

Organisé par :



Et ses partenaires



Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture



Chaire UNESCO Culture et Traditions du Vin



Avec le soutien de :



N° ISBN : en cours

Prix : 15€

8° Journées « Biodiversité et patrimoine viticole » Mémoire de la Vigne : 14 et 15 juin 2019 Château Pontus de Tyard Bissy sur Fley

8° édition

14
15
Juin
2019

Journées
Pontus de Tyard

"Biodiversité et
Patrimoine Viticole"

Mémoire de
la Vigne
et du Vin

Plus d'information sur www.pontus-de-tyard.com



Sommaire des interventions

Vendredi 14 juin 2019

Ouverture des Journées 2019

Jocelyne Pérard - *Responsable de la Chaire UNESCO Culture et traditions du vin, de l'Université de Bourgogne*

La mémoire au service de l'Oenologie raisonnée : L'importance de l'observation dans le quotidien d'un œnologue

Nadine Gublin - *Œnologue*

Cépages à grains rouges du conservatoire du château de Bissy : une base pour l'établissement d'un nuancier pictural

Gérard Mayen - *Citoyen curieux du monde*

Dépérissement du vignoble : la vigne a-t-elle une mémoire génétique ?

Héloïse Mahé - *Responsable de la Coordination Technique au pôle Technique et Qualité du BIVB*

Témoignage La Cave des Vignerons de Buxy et le vignoble de la Côte Chalonnaise de 1950 à nos jours

Roger RAGEOT – *Ancien Président de la cave des vigneronns de Buxy*

Les fêtes du vin à Beaune (1925-1926), échos des mises en scène de Vevey (1905) et de Bordeaux (1909) ?"

Vincent Chambarlhac - *Historien de l'Université de Bourgogne*

Retour sur les travaux d'André Lagrange : enquête historique sur les vigneronns de Bourgogne

Sonia Dollinger - *Directrice des archives de Beaune*

Vignes et vins comtois entre la fin du Moyen Age et le XIXe siècle : à la recherche des vignobles disparus

Paul Delsalle, - *Président du groupe de recherches historiques « Franche-Bourgogne*

Le vin comme monument dans la culture étrusque

Sophie Pérard - *Doctorante à Sorbonne Université*

Samedi 15 juin 2019

- Côte-Rôtie et Condrieu: une mémoire historique en évolution** **Christophe Caillaud - *Chargé de projet Service Scientifique Musée et site gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal***
- Le Jacquet, un cépage chargé d'histoire** **Hervé Garnier - *Président de l'association : Mémoire de la vigne***
- La renaissance du vignoble Dijonnais** **Gérard Ferrière - *Jardin des sciences de Dijon et chargé de mission auprès du Président du Muséum National d'Histoire Naturelle***
- Arpents du Soleil, renaissance réussie d'un site viticole normand historique** **Gérard Samson - *Vigneron, Fondateur du premier vignoble de Normandie***
- L'encépagement dans la grande Bourgogne à la fin du XVIII^e siècle** **Jean Rosen dit Petit Verdot - *Vice-président co-fondateur de l'association, « Rencontres des Cépages modestes » Directeur de recherche émérite CNRS***
- La mémoire de la nature : l'historicité** **Guillaume Lecointre - *Professeur du Muséum national d'Histoire naturelle Conseiller scientifique du Président du MNHN***
- La mémoire du vin** **Michèle Guilloux-Benatier - *Maître de Conférences en éméritat Université de Bourgogne***
- Le vin comme une mémoire de microbe** **Marc-André Selosse - *Muséum national d'Histoire naturelle et Universités de Gdansk (Pologne) & Kunming (Chine)***
- Conclusion des journées :
Mémoire de la vigne et du vin**

TABLE DES MATIERES

Sommaire des interventions	1
Vendredi 14 juin 2019.....	1
Samedi 15 juin 2019.....	2
Ouverture des journées Pontus de Tyard 2019	7
Jocelyne Pérard.....	7
La mémoire au service de l'Œnologie raisonnée : L'importance de l'observation dans le quotidien d'un œnologue	9
Nadine Gublin	9
Résumé de l'intervention.....	9
Cépages à grains rouges du conservatoire du château de Bissy : une base pour l'établissement d'un nuancier pictural	10
Gérard Mayen	10
Remerciements.....	10
Introduction.....	11
Pourquoi cette présentation	11
Processus.....	13
Le modèle cubain :	14
Résultats	16
Conclusions.....	18
Annexes.....	20
Calendrier :.....	21
Liste des 32 cépages utilisés :	21
Dépérissement du vignoble : la vigne a-t-elle une mémoire génétique ?	22
Héloïse Mahé	22
Viticulture et grandes crises sanitaires.....	22
Le Plan national dépérissement du vignoble.....	23
Le dépérissement : une notion complexe	24
A situation exceptionnelle, mesures exceptionnelles	24
Le Plan national Dépérissement	25
Les maladies du bois.....	26
Les viroses	26
Le court-noué	27
La flavescence dorée	27
Comment réagit la vigne à ces stress et contraintes répétés ?	28

La mémoire épigénétique de la vigne ?.....	29
Le viticulteur au cœur de la lutte.....	30
Premier bilan	31
La Cave des Vignerons de Buxy et le vignoble de la Côte Chalonnaise de 1950 à nos jours.33	
M. Roger RAGEOT	33
1950-70 : Du vin de table pour les mineurs	33
1970-1990 : le groupement de producteurs et la restructuration du vignoble. La naissance de l'AOC Côte Chalonnaise.	34
Aujourd'hui.....	34
Les fêtes du vin à Beaune (1925-1926), échos des mises en scène de Vevey (1905) et de Bordeaux (1909) ?"	36
Vincent Chambarlhac.....	36
Résumé de l'intervention.....	36
Retour sur les travaux d'André Lagrange : enquête historique sur les vignerons de Bourgogne	37
Sonia Dollinger	37
André Lagrange, ethnographe bourguignon	37
La biographie d'un homme de terrain.....	38
Un fonds d'archives pour comprendre.....	41
André Lagrange, ethnographe du monde rural	44
Vignes et vins comtois entre la fin du Moyen Age et le XIXe siècle : à la recherche des vignobles disparus"	48
Paul Delsalle.....	48
Le cas de Besançon.....	50
Comment expliquer l'ampleur des vignobles disparus ?.....	52
Comment expliquer la disparition des vignobles ?.....	53
Comment retrouver les vignobles disparus ?.....	53
La viticulture en altitude.....	55
Au pays de Jacques de Molay	57
Le vin comme monument dans la culture étrusque	59
Sophie Pérard.....	59
La mémoire du vin étrusque : quelques données :	60
Le vin comme monument.....	69
Se souvenir des morts	74

Côte-Rôtie et Condrieu: une mémoire historique en évolution	77
Christophe Caillaud	77
L'Antiquité	79
Le Moyen-Âge.....	81
Entre 950 et 1025	83
XI ^e siècle.....	83
XVII ^e siècle	83
Fin des années 1650	85
XVIII ^e siècle	86
XIX ^e siècle.....	94
Le Jacquet, un cépage chargé d'histoire	98
Hervé Garnier.....	98
La renaissance du vignoble dijonnais.....	104
Gérard Ferrière	104
Un riche passé viticole.....	104
Les rendez-vous manqués	105
Aujourd'hui : Dijon Métropole viticole	105
Un terroir idéal	106
Un potentiel important	107
Des vignes « haute-couture ».....	107
Inventer la vigne de demain	107
Partager l'ambition avec les citoyens.....	108
Arpents du Soleil, renaissance réussie d'un site viticole normand historique	109
Gérard Samson	109
INTRODUCTION	109
Situation géographique (carte).....	109
LA GENESE DES ARPENTS DU SOLEIL	110
La passion.....	110
Les éléments objectifs	111
L'AVENTURE DE LA RENAISSANCE	113
Les démarches administratives.....	113
L'expérimentation.....	116
Les résultats	116
Acteur du développement local.....	117
CONCLUSION	117

L'encépagement dans la grande Bourgogne à la fin du XVIII^e siècle.....	119
Jean Rosen dit Petit Verdot	119
La mémoire de la nature : l'historicité.....	121
Guillaume Lecointre.....	121
Patrimoine et historicité.....	122
Qu'est-ce que l'historicité ?.....	122
Atavismes : Les héritages du passé	124
Des dispositions dues à de très anciennes contraintes.....	125
La mémoire du vin	128
Michèle Guilloux-Benatier	128
Introduction :.....	128
Méthode analytique utilisée :	129
Conclusion :	134
Références bibliographiques :	135
Le vin comme une mémoire de microbe	136
Marc-André Selosse	136
Le vin: un triple héritage du terroir	136
Le fruit.	136
Les microbes fermentaires	138
Le fût et les tanins.	140
Conclusion.	142

OUVERTURE DES JOURNEES PONTUS DE TYARD 2019



Jocelyne Pérard : Responsable de la Chaire UNESCO Culture et traditions du vin, de l'Université de Bourgogne

Je suis très heureuse d'ouvrir les journées Pontus de Tyard 2019 intitulées cette année "La mémoire de la vigne et du vin" et reliées au fil conducteur de la problématique récurrente de cette manifestation "patrimoine et biodiversité".

C'est la 8^e édition des Journées au château médiéval de notre humaniste bourguignon portées par l'Association de BISSY-sur-FLEY, le Jardin des Sciences de Dijon et la Chaire UNESCO "Culture et Traditions du Vin" de l'Université de Bourgogne et la longévité de cet évènement, la fidélité de son public résultent sans conteste de la qualité scientifique des intervenants, spécialistes de disciplines variées.

Comment s'exprime la mémoire de la vigne et du vin ?

Il faut rappeler ici d'une part, que les plus vieilles traces avérées de vin retrouvées en Géorgie et en Arménie datent de 7000 ans Av. J-C, d'autre part, que dès le Néolithique, on trouve des preuves que nos ancêtres pratiquaient la cueillette de vigne sauvage (*vitis sylvestris*). C'est donc d'une longue histoire, d'une mémoire longue qu'il s'agit.

Rappelons aussi les progrès considérables réalisés pour identifier les cépages et leurs liens de parenté à partir des pépins de raisin retrouvés dans des dépôts vitivinicoles parfois très anciens. À ce titre, les archéobotanistes et les généticiens de la vigne et du vin de l'école de Montpellier, utilisant conjointement la morphométrie géométrique (reconnaissance de forme des pépins) et la paléogénomique (analyse de l'ADN) pour l'étude de plusieurs sites de sédiments archéologiques languedociens, ont pu identifier des types variétaux antiques. Ils ont montré que, dans les vignobles d'époque romaine, des vignes sauvages coexistent avec les vignes cultivées représentées par une grande variété d'espèces ; ils retrouvent aussi les liens de parenté entre les génotypes de l'Antiquité, mais aussi dans certains cas, mais non systématiquement, leur filiation avec certaines variétés

modernes, par exemple, avec l'Humagne blanc, la Mondeuse Blanche, l'Amigne, le Pinot Noir ou encore le Savagnin Blanc, soit une majorité de cépages blancs, ce qui n'est pas étonnant puisque les Romains préféraient ce type de vin.

Décrypter la mémoire de la vigne et du vin c'est aussi retrouver, plus près de nous, les traces génétiques des maladies passées et encore actuelles de *vitis vinifera* pour mieux les combattre ; retrouver également des cépages anciens mais oubliés, retracer l'histoire de vignobles historiques, disparus et renaissants aujourd'hui (ex : Normandie, Dijonnais), étudier les modes de conduite de la vigne et les pratiques œnologiques du passé en évaluant degré par degré les progrès réalisés jusqu'à nos jours ; c'est encore évoquer les événements festifs liés aux cycles phénologiques de la vigne, les vendanges, par exemple, ou encore les Journées PONTUS de TYARD qui nous rassemblent aujourd'hui.

Je vous remercie.

Jocelyne PERARD, responsable de la chaire UNESCO "Culture et Traditions du Vin" de l'Université de Bourgogne

LA MEMOIRE AU SERVICE DE L'ŒNOLOGIE RAISONNEE : L'IMPORTANCE DE L'OBSERVATION DANS LE QUOTIDIEN D'UN ŒNOLOGUE



Nadine Gublin : œnologue au domaine
Labruyère en Beaujolais et au domaine Jacques Prieur en
Bourgogne.

Résumé de l'intervention

L'intervention est un témoignage professionnel au service du vin depuis presque 40 années sans aucune référence scientifique ou historique. C'est seulement le parcours d'un œnologue qui au fil des années a essayé grâce aux connaissances scientifiques apportées par l'œnologie d'être plutôt observateur des terroirs bourguignons, accompagnateur de la qualité des vins élaborés et d'être surtout le moins interventionniste possible pour laisser ces terroirs s'exprimer le plus justement à travers ces vins.

Nadine GUBLIN

CEPAGES A GRAINS ROUGES DU CONSERVATOIRE DU CHATEAU DE BISSY : UNE BASE POUR L'ETABLISSEMENT D'UN NUANCIER PICTURAL



Gérard Mayen : Citoyen curieux du monde

Remerciements à

l'association Renaissance du
château de Bissy pour l'invitation,
à Charles Lelu et Stefan Pelissier
pour leurs photos, Monique
Gressard et Martine Mayen pour
l'aide aux vendanges.



Photo : Stefan Pelissier

Introduction

En lisant récemment un article du Monde¹ sur la mémoire, j'ai été ravi de découvrir que l'un des apports les plus réjouissants de la neurobiologie de la mémoire est l'invitation à ne rien faire, à rêvasser.

Bien sûr, l'article abordait avec beaucoup de références les différents types de mémoire, mais mettant en œuvre ma mémoire sélective (une parmi les 256 sortes identifiées d'après l'article) j'en ai retenu surtout que mémoire et plaisir sont associés, et que si la clé ouvrant aux mécanismes mémoriels est l'émotion, le frein le plus puissant à l'apprentissage est l'ennui.

Permettez-moi d'espérer qu'après mon intervention, vos fonctions mémorielles ne seront pas altérées.

Remarque sur le titre accolé à mon nom

« Citoyen curieux du monde ».

Lorsque Claude Jouve, m'a demandé d'accoler un titre à mon nom, je n'ai pas trouvé mieux, (peut être comme un clin d'œil à l'illustre Pontus, âme du lieu), que « citoyen curieux du monde ». Dans mon état de retraité de toute fonction salariée, je ne voyais rien de plus adapté que cet état à la fois actif mais aussi observateur de ce qui se déroule autour de moi, particulièrement dans le riche environnement du château.

Une énumération de titres liés à mes fonctions passées ne vous auraient pas vraiment aidés à cerner mon propos d'aujourd'hui.

Pourquoi cette présentation

En devenant membre de l'Association l'an dernier, j'avais trouvé très intéressant l'idée géniale de retracer l'histoire du vignoble local et régional en implantant la vigne conservatoire à quelques pas du château. Comme beaucoup d'entre vous, éminents spécialistes, j'aurais pu la regarder avec un œil scientifique et très certainement y faire des découvertes fantastiques.



Beaucoup plus modestement, je l'ai observée sous un angle plus trivial.

Puisque nous parlerons de mémoire de la vigne durant ces journées, j'ai tenté de déceler si cette vigne pouvait aider à construire une mémoire des couleurs.

Pour ce faire j'ai empiriquement constitué un nuancier développé à partir des vins obtenus avec les différents cépages à grains rouges du vignoble.

D'autre part en tant que peintre amateur, je pouvais trouver là des éléments nouveaux pour élargir ma palette de couleurs dans l'exécution de mes peintures à base de vin, les winarelles.



Par l'expérience, il m'est apparu que la gamme de couleurs obtenue par l'utilisation des pigments naturels du raisin (les anthocyanes présentes dans la peau des grains), avec des vins de diverses origines (mono-cépages ou mélanges) était vaste et que à priori peu de travaux recensant les valeurs colorimétriques des vins avaient été menés.





Je me suis donc donné comme objectif de disposer à la fin de l'expérience, d'un élément visuel relatif à l'échantillon de cépages du conservatoire, en vue de la réalisation d'oeuvres artistiques à partir de jus de raisin fermentés.

Mon exposé va tenter de vous présenter les processus, résultats et conclusions de ce travail.



Processus

La principale difficulté pour obtenir un travail véritablement comparatif était d'établir des critères objectifs respectant les phases habituelles de production de vin, tenant en considération que d'ordinaire la vendange du vignoble du château de Bissy est effectuée en mélangeant l'ensemble des raisins disponibles pour obtenir le délicieux clairet Pasithée.

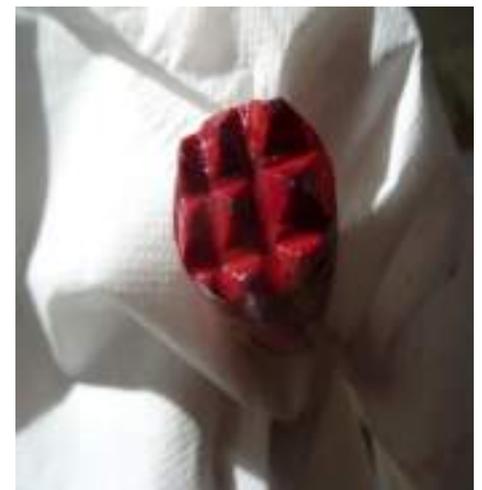
La vendange a été effectuée le même jour (5 septembre 2018) sur 32 pieds de vigne à raisins rouges, dont 4 sont considérés comme donnant du jus rouge (Gamay teinturier, Gamay Fréaux, Pinot



teinturier, Teinturier du Cher), et chaque pied concerné a été vendangé de 15 grains. Ces grains ont été conservés dans des flacons séparés.

3 jours après, pour chacun des échantillons un jus a été obtenu par pressurage avec un pilon de buis fabriqué pour l'occasion.

Afin de vérifier que chaque vin avait bien effectué ses fermentations avant d'être utilisé pour les tests de couleur, un processus (très amateur) a été mis en œuvre sur le modèle dit « cubain ». ⁱⁱ



Le modèle cubain : Il faut savoir que l'un des produits très largement disponible à Cuba est le préservatif distribué en très grande quantité à l'ensemble de la population (en vue de la régulation des naissances, bien entendu).

Dans un environnement économique difficile, ces préservatifs deviennent d'usage courant dans plusieurs situations surprenantes : les coiffeuses les utilisent pour effectuer des colorations de cheveux, les pêcheurs pour lancer leurs amorces, les garagistes pour réparer les pneus et les vignerons cubains en disposent pour vérifier la fermentation de leurs vins.

Ne disposant pas d'autant de technologie que nos amis sud-américains, je décidais donc de réaliser mon expérience en utilisant des doigts de gants en latex préalablement découpés.



Je les ai placés sur mes flacons dans un environnement sans lumière (ma cave pour tout vous dire). Une image étant parfois plus explicite que de longs palabres, je vous invite à vérifier avec moi le bon déroulé de cette étape qui a duré un mois environ.



Au bout d'un mois environ, lorsque la dépression « latexienne » a été vérifiée pour chacun des flacons, j'ai considéré que l'expérience picturale pouvait commencer.



Résultats

J'ai effectué une pose des jus obtenus en 4 passages successifs (après séchage de chaque étape – méthode humide sur sec) avec un pinceau Léonard Black Ruby N°12 sur papier Velin d'Arches (grammage torchon 300g).

J'ai obtenu 2 nuanciers que vous pouvez observer dans cette salle, l'un présentant 32 nuanciers séparés et l'autre l'ensemble des cépages sur une seule feuille.



Conclusions

Le nuancier obtenu couvre une gamme de 128 couleurs allant d'un gris-jaune pâle à un quasi-noir en passant par un ensemble de couleurs variées à prédominance jaune, bleu, violet, carmin, marron et gris. Le spectre final représentant l'ensemble des nuances est visible sur la diapositive suivante.



La capacité de coloration des cépages est extrêmement variée. Tous les cépages récoltés produisent des raisins à peau « rouge » mais la capacité de colorisation des jus est d'une grande variété.



D'autre part l'abondance des jus est aussi extrêmement variable. Par exemple certains récipients en fin de fermentation contenait très

peu de jus, alors que le nombre de grains utilisés pour l'expérience était rigoureusement les mêmes.



On note aussi visuellement une capacité de « teinture » très diversifiée. Après 4 passages, certains cépages apportent peu de nuances alors que d'autres démontrent une capacité graduelle de coloration relativement élevée.

Sur un plan pictural, l'expérience m'aura permis d'identifier certains cépages à même de servir à la réalisation de « winarelles ».

Le mélange de l'ensemble

des jus en fin d'expérience, a donné un jus unique, utilisé ensuite pour la réalisation de tableaux dont un est présenté aujourd'hui. On remarquera d'ailleurs le pouvoir assez peu colorant du mélange obtenu.

Si l'expérience est de nouveau menée en 2019, elle permettra de vérifier

si les couleurs obtenues sont stables dans le temps (considérant que le murissement des raisins en 2018 a été servi par un ensoleillement de grande densité, et une maturité maximum au moment de la récolte)

de préparer des jus spécifiques plus abondants avec les cépages les plus à même de servir la démarche artistique.

Pour les vendanges 2019, la possibilité de continuer le travail en association avec une (des) équipe(s) scientifique(s) serait bienvenue.

Les travaux pourraient amener à des études plus approfondies sur les éléments permettant de déterminer les processus de coloration en oeuvre pour chaque cépage ainsi qu'à la mise en place d'un process plus conforme aux canons scientifiques.

A noter que d'autres pistes de recherche sont certainement envisageables suivant les intérêts des scientifiques potentiellement intéressés.

Pour terminer, j'espère que cette expérience apportera quelques éléments pour contribuer à la construction d'éléments mémoriels dans la connaissance des vins.

D'autre part je confirme avoir vérifié un des éléments présenté lors de mon introduction : je pense avoir contribué à améliorer ma mémoire car j'ai beaucoup appris et je ne me suis pas ennuyé tout au long de cette expérience.

Je vous remercie de votre attention



Contact : gerardmayen@gmail.com

Annexes

Adhérent de l'association « la renaissance du château de Bissy sur Fley », Gérard Mayen est engagé dans un travail artistique consistant à peindre à partir de vin selon une méthode appelée « winarelle ».

Peindre avec du vin rouge était une technique utilisée en Italie et dans les pays des Balkans avant la diffusion des produits de peinture manufacturés (fin du 19^{ème} siècle). La technique est proche de l'aquarelle et du lavis. La base utilisée est du vin.

Pour ce faire, Gérard Mayen utilise des vins millésimés non dilués. Cette approche permet de mettre en communion étroite, le produit de base et le lieu (ou la situation) représenté(e).

Les nuances sont obtenues par différentes approches: plus ou moins longue oxydation, multiples passages du produit de base, mouillage du papier, manipulation du support, etc.

Gérard Mayen a procédé en 2018 à la réalisation d'un premier nuancier relatif au conservatoire du château de Bissy sur Fley sur la base d'une méthode mise en œuvre afin de garantir un traitement identique pour chaque jus obtenu.

Calendrier :

5 septembre 2018 : récolte des grains

8 septembre 2018 : pressurage avec un pilon de buis et couverture des récipients avec un tube de latex

12 septembre 2018 : réalisation de photos de chaque cépage

04 octobre 2018 : réalisation du nuancier par 4 passages successifs (après séchage de chaque étape) avec un pinceau Léonard Black Ruby N°12 sur papier Velin d'Arches (grammage torchon 300g)

Liste des 32 cépages utilisés :

Bachet, Beau noir à jus blanc, Béclan, Berligou,

César, Côt à jus blanc,

Enfariné noir,

Dameron, Douce noire,

Franc noir de Haute Saône, François noir,

Gamay de Bouze, Gamay de Chaudenay, Gamay Fréaux, Gamay à jus blanc, Gascon, Genouillet à jus blanc, Gueuche noir,

Meslier noir,

Pineau d'Aunis, Pinot droit, Pinot fin (ou liebault), Pinot gris (ou Beurot), Pinot Meunier, Pinot noir, Pinot teinturier, Poulsard,

Samoriau

DEPERISSEMENT DU VIGNOBLE : LA VIGNE A-T-ELLE UNE MEMOIRE GENETIQUE ?



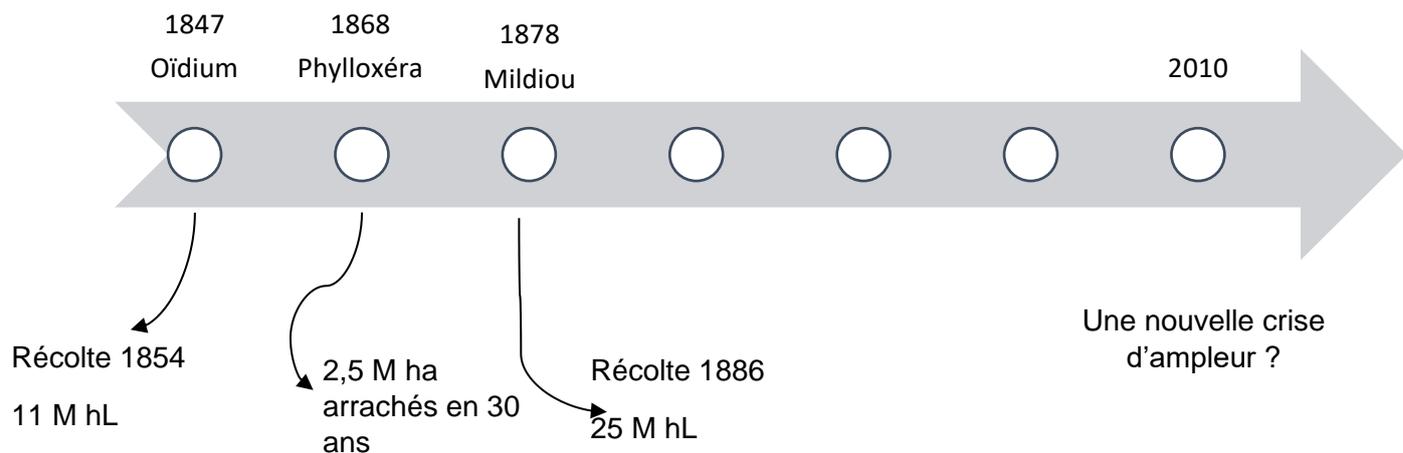
Héloïse Mahé : Responsable de la Coordination
Technique au pôle Technique et Qualité du BIVB

Viticulture et grandes crises sanitaires

Les viticulteurs ont toujours travaillé avec les maladies de la vigne. De grandes crises sanitaires ont émaillé la viticulture européenne au XIX^{ème} siècle. La première en 1847 est celle de l'oïdium. Elle entraîne une baisse de la récolte à un minimum de 11 millions d'hectolitres en 1854 (Galet P., 1999). A la fin des années 1860, c'est le phylloxéra qui fait son entrée dans le vignoble européen. 2,5 millions d'hectares seront arrachés en 30 ans en France. Un million ne sera jamais replanté suite à cette crise. La dernière de ces crises consécutives est celle du mildiou, à la fin des années 1870. La récolte 1886 ne sera en France que de 25 millions d'hectolitres alors qu'elle était en 1875 de 86 millions d'hectolitres. Ces crises ont fait du vignoble français ce qu'il est aujourd'hui. Elles ont aussi structuré le vignoble mondial, étant le point de départ de l'essor des vignobles du nouveau monde.

Chacune de ces crises ont nécessité des adaptations. Généralisation des traitements chimiques avec le soufre et la bouillie bordelaise respectivement dans les cas de l'oïdium et du mildiou, et de façon encore plus structurante la généralisation du greffage pour lutter contre le phylloxéra, durablement implanté dans les vignobles européens. La filière viticole reste aujourd'hui vigilante face au risque que présenteraient de nouvelles maladies émergentes.

Grandes crises sanitaires qui bouleversent le vignoble



Le Plan national dépérissement du vignoble



Figure 1 : Chiffre-clef du
dépérissement en France
(Source : PNDV)

Plus d'un siècle après la fin de ces crises, au début des années 2010, on a constaté une baisse tendancielle de la production, subie, et une baisse globale de la longévité des vignobles. On estime que 4 à 5 % du vignoble disparaît chaque année, cette baisse de rendement et de longévité des vignobles entraînant une perte de compétitivité des exploitations. Ce phénomène a été défini comme le « dépérissement du vignoble » : une baisse pluriannuelle subie de la productivité du cep et sa mort prématurée, brutale ou progressive, due à une multiplicité de facteurs. Parmi ces facteurs des maladies nouvelles ou bien connues, des pratiques culturales, des stress climatiques etc. La perte de rendement due aux dépérissement dans les AOC françaises a été estimée en 2014 à 4,6 hL/ha (Figure 1).

Ce constat, et la mémoire des grandes crises historiques, a conduit à une mobilisation sans précédent pour la viticulture moderne : l'ensemble des régions viticoles françaises s'est rassemblé en 2016 pour lancer un plan d'action national : le plan dépérissement. Un bilan critique des connaissances a été réalisé et a permis de définir des priorités d'action et de recherche. Des moyens financiers et humains, à la hauteur des enjeux, ont été mobilisés par les interprofessions françaises et l'Etat, qui se sont mobilisés aux côtés des viticulteurs, négociants, pépiniéristes, techniciens, chercheurs etc.

Le Plan national dépérissement du vignoble aujourd'hui ce sont notamment 21 programmes de recherche pour plus de 6 millions d'euros investis, plus de 45 équipes de recherche partenaires, 300 viticulteurs réunis en groupes d'action et une plateforme centrale de collecte des données d'observation du vignoble. Les premiers programmes de recherche et les actions lancées en 2017 livrent leurs premiers résultats, que ce soit dans la connaissance des maladies ou de la physiologie de la vigne que dans la mobilisation des différents acteurs de la filière viticole. Une marque collective de certification des bois et plants de vigne a ainsi vu le jour fin 2018 sous l'impulsion des pépiniéristes français.

✓ **Menace de dépérissement généralisé du vignoble :**

- ▶ Baisse de productivité du vignoble
 - ▶ Baisse pluriannuelle des rendements
 - ▶ Diminution de la longévité du vignoble
 - ▶ Perte de compétitivité des exploitations
- ✓ Disparition chaque année de 4 à 5 % du vignoble
- ✓ **40 ans de recherche** et des avancées...
mais peu de résultats transférables sur le terrain
- Prise de conscience de la filière

Le dépérissement : une notion complexe



■ Les dépérissements

- ▶ Non pas une cause et sa solution mais **des facteurs et des effets sur lesquels agir**



■ Définition

- ▶ Les dépérissements traduisent une **baisse pluriannuelle** subie de la **productivité du cep** et/ou sa **mort prématurée** brutale ou progressive liée à une multiplicité de facteurs



A situation exceptionnelle, mesures exceptionnelles

- Une **étude innovante** et un **bilan critique** des connaissances
- Un **plan d'action inédit** avec **des moyens ambitieux**
- Une gouvernance spécifique : engagement à parité **Etat-Profession**
- **Mobilisation** de tous les acteurs
 - Viticulteurs, Etat, interprofessions, pépiniéristes, techniciens, chercheurs...



Le Plan national Dépérissement

■ 1 objectif : 4 ambitions



Placer le viticulteur
au cœur de la lutte



Améliorer et sécuriser la production
de matériel végétal de qualité



Collecter toutes les observations du
vignoble pour mieux gérer et anticiper

21 programmes de recherche financés

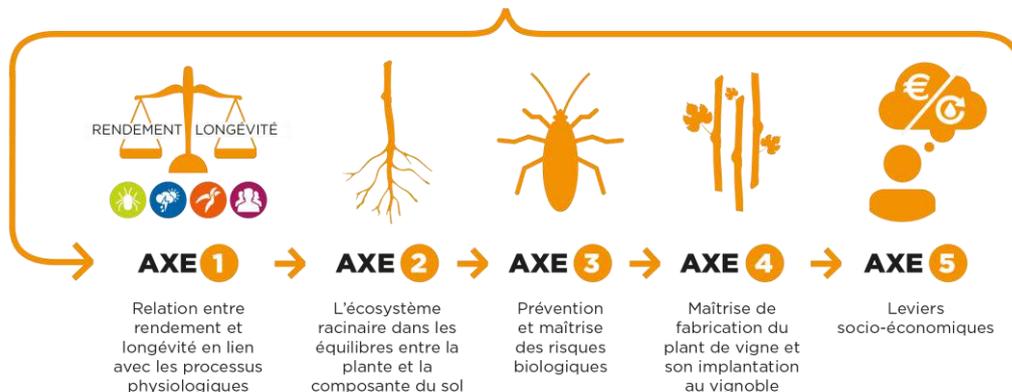
- de 6 millions d'euros investis
- + de 45 équipes de recherche partenaires,
- les interprofessions, Chambres d'agriculture, lycées viticoles, les GDON et FREDON, les pépiniéristes



Mieux comprendre
les dépérissements



VISION INTÉGRÉE ET GLOBALE DES CONNAISSANCES

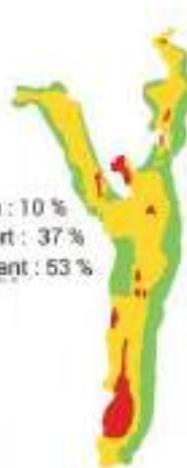


Les maladies du bois

Principal facteur du dépérissement constaté sur le terrain par les viticulteurs : les maladies du bois sur lesquelles on a encore beaucoup de choses à découvrir. Connues depuis l'Antiquité, elles reviennent aujourd'hui en force. Elles sont dues à des cortèges de champignons dont le dénombrement par les chercheurs n'est pas encore terminé. Toutefois les causes des symptômes eux-mêmes sont encore mal connues : émission de toxines par les champignons, perturbations physiologiques dans les vaisseaux de la plante ? Beaucoup de travaux ont été conduits sur l'impact des pratiques de taille dites parfois « mutilantes ». Ces tailles conduisent à la formation de cônes de dessiccation dont la multiplication perturbe le trajet de sève dans le cep. Les viticulteurs se tournent aujourd'hui vers des pratiques de taille dite « durable », en respect des flux de sève qui perturbent moins la physiologie de la plante. Le nombre de formations à ces techniques a explosé ces dernières années.



Amadou : 10 %
Bois mort : 37 %
Bois vivant : 53 %



- Connues depuis l'Antiquité
 - Dues à des cortèges de champignons mais causes des symptômes mal connues
 - ▶ Toxines, perturbation physiologique ?
 - Nouvelles connaissances
- Changement des pratiques de taille : taille « durable »

Les viroses

Les viroses constituent une part probablement sous-estimée des dépérissements. Endémiques pour la plupart, elles se propagent rapidement par le matériel végétal. La reconstruction du vignoble après le phylloxéra a ainsi entraîné une propagation importante de la maladie du court-noué. Cette dernière est transmise dans les vignes en place par des nématodes du sol. Comme son nom l'indique, le court-noué modifie profondément l'aspect du feuillage, formant au printemps des tâches jaunes caractéristiques dans le paysage. Des temps de jachère parfois très longs sont nécessaires avant d'envisager une replantation. En l'absence de tout moyen de lutte curative, le court-noué représente une menace pour le futur de la culture de la vigne sur certaines parcelles. Aujourd'hui les recherches

se penchent sur des techniques agronomiques de minimisation des symptômes (IFV d'Orange) et sur la prémunition pour développer des clones tolérants aux souches de virus les plus virulentes (INRA de Colmar).



Le court-noué

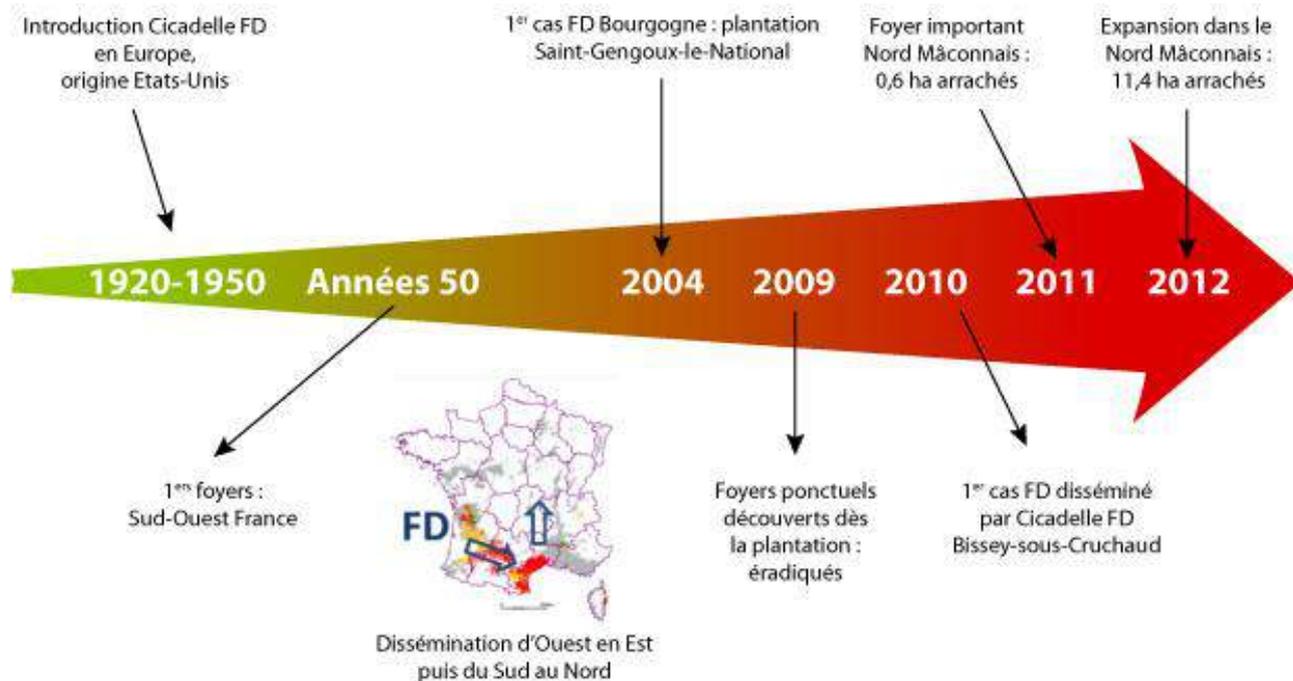
- Le court-noué : maladie à virus transmise par des nématodes du sol et par le matériel végétal
 - ▶ Menace le futur de la vigne sur ces terrains
 - ▶ Aucun moyen de lutte curative
 - ▶ Recherche de solutions pour « vivre avec le court-noué »



Les 2/3 du vignoble infectés ?

