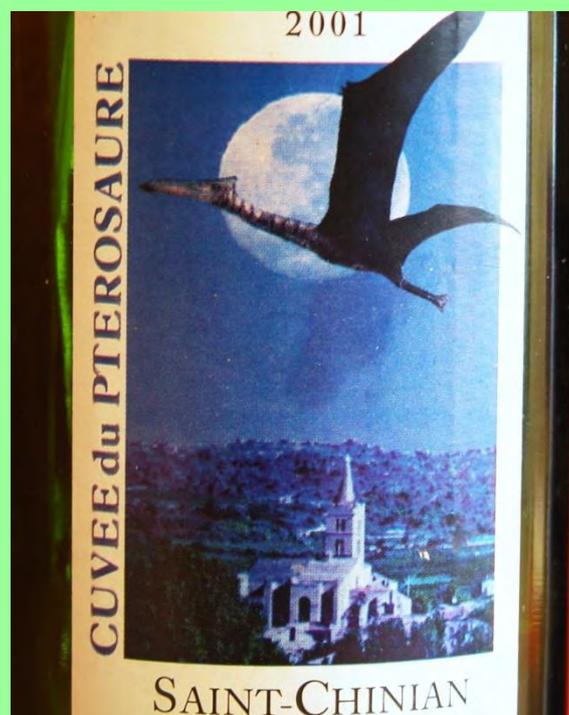


Fig. 6 : Quelques étiquettes montrent combien les producteurs eux-mêmes associent la géologie et le vin. Pour beaucoup la meilleure manière de montrer une sensibilité à la géologie est de figurer le contenu organique de roches, et c'est généralement les fossiles qu'ils choisissent d'illustrer. Il n'est pas rare non plus de trouver « *cuvée de l'amphibolite* » (roche métamorphique) pour un Muscadet, une « *cuvée de l'aragonite* » (minéral) pour un vin du minervois, le « *Schisteil* » en Languedoc pour le « *vin des schistes et du soleil* »... Le Beaufortain (un Côtes du Rhône Village) a choisi l'ammonite comme effigie, alors que le Berloup (Languedoc) met en valeur un trilobite. Quant au Saint-Chinian, il baptise une production « *Cuvée du Pterosaure* », un reptile volant du Crétacé. Mais il est vrai aussi que les géologues renvoient parfois l'ascenseur, car un dinosaure, trouvé dans les vignes de l'Aude a été baptisé : *Ampelosaurus* (« lézard des vignes »).



Beaucoup de vins, comme les « *bordeaux* », sont le produit d'assemblages de crus différents cultivés dans la même région. Certains sceptiques pourraient alors nier le lien fort qui unit géologie et vin. Nous avons donc choisi de ne parler ici que de régions connues qui ne cultivent qu'un seul cépage : la Bourgogne cultive le pinot noir pour ses vins rouges et le chardonnay pour ses vins blancs. Le Beaujolais ne cultive que le gamay pour ses rouges, dont sont issus tous les grands crus, et le chardonnay au sud qui donne des vins de moindre réputation.

Géologie et crus de Bourgogne :

On entend généralement par vignoble bourguignon les vins de Bourgogne au sens strict et ceux du Beaujolais. Les deux vins possèdent les mêmes traditions, la même culture. Ce vignoble s'étale sur les reliefs orientaux du Massif Central. C'est une façade d'origine tectonique, résultant de failles qui, à l'ère Tertiaire, ont vu s'effondrer le fossé de la plaine de Saône (fossé bressan). La vigne en occupe les premières pentes bien exposées à l'est, à une altitude d'environ 200-400 m. Les vins de Bourgogne s'enracinent sur des terrains composés surtout de calcaires du Jurassique (ère secondaire), souvent faillés (Figs. 7 et 8).

Les côtes de Beaune et de Nuits correspondent à un relief dû aux failles qui séparent les plateaux calcaires du Jurassique de la plaine de Bresse. Le Mâconnais est découpé en une série de blocs parallèles, inclinés vers la Saône, qui ont chacun conservé une part de leur couverture sédimentaire d'âge secondaire (triasique et jurassique) ; il en résulte une série de crêtes calcaires et de versants très découpés, mais alignés sur une cinquantaine de kilomètres, de Pouilly-Fuissé au sud, jusqu'au nord de Tournus. La côte chalonaise, moins rigoureusement ordonnée, se compose aussi d'une ossature calcaire datée du Jurassique.

Pour le vin rouge, le cépage de la Bourgogne est le **pinot noir** (ou noirien) qui se complaît sur les sols calcaires des coteaux bien drainés où il offre ses meilleurs vins, bouquetés, savoureux, corsés, avec une belle robe rubis, pleins de finesse. Localement, en altitude, vers 380-425 m, parfois sur des sols peu profonds, le pinot noir produit des vins à robe plus légère, à maturité moins développée. En revanche, dans les sols argilo-limoneux profonds et plus humides, au contact piémont-plaine, les vins ont plus de corps, mais manquent de bouquet et de finesse. Le **gamay** des terrains calcaires du Mâconnais, du Chalonnais et des Hautes-Côtes donne des vins de table légers. Lorsque gamay et pinot noir sont associés dans la cuve, ils donnent le **passetougrain**, plus souple, sans cette dureté qui caractérise souvent le gamay des terrains calcaires.

Le vin blanc de Bourgogne est élaboré à partir du cépage **chardonnay**. Son terrain de prédilection est le calcaire de coteau, sur des formations marneuses parfois très argileuses (que ce soient les marnes kimmeridgiennes de Chablis, les marnes oxfordiennes du Corton-Charlemagne, Meursault, Puligny, Chassagne). Pour être complet, il faudrait aussi citer l'aligoté, un cépage blanc et vigoureux, donnant une production régulière, mais de qualité moyenne (dit « *bourgogne aligoté* »). Il réussit mieux sur les plateaux et les hauts de versants que dans les piémonts. Il fournit un vin blanc très fruité qui se boit jeune.

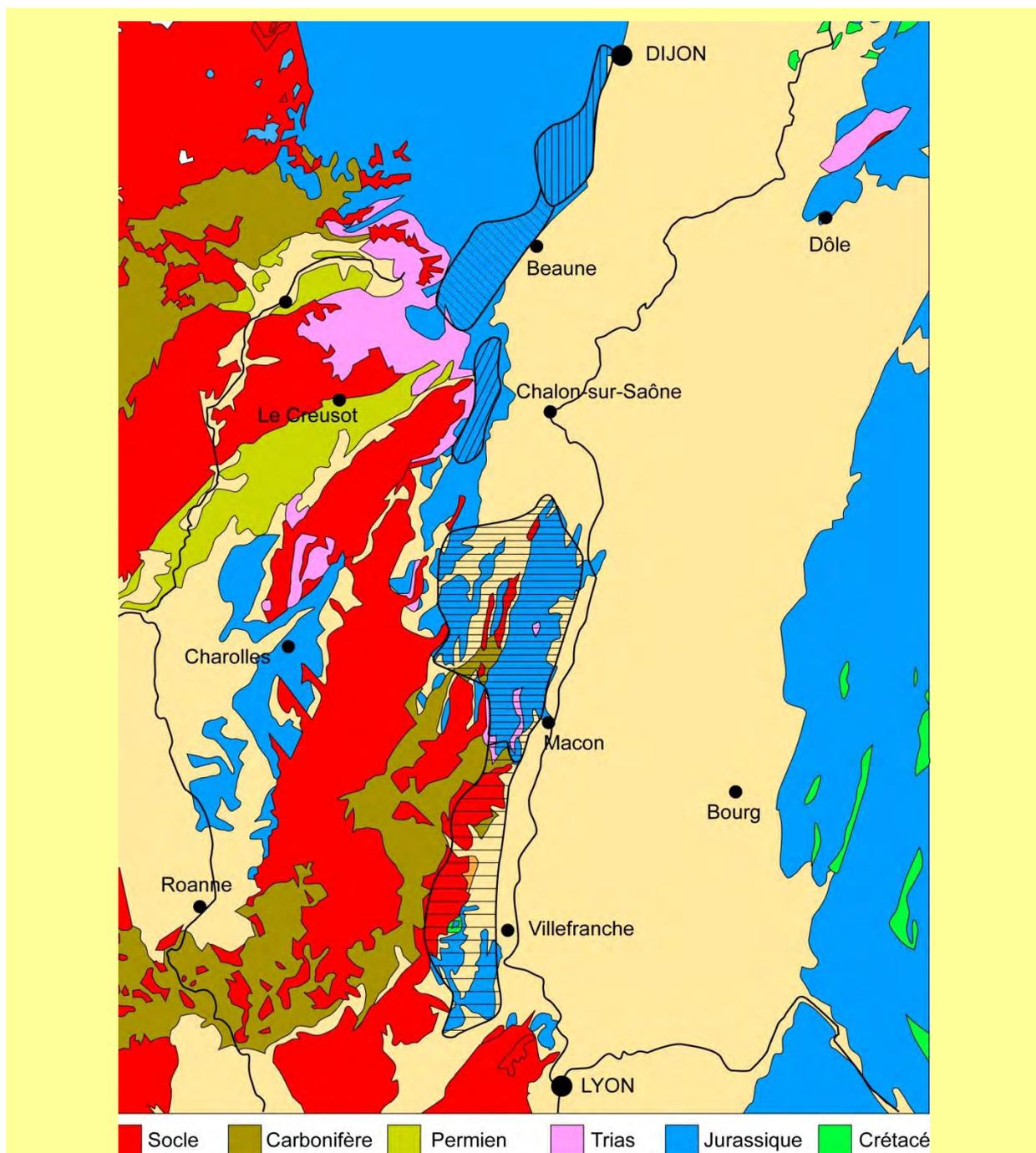


Figure 7 : Carte géologique simplifiée et localisation des vins de Bourgogne :

- Rouge : terrains granitiques de l'ère Primaire
 - Marron : terrains volcaniques de l'ère Primaire (Dévonien et Carbonifère)
 - Gris : terrains sédimentaires du sommet de l'ère Primaire (Permien)
 - Rose : terrains sédimentaires du début de l'ère secondaire (grès rouge du Trias)
 - Bleu : terrains sédimentaires du milieu de l'ère secondaire (calcaires jurassiques)
 - Vert : terrains sédimentaires de la fin de l'ère secondaire (calcaires crétacés)
 - Jaune : terrains sédimentaires de l'ère tertiaire (marnes, sables etc.)
 - Beige : alluvions et formations sédimentaires récentes (moins d'1 Ma)
- (modifié d'après Leneuf N, Lautel R. et Rat P., 1984).

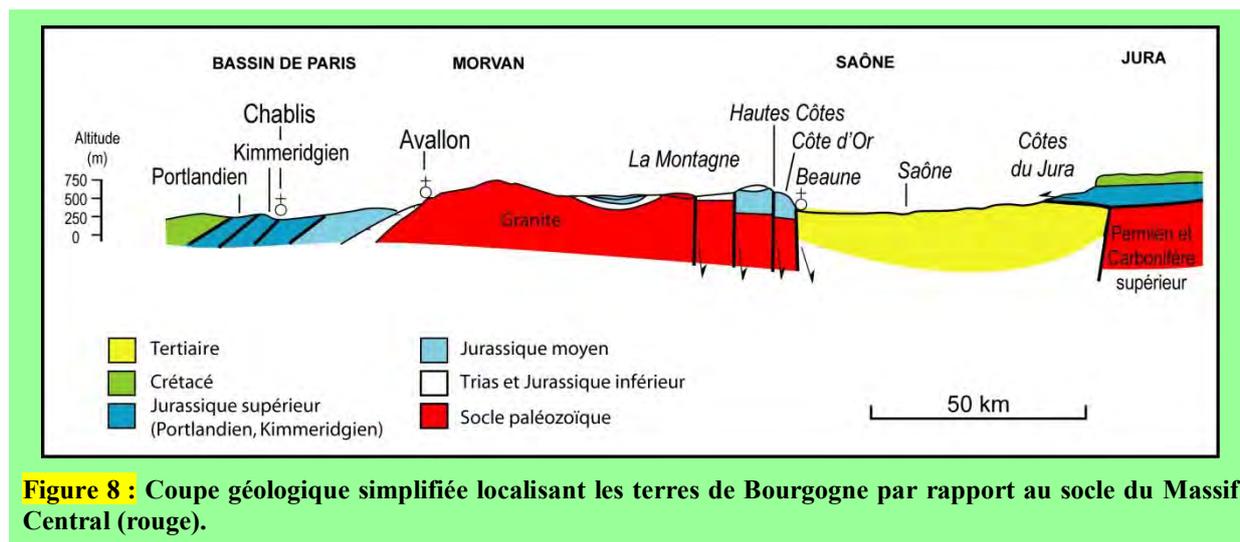


Figure 8 : Coupe géologique simplifiée localisant les terres de Bourgogne par rapport au socle du Massif Central (rouge).

Les bourgognes de la Côte :

La Côte, du département de la Côte d'Or, inclut les vignobles de la Côte de Nuits, au nord et de la Côte de Beaune, au sud (Fig. 7). La Côte est constituée de couches jurassiques surplombant la plaine bressane de 150 à 200 m. Les zones les plus basses, celles de la plaine, sont à vocation céréalière ou réservées au pâturage quand elles sont humides. Si la vigne ne se cultive pas sur le plateau jurassique, trop élevé (500 à 600 m), le compartiment dit de l'arrière Côte (400 à 500 m) porte les vignobles des Hautes Côtes (H.C. de Nuits et H.C. de Beaune). Ces différences d'altitude ont une incidence climatique : le début d'éclosion de la vigne des Hautes Côtes et la maturité de son raisin présentent un retard d'une à deux semaines par rapport aux vignobles moins élevés de la Côte. Sur la Côte proprement dite se répartissent des niveaux de qualité qui sont par ordre décroissant : AOC Grand Cru, AOC Premier Cru, AOC Villages, AOC régionales de Bourgogne pour les cépages pinot noir (en rouge) et chardonnay (en blanc). L'AOC « Bourgogne Grand Ordinaire » rouge est attribué quand le cépage pinot noir est additionné de cépage gamay et l'appellation Bourgogne aligoté correspond au cépage du même nom, seul exemple en Bourgogne qui ne soit pas lié au terroir.

Pourquoi ces différences ? Pour obtenir un grand vin, le meilleur terroir est celui qui permet une maturation lente et progressive, aboutissant à un équilibre des constituants qui forment le « corps » du vin, tout en conservant les substances à l'origine du « bouquet ». On ne sait pas encore bien quels sont les éléments qui favorisent cette « alchimie ». On a invoqué le potassium, le manganèse, le magnésium, mais ce n'est pas démontré. On sait seulement que la productivité de la vigne dépend de ces éléments. Cela n'est probablement pas sans relation avec les critères directement sensibles tels que la pente, la « pierrosité », la teneur en argile, en calcaire ... Par exemple, les crus les plus prestigieux sont sur des pentes fortes, favorisant un lessivage des sols. En conséquence ce sont les terrains de pierrosité la plus élevée – là où l'on est le plus près du substrat rocheux. Par ailleurs, les meilleurs vins sont sur substrat calcaire, et les vins plus ordinaires sur substrat marneux ou argileux.

Les terroirs de substrat calcaire et de substrat marneux se répartissent suivant les plis formés dans les terrains jurassiques (Fig. 8). Les assises stratigraphiquement les plus basses (Jurassique inférieur également appelé Lias) affleurent au nord de Gevrey-Chambertin. Les grands crus de la Côte de Nuits sont situés sur le Jurassique moyen, constitué de calcaire à entroques et de marnes à huîtres (*Ostrea acuminata*) du Bajocien (Fig. 9). Dans la Côte de Beaune, en revanche, les grands crus sont situés sur le Jurassique supérieur qui comporte trois assises de calcaires différents (Fig. 10).

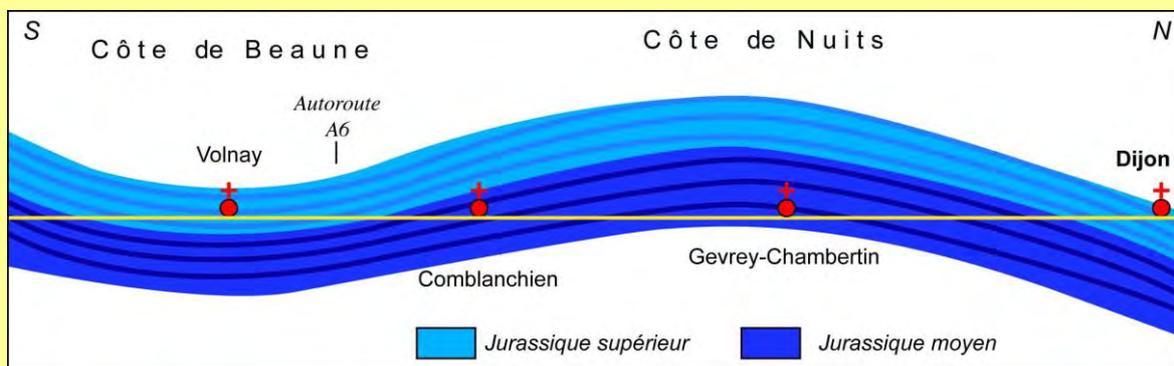


Figure 9 : Terrains et structure des vignobles des Côtes de Nuits et Côtes de Beaune.

La coupe montre du sud au nord :

- le synclinal de Volnay (dépression de l'agencement des couches dont le point bas se situe au niveau de Volnay), où se situent les terrains les plus récents (le Callovien et l'Oxfordien moyen et supérieur),
- l'anticlinal de Gevrey (bombement de la structure dont le cœur se trouve au niveau de Gevrey), montrant à l'affleurement les terrains les plus anciens.
- La ligne jaune positionne grossièrement le niveau de la plaine de la Saône.



Des cônes de déjection constitués de cailloutis sur plusieurs mètres d'épaisseur parsèment la Côte au débouché des vallées transversales. C'est sur ce substrat que sont plantés les vignobles AOP Villages.

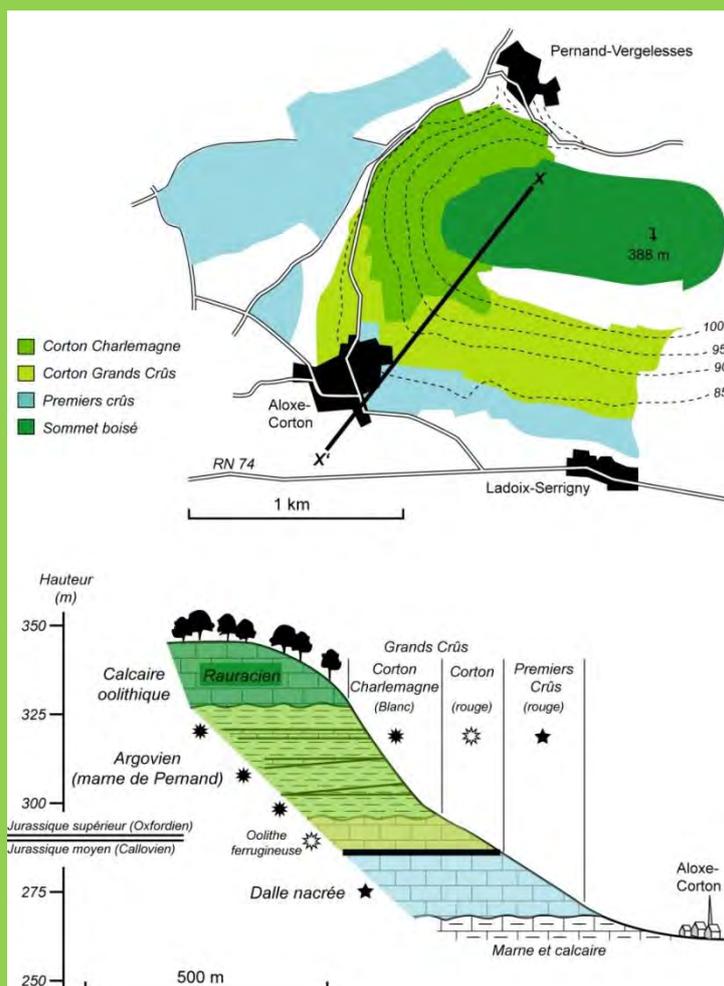


Figure 10 : Carte et coupe géologiques simplifiées du vignoble d'Aloxe-Corton

A- La carte localise les crûs de Corton (ceux de Pernand-Vergelesses, au nord, ne sont pas mentionnés), qui ceinturent la colline suivant les terrains du Bajocien (calcaire à entroques du Jurassique moyen). La coupe révèle que l'étagement des crûs, rouges en bas, blancs vers le haut, est lié à la succession des couches.

B- Vue vers l'Est de la colline de Corton. En bas, à gauche, se loge le village de Pernand-Vergelesses, et en bas, à droite, Aloxe-Corton. La coupe montrée en A longe le profil à droite de la colline. © P. De Wever

La Basse Bourgogne et le Chablis : des huîtres avec le châblis...

Le vignoble de Chablis faisait autrefois partie d'une importante zone viticole (avec le Tonnerrois, l'Avalonnais, etc.). A la fin du XIX^{ème} siècle, suite à la crise du phylloxera, seul le chablis a survécu, son sol argilo-calcaire ayant permis l'implantation du chardonnay (appelé ici beaunois). Il subsiste néanmoins un petit vignoble de vins rouges dans quelques communes de l'Auxerrois, où le pinot noir est cultivé, associé à du chardonnay et de l'aligoté ; ces vins relèvent plutôt des AOC Bourgogne (Fig.11). Les Chablis appartiennent géologiquement à la partie sud-est du Bassin Parisien, dans l'auréole du Jurassique supérieur ou à la base du Crétacé (Fig. 7). Ici, les couches sédimentaires sont quasiment horizontales et les vallées qui les entaillent permettent à divers niveaux stratigraphiques d'affleurer. Le vignoble est disposé sur les coteaux bien exposés de la vallée du Serein et de ses affluents, dont les pentes peuvent atteindre 20%. Ce terroir permet toute une gamme de vins. Il y a le Petit Chablis, vin de plateau (Lignorelles), le Chablis, vin de coteaux bien exposés, réparti sur la commune de Chablis et quelques communes voisines, et enfin les Chablis premiers crus et grands crus, limités aux meilleures parcelles qui dominent la ville de Chablis (Fig. 12).

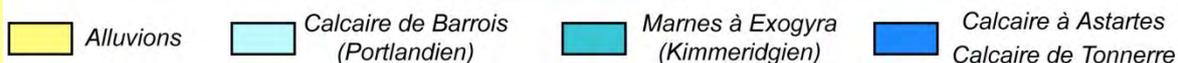
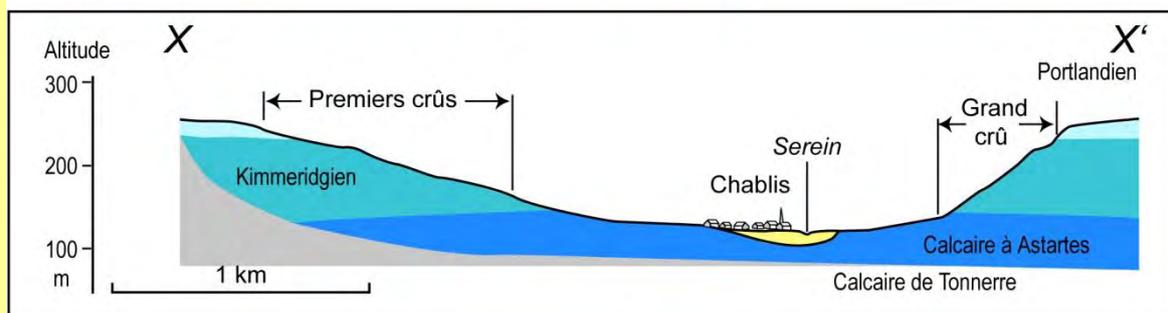
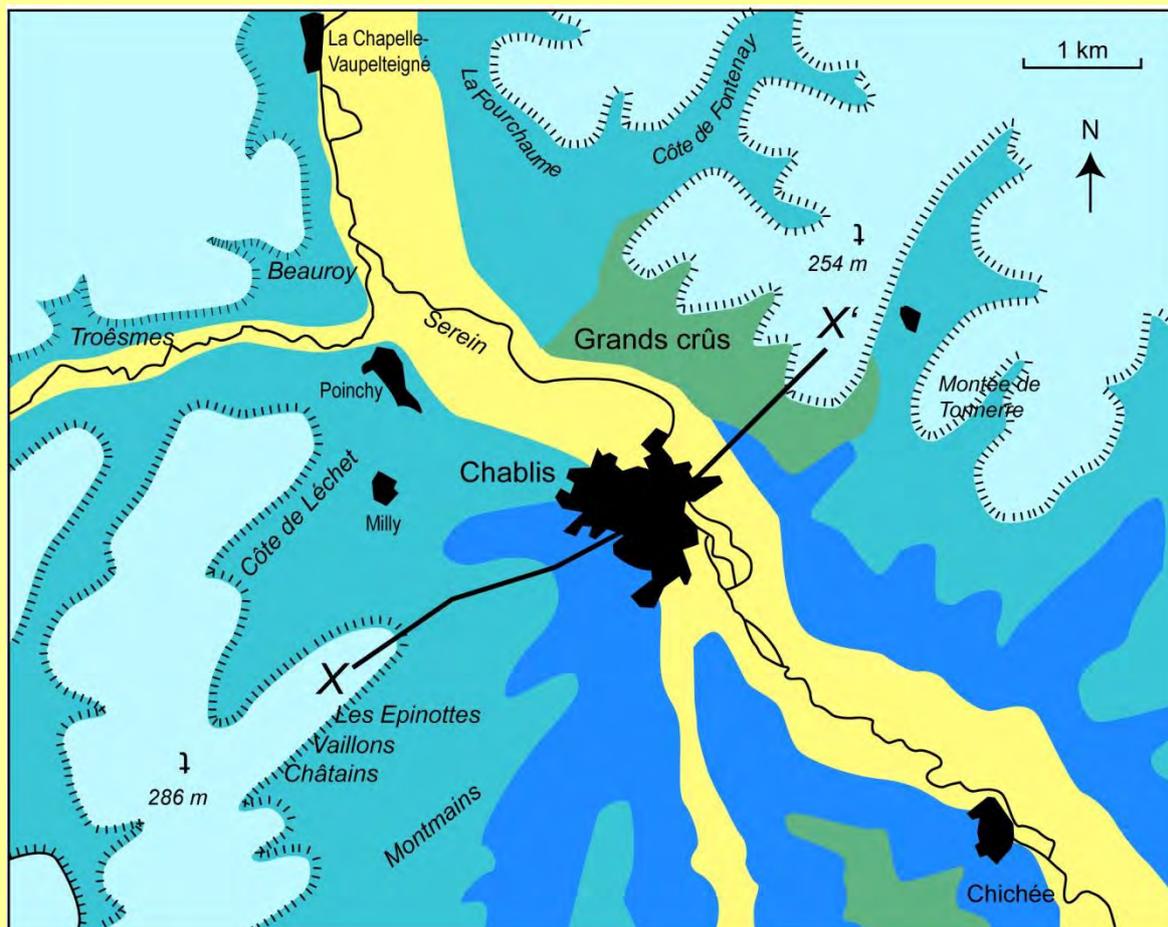


Figure 11 : Exemple de vin relevant de la catégorie Bourgogne dans la région de Chablis. Les étiquettes Jurassique, Portlandien et Kimmeridgien, noms de l'échelle des temps géologiques, soulignent que le viticulteur revendique la liaison entre le vin et son substrat géologique. Cette série de bouteilles appartient à la cuvées : « Les Géologiques » © De Wever

Figure 12 : Carte géologique simplifiée et coupe de la région de Chablis (région de Tonnerre) cf. page 30.

Cette figure fait ressortir la position spécifique des Premiers crus et Grands crus : tous 2 sur le niveau dit des « marnes à huîtres » (*Exogyra virgula*, ainsi dénommée parce qu'elle forme une virgule), les « Premiers crus » sur la pente relativement faible, les « Grands crus » sur la pente la plus forte. Le sous-sol de la région de Chablis est constitué de la base vers le sommet :

- de calcaires crayeux et de calcaires fins à Astartes (lamellibranche) du Jurassique (Kimméridgien inférieur). Ces niveaux constituent le soubassement de la ville de Chablis et le fond de la vallée du Serein. Ils supportent quelques vignobles.
- calcaires et marnes à huîtres du Jurassique (Kimméridgien moyen et supérieur). Cette formation supporte tous les vignobles les plus réputés, et constitue les pentes de raccordement entre le fond de la vallée et le plateau constitué de la couche dure suivante. Les sols peuvent être épais, directement sur le substrat marneux ou constitués par un manteau presque continu de colluvion d'épaisseur variable (0,4 à 2 m) avec des cailloutis. Le Chablis Grand cru est limité au talus situé au NE de la ville sur des calcaires et marnes à *Exogyra virgula*.
- les Calcaires du Barrois, du Jurassique sommital (Tithonien). Compacts, très fins, ils forment la table du plateau. Le plateau présente des sols peu épais (moins de 30 cm). Les sols sous forêt sont décarbonatés. Ces zones constituent pour leur plus grande part le domaine d'appellation « petit chablis ».



Des camions de terre pour une appellation :

Le terrain est d'une importance si grande dans la qualité du vin qu'il est pris en compte pour la délimitation des parcelles qui bénéficient d'une appellation. Pour les crus réputés de Chablis par exemple, il convient que la vigne soit implantée sur les marnes à « *Exogyra virgula* », une petite huître fossile du Jurassique (env. 150 millions d'années) en forme de virgule et qui a elle seule est devenue comme la preuve de l'excellence du terroir et comme le dirait le poète, elle est la médaille commémorative des terrains qui n'ont pas d'histoire. « *Il suffit d'avoir ce fossile ?* » s'est dit un vigneron : « *Qu'à cela ne tienne !* ». Il a fait transporter sur sa parcelle plusieurs camions de terre qui contenaient le précieux fossile... Erreur ! Car on ne trouve pas les marnes à Exogyres dans toutes les assises du Jurassique et c'était impossible en tout cas qu'il y en ait chez lui ! Aussi l'indélicat viticulteur fut-il confondu sur sa tricherie...

Une affaire similaire nous a été rapportée en 1989 par un viticulteur de Ladoix-Sérigny dont nous tairons le nom. A cette époque, il était question d'étendre les appellations prestigieuses de la côte de Beaune à l'intérieur des vallées qui lui sont perpendiculaires. Ces vallées sont creusées dans le même substrat géologique (puisque les couches sont horizontales dans ce secteur, revoir Fig. 7 et 10), mais le terroir y est un peu différent à cause de l'ensoleillement plus réduit. Pour planter de la vigne à cet endroit, il fallait notamment défricher des parcelles boisées. Afin de parfaire leur supercherie, les promoteurs de ce projet eurent semble-t-il l'idée de faire importer de la terre des communes situées - elles- sur les appellations historiques. Les terrains défrichés furent bétonnés et drainés artificiellement avant de recevoir le précieux substrat. Il serait intéressant de voir ce qu'il est advenu de ce dispositif 20 ans après...

Sud de la Bourgogne : le Mâconnais :

Les monts du Mâconnais sont constitués de calcaires et marnes du Jurassique. Les calcaires et les marnes correspondent normalement à des terroirs calciques (qui délivrent beaucoup de calcium), propices à l'implantation du cépage blanc chardonnay. Dans la mesure où en outre l'exposition et l'altitude de ces terroirs sont favorables, ils donnent des vins blancs de garde. Les parties hautes produisent les crus les plus réputés : Pouilly-Fuissé et Saint-Véran (Fig. 13). Les terroirs moins élevés produisent les Mâcon-Village ou des AOC régionales. Il y a aussi en Mâconnais des terroirs moins calciques, car les marnes peuvent être riches en concrétions siliceuses, les chailles, ou en bancs de grès qui donnent des galets en surface. Ces terroirs plus acides fournissent des vins blancs « *primeur* » ou réservés à des cépages rouges « *grand ordinaire* » comme le gamay.



Trias dans le mur... (C)

Figure 13 : Murs de vieilles maisons entre Solutré et Saint Amour reflètent la nature du sous-sol de cette région. © DeWever

A - La roche de Solutré montre une barre de calcaire jurassique jaunâtre qui domine les vignobles du vin blanc de Pouilly-Fuissé © Reynaud.

B - Dans le village de Pouilly-Fuissé, la pierre de construction est un calcaire jurassique jaune, couleur qui est d'ailleurs évoquée avec un double sens dans la publicité locale © Reynaud.

C - En approchant le petit village de Saint-Amour et son chapelet de hameaux, on est au contact entre les terrains sédimentaires du mâconnais (calcaire jaune du Jurassique et grès rouges du Trias) avec le socle. Ce château rouge traduit la composition du terrain en grès rouges du Trias. © Reynaud.

D - Le muret de ce producteur de Saint-Amour révèle la proximité du jurassique calcaire jaune, qui se taille facilement, et du grès triasique rouge utilisé en moellons moins équarris © Reynaud.



Roche de Solutré (A)



Pouilly-Fuissé (B)



Trias (C)



Saint-Amour : Trias et Jurassique (D)



Trias et socle dans le mur (E)

E- Le mur est constitué de blocs mal taillés de couleur rouge (grès du Trias) et marrons ou gris sombre (roches volcaniques du socle primaire – Carbonifère-). L'abondance de roches sombres traduit le fait que celles-ci sont les plus proches : on est ici à Juliéna, village du Beaujolais installé sur le socle du massif central. Quelques rares pierres taillées, jaunes, forment l'encadrement de la petite fenêtre (les autres fenêtres sont faites en béton, plus moderne, plus facilement adaptables, moins gracieux) © DeWever.

En quittant vers le sud la roche de Solutré, au pied de laquelle est vinifié le célèbre Pouilly-Fuissé, on traverse Saint-Véran. Partout la roche est jaune : c'est le calcaire du Jurassique (Fig. 13A & B). Puis apparaissent dans les murets des grès rouges du Trias (Fig. 13C, D), les calcaires étant réservés à la pierre de taille (encadrement des portes et fenêtres). En continuant vers le sud, les grès sont de plus en plus nombreux dans les constructions car ce sont eux qui affleurent dans cette région. Juste avant d'arriver à Saint-Amour, on quitte la couverture sédimentaire de l'ère secondaire et on entre dans le socle d'âge primaire, comme le montrent les murets et les murs des maisons anciennes où apparaissent des pierres sombres (Fig. 13D, E). Le changement de type de roche à l'affleurement dans la région s'accompagne d'un changement de cépage. On quitte le cépage chardonnay des vins blancs du Mâconnais, pour rentrer dans le cépage gamay des vins rouges du Beaujolais, implanté dans un terroir d'altitude plus élevée (Fig. 14). Saint-Amour est un petit village de carte postale avec un chapelet de hameaux sur une ride qui longe le contact avec les terrains sédimentaires du Mâconnais.



Figure 14 : Le sol pierreux et schisteux de ce vignoble d'Emeringes donne un vin de Julienas. © De Wever

Les crus du Beaujolais à lire dans les murs :

Les vignes du Beaujolais sont situées sur le socle du Massif Central (ère primaire), en bordure de la plaine de Bresse (rouge et marron sur les figures page 32). Entre Mâcon et Villefranche, c'est le socle qui affleure, constitué de schistes, de gneiss, de granites et de roches volcano-sédimentaires. Il est localement recouvert par une couche de cailloutis quaternaires.

Sur ce terroir géologiquement très varié, le beaujolais n'est vinifié qu'à partir d'un unique cépage : le gamay noir à jus blanc. La diversité des vins produits reflète donc essentiellement la diversité géologique. Sur du granite, le gamay donne des crus fruités à corsés (Chiroubles, Fleurie, Moulin à Vent, Chenas). Sur certains terrains granitiques, les fissures de la roche sont emplies d'une argile très pure : la smectite (montmorillonite) qui donne une particularité au Chiroubles. Mais le même gamay fournit des vins très différents s'il s'épanouit sur les terrains volcano-sédimentaires (Morgon, Brouilly, Juliéna, Saint-Amour). Les caractéristiques des 8 crus beaujolais et de leurs terrains sont rassemblées dans le tableau 2.

Tableau 2 :

Cru	Terrain	Type de vin
Brouilly	Andésites du Carbonifère (Viséen inférieur), métamorphisées par le granite d'Odenas	Vin fin, élégant, riche et savoureux à goût de grappe, tendre et gai, dit « <i>vin de l'amour</i> »
Morgon	Schistes altérés, constituant le « <i>morgon</i> » ou « <i>terre pourrie</i> »	Vin généreux, charnu, robuste, de couleur soutenue, goût de sherry en vieillissant
Chiroubles	Granites	Vin le plus « <i>primeur</i> » du Beaujolais, le préféré des palais féminins
Fleurie	Arène granitique	Vin fruité, léger et parfumé
Moulin-à-Vent	Granite faiblement altéré, friable, constituant le « <i>gore</i> » (ou <i>gorrhe</i>). Des minéralisations de manganèse (anciennement exploitées) sont supposées donner une qualité particulière au vin	Cru corsé, tendre dans sa jeunesse, charnu dans son adolescence, élégant et racé à l'âge mûr
Chenas	Arène granitique (anciennement occupée par des chênes, d'où le nom)	Vin corsé et généreux aux arômes de pivoine
Juliéna	Granite et schistes	Cru fruité, charpenté, corsé
Saint-Amour	Arène granitique et grès triasique	Un corps à l'intérieur d'une robe rubis étincelant, fin et délicat. Souple dans sa jeunesse, il devient plus racé et distingué après 3 ou 4 ans

Les parfums n'ont pas de qualificatifs propres alors que les couleurs et les goûts s'assortissent d'un riche vocabulaire. On doit alors toujours les comparer à l'odeur que dégage un objet (fleur, fruit), une matière organique (animal, végétale) ou minérale.

Le gamay fournit des vins jeunes et légers (moins réputés) lorsqu'il s'enracine dans des terrains datant des ères secondaires et tertiaires (argilo-calcaires), au sud du Beaujolais. Ici, on rencontre à nouveau la pierre dorée du Jurassique. Cette belle pierre de construction (Fig. 15A, B) est un calcaire construit à partir de nombreux débris de tiges de crinoïdes (lis de mer). Dans cette région, est aussi cultivé le chardonnay qui donne un petit blanc, généralement léger, peu alcoolisé, que l'on boit à Lyon dans des « pots » de 46 cl.



Figure 15 : La pierre dorée du sud du Beaujolais procure à cette région son charme particulier, fait de chaleur et de lumière. Ici à Châtillon d’Azergues (A) et à Chessy-les-Mines (B). Elle ne doit pas être confondue avec la pierre des crus de Bourgogne : cette dernière région est appelée Côte d’or, non à cause de la couleur de ses pierres, mais parce que la côte regarde l’Orient. © De Wever

Epilogue : Vin et géologie, une liaison naturelle :

L’association étroite entre vin et géologie peut sembler surprenante à certains. Pourtant le vin est le produit d’une plante et personne n’est surpris de rencontrer des prairies quand les terres sont humides, mais des chênes quand elles sont particulièrement sèches. D’autres produits de qualité dépendent tout aussi étroitement du terrain. Ainsi par exemple, lors d’une mission en Chine, notre collègue le Professeur Q. Feng nous a assuré que le thé aussi était lié à la géologie et que le meilleur thé nécessitait, outre une certaine humidité, d’être planté sur des basaltes, des granites ou des roches métamorphiques. Le dirigeant Teng Siao-p’ing avait sa plantation réservée de Xinyang Masjian sur un affleurement de roches métamorphiques de haute pression, en Chine centrale (Rinling Shan). L’un des thés les plus réputés de Chine, le thé per (se dit « *poer* ») se trouve sur la zone de suture de la Paléothétys (au SW du Yunnan), c’est-à-dire une zone qui contient des roches métamorphiques issues de roches volcaniques et du granite intrusif. Là aussi la délimitation des parcelles est très précisément liée à la nature du sous-sol et là aussi les grands thés doivent vieillir (Fig. 16). Il est finalement satisfaisant de constater la pertinence géologique des usages agricoles établis empiriquement depuis la nuit des temps. Les terroirs et les parcellaires de toutes les régions du globe sont en cela une source inépuisable d’inspiration pour le naturaliste cherchant à expliquer l’émergence et la diversification physiologique et spécifique du monde vivant.



Figure 16- Assiette de thé Per : le thé, comprimé et moulé permet sa garde. Les thés de qualité sont fréquemment présentés sous forme de médaillon ou insérés dans un cadre rond à poser sur un buffet pour le garder pendant plusieurs années © P. De Wever.

Références citées :

- France B. (sous la dir. de) (2002).- Grand Atlas des vignobles de France. Edit. Solar, Paris, 322 p.
- Lachiver M. (1982).- Vin, vigne et vigneron en région parisienne du XVII^e au XIX^e siècle. Thèse d'Etat.
- Lachiver M. (1988) - Vins, vignes et vigneron : histoire du vignoble français, 842 pages.
- Pomerol Ch (sous la dir.) (1984).- Terroirs et vins de France, Edit. BRGM, 343pages.
- Wilson J.E. (1998).- Terroir. Univ. California press, 336 pages.

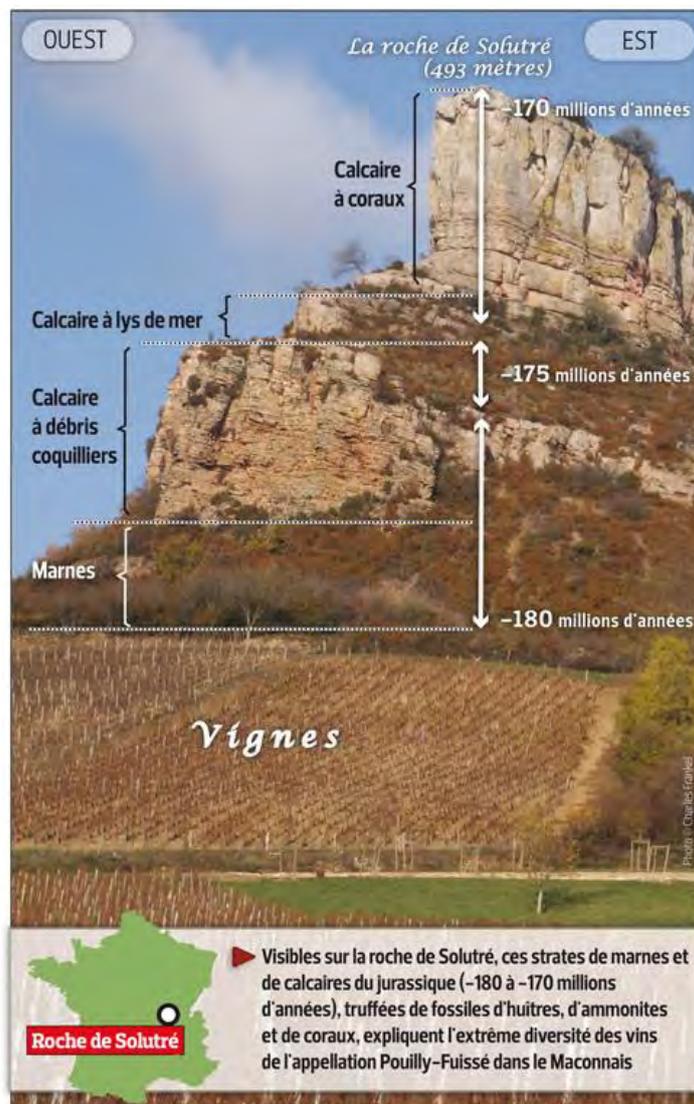
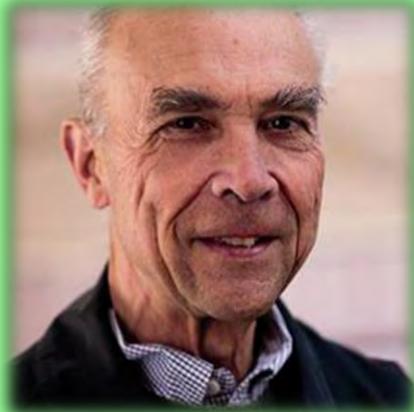


Tableau 1 :

Type de terrain	Type de vin
Siliceux	Légèreté, finesse, bouquet
Argileux	Fermeté, tanin
Calcaire	Rondeur
Fertile	Peu d'agrément

* * * * *



Source : hachette-vins.com

Aubert de VILLAINÉ,
Viticulteur, Président d'honneur
de l'Association des Climats du Vignoble de Bourgogne
Patrimoine mondial de l'UNESCO ⁵ :

*« Historique et enjeux de la reconnaissance
par l'UNESCO au titre de Paysage culturel »*

Résumé : *« Le 4 juillet 2015, l'Unesco a inscrit le paysage culturel des Climats du vignoble de Bourgogne sur la liste du Patrimoine mondial de l'Humanité. Le secteur visé par l'inscription couvre les Côtes de Beaune et de Nuits, ainsi que les villes de Dijon et de Beaune. C'est là qu'avec un entêtement millénaire le concept de terroir viticole qui lie la terre, la vigne et l'homme en une alchimie mystérieuse, a été porté à sa définition la plus extrême et la plus riche : le "climat", réalité qui est au cœur de la Valeur Universelle Exceptionnelle que lui a reconnu l'Unesco. A l'heure de la mondialisation, les produits de terroir, reflets vivants de nos identités culturelles, sont des objets de plus en plus recherchés et par conséquent convoités. Cette reconnaissance progressive planétaire nous interpelle, car elle est paradoxale. On a beaucoup prédit leur disparition ou leur uniformisation. Force est de constater que la mondialisation ne provoque pas leur fin, mais au contraire semble être vectrice de leur renaissance. C'est à ce titre que le site culturel des Climats de Bourgogne a été regardé par l'Unesco comme un modèle de développement humain ».*

C'est fin 2006 que nous avons décidé le lancement officiel de la candidature des Climats du vignoble de Bourgogne au Patrimoine mondial de l'Unesco.

L'inscription solennelle a eu lieu 9 ans plus tard, le 4 juillet 2015 à Bonn, quand le Comité international nous a inscrits sur la Liste du patrimoine mondial en tant que paysage culturel.

Je vais essayer de vous résumer la démarche de cette longue aventure.

Suivant la Convention du patrimoine mondial de 1972, un site ou paysage culturel se définit comme une œuvre conjuguée de l'homme et de la nature et qui possède une VUE, c'est-à-dire que c'est un site unique, exemplaire, et que sa destruction, même partielle, serait une perte pour l'humanité entière. Il fallait démontrer qu'il y avait en Bourgogne une VUE et cette démonstration a été l'objet du dossier scientifique. La VUE d'un site culturel ne peut bien entendu pas être que paysagère. Ce qui justifie l'inscription des Climats, ce ne sont pas les paysages, c'est la lente construction sur 2000 ans de l'idée de Climat et cet exemple unique de ce que peut le vouloir humain conjugué à des conditions naturelles plutôt défavorables.

Nous avons voulu montrer, et je pense que nous l'avons fait, que la Bourgogne telle que nous la connaissons aujourd'hui, est le résultat d'une rencontre exceptionnelle, qui aurait pu ne pas se faire, entre un lieu, des hommes et une plante noble, la vigne, et que de cette rencontre est née une culture.

⁵ Source : d'après Wikipédia (Consultation : 02 juin 2016) : Aubert GAUDIN de VILLAINÉ est viticulteur, cogérant du domaine de la Romanée-conti de Vosne-Romanée. Il avait entrepris des études de littérature et de droit, puis est parti travailler à New York. Passionné par le vin, il s'adonne au journalisme... Il revient en Bourgogne dans les années 1960 pour rejoindre le domaine. Il est maire de Bouzeron de 2001 à 2008 et son neveu Pierre de Benoist lui succède en 2000 à la tête du domaine de 23 ha cultivé en biodynamie. En 2006, lors de la vente des hospices de Beaune, en tant que Président de l'association « Les Climats du vignoble de Bourgogne », il lance la candidature des « Climats de Bourgogne », et des villes viticoles historiques Dijon et Beaune, à l'inscription sur la liste du Patrimoine mondial de l'Unesco. Il est Président de Musique et Vin au Clos de Vougeot, Vice-Président de l'Académie du Vin de France...

Cette rencontre est passée par des phases difficiles, douloureuses parfois, mais du fait de la résilience, de la persévérance, de l'entêtement même des principaux acteurs qui l'ont gérée au cours des siècles, les moines, les ducs de Bourgogne au Moyen-Âge, et bien sûr avant tout et toujours les vignerons, mais elle a surmonté ces difficultés et a connu une réussite incomparable qui fait que notre région est regardée comme le berceau et l'archétype de toutes les viticultures de terroir.

Mais d'abord qu'est-ce que c'est qu'un Climat ? Il faut rappeler que le mot Climat vient du grec Klima avec un K qui veut dire inclinaison ou exposition. Cette étymologie grecque est beaucoup plus proche du sens du mot Climat en Bourgogne que de la définition qu'on trouve dans le dictionnaire moderne. Comme le dit Bernard Pivot qui fut le président de notre comité de soutien : « En Bourgogne quand on parle du Climat, on ne lève pas les yeux au ciel, on les baisse sur la terre. La Bourgogne est la seule région viticole à pouvoir se vanter d'avoir un climat dans le ciel et plus de mille Climats sur la terre ».

Un Climat en Bourgogne, c'est une parcelle, une terre qui possède un nom, dans bien des cas le même depuis 2000 ans, un sous-sol particulier, une exposition particulière, des caractéristiques hydrométriques particulières et donc au final un micro-climat particulier. Et ce climat produit un vin qui a un goût et des nuances propres qu'on ne trouve nulle part ailleurs.

Dès l'origine, le choix a été fait en Bourgogne de relier le vin au lieu qui le produit et cela de la manière la plus fine, la plus extrême et cela sans jamais en dévier. Il en résulte un découpage de la côte de Beaune et de la côte de Nuits en une mosaïque de +1000 Climats différents, où une terre qui semble a priori ingrate, parle de manière subtile et exprime toute une palette de nuances différentes selon la parcelle.

De ces différences, vérifiées par des siècles de production, vont sortir des délimitations au centiare près, et une hiérarchie, qui au 20^{ème} siècle seront gravées dans le marbre par les AOC avec la hiérarchie des appellations régionales, village, 1^{er} cru et grand cru.

Le périmètre des Climats de Bourgogne qui est inscrit aujourd'hui au Patrimoine mondial, c'est cette mosaïque qui court sur un ruban d'à peine 60 km de long et 1 km de large au maximum, depuis Dijon au nord jusqu'aux vignobles des Maranges au sud.

Ce ruban est une côte, un talus, dont l'altitude maximale ne dépasse pas 350 à 400 m. Il est le résultat de très gros bouleversements géologiques survenus il y a plus de 30 millions d'années, créant 2 failles majeures et de très nombreuses failles satellites qui sont l'explication première de la très grande diversité de nos sols qui sont composés de couches géologiques d'âge et de nature différentes.

De plus cette viticulture a choisi de s'installer dans une zone très, a priori trop, septentrionale pour la vigne, ce qui est exact pour la région en général, sauf pour la Côte elle-même qui est à un carrefour climatique unique au monde. Par le couloir rhodanien, la Méditerranée lui apporte sa douceur et même sa chaleur en été avec un effet de foehn particulièrement sensible à mi-coteau. Le Morvan la protège contre les intempéries venues de l'ouest, et elle se situe trop à l'ouest pour souffrir exagérément de la rudesse du climat continental. Et puis si l'on regarde vers l'est, c'est le soleil levant qui vient dès les premières heures de la journée caresser les rangs de vignes et qui apporte à la pierre, partout présente, sa chaleur que cette pierre emmagasine pour la restituer à la plante pendant la nuit.

Quant à nos sols, argilo-calcaires, ils apparaissent à première vue tellement maigres qu'on se demande ce qui a poussé nos ancêtres à tenter d'y cultiver cette plante il y a déjà 2000 ans, mais c'est précisément le sol a priori hostile du coteau qui a sublimé le génie de l'homme. De ces handicaps il a fait des atouts.

Il y a 2 grandes villes au sein des Climats de Bourgogne, elles font partie intégrante des climats : Dijon qui fut la résidence des Ducs de Bourgogne, capitale politique et culturelle qui a joué un rôle central dans la fondation de la Bourgogne moderne, et Beaune qui fut toujours la capitale de la commercialisation des vins de Bourgogne avec ses kilomètres de caves qui forment sous la ville un labyrinthe extraordinaire ; Beaune avec son fameux Hôtel Dieu qui rythme chaque année le calendrier de la profession avec sa vente aux enchères.

Voilà décrit en quelques mots bien trop brefs le théâtre de la viticulture des Climats de Bourgogne. C'est dans ce théâtre que les hommes se sont mis à l'œuvre.

On sait par des découvertes récentes qu'il y avait déjà des vignes gallo-romaines dès le I^{er} siècle après JC, mais plutôt dans la plaine.

