

**10<sup>e</sup> édition**

**Journées Pontus de Tyard  
Biodiversité et Patrimoine Viticole**



**11 et 12 juin 2021**

**Vignobles et Vins  
en Renaissance**



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



Chaire UNESCO  
Culture et Traditions du Vin





# Sommaire des interventions

## Vendredi 11 Juin 2021

|  |   |
|--|---|
| Ouverture des Journées 2021  | Jocelyne Pérard - <i>Responsable de la Chaire UNESCO Culture et traditions du vin, de l'Université de Bourgogne</i>   |
| Talant : un vignoble historique en plein renouveau                                     | Guillaume Grillon : <i>Docteur en Histoire médiévale Ingénieur de Recherche avec la collaboration de Jean-Pierre GARCIA et Thomas L'ABBE Université de Bourgogne UMR 6298 ARTEHIS</i> |
| La famille des pinots  | Marielle Adrian : <i>Professeur en Sciences de la vigne Directrice de l'IUVV UMR Agroécologie et Sophie Trouvelot : Maître de Conférences en Sciences de la Vigne et Viticulture</i>  |
| 20 ans de biodynamie : Un témoignage de renaissance d'un écosystème                    | Thiébault Huber : <i>Vigneron en biodynamie à Meursault Volnay et Pommard ; Président du CAVB (Confédération des Appellations et Vignerons de Bourgogne)</i>                          |
| Eclosion, mutations et déploiement international d'un vignoble et d'un vin : le Barolo | Giorgio Masellis - <i>Università degli Studi di Milano</i>  |
| Vignobles du Doubs et de Haute-Saône de la naissance à la renaissance                  | Robert Chapuis : <i>Professeur émérite de géographie, Université de Bourgogne</i>   |
| Le nouveau Beaujolais est arrivé : Un vignoble de nouveau en phase avec son époque.    | Joëlle Brouard : <i>Chaire UNESCO "Culture et Traditions du Vin" - Terroir manager</i>  |
| Le vignoble du Couchois : "Et si l'histoire parlait de son renouveau"                  | Florian Mourey : <i>Doctorant UMR 6298 ARTEHIS. et Jean Pierre Garcia : Professeur à l'Université de Bourgogne, UMR 6298 ARTEHIS</i>  |
| Le vignoble de Touraine à la Renaissance   | Samuel Leturcq : <i>Enseignant chercheur UMR CItés, Territoires, Environnement et Sociétés Université de Tours</i>  |

## Samedi 12 juin 2021

|   |  |
|---|--|
| <p>Contribution des lombriciens et de l'écologie-vraie à la renaissance des sols</p>  | <p>Marcel Bouché : <i>Docteur-es-science d'état, à la retraite, ancien directeur de recherche à l'Inra.</i></p>  |
| <p>Le Clos Ducal du château de Germolles :<br/>                 La Renaissance d'un vignoble en côte<br/>                 Chalonnaise à la fin du Moyen-âge</p>                           | <p>Christine Delgado : <i>Enseignante Histoire-Géographie</i><br/>                 Communication présentée par Matthieu Pinette : <i>Conservateur en chef du patrimoine</i></p>                              |
| <p>Le raisin dans la peinture : voyage artistique et symbolique dans les collections des musées</p>   | <p>Gian Carlo Parodi : <i>Maître de Conférences Muséum National d'Histoire Naturelle, Paris</i><br/>                 Responsable scientifique de collections</p>   |
| <p>Du vin au thé, la renaissance des terroirs et de leurs produits en Chine (en visio conférence)</p>   | <p>Xiang Gao : <i>Associé fondateur de TasteSpirit et TerroirSense Review.</i></p>   |
| <p>La renaissance de la viticulture en Bretagne</p>   | <p>Guy Saindrenan : <i>Professeur des universités retraité</i></p>   |
| <p>Greffage ou reproduction sexuée, quelle renaissance pour <i>Vitis vinifera</i> ?</p>   | <p>Marc-André Selosse : <i>Professeur du Muséum national d'Histoire naturelle Professor at Gdansk University (Poland) and Kunming University (China) Membre de l'Académie de l'Agriculture de France</i></p> |
| <p>Face au changement climatique, la diversité génétique de la vigne peut-elle apporter des solutions ?</p>   | <p>Frédérique Pelsy .<i>Généticienne, directrice honoraire de recherche INRAE en santé de la vigne et qualité du vin, à Colmar.</i></p>  |
| <p>Dans le contexte du vignoble bourguignon, l'exploitation de la diversité du matériel végétal en réponse aux attentes sociétales et aux contraintes liées au changement climatiques</p> | <p>Laurent Anginot : <i>Conseiller viticole A.T.V.B</i></p>  |