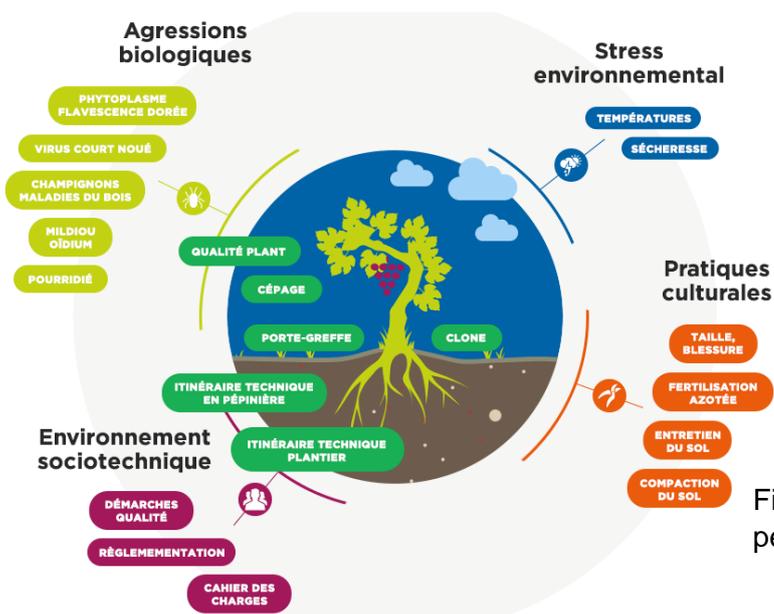
La flavescence dorée

Problème plus récent mais qui concerne maintenant les 2/3 du vignoble français, la Flavescence dorée est causée par un phytoplasme endémique mais transmis de manière épidémique par une cicadelle introduite depuis l'Amérique du Nord dans les années 1950. Cette maladie nécessite une gestion collective pour maintenir l'épidémie sous contrôle. En 2016, les surfaces viticoles qui se trouvent en périmètre de lutte obligatoire contre la Flavescence Dorée correspondent à plus de 556 000 ha, soit 73 % du vignoble (INRA Bordeaux). Depuis 2013, les surfaces viticoles en périmètre de lutte ont augmenté de 25,5 %. Complémentaires des traitements phytosanitaires contre la cicadelle vectrice, la lutte contre la maladie passe par la plantation de ceps sains (sélections et traitement à l'eau chaude) et la prospection fines des zones contaminées. La Bourgogne est citée en exemple pour sa gestion de la maladie. On y teste depuis quelques années le génotypage des souches de phytoplasmes afin de traiter uniquement lorsqu'il s'agit d'une souche susceptible d'être propagée par la cicadelle de la flavescence dorée.



- Un phytoplasme endémique transmis par une cicadelle introduite
- 75% du vignoble français est concerné
- Pour éviter la propagation de l'épidémie : lutte préventive collective.
 - ▶ La Bourgogne en exemple

Comment réagit la vigne à ces stress et contraintes répétés ?



(Source : PNDV)

Les exemples précédents ne représentent qu'une faible part de l'ensemble des stress et agressions auxquels peut être soumise la vigne (Figure 2). Piste nouvelle dans l'étude des dépérissements : la mémoire épigénétique de la vigne.

Figure 2 : Plus de 70 facteurs de stress et agressions peuvent toucher la vigne (Source : PNDV)

L'épigénétique est l'étude des changements dans l'activité des gènes, n'impliquant pas de modification dans la séquence d'ADN et pouvant être transmis lors des divisions cellulaires. Ces modifications, contrairement aux mutations, sont réversibles. Elles concernent tous les organismes et constituent des informations qui modulent le fonctionnement du génome. Il a ainsi été récemment montré dans une étude sur le riz que l'atrazine, molécule herbicide, peut modifier l'épigénétique de la plante en affectant plusieurs centaines de gènes (Gallusci P., 2017).

Comme tout organisme, la vigne pourrait garder en mémoire des stress variés, répétés, et exprimer ainsi son génome de façon différenciée. Un programme de recherche porté par l'Université de

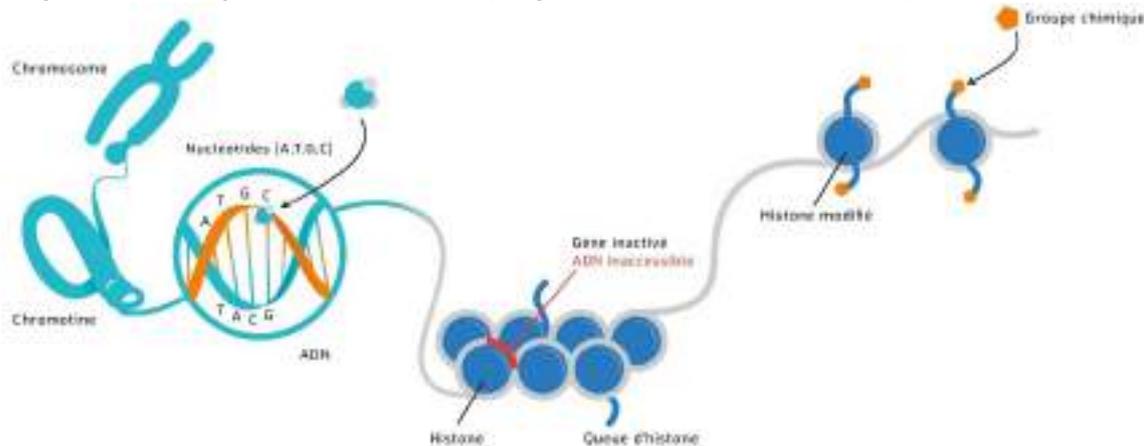


Figure 4 : Modification des histones (Source : leem.org)

Bordeaux et l'INRA, EPIDEP, s'intéresse ainsi à l'impact des traitements phytosanitaires et de l'effeuillage, pratique courante dans le vignoble. Les effets à court et long terme de ces pratiques sur la physiologie de la plante, son état de stress et l'expression des gènes sont mesurées. Il s'agit de vérifier s'il y a des modifications dans l'expression du génome, si ces modifications sont conservées et surtout si elles conduisent à un état de dépérissement. Des analyses métaboliques (sucres, amidon, acides organiques, lipides, acides aminés etc.) sont conduites sur trois ans, ainsi que des analyses molécules : d'un côté le transcriptome, c'est-à-dire les ARNm (messagers) produits de l'expression des gènes et l'épigénome, état de la méthylation de l'ADN qui module son expression (Figure 3).

L'objectif, au-delà d'une meilleure compréhension des mécanismes et conséquences des pratiques culturales est le développement d'outils de diagnostic des ceps en dépérissement avant l'apparition des premiers symptômes visibles.

La mémoire épigénétique de la vigne ?

- Comme les animaux, les plantes stockent dans leur ADN quantité d'informations qui modulent le fonctionnement du génome
 - ▶ Transmises entre cellules, ces infos sont la mémoire épigénétique



Effeillage



Traitements
phytosanitaire

Effets à **court terme** et
à **long terme** sur

- Physiologie de la plante
- Etat de stress
- Expression des gènes

Ces modifications sont-elles conservées ?

Conduisent-elles à un dépérissement ?

■ Analyses métaboliques

- ▶ Sucres
- ▶ Amidon
- ▶ Acides organiques
- ▶ Lipides
- ▶ Acides aminés

■ Analyses moléculaires

- ▶ Transcriptome : ARNm produits de l'expression des gènes
- ▶ Epigénome : état de la méthylation de l'ADN qui module son expression

Le viticulteur au cœur de la lutte

■ Formation, sensibilisation et changement des pratiques

Outil de diagnostic et OAD

Magazine Web



Webformation



Mieux connaître LES DÉPÉRISSEMENTS POUR AGIR



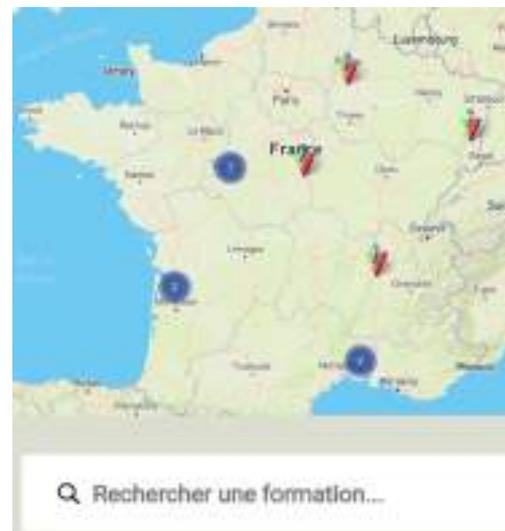
Carnet du Plan

31 fiches actions



Plus de 500 viticulteurs dans des réseaux d'acteurs

Des formations démultipliées



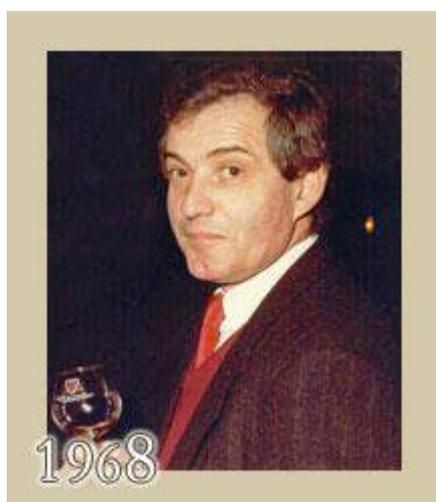
Premier bilan

■ Une mobilisation de tous les acteurs

- Les réseaux Mobilisation Innovation Vigneronne avec les chambres d'agriculture
 - ✓ 29 réseaux dans 3 bassins viticoles : Rhône-Provence, Val de Loire et Charentes
 - ✓ 280 vigneronns engagés
- D'autres réseaux se constituent : enrroulement, court noué , maladies du bois

- Une offre de formation renouvelée et dynamique
 - **50 formateurs formés** dans des formations spécifiques
 - **500 vigneronns formés chaque année** grâce au concours financier du VIVEA et du FAFSEA
 - Un **bloc de compétences « Dépérissement »** dans les CQP Ouvriers spécialisés et ouvriers qualifiés de l'exploitation viticole
 - Une **webformation** qui a permis à 150 personnes de débiter leur formation en 4 mois
 - Une communication digitale qui fonctionne
 - Newsletter diffusée à **950 inscrits**
 - Des réseaux sociaux de plus en plus actifs **650** abonnés sur **Twitter**, **200** abonnés **Facebook**, une communauté en pleine croissance sur LinkedIn
 - Un site web bien référencé avec des webzine réguliers

LA CAVE DES VIGNERONS DE BUXY ET LE VIGNOBLE DE LA COTE CHALONNAISE DE 1950 A NOS JOURS



M. Roger RAGEOT : Ancien directeur de la Cave
des Vignerons de Buxy

1950-70 : Du vin de table pour les mineurs

La CVB (cave des vigneronns de Buxy) a été fondée en 1931 dans un contexte de crise viticole et d'essor du mouvement coopératif.

Le vignoble a souffert de la seconde guerre mondiale : les hommes prisonniers, des vignes ont été abandonnées et seuls les vins de table ont résisté. De nombreuses exploitations se sont mises à la production laitière.

En 1950, la cave a récolté 14 000 hl de vin de table rouge pour 60hl de pinot noir, 1700 hl de Montagny et 2900 hl d'Aligoté.

Le vin de table était vendu entièrement chaque année aux particuliers, en bonbonnes, fûts ou quarts. Les clients venaient essentiellement de Montceau les Mines et du Creusot, les villes industrielles voisines. Chaque samedi étaient vendus 200 hl au détail.

La CVB ne réussissait pas à répondre à la demande: le rouge 10° était en rupture de stock. Elle dut s'associer avec la cave coopérative de Vergèze dans le Gard pour fournir. Il fallait développer.

1970-1990 : le groupement de producteurs et la restructuration du vignoble. La naissance de l'AOC Côte Chalonnaise.

Le 17 janvier 1970 la cave fut reconnue comme groupement de producteurs.

Elle embaucha une technicienne viticole, mise à disposition de la chambre d'agriculture pour accompagner les viticulteurs de toute la région.

Un plan de restructuration du vignoble, commune par commune fut établi, en vue de rétablir un vignoble de qualité.

En 1985 fut inaugurée la cuverie à pigeage des rouges , la cuverie des blancs et une nouvelle réception de la vendange avec des cuves d'égouttage, ainsi que la cave à fûts pour le vieillissement.

Des aménagements furent également réalisés sur le site de la cave de St Gengoux le national, suite à la fusion de 1976, avec l'installation d'un pressoir et d'un égouttoir.

En 1986 furent mises en place les sélections à la vigne et en 1988 la première présentation de cuvées au Chanteflutage.

En 1989 naquit l'AOC Côte Chalonnaise.

En 1990 fut installée la nouvelle chaîne d'embouteillage, revue en 2000.

Aujourd'hui

A ce jour, la cave vinifie 1100ha de vignes AOC de la Côte Chalonnaise et de Mâcon (aire de la cave de St Gengoux le national). Deux autres caves coopératives travaillent sur les villages voisins (Bissey sous Cruchaud et Genouilly).

Les équipements : réception de vendange, cuverie de vinification inox avec pigeage pour les AOC rouges et cuve d'égouttage pour les AOC blancs, cave à fûts (280 pièces de 228 litres et 12 foudres de 60 hl à 200 hl).

D'importants équipements ont été réalisés par les associés coopérateurs sur leurs aires.

La commercialisation des vins : La plus grande partie des vins est vendue en bouteilles, soit plus de 8 millions de cols en 2019 (export-détail-grande distribution, cafés et hôtels restaurants). Le reste est vendu au négoce bourguignon.

Les terrains classés AOC : Il reste peu de parcelles disponibles dans les terroirs AOC régionales et il n'en reste plus dans les zones AOC village.

Le chiffre d'affaires de la CVB est de 40 millions d'euros.

PS : cette intervention remplace le témoignage de M Aubert de Villaine - *Président d'honneur de l'association des Climats du vignoble de Bourgogne-patrimoine mondial*

LES FETES DU VIN A BEAUNE (1925-1926), ECHOS DES MISES EN SCENE DE VEVEY (1905) ET DE BORDEAUX (1909) ?"



Vincent Chambarlhac : Historien
de l'Université de Bourgogne

Résumé de l'intervention

Les fêtes du vin à Beaune en 1925, 1926, inédites en Bourgogne, s'inspirent du précédent bordelais (1909), et des fêtes des vigneronns de Vevey. Dans l'invention beaunoise d'un folklore appliqué, la mémoire de ces précédents jouent, inspirent Jacques Copeau en 1926. L'intervention se propose d'évoquer les usages de cette mémoire.

RETOUR SUR LES TRAVAUX D'ANDRE LAGRANGE : ENQUETE HISTORIQUE SUR LES VIGNERONS DE BOURGOGNE



Sonia Dollinger : Directrice des archives de
Beaune

André Lagrange, ethnographe bourguignon

Lorsqu'il lit les historiques de la création du Musée du vin de Bourgogne présents sur Internet ou sur les dépliants édités à destination du public, le lecteur s'aperçoit immédiatement que la personnalité inévitablement mise en avant est Georges Henri Rivière, fondateur du Musée des Arts

et traditions populaires et véritable icône des muséographes qui l'ont gratifié du titre de « magicien des vitrines », titre repris dans un ouvrage éponyme de Nina Gorgus¹.

Certes, à partir de 1945, Georges Henri Rivière, personnage brillant de la scène intellectuelle parisienne, homme de réseaux à la carrière exceptionnelle qui le conduit à la direction de l'ICOM (Conseil International des Musées) joue un rôle non négligeable dans l'ouverture et la conception muséographique du Musée du vin, installé définitivement dans l'ancien hôtel des ducs de Bourgogne en 1946.

Pourtant, si l'on regarde plus en détails, et de l'aveu de Georges Henri Rivière lui-même, un autre personnage plus discret, moins mondain mais plus truculent, peut être considéré comme l'un des pères fondateurs du lieu, grâce à ses collectes et ses enquêtes orales. Ses travaux ont abouti à la rédaction d'un catalogue détaillé des collections du musée² (paru bien après la mort de Lagrange) mais aussi à celle d'un ouvrage ethnographique et scientifique malgré son caractère apparemment fictionnel, *Moi, je suis vigneron*³. Cet individu n'est autre qu'André Lagrange, ethnographe bourguignon, un homme de terrain essentiel à la compréhension du monde viticole des années 1930 à 1950 et acteur majeur de la naissance du nouveau Musée du vin de Bourgogne en 1945-46⁴.

C'est chez ce personnage que Georges Henri Rivière réside le plus souvent lorsqu'il vient en Bourgogne et c'est de leur coopération que naissent les vitrines du Musée du vin encore présentes aujourd'hui pour certaines.

La biographie d'un homme de terrain

Grâce à un travail universitaire réalisé par Estelle Vieux-Fort⁵, la biographie d'André Lagrange est désormais bien mieux connue. Il est plus aisé de retracer et de comprendre le parcours de cet homme et son intervention à Beaune qui, pourtant, n'était pas son terrain d'étude à l'origine.

Issu lui-même d'une famille de vigneron, André Lagrange naît à Chagny en 1909. Son père, instituteur, est nommé en Saône-et-Loire, à Bissey-sous-Cruchoy, en 1912 et à Romenay en 1921 où il devient directeur de l'école communale. André Lagrange suit donc ses parents au gré des mutations de son père. Cette proximité avec le milieu rural et viticole renforce son intérêt pour ses origines.

Pensionnaire au lycée de Mâcon, il est élève en khâgne puis étudiant à l'Université de Lyon en licence de Lettres. Pendant ses jours de congés, il parcourt la campagne de Saône et Loire à bicyclette et entreprend ses premières fouilles aux alentours de Romenay étant passionné d'archéologie. Ses travaux archéologiques sont reconnus par ses pairs, notamment par Gabriel Jeanton avec lequel il collabore à l'élaboration de la carte du monde romain pour la partie bressanne.

¹ Gorgus Nina, *Le magicien des vitrines*, Editions de la Maison des sciences de l'homme, Paris, 2003, 416 p.

² Musée du vin de Bourgogne à Beaune. Catalogue, Maisonneuve et Larose, Paris, 1965.

³ Lagrange André, *Moi, je suis vigneron*, Editions du Cuvier, Villefranche en Beaujolais, 1960, 360 p. Cet ouvrage a fait l'objet d'une réédition préfacée par Vincent Chambarlhac, Sonia Dollinger et Estelle Vieux-Fort aux Editions universitaires de Dijon en 2015.

⁴ La naissance du Musée du vin est, en effet bien antérieure à l'action de Georges Henri Rivière et d'André Lagrange puisque les premières mentions d'un musée apparaissent dès les années 1910 mais cet aspect fera l'objet d'une étude ultérieure.

⁵ Vieux-Fort Estelle, *André Lagrange, figure méconnue de l'ethnographie bourguignonne*, Mémoire de Master I Recherches réalisé sous la direction de Vincent Chambarlhac, Université de Bourgogne, 2014, 101 p.

C'est donc un homme de terrain, voire de terroir, auquel nous avons affaire, un personnage qui connaît les pratiques de la viticulture et les acteurs de la vigne, ce qui lui sera fort utile pour ses collectes futures.

À la fin des années 1920, il fonde le musée du terroir de Romenay en collaboration avec François Pépin, géomètre, et aidé par les conseils de Gabriel Jeanton, président du tribunal de Mâcon, conservateur du Musée de Tournus et membre de l'Académie des Belles lettres de Macon, dont il est le disciple. Gabriel Jeanton introduit Lagrange dans la Société des Amis des arts et des sciences de Tournus. C'est à cette période qu'André Lagrange rédige ses premiers articles scientifiques et écrit un de ses mémoires de licence de lettres sur le thème des voies romaines en Saône-et-Loire. Cette passion pour l'archéologie le conduit avec François Pépin à la création d'un musée du Terroir pour exposer les vestiges archéologiques découverts mais aussi les objets de la vie quotidienne collectés dans les fermes qu'il visite. André Lagrange s'affirme donc peu à peu au sein des sociétés savantes de Saône-et-Loire et commence à jouir d'une notoriété scientifique à l'échelle locale.

Si André Lagrange est un scientifique, il participe également volontiers au mouvement folkloriste des années 1920 et 30 puisqu'il fonde ou appartient à plusieurs groupes folkloriques bourguignons. Conscient également de l'importance de la valorisation touristique, il prend la tête du syndicat d'initiative de Romenay. Il est donc déjà conscient du lien fort existant entre recherches scientifiques - en l'occurrence archéologiques - et valorisation touristique et culturelle d'un territoire. Ses actions participent d'un mouvement plus général qu'on peut observer au niveau national et bourguignon comme l'ont montré les travaux de Gilles Laferté⁶

L'époque est au rayonnement de l'ethnographie rurale qui est en pleine essor. Lors de l'Exposition internationale des arts et techniques de 1937, le gouvernement de Front populaire s'implique dans la réalisation d'un Centre rural au sein duquel le musée de Romenay est sélectionné en tant que représentation culturelle populaire type. Comme l'écrit Estelle Vieux-Fort⁷, il est alors cité en exemple pour servir de modèle aux communes de France qui voudraient s'en inspirer pour leur propre musée. Georges Henri Rivière émet alors le rêve un peu fou que les 36 000 communes de France aient ce type de musée rural.

C'est là qu'André Lagrange fait une rencontre décisive avec Georges-Henri Rivière, devenu responsable du département des Arts et traditions populaires la même année. Les deux hommes, désormais unis par un sentiment d'estime mutuel ne cesseront de collaborer à la mise en valeur muséographique des musées de Romenay puis, à partir de 1945-46 du musée du vin de Bourgogne à Beaune. Rivière a d'ailleurs été impressionné par les travaux de Lagrange à Romenay et cherche absolument à s'adjoindre ses services.

Parallèlement, André Lagrange effectue des recherches ethnographiques dans le cadre d'une thèse sur les techniques et l'homme du vignoble, plus particulièrement sur l'ancien outillage restitué à son cadre technique, social et idéologique. Il parcourt la région et visite environ 600 communes viticoles à la rencontre des vigneronns ayant connu la période préphylloxérique et recueille nombre de témoignages qu'il relève sur fiches. En observant ces fiches, on remarque assez rapidement que la typologie documentaire qu'il emploie à cette occasion suit la méthode des ATP. Ces enquêtes sont interrompues par la Seconde Guerre mondiale puisqu'André Lagrange est prisonnier des forces d'occupation de juin 1940 à mai 1945. Pendant la captivité de Lagrange, Georges-Henri Rivière

⁶ Laferté Gilles, *La Bourgogne et ses vins, image d'origine contrôlée*, Belin, Paris, 2006, 320 pages.

⁷ Vieux-Fort Estelle, *André Lagrange, figure méconnue de l'ethnographie bourguignonne*, Mémoire de Master I Recherches réalisé sous la direction de Vincent Chambarlhac, Université de Bourgogne, 2014, 101 p. Le travail d'Estelle Vieux-Fort a d'ailleurs précisé les origines du Musée de Romenay qui restaient assez imprécises dans l'ouvrage de Nina Gorgus, centré sur la personnalité de Rivière.

continue à œuvrer aux ATP qui semblent ne pas souffrir de nouveau gouvernement comme Rivière l'écrit lui-même en 1941 : « (...) le folklore autant que l'ethnographie folklorique sont appelés à bénéficier des circonstances⁸. »

Dès la Libération, il reprend à la fois son métier d'enseignant au lycée de Saint-Etienne et ses études ethnologiques.

En 1946, il devient chargé de mission du département des Arts et Traditions Populaires et c'est dans ce contexte qu'il travaille avec Georges Henri Rivière et l'équipe des ATP à la création du Musée du vin de Bourgogne, situé à Beaune. L'intitulé de la mission est simple « Enquête sur la viticulture en Bourgogne », il mène cette enquête de 1946 à 1950 et se sert également des enquêtes qu'il a déjà pu effectuer dans le vignoble de Saône-et-Loire. Son expérience dans ce domaine est précieuse à l'équipe tout comme son aisance à approcher le monde viticole dont il est familier.



Un courrier de Georges Henri Rivière au directeur des Musées de France en date du 24 avril 1946 nous renseigne sur la manière dont André Lagrange et Rivière œuvrent non seulement à la collecte par le biais des enquêtes mais qu'André Lagrange est aussi engagé dans le processus d'inventaire pour le musée du Vin de Bourgogne :

« Le modèle d'inventaire adressé par mes soins à M. André Lagrange doit lui permettre de nous remettre une « minute d'inventaire » de la collection qu'il vient de constituer au titre des musées de province dans le vignoble chalonnois⁹. Cette collection est destinée, en principe, si vous n'y voyez pas d'inconvénient, au Musée du vin de Bourgogne dont l'inventaire est actuellement en cours de réalisation sous la direction de notre envoyé, M. Sandoz. »

Aussi bourru que Rivière est mondain, André Lagrange laisse les inaugurations et les cérémonies à son ami parisien tandis qu'il parcourt le terrain inlassablement sur sa bicyclette. André Lagrange

⁸ Cité par Gorgus Nina, *Le magicien des vitrines*, Editions de la Maison des sciences de l'homme, Paris, 2003, page 124.

⁹ Vieux-Fort Estelle, *André Lagrange, figure méconnue de l'ethnographie bourguignonne*, Mémoire de Master I Recherches réalisé sous la direction de Vincent Chambarlhac, Université de Bourgogne, 2014, 101 p

s'invite chez les vigneron avec ses carnets de notes et discute des temps passés, ses enquêtes se font sur le terrain, chez l'habitant d'où il ramène parfois non seulement des informations et des témoignages mais également des outils (pioches, serpes, hottes, outils pour certains en voie de disparition ou de profonde mutation) qui serviront à agencer les vitrines du Musée du vin. Si ces collectes peuvent paraître parfois bon enfant, Lagrange est toutefois très rigoureux sur le plan scientifique et il suit la méthode des ATP comme les autres collecteurs le font.

Il est souvent accompagné des photographes Pierre Balmès et Pierre Soulier qui enrichissent les collectes par des séries de photographies permettant de contextualiser les informations. Les envoyés des ATP parcourent le vignoble chalonnais et côte d'orien et font parfois jusqu'à 200 km en vélo en quatre jours lors de leurs enquêtes.

André Lagrange effectue également des collectes d'objets et outils qui viennent enrichir les collections du Musée du Vin de Bourgogne par achats ou par dons selon les circonstances. Les archives du Musée conservent trace des achats effectués par Lagrange pour enrichir les collections¹⁰.

Il effectue une demande de mutation à Chalon-sur-Saône qui acceptée en 1954, ce qui lui permet de se rapprocher de ses terres d'élection. À partir de 1957, André Lagrange cesse recherches et collectes pour se consacrer à la rédaction d'un manuscrit rassemblant le fruit de ses travaux. Il s'agira hélas d'un travail posthume, publié sous le titre *Moi, je suis au vigneron* aux Editions du Cuvier en février 1960, quelques mois après son décès. Cet ouvrage qui, malgré des dehors romancés, est un véritable ouvrage scientifique, n'a pas pu être présenté par son auteur et c'est Georges Henri Rivière qui en fait la préface et la promotion en souvenir de l'ami disparu. Dans ce texte émouvant, Rivière rend hommage au travail d'André Lagrange et reconnaît l'apport majeur de ce dernier dans la réalisation du Musée du vin de Bourgogne notamment.

Un fonds d'archives pour comprendre

Que reste-t-il d'André Lagrange aujourd'hui ? Les archives d'ethnologues et ethnographes sont parfois difficiles à débusquer lorsqu'elles n'ont pas été conservées dans les institutions pour lesquelles ils ont effectué leurs recherches, ce qui reste, hélas, relativement rare encore.

Si le fonds d'archives de Georges Henri Rivière, d'ampleur nationale, se trouve tout naturellement aux Archives Nationales à Pierrefitte, les archives des chercheurs bourguignons sont peu nombreuses dans les fonds d'archives publics. Ainsi, le fonds de Gabriel Jeanton a été fort heureusement racheté par les Archives départementales de Saône et Loire. Mais, la plupart du temps, les chercheurs ont emmené leurs archives avec eux, elles sont alors soumises aux aléas des archives privées : perte, destruction ou morcellement. Pourtant, on le sait fort bien, les archives sont le bien le plus précieux que chaque homme recèle car c'est l'unique chose qui restera de chacun de nous après notre disparition une fois le souvenir des proches disparu avec eux.

Fort heureusement, le fonds d'archives privées d'André Lagrange est conservé aux Archives municipales de Beaune après quelques péripéties. Il provient de deux dons effectués par son fils, Pierre Lagrange : l'un au Musée du Vin de Bourgogne en 2008, l'autre aux Archives municipales en

¹⁰ Archives municipales de Beaune, série R

2012. Par souci de cohérence du fonds et pour faciliter le travail des chercheurs, ces deux dons ont été rassemblés en un seul. Il a été décidé que ces documents seraient conservés par le service des Archives, plus apte à opérer un traitement archivistique. Le service ayant déjà de nombreux fonds en relation avec la vigne et le vin, les archives d'André Lagrange pouvaient également être mise en relation avec d'autres fonds voisins.

Ce fonds d'archives a fait l'objet d'un classement par Estelle Vieux-Fort, alors stagiaire aux Archives municipales de Beaune. Ce stage a également permis la rédaction d'un instrument de recherche¹¹. Dans la foulée, Estelle Vieux-Fort a pu rédiger un mémoire de master recherche intitulé *André Lagrange, figure méconnue de l'ethnographie bourguignonne* en 2014 à l'Université de Bourgogne sous la direction de Vincent Chambarlhac. Elle devint ainsi la première historienne à travailler sur ces archives qu'elle avait auparavant classées.



Le fonds se compose de 2500 fiches, de 476 photographies noir et blanc, de 215 dessins techniques, d'histoires et chansons folkloriques, de son manuscrit et de papiers personnels. Il occupe 1 ml et couvre une période allant de 1730 à 1957. Ces documents concernent les collectes effectuées par André Lagrange, on retrouve donc des thématiques liées au monde viticole : les traditions populaires, la vitiviniculture avec tous les détails liés aux travaux de la vigne, les fléaux de la vigne, les vendanges, la vinification et la tonnellerie. Les documents sont des fiches thématiques manuscrites et des photographies prises par Pierre Balmès qui illustrent les travaux de la vigne en particulier. Les photos ont été prises aussi bien en Saône et Loire aux alentours de Bissy qu'en Côte d'Or comme à Meursault. La photographie illustrant *Moi, je suis vigneron*, représente d'ailleurs Prosper Tavernier, viticulteur murisaltien atypique et bien connu du village, étudié par Karoline

¹¹ L'inventaire du fonds est consultable en ligne : http://www.beaune.fr/IMG/pdf/27_Z_Andre_Lagrange.pdf

Knoth¹². Ces photographies sont réalisées afin comme l'écrit André Lagrange de représenter
« l'étude approfondie et complète, avec aspect évolutif, de la technique viticole »

Le fonds d'archives comprend aussi les recherches personnelles d'André Lagrange à caractère archéologique ou encore le manuscrit de *Moi, je suis vigneron*. Enfin, on trouve dans le fonds quelques papiers personnels comme un carnet de contact ou des dessins.

Les fiches du fonds Lagrange permettent aux chercheurs de réinterroger ces archives et de noter les différences entre les outils, entre les usages ou les paroles vigneronnes parfois d'une micro région à l'autre. Ainsi, l'utilisation de la serpe est différente entre le Beaunois et le Nuiton comme l'ont montré Guillaume Grillon et Jean-Pierre Garcia dans leur article Relocalisation de sources anciennes, textuelles et matérielles du XXe siècle : les « aires culturelles » de la vigne en Bourgogne en question publié dans la revue BUCEMA en 2016. Disposer du fonds d'archives d'André Lagrange permet donc de revisiter ses collectes à l'aune de problématiques contemporaines.

Hélas, le fonds d'archives ne comprend aucun document concernant les années 1920 et 1930 et la création du Musée du Terroir de Romenay ce qui marque tout de même des lacunes importantes pour la connaissance d'André Lagrange. Par ailleurs, si le fonds est riche des nombreuses fiches thématiques qu'André Lagrange a tirées de ses entretiens, il ne reste aucune trace des entretiens eux-mêmes dont nous n'avons aucune transcription.

Si les recherches d'André Lagrange ont servi le propos du Musée du vin de Bourgogne, il mène ses enquêtes aussi bien en Saône et Loire qu'en Côte d'Or. Sa grande connaissance de la région de Bissey sous Cruchaud lui permet de recueillir de nombreux témoignages et photographies de cette région. C'est d'ailleurs dans un village imaginaire de la côte chalonnaise, Vinzelles, qu'André Lagrange situe son récit dans *Moi, je suis vigneron* ce qui montre l'attachement de l'auteur à sa région et en fait un véritable hommage posthume. Dans les sources évoquées par Lagrange à la fin de l'ouvrage, il cite onze localités en Saône-et-Loire pour seulement cinq en Côte d'Or, ce qui confirme la surreprésentation du premier département par rapport au second. Dans un courrier daté de 1949, Georges Henri Rivière indique qu'André Lagrange a prospecté dans 569 communes viticoles, un chiffre monumental au regard des moyens octroyés à la mission.

¹² Cette étude a donné lieu à une publication : Knoth Karoline, *Moi, je suis vigneron* à Meursault, Le Globe, 2019, 75 pages.



André Lagrange, ethnographe du monde rural

La vie et les travaux d'André Lagrange démontrent clairement un attachement à un monde rural préindustriel qui a sa préférence face à un monde urbain industrialisé qu'il semble rejeter. Ses enquêtes et ses collectes sont emblématiques de cet état d'esprit. Alors qu'il travaille à la muséographie du Musée du vin de Bourgogne, à Beaune, qu'il fréquente tout aussi bien que Mâcon ou Chalon-sur-Saône, ses enquêtes ne prêtent aucune attention à l'univers urbain dans lequel il évolue et où l'institution est implantée. Ainsi, Lagrange n'enquête ni auprès du Lycée viticole de



Beaune ou de la Station œnologique – actuel BIVB – pourtant témoins et acteurs des changements postphylloxériques ni auprès du monde du négoce pourtant essentiel à la compréhension de la viticulture bourguignonne depuis le XVIII^e siècle. André Lagrange s'en explique de manière indirecte dans une lettre adressée à Georges Henri Rivière le 5 novembre 1950 : « *je dois vous avouer en toute franchise que, M. Chanson mis à part, je n'ai pas beaucoup de sympathie pour les personnalités beaunoises. Aussi serais-je bien content que vous me dispensiez des manifestations officielles à Beaune et que ma présence dans cette ville se limite aux séances de travail en commun*¹³. » Dans son récit, Lagrange évoque avec un dégoût sincère les « M^ossieurs » qui ne viennent dans leur propriété que pour la belle

saison et pour découvrir le fruit du labeur de leurs vigneron ou l'autorité administrative (« les sous-préfectures ») qu'il traite avec un égal mépris.

Si André Lagrange peuple le Musée du vin de Beaune du fruit de ses collectes, tirées des greniers ou des granges des vigneron, il le fait pour témoigner de ce monde rural dont il constate les transformations et l'inéluctable marche vers le progrès. C'est d'ailleurs sur le modèle souhaité par Lagrange que Georges Henri Rivière agence avec Suzanne Tardieu, les salles du Musée du vin. Les intitulés des salles rappellent d'ailleurs les écrits de Lagrange et sa vision du monde viticole : « salle des travaux de la vigne », « salle des travaux du vin », « salle des artisans de la vigne et du vin » et « salle des travaux de la veillée » qu'on appelle aujourd'hui « intérieur vigneron » qu'André Lagrange ne vit pas terminée puisque cette salle, pourtant si imprégnée de l'esprit de Lagrange, a ouvert après son décès.