Dès le VI^e siècle, la vigne est plantée sur les coteaux. Des Climats, comme le clos de Bèze, sont déjà identifiés.

Du X^e au XII^e siècle, c'est l'arrivée des grands ordres monastiques et des chapitres ecclésiastiques. Les abbayes de Cluny et de Cîteaux vont avoir un impact considérable sur la viticulture, ce sont bien elles qui les premières ont installé définitivement le pinot noir et le chardonnay comme cépages uniques de la production de grands vins, et qui ont commencé à hiérarchiser les Climats tels que nous les connaissons aujourd'hui. On voit les clos apparaître et les chemins, les murets, les meurgers qui délimitent les parcelles. Et avec cette même pierre calcaire qui fonde les climats, les vigneron construisent aussi leurs cabotes, leurs caves, leurs cuveries. Le Clos de Vougeot reste bien sûr l'expression la plus célèbre de cet investissement des moines dans la viticulture, avec son clos et sa cuverie.

Du X^e au XV^e siècle, grâce aux Ducs Valois de Bourgogne, on va voir un rayonnement considérable économique et culturel des vins de Bourgogne. Les Ducs comprennent vite qu'il faut contrôler la qualité des vins à la fois pour le bien du commerce et pour la notoriété du duché. Les marchés finaux pour les vins de Bourgogne sont au nord de l'Europe, ils sont éloignés du lieu de production, et il n'y a pas de liens fluviaux, il est donc essentiel de produire des vins de grande qualité si l'on veut justifier les coûts de transport élevés et il faut aussi des vins qui peuvent résister au voyage.

C'est à cette époque-là que le Duc Philippe le Hardi interdit par le fameux édit de 1395 la culture du gamay sur les coteaux bourguignons. Cet édit n'est pas populaire, mais le Duc a raison, c'est l'époque où le pinot noir devient le traducteur, l'instrument par lequel le lieu, le terroir s'exprime dans le vin de Bourgogne. Nos Climats bourguignons ne pourraient pas s'exprimer dans toute leur diversité sans ces cépages particuliers, nés chez nous, qui se marient avec nos sols argilo-calcaires et qui traduisent dans nos verres avec une flexibilité inouïe toute la palette de sensations issues du terroir.

C'est vraiment à partir du XVI^e que certains Climats vont être reconnus par le public. Les principales pratiques œnologiques sont déjà en place à tel point que les principes généraux n'évolueront quasiment plus. Aux XVII^e et XVIII^e, l'utilisation du nom de Climat se répand. Au XIX^e, les classifications officielles apparaissent, les Climats connus et reconnus depuis le Moyen-Âge sont ordonnés selon une hiérarchie indiscutée, les vins qui en sont issus commencent à être nommés et leurs qualités et leurs différences liées au lieu qui les a produits. Des cartes sont éditées.

Cette longue construction débouche au XX^e siècle sur les décrets d'AOC de 1936-38 qu'il faut bien regarder comme l'accomplissement de 2000 ans d'usages locaux, loyaux et constants sur un territoire a priori défavorable, mais dont la volonté de l'homme, avec humilité et entêtement, a tiré, parce qu'il le voulait, de grands vins.

Les Climats, c'est donc le résultat de la construction sur une très longue période historique d'un parcellaire viticole précisément délimité par une communauté humaine qui a reconnu la référence exclusive au lieu comme l'élément essentiel de la qualité et de la diversité de sa production.

Cette construction culturelle ininterrompue depuis 2000 ans, qui a largement reposé sur les intuitions, les savoir-faire, la persévérance et l'expérience des hommes qui s'y sont succédé. C'est un phénomène culturel qui a donné naissance à un modèle spécifique de viticulture dont le but, à travers connaissances et savoir-faire ancestraux, est de mettre en évidence le lien entre un vin et le lieu qui l'a produit.

La spécificité de cette construction étant pérennisée dans le système des AOC.

Tel est le contenu - très résumé puisque le dossier fait près de 1500 pages - de notre dossier scientifique.

Mais il y a un autre aspect de notre viticulture que le dossier a mis en évidence notamment à travers un colloque que nous avons organisé en février 2015 et qui était intitulé « la valeur patrimoniale des économies de terroir comme modèle de développement humain ».

Cet autre aspect c'est la place et le rôle de modèle qu'ont les Climats bourguignons pour toutes les viticultures de terroir du monde et même pour toutes les productions agricoles de terroir. Une douzaine au moins de productions agricoles diverses ont participé à ce colloque et on a bien vu les points communs qui existent entre toutes ces productions et notamment cette unité dans la diversité qui les caractérise et qui en fait des produits qui sont agricoles bien sûr, mais surtout culturels. C'est cette base culturelle essentielle que portent en eux la naissance et le développement des Climats de Bourgogne, et c'est ce qui en fait un modèle exemplaire de développement humain.

Mais permettez-moi de revenir un peu sur cette idée de terroir parce qu'elle nous concerne tous, nous qui sommes rassemblés ce matin.

Aujourd'hui, à l'heure de la mondialisation, les produits de terroir sont très prisés, ils sont regardés comme l'expression naturelle des lieux, ils sont de plus en plus recherchés et par conséquent convoités. C'est paradoxal, on aurait pu en effet croire à leur disparition, à leur uniformisation, on nous l'a beaucoup prédit, mais force est de constater que l'intérêt que génèrent les produits d'origine résulte du fait même de la mondialisation. Celle-ci ne provoque pas leur fin, mais au contraire elle semble relancer leur renaissance et même leur reconstitution. Face à la menace de standardisation des goûts qui est portée par la globalisation des cultures et la mondialisation des marchés, nos produits qui ont une origine, qui sont le reflet de notre identité culturelle, ouvrent, me semble-t-il, des voies passionnantes pour la construction de politiques territoriales durables.

Telle est me semble-t-il l'une des leçons essentielles que nous donne l'histoire de la construction des Climats de Bourgogne. C'est pourquoi les règles de protection de ces identités culturelles locales sont essentielles à condition bien sûr que ces terroirs et ces territoires soient compris comme des patrimoines vivants.

Depuis 50 ans je travaille et fais du vin sur ce territoire et je m'émerveille chaque jour que cette culture des climats ait résisté à tant de fléaux naturels et humains, et qu'elle soit toujours vivante et plus vivante que jamais. Je pense que c'est ce qui a cristallisé dans mon esprit et dans celui d'autres bourguignons liés par un amour commun de la Bourgogne, le sentiment que cette culture avait fait certes la preuve de sa résilience, mais qu'elle présentait aussi une certaine fragilité dans un monde moderne technologique qui est souvent celui des raccourcis, de la facilité et des visions à court terme. Alors que la viticulture de climats réclame patience et vision à long terme.

L'inscription sur la liste prestigieuse du Patrimoine mondial de l'Unesco nous est apparue comme à la fois le moyen d'affirmer à sa juste échelle l'idée de Climat et aussi et surtout de faire prendre conscience à la population du territoire, c'est-à-dire au monde vigneron, que l'héritage que leur a confié l'histoire était unique, exceptionnel, qu'il avait une valeur universelle et qu'il était donc de leur devoir d'en assurer protection.

Ce fut une belle aventure et un dossier passionnant.

De 2007 à 2011, le comité scientifique, formé d'experts de toutes disciplines, a constitué ce qu'on appelle le dossier scientifique, c'est-à-dire qu'il a mis en évidence les éléments qui fondent la fameuse VUE sans laquelle il n'est pas d'inscription possible au Patrimoine mondial. Ce fut la partie la plus facile du dossier, nous avons, si l'on peut dire, galopé à travers cette phase de la candidature, mais nous n'avions pas réalisé que l'Unesco attachait autant d'importance, sinon plus, à la gestion du site présenté, qu'à sa VUE.

C'est cette gestion, à partir de 2009 et jusqu'à l'inscription en juillet 2015, qui a été au centre de nos travaux et de nos soucis. Le challenge n'était pas gagné parce que les climats c'est d'abord et avant tout un outil de travail, un territoire qui est exploité par des milliers de personnes...

Ce temps de la gestion c'est celui que nous connaissons aujourd'hui, quelques mois après l'inscription. C'est un nouvel et capital objectif qui consiste, pour ceux qui vivent sur le territoire, à mettre en harmonie ce qui est leur outil de travail et qu'il ne faut surtout pas sanctuariser – le voudrait-on que la force même de son économie ne le permettrait pas – à mettre en harmonie cet outil de travail avec la prise de conscience qu'ils sont les gardiens d'un territoire exceptionnel et qu'il faut préserver avec des règles qui soient à la hauteur de l'ambition que nous avons de le transmettre dans son intégrité. C'est en se donnant des règles consenties qu'il conservera sa trajectoire d'excellence.

Mais le plus important à la fin de cette aventure, c'est que les Climats, qui sont désormais un paysage culturel aux yeux de l'Unesco, sont désormais confirmés et pour toujours comme un site qui est autant culturel que viticole. L'activité des vignerons qui travaillent sur les Climats est une activité agricole. Celle-ci, même si elle a une profonde unité, est fondée sur une extrême diversité et elle s'exerce à travers des structures familiales de petite taille qu'il est essentiel de protéger.

Je suis fier d'avoir mené ce dossier à bien. Si nous avons réussi à aller au bout d'un dossier qui, nous le savons tous, concerne toute la Bourgogne et non pas seulement le territoire inscrit, c'est, il faut le souligner, grâce à un consensus politique exemplaire, c'est bien sûr grâce à l'engagement et à la persévérance d'une équipe et c'est enfin grâce à une mobilisation exceptionnelle des acteurs du territoire.

Une fois ce dossier refermé, il me reste 2 phrases très fortement marquées dans mon esprit, d'une part celle qui est bien connue désormais de Pierre Veilletet : « *il n'y a pas de grand vignoble prédestiné, il n'y a que des entêtements de civilisation* ». Je ne pense pas qu'il soit possible de mieux rendre compte, et de le faire de manière aussi complète en une phrase, de ce que fut cette très longue et lente construction des climats.

Et cette autre phrase de Bernanos que l'on m'a citée récemment : « *Ce qui pèse dans l'homme, ce sont ses rêves* ». Nous savons bien tous que ce sont les rêves qui font de nous des hommes, et finalement les climats, est-ce que ça n'est pas tout simplement, et c'est leur force, un très vieil et entêté rêve d'hommes ?

* * * * *



Source : lepoint.fr

Jean Pierre GARCIA ⁶
Professeur à l'Université de Bourgogne
Thomas Labbé, docteur en Histoire
de l'Université de Bourgogne,
Guillaume Grillon, docteur en Histoire
de l'Université de Bourgogne,
Laboratoire ARTeHIS

« *Terroirs, climats...
ou le vin et le lieu en Bourgogne* »

Résumé : « *Il est un caractère propre que les autres viticultures et consommateurs de vins dans le monde reconnaissent à la vitiviniculture bourguignonne, au-delà de la qualité de ses vins, c'est d'avoir construit un modèle de référence de viticulture de terroir, concrétisée dans la notion de « climat », aujourd'hui inscrit au Patrimoine Mondial : un lieu individualisé, délimité, et nommé qui produit un vin particulier par sa typicité et souvent par son excellence. Les climats voient le jour à partir du XVII^e siècle, mais ils sont fondés, dans leurs prémices, sur les clos du Moyen Âge et plus généralement sur la culture du vin et du lieu, que nous explorerons en Côte-d'Or mais aussi dans les autres vignobles de la Bourgogne viticole comme ceux de l'Yonne et de la Saône-et-Loire. »*

Une culture du vin et du lieu en Bourgogne :

Dans l'opinion commune, la Bourgogne viticole est désormais toujours associée à la notion de terroir et donnée facilement d'évidence comme la région où est née cette référence de qualité. En effet, en Bourgogne, en Côte-d'Or, ces terroirs viticoles sont là pour témoigner à quel point un espace de culture, un espace *cultural* de vignobles, déterminé par ses caractères physiques et le travail de l'homme est devenu aussi un site et un patrimoine *culturel* ; comment un territoire consacré à la culture de la vigne en continu a été transformé sur le temps long par les communautés humaines successives qui y ont laissé leur empreinte. Mille ans d'anthropisation d'un milieu naturel ont abouti à un site cohérent associant, par l'histoire, des vignobles réputés et des éléments bâtis remarquables reliés aux villages et aux villes de Dijon et de Beaune.

6 Jean-Pierre Garcia, professeur de géo-archéologie à l'université de Bourgogne et rattaché au laboratoire ARTeHIS (Archéologie-Terre-Histoire-Sociétés), travaille sur la construction des terroirs viticoles sur le temps long, et plus généralement sur la relation du « *vin au lieu* ».

Il a été coordonnateur scientifique du dossier de classement des climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine de l'UNESCO. Il a publié l'ouvrage collectif « *Les "climats" du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité* » (2011), « *Vignes et vins du Dijonnais. Oubli et renaissance* » (2012), « *La construction des climats comme site culturel* » édit. Glénat (2013), ainsi que de nombreux articles sur la construction et la signification des terroirs bourguignons. Liste : <http://www.artehis-cnrs.fr/GARCIA-Jean-Pierre>

Dernières Publications de 2016 et 2015 :

- Grillon G., Garcia J.-P., (2016) : « Relocalisation de sources anciennes, textuelles et matérielles du XX^e siècle : les « aires culturelles » de la vigne en Bourgogne en question. Bulletin du Centre d'études médiévales d'Auxerre, 2016, Hors-série n° 9 : Géolocalisation et sources anciennes ? [En ligne]
- Steinmann R., Garcia J.-P., Dumont A., Grebot R. (2016) Evolution du Doubs et de la Saône au cours des deux derniers millénaires à partir de l'étude de ponts gallo-romains découverts à Pontoux (Saône-et-Loire) et à Pontailier (Côte-d'Or). Dans : Barral Ph., Magny M., Thivet M. De la reconstitution des paysages à l'histoire des sociétés : 10000 ans d'archives sédimentaires en zones humides, Infolio éditions ; Institut national d'histoire de l'art, p.160-172, 2016
- Garcia J.-P., Ferrand G., (2015), Le vin dans la maison : ce que les inventaires après décès disent de la consommation du vin à Dijon de la fin du Moyen Âge à l'époque moderne. in : Cahiers d'histoire de la vigne et du vin, Actes des cinquièmes rencontres "Aujourd'hui, l'histoire des bourgognes", Beaune - 13 avril 2013, n°13 (2013), 2015, p.23-43
- Garcia J.-P. (2015) : « *Vignes et vins de Villars-Fontaine et des Hautes-Côtes en regard de la construction des climats viticoles de la côte de Nuits* ». La Quintefeuille : bulletin de la Société d'Histoire et d'Archéologie du Pays de Vergy, 2015, p.25-32.
- Garcia J.-P. (2015) : « *La vigne en Bourgogne dans l'Antiquité* ». Legouy F., Boulanger S. Atlas de la vigne et du vin Un nouveau défi de la mondialisation , Armand Colin, p.16-17
- Garcia J.-P. , Labbé T. (2015). La Bourgogne médiévale. Legouy F., Boulanger S. Atlas de la vigne et du vin Un nouveau défi de la mondialisation , Armand Colin, p.22-23



La Côte d'Or



Ces processus ont fait émerger une unité de terroir (et un nom) finalement propre à la Bourgogne : le « climat ». Les climats sont des terroirs délimités, nommés, hiérarchisés qui sont révélés par des crus et des cuvées distincts les uns des autres, associant parcelle de terrain, cépage, savoir-faire et hiérarchie de caractères.

Les climats donnent une matérialité et inscrivent dans le sol ce que l'on peut appeler la « *culture du vin et du lieu* »¹, celle de la constante référence au lieu pour caractériser les vins (les crus) et, réciproquement, celle qui fait ressortir dans le vin les caractères gustatifs des lieux. Dom Denise, moine cistercien, écrivait par exemple, en 1779, sur un ton maintes fois repris : « *Dans le climat de Nuits, les différents lieux sont : Saint Georges, les Didiers et Vaucrains. Tous les vins qui viennent de ces climats sont excellents. Dans le climat de Vosne les vins supérieurs se font dans les parcelles de Boudot, de la Romanée, de Richebourg et de la Tache ; tous des vins de valeur pour leur excellente qualité. Le sol de ces vignes de grande valeur, comme aussi celui du clos de Vougeot et des climats distincts de Chambolle et Morey est une terre franche et rougeâtre, qui recouvre une couche de graviers, compacte, solide, et unie par la même terre. Les vins de ces climats sont ceux qui ont le plus de parfum, le plus de corps, et qui se conservent le plus longtemps ; ils sont plus moelleux et plus veloutés ; ce qui caractérise les plus grands vins de Bourgogne* »².

Produits de la volonté opiniâtre de développer un vignoble sur des pentes peu fertiles par des acteurs multiples aux intérêts parfois contradictoires, les *climats* représentent une longue construction humaine. Sans projet prédestiné et avec un certain « *entêtement de civilisation* »³, la construction des *climats* n'est pourtant pas une ligne droite : elle est faite aussi de crises, de ruptures, de reconstructions comme celles qu'on peut lire dans l'évolution d'un monument et celle d'un patrimoine. Ancrée sur l'existence pérenne de clos de vignes médiévaux très anciens, l'émergence des climats est cependant et sans conteste de l'époque moderne : les climats apparaissent dans la réalité concrète et viticole à la fin du XVII^e siècle pour devenir une norme de qualité en Bourgogne surtout à partir du XVIII^e siècle et jusqu'à nos jours. Nous décrivons ici en quelques pages la construction historique des climats puis tirerons les enseignements de ce patrimoine culturel reconnu par l'UNESCO en 2015.

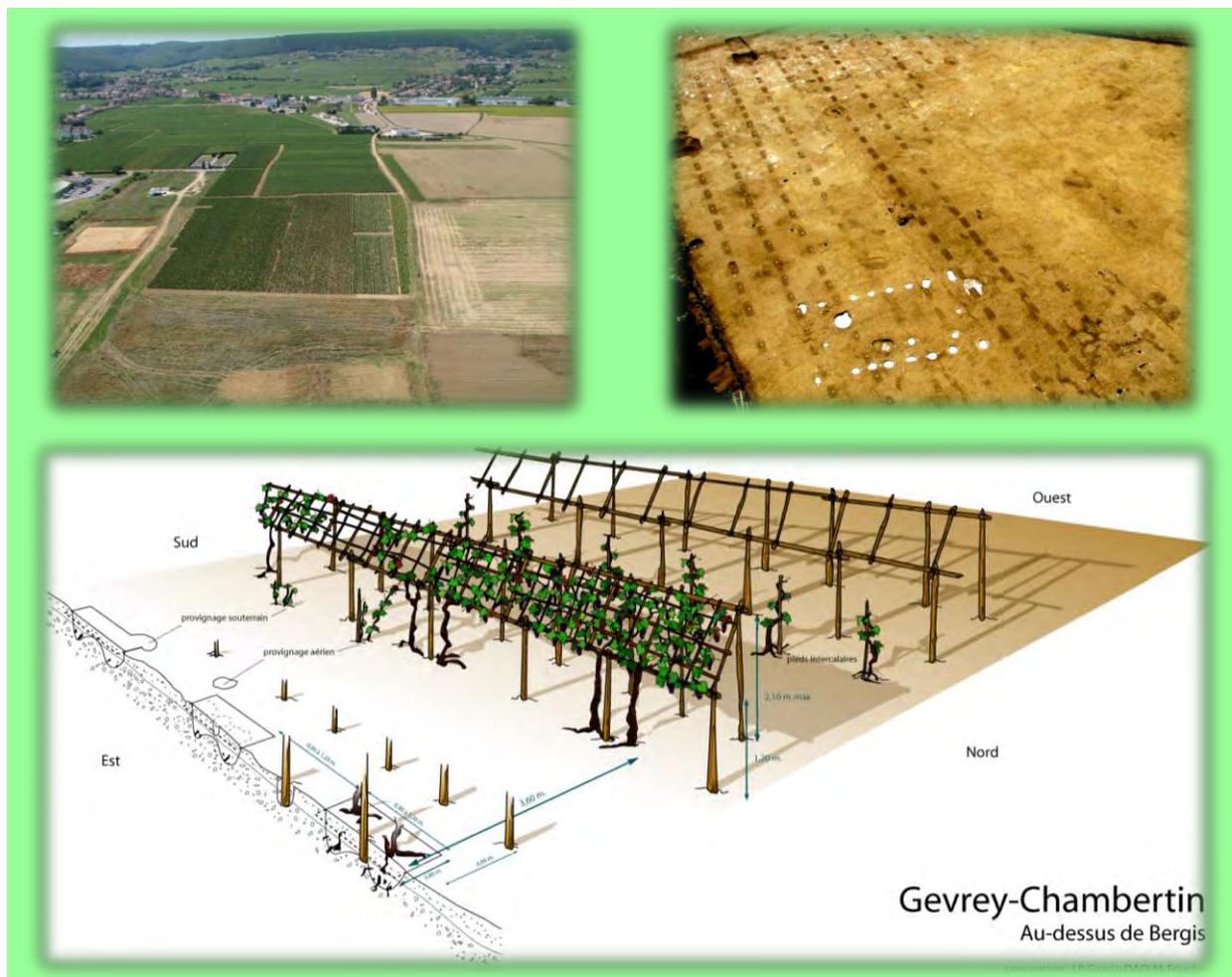


Les Climats : Commune de Corton

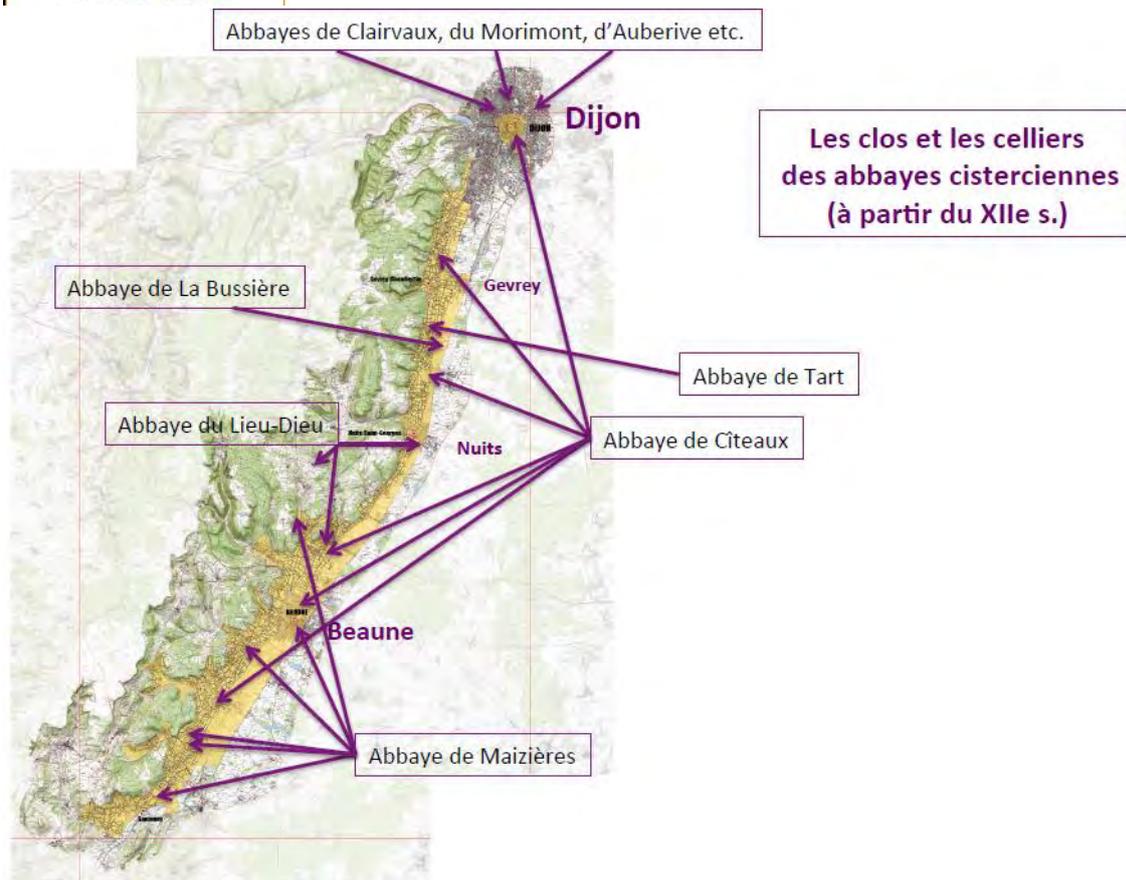
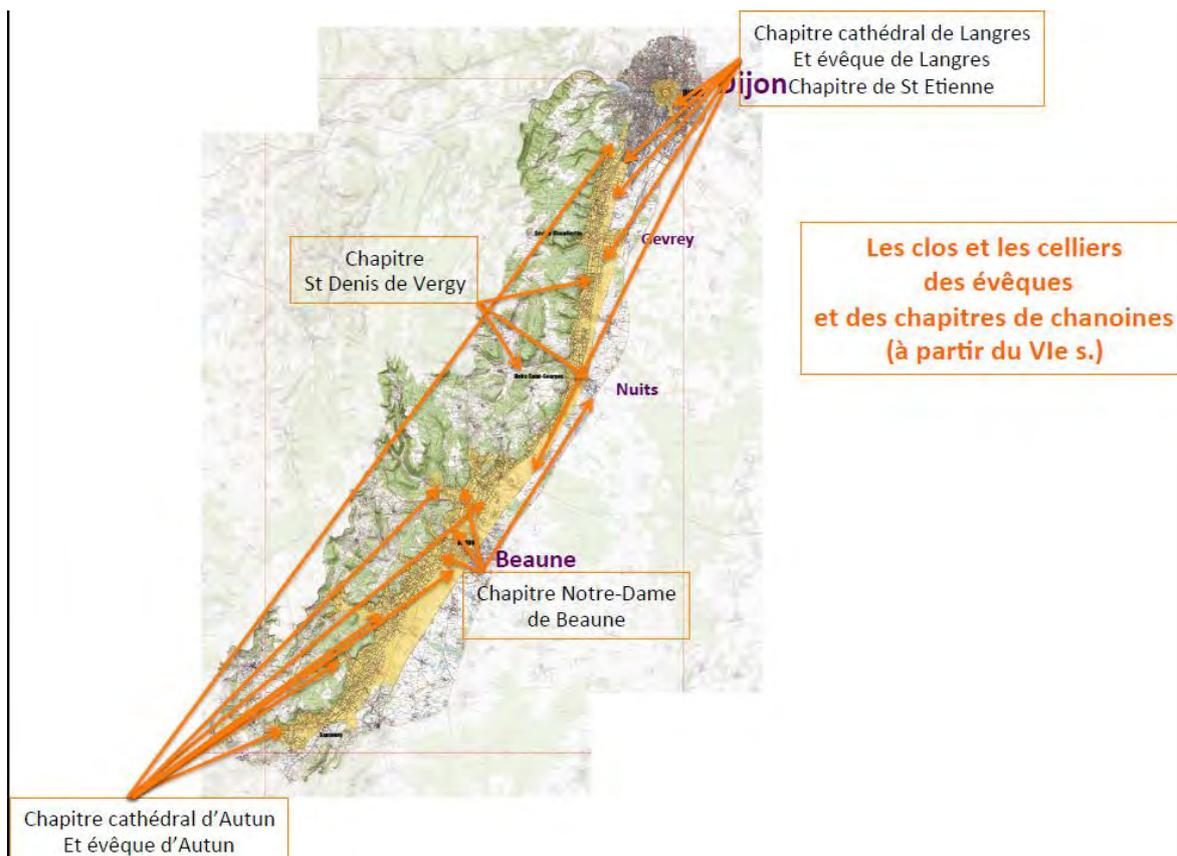


Les grandes étapes de la construction des climats :

Le fameux Panégyrique à Constantin de 312 ap. J.-C. dans sa version que nous avons re-traduite et publiée récemment ⁴, révèle déjà la préoccupation des lieux de la vigne: le vignoble de la Côte-d'Or actuelle est décrit comme enserré sur des positions restreintes « *en une seule situation (locus)*» et l'auteur regrette : « *nous ne pouvons pas allouer n'importe où un terrain à une nouvelle vigne* ». Il expose aussi la décrépitude d'une viticulture initialement étendue en plaine, loin des coteaux, à proximité des *villae* qui exploitent les riches terroirs de la Gaule, ce que confirment les indices archéologiques multiples, comme la vigne gallo-romaine de Gevrey-Chambertin, ou celle de Savigny-Les-Beaune révélées en 2008 et 2014 ⁵.



Les lieux de la vigne antique n'étaient pas les lieux actuels et il faut attendre la transition entre l'Antiquité et le haut Moyen-Âge pour constater une emprise sur les coteaux : Grégoire de Tours décrit ainsi Dijon au VI^e siècle : « *J'ignore pourquoi ce lieu n'a pas le nom de ville : il a dans son territoire des sources abondantes; du côté de l'occident sont des montagnes très fertiles, couvertes de vignes, qui fournissent aux habitants un si noble Falerne...* »⁶. Les premières donations explicites de vignes sur les coteaux de Gevrey au VII^e siècle, les clos des évêques d'Autun (à Beaune, à Chenôve) et de Langres (près de Dijon), les domaines et les clos des premières abbayes bénédictines (de Bèze, de Saint-Bénigne, de Saint-Vivant etc.), enfin ceux de Côteaux, et ceux des pouvoirs laïcs participent à un paysage de cultures variées au début du Moyen-Âge, un paysage où, à côté de parcelles de vignes délimitées, et toujours plus nombreuses, on verrait coexister des cultures diverses, des vergers, des pâtures, des bois, des carrières...





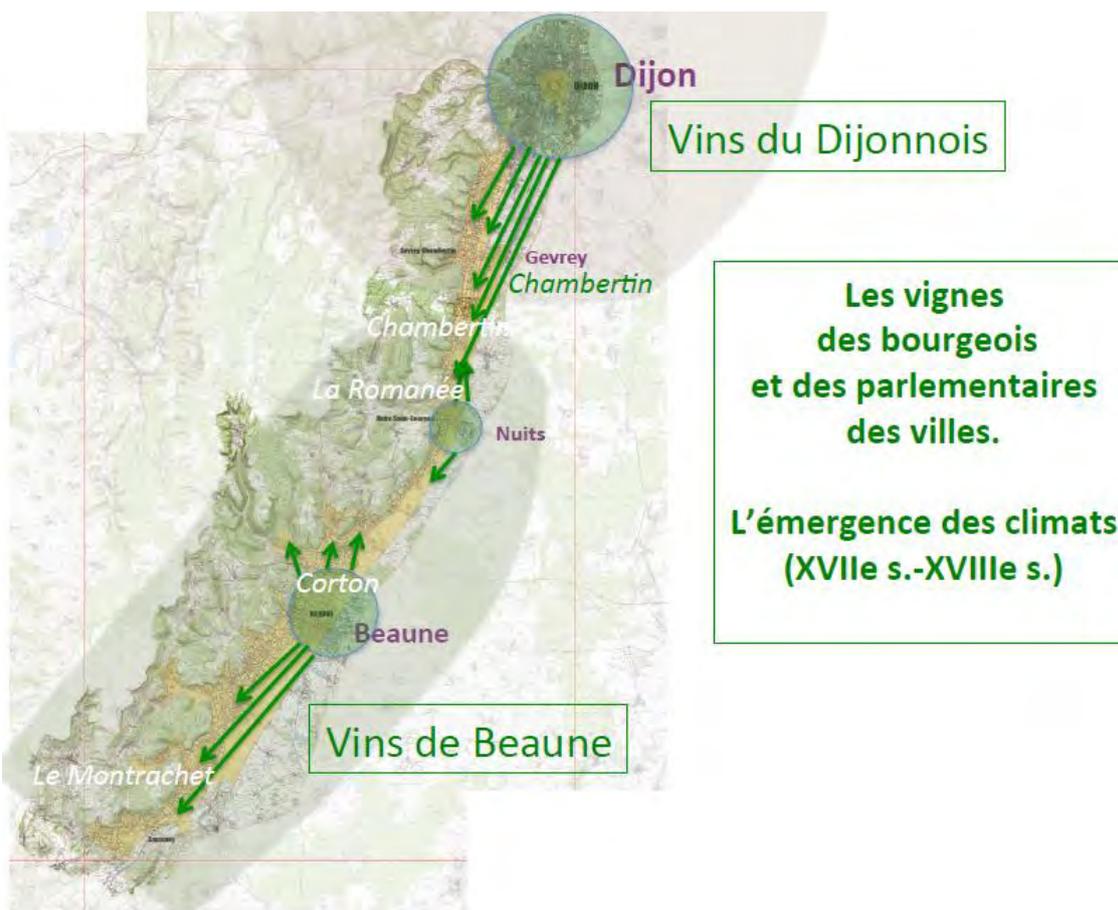
Cette emprise viticole, mais pas seulement viticole, des coteaux par des acteurs successifs ou contemporains – ordres monastiques, pouvoirs épiscopaux, pouvoirs seigneuriaux et princiers, pouvoirs laïcs et bourgeois, petite propriété des habitants des villes (Dijon et Beaune) et des bourgs qui opèrent à des époques différentes et sous des motivations propres et diverses –, se matérialise dans la construction d'un parcellaire fait de murs, de haies, de clos, de tas de pierres d'épierrement (*meurgers*) sur les limites des parcelles, de terrasses, et de chemins pérennisés par l'usage. Ce parcellaire a fixé et délimité, dans le lieu, les données du sol, des conditions météorologiques, et les différences « *de labour humain incorporé au sol* » selon l'expression de Roger Dion ², en ce qui sera dénommé et revendiqué plus tard comme *un climat*. En effet, l'émergence de *climats* viticoles différenciés se fera et se normalisera avec la modernité à partir du XVI^e siècle et jusqu'au XVIII^e siècle.

En Bourgogne, le terme de *climat* apparaît, comme celui de *canton* ou *contrée*, en premier lieu dans les actes juridiques de la propriété foncière pour les champs, les bois à la fin du XVI^e siècle et se répand dans les usages jusqu'au XVIII^e siècle.⁸ La chronologie résumée est la suivante :

- Apparition du terme au début et au cours de la 2^{de} moitié du XVI^e siècle et en particulier dans son sens viticole : en 1584 à Gevrey pour le clos de Bèze au « *climat de Champt Berthin* », ou en 1596 aux alentours de Dijon ⁹. En 1600, Olivier de Serres emploie le terme, proche de son sens étymologique pour « *contrée, région* » dans son *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, p. 197 ;

- Généralisation ¹⁰ à partir de cette époque et au cours du XVII^e siècle dans les actes juridiques ayant trait aux biens fonciers, sans qu'ils soient spécialement viticoles. Les usages se rapportent indistinctement aux vignes, aux terres labourables, aux bois etc.: en 1608, par exemple on trouve « *climat* », ou « *clymat* » dans le texte de fondation de Saint-Nicolas-les-Cîteaux employé très largement dans le sens de *finage*, *contrée* qui comprend des bois, des terres etc... En 1635 un acte de l'abbaye Saint-Vivant de Vergy mentionne un « *climat de terre, tant en essarts, terres, charmes, bois que déserts* »¹¹.
- au cours du XVIII^e siècle, « *climat* » sera de plus en plus restreint à la désignation des parcelles viticoles exprimant les qualités intrinsèques du lieu dans les vins qui y sont produits (pente, exposition, « *force du terroir* »). Par exemple : l'intendant de Bourgogne écrit pour l'Académie des Sciences de Paris ¹²: « *Les vins de Nuis des climats plus chauds sont ordinairement ceux qui sont sur les coteaux...* » ; « *Le marc d'Or, Champferdoil, les Violettes, les Perrières, finage de Dijon et autres climats joignant sont de forts bons vins.....* ». Et on retrouvera les mêmes considérations et acceptions du terme dans les guides et opuscules scientifiques de l'époque. Le sens de « *climat* » n'est pas encore totalement fixé : il peut être utilisé indifféremment en synonyme de « *finage* » (*climat de Pommard ou de Chassagne*), de *terroir*, ou encore d'un espace géographique assez vaste correspondant à tout un coteau (*Le Chambertin ou Le Montrachet*) ou à toute l'arrière-Côte. Les *climats* actuels, moins étendus, correspondant aux lieux-dits qui subdivisent ces vastes espaces sont appelés alors souvent *cantons* ou simplement *lieux-dits*.

Entretemps, au cours du XVII^e siècle, s'est opéré le transfert de bon nombre de propriétés ecclésiastiques vers les parlementaires, les officiers et bourgeois des villes de Dijon et de Beaune qui investissent dans la propriété foncière viticole : le chapitre de Langres cède le *clos de Bèze* à l'avocat Jomard en 1626, l'abbaye de Saint-Vivant le *clos des cinq journaux (La Romanée)* à C. Cousin, sergent de Dijon en 1584 puis le *Cros des Cloux* à P. de Croonembourg en 1631, l'abbaye de Maizières, une partie du *Montrachet* entre 1577 et 1596 à C. de la Boutière ¹³, les moines de Cîteaux, leur *Clos de la Perrière* au parlementaire Bouhier en 1622 ¹⁴ etc.



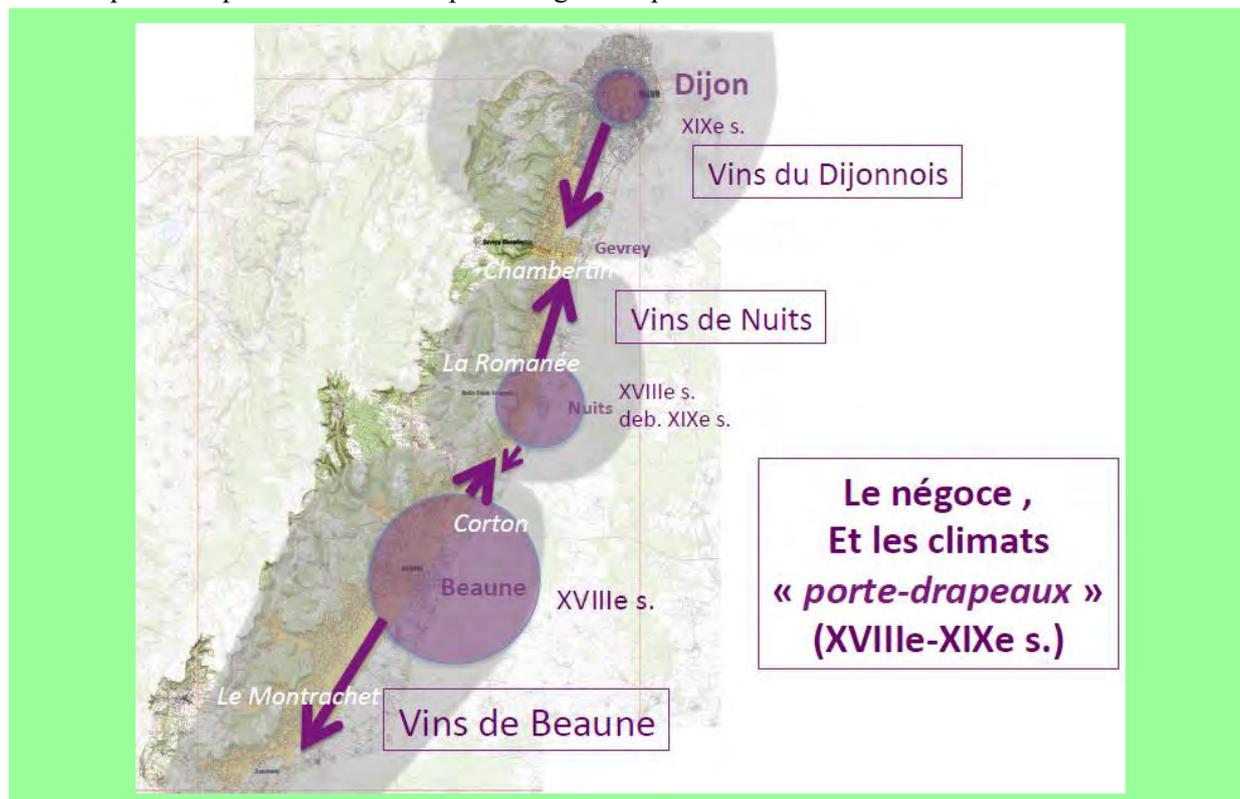
L'émergence des appellations des vins par lieux-dits, par crus, et donc par climats en Côte-d'Or s'opéra donc au cours de cette période-clé de 2 siècles entre le milieu du XVI^e et le milieu du XVIII^e siècle, en même temps que la marque de la ville était de plus en plus contestée puis finalement abandonnée¹⁵. La première apparition d'un vin de climat revendiqué et vendu comme tel se rapporte à la vente d'un tonneau de vin du clos de Bèze, alors nommé « *climat de Chambertin* », sur le marché de Dijon en 1676¹⁶. C'est d'ailleurs à cette même époque que les autres normes de qualité des vins se font jour en France avec les vins d'assemblages parcellaires dans la décennie 1660 pour la Champagne¹⁷ et les premiers grands vins fondés sur le savoir-faire domanial à Bordeaux à partir de 1663 (Haut-Brion). En Côte-d'Or, ce changement majeur des normes de distinction des vins se met en place à l'instigation de ces nouveaux propriétaires investissant dans les anciens clos monastiques, mais aussi de nouveaux intermédiaires dans le commerce des vins à partir des années 1650 : les commissionnaires qui préfigurent les négociants des XVIII^e et XIX^e siècles. Tous ces personnages émanent de la sphère des bourgeois commerçants, des parlementaires, officiers et professions juridiques des villes cumulant le pouvoir économique et le pouvoir de réglementation principal dans les assemblées des États, qui participent activement au processus de distinction et de hiérarchisation des crus dans la deuxième moitié du XVII^e siècle.

C'est avec cette transformation de la propriété viticole que le mot *climat* se généralise dans la langue savante et juridique de la viticulture de Bourgogne. En 1666, l'enquête de l'intendant Bouchu relève justement des vignes de prix différents, et donc de qualités différentes, dans les paroisses de la Côte¹⁸. L'abbé Arnoux distingue en 1728¹⁹ : *les Fèves, les Grèves, les enclos du Roy, les Cras, Champans à Volnay, Comaraine à Pommard*.

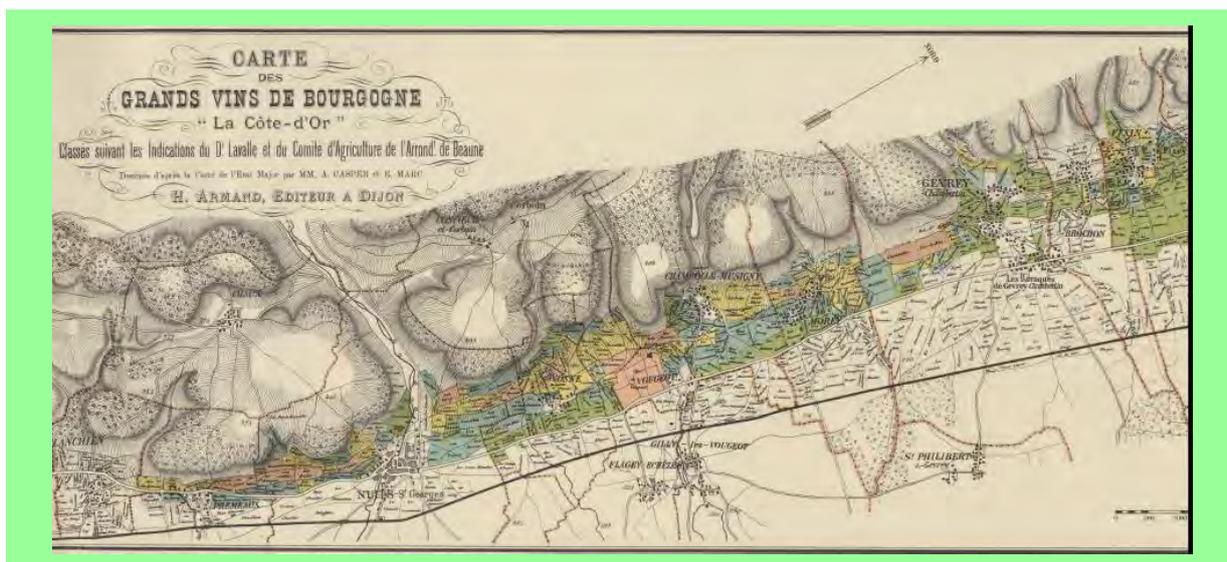
Le propre des spécialistes du commerce de ce vin, les courtiers et les commissionnaires, est dorénavant, écrit-il, de savoir discerner « *le choix des cantons d'où sortent les vins [...] lorsqu'ils goûtent les vins qu'ils veulent envoyer dans les pays étrangers* ». En novembre 1766, une enquête demandée par le parlement dans les différentes villes de Bourgogne fait mention de la première officialisation de l'appellation des vins de Bourgogne par leur lieu d'origine qui ouvrira la voie à la désignation par leur *climat* d'origine. A Beaune, on trouve ainsi « *Au moyen de ces précautions, chaque vin sera envoyé sous sa propre dénomination, le vin de Santenay pour le vin de Santenay, celui de Saint Aubin pour vin de Saint Aubin, et on ne les décorera plus des grands de Beaune, Pommard ou Vollenay* »²⁰.

C'est en même temps que les climats deviennent la norme pour désigner le relation des vins à leurs lieux d'origine dans la langue savante, avec l'abbé Tainturier en 1763²¹, dans le précis de viticulture et de vinification de Dom Denise en 1779²², ou dans l'encyclopédie historique et très diffusée de l'abbé Courtépée (1774-1785)²³. Ils deviennent aussi la règle de référence de qualité chez les clients et consommateurs. En 1747, un curé de Normandie demande à son négociant les prix des vins nouveaux de « *volné, beaune et autres bon cantons, nuis, pomard, savigny* », mais il relève aussi des *climats* comme « *Champartin, La Romanée, Moraché* »²⁴.

Et on retrouve à l'échelle du marché de Dijon cette distinction d'espaces viticoles de plus en plus différenciés et hiérarchisés entre le XVII^e siècle et la Révolution^{25 26}: Les ouvrages statistiques du XIX^e s. avec Jullien (1819), Denis Morelot en 1831 puis Jules Lavalley en 1855 traduisent une culture savante et scientifique établie qui institue, classe, hiérarchise, et explique les crus et les *climats* de Côte-d'Or dans leur espace géographique²⁷. Ils inscrivent aussi leur diversité et leurs qualités dans la propriété foncière. En effet, l'autre modèle de référence qui prévaut au XIX^e siècle est celui de la *marque et des équivalences*, celle du nom de maisons de négoce installées à Beaune, Nuits ou Dijon qui garantissent sous leur nom, un certain niveau de qualité et de savoir-faire²⁸. Les noms de lieux les plus emblématiques (Chambertin, Montrachet, Clos-Vougeot etc.) sont alors des « *porte-drapeaux* » de ces qualités équivalentes²⁹ sans qu'il soit garanti que celles-ci ressortissent aux lieux eux-mêmes.



Les pratiques frauduleuses engendrés par la crise du phylloxéra à la fin du XIX^e siècle (mélanges avec des vins d'origines diverses, vins falsifiés à partir d'autres produits que le jus de raisin) affectèrent profondément la réputation d'excellence des vins. Le XX^e siècle verra la reconstruction d'un modèle de référence à partir des *climats* viticoles par la collectivité des vigneron et propriétaires regroupés en syndicats³⁰, par l'affirmation de l'origine contre les fraudes, et donc par la référence à nouveau au lieu contre les équivalences et la qualité substantielle des vins. Ce sera la loi des Appellations d'Origine (1919), dont le texte autorise les tribunaux à trancher la question de savoir si un produit a droit à l'appellation d'origine sous laquelle il est vendu. Les tribunaux tiennent compte uniquement, dans leur appréciation, « de l'origine, de la nature et de la composition du produit vendu » en vertu « d'usages locaux, loyaux et constants ».



Dans cette recherche d'arguments pour les multiples procès judiciaires, le Moyen Âge sera sans cesse convoqué pour instituer, comme le demande la loi, la profondeur historique des usages et des dénominations. De là, le recours aux archivistes, aux travaux des historiens des XIX^e et XVIII^e siècles qui remet sur le devant de la scène les écrits des ducs de Bourgogne, des moines bénédictins et qui vient rejoindre le courant folklorique, régionaliste et agrarien des années 1920 et 1930³¹.

Enseignements de cette construction des climats comme patrimoine :

Un conservatoire de diversité des lieux et de leurs productions.

Au final, les climats du vignoble de Bourgogne forment à la fois un référentiel de *qualité* pour les autres vignobles du monde et un conservatoire de *diversité* des lieux et de leurs produits, transmis et perpétués, qui peuvent contribuer à construire un modèle dynamique pour d'autres économies de terroirs actuellement en émergence. On reconnaît dans les climats de Bourgogne, une sorte d'archétype abouti de la localisation territoriale fine d'une production agricole, en l'occurrence des vins, dans l'objectif d'en révéler les qualités dans toutes leurs nuances. Il y a dans cette reconnaissance la question inévitable générée par l'inquiétude de l'uniformisation du monde que pose la dernière modalisation de l'économie. En effet, plus de 1.247 climats produisent au moins autant de vins différents, avec chaque année un millésime nouveau, dont les caractères sont reliés et référencés à ceux de leurs lieux d'origine, incluant leurs propriétés naturelles et les pratiques de culture et de vinification.

Cette grande diversité dans la définition fine de terroirs de production aurait été tout autre, voire nulle, si, comme on peut l'observer dans d'autres régions viticoles du monde, des processus d'optimisation et d'économies d'échelles avaient contribué à l'agrandissement des surfaces cultivées et au mélange complet des vendanges sans la pratique des cuvées séparées. Cette diversité conservée des lieux par des processus variés au cours de l'histoire est d'autant plus identifiante que l'expression des climats se fait sur le cépage unique, pinot noir pour les vins rouges, promu depuis le Moyen Âge, Chardonnay pour les vins blancs, même si cette normalisation de l'encépagement s'est faite progressivement et surtout à la fin du XIX^e siècle après la crise du phylloxera³².

Cette réaffirmation du lien du vin au lieu ne doit pas occulter la fragilité et la disparition de certains climats réputés, comme ceux du Dijonnais, dont *les Marcs d'Or* sont un exemple significatif. Encore comparés par certains au reste de la Côte de Nuits au XVIII^e siècle, on assiste en effet à la décrépitude des vignobles du Dijonnais au cours de la première moitié du XIX^e siècle³³ⁱ. Nous sommes frappés de voir que dans le Dijonnais des *climats* aient disparu, que d'autres vignobles n'ont jamais pu accéder à cette construction des espaces viticoles car ils étaient en déclin quand d'autres sur la Côte de Nuits étaient déjà en émergence. Enfin de nouveaux lieux très récents et de nouveaux vins sur les coteaux du plateau de Dijon se sont créés depuis les années 1980 et participent sans doute à une nouvelle construction de la relation du vin et du lieu, loin de la ceinture urbaine qui a été pour partie responsable du déclin des climats historiques.

Toutes ces dynamiques de construction des climats ont démontré ainsi une remarquable faculté de résilience et de durabilité face aux crises biologiques (crise démographique de la peste noire du XIV^e siècle, crise du phylloxéra à la fin du XIX^e s.) et humaines: cession des biens monastiques au XVI^e-XVII^e s., vente des biens ci-devant ecclésiastiques et nobles à la Révolution française, crise de réputation des vins face aux fraudes de la fin du XIX^e s. Tous ces moments critiques ont engendré des innovations qui ont bénéficié à la construction des climats : promotion des cépages fins et des lieux d'élection de la vigne, promotion du vigneron à la fin du XIV^e s. et XV^e s., promotion de nouveaux investisseurs des villes au XVII^e s., transfert de la propriété vers la bourgeoisie foncière qui est restée viticole, promotion des AOC en faveur de la qualité par les collectifs des vignerons au XX^e s.

Un patrimoine partagé en Bourgogne ?

La recherche sur les climats est toujours d'actualité. Pour les autres régions viticoles de la Bourgogne, on connaît en effet des indices d'usage du terme *climat* dans une trame chronologique analogue. À Chablis, Jean-Paul Droin³⁴ a par exemple montré l'emploi du terme dans les actes fonciers dès 1540 pour des *climats* de bois, et dès 1560 pour des *climats* viticoles avérés. En Saône-et-Loire, il en serait vraisemblablement de même comme l'attestent en côte chalonnaise des mentions plus tardives du XVIII^e siècle :

- à Givry les « *climats fins sont le clos Jus, le Clos Saint-Pierre, le Clos-Saint-Paul, le Clos Salomon, le Cellier aux moines (de La Ferté), les Bois-Chevaux, Champ-Pourot pour le vin blanc* ».
- à Bouzeron, « *les meilleurs climats sont la Fortune, la Provence, la Digoine* ».
- à Rully, « *Les vins blancs des climats de Gresigni et de Varot ont de la réputation* ».
- ou encore Saint-Bérain-sur-Dheune : petit *climat* de vignes³⁵.