## **TABLE DES MATIERES**

|   |           |
|---|-----------|
| Sommaire des interventions .....  | 1         |
| Vendredi 11 Juin 2021.....  | 1         |
| Samedi 12 juin 2021 .....   | 2         |
| <b>Ouverture des journées Pontus de Tyard 2020 .....</b>  | <b>8</b>  |
| Jocelyne Pérard .....   | 8         |
| <b>Talant : un vignoble historique en plein renouveau .....</b>                                     | <b>10</b> |
| Guillaume GRILLON .....   | 10        |
| Talant : une ville nouvelle aux portes de Dijon .....   | 12        |
| Talant : une ville de pauvres vignerons .....   | 14        |
| Talant : l’aventure manquée des climats .....   | 17        |
| Talant : du déclin au renouveau .....   | 18        |
| Conclusion.....   | 20        |
| <b>La famille des Pinots.....</b>   | <b>21</b> |
| Sophie Trouvelot .....  | 21        |
| Marielle Adrian.....  | 21        |
| Introduction .....  | 21        |
| Les Pinots : des cépages et des clones.....   | 22        |
| Le Pinot noir : un clone de Pinot.....  | 24        |
| Le Pinot noir et sa diversité clonale .....   | 26        |
| Les Pinots et la recherche scientifique .....   | 26        |
| Remerciements : .....   | 29        |
| <b>20 ans de biodynamie : Un témoignage de renaissance d’un écosystème.....</b>                     | <b>30</b> |
| Thiébault Huber : .....   | 30        |
| <b>Eclosion, mutations et déploiement international d'un vignoble et d'un vin : le Barolo .....</b> | <b>33</b> |
| Giorgio Masellis.....   | 33        |
| I- Géographie physique du Barolo .....  | 34        |
| II- Tissage du paysage viticole.....  | 36        |
| III- Avant l’affirmation du Barolo .....  | 37        |
| IV- L’influence française sur le développement du Barolo: .....                                     | 38        |
| V- Valeur des terres et commercialisation.....  | 40        |
| VI- Indication Géographique Supplémentaires et parcellisation .....                                 | 41        |
| VI- Patrimoine mondial de l’humanité.....   | 41        |
| Conclusion.....   | 42        |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Vignobles du Doubs et de Haute-Saône de la naissance à la renaissance.....</b>              | <b>43</b> |
| .....  | 43        |
| Robert Chapuis :.....  | 43        |
| Contraintes et atouts du milieu biophysique .....  | 43        |
| Les contraintes .....  | 43        |
| Les atouts .....   | 43        |
| X°-XVIII° siècles : création et extension .....  | 45        |
| X°-XV° siècles : l’implantation .....  | 45        |
| XVI°-XVIII° siècles : l’extension et la stabilisation.....                                     | 46        |
| 1790-1880 : la banalisation et la fragilisation.....   | 48        |
| - La banalisation .....  | 48        |
| - La fragilisation.....  | 48        |
| 1880-1970 : la débâcle.....  | 49        |
| - Le tsunami phylloxérique .....   | 49        |
| - Les guerres et les crises.....   | 50        |
| 1970-2020. Une renaissance inattendue.....   | 53        |
| - La reconstitution .....  | 53        |
| - Le contexte de la reconstitution .....   | 53        |
| Et maintenant ?.....   | 53        |
| <br>   |           |
| <b>Le nouveau Beaujolais est arrivé Un vignoble de nouveau en phase avec son époque. ....</b>  | <b>54</b> |
| Joëlle Brouard .....   | 54        |
| 1 Le Beaujolais Nouveau : chance ou calamité pour le Beaujolais .....                          | 55        |
| D’un vin à un évènementiel .....   | 57        |
| Le Beaujolais Nouveau : un symbole.....  | 57        |
| 2. Comprendre son époque .....   | 58        |
| Les modèles de référence .....   | 60        |
| 3. Le beaujolais dans son époque .....   | 61        |
| Un style de vin en phase avec le goût du marché : une appétence pour le fruité.....            | 61        |
| Le vin nature : une tendance forte.....  | 62        |
| Un Adn en conformité avec les attentes des consommateurs : la convivialité et le partage ..... | 62        |
| Un rapport qualité prix plaisir .....  | 63        |
| L’esprit rebelle d’un territoire.....  | 63        |
| Une nouvelle modernité : du bistrot à la beaujonomie. ....                                     | 64        |
| 4- Les indicateurs du renouveau du Beaujolais .....  | 65        |
| Les indicateurs économiques .....  | 65        |
| La réputation et l’image .....   | 65        |
| La dynamique entrepreneuriale.....   | 66        |