Structurellement, *Moi, je suis vigneron* fonctionne sur le principe des Travaux et des Jours d'Hésiode et déroule les travaux du vigneron bourguignon au fil des saisons. Il s'agit d'un ouvrage à mi-chemin entre le récit littéraire dans sa forme et la thèse scientifique – comme en témoignent les

¹³ Vieux-Fort Estelle, *André Lagrange, figure méconnue de l'ethnographie bourguignonne*, Mémoire de Master I Recherches réalisé sous la direction de Vincent Chambarlhac, Université de Bourgogne, 2014, 101 p

notes de bas de page documentées et le fait qu'André Lagrange se sert du matériel ethnologique collecté depuis les années 1930 et actuellement conservé aux Archives municipales de Beaune, un « deuxième livre » comme l'a très bien démontré Vincent Chambarlhac dans son introduction à la nouvelle édition de *Moi, je suis vigneron*. André Lagrange¹⁴ choisit une figure archétypale, le Toine, qui se trouve au cœur de son récit et lui permet de restituer ses expériences de terrain collectées minutieusement et retranscrites dans les fiches conservées aux Archives de Beaune. Cet ouvrage complète et enrichit la collecte d'archives orales et celle des objets, archivés et muséifiés. Selon la formule de Vincent Chambarlhac, « *le livre est indispensable au Musée du vin de Beaune puisqu'il restitue l'atmosphère d'une civilisation vigneronne préphylloxérique en voie de disparition*¹⁵. » André Lagrange, à travers *Moi, je suis vigneron*, montre l'importance du Temps pour le vigneron, le temps qui passe et celui duquel il dépend pour ses cultures. Lagrange dépeint un monde qui hérite un savoir de ses aïeux, un monde dans lequel le Toine se console de « l'ère machiniste » en communiant avec la nature et en se nourrissant des coutumes et traditions. Mais Lagrange présente un monde en train de passer, un univers qui va peu à peu céder à la mécanisation de la viticulture. Son but est, dit-il dans son avant-propos de « *montrer l'homme au milieu des vignes*¹⁶ ». André Lagrange, sachant d'avance les reproches qui lui seront faits, indique bien que son « Toine » est un vigneron archétypal construit à partir des résultats de ses enquêtes menées à travers l'ensemble de la Bourgogne qu'il a parcourue à vélo ou dans sa voiture remplie des objets collectés. Mais Lagrange indique également que « *certaines passages, notamment des contes et des histoires sont privés de références. Peut-être une mémoire vieillissante se refuse-t-elle à préciser des souvenirs d'enfance ? Peut-être y-a-t-il une part de fiction ? Au lecteur de juger*¹⁷. » C'est toute la dualité d'André Lagrange qu'on retrouve dans la conclusion de cet avant-propos : un scientifique rigoureux doublé d'un amoureux nostalgique d'un monde qui s'en va doucement devant ses yeux.

L'ouvrage déroule les mois en commençant par le mois de novembre et décrit par le menu toute la vie du Toine et de ses proches. Si l'enquête est scientifique et s'appuie sur des données et des observations, André Lagrange donne à voir le sensible, l'humain, lui qui commence son livre, en décrivant son personnage « *en train de pisser contre le mur de son jardin* ». Lagrange offre un récit précis sur bien des domaines : la météorologie, très présente dans les préoccupations des vigneronnes qu'il dépeint, une micro-géographie très précise et précieuse pour comprendre le milieu dans lequel les individus évoluent et sur laquelle ils agissent (l'emplacement du nouveau cimetière de Vinzelles, décidé en conseil municipal a un impact direct sur la vie quotidienne des habitants), la notion de temps, essentielle à tout être humain mais plus encore à un monde agricole qui vit au rythme des saisons, mais c'est aussi la perception du temps qui passe et qui amène avec lui l'oubli de ceux qui furent. On retrouve au fil des pages, les éléments de collecte. On reconnaît par exemple tous les dictons soigneusement consignés sur les fiches cartonnées qui nous sont parvenues ou encore les chansons que Lagrange a soigneusement consignées¹⁸.

Loin de présenter des individus désincarnés et des objets muséifiés déconnectés de leur contexte de production, Lagrange rappelle qu'archives et musées sont les réceptacles de tout ce qui touche à l'humain, de données sensibles et non d'œuvres dénuées de contexte ou déshumanisées.

« *Quelle fierté de garder en soi le trésor des jours révolus* » écrit Lagrange, ce pourrait être une partie de la devise des services patrimoniaux qui, sans verser dans la nostalgie, permettent l'étude de sociétés disparues en alliant méthode scientifique et domaine du sensible.

¹⁴ Lagrange André (Auteur), Vincent Chambarlhac, Sonia Dollinger, Estelle Vieux-Fort (Préface), *Moi, je suis vigneron*, Editions universitaires de Dijon, 2015, 430 pages.

¹⁵ Ibidem

¹⁶ Ibidem

¹⁷ Ibidem

¹⁸ Ces documents sont présents dans le fonds Lagrange des Archives municipales de Beaune, 27 Z

En conclusion, nous pouvons également évoquer le devenir des archives privées des ethnographes et ethnologues. Pierre Lagrange choisit de faire don des archives de son père, ce qui ne fut pas toujours le cas pour d'autres figures de l'ethnographie. Ce type de don reste encore exceptionnel et aléatoire, dépendant du bon vouloir du chercheur ou de ses descendants, ce qui en fait des archives fragiles.

Quand on songe aux précieux renseignements délivrés par ces fiches, ces dessins et ces photographies, on peut se figurer la perte considérable qui aurait résulté de leur abandon dans un grenier ou de leur destruction. De plus, lorsque ces pièces sont remises aux organismes patrimoniaux ou culturels, il est nécessaire de les confier à des services compétents quant à leur conservation afin de les préserver des risques d'altération, comme notre stagiaire Estelle Vieux-Fort a pu le constater en traitant le fonds Lagrange, et plus particulièrement les photographies¹⁹. La conservation et la valorisation de ces archives est donc une étape capitale à réaliser pour permettre la passation des données entre ethnographes ou ethnologues et historiens et engager leur relecture à des fins scientifiques ou étudier ce qui a déjà été réalisé avant de débiter une nouvelle étude sur le terrain. Le geste archivistique est un passage nécessaire dans le processus de valorisation des données de la recherche.

Sonia Dollinger

¹⁹ Pour plus de détails, il convient de consulter le rapport de stage d'Estelle Vieux-Fort sur son traitement du fonds Lagrange, disponible aux Archives municipales de Beaune ainsi que l'introduction de son instrument de recherche disponible en ligne : http://www.beaune.fr/IMG/pdf/27_Z_Andre_Lagrange.pdf

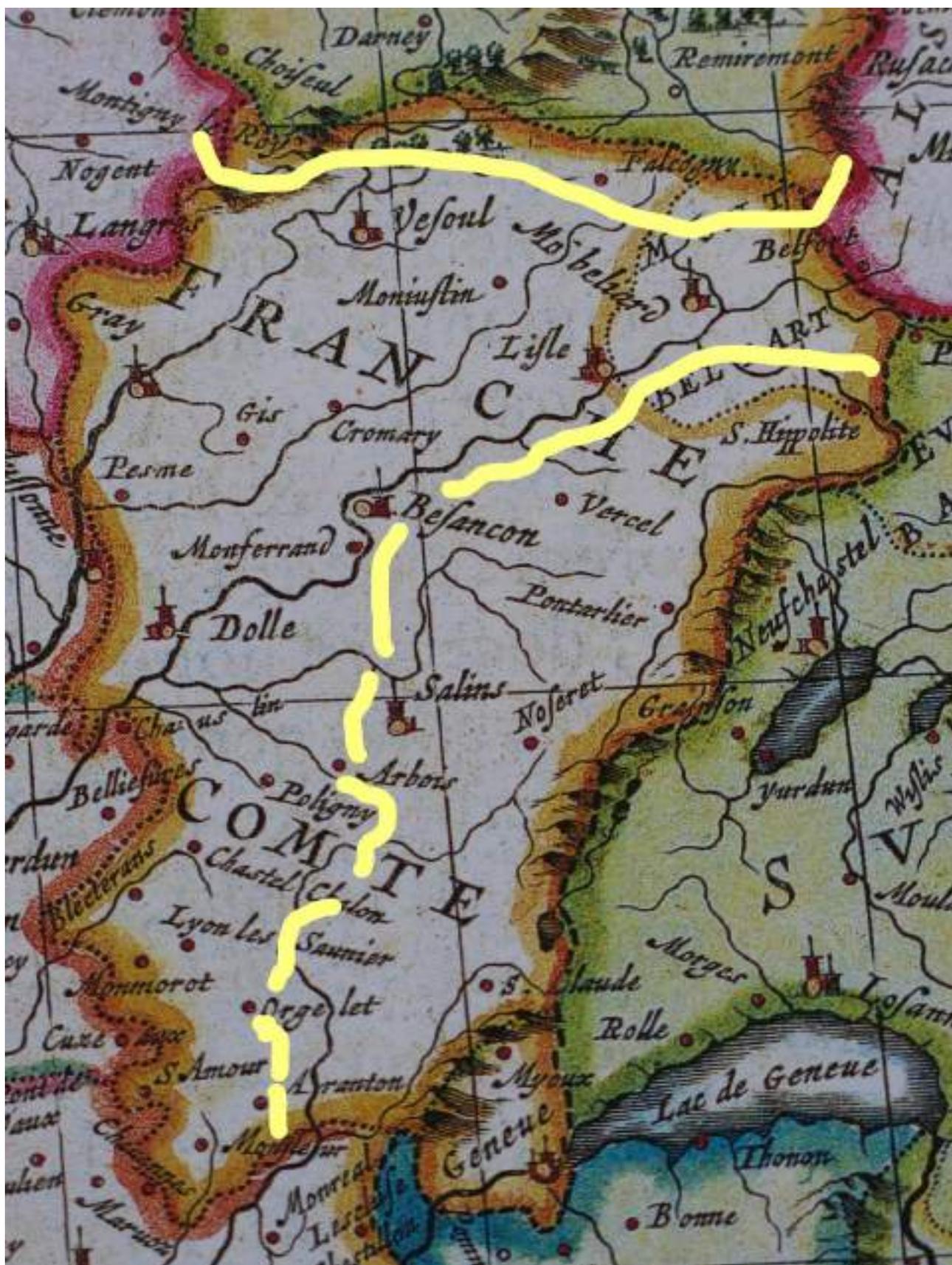
VIGNES ET VINS COMTOIS ENTRE LA FIN DU MOYEN AGE ET LE XIXE SIECLE : A LA RECHERCHE DES VIGNOBLES DISPARUS"



Paul Delsalle : Président du groupe de recherches historiques « Franche-Bourgogne

Evoquer les vignobles de Franche-Comté, ici, au château Pontus de Tyard, en plein cœur du vignoble bourguignon, pourrait relever de la plaisanterie ou de la provocation. A la demande des organisateurs, et notamment de Olivier Jacquet, il paraît cependant utile de rappeler que la province comtoise fut jadis une terre de vignobles, et même parfois de vignoble de qualité. En effet, la viticulture était répandue, aux XVI^e et XVII^e siècles, dans l'ensemble de la province, en plaine et sur les côteaux, à moins de 500 m d'altitude²⁰. Partons donc à la recherche des anciens vignobles du comté de Bourgogne appelé aujourd'hui Franche-Comté

²⁰ Voir la plus récente mise au point et le recueil d'études de cas : Laurence DELOBETTE et Paul DELSALLE, dir., *Vins, vignes et vigneron en Franche-Comté, XIVe-XVIIIe siècles*, Vy-lès-Filain, éditions Franche-Bourgogne, 2019.



Carte du comté de Bourgogne (Franche-Comté) au milieu du XVII^e siècle.

Les lignes jaunes correspondent à la limite des 500 m d'altitude, approximativement : au Nord, le massif des Vosges, et à l'Est le massif du Jura. Photographie Paul Delsalle

Le cas de Besançon

A tout seigneur, tout honneur. Il faut souligner tout particulièrement l'importance considérable de la viticulture à Besançon ; la ville impériale et archiépiscopale vivait du vignoble et cela depuis la période médiévale voire depuis l'époque gauloise ; il y avait entre 1500 et 2000 hectares de vignes, et pas moins de 6000 vigneron, soit la moitié de la population au XVI^e et XVII^e siècles.

Une magnifique « vue cavalière » datant de 1575 montre un vignoble très étendu, notamment sur la colline de Bregille. On y voit des parcelles vastes mais aussi d'autres parcelles disposées en lanières de part et d'autre des chemins, notamment le chemin des Ragots. Les hautes côtes de ce lieu étaient renommées²¹. Nous n'avons malheureusement aucun plan détaillé des vignobles ; seul subsiste de cette époque un petit croquis d'une parcelle de vigne située à la Gratte, daté de 1580 mais qui n'apporte guère d'informations²².

Intra-muros, les vignes étaient particulièrement soignées, semble-t-il ; il est aisé de repérer celles des abbayes²³. Pour l'abbaye Saint-Paul, dont subsiste le merveilleux cellier du XVI^e siècle, on voit bien les « clos », ces parcelles entourées de murs ou de murets. A l'intérieur des parcelles, le symbole utilisé semble être celui de l'échalas ou du pisseau, c'est-à-dire du piquet de bois. On y remarque des arbres fruitiers qui, selon les archives, étaient le plus souvent des pêchers²⁴. Comme ailleurs, le cépage gamay, réputé trop productif et donc presque immoral, s'y voyait prohibé²⁵. En juillet 1564, quatorze personnes ou institutions furent condamnées pour n'avoir pas extirpé les pieds interdits²⁶.

Du côté de Charmont, de hauts murs protégeaient la vigne. On sait que les troupeaux sortaient chaque matin de la ville ; il n'y avait pas moins de 3500 moutons dans le seul quartier de Battant à cette époque. Ici, à Charmont, le mur se distingue beaucoup mieux de la palissade, de la clôture de bois. Le symbole cartographique s'inspire bien du piquet et du cep qui s'y enroule, formant comme le tracé de la lettre S. Apparemment, il n'y a pas d'alignement des ceps. Le complantage est bien attesté, notamment des pêchers. On ne voit pas de perches horizontales reliant les échalas, à la différence de ce qui se pratiquait au XIX^e siècle selon les descriptions et dessins de Jules Guyot en 1892. Or, cette technique des perches horizontales était bien pratiquée à Besançon au XVI^e siècle selon les comptes municipaux, notamment pour la vigne municipale de Fussigney, au chemin des Ragots en 1516. Lors des achats de « merain » (bois de vigne), il était toujours question d'échalas mais aussi de « perches en fourches ».

On n'imagine plus du tout cette situation aujourd'hui. Seules quelques parcelles de vigne subsistent ici et là. Même la mémoire viticole s'est évaporée.

²¹ Paul DELSALLE, « Le travail de la vigne à Besançon au XVI^e siècle et dans la première moitié du XVII^e siècle », *Cahiers d'histoire de la vigne et du vin*, Beaune, Centre d'histoire de la vigne et du vin, n° 1, 2000, p. 78-104.

²² Archives départementales du Doubs (désormais citées ADD), 1 H 231.

²³ Archives municipales de Besançon (désormais citées AM), HH 23 (pour les années 1533-1534 notamment).

²⁴ AM Besançon, CC 82, f° 137 ; sur la persistance des arbres fruitiers dans les vignes de Besançon jusqu'au XIX^e siècle, cf. Jules GUYOT, *Etude des vignobles de France, pour servir à l'enseignement mutuel de la viticulture et de la vinification françaises. Région de l'Est ou région des rampes jurassiques*, Paris, 1876 ; réédition Marseille, Laffite, 1982, p. 402-403.

²⁵ AM Besançon, HH 24 (à partir de 1564).

²⁶ AM Besançon, BB 29, f° III^cXXI (11 juillet 1564) : « gaulmez que l'on dit estre plantez en plusieurs vignes de ce territoire » ; f° III^cLVIII v° (25 septembre) : « pour n'avoir extirpé d'une sienne vigne les gaulmez y estans » ; dont la veuve Vienot et le « couvent des Jacopins ».



**Le vignoble de Bregille, à Besançon,
selon une gravure coloriée datant de 1575.**

Détail centré sur le vignoble de Bregille comprenant les meilleurs crus (terroir dit « Hautes côtes de Besançon »). Le chemin qui monte vers la droite correspond à l'actuel chemin des Ragots. Photographie Paul Delsalle



**Le clos de l'abbaye Saint-Vincent, à Besançon,
selon une gravure coloriée datant de 1575.**

Détail centré sur le clos de l'abbaye Saint-Vincent (actuelle Faculté des Lettres, rue Mégevand). Les clos étaient des parcelles de vigne, entourées d'un muret ou d'une palissade, situées dans la ville intra-muros, de grande qualité, détenus par le chapitre cathédral et les abbayes notamment. Photographie Paul Delsalle

Enfin, certains vignobles étaient de qualité, comme ceux d'Arbois, de Poligny, de Besançon, de Gy (résidence de l'archevêque), etc. ; certaines productions s'exportaient aux Pays-Bas.

Comment expliquer l'ampleur des vignobles disparus ?

Reconnaissons d'abord que nous ne pouvons pas répondre à la question, qui appelle sans doute des réponses multiples. Cependant, on peut penser à une demande princière : les Chalon, princes d'Orange, étaient d'immenses propriétaires fonciers, notamment dans ce qu'on appelle aujourd'hui le Jura. D'autre part, les établissements religieux (abbayes, prieurés, commanderies, hôpitaux, hospices, etc.) étaient aussi enclins au développement de la vigne. Enfin, ne négligeons pas le climat était alors favorable, comparable au nôtre, avant le « petit âge glaciaire,

Comment expliquer la disparition des vignobles ?

On peut proposer ici au moins cinq éléments de réponses.

D'abord par la disparition des grandes seigneuries comme celles des Chalon mais aussi celles des abbayes et prieurés

L'arrivée du rail, qui rend très compétitif le prix du vin méridional

Un « petit âge glaciaire » peu propice en Franche-Comté ; la chaîne du Lomont (altitude maximum 840 m) , par exemple, située le long du Doubs du côté de Baume-les-Dames, était alors enneigée « plus de six mois par an », au XVIII^e siècle.

Les maladies à répétition, phylloxéra et autres

L'industrialisation et autres activités économiques qui bouleversent les structures régionales

Comment retrouver les vignobles disparus ?

Nous disposons d'abord de quelques témoignages littéraires, notamment ceux de Gilbert Cousin (vers 1550-1560), qui fut un temps secrétaire d'Erasme, et de Loys Gollut, maire de Dole à la fin du XVI^e siècle. Ils donnent l'un et l'autre un tableau des principaux vignobles du comté de Bourgogne à cette époque.

Nous pouvons utiliser ensuite des sources iconographiques : cartes et plans. Ils permettent de retrouver un important vignoble qui avait été constitué aux XV^e et XVI^e siècles autour de Dole (Jura). Une cartedite « tibériade » de la région de Fouchers, Champvans et Monnières, datant du début du XVII^e siècle, a le grand mérite de nous dévoiler le parcellaire du vignoble. On y observe beaucoup de vignes, d'assez vastes parcelles, aux formes irrégulières, tantôt en rectangles, tantôt en losanges, sinon allongées. On trouve ici une variante du symbole de la vigne qui s'apparente plutôt à un 8, ce qui rappelle toujours le cep qui s'enroule en grimpant sur l'échalas.

La carte de Cassini (fin XVIII^e siècle) est aussi très utile pour la période plus récente. Autour de Vesoul (Haute-Saône), les auteurs ont représenté très nettement les vignobles, qui occupaient les coteaux des collines environnantes. Ces vignobles ont entièrement disparu ; seules quelques petites vignes subsistent ici et là, notamment sur la butte dite « La Motte » au nord de la ville.



Foucherans, village situé non loin de Dole.

Archives municipales de Dole, FA 327, 1 et 2. Photographie Paul Delsalle



Vesoul, d'après la carte de Cassini (XVIII^e siècle).

Photographie Paul Delsalle

La viticulture en altitude

Toutefois, les documents iconographiques sont assez peu nombreux, à la différence des archives, abondantes et rarement utilisées. Pour retrouver le vignoble, le plus simple consiste à utiliser les documents administratifs, fiscaux, les registres de reconnaissances seigneuriales, les actes notariés et plus généralement tous les types de documents disponibles et lisibles.

Une première investigation a été entreprise dans les vignobles jurassiens, par un étudiant en histoire, Bastien Boisson. Son objectif était de retrouver des vignobles disparus à partir des archives, notamment les « reconnaissances » individuelles. Nous voulions voir si la culture de la vigne était localisée en altitude (plus de 500 m) dans des villages où elle a disparu. Les résultats, encore provisoires et partiels, sont assez nets :

La vigne était présente dans « la Petite Montagne », une région rude, autour d'Arinthod et Orgelet, dans le sud du département du Jura ; certes, l'altitude dépasse rarement 440 mètres et les parcelles de vignes étaient peu nombreuses.

A Salins, un véritable vignoble était exploité, de plusieurs centaines d'hectares, entre 400 et 450 mètres, et à près de 500 m. sur les pentes du Mont Servant ; enfin et surtout à Boisset, la vigne était cultivée à plus de 530 mètres, sur des coteaux bien exposés.

La deuxième recherche a porté sur de nombreux villages de Haute-Saône, en raison d'un édit souverain condamnant la transformation de vigne en terre labourable. Cet édit publié en 1567

renouvelé en 1612 et 1622 n'ayant pas l'effet escompté, le parlement de Dole diligenta en 1624 une enquête sur place pour constater les infractions²⁷. Les députés envoyés par le parlement convoquaient les élus locaux, qui prêtaient serment sur la Bible avant de faire connaître les nouvelles plantations effectuées depuis l'édit. Les députés allaient sur le terrain et interrogeaient les paysans-vignerons : « nous ont tous lesdits cy devant nommez, remontez que lesdits lieux par nous visittez et par eulx emplantez, estoient fort pierreux et sterilles, ce qu'a esté recogneu par lesdits commis en notre présence »²⁸.

Or, les procès-verbaux de constat d'infractions permettent de retrouver des centaines de parcelles exploitées. Elles concernent de très nombreux villages : Vitreux, pagney, faleranges, Ougney, Taeainnes, Rouffanges, saligney, Malay, Bresilley, Bart, Montagney, Chaucey, Mottey, Ugie, cul, Virey, Le Petit Vay, Sornay, Champvans-lès-Gray, Le Trambly, esmoulins, etc. Choye : 36 parcelles ; Batterans : 4 parcelles ; Champvans : 12 parcelles ; Pesmes : 16 parcelles ; Gy : 24 parcelles, dont « 12 creux emplantés de vignes », « 12 terreaux emplantés de vignes »

Toute la région de Gy, Gray, Pesmes, Marnay est concernée. Velloreille : 18 parcelles ; Authereille : 10 parcelles ; Magny : 1 parcelle ; Pin : 42 parcelles ; Baulmotte : 1 parcelle ; Brulley : 4 parcelles ; Marnay : 1 parcelle ; le sieur Antoine de Santans reconnaît avoir planté mais dit qu'il a obtenu l'autorisation du souverain. Chevevrey : 50 parcelles ; dans ce village, des pieds ont été plantés entre la Toussaint et la Saint-André 1622 ; « le tout emplanté de Gasmey ». Attention, il ne s'agit pas du tout de l'ensemble des parcelles existantes ; mais uniquement des parcelles mises en vigne depuis l'interdiction ! Cela souligne bien l'omniprésence de la vigne dans des villages où elle est actuellement absente, sauf exception marginale.



Extrait du plan cadastral de Magny-lès-Jussey (Haute-Saône).

²⁷ Pétremand, Recueil des édits, Dole, 1619, p. 105, p. 284.

²⁸ ADD, 2 B 610, f° 28.

Plan dessiné au début du XIX^e siècle. On y voit très nettement, à gauche, des parcelles de champs labourable et, à droite, des parcelles en forme de lanières jadis cultivés en vignes. Il n'en subsiste qu'un toponyme : « Vignes des Olivettes ». Photographie Paul Delsalle

Au pays de Jacques de Molay

La troisième recherche concerne un petit village de Haute-Saône où les archives éclairent une situation disparue. A Molay, une opération foncière prit une grande ampleur. Elle fut menée par un écuyer, Jean de Lassau, capitaine du château de Jussey²⁹. Dans les années 1560-1598, il acheta des dizaines et des dizaines de parcelles, à Molay mais aussi à Cintrey, La Rochelle et Morey ; la liste des actes d'achat occupe 149 folios d'un cahier de grand format parfaitement calligraphié. Patiemment, Jean de Lassau procéda aussi à des échanges de parcelles, résultat de longues négociations : « ladite pièce de pré a été jugée mieux valoir que les susdites trois pièces ». L'ensemble de cette vaste entreprise lui permit de constituer un domaine composé de trois parties distinctes : un verger, un vignoble et un espace cultivé. La constitution de son verger put se faire grâce à l'achat de parcelles de jardins, de curtils, de chenevières, de vergers, de petits prés et même des ruines de diverses maisons qui avaient brûlé. Jean de Lassau acheta aussi des prés situés au nord du village qui étaient traversés par un « trage » (chemin, passage) emprunté par les habitants de La Rochelle lorsqu'ils allaient chercher de l'eau à la Grande Fontaine. Son voisinage était formel : « Il a tout réduit en verger », clos d'une muraille : « curtil et vergiers fermez de murailles estant derrier madite maison »³⁰. En fait, ce « verger » devait correspondre à ce que nous appelons un parc.

Pour construire son vignoble, il acheta de nombreuses petites parcelles de vigne juxtaposées. Il y ajouta des champs (environ un hectare et demi) qu'il fit aussitôt « mettre en vigne ». Les vendeurs étaient des paysans, des vigneron, un maçon, un petit seigneur de Lorraine, et d'autres encore, qu'il parvint à convaincre. A terme, son vignoble s'étendit sur plusieurs hectares, en différentes parties vraisemblablement. Enfin, il fit l'acquisition de vastes parcelles de bois de haute futaie, dans le bois banal de La Salle, pour les réduire en terres cultivables, grâce à la compréhension du seigneur voisin, Vergy, le très puissant gouverneur de la province, comte de Champlitte.

Ainsi, en une quinzaine d'années, Jean de Lassau modifia en profondeur le paysage de la vallée de la Rigotte³¹. De cela, il ne reste rien. Tout a disparu. En allant sur place, nous n'avons retrouvé que des pieds de vigne sauvage, ici et là, en lisière des friches et des bois. Le souvenir même du vignoble a disparu dans la localité.

²⁹ On ne sait pratiquement rien de lui, qui mériterait pourtant une recherche ; sur sa fonction de capitaine du château de Jussey, voir ADD : 1 B 1115, en 1589-1590.

³⁰ Archives départementales de la Haute-Saône (désormais citées ADHS), B 6689, f° 167 ; Jehan de Lassau [ou Lassault] dicta son testament juste après la guerre, quand le gouverneur Vergy l'envoya en Flandre, en 1596.

³¹ ADHS, H 493.



Emplacement d'un vignoble disparu à Molay (Haute-Saône)

Photographie Laurence Delobette

Le vignoble comtois a, pour une très large part, été rayé de la carte comtoise. Les sources documentaires de différentes natures permettent de retrouver les emplacements abandonnés et, parfois, d'aller au-delà en cernant les aspects du vignoble. Le souvenir même de ces vignobles s'est évaporé, partout. Beaucoup de vignes ont été converties en champs ou sont parties en friches, en taillis, en buissons. Beaucoup de villages n'ont plus de vigneron depuis trois ou quatre siècles. Besançon a complètement oublié son passé viticole.

Au fil des générations, le souvenir s'est estompé puis la mémoire elle-même de la vigne s'est perdue. L'historien peut tenter de raviver cette mémoire, tant bien que mal.

Paul DELSALLE

Professeur d'histoire comtoise à l'Université de Besançon et président du groupe de recherches historiques « Franche-Bourgogne »

paul.delsalle@univ-fcomte.fr

LE VIN COMME MONUMENT DANS LA CULTURE ETRUSQUE



Sophie Pérard - Doctorante à Sorbonne
Université

La mémoire n'est significative que si elle reste vive en nous, comme une part de nous-mêmes. Sinon, elle n'est que traces, reliefs, voire ruines. Or, il se trouve qu'au moment de rédiger cette contribution, a été mise au jour en Corse une tombe étrusque exceptionnelle : notre mémoire nationale, structurée par un rapport parfois problématique à son territoire, se trouvait questionnée avec l'apparition de ce monument. Étymologiquement, en effet, mémoire et monument partagent la même racine, qui « indiquait les mouvements de l'esprit », selon le dictionnaire étymologique de la langue latine³², et aurait donc à voir avec les facultés de l'esprit à élaborer. Le monument serait l'actualisation de la mémoire, sous la forme d'une œuvre construite, bâtie, plus ou moins grandiose.

En effet, s'interroger sur la mémoire du vin étrusque, c'est autant se demander quelles sont les traces de ce dernier parvenues jusqu'à nous, que de tenter de mettre en lumière certaines pratiques vinaires qui font du vin un instrument de mémoire. Omniprésent au sein de pratiques ritualisées³³, le vin semble avoir acquis, dans la culture étrusque, une dimension mémorielle, en ce sens qu'il participe

³² ERNOUT, Alfred, MEILLET, Antoine, [1932] 2001, *Dictionnaire étymologique de la langue latine*, Paris, Klincksieck, s. v. « memini ».

³³ PÉRARD, Sophie, 2016, « Les libations dans le monde antique : l'exemple des Étrusques », dans PÉRARD Jocelyne, PERROT, Maryvonne, *Vin et civilisation. Les étapes de l'humanisation*, Rencontres du Clos-Vougeot 2015 (1, 2 et 3 octobre 2015), Dijon, Chaire Unesco Culture et Traditions du Vin, Université de Bourgogne, p. 61-77

d'une construction de la mémoire en contexte funéraire. C'est sur cette élaboration que nous souhaiterions revenir dans ces lignes, qui va jusqu'à faire du vin un monument.

La civilisation étrusque naît en Italie au VIII^e s. av. n. è. de la rencontre de la culture villanovienne et des cultures de la Méditerranée orientale, phénicienne notamment, mais surtout grecque. Marchands ou colons, à la recherche, entre autres, de minerai dont était riche le sous-sol de cette partie de l'Italie centrale, apportaient avec eux leurs produits au premier rang duquel se trouve le vin, tant sa culture, dans tous les sens du terme, que ses usages.

Nous disposons de sources variées concernant le vin, sa culture et sa consommation en territoire étrusque. Les sources directes sont épigraphiques, archéologiques, archéobotaniques et archéométriques. Les sources indirectes sont littéraires, et émanent d'auteurs grecs ou latins, puisque la littérature étrusque, pourtant florissante, a disparu.

Nous commencerons par évoquer la mémoire que nous pouvons garder du vin étrusque, à travers les traces éparses dont nous disposons ; puis nous montrerons que le vin, omniprésent dans la tombe, se fait monument pour les défunts ; enfin, nous nous pencherons sur quelques pratiques vinaires qui s'inscrivent dans une stratégie de construction de la mémoire apte à transcender les catégories d'espace et de temps.

La mémoire du vin étrusque : quelques données :

Grâce aux données archéologiques et aux analyses archéobotaniques, l'apparition du vin et de la vigne sur le sol italien s'éclaire d'un nouveau jour³⁴. En terre étrusque, c'est depuis l'Âge du Bronze Moyen et Tardif (-1200 av. n. è.) qu'ont été retrouvées des traces de pépins de raisin tant sauvage (*Vitis vinifera sylvestris*) que cultivé (*Vitis vinifera* L.). Le mode de culture différait de ce qui était pratiqué notamment en Grèce. Il s'agissait, en effet, de culture *arbusta uitis*, la vigne étant « mariée » à des arbres, où les troncs étaient utilisés comme tuteurs (frêne, orme, peuplier, érable, olivier, figuier, arbres fruitiers variés...). Cette technique est encore visible sur la fameuse hydrie Ricci (**Fig. 1**), un vase en provenance de Cerveteri, une des métropoles étrusques, mais œuvre d'artisans grecs de Phocée (Asie Mineure) installés sur place. Sur le col de l'hydrie sont figurées des scènes de sacrifices qui se développent sous une vigne haute, à laquelle sont pendus les instruments du rituel, voire les victimes.

³⁴ Notamment le projet VINUM (CIACCI, A., ZIFFERERO, A., 2007, « Il "Progetto VINUM": prime considerazioni conclusive», dans CIACCI, A., RENDINI P., ZIFFERERO, A. (dir.), *Archeologia della Vite e del Vino in Etruria*, Actes du colloque international, Scansano, 9-10 septembre 2005, Sienne, p. 249-272.



Figure 5

Hydrie « Ricci », attribuée au Peintre du Louvre E 739, en provenance de la nécropole de la Banditaccia de Cerveteri, vers 530 av. n. è., Rome, Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia (Photographie de l'auteure)

Il s'agit d'un modèle agricole de subsistance, liée à une production de consommation directe en autosuffisance. Cette culture perdurera puisqu'elle est toujours pratiquée en Italie de nos jours, notamment dans l'*agro aversano*, dans les provinces de Naples, Bénévent et Caserta où est récolté un raisin blanc, l'Asprinio di Aversa, qui produit un blanc très sec ou *sfumante*, l'Aversa.

De fait, il existait une boisson fermentée produite sur le sol italien, moins alcoolisée et sans doute bien moins subtile, un vin « local » pour lequel s'était développé un type de vaisselle local également : une sorte de tasse et l'*anforetta*, qui perdureront jusqu'au VI^e s. av. n. è. Cette manière « nationale » de boire et de partager le vin différait de la manière grecque, qui va se répandre au sein des élites tyrrhéniennes en même temps que cet autre objet culturel qu'est le *symposion*, le banquet « à la grecque ».

On retrouve cette opposition entre vin local et vin grec dans l'épisode le plus connu sans doute de l'*Odyssée*, l'ancre de Polyphème, au livre IX. On sait que les pérégrinations d'Ulysse en Méditerranée l'ont conduit en terre italienne, où est situé un certain nombre d'aventures du roi d'Ithaque : les sortilèges de Circé, les périls de Charybde et Scylla tout comme l'épisode du cyclope. Rappelons, également, qu'Ulysse est considéré comme le fondateur de certaines cités italiques, la cité étrusque de Cortone, par exemple, aux frontières de la Toscane et de l'Ombrie actuelle, voire comme figure ancestrale de grandes *gentes* à Cerveteri, notamment, située à une soixantaine de kilomètres au nord de Rome.

Dans ce dernier épisode, le vin joue un rôle important : on se rappelle qu'en guise de présent d'hospitalité, coutume de la *xenia* propre aux sociétés aristocratiques, Ulysse offre au monstre du vin qu'il transporte dans une outre, fruit d'un don fait au héros par Maron, fils d'Evanthès et prêtre

d'Apollon en Thrace³⁵. Polyphème se régale de ce vin précieux et puissant, qu'il qualifie de nectar et d'ambrosie, mais qu'il boit pur : il s'enivre et tombe dans le sommeil, ce qui permet à Ulysse et ses compagnons de l'aveugler pour préparer leur fuite. À propos de ce cru, le cyclope le distingue du vin produit dans ces terres, οἶνον ἐριστάφυλον, « du vin fait avec de grosses grappes de raisin » arrosées par les pluies envoyées par Zeus sur une terre féconde³⁶. Il peut être fait référence, ici, à une vigne sauvage.

Le cyclope n'ignore donc pas le vin, qu'il boit pur, et non coupé d'eau selon les coutumes symposiaques grecques. La scène de l'aveuglement est représentée sur le fameux cratère d'Aristonothos³⁷ (**Fig. 2**), daté des environs de 650 av. n. è., mis au jour dans une tombe de Cerveteri, sans autre mention plus précise. Il s'agit d'une œuvre majeure à bien des égards, notamment parce qu'elle constitue l'une des plus anciennes représentations d'Ulysse³⁸, et en tout état de cause, le plus ancien vase portant la signature d'un artiste, Aristonothos. À nouveau, il s'agit de l'œuvre d'un artisan grec, produite à Cerveteri pour un membre de l'élite de cette métropole.



Figure 6

Le cratère d'Aristonothos avec l'aveuglement de Polyphème, en provenance d'une tombe de Cerveteri, vers 650 av. n. è., Rome, Musei Capitolini, Palazzo dei Conservatori (inv. Castellani 172) (Photographies de l'auteur)

³⁵ Il se trouve que le père de Maron était le fils d'Ariane et Dionysos, le dieu du vin. C'est dire si ce cru devait être particulièrement savoureux...

³⁶ Homère, *Odyssée*, IX, 357-358.

³⁷ Rome, Musei Capitolini, Palazzo dei Conservatori, inv. Castellani 172.

³⁸ Non seulement sur le territoire étrusque mais également en contexte grec.

On peut noter, en outre, que le cratère est précisément le vase dans lequel on mélange, « à la grecque », le vin et l'eau. Il y a donc un jeu entre l'iconographie du récipient et sa fonction, typique de la convivialité propre au *symposion* et adoptée par le propriétaire étrusque de ce vase.