Il reste à voir si ces *climats*, et d'autres, sont opérants en termes de distinction et de qualité ainsi que leur pérennité par l'usage dans les départements actuels de l'Yonne et de la Saône-et-Loire dont les circonscriptions administratives diffèrent et se placent sous d'autres influences économiques et politiques: attraction des marchés des villes de Lyon pour Mâcon, ou de Paris pour les vins de l'Yonne et même encore pour ceux de Mâcon.

Il s'agit principalement d'analyser dans la longue durée comment la sélection des lieux s'imposa comme un critère discriminant de qualité et, au final, de situer les vignobles de l'Yonne et de la Saône-et-Loire dans la chronologie et le développement de cette « *naissance des grands vins* ³⁶ » au XVIII^e siècle, qui est en fait le virage essentiel pris dans le discours viticole depuis la fin du Moyen Âge, et la base de la conception moderne des vignobles, des terroirs et des vins.

Notes :

1 On se référera pour ces définitions aux références in Garcia, J.-P. , dir. (2011) *Les "climats" du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*, Dijon, Ed. Universitaires de Dijon. Et à : <http://www.artehis-cnrs.fr/GARCIA-Jean-Pierre>

2 Dom Denise. (1779) - *Les vignes et les vins de Bourgogne - Mémoire d'un moine cistercien* (retraduit de l'italien par C. Hervet-Girard, 2005). Clémencey, Terres en vues édit., p. 51

3 Pierre Veilletet, cité par André-Pierre Syren (2000) dans la préface de Tainturier (1763, réédit. 2000), voir note 21

4 Garcia Jean-Pierre, et collab., Une vigne gallo-romaine de plaine à Gevrey-Chambertin (Côte-d'Or), I^{er}-II^e s. ap. J.-C.). Implications pour le développement des terroirs viticoles de coteaux en Bourgogne, *Gallia*, "La vigne et le vin dans les trois Gaules", n° 68-1, 2011, p. 97-110.

5 Garcia Jean-Pierre, Chevrier Sébastien et collab., Le vignoble gallo-romain de Gevrey-Chambertin « Au-dessus de Bergis », Côte-d'Or (I^{er}-II^e s. ap. J.-C.) : modes de plantation et de conduite de vignes antiques en Bourgogne, *Revue Archéologique de l'Est*, n° 59, 2010, p. 503-535.

6 Histoire des Francs, III.

7 Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*, Paris, Clavreuil, 1959,

8 Jean-Pierre Garcia et Thomas Labbé, « L'émergence et la représentation des *climats* dans les documents bourguignons du XVI^e siècle au XVIII^e siècle », Jean-Pierre Garcia éd., *Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, 2011, p. 153-158.

9 *ibid.*

10 Olivier de Serres , *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, Paris, 1600, p. 197.

11 Pierre de Saint-Jacob, « Le village : les conditions juridiques de l'habitat », *Annales de Bourgogne*, t. XIII, 1941 ; textes réunis par J.-J. Clère (2008), *Pierre de Saint Jacob – recueil de ses œuvres. - «Des terroirs et des hommes» - Etudes sur le monde rural et les pays bourguignon (XVI^e- XVIII^e siècle)*, Editions Universitaires de Dijon, 2008, p. 169-202.

12 *L'enquête du régent 1716-1718. Sciences, techniques et politique dans la France pré-industrielle*, C. Demeulenaere-Douyère, D. J. Sturdy édés., Turnhout, Brepols, 2008, p. 348 et suiv.

13 *Climats du vignoble de Bourgogne*, Grenoble, Glénat éditions, 2013, p. 68.

14 Foucher Marion , Garcia Jean-Pierre, Le Clos de Vougeot et sa perrière. La vigne et la pierre comme matières du paysage viticole de la Côte bourguignonne, in Jocelyne Pérard et Maryvonne Perrot (dir.), *Rencontres du Clos-Vougeot 2009 - Paysages et patrimoines viticoles*, Ahuy, Chaire UNESCO Culture et Traditions du Vin, 2010, pp. 219-238.

15 Thomas Labbé et Garcia Jean-Pierre, Vers la géographie des *climats* actuels: processus de différenciation des crus viticoles dans le baillage de Dijon du XVI^e au XVIII^e siècle. In Garcia Jean-Pierre (dir.), *Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*, Editions Universitaires de Dijon (EUD), p. 159-176

16 *ibidem*

17 Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France*, chez l'auteur, 1959, p. 632.

- 18 Archives Départementales de la Côte-d'Or, désormais ADCO, C 2882-2891.
- 19 Arnoux Claude, *Dissertation sur la situation de la Bourgogne, sur les vins qu'elle produit, sur la manière de cultiver les vignes, de faire le vin et de l'éprouver*, Londres, chez Samuel Jallasson, 1728 (fac-similé, Luzarches, 1978).
- 20 Thomas Labbé, La revendication d'un terroir viticole : la côte de Beaune à la fin du XVIII^e siècle, *Histoire et Sociétés Rurales*, 35, 2011, p. 99-126.
- 21 Abbé Tainturier, *Remarques sur la culture des vignes de Beaune et lieux circonvoisins*, 1763, rééd Ed. de l'Armançon, 2000, p.127 : *Qui est-ce qui ignore encore qu'en certaines années il y a des climats où les vins réussissent mieux qu'en d'autres. p. 109 : je connais un climat éloigné de huit lieues de Beaune où il se trouve de ces cailloux semblables à la pierre à fusil [i.e. du silex].*
- 22 Dom Denise, *op. cit.*.
- 23 Courtépée Claude, *Description générale et particulière du duché de Bourgogne*, , Dijon., 1^{re} édition chez Causse, 1775-1785.
- 24 Darcy-Bertuletti Yvette, Les prémices du négoce du vin à Beaune au XVIII^e siècle. Gabriel et François Lavirotte, stratégies et mise en place des circuits commerciaux, *Cahiers d'Histoire de la vigne et du vin*, n°9, 2009.
- 25 Thomas Labbé et Garcia Jean-Pierre, Vers la géographie des climats actuels: processus de différenciation des crus viticoles dans le baillage de Dijon du XVI^e au XVIII^e siècle. In Garcia Jean-Pierre (dir.), *Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*, Editions Universitaires de Dijon (EUD), p. 159-176
- 26 Garcia Jean-Pierre, « Le vin et le lieu » : la construction des terroirs et des climats viticoles. *Histoire Antique et Médiévale*, HS n°20 (sept-oct. 2009), p. 74-79.
- 27 Jacquet Olivier, Le plan de 1860 - élément de normalisation du paysage viticole de la Côte-d'Or, *Cahiers du Centre d'Histoire de la vigne et du vin*, n°7, 2007, p. 86 à 96.
- 28 Lucand Christophe, *Les négociants en vins de Bourgogne, du XIX^e s. à nos jours*, Bordeaux, Féret édit., 2011.
- 29 Lucand Christophe, Les « climats » de Bourgogne, une inscription foncière de valeurs marchandes, In Garcia Jean-Pierre (dir.), *Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*, Editions Universitaires de Dijon (EUD), 2011, p. 177-185.
- 30 Jacquet Olivier, *Un siècle de construction du vignoble bourguignon : les organisations vitivinicoles de 1884 aux AOC*, Éditions Universitaires de Dijon, Dijon, 2008.
- 31 Gilles Laferté, *La Bourgogne et ses vins : image d'origine contrôlée*, Paris, Belin, coll. Socio-histoire, 2006.
- 32 Jacquet, O., 2011, *op. cit.*
- 33 on verra à ce titre : Garcia, J.-P. & Rigaux, J. *Vignes et vins du Dijonnois, oubli et renaissance*, Dijon, Terre en Vues Éditions, 2012.
- 34 Jean-Paul Droin, *Par mots et par vaux. Essai étymologique et toponymique des climats chablisiens*, Chablis, BIVB, 2014.
- 35 Courtépée Claude, *Description générale et particulière du duché de Bourgogne, précédée de l'abrégé historique de cette province*, Dijon, 1^{re} édition chez Causse, 7 vol. Dijon, Frantin, 1774-1785.
- 36 Henri Enjalbert, « La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux : 1647-1767 », *Géographie historique des vignobles, Colloque de Bordeaux, 27-29 octobre 1977*, A. Huetz, R. Pijassou et Ph. Roudié eds., Bordeaux, 1978, p. 59-87.

* * * * *



Source : lejst.com

Jean-Pierre VALABREGUE,
Agrégé de Lettres classiques
Docteur ès Lettres ⁷ :

« *Climats et lieudits
de la Côte Chalonnaise :
Toponymie et mémoire des lieux* »

Résumé : « *Les noms des communes, climats et lieudits de la Côte Chalonnaise reflètent les paysages, ainsi que les activités antérieures qu'ont connues les terres à vignes. De ce point de vue, la continuité est flagrante avec la Côte de Beaune et la Côte de Nuits. Néanmoins, quelques brillantes exceptions, dues notamment aux parlers locaux, confirment que la Côte Chalonnaise a aussi une personnalité qui lui est propre* ».

Préambule : quelques remarques préalables : je vais d'abord présenter des noms de villes et de villages : faute de temps, je me limiterai à 7 des communes de la Côte chalonnaise.

Ensuite, nous verrons les « *climats* » de 4 communes « phares » de la Côte.

Enfin, nous ferons un sondage du côté des lieudits, en nous cantonnant à 2 communes de la Côte chalonnaise. Il faut peut-être rappeler le vocabulaire de la toponymie que je vais employer au cours de mon intervention :

- Il y a, d'abord, les noms des « *communes* »,
- Il y a, aussi, les noms des « *lieudits* » : ce sont souvent des noms anciens qui émaillent le territoire d'une commune ; certains figurent sur des petits panneaux bleus, au bord des routes.
- Enfin, il y a le nom des « *climats* » qui, eux, sont des appellations officielles en relation directe avec la culture de la vigne et qui peuvent appartenir à plusieurs lieudits...

I°. Les noms des « *communes* » :

Ces noms sont au nombre de 47. Ils évoquent :

Thèmes évoqués	Nombre de communes	%
○ Élément de paysage :	13	29,5
○ Végétaux :	5	11,5
○ Eau :	7	14,5
○ Un personnage :	7	14,5
○ Un saint :	12	25,5
○ Un dieu :	1	2,5

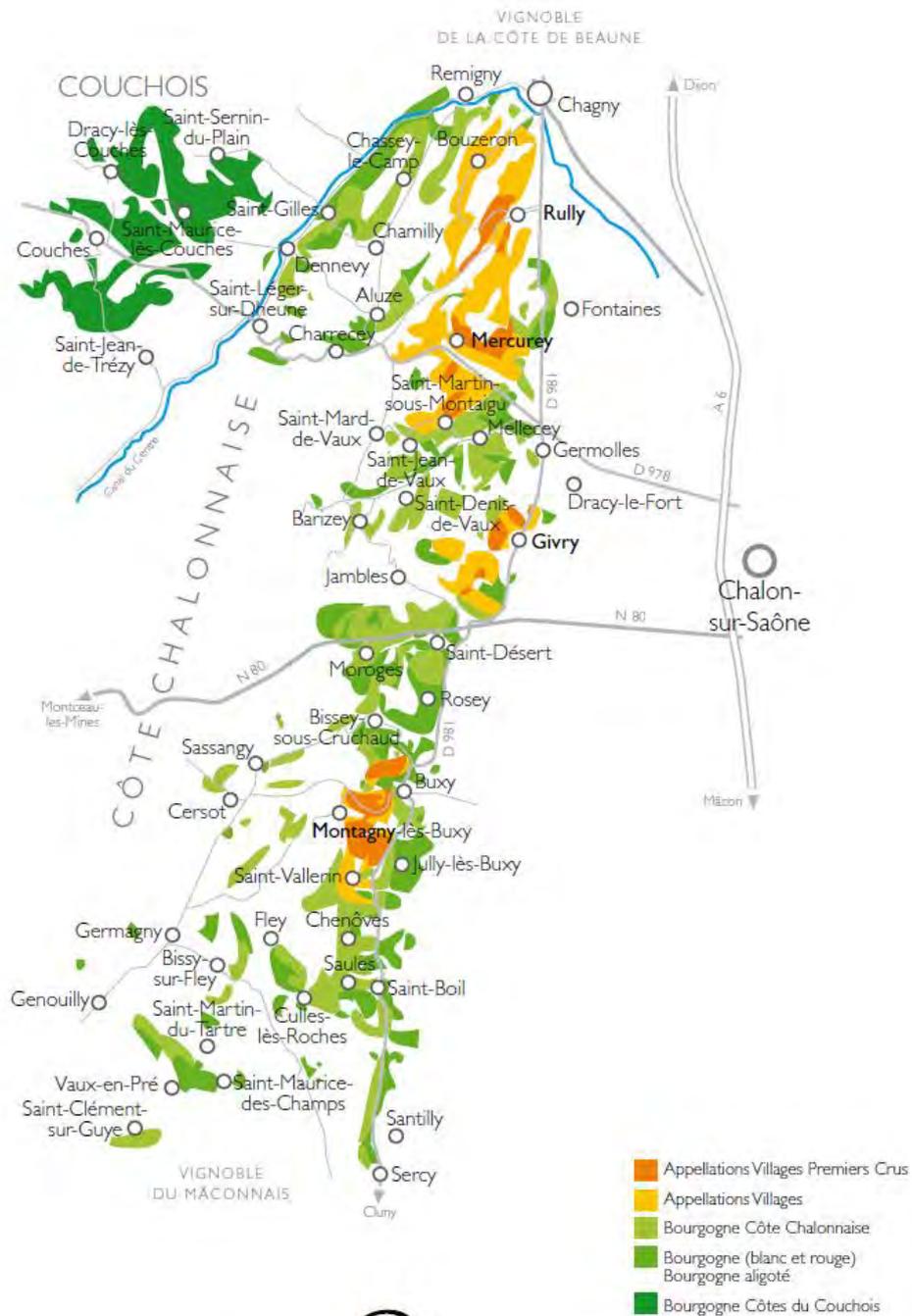
Deux noms sont inclassables (étymologies inconnues) : Germolles et Jambles.

Nous allons voir de plus près quelques-uns de ces noms de communes de la Côte chalonnaise, à savoir : Bissy-sur-Fley, Montagny-les-Buxy, Buxy, Bouzeron, Rully, Givry, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Martin-du-Tartre et Mercurey.

⁷ Linguiste, auteur d'un grand nombre d'ouvrages et d'articles concernant l'histoire et les parlers régionaux.

Côte Chalonnaise

et Côtes du Couchois



BOURGOGNES

www.vins-bourgogne.fr

I.1. Référence à un élément du paysage :

13 noms de communes... C'est par exemple les noms de Bissy-sur-Fley et de Montagny-les-Buxy.

Bissy-sur-Fley : nous sommes en 1070 : « *in villa Bitcetti* »... Au XI^e siècle, « *in villa Bitcetti* » : le nom était fixé !

Étymologie : nom d'homme gaulois latinisé (Bissius et suffixe -acum). Mais on peut aussi penser à un dérivé du latin « *bassus* », « *bas, en pente* » : le village est édifié sur le flanc d'une colline, au-dessus d'une dépression, entre 2 buttes, le Mont du Tartre (396 m) et une borne sans nom cotée 408 m.

« *Sur-Fley* », et parfois « *sous-Fley* » à partir de 1501 (un peu avant la naissance de Pontus de Tyard – 1521), consacré définitivement « *sur-Fley* », en l'an X de la République (1801-1802).

Même étymologie et même topographie que Bissey-sous-Cruchaud (canton de Buxy), Bissy-la-Maconnaise (canton de Lugny), Bissy-sous-Uxelles (canton de Saint-Gengoux-le-National). Aucune trace en Côte d'Or.

Fley : 876 : « *in villam Flavigii* » et 944 : « *in villa Flagiaco* »...

Étymologie : nom d'homme latin Flavius / Flaius.

Montagny-les-Buxy : 1180 : « *apud Montcaniacum* » : le nom était fixé !

Étymologie : latin roman, « *montaneo* », « lieu élevé ». Pour une fois, l'apparence n'est pas trompeuse : il s'agit bien de la famille de « *montagne* » ! Comme en Côte d'Or, ce mot désigne, en de multiples endroits, une élévation de terrain qui ressemble à une colline (300 à 400 m de dénivelé).

I.2. Référence à des végétaux :

5 noms de communes... Nous évoquerons le nom de Buxy...

Buxy : « *in vicaria Buxiacense* » (948) ; « *prepositus de Buxiaco* » (1147) : le nom est fixé !

Étymologie : latin « *buxetum* », « lieu planté de buis ». Comme en Côte d'Or (par exemple, un lieudit Ladoix-Serrigny), les lieux couverts de buis sont des plateaux calcaires...

I.3. Référence à l'eau :

7 noms de communes... Nous évoquerons Bouzeron et Rully...

Bouzeron : « *in loco Boserontis* » (838) : le nom était fixé !

Étymologie : latin « *bosa* », « la bouse, la boue ». Il s'agissait de nommer un endroit boueux, plus vraisemblablement une source boueuse, car le suffixe « *-eron* » est un suffixe hydronymique. Il n'y a pas d'équivalent en Côte d'Or.

Rully : « *in fine Ruiliacense* » (838), Ruiliaco (886) : le nom était fixé !

Étymologie : latin « *rivelliacum* », village du « *rivellus* » (« petit ruisseau »), diminutif du latin « *rivus* ». beaucoup de toponymies en dérivent, en Côte chalonaise comme en Côte d'Or.

I.4. Renvoi à un nom d'Homme :

7 noms de communes... Nous évoquerons Givry...

Givry : 994 : « *in fine Geuillaco* », 1078 : « *ecclesia Giuriaci* ». Le nom est fixé au XI^e siècle!

Étymologie : nom d'homme latinisé « *Gabrius* », sobriquet gaulois : « *gabros* », « la chèvre » ! A rapprocher de Gevrey-Chambertin. En Côte chalonaise comme en Côte d'Or, il s'agissait du domaine de « *Gabrius* »...

I.5. Le nom de lieu est celui d'un saint chrétien :

12 noms de communes... Nous évoquerons les 2 Saint-Martin ...

Saint-Martin-sous Montaignu : 1296 : « *de Sancto Martino sub Monte Acuto* ». Le nom est fixé.

Étymologie : le nom est celui de Saint Martin, l'évêque de Tours, célèbre dans son hagiographie pour avoir partagé son manteau avec un pauvre frigorifié. Très populaire, on pourrait dire qu'il a remplacé Mercure le long des routes.

Saint-Martin-du-Tartre : 1030 : « *in parrocchia Sancti Martini* », 1072 : « *ecclesia de Sancto Martino de Monte* », 1258 : « *parrocchia Sancti Martini dou tertre* ». Le nom est fixé au XIII^e siècle !

Étymologie : le « Tartre », le « Tertre », ne se connaît pas en Côte d'Or.

I.6. Renvoi au nom d'un dieu de l'Antiquité latine :

1 nom de commune... Nous évoquerons Mercurey.

Mercurey : l'origine du lieudit est le nom du dieu latin Mercure, dieu des échanges, donc du commerce et du voyage. La question est posée : existe-t-il ou a-t-il existé un temps dans le territoire ? Non loin du lieudit « *le pont latin* », passait une voie romaine...

II^o Les noms des « climats » :

Nous nous bornerons aux communes de Givry, Mercurey, Montagny-les-Buxy et Rully. Ces noms évoquent :

Thèmes évoqués :	Nombre de noms de « climats » :
○ Explicitement la vigne :	10
○ Une clôture :	7
○ Un élément de site :	18
○ Des pierres sèches :	6
○ L'aspect de la parcelle de terre :	11
○ Des activités antérieures à la culture de la vigne :	15

Nous allons voir de près quelques-uns de ces noms de « climats ».

II.1. Renvoi explicite à la vigne : 10 noms de « climats ».

Le nom de la vigne n'apparaît que sporadiquement parmi les noms de « climats ». dans un paysage de près et de champs, la vigne a été introduite sur le tard, sur des parcelles dont la plupart portaient déjà un nom. Parmi les appellations des « climats », dont beaucoup ne sont plus comprises, voyons en 2 de plus près :

La plante (Givry) : « *le vocable "la plante" s'est fixé dans les lieudits et les climats pour désigner une jeune plantation qui devait passer 3 ans avant de rapporter. Ce mot, qui a une valeur générique dans le français standard, a (ainsi), localement, un sens nettement spécialisé* »⁸. On le rencontre rarement au singulier ! Il est bien représenté en Bourgogne aussi bien en Côte chalonaise qu'en Côte d'Or (Pommard, etc.)

Les vasées (Mercurey) : ce terme mystérieux est sans doute dérivé du mot de terroir, « vasi », « *représenté dans la région avec le sens de "mauvaise pousse" de la vigne ; d'où le dérivé très vivant "évasiver", "enlever les mauvaises pousses". Il pourrait donc s'agir* », sur le territoire de Mercurey, « *de lieux occupés par les mauvaises pousses !* »⁹

8 Gérard Taverdet : cf. Bibliographie.

9 Gérard Taverdet : cf. Bibliographie.

II.2. Référence à une clôture :

27 noms de « climats ».

Le Cloux (Montagny) : les cartes et les cadastres regorgent de « *Cloux* », aussi bien sur la Côte chalonnaise qu'en Côte d'Or. Autrement dit de « *clos* », du latin « *clausus* » ; « *la prononciation locale était souvent [Kyô]. Le terme, et son diminutif "clouseau", prononcé [Klozyô], désignent plus spécialement l'enclos de vigne, la clôture elle-même étant de pierres sèches* »¹⁰.

Le Clos de Chaigne (Rully) : l'originalité de ce nom de clos, c'est le déterminant « *du chaigne* » qui représente l'arbre emblématique de nos régions, le chêne. En Côte d'Or, Chassagne-Montrachet doit son nom à ses bois de chênes, « *chassagnes* »...

II.3. Référence à un élément du site :

18 noms de « climats ».

Les Saumonts (Mercurey) : voici un toponyme très peu représenté en Bourgogne (2 en Côte d'Or, 4 dans la Nièvre, 6 en Saône-et-Loire, 5 dans l'Yonne). Souvent orthographié comme le nom du poisson, en fait c'est un représentant régional du latin administratif, « *sub monte* » = « *lieu situé sous le mont* »...

Sous les Feilles (Montagny) : le mot « *Feilles* », est-il encore compris ? Orthographié « *Fay* », dérivé de « *Fayolle* », c'est le nom du hêtre. « *Sous les Feilles* », c'est-à-dire « *sous une hêtraie* ». A Santenay, son équivalent exact est « *Sous la Fée* »...

II.4. Références aux pierres sèches :

6 noms de « climats ». « *La vigne s'épanouit dans les coteaux argilo-calcaires. Les terres pierreuses sont bien représentées dans les vignobles* »¹¹ et parmi les noms de « climats ». Ainsi d'innombrables « *crais* » émaillent nos cartes et nos cadastres.

Les Crêts (Mercurey) : mais aussi « *En Cras Long* » (Givry) ou « *Les Perrières* » (Montagny) ou « *La Callouite* » (Mercurey)... Les appellations « *Crêts* » et leurs diverses graphies représentent un vieux radical « *Kra* » – préceltique qui évoquait une colline rocheuse, aussi bien sur la Côte chalonnaise qu'en Côte d'Or.

Grésigny (Rully) : voisin de « *Grésille* » et « *Crusille* », ce nom de « climat », désigne sans doute, comme eux, « *un terrain couvert de petites pierres* »¹².

II.5. Référence à l'aspect de la parcelle :

11 noms de « climats ».

Le Vigron (Givry) : c'est le nom régional du chiendent (Joseph Ancelin le mentionne dans son « *Glossaire de Mercurey* » début du XX^e siècle). Un tel toponyme désigne une terre envahie par le chiendent...

Les Platières (Montagny) : « *Plates* » ou « *Platières* » (leur nom abonde à l'est de la Saône-et-Loire), ces parcelles sont « *généralement des terres cultivées* », souvent « *un terrain plat au pied d'une colline* »¹³. Ces appellations existaient déjà au moment de l'implantation d'une vigne dans la parcelle, en Côte chalonnaise, mais aussi en Côte d'Or.

10 Françoise Dumas : cf. Bibliographie.

11 Françoise Dumas : cf. Bibliographie.

12 Gérard Taverdet : cf. Bibliographie.

13 Gérard Taverdet : cf. Bibliographie.

II.6. Référence à des activités antérieures :

15 noms de « *climats* ».

Les Beaux Champs (Montagny) : le mot « *champ* » appartient au vocabulaire du « *français fondamental* ». Il est donc riche de sens, dont certains sont métamorphiques. Sa présence en toponymie se justifie ; parmi les noms de « *climats* », parmi les noms de « *lieudits* » des terres viticoles, le terme fait partie des mots qui ont qualifié un terrain avant que la vigne n’y fasse son apparition. Sans toutefois qu’on puisse dater l’opération, aussi bien en Côte chalonaise qu’en Côte d’Or. Au surplus, qualifié de « *beaux* », ces champs possédaient une aura. Comme elle ne pouvait que servir la réputation de la nouvelle venue, la vigne, l’appellation est restée ! Souvent, l’appellation « les beaux champs », a dû aussi désigner des terrains de qualité voire l’appartenance au seigneur du coin !

Les Pâquiers (Montagny) : la vigne ici a remplacé des « *pâtures* » (c’est le sens de « *pâquiers* »), mais l’ancienne appellation est restée !

Les Treuffières (Montagny) : seule l’histoire locale pourra nous dire s’il s’agissait, avant l’arrivée de la vigne, d’un terrain sur lequel on récoltait des pommes de terre (des « *treuffes* ») ou des truffes... Là encore, le toponyme fait référence à une activité antérieure à la vigne ! En Côte d’Or, à Puligny-Montrachet, « *le climat La Treuffières* », fut un terrain de chênes truffiers.

III. Les noms des lieudits :

On fera un simple sondage, dans les 2 communes dont le site sur internet donne une liste des lieudits :

- Bouzeron : 21 lieudits
- Rully : 29 lieudits

On ne sera pas étonné de ne pas trouver la typologie relevée parmi les noms des « *climats* » : le choix des lieudits n’obéit à aucune des règles que la logique pourrait nous suggérer, et de plus, la plupart des lieudits sont antérieurs à l’implantation de la vigne.

Toponymie se référant au site : nombre de noms sur :		Toponymie se référant à une spécificité de terrain : nombre de noms sur :		Toponymie se référant à l’eau : nombre de noms sur :	
Bouzeron	Rully	Bouzeron	Rully	Bouzeron	Rully
7	9	5	3	3	0
Toponymie portant un nom d’homme : nombre de noms sur :		L’abondance : nombre de noms sur :		La vigne et les pierres sèches : nombre de noms sur :	
Bouzeron	Rully	Bouzeron	Rully	Bouzeron	Rully
1	0	2	0	0	6

Nous allons voir de près 5 des toponymes de Bouzeron et de Rully...

En Rabeutelot, L’Ermitage, La Digoine (Bouzeron) : Ces 3 lieudits se trouvent sur le même site de Bouzeron. Bouzeron est construit entre 2 collines, sur le flanc est de la « *Montagne de la Folie* ». au fond de la vallée sèche, la route départementale D 219 conduit de Nantoux à Chagny. Le flanc ouest de la vallée est constitué par la « *Montagne de l’Ermitage* » (les 2 montagnes ne dépassent pas 350 m).

Au pied de la Montagne de l’Ermitage, il existe 2 lieudits occupés par des vignes : « *En Rabeutelot* » et la « *Digoine* ». en face, de l’autre côté de la route, un petit édifice abrite la « *Fontaine de Digoine* », et la route en direction de Chagny porte le nom de « *rue de la Digoine* ».

L'histoire locale explique le nom de la colline « L'Ermitage ». En 1856, le célèbre Monnier ¹⁴, dans l'un de ses annuaires, notait que les « *ruines d'une chapelle qui dépendait d'un ermitage se font remarquer au sommet de cette montagne* ».

Le nom de « *Digoine* » est le résultat, en français local, du nom gaulois « *devona* », latinisé en « *divona* », d'une déesse gauloise des eaux, des sources et des rivières. Ce culte de l'eau est matérialisé encore aujourd'hui par la « *Fontaine de la Digoine* ». Ici, comme ailleurs, le christianisme a occupé, dans le temps, le terrain du paganisme autochtone : la chapelle et l'ermitage en sont les traces.

Quant au lieu-dit « *En Rabeutelot* », il nous conserve un vieux mot du patois régional. Au début du XX^e siècle, Joseph Ancelin recueillait les mots de son « *Glossaire de Mercurey* » (Mercurey est situé à 6 km au sud de Bouzeron) ; il a noté une « *rabeutelée* », au sens de une grande quantité. Le nom du lieu-dit « *En Rabeutelot* » avait ainsi pour rôle de signaler la fertilité du coin et son excellent rapport. Tout comme, sans doute, quelques centaines de mètres plus au nord, toujours au pied de la Montagne de l'Ermitage, le lieu-dit « *La Fortune* »...

La Chaponnière, Plante Moraine (Rully) : ces 2 lieu-dits appartiennent au vocabulaire de la vigne. Nous avons vu parmi les noms des « *climats* » (spécialement pour Givry) que le terme « *plante* » s'était spécialisé au sens de « *jeune vigne qui a besoin de 3 années pour commencer à produire* ». Vous me direz : ça fait belle lurette que la plante a cessé d'être trop jeune ! Mais rappelez-vous que les toponymes sont très conservateurs : en maints endroits (par exemple à Collonge-en-Charollais), des lieu-dits « *Les Plantes* », subsistent dans des sites désormais consacrés aux seuls pâturages !

Quant à « *La Chaponnière* », c'est un terme très répandu, en Côte chalonaise comme en Côte d'Or (Pommard, ...). Le sens de ce lieu-dit est issu d'une métaphore qui s'est perdue avec le temps ; au moment où on a, jadis, nommé cette parcelle, on venait de mettre en terre des boutures non encore productives, assimilées à des « *chapons* » de basse-cour. Une « *chaponnière* » était donc une jeune vigne, dont le nom s'est ensuite conservé !

Conclusion :

Parmi les noms que nous venons de voir, et il en va de même pour les noms que nous n'avons pas étudiés ici, le nom de la vigne est la plupart du temps absent...

Cela vient de ce que, à l'époque où les villages et les villes ont adopté leur nom, la vigne n'était pas très présente.

Ensuite, pendant une longue période, la vigne fut bien plus présente qu'aujourd'hui, dans nos régions, mais les noms de lieux existaient déjà.

De nos jours, certaines de nos régions sont vouées à l'élevage intensif et la vigne y a disparu par endroits. Mais les appellations n'ont aucune chance de changer.

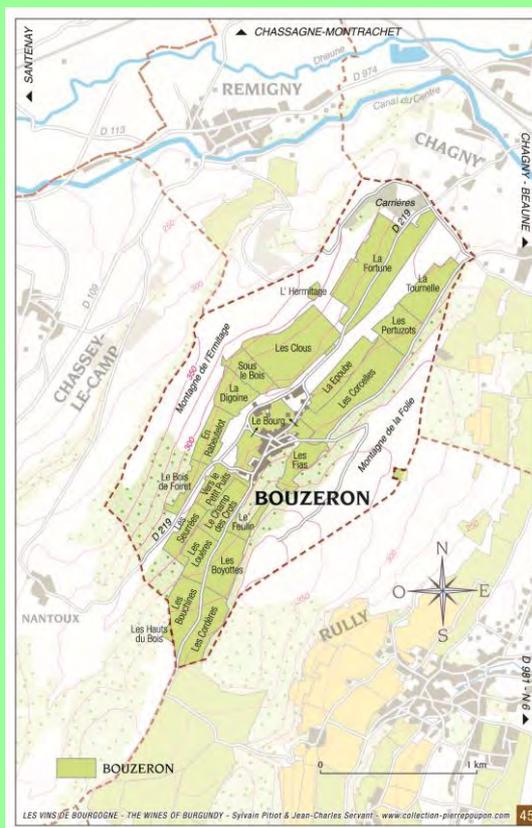
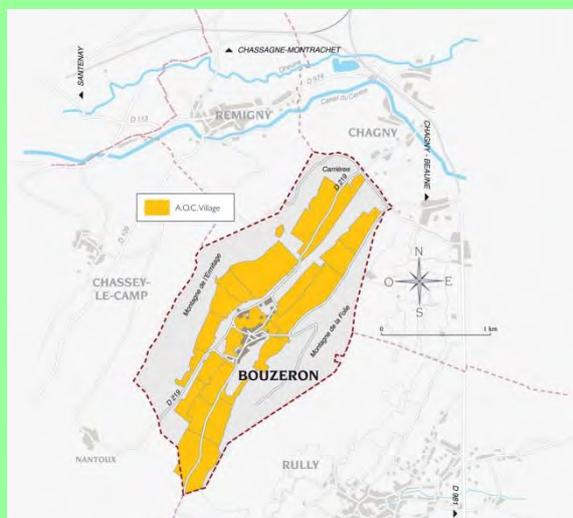
La Côte chalonaise n'a rien à envier ni à la Côte de Beaune, ni à la Côte de Nuits du point de vue géographique et géologique ; la Côte chalonaise est dans leur continuité.

Du point de vue de la toponymie, la continuité est également flagrante. Sauf pour quelques brillantes exceptions, qui sont dues pour la plus part aux parlers locaux. Ces exceptions confirment que la Côte chalonaise a une personnalité qui lui est propre.

Je vous remercie de votre attention.

14 M. MONNIER : « *Description des communes du département de Saône-et-Loire* », (1856), Les Editions du Bastion, 1998. 474 pages.

Exemple à Bouzeron :



Les lieux-dits :

○ En Rabeutelot	○ Le Bourg	○ Les Cordères
○ L' Hermitage	○ Le Champ des Crots	○ Les Fias
○ La Digoine	○ Le Feulin	○ Les Louères
○ La Epoube	○ Les Bouchines	○ Les Pertuzots
○ La Fortune	○ Les Boyottes	○ Les Seurrées
○ La Tournelle	○ Les Clous	○ Sous le Bois
○ Le Bois de Foiret	○ Les Corcelles	○ Vers le Petits Puits

Bibliographie :

- Jean-Claude Bouvier : « Les tribulations du "champ" dans l'espace gallo-romain », in Mélanges offerts à P. Dubuisson, 1997.
- Roger Dion : « Histoire de la vigne et du vin en France », 1959.
- Françoise Dumas : « Lecture toponymique des Hautes Côtes de Beaune », in L'onomastique témoin de l'activité humaine, Colloque, Le Creusot, 1984.
- Norbert Guinot : « Les toponymies thématiques de la vigne du XVII^e siècle au XX^e siècle dans le canton de Bourbon-Lancy », ibid.
- Insee : « Nomenclature des hameaux, écarts ou lieudits, Saône-et-Loire », plusieurs éditions.
- Marcel Lachiver : « Vins, vignes et vignerons », 1988.
- M-H Landrieu-Lussigny & S Petiot : « Climats et lieudits des grands vignobles de Bourgogne », 2014.
- Marianne Mulon : « "Vigne et vin" dans nos noms de communes de Bourgogne et d'ailleurs », in Mélanges offerts à Gérard Taverdet.
- Jean Rigault : « Dictionnaire topographique de la Saône-et-Loire », 2008.
- Gaston Roupnel : « Histoire de la campagne française », 1932.
- Gérard Taverdet : « Les noms des lieux de Bourgogne », Tome 3, « La Saône-et-Loire », 2008.
- Gérard Taverdet : « Lieudits de Saône-et-Loire », 1985.
- Gérard Taverdet : « Microtoponymie de Bourgogne », 16 volumes, 1989-1998.





Andreas JUNG,
Biologiste, Ampélographe & Chercheur ¹⁵ :

« *Découvertes de cépages disparus
en Allemagne 2005 – 2015
et nécessité de créer
des conservatoires privés* »

v

Résumé : « Au cours des 10 dernières années, on a découvert en Allemagne et en Suisse Alémanique plus de 400 cépages du type *V. vinifera* L. dans des friches viticoles, sur des maisons anciennes et dans des collections privées, dont plus de 300 autochtones et quelques 130 que l'on croyait disparus à jamais, ou encore des cépages trouvés pour la première fois. Ces découvertes ont été favorisées en Allemagne par une enquête nationale dans des vieilles vignes entre 2007 et 2010. J'ai pu inventorier ainsi, en étudiant plus de 350.000 pieds sur place, qualitativement et quantitativement la présence de 769 cépages francs de pied, parfois dans des vignes plus que bicentennaires. Mon rapport final et ma banque de données très vaste ont été classés documents secrets par le donneur d'ordre public (BMELV). Depuis, j'ai découvert d'autres cépages originaux en Europe Centrale, notamment dans des friches viticoles au bord de la Sale, dans le Brandebourg, en Silésie et en Thuringe (Jena), dont certains remontent au Moyen Age. On a pu sauvegarder plus de 1.500 clones de 320 cépages autochtones dans des conservatoires privés, puis les sélectionner pour une replantation ».



Traduction simultanée assurée par Claus-Peter Havercamp

¹⁵ D-67363 Lustadt. www.historische-rebsorten.de, www.rebenpatenschaft.de



Ndlr annexe : quelques éléments de Viticulture allemande ^{16 17 18}



Vignoble de Stuben dans un méandre de la Moselle



Vignoble près de Zell dans la vallée de la Moselle

La Viticulture allemande résulte d'une longue tradition. Comme dans toute l'Europe, les 1^o vignobles y ont été plantés par les Romains, qui ont développé la culture de la vigne le long de la Moselle et du Rhin, puis à l'époque de l'Empereur Charlemagne et durant tout le Moyen-âge. Ils se sont développés sur les coteaux escarpés des fleuves, essentiellement de la partie occidentale du pays, sur les rives orientées au sud et protégées des vents. « *Les vignobles allemands se situent dans une zone septentrionale au nord de laquelle il n'est plus possible de faire pousser de la vigne... Leur chance de donner le meilleur vin blanc du monde paraît assez mince. Et pourtant, dans certaines circonstances, ils y parviennent et lui donnent un caractère nerveux et élégant que personne, nulle part, ne peut imiter.* »¹⁹

Histoire :



Vignes en terrasses de Sanssouci à Potsdam

Un des lieux marquant la tradition viticole allemande est l'Abbaye d'Eberbach près d'Eltville, dans le Rheingau. Des moines cisterciens venus de la Bourgogne s'y installèrent en 1136 et amenèrent le Pinot Noir. Depuis 1803 la viticulture dans le domaine fut continuée par des entités séculaires, d'abord par le duc de Nassau, depuis 1866 par la Prusse et depuis 1945 par le Land de la Hesse.



Cabane de vigne en Bade-Wurtemberg



Vignoble allemand en 1859

¹⁶ Source : Wikipédia : dernière modification le 4 juillet 2016, à 23:32.

¹⁷ Source : Site : « *Quelques notions sur les vins allemands* ». Consulté, le 30 août 2016.

¹⁸ 2005/2006 Der Tante Emma-Laden.

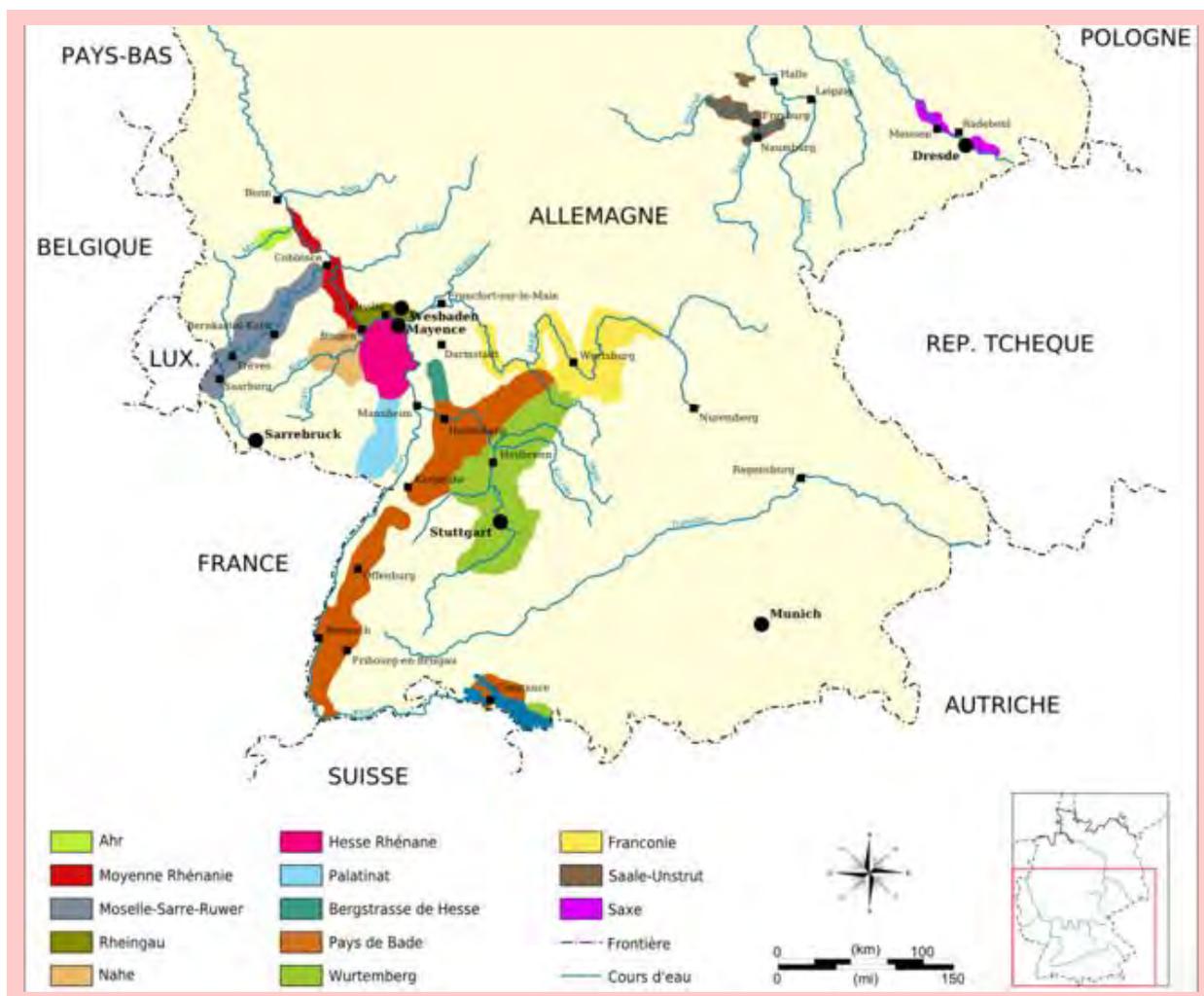
¹⁹ Hugh Johnson et Francis Robinson : « *L'atlas mondial du vin* ». Editions Flammarion, 2002.

Un peu d'histoire : Quand les Romains introduisirent la viticulture sur les bords du Rhin au cours du I^{er} siècle de notre ère, cela faisait déjà plus d'un demi-millénaire que les grecs avaient introduit la culture de la vigne (*vitis vinifera*) en Europe occidentale, et que l'on consommait du vin grec en Germanie. Les Romains, en particulier l'Empereur Probus, essayèrent ensuite d'étendre la viticulture jusque dans le sud des Pays-Bas. Aujourd'hui on considère le 50° parallèle, une centaine de kilomètres plus au sud, comme la limite septentrionale de la Viticulture. Ce 50° parallèle traverse le vignoble du Château Johannisberg, un des plus anciens vignobles d'Allemagne (la vigne fut plantée ici en 817 suite à un ordre de Charlemagne – décédé en 814). La situation géographique et les micro-climats favorables le long des vallées protégées et ensoleillées des grands fleuves (Rhin, Moselle, Ahr, Nahe, Main, ...) font que le raisin mûrit lentement dans un climat doux. La récolte du vin se fait en octobre et novembre, bien plus tard que dans les régions plus australes. La lenteur de la maturation est un atout précieux, car elle permet au raisin de développer des arômes complexes, tout en gardant fraîcheur et acidité fruitée. Elle demande aussi savoir-faire et rigueur dans les choix en faveur de la qualité : sélection des meilleures parcelles, choix du cépage adapté et une vinification corrélative. Ainsi, le Riesling est « le » cépage allemand. Issu d'une sélection de vignes sauvages locales, ce « *Roi des vins blancs* » fait apparition sur les rives du Rhin au début du XV^e siècle. Il atteint sa pleine maturité sous les derniers rayons du soleil d'automne, tirant le meilleur parti de la chaleur emmagasinée dans les rives escarpées et rocheuses du Rhin et de la Moselle, et résiste bien au gel. Ce vignoble adapté et la production de haute qualité restent limités. Encouragée par Charlemagne, la viticulture allemande connaît une 1^{re} apogée à la fin du Moyen-Âge. Beaucoup de monastères se dotent d'un vignoble, tels que le monastère Kloster Eberbach. Suivent une crise de surproduction avec 300.000 ha de vignoble (soit 3 fois la taille actuelle), la concurrence par la bière, et le désastre de la guerre de trente ans (1618-1648)... Le XVIII^e siècle apporte une embellie. La production est limitée aux terres les plus adaptées, le Riesling se répand. On découvre la « *pourriture noble* », et en 1753, Kloster Eberbach produit le 1^{er} Grain Noble. En 1775, on fait la découverte des Vendanges Tardives au Château Johannisberg. Tous les ans à l'automne, un courrier apportait des échantillons de raisin au Prince-abbé de Fulda pour que ce dernier décide du début des vendanges. On ignore pour quelle raison, mais en 1775, le courrier du Château Johannisberg mit beaucoup plus que les 8 jours habituels. Entre temps, la récolte était presque entièrement pourrie. Bon gré mal gré, on se décida de la vinifier. Le 10 avril 1776, l'intendant du château, Johann Michael Engert, goûta le résultat et n'en crût pas ses papilles - le « *vin pourri* » était d'un arôme et d'un moelleux incomparables. Aussi devint-il immédiatement mythique. Par la suite, on perfectionna l'utilisation des vendanges sélectives et de la pourriture noble (*botrytis*) et développa les *Beerenauslesen* et *Trockenbeerenauslesen*. Ce développement connût son apogée en 1858, quand le maître de chai du Château Johannisberg réussit à produire le 1^{er} *Eiswein* (Vin de Glace) de l'histoire à partir de raisins gelés. Lors de l'occupation napoléonienne, la plupart des domaines de l'Eglise furent sécularisés. On commença à moderniser, mais vers 1850, le puceron phylloxéra et l'oïdium furent introduits des Etats-Unis via la France, et dévastèrent la plupart du vignoble européen. Malgré ces difficultés, un nouvel âge d'or de la viticulture allemande naquit à partir de la fin du XIX^e siècle. Les grands domaines du Rhin et de la Moselle devinrent mondialement célèbres. Au faite de leur réputation, les grands vins du Rhin sont plus chers que les grands Bordeaux. Les millésimés du domaine Robert Weil (Rheingau) se vendaient à Londres 3 fois le prix d'un Château-Latour à la fin du XIX^e siècle. En novembre 1999, une bouteille de Riesling 1921 du domaine Robert Weil (Rheingau) fut vendue 10.000 € chez Christie's. Le revers le plus grave dans la longue histoire mouvementée de la Viticulture allemande et européenne fut sans aucun doute la II^e guerre mondiale. L'économie allemande s'en remit relativement vite, et les années 1960 connurent le « *miracle économique allemand* ».

Malheureusement, une logique de production de masse à bas prix s'empara des viticulteurs, à l'exception de quelques rares maisons. Ainsi naquirent le « *Liebfraumilch* » (Lait de Notre Dame) et ses semblables, à base de cépages à haut rendement plantés dans la plaine pour faciliter la récolte mécanique, chaptalisés et traités pour un résultat sucré mais insipide. On cherchait ainsi à fabriquer à bon marché ce qui était autrefois naturel et précieux. Ces vins furent commercialisés en quantités et dominent encore l'image du vin allemand. A la mode du vin sucré suivit la mode du vin sec du début des années 1980. On continua de privilégier la quantité sur la qualité, mais on ôta le sucre, basculant dans l'extrême opposé, vers des vins déséquilibrés et acides. Ce ne fut que vers la fin des années 1980 que les viticulteurs allemands commencèrent à renouer avec la qualité d'antan et se mirent à rendre à leurs vins l'équilibre si rare et exquis entre l'acidité fine et fraîche et le moelleux fruité et miellé qui caractérise un bon vin allemand. Signe de la renaissance actuelle, le Riesling reconquiert le territoire perdu. Autre signe aussi : récemment, le Liebfrauentift (Cloître de Notre Dame) à Worms, dont le « *Liebfraumilch* » tient son nom, a changé de main et on entend rétablir sa réputation de jadis, qui fut excellente. Ainsi, il y a aujourd'hui, une offre fort intéressante qui reste à découvrir...

La réglementation allemande : la République Fédérale d'Allemagne, membre de l'Union européenne, applique les règlements européens : celles-ci supplantent la législation nationale.

Les terroirs viticoles allemands :



Le vignoble allemand s'étend sur 100.000 ha dont 65 % consacrés aux raisins blancs. Avec 10 millions d'hl produits en 2003, l'Allemagne est le 8^e producteur mondial de vin et le 4^e de l'Union européenne.

La fraîcheur des saisons rend difficile l'obtention d'une maturité satisfaisante des raisins. L'emplacement des parcelles est donc primordial : elles produisent en général des vins légers et fruités.

1. Vignoble de l'Ahr, 430 ha au sud de Bonn, un des 2 plus petits vignobles.
2. Vignoble du Pays-de-Bade (*Baden*), de Heidelberg au lac de Constance, le plus méridional des vignobles.
3. Vignoble de Franconie (*Franken*).
4. Vignoble de Bergstrasse de Hesse (*Hessische Bergstrasse*), un des 2 plus petits vignobles.
5. Vignoble du Rhin-moyen (*Mittelrhein*), sur 100 km au sud de Bonn, la région la plus touristique.
6. Vignoble de la Moselle, 13.000 ha de Coblence jusqu'à la frontière française.
7. Vignoble de la Nahe, 4.600 ha le long de la Nahe.
8. Vignoble du Palatinat rhénan (*Rheinpfalz*) sur 80 km depuis la Hesse jusqu'à la frontière française, avec la plus importante production.
9. Vignoble du Rheingau, le long de la rive droite du Rhin, le vignoble le plus prestigieux.
10. Vignoble de Hesse-Rhénane (*Rheinhessen*), la plus vaste région viticole.
11. Vignoble de Saale-Unstrut, depuis l'an 1066.
12. Vignoble de Saxe (*Sachsen*).
13. Vignoble du Wurtemberg, majoritairement du rouge.

Les cépages de cuve cultivés en Allemagne :

Cépage	Couleur	Synonyme	Superficie (ha)	Superficie (%)
1. Riesling	blanc		20.794	20,4
2. Muller-Thurgau	blanc	Rivaner	14.346	14,1
3. Pinot noir	noir	Spätburgunder	11.660	11,4
4. Dornfelder	noir		8.259	8,1
5. Sylvaner	blanc		5.383	5,3
6. Blauer Portugieser	noir	Autrichien	4.818	4,7
7. Kerner	blanc		4.253	4,2
8. Pinot gris	blanc	Ruländer, Grauburgunder	4.211	4,1
9. Pinot blanc	blanc	Klevner, Weißer Burgunder	3.335	3,3

Cépage	Couleur	Cépage	Couleur
Scheurebe	blanc	Frankenthal (localement Trollinger)	noir
Gewurztraminer	blanc	Blaufränkisch	noir
Muskateller	blanc	Schwarzriesling	noir
Chardonnay	blanc	Cabernet-sauvignon	noir
Sauvignon Blanc	blanc	Regent	noir

La liste des cépages autorisés en Allemagne :

Cépages blanc autorisés :			
Albalonga	Gelber Muskateller	Morio-Muskat	Roter Elbling
Arnsburger	Gewurztraminer	Müller-Thurgau (Rivaner)	Roter Gutedel
Auxerrois	Goldriesling	Muskat-Ottonel	Roter Muskateller
Bacchus	Grauburgunder	Nobling	Sauvignon Blanc
Blauer Silvaner	Gutedel	Optima	Scheurebe
Bronner	Hibernal	Orion	Schönburger
Chardonnay	Hölder	Ortega	Septimer
Ehrenbreitsteiner	Huxelrebe	Osteiner	Siegerrebe
Ehrenfelser	Oliver Irsay	Perle	Silcher
Elbling	Johanniter	Perle von Csaba	Sylvaner
Faberrebe	Juwel	Phoenix	Sirius
Findling	Kanzler	Prinzpal	Solaris
Fontanara	Kerner	Regner	Staufer
Freisamer	Kernling	Reichensteiner	Veltliner
Früher Malingre	Mariensteiner	Rieslaner	Weißer Burgunder
	Merzling	Riesling	Würzer

Cépages noirs autorisés :			
Acolon	Deckrot	Heroldrebe	Regent
André	Domina	Lemberger	Rondo
Blauburger	Dornfelder	Merlot	Rotberger
Cabernet Dorsa	Dunkelfelder	Muskat-Trollinger	Spätburgunder
Cabernet Mitos	Frühburgunder	Palas	St. Laurent
Cabernet Sauvignon	Hegel	Pinot meunier (Schwarzriesling)	Tauberschwarz
Dakapo	Helfensteiner	Portugieser	Trollinger
			Zweigelt



Vignobles de Rüdesheimer Berg dominant le Rhin (Rheingau)



Vignobles dominant la Moselle, près d'Ürzig



Le Weinsberg entre Schemelsberg et Burgberg



Vignoble de Johannisberg (Rheingau)



Les vignes Neckarhalde, à Esslingen
Photo © Baden-Württemberg, Tourismus Marketing GmbH

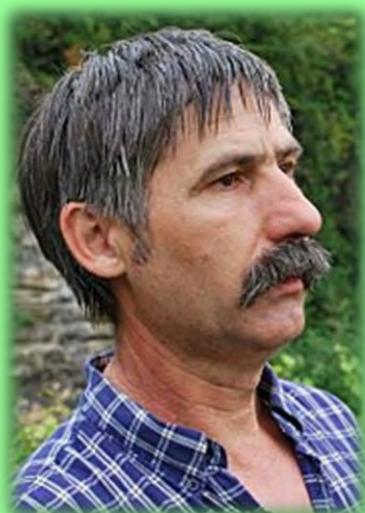
Définition des qualités de vin en Allemagne et en Autriche : par ordre de qualité croissante :

- Tafelwein (vin de table)
- Landwein (vin de pays)
- Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Vin de qualité du terroir)
- Prädikatswein (Vin de qualité spéciale):
 - Kabinett
 - Spätlese (Vendange tardive)
 - Auslese (Grains sélectionnés)
 - Beerenauslese (Sélection de grains nobles)
 - Trockenbeerenauslese (Sélection de grains nobles secs)
 - Eiswein (Vin de glace)

Les Prädikatswein ne sont pas chaptalisés. La gradation de Kabinett à Eiswein se fait en fonction de la richesse croissante en sucre et par sa densité à la récolte.