Le vin grec en effet, est issu d'une culture où les ceps sont taillés bas, portant un nombre réduit de grappes plus concentrées en sucre. Les fruits cueillis sont, en outre, exposés à l'air libre assez longtemps avant d'être pressés. De fait, le vin est assez proche du moût et son titrage en alcool devait avoisiner les 16 ou 17 degrés. Il convenait donc de le boire coupé d'eau (fraîche ou tiède) et filtré : seuls les barbares et les fous boivent le vin pur. Les proportions étaient, en général, de 2/3 à 3/5^{ème} d'eau, proportion choisie par le symposiarque, ou chef de banquet, en fonction des effets souhaités. On pouvait y ajouter certains éléments. Nous songeons, plus particulièrement, au *kukeion* homérique, boisson héroïque, fait de vin, farine d'orge « sacré » et fromage de chèvre râpé³⁹ (Fig. 3).



Figure 7

Râpe à fromage en argent destinée à préparer le *kukeion*, en provenance de la Tombe Barberini de Palestrina, vers 675 av. n. è, Rome, Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia/Villa Poniatowski (Photographie de l'auteur)

L'exemplaire ci-dessus est en argent, ce qui montre bien la dimension aristocratique de telles pratiques vinaires.

³⁹ Homère, *Iliade*, XI, v. 628-643. De nombreuses râpes de bronze furent mises au jour dans les tombes grecques et étrusques, accompagnant des services à boire, et renvoyant donc à la pratique du *kukeion*, dans le cadre de l'héroïsation du défunt.

Le cyclope, barbare en terre italienne, est donc accoutumé à un vin local moins puissant, et qu'il consomme en méconnaissant les usages grecs. Cette opposition entre un vin indigène, issu de plants sauvages, sans doute moins titré en alcool et consommé pur, et le vin hellène, produit de culture par excellence, emblématise ce qui distingue le Grec, civilisé, du barbare, sauvage et monstrueux.

Quoi qu'il en soit, à partir du VIII^e s. av. n. è., date de l'implantation grecque en Italie du Sud, se produit un changement pour les populations italiques : il n'est plus question d'une simple consommation alimentaire et rituelle d'un produit local, mais le vin devient un élément de distinction sociale, dans la vie comme dans la mort, un marqueur de statut. Le terme pour désigner le vin en étrusque, et auprès des populations italiques est d'ailleurs d'origine grecque: *vinom* en étrusque, *vinum* en latin, *vinu* en ombrien issu du grec *woinos* (avec son digamma initial), plus précisément la forme *woinom*, à l'accusatif, l'étrusque regroupant le nominatif et l'accusatif pour le cas direct. Le vin italique devait avoir un autre nom, comme c'est le cas en latin, où à côté du *vinum* existe un *temetum*, qui désigne le vin pur, non coupé d'eau, et qui correspond, nous l'avons vu, à la manière locale de boire ce vin. Il s'agit, par ailleurs, d'un vieux nom indigène qui ne trouve pas de point de comparaison avec les autres langues indo-européennes : ce terme a donc toutes les chances d'être la dénomination primitive de cet ancien vin local⁴⁰. Un autre terme étrusque sur le même radical que *vinom* est parvenu jusqu'à nous : il s'agit de *vinac*, présent sur la Table de Cortone (*Tabula Cortonensis*), une tablette en bronze datée du II^e s. av. n. è., et constituant un document juridique enregistrant la cession d'une propriété foncière au moment où le territoire étrusque est passé sous domination romaine (Fig. 4).

À la fin de la première et au début de la deuxième ligne apparaît ce mot, que les spécialistes traduisent par « vignoble ». Il se trouve, par ailleurs, apposé à un autre terme, *éliunts*, dans lequel il serait possible de reconnaître *ἐλαία* / *ἔλαιον* qui désigne, en grec, l'olive et l'huile d'olive. Il serait donc question, pour ce domaine agricole, d'une oliveraie et d'un vignoble, polyculture typique en terre italienne. Quoi qu'il en soit, le terme *vinac* formé sur le grec, doit avoir désigné non seulement le produit, mais également le mode de production « à la grecque », propre à produire des crus de qualité.

⁴⁰ BRIQUEL, Dominique, 2009, « Les Étrusques et le vin », dans PÉRARD Jocelyne, PERROT, Maryvonne, *Vigne, vin et aventures humaines*, Rencontres du Clos-Vougeot 2008, Dijon, Chaire Unesco Culture et Traditions du Vin, Université de Bourgogne, p. 13-35.

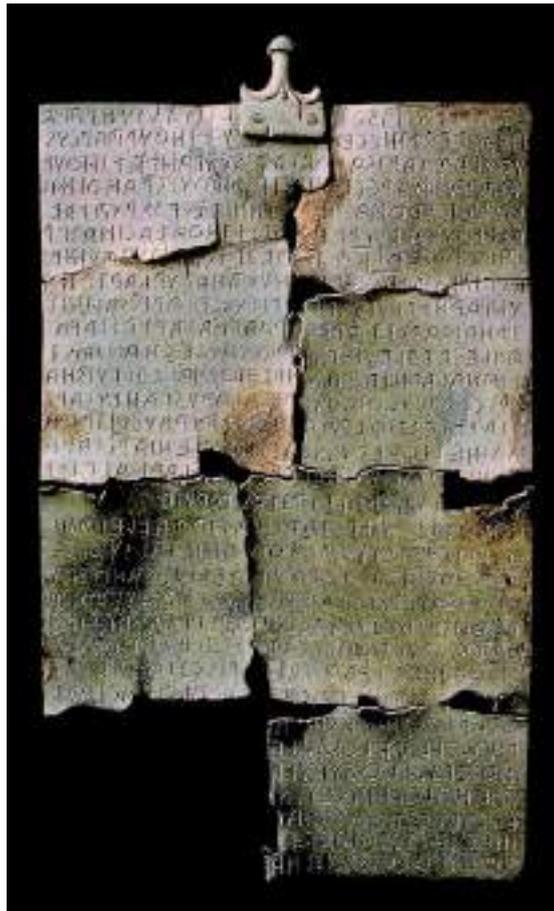


Figure 8

Tabula Cortonensis, tablette en bronze en provenance de Cortone, II^e s. av. n. è., Cortone, Musée de l'Académie étrusque.

<https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Etruscan2.jpg>

Cette opposition vin grec/vin étrusque, en effet, perdure, mais sous un autre angle, cette fois-ci économique, dans une guerre commerciale qui aboutira, du reste, à une bataille bien connue. En effet, une fois adoptée non seulement les manières grecques de boire le vin, mais également la culture et la vinification propre à produire des crus, les Étrusques n'ont pas manqué de déverser leurs produits dans la partie occidentale de la Méditerranée : amphores étrusques, mais également un type de vaisselle caractéristique, le bucchero, et notamment les canthares en bucchero, qui sont des coupes vinaires, ont été trouvés en grand nombre dans le sud de la France, en Espagne, et jusqu'en terre punique. On trouve peut-être trace de cette guerre commerciale dans le récit d'Hygin le Fabuliste narrant l'enlèvement de Dionysos par des pirates tyrrhéniens, c'est-à-dire étrusques :

« Comme les Tyrrhènes, qui ont été appelés Toscans par la suite, pratiquaient la piraterie, le jeune Liber monta dans leur navire et leur demanda de le déposer à Naxos ; et comme ceux-ci s'étaient emparés de lui et voulaient le violer à cause de sa beauté, Acoetès, le pilote, les en empêcha

[...]. Quand Liber vit qu'ils demeuraient dans la même disposition d'esprit, il transforma les rames en thyrses, les voiles en pampres, les cordages en lierre ; puis des lions et des panthères jaillirent. Quand ils virent cela, de peur ils se jetèrent à la mer ; et dans la mer se produisit une autre métamorphose prodigieuse, car quiconque s'était précipité à l'eau fut métamorphosé sous l'aspect d'un dauphin : c'est de là que les dauphins sont appelés Tyrrhènes et que la mer est dite Tyrrhénienne».

Ce récit est tardif, puisqu'il date du II^e s. de notre ère, mais il rend compte d'une version élaborée plus anciennement en contexte grec, à l'époque archaïque et relatée dans *l'Hymne homérique à Dionysos*⁴¹. Quoi qu'il en soit, ce mythe est évoqué par des vases à boire étrusques (**Fig. 5**). L'un d'eux est l'œuvre d'un des grands artisans étrusques qui se distingue dans la production grecque d'importation. À noter qu'il s'agit d'une restitution : l'hydrie du Peintre de Micali, tout comme Dionysos, avait aussi été « enlevée » sur le marché de l'art, et a été restituée en 2014, grâce à l'acharnement des Carabiniers (*Commando Carabinieri Tutela Patrimonio Culturale*). Elle a rejoint depuis juin 2019 les collections du musée d'art étrusque de la Villa Giulia.



Figure 9

À gauche, une hydrie à figures noires attribuée au Peintre de Micali, vers 510-500 av. n. è ; à droite, kylix à figures noires de type Siana, vers 570-580 av. n. è ; les deux proviennent de Vulci, Rome, Museo Nazionale Etrusco di Villa Giulia (Photographies de l'auteure)

Le récit est particulièrement riche, mais pour ce qui nous concerne, il a pu être interprété comme se référant aux tentatives de mainmise du commerce du vin, emblématisé par la figure de Liber-

⁴¹ VII, 1-59, mais la datation fluctue entre le VII^e s. et la période alexandrine.

Dionysos, de la part des Étrusques. Il s'inscrit, du reste, dans une logique grecque clairement anti-étrusque qui cherche à disqualifier les « trafics » tyrrhéniens, et qui trouvera son point culminant dans la bataille d'Alalia (l'Aléria actuelle, en Corse), vers 535 av. n. è., mettant aux prises une alliance punico-étrusque contre les Phocéens récemment installés sur le site de Massalia. Cette défaite de l'alliance marque la fin du monopole étrusque en Méditerranée occidentale, avec la création d'un espace méditerranéen plus cloisonné fait de zones d'influence.

Ces conflits laissent supposer que les crus étaient à même, dès la période archaïque, de concurrencer la production grecque. Il faut donc inférer que le vin étrusque devait avoir atteint un certain niveau d'excellence. Nous n'avons, hélas, aucun document contemporain qui ait gardé la mémoire de ces crus tyrrhéniens, produits, notamment, dans la métropole de Caere, l'actuelle Cerveteri, dont les amphores sont visibles dans l'espace méditerranéen occidental.

La qualité du vin devait être le fruit d'un certain savoir-faire, dont nous avons des indices pour une période bien postérieure.

En effet, à partir du II^e s. av. n. è. s'est développé à Rome un type de littérature spécialisée, celle des agronomes. Parmi le corpus des *scriptores rei rusticae*, en vogue depuis le *De agri cultura* de Caton, il convient de citer le traité des Saserna, sans doute le père et le fils. Or, leur œuvre, que l'on date entre 146 et 57 av. n. è. émane d'une famille étrusque installée en Gaule Cisalpine depuis le début du II^e s. av. n. è., époque de la conquête romaine, voire depuis la conquête étrusque au V^e s. av. n. è. sur ce territoire, vraisemblablement dans la région de Plaisance et de Velleia. Ils sont considérés comme des innovateurs, tant dans la viticulture que dans l'oléiculture dans la plaine du Pô, dans un système de polyculture typique des domaines de taille modeste en Italie.

Cet ouvrage, comme les traités du même type, du reste, donnaient un certain nombre de renseignements sur la manière de gérer une *villa*, sur le plan agronomique et technique, économique ou éthique, jusqu'à contenir des recettes qualifiées de « recettes de bonnes femmes ». Si leur traité date des derniers siècles de la République, il a toutes les chances d'avoir contenu un savoir accumulé de génération en génération. Dans les familles romaines, par exemple, on sait que se transmettaient des traités et des livres emplis de recettes agricoles de remèdes, de prières ou autres prescriptions qu'un savoir-faire ancestral avait su garder. On connaît, du reste, la compétence des Étrusques en matière d'observation scrupuleuse des phénomènes naturels, et qui constitue l'un des pans de l'*Etrusca Disciplina*, la « science » étrusque de lire l'avenir, par exemple dans l'observation du vol des oiseaux ou dans l'observation des éclairs, comme dans l'examen du foie des victimes sacrifiées. Tout comme leurs compétences en matière de bornage, d'arpentage et de mesure d'espaces, savoir propre aux *gromatici*, parmi lesquels on compte les Saserna.

Leur œuvre ne nous est parvenue qu'à l'état de fragments, au nombre de dix-sept, cités le plus souvent par des agronomes postérieurs. Pour en revenir à leur traité, il devait contenir des

observations très anciennes puisque l'un des fragments, cité par Columelle, un agronome du I^{er} s., précise qu'il rend compte d'un changement climatique concernant la viticulture :

« Dans ce livre sur l'agriculture que [Saserna] a laissé, il conclut que la position du ciel a changé de cette observation : des régions qui, auparavant, du fait d'hiver particulièrement froids, ne pouvaient garder aucun pied de vigne ou d'olivier qu'on y avait planté, maintenant que l'ancienne froidure a déchu et que le climat s'est réchauffé, produisent en abondance des récoltes d'olives et des vendanges de Liber [Pater]⁴² ».

Cette remarque témoigne d'un accès à des archives, sans doute familiales, compte tenu de l'emplacement des terrains concernés situés en Gaule. Elle manifeste tout autant un savoir de type scientifique, lié à l'observation des astres et aux variations climatiques, que de type agricole, qui mêle viticulture et oléiculture. Il semble, du reste, que les domaines dont ils avaient la charge, aient été pionniers dans le développement de la viticulture dans le nord du territoire italien. Nous avons donc là la trace d'un savoir-faire étrusque, dont ont pu profiter d'autres populations, puisqu'il semble que leur rôle a été prépondérant dans le développement de la viticulture en Gaule.

Si ces sources nous ont transmis la mémoire du vin étrusque, nous nous prenons à rêver au goût de ces crus. Mais ce rêve concerne le vin antique en général. Pour ce qui concerne le domaine tyrrhénien, nous pouvons souligner que la récente découverte de la tombe étrusque de la nécropole d'Aléria, en Corse, nous permet d'escompter quelques avancées grâce aux analyses archéométriques d'ores et déjà programmées pour les résidus de matière organique contenus dans les vases, qui constituent le service vinaire présent dans la sépulture.

Cependant, nous disposons d'analyses récentes effectuées sur des vases à vin du sanctuaire de Fondo Iozzino, à Pompéi, puisqu'il convient de rappeler que la cité détruite par le Vésuve est une fondation étrusque. Les résultats de ces analyses, toujours un peu déceptifs compte tenu du caractère très ancien de ces résidus, sont néanmoins passionnants. Une chose est sûre, c'est qu'il s'agit de vin rouge dans la plupart des cas : deux coupes ont néanmoins livré des résidus de raisins blancs. On trouve également des traces des graisses animales, de ruminants et autres, qui ont dû permettre l'imperméabilisation de la céramique, poreuse sans traitement. Se décèlent également, dans une *olla* de taille moyenne et une *olpè*, de la fin du VI^e s. av. n. è., des traces de résines de conifère et d'aromates d'origine végétale, notamment de l'*Euphorbia*, de l'euphorbe, une plante aux

⁴² Columelle, I, 1, 5.

vertus médicinales purgatives signalées par Pline l'Ancien et décrite « droite comme un thyrsé⁴³ ». Sans doute le mélange était-il préparé dans l'*olla*, sorte de grand vase, et prélevé avec l'*olpè*, petite cruche à vin. Il semble, en outre, que ces contenants aient été dédiés dans le sanctuaire alors qu'ils étaient pleins de ce vin rouge aromatisé. Comment comprendre ces pratiques de consommation rituelle de vin infusé, aux vertus médicinales, au sein d'un sanctuaire dédié, semble-t-il, à une divinité chtonienne nommée, selon les dédicaces *Apa*, « père », accompagné de parèdres féminines désignées comme *ati*, « mère » et *sex*, « fille », c'est ce que l'étude des données pourra éclairer. Quoi qu'il en soit, ces analyses nous permettent de confirmer, qu'à l'instar des vins grecs et romains, le vin étrusque pouvait se boire mélangé à d'autres ingrédients, comme la résine ou des aromates⁴⁴. Et l'évocation de ces libations de vin rouge au dieu *Apa*, et de ce partage de vin aromatisé en contexte rituel, nous amènent à rappeler le rôle central du vin dans les pratiques funéraires.

Le vin comme monument

Le vin, par ses qualités intrinsèques, par les vertus psychoactives qui sont les siennes, est un produit indissociablement lié à la sphère du sacré. En tant que produit d'importation et de luxe également, c'est un marqueur de statut : il accompagne le défunt dans sa dernière demeure, et la référence au *symposion* est explicite. Il va même jusqu'à devenir, littéralement, sa dernière demeure : en contexte funéraire étrusque, en effet, le vin et ses contenants se font monuments.

Le regard superficiel que nous pouvons avoir, en ce début de fouilles, sur la tombe étrusque d'Aléria/Alalia, en Corse, nous montre un espace saturé d'objets, et plus précisément de vases à boire – il y en aurait une vingtaine⁴⁵. Parmi cette vaisselle, on distingue, en effet, deux *skyphoi* à proximité du crâne du sujet, des coupes en vernis noir, des amphores ou des *oenochosés*. Les analyses préciseront la typologie des vases déposés en tant que mobilier funéraire, tout comme elles nous renseigneront sur leur contenu : un vin d'importation, à l'instar de ce que nous pouvons d'ores et déjà déduire pour les vases, qui semblent des modèles venus des cités étrusques situées sur l'autre rive de la Mer Tyrrhénienne, ou bien un vin produit en Corse, puisque la viticulture fut introduite dans l'île par les Étrusques ?

Quoi qu'il en soit, on remarque que cette vaisselle omniprésente dans l'espace de la tombe, ne semble pas déposée au hasard, mais selon un scénario dans lequel le vin joue un rôle fondamental.

⁴³ Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, (XXV, 39).

⁴⁴ BRUN, Jean-Pierre, 2019, « Le goût des vins dans l'Antiquité », dans PÉRARD Jocelyne, *Rencontres du Clos-Vougeot 2018*, Dijon, Chaire Unesco Culture et Traditions du Vin, Université de Bourgogne, sous presse.

⁴⁵ Voir le site de l'Inrap : <https://www.inrap.fr/les-archeologues-de-l-inrap-decouvrent-une-tombe-etrusque-en-hypogee-aleria-14206>.

Il convient de souligner, également, la proximité de cette vaisselle avec le corps. Ainsi, deux *skyphoi*, grands vases à boire qui circulent entre les convives pour le partage du vin, sont disposés de part et d'autre du crâne du sujet, comme pour l'abreuver éternellement. Il a été couché sur le flanc, sans doute sur un banc, selon les hypothèses du fouilleur, dans la position du symposiaste, selon notre hypothèse. Dans le dos, peut-être sur une console, on trouve des vases plus importants, amphores et *oenochosés*. Enfin, au pied du défunt, des coupes à boire d'une taille plus modeste, ainsi que les miroirs et un balsamaire, de type *lagynos*, semble-t-il, et sous toute réserve, compte tenu des photographies dont nous disposons : leur position peut évoquer leur fonction dans le passage vers l'au-delà que constitue la mort dans la conception eschatologique étrusque.

Les services vinaires évoquent donc le défunt au *symposion*. Mais de quel banquet s'agit-il ? Serait-ce la commémoration du défunt dans un acte socialement valorisant, le *symposion* étant l'apanage des élites ? S'agit-il d'une image du banquet funéraire que le défunt partage *in absentia* avec sa famille lors des rituels de funérailles ? Ou bien l'image du banquet des bienheureux, après la divinisation du défunt ? La question reste ouverte, et divisent encore les spécialistes.

Cependant, il arrive que les vases à boire se fassent monuments, les cendres des défunts étant déposées dans des cratères, des *pithoi* voire d'autres vases. Cette pratique est également documentée en territoire grec, notamment en Grande Grèce.

C'est le cas dans une tombe d'un couple marital de Felsina, l'antique Bologne, ville étrusque importante de l'Étrurie Padane : un cratère attique à figures rouges, daté du V^e s. av. n. è., renfermait les cendres d'une femme, et était déposé dans la tombe de son époux, dont les cendres étaient enfermées dans un cratère à vernis noir. Les tombes de cette région sont marquées par des stèles caractéristiques, historiées. Or, ces stèles ne figurent jamais le vin. Ce dernier, de fait, est au plus proche du défunt.

Le cas de la Tombe des Lionnes, de Tarquinia, est, à cet égard, passionnant (**Fig. 6**) : sur le mur du fond, est pratiquée une niche, où était déposée l'urne qui contenait les cendres du défunt. Or, un cratère, figuré juste au-dessus, au centre d'une peinture, est l'objet de pratiques rituelles.



Figure 10

Fresque de la Tombe des Lionnes, paroi du fond, Tarquinia, vers 525 av. n. è.

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Tomba_delle_leonesse,_520_ac_ca.,_01.jpg

Ainsi, il est encadré de deux musiciens, un citharède et un aulète tournés vers lui, et qui jouent pour lui. De part et d'autre, des danseurs : derrière le citharède, une danseuse richement vêtue, et derrière l'aulète, un couple de danseurs. Ces derniers, traités à la manière héraldique dans un système d'oppositions très clair (homme/femme, blond/brune, nu/vêtue...), pratiquent le pas sauté, destiné à ébranler le sol, de manière à redonner vie au défunt : la danseuse tient un crotale, dont les sons rythmés sont destinés à l'éveiller, le danseur, une *oenochoè*, pour le régénérer. Le défunt est donc représenté sous la forme du cratère, couronné de lierre, tel un initié aux mystères dionysiaques. Cette représentation duplique, sans doute, le cratère bien réel présent dans la niche et contenant les cendres du défunt.

La pratique d'enfermer les cendres du défunt dans un vase à vin est ancienne, et perdue jusqu'à l'époque romaine. Le lien avec Dionysos est manifeste et il convient de rappeler rapidement les récits liés à ce dieu : né d'une mortelle et de Zeus, il devient, avant même sa naissance, l'objet de la haine d'Héra, qui conduit, par la ruse, la future mère de l'enfant, Sémélé, à mourir, ayant vu Zeus dans sa splendeur divine. Le dieu recueille l'embryon dans le corps foudroyé de Sémélé, et le coud dans sa cuisse, où il poursuit sa croissance. Une fois né, il le cache, mais Héra le retrouve et envoie les Titans, qui attirent l'enfant avec des jouets, et le mettent en pièces. Athéna recueille le

cœur de l'enfant, et l'emporte à Delphes, le sanctuaire d'Apollon, où il est enterré. Zeus ressuscite l'enfant, et en fait un dieu.

En Étrurie, le culte de Dionysos s'est développé dès le VI^e s. av. n. è.: il est nommé Fufluns, antique dieu de la végétation et du renouveau, et porte l'épiclèse de *παχίε* (du grec Βάκχος, Bacchus) qui évoque le Dionysos des thiasés, ces associations à caractère sotériologique se développant dans certaines cités étrusques.

Dionysos est donc un demi mortel devenu dieu, un mort redevenu vivant. Il est le dieu du renouveau et de la renaissance, qu'il promet à ses initiés, et comme tel, dieu du vin. En effet, les processus de transformation d'un produit végétal comme la vigne, avec les différentes étapes de la vinification, ont pu être interprétés dans une perspective eschatologique en lien avec le dieu et ses différentes transformations⁴⁶ : le devenir du défunt est emblématisé par les diverses métamorphoses du vin dans ses différents contenants. Par exemple, la cueillette de la grappe avec la serpette, que l'on dépose dans les paniers, a pu évoquer la mise en pièces par les Titans de l'enfant qui reposait dans son couffin.

Par conséquent, le cratère, tel celui de la Tombe des Lionnes, est autant un marqueur de statut faisant référence au rite social du *symposion* propre aux élites, qu'un objet fonctionnel, interprété de manière symbolique : c'est le vase, en effet, dans lequel se joue la dernière étape de fabrication du vin avant sa consommation et son partage, puisque c'est dans le cratère que la dernière transformation a lieu, par le mélange avec l'eau.

En outre, cycle végétal et nourriture végétale ont à voir avec le monde infernal, et avec la régénérescence. Ainsi, il arrive que les cendres des défunts soient enfermées dans des vases plus techniques, comme le *pithos*. C'est le cas dans la tombe dite de « l'Hydrie Vivenzio », découverte en 1797 sur le territoire de Nola, dans la zone de convergences culturelles des confins étrusco-campaniens, au sud du territoire étrusque proprement dit, qui entremêlent culture grecque, étrusque et italique. Cette tombe renfermait un *pithos*, lequel contenait une hydrie, dans une fonction d'urne cinéraire. Le *pithos*, outre qu'il comportait le reste du mobilier funéraire (alabastres, strigiles, couteaux, fibule...) avait été comblé avec les cendres du bûcher funéraire et des reliefs alimentaires, parmi lesquels on trouve des légumes et des céréales, un fragment d'os, ainsi que quatre coquillages. Et des feuilles de vigne.

⁴⁶ BOULAY, Thibaut, 2016, « Dionysos, les cultes bachiques et les travaux viticoles », dans PÉRARD Jocelyne, PERROT, Maryvonne, *Vin et civilisation. Les étapes de l'humanisation*, Rencontres du Clos-Vougeot 2015 (1, 2 et 3 octobre 2015), Dijon, Chaire Unesco Culture et Traditions du Vin, Université de Bourgogne, p. 79-95 ; DARAKI, Maria, 1985, *Dionysos et la déesse Terre*, Paris, Champs Flammarion.

Rappelons que le *pithos* est un récipient de stockage pour des denrées alimentaires. Mais sa dimension symbolique est fréquente, et explique sa présence dans de nombreuses tombes, dimension soulignée par la forme ovoïde du vase. Il s'agit, également, d'un récipient qui joue un rôle essentiel dans l'élaboration du vin, puisqu'après le foulage, le moût est transvasé dans les *pithoi* plus ou moins enterrés selon la qualité du vin, et c'est là que le processus fermentaire se poursuit. C'est d'ailleurs à Athènes, lors de la fête des Anthestéries, que l'on ouvrait les *pithoi*, contenant le vin nouveau : or cette fête de la fin de l'hiver en l'honneur de Dionysos, est également une fête des morts.

Quant à l'hydrie, comme son nom l'indique, elle est destinée à contenir et transporter l'eau, laquelle est indispensable, nous l'avons dit, à la consommation du vin. Mais ses caractéristiques de porosité permettaient également de moduler la température de l'eau, et de la rafraîchir.

Ces deux vases en relation avec le vin et ses transformations, sont donc particulièrement significatifs dans le cadre d'une interprétation symbolique du devenir du défunt, et de son changement d'état et de statut.

À Cerveteri, en outre, c'est dans des amphores, vases de transport, que sont recueillies les cendres des défunts, hommes comme femme, à l'époque hellénistique (350-250 av. n. è.). L'amphore emblématise ici le dernier voyage du défunt vers l'Au-delà. À noter, dans le cas de ces vases, la couleur très claire de l'argile avec laquelle ils ont été tournés, qui doit faire sens dans un contexte funéraire. D'autre part, le caractère mémoriel du vase à vin dans sa fonction de cinéraire apparaît clairement ici, puisque l'inscription apposée donne l'identité du titulaire du « monument », un *Laris Nulaθes* fils de *Vel*. Or, son gentilice est un nom ethnique : *Nulaθes* signifie de Nola, cité des confins étrusco-campaniens où fut mise au jour la tombe de l'hydrie Vivenzio, ce qui confirme donc les échanges au sein de ces territoires.

On peut donc aller jusqu'à dire que le vin, omniprésent dans les tombes étrusques, peut devenir le monument lui-même, destiné à contenir les restes du défunt. Rappelons, en outre, la tradition d'éteindre les bûchers avec des libations vinaires : les cendres se mêlent donc au vin dans le vase. Cette pratique, en outre, montre le défunt baignant dans l'ivresse éternelle du banquet d'éternité promis aux bienheureux, initiés aux mystères dionysiaques.

Cependant, il permet également aux vivants de rester en contact avec le défunt et d'en garder la mémoire.

Se souvenir des morts

La gestion de la crise que constitue la mort au sein de la communauté a donné lieu à un certain nombre de pratiques dans les sociétés humaines. Si l'on se permet un regard sur la longue période, on remarque que certains de ces rites sociaux perdurent : la commensalité et le partage de boissons plutôt corsées et revigorantes (café ou alcool) sont toujours de mise lors de nos funérailles.

Par ses qualités propres de rareté, de pureté et de longévité, le vin a constitué un vecteur privilégié de toute transaction avec le divin, pour entrer en contact avec cette sphère comme pour en sortir du reste. Selon la cosmologie étrusque en effet, les pratiques funéraires doivent permettre au défunt d'accéder au statut divin, dans un processus d'héroïsation en lien, le plus souvent, avec une dimension dionysiaque.

Ainsi, les sépultures ont pu recevoir de véritables aménagements pour permettre d'entrer en relation avec le défunt et revitaliser sa mémoire grâce au vin, la tombe devenant un lieu de rituels pratiqués périodiquement. On suppose, en effet, que les âmes des ancêtres, dans le cadre d'une organisation gentilice propre à l'aristocratie tyrrhénienne – car ce sont les tombes de cette classe de la population dont nous disposons, tombes dites « princières » pour la période orientalisante, ce qui en connote la richesse – étaient susceptibles de revenir pour assister leur descendance.

Nous souhaiterions donner l'exemple de la Tombe des Cinq Sièges, du dernier quart du VII^e s. av. n. è. Elle fut découverte à Cerveteri en 1836, et doit son nom à une chambre qui dispose de cinq sièges creusés dans le tuf, dans lesquels étaient assises des figures, deux féminines et trois masculines. Elles sont en train de banqueter, la paume ouverte pour y tenir la coupe, assis, selon l'usage qui précède la posture allongée héritée du Proche-Orient puis de la Grèce. En face d'eux, deux tables. Sur un côté, deux trônes et une « corbeille » orné d'un motif solaire, sur l'autre, une console et un autel pourvu de coupelles pour les libations. On interprète les cinq statuettes en terre cuite banquetant comme les figures de ancêtres de la *gens*, tandis que sur les deux trônes étaient installés les figurations des titulaires de la sépulture. On constate à nouveau que c'est le vin qui permet de mettre en présence les différentes générations, et que le scénario figuré dans la tombe est dupliqué dans la réalité, où la génération suivante, bien vivante, devait partager le vin, et rendre un culte aux défunts par des libations. On peut donc supposer que se tenaient périodiquement des banquets, en quelque sorte commémoratifs, de nature à renforcer les liens au sein de la *gens*. L'autel aux trois coupelles peut, en effet, être aménagé en dehors de la tombe, comme à Fosso di Arlena, à l'est du Lac de Bolsena, devant une sépulture datée des alentours de 600 av. n. è. ; les trois cavités

étaient destinées au vin, voire au mélange mentionné par Homère de miel, vin doux et eau, à destination des défunts⁴⁷.

Banquets et libations vinaires permettent donc de revivifier la mémoire des défunts, dans une chaîne ininterrompue dans laquelle la figuration, les sculptures pour la Tombe des Cinq Sièges, ou les peintures à fresque, comme dans la Tombe des Lionnes de Tarquinia permettent également de donner vie aux ancêtres.

Enfin, le vin est indissociablement lié à un autre produit qui permet de conserver le défunt et sa mémoire. Il s'agit du parfum, ou plus précisément des huiles parfumées, puisque c'est sous cette forme que se présentait ce produit de luxe et d'importation, tout comme le vin, dans les premiers temps. Or, comme dans le domaine du vin, les Étrusques sont également passés très vite du statut de consommateurs à celui de producteurs.

Revenons cependant à la tombe corse, qui nous a servi de fil rouge tout au long de cet exposé. Nous avons vu qu'aux pieds de la défunte⁴⁸ se trouvaient des miroirs et un balsamaire, d'une forme particulièrement élégante qui rappelle le *lagynos* corinthien, déposés avec des coupes pour la consommation du vin. En effet, le couple vin/parfum est particulièrement significatif en contexte étrusque dans ce processus mémoriel que constituent les pratiques funéraires. À noter dans le cas de cette tombe que le *lagynos* était initialement une cruche à vin, avant de se miniaturiser pour devenir une fiole à huile parfumée.

Théophraste dit du parfum qu'il se compose d'un *thesaurismon*, un « conservateur », pour désigner l'huile végétale qui sert d'excipient⁴⁹. Le terme est particulièrement significatif. En outre, le vin lui-même entre le plus souvent dans la fabrication du parfum, dans un rôle de stabilisateur, empêchant l'oxydation du produit, volatile, fragile, menacé de putréfaction et de rancissement. Il figure, par exemple, dans la recette donnée par Pline l'Ancien d'un des parfums les plus fameux tout au long de l'Antiquité, le *rhodinon*:

Itaque simplicissima rhodini mixtura diu fuit additis omphacio, flore rosa, crocino, cinnabari, calamo, melle, iunco, salis flore aut anchusa, uino (C'est pourquoi, la composition du parfum de rose fut longtemps très simple : *omphacium*, fleur de rose, fleur de safran, cinabre, calamus, miel, jonc, fleur de sel ou anchuse, vin⁵⁰).

⁴⁷ Homère, *Odyssée*, X, 518-520 et XI, 26-28.

⁴⁸ Il ne s'agit que d'une hypothèse à ce jour. Seules des analyses anthropologiques permettront de déterminer le sexe biologique.

⁴⁹ *De Odoribus*, 14. Voir FRÈRE, Dominique, HUGOT, Laurent, 2010, « Les vases à parfum du VII^e au IV^e s. av. J.-C. », *Dossiers Archéologie*, 337, 2010, p. 34-39.

⁵⁰ Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIII, 60.

D'autre part, la fabrication du parfum ou des huiles parfumées passe par la transformation et la métamorphose de matière végétale pour la sublimer. Des procédés complexes sont mis en œuvre : macération à chaud, enflourage à froid, jusqu'à la condensation et la distillation⁵¹. Ce processus de transformation d'un produit végétal rappelle celui de la vigne, et des différentes étapes de la vinification, qui a pu être interprété dans une perspective eschatologique en lien avec Dionysos.

Enfin, et tout comme les vases à vin, les vases à parfum portent souvent des inscriptions, destinées à rappeler le nom de leur possesseur. Les plus fréquentes sont dites parlantes, en ce qu'elles font parler l'objet à la place de son possesseur, dans une séquence du type : « je suis le vase d'Un(e) tel(le) ». Or, déposés dans la tombe, emplis de leur précieux élixir, un cru de vin rouge pour les uns, ou une huile parfumée à l'iris ou à la rose pour les autres, ils garantissent l'immortalité en conservant la mémoire de l'identité du défunt. Ils s'avèrent, du reste, d'autant plus précieux qu'on leur prête cette vertu.

En effet, il ne convient pas seulement de rendre compte des usages du vin sur le plan symbolique, mais également dans une dimension performative. Le vin est un agent social, doué de ce que les sociologues qualifient d'*agency* ou agence, c'est-à-dire d'une capacité à l'action intentionnelle, liée à ses manipulations par d'autres agents sociaux, aussi bien les hommes, que les vases, par exemple. Le vase à vin tout comme le vase à parfum, avec inscription notamment, s'inscrivent donc dans une stratégie de « construction de la mémoire », et semblent aptes à transcender l'espace et le temps.

Pour conclure, le vin étrusque s'inscrit dans une longue tradition de pratiques liées à la consommation et à l'usage de ce produit singulier. Le caractère exceptionnel de ce breuvage, par ailleurs, a pu le rendre apte à acquérir des fonctions opératoires indispensables en contexte funéraire, en relation avec les croyances et les préceptes propres à la culture étrusque : à savoir une conception de l'au-delà spécifique comme lieu pour lequel le passage nécessite un viatique, fonction que le vin, par les qualités qu'on lui prête, est à même d'assurer. Produit sujet à la métamorphose et au changement, le vin était à même de garantir cette transformation du défunt dans le cadre d'une héroïsation et de se faire littéralement monument. Il permettait, d'autre part, comme breuvage lié au partage et à la commensalité, de garder la mémoire du défunt dans des moments festifs en lien avec les monuments funéraires.

⁵¹ BRUN, Jean-Pierre, 2008, « Parfumerie et parfumeurs aux époques hellénistique et romaine », dans VERBANCK-PIÉRARD, Annie, MASSAR, Natacha, FRÈRE, Dominique (dir.), *Parfums de l'Antiquité. La Rose et l'encens en Méditerranée*, Mariemont, Musée Royal de Mariemont, p. 233-244.

COTE-ROTIE ET CONDRIEU: UNE MEMOIRE HISTORIQUE EN EVOLUTION



Christophe Caillaud - Chargé de projet Service
Scientifique Musée et site gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal

Situées au sud de Vienne sur la rive droite du Rhône, Côte-Rôtie et Condrieu sont aujourd'hui deux AOP réputées des côtes-du-rhône septentrionales. Bâtie jusqu'à aujourd'hui sur de nombreux mythes et légendes, une grande partie de l'histoire de ces deux appellations reste à écrire.

Le grappillage de textes présentés ci-dessous n'a pas d'autres ambitions que de rassembler une sélection non exhaustive de témoignages anciens rencontrés au cours de nos lectures qui pourraient contribuer à éclairer la destinée souvent commune de ces deux fleurons de la viticulture française.

Les textes ou les mentions de texte, allant de l'époque romaine jusqu'au début du XX^e siècle, sont présentés de manière chronologique et sans appareil critique. La quasi absence des sources médiévales ne reflètent nullement la réalité des archives mais plutôt nos propres lacunes dans les recherches en cours. Ce travail constitue une première étape et l'auteur s'excuse par avance pour les imperfections que le lecteur pourrait rencontrer, nous nous efforcerons de pallier ces carences dans nos prochaines études.



III. 1 : Carte des AOP du nord de la vallée du Rhône. ©Inter Rhône

L'Antiquité

Celse (milieu du I^{er} s. av. J.-C.- milieu du I^{er} s. ap. J.-C.), De la médecine 4, 12, 8.

-« La maladie la plus commune et la plus grave de l'estomac, c'est le relâchement, c'est-à-dire l'état dans lequel cet organe ne retient pas les aliments, et où le corps, cessant de se nourrir, s'épuise de consommation. Dans ce cas, le bain est tout à fait inutile (...) La boisson la plus convenable est le vin froid ou le vin pur très chaud : de préférence celui de Rhétie, **des Allobroges [synonyme de Viennois]** ou tout autre vin astringent et apprêté à la résine ; s'il n'y en a pas, du vin le plus âpre possible, surtout celui de Signia. »

Columelle (début du I^{er} s. ap. J.-C. - env. 65), De l'agriculture, III, 2, 14-16.

-« Les Nomentanes viennent juste après les Aminéennes pour le renom de leur vin et les dépassent même sûrement pour leur fécondité puisqu'elles donnent fréquemment leur plein de fruits et conservent excellemment ce qu'elles ont fait sortir. (...) Elles supportent très avantageusement un sol froid et humide, tout comme les Eugénies, tant que celles-ci sont sur les coteaux d'Albe (car, changeant de site, elles ne répondent plus guère à leur réputation) : il en va de même pour **les Allobroques** : le charme de leur vin s'altère si on les change de région. »

Columelle (début du I^{er} s. ap. J.-C. - env. 65), De l'agriculture, XII, 23.

-« La préparation du vin poissé.

On appelle « poix d'écorce » celle que **les Allobroges** emploient comme apprêt. On la prépare de façon qu'elle se durcisse et, plus elle est vieille, meilleure elle est pour l'usage ; car, quand elle a perdu toute sa viscosité, on la réduit en poudre et on la tamise plus facilement. Il faut donc la broyer et la tamiser ; puis, après deux fermentations du moût, ce qui a lieu ordinairement avant la fin du quatrième jour après qu'on l'a tiré de la cuve, on le débarrasse avec soin de ses saletés avec la main, et alors seulement on ajoute deux onces et demie (ca. 68 g) de la poix en question pour cinquante-cinq setiers (ca. 30 l) ; on mélange avec un rouable de bois et on n'y touche plus tant qu'il fermente. Toutefois la fermentation ne doit pas dépasser quatorze jours à partir de l'opération, car, après ce laps de temps, il faudra sans retard purifier le vin, gratter et frotter la lie qui s'est attachée aux bords ou aux parois des récipients, placer immédiatement des couvercles et luter.

Si l'on veut apprêter avec la même poix toute la vendange, sans qu'on puisse reconnaître un goût de vin poissé, il suffira de mêler six scrupules (ca. 8 g) de cette même poix à quarante-cinq setiers (ca. 24,7 l), mais seulement quand le moût aura terminé sa fermentation et aura été débarrassé de ses lies. Il faudra, d'autre part, ajouter dans cette même quantité de moût une demi-once (ca. 13,5 g) de sel grillé et égrugé. Ce n'est pas seulement dans ce genre de vin qu'il faut mettre du sel, mais, si faire se peut, en toutes régions, on devra saler au même degré toute espèce de vendange, car cette pratique empêche le vin de prendre la graisse. »

Pline l'Ancien (23-79 ap. J.-C.), Histoire naturelle, XIV, 17-18.

-« On confit aussi les raisins dans du moût et on les sature de leur propre vin ; d'autres s'adoucissent dans du moût cuit ; mais d'autres, laissés sur le cep jusqu'à la nouvelle pousse, prennent la transparence du verre et gardent aussi longtemps la même fermeté qu'en jarres ou en amphores grâce à l'astringence de la poix dont on enduit la queue de la grappe. On a même découvert une vigne dont le vin a un goût naturel de poix ; elle fait la renommée de **la Viennoise par ses crus, le *Taburnum*, le *Sotanium* et l'*Ellincum*** ; elle est connue depuis peu et était ignorée à l'époque du poète Virgile, mort voici 90 ans. »

Pline l'Ancien (23-79 ap. J.-C.), Histoire naturelle, XIV, 25-27.

-« Certains plants ont en effet un tel amour, peut-on dire, pour le terroir qu'ils y laissent toute leur gloire et perdent toujours, en émigrant, de leurs qualités. C'est le sort de la Rhétique et de **l'Allobrogique**, que nous avons appelée poissée, célèbres dans leur patrie, méconnaissables ailleurs. Cependant, grâce à leur fécondité, elles compensent la qualité par la quantité, l'Eugénie dans des lieux très chauds, la Rhétique dans les lieux tempérés, dans les lieux froids **l'Allobroge**, dont le raisin noir mûrit à la gelée. Les vignes citées jusqu'ici, même celles à raisin noir, donnent des vins qui blanchissent avec l'âge. »

Pline l'Ancien (23-79 ap. J.-C.), Histoire naturelle, XIV, 57.

-« (...) rarement en effet on a vu jusque ici, et seulement par prodigalité, l'amphore se payer mille sesterces. Seuls **les Viennois**, semble-t-il, demandent un prix supérieur pour leurs vins poissés, dont nous avons cité les crus, mais sur leur marché intérieur et par amour-propre national ; ce vin, bu frais, passe pour être plus froid que les autres. »

Pline l'Ancien (23-79 ap. J.-C.), Histoire naturelle, XXIII, 47.

-« Le vin préparé avec la poix seule a moins est moins agressif, mais il est bon aussi de se souvenir que la poix n'est pas autre chose que le produit de la combustion de la résine. Cette sorte de vin échauffe, aide à la digestion et nettoie. Il est bon pour la poitrine, le ventre, les douleurs de matrice exemptes de fièvre, les vieilles fluxions, les ulcérations, les ruptures, les déchirures, les abcès purulents, la débilité des nerfs, les gonflements, la toux, l'asthme, les luxations, en application avec de la laine en suint. Pour toutes ces affections, meilleur est le vin qui a un goût naturel de poix et qu'on appelle «poissé » dans le canton d'Illins ; on convient cependant qu'il porte à la tête, s'il est pris en trop grande quantité. »

Martial (38-41-env.104), Epigrammes, 13, 107.

-« Vin poissé.

Ces vins au goût de poix arrivent de **Vienne** aux beaux vignobles :
n'en doute pas, c'est Romulus lui-même qui me les a fait envoyer. »

Plutarque (env. 46-env. 120), Propos de table, V, 3, 676 A-B.

-« C'est à Dionysos que le pin fut consacré, puisqu'il adoucit le vin : on dit en effet que la vigne des régions pinifères produit un vin plus doux. Théophraste en attribue la cause à la chaleur de la terre : le pin pousse en général sur des terrains argileux, or l'argile est chaude, ce qui fait qu'elle contribue à la bonne maturation du fruit, de la même façon qu'elle rend aussi l'eau particulièrement légère et agréable au goût, et que, encore, mélangée au blé, elle en augmente considérablement la masse en dilatant et en faisant gonfler les grains sous l'effet de la chaleur. Néanmoins, il est vraisemblable que le pin a par lui-même une action favorable sur la vigne, vu qu'il est particulièrement propre à garantir la conservation du vin ; tout le monde, en effet, se sert de la poix pour enduire les fûts, et en beaucoup d'endroits on ajoute de la résine au vin – c'est ce que font les Eubéens, en Grèce, et, en Italie, les habitants de la région du Pô —, tandis que de **la Gaule Viennoise** est importé le vin poissé, si apprécié des Romains. Ces substances ne confèrent pas seulement un certain bouquet au vin, elles le rendent aussi plus corsé, parce que leur chaleur fait rapidement disparaître ce qu'il peut garder d'instable et d'aqueux. »

Le Moyen-Âge

889

Première mention de vignes à Ampuis offertes en don à l'Église de Vienne.

(Odile Faure-Brac, Carte Archéologique de la Gaule 69/1- Le Rhône- Académie des Inscriptions et des Belles Lettres, 2006, p. 129).

984

L'église d'Ampuis est reçue en donation par l'église métropolitaine de Lyon, avec des terres et vignes : « Ampuis avec son église et ses dépendances, avec la terre du grand mont et les terres et une vigne en rivière et une colonie de la Brosse et des colonies encore » (cartulaire lyonnais).



III. 2 Vignoble en terrasses de Côte-Rôtie et vignes sur échelas à Ampuis (69). ©
Christophe Caillaud

Entre 950 et 1025

Dix chartes évoquent la présence de parcelles de vignes situées à **Cumelles** (aujourd'hui Saint-Cyr-sur-le-Rhône)

980

Un certain Franco propriétaire d'un domaine sur la rive droite vend une vigne au monastère des dames de Sainte Colombe. Cette vigne est située sur le territoire de **Comelle** dans la paroisse de Saint-Cyr (cartulaire de Saint-André-le-bas).

XI^e siècle

Nicolas Chorier, Recherches sur les Antiquités de la Ville de Vienne, 1659, édition revue et corrigé en 1828 par Cochard, p.157-158.

-« **Cumelle** est abondant en vignes (1) ; il l'était déjà sous le règne de Conrad (2) et n'a cessé de l'être depuis ».

(1) Ce territoire est de la paroisse de Saint-Cyr ; les vins de Montlis, de Cumelle et de Vézérance sont très estimés. (2) Conrad II le Salique, Empereur du Saint-Empire de de 1027 à 1039.

XVII^e siècle

1653

Les œuvres poétiques du Sieur Dalibray. Divisées en vers bachiques, satyriques, héroïques, amoureux, moraux et chestiens, Paris, 1653.

- Sur une bouteille de **Coindrieu**

Chanson

Unique objet de mon amour

Mignonne, ma chère maîtresse,

Ne souffre point qu'on te caresse
Devant que je sois de retour.

Je suis jaloux de tes appâts,
Ta douce humeur ravit le monde,
Chacun chérit ta couleur blonde
Chacun te voudrait mettre bas.

Unique objet de mon amour,
Encore un coup à ma prière,
Daigne te conserver entière
Jusques à mon prochain retour. »



III. 3 Vignoble en terrasses de Condrieu (69). © Christophe Caillaud

Fin des années 1650

Pascal, Les Pensées (Ed. Brunshwicg. N° 114) fin des années 1650.

Desargues, grand géomètre du XVIIe et propriétaire de Château Grillet jusqu'en 1662. Pascal a peut-être rendu visite à son ami Desargues soit en septembre 1649 soit en septembre 1652.

-« La diversité est si ample que tous les tons de voix,
Tous les marchers, toussers, mouchers, éternuer...
On distingue des fruits les raisins, et entre eux tous,
Les muscats, et puis **Condrieu [Coindrieux]** et puis Desargues,
Et puis cette ente. Est-ce tout ?...ET une grappe
a-t-elle deux grains pareils, etc... »

1669

Guy Patin (1601-1672), médecin et épistolier, Lettre du 21 novembre 1669, Paris.

-« Vive le pain de Gonesse avec le bon vin de Paris, de Bourgogne, de Champagne, sans oublier le **Condrieu** et le muscat de Languedoc et Provence, de La Ciotat, de Saint-Laurent, etc »

1680

Roger Dion, Histoire de la vigne et du vin en France, 1957, p. 331-332.

-« La viticulture rhodanienne fait d'énormes progrès aux XVII^e et XVIII^e siècles. **Condrieu** est considéré comme un vin de qualité dès la fin du XVII^e à Paris : l'ordonnance sur les aides, fixant les droits à payer sur le vin, aux entrées de Paris, classe les vins de Condrieu parmi ceux qui sont imposés au taux le plus élevé (Archives nationales, Z1a 571). La route de la Loire, à partir de **Condrieu** et à travers une partie du massif du Pilat jusqu'à Saint-Rambert permet de contourner la ville de Lyon et d'échapper à son contrôle en direction du nord de l'Europe et de Paris. »

1697

Henry-François Lambert d'Herbigny, Intendant de la généralité de Lyon de 1694 à 1700. Mémoire sur le gouvernement de Lyon (), éd. M. Chavannes, dans RHL, I, 1902, p. 70.

-« Le site viticole aujourd'hui nommé **Côte-Rôtie**, l'un des plus heureusement doués de la vallée du Rhône, dans la région **d'Ampuis** et de **Condrieu**, était donc compris dans cette Allobrogie romaine d'époque impériale, comme il le fut aussi, plus tard, dans le diocèse médiéval de **Vienne**, auquel appartenaient également les paroisses **d'Ampuis** et d'Arras près Tournon. Jusque dans les temps modernes, le vignoble de **Côte-Rôtie** fut considéré comme une dépendance de Vienne, où sont transportés, la grande partie de ses vins qu'on débite aussi sous le nom de vins de Vienne ».

XVIII^e siècle

1718

Pitton de Tournefort, Relation d'un voyage du Levant, Lettre XVIII, p. 131, 1718.

-« Le vin de Géorgie est assez bon ; Celui que l'on fournit à la cour de Perse est un vin rouge qui approche celui de **Côte-Rôtie**, mais il est encore plus fumeux et plus violent. »

1726

Le Grand Dictionnaire géographique et critique, par M. Bruzen de La Martinière, Antoine-Augustin (1662-1746). Tome 1, p. 53, La Haye).

-« **COSTE RÔTIE**, (N), Géog, colline de France, fameuse pour les bons vins qu'elle produit. Le surnom de rôtie vient de ce que le soleil semble la brûler de ses rayons, et y mûrit le raisin d'une manière particulière. »



III. 4 Vignoble de Côte-Rôtie en automne, Ampuis. © Christophe Caillaud

1710

Boileau (1636-1711) écrivant à son ami Brossette grand écrivain Lyonnais.

« je m'en vais demain envoyer quérir votre vin de **Coindrieu**, peut-être me réjouira-t-il le cœur, qui est franchement ce que j'ai de plus malade... »

1743

Roger Dion, Histoire de la vigne et du vin en France, p. 333, 1959.

-« La production des vins pour Paris est signalée comme importantes, à plusieurs reprises, entre 1720 et 1750, dans le vignoble des Côtes du Rhône, tandis que paraît parmi les habitants de **Condrieu**, en 1743, un « marchand de vins pour la provision de Paris » (Archives départementales de la Loire, B 525), et que le transport des vins nécessaires à cette provision est présenté comme l'une des fonctions principales de la voie navigable nouvellement aménagée entre Saint-Rambert et Roanne. »

1776

Roger Dion, Histoire de la vigne et du vin en France, p. 410, 1959.

-« Pour que les pays de la mer du Nord, où se placent les débouchés majeurs et traditionnels de la production vinicole française, puissent enfin faire appel, d'une manière régulière, aux vigneronnes de la vallée du Rhône, il faudra qu'intervienne l'édit de 1776, abolissant les privilèges qui faisait obstacle à la libre circulation du vin à travers le royaume. Aussi n'est-ce point avant les dernières années de l'Ancien Régime que se produit, dans les vignobles d'entre **Vienne** et Beaucaire, l'épanouissement commercial qu'avaient suscité six siècles plus tôt, le long des rivières navigables du Bassin Parisien, l'appel des grands marchés septentrionaux. »

1781

Barthélémy Faujas de Saint-Fond 1741-1819 (Montélimar), Traité d'Histoire du Dauphiné.



III. 5 Barthélémy Faujas de Saint-Fond par Edme Quenedey des Riceys (1756-1830) réalisé par le physionotrace de Gilles-Louis Chrétien (1754-1811) (Bertrand 2008 : pl.5), © Bibliothèque municipale de Grenoble.

-« Les vins de **Vienne** se recueillent dans le territoire de **Côte-Rôtie**, de Seyssuel, de la Porte-de-Lyon [nord de Vienne, Estressin], et dans celui de la Ravette [Reventin-Vaugris]. Quoique les biens de Côte-Rôtie ne soient pas dans le district de Vienne, puisque ces vignobles sont situés sur les collines du village d'Ampuis en Lyonnais, à une lieue de Vienne; néanmoins, comme les habitants de cette dernière ville y ont la propriété de la plus grande partie des vignes, et qu'ils font le

commerce de ce vin, et que d'ailleurs la nature ne connaît pas les divisions de provinces à provinces, le vin de **Côte-Rôtie** a toujours eu la première place parmi ceux de Vienne. »

-« Deux espèces de raisins composent ces excellents vins [de la Côte-Rôtie] la **Serine** et le **Vionnier**. L'on faisait usage autrefois d'une variété de Serine à grains pointus qui donnaient beaucoup de qualité aux vin; mais comme elle était fort sujette à couler, et qu'elle produisait peu, elle a été abandonnée. »

-« L'on ne fait presque usage dans les vignes de l'Hermitage que d'une seule espèce de raisin, nommé sur les lieux, **Lasira** : la variété de ce raisin, dont le grain est petit et un peu allongé, est préférable et produit le meilleur vin rouge. »

[Pour Caverondier, le nom primitif de la syrah a du être schiraz, du fameux vignoble perse.

La vigne et le vin. Guide théorique et pratique du vigneron, 1876.]

-« Ce n'est que depuis quelques années que l'on fait du vin de **Côte-Rôtie** blanc : il est limpide, pétillant, et n'a que la douceur convenable ; son prix est le même que celui de la première classe du rouge : malgré qu'il soit très-agréable, l'on donne encore la préférence au vin blanc de **Condrieu**, & à celui de Château-Grillet. »

-«Les vignes du pays de Vienne sont soutenus par trois tuteurs d'environ 7 pieds de haut; leur culture consiste à les tailler à la fin de l'automne, à ouvrir les creux dans l'hiver ou au printemps pour provigner, à fosser dans le courant du printemps; on lie ensuite les échelas, quelques temps après l'on bine et, dans le mois de juin, on ébourgeonne et on relie les ceps. »



III. 6 Cep de vigne et échalas en Côte-Rôtie à Ampuis. © Christophe Caillaud

1781

M. Bouthier, premier échevin de Vienne, qui a remporté le prix de la Société Royale d'agriculture de Soissons, du mois de février 1780, dans une lettre à Faujas de Saint-Fond.

-« Les propriétaires des vignobles ont aujourd'hui la plus grande attention dans le gouvernement de leurs vignes et de leurs vins ; exactitude, précautions, rien n'est épargné pour conserver à ce vin la réputation qu'il mérite : une observation qu'on vérifie journellement à son occasion , est que si après avoir bu des vins de Bourgogne , de Champagne, de l'Hermitage, de Bordeaux , et qu'on a trouvé excellents, on boit du **Côte-Rôtie** on lui trouve la plus grande supériorité, et si ensuite l'on veut revenir à ces vins, on ne leur trouve plus aucun agrément, il a effacé toutes leurs qualités. »

1765

Jean-Louis Alléon Dulac, (1723-1788), Saint-Étienne.

-« **Condrieu** est renommée par son vignoble, dont le plant fut apporté, dit-on, de Dalmatie, par les soins de l'Empereur Probus. »

-« Les vins de liqueur les plus estimés et les plus connus sont ceux de **Condrieu** et de Saint-Michel, connus sous la dénomination générale des vins de **Condrieu** dans le Lyonnais. »

-« Les vins de la côte du Rhône ont beaucoup de réputation. Elle porte le nom de **Côte-rôtie**, vis-à-vis de **Vienne**, et le vin qu'elle produit est supérieur à celui qu'on recueille dans le reste de la généralité; il est enlevé de toutes les parties du Royaume; on en transporte même chez l'étranger. »



III. 7 Véritable mur de vignes du vignoble de Côte-Rôtie, au nord d'Ampuis. ©
Christophe Caillaud

1786

Jean-Louis Alléon Dulac, (1723-1788), Saint-Étienne.

-« Le territoire de la **Côte-Rôtie** commence au nord du ruisseau Murinand et finit au sud au ruisseau Mollard. »

-« La **serine** et le **vionnier** font un vin flatteur et fort délicat. Les vins de **Côte-Rôtie** ont un goût de pierre à fusil ou de pierre corneuse; ils ont dans leur principe un muqueux doux, sucré, ils sont meilleurs à mesure qu'ils approchent de cette qualité, parce qu'ils deviennent plus généreux; ce n'est qu'après trois, quatre ou cinq ans, ou quelquefois même six ans, qu'ils acquièrent leur degré de perfection. Ils sont assez foncés en couleur et déposent beaucoup de tartre sur les parois de la bouteille. »

XIX^e siècle

1812

Nicolas François Cochard, (1763-1834), Avocat, Chargé des archives départementales, membre de l'académie royale de Lyon, Statistique sur Ampuis, 1812.

-« Les femmes relient encore dans le courant d'août les jets qui s'élèvent trop et elles effeuillent la vigne afin que les rayons du soleil, ne rencontrant point d'obstacle, mûrissent parfaitement le raisin et le garantissent de la pourriture; mais cette opération doit se faire avec précaution. Si on effeuille trop tôt, la trop grande chaleur frappe le raisin, le dessèche avant qu'il ait acquis toute sa consistance et ne lui laisse aucune qualité. »

[Commentaire de Claudius Roux en 1907: « Aujourd'hui, l'effeuillage ne se pratique plus guère, sauf parfois dans la plaine, lorsque la saison a été trop humide et que les branches sont très touffues. »]

-« l'égrappage est surtout nécessaire dans les années pluvieuses, et dans celles où la maturité du raisin n'est point parfaite; le vin en est plus délicat, conserve davantage son parfum, et la fermentation en a plus d'activité. L'égrappage est généralement usité à **Ampuis** surtout dans les premières classes. »

[Commentaire de Claudius Roux en 1907: « Vers 1850, d'après V. Rendu, on n'égrappait déjà plus à Côte-Rôtie, et, cependant, on devrait revenir à l'égrappage et à l'écrasage, car ces deux pratiques sont favorables à la bonne qualité du vin. »]

-« Si on ne laisse pas assez couver le vin, il est plus vif, mais ne se conserve pas, parce que les parties acqueuses ne s'étant pas assez évaporées, il en résulte une continuité de fermentation qui l'use un peu. Pour l'ordinaire, le cuvage dure de cinq à huit jours, il va jusqu'à quinze dans les années pluvieuses; en 1815, il ne dépassa pas, en plusieurs lieux, trente-six heures; lorsque la fermentation languit, on tire du moût qu'on jette sur le chapeau. »

-« Dans un grand nombre de vignobles on ne mélange point comme à **Ampuis** le vin de la cuve ou de traite avec le vin de pressurage. »[Il prône également les procédés d'ouillage et de soutirage.]

-« Avant la révolution, il s'en faisait des envois en Angleterre, Russie, Allemagne, à Paris, et il y réussissait au mieux. Les circonstances actuelles (1812) ont fermé ces débouchés; cependant, la Suisse, la Belgique en tirent chaque année environ deux cent barriques, mais le prix de vente est tellement inférieur à celui d'autrefois, que les dépenses sont à peine couvertes... Les vins de **Côte-Rôtie** sont entreposés à Tain, où ils sont parfois mélangés avec ceux de l'Hermitage, et presque toujours expédiés à Bordeaux (pour l'étranger). »

-« Le vin de **Côte-Rôtie** n'incommode que parce que étant fort agréable, on se laisse aller à en boire un peu trop »

1833

Nicolas François Cochard (1763-1834), Avocat, Chargé des archives départementales, membre de l'académie royale de Lyon, Eloge de l'Abbé Rozier, Cochard,1833.

-« Chaque année Rozier vit en effet les champs confiés à ses soins couverts de moissons abondantes et sagement variées, le vin de la Chapuisse et de la Tivarde acquérir plus de délicatesse et de parfum. »



III. 8 Buste de l'Abbé Rozier réalisé par le sculpteur Robert Benoist en 1923, Parc de la Tête d'Or, Lyon, ©Jardin botanique de Lyon.

-« Les deux vignobles ne forment qu'un seul clos à Saint-Cyr-les-Sainte-Colombe ; la Tivarde, qui donne un vin supérieur, est planté à mi-coteau, dans un rocher divisé par la mine et brisé avec la masse de fer ; la Chapuise est au-dessous, sur un sol moins pierreux. Ce clos appartient encore aujourd'hui à la famille Rozier. »

1869

Deyrolle, Théophile, La viticulture dans les provinces occidentales du Caucase, Journal de la société impériale et centrale d'horticulture de France (JSICHF), 1869, 2e série, Tome 3, p. 500, Paris, 1869.

-« ...Le vin d'Odjelechi, dont le vignoble.../... appartient à l'ancienne famille souveraine de Mingrèlie, est un vin d'une belle couleur grenat, d'un bouquet suave, tenant le milieu entre les vins de l'Ermitage et de Côte-Rôtie, et comme eux d'une durée indéfinie. C'est incontestablement le meilleur des vins de tout le Caucase ; et, malgré les mauvais procédés de vinification, il peut, dans certaines années, rivaliser avec nos plus grands crus de France... »

1907

Claudius Roux, Monographie du Vignoble de Côte-Rotie, 1907, p. 421.

« Et concluons que si, depuis l'Antiquité jusqu'à nos jours, le vin de Côte-Rôtie a su conquérir l'estime de tous les gourmets et s'attirer les sympathies des poètes et des agronomes, c'est que, mieux que nul autre, il sait réveiller les cœurs les plus moroses et faire pétiller ce vieil esprit gaulois, en donnant la gâté au cerveau. »



III. 9 Vignes en terrasses en Côte-Rôtie à Ampuis. © Christophe Caillaud

Cette présentation s'inscrit dans le cadre du projet VINICULTURE, financé par l'Agence Nationale de la Recherche. Ce projet, coordonné par Laurent Bouby (Institut des Sciences de l'Évolution Montpellier UMR 5554), vise à intégrer des méthodes innovantes en archéosciences, afin d'identifier les caractéristiques et la diversité des vignes et vins produits et consommés en France de la Préhistoire au Moyen Age.

Christophe Caillaud,
Service scientifique,
Musée gallo-romain de Saint-Romain-en-Gal – Vienne,
Département du Rhône

LE JACQUET, UN CEPAGE CHARGE D'HISTOIRE



Hervé Garnier - Président de l'association :
Mémoire de la vigne

En 1993, restaurateur dans la Vallée de la Beaume en Cévenne Ardéchoise, j'avais la chance de vivre et de travailler en face de la dernière vigne en coteaux de la vallée, soigneusement entretenue par deux frères, Paul et Jules.

Cette vigne était le dernier vestige du passé viticole de la vallée après l'abandon d'une multitude de terrasses suivant le grand gel de 1956, la mécanisation des cultures et l'industrialisation de la société.

Pour moi, cette vigne en terrasse apportait quelque chose d'essentiel dans ce paysage au passé si riche, maintenant couvert de chênes verts et de broussailles.

A la disparition des frères, une association pour sauvegarder cette vigne patrimoine historique et paysager est créée : Mémoire de la vigne.

Chaque membre fondateur apporte 150€ et l'aventure commence.

J'apprends que les cépages Jacquet et Herbemont sont interdits à la vente, réputés dangereux pour la santé : ils rendraient fou ! C'est pourtant l'essentiel des pieds de notre vigne.

Jacquet et Herbemont font effectivement partie d'une liste de cépages interdits à la vente, créée en janvier 1935, suite au débat à l'assemblée nationale du 24 décembre 1934 : Noah, Clinton, Othello, Jacquet, Herbemont et Isabelle sont interdits à la vente, au transport et à la plantation.

Il devenait indispensable de vérifier la qualité du vin obtenu, dangereux ou pas, et également de comprendre l'origine de cette interdiction.

Une analyse poussée va montrer qu'il n'y a rien de dangereux autre que l'alcool bien sûr dans ce vin. D'autres analyses depuis confirment ce résultat.

Au fil du temps, je vais faire de nombreuses rencontres qui vont progressivement m'éclairer sur l'origine et la composition de cette liste :

-Le Professeur Pierre Gallet, sommité internationale, auteur de plusieurs ouvrages de référence, l'un des pères de l'ampélographie va m'apprendre énormément sur cette époque.

-Le professeur Pierre Basler, chercheur en génétique de la vigne Suisse, co-fondateur de Piwi international. (organisation créant de nouveaux cépages résistants)

-L'association fruits oubliés de St Jean du Gard et son action pour la biodiversité.

-Un vigneron de Châteauneuf du pape me dira tout l'intérêt du Jacquet pour les Châteauneuf de garde de l'appellation jusqu'à l'interdiction de 1934.

-Un autre du Languedoc me parlera du cépage Aramon produisant 350 hectolitres/hectare

-Un ancien président de la cave de Vaison la Romaine voisin d' Edouard Daladier (Président de l'assemblée nationale en 1934) va m'apprendre que le frère d'Edouard est propriétaire d'un vignoble de 140 hectares de Carignan en Afrique du Nord.

On va également me fournir des revues du Progrès agricole et viticole et d'autres éléments d'époque.

Il faut dire qu'au début de l'histoire, les services de la viticulture (douanes) compréhensifs considérant le faible volume de vin produit demandaient de notre part une simple discrétion.

Mais le simple fait de dire ouvertement que notre cuvée des vignes d'antan était produite avec un cépage interdit va devenir pour la presse un excellent sujet.



Antenne 2, FR 3, la BBC, Hérald Tribune vont parler de notre action de sauvegarde et finalement, il va même être nécessaire d'interroger l'Europe sur le sujet pour pouvoir continuer à produire nos quelques hectolitres de Jacquet.

Fort heureusement, si le vin de ces 6 cépages est toujours interdit à la vente, il reste autorisé à la consommation familiale, donc disponible pour les membres usagers de l'association.

Le réalisateur Stéphan Balay sur la trace du vin de Clinton, cher à son père, va le suivre dans les Cévennes et trouver un sujet d'écriture qui l'amènera des Cévennes à l'Italie en passant par l'Autriche, le Cap vert et les Etats unis. Le film qui en résulte : « Vitis prohibita » présente de belle façon la situation actuelle en Europe et aux Etats Unis.

Lucie Norton, historienne et ampélographe américaine, originaire de Virginie, rencontrée par Stéphan, vient en Ardèche. Suite à une étude faite en Afrique du Sud où le Jacquet a participé à la création des vignobles de cette lointaine région, elle m'amène une version très intéressante sur l'origine du Jacquet.

Le Jacquet ou Jacquez ou Lenoir ou Black Spanish....serait à l'origine du Cabernet franc. Importé de France par des vigneron huguenots fuyant les persécutions et installés en Virginie, le Cabernet franc fut choisi pour sa bonne résistance au gel de l'hiver. Il aurait été pollinisé par la vigne sauvage locale (vitis aestivalis) et découvert comme nouvelle variété par un espagnol du prénom de Jacques, avant d'être exporté vers la France, où il va connaître un franc succès dans le Sud .

Revenons à l'histoire.

Depuis l'antiquité, le vin est un produit connu et apprécié par les premières civilisations. Les Romains vont en assurer le développement tout autour du bassin méditerranéen. Vitis Vinifera, au fil des siècles va se décliner sous un nombre croissant de variétés issues du hasard (pépins) ou du croisement sexué fait par les vigneron.

Dans les fruits à pépins, pour chaque pépin, on note des variations chromosomiques, en fait, c'est l'expression de la biodiversité, la nature propose dans tous les sens, le meilleur gagne et la plante évolue avec son environnement.

Au milieu du 19^{ème} siècle, alors que la traversée de l'Atlantique est facilitée par la mise en service des bateaux à vapeur, on trouve en Europe une très grande variété de cépages et c'est à ce moment qu'arrivent d'Amérique du Nord des champignons inconnus jusque-là en Europe.

Oïdium puis mildiou et black rot vont être de redoutables prédateurs pour la vigne européenne. Les années humides, le vin se fera rare et il faudra longtemps avant de trouver le soufre pour lutter contre l'oïdium.

En Amérique, les vignes sauvages en symbiose avec leur environnement ont développé des résistances qu'on va utiliser en créant de nouvelles variétés en mariant différentes vignes sauvages entre elles ou en mariant les vignes européennes avec des vignes américaines.

C'est ainsi que le Noah, le Clinton, le Jacquet, l'Herbemont vont prendre place dans la viticulture française. On les appellera les sauveurs américains. Malheureusement, avec leurs racines, on importe le puceron phylloxera vastratis.

Le phylloxera va détruire la quasi totalité des vitis vinifera : ils devront être greffés sur des racines américaines.



A partir de la fin du 19ème siècle, la viticulture va se reconstruire. En France, de nombreux hybrideurs vont produire une multitude de nouvelles variétés .

En Ardèche, deux d'entre eux, Georges Couderc et Albert Seibel vont créer des variétés nouvelles résistantes au phylloxera mais aussi à l'oïdium et au mildiou. En France, bien d'autres vont ainsi croiser, recroiser et planter des milliers de pépins avant de sélectionner les meilleures vignes pour les proposer aux vignerons.

Le vignoble va se reconstruire avec ces nouvelles variétés hybrides ou nos vinifera greffés pour finir en 1934 avec une surproduction :

36 Millions de Français et 90 millions d'hectolitres de vin à boire.

La surproduction provient des 19 millions d'hectolitres riches en alcool en provenance d'Afrique du nord qui, assemblés avec l'Aramont des plaines du Languedoc, produit jusqu'à 350 hectos /hectare à 6,5 à 7°. Ces

vins bon marché, assemblés à Paris Bercy, sont redistribués sous différentes marques : Kiravi, Kinouri, Margnat, Cep Vermeil etc...

Il faut dire qu'en 1934, on boit encore beaucoup de vin en France. L'eau potable n'est pas garantie à tous les robinets. Pasteur parle du vin comme une boisson saine et hygiénique. J'ai même lu que la consommation du vin permettra de lutter contre l'alcoolisme.

Les vins bus couramment sont de faibles titrages alcooliques.

En 1934, les petits paysans sont encore extrêmement nombreux (32% de la population). Ces petits paysans ont le droit, pour leur consommation familiale, de planter 30 ares de vignes. Prudents, économes et pragmatiques (écologistes sans le savoir, le mot n'existe pas encore) ils ont naturellement choisi des vignes résistantes. Elles ne demandent aucun traitement, très productrices et adaptées à nombre de régions : c'est le Noah et pour nous en Ardèche, la version rouge du Noah : le Clinton.

Il faut ajouter et je suis persuadé que cela a une importance capitale, que ces petits paysans ne votent pas pour le gouvernement en place.

L'Othello, hybride de Clinton et de Vinifera Black Hamburg va se rajouter à la liste.

Curieusement, l'Isabelle que l'on trouve vers Nice va également faire partie de la liste alors que la production se limite à quelques treilles.

Le cépage Isabelle n'est en fait que la vigne sauvage américaine vitis Labrusca. On trouve de l'Isabelle dans le monde entier, c'est l'un des cépages principaux en Inde sous le nom de Bangalore.

Jacquet ou Jacquez et Herbemont se trouvent sur cette liste pour de toutes autres raisons.

Le Jacquet avait bien meilleure réputation, plus proche du goût vinifera. Il fait partie des 13 cépages du Châteauneuf du Pape, par exemple. Le Jacquet en assemblage gagne des concours agricoles. Il est recherché et bien payé par les négociants. D'après Mr Galet, Jacquet et Herbemont auraient été ajoutés à la liste pour causer du tort au député de Toulouse Albert Sarrault pour l'Herbemont et Edouard Daladier du Vaucluse pour le Jacquet.

Pour ma part, je dirais que le Jacquet était concurrent des vins d'Algérie et que d'autre part, avec le temps, il montrait une sensibilité à la chlorose sur sols calcaires. Sa productivité chutant régulièrement dans le Bordelais, sa mise au ban a profité à certains vignobles qui ont touché une prime à l'arrachage d'une vigne malade.

Le gouvernement, avec ces deux cépages implantés dans le Sud, trouvait le moyen de rééquilibrer une loi qui, au départ, ne touchait que les petits paysans et nullement les professionnels.

Ces cépages sont appelés vignes américaines, alors que de très nombreux hybrides issus des pépinières françaises, seront conservés du moins jusqu'en 1956 où, cette fois, la totalité des hybrides sera déclassée au profit des seuls vinifera greffés (sur racines américaines).



Les vigneron cévenols, où le Jacquet sur sol acide se porte à merveille, sont gravement pénalisés par cette loi scélérate, faite au profit des investisseurs des colonies et au détriment des petits paysans de France.

Aujourd'hui, la pression écologique, c'est à dire la nécessité de réduire fongicides et pesticides en viticulture, va offrir à certains d'entre eux et à d'autres (hybrides de l'Inra, création de piwi international) de nouvelles perspectives.

Certains hybrides « français » : Villard blanc, Villard noir, Couderc 7120 ... sont à nouveau autorisés à la plantation.

Récemment, des vignerons professionnels demandent maintenant que l'interdiction pesant sur ces 6 cépages soit levée.