Références : Rudolf Nickenig : « 100 Jahre Deutscher Weinbauverband », Schriften zur Weingeschichte N° 181, Wiesbaden 2013.

* * * * *



Source : vinsnature.fr

Jean Claude RATEAU ²⁰,
Viticulteur à Beaune
Président
du Groupement d'Etude et de Suivi des Territoires

« *L'évolution
de l'encépagement bourguignon
de l'origine à nos jours* »

Résumé : *« Les romains ont amené en Bourgogne leurs techniques de viticulture, mais ils durent prélever dans nos forêts les souches sauvages de vigne adaptées à notre région. Des 3 cépages primitifs, noirien, gouais et tressot sont issus d'un nombre considérable de cépages locaux, qui se sont à leur tour croisés avec tous les cépages importés des régions proches. Une extrême diversité s'est constituée, avec quelques souches qui prirent une dimension européenne puis mondiale, d'autres restreintes à quelques coteaux. Cette grande richesse fut détruite au moment du phylloxera, et les quelques cépages préservés à cette époque forment l'ensemble des cépages aujourd'hui disponibles. Ils devront relever le défi des profondes modifications climatiques, sanitaires, et sociétales qui contraignent aujourd'hui l'évolution de notre vignoble ».*

1. A l'origine, 3 cépages primitifs :

La consommation de vins s'implante en Bourgogne à l'époque de la conquête romaine.

Les romains implantés dans notre région, ainsi que les mercenaires celtes de retour au pays, ont importés les techniques romaines de viticulture.

Mais les cépages du pourtour méditerranéen, issus pour beaucoup du croissant fertile, sont incapables de survivre dans nos régions, aux hivers trop rigoureux, et ne peuvent mûrir dans nos contrées aux étés courts et moins chauds que dans leurs régions d'origine. Il fallut donc trouver dans nos forêts des vignes sauvages, productrices de raisins, et susceptibles de produire des raisins suffisamment gros et sucrés.

La vigne existe dans nos régions depuis plus de 8.000 ans, où elle a suivi la remontée des forêts tempérées, telles que nous les connaissons aujourd'hui, après la dernière période de glaciation. Elles se sont donc adaptées parfaitement à nos sols et au climat bourguignon.

C'est une liane dont il faut limiter la croissance, tailler et palisser sur des supports, contrairement aux vignes méditerranéennes.

L'origine des cépages bourguignons connus aujourd'hui repose sur trois souches génétiques, qui après des centaines d'années de culture, sont connues sous les noms de : Noirien ²¹, Gouais (cf ; annexe I) et Tressot. De nombreuses formes furent sans doute perdues ou abandonnées.

²⁰ Jean-Claude RATEAU : Courriel : jean-claude.rateau@wanadoo.fr. Site : www.jc-rateau.com.

²¹ Noirien ou noirin (cépage noir) : noirien est synonyme de pinot noir en Bourgogne dans le parler régional. En Arbois, on parle de *gros noirin*. Le franc noirien était connu en Bourgogne sous le règne des premiers ducs (XIII^e siècle). Source : <http://www.dico-du-vin.com/>

2. Les mutations, à l'origine de la diversité du monde végétal :

Les plantes, qui ne peuvent pas se déplacer à la recherche de nourriture, ou pour échapper à un prédateur, développent spontanément de nombreuses mutations, dites de réserve, car elles n'ont pas forcément un usage immédiat. Si le climat change, ou si des modifications de l'environnement interviennent, une population diversifiée aura plus de chance de présenter des individus adaptés à la situation nouvelle. L'exposition au soleil, ainsi que les stress qu'induit la mise en culture (en particulier la taille), augmente ce phénomène.

De nombreuses mutations sont peu visibles, comme une modification de la pilosité, d'autres sont remarquables comme une augmentation du nombre ou de la taille des raisins, ou un changement de la couleur. Les vignerons de tout temps ont été attentifs à ces nouveautés, et les ont multipliées. En particulier ce qui concerne l'augmentation de production. Un cep peut présenter 2 raisins par rameaux, au lieu d'un comme leurs voisins, voire 3, ou les raisins peuvent s'enrichir d'une ou 2 épaves, augmentant ainsi leur volume.

3. Le Noirien, l'origine de tous nos pinots :

C'est un cépage primitif, à petit grains serrés, à peau foncée et à jus rouge, dont l'origine supposée vient des hautes vallées de la Seine et de la Saône.

Une des formes les plus anciennes du Noirien est devenue plus poilue, au point où les jeunes pousses semblent trempées dans la farine, d'où le nom qu'il lui est resté de pinot meunier. Un Pinot est devenu sans pruine (cette pellicule blanche recouvrant la baie et formée de levures, que l'on peut essuyer du bout du doigt), il nous est resté sous le nom de Pinot moure.

Les mutations concernant la couleur sont très nombreuses. Outre les formes teinturières, à jus coloré, aujourd'hui quasiment disparues, le pinot existe aujourd'hui sous sa forme à jus blanc.

La peau des baies a montré de nombreuses variations, principalement des formes à baies blanches, à l'origine de nombreux pinots blancs. Une forme grise, le Pinot beurot (beurot signifiant « bronzé », la couleur brune d'un homme brûlé par le soleil d'été). Là il s'agit d'une mutation qui ne concerne que la peau de la baie, sans affecter le reste de la plante, formant ainsi une chimère, c'est-à-dire un individu possédant en même temps deux génomes différents qui cohabitent. Il a existé aussi des pinots rouges, violets, aujourd'hui disparus, et toutes les intensités du bleu du pinot actuel.

A noter dans notre histoire bourguignonne le passage dans les écrits du nom de Noirien, à celui de pinot. Elle apparaît vers 1394, où l'on cite pour la première fois le « *Pinot vermeil* ». Il s'agit alors soit d'une mutation d'un pinot plus qualitatif, soit d'un travail important de sélection de pinots plus fins dans les noirs primitifs, dont nous n'avons plus la trace. Aujourd'hui, vu son ancienneté, ce cépage présente des milliers de souches différentes, d'ultrafin à très gros producteur, de clair à très foncé, de goût quelconque, à très aromatique.

4. Le gouais, à l'origine de tous nos cépages productifs ;

Le gouais est un cépage primitif blanc très productif, mais présentant des raisins acides, peu sucrés et sans arômes. On hésite sur son origine, certains penchent pour l'est de la France, d'autres pour la Croatie. Comme il a été très diffusé, dans une grande partie de l'Europe viticole, son parcours de migration n'est pas connu. Il a aussi existé en rouge. Son seul intérêt à l'époque était son abondante production conservée sous l'adage : « *qui a du gouais...bois* »

Une abondante descendance.

La plupart de nos cépages bourguignons sont issus d'un croisement Gouais x Noirien.

Nous trouvons :

Les Gamays, originaires du village de gamay, un cépage rouge, à jus blanc, à grosses baies, productif d'un vin plus ordinaire et très fruité.

Les premières mutations furent l'apparition de gamay à jus rouge, comme celle remarquée par Caumartin en 1832, qui est à l'origine des Gamay Fréau, Gamay de conquête, et gamay de conquête plus productifs, et teinturiers. Un gamay blanc a été trouvée à Gy en 1895. Il existe aujourd'hui plus de 850 gamays répertoriés, et mis en collection, dans le Beaujolais, sa grande terre d'élection, par une structure nommée SICAREX. Pour préserver la production de vins fins en Côte d'or, un édit de Philippe le Hardi l'interdit en 1395 dans les meilleures parties du vignoble.

Le Chardonnay, cépage blanc qui forme la part la plus importante de l'encépagement AOC en Bourgogne. Il s'est énormément diversifié, avec des formes à goût musqué, répandues surtout en Mâconnais. Un chardonnay rose a été par le passé cultivé mais est abandonné aujourd'hui.

L'Aligoté. Cépage blanc très qualitatif, donnant de beaux blancs très parfumés et plus frais. Le village de Bouzeron produit parmi les meilleurs aligotés de Bourgogne et mérite de ce fait une appellation spécifique.

Le Melon. Cépage blanc qualitatif, à feuilles rondes, rarement cultivé aujourd'hui en Bourgogne sauf dans la région de Tannay. Il est le principal cépage du Muscadet où une mutation spontanée à peau rouge est apparue en 1995 et en cours de validation sous le nom de Melon de Bretagne.

Le Gouget, cépage rouge, peu coloré, plus acide et ordinaire, cultivé encore dans la Nièvre.

Il en existe encore de nombreux autres.

5. Les croisements spontanés, la 2^d source de diversification de l'encépagement :

La sexualité des plantes est connue depuis le 17^{ème} siècle seulement. C'est à cette époque que les croisements de plantes ont été abondamment utilisés pour la création de variétés nouvelles.

Or, de très nombreux cépages issus de croisements ont existés dès l'origine de la viticulture.

Pour comprendre ce phénomène, il faut observer les pratiques agronomiques de l'époque.

Les résidus du pressoir ont été depuis l'origine utilisés pour l'alimentation animale, et comme engrais, mélangés et plus ou moins compostés avec le fumier de ferme. Dans toutes les zones cultivées, les pépins de vignes ont germés et donnent spontanément de nouveaux plants de vigne dont la croissance annuelle peut dépasser le mètre dès la première année. On peut l'observer dans tous les jardins ou les marcs de raisins sont utilisés comme fertilisant.

Il est facile pour un vigneron du passé de juger des qualités d'un de ces jeunes pieds de vigne, bien avant la production de raisins. Si la feuille est arrondie, les raisins seront plus gros et plus abondants que sur un pied à feuille très découpée. De même, un feuillage qui rougit à l'automne donnera des raisins rouges, et blancs s'il jaunit en fin de saison. La vigueur, la couleur du sarment, l'abondance de vrilles, la forme générale, tout est indice pour un vigneron attentif. Les pieds remarquables ont donc été repiqués pour agrandir les parcelles, ou remplacer des pieds manquants, à chaque fois que l'occasion s'en est présentée.

6. Les Tressots :

C'est un petit groupe de cépages primitifs originaires du bassin de l'Yonne et de Mâconnais, plutôt productifs.

Le Tressot rouge donne un vin agréable, très coloré, riche en tanins et en acidité.

Il existe un Tressot blanc et un Tressot panaché

Le Tressot s'est aussi croisé avec le Noirien et a donné :

Le Beaunoir, cépage vigoureux et régulier planté à Chatillon sur Seine, de faible degré et peu coloré

Le Bachet, qui donne des vins frais moyennement alcooliques. Il apportait couleur et moelleux au Gamay. Il reste actuellement un hectare dans l'Aube

Le Peurion, cépage blanc productif, précoce, largement diffusé par les moines de l'ordre du Val des Ecoliers, près de Langres, mais qui est très sensible à la pourriture d'où son nom (« *peut* » en patois veut dire vilain, laid) ; on le trouve vers Champlitte et Pontarlier.

7. Introduction de cépages lointains :

Le Moyen Age est une période où une partie de la population était très mobile, les pèlerins, les moines, les compagnons sous leurs différentes fratries, sans compter les mercenaires et les artistes. De cette façon, de nombreux cépages d'autres régions françaises ont été introduits dans nos régions et se sont spontanément de nouveau croisés avec nos souches locales. Parmi ces croisements, nous trouvons :

Croisement Noirien x Folle (un cépage primitif très productif du rivage atlantique)

Le Sacy, cépage vigoureux, précoce et fertile, qui donne un vin léger, de faible degré et de bonne acidité. Cultivé actuellement vers Saint Bris dans l'Yonne, pour la production de blancs secs et de crémant.

Le Roublot, cépage blanc à port semi érigé, à grappes petites, lâches, irrégulières, qui occupait toujours vers Saint Bris un tiers de l'encépagement avant le phylloxera. Toujours recommandé par FranceAgriMer.

Croisement Noirien x Mâconnais (Mâconnais est le seul cépage méridional ayant été cultivé avec succès dans nos régions, importé à l'époque romaine.

Le Cesar, cépage vigoureux et productif, qui donne un vin âpre, dur, très coloré, cultivé dans l'Yonne pour être assemblé avec le Pinot.

Croisement Noirien x Savagnin, cépage primitif venu en Bourgogne par le Jura

Le Trousseau, cépage rouge fin, abandonné en Bourgogne, et principal cépage, avec le Savagnin, dans le Jura.

Croisement Noirien x Cots (un cépage originaire du Massif Central, Quercy)

Le Romorantin, vins blancs très rond de garde

Le Gascon, vieux cépage de l'Yonne, peu alcoolisé et frais, à débourrement tardif.

8. Une grande diversification au XVIII^e siècle :

Le nombre de cépages cultivés en Bourgogne devient impressionnant, la famille s'agrandit sans cesse sous l'action de vigneron curieux et entreprenants. Certaines découvertes n'ont pas dépassé le stade de leur parcelle d'origine, au plus échangées avec quelques voisins proches.

D'autres ont eu une audience plus régionale. Ce furent sans doute des centaines, voire des milliers de souches qui ont cohabités. La plupart furent supplantées par les grands champions de notre région, Pinot noir, Chardonnay, Gamay et Aligoté. D'autres sont restés à la périphérie de notre région, en Champagne, en Val de Loire, dans le Jura et la Franche Comté. Les principaux cépages ont continué à être sélectionnés par des vigneron consciencieux, à la recherche de meilleurs plants. De nombreux pinots ont été diffusés en portant le nom de leur découvreur, il y eut ainsi des pinots Crepey, Pansiot, Renevrey, Confuron, Mathouillet, Liebault, Giboulot, etc...

9. La catastrophe ! :

Le phylloxera, un insecte piqueur d'origine américaine introduit sur notre continent en 1864, va, en 30 ans détruire l'ensemble des vignobles d'Europe.

Il est suivi par l'oïdium et le mildiou, maladies fongiques de même origine.

Ces fléaux vont détruire aussi l'ensemble des vignes sauvages vivant dans nos forêts, nous faisant perdre tout le patrimoine génétique à l'origine de nos cépages.

Le vignoble sera reconstitué à l'aide d'hybrides résistants qui ont formé l'ensemble des vignobles producteurs de vin ordinaire, aujourd'hui interdits, et des cépages nobles greffés sur porte greffe d'origine américaine, pour la production des vins fins.

Un grand nombre des cépages anciens furent définitivement perdus. Ce fût la perte d'un patrimoine considérable, dont il ne nous reste que peu de traces.

Cet évènement fut suivi par les deux guerres, qui fauchèrent une grande partie de la jeunesse travailleuse et qualifiée. La viticulture fut ainsi amputée d'un grand nombre de jeunes vignerons et d'un grand savoir-faire.

La reconversion des industries de l'armement, sorties enrichies par les guerres, et en pleine capacité de production, poussa la viticulture vers une intensification préjudiciable à la qualité. Les usines d'explosifs utilisèrent l'azote à usage d'engrais, entraînant une perte de matière organique des sols, prémices de la destruction des terroirs. La production de l'ypérite, un gaz de combat, donna les premiers insecticides chimiques, en particulier le DDT, dont les effets sur la santé humaine sont désormais dénoncés.

Cette intensification, largement relayée par les instances éducatives, fut présentée comme le progrès agricole incontournable, et engendra une destruction des équilibres naturels et une forte dégradation de l'état de santé des vignes, en particulier une multiplication des maladies à virus.

10. La sélection clonale

Face à une immense inquiétude en voyant dépérir et disparaître la partie la plus riche de notre vignoble, en particulier dans la région des grands blancs, un important programme de sélection clonale a été mis en place, dans les années 1960-1970 pour produire des plants de vigne indemnes de virose.

La sélection fut faite sur les besoins de l'époque : des vignes productives et à grande richesse en sucre, et riche en couleur pour les pinots noirs. En corollaire, les sélections massales furent déconseillées puis progressivement interdites, ce qui a limité le patrimoine génétique du vignoble à quelques clones, une immense perte de diversité.

Nous eûmes ce que nous souhaitions, des cépages productifs et alcoolisés. Ce qui ne correspond plus aujourd'hui aux nécessités de notre époque, surtout en tenant compte du changement climatique, où les maturités précoces et la puissance alcoolique ne sont plus désirables.

11. L'encépagement de demain

Il existe de nombreuses initiatives aujourd'hui pour « *rediversifier* » notre encépagement.

Pour les cépages classiques, Chardonnays, Pinots, Aligotés, les sélections se poursuivent, officiellement avec le travail de l'Association technique du Vignoble de Bourgogne ATVB, aujourd'hui repris par la chambre d'agriculture.

Un groupe de grands domaines bourguignons ont financé la création de la Fondation du Pinot noir et ont sélectionné dans leurs vieilles vignes et mis en expérimentation quelques 590 souches de pinot noir fins et très fins, correspondant à une viticulture de très haute qualité. Ils poursuivent aujourd'hui ce travail sur le Chardonnay.

Des vigneron reprennent chez eux le travail de sélection massale pour multiplier les souches les plus qualitatives de leur domaine. De même, certains multiplient sans aucune sélection des pieds de leur vieilles vignes, pour conserver un réservoir génétique diversifié.

Les principaux cépages donnent lieu à la création de conservatoires, en particulier en recherchant les souches les plus fines de l'aligoté, à raisins dorés.

L'interprofession a financé un programme de recherche de l'Inra, par rétrocroisement du Pinot noir (croisement par lui-même) afin de rechercher des souches nouvelles plus résistantes. Nous n'avons pas de retour sur ces sommes investies. A suivre donc...

Le GEST, Groupement d'Etude et de suivi des Terroirs, en partenariat avec l'ATVB, a planté en 2016 le début d'un conservatoire des cépages historiques de Bourgogne, en greffant les vieux cépages Bourguignons (mais indemnes de viroses graves) de la collection de l'INRA de Vassal, et en les mettant en comparaison dans un bon terroir viticole. Il est possible que ces cépages, jamais sélectionnés pour leur richesse en sucre, puissent être autorisés comme cépages accessoires.

Cette initiative a été très bien accueillie par les différents acteurs de la filière viti-vinicole et le GEST. Elle est soutenue financièrement par le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté et le Bureau Interprofessionnel de la Vigne et du Vin (BIVB). De même, des contacts sont pris avec des viticulteurs étrangers, en vue d'expérimenter en Bourgogne des cépages parents de nos pinots noirs, et qui pourront à l'avenir enrichir notre encépagement (exemple, le Saint Laurent autrichien, ou le Lagrein italien)

La recherche continue, l'INRA, à la demande des viticulteurs du Beaujolais, a créé 4 cépages destinés à améliorer en assemblage les gamays : le Gaminot, coloré et structuré (Pinot x Gamay), le Beaugaray, aromatique (Pinot x Heroldrebe), le Picarlat structuré et tannique (Gamay x Cabernet) et le Granita, aussi aromatique (Auxerrois x Portugais bleu)

Dans cette même région, des croisements Suisse comme le Gamaret (Gamay x Reichensteiner) viennent d'être autorisés.

Une demande forte apparaît aussi vers la création de cépages résistants aux maladies, ou moins sensibles, pour permettre une viticulture plus respectueuse de l'environnement et des populations proches.

Enfin, les domaines viticoles bourguignons se sont positionnés clairement contre l'introduction de cépages issus des technologies OGM.

Bibliographie :

- « *Dictionnaire Encyclopédique des Cépages* », Pierre Galet, Ed. libre et Solidaire. Pierre Galet est le grand ampélographe français.
- « *Classification des Vignes françaises* », Jean Bisson, Ed. Feret : décrit les 17 familles de cépages français, leur cépage ancien d'origine, les liens de parenté entre les cépages et les croisements inter familles.
- « *Climat du Vignoble de Bourgogne* », Jean Pierre Garcia, Ed Glenat : l'évolution du vignoble régional.
- « *Le Vignoble de la Côte Bourguignonne* », Rolande Gadille, Ed Université de Bourgogne, Dijon, Thèse de 1967 sur tous les éléments à l'origine des vins de Bourgogne.



Source : Les Vins de Bourgogne – S. Pitiot et J.-C. Servant – www.collection-pierrepoupon.com

Annexe :

Famille des « Noiriens »²²

C'est un groupe de cépages de *Vitis vinifera*. Ces cépages avaient été regroupés par les ampélographes en raison de similitudes de leurs caractères, et aujourd'hui, la génétique a prouvé qu'ils étaient parents²³.



Grappe de Chardonnay B



Grappe de Pinot noir N

Origine : Les ampélographes, en particulier à partir de Pierre Viala, ont regroupé les cépages par familles de caractères. Ainsi, les Pinots noir, gris et blancs, le Chardonnay B, le Melon B, le Gamay N ou l'Aligoté sont-ils appelés les « Noiriens ». Carole Meredith de l'Université de Californie à Davis a pratiqué des tests ADN sur les cépages bourguignons en 1998. Il en ressort que le Pinot noir N²⁴ et le Gouais B ont donné naissance à tous les autres noiriens. C'est une surprise de taille puisque le Gouais est depuis longtemps décrié, au point qu'il ne subsiste plus en France que dans les collections ampélographiques. D'après les dernières analyses génétiques depuis 2012 par l'INRA de Montpellier et l'Université de Neuchâtel, le Pinot noir N serait un des plus vieux cépages en France²⁵.

Caractéristiques ampélographiques communes :

- Bourgeonnement blanc à liseré rosé
- Feuilles entières ou légèrement trilobées

Cépages de la famille des « Noiriens » :

- Pinot noir N, l'ancêtre, et ses « mutants » : Pinot blanc B, Pinot gris G et Pinot meunier N.
- Aligoté B
- Aubin vert B
- Auxerrois B
- Bachet noir N
- Beaunois N
- Chardonnay B
- Gamay blanc Gloriod B
- Gamay N et ses « mutants » teinturiers : Gamay de Bouze N, Gamay de Chaudenay N et Gamay Fréaux N.
- Knipperlé B
- Melon B
- Peurion B
- Romorantin B
- Roublot B
- Sacy B

22 Source : Wikipédia : dernière modification : le 8 août 2015, à 02:32.

23 Guy Lavignac : « Cépages du sud-ouest, 2000 ans d'histoire », Éditions du Rouergue et Quae, Paris, 2001, ISBN 2-84156-289-1, édition imprimée : 272 pages.

24 Robert-J. Boidron : « Le livre du pinot noir », Editions Tec & Doc Lavoisier, Collection : « Cave & Terroir », Paris, 10 mai 2016, ISBN : 978-2743021467, 268 pages.

25 John Winthrop Haeger : « North american pinot noir », Éditeur: University of California Press, 2004, ISBN : 0-520-24114-2, 456 pages

Le Gouais²⁶ :

Identification/Origine : c'est très certainement un des plus anciens cépages connus puisqu'il est déjà signalé au Moyen-Âge comme produisant un vin de mauvaise qualité. Certains prétendent qu'il est originaire de l'est de la France et d'autres de Croatie. Il aurait été alors introduit en France par les Romains, il y a près de 2.000 ans. Des analyses génétiques publiées ont permis de découvrir qu'il est parent avec plusieurs cépages dont les *Saint côme*, *Raffiat de Moncade*, *Muscadelle*, *Jurançon blanc*, *Graisse*, *Colombard*, *Folle blanche*, ... Aujourd'hui, le Gouais a pratiquement disparu du vignoble, on le cultive encore quelque peu dans le haut Valais suisse sous le nom de Gwäss ou Gwaëss.



Description : grappes moyennes, cylindro-coniques, ailées, plus ou moins compactes, pédoncules moyens forts pas ou très peu lignifiés ; baies moyennes avec présence quelquefois de petits grains verts, sphériques, peau mince et peu résistante un peu translucide et un peu pruineuse verdâtre à jaune doré à complète maturité, pulpe juteuse un peu acidulée astringente à saveur simple, pédicelles courts assez forts un peu verruqueux. Pétioles courts hirsutés, point pétiolaire et début des nervures des feuilles légèrement colorés en rose.

Aptitudes de production : débourrement tardif, résiste bien aux gelées printanières. Port mi-érigé et gros producteur s'épuisant assez vite dans le cas d'une production importante et répétée. Suivant les années, craint le millerandage. Sensible à l'érinose²⁷ et à la pourriture grise. Maturité 2^o époque tardive.

Type de vin : donne des vins de mauvaise qualité, peu alcooliques, sans bouquet ce qui explique en grande partie sa totale disparition du vignoble.

²⁶ www.lescepages.fr

²⁷ L'érinose est une maladie de la vigne provoquée par un acarien microscopique, *Colomerus vitis* (famille des Eriophyidae). Les feuilles présentent des boursoufflures face supérieure et face inférieure des creux garnis de poils. Ce feutrage est une hypertrophie des poils du limbe. Avec l'âge, ils virent au rouge. L'attaque remonte le rameau au fur et à mesure de la croissance. En général, les dégâts sont limités et n'ont pas de conséquences sur la récolte. Toutefois, les années d'apparition précoce, les feuilles assurent mal la photosynthèse et le déficit d'alimentation peut entraîner de la coulure et une baisse significative de récolte. *Colomerus vitis*, est invisible à l'œil nu. Le traitement ne s'impose qu'en cas d'infection importante. Généralement, les traitements au soufre mouillable destinés à la lutte contre l'oïdium sont suffisants. En lutte biologique, des auxiliaires de culture permettent de limiter la population de *Colomerus vitis*, comme les acariens prédateurs du genre *Typhlodromus*, couramment appelés typhlodromes.

Le Tressot²⁸

Identification/Origine : très souvent donné comme étant originaire du département de l'Yonne, sauf qu'il est la mère du duras et le père du petit verdot tous 2 originaires du sud-ouest de la France. Egalement, le Tressot serait issu d'un croisement intraspécifique naturel entre le prunelard et le savagnin, reste toutefois à confirmer. Aujourd'hui, les viticulteurs ne plantent pratiquement plus le Tressot noir, inscrit toutefois au Catalogue officiel des variétés de vigne de raisins de cuve liste A1.



Synonymie : resseau, tresseau, treceaux ou tressiot dans l'Yonne - Auxerre et Irancy pour tressiot -, nairien ou noirien à Bar sur Aube et aux Riceys dans le département de l'Aube. Le synonyme de noirien est également donné au pinot noir, au meunier, au gascon, à la négrette et au poulard, ...

Description : grappes moyennes, cylindro-coniques, compactes, ailées, pédoncules longs pas ou peu lignifiés; baies petites, sphériques, noir bleuté, existe également en blanc en gris voire panaché/rayé en blanc et en noir bleuté. Le feuillage du Tressot noir rougit marginalement à l'automne.

Aptitudes de production : débourrement moyennement tardif, une semaine environ après le chasselas. Difficile au greffage, il est assez productif, se conduit généralement en taille longue et palissé. Sensible à l'oïdium. Maturité 2^o époque hâtive.

Clone : aucun clone n'a été agréé à ce jour. Autres cépages et autres clones agréés.

Type de vin et arômes : fait partie de l'encépagement des appellations Bourgogne, Bourgogne-Chitry, Bourgogne-Côtes d'Auxerre, Bourgogne-Coulanges, Bourgogne-Epineuil, Coteaux bourguignons et Bourgogne mousseux. Donne un vin agréable, coloré, apportant acidité et tannins. Il vieillit très bien, rarement vinifié seul il était très souvent associé au César, cépage originaire de l'Yonne.

* * * * *



Caroline Le ROUX,
Conseillère en Viticulture
Source : fr.viadeo.com

Ingénieurs
près la Chambre d'Agriculture
du Rhône :

« Biodiversité en viticulture :
de l'expérimentation parcellaire
à l'approche territoriale »²⁹



Audrey PAGES,
Animatrice territoriale
Source : fr.viadeo.com

Résumé : « Depuis la fin des années 80, des viticulteurs du Beaujolais travaillent sur des thématiques liées au respect de l'environnement, de l'utilisateur et des consommateurs. Ces nouvelles pratiques leur ont permis d'être sensibilisés à l'impact de leur métier sur la biodiversité. La réussite rencontrée par les viticulteurs dans la maîtrise des acariens rouges par les typhlodromes les a encouragé à aller plus loin dans la recherche de solutions pour la maîtrise des autres ravageurs. L'implantation de bandes enherbées à base de fleurs dans le dispositif cultural est un axe de travail étudié dans le cadre du programme Agrifaune. Son objectif est d'étendre cette technique et de la mettre en relation avec les autres dispositifs favorisant la biodiversité à l'échelle d'un territoire. ».

Introduction :

Limité à l'Ouest par les Monts du Beaujolais et à l'Est par la Saône, le vignoble du Beaujolais s'étend sur près de 17 500 hectares, au nord de l'agglomération lyonnaise. Composé de 12 appellations, ce vignoble constitue néanmoins une entité à part entière, avec ses propres caractéristiques (sa haute densité, ses pentes, ses sols légers et érosifs expliquant la grande difficulté à gérer le sol autrement que par le désherbage chimique, un cépage réputé sensible aux grandes maladies de la vigne, un complexe parasitaire important maîtrisé par des pratiques phytosanitaires « *impactantes* »).

Ces particularités culturelles rendent la mécanisation difficile (utilisation de pulvérisateurs à dos, vendanges manuelles etc.). Le vignoble du Beaujolais se singularise par ailleurs par un réseau hydrographique très dense. En effet, pas moins de 12 cours d'eau prennent naissance sur le territoire et se jettent dans la Saône. Cet enchevêtrement de bassins versants confère au paysage un aspect vallonné avec de fortes pentes par endroit. Dans ce contexte, la monoculture quasi-exclusive de la vigne augmente le risque de lessivage des molécules phytosanitaires vers les cours d'eau ou d'infiltration vers les nappes souterraines.

Ces constats ont amené les viticulteurs à se remettre en question et à s'orienter vers de nouvelles pratiques viticoles favorables à la qualité des cours d'eau et à la biodiversité.

Les expérimentations parcellaires :

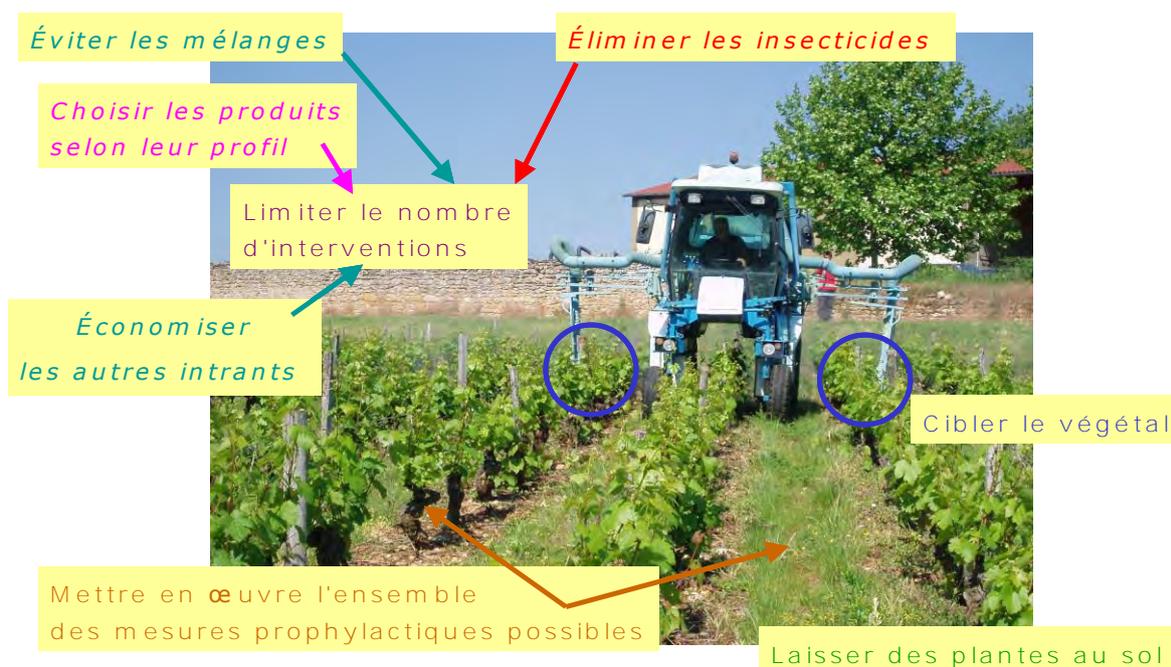
Historique : les travaux menés pour améliorer la diversité biologique dans les vignes du Beaujolais trouvent leur origine à la fin des années 1980 lorsqu'un groupe de viticulteurs intéressés par la viticulture raisonnée a redécouvert un acarien prédateur, lors d'une visite en Suisse, le typhlodrome (*Typhlodromus pyri* SCHEUTEN).

29 Agricultures & Territoires, Chambre d'Agriculture du Rhône, 210, Bd Vermorel, 69661 Villefranche-sur-Saône, www.synagri.com/rhone.

En 1989, l'identification et l'observation des typhlodromes par les viticulteurs ont été leur premier thème de travail dans le cadre de groupes « *Obser'Vigne* ». L'adaptation de leurs pratiques phytosanitaires a rapidement permis de rétablir et de renforcer les populations de cet acarien naturellement présent dans les vignes. Cela s'est traduit par un abandon rapide des acaricides employés pour combattre les acariens tétranyques.

Satisfaits des résultats obtenus par ce modèle de lutte biologique par conservation, les viticulteurs accompagnés par la Chambre d'Agriculture du Rhône ont voulu aller plus loin dans la connaissance des auxiliaires pouvant jouer un rôle dans le contrôle des ravageurs afin de réduire le recours aux insecticides.

Figure 1 : Comment limiter l'impact des produits phytosanitaires sur la biodiversité ?



Ainsi, en 1999, un premier inventaire de faune auxiliaire est réalisé sur une parcelle n'ayant jamais reçu d'insecticide (Beaujeu, 1990 et 2000). Les résultats des prélèvements réalisés ont montré la présence d'une grande diversité d'arthropodes prédateurs. Ces résultats prometteurs ont été la base d'une étude d'une durée de quatre années (Les Verdelières, Charnay, 2001 à 2004) dans le cadre du PEP VIN, financée par la Région Rhône Alpes.

Cette étude avait pour but d'évaluer la diversité et l'importance des prédateurs polyphages présents spontanément dans le vignoble du Beaujolais, et d'apprécier parallèlement l'impact des traitements phytosanitaires sur ces prédateurs. L'ensemble des prélèvements a montré une grande diversité à l'échelle d'une parcelle, potentiel jusqu'alors insoupçonné (en moyenne, 3,7 prédateurs par cep en saison) pour une parcelle de vigne en production, notamment pour ce qui concerne les araignées. Malgré tout, la présence de ces nombreux prédateurs ne permet pas les années de forte pullulation de ravageurs de se soustraire à l'emploi d'un insecticide.

L'idée de modifier l'environnement végétal dans le dispositif cultural s'est alors imposée, renforcée en 2004 par l'évolution des décrets d'appellation. En effet, les décrets des appellations beaujolaises ont été modifiés notamment sur le nombre de ceps à l'hectare. D'un vignoble de haute densité (8000 à 10000 pieds /ha), il est maintenant possible de le transformer en vignoble de basse densité (5000 pieds /ha).

Cette « désintensification » à l'échelle d'une parcelle s'est alors traduite par l'arrachage d'un rang de vigne en séquence régulière (tous les 4 ou 6 rangs), libérant ainsi de l'espace dans le dispositif pour l'occuper par un couvert végétal.

Les graminées sont la solution généralement employée. Néanmoins, l'idée d'occuper ce rang par d'autres types de plantes nous est rapidement venue à l'esprit, notamment les plantes à fleurs permettant d'attirer et de nourrir d'autres animaux assez peu présents dans les vignes.

Le travail avec la Fédération Départementale des Chasseurs du Rhône a alors débuté. Des essais de mélanges fleuris ont été mis en place pour mettre au point un mélange pouvant répondre à l'ensemble des critères recherchés.

Aspects techniques des bandes fleuries :

Les expérimentations concernant ces mélanges fleuris ont débuté en 2004. Ces travaux ont tout d'abord concerné la faisabilité de cette technique à travers la sélection de plantes adaptées à la vigne et les techniques de mises en place (calendrier, densité de semis, travail du sol). Ensuite, un essai a été implanté à Charnay (Les Verdelières) de 2007 à 2009 pour évaluer l'impact de ces bandes fleuries sur les dégâts des ravageurs de la vigne (PEP VIN, Région Rhône Alpes). Deux bandes fleuries (VitiFleursPluriannuel[®], Clause) ont été implantées à 16 interrangs d'intervalle. Les prélèvements et observations avaient pour objectif d'analyser les dégâts causés par les ravageurs en fonction de la distance entre le dispositif cultural et les bandes fleuries semées. Ces modalités ont été comparées à un rang arraché et occupé par une flore spontanée à base de graminées. En parallèle, les populations des prédateurs polyphages ont été mesurées. Pendant les trois années de cette étude, la parcelle recevait une protection phytosanitaire de type raisonné.

Malgré les nombreux prédateurs présents, aucune différence n'était notée sur les dégâts des ravageurs par rapport à l'éloignement des ceps de vignes et des bandes fleuries. En comparaison à l'enherbement spontané, les bandes fleuries ne présentaient, dans cet essai, ni avantage, ni dégât supplémentaire. De manière plus globale, cet essai a posé la question des indicateurs choisis (ravageurs et prédateurs polyphages) pour mesurer l'impact des bandes fleuries sur la biodiversité fonctionnelle de ce dispositif.

Des indicateurs plus globaux sont à prendre en compte mais en temps qu'agronomes, nous parvenions à la limite de nos compétences et connaissances. La faible séquence de bandes fleuries et la composition du mélange lui-même pouvaient être à l'origine de cette absence d'influence des bandes fleuries sur les dégâts des ravageurs. C'est la raison pour laquelle, les études se sont recentrées dans le cadre programme Agrifaune (2008) sur les mélanges fleuris, leur composition et leur potentialité dans les différentes situations de sols présentes dans le vignoble du Beaujolais. Le programme national Agrifaune rassemble les acteurs des mondes agricole (via les Chambres d'Agriculture) et de la chasse (Fédérations départementales des Chasseurs, Office National de la Chasse et de la Faune Sauvage) et contribue au développement de pratiques agricoles favorables à la biodiversité en milieu rural.

Etude des mélanges et espèces semées :

Ainsi, de nombreux essais sont mis en place depuis 2008 pour connaître la potentialité des mélanges et aboutir à un mélange destiné aux différents acteurs du territoire. Avec le concours de nombreux viticulteurs, différentes espèces ou mélanges ont été testés :

- 60 sites d'essais répartis sur 22 commune du vignoble Beaujolais,
- 50 espèces évaluées seules ou en mélange,
- 39 mélanges testés sur différents types de sol.

Nous avons abouti à la constitution d'un mélange répondant à la plupart des attentes de chacun, un mélange extemporané composé d'une base d'un mélange fleuri du commerce (VitiFleursPluriannuel®) accompagné de légumineuses (trèfles violet et blanc nain, luzerne lupuline, lotier), d'une céréale (avoine), de phacélie, de sarrasin, d'une crucifère et de chicorée. Ce mélange se sème au printemps sur un sol bien préparé préalablement griffé avant le début de l'hiver à une densité de 100 g pour 100 m²

L'approche territoriale :

Associer des expertises au service du territoire :

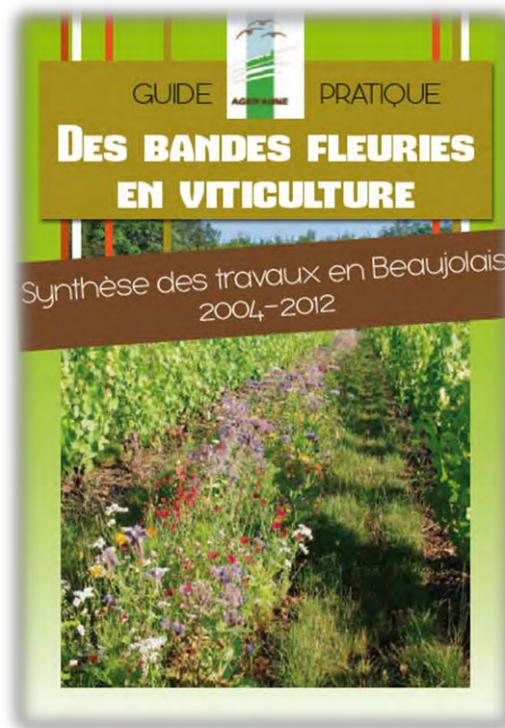
L'objectif du développement agricole est d'accompagner la mise en œuvre de nouvelles pratiques par les agriculteurs.

Dans le cas du Beaujolais, et sur la thématique particulière de la biodiversité en viticulture, il s'agissait d'une part d'acquérir de solides références sur les pratiques favorisant la biodiversité dans le dispositif cultural sans porter atteinte à la production (quantité et qualité des rendements) et d'autre part de diffuser et développer ces pratiques auprès des viticulteurs du territoire.

Les travaux conduits dans le cadre du programme Agrifaune en Beaujolais ont permis d'aboutir à la composition d'un mélange d'espèces répondant à l'ensemble des critères définis par les chasseurs et les viticulteurs, à savoir :

- une occupation du sol rapide en début de saison notamment pour limiter l'érosion,
- des plantes en fleur durant une grande partie de la saison pour favoriser la présence de pollinisateurs,
- des espèces adaptées à la taille des rangs de vigne (hauteur, maintien dans l'inter-rang),
- des espèces compatibles avec les différents types de sols du Beaujolais,
- des mélanges peu onéreux, faciles à constituer et à implanter,
- des mélanges implantés pour plusieurs années,
- des espèces apportant de la nourriture pour toutes les catégories d'animaux (insectes, petite faune de plaine, oiseaux...),
- des mélanges avec des qualités esthétiques.

L'ensemble des conclusions et des préconisations techniques issues de ces travaux (période de semis, travail du sol, choix des espèces selon le type de sol et la problématique locale ...) ont été rassemblées dans un guide pratique à destination des viticulteurs souhaitant implanter des bandes fleuries sur leurs parcelles.



Evaluer l'impact des aménagements

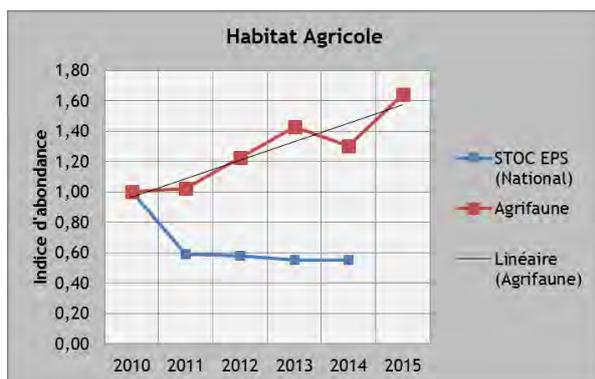
En parallèle de ces travaux, l'évaluation de l'impact de ces aménagements sur les populations de faune sauvage a été étudiée par la Fédération des Chasseurs du Rhône. A travers le suivi des Indices Kilométriques d'Abondance (nombre de lièvres vus par km) et des Indices Ponctuel d'Abondance (nombre d'espèces d'oiseau recensées sur différents points d'écoute du territoire), la Fédération a ainsi pu suivre l'évolution des populations en fin des années.

	2010	2012	2013	2014	2015
Circuit Ouest :	1.54	1.32	0.89	1.26	1.03
Circuit Est :	3.24	3.45	2.25	3.23	2.6

Tableau 2: Indice kilométrique d'abondance – Lièvres

Source : Fédération Départementale des Chasseurs du Rhône et de la Métropole Lyonnaise, 2016.

Ces suivis mettent en évidence, depuis le début des campagnes de comptage, une hétérogénéité entre les secteurs ouest et est du territoire. Ces écarts s'expliquent principalement par la différence de paysages marquante entre les 2 zones. La partie ouest, plus boisée, offre un milieu moins favorable à ce petit gibier de plaine. Sur l'ensemble du territoire, les populations de lièvres se maintiennent ce qui, d'après la Fédération Départementale des Chasseurs, peut être lié notamment à l'implantation de couverts enherbés au cœur du dispositif cultural viticole (sans ces aménagements, les populations de lièvres auraient probablement diminuées plus significativement).



Graphique 1: Indice d'abondance des espèces caractéristiques de l'habitat agricole (avifaune)

Source : Fédération Départementale des Chasseurs du Rhône et de la Métropole Lyonnaise, 2016.

En ce qui concerne l'avifaune, parmi les 24 espèces caractéristiques du milieu agricole, 16 ont été identifiées en Beaujolais, parmi lesquelles l'Alouette des champs, l'Alouette lulu, la Bergeronnette grise, la Buse variable, le Faucon crécerelle ou encore la Perdrix rouge. L'indice « Agrifaune » des espèces caractéristiques de l'habitat agricole a une tendance forte à progresser, alors que celui de l'indice national STOC EPS (Suivi Temporel des Oiseaux Communs par Echantillonnages Ponctuels Simples) tend à diminuer.

Après plusieurs années de travail sur l'ensemble du vignoble Beaujolais, qui ont permis d'aboutir aux résultats présentés précédemment, les partenaires du programme Agrifaune³⁰ ont décidé de se recentrer sur un territoire plus restreint, afin de gagner en cohérence et en efficacité dans les actions menées. L'objectif étant de concrétiser des projets pilotes, pouvant ensuite être repris et adaptés sur d'autres secteurs du vignoble. Le bassin versant de l'Ardières a été retenu comme échelle de travail à plus d'un titre :

- ce bassin versant de 220 km² alimente un captage d'eau potable prioritaire au titre du Grenelle de l'Environnement, avec des enjeux forts de préservation de la qualité des eaux,
- il est situé au cœur du vignoble Beaujolais, sur le secteur des crus. Un territoire en quasi-monoculture de vigne où les pratiques viticoles sont en cours de pleine transition,
- il comporte un certain nombre d'éléments paysagers emblématiques du territoire : la Colline de Brouilly, les landes du Beaujolais, la Chartre de Fontevraud au Pays des Brouilly ...

30 Partenaires du programme Agrifaune en Beaujolais : Chambre d'Agriculture, Fédération Départementale des Chasseurs du Rhône et de la Métropole Lyonnaise, Office National de la Chasse et de la Faune Sauvage, rejoints en 2011 par le Syndicat Mixte des Rivières du Beaujolais, l'IRSTEA, le Syndicat Mixte du Pays Beaujolais et la DDT Rhône.

Zoom sur la Colline de Brouilly :

En matière de pratiques viticoles et de biodiversité, les actions mises en œuvre sur la Colline de Brouilly trouvent leur origine sur une base commune : la réalisation des diagnostics de biodiversité sur 7 exploitations voisines du territoire. Cette approche méthodologique, déclinée d'un travail initié par la Chambre d'Agriculture du Rhône sur le maraîchage, permet de faire le point sur les pratiques du viticulteur, sur les éléments paysagers présents, sur les parcelles de l'exploitation et sur leurs impacts, positifs ou négatifs, sur la biodiversité floristique et faunistique. A l'issue du diagnostic, des préconisations en terme d'évolution des pratiques viticoles et d'aménagements dans les parcelles (bandes enherbées, bandes fleuries...) ou en périphérie (implantation de haies, création de zones tampon, entretien de murets...) visent à favoriser la biodiversité à l'intérieur du dispositif culturel.

Sur la Colline de Brouilly, la restitution des diagnostics a été faite collectivement à l'ensemble des viticulteurs audités. Cette approche commune des enjeux identifiés a permis de déclencher une démarche collective et un souhait partagé des viticulteurs de travailler ensemble sur un certain nombre de points.

Ainsi, dans la poursuite des diagnostics, une cartographie complète du parcellaire de la zone d'étude a été réalisée (mode de conduite, éléments du paysage, points d'eau, fossés, etc.). Ce travail a permis de visualiser clairement les secteurs à enjeux et d'identifier avec les viticulteurs les projets pouvant être conduits collectivement.



Photo : 7 viticulteurs de la Colline de Brouilly ont décidé d'agir collectivement pour développer la biodiversité

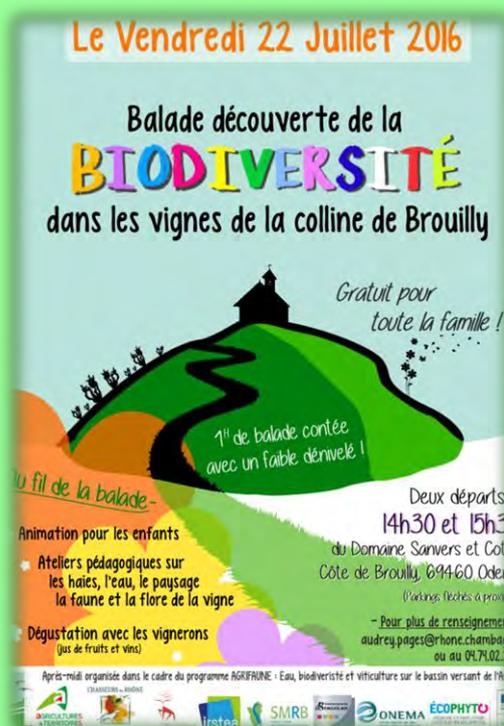
A ce jour 3 projets sont en cours :

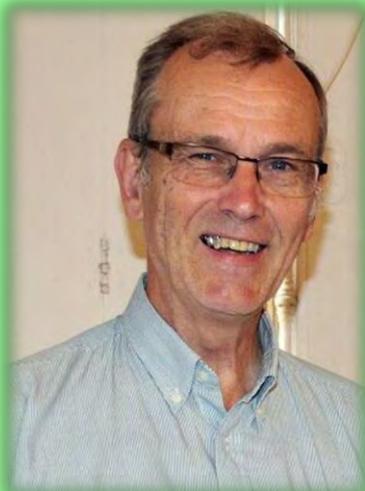
- **La gestion collective d'un fossé érosif**, qui sillonne toute la colline depuis le sommet jusqu'à la plaine. Sur ce projet, après un premier diagnostic des aménagements à réaliser, les viticulteurs ont souhaité se former à la mise en place de seuils anti-érosifs et de tressages végétaux permettant de diffuser le flux d'eau en amont du fossé et d'éviter ainsi le creusement de ravines. Une formation va être organisée en ce sens à l'automne 2016, avec la Maison Familiale Rurale « *la Petite Gonthière* » à Anse, reconnue pour ces travaux faisant appel au génie végétal.