Le Clinton, c'est bien sûr un goût particulier, mais de quel droit peut-on l'interdire ? Que faut-il penser de ceux qui l'aiment ?

L'origine de cette interdiction n'avait rien de scientifique. L'avenir de la viticulture se fera avec des vignes ne nécessitant pas ou peu de traitement phytosanitaire. Les interdits hybrides de première génération méritent le respect et il est temps de restaurer leur image.

Pour finir, dégustation de Jacquet faite par un sommelier :

Robe grenat, reflets violines, étoffe colorante soutenue.

Etat immobile : Olfactif franc, plaisant, bien développé, fruits noirs confiturés, cassis, mûre

Aération : violette, pivoine, épices douces, vanille et réglisse

Nez complexe et nuancé, d'une grande richesse.

Attaque : rondeur, gras, belle structure d'enveloppe en milieu de bouche, fin : tanins enrobés par le velours de la matière.

Adéquation acidité, alcool, tanins en parfaite harmonie, présente un équilibre d'une qualité exceptionnelle.

Vin à servir à 16°, avec une cuisine raffinée et goûteuse.

Pour déguster du Jacquet :

Association Mémoire de la vigne

L'Elze

07110 BEAUMONT

herve.garnier@wanadoo.fr

Tél : 06/80/65/87/58

LA RENAISSANCE DU VIGNOBLE DIJONNAIS



Gérard Ferrière : Jardin des sciences de Dijon et chargé de mission auprès du Président du Muséum National d'Histoire Naturelle

Dijon n'est pas seulement la ville de la moutarde, du pain-d'épice et du blanc-cassis, c'est également une terre de vins fins qui constitue, aujourd'hui, pour Dijon métropole un enjeu majeur.

Un riche passé viticole

Dès le premier siècle après J.C., la vigne est cultivée dans les plaines, puis sur les coteaux bourguignons. A l'abri du castrum gallo-romain, les évêques s'installent à Dijon. Après la chute de l'Empire, ils deviennent d'importants personnages et comme leurs illustres voisins d'Autun, ils se doivent de posséder des domaines viticoles pour assoir leur notoriété. Le Clos du chapitre, à Chenôve, rappelle aujourd'hui ce prestigieux passé.

A leur tour, des collèges de chanoines et des abbayes suivent cet exemple.

Au VI^e siècle, le chroniqueur Grégoire de Tours, dans son histoire des Francs, décrit les coteaux situés à l'ouest de Dijon couverts de vignes : de Chenôve à la vallée de l'Ouche.

Ces coteaux portent le nom de lieux-dits encore présents dans la toponomie urbaine : les Mardors (devenu Marcs-d'Or), les Echaillons, en Pisse-vin, en Montrecul, les Poussots,....

Pendant l'époque médiévale, où dans ces temps-là ce sont les villes qui donnent leur nom aux vins, Dijon jouit de la même réputation que Beaune.

Avec le duc Philippe le Hardi, le Pinot devient le cépage emblématique de la Bourgogne. Dans une ordonnance de 1395, il prend la mesure radicale de bannir sur son territoire la culture du « déloyal Gamay » et de tous les cépages autres que le Pinot. Avec une économie florissante, c'est plus d'un tiers de la population dijonnaise qui travaille dans des métiers en relation avec le vin. Plus de 160 hectares de vignes entourent la ville.

A proximité de leur capitale, les ducs vallois possèdent un domaine, qui après leur disparition, deviendra le Clos du roi.

Ainsi du XIV au XVIIIe siècle, certains crus dijonnais sont renommés en France et à l'étranger.

Les rendez-vous manqués

Au XVIIIe siècle, les religieux en déclin cèdent leurs propriétés viticoles à de grands bourgeois dijonnais. Pour commercialiser leurs productions, ces derniers font appel à des commissionnaires, futurs négociants, installés principalement à Beaune et Nuits.

Comme beaucoup d'autres grandes villes (Nantes, Toulouse,...), Dijon oriente ses activités sur le commerce, l'industrie et s'intéresse de moins en moins à son vignoble.

En 1878, avec l'arrivée du phylloxera, puceron venu d'Amérique, le vignoble dijonnais est fortement détruit.

Avec la naissance de la ville contemporaine, Dijon abandonne ses vignes fines au profit de la généralisation du vin commun, à faible degré, pour la soif des ouvriers.

Sous l'emprise de l'urbanisation galopante, les vignes disparaissent progressivement du paysage, d'autant plus que les vins du midi font leur apparition avec le chemin de fer. Le petit pavillonnaire se construit sur le parcellaire abandonné.

Dans les années 1930, lors de la mise en place des appellations d'origine, le vignoble dijonnais a fortement reculé et son syndicat ne se positionne pas pour valoriser son histoire.

A part le Montre-Cul, les communes de Dijon, Marsannay, Chenôve se contentent de l'appellation régionale. En 1987, grâce à l'impulsion de deux vignerons, Marsannay obtient l'appellation village.

Aujourd'hui : Dijon Métropole viticole

Aujourd'hui, sous l'impulsion de son président et de son équipe, aujourd'hui la métropole renoue avec son histoire et entreprend une politique de reconquête de son illustre territoire.

Cet enjeu majeur de la collectivité est porté par un ensemble de partenaires.

Il associe les filières professionnelles, notamment la Chambre d'agriculture de Côte-d'Or, les syndicats, l'I.N.A.O., le monde de la recherche (Université, I.N.R.A.E.) et la Chaire Unesco culture et traditions du vin.

L'inscription des Climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial de l'Unesco et l'ouverture prochaine de la Cité Internationale de la Gastronomie et du Vin, située au premier kilomètre de la Route des Grands Crus, renforcent l'importance de la vigne et du vin pour Dijon Métropole.

Un terroir idéal

D'un point de vue géologique, pédologique et géographique, tous les facteurs sont réunis pour produire des vins de qualité. Avec son assise à dominante calcaire du Jurassique et ses sols argilo-calcaires ou marneux selon les localisations, la côte dijonnaise constitue le prolongement naturel de la Côte de Nuits.

Située plus au nord de cette dernière, elle répond aux enjeux liés au réchauffement climatique. Des côteaux exposés est et sud-est, au soleil levant, offrent de belles opportunités. Sur les pentes bien drainées, Pinot et Chardonnay règnent en maître et expriment toutes leurs subtilités.



Un potentiel important

Avec plus de trois cents hectares référencés en A.O.C. Bourgogne et si on ajoute le vignoble de Marsannay qui possède sa propre appellation, le dijonnais offre un potentiel de plus de 600 hectares.

En novembre 2013, la Métropole achète 160 hectares situés à la charnière des zones naturelles préservées de la Combe à la Serpent et du Mont Afrique. Cet espace se compose de terres agricoles et de vignes: le Domaine de la Cras. Il est confié à un jeune viticulteur qui a fait ses premières armes à Vosne-Romanée.

Depuis, sur ce plateau et ces vallées apparentées aux Hautes Côtes de Nuits, une quarantaine d'hectares en A.O.C. sont en cours de plantation. Ils sont concédés à des viticulteurs de renom, par l'intermédiaire de la Chambre d'agriculture. En 2017, dans le secteur de la Rente Giron, la Pièce du côteau, reçoit sur 4 hectares des vignes qui s'ajoutent au Clos des Marcs-d'Or, au Montrecul et aux Valendons.

D'autres parcelles existent sur les communes de Chenôve, Daix, Saint-Apollinaire, Fontaine-les-Dijon. Talant produit principalement du crémant de Bourgogne, sur plus de 10 hectares.

Des vignes « haute-couture »

La dizaine de viticulteurs nouvellement installés se sont engagés à mettre en place des pratiques respectueuses de l'environnement. Ils adoptent une démarche Haute Valeur Environnementale (H.V.E.). Elle vise à réduire les effets négatifs des pratiques agricoles, sans remettre en cause la rentabilité économique.

Plus de la moitié des viticulteurs vont encore plus loin et suivent le cahier des charges de l'Agriculture Biologique. Le Domaine de la Cras adopte la biodynamie et commercialise des vins dits nature, très peu ou pas du tout de sulfites lors de la mise en bouteille.

Inventer la vigne de demain

Pour répondre aux attentes des professionnels (changement climatique, tolérance aux maladies) et à celles des citoyens, des expériences en agro-écologie sont conduites. Des indicateurs biologiques sont mis en place (par exemple : enregistrement des chants de grillons, ruchers sentinelles de l'environnement).

Avec l'Association Technique Viticole de Bourgogne, des conservatoires de cépages, véritables banques génétiques, sont installés. Ils permettent de favoriser la biodiversité végétale et de repérer des individus qui présentent des caractères différents et intéressants (maturité plus

longue, degré d'acidité plus élevé, etc..). Une parcelle est consacrée à la culture de vignes-mère de greffons, avec un objectif central : faire émerger les vignes du futur.

Partager l'ambition avec les citoyens

Chaque année des vendanges citoyennes sont organisées. La fête de la Saint-Vincent, tradition bien ancrée, est remise à l'honneur à Dijon depuis 2012.

En 2018, un premier salon des vins du dijonnais attire plusieurs milliers de personnes au Palais des expositions. Sur le modèle de la prestigieuse Paulée de Meursault, la Salle des Etats de Bourgogne à l'hôtel de ville abrite un dîner où chaque participant apporte ses meilleures bouteilles.

Un parcours ampélographique prend place au Jardin de l'Arquebuse.

En conclusion, la capitale régionale tient là de solides arguments et peut devenir bien plus qu'une porte d'entrée à la Côte de Nuits. Elle projette l'ambition forte de candidater auprès de l'I.N.A.O. pour obtenir une dénomination complémentaire.

Pour aller plus loin :

GARCIA, J.P., 2011 – Une vigne gallo-romaine de plaine à Gevrey-Chambertin. Gallia, 68 - 1

GARCIA, J.P. et J. RIGAUX, 2012 – Vignes et Vins du dijonnais, Oubli et renaissance. Terres en vues

ARPENTS DU SOLEIL, RENAISSANCE REUSSIE D'UN SITE VITICOLE NORMAND HISTORIQUE



Gérard Samson : Vigneron,
Fondateur du premier vignoble de Normandie



INTRODUCTION

Situation géographique (carte).

Au cœur de la Normandie, dans le Calvados, dans la vallée de la Dives, à 35km de la mer (Cabourg).

Le vignoble est quasiment à l'intersection entre le 49^e parallèle Nord et le méridien 0 de Greenwich.

Nous allons successivement aborder les facteurs de la genèse des Arpents du Soleil, puis l'aventure de sa renaissance.



LA GENESE DES ARPENTS DU SOLEIL

Elle est le fruit de la rencontre d'une passion pour la vigne et le vin, et d'un antécédent historique.

La passion

Elle trouve ses sources dans mon histoire familiale.

Naissance à Argenteuil en 1957, où une grande partie de mes ancêtres étaient vignerons. Plus grande commune viticole de France en 1800 avec 1 200 hectares.

Ma famille expropriée pour cause d'expansion urbaine, m'élève dans la nostalgie de la terre perdue, et de ce vignoble francilien à la limite nord de la culture de la vigne. Nous venons alors vivre en Normandie, au-delà de cette limite.

Un vignoble en Normandie paraît alors un rêve irréalisable, une chimère. Ainsi mon premier cep est abrité dans la serre de la propriété de mes parents, en Pays d'Auge. C'est en 1973. Puis je tente qq ceps adossés à des murs plein sud.

A l'époque l'histoire de la vigne en Normandie est en friche. Aussi à la fin des années 1970, étant alors étudiant en Droit à l'Université de Caen, j'explore les fonds normands, et les archives départementales, et régionales, traquant tout ce qui se rapportait à ce sujet. La moisson, bien que maigre, n'a pas été infructueuse.

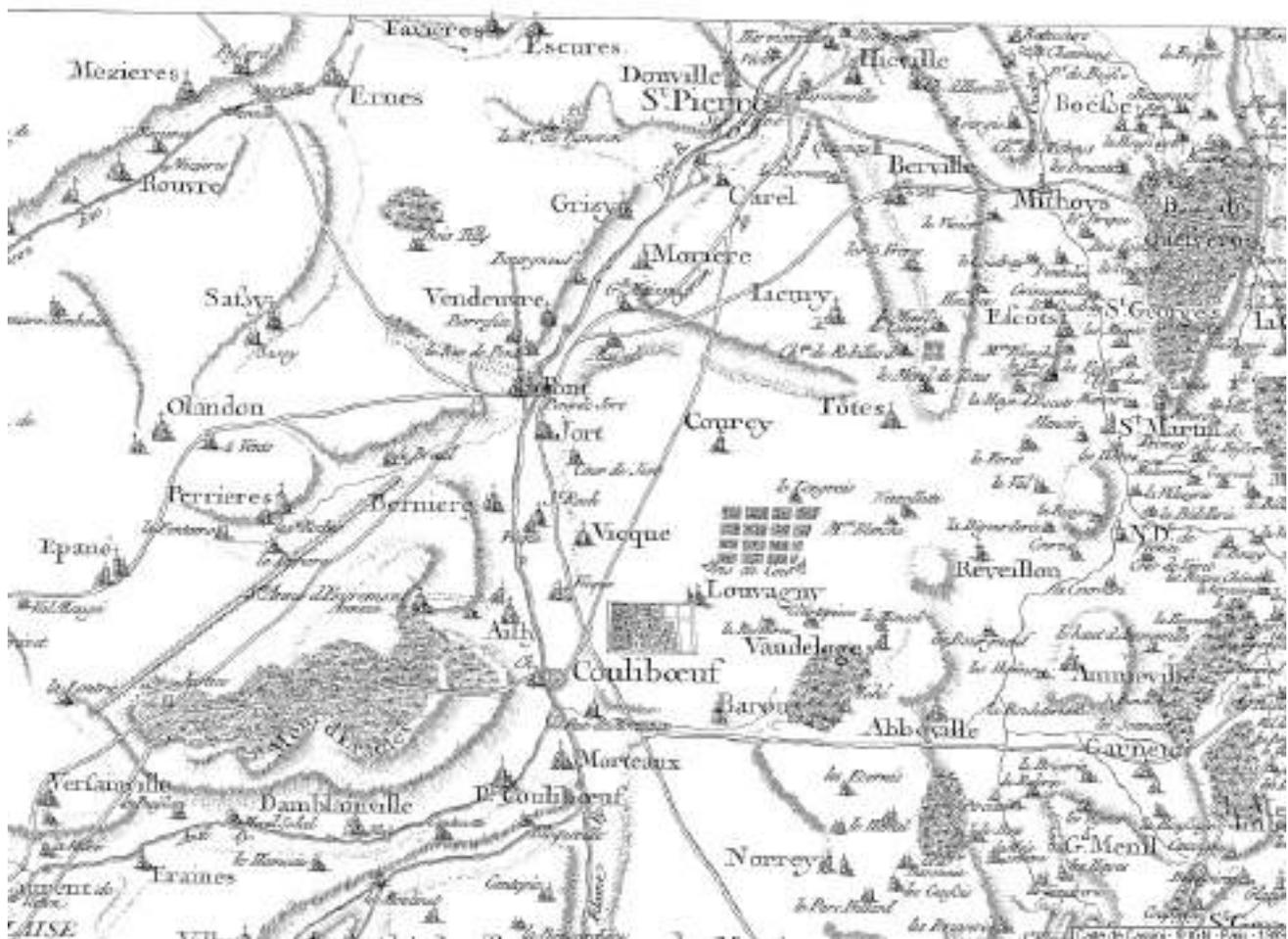
Après une expansion, certes modeste, pendant le Petit Optimum Médiéval (900 à 1 300), période de réchauffement climatique ayant favorisé l'expansion économique et culturelle de l'Occident, le vignoble normand va connaître un inexorable déclin. Pour la petite histoire la cervoise est alors la boisson du peuple, supplantée par le cidre seulement à partir des 15-16^{ème} siècles. Le verger cidricole n'apparaît qu'alors, magnifique exemple d'agroforesterie. Sous le verger haute-tige les animaux peuvent pâturer, avantage économique déterminant sur la vigne et l'orge.

Les éléments objectifs

La vigne a résisté au-delà de la fin du Petit Optimum Médiéval dans qq très rares contrées normandes. Partant de l'idée que cette résilience en plein Petit Age Glaciaire était signe de lieux plus propices, je tente d'en analyser les causes. Et j'acquière la certitude qu'elles sont simplement pédo-climatiques, et très peu anthropiques.

Un site attire rapidement mon attention par une conjonction d'éléments objectifs.

Un antécédent historique avéré par plusieurs sources :



- la carte de Cassini (feuille 62 publiée en 1761). Cassini pourtant avare de notations agricoles, y figure déjà un vignoble, seul endroit en Normandie dans ce cas. Au-delà de

souligner la singularité du lieu, cette carte étant à l'échelle nous donne donc avec certitude l'emplacement du vignoble historique.

- Plusieurs actes notariés attestent de la subsistance d'un vignoble jusqu'à la Révolution française. Suite à l'exil de son propriétaire le seigneur de Grisy, il périclita.

Un microclimat sec et chaud :

- C'est l'endroit le plus sec de Normandie avec une pluviométrie de 600 mm par an. Caen à 25 km à vol d'oiseau connaît 25 jours de pluie de plus par an. Les agriculteurs dans cette section de la vallée de la Dives pratiquent l'irrigation des grandes cultures.
- L'avance végétative des cultures atteste d'une zone plus chaude. Les moissons y sont plus précoces, les betteraves plus sucrées que dans le reste de la Normandie.
- Le toponyme de la parcelle est « Le Soleil » déjà avant la révolution. N'est-ce pas le signe d'un lieu privilégié ?
- La faune et la flore sont celles de région plus méridionales.

Un sol digne des plus grands crus :

Le concernant deux éléments m'ont facilité la tâche :

- Une magnifique coupe géologique (photo) qui permet de connaître le sous-sol de la parcelle.



- La thèse de pédologie de Jean-Pierre Camuzard, « Les sols marqueurs du paysage » consacre au lieu une vingtaine de pages.

Coïncidence impressionnante, c'est le même étage géologique que les meilleurs climats de la Côte de Nuits, avec les mêmes caractéristiques physiques. Le sol y est très mince, très pierreux, et de l'autre côté du chemin c'est l'opulence de la Plaine de Caen avec des loess de 8 à 14m de profondeur. Lors de ma première visite je me suis senti transporté en Bourgogne.



Une telle conjonction d'éléments objectifs ne pouvait pas laisser indifférent. Nous pouvons au passage souligner l'extraordinaire sens de l'observation des Anciens, qui sans connaissance scientifique avaient cependant pressenti le potentiel du lieu .

Je tenais le lieu idéal !

L'AVENTURE DE LA RENAISSANCE

Elle a été précédée par une formation viti-oeno au Lycée viticole de Beaune, et de nombreux stages pratiques, et voyages d'études, qui me permirent d'acquérir de solides bases techniques, et de renforcer mes convictions sur la notion de Terroir.

Cependant les péripéties de la vie m'éloignèrent de la viticulture, m'obligeant à revenir au Droit. Je décide alors de m'installer Notaire, mais pas n'importe où ! Mon étude était à trois kilomètre seulement de la seule parcelle que je convoitais.

Et signe du destin, elle appartenait à une de mes clientes, dont la famille en était propriétaire depuis 203 ans, et le fils historien. Le projet leur parla immédiatement. Et nous sommes toujours dans les meilleurs termes.

Les démarches administratives

Elles s'effectuent dans un climat défavorable :

- Au début des années 90 règne le Malthusianisme viticole. La surproduction hante les esprits de nos décideurs, et leur instrument privilégié est la prime d'arrachage.
- L'interdiction de principe des plantations hors zones traditionnelles est un obstacle insurmontable.

L'aide du droit :

- Cependant, spécialiste du droit rural, je recherche les possibilités légales pour contourner cette interdiction.
- Une seule issue apparaît la plantation expérimentale. Mais, de fait, elle était réservée aux organismes officiels de recherche tels l'INRA ou l'ITV. Et je n'étais qu'un simple particulier.

Les opposants « farouches » :

- La chambre d'agriculture qui dans sa grande clairvoyance refusa son soutien.
- Le Ministère de l'Agriculture, plutôt cohérent par rapport à la politique viticole de l'époque, et peu enclin à se la laisser conter par un simple quidam.

Les alliés :

Ils sont à l'ONIVINS. Michel Leguay, mon ancien professeur à Beaune, devenu entre-temps responsable national des droits de plantation, et qui connaissait bien ma détermination, mon sérieux, et ma passion. Francis Minet alors Inspecteur au centre d'Angers qui a tout de suite cru au site et à son sol.

A l'INAO Jules Tourmeau, ami de toujours, et grand pourfendeur des inepties administratives.

A l'INRA le Délégué régional, M Vivier, qui avait compris l'intérêt de l'antécédent historique.



Le dossier est introduit en 1992, et après un refus du ministère, et de nombreux rebondissements, obtention d'un demi hectare de droits de plantation à titre expérimental en janvier 1995. La Cheffe

du Bureau de la Viticulture au Ministère, Mme Marie Guitard, devenue depuis Directrice de l'INAO, me téléphone pour m'annoncer la nouvelle. L'un des plus beaux jours de ma vie !

1^{ère} plantation en juin 1995, avec le plein soutien de l'Onivins qui s'occupe de la production des plants via l'ATAV du Val de Loire.

1^{ère} récolte officielle en 1998. Et, miracle, 1^{ère} sélection au Guide Hachette.

Introduction d'un nouveau dossier en 2002. Malgré les bons résultats, le ministère traîne des pieds. L'appui de Jules Tourmeau, et de Jean Pinchon, alors président de l'Inao, et normand, fini par lever l'opposition.

2^{ème} plantation en 2004-2005, 2,5 hectares, et dans laquelle j'introduis une nouvelle partie expérimentale.

3^{ème} plantation en 2010. Ayant atteint les 3 hectares, je rentre à ce moment dans une procédure classique d'octroi de droits de plantation nouvelle, et de transfert de droits. Nous passons à 5 hectares.

Enfin en 2015 le vignoble est porté à 6,60hectares.

Dès 1998 la production est en « Vin de Pays du Calvados » , puis à partir de 2010 en « Indication Géographique Protégée Calvados Grisy ».



L'expérimentation.

Elle a porté sur les cépages, leurs clones, et les porte-greffes.

La première préoccupation était la maturité, ayant été traumatisé par mon expérience en Angleterre, où nous récoltions fin octobre des raisins entre 6,5 et 7,5 degrés potentiels, qui plus est parfois gelés. Il y avait chaptalisation et désacidification systématiques au maximum légal ...

Nous partions dans l'inconnu. Beaucoup de questions étaient sans réponse.

Pour le choix des cépages, je souhaitais introduire des cépages allemands qui me paraissaient mieux adaptés au climat normand, mais le ministère les refusa. Seuls ceux français lui convenaient.

Dans la première expérimentation furent introduits auxerrois B, pinot gris G, melon de Bourgogne B, et Müller-Thurgau B.

Dans la seconde apparaissent le pinot noir N, le chardonnay B, et le sauvignon gris G.

Il va sans dire que comme ici à Pontus de Tyard, existe un petit conservatoire pour tester le comportement d'autres cépages.

Les résultats

De bonnes surprises. Au-delà de mes espérances.

La justesse de l'antécédent historique est confirmée.

Les maturités sont élevées, fort différentes de celles du Kent. Elles se situent entre 12 et 14 degrés selon les cépages, et les millésimes. Et même plus en 2018 ...

La qualité est régulière quelque soit le millésime. Le terroir gomme les aléas climatiques.

Ce sont des vins de garde. L'optimum n'est pas atteint avant cinq à dix ans en bouteille.

Ce sont aussi des vins de terroir. Le terroir domine le cépage. Les vins sont fins, salins (umami), épicés, longs.

La parcelle des Arpents du Soleil constitue une seule Unité Terroir de Base (UTB), c'est-à-dire au sens des travaux de l'INRA d'Angers un endroit où la vigne a le même comportement et donne des vins identiques sur toute sa surface.

Tout cela est déjà récompensé par 18 sélections au Guide Hachette, dont 2 coups de cœur, en 21 millésimes !



Ma préoccupation pour la défense de l'environnement remonte à mon enfance, à ma famille, et est en dehors des effets de mode. En Normandie les Arpents du Soleil sont les premiers certifiés « Haute Valeur Expérimentale ». Un credo : la bio-diversité, et le minimum d'intrants pour respecter le Terroir. La faune et la flore y sont d'une extrême diversité. La floraison de milliers d'orchidées au printemps dans les inter-rangs en sont le symbole.

Acteur du développement local

Les visites guidées sur le thème du Terroir prennent le contrepied des visites axées uniquement sur la cave. Au programme géologie, lecture paysagère, environnement, viticulture, reconnaissance des cépages. Visites récompensées par les Trophées du Tourisme en 2010.

Construction d'un chai moderne en 2006-2007, avec espace d'accueil du public. Là encore le respect de l'environnement a été un guide. Ainsi les vinifications ne font pas appel à la thermo-régulation trop énergivore.

Maintenant 2 employés équivalent temps plein.

Et une image plus ensoleillée de la Normandie !

CONCLUSION

Ma démarche a toujours été dictée par la notion de Terroir. Cette notion est la clef de la réussite d'une renaissance. Beaucoup de projets l'ignorent, n'ont pas de racines historiques, mais seulement une histoire fantasmée.

Pour certains avec le « réchauffement climatique », le rideau de fer de la limite nord de la culture de la vigne serait levé. Tout est possible jusqu'au pôle Nord ! En réalité il est nécessaire d'expérimenter avant de se lancer dans une éventuelle production plus conséquente. Il y aura sinon beaucoup de déçus, peu d'élus, et des vins médiocres qui confirmeront la piètre opinion de nos ancêtres sur les vins septentrionaux.

L'aventure des Arpents du Soleil prend ses racines dans le passé, celui du site, et celui de ma famille. **La vigne a bien une mémoire !** Bien m'a pris de la respecter, et de la faire renaître à son emplacement historique précis.

Merci pour votre attention.

Et maintenant une dégustation de vins des Arpents du Soleil vous attend.



L'ENCEPAGEMENT DANS LA GRANDE BOURGOGNE A LA FIN DU XVIII^E SIECLE



Jean Rosen dit Petit Verdot : Vice-président co-fondateur de l'association, « Rencontres des Cépages modestes » Directeur de recherche émérite CNRS

Les cépages de la Bourgogne de l'Ancien Régime d'après l'enquête de Nicolas Dupré de Saint-Maur (1782-1784).

Jean Rosen, directeur de recherche émérite CNRS, UMR 6298 ARTEHIS,
Université de Bourgogne - Franche-Comté, Dijon.

Les données concernant l'encépagement de la Bourgogne dans l'Ancien Régime sont issues d'un document de 600 pages manuscrites intitulé *État des cépages envoyés des différentes généralités du royaume à Mr l'intendant de Bordeaux en 1783*, conservé aux Archives départementales de la Gironde et à la Bibliothèque municipale de Bordeaux. La présentation sommaire qui en a été faite lors des Journées Biodiversité et Patrimoine Viticole ne visait qu'à donner un aperçu de la nature des informations délivrées par ce document qui est actuellement en cours

d'étude sous la direction d'Henri Galinié ⁵² par une équipe d'une douzaine de personnes des associations *Amaviva* et *Rencontres des cépages modestes* ⁵³.

Si l'on peut être tenté de considérer qu'il fournit globalement un témoignage inégalé du patrimoine ampélographique de la France à la fin du XVIII^e siècle, il n'en demeure pas moins d'une grande complexité, et a besoin d'être entièrement revu pour une meilleure lisibilité. S'il contient à peu près 6 000 occurrences d'ampélonymes répertoriés, son organisation est difficile à appréhender, les synonymies/adaptations locales sont très nombreuses, et il doit être considéré avant tout pour ce qu'il était : le préalable à une tentative de fixer la nomenclature de la vigne à son époque.

Si ce document apporte un éclairage précieux sur la question extrêmement complexe que constitue la connaissance des cépages et de leur histoire, on peut comprendre qu'il est nécessaire d'en disposer de l'ensemble pour en mesurer l'exact intérêt, et dans la mesure où il concerne la totalité du Royaume de France, il serait préjudiciable de n'en extraire qu'un fragment pour le considérer comme une référence en soi dans laquelle tout un chacun pourrait venir puiser des solutions toutes faites.

C'est la raison pour laquelle nous préférons renvoyer le lecteur aux résultats complets de ce travail qui seront rendus publics en archive ouverte en ligne au début de l'année 2020 sous le titre *L'enquête de Nicolas Dupré de Saint-Maur pour fixer la nomenclature de la vigne (1782-1784), texte intégral, par Henri Galinié et al.*

Merci de votre compréhension.

⁵² Henri Galinié est l'auteur de plusieurs articles sur les cépages, et notamment ceux de Loire (<https://cepagesdeloire.wordpress.com/author/cepagesdeloire/>).

⁵³ Amaviva (<http://www.vinaviva.fr/l-association-amaviva.html>) et Rencontres des cépages modestes (<http://www.rencontres-des-cepages-modestes.com>).

LA MEMOIRE DE LA NATURE : L'HISTORICITE



Guillaume Lecointre - Professeur du
Muséum national d'Histoire naturelle Conseiller
scientifique du Président du MNHN

Qu'y a-t-il de commun entre une bouteille de vin et un moteur de voiture ? Ils ont été conçus. Leur efficacité tient la volonté de leur(s) concepteur(s). S'il y a une mémoire à leur sujet, celle-ci est nichée dans la tête des humains. Tout au plus, le vin dans sa bouteille se modifiant avec le temps, peut-être est-il le fruit d'une transformation en cours. Mais cette transformation chimique ne garde pas de traces des étapes pas lesquelles elle passe. Le monde chimique, à son niveau, est anhistorique.

Qu'y a-t-il de commun entre des pieds de vigne, des merles et moi ? Ils n'ont pas été conçus. Leur



efficacité biologique tient à la sélection naturelle. Les versions antérieures qui fonctionnaient (trop) mal ne se sont pas maintenues dans le lignage généalogique. S'il existe une mémoire à leur sujet, où est-elle ? Pas dans la tête des humains : il y eut des époques sous l'emprise politique des monothéismes où l'on pensait que les espèces, créées de la main divine, étaient dépourvues d'histoire. Elles étaient considérées comme fixes, et donc porteuses d'aucune mémoire. Lorsqu'on a accepté l'idée de transformation des espèces, on s'est aperçus que la mémoire de ces transformations était nichée au sein même des êtres vivants : en comparant les espèces entre elles, on pouvait retracer certaines étapes de leur histoire commune. Les êtres vivants sont suffisamment complexes pour

qu'ils puissent garder la trace des étapes par lesquelles leurs ancêtres sont passés. Par exemple, lorsqu'il fait froid, nous avons la chair de poule.

Les muscles érecteurs du poil se contractent. Ce réflexe ne nous sert strictement à rien aujourd'hui. Il servait il y a longtemps. À l'époque où nos ancêtres mammaliens avaient une fourrure, les poils se redressant augmentaient la couche d'air entre la surface de la fourrure et la peau. Cette couche d'air fonctionnait comme un isolant. C'est d'ailleurs un réflexe qu'ont conservé les oiseaux lorsqu'il fait froid : ils gonflent leur plumage. Seulement voilà, nous avons, nous les humains, un pelage clairsemé. Nous avons gardé le réflexe, mais pas son utilité fonctionnelle. C'est ça, l'historicité : les traces des étapes du passé, qui fonctionnent comme des témoignages. Pour le pied de vigne, c'est un peu plus compliqué : à cette sélection naturelle et à cette historicité naturelle se rajoutent la sélection artificielle, accompagnée de la main de l'homme et de ses capacités conceptrices. Ainsi que les traces historiques que cette sélection artificielle a produites. Le pied de vigne cumule l'historicité naturelle et l'histoire des humains.

Patrimoine et historicité

Le patrimoine est un legs dont on hérite et dont on bénéficie. Pour qu'il y ait patrimoine, il faut qu'il y ait mémoire, témoignage, et donc historicité. Il faut aussi qu'il y ait bénéfice, soit dans sa forme forte, comme propriété, soit dans sa forme faible, comme jouvence. Nous les humains, des générations passées d'êtres vivants nous avons hérité de la biodiversité. Non pas qu'elle soit à nous, mais nous en bénéficions depuis nos origines, car elle nous nourrit dans tous les sens du mot : biologiquement, culturellement, artistiquement. Elle est notre berceau, et la source de bien des délectations (dont la vigne et le vin !) comme de déboires (la cause première de mortalité humaine en zone intertropicale reste les maladies parasitaires). Il existe bien un patrimoine naturel, parce que nous bénéficions des services de la nature, et que celle-ci a une mémoire : son historicité.

Qu'est-ce que l'historicité ?

Pas de patrimoine sans historicité, donc. Mais pour qu'une entité manifeste une historicité, il faut quelques propriétés élémentaires.

1. Les changements qu'elle a subis sont *fortuits et imprédictibles*. Ils sont *contingents*. C'est la rencontre fortuite de plusieurs chaînes causales indépendantes en un point donné qui fait que chaque individu biologique est unique. En effet, sa vie est remplie d'événements imprédictibles qui le façonnent. Il y a bien une chaîne de causes qui explique pourquoi monsieur Dupont passe sur ce trottoir-là exactement à 8h37. C'est parce que monsieur Dupont va à son travail, et que ce chemin est le chemin le plus court entre son domicile et son entreprise. Et que celle-ci exige qu'il arrive tous les matins à 9 heures. Il y a bien une autre chaîne de causes qui expliquent pourquoi le pot de fleurs tombe du troisième étage à ce moment-là. La femme de ménage qui fait usuellement son service dans cet appartement commence à 8h30, et démarre par le lavage des vitres. Ce matin-là, elle est particulièrement énergique et elle a bousculé le pot de fleurs, bien à regret. Monsieur Dupont n'est pas passé là, à ce moment-là, pour recevoir un pot de fleurs sur la tête, et la femme de ménage n'a pas

fait exprès de bousculer le pot. Les deux chaînes causales s'ignoraient. Le point de rencontre entre le pot de fleurs et la tête de monsieur Dupont est multi-causé. L'individu qu'est Monsieur Dupont en sera modifié. Car suite à quoi, la femme de ménage a dévalé les trois étages pour venir secourir Monsieur Dupont et s'excuser de ce désagrément. Ce faisant, ils firent connaissance et peu après tombèrent amoureux l'un de l'autre. C'est comme ça que vos parents se sont rencontrés, et que vous devez votre existence à la chute d'un pot de fleurs. Serait-il tombé une seule seconde après, et vous n'existeriez pas. Mais sachant que chaque gamète est génétiquement unique, si un autre ovule avait été émis ce mois-là, vous n'auriez pas eu cette tête-là. Ou bien parmi les millions de spermatozoïdes présents dans un éjaculat, si le spermatozoïde d'à côté avait fécondé cet ovule, vous n'auriez pas non plus cette tête-là. Bref, on n'en finirait pas d'énoncer les contingences qui font l'unicité et l'historicité d'un individu. Le point de rencontre de deux chaînes causales est pourvu d'une combinatoire de causes indépendantes, produisant l'unicité à chaque instant de toute trajectoire individuelle. L'historicité provient bien en partie de l'imprédictibilité épistémique induite par les contingences interne (tiens, j'ai mal à la tête) et externe (tiens, il pleut).

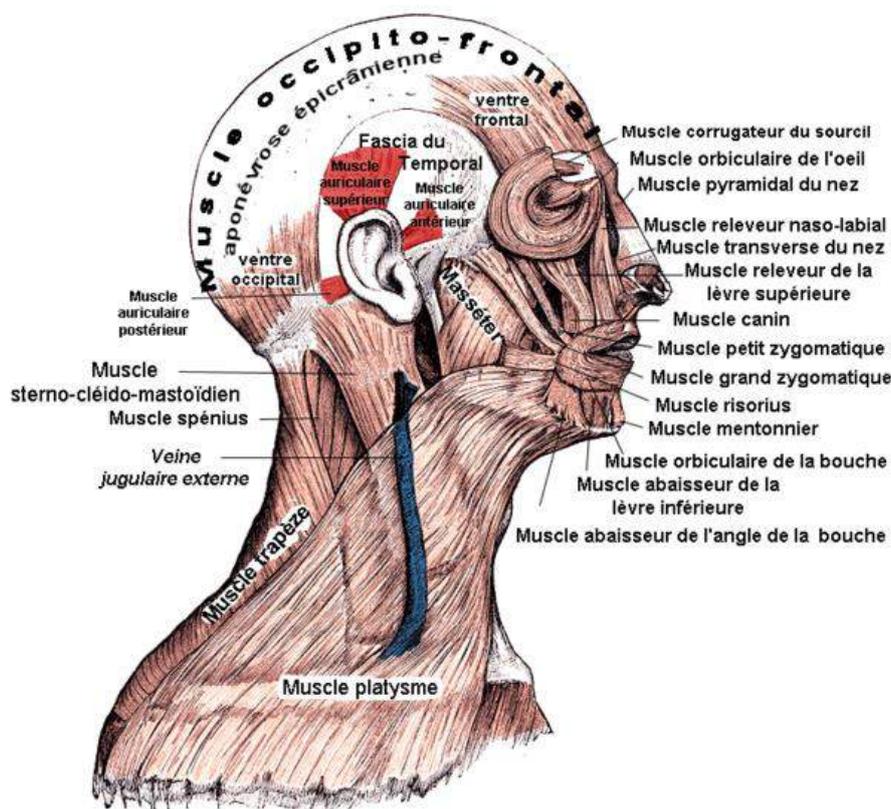
2. Les processus du changement sont *irréversibles*. Cette propriété est évidente : si le changement est réversible, il se produit un effacement de la trace du changement par retour à l'état antérieur. Le processus qui change A en B ne doit pas pouvoir *en même temps* pouvoir faire l'inverse, B en A (par exemple, comme le font les enzymes réversibles).
3. Il doit y avoir *traçabilité du résultat*. En effet, il n'y a pas que la réversion qui efface la trace, mais aussi la disparition pure et simple, ou bien un cheminement par un autre processus qui ramènerait à l'état initial. Un processus irréversible qui transforme A en B ne doit pas être suivi par un chemin détourné de processus irréversibles (menant à C, puis D, puis E) qui nous ramènent à A (E vers A). On perdrait alors la trace de B par une suite de processus irréversibles différents. C'est le cas, par exemple, des mutations superposées en un site donné de l'ADN. Si on y trouve une adénine, une mutation transitionnelle peut produire une guanine. Chez une espèce descendante, cette guanine peut muter en cytosine par une transversion puis à la génération suivante cette cytosine peut muter en adénine par une autre transversion, qui réaliserait alors une sorte de retour à la case départ.