- **La lutte par confusion sexuelle.** Au printemps 2016, en alternative à l'application d'insecticides pour lutter contre les tordeuses de la vigne (petites chenilles provoquant des dégâts sur les baies), 7 viticulteurs ont décidé de mettre en place une lutte par confusion sexuelle. Le principe repose sur la diffusion de phéromones de synthèse sur une zone délimitée. Les papillons mâles sont ainsi désorientés et ne trouvent plus les femelles pour se reproduire et engendrer les chenilles dévastatrices. Sur la Colline de Brouilly, 7,22 ha ont ainsi été « confusés » grâce à la pose de 6.048 diffuseurs. 7 pièges à papillons ont été répartis sur la zone afin de suivre les évolutions des populations. Si l'expérience est concluante à l'issue de cette première année, le périmètre pourrait être étendu à de nouvelles surfaces et de nouveaux viticulteurs en 2017.
- **Une journée d'information et de découverte de la biodiversité.** Organisée le 22 juillet 2016 sur la Colline de Brouilly, dans le cadre du programme Agrifaune en Beaujolais et en partenariat étroite avec les viticulteurs de la colline, cette journée a pour objectif de sensibiliser les vignerons et le grand public aux intérêts de la biodiversité en agriculture. La matinée, réservée aux professionnels de la filière viticole et aux chasseurs, permettra de faire le point sur plusieurs thèmes : les aménagements anti-érosifs, les intérêts des haies en viticulture, l'approche paysagère et la lutte par confusion sexuelle. Un temps fort est prévu en fin de matinée, autour d'une table ronde sur la thématique « *Marketing et Biodiversité : une force commerciale ?* ». L'après-midi permettra de faire découvrir au grand public, au travers d'une promenade contée dans la vigne, toute la richesse de la biodiversité floristique et faunistique de la Colline.



Photo 1 : Capsule utilisée pour la lutte par confusion sexuelle





Claus-Peter HAVERKAMP, Linguiste & Historien,
Membre Titulaire de l'Académie de Mâcon

« Bienvenue chez les Thiard »

(Source : lejssl.com)

Résumé : « Nous avons pris l'habitude de parler du "Château de Pontus de Tyard" ... un peu trop à mon avis. Ce grand écrivain et scientifique de la Renaissance ³¹ est certes le plus illustre 'fils' de sa famille, mais la vérité et surtout l'honnêteté historique devraient nous inciter à ne pas oublier les autres membres de la famille et donc à parler du château des Thiard. En effet, le château de Bissy est resté la propriété des Thiard pendant quelque 5 siècles, et cette famille a connu d'autres personnages importants et illustres (sans oublier plusieurs autres prénommés Pontus !). Ma contribution, bien ancrée dans un terroir historique très riche, a pour but de présenter rapidement quelques Thiard brillants et méritoires qui ont jalonné le cheminement de cette famille à travers les siècles jusqu'au dernier descendant direct, le général Auxonne-Marie-Théodose de Thiard de Bissy, décédé à Paris en 1852. Sans oublier les premiers Thiard grâce auxquels 'notre Pontus' a pu devenir celui qui nous assemble encore à Bissy-sur-Fley aujourd'hui ».

Toutes les illustrations accompagnant cet article
proviennent du fond documentaire de Claus-Pater Haverkamp

Bienvenue chez les Thiard !

Dans notre association, nous avons pris l'habitude – depuis sa création – de parler du « *Château de Pontus de Tyard* », moi le premier, je l'avoue. Mais à force d'étudier l'histoire des Thiard, je me suis rendu compte que cette appellation n'était pas tout à fait juste !

Le château de Bissy-sur -Fley a en effet été la propriété des Thiard pendant 500 ans, depuis la première mention d'un Claude de Thiard vers 1350 jusqu'au décès de Théodose-Auxonne de Thiard en 1852, avec qui la lignée prend fin.

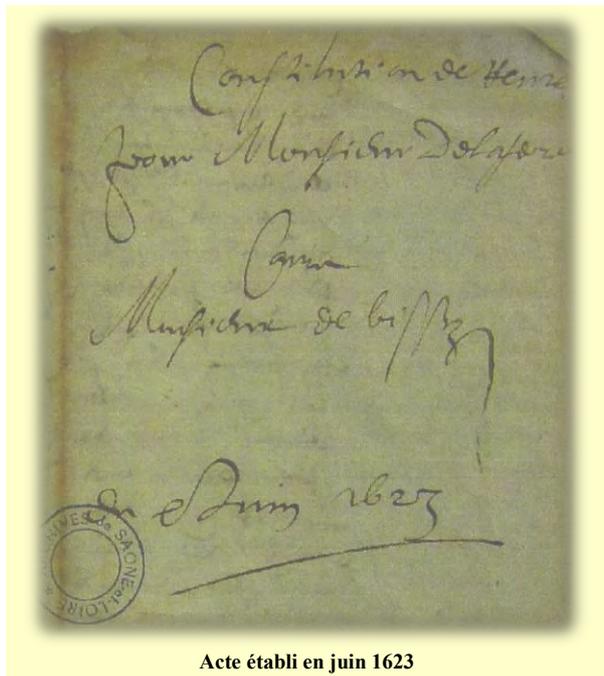
Je vous présenterai rapidement quelques membres éminents de cette illustre famille.

Par ailleurs, on a longtemps pris le prénom Pontus pour quelque chose d'exceptionnel, alors qu'en me penchant sur l'origine et l'histoire de ce prénom, j'ai constaté qu'il n'était nullement rare autrefois. Rien que dans la ville de Mâcon au XVI^e siècle, j'ai relevé une bonne dizaine d'habitants portant ce prénom. Et si on tient compte des autres orthographes possibles du nom, comme Pons (ne prenons comme exemple que le célèbre abbé de l'abbaye de Cluny Pons de Melgueil) ou encore Pontius ou Pontien, on constate que ce nom n'a rien d'exceptionnel. Je renvoie d'ailleurs le lecteur intéressé par cette question à l'article que je lui ai consacré sous le titre « *Autour du prénom Pontus* »³².

31 Claus-Peter HAVERKAMP: « *Pontus de Tyard ... un Curieux dans son siècle* », Académie de Mâcon, 2015.

32 In « *La Physiophile* », Montceau-les-Mines, N° 159 – 2013.

Chez les Thiard aussi, on trouve plusieurs hommes portant ce prénom ! Permettez-moi de vous présenter **Ponthus II** (1582 – 1634) ! Aux Archives Départementales de Mâcon on peut trouver le document suivant : il s'agit de la *Constitution de rentes pour Monsieur de la Serrée contre Monsieur de Bissy, établie en juin 1623*. Pour ne pas rendre la lecture trop fastidieuse, vous trouverez la plus grande partie de la transcription de ce document à la fin de cet article. L'ajout en marge de l'original suffit en effet pour comprendre de quoi il s'agit :



Acte établi en juin 1623

« Constitué en sa personne ledit sieur Salomon de Drée et de son aunthorité dame Anthoinette de Tyard sa femme et compagne lesquels l'un pour l'autre sans division confessent avoir reçu reellement dudit sieur Ponthus de Tyard présent la somme de dix milles livres pris principal de l'acquest constitution de rente ensemble les arrérages d'icelle jusques a ce jourdhuy et ce en pièces de seize solz francz, demy francz, quart de francz testons, demy testons, demy pièces de seize solz et solz de roy, nombrés comptés et par ledit sieur et dame receus. es presences des tesmoins soubzscriptz dont ils sont contens et de ladite somme de dix mil livres et arrerages ils en quittent lesdits sieurs de Bissy et tous aultres avec (promesse) de ne luy jamais aulcune chose demander de ladite somme de dix mil livres et arrerages et a cest effect luy ont rendu l'expédition des presens contrats bien payés, **contans et satisfaitz du contenu en la présente** le tout soubz l'obligation submission et renonciation a ce requises.

Faict au chastel de la Serrée après midi le onzième jour du mois de juillet mil six cent vingt sept en présence de messire Jehan Desplasse prestre curé de Bissy messire Nicolas Gauthet précepteur des enfans dudit sieur de la Serrée et encores de messire Jacques de Varennes notaire royal de Verdun tesmoins requis qui se sont soubzsignés avec les partyes ». Suivent les signatures.

Le document est très intéressant ! Il nous donne d'abord une bonne idée de la richesse de la famille de Thiard et nous indique aussi la date exacte de l'achat de la terre de Pierre-de-Bresse par Ponthus II, le 6 mars 1623. Ce dernier a pourtant été obligé de 'gager' toutes ses terres, y compris évidemment celles de Bissy, pour avoir le temps de réunir la somme colossale exigée de 10.000 livres, ce qui demandera tout de même 4 ans. On comprend aussi assez aisément que le couple vendeur se dit '*contans et satisfaitz*' à la fin du contrat, face à ce joli tas d'argent déposé devant eux sur la table ! Quand on sait que dix mille livres de l'époque correspondent aujourd'hui à quelque 350.000 €, la rente annuelle à verser valant à elle seule, déjà 20.000 €, on comprend l'importance de la transaction !

Voilà, vous venez de découvrir un autre Pontus, grâce auquel nous pouvons nous réunir ici à Bissy ! Permettez-moi maintenant de vous présenter rapidement quelques autres Thiard illustres, qui ont vécu après notre hôte, poète et immense savant, à qui sont dédiées nos Journées. Chacun d'eux mériterait à lui seul une petite conférence !

Heliodore de Thiard (1558 – 1593). Ce neveu de « notre » Pontus et père de Ponthus II, a joué un rôle clé au moment des guerres de religion et de la victoire définitive du roi Henry IV en Bourgogne ³³

Cyrus de Thiard (1562 – 1624). Frère d'Heliodore, né au château de Bissy, fut **aumônier du roi** et prit la relève de son oncle comme **évêque de Chalon** en 1594 et séjourna souvent à Rome.

33 C.P. Haverkamp « Pontus de Tyard et le château de Bissy-sur-Fley », in « La Physiophile », Montceau-les-Mines N° 157 – 2012

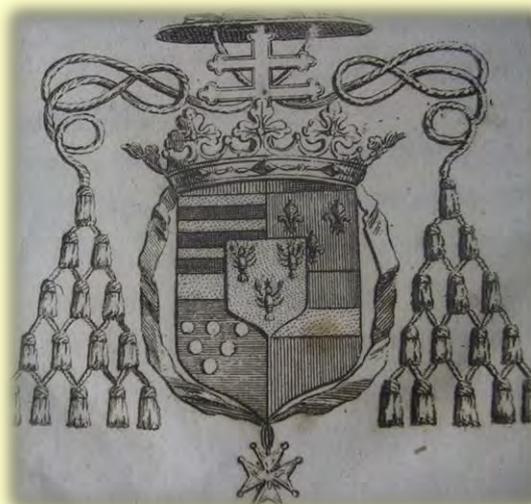
Claude II de Thiard (1658 – 1701) fut **gouverneur de Lorraine et du Barrois** (un pays dans le diocèse de Meaux) et **gouverneur de la ville d'Auxonne**. 4 autres Thiard seront plus tard gouverneurs de cette même ville, où on trouve d'ailleurs une rue Thiard.

Joseph de Thiard (1658 – 1747) fut **abbé de Saint-Faron** à Meaux et **prieur** de l'abbaye de **Fontenay**.

Henri-Pons de Thiard (1657 – 1737) est à compter parmi les plus illustres Thiard ! Il était **évêque de Toul** au moment de la mort de l'évêque de Meaux, Jacques-Bénigne Bossuet en avril 1704. Louis XIV était alors convaincu qu'il ne pouvait trouver mieux pour remplacer ce grand personnage que Henri-Pons de Thiard (vous avez compris que Pons est évidemment une autre forme de Pontus !). Et en 1715, il fut élevé au rang de **cardinal**, devenant aussi **abbé de l'abbaye de Saint-Germain-des-Prés**.



Défense d'Unigenitus



Armoiries de la Famille de Thiard

Il est surtout connu pour son intervention dans le conflit du jansénisme, par sa défense de la constitution **Unigenitus**, et pour son livre « *Instruction Pastorale au sujet de la Bulle Unigenitus* », qui est un des livres les plus complets sur ce sujet. A la fin du livre, on trouve réunies toutes les lettres des évêques français et même étrangers qui soutenaient la condamnation du jansénisme. A sa mort, l'Abbé Seguy, chanoine de l'Eglise de Meaux, prononça son Oraison Funèbre, en présence d'une bonne partie des Thiard. C'est dans l'édition très rare de cette oraison qu'on trouve un des plus beaux exemplaires des armes de la famille de Thiard.

Anne-Claude de Thiard (1682 – 1765) fut **général** et **ambassadeur** auprès du Roi des Deux Siciles, Charles VII.

Claude-François de Thiard (1660 – 1754) fut **bailli de l'Ordre de Malte**.

Après lui, il faut parler de deux illustres frères, Claude et Henri-Charles, que nous connaissons bien grâce aux recherches assidues et aux publications de Bernard ALIS ³⁴.

Claude VIII de Thiard (1721 – 1794) a été **membre de l'Académie Française** pendant 60 ans, et

Henri-Charles de Thiard (1721 - 1810), son frère, est connu comme **gouverneur de Provence**, **gouverneur de Brest** et **commandant de Bretagne**.

Membre assidu de la Cour – et de ses femmes (!), il est aussi auteur de 2 livres, devenus rarissimes aujourd'hui ...

34 Bernard Alis : « *Correspondance du Comte de Tyard* » (Henri-Charles De Thiard de Bissy) - L'Harmattan, Paris, 2010.



Oraison funèbre à la mémoire du Cardinal de Bissy

De Léonce Lex :
« Souvenirs diplomatiques et militaires du Général Thiard »

Theodose-Auxonne de Thiard (1773 – 1852) sera le dernier de la lignée des Thiard. Après avoir été **chambellan de Napoléon I^{er}**, qu'il accompagnera sur les champs de bataille, il devint plus tard ... **député de Saône-et-Loire**. Un chercheur assidu, membre de l'Académie de Mâcon, a publié un récit passionnant de sa vie en 1910. Ce livre a été réédité depuis et on le trouve facilement sur le Net.

Vous l'aurez compris, ce qui précède n'est évidemment qu'un bref aperçu de quelques membres de la famille de Thiard ... et j'ai dû négliger les branches latérales et surtout, je n'ai même pas parlé ne serait-ce d'une seule femme ! On rencontre pourtant des femmes exceptionnelles, aussi bien du côté des filles que chez les épouses des fils Thiard. Et n'oublions pas non plus que chaque bru a apporté une dote et surtout des terres et a ainsi enrichi la famille. On en reparlera ! Mais je voudrais maintenant revenir un peu en arrière et vous présenter ...

... Les ancêtres de Pontus de Tyard :

Robert J. Hudson, jeune professeur de Littérature Française à la Brygham Young University de Salt-Lake-City, que j'ai eu la joie d'accueillir ici au château en 2014, a publié la même année un article consacré à l'œuvre poétique tardive de Tyard ³⁵. Il y écrit : « *Tyard était le descendant d'une famille bien plus fortunée que celles de tous les autres poètes amis de Ronsard, ce qui lui a permis de mener une vie studieuse et aisée* » et il ajoute peu après : « *Pontus de Tyard n'a jamais été rattaché à aucun groupe ... a tracé son propre chemin, loin de toute école poétique.* » Mais c'est là un autre débat et ferait le sujet d'une autre conférence, qui enrichirait bien notre pléiade ... de chardonnay ! On ne peut que souscrire à la thèse de Hudson sur la richesse de la famille de Thiard, si on suit **l'ascension fulgurante** des ancêtres du « *Scientifique Personnage Pontus de Tyard* » ³⁶ en quelques générations. Regardons donc cette ascension des Seigneurs de Bissy au cours des premières générations :

- I **Claude de Thiard** épouse vers 1350 Françoise de Bissy. Il est **écuyer**. Comme vous le savez, c'est là le tout 1^o échelon de la noblesse
- II **Jean II de Thiard** décède en 1415. Lui aussi est **écuyer** et **sergent d'armes du roi** Charles VI
- III **Claude II de Thiard** décède en 1433. En plus de Seigneur de Bissy, il est aussi **Seigneur de Tallant** (sur la commune d'Etrigny). Il épouse Alixe de LUGNY (une famille très importante dans notre région)

35 .D. Hudson : « *Latently Gallic – Locus amoenus and the prurent verse of the mature Pontus de Tyard* » in *French Forum* winter 2014, vol. 39 n° 1.

36 Selon l'acte de mariage de son frère, Claude, du 22 mai 1553.

IV **Josserand de Thiard** décède en 1476 au château de Bissy. Il est écuyer des Ducs Philippe le Bon et Charles le Téméraire. Il épouse Huguette de Gaux, une sœur du chancelier de Bourgogne.

Jean de Thiard, son frère, est **Seigneur de Villesargeant** dans l'Auxerrois

Hugues de Thiard, un autre frère, est **Abbé de St Germain d'Auxerre** et **secrétaire du Pape Eugène IV**

V **Etienne de Thiard**, le grand-père de Pontus, décède en 1507. Il a commencé sa carrière comme **Garde du grand sceau de Castille** dans le comté du Charolais. En 1502, il est appelé à la Cour de Castille par l'archiduc d'Autriche Philippe (connu aussi comme Philippe le Beau). Avant de partir, Etienne fait son testament :

« Pour ce que par l'inobédience & pechié de nos premiers parens, toute créature humaine est sujette à la mort & que d'icelle mort ce ne soit aultre chose plus incertaine que l'heure d'icelle, je Etienne de Thyard, docteur ès droits, seigneur de Bissy, du Suchault & de Marcheseul, juge de Charollois, étant sur mon département pour aller en Arragon au service de mon très honoré & illustre seigneur et prince, monseigneur l'archiduc, qu'est voyage lointain, craignant les dangiers des chemins & peste régnant en plusieurs lieux & parce que le dangier de la mort au plaisir de Dieu peus encourir, non voulant décéder ab intestat (sans testament), mais ayant vouloir de disposer de mes ame, corps & biens, cy en maniere de testament & dernière volonté ou autre disposition envers mes enfans & ma femme, dispose en la manière qui suit : » Il ordonne que son corps soit enterré à Saint-Gengoux avec mes ancêtres, donne la jouissance de ses biens à sa femme Philippine de Véré et fait de ses trois fils Claude, Louis et Jean ses héritiers par égale portion, leurs parts substituées des uns aux autres, et il rappelle ses sept filles pour légitimes. [Testament du 25 septembre 1502] Une autre clause de son testament est aussi très intéressante pour nous : il décide que Claude portera seul les armes (les armoiries) de la famille, que Louis sera homme d'Eglise (on le trouve comme **chanoine et protonotaire** [!] à Besançon) et que Jean fera des études de droit *comme son père*.

VI **Claude III de Thiard** deviendra **chevalier de l'Ordre d'Alcantara et maréchal des logis de l'Empereur Charles-Quint**, qu'il suit partout. *Pour son entretien* Claude reçoit 60 livres de quarante gros (monnaie de Flandres) par mois, *à toucher sur le trésor des guerres impériales*. L'empereur le nomme en 1523 **ambassadeur extraordinaire auprès du Pape** Adrien VI. Envoyé à Rome avec plusieurs galères pour une mission diplomatique, le feu prend sur la galère de l'ambassadeur à son arrivée à Gênes, et Claude y périt.

JEAN de Thiard, son frère cadet, prend donc sa place de Seigneur de Bissy, étant donné que **Louis**, devenu homme d'Eglise, ne pouvait pas prétendre prendre la suite. Dans son testament, Louis fera d'ailleurs dès 1525 de son frère Jean le seul héritier de tous ses biens.

En 1516, Jean avait épousé Jeanne de Ganay, fille d'une famille riche et puissante, dont on connaît trois branches, celle d'origine à Ganay-sur-Loire, celle d'Autun (où existe toujours un Hôtel Ganay près de la cathédrale), et celle de Charolles, dont est issue Jeanne. Un de ses ancêtres, Jean de Ganay (1455 – 1512) avait été chancelier de France ! Voilà donc deux familles très riches réunies. Le couple aura six enfants, Nicolas, Claude, Françoise, Catherine, Anne ... et « **notre** » **Pontus**.

Pour finir, permettez-moi de revenir plus en détail à son grand-père **Etienne de Thiard**.

Nous avons vu qu'il était parti en 1502 à la cour des Habsbourg en Espagne, faisant alors son testament. Mais dès 1503, il est de retour à Dole en Franche Comté (donc pas en France !)

Pour comprendre, il faut nous pencher sur l'histoire de ce comté et de sa capitale d'alors, Dole : Le père de l'Archiduc d'Autriche Philippe le Beau, l'empereur Maximilien, avait épousé en 1477 Marie de Bourgogne, fille unique et héritière du duc Charles le Téméraire, mort la même année. Elle avait apporté en dot à Maximilien les Pays-Bas et la Franche-Comté, appelée aussi Comté de Bourgogne. Le 14 avril 1499, Maximilien cède la Comté à son fils Philippe. Ce dernier prend alors personnellement et avec vigueur en main les destinées de ce pays. Dole, redevenue sa capitale dès 1493, est le lieu où s'exerce le pouvoir, où siègent les Etats et surtout le Parlement ! Mais avant de parler de l'importance de ce parlement (et avec lui d'Etienne de Thiard !), regardons déjà les préparations de son installation. C'est le 2 novembre 1500 que nous avons connaissance de la future tenue d'une session du Parlement à Dole. Les initiatives se multiplient alors, comme le montrent des documents conservés aux Archives de la ville ³⁷. On y trouve par exemple une lettre adressée à *Madame la princesse* (l'épouse de Jean de Chalon) « *pour avoir tapisserie pour fornir la saule du parlement et que lon il envoye ung char pour laler querrer incontinent et homme propre pour y aller aux fraiz de ladite ville.* En même temps, les boulangers sont requis pour fournir le pain nécessaire, et on décide de faire *visiter les logis et chemynees de la ville, nettoyer les rues publiques sous peine de 60 sous d'amande.* Le conseil municipal décide aussi que *lon devra a monseigneur le président qui sera venuz à Dole pour tenir le parlement deux chars de foing, une voiture de paille et demy bichot d'avenne en ordonnant au recepveur de la ville achesté les choses dessusdites.* Trois membres du conseil sont même chargés, rémunérés chacun de 30 sous, *pour faire leur devoir et surveiller les vivres d'icelle tant aux bouchers que boulangers en leur donnant toute puissance de les veoir et visiter et les reffusans desobeissans et delinquans qu'ilz soient pugniz ... de faire tous les logis de messires dudit parlement au meilleur marchief et pris raisonable que faire se pourra.* » Ces textes concernent certes la tenue de la session du Parlement en 1502, mais ils révèlent l'agitation qui s'empare de la ville dès que le Parlement s'y réunit ! On s'empresse même de construire le collège bénédictin de Saint-Jérôme (construction approuvée par l'abbé de Cluny Jacques d'Amboise en novembre 1496 et par bulle du pape Alexandre VI, le 7 avril 1499), puisque c'est là que séjournera l'archiduc lors de son séjour. Et lorsque il arrive à Dole le 25 juillet 1503, la ville ne lésine pas non plus : « *Elle estoit tendue de draps et de tapisseries, le peuple en grand nombre crioient tous ensemble : Vive Bourgogne ! si hault que l'on y oist difficilement les trompettes.* Partout, on se presse sur son passage *l'un touchait sa robe, l'autre son cheval et ils pleuroient de joie.* »³⁸ Et ce jour-là, l'archiduc Philippe est accompagné du nouveau président du Parlement, Etienne de Thiard !

Le Parlement de Franche Comté :

Pour tous les habitants de la province, le Parlement est le rempart de leurs libertés. Il présente un privilège que le peuple tient en si grand estime que, s'il perdait seulement le titre honorifique de Parlement, il croirait avoir tout perdu, comme le note un contemporain.

Il se compose de 20 officiers, élus sur présentation. Trois candidats « *lettrés, idoines, expérimentés et de conscience* » et tous comtois, sont proposés pour chaque siège à pourvoir, le choix final étant de l'autorité du prince, alors que le Président est toujours nommé librement par ce dernier. Et Philippe a clairement fait comprendre qu'il veut que le Parlement soit honoré comme sa propre personne !

Le cérémonial des séances, la solennité de la rentrée parlementaire et même le costume des conseillers sont les symboles de sa dignité. Quant au Président, il porte la simarre, ce manteau d'écarlate fourré d'hermine, et sur la tête le mortier (toque ronde de velours noir), comblé d'or ou d'unions de perles orientales « *ainsi que le portent les chanceliers de France* ».

³⁷ Archives Municipales de Dole – série 78-2.

³⁸ J. Gauthier: « *Le voyage de l'archiduc Philippe le Beau, comte de Bourgogne, en Franche Comté (1530)* in « *Annuaire du Doubs* » 1895.

Il est vrai que les magistrats remplissent des fonctions importantes. L'exercice de la justice occupe la plus grande partie de leur temps. L'année judiciaire court du 11 novembre au 8 septembre en quatre sessions successives, qui chacune s'achève par une séance d'arrêts solennels. Chaque semaine compte 2 journées d'audience, le lundi et le jeudi. C'est que le Parlement de Dole est le tribunal suprême de la Comté, recevant en appel les sentences des bailliages, connaissant directement les causes fiscales et criminelles graves. Par la volonté du souverain, le Parlement est bien plus qu'une cour de justice : toute l'administration de la province est entre ses mains. Il surveille, contrôle, régleme les affaires religieuses, la vie économique et même, en concurrence avec le gouverneur, les affaires militaires. Chaque année, les responsables des grands services publics lui font leurs rapports et lui présentent leurs projets et réclament ses avis, marquant par là leur dépendance. Même les négociations diplomatiques sont de sa compétence. En un mot : les attributions du Parlement de Dole sont immenses, elles correspondent à celles cumulées aujourd'hui d'un préfet de région, d'une cour d'appel et d'un conseil régional. Elles font du parlement le détenteur d'une part considérable de l'autorité souveraine.

Vous comprenez alors aisément que le choix de ses membres est fondamental ! Le président surtout doit remplir un certain nombre de conditions : Il doit être catholique, de bonnes vie et mœurs. Pour éviter les coteries familiales, il ne doit pas avoir de parent dans l'assemblée. Et pour garantir la qualité de la justice, il ne doit pas obtenir sa charge grâce à l'argent et doit avoir du droit une connaissance justifiée par sept années de pratique dans l'université, les tribunaux ou le barreau.

En choisissant personnellement « *le garde du grand sceau de Castille dans le comté du Charolois* » dès 1502, qu'il appelle alors à sa cour pour le préparer à sa mission de Président du Parlement de la Comté, comté dont il est le souverain depuis 1499, son choix n'est certainement pas tombé sur Etienne de Thiard par hasard ; il devait au contraire bien connaître toutes ses qualités - faisant par la même occasion de lui un des plus brillants représentants de sa famille.

Si la Franche Comté a pu devenir ce qu'elle fut selon le cardinal Grandvelle, natif de Besançon (1517 – 1586), qui a dit : « *Je confesse le pays être franc, et pour cela s'appelle la Franche-Comté, et l'on n'y doit imposer contribution, sinon de leur propre volonté* »³⁹, le Président de Thiard en est un digne représentant.

La province n'échappa certes pas à l'impôt, mais elle eut la liberté d'en délibérer et de le consentir. En matière fiscale, le peuple comtois fut souverain. Et si les Comtois ne sont pas soumis à l'impôt régulier, ils ne sont pas non plus enrôlés dans une armée permanente. De 1493 à 1635, 5 générations de Comtois vont ignorer la guerre.

Mais c'est là une autre histoire ...

Vous l'aurez compris. Comme le montre l'exemple d'Etienne de Thiard, les Thiard de Bissy ont connu bien d'autres membres illustres que « *notre Pontus* » et il serait dommage de les négliger !

Bibliographie :

On consultera aussi avec profit :

- Gaspard-Pontus de Thyard : « *Histoire de Pontus de Tyard, suivie de la généalogie de cette maison ...* » - Neuchâtel, 1784.
- « *La Franche-Comté à la charnière du Moyen Age et de la Renaissance 1450 – 1550* », Actes du colloque de Besançon 10-11 octobre 2002 – Presses Universitaires de Franche Comté, 2003.

39 Jean-François Solnon : « *Quand la Franche-Comté était espagnole* » Fayard Paris 1983.

Annexe : Transcription de la convention de 1623 entre Ponthus de Thiard et Claude Bouton ⁴⁰ :

*Commil soit ainsy que pardevant Forests notaire royal de la ville de Chalon le vingthuitiesme jour du mois de septembre mil six cens et neuf noble Claude et Piere Bouton freres sieurs et barons de Piere et de Vaultvry ⁴¹ (a) ayent vendu créé et constitué la rente annuelle et perpetuelle de six cens vingt cinq livres au profict de noble Salomon de Drée sieur de Baresuseine ⁴² et de madame Anthoinette de Tyard sa femme et compagne payable icelle rente chacun an au lieu de la Serée ⁴³ a chacun vingthuitiesme jour du mois de septembre jusques au reachapt dicelle rente qui se pouroit faire payant pour une foys la somme de dix mil livres, et **que depuis ledit sieur Claude Bouton** baron de Piere et de Soment **ayt vandu la tere de Piere a hault et puissant sieur Ponthus de Tyard** escuier de la Grande escurie du roy sieur de Bissy et baron de Vaultvry pardevant Geliot notaire royal a Dijon **le sixiesme jour du mois de mars an présent six cens vingt trois** a la charge de l'acquiter sur le pris de son achapt de ladite somme de dix mil livres et des arrérages escheus au sixiesme du present mois, ensuytte de quoy **ledit sieur de Bissy ce jourdhuy a payé lesdits arrérages audit sieur de Drée** et dont ilz ont passé quittance audit sieur de Bissy pardevant le notaire royal soubzigné ce jourdhuy ensemble de ladite somme de dix mil livres. Or est il que ce jourdhuy pardevant le notaire royal soubzigné constitué en sa personne ledit sieur Ponthus de Tyard escuyer sieur de Bissy baron de Piere et de Vaultvry, lequel nonobstant la quittance par luy passé ce jourdhuy de ladite somme de dix mil livres reconnoist et confesse delivrer audit sieur Salomon de Drée sieur de la Serée et a madame Anthoinette de Tyard sa femme et compagne présens sipulans et acceptans X(1) jusques au paiement de ladite somme ledit sieur de Bissy pour luy et les siens a vendu créé et constitué la rente annuelle et perpétuelle de six cens vingt cinq livres au profict dudit sieur et dame de la Serée, et laquelle rente ledit sieur de Bissy promet payer annuellement au chastel de la Serée a chacun septiesme jour du mois de juin dont le premier terme et payement sera et commancera au septiesme jour du mois de juin de l'année prochaine que lon comptera mil six cens vingt quatre et dillec d'an en an et audit terme jusques au rachapt dicelle qui se pourra faire payant pour une foys ladite somme de dix mil livres et arrérages dicelle si aulcune sont dheus lesquelz sieur et dame de la Serée nonobstant la quittance passée ce jourdhuy se réservent les mesmes droitz et ypothecques sur les baronnies de Piere et Vaultvry quilz auroient par le susdit contract et sans innovation d'ypothecque du consentement **dudit sieur de Bissy lequel a cest effect a obligé lesdites teres et baronnies de Piere et Vaultvry et tous ses autres biens** desquelz jusques a la valleur de ladite somme de dix mil livres, et de la susdite rente de six cens vingt cinq livres il cest devestu et devest en en a investu et invest lesdits sieurs et dame de la Serée conformément au contract susdit daté et receu Forest (feuille recourbée) aux ypothecques et clauses portez pour (feuille recourbée) fore seulement que ledit sieur Boton baron de Piere demeure deschargé de ladite somme et arrérages moyennant le présent contract de constitution de rente ayant ainsy que dessus esté accordé entre lesdites partyes présentes stipulantes et contrahentes avec promesse de ny contrevenir ains (= mais) l'accomplir de points en points selon sa forme et teneur a peine de tous coust et interestz a l'effect de quoy ils obligent leurs biens qu'ilz submeectent a toutes cours et renoncent a tous droictz aux présentes contraires faicts et passées au chastel de la Serée avant midi le dixiesme jour du mois de juin mil six cens vingt trois de présent et noble François de Tenarre escuier sieur de Soubterain Jacques de Genetine sieur de Chasserent (Chassereul) demurant a Salornay et Chrestien Lenfans sieur de Cosne, tesmoins a ce appelez et requis qui ce sont subsigné avec lesdites party X(1) la somme de dix mil livres et les ratures estans aux dix sept, dix huict, dix neuf et vingtiesme lignes de la seconde page ont esté faictes du consentement desdites partyes comme nulle et non comprises en ceste*

Autre renvoi : deans la prochaine feste St Jehan Baptiste donné que dessus.

* * * * *

40 Je tiens à remercier ici Gilles Auloy du CeCaB, qui a réalisé cette transcription !

41 Bar-sur-Seine (Aube).

42 Commune de Ciel / près Verdun sur le Doubs.

43 Commune de Curtil-sous-Burnand.



Jean-Marc BONNEFOY,
Professeur honoraire d'Histoire-Géographie,
Doctorant à l'Université de Dijon :

« Côte et Arrière-Côte
face au phylloxéra,
dans la région de Nolay.
Invasion, lutte, conséquences
(1878 - 1914) ».

Résumé : « Le phylloxéra, découvert en 1865 dans le Midi, remontant vers le Nord par la vallée du Rhône, est signalé en 1878 en Côte d'Or (à Meursault et au nord de Dijon d'abord), dans les années 1880 il envahit peu à peu tout le vignoble côte-d'orient. 15 à 20 années de lutte acharnée ont été nécessaires pour venir à bout du fléau, et il fallut attendre le début du XX^e siècle pour que le vignoble soit considéré comme tiré d'affaire. Mais lorsque celui-ci émerge de la crise, il est profondément transformé dans sa géographie, ses techniques, son organisation économique et sa base sociale. Le but de cet exposé est d'en décrire les péripéties dans une petite région, le canton de Nolay, situé au sud du département, donc l'une des premières touchées, qui se partage en 2 régions viticoles opposées : la Côte (de Puligny-Montrachet à Santenay) et l'Arrière-Côte (autour de Nolay) qui, au-delà d'évidentes différences qualitatives entre "vins fins" et "vins communs", présentent des structures économiques et sociales bien différenciées. Celles-ci expliquent les différences d'attitude face à la progression du mal phylloxérique. Ces différences s'accusent encore du fait des stratégies de lutte successivement mises en place. Dans un premier temps (jusqu'au milieu des années 1880) seul le traitement au sulfure de carbone, qui ne permet que de ralentir la progression du phylloxéra, est proposé et validé par les pouvoirs publics. Devant les contraintes et le coût du traitement (malgré l'aide parcimonieuse de l'État), seule la Côte s'y est vraiment employée, tandis que le vignoble planté en Gamay était jugé condamné à brève échéance. Au contraire, lorsque le véritable remède est trouvé, dans le vignoble méridional (grâce à l'antériorité de la crise dans cette région), c'est à dire le greffage des vignes françaises sur plants américains résistants au parasite, l'opposition de la grande propriété (et des autorités administratives et politiques) en bloque longtemps l'autorisation en Côte d'Or. C'est l'alliance de la petite propriété (organisée en syndicats), des universitaires et chercheurs, et d'un nouveau personnel politique (qui s'impose avec la démocratisation de la III^e République) qui permet enfin de lever les blocages et d'assurer une rapide reconstitution du vignoble. Celle-ci, très consommatrice de main-d'œuvre, a par ce fait permis de retarder la crise sociale, au moment où la production s'effondrait. Mais elle entraîne une profonde transformation du travail viticole, exigeant une plus grande intensité de travail et une technicité peu familière aux viticulteurs. Enfin, une fois le vignoble reconstitué, avec des rendements supérieurs à ce qu'ils étaient dans la viticulture pré-phylloxérique, la production côte-dorienne se heurte à la concurrence méridionale et algérienne, sur un marché qui est devenu national (grâce à l'achèvement du réseau ferroviaire). Après être sorti affaibli de la crise phylloxérique, le monde viticole entre dans une grave crise économique, aggravée par une succession de calamités conjoncturelles (grêle, maladies cryptogamiques) qui achèvent de le déstabiliser. Tout ceci provoque une grande misère sociale, alimentant un large exode rural. Seule une partie de la viticulture de la région parviendra à traverser la crise »

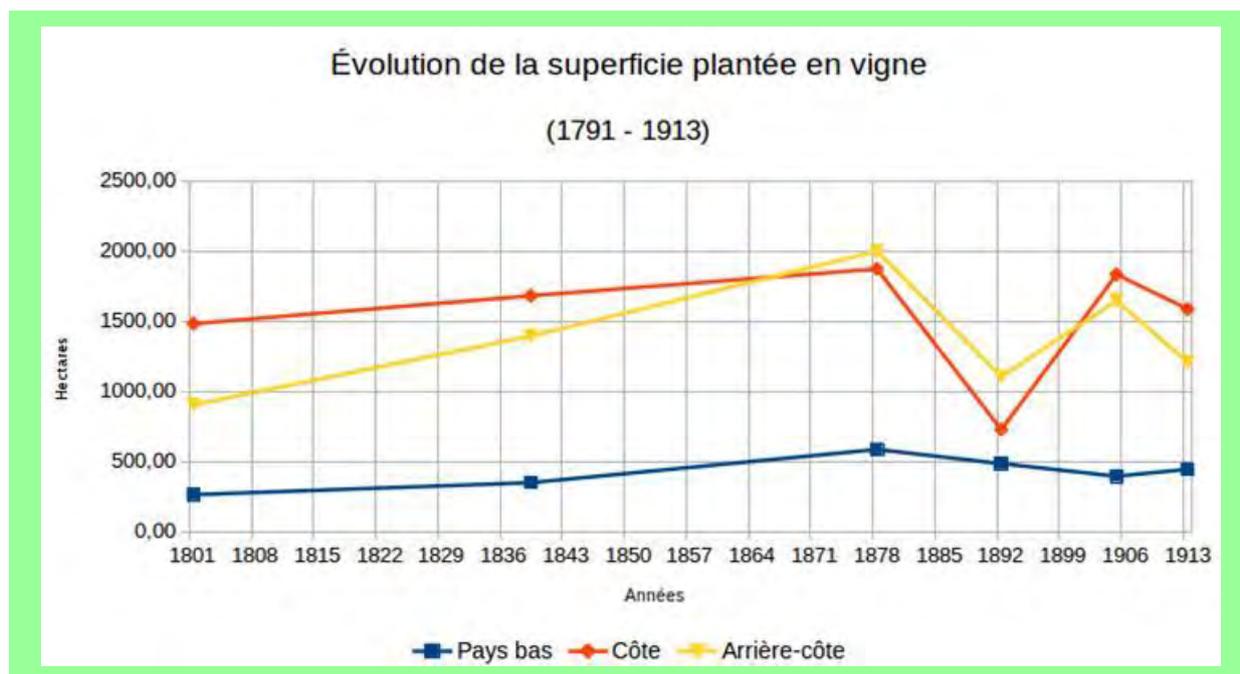
La crise du phylloxéra dans le canton de Nolay (1878 – 1914)

La région étudiée ici correspond à la partie viticole de l'ancien canton de Nolay, augmentée de 2 communes limitrophes à l'est : Corcelles-les-Arts et Ébaty.

La région, sur environ 1.500 km², se partage au XIX^e siècle entre 3 sous-régions viticoles : d'est en ouest, le « Pays bas » (la plaine viticole), la Côte (avec 3 communes aux vignobles prestigieux : Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Santenay), enfin l'Arrière-côte (particulièrement étendue ici), autour de Nolay.

Évoquer le thème de la vigne en Côte d'Or amène souvent à mettre en avant son histoire immémoriale, ses permanences (par exemple les climats) plus que les ruptures, les changements et les mutations. Ici, nous voulons plutôt développer le « *temps court* », montrer en quoi un événement (l'invasion d'un parasite jusque-là inconnu) a pu détruire un équilibre pluriséculaire et entraîner une profonde reconfiguration d'une activité traditionnelle et emblématique.

Un siècle de croissance viticole



Le graphique ci-dessus illustre la croissance ininterrompue de la superficie viticole pendant la plus grande partie du XIX^e siècle. En 1878 la vigne atteint sa plus grande extension, environ 4.500 ha (3 fois la superficie actuelle). Cette croissance se révèle particulièrement forte dans l'Arrière-côte qui dépasse la Côte, pourtant la terre par excellence de la viticulture bourguignonne, avec ses crus célèbres dès le XVIII^e siècle (Montrachet par exemple). C'est que cette croissance viticole n'est pas celle des « *vignes fines* », plantées en Chardonnay ou Pinot, qui fournissent traditionnellement les grands vins bourguignons, exportés dans toute l'Europe et au-delà. Les vignes de « *plants fins* », qui couvrent la Côte, occupent depuis longtemps tout l'espace possible, et ne bougeront guère jusqu'à la seconde guerre mondiale. La croissance du XIX^e siècle est bien plutôt celle des « *vignes communes* », plantées en Gamay, qui fournissent en quantité les vins de tables pour lesquels la demande est de plus en plus forte, accompagnant l'urbanisation et l'industrialisation que connaît la France à cette époque. Depuis le milieu du XVIII^e siècle, aidée par quelques progrès d'ordre technique (l'essor de la mise en bouteille grâce à des verreries modernes comme celle d'Épinac, la lente amélioration du réseau routier grâce aux efforts des États de Bourgogne et les débuts du réseau de canaux comme le canal du Centre terminé au moment de la Révolution), la fin des restrictions légales aux nouvelles plantations de vignes, une certaine amélioration des conditions de vie, la viticulture de la région a entamé une croissance de longue durée, qui se poursuit sous la Révolution et surtout sous l'Empire, grâce au vaste marché ouvert par les conquêtes napoléoniennes.

Le protectionnisme des gouvernements de la Restauration, la perte de nombreux marchés extérieurs après Waterloo, s'ils font souffrir la viticulture de qualité, ne nuisent en rien à l'essor de la viticulture commune, qui se destine au marché intérieur, aux consommateurs urbains et populaires de plus en plus nombreux grâce au développement des villes. Cette croissance s'accroît pendant le Second Empire, grâce à la prospérité générale et grâce à la révolution des transports : le réseau ferroviaire met enfin en contact facile les régions de production bourguignonnes et les régions de consommation de Paris et du nord du pays alors que la viticulture méridionale est encore enclavée.

Une révolution économique plus que technique est à l'origine de la croissance viticole du XIX^e siècle. La culture de la vigne reste ce qu'elle était depuis des siècles : les ceps sont plantés « *en foule* », sont reproduits par « *provignage* » (marcottage). Tout se fait à la main : la pioche mais ni charrue, ni cheval. Les rendements sont particulièrement faibles dans les vignes fines (de 12 à 15 hl / ha), gage de qualité pour les propriétaires. Seule la densification des ceps (3 fois plus qu'aujourd'hui) et le recours au plant gamay permettent des rendements supérieurs (50 hl / ha en moyenne). C'est ce qui explique la supériorité économique des vignes communes, qui se répandent dans des terres jusque-là jugées peu propices (hautes terres de l'Arrière-côte, sols argileux de la plaine). Or ces terres sont souvent aux mains des paysans depuis la Révolution. C'est l'âge d'or de la viticulture paysanne.

« Les quantités de vins fins ne peuvent augmenter, les terrains qui les produisent restant les mêmes. Les plantations de vigne en qualité ordinaire, ont augmenté d'un cinquième environ, depuis 20 ans, et n'ont porté que sur des terres susceptibles de donner tous autres produits. »

« Plusieurs communes de l'arrondissement de Beaune réputées autrefois pour la qualité de leurs vins de 2^{ème} classe, ont par une culture plus soignée, plus fumée, et surtout par l'introduction de nouveaux plants, totalement changé la nature de leur récolte ; les produits ont triplé en quantité, et au lieu de vins d'exportation, elles ne produisent plus que des vins de consommation intérieure, ces produits se vendent promptement et bien, presque toujours au comptant, se débitent en partie dans le département et en partie sur les places voisines, et même à Paris où ils sont très recherchés. »⁴⁴

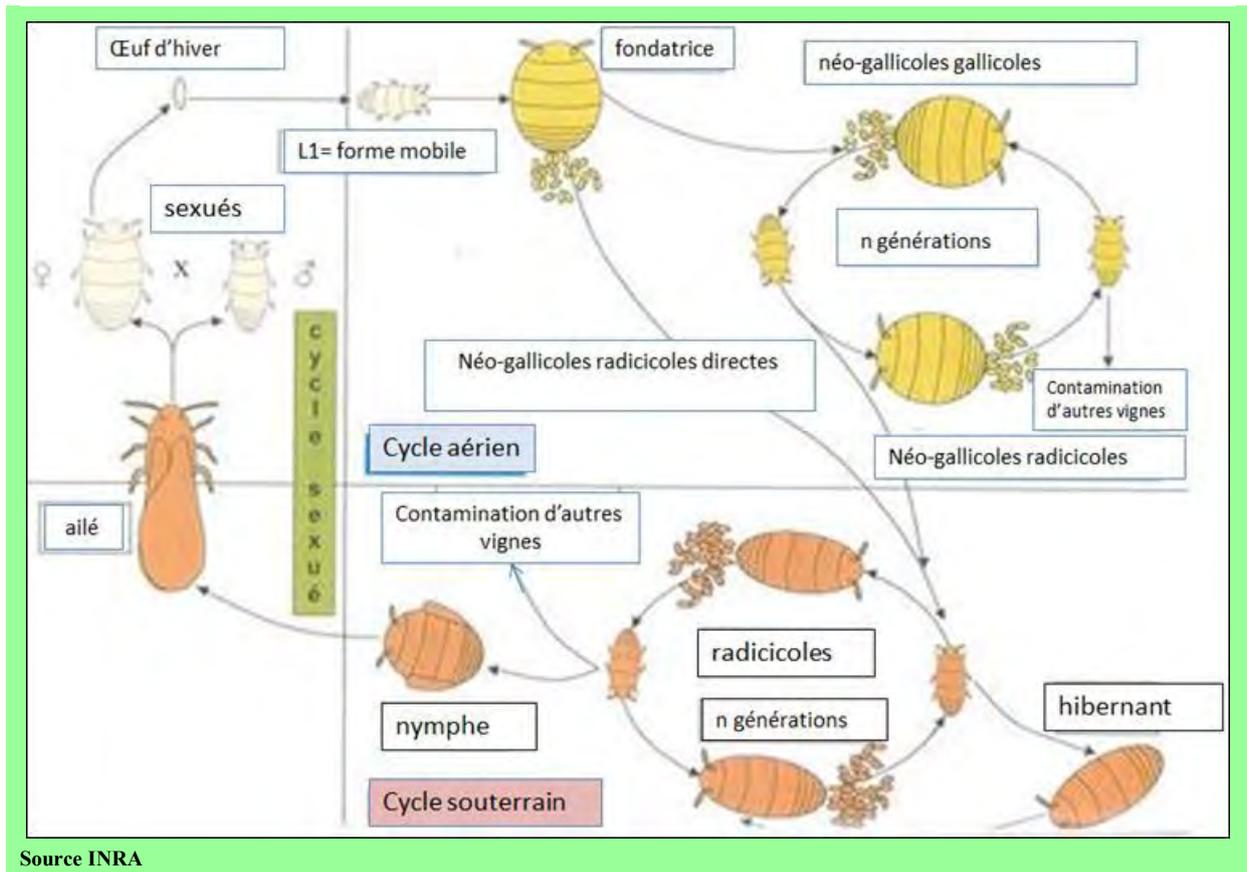
Un symptôme fort de la prospérité de la viticulture côte-dorienne : partout dans le département (comme dans la plupart des régions rurales), les communes rurales voient leur population diminuer dans la 2^e moitié du siècle, en raison de l'exode rural vers les centres industriels et urbains. Rien de tel dans les communes viticoles où au contraire une main-d'œuvre venue des terres moins riches du val de Saône et de l'Autunois vient compenser les effets de la baisse de la natalité. La viticulture reste une activité « *peuplante* ».

L'invasion du phylloxéra :

Le phylloxéra est un insecte parasite venu de la côte est des États-Unis dans les années 1860, à la suite d'expérimentations hasardeuses menées par des pépiniéristes français. Il se manifeste à peu près au même moment (1863/1866) dans 3 lieux différents : dans le Gard, les Bouches-du-Rhône et la Gironde. Il est « *découvert* » par le scientifique français Jules-Émile Planchon qui lui donne en 1868 le nom de « *phylloxera vastatrix* ».

44 Delarue (membre de l'Académie des Sciences de Dijon et du Comité central d'Agriculture de la Côte d'Or), 15 mars 1843.

Cycle du phylloxera :



Source INRA

La dangerosité du phylloxéra est due aux mutations qu'il subit lorsqu'il s'attaque aux ceps de vigne, que l'on peut résumer en 3 étapes principales :

- au printemps une « fondatrice » donne naissance, en plusieurs cycles, à des millions de phylloxéras « gallicoles » qui s'attaquent au feuillage et entraînent la perte de la récolte.
- à la suite d'une mutation, un certain nombre d'individus migrent, à l'automne, sur les racines du cep, se transformant en phylloxéras « radicales » qui pompent la sève des racines.
- au printemps une 2^o mutation donne naissance à des phylloxéras « ailés » qui ont ainsi la capacité, grâce aux vents, de migrer loin des ceps attaqués pour se poser dans des vignes parfois éloignées de plusieurs kilomètres. Ces phylloxéras ailés donnent naissance à des « fondatrices » et le cycle recommence...

Les ceps ainsi attaqués, en l'absence d'intervention de l'homme, meurent en l'espace de trois années. Mais les ravages du phylloxéra sont plus ou moins rapides selon la météorologie (accélération en période de chaleur ou de sécheresse), la nature des sols (les sols légers et secs favorisent l'invasion, à l'inverse l'humidité et la présence d'argile la ralentissent). Seules la submersion ou des sols très sableux sont une protection décisive contre le parasite. Depuis les 3 foyers mentionnés plus haut, le phylloxéra est ensuite remonté vers le nord, par l'ouest (Bordelais, Charentes) et surtout par la vallée du Rhône (il atteint Valence en 1870). Il est présent en Saône-et-Loire en 1875 (à Mancey, près de Tournus) et il finit, inexorablement, par atteindre la Côte d'Or. La 1^o tache fut détectée dans la commune voisine de Meursault, le 17 juillet 1878. D'autres taches, découvertes quelques jours après dans la région de Dijon, particulièrement au nord, à Norgues, montraient que l'invasion était en réalité plus ancienne (1875 probablement) et surtout que la Côte était encerclée par le phylloxéra. Dans ces conditions l'invasion du territoire du canton de Nolay était une question de mois.

L'arrivée du Phylloxéra dans la région de Nolay :

À la suite des découvertes de juillet-août 1878, le Comité d'Etude et de Vigilance, mis en place par le préfet dès 1874, procède au traitement d'urgence des taches, et surtout lance une inspection systématique des vignobles proches de celles-ci. À l'été 1879, les premières atteintes sont observées dans le canton. D'abord à Saint-Aubin puis à Puligny, enfin à Chassagne. À Saint-Romain, la présence du phylloxéra est détectée, mais, en raison de l'opposition des propriétaires, il a été impossible de mesurer les taches ni de les visiter.

Puis, les années suivantes, le fléau poursuit son invasion. Le 31 mars 1881, faisant devant le Comité un bilan de la lutte contre le phylloxéra dans le département, Tézenas (délégué départemental pour la lutte contre le phylloxéra) assure avoir « rencontré le phylloxéra vivant et des nodosités sur les racines à peu près partout. Il n'y a pas de taches délimitées, mais ce sont des ceps isolés épars çà et là dans toutes les parcelles qui sont contaminés. »

D'après nos sources, l'invasion se propage à Baubigny en 1882, Nolay en 1883, Santenay en août 1884, Cirey et Vauchignon en 1885. La Rochepot en 1886 puis Cormot en 1887 ferment la marche. Pas de date pour le Pays-bas (sauf pour Corpeau) mais tout indique qu'il a été touché dès le début de l'invasion.

Comment combattre le phylloxéra ?

Le seul remède totalement efficace contre le phylloxéra (la submersion des vignes) étant inapplicable en Bourgogne, il a fallu se tourner vers l'utilisation d'insecticides qui, sans pouvoir détruire le phylloxéra, pouvaient au moins retarder l'invasion, le temps, espérait-on, qu'un remède radical soit mis au point. Il fallait à tout prix sauver le gagne-pain des vignerons et le fleuron économique de la région.