Il existe des objets génériques, insécables, appelés particules élémentaires (électrons, quarks, muons, neutrinos, tau) dont les changements sont réversibles et sans « mémoire », c'est-à-dire sans aucune trace détectable des modifications passées. Ces entités sont les seules qui soient totalement dépourvues d'historicité. Hormis ces particules élémentaires, il apparaît que toutes les autres entités matérielles et leurs propriétés émergentes, des atomes aux sociétés humaines en passant par les étoiles, les roches et les êtres vivants, les individus humains, sont pourvues d'historicité. Les historicités chimique, stellaire, géologique se manifestent sur des corps dépourvus de capacité de transmission. Les marques de l'historicité n'engagent pas l'avenir au-delà de l'intervalle de temps durant lequel ces entités sont reconnues comme constituées. En revanche, les historicités biologique et sociale ont une plus grande portée dans le temps. En effet, les entités concernées sont pourvues de mécanismes de transmission qui marquent, dans une certaine mesure, les effets des traces de l'historicité sur le futur, au-delà du temps de constitution des vecteurs. Typiquement, la mémoire historique des sociétés humaines engage des effets sur le futur.

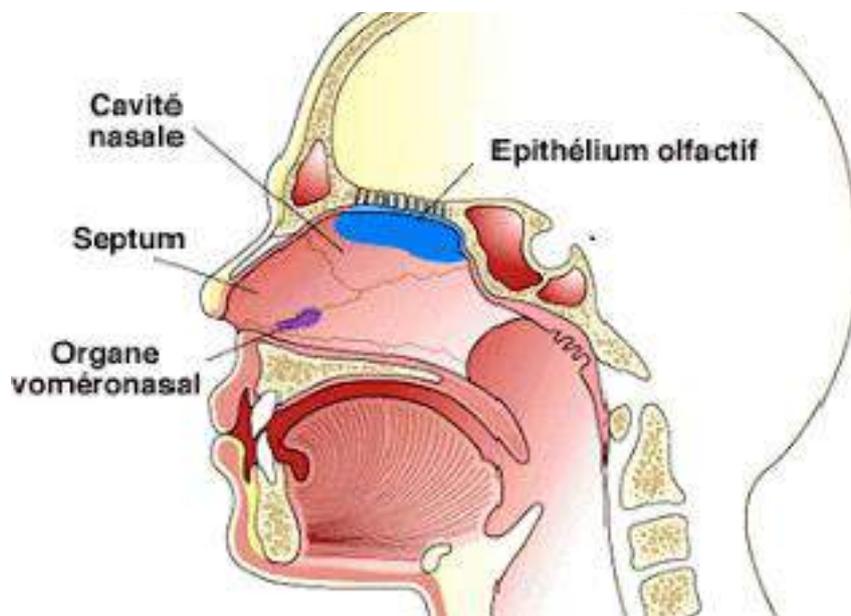
Chaque pied de vigne, et tous les êtres vivants, sont uniques, tous portent la trace de leur histoire, que l'on peut révéler en comparant les individus parce qu'ils partagent des attributs communs. De la même manière qu'on peut, en comparant des manuscrits anciens, retracer l'ordre dans lequel ils ont été successivement recopiés à partir des erreurs de copie. Comparer permet de retracer une histoire. Mais cette histoire se révèle aussi à travers les dispositions « mal fichues », révélant des étapes antérieures par lesquelles les ancêtres du lignage sont passés, étapes qui ont imposé des contraintes

qui n'ont plus cours aujourd'hui. Ce qui produit un décalage entre les dispositions organiques et les conditions présentes. Voyons des exemples.

Atavismes : Les héritages du passé



Muscles auriculaires
(vue latérale droite)



Le réflexe de préhension du nouveau-né est une curiosité. Lorsqu'on glisse un doigt dans sa paume, le nouveau-né humain saisit immédiatement le doigt et le serre très fort. Outre l'attachement que cette disposition peut susciter chez les parents, ce réflexe provient d'une caractéristique ancienne des primates. Les primates ne portent pas leurs petits dans leurs bras. Les juvéniles s'accrochent au pelage maternel, soit sur le ventre, soit sur le dos. Nous avons perdu le pelage dense de nos ancêtres, mais le réflexe de préhension est toujours là, bien que ne servant plus à rien.

De même, les trois muscles du pavillon de l'oreille sont une bizarrerie. Nous avons trois muscles du pavillon de l'oreille (l'antérieur, le postérieur et le supérieur). Ils n'ont plus aucun rôle, car nous ne remuons plus les oreilles. Certaines personnes ont cependant conservé la capacité à faire bouger le pavillon de l'oreille. Cela fait partie d'ailleurs de l'expression de la variabilité chez les humains. Il reste aussi des muscles du pavillon de l'oreille aux cétacés qui par ailleurs ont perdu tout pavillon de l'oreille.

L'organe voméro-nasal humain est une membrane située dans la cavité nasale, non sensible aux odeurs, qui n'a pas de fonction reconnue. Ancestralement, cet organe était impliqué dans la détection des phéromones chez les mammifères et dans la détection des odeurs chez les amniotes. Chez nous, l'épithélium olfactif est situé plus haut dans la cavité.

La queue chez les embryons humains est à l'origine du coccyx. Chez l'humain, à la sixième semaine de développement, la queue est longue et représente 9 vertèbres caudales, 1/6 e de la longueur totale du corps. À partir de la 8^e semaine la queue est résorbée et les cinq vertèbres restantes fusionnent en un coccyx, dont le rôle devient statique. Il est un point d'attache médian à plusieurs muscles. Le coccyx lui-même n'est pas composé d'un nombre de vertèbres vestigiales égal : entre 4 et 6 selon les personnes. Il reste d'ailleurs deux petits muscles dans le coccyx, vestiges de muscles qui servent à remuer la queue.

Il existe des os du bassin chez certains serpents : Chez les boas et les pythons, le corps comporte encore des vestiges de bassin et de fémurs. Les serpents (ophidiens) ont perdu les membres voici 120 millions d'années. Remarquons au passage que chez les squamates, la perte de membres se produit au moins sept fois indépendamment (par exemple chez les orvets, les pygopodidés, certains scinques...).

Il existe des résidus de fémurs chez les cétacés : la baleine franche est dépourvue de membres postérieurs, et pourtant il reste des résidus de fémurs dans la masse musculaire. Par ailleurs il existe des bourgeons de membres postérieurs chez l'embryon de dauphin, qui régressent ensuite. Ceci est généralisable à tous les cétacés.

Il existe des dents pointues chez les nouveaux-nés des ornithorynques, qu'ils perdent immédiatement. L'adulte est pourvu d'un bec.

Des dispositions dues à de très anciennes contraintes...

Chez les mammifères, l'artère principale qui part du cœur prend la direction de la tête, mais opère rapidement un virage à 180° pour s'orienter postérieurement. Ce « virage » est appelé crosse aortique. Chez les zèbres et les gnous, cette crosse peut claquer, dans certaines conditions extrêmes comme celle d'une poursuite par un prédateur sur de longues distances. Ce virage n'est pas compréhensible par des critères d'efficacité physique. Il l'est davantage par l'histoire. Chez les premiers vertébrés aquatiques, le cœur envoyait en région antérieure le sang vers les branchies, le long de six arcs brachiaux de chaque côté. Une fois oxygéné, le sang repartait dorsalement vers l'arrière. Les branchies une fois disparues, le cœur ne s'est pas tourné vers l'arrière ; il a gardé sa position. L'un des trajets ancestraux du sang d'abord vers l'avant, puis ensuite vers l'arrière, a été conservé. L'arc aortique n°4 gauche a été recruté chez les mammifères comme axe principal du trajet sanguin depuis la sortie du sang à l'avant du cœur vers l'arrière du corps. La courbure peut être interprétée comme une sorte de vestige de l'époque où le sang, au sortir du cœur, devait partir d'abord vers l'avant pour s'oxygéner au contact des branchies, qui aujourd'hui n'existent plus.

Le trajet du nerf laryngé récurrent gauche est, de ce point de vue, du plus haut intérêt. Chez les tétrapodes, le larynx est innervé par le nerf laryngé récurrent, qui est une branche du nerf vague. Ce nerf prend naissance à la base du crâne, dans le bulbe rachidien. La distance pour arriver au larynx est relativement courte, mais le nerf qui nous intéresse ne prend pas le « chemin le plus court ». Il descend d'abord dans le cou pour aller dans la cage thoracique, il contourne la crosse aortique et remonte en sens inverse rejoindre le larynx par le bas, non loin de son point de départ. Ce trajet aberrant est présent chez tous les tétrapodes : chez une girafe, le détour est de plusieurs mètres ! Le nerf vague ancestral innervait les branchies des ancêtres aquatiques des tétrapodes. Il contournait l'aorte ventrale ancestrale qui amenait le sang aux branchies. L'un des arcs a été gardé après la naissance du cou chez les tétrapodes, et notamment l'arc aortique n°4 gauche chez les mammifères, donnant la crosse aortique, que le nerf a continué de contourner. L'allongement du nerf laryngé récurrent a donc suivi le recul du cœur.

Le trajet du nerf phrénique est tout aussi alambiqué. Le nerf phrénique est un nerf rachidien moteur du diaphragme. Le diaphragme, situé en partie inférieure de la cage thoracique, est un muscle important car il permet l'écartement de cette cage, et donc la ventilation des poumons. Tous les nerfs moteurs rachidiens, partant chacun de leur racine, lesquelles sont réparties le long de la moelle épinière, innervent chacun les muscles qui leur font face, sauf un, le nerf phrénique. Ce nerf présente sa racine au niveau de la troisième et quatrième vertèbre cervicale, puis descend dans la cage thoracique, contourne le cœur, et innerve un muscle en contrebas. Ce trajet long est parfois responsable d'irritations de ce nerf qui provoquent alors la contraction spasmodique involontaire du diaphragme et de certains muscles de la glotte et de l'épiglotte. C'est ce qu'on appelle le hoquet, phénomène qui ne sert à rien. Le trajet de ce nerf ne peut se comprendre que par l'histoire paléontologique des vertébrés. L'homologue ancestral du diaphragme est un muscle de la corbeille branchiale des premiers vertébrés. Cette corbeille est située juste en dessous de la partie occipitale du crâne. Lorsque le cou apparaît chez les tétrapodes voici 370 millions d'années, il se produit une réorganisation du squelette et des muscles de la corbeille branchiale, avec notre muscle qui passe en arrière du cou. Sur le lignage mammalien, durant 200 millions d'années ce muscle ne cesse de reculer, jusqu'à l'arrière de la cage thoracique. Durant ce trajet historique, il reste fonctionnel. Ce qui explique ce trajet étrange, et qui n'est énigmatique que tant qu'on ignore l'histoire.

Les primates sont, à leur origine, des mammifères arboricoles frugivores. De leur vie arboricole ancestrale ils ont conservé une vision binoculaire des reliefs grâce à des orbites faciaux, le pouce opposable aux autres doigts qui forme une pince apte à saisir les branches. De leur biologie de frugivores ils ont acquis une vision trichromatique des couleurs grâce à l'ajout d'un troisième pigment rétinien sensible aux longueurs d'ondes dans le rouge, mais ils ont subi en parallèle une perte. Les fruits étant riches en vitamine C (acide L-ascorbique), ils ont perdu fortuitement la capacité de synthétiser par eux-mêmes ce co-facteur, l'acide ascorbique, nécessaire à de nombreuses fonctions de l'organisme et notamment la synthèse du collagène. Tant que les primates ont des fruits à disposition, tout va bien. Lorsque les humains (qui sont des primates) sont dépourvus de fruits frais ou de légumes frais, cette vitamine vient à manquer et des troubles graves de la santé se manifestent, regroupés sous le terme de « scorbut ». L'altération de la synthèse du collagène conduit notamment au déchaussement des dents ou des hémorragies internes.

Les mammifères sont, à leur origine, des animaux nocturnes et petits. Ils ont, dans leur rétine, beaucoup de bâtonnets, cellules photo-réceptrices très sensibles, et appropriées aux faibles

intensités lumineuses, mais incapables à distinguer les couleurs, et peu de cônes, cellules capables de détecter les couleurs. La plupart des mammifères placentaires sont dichromatiques : les rhodopsines (protéines photosensibles) de leurs cônes ne sont sensibles qu'aux longueurs d'ondes 420 nm (dans le bleu), 534 nm (dans le vert). Leur vision des couleurs est très limitée et ils sont naturellement « daltoniens ». Les téléostéens, les lézards, les oiseaux, et beaucoup d'insectes sont tétrachromatiques (les rhodopsines manifestent quatre pics d'absorption), et voient donc plus de couleurs que nous, et beaucoup plus que nos ancêtres. La condition ancestrale des vertébrés est tétrachromatique, les mammifères placentaires ancestraux ayant été nocturnes ils sont passés à une vision pauvre des couleurs (dichromatisme). Le trichromatisme des primates (et celui des marsupiaux) proviennent d'une ré-acquisition d'un pigment supplémentaire du fait de leur adaptation à un régime frugivore qui consiste à distinguer clairement la couleur des fruits de celle du feuillage. Les cônes humains (et des primates en général) sont ainsi de trois sortes, chacun avec un pic de sensibilité aux longueurs d'ondes 420 nm (dans le bleu), 534 nm (dans le vert) et 564 nm (dans le rouge). Les autres mammifères sont dichromatiques daltoniens (artiodactyles, carnivores, etc.), et certains mammifères marins ou nocturnes sont même monochromatiques (ils ne voient pas les couleurs) comme le singe nocturne le duroucouli. Le défaut de perception des couleurs chez la plupart des mammifères illustre un héritage passé d'animaux nocturnes. Cette donnée indique aussi que lorsqu'une structure n'est pas un enjeu de survie (les couleurs ne sont pas visibles la nuit), l'altération permanente de la matière vivante les fait disparaître sans que cela soit délétère pour les porteurs.

Nous pourrions continuer longtemps la liste des héritages du passé auxquels correspondent des situations présentes au sein desquelles ils ne sont pas optimaux. Les organismes fonctionnent, mais « pourraient mieux faire ». Dit autrement, les organismes vivants survivent comme ils peuvent avec ce dont ils ont hérité. L'évolution biologique ne fait pas de perfectionnements, mais des compromis.

Guillaume Lecointre

LA MEMOIRE DU VIN



Michèle Guilloux-Benatier : Maître
de Conférences en éméritat Université de Bourgogne

Introduction :

D'un point de vue scientifique, le vin est une solution hydro-alcoolique, contenant des acides organiques, plus ou moins salifiés, qui est colorée et odorante. Il existe donc dans le vin beaucoup de molécules chimiques. On en dénombrait six en 1860, environ une centaine en 1950, plusieurs centaines en 2000 et plusieurs milliers actuellement. Le nombre de molécules identifiées et quantifiées augmente beaucoup en raison des progrès analytiques réalisés.

L'origine de ces molécules est très variable. Tout d'abord, on retrouve des molécules synthétisées par la vigne comme par exemple l'acide tartrique et les composés phénoliques (anthocyanes, tanins, acides phénols ...). Viennent ensuite les molécules fabriquées par les microorganismes présents sur les baies de raisin, dans le moût de raisin et dans le vin, les moisissures, les levures et les bactéries. Citons par exemple l'éthanol produit au cours de la fermentation alcoolique par les levures d'intérêt, le 4-éthyl-phénol synthétisé lui par des levures d'altération, l'acide malique fabriqué par les bactéries lactiques pendant la fermentation malolactique, l'acide acétique produit par des bactéries acétiques qui sont des bactéries d'altération, l'ochratoxine produit par des moisissures présentes sur le raisin. Il existe ensuite beaucoup de molécules issues de réactions chimiques et enzymatiques (exemple : l'acétate d'isoamyle, les quinones, ...) et enfin les additifs ou auxiliaires technologiques autorisés par la réglementation européenne (exemple : les écorces de levures et le dioxyde de soufre).

La nature chimique des molécules organiques présentes est très variable. On trouve ainsi des acides, des sucres, des composés phénoliques, des alcools supérieurs, des esters, des composés azotés, des composés soufrés, des polysaccharides... Les molécules organiques contiennent dans leurs formules chimiques du carbone (C), de l'oxygène (O), de l'hydrogène (H) et éventuellement de l'azote (N), du phosphore (P) et du soufre (S).

Une question intéressante se pose aux chercheurs : existe-t-il dans le raisin et surtout dans le vin des molécules chimiques qui sont spécifiques d'un terroir, d'un mode de vinification, d'un mode d'élevage... En d'autres termes existe-t-il une signature chimique spécifique ?

Méthode analytique utilisée :

La composition chimique du vin a auparavant surtout été étudiée à l'aide d'analyses ciblées de familles de métabolites sélectionnées : notamment les composés volatils et les composés phénoliques en raison de leurs rôles reconnus dans leurs propriétés organoleptiques et thérapeutiques. Pour tenter de répondre à cette question, il y avait besoin d'une méthode analytique poussée qui permette d'avoir l'ensemble des molécules organiques présentes dans le raisin ou le vin. La technique d'analyses non-ciblées pratiquée depuis une quinzaine d'années par le Pr R. Gougeon, à l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin, est une technique idéale pour avoir une idée précise des métabolites présents dans les moûts de raisin et dans les vins.

L'analyse non-ciblée est effectuée par spectrométrie de masse à transformée de Fourier et à résonance cyclotronique des ions avec ionisation par électrospray (FT-ICR-MS) ou spectrométrie de masse à ultra haute résolution. La préparation des échantillons est rapide, non destructive, simple (dilution dans du méthanol ultra-pur) et on peut ainsi traiter beaucoup d'échantillons. Ces analyses sont réalisées en collaboration avec le laboratoire de Biogéochimie Analytique du Helmholtz Zentrum (Munich, Allemagne). Les spectres obtenus par analyse FT-ICR-MS sont ensuite calibrés en interne à l'aide de composés de masses exactes connues dont certains composés ubiquitaires dans les vins (Fig. 1).

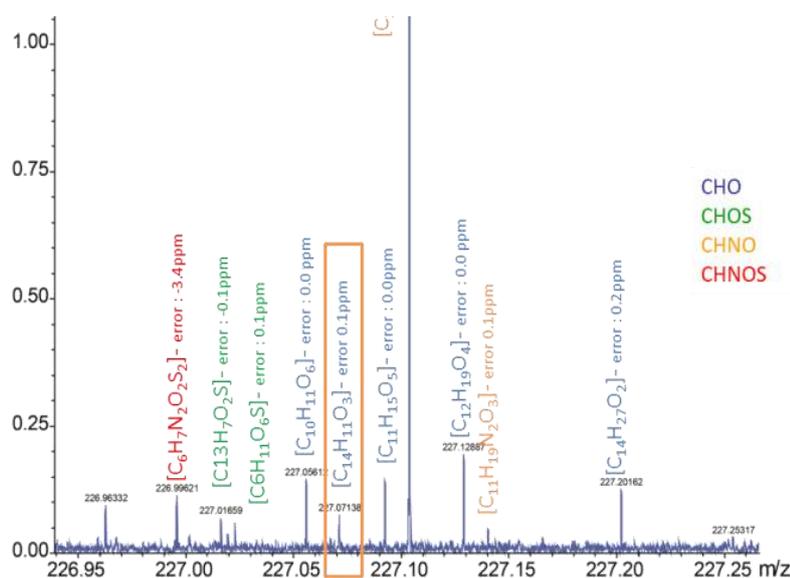


Figure 1 : Spectre obtenu par analyse non-ciblée FT-ICR-MS

Il peut s'avérer difficile cependant de trouver avec cette méthode le nom précis de la molécule car pour une même formule chimique il peut y avoir plusieurs molécules différentes. Par exemple, la formule chimique C₆H₁₂O₆ correspond à la fois au glucose et au fructose.

On peut ensuite présenter les résultats obtenus pour un échantillon sous forme d'un diagramme de van Krevelen qui représente en ordonnée le rapport Hydrogène/Carbone et en abscisse le rapport Oxygène/Carbone contenus dans les formules des molécules trouvées la molécule (Fig. 2).

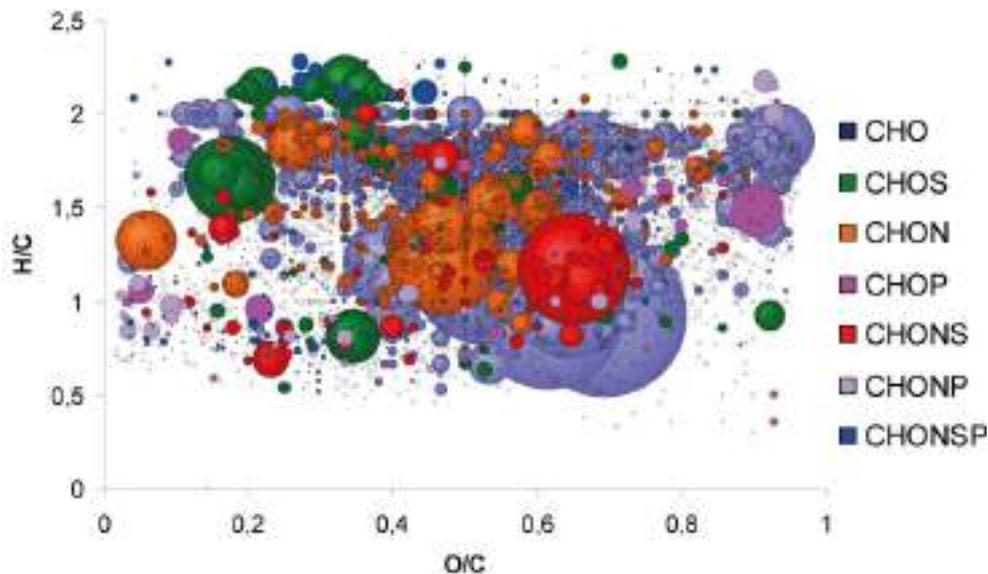


Figure 2 : Diagramme de van Krevelen pour un vin blanc (Grangeteau, 2016)

Cette représentation permet d'avoir une sorte de photographie de toutes les molécules contenues dans un échantillon, sauf les molécules aromatiques qui ne sont pas analysées par cette méthode.

Applications :

Utilisée pour la première fois par Gougeon et al. (2009) sur des vins blancs et rouges vieillies en fût de chêne, l'analyse non-ciblée a montré tout d'abord la très grande diversité moléculaire du vin. Ensuite, l'analyse statistique d'une série de vins vieillies en fût de chêne a révélé que les vins de 10 ans expriment encore une signature métabologéographique, à la fois la variété de l'arbre (chêne sessile ou chêne pédonculé) mais aussi l'origine géographique de la forêt.

Cette technique a aussi permis de caractériser sur le vin les effets du millésime et du terroir (Roullier-Gall et al., 2014). En effet, on sait que la composition chimique des baies de raisin est influencée par les diverses conditions environnementales souvent considérées comme représentatives d'un terroir. Si les raisins d'un terroir donné sont supposés refléter cette origine dans leurs compositions chimiques, le vin correspondant doit également en être le reflet. Roullier-Gall et al. (2014) ont choisi comme échantillons d'étude des raisins de Pinot noir et leurs vins correspondants, issus de deux terroirs de Bourgogne distincts (Flagey-Echezeaux et Vosne-Romanée) appartenant à un même vigneron et ce pendant trois millésimes (2010, 2011 et 2012). La spectrométrie de masse à ultra-haute résolution a alors permis de discriminer les empreintes chimiques complexes des millésimes et des terroirs. Les analyses statistiques ont ainsi révélé que même si les millésimes ont l'impact le plus significatif sur les empreintes chimiques, des différences de composition chimique sont aussi observées en fonction du terroir dans les raisins d'un millésime donné.

L'analyse non ciblée permet d'étudier aisément l'impact de pratiques œnologiques sur la composition chimique des vins. Grangeteau et al. (2017) a ainsi étudié l'effet de la présence ou non de dioxyde de soufre sur les compositions chimiques des vins obtenus en fin de fermentation alcoolique, à savoir 12 lots de Chardonnay (6 lots avec SO₂ et 6 lots sans SO₂) provenant d'une même parcelle. La différenciation statistique des vins analysés en fonction de la présence ou non de SO₂ est montrée sur la figure 3.

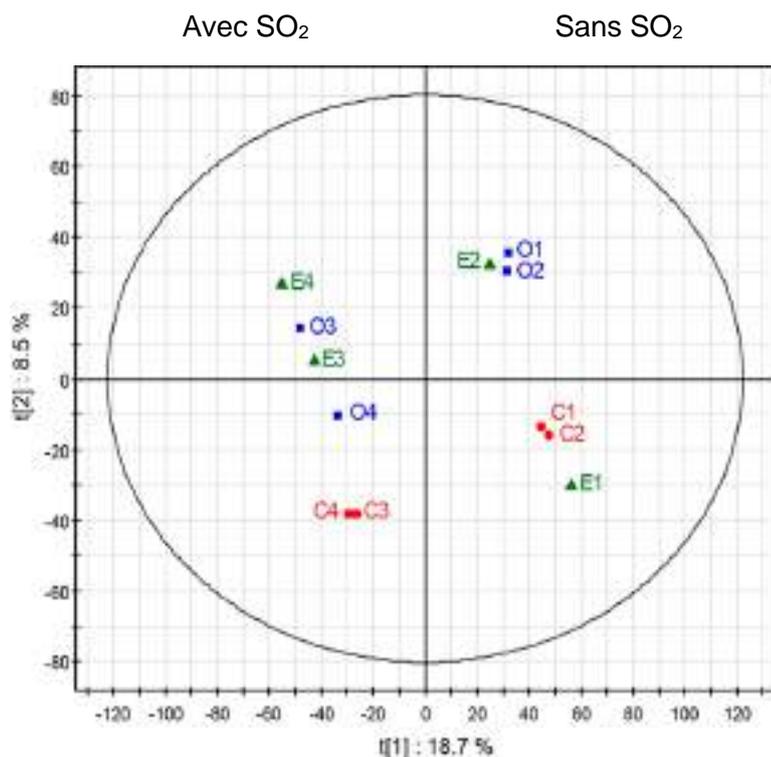


Figure 3 : Différenciation statistique des vins de Chardonnay vinifiés en présence (C3, C4, O3, O4, E3, E4) ou non (C1, C2, O1, O2, E1, E2) de dioxyde de soufre

Les vins issus des lots avec SO₂ sont séparés des vins issus des lots sans SO₂ par l'axe vertical. Ces résultats montrent que les effets de l'ajout de dioxyde de soufre au moût de raisin étaient encore décelables dans les vins à la fin de la fermentation alcoolique. On voit notamment cet impact sur la quantité de molécules chimiques soufrées plus élevée pour les vins vinifiés avec SO₂ avec un rapport CHOS/CHO supérieur (Fig. 4).

CHOS/CHO

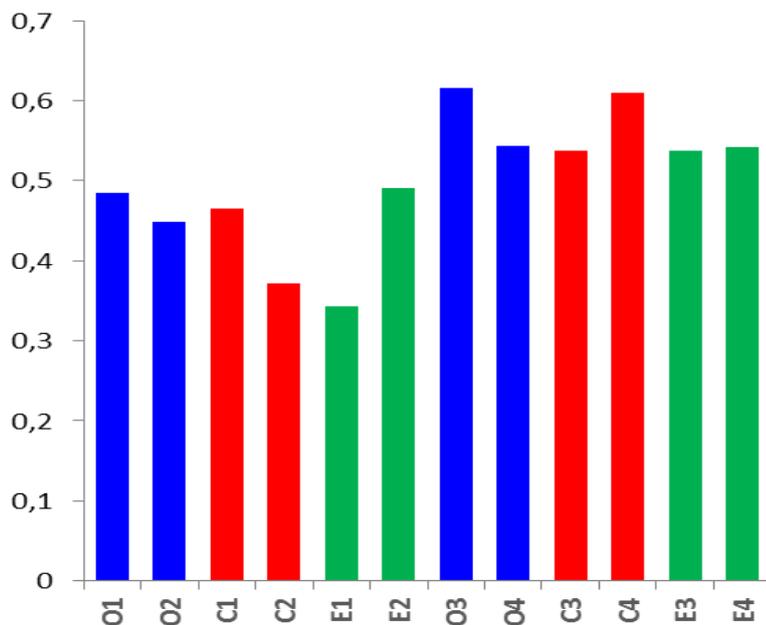


Figure 4 : Rapport CHOS/CHO pour les vins de Chardonnay vinifiés en présence (C3, C4, O3, O4, E3, E4) ou non (C1, C2, O1, O2, E1, E2) de dioxyde de soufre

Une question se pose alors. Retrouve-t-on une signature chimique dans les vins issus de vignes cultivées avec différentes pratiques ? Ce travail a été entrepris par Grangeteau (2016) dans sa thèse de doctorat. Dans cette étude, la totalité du raisin ayant servi pour les prélèvements au vignoble et la production de vin provient d'une parcelle plantée en 1986, située en Bourgogne à

Davayé en Saône-et-Loire. Elle appartient au lycée viticole de Macon-Davayé. Depuis 2007, des essais sur la comparaison de différents modes de conduite et plus particulièrement sur différentes protections phytosanitaires sont menés sur cette parcelle par le Vinipôle Sud Bourgogne. Le cépage est le Chardonnay (clone 76) greffé sur Fercal. La densité de plantation est de 8 700 pieds/ha et la taille pratiquée est la demi-arcure. La parcelle est constituée de 10 rangs non traités servant d'indicateur de pression de maladies, de 4 rangs « tampons » traités de manière à éviter la propagation des maladies vers le reste de la parcelle et de 3 blocs de 8 rangs chacune (Fig. 5). Sur le premier bloc, le mode de protection appliqué correspond aux pratiques locales en matière de protection phytosanitaire basée sur la récolte de données à partir d'un réseau de domaines viticoles. On le note C pour conventionnel. Sur le second bloc, il s'agit d'un mode de protection biologique appliqué selon le cahier des charges de la viticulture biologique ; il est noté O. Sur le troisième bloc, il s'agit d'un mode de protection dit Ecophyto correspondant à une diminution des intrants de 30% par rapport au mode conventionnel avec un pilotage via des outils d'aide à la décision ; il est noté E. Les prélèvements de baies ou de grappes de raisin ainsi que la récolte totale pour la production de vin ont été effectués sur les rangs 3 et 5 de chaque bloc de manière à être le plus représentatif de la protection phytosanitaire employée et éviter les effets des rangs de bordure.

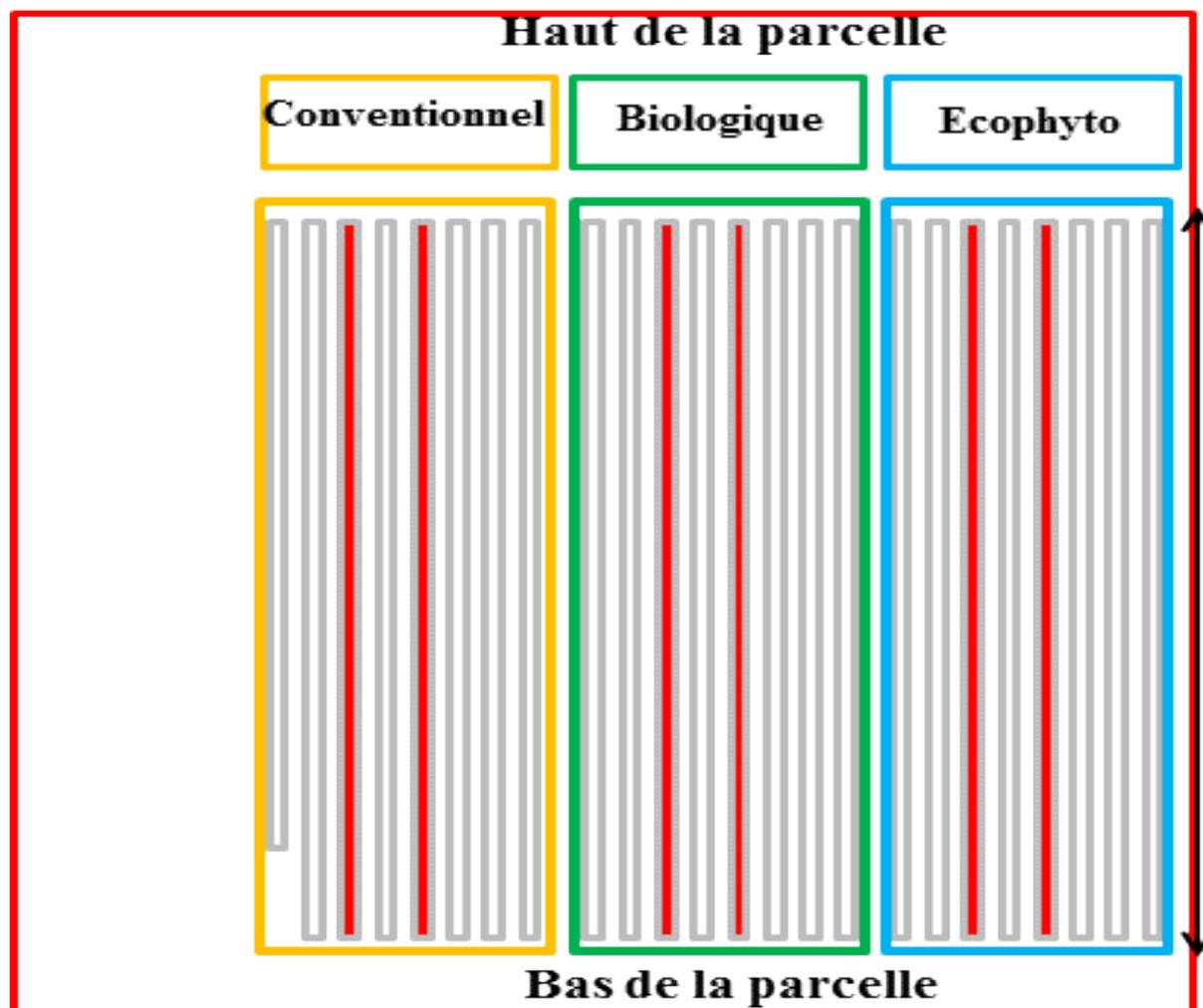


Figure 5 : Plan de la parcelle expérimentale avec les rangs colorés en rouge, rangs sur lesquels les prélèvements ont été réalisés

Les vins obtenus, issus de ces trois parcelles, ont été analysés en fin de fermentation alcoolique par la méthode d'analyse non-ciblée. Cette étude est la première à notre connaissance à utiliser

des techniques d'analyses globales en chimie afin de caractériser le plus largement possible les effets de différentes protections phytosanitaires appliquées au vignoble sur les vins produits.

Tout d'abord, les diagrammes de van Krevelen obtenus pour les vins montrent que la protection phytosanitaire différente sur les baies de raisin induit bien une diversité chimique visible dans les vins en fin de fermentation alcoolique issus de ces différentes parcelles (Fig. 6).