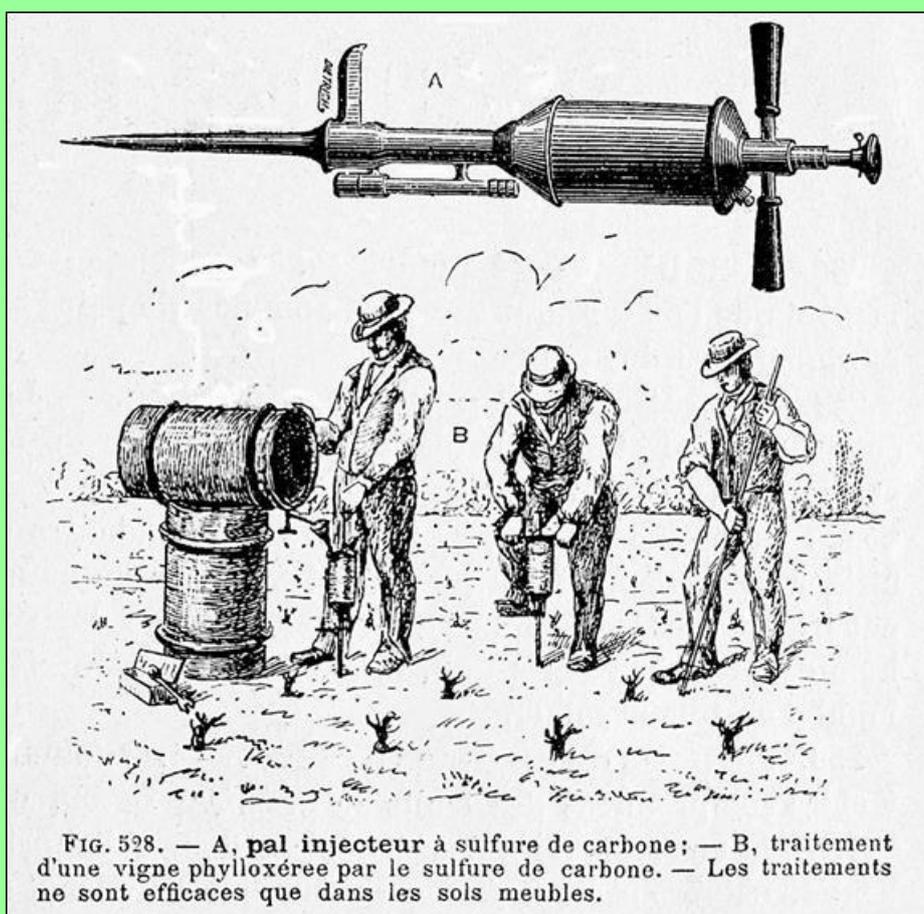


FIG. 528. — A, pal injecteur à sulfure de carbone; — B, traitement d'une vigne phylloxérée par le sulfure de carbone. — Les traitements ne sont efficaces que dans les sols meubles.

La Côte d'Or, envahie une dizaine d'années après le Midi, a bénéficié de l'expérience acquise dans cette région. Au moment de l'invasion du département, l'insecticide le plus efficace était sans conteste le sulfure de carbone, dont le maniement était cependant délicat du fait de sa dangerosité. La mise au point du « *pal - injecteur* » par Gastine (en 1874), perfectionné ensuite par l'industriel Vermorel de Villefranche (illustration ci-dessus), facilita le traitement. Pour en assurer l'efficacité, il fallait enfouir le sulfure de carbone autour du cep (à une vingtaine de centimètres de profondeur) ; celui-ci, en se diffusant progressivement dans le sol, détruisait les phylloxéras. L'approvisionnement en insecticide fut dès le début assuré par la compagnie de chemin de fer PLM, à partir d'usines installées à Marseille. Celle-ci assurait le transport jusqu'aux gares les plus proches.

Des traitements mal acceptés (1878 – 1881) :

Au début de la lutte anti-phyllloxérique (de 1878 à 1881), en vertu de la loi du 15 juillet 1878, les recherches et traitements contre le phylloxéra sont décidés par le comité départemental de lutte et pris entièrement en charge par l'administration. Aussi, dès l'apparition du phylloxéra à Meursault, le traitement prévu (l'expérience des départements précédemment envahis joue en faveur de la Côte d'Or) est appliqué : il s'agit d'un traitement à haute dose (137-145 g/m²) sur la tâche, ensuite une zone de sûreté est délimitée autour de la zone atteinte et reçoit un traitement à faible dose dite « *culturale* » (35 g). Ces opérations sont réitérées une fois. Le problème est que ce traitement a été fait en période de croissance de la végétation, avec en conséquence la mort des ceps atteints sans que la disparition du phylloxéra paraisse évidente aux yeux des vignerons. D'autre part, le paiement des indemnités par l'État (pour la destruction des ceps) ne fut pas aussi rapide que l'attendaient les intéressés, et ce fait acheva de dresser nombre d'entre eux contre un traitement imposé de l'extérieur. Dès l'année suivante les équipes de recherche et de traitement se heurtaient à de fortes résistances dans plusieurs communes, au point de compromettre la campagne de 1879.

Si les vignerons de Puligny finissent par se laisser convaincre, de même que ceux de Chassagne, il n'en va pas de même à Saint-Romain et surtout à Saint-Aubin où le conflit entre les vignerons et le délégué départemental de la lutte anti-phyllloxérique (un méridional...) nécessite l'intervention de la gendarmerie de Nolay. Une grande tache (climat « *En Vermarain* »), avec 800 ceps morts, a été découverte le 27 juillet. Tandis que le traitement à haute dose lui est appliqué, les recherches aboutissent à la découverte de 42 autres taches, soit une superficie d'environ 3,5 ha. Ces recherches déclenchent des incidents avec les vignerons de Gamay (hameau de Saint-Aubin) qui arrachent les piquets de délimitation, injurient et menacent les ouvriers. Les autorités (sous-préfecture de Beaune), malgré les procès-verbaux dressés par les gendarmes, hésitent à sanctionner, et ces incidents finissent par provoquer l'interruption des travaux. Le bilan de la campagne de 1879 est préoccupant : l'invasion du phylloxéra se poursuit et s'étend à de nouvelles communes, les traitements n'ont pu être complètement menés à bien, annonçant une aggravation prochaine de l'invasion.

L'année suivante, en 1880, l'opposition reste vive chez les vignerons et, devant cette hostilité, selon le comité de Beaune, les autorités finissent par se décourager. « *Devant une opposition aussi continue et aussi unanime, la Direction de l'agriculture, au ministère, prise de découragement, déclara qu'on ne pouvait songer à sauver les gens malgré eux, et qu'en 1881, au 1^{er} janvier, le crédit étant épuisé, les arrêtés protecteurs seraient rapportés et l'arrondissement de Beaune abandonné à lui-même.* »

Comment expliquer une telle hostilité ? D'abord par un manque de connaissances, à une époque où de nouveaux ennemis de la vigne apparaissent (oïdium, mildiou, pyrale...) sans que leurs dégâts soient toujours aussi dramatiques qu'annoncés (ainsi du Black-rot en Côte d'Or). Pour de nombreux vignerons, le phylloxéra n'est que le résultat d'un manque d'entretien des vignes.

Comme nous l'avons vu plus haut, le traitement d'attaque, pas toujours bien dosé ni appliqué au moment le plus favorable (hors des périodes de végétation), a souvent entraîné la mort des vignes traitées, au moins au début. D'autre part, si les traitements d'attaque sont pris en charge par l'État, il n'en est pas de même des traitements « *cultureaux* » (les traitements à faible dose, nécessaires pour préserver les vignes saines, et qui devaient être répétés deux fois chaque année, en les complétant par une fumure importante, qui n'était pas dans les usages). Or ces traitements coûtent cher. Le comité de Beaune a fait une évaluation des coûts en mars 1880. Il l'évalue à 10 F par ouvrée, soit 250 F /ha. En raison du coût du traitement, il préconise de partager les vignes en 2 catégories :

- la 1° (les vignes de plant fin et « *les gamays bien situés, sur coteau et sol riche, rendant au moins 7 à 10/10^{èmes} de pièce à l'ouvrée, et même au-delà* »), seule capable de supporter les frais de traitement.
- la 2° (« *[les vignes] particulièrement plantées en plaine, sujettes à la gelée, à la coulure par l'humidité du climat ; celles établies dans des sols maigres, peu propices à la culture de ce végétal* ») doit être abandonnée à son sort car d'un rapport trop faible pour justifier un tel investissement.

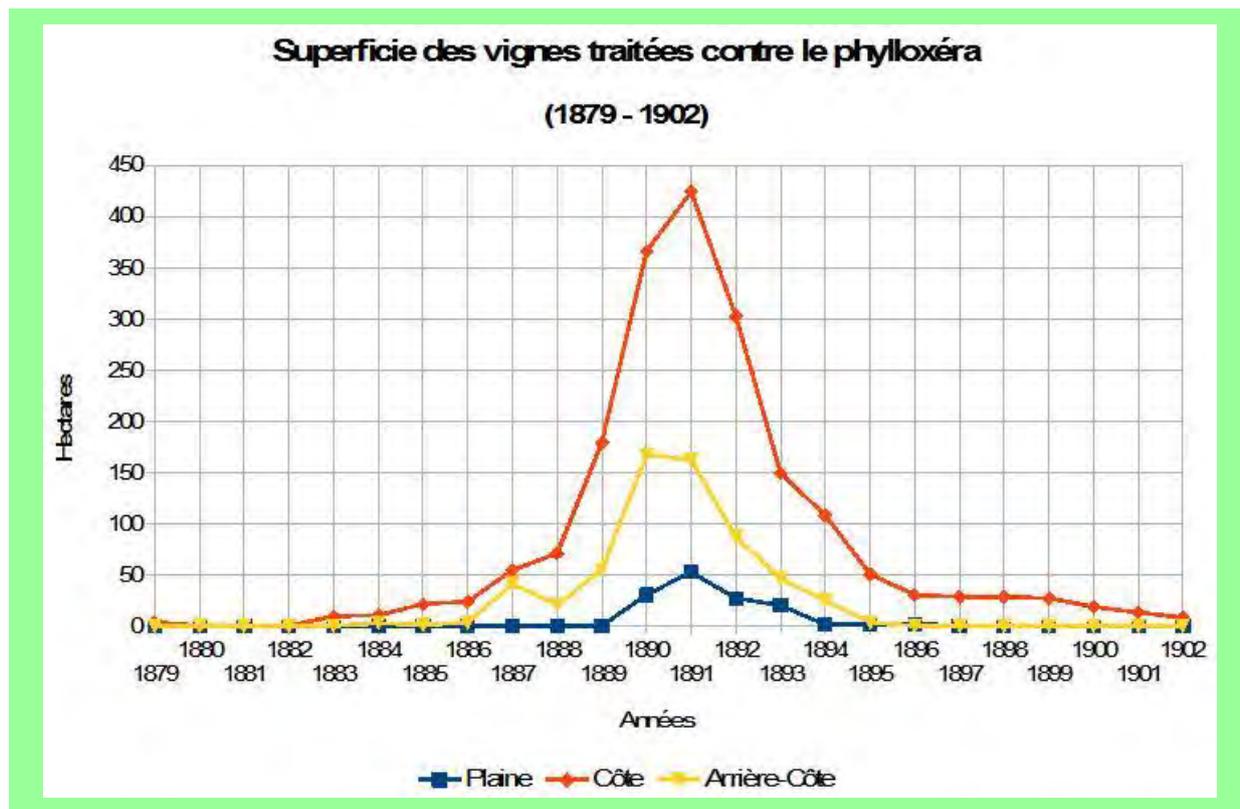
Il n'est pas étonnant, que, dans une perspective aussi négative, de nombreux petits vigneron aient préféré ignorer un danger encore vague, quitte à replanter les vignes malades. Le cours du vin a d'ailleurs tendance à augmenter à une époque où le phylloxéra a largement envahi le vignoble français, et provoqué une forte baisse de la production. Provisoirement, le vignoble côte-dorien jouit d'un répit avant la catastrophe.

Poursuite de l'invasion et prise de conscience (1882 – 1887) :

L'invasion phylloxérique se poursuit cependant les années suivantes, s'attaquant aux vignes plantées en gamay comme en pinot. La part du vignoble envahi en 1882 est évaluée à 1/10 de la superficie pour le département. Une prise de conscience se fait jour peu à peu, au moins dans l'élite du vignoble. L'invasion phylloxérique amène un retournement des esprits, d'abord chez les gros propriétaires et au sein des Hospices de Beaune (qui contraignent leurs vignerons, sous peine d'expulsion, à opérer les traitements). Parallèlement, les modalités de traitement au sulfure de carbone sont affinées. Des syndicats (partiellement subventionnés) se constituent en vue de suppléer la prise en charge directe par l'État (qui s'interrompt après 1881) et d'assurer la fourniture du sulfure de carbone à bon prix (en collaboration avec la compagnie des chemins de fer PLM). On assiste à une multiplication des syndicats anti-phylloxériques dans les années 1880. En 1888 la superficie du vignoble côte-dorien est ramenée à 32000 ha, sur lesquels plus d'un tiers sont phylloxérés. En 1890, on évalue à 14690 ha la superficie détruite depuis l'invasion (10100 ha dans l'arrondissement de Beaune). « *Le phylloxéra a donc fait disparaître plus du tiers de l'ancien vignoble de la Côte d'Or.* » La situation devient désastreuse et personne ne peut plus ignorer le danger mortel que fait courir le phylloxéra à la totalité du vignoble côte-dorien.

Un bilan mitigé (1888 – 1891) :

L'analyse du graphique ci-dessous montre une mobilisation générale des communes de la Côte comme de l'Arrière-Côte à la fin des années 1880 et au début des années 1890. C'est la grande époque du traitement au sulfure dans notre région. Relevons cependant qu'en 1891, année du maximum de traitement, seuls 638 ha sont traités. Sur ces 638 ha, 424, soit exactement les 2/3, appartiennent aux quatre communes contenant des vignes fines (alors que les 2/3 au moins des vignes de 1880 sont plantées en gamay). C'est dire que le traitement au sulfure de carbone, même au moment où il est le plus pratiqué, est d'abord un traitement réservé aux vignes fines, et n'est pas considéré, même à ce moment, comme une solution globale au problème de l'invasion phylloxérique.



Le facteur essentiel réside dans le coût du traitement : environ 250 F. / ha comme nous l'avons vu plus haut. Or l'aide des autorités (État et département), après la phase de traitement administratif (au cours des 2 premières années) où l'État faisait un effort pour inciter ensuite les viticulteurs à prendre en charge eux-mêmes le traitement, diminue au fur et à mesure que celui-ci se généralise dans le département. Ainsi, en 1891, année où les traitements prenaient leur extension maximale, la subvention de l'État représentait environ 15 % du coût total du traitement. On comprend que les petits propriétaires, particulièrement ceux qui possèdent des vignes plantées en gamays (et c'est le cas de l'immense majorité d'entre eux) hésitent à engager un traitement systématique, se bornant à quelques essais limités.

Une conclusion s'impose : la lutte anti-phylloxérique, au moyen du sulfure de carbone, n'a été vraiment efficace, au prix d'un important investissement financier et humain, que dans les communes les plus privilégiées de la Côte, Chassagne et Santenay essentiellement. Cette lutte ne pouvait être à terme victorieuse, comme le montre le cas de Puligny, mais permettait de repousser l'échéance, tout en assurant le maintien de l'activité viticole dans la région, et par conséquent la survie économique de la population vigneronne. Dans les autres communes, la lutte a été plus ponctuelle ; le coût d'un traitement systématique, les difficultés de mise en œuvre, l'inefficacité dans certains terrains, ont d'abord provoqué le découragement. Puis la mise en place des syndicats, l'appui des autorités, le sentiment d'urgence face à l'invasion, ont entraîné une intense mobilisation vers 1890. Mais dès 1893 le traitement insecticide redevenait l'apanage des riches communes de la Côte, les autres communes y renonçant rapidement, en quête d'une solution plus radicale. D'autre part, au vu de diverses déclarations des personnalités placées à la tête de la lutte anti-phylloxérique, on peut se demander si leur objectif est bien la sauvegarde du vignoble de Côte d'Or dans son ensemble. Dès le début des années 1880, diverses déclarations, en privé, manifestent leur scepticisme sur les chances, voire l'intérêt, de sauver les vignobles « communs ».

Une faiblesse intrinsèque supposée du plant Gamay est mise en avant pour mettre en doute l'utilité du traitement, le coût de celui-ci est cependant le principal argument utilisé. Tout indique que les « autorités » ont fait une croix sur les vignes communes et s'emploient à porter tous les efforts sur la sauvegarde des vignes fines, véritable fleuron de la Côte. Ou alors les vignes communes sont considérées, d'une manière indirecte, comme vecteurs de l'invasion phylloxérique qu'il convient d'éliminer. Bien plus, la crise de la Viticulture est vue comme la sanction de cette longue expansion du vignoble commun dans la seconde moitié du XIX^e siècle, vécue comme une anomalie par les gros propriétaires (de vignes fines). « *C'est la condamnation de ces plantations énormes de vignes qui ont été faites sans discernement et dans tous les terrains ces dernières années.* »⁴⁵.

La greffe, une solution ? « Américanistes » contre « sulfuristes » :

Le paradoxe est qu'en 1887, lorsque le traitement au sulfure se généralise dans la région, le département de Côte d'Or met fin à l'embargo sur les plants américains et en autorise enfin l'expérimentation. Le traitement au sulfure n'était-il pas un remède trop tardif et déjà dépassé ?

La Côte d'Or ayant été envahie au moins 10 années après le Midi de la France, on sait dès cette époque, qu'une alternative moins coûteuse et plus décisive au traitement insecticide est disponible : la replantation avec des ceps d'origine américaine naturellement résistants au phylloxéra. La question, épineuse, de la greffe des vignes bourguignonnes (pinot comme gamay) n'est pas à ce stade résolue, mais les « décideurs » refusent catégoriquement d'envisager le recours à cette solution.

Violemment opposés au recours aux plants greffés, essentiellement parce qu'ils craignent par-dessus tout une chute de la qualité des vins fins, ils s'efforceront, longtemps avec succès, de bloquer la levée de l'interdiction et, une fois celle-ci acquise, d'empêcher le transfert des subventions au profit de la reconstitution du vignoble.

Un autre obstacle se dressait devant l'introduction des plants américains : la révolution technologique qu'il impliquait dans une activité restée à peu près immobile depuis le XVIII^e siècle. Il fallait recourir au greffage, car il était impensable d'introduire des « plants directs » non greffés, ce qui aurait ruiné la qualité du vignoble bourguignon. Or le greffage, utilisé dans d'autres régions comme le Beaujolais (et recommandé du reste par Guyot dans les années 1860), était inconnu en Côte d'Or où les vignes étaient plantées « en foule » et les ceps renouvelés par provignage. Tout cela impliquait un renouvellement complet des manières de cultiver la vigne : le greffage entraînait pour ainsi dire naturellement la plantation en lignes, donc le recours à la charrue également inconnue jusque-là.

En réalité, nombreux sont les propriétaires qui expérimentent en cachette ; lorsque l'interdiction est levée en 1887, une enquête auprès des maires révèle que partout des expériences sont menées, mais sur des surfaces très modestes. Lentement, devant les limites évidentes du traitement insecticide, les esprits ont évolué. Certains élus, proches des petits propriétaires qui voient dans la reconstruction la seule voie de salut pour eux, réclament la levée de l'interdiction. C'est le cas d'Henri Lévêque, conseiller général, député de Dijon et membre de la commission du phylloxéra à la chambre des députés. Mentionnons aussi Jean-Baptiste Bouhey-Allex, viticulteur et maire de Villers-la-Faye, élu conseiller général en 1889, par ailleurs un des dirigeants actifs de la Société Vigneronne de l'arrondissement de Beaune. Ils se font les défenseurs des petits propriétaires et ont la capacité de porter leurs revendications dans les instances de pouvoir, de contrebalancer l'influence des gros propriétaires et du négoce.

45 CAVB – 1883.

Finally, the prohibition is lifted by the Ministry on 15 June 1887 ; during the session of 26 August 1886, Lévêque castigates the delays for which he holds the prefect and the phylloxera committee responsible : *« Les autorités, qui avaient le droit de permettre dans la Côte d'Or l'introduction de ces cépages, n'ont pas été assez vigilantes. Personne ne pouvant faire publiquement des expériences, on a procédé clandestinement et dans de mauvaises conditions. Si l'École de viticulture de Beaune avait été autorisée à faire des expériences, nous serions sur le point d'avoir des résultats. »*

Se posait alors la question de l'aide gouvernementale et départementale, jusque-là réservée au traitement insecticide. Ne fallait-il pas aussi (ou à la place) distribuer cette aide aux propriétaires qui se lançaient dans la reconstitution, d'autant que c'était souvent le fait de petits propriétaires, ceux qui étaient prioritaires aux yeux des autorités ?

Obligés de concéder l'autorisation pour les plants américains, les « sulfuristes » n'entendaient pas laisser s'échapper les subventions, et pendant quelques années parvinrent à capter la part essentielle des subventions de l'État comme du département. Une telle inégalité se maintient jusqu'en 1891, sous la pression du comité de vigilance, bastion des « sulfuristes ».

Comme l'écrit Bouhey-Allex ⁴⁶ : *« Ce fut, avant la lettre, une espèce de lutte de classes. Les gros propriétaires étaient presque tous conservateurs ; les petits propriétaires, les vigneron, étaient en grande majorité républicains. Parbleu, disaient ceux-ci, les « bourgeois » ne veulent pas nous laisser replanter nos vignes afin d'avoir plus facilement des vigneron pour cultiver les leurs ! »*

Mais c'était un combat d'arrière-garde ; progressivement, en raison de la diminution des vignes françaises (il en restait environ 1/3 en 1894) et de l'essor de la reconstitution, l'opinion, au sein du Comité comme du Conseil général, se ralliait à l'idée que la reconstitution représentait la voie d'avenir. En 1892, la subvention départementale était partagée à égalité entre traitement et reconstitution. Puis c'était au tour du traitement dont la subvention était remise en cause.

La reconstitution du vignoble :

Dans ses premières années la reconstitution s'est limitée essentiellement à des essais à partir des plants fournis par le Comité du phylloxéra ou d'achats plutôt hasardeux sur le marché libre. Très vite, les autorités ont éprouvé le besoin de réguler les essais, dans des champs d'expériences strictement contrôlés. C'est que la reconstitution se heurte à un problème technique essentiel : à la différence des plants traditionnels (Pinot, Gamay ou Chardonnay) qui acceptent toutes les natures de terrains, les plants américains, très divers, ne se plaisent que dans des terrains de caractéristiques précises, une espèce préférant les sols profonds et argileux, d'autres des sols siliceux et légers... Le problème principal est celui posé par les sols calcaires très répandus en Bourgogne, qui provoquent la chlorose chez la plupart des variétés américaines. Il faut donc avancer par tâtonnements, essais / erreurs que ne peuvent guère se permettre les viticulteurs. Ceux-ci se trouvent dans la dépendance d'experts ou d'autorités académiques qui, en raison de la longue hostilité des élites viticoles, n'ont guère été mobilisés pour ce travail indispensable.

C'est la Société Vigneronne de Beaune qui va donner l'impulsion décisive. Fondée en 1885 par Jules Ricaud, elle rassemble dès sa naissance une majorité de viticulteurs, face aux autres associations plutôt représentatives des grands propriétaires et des négociants (Comité d'agriculture de l'arrondissement de Beaune par exemple). Évitant une approche frontale du débat, elle réussit à ménager les susceptibilités des « sulfuristes » tout en menant une action d'influence afin de faire avancer la cause des « américanistes ».

46 Revue de Viticulture, 1908, Tome XXIX : « La reconstitution de la Viticulture en Côte d'Or ».

Surtout, elle reçut l'appui des responsables viticoles du Beaujolais, où la reconstitution gagnait la partie, et avec lesquels la Viticulture bourguignonne entretenait traditionnellement des relations étroites. Une conférence, organisée à Beaune dès la fondation de la société, où les spécialistes reconnus de la reconstitution en Beaujolais exposèrent les résultats (positifs) qu'ils avaient obtenus, suivie par un voyage d'études d'une délégation de la SVB composée de 23 propriétaires vigneron dans le Beaujolais, apportait à la société de précieux renseignements sur la marche à suivre. Une brochure, rapportant les principaux enseignements obtenus, était alors imprimée à 800 exemplaires et adressée aux « décideurs » politiques et professionnels. Toutes ces actions ont joué un rôle décisif dans la légalisation 2 ans plus tard.

La SVB acquit peu à peu une forte influence et une claire représentativité dans l'arrondissement. Elle compta jusqu'à 1.185 membres (dont un certain nombre extérieurs à la région) en 1895, dont une bonne centaine dans notre région d'étude, dans toutes les communes. Les correspondants dans les villages étaient pour la plupart engagés, comme dirigeants de syndicats par exemple, dans l'action anti-phyllloxérique, souvent maires ou conseillers municipaux. Petits notables locaux, ils étaient bien placés pour entraîner le mouvement.

Avant d'aborder la question des porte-greffes, évoquons tout de suite un obstacle : la greffe. Celle-ci étant à peu près inconnue chez les vignerons de la Côte d'Or, il fallut l'apprendre d'experts étrangers au département. La SVB joua un rôle décisif dans ce domaine, multipliant les cours d'initiation grâce à des maîtres-greffeurs venus, au début, du Beaujolais. À l'époque de ces conférences, tous les problèmes techniques, s'ils ont été déjà bien éclaircis par l'expérience acquise dans les régions confrontées plus précocement que la Bourgogne à la question, ne sont pas encore résolus. Les seuls plants vraiment disponibles (Riparia, Rupestris, Jacquez, etc...) se montrent pour la plupart réfractaires au calcaire, si abondant sur les coteaux bourguignons. La question sera enfin réglée au début du XX^e siècle, avec la mise au point de plants hybrides.

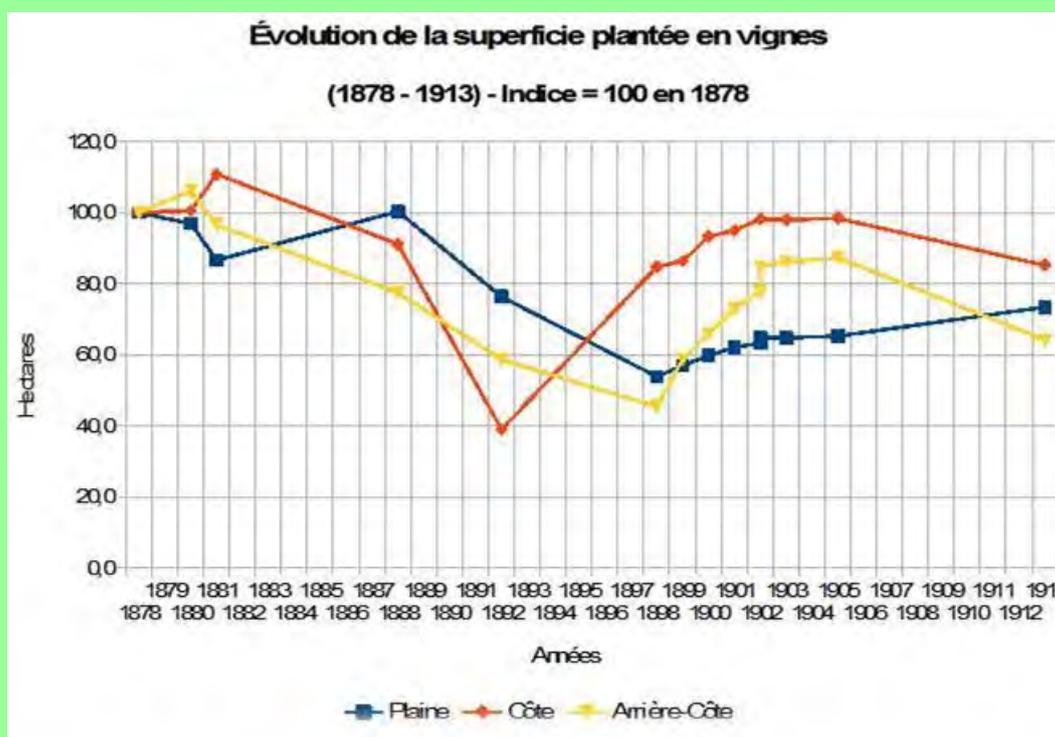
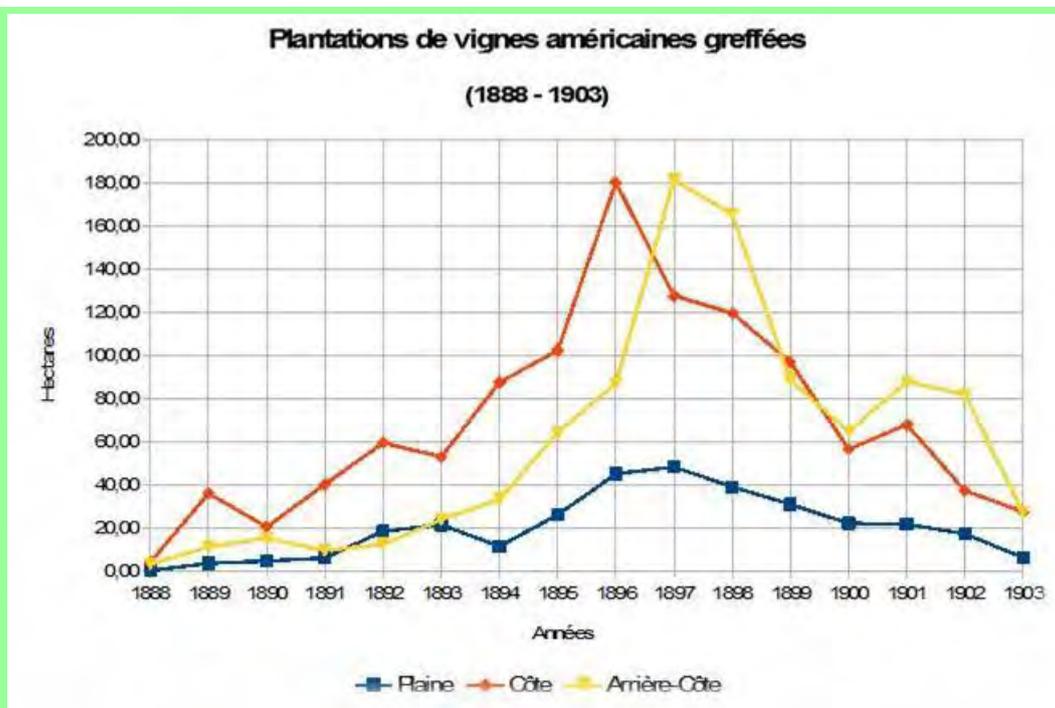
Le coût de la reconstruction - L'aide des autorités :

Globalement l'aide apportée à la reconstitution par l'État et le département a été très inférieure à celle apportée aux traitements. Après des dotations en plants greffés, plutôt pour des essais, dans les années 1888-1891, les autorités s'orientent, comme pour les traitements, vers des subventions en argent, qui n'ont jamais dépassé 12 F / ouvrée. Or l'historien Robert Laurent a évalué le coût de la reconstitution à 100 F par ouvrée, à condition que le propriétaire fasse lui-même tous les travaux, y compris la production des greffes, soit environ 2500 F./ha. Dans ces conditions l'aide publique était dérisoire, au mieux 10 % du coût. Et ce alors que trois années s'écoulaient ensuite avant la première récolte.

La reconstitution coûtait cher mais surtout elle infligeait un travail considérable. Les opérations essentielles étaient la préparation du sol par le défoncement sur 40 cm, à la pioche la plupart du temps, suivi par l'enfouissement d'une grande quantité de fumier (4 m³ / ouvrée), enfin la plantation des plants greffés (au début ils étaient le plus souvent greffés en place). Le défoncement exigeant des efforts considérables (7 à 8 journées de travail / ouvrée), Robert Laurent estime qu'un vigneron ne pouvait reconstituer plus de douze ouvrées par année, il fallait donc au minimum quatre à cinq ans pour reconstituer une exploitation de 50 ouvrées (surface nécessaire à l'autosuffisance du vigneron). On mesure l'effort sans précédent, tant du point de vue du travail que de l'effort financier, que représente la reconstitution du vignoble côte-dorien dans un laps de temps aussi court...

Le graphique ci-après montre que la reconstitution s'est opérée, après les années de freins et d'hésitations, exposés plus haut, plutôt rapidement, en une dizaine d'années environ.

On retrouve dans l'allure des courbes les difficultés des premières années, mais on voit qu'ensuite le rythme de reconstitution est très rapide, avec une accélération dans les 5 dernières années du XIX^{ème} siècle. Ensuite la décélération est forte, avec cependant une reprise des plantations, plus nette d'ailleurs pour l'Arrière-Côte que pour la Côte, vers les années 1901-1902. On peut estimer que la reconstitution est achevée pour l'essentiel en 1903.



La reconstitution fut-elle menée au bout et quand ? :

Nous disposons de données pour les années 1902, 1903 et 1905 et constatons une stabilisation de la surface plantée en vignes dans les différentes communes de notre étude. Comme les contemporains, nous pouvons estimer qu'à cette date (1905 au maximum) le processus de reconstitution est achevé. Mais cela ne signifie pas que le vignoble ait retrouvé le niveau d'avant le phylloxéra. Le graphique ci-dessus, construit à partir d'un indice dont la base correspond à la superficie du vignoble dans chaque commune en 1878, le montre clairement. La Côte a retrouvé à peu de choses près son vignoble d'avant le phylloxéra (indice 98,4 en 1905), mais l'Arrière-Côte est à 87,3, la plaine à 65,2. Le dépassement de la crise phylloxérique ne signifiait pas le retour à la situation de 1878, le contexte économique ayant été bouleversé.

Après la reconstitution : surproduction et mévente :

En 1900 puis 1901, des récoltes pléthoriques et de mauvaise qualité déclenchent une crise de mévente dans la viticulture bourguignonne. Ces accidents conjoncturels aggravent un état structurel de surproduction. En effet, la reconstitution de l'ensemble du vignoble côte-dorien a mécaniquement fait augmenter la production de vin par rapport à l'avant-crise. La récolte moyenne passe de 700.000 hl avant 1880 à 800.000 hl après 1900, en raison de 2 facteurs qui se cumulent : les vignes jeunes sont naturellement plus productives et les plants-greffés sont naturellement plus vigoureux que les plants francs de pied. Or le marché français n'est pas capable d'absorber une telle quantité à cette époque, du fait de ses transformations. Le déficit en vin de la France pendant la crise phylloxérique a amené le négoce à se tourner vers les vignobles étrangers, italien et espagnol, mais aussi, et de plus en plus, vers le vignoble algérien. Enfin le vignoble languedocien, tiré d'affaire plus tôt que la Côte d'Or, est devenu une véritable usine à vin, avec des coûts de production sans commune mesure avec ceux de notre région. Dans une France où le marché du vin, grâce à l'achèvement du réseau ferroviaire, est définitivement un marché national, il n'y a plus de place pour les vins courants de Côte d'Or. À tout le moins la part de marché doit être sévèrement revue à la baisse.

Après 20 années d'efforts financiers considérables pour lutter contre le Phylloxéra (un contemporain a évalué le coût de la crise phylloxérique pour l'ensemble de la France à l'équivalent de l'indemnité de guerre payée à l'Allemagne après 1871), la crise de mévente frappe un secteur économique dangereusement fragilisé. Les crises conjoncturelles qui s'ajoutent à partir de 1909 jusqu'en 1913 vont achever de déstabiliser le vignoble côte-dorien.

1909 – 1913 : catastrophes climatiques et crise sociale

1909	○ Gelées et coulure : la production tombe à 400.000 hl
1910	○ Le mildiou (22 juin et 13 juillet) anéantit la récolte (4.264 hl récoltés dans l'ensemble du département) – la récolte de l'année suivante est compromise
1911	○ Sécheresse : la récolte (excellente) se limite à 146.000 hl
1912	○ Récolte limitée à 325.000 hl
1913	○ Retour du mildiou : récolte de 175.000 hl

La succession de récoltes très déficitaires entraîne un véritable effondrement économique du secteur viticole, déjà très affaibli par trente années de lutte contre le phylloxéra. Devant le mécontentement social grandissant (c'est l'époque des révoltes de vigneron, dans le Midi et en Champagne), les pouvoirs publics se mobilisent pour venir en aide (modestement) aux populations viticoles.

Mais le découragement gagne, comme en témoigne l'exode rural qui frappe désormais les campagnes viticoles, tandis que les grands propriétaires traditionnels ont tendance à se désengager. Annonce d'un long déclin ou mutation économique ?

« La détresse n'est pas moins grande dans le département de la Côte d'Or. Les récoltes manquent depuis cinq ans, la misère est épouvantable. Les jeunes gens sont partis, il ne reste plus que des hommes âgés et encore l'exode entraîne même des familles. Depuis 1909, me disait M. le marquis d'Angerville, Pommard a perdu 35 ménages. Ils vont dans les centres industriels du Creusot, de Montchanin, de Montceau. Des trains ouvriers quotidiens amènent au Creusot les travailleurs de la région de Chagny. »⁴⁷



Source : akg-images.fr

* * * * *

47 Revue de Viticulture, 1914.



Source : dailymotion.com

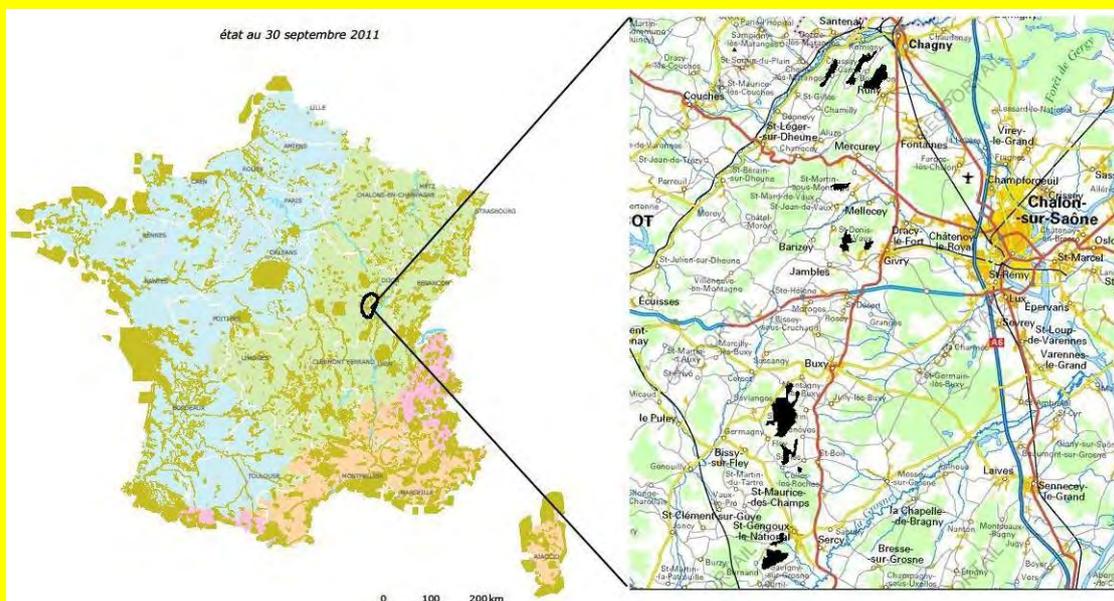
Gérard FERRIERE,
Directeur du Jardin des Sciences et
du Muséum d'Histoire Naturelle de Dijon,
Coordinateur national
des Muséums régionaux

« *La Côte chalonnaise*
(au sens géographique du terme)
offre une végétation variée remarquable :
sa flore sauvage résulte de différents composants :
géologiques, édaphiques, climatiques, ...
et pratiques humaines, ... »

Résumé : « *Dans les bois de Culles-les-Roches, pourquoi ce curieux carnaval de boules de granite ? A Saint-Jean-de-Vaux, au-dessus du vignoble, pourquoi cet éperon rocheux ? Autant de questions qui peuvent également concerner la végétation. Ici des érables de Montpellier, un peu plus loin une lande colorée par des orchidées et plus loin encore, une forêt de châtaigniers avec son camaïeu de jaune lorsque les arbres sont en fleurs. Pourquoi ? Ces interrogations nous entraînent dans la découverte de la côte chalonnaise, cette zone géographique si particulière qui a su marier avec merveille les roches, les climats, les plantes. Et nous, les humains, façonnons cette région depuis des siècles et accentuons ces spécificités, marquons notre signature ».*

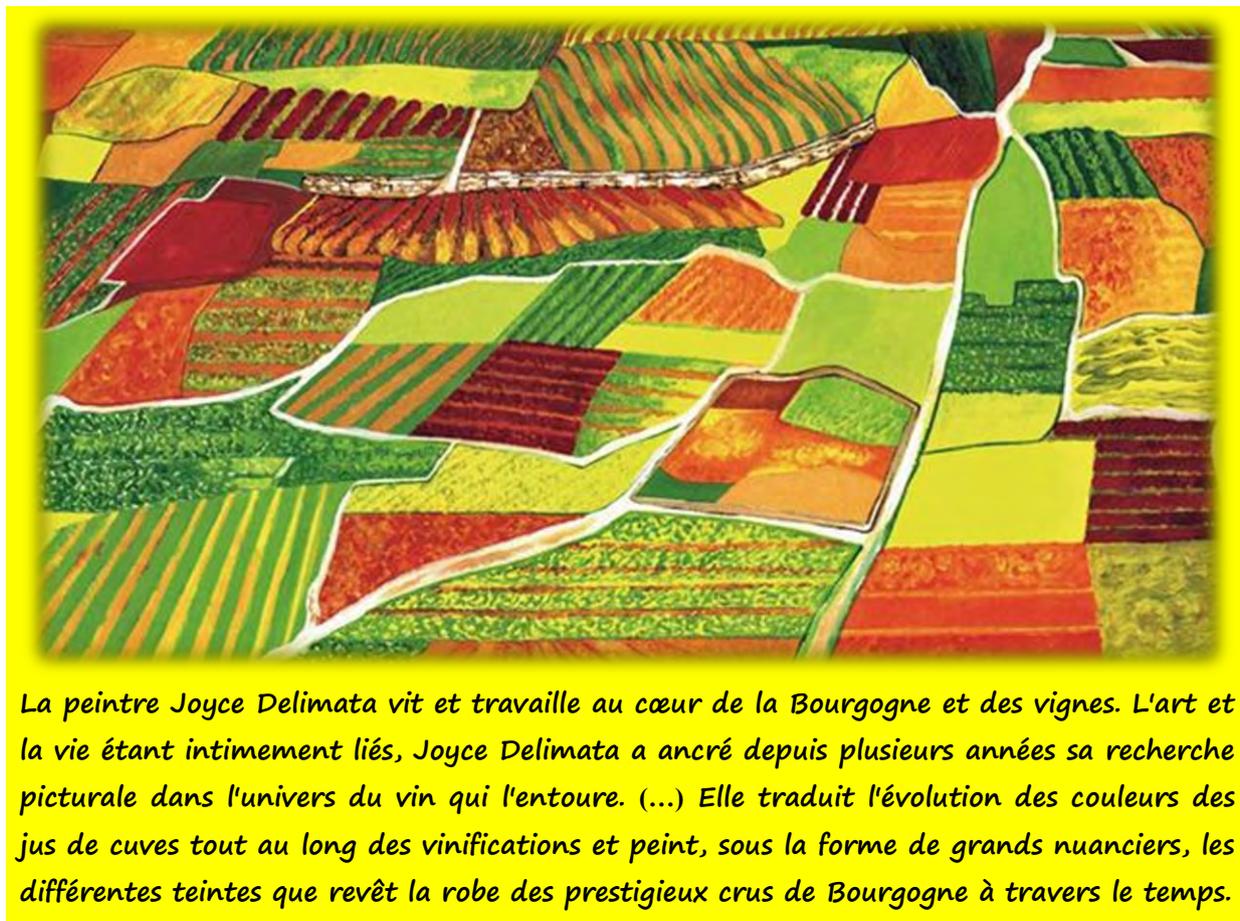
L'an passé, au terme des IV^o Journées d'études Pontus de Tyard, les participants ont découvert et contemplé les paysages variés de la côte chalonnaise : c'était la séance de « *lecture de paysage* », installée à Montagny-les-Buxy ... Essayons aujourd'hui de mieux connaître cette fameuse Côte...

Tout d'abord, quelles sont ses limites géographiques ? Au nord, elle commence à Chagny. La plaine de la Saône, puis le fossé de la Grosne, marquent sa limite est. Les vallées de la Dheune et de la Guye forment la frontière ouest. Au sud, les géologues et les viticulteurs s'entendent pour l'arrêter à peu près vers Saint-Gengoux-le-National.



Source : Natura 2000. Pelouses calcaires

La Côte chalonaise est-elle une mosaïque hétéroclite de paysages ?



La peintre Joyce Delimata vit et travaille au cœur de la Bourgogne et des vignes. L'art et la vie étant intimement liés, Joyce Delimata a ancré depuis plusieurs années sa recherche picturale dans l'univers du vin qui l'entoure. (...) Elle traduit l'évolution des couleurs des jus de cuves tout au long des vinifications et peint, sous la forme de grands nuanciers, les différentes teintes que revêt la robe des prestigieux crus de Bourgogne à travers le temps.

C'est en réalité un assemblage d'unités liées les unes aux autres et soudées à partir d'une longue histoire inscrite dans les roches (cf. annexe Ndlr).

Ce pays s'appuie sur un soubassement ancien qui prolonge le Massif Central. Il est composé de roches éruptives (granites, granulites) et de roches métamorphisées (gneiss). Dans le lointain, il dessine les croupes du Charolais. Sur le Mont-Saint-Vincent, qui ferme l'horizon, une couverture gréseuse s'est conservée et coiffe le vieux socle. Elle donne à ce sommet son aspect tabulaire caractéristique.

La nature imperméable des sols maintient l'eau en surface. Les ruisseaux sont nombreux et certains prennent des aires de petits torrents serpentant entre les blocs de granite.

Les vents d'ouest, gorgés de vapeur d'eau favorisent les herbages. Des haies entourent les prairies et composent un paysage bocager, où l'habitat se disperse.

Le voisinage avec le domaine atlantique explique la présence de certaines plantes, comme le Passerage hétérophylle.

La Digitale avec ses fleurs pourpres, le Genêt à balais, la Callune et la Fougère aigle indiquent des sols acides.

L'Airelle myrtille, retrouvée parfois sur les sommets, témoigne d'une légère tendance montagnarde.



Passerage hétérophylle - *Lepidium heterophyllum*
Source : fauneflore-massifcentral.fr

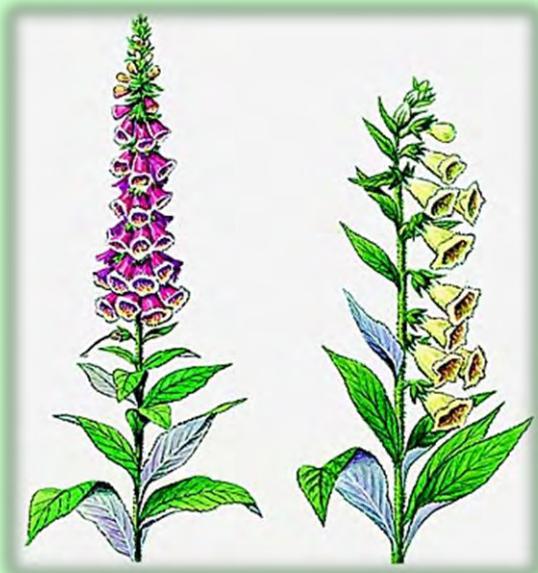


Genêt à balai ↑

Fougère aigle →

Sources : fr.wikipedia.org



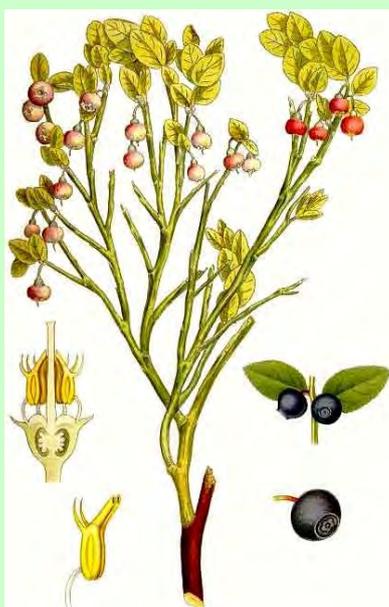


Digitale ↑

Source : larousse.fr

Callune →

Source : fr.wikipedia.org



Airelle myrtille

Source : aflowerdepau.com

Ce soubassement, édifié pendant ce que les géologues appellent l'Ere Primaire, traverse toute la côte chalonnaise. Il est visible en plusieurs endroits : Culles-les-Roches, Vallée des Vaux,...

Mais le temps est passé et le pays est devenu plat. Dès le début de l'Ere secondaire, la mer recouvre l'ensemble du territoire. Des sédiments se déposent en couches horizontales stratifiées (grès, calcaires, marnes). Des fossiles emprisonnés dans les pierres gardent la mémoire de cette mer.

Bien plus tard, lorsque l'Afrique vient emboutir l'Europe, la mer est chassée. Les Alpes sont en train de naître et en amont de cette jeune chaîne de montagnes, les sédiments accumulés sont soulevés, plissés, cassés. D'autres secteurs s'enfoncent et forment la future plaine de la Saône. La Côte chalonnaise prend ses dispositions actuelles. Elle s'ordonne en blocs inclinés globalement vers l'Est (NE à Rully, Est à Mercurey).

A sud de Givry, vers Saint-Désert, le plongement s'inverse. Les terrains ne descendent plus vers la plaine, mais sont basculés en direction de l'ouest.

Des cassures perpendiculaires dessinent des vallées associées à des questas lorsque calcaires et marnes se superposent. Depuis des temps très anciens, les humains profitent des falaises rocheuses et installent sur les éperons des camps fortifiés.

Les eaux de précipitation s'engouffrent en profondeur, dissolvent le calcaire et alimentent un réseau souterrain de galeries et grottes. Les villages s'installent à proximité des sources.

Sur les sols calcaires, la vigne avec le cépage Pinot produit d'excellents vins rouges. Sur les terres argilo-calcaires le cépage blanc Chardonnay est recherché (Rully, Montagny). Bouzeron est reconnu pour son aligoté.

Les paysages de rangs de vignes serrés tranchent avec les bois et pelouses qui souvent les coiffent.

Là où la roche affleure, le Genévrier commun, seul conifère spontané en Bourgogne, projette sa silhouette élancée. Parmi les herbes folles, les orchidées avec leurs fleurs si originales fascinent les promeneurs.

De nombreuses espèces méridionales s'ajoutent à ce cortège floristique : Chêne pubescent, Erable de Montpellier,...

Pour terminer, la vallée de la Grosne (centre d'un anticlinal) porte les grands massifs forestiers de la Ferté, Bragny et Chapaize. Dans la vallée de la Guye, l'élevage reprend ses droits.

En conclusion, les paysages observés dans la côte chalonnaise sont d'abord le résultat de données naturelles : sous-sol, relief, végétation, mais également climat. C'est ensuite les humains par leurs actions qui ont façonné ce territoire. Il est aujourd'hui notre bien commun, préservons le.

* * * * *

N.D.L.R. : Annexe complémentaire :

A. La Viticulture en Côte chalonnaise.

B. Sous les vignes... la géologie de la Côte :

C. Ultime exemple des principes fondateurs de paysages : Culles-les-Roches :

A. la Viticulture en Côte chalonnaise :

La Côte chalonnaise est donc cette zone étroite (35 km sur 7 km), centre d'intérêt de Gérard Ferrière, qui se situe dans le département de la Saône-et-Loire, au nord et au sud de la ville de Chalon-sur-Saône. Il s'agit d'une des subdivisions du vignoble de Bourgogne (avec la Basse-Bourgogne, la Côte de Nuits, la Côte de Beaune et le Mâconnais)⁴⁸. Au sud de la Côte de Beaune, la Côte Chalonnaise et le Couchois produisent des vins rouges couleur rubis et des vins blancs délicats. Dans ce pays au relief contrasté, nous découvrons des appellations renommées, issues du Pinot Noir, du Chardonnay ou de l'Aligoté, voire du Gamay... La Côte chalonnaise se présente sous la forme d'îlots de vignobles plus ou moins isolés, s'étendant au nord, de Chagny qui est à la limite de la Côte de Beaune jusqu'au sud, vers Saint-Gengoux-le-National et le vignoble du Mâconnais. Sa superficie est d'environ 4.000 ha.