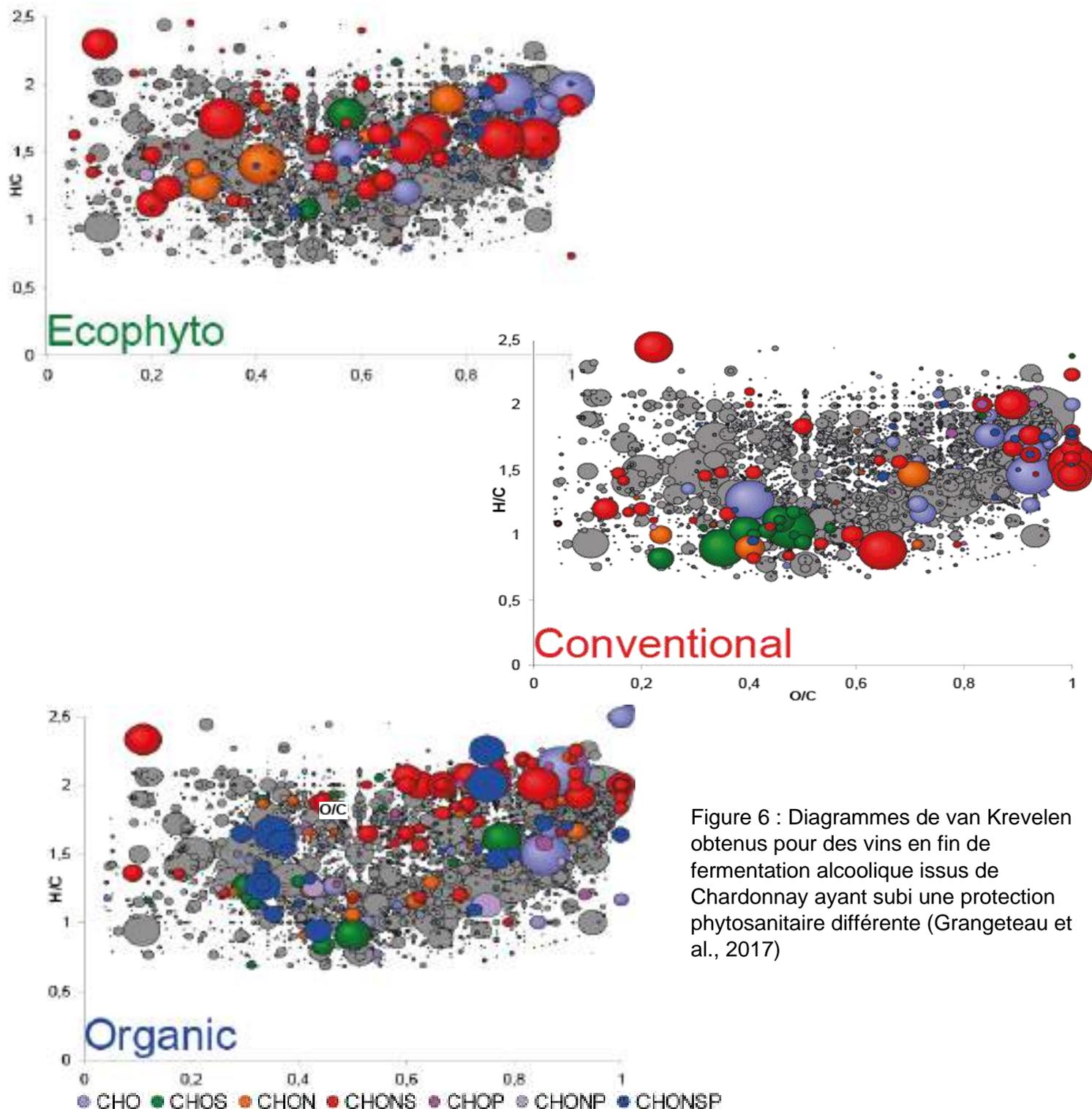


Figure 6 : Diagrammes de van Krevelen obtenus pour des vins en fin de fermentation alcoolique issus de Chardonnay ayant subi une protection phytosanitaire différente (Grangeteau et al., 2017)

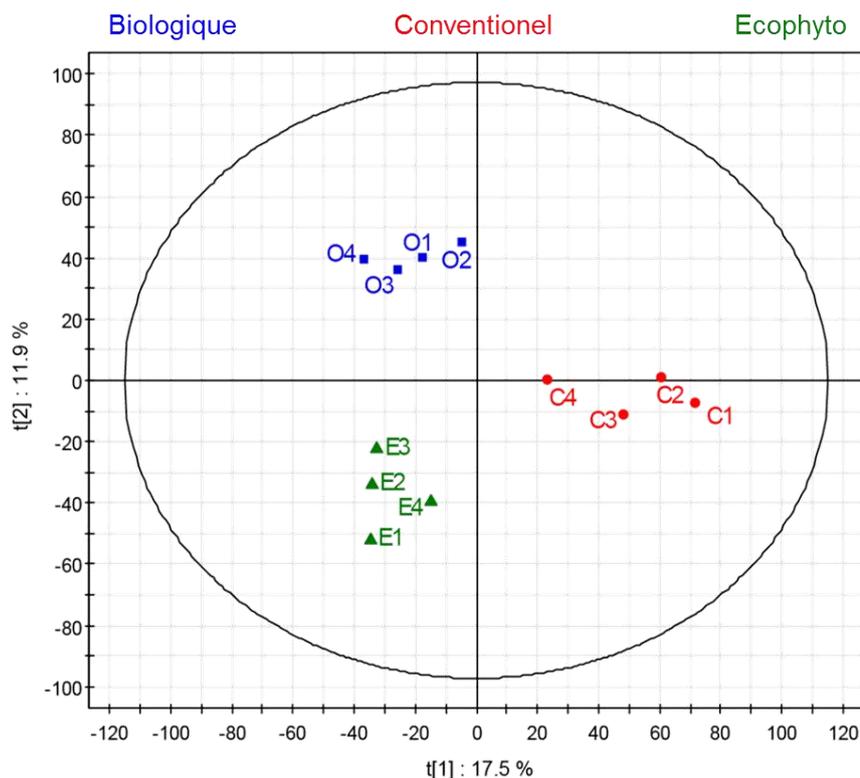


Figure 7 : Discrimination des vins en fonction de la protection phytosanitaire appliquée au vignoble.

Ensuite, l'analyse statistique montre que ces vins peuvent être distingués à la fin de la fermentation alcoolique en fonction de la protection phytosanitaire (Fig. 7). L'axe 1 vertical discrimine les vins issus de la modalité Conventuelle (C1 à C4) des vins issus des 2 autres modalités et l'axe 2 discrimine les vins issus de la modalité Biologique (O1 à O4) des vins issus de la modalité Ecophyto (E1 à E4). Ces résultats sont très originaux et montrent pour la première fois, l'existence dans les vins de signatures de diversités chimiques associées à la protection appliquée au vignoble.

Conclusion :

Cette méthode d'analyse chimique non-ciblée réalisée par spectrométrie de masse à ultra haute résolution est en pleine expansion. Elle donne en effet des informations capitales dans tous les domaines que ce soit sur le rôle de l'oxygène dans le vin (Karbowiack et al., 2019), sur le vieillissement du vin (Roullier-Gall et al., 2017), sur l'évolution des pratiques de vinification (Jeandet et al., 2015)...

Car tout au long de sa vie, le vin garde dans sa composition une signature chimique associée à chaque étape de son élaboration que ce soit pendant le développement du raisin, mais aussi pendant les étapes de vinification et de vieillissement. Comme le dit joliment le Pr Gougeon de l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin de Dijon, il existe dans le vin une signature chimique, « une sorte d'empreinte digitale », correspondant à sa mémoire métabolique.

Références bibliographiques :

- Gougeon RD, Lucio M, Frommberger M, Peyron D, Chassagne D, Feuillat F, Cayot P, Voilley A, Gebefügi I, Hertkorn N et P Schmitt-Kopplin, **2009**. The chemodiversity of wines can reveal a metaboecography expression of cooperage oak wood. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, 106 (23), 9174-9179.
- Grangeteau C, **2016**. Biodiversité fongique du raisin au vin : impact de l'activité anthropique. Thèse de Doctorat, Université de Bourgogne-France Comté, 249 pages.
- Grangeteau C, Roullier-Gall C, Rousseaux S, Gougeon RD, Schmitt-Kopplin P, Alexandre H et M Guilloux-Bénatier, **2017**. Wine microbiology is driven by vineyard and winery anthropogenic factors. *Microbial Biotechnology*, 10(2):354-370.
- Jeandet P, Heinzmann SS, Roullier-Gall C, Cilindre C, Aron A, Deville MA, Moritz F, Karbowskiak T, Demarville D, Brun C, Moreau F, Michalke B, Liger-Belair G, Witting M, Lucio M, Steyer D, Gougeon RD et P Schmitt-Kopplin, **2015**. Chemical messages in 170-year-old champagne bottles from the Baltic Sea: Revealing tastes from the past. *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America*, 12;112(19):5893-8. doi: 10.
- Karbowskiak T, Crouvisier-Urien K, Lagorce A, Ballester J, Geoffroy A, Roullier-Gall C, Chanut J, Gougeon RD, Schmitt-Kopplin P et JP Bellat, 2019. Wine aging: a bottleneck story. *NPJ Science of Food*, 3: 14. doi: 10
- Roullier-Gall C, Lucio M, Noret L, Schmitt-Kopplin P et RD Gougeon, **2014**. How subtle is the "terroir" effect ? Chemistry-related signatures of two "climats de Bourgogne". *PLoS One*. 9(5):e97615.
- Roullier-Gall C, Heinzmann SS, Garcia JP, Schmitt-Kopplin P et RD Gougeon, **2017**. Chemical messages from an ancient buried bottle: metabolomics for wine archeochemistry. *NPJ Science of Food*, 30;1:1. doi: 10.

LE VIN COMME UNE MEMOIRE DE MICROBE



Marc-André Selosse - Muséum national d'Histoire naturelle et Universités de Gdansk (Pologne) & Kunming (Chine)
Membre de l'Académie d'Agriculture de France ; vice-président de la Société botanique de France

Le vin: un triple héritage du terroir

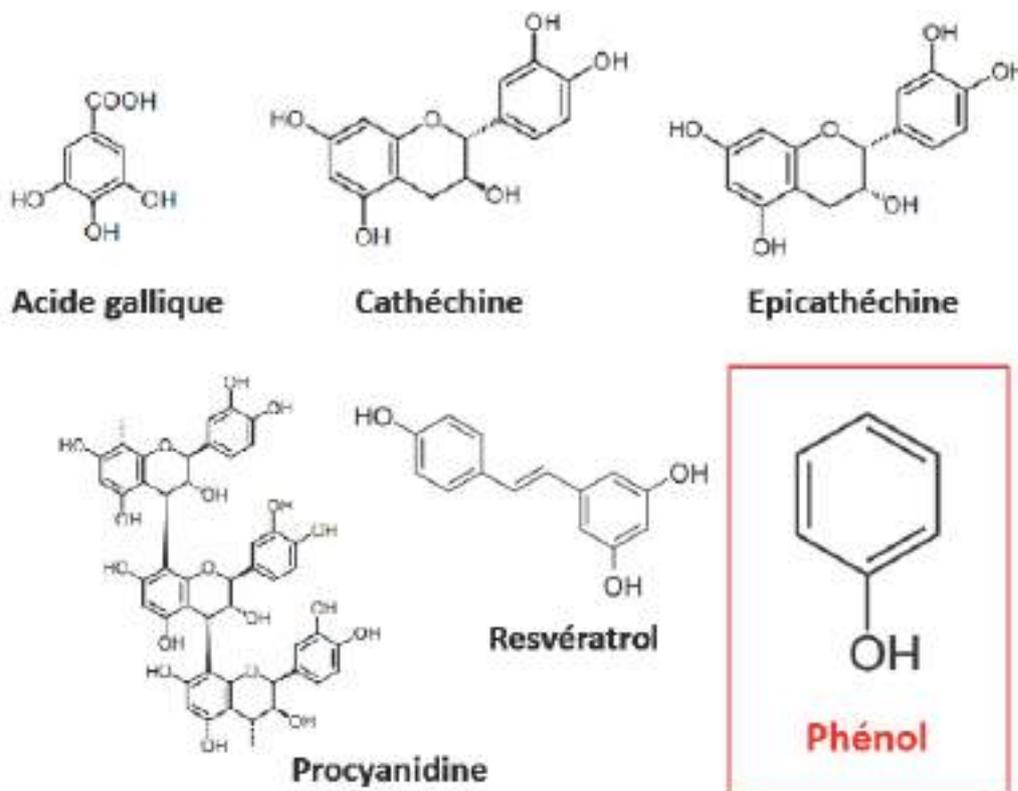
Je voudrais parler ici du vin en toute humilité, pour expliquer ce qu'il hérite du terroir. Mon humilité est double. Elle est celle de quelqu'un qui ne saurait pas faire de vin, quoiqu'il l'apprécie ; elle est aussi l'humilité du regard que le biologiste jette sur des procédés dont le détail lui échappe mais dont il peut néanmoins expliquer quelques aspects.

C'est donc en biologiste émerveillé du vin, que j'écris ces lignes, en une introduction simple et générale montrant par quels mécanismes le terroir arrive au vin. J'en envisagerai trois : le fruit, les microbes de la vinification et le fût.

Le fruit.

Tout commence par la vigne : je voudrais d'abord vous montrer comment ce que le vin hérite du fruit, porte la marque du terroir. Les raisins qui mûrissent présentent une double évolution : leur maturité est d'abord l'acquisition de la charge sucrée qui fera l'alcool, mais c'est aussi l'accumulation d'autres molécules qui feront l'arôme, en particulier les tanins. J'utilise ici tanin comme un synonyme de « composés phénoliques », dans un sens très large.

On sait donc aujourd'hui le double optimum de la maturité du fruit. L'optimum sucré correspond à un minimum d'acidité, tous deux nécessaires à une belle fermentation. La maturité tannique est une évolution de la diversité de ces molécules, qui sont la promesse du goût et de la couleur du vin : j'y reviendrai plus en détail. Un cépage est adapté à un terroir quand la maturité sucrée et la maturité tannique se produisent de façon synchrone. Tous les cépages ne se comportent pas semblablement dans un terroir donné : historiquement, ceux dont les deux maturités coïncident bien temporellement ont été retenus dans chaque terroir.



Détaillons un peu ces tanins : ces composés, que la plante possède toujours, s'accumulent en condition de stress, comme un excès de lumière, de froid, de chaleur ou de sécheresse. Tous ces stress sont générateurs d'effets oxydants et de radicaux libres : or, les tanins permettent justement d'éviter les dégâts de l'oxygène et des radicaux libres. Quel que soit le stress, l'accumulation de tanins est une réponse physiologique protectrice de la plante. La culture de la plante dans des conditions légèrement stressantes, suffisamment peu pour qu'elle se développe quand même, augmente la quantité des tanins. Il y a toujours dans la culture de la vigne des aspects générateurs de stress. La vigne est cultivée dans des sols secs et en pleine lumière, alors qu'historiquement c'est une liane des forêts du bord des rivières, protégée dans l'ombre des feuilles des arbres et enracinée dans un sol humide. Retirée de son optimum et mise dans des conditions qui ne lui sont pas optimales, la vigne accumule des tanins, à hauteur de ce que le terroir provoque de stress en elle.

Les stress sont aussi liés à la culture de la vigne elle-même : la taille, notamment, qui réalise un équilibre entre stress et optimisation de la photosynthèse. D'ailleurs, la quantité de raisins que produit une vigne cultivée correspond plutôt à une fructification de plante stressée : elle est supérieure à celle d'une plante sauvage, comme cela se produit chez une plante dont le développement est contraint ou empêché. D'autres stress proviennent du climat. Dans les vignobles d'altitude, des tanins s'accumulent en réponse à la fraîcheur au moment de la transition entre la fleur et le fruit : la rotundone, accumulée par certains cépages en altitude, résulte de la fraîcheur nocturne à ce moment-là. Ce tanin amène dans le vin des notes épicées et poivrées plaisantes.

Les apports du raisin au vin forment aussi sa couleur, par le biais de tanins colorés. Dans les vins « blancs », qui sont en fait plutôt verts à jaunes, ce sont des flavonoïdes et la quercétine. On retrouve les mêmes tanins mais accompagnés d'anthocyanes, rouges à violettes, dans le vin rouge.

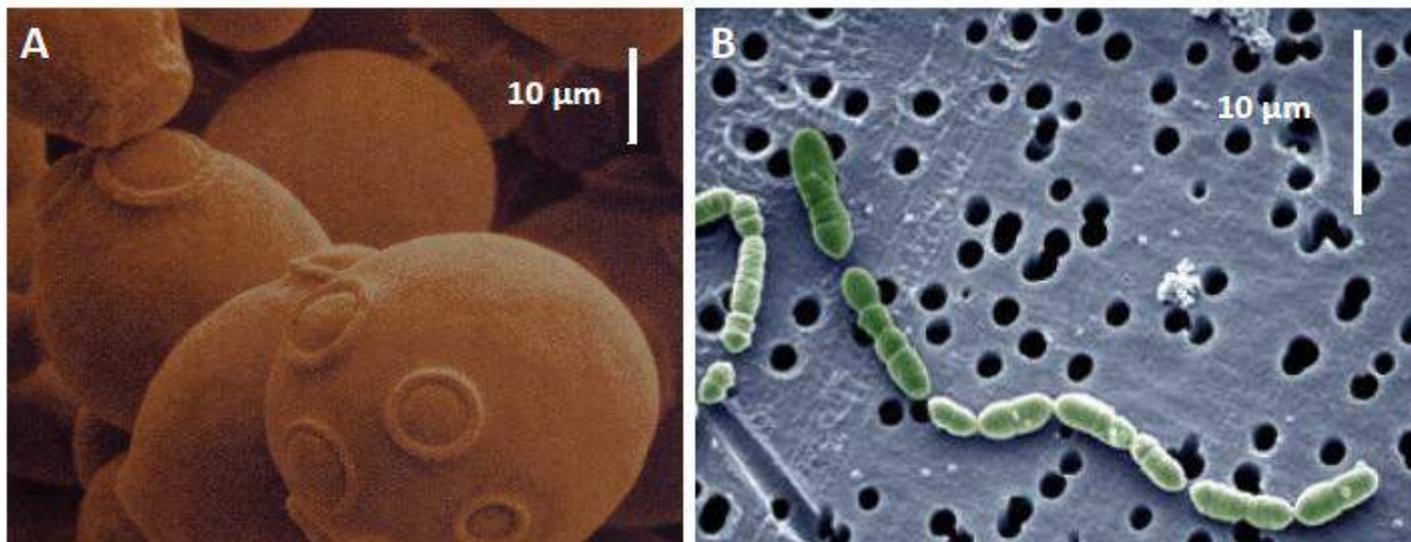
La couleur est souvent d'autant plus marquée que le fruit aura été soumis à des conditions stressantes, et à un fort ensoleillement (que la taille régule).

Les baies de raisin sont blanches ou noires (si elles contiennent des anthocyanes), mais dans les deux cas la répartition de la matière colorante et aromatique, en particulier les tanins, n'est pas homogène entre la peau, la chair et les pépins. Le sucre est surtout présent dans la chair, tandis que les tanins aromatiques et colorés sont concentrés dans la peau et les pépins. Le sucre sort du raisin avec le jus, mais l'extraction des tanins dépend du temps de contact du jus avec la peau et les pépins.

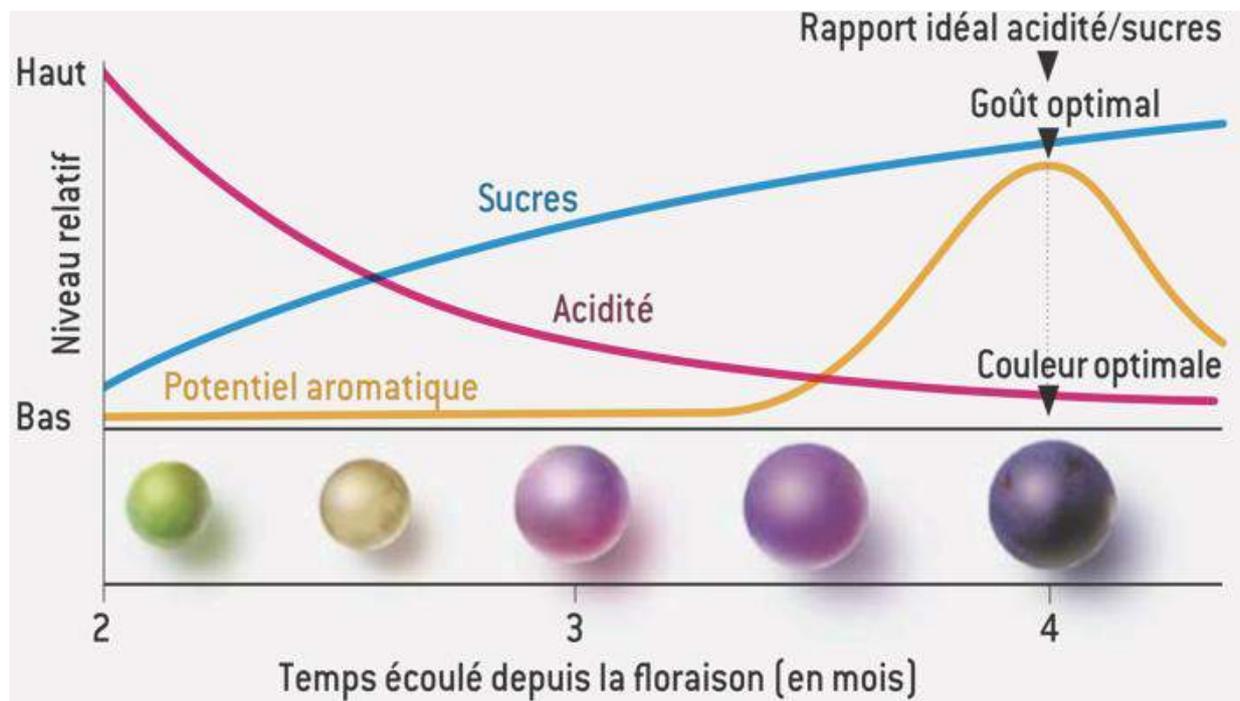
Une presse très rapide après la récolte, sans laisser de macération, ne permet pas à la plupart des tanins de rejoindre le jus. On obtient un vin blanc, plus léger et cela permet par exemple de faire du champagne blanc avec des raisins noirs, mais pressés assez vite. Si, au contraire, on laisse macérer avant la presse des raisins noirs, on obtient, par extraction des tanins, des vins plus concentrés et de couleur rose ou rouge. Des durées d'extraction variables permettent de nuancer la couleur : plus les macérations sont courtes, plus le vin sera d'un rose clair. Une méthode moins connue (mais qui revient à la mode en Europe et qui est peut-être la façon historique de faire du vin blanc) consiste à laisser macérer des raisins blancs longuement : cela extrait des tanins, certes peu colorés, pour donner des vins dits « oranges », car leurs tanins extraits et un peu oxydés sont orangés.

Selon le milieu où la vigne a poussé, elle va donner au vin, en héritage, du fruit, des sucres, des couleurs et des arômes qui portent l'empreinte du terroir où ce vin a poussé. Les arômes hérités ainsi sont qualifiés de « primaires ».

Les microbes fermentaires.



Le jus obtenu (ou moût) vit ensuite une phase majeure de son évolution vers le vin : la phase microbienne. Il entre en fermentation. Au départ, le jus de raisin contient une énorme diversité microbienne : entre 200 et 500 espèces de microbes différents au moment à l'entrée en cave ! Mais rapidement, si des levures adéquates se développent et entament la fermentation alcoolique, l'accumulation d'alcool stérilise le milieu et remplace l'extraordinaire diversité microbienne issue du champ par des levures seulement : les seules qui, à partir de 4° d'alcool, parviennent à survivre dans le moût.



Quelles sont ces levures qui prennent le dessus sur les communautés microbiennes du moût en fermentation ? Disons un mot du concept de levures indigènes : il y a bien des levures retenues sur la pruine, ce revêtement blanc qui est à la surface du fruit. Mais dominent-elles lors de la vinification ? De nombreux travaux montrent que les levures venues du champ sont le plus souvent remplacées au début de la fermentation par celles présentes dans la cave. Les levures du champ survivent mal aux conditions de la cave. En revanche, les pétilllements des fermentations des années précédentes ont déposé sur les parois et les outils de la cave des levures bien adaptées, sélectionnées année après année pour vivre dans le moût – et qui y prennent place avec succès. N'y a-t-il donc pas de terroir pour les levures ? Si, justement : ce terroir est celui de la cave. De ce point de vue, la cave fait partie du terroir et les levures indigènes sont en fait celles indigènes à la cave.

La vitesse de développement des levures exige beaucoup de ressources : leur prolifération se fait grâce à l'énergie extraite de la transformation du sucre en alcool. Cette fermentation produit aussi du gaz carbonique qui explique la persistance de bulles dans le produit final si on ne le laisse pas s'échapper. Au cours de leur développement, les levures accumulent diverses substances, produites par elles-mêmes ou issues de la modification de molécules présentes dans le moût. Les levures ont un par exemple un métabolisme du soufre qui amène des composés soufrés extrêmement aromatiques. Cela diversifie les arômes présents.

Enfin, lorsque le sucre a été converti en alcool, les levures finissent par mourir et sédimentent au fond du liquide, formant la lie. Si on laisse cette lie en contact avec le liquide, surtout si on l'agite (bâtonnage), le jus en extraira des composés, comme il a pu le faire de la peau et des pépins. En particulier, des composés de la paroi qui entoure les levures, les polysaccharides, auront un grand rôle dans l'onctuosité (qu'on appelle aussi épaisseur ou gras) du vin.

Lorsque les levures sont mortes, une autre étape de fermentation s'enclenche, bien que les praticiens sachent que son amorçage n'est pas toujours facile. Elle implique des bactéries lactiques ou plus exactement malolactiques, comme *Oenococcus oeni*. Ces bactéries, au métabolisme moins efficace que celui des levures, ne s'installent qu'après que les levures ont laissé la place. La fermentation malolactique est optionnelle : on peut vouloir l'interrompre pour éviter les modifications

qu'elle entraîne. Lorsqu'elle s'enclenche, elle transforme en effet l'acide malique en acide lactique (d'où son nom), engendrant un vin moins acide car l'acide lactique n'a qu'une fonction acide, alors que l'acide malique en possède deux. Elle amène aussi des modifications des composés présents et la synthèse de nouveaux composés, ce qui fait évoluer les arômes. Par exemple, la production de diacétylène amène dans le vin un goût de noisette et de beurre. D'ailleurs, dans le beurre, ce sont aussi des bactéries lactiques qui fabriquent le diacétylène dominant le goût de ce produit.

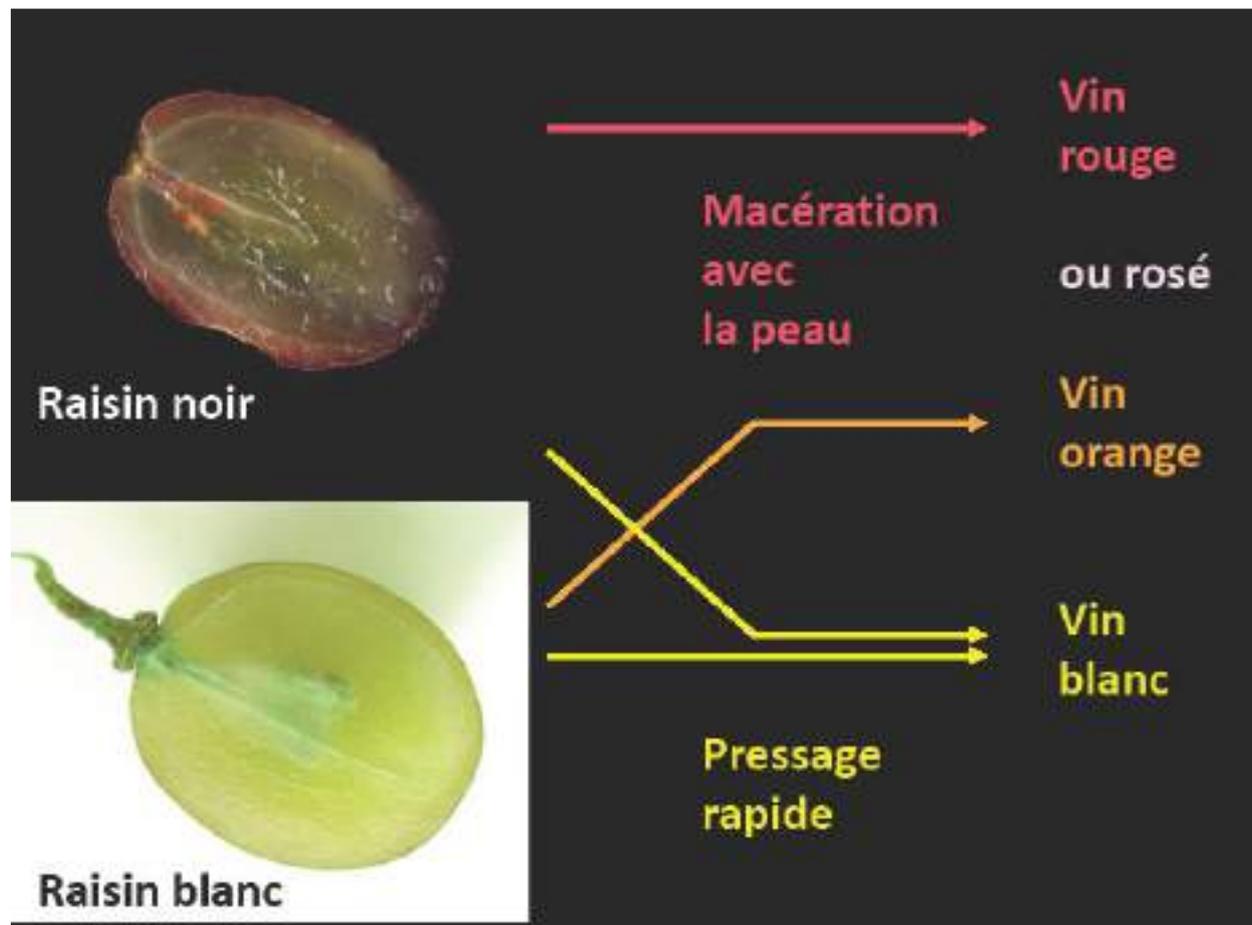
La maturation de l'arôme par fermentation malolactique, qui implique bien d'autres molécules, amène encore une personnalité différente au vin, et des arômes que l'on qualifie de « secondaires ». Ces apports sont finalement ce que la cave a donné au vin, par le truchement de microbes qui ont colonisé le moût.

Le fût et les tanins.

Un autre héritage qui construit le vin est celui du fût. Le fût est fait de bois de chêne, même si d'autres essences peuvent être utilisées. Il faut se rappeler que là encore c'est une pratique optionnelle : on n'est pas obligé de mettre le vin en fût, et l'étape de maturation qui suit la fermentation (on parle d'élevage) peut se faire en cuve. Cependant, l'option d'un élevage en fût apporte de nouveaux composants au vin des tanins, et un peu d'oxydation.

Les arbres qui font les fûts les plus intéressants proviennent de terroirs bien définis, où les forêts donnent de bons bois, comme celle de Tronçais, plantée à la charnière entre le XVII^e et le XVIII^e siècle. Les arbres qui grandissent là, ne trouvent pas toujours, surtout au cœur de l'été, assez d'eau pour leur soif et sont aussi en situation de stress. Leur bois accumule donc en réponse des quantités et des natures de tanins différentes de celles de bois produit dans des conditions plus favorables. Le stress conduit à des tanins solubles qui seront apportés au vin lors d'une maturation en fût. Cette première contribution du bois du fût au vin est donc sujette à terroir.

Mais il y a aussi un second héritage, venu de la lignine du bois. Arrêtons-nous un instant sur cette molécule : le bois doit sa dureté à la lignine, un composé rigide de nature phénolique, qui est en fait un tanin géant. La lignine est insoluble et donc n'amène rien au vin en elle-même. Cependant, la préparation des fûts passe par un chauffage, avec un feu allumé à l'intérieur, qui ne brûle bien entendu pas le bois. Mais les températures atteintes cassent thermiquement la lignine et en libèrent des petits tanins, quant à eux solubles. Le chauffage qui donne ces caractéristiques secondaires au bois s'appelle le bousinage. Il engendre, selon l'intensité de chauffage, des arômes variables, de vanille, de caramel ou de chocolat. Le bousinage est donc un paramètre qui décide ce que la lignine donnera au vin.



Arrivé à ce point, on peut se demander pourquoi faire telle provision de tanins dans le vin - car nous savons qu'ils sont hérités du fruit, mais aussi du fût. Certes, les tanins portent la marque du terroir, mais comment et en quoi leur présence est-elle intéressante ? Revenons un instant à ce que sont les tanins. Ces molécules, qui partagent la possession d'un radical phénolique, ont des propriétés variées. La première est une fonction antioxydante (ceci explique en quoi ils protègent la plante des stress) : un antioxydant bien connu du vin est le resvératrol, mais d'autres flavonoïdes et la quercétine ont des concentrations et des actions antioxydantes encore plus puissantes dans le vin. Un second rôle est l'effet antibiotique des tanins. D'ailleurs, les plantes stressées les accumulent, parce qu'elles peuvent encore moins se permettre que les plantes saines d'être parasitées, car elles ne pourraient pas repousser ou se défendre aussi bien. Les tanins conduisent les processus fermentaires dans un cadre souhaitable en éliminant les microbes non souhaités. Techniquement, les tanins recouvrent un peu les rôles des sulfites, eux aussi à la fois antioxydants et antibiotiques. J'aime à dire que les tanins sont les sulfites « canal historique » de la vinification.

L'effet antioxydant protège la couleur et les arômes et maintient les caractéristiques organoleptiques du vin. Le vieillissement du vin est l'occasion d'une oxydation limitée, une oxydation ménagée, permise par la porosité des fûts par exemple, mais aussi par la porosité du bouchon. Cette oxydation se complète évidemment à l'ouverture de la bouteille et dans le verre. Elle est ralentie par les tanins, grâce à leurs phénols qui, en présence d'oxygène, se convertissent en quinones en absorbant l'oxygène. D'un côté, en empêchant l'oxygène de réagir avec d'autres molécules. Cette réaction est le mécanisme antioxydant qui protège les molécules contribuant à l'arôme ou à la couleur. Mais d'un autre côté, cette réaction elle-même modifie le vin au cours du vieillissement, dont elle est un mécanisme majeur.

Les tanins ont une propriété qu'on appelle l'astringence : cette âpreté en bouche est due au fait que ces tanins se lient aux protéines de la salive qui lubrifient notre bouche et les inactivent. Ceci révèle la rugosité de notre langue et des muqueuses de notre bouche, que nous ignorons habituellement. Ce ne sont pas les tanins qui sont astringents, en fait, mais notre propre bouche ; les tanins nous le révèlent en piégeant les protéines salivaires lubrifiantes. Cette astringence, peu souhaitable en excès, construit le vin quand elle est mesurée. Elle contribue à la structure en bouche du vin, cette sensation de toucher buccal qui donne une partie du ressenti du vin. Avec le vieillissement et la réaction avec l'oxygène, les tanins se transforment en quinones qui sont moins astringentes et plus volatiles car elles sont moins stables dans l'eau. En un mot simple, l'astringence se transforme en arômes car ces molécules remontent dans l'arrière-nez où nous percevons les arômes ! Ces molécules contribuent aussi à la légère amertume du vin, qui est, si elle reste mesurée, l'une des caractéristiques gustatives intéressantes du vin.

Enfin, en s'attachant aux protéines de la bouche, tanins et quinones sont retenus bien après qu'on a avalé le vin. Leur lent relargage permet une persistance de l'arôme qu'on appelle la longueur : l'arôme se libère longuement dans la bouche.

Enfin, ces quinones sont souvent brunes et font la couleur foncée qui vient aux vins avec l'âge. Il y a certes une stabilisation de la couleur initialement, mais progressivement l'oxydation apporte la couleur des quinones. Le vin blanc devient doré puis brunit avec le grand âge, le vin rouge devient orange puis également brun avec le temps long.

Finalement, les héritages de tanins issus du raisin et du bois développent l'astringence, la couleur, et bientôt des arômes issus de l'élevage puis du vieillissement – des arômes qu'on qualifie de « tertiaires ».

Conclusion.

Au bilan, le vin hérite du fruit, des micro-organismes de la cave, puis finalement du bois avec lequel un éventuel fût le met en contact. Tout cela porte la marque du terroir, une marque surtout inscrite en termes de tanins dans le vin, quoiqu'il se traduise aussi par de multiples autres molécules que je n'ai pas évoquées. Ces trois héritages portent chacun, à sa façon, la marque du terroir, c'est-à-dire la marque du sous-sol et du climat. Mais pas seulement...

On remarque qu'à plusieurs étapes, les pratiques que l'on pouvait appliquer aux vins étaient optionnelles. Il y a toujours un choix du viticulteur : faire un vin blanc ou rouge avec un raisin noir, faire un vin avec ou sans fermentation malolactique, élever le vin sur lies ou non, utiliser ou non un fût, etc. L'homme est bel et bien présent. Plein d'options lui sont ouvertes et les traditions et les savoir-faire locaux décident ou orientent souvent. En d'autres termes, la nature, et notamment les fruits, les microbes et le bois, proposent, mais les traditions culturelles et le savoir-faire des hommes disposent. Un grand terroir est un lieu où la nature offre de multiples promesses et où les pratiques culturelles ont historiquement déterminé les itinéraires les plus aptes à exprimer ce que la nature offre.

La nature propose, la pratique culturelle dispose. Cette synergie permet les héritages du terroir au sein des vins – ces vins de terroir que nous aspirons tous à goûter maintenant.