Les appellations communales : du nord au sud :

Appellation	Surface (ha)	Blanc (ha) Chardonnay	Rouge (ha) Pinot noir	Observation
Bouzeron	60	60 Aligoté	0	0 1 ^o cru, seule appellation « <i>village</i> » en France de ce cépage
Rully	344	217	127	248 ha appellation village (151 ha blanc et 97 rouge) et 92 ha en 1 ^o cru (66 ha blanc et 26 ha rouge).
Mercurey	650	75	575	435 ha appellation village (375 ha rouge et 60 ha blanc) et 145 ha en 1 ^o cru (135 ha rouge et 10 ha blanc).
Givry	265	45	220	155 ha appellation village (120 ha rouge et 35 ha blanc) et 110 ha en 1 ^o cru (100 ha rouge et 10 ha blanc).
Montagny :	301	301	0	100 ha appellation village et 200 ha en 1 ^o cru

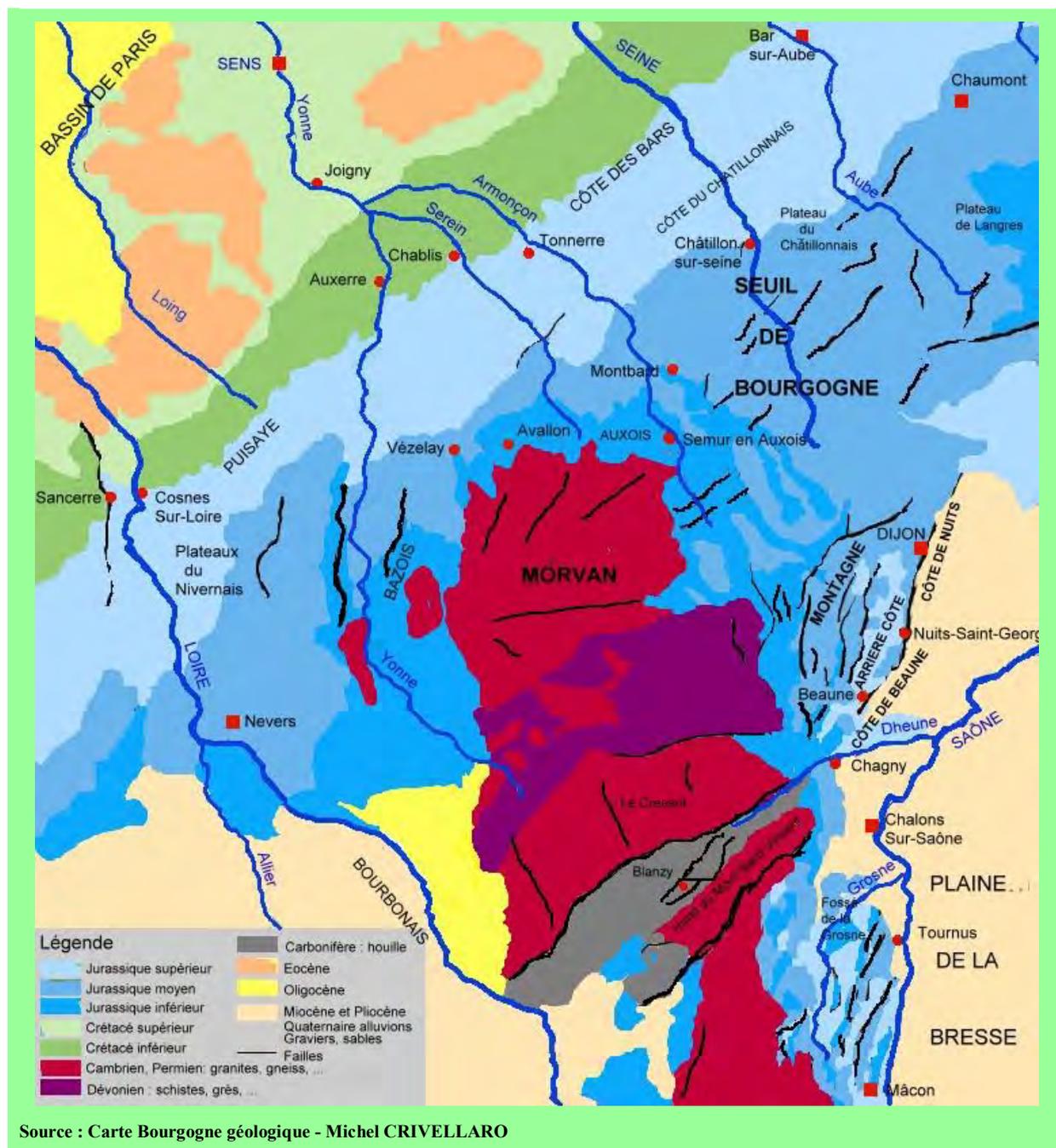
La Côte chalonnaise pourrait être le berceau géographique du Crémant de Bourgogne... En 1822, des négociants de Chalon-sur-Saône, propriétaires à Rully et Mercurey, invitent sur leurs domaines un jeune champenois. Le vin blanc de Bourgogne effervescent va naître. A Nuits-Saint-Georges, d'autres propriétaires se lancent dans l'aventure. Tout au long du XIX^e siècle, puis au XX^e, cette production va évoluer et prendre du galon, jusqu'à obtenir l'AOC Crémant de Bourgogne en 1975.

B. Sous les vignes... la géologie de la Côte :

Comme le dit Gérard Ferrière, imaginez-vous, il y a 200 à 250 millions d'années : il n'y a pas de vignes. Et pour cause !... La Bourgogne actuelle se trouve alors sous une mer chaude et peu profonde, une véritable « *lagune tahitienne* ». Durant les 170 millions d'années qui suivent, algues et coquillages s'agglutinent dans les sables. Le calcaire de Comblanchien fait partie de ces roches qui ont été formées par la sédimentation de ces organismes marins. De cette époque, le sous-sol a conservé marnes et calcaires d'origines marines. C'est en plongeant leurs racines au cœur de ce patrimoine géologique singulier que les vignes puisent la finesse, la richesse et la minéralité, si caractéristiques des appellations bourguignonnes. Ce sous-sol offre une terre de prédilection pour les Pinot Noir et Chardonnay...

Réalisez maintenant un saut dans le temps : vous voilà il y a 30 millions d'années. Les Alpes se soulèvent et provoquent une onde de choc qui dessine plis, creux et bosses. Le fossé bressan (grand bassin sédimentaire entre Jura et Massif central) s'effondre, dessinant ainsi le relief de la Côte et des Hautes Côtes, telles que vous les admirez aujourd'hui. Les nombreux mouvements géologiques de l'ère tertiaire ont ensuite permis aux hommes de composer une mosaïque de milliers de parcelles. Terrains argileux, calcaires et marneux se mêlent dorénavant dans les célèbres « *climats* ».

48 Sources : B.I.V.B., Wikipédia, Atlas cartographique des pelouses calcaires de Bourgogne CENB, 2012



Les cépages du vignoble bourguignon puisent leur caractère et se développent sur ce sol spécifique :

- Le **Pinot Noir** aime les terres marneuses (tendres et finement poreuses), plutôt calcaires et bien drainées. Ainsi, le Pinot Noir apprécie particulièrement la pente douce des coteaux calcaires, drainés par les cailloutis. Selon la proportion de calcaire, la densité en pierres et la richesse en argile de la parcelle où il se trouve, il donnera un vin rouge léger et élégant, ou un vin puissant et corsé...
- Le **Chardonnay** a une préférence pour les sols marno-calcaires plus argileux. Il y développe toute la finesse et l'élégance de ses arômes. La proportion d'argile dans le sol détermine notamment l'ampleur en bouche des grands vins blancs secs de Bourgogne.

C. Ultime exemple des principes fondateurs de paysages : le cas voisin de Culles-les-Roches :

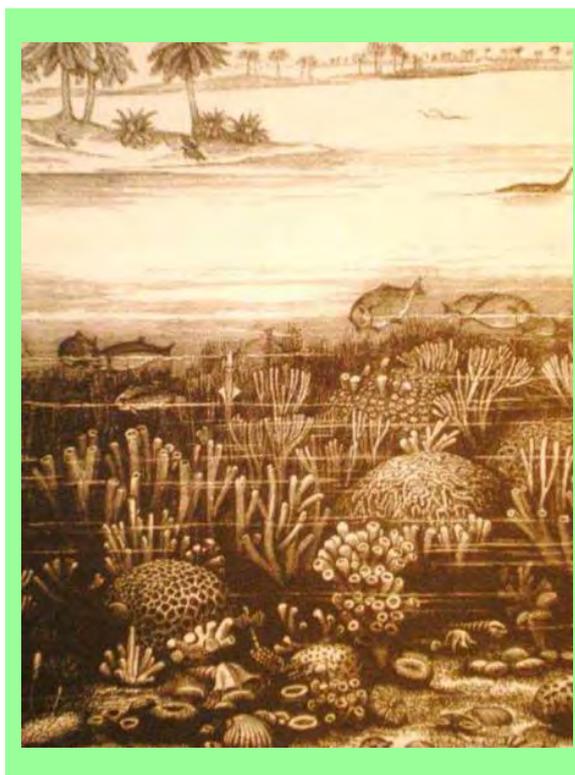
La géologie locale de Culles les Roches ^{49 50}, témoigne des bouleversements qui ont eu lieu au fil des siècles et qui ont façonné le relief si particulier de cette commune. La variété des pierres employées pour la construction de l'église (granite rose, grès noir, calcaire blanc et jaune) témoigne de la richesse géologique des lieux ⁵¹.



Mur extérieur de la nef, côté Nord

« Les pierres qui parlent' » : la Bourgogne sous-marine, il y a 200 à 150 millions ans...

Partout, la côte bourguignonne, pourtant si souvent vigneronne, nous raconte cependant une authentique histoire d'eau, la longue histoire de la Bourgogne sous la mer tropicale, à l'époque de « *Jurassic Park* ». Grès, argiles (« *marnes* »), calcaires aux faciès diversifiés, autant de roches différentes qui, chacune, nous conte une époque distincte, une étape particulière, au long de la grande saga de la « *Bourgogne sous-marine* », sous climat « *polynésien* ». Une histoire ...



- **Après avoir vécu, il y a 300 millions d'années,** une période de surrection montagneuse (une chaîne himalayenne), forgée par la titanique collision de 2 continents en dérive, la Bourgogne, ensuite aplanie par 50 millions d'années d'érosion, connaît, à l'inverse, un lent affaissement de la croûte terrestre, qui va progressivement attirer, puis maintenir, la mer en Bourgogne, pendant plus de 100 millions d'années !
- **Grès, dépôts de gypse et de fer : le temps des plages et des lagunes il y a 220 millions d'années :** Au début de l'invasion marine, la Bourgogne n'est, tout d'abord, que plages et lagunes. Plages et lagunes sableuses, puisque c'est en sable, notamment, que l'érosion a réduit le rude granit des montagnes anciennes. Ces sables de plages, ultérieurement consolidés en grès durs, témoignent de ces prémices de la longue phase marine. De même, les gypses, qui par endroit accompagnent les grès, rappellent que régnait alors un climat vraiment tropical (la Bourgogne « *croise* » alors sous des latitudes sahéliennes, dérive des continents oblige).

49 Bernard Veaux : "Trésors et secrets de nos villages",

50 Jean Beguinot, site de la Société d'Histoire naturelle du Creusot (SHNC), 2003. url : http://rene.delahaye.perso.sfr.fr/accueil_018.htm

51 Le Syndicat d'Initiative de Culles les Roches a créé un parcours-découverte des paysages à partir de la géologie. Inauguré le 31 juillet 2016, ce circuit long de 6 km comporte 7 panneaux d'informations. Tous les détails sur le site « *Géorama* »

Sous la canicule en effet, l'intense et continuelle évaporation concentrait et cristallisait, au creux des lagunes, les éléments dissous dans la mer dont notamment le gypse, mais aussi le minerai de fer, mannes bienvenues, 200 millions d'années plus tard, pour l'essor de l'industrie locale.

- **Marnes épaisses et Calcaires à Gryphées arquées : le temps de la mer encore un peu trouble, il y a 190 millions d'années.** L'affaissement continental (« *subsidence* ») se poursuit ; par conséquent la mer s'installe désormais et s'approfondit ; corrélativement, les rivages s'éloignent. De sorte que, parmi les alluvions délivrées par les fleuves, ce ne sont plus désormais les sables, trop lourds et vite sédimentés, mais les argiles bien plus fines, capables de séjourner longuement en suspension dans l'eau marine, qui vont alimenter la sédimentation, au creux des fonds marins. Selon les époques, les apports argileux sont :
 - tantôt denses ; l'eau marine, alors très trouble, est peu propice à la faune coquillière et la sédimentation reste donc encore essentiellement détritique, argileuse (faiblement enrichie calcaire coquiller) : « *marnes* » ;
 - tantôt plus légers ; l'eau alors moins trouble, devient propice au développement d'une vigoureuse faune coquillière, d'où sédimentation non plus détritique argileuse mais essentiellement calcaire : un véritable cimetière sous-marin, pétri de milliards de milliards de fragments de coquilles... Cette faune, spécialement adaptée aux eaux encore un peu turbides, consiste principalement en grandes huîtres, extrêmement abondantes, les fameuses Gryphées arquées, qui caractérisent le célèbre calcaire à Gryphées.
- **Calcaires coralliens, récifs, atolls et lagons : voici venu le temps de l'eau marine limpide, de l'ambiance polynésienne, il y a 180 à 140 millions d'années...** La surface continentale, désormais vraiment tout à fait rabotée et plane, à force d'érosion, n'abandonne quasiment plus rien aux fleuves. Sauf épisodiques intermittences (génératrices de dépôts de marnes intercalés entre les couches de calcaire), la mer est, de ce fait, devenue parfaitement limpide. Dès lors, le temps n'est plus guère aux huîtres mais à la faune – extraordinairement diversifiée et abondante – des espèces coralliennes de toutes sortes, amies des seules eaux parfaitement transparentes (et chaudes). Voici la grande époque des échinodermes sociaux fixés, soit rassemblés en grandes prairies (tels les crinoïdes ou « *lis de mer* »), soit construisant de gigantesques édifices récifaux. Grande époque également pour la faune itinérante, « *pélagique* », plus diversifiée encore, des gastéropodes et surtout des céphalopodes, dont les fameuses ammonites, « *seigneurs* » des mers, à l'instar de leurs contemporains terrestres, les dinosaures, avec lesquels d'ailleurs, elles partageront, au même moment, le même fatal destin !
 - **Le calcaire « à entroques », cimetière des grandes prairies sous-marines de crinoïdes, il y a 175 – 170 millions d'années !** Avec l'éclaircissement des eaux, les fonds marins se couvrent de véritables prairies de crinoïdes (« *lis de mer* »), lointains cousins des oursins mais dont l'allure et la fixité évoquerait plutôt des plantes. Formés d'un véritable lego de petits articles calcaires, ces animaux ont ainsi laissé une infinité de ces petits éléments (« *entroques* ») qui, accumulés et soudés avec le temps, forment ces calcaires à structure granuleuse géométrique, calcaires à entroques.
 - **Les 3 sortes de calcaires coralliens, témoignages des récifs, atolls et lagons de cette Bourgogne polynésienne, il y a 170 – 140 millions d'années.**
 - La faune de crinoïdes (et autres) s'avère si luxuriante, au sein de ces eaux claires et chaudes, que le cimetière marin s'épaissit plus vite que la croûte terrestre ne s'affaisse. De sorte que la profondeur marine diminue progressivement. Sur les hauts fonds de pleine mer, peuvent dès lors s'établir et se construire continûment de vastes récifs coralliens.

Ces récifs forment aujourd'hui, par endroits, des masses de calcaires – dits calcaires récifaux ou « *construits* » – compacts et résistants (de ce fait, formant souvent falaises) où se reconnaissent souvent les fossiles en place de polypiers et madrépores (par exemple au niveau des falaises au-dessus de Lys près Sassangy ou de Culles les Roches).

- Au-dessus des récifs, la lame d'eau restante, très peu profonde, s'enrichit de ce fait en calcaire dissous, qui bientôt atteint la saturation en raison de l'intense évaporation sous la canicule tropicale. Arrive alors ce qui se passe avec le sucre dans la tasse à café abandonnée dont le contenu s'évapore : la saturation en sucre finit par être atteinte puis dépassée et le sucre commence à cristalliser. Ici aussi, le calcaire dissous finit par cristalliser au sein des eaux et, comme celles-ci sont agitées régulièrement par les « *alizés* » de l'époque, cette cristallisation se manifeste par une dense suspension de milliards de petites billes de calcaire blanc. Celles-ci viennent s'échouer en masse, à l'accroche des bordures récifales, formant ainsi des plages plus ou moins circulaires, véritables atolls circonscrivant et emprisonnant des lagons, que nous visiterons plus loin. Plages de pseudo-sable donc, d'une éclatante blancheur et d'une infinie douceur, comme on en trouve encore aujourd'hui, dans les mêmes conditions, en Polynésie ou aux Bahamas. Consolidées avec le temps, ces plages d'atoll se reconnaissent aujourd'hui dans ces calcaires oolithiques, si fréquemment rencontrés, à cassure très finement et régulièrement grenue, aux grains sphériques évoquant un peu de tout-petits œufs de poisson (d'où leur dénomination), grains qui sont donc ceux-là mêmes qui cristallisèrent entre 2 eaux et se déposèrent en plages sans cocotiers.
- Revenons à présent aux lagons qu'encerclent les plages de sables oolithiques. A l'abri de la houle, et plus encore soumise à l'évaporation intense, l'eau des lagons est sujette à une continuelle précipitation de fine particules de calcaire qui sédimentent constamment, formant comme une « *bruite aquatique* » permanente qui s'accumule au creux des lagons, formant une boue calcaire, épaisse et très fine. Consolidée avec le temps, cette pâte donnera naissance à ces fameux calcaires de lagon – dit encore lithographiques, en raison de la grande finesse de leur structure, dont l'aspect se compare assez bien à celui de la levure de boulanger : c'est encore aussi, en terme de carrier, le faciès « *comblanchien* », si prisé comme pierre ornementale.
- En résumé, les calcaires « *polynésiens* » :
 - ✓ calcaire à entroques, issu des prairies de crinoïdes ;
 - ✓ et trio des calcaires coralliens : récifaux, oolithiques et de lagon, sont, de loin, les plus répandus en Bourgogne. Ils se succèdent en strates mêlées, parfois répétées, témoignant de l'instabilité relative de position des atolls et lagons, tout au moins à l'échelle de temps géologique, même si la situation d'ensemble polynésienne fut, elle, permanente pendant plusieurs dizaines de millions d'années. Avec toutefois quelques intermédiaires de récurrence de la sédimentation argileuse, suite à des reprises momentanées d'érosion continentale.
- **Enfin, entre 140 et 65 millions d'années environ, une subsidence plus prononcée devait envoyer définitivement les formations récifales, tandis qu'une nouvelle faune s'imposait, adaptée à cette mer plus profonde :** faune surtout faite de minuscules êtres coquilliers, les foraminifères. De la sédimentation de ces myriades de myriades de microscopiques coquilles résulteront les épaisses couches de craie, que l'érosion a presque totalement balayée en Bourgogne mais que conserve encore, bien sûr, la Champagne voisine.

En guise de conclusion : la Bourgogne, et en particulier la Côte chalonaise, construites sur un sous-jacent géologique très riche, a pu générer une flore (et donc une faune) d'une grande variété... La culture de la Vigne en constitue un avatar, parmi toute une série d'évènements improbables. Nous avons de quoi écarquiller nos yeux...

* * * * *



Christian MARECHAL
Président de l'Association
des Vignerons du Haut Val d'Amour⁵²
et Guy MERCIER, Membre du Bureau,
et autres acolytes :



*« Création et gestion
d'une vigne conservatoire
par une association de vignerons
amateurs du vignoble jurassien »*

Résumé : «^o Notre association a été créée en 1998 par un groupe de viticulteurs amateurs, propriétaires de petites parcelles d'origine familiale et vouant à ce patrimoine une passion qu'ils voulaient faire partager. Parmi les différents objectifs, la création d'une vigne conservatoire s'est imposée comme une priorité. Malgré cette volonté affirmée, huit d'années d'efforts et de démarches auront été nécessaires pour aboutir. Cet outil dont nous assurons l'exploitation vise à sauvegarder la diversité biologique, la tradition et le savoir-faire ancestral, tout en préservant l'avenir. La vocation pédagogique à destination des écoles, ainsi que la dimension touristique constituent également des objectifs permanents ».

N.D.L.R. : l'exposé s'est déroulé sous forme d'entretien : Christian MARECHAL étant interpellé par son pétillant compère, Guy MERCIER...

Q1- Christian Maréchal : vous êtes Président d'une Association de viticulteurs amateurs du Haut Val d'Amour. C'est un bien joli nom mais qui demande à être situé géographiquement.

Bien volontiers, le Val d'Amour se situe dans la partie septentrionale du vignoble du Jura et plus exactement entre Mouchard et Mont sous Vaudrey. Le Haut Val d'Amour englobe les communes de Port-Lesney, Mouchard, Champagne sur Loue, Pagnoz et Cramans à 10 km au nord d'Arbois.

Le vignoble du Haut Val d'Amour est donc intégré dans le vignoble du Jura dans l'AOC « côte du Jura » à côté des 3 autres AOC terroir, à savoir : *Château Chalon*, *l'Etoile* et *Arbois*. Pour ce qui est de l'AOC cépages, 5 plants ont été sélectionnés, 2 blancs : le Savagnin (plan typiquement jurassien) et le Chardonnay et 3 rouges, le Poulsard et le Trousseau (plants typiquement jurassiens) et le Pinot. En ce qui concerne les appellations produits, nous en distinguons principalement 3 :

- Le Macvin issu d'un montage d'un litre de marc et de 2 l de jus de raisin à la vendange.
- Le Vin jaune : issu d'un cépage savagnin et élevé 6 ans et 3 mois en fût de chêne sans ouillage (action de compléter les tonneaux).

⁵² Etudes secondaires, Carrière professionnelle à France télécom/orange de 1975 à 2015. Dernier poste tenu : Directeur de projet : réalisation de réseau data/paroles entre les différents sites nationaux et internationaux des grandes entreprises et institutionnels comtois

- Le vin de paille : raisin sélectionné à la vendange, laissé sécher sur clayettes et pressuré au mois de février. Rendement : 15 à 18 l pour 100 kg de vendange au lieu de 75 l en vinification normale.
- Le vignoble du Haut Val d'Amour s'étend sur une vingtaine d'hectares, l'ensemble du vignoble jurassien s'étend sur 2.000 ha (20.000 avant le phylloxéra). Il est à noter que ce vignoble est très ancien, on en trouve déjà trace dans l'antiquité. Et on en trouve les premières représentations géographiques sur carte de Cassini gravées sur cuivre et datant du XVII^e siècle.

Q2-On vous situe mieux maintenant. Comment vous est venue l'idée de regrouper des non professionnels dans une Association

- Cette histoire a débuté sur un coup du sort : un orage de grêle en août 1995 a ravagé le vignoble local et il avait été fait appel sur le secteur de Cramans à un technicien du CIVJ (comité interprofessionnel des vins du Jura) pour savoir ce qui pouvait être fait après ce désastre. Pour la première fois des vigneron amateurs du Val d'Amour se rencontraient, échangeaient et se disaient qu'un peu de formation technique serait bien utile pour assumer leur passion de la vigne. L'idée de se retrouver pour améliorer les connaissances, capitaliser sur les acquis et s'entraider germa dans les esprits. La maturation fut longue mais prolifique et c'est le 13 février 1998 qu'eut lieu l'assemblée générale constitutive de l'association des vignerons du Haut Val D'amour. Elle regroupe désormais une centaine de membres dont une soixantaine de vignerons amateurs propriétaires d'une parcelle souvent issue du patrimoine familial, parcelles d'une superficie de 5 à 40 a avec une moyenne de 10 a. Les membres non vignerons partagent avec nous l'amour du terroir et chacun apporte sa pierre à l'édifice dans son domaine de compétence.

Q3 -Très bien, et quels en sont les buts :

- L'objectif général, qui se décline en quatre volets, est le maintien, la protection et la valorisation du patrimoine viticole du Haut Val d'Amour :
 - **1) volet technique** : organisation de réunions techniques animées par des professionnels sur le travail de la vigne proprement dit (taille, liage ...), sur les traitements, le travail du sol, mais également sur la vinification : élaboration des vins dormants, des vins pétillants, des spécialités (macvin, vin de paille, vin jaune ...)
 - **2) volet animation et rencontre** : organisation de soirées dégustation animées également par des professionnels, de soirées à thème (la vigne dans le Jura aux XVIII^e et XIX^e siècles), découverte des autres terroirs ...
 - **3) volet associatif** : participation aux manifestations locales, échanges avec les autres associations
 - **4) volet relation avec les collectivités locales** : le but est d'être des interlocuteurs responsables et privilégiés des décideurs locaux pour la sauvegarde de notre patrimoine.
- L'association des vignerons du Haut Val d'Amour se compose d'un groupe de petits vignerons possédant de petites vignes familiales où ont survécu quelques plants anciens depuis la création des appellations contrôlées (1936). Souhaitant sauvegarder ce patrimoine qui s'amenuisait au fil des ans, l'idée d'un conservatoire s'est tout naturellement imposée. La réflexion sur la mise en place de cette vigne conservatoire, nous a amené à identifier 6 axes de travail :
 - 1) **Sauvegarde de la diversité biologique** : comme nous l'avons vu précédemment, le Jura possède 5 cépages d'appellation contrôlée. Les plants qui n'ont pas été sélectionnés sont appelés à disparaître peu à peu. Donc la 1^o raison de la création d'une vigne conservatoire est la sauvegarde de la diversité biologique.

2) **Sauvegarde de la tradition** : chaque plant avait ses particularités :

- le Gamay teinturier apportait la couleur,
- l'Enfariné, l'acidité nécessaire à la conservation du vin,
- le Poulsard apportait la finesse,
- l'Auberlin, la rondeur.

En fonction de la qualité de la vendange, il appartenait au maître de chai d'assembler les différents cépages pour en faire un vin équilibré. Cet empirisme ne pouvait être payant qu'avec l'expérience des générations précédentes tant les cas de figure étaient différents.

- 3) **Sauvegarde du savoir-faire** : certains plants nécessitaient des méthodes de taille, de conduite, de culture différentes et avec leur disparition disparaissent également le savoir-faire qui s'y rattache. Par exemple, nous lions toujours la vigne avec des avants (liens en osiers dont la souche était plantée en tête de rang de vigne).
- 4) **Préservation de l'avenir** : avec le réchauffement climatique, les experts prévoient un climat de type océanique dans le nord de la France d'ici un siècle. Nous pourrions alors avoir besoin des qualités génétiques de plants aujourd'hui obsolètes pour adapter la viticulture à de nouveaux paramètres (climat/terroir).
- 5) **Vocation pédagogique** : des groupes scolaires de tous niveaux sont accueillis à la vigne conservatoire et nous travaillons souvent avec des classes sur des projets pédagogiques.
- 6) **Vocation touristique** : sur demande, nous accueillons les groupes pour une visite commentée sur les différents cépages ainsi que sur l'histoire viticole du Jura. La vigne conservatoire est également le passage obligatoire des manifestations locales (randonnées, journées du patrimoine ...) où nous accueillons le public.

Q4 Pourquoi la création d'une vigne conservatoire s'est-elle imposée à vous ? :

Q5 Pouvez-vous nous résumer les différentes étapes de sa création ? /

Devant la réglementation drastique des droits de plantation, cette initiative ne pouvait être d'ordre privé. Nous nous sommes tout naturellement tournés vers la communauté de communes pour réaliser ce projet. Un accord fut signé entre les 2 partis : la communauté de communes est propriétaire de la vigne et prend à sa charge les investissements, l'association des vignerons du Haut Val d'Amour en assure la gestion et l'entretien.

La 1^o chose que nous eûmes à faire fut le choix et l'acquisition d'un terrain. Ce ne fut pas chose aisée car il fallait que les sites retenus soient libres à la vente. Il fallut donc négocier longuement. Nous avons bien fait d'être patients car nous avons trouvé un site idéal avec vue sur les lacets de la Loue, à l'ouest coté Port-Lesney/ Salins les Bains et au sud coté salines royales d'Arc et Senans /Dole

Le 2^d challenge que nous avons eu à régler fut l'identification des cépages à sauvegarder. Sur ce point nous nous sommes fortement inspirés d'un ouvrage remarquable écrit par un ampélographe salinois, Charles Rouget, qui avait répertorié les cépages cultivés en Franche Comté avant le phylloxéra (fin XIX^e siècle). Ces cépages étant au nombre de 40, il nous restait à nous les procurer, chose ardue si il en était. Cette fois encore la chance nous a souri car cette initiative intéressa la société de viticulture du Jura qui délégua un technicien pour nous soutenir dans cette démarche. Avec son aide et celle de l'INRA de Montpellier (INRA spécialisé dans les plants de vigne) nous avons réussi à nous procurer ces précieux plants qui ont été produits après analyse virale par une pépinière locale.

Parallèlement à ce travail, il a fallu faire des démarches administratives auprès des autorités compétentes pour donner une existence légale à cette vigne : déclaration de plantation, immatriculation à FranceAgriMer, déclaration aux douanes, signature d'une convention tripartite avec la communauté de communes, la société de viticulture du Jura et l'association des vignerons du Haut Val d'Amour qui acte les responsabilités de chaque partie. La vigne plantée, nous nous sommes attachés à en aménager les abords : un abri pique-nique ouvert à tous, des panneaux explicatifs sur la vigne conservatoire, le vignoble jurassien et l'association, des aménagements paysagers (muret en pierre, plantation d'arbres, d'avants).

Q6 Comme dans toute vigne, un travail régulier s'impose. Comment vous organisez-vous ?

Les travaux de la vigne sont dictés par l'avancement végétatif et la météo. Les travaux de la vigne s'étalent tout au long de l'année : taille, tirage des bois, remise en état de la vigne et liage en hiver, ébourgeonnage, palissage au printemps, rognage en été et vendanges en automne. A ces travaux s'ajoutent les travaux de la terre (bêchage, piochage) et les traitements de base. En dehors de la vigne, nous avons également des travaux d'entretien à effectuer : tonte, entretien abri, aménagements paysagers. Suivants les impératifs, nous effectuons des corvées pour effectuer ces différents travaux en privilégiant bien naturellement les travaux viticoles. Entre 10 et 15 personnes participent à ces corvées qui sont suivies généralement d'un repas tiré du sac

Q7 Comment récoltez-vous

Les vendanges se font en général avec une classe de collège de manière traditionnelle : les élèves cueillent les raisins et les égrappent à la vigne le matin. Ils traitent la vendange en cave l'après-midi : cylindrage, pressurage et mise en cuve de fermentation. Il est d'usage également que chacun d'entre eux emporte une bouteille de jus de raisin

Q8 Que faites-vous de la vendange, faites-vous de la micro vinification ? :

Nous avons trop peu de plant de chaque cépage pour faire de la microvinification. Il est en effet très difficile de vinifier de petites quantités. Ce serait pourtant notre plus grande joie que de pouvoir goûter chaque cépage. Nous avons donc opté pour une vinification en vin pétillant en amalgamant toute la récolte. Nous avons appelé ce nectar « *perle d'antan* » et nous avons fait une étiquette spécifique. Il ne doit pas y avoir beaucoup de vin élaboré à partir de 40 cépages locaux. C'est une grande fierté pour des vignerons amateurs et passionnés. Cette production est partagée entre la communauté de communes et l'association. Malgré le peu de quantité dont nous disposons, nous vous proposons de venir le goûter à l'issue de la matinée.

Q9 Quels projets avez-vous actuellement ? :

En dehors de l'entretien de la vigne, nous avons 2 grands chantiers en projet : la construction d'une « *caborde* » et l'expérimentation des techniques nouvelles :

- **Construction d'une caborde** : cette construction étant d'une technicité complexe, nous nous sommes rapprochés d'une association spécialisée dans les ouvrages construits en pierre sèche pour la réaliser. Nous sommes actuellement en négociation avec la communauté de communes, la région, le département et les instances concernées (patrimoines ...) pour en trouver le financement.
- Expérimentation des techniques nouvelles : en respect avec la loi d'orientation agricole de juillet 2006, nous allons expérimenter les cultures dites bio : phytothérapie, biodynamie, engrais verts ...
- Parallèlement à ces chantiers nous souhaitons intensifier la communication par la création d'un site web et l'enrichissement de la gamme de produits dérivés existants (étiquettes, tabliers, tee-shirt, tire-bouchons)



Source : maisons-comtoises.org



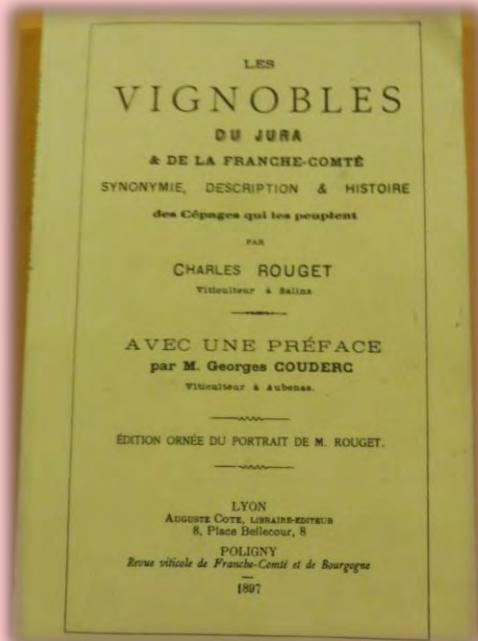
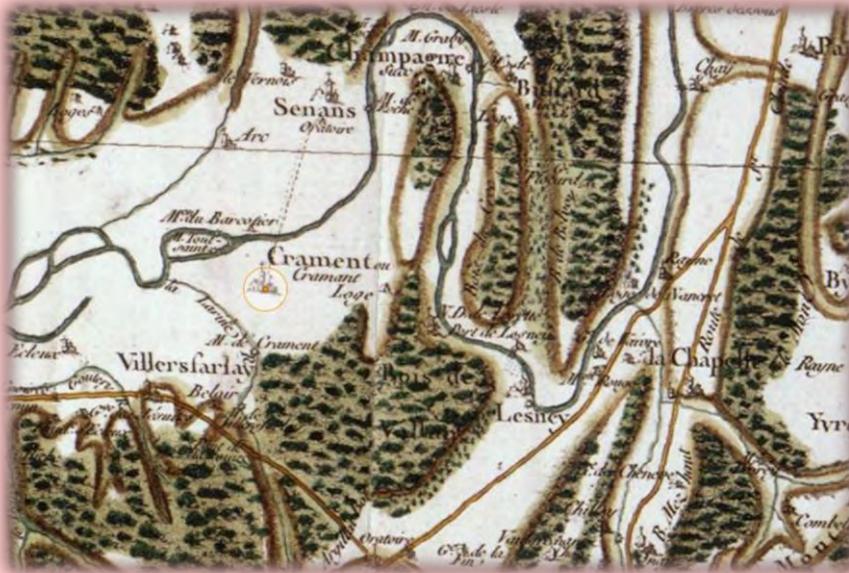
Source : lewebpedagogique.com

Pour terminer notre exposé et comme nous sommes sur les terres d'un gentilhomme de la Pléiade, nous vous invitons à méditer cette sentence de Pierre de Ronsard :

**L'homme sot qui lave sa panse
D'autre breuvage que du vin
Meurt toujours de mauvaise fin**

Annexe I° Quelques réalisations









Beclan⁵³

Enfariné⁵⁴



⁵³ Cf. Annexe.

⁵⁴ Cépape « Enfariné noir » ; France. Bourgogne. Yonne. Jura. Cépape noir avec une praline blanchâtre (d'où son nom). Adapté aux sols calcaires. Sensible à la pourriture grise et au ver de la grappe. Produit un vin peu alcoolique mais très astringent aux notes de fruits (banane, framboise, pomme verte). Apte à la garde. Utilisé en assemblage pour des vins de table.

Synonyme : Gouais noir, Lombard, Lombard noir, Nerre noir
Dernière modification: 25 Mai 2015 ; Éditeurs: Sylvain Torchet





Annexe II : Béclan N



Origine : le Béclan N est un cépage autochtone de Franche-Comté.

Synonymie : en France, cette variété peut officiellement être nommée « *Petit Béclan N* ». Aucun synonyme n'est officiellement reconnu dans les autres pays de l'Union Européenne.

En France, le Béclan N est officiellement inscrit au « *Catalogue des variétés de vigne* ».

Evolution des surfaces cultivées en France :

Année :	1958	1968	1988	2011
ha	15	12	9	0.3

Eléments de description :

L'identification fait appel :

- à l'extrémité du jeune rameau qui présente une densité faible à moyenne de poils couchés,
- aux jeunes feuilles bronzées ou rougeâtres,
- aux feuilles adultes de couleur vert foncé, à trois ou cinq lobes, avec un sinus pétiolaire ouvert, des dents moyennes à côtés convexes ou rectilignes, une pigmentation anthocyanique des nervures nulle ou faible, un limbe plan ou involuté et à la face inférieure, une densité faible ou très faible des poils dressés,
- aux baies qui sont de forme arrondie.

Phénologie :

- Epoque de débourrement : 1 jour après le Chasselas.
- Epoque de maturité : 2ème époque, 2 semaines à 2 semaines et demie après le Chasselas.

Aptitudes culturales et agronomiques :

Le Béclan N est un cépage de vigueur modérée, assez fertile, à port demi-érigé à horizontal.

Le Béclan N est sensible au mildiou. Il est moins atteint par l'oïdium et la pourriture grise.

Les grappes sont petites et compactes et les baies sont petites. Le Béclan N donne des vins légers, brillants, vifs mais de faible degré.

* * * * *



Eric BIRLOUEZ
Ingénieur Agronome
et Sociologue de l'Alimentation ⁵⁵

« *L'alimentation des élites sociales
au temps de Pontus de Tyard* »

Source : ericbirlouez.fr

Résumé : « *Le siècle de Pontus de Tyard est celui de la Renaissance, une époque où tout change y compris l'alimentation des "puissants". La fascination pour l'Italie, les réflexions des humanistes, l'invention de l'imprimerie, la découverte de l'Amérique, l'essor de la Réforme protestante... tous ces éléments ont eu une influence sur les manières de manger, de cuisiner, et même de se tenir à table des contemporains de l'Evêque de Chalon. La conférence permettra au public de découvrir ces changements et de "tordre le cou" à certains mythes (comme celui de la prétendue influence exercée par la florentine Catherine de Médicis sur la cuisine française). L'exposé parlera des légumes, des champignons, des abats et du beurre c'est-à-dire de ces aliments que les nobles, après les avoir méprisés tout au long du Moyen Âge, réhabilitent à l'aube du XVI^e siècle. Il évoquera le goût immodéré des élites sociales pour la viande et les épices, ainsi que la "folie du sucre" qui gagne la haute aristocratie. Sans oublier d'évoquer le vin et la façon de le consommer. L'influence de l'Eglise sur l'alimentation des fidèles sera abordée, ainsi que l'impact de la Réforme sur les pratiques alimentaires. La conférence rappellera également que la Renaissance est la période au cours de laquelle se codifient les "bonnes manières de table" et où apparaissent sur nos tables la fourchette et l'assiette, ainsi que la serviette et le verre individuels. En revanche, certaines nouveautés "américaines" (les pommes de terre et les tomates) mettront près de 3 siècles avant d'être adoptées par l'ensemble des Français !* »

⁵⁵ Eric BIRLOUEZ exerce une activité de consultant indépendant (études, conseil) et de conférencier. Il enseigne Histoire et Sociologie de l'Alimentation au sein d'Ecoles d'ingénieurs et d'Universités, en France et à l'étranger. Il est l'auteur d'une dizaine d'ouvrages et de nombreux articles sur l'alimentation et les aliments dont il explore les dimensions historiques, culturelles, sociales et symboliques. Aux Editions Ouest France, il a publié « *Festins princiers et repas paysans à la Renaissance* » (2011) ; son dernier ouvrage, paru en 2015, s'intitule « *Histoire du vin en France, de l'Antiquité à la Révolution* ». A paraître en 2016 : « *Histoire des poisons, des empoisonnements et des empoisonneurs.* »

A l'aube du « *beau XVI^e siècle* », les élites européennes sont fascinées par l'Italie. C'est sur cette terre qu'a été initié, cent cinquante ans plus tôt, un ample mouvement de renouveau intellectuel et artistique qu'on nommera plus tard *Renaissance*. A la faveur des Guerres d'Italie – onze campagnes militaires menées entre 1494 et 1559 - les souverains français et leur entourage découvrent avec émerveillement le faste des cours princières de Milan, Florence, Rome, Naples, Venise... Et ils n'ont qu'un désir : importer dans le royaume de France la culture et le mode de vie raffinés des Transalpins, y compris en matière de gastronomie.

De fait, les aliments et les manières de manger de la noblesse française vont, au cours de cette période de la Renaissance, connaître des modifications : la consommation de sucre par les élites sociales s'accroît fortement, les légumes et les champignons – des aliments jusque-là méprisés par les puissants – sont réhabilités, les fruits occupent une place nouvelle dans les repas, les recettes font désormais appel au beurre et à la crème... Parallèlement, de nouveaux ustensiles de table apparaissent - à commencer par l'assiette et la fourchette - et les bonnes « *manières de table* » se codifient avec précision.

Dans de nombreux ouvrages, ces changements alimentaires sont très largement, quand ce n'est pas exclusivement, attribués à l'influence de la Péninsule. Et, plus particulièrement, à celle de Catherine de Médicis. Mais cette vision des choses relève du mythe... En effet, ni l'épouse florentine du roi Henri II ni, plus largement, l'Italie de la Renaissance n'ont « *révolutionné* » la nourriture et les façons de manger des élites françaises de l'époque. Ce qui ne veut pas dire, loin s'en faut, que nos voisins transalpins n'ont apporté aucune contribution aux évolutions observées.

Le mythe Catherine de Médicis :

Nous venons de le dire, la prétendue « *révolution italienne* » de l'alimentation du XVI^e siècle est très souvent incarnée par la figure de Catherine de Médicis. En 1533, la jeune orpheline, que l'on sait très gourmande, quitte sa ville de Florence pour venir épouser le 2^d fils de François I^{er}, le futur Henri II. A peine installée à Paris, elle demande à ses cuisiniers florentins de lui préparer ses plats préférés, faisant ainsi découvrir les délices de sa Toscane natale à des aristocrates français enthousiastes. Telle est la légende... Le récit est plaisant, mais la réalité historique est toute autre. Lorsqu'elle accoste à Marseille, la future reine de France n'est âgée que de quatorze ans. Les puissants du royaume méprisent cette « *petite banquière italienne* » qui parle mal notre langue.

On imagine mal, dans ces conditions, comment la nouvelle venue aurait pu convertir aussi rapidement les membres de la Cour à ses préférences gustatives. D'autant que l'étude des sources montre qu'aucun cuisinier ni pâtissier ne semble l'avoir accompagnée. En réalité, l'influence s'est opérée en empruntant d'autres voies. De nombreux Français se rendaient dans la Péninsule à des titres divers – Du Bellay pleurant sa « *douceur angevine* » sur le mont Palatin n'est que le plus célèbre d'entre eux. À l'inverse, Catherine n'est évidemment pas la première Italienne à s'établir en France et à y faire connaître l'art de manger pratiqué « *outrémonts* ». Plus de 15 ans avant de lui donner son fils en mariage, François I^{er} avait déjà commencé à s'entourer d'artistes italiens, tels Léonard de Vinci, Rosso ou encore le Primatice. En réalité, quantité d'Italiens - et pas seulement dans le sillage de Catherine – avaient franchi les Alpes et s'étaient installés dans notre pays : parmi eux figuraient des nobles, des commerçants, des artistes, des artisans... mais aussi des cuisiniers et des maîtres d'hôtel.

Une alimentation dont les « *fondamentaux* » demeurent ceux du Moyen Âge :

Si l'alimentation aristocratique évolue à la Renaissance, elle demeure malgré tout fondamentalement médiévale. Ainsi, la viande est toujours présente en abondance à la table des rois et des grands dignitaires de la Cour. Aliment prestigieux, la consommation de « *chair* » est un moyen, parmi d'autres, d'afficher sa supériorité sociale.

Tout au moins les jours où l’Eglise en autorise la consommation (l’année religieuse peut compter plus de 150 jours maigres). La chair des volailles de basse-cour et, surtout, celle du gibier sont de loin les plus prisées. Les tables des festins princiers se couvrent de paons et de faisans, de cygnes et de hérons, de cigognes et de grues (souvent reconstitués avec leur peau et leurs plumes !) Ces grands oiseaux présentent en effet de nombreux atouts symboliques... En premier lieu, ils se déplacent dans l’air. Or, des quatre éléments de la Création, l’air est (après le feu) le plus valorisé (il est bien supérieur à l’eau et à la terre). De surcroît, l’air (le ciel) est l’endroit où résident Dieu et les anges. Par ailleurs, du fait même de leur position élevée, ces grands volatiles dominent les autres créatures, terrestres et marines : ils conviennent donc parfaitement aux *dominants* et aux personnes de rang social « *élevé* ».

Autre caractéristique majeure du régime alimentaire des élites à la fin du Moyen Âge et, encore, à la Renaissance : la consommation d’épices « *à grand foison* ». Cannelle, clou de girofle, noix de muscade, gingembre, safran, poivre, macis... sont employées dans 3 recettes sur 4 et à des doses impressionnantes.



L'usage abondant de ces denrées exotiques, très rares et extrêmement coûteuses permet, là encore, de faire étalage de sa richesse et de sa puissance. Les médecins de l'époque attribuaient en outre aux épices des vertus diététiques, notamment celle de faciliter la digestion des aliments, gage de bonne santé.

Comme leurs ancêtres du Moyen Âge, les princes et seigneurs du XVI^e siècle apprécient toujours autant l'acidité et les sauces maigres (sans matière grasse) liées à la mie de pain.

L'aristocratie française se prend de passion pour le sucre :

Au nombre des changements ayant affecté l'alimentation des élites à la Renaissance figure en premier lieu la place inédite – et considérable – occupée par le sucre. Jusqu'au XV^e siècle, le sucre est, en Europe, une denrée rare et extrêmement coûteuse. Pour cette raison, on le réserve aux malades et aux convalescents. A partir de la fin du Moyen Âge, sa production s'accroît et son coût devient un peu moins... exorbitant. Les aristocrates italiens sont les premiers à se laisser séduire par la « *douceur* » du sucre. Puis, au début du XVI^e siècle, les nobles de France y succombent à leur tour. Publié en 1542, le « *Livre fort excellent de cuisine* » présente des recettes de chapon, d'esturgeon ou encore de soupe à l'ail dans lesquelles le sucre est utilisé « *à grand foison* ». Les puissants apprécient tellement la saveur sucrée qu'ils demandent à leurs cuisiniers d'en « *saupoudrer sur la viande [et sur] le poisson* », c'est-à-dire du début à la fin du repas.

Les tables princières se couvrent également de desserts sucrés, pour la plupart inventés par des artisans italiens : nougats, fleurs et écorces de fruits confites, pâtes de fruits et « *confitures* » (aliments cuits conservés dans le miel ou le sucre). Et aussi macarons, meringues, sorbets et crèmes glacées, sabayons, crème frangipane, pâtes d'amande... D'autres spécialités italiennes, les sirops et les liqueurs, sont également appréciées pour leur goût sucré. Mais ce sucre qui fait fureur n'est pas uniquement destiné à être ingéré...

Maîtres absolus dans le travail du verre, les artisans vénitiens mettent au point des techniques qui leur permettent d'obtenir, à partir du sucre, une pâte malléable avec laquelle ils façonnent sculptures, objets, architectures et décors... Henri III, lors des festivités données en son honneur par la cité des Doges en 1574, put ainsi contempler deux reproductions de navires entièrement réalisées en sucre, riches d'une infinité de détails et accompagnées d'une multitude de figurines sculptées, elles aussi en sucre. Au palais Foscari, sur le Grand Canal, le jeune roi de France prit part à un banquet où tout était en sucre : « *Les nappes, les serviettes, les assiettes, les couverts étaient de sucre, d'une imitation si parfaite que le roi demeura agréablement surpris lorsque la serviette qu'il croyait de toile, se rompit entre les mains* ». Symboles de luxe, de faste et de raffinement extrêmes, ces réalisations à base de sucre font fureur. Au XVI^e siècle, le sucre est devenu un nouveau signe extérieur de richesse.

Les légumes commencent à être réhabilités :

A la fin du Moyen Âge, les princes de la Péninsule italienne apprécient les légumes alors que leurs homologues français dédaignent ces aliments « *de paysans* ». De surcroît, les légumes sont issus de la terre, l'élément de la Création considéré comme le moins noble de tous. Mais à l'orée du XVI^e siècle, le désir d'adopter les usages alimentaires de leurs voisins transalpins conduit nos ancêtres fortunés à introduire ces aliments sur leurs tables. De nouveaux légumes, qui n'étaient pas ou peu cultivés sur le sol français, font alors leur apparition : artichauts, cardons, asperges, salsifis et, quelques décennies plus tard, choux-fleurs. Parallèlement, les élites de notre pays (re) découvrent des légumes qui étaient depuis longtemps produits sur leurs terres mais n'étaient consommés que par les gens modestes : carottes, panais, salsifis, raves, épinards, laitues, pourpier, cresson, chicorée, endives, blettes...

Les champignons, sauvages ou cultivés (truffes, morilles) sont eux aussi redécouverts par les classes dominantes. Cet essor des légumes et des champignons se réalise au détriment des céréales et des légumes secs (pois, fèves, lentilles) qui deviennent moins présents sur les tables des riches.

La fourchette pointe timidement le bout de ses... 2 dents :

C'est au XVI^e siècle que la fourchette est introduite en France, à l'exception toutefois de quelques très rares incursions antérieures (en 1380, Charles V en possède une). Son origine demeure mystérieuse : l'instrument aurait été inventé à Byzance puis serait parvenu à Venise au XI^e siècle à l'occasion du mariage d'une princesse byzantine avec le doge de la *Sérénissime*.

Ce qui est certain, en revanche, c'est qu'au XV^e siècle la fourchette est largement employée par les élites de la Péninsule. Si les Italiens qui se sont établis en France au siècle suivant s'en servent, en revanche leurs hôtes ont bien des réticences à adopter ce nouvel instrument. Comme au Moyen Âge, ils préfèrent continuer à utiliser leur couteau pour se servir des mets posés sur la table, puis à employer leurs doigts pour les porter à la bouche. Ils craignent en effet de se blesser en usant de cet ustensile aux deux longues dents pointues. De son côté, l'Eglise voit dans la fourchette un instrument du Diable, une incitation au péché de gourmandise. Et elle se demande si l'utilisation d'un tel objet pour prendre les aliments ne revient pas à offenser Dieu qui a créé, à cette fin, les doigts de la main. Montaigne, parmi beaucoup d'autres contemporains, confesse qu'il « *met la main au plat* » et « *s'aide peu de cuiller et de fourchette* ». A l'inverse, d'autres grands humanistes possèdent une fourchette : Erasme en détient même 2 alors que Rabelais ne dispose que d'un seul exemplaire, qu'il porte à sa ceinture.

En 1574, le nouveau roi de France Henri III découvre la fourchette lors de son séjour à Venise... et il l'adopte aussitôt. Les jeunes hommes de son entourage, ses « *mignons* », s'empressent de l'imiter. Mais ces proches du roi sont méprisés par le reste de la Cour qui les juge décadents : ces favoris se fardent le visage, poudrent et frisent leurs cheveux, portent boucles d'oreilles, habits de dentelle et, autour du cou, une « *fraise* » empesée. Pour porter à la bouche leurs aliments en contournant cet obstacle encombrant, la fourchette leur semble bien plus adaptée que les doigts. La mauvaise réputation de ces utilisateurs jette le discrédit sur la fourchette : jusqu'à la fin du XVII^e siècle, elle n'est utilisée que pour servir les plats et elle quitte rarement la cuisine. Tout au plus l'utilise-t-on pour déposer ses aliments sur l'assiette - les doigts prennent ensuite le relais - ou pour picorer les fruits confits servis à la fin du repas... Ce n'est qu'au siècle des Lumières que la fourchette s'imposera totalement.

L'assiette remplace le tranchoir médiéval :

Le mangeur du Moyen Âge prélevait avec son couteau les aliments prédécoupés disposés dans les plats situés devant lui, puis il les déposait sur le tranchoir, une tranche de pain à la mie dense. Ce tranchoir était lui-même posé sur un tailloir, une plaque de métal plus ou moins précieux. Au cours du XVI^e siècle, l'assiette va remplacer progressivement ce traditionnel tailloir. Mais rien n'atteste clairement que ce changement se soit d'abord produit en Italie.

Après l'usage initial d'assiettes en argent, les assiettes en majolique – c'est-à-dire en faïence – connaissent un très grand succès à la cour de France. À partir de la fin du XV^e siècle, l'Italie, supplantant l'Espagne, aboutit à des réalisations originales dont s'entiche la haute noblesse française. On s'approvisionne d'abord à la source (à Faenza, ville qui a donné le mot « *faïence* », ainsi qu'à Montelupo ou à Urbino). Mais dès les années 1510, les faïenciers italiens s'installent à Lyon. La faïence prend définitivement place sur les tables, sans détronner toutefois la vaisselle d'orfèvrerie.

L’empreinte de l’Italie sur l’art de la table est également perceptible dans l’esthétique des objets : la salière magnifique réalisée par Benvenuto Cellini pour François Ier n’en est que l’illustration la plus fameuse. Les gravures italiennes inspirent motifs, dessins et décors aux artisans français comme, par exemple, les émailleurs de Limoges.

Sur la table du festin, une pièce - déjà existante au Moyen Âge - est particulièrement spectaculaire : c’est la nef. Souvent en or ou en argent, elle marque la place du prince et a pour fonction d’afficher la puissance et le prestige de son propriétaire (les souverains en possèdent 5 ou 6, parfois plus). Cette nef a une forme de navire, de vaisseau (c’est elle qui est à l’origine du mot « *vaisselle* »). On y place le couvert du prince : son couteau, sa fourchette, sa cuiller et sa serviette, ainsi que les épices et les « *épreuves* » (comme, par exemple, la poudre de licorne, elles sont destinées à déceler la présence d’éventuels poisons). Au cours de la Renaissance, la nef sera remplacée par une autre pièce de même usage : le cadenas (son nom vient de ce qu’il possède des compartiments à épices que l’on peut fermer à clé). Dans le plateau central, on range le couteau, la cuillère et la fourchette et on les recouvre de la serviette (c’est de là qu’est issu le mot « *couvert* »).

Les tables princières du XVI^e siècle se couvrent également de verres précieux. Les plus beaux possèdent une « *jambe* » (un pied, dit-on aujourd’hui) et ils proviennent de Murano, une île proche de Venise.

L’essor des bonnes manières de table :

Les penseurs de la Renaissance focalisent leur attention sur l’Homme, qu’ils placent au centre de l’univers. A leurs yeux, la manière dont l’individu se comporte en société revêt une grande importance, y compris lorsqu’il prend ses repas. Le mangeur, estiment-ils, doit faire preuve du plus grand « *raffinement* ».

En 1536, paraît un ouvrage qui dispense des conseils très précis sur les bonnes manières de table. L’auteur de ce traité n’est autre que l’immense *Erasme*, le « *Prince des humanistes* ». Le philosophe hollandais est très attentif à l’éducation des enfants, car c’est elle qui permettra de fabriquer des citoyens « *responsables* » et sachant maîtriser leurs passions et leurs pulsions... y compris alimentaires.

Extraits du « *De civitate morum puerilium* » d’Erasme

« *Ne t’assois pas sans t’être lavé les mains. [...] Poser un coude sur la table n’est excusable que pour un vieillard ou un malade.* »

« *Il est discourtois de lécher ses doigts grassex ou de les nettoyer à l’aide de sa veste. Il vaut mieux se servir de la nappe ou de la serviette.* »

« *Lécher à coups de langue le sucre ou toute friandise restée attachée à l’assiette, c’est agir en chat et non en homme.* »

« *Il est malpropre de ramener du fond de la gorge des aliments à demi mâchés et les remettre sur son assiette.* »

En Italie, sont publiés 2 traités majeurs, qui seront largement diffusés en France : *Il Cortegiano (Le Courtisan)* de Baldassare Castiglione (1528) et *Il Galateo* de Giovanni Della Casa (1558).

La « théâtralisation » du festin :

Les banquets donnés dans les demeures royales et princières se caractérisent par l'abondance et la variété des nourritures servies, ainsi que par le caractère ostentatoire et « théâtralisé » du repas. Chez les puissants de l'époque, le banquet manifeste en effet le pouvoir et la richesse de l'hôte, et il vise à en renforcer le prestige.

Les quantités d'aliments servies lors de ces grands repas, leur nature même, leur diversité et leur degré de raffinement sont en rapport étroit avec le statut social de chaque participant au festin. C'est pourquoi 2 personnes peuvent quitter la même table en ayant mangé de façon totalement différente ! A chaque « service » (ou séquence) du repas sont apportés des mets en très grand nombre, parfois plusieurs dizaines, qui sont disposés en même temps sur la table. Mais en réalité, aucun convive ne consomme toutes ces préparations ! Il se limite aux seuls plats que les serviteurs ont disposés devant lui... et qui correspondent précisément à son rang social. Les plats accessibles étant malgré tout souvent nombreux, on « *picore* » davantage qu'on ne se sert de copieuses rations. C'est le principe du « *service à la française* », qui perdurera jusqu'au début du XIX^e siècle.

Comme à la fin du Moyen Âge, le festin Renaissance comporte entre 4 et 6 « services ». Les fruits frais sont presque tous consommés au début du repas. Ils sont suivis du service des « *potages* » (mets cuits dans des pots) auquel succède celui des « *rôts* » (il peut y avoir plusieurs services de rôts). Ce service est le plus important du repas : parce qu'il gaspille la graisse, le rôtissage de la viande est en effet une pratique emblématique de l'aristocratie médiévale. Le banquet s'achève avec la « *desserte* », « *l'issue* » et le « *boute-hors* », services au cours desquels sont notamment consommés des mets sucrés et de l'hypocras (un vin aromatisé d'épices).

Le service du repas est assuré par des aristocrates (ils portent l'épée au côté), les gentilshommes servants. Ils sont commandés par un maître d'hôtel qui, tenant un bâton (l'emblème de sa charge), entre dans la salle de banquet suivi par les autres officiers servants : le panetier, l'échanson, le fruitier et l'écuyer tranchant. Sa fonction, d'une grande importance, consiste à découper les viandes et les volailles devant le prince, avec des gestes précis et cérémonieux. Son travail de découpe achevé, l'écuyer tranchant présente les meilleurs morceaux au prince au moyen d'un couteau plat à large lame. Jusqu'à la Révolution française, les verres et carafes ne sont pas présents sur la table du banquet. Le service de boisson est disposé sur un buffet où a été placée, de façon ostentatoire, la « *vaisselle d'apparat* ». Ce meuble, toujours présent, est en forme d'escalier, le service de boisson occupant le degré le plus haut. Ce sont les serviteurs qui amènent le verre au convive qui souhaite boire, en le tenant par le pied (par crainte du poison, la règle veut que les doigts ne touchent pas le haut du verre ou de la coupe).

La Réforme abolit Carême et jours maigres :

Jusqu'au début du XVI^e siècle, l'Eglise impose à tous les chrétiens les mêmes restrictions alimentaires, en particulier le respect des jours « *maigres* » où la viande est prohibée, et celui du Carême où l'interdit est étendu aux œufs, aux produits laitiers et aux graisses animales. Mais sous l'impulsion de Martin Luther, se lève le vent de la Réforme qui conduit à la rupture définitive avec la Papauté. Entre autres critiques, les leaders protestants fustigent l'hypocrisie des princes de l'Eglise catholique qui, les jours maigres, s'abstiennent de manger de la viande mais pratiquent un jeûne très « *gastronomique* » en se régalent de poissons délicats, coûteux et préparés avec un grand raffinement. Les chefs de la Réforme estiment en outre que la modération alimentaire ne doit pas être limitée à certaines périodes mais qu'elle doit être une attitude constante.

Ils décident donc d'abolir le Carême et les jours maigres, tout en prônant la frugalité quotidienne : les adeptes de la nouvelle religion pourront manger de la viande tous les jours de l'année... mais, précisent les pasteurs, à condition de ne pas y prendre de plaisir !

Les aliments de la Découverte :

Lorsque le 12 octobre 1492, Christophe Colomb pose le pied sur l'île de Guanahani dans l'archipel des Bahamas, il voit les indigènes se nourrir d'aliments qui lui sont totalement inconnus. En explorant le Nouveau Monde, les Conquistadors découvrent de nombreux légumes (tomates, haricots, piments, citrouilles), des céréales (maïs, quinoa) et des tubercules (pommes de terre, patates douces, manioc), des fruits (ananas et avocats, figues de Barbarie et fruits de la passion, goyaves et papayes), des fruits secs (noix de cajou, arachides), sans oublier le cacao et la vanille. Seulement 2 espèces animales font partie de ces aliments « *de la Découverte* » : la dinde et le canard de Barbarie.

Les Européens regardent d'abord avec méfiance ces nouvelles espèces dont la Bible ne parle pas. Un petit nombre d'entre elles sont toutefois adoptées rapidement par les élites sociales du Vieux Continent. La dinde en fait partie : une fois débarrassé de ses plumes, le gros volatile ressemble au paon, animal prestigieux.

La Renaissance cèdera la place au Grand siècle, celui de Louis XIV. C'est à Versailles, et par la volonté du Roi Soleil, que la « *grande cuisine française* » prend son essor. Une des caractéristiques de cette « *nouvelle cuisine* » - c'est le nom qu'on lui donne à l'époque – réside dans la volonté de mieux respecter « *le goût naturel des aliments* ». En 1654, l'agronome Nicolas de Bonnefons qui est aussi valet de chambre du roi, déclare qu'un potage aux choux doit sentir « *entièrement le chou* ». Ce parti-pris signe la mort des épices : ces denrées hors de prix sont accusées d'écraser complètement la saveur originelle des aliments. Les herbes aromatiques indigènes (menthe, thym, laurier...), aux parfums bien plus discrets et subtils, vont les remplacer. Les cuisiniers décident également de raccourcir la durée de cuisson des mets (les temps de cuisson étaient auparavant très longs, ce qui dénaturait le goût et la texture des aliments). Autre innovation majeure : les légumes et les fruits vont être encore plus consommés (Louis XIV en est un grand amateur). Si la viande demeure le centre du repas, les grands oiseaux (cygnes, hérons, paons...) achèvent de disparaître, et pour toujours, de la table des aristocrates. L'utilisation du beurre en cuisine, qui avait été initiée au XVI^e siècle, se renforce, en particulier dans les sauces. Enfin, le sucre n'est plus ajouté aux mets salés : les pâtisseries et autres desserts sucrés sont exclusivement consommés en fin du repas.

Bibliographie sélective :

- Birlouez Eric : « *Festins princiers et repas paysans à la Renaissance* », Edit^{ions} Ouest-France, Rennes, 2011.
- Flandrin Jean-Louis et Montanari Massimo dir. : « *Histoire de l'alimentation* », Paris, Fayard, 1996.
- Flandrin Jean-Louis et Cobbi Jane, dir. : « *Tables d'hier, tables d'ailleurs* ». Paris, Odile Jacob, 1999.
- Latremolière Elisabeth et Quellier Florent, dir. : « *Festins de la Renaissance. Cuisine et trésors de la table* ». Château royal de Blois et éditions Somogy, 2012.
- Laurioux Bruno : « *Manger au Moyen Âge. Discours et pratiques alimentaires aux XIV^e et XV^e siècles* », Paris, Hachette Littératures, 2002.
- Rambourg Patrick : « *Histoire de la cuisine et de la gastronomie françaises* », Editions Perrin, collection Tempus, Paris, 2010.

* * * * *



Source : fr.linkedin.com

Emilie CAM, Architecte,
Urbaniste à l'Agence d'Urbanisme Sud-Bourgogne

« *Habitat et paysages viticoles
du sud de la Côte chalonaise :
quelles spécificités ?* »

Résumé : « *Liens étroits bourgs denses et grand paysage, la côte chalonaise se caractérise par cet assemblage où formes urbaines, architecture et paysage constituent un seul et même ensemble. La côte, c'est en bas des prés, sur la pente des vignes, en haut les chaumes. L'eau y est rare, l'habitat groupé et organisé, souvent en acropole : on peut souvent observer voire admirer « le visage des villages » pour reprendre l'expression de M. Bouillot. Plus qu'une typologie architecturale, ce sont ces nombreux villages très denses de la Côte chalonaise, organisés autour de réseaux serrés de chemins, haies, voies romaines, jalonnés de toute une richesse patrimoniale qui seront évoqués. Pays de pierre, de tailleurs de pierre et d'esprits audacieux du XVIII^e : Vivand Denon, Emiland Gauthey, François Dulac ; ces architectes ont contribué à la richesse architecturale de la côte chalonaise. Encore aujourd'hui le territoire est innovant et créatif, des exemples récents montreront les dernières avancées ».*

..Paysage & Habitat du Sud de la Côte chalonaise :





A. Les paysages viticoles :

- les fondations,
- la pierre calcaire
- les murets,
- les haies basses.

« La Côte est une mer de vigne »

Yves Luginbühl

« Le paysage de la côte viticole
bouguignonne »



Formes urbaines :⁵⁶ un ensemble taillé dans le calcaire, la Côte viticole de Bourgogne est constituée de 5 côtes : de Nuits, de Beaune, Chalonnaise, Mâconnaise, du Beaujolais. La topographie des côtes et l'ouverture générale du paysage vers la plaine de Saône participent à la qualité du paysage. Vues lointaines, covisibilité, échelle humaine rassurante, image graphique, impression d'homogénéité : parcelles géométriques, lignes de vignes, murets en pierre sèche : vocabulaire paysager bourguignon. Installation du vignoble par les Romains, coteau tourné vers le sud est, pente douce, soleil levant entaillé par petites vallées (les combes) : la situation de coteau y est ainsi multipliée ; une falaise abrupte de roches calcaires dures marque la limite du vignoble. Exigüité des parcelles soigneusement entretenues ; les villages se serrent dans leur espace pour éviter de consommer de la bonne terre à vigne. Ils sont nombreux à 2 ou 3 km les uns des autres. Côte marquée par vins et cuisine, paysage de haies basses taillées, bœuf charollais, alliance qualité du terroir et qualité des paysages.

Dans son ouvrage, après une brève présentation (la situation, l'histoire, l'architecture, la pierre, une carte de la Côte et de 4 villages (Aluze, Touches, Bissy-sur-Fley, Russilly), Michel Bouillot offre différents visages de villages : vues d'ensemble, dessins de maisons - petites et moyennes -, d'escaliers et galeries, d'habitat collectif, de maisons de métiers, de moulins, de maisons cubiques et maisons de « bon goût », de cours fermées et porches, de domaines à pigeonniers, de granges, d'équipements publics et privés, fours (carte de Fley), de fontaines et lavoirs, d'oratoires, croix et cimetières. Note sur la vigne et ses architectures : parcellaire, cadoles, murgers, clos, caves. Soit 103 dessins croqués dans 46 communes. Murs et murets participent aux paysages de Saône-et-Loire, du Morvan à la Bresse, de la côte chalonnaise au Brionnais. Ondulant dans les prés, véritables colosses maintenant les terrasses de vignes, soulignant les entrées de villages, ces murs dévoilent l'intervention de l'homme dans la campagne. Par leur implantation et leurs techniques constructives, ils témoignent des savoir-faire traditionnels et de l'inventivité de nos ancêtres

⁵⁶ Les murs de pierre en Saône-et-Loire / CAUE de Saône-et-Loire ; Morlon, Jean-Claude. CAUE de Saône-et-Loire. novembre 2004. 11 p.

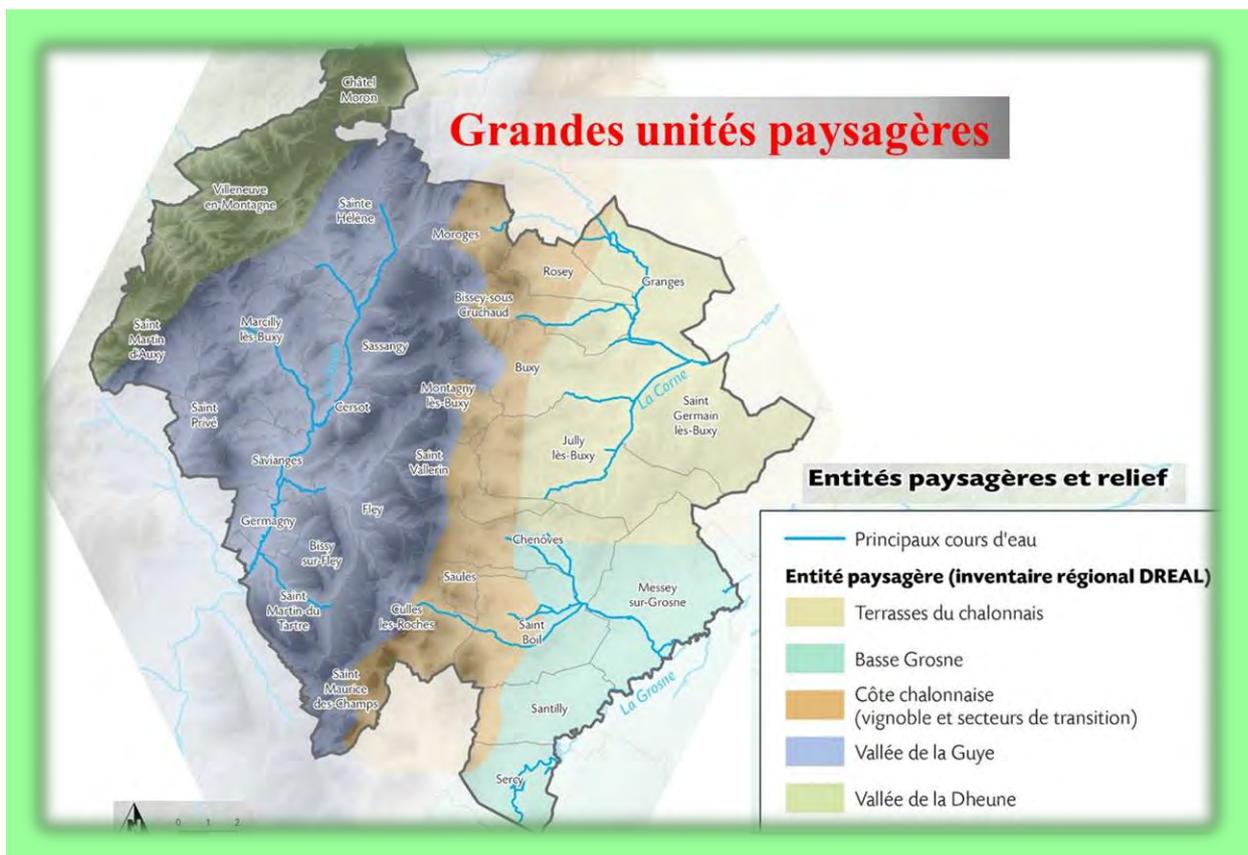
Le grand paysage

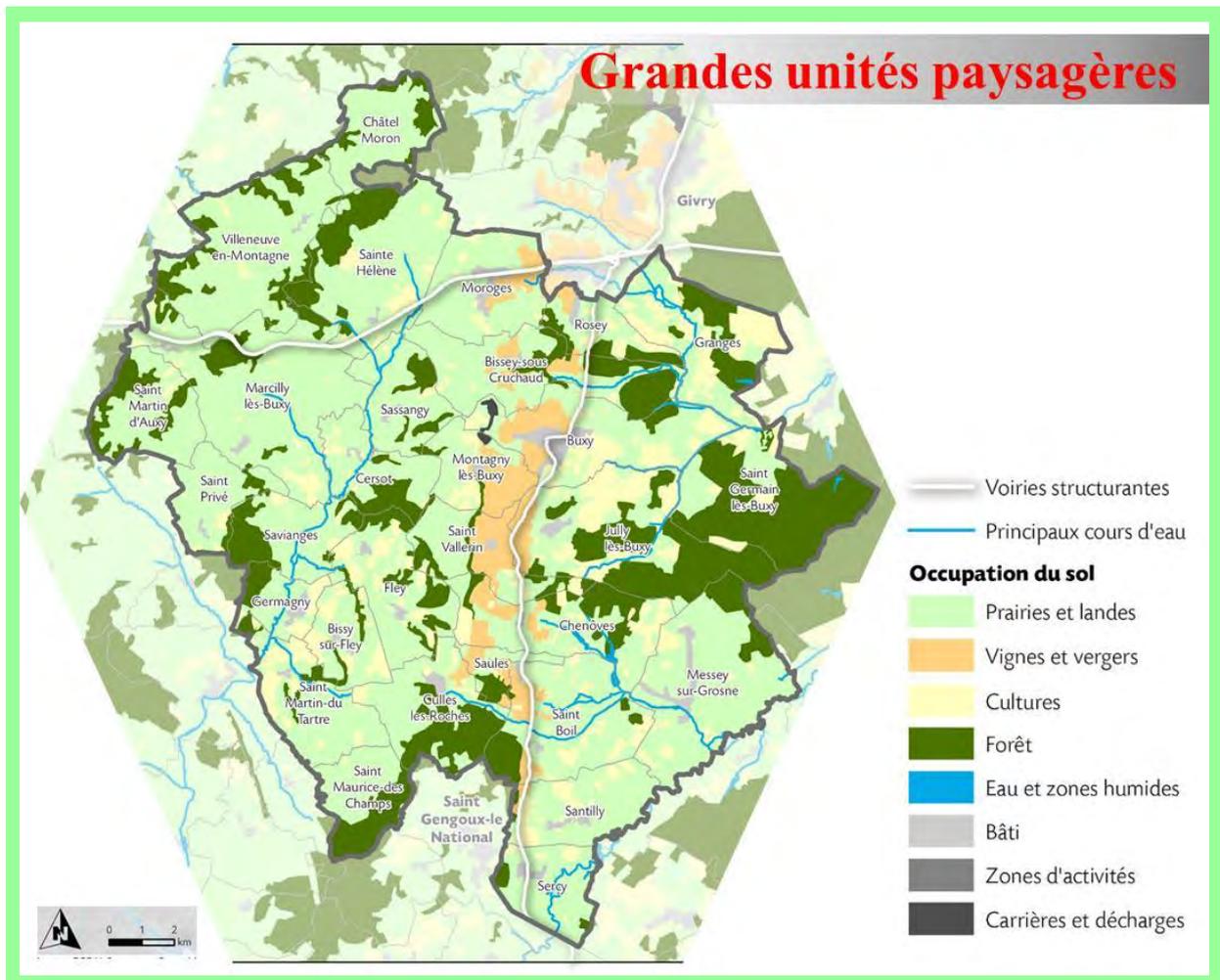


Côte chalonnaise longue de 40 km du nord au sud de Chagny à Saint-Boil, en passant par Givry et Buxy : profondeur de 10 km entre plaine habillée de forêts et échine cristalline (Châtel-Moron 498m)

Paysages structurés :

- 1/ En bas prés et terres
- 2/ Sur la pente vignes
- 3/ En haut les teppes-chaumes





Vue de Marcilly-les-Buxy



Saint-Martin du Tartre

Typologie à 3 termes :

- villages de la Côte chalonnoise,
- villages de la Vallée de la Grosne,
- villages de la Vallée de la Guye.

Paysages structurés :

haies / champs / la plaine comme 1^{er} plan...



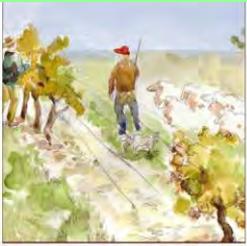


EXPLORATIONS PAYSAGERES / CARNETS D'UNITES PAYSAGERES
ETAT DES LIEUX

Paysage et énergie



COTE VITICOLE, UN POLE PUBLIC D'EXCELLENCE / DIVERSITE RETROUVEE
SITE LABORATOIRE 1

			
			
			
Laboratoire de pratiques agricoles	Sentiers polyvalents Mobilités douces	Buxy, potentiel mobilisation habitante	Méthaniseur, requalification entrée est de Buxy
			
<p>COTE VITICOLE, UN POLE PUBLIC D'EXCELLENCE / DIVERSITE RETROUVEE SITE LABORATOIRE 1</p>			



B. « Le visage des villages »

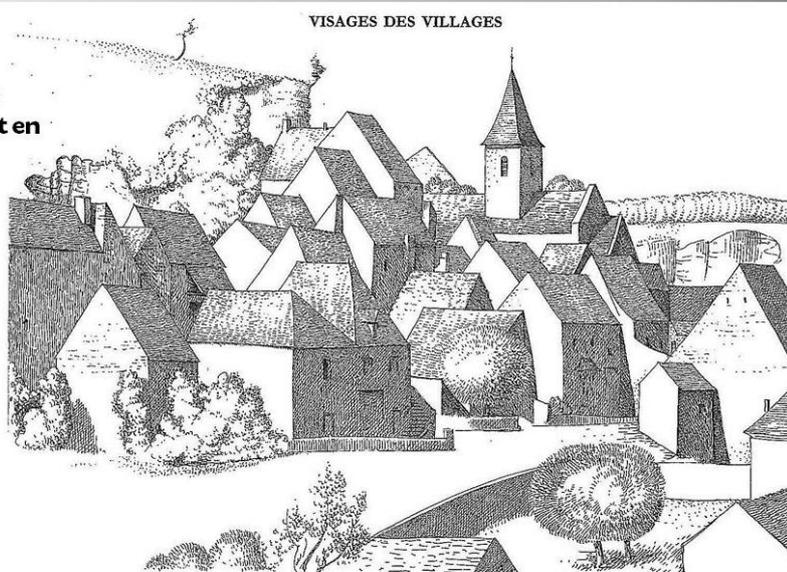




1. Patrimoine

« L'eau y est rare, l'habitat groupé et organisé, souvent en acropole (Saules, Jully) »

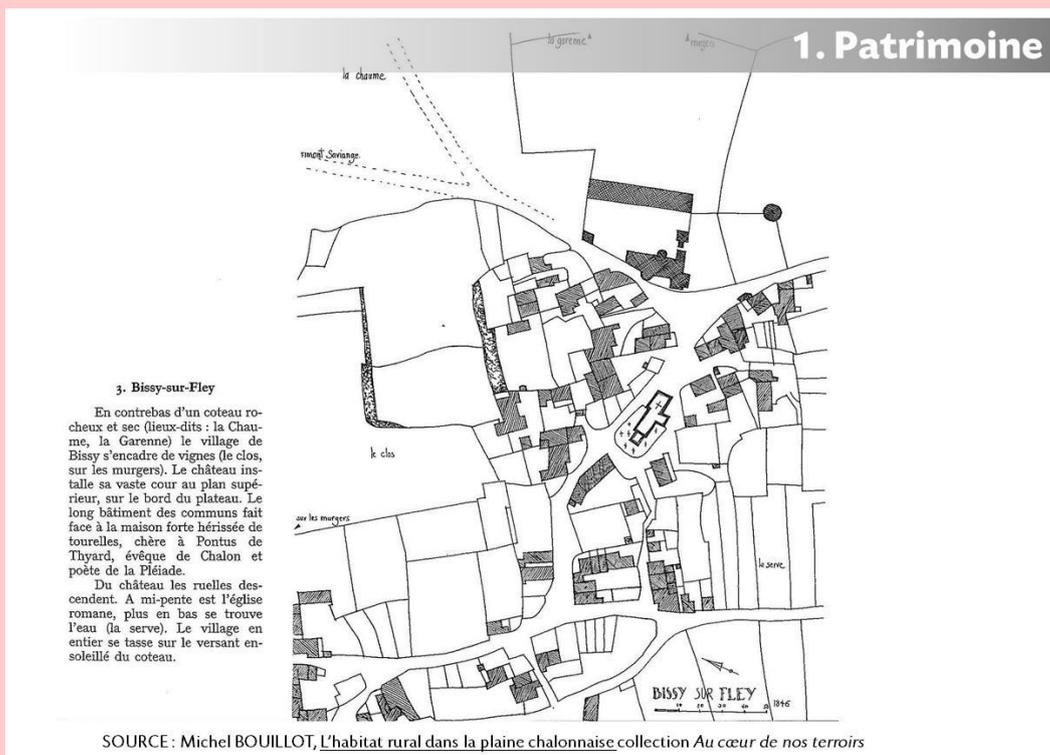
Matériau : pierre calcaire
le bois, l'argile (tuileries), le chaume (jusqu'au 18^ès.)



La partie supérieure du village, au niveau des falaises, serré sur une courte terrasse rocheuse, domine une combe étroite où se sont égrenées des maisons en temps de paix. Haut perché, ce refuge sur le relief succède au refuge des grottes. Il tasse tout près de l'église romane l'empilage de ses toits de tuiles plates : c'étaient jadis des laves.

SOURCE : Michel BOUILLLOT, *L'habitat rural dans la plaine chalonnaise*
et *L'habitat rural de la côte chalonnaise et l'arrière côte*
collection *Au cœur de nos terroirs*

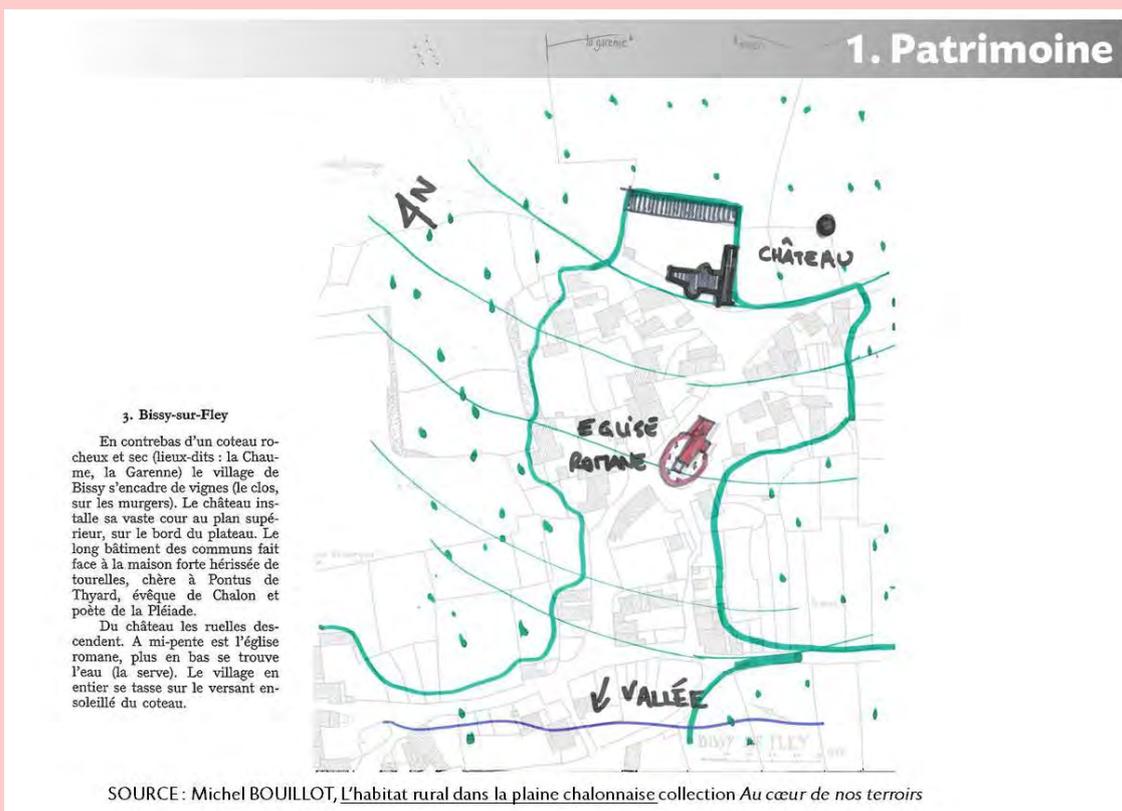
- Côte chalonnaise = 40km de Chagny à St Boil (nord/sud) →
- Saône et Loire : richesse paléo et néolithique
- La côte est un refuge au dessus des itinéraires obligés et des contournements
- Exemple : grottes de Culles les Roches : néolithique
- Village gallo romain à granges



Village sur le versant ensoleillé du coteau

Éléments naturels qui influent sur l'organisation territoriale et l'implantation humaine

Topographiquement limité



1. Patrimoine

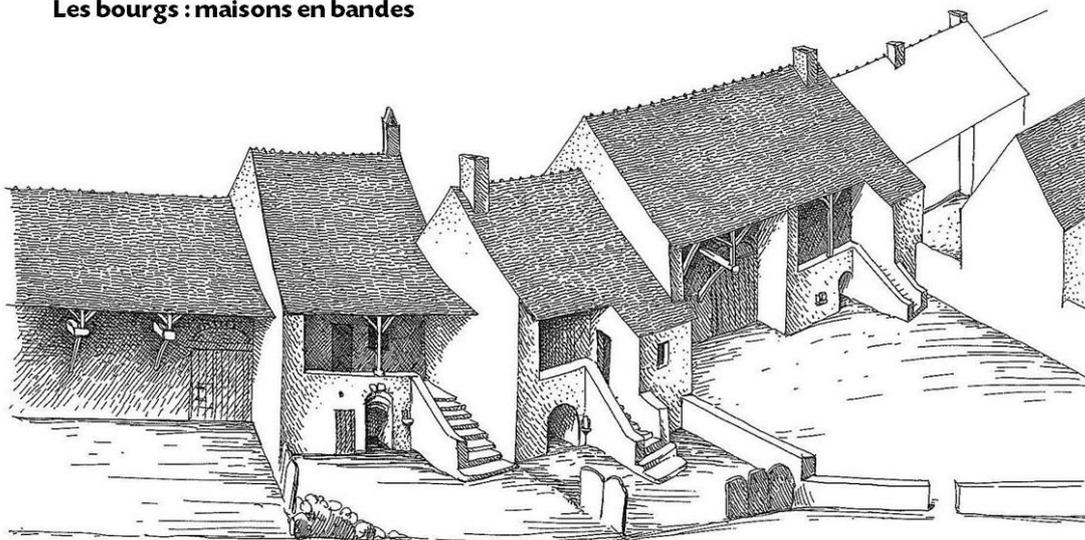


Village sur le versant ensoleillé du coteau

Éléments naturels qui influent sur l'organisation territoriale et l'implantation humaine
Topographiquement limité

1. Patrimoine

Les bourgs : maisons en bandes



Saint-Martin du Tartre

La densité commune se développe autour d'un noyau historique entre l'église et le lavoir délimité par les rues du bourg et des écoles. Le tissu se compose de quelques îlots denses supportant un bâti aligné sur la rue avec parfois des cours intérieures.

3. Tissus urbains : la densité

2-6 logt/ha



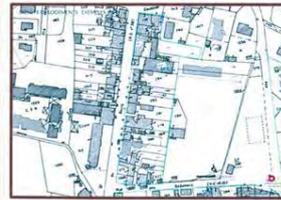
Pavillonnaire « grandes parcelles »
Dracy-le-Fort

8-12 logt/ha



Pavillonnaire classique
Saint-Marcel

15-30 logt/ha



Rue principale de bourg

100-200 logt/ha



Bourgs d'époque médiévale
Saint-Gengoux-le National

200-300 logt/ha



Grands immeubles en centre-ville
Chalon-sur-Saône



C. Formes architecturales

1. Passe
2. La rénovation et la transformation de ce patrimoine
3. des exemples contemporains



Formes architecturales : certaines maisons sont rassemblées autour d'une cour destinée aux opérations de préparation de la vendange (mis en commun d'outils / pressoir) ; l'accès à chaque maison s'effectue par un escalier de pierre sous lequel se trouve l'entrée de la cave enterrée aux 2/3 pour régulation de la température.

Paysage fortement végétal en été, la pierre calcaire joue un rôle essentiel : construction des caves, murs, églises et aussi moulins car la vigne n'était pas la seule culture (ligne des moulins passant par Saint-Martin d'Auxy), chenevières (chanvre) proche des ruisseaux / noix pour l'huile / blé / seigle ; quelques habitats troglodytes



Le Puley

Patrimoine



Pays de pierre et de tailleurs de pierre cote = épanouissement du XVIII^e siècle , terre natale d'esprits audacieux : Vivant Denon, Emiland Gauthey (le canal du Centre) et François Dulac architecture plus romantique

Patrimoine



Le Puley, maisons jumelées

Patrimoine



Mairie de St Martin d'Auxy,
l'œuvre publique de Dulac

Aujourd'hui



UNE GRANGE DEVENUE MAISON
Lieu : Epoisses (21)
Atelier Correia Architectes et associés

FABRIQUE THÉÂTRALE POUR LA COMPAGNIE L'EYGURANDE - RÉNOVATION
Lieu : Missery (21) Atelier Correia Architectes et associés

AMÉNAGEMENT D'UNE SALLE DES FÊTES COMMUNALE
Lieu : Beurizot (21)
Atelier Correia Architectes et associés

Aujourd'hui



Une maison vigneronne réhabilitée à Jambles par Séverin Perreaut (palmarès 2013)

Aujourd'hui



Une maison vigneronne réhabilitée à Jambles par Séverin Perreaut (palmarès 2013)

SOURCES

Recherches : UMR LADYSS CNRS Prof. Yves Luginbühl Le paysage de la côte viticole bourguignonne

Documentation du **CAUE** : aidé par Mr Gilles DUCAROUGE

- Michel BOUILLLOT, L'habitat rural de la Côte chalonnaise collection *Au cœur de nos terroirs*, 1988
- Michel BOUILLLOT, L'habitat rural dans la plaine chalonnaise collection *Au cœur de nos terroirs*, 1990
- Laurent MICHEL, La Saône et Loire ou la Bourgogne du Sud éditions JPM, 2003.

Les Climats du vignoble de Bourgogne, dossier de candidature à L'INSCRIPTION SUR LA LISTE DU PATRIMOINE MONDIAL DE L'UNESCO

Par l'Association pour l'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne en collaboration avec GRAHAL Sarl

Maison de l'architecture de Bourgogne: Marc Dauber, directeur
Audrey Dupuy, chargée d'étude

Agence d'Urbanisme Sud Bourgogne :

- éléments sur le SCoT (en cours) avec le Syndicat Mixte du Chalonnais
- Observatoire du Foncier
- Observatoire photographique des Paysages (en cours) photographies Emilie CAM





Anne JOST,
Professeur d'Histoire-Géographie,
Etudiante en Commerce des Vins et Œnotourisme
à l'Institut Jules Guyot

*« La valorisation de l'inscription
des Climats de Bourgogne
au Patrimoine Mondial de l'Humanité
de l'UNESCO : un projet territorial »*

Résumé : *« C'est parce que j'ai été profondément, anormalement, émue et fière le 4 juillet 2015 que je me suis interrogée sur la signification de l'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au Patrimoine Mondial de l'Humanité. Pas bourguignonne de naissance, pas activiste durant la candidature, pas héritière d'un domaine viticole quelconque, pas dans la filière touristique ou œnotouristique mais... enseignante alors sensible au désir de transmission aux générations futures et surtout ouvrière viticole pendant 3 ans, il n'y a pas si longtemps. Je me suis souvenue de l'intense émotion que je pouvais ressentir lorsqu'en hiver, au milieu de la vigne à perte de vue, la fumée montant des innombrables brûlots me rappelait que je partageais avec des centaines de viticulteurs des gestes accomplis depuis des centaines d'années (même si les pratiques culturelles ont bien changés). C'est pour cela que j'ai été émue et fière mais pas que ... Changeons de registre... Dans un projet de reconversion dans l'œnotourisme je me suis dit « chouette ». Lorsqu'il s'est agi de choisir un sujet pour mon projet "tutoré", il s'est imposé à moi. J'ai entamé mes recherches la tête pleine de certitudes et d'idées simplistes. Ce travail, en bousculant mes préjugés, m'a amené au-delà de mes espérances. Ce sont ces remises en cause et quelques modestes conclusions sur ce sujet que je vais partager avec vous. »*

C'est parce que j'ai été profondément, anormalement, émue et fière le 4 juillet 2015 que je me suis interrogée sur la signification, pour moi, de l'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au Patrimoine Mondial de l'Humanité. Pas bourguignonne de naissance, pas activiste durant la candidature, pas héritière d'un domaine quelconque, pas dans la filière touristique ou œnotouristique mais... enseignante alors sensible au désir de transmission aux générations futures et surtout ouvrière viticole pendant 3 ans, il n'y a pas si longtemps. Je me suis souvenue de l'intense émotion que j'ai ressentie alors que je dépendais les sarments et que me redressant à la fin d'un rang, j'ai vu, à perte de vue, les colonnes de fumée monter des brûlots me rappelant que nous étions des centaines à faire les mêmes gestes simultanément. Ils avaient été des milliers, ils seront des milliers à le faire. Alors d'un geste bien ingrat, effectué parfois dans des conditions dantesques, est né un sentiment de plénitude.

C'est pour cela que j'ai été émue et fière mais pas que ... Changeons de registre ! Dans un projet de reconversion dans l'œnotourisme, j'ai vu mille et une opportunités me tendre les bras. Lorsqu'il s'est agi de choisir un sujet pour mon projet « tutoré », il s'est imposé à moi. J'ai entamé mes recherches la tête pleine de certitudes et d'idées simplistes et ai eu la surprise et la satisfaction de les voir une à une évoluer.

Voici quelques-unes de ces surprises d'étudiante.

1ere surprise, tel M. Jourdain du *Bourgeois gentilhomme* faisant de la prose sans le savoir, en étudiant la démarche de candidature des Climats du vignoble de Bourgogne je faisais du marketing territorial sans le savoir.

Au-delà du temps, de la longue durée, nécessaire aux deux démarches (10 ans pour la candidature) on peut faire correspondre à chaque élément de la définition du marketing territorial un aspect de la candidature.

Le site internet *Marketing-territorial.org* donne la définition suivante : effort collectif de valorisation et d'adaptation d'un territoire à une situation concurrentielle pour influencer en sa faveur un public donné.

A l'effort collectif correspondent des instances participatives mises en place par l'Association des Climats du vignoble de Bourgogne telles que le pôle citoyen, le comité de soutien, la conférence territoriale...

A la valorisation et l'adaptation correspond le travail pluridisciplinaire du comité scientifique constitué de 36 membres. Ces recherches tendent à révéler les identifiants et les discriminants propres aux Climats du vignoble de Bourgogne, et à en souligner la conformité avec la Valeur Universelle Exceptionnelle.

Au territoire correspond le vignoble délimité pour la candidature.

A la situation concurrentielle correspond la multitude de dossiers de candidature.

Au public donné à influencer correspond le comité UNESCO.

La démarche de candidature ayant été bien menée et ayant abouti, reste la valorisation et arrive ma deuxième surprise.

La valorisation par une mise en tourisme et en œnotourisme d'un patrimoine est une mécanique de précision avec de nombreux écueils à éviter.

Premier et principal écueil, la « *surfréquentation* » comme le souligne la cruelle citation de Kenneth Chamberlain « *Vous ne pouvez laisser pousser le tourisme comme une mauvaise herbe parce qu'il nous envahira comme une mauvaise herbe* ». En France l'inscription d'un bien au patrimoine mondial de l'humanité génère une augmentation de fréquentation de 20 à 30 %.

Outre cette menace peut s'installer un enchevêtrement de dysfonctionnements dont il est difficile de démêler les liens de causes à effets. Aussi en donnerai-je une liste non-exhaustive mais pas moins effrayante : crise du logement, désertification, gentrification⁵⁷, conflit d'usage des espaces, éviction des activités non touristiques, dégradation des conditions de vie des résidents, muséification, disneylisation, usure ou disparition de l'émotion patrimoniale... La mise en tourisme de Venise peut illustrer à elle seule l'intégralité de cette liste.

Pragmatiques, reprenons un seul des ces écueils et observons ce qu'il en est dans le cas des Climats du vignoble de Bourgogne. Le conflit d'usage des espaces se rencontre déjà ponctuellement entre les vignerons et les touristes sur les minuscules routes sillonnant le vignoble et en ce principalement autour de lieux emblématiques tel que le Clos Vougeot.

Faut-il pour autant se priver d'une mise en tourisme de l'inscription des Climats de Bourgogne ? Non, si l'on en croit Françoise Benhamou qui souligne que « *les efforts de protection, de conservation et de collecte, ainsi que la connaissance du patrimoine n'auraient pas de justification en soi si l'objectif poursuivi n'était pas de mettre les richesses du patrimoine à la disposition du plus grand nombre* ».

⁵⁷ La « *gentrification* » est un phénomène urbain d'embourgeoisement. C'est le processus par lequel des arrivants plus aisés s'approprient un espace initialement occupé par des habitants ou usagers moins favorisés, transformant ainsi le profil économique et social du quartier au profit exclusif d'une classe sociale supérieure, huppée... <http://fr.wikipedia.org/wiki/Gentrification>

Les actions de promotion et de diffusion assurent le rayonnement du patrimoine, qui devient lieu de rencontre et d'échange, vecteur du développement économique, touristique et local. »

A l'inverse d'un tourisme pouvant devenir envahissant, l'œnotourisme en France et en Bourgogne a du mal à se développer. Les raisons de ces difficultés sont :

- la complexité et la diversité des vignobles et des appellations auxquelles tient la filière viti-vinicole, comment faire simple sans faire simpliste ?
- l'antériorité et la "solidité" de la filière viti-vinicole de certains vignobles, rigidifiant le système et ne laissant pas de place dans l'exploitation à une quelconque activité œnotouristique.

Cette dernière se trouve à la croisée de deux domaines pour lesquels il est difficile de trouver un terrain d'action, une dynamique et un discours communs. D'autant plus qu'il s'agit de 2 secteurs « explosés », le tourisme en raison d'un millefeuille d'organismes, la filière viti-vinicole en raison de la taille moyenne des exploitations, 8 ha en Bourgogne. La lourdeur réglementaire et enfin, concernant la Bourgogne, une demande supérieure à l'offre.

Mise en tourisme et mise en œnotourisme bien qu'ayant des dynamiques inverses sont deux chantiers passionnants et complexes à la fois.

Mon intérêt pour les enjeux de l'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au Patrimoine Mondial de l'Humanité m'a conduit à m'interroger sur l'influence de cette dernière sur les vignobles limitrophes mais hors périmètre, d'où ma troisième et dernière surprise.

Naïvement il me semblait automatique et souhaitable que ces vignobles, et plus particulièrement celui de la Côte chalonaise profite d'un effet « tâche d'huile » de l'inscription. Or en marketing il n'y a rien de moins efficace que d'être un suiveur, un imitateur du chef de file. Pour éviter cela deux stratégies s'imposent : créer une nouvelle catégorie dans laquelle on sera à la fois le premier en antériorité et le chef de file ou se positionner en anti-héro, c'est à dire se rendre audible sincère et crédible en faisant « l'aveu » d'une faiblesse évidente pour dispenser à une oreille devenue attentive un argumentaire basé sur des discriminants et des identifiants préalablement révélés par un travail de marketing territorial. La boucle est ainsi bouclée.

Toutefois pour rendre cette dernière stratégie plus compréhensible, je vais citer Enrico Macias, qui l'eut cru Enrico Macias fait du marketing ?

« Les gens du nord ont dans leur cœur le bleu (identifiant, discriminant positif = un peuple chaleureux) qu'ils n'ont pas dans leur décor » (aveu d'une faiblesse évidente = il ne fait pas beau dans le nord). De quoi réfléchir...

* * * * *



Xiang GAO, Co-fondateur de Taste Spirit.com,
le site éditorial du vin et des produits du terroir
en Chinois

*« Le ressenti des Chinois pour notre approche
des Terroirs et Climats bourguignons »*

Qui sommes nous ?

TasteSpirit : une communauté de 1.000.000 amateurs et professionnels : Informer, former, partager...

Mission : dynamiser cette communauté en lui enseignant la culture du terroir

Nos valeurs :

- ✓ Respecter le terroir
- ✓ Etre authentique et professionnel
- ✓ Partager le plaisir

1^{er} colloque des terroirs viticoles en Chine



Contexte



Contexte sociale, économique et environnemental

1. Classe moyenne en Chine (recherche de produit de qualité en apparence)
2. Apparition des amateurs éclairés : segmentation ; club type RN74
3. Besoins d'apprendre et comprendre les grands vins (curiosité, identité, respect)
4. Climats et culture chinoise: centralisé et l'extrême diversité gastronomie chinoise de terroir

Le colloque a été initié avec Jacky Rigaux, Bernard Burtschy, Ian d'Agata

TERROIR
RENAISSANCE

风土复兴国际葡萄酒文化研讨会
INTERNATIONAL WINE SYMPOSIUM

Terroir renaissance - International wine symposium Chine Shanghai

Grace au soutien très précieux de 12 intervenants européens dont MM Aubert de Villaine, Jacky Rigaux, Bernard Burtschy, Stéphane Derenoncourt, Jean Nicolas Méo, Alain Moueix, Guillaume Rouget, etc.

1.000 professionnels et amateurs éclairés ont répondu à nos appels et participé à ce rassemblement. L'audience est très jeune

Terroir symposium – 8 hours seminar on terroir with 350 professionals and wine lovers



Exposées et échanges

Invités:	Thèmes traités
Hao Linhai	Terroir en Chine
Ian d'Agata	Terroir à Piedmont en Italie
Giuseppe Vajra	Histoire des vins de terroir à Barolo
Machesi di Barolo family	Effet des humains sur les vins de terroir
Erni Loosen	Terroir en Moselle allemande
Alain Moueix	Saint-Emilion en France
Duan ChangQing	Découverte sur les terroirs en Chine
Wang Fang	25 ans de découverte sur le terroir de Ningxia
Jacky Rigaux	Vins de terroir, introduction de la dégustation Géo-sensorielle
Stephane Derenoncourt	Quel est le terroir identitaire?
Aubert de Villaine	Les climats de Bourgogne, modèle universel des vins de terroir
Jean-Nicolas, Guillaume, Jacky Rigaux	Esprit des vigneron en Bourgogne
Bernard Burtschy	Résumé: l'importance et l'histoire du rôle de terroir

Masterclass - même logique

- ✓ Dégustation géosensorielle - Jacky Rigaux, Stephane Derenoncourt
- ✓ Etudes de terroir des crus de Saint Emilion - Alain Moueix et Bernard Burtschy
- ✓ Etudes de terroir des crus de Barolo - Ian D'Agata, Federico Scarzello, Giuseppe Vajra, Valentina
- ✓ Etudes de terroir des vins de Moselle Allemande - Erni
- ✓ Etudes de terroir des climats de Bourgogne - Guillaume Rouget, Jean Nicolas Meo, Aubert de Villaine

Ressenti des participants :

Apprentissage - prise en conscience - création de liens



Après le colloque:

- 1. Côté des professionnels :** prise en conscience des dirigeants inter-profession, décision d'évaluer le potentiel des terroirs viticoles à Ningxia et Hualei
- 2. Conférence terroir à Xin Jiang,** la plus grande région à l'ouest de Chine avec 15.000 hectares de vigne
- 3. Côté des consommateurs :** également prise de conscience générale, plus de club de dégustation à l'aveugle des vins de terroir



Comparable: culture du thé en Chine

Lieu, rituel, bouddhisme, histoire, climats, art du thé, ...



Pourquoi Taoïsme : Conscient, inconscient, conscient,

Taoïsme : Dao, suivre la voie de la nature; harmonie entre l'homme et la nature

Plénitude du vide, contexte, « du plein, le moyen ; du vide, l'effet » : $E=MC^2$ humilité et patience

Non agir : médecine chinoise, pas de mythe philosophique, une vision globale (équilibre global, entre Ying et Yang), mouvement perpétuel en respectant le rythme naturel, 春生、夏长、秋收、冬藏, nourriture, rythme, sport, spirituel, etc. authentique avec le contexte en respectant la diversité des individus!

renforcer le corp ; biodynamie , rapport avec l'astronomie (la nature)

La promotion des vins de terroir continue avec China Wine Summit



发现中国 · 2016中国葡萄酒发展峰会

CHINA WINE SUMMIT 2016

2016年2月27日-29日 中国上海

China wine summit

Launched in 2014, the summit serves as a focal point where Chinese fine wines

Chinese Wine Discovery by world-class Masters, China Wine Summit Forum, and master classes of Jancis Robinson, Bernard Burtschy and Ian d'Agata.

Pendant le forum, les 3 critiques du vin ont parlé de l'importance du respect des terroirs viticoles en Chine ; encourager les producteurs d'essayer des cépages indigènes et éviter l'assemblage bordelais. Réussite des marselan de Huanlai et Ningxia

Industry-leading forum

China wine summit – Wine Industry Forum with 500 professionals; directeurs de 5 régions principaux de productions



Conclusion : le concept du terroir est aussi un facteur fédérateur en Chine.

Futur : il faut continuer dans ce sens. Besoins de soutien et de travail

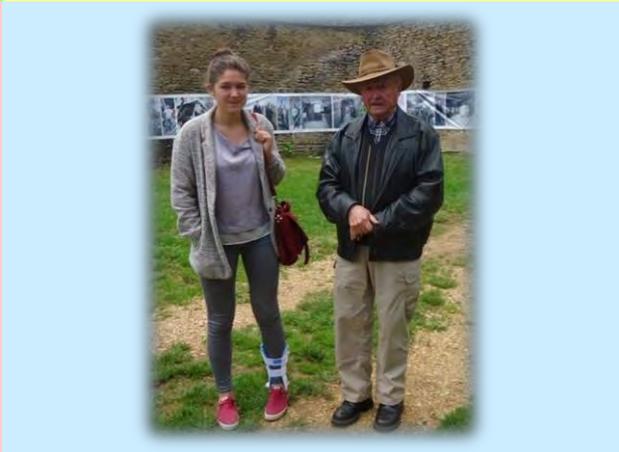
2nd édition du colloque : homme et terroir ; cépage, le traducteur de terroir...

* * * * *

Pêle-mêle d'images des 2 Journées d'étude des 10 & 11 juin :







* * * * *

... et le 12 juin, journée « promotion de la Côte chalonnaise »



Des rencontres, des retrouvailles, des activités et aussi des dégustations... Ouaou plein de possibilités !







Pas facile à faire du vélo, après quelques verres !



Le retour improbable... est, de ce fait, salué par la foule en délire !



Après le fort, le réconfort...



Des partenaires très complémentaires...



Les sujets des conversations ne semblent pas tristes



Et moment important, les élus de la ville et des champs se sont réunis pour attribuer des prix...



dont voici les lauréats



Organisation
des Nations Unies
pour l'éducation,
la science et la culture

Chaire UNESCO
Culture et Traditions du Vin

Avec le soutien de

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ



Prix : 15 €
ISBN : en cours