|   |            |
|---|------------|
| <b>Le vignoble du Couchois : "Et si l'histoire parlait de son renouveau" .....</b>  | <b>68</b>  |
| Florian Mourey :.....   | 68         |
| Jean Pierre Garcia :.....   | 68         |
| Les caractères du Couchois actuel.....  | 68         |
| Un territoire de multiples marges.....  | 71         |
| Une multiplicité d’ancrages et de couches historiques.....  | 73         |
| Le Couchois à l’époque antique : du cœur de la cité des Eduens aux marges des évêchés d’Autun et de Chalon. ..  | 73         |
| Le vignoble du Couchois au Moyen Âge: possessions et rentes des religieux, des propriétaires d’Autun, et des seigneurs de Couches.....                    | 75         |
| Le vignoble du Couchois à l’époque moderne (XVIIe-XVIIIe. s.) : possessions des rentiers de la terre de Dijon, Autun et Beaune et le négoce des vins..... | 77         |
| Le vignoble du Couchois au XIXe s.: une terre de ressources parmi d’autres pour le bassin industriel du Creusot-Montceau-les-Mines et d’Autun. ....       | 79         |
| Le rendez-vous raté des AOC et un petit vignoble en renouveau.....  | 82         |
| Conclusion.....   | 84         |
| <br><b>Vignobles de la Renaissance en Val de Loire .....</b>  | <b>85</b>  |
| <br><b>Renaissances des vignobles des châteaux de la Loire ?.....</b>   | <b>85</b>  |
| Samuel Leturcq :.....   | 85         |
| Introduction.....   | 85         |
| Le vignoble tourangeau de la Renaissance.....   | 86         |
| Une activité agricole universelle et quotidienne.....   | 86         |
| Une activité suburbaine.....  | 90         |
| Une production viticole ligérienne, qui s’exporte peu hors de Touraine.....   | 93         |
| La renaissance oenotouristique du vignoble... autour des châteaux de la Loire ?.....  | 97         |
| Conclusion.....   | 99         |
| <br><b>Contribution des lombriciens et de l’écologie-vraie à la renaissance des sols.....</b>   | <b>101</b> |
| Marcel Bouché :.....  | 101        |
| <br><b>Le clos ducal du château de Germolles : la renaissance d’un vignoble en côte Chalonnaise à la fin du moyen âge.....</b>                            | <b>103</b> |
| Christine Delgado.....  | 103        |
| Matthieu Pinette.....   | 103        |
| La localisation du domaine viticole de Germolles : un domaine viticole de 32,4 ha.....  | 104        |
| L’exploitation du Clos de Germolles (1386-1429).....  | 107        |
| L’apparition des innovations dans le Clos de Germolles.....   | 109        |
| Le vin du Clos de Germolles : reflet et instrument du pouvoir princier.....   | 110        |
| Augmenter la production et les rendements.....  | 112        |

|   |            |
|---|------------|
| Quels sont les critères de qualité pour un vin ducal au Moyen Âge ? .....   | 113        |
| « Vivre du sien » ou les préceptes du « Bon gouvernement » .....  | 116        |
| L'autoconsommation : « Vivre de son domaine » .....   | 116        |
| Les dons en vin : un outil diplomatique de prestige pour récompenser les fidélités. ....                          | 117        |
| <b>Le raisin dans la peinture : voyage artistique et symbolique dans les collections des musées</b><br>.....      | <b>119</b> |
| Gian Carlo Parodi.....  | 119        |
| <b>Du vin au thé, la renaissance des terroirs et de leurs produits en Chine</b> .....                             | <b>130</b> |
| Xiang Gao : .....   | 130        |
| 1 Histoire et valeurs communes du thé et du vin .....   | 130        |
| 2 Terroir, « Fengtu » le mot équivalent en chinois.....   | 132        |
| 3 Faire renaître la culture de terroir en Chine. ....   | 132        |
| Contexte en Chine pour organiser le colloque du terroir .....   | 133        |
| <b>La renaissance de la viticulture en Bretagne</b> .....   | <b>137</b> |
| Guy Saindrenan .....  | 137        |
| La viticulture pré-phyllloxérique.....  | 138        |
| Le vignoble de Rhuys.....   | 140        |
| En pays de Redon .....  | 142        |
| Guérande.....   | 143        |
| Une viticulture d'amateurs .....  | 146        |
| La renaissance de la viticulture professionnelle .....  | 149        |
| Conclusion.....   | 150        |
| <b>Greffage ou reproduction sexuée, quelle renaissance pour <i>Vitis vinifera</i> ?</b> .....                     | <b>152</b> |
| Marc-André Selosse .....  | 152        |
| Tous des hybrides !.....  | 153        |
| Leçons pour la vigne .....  | 153        |
| Revenons au vin.....  | 154        |
| <b>Face au changement climatique, la diversité génétique de la vigne peut-elle apporter des solutions ?</b> ..... | <b>155</b> |
| Frédérique Pelsy.....   | 155        |
| Mettre en œuvre de nouvelles pratiques viticoles .....  | 157        |
| Relocaliser les vignobles .....   | 157        |
| Exploiter la diversité génétique de la vigne .....  | 157        |
| La diversité clonale.....   | 157        |
| La diversité variétale .....  | 158        |



|                            |     |
|----------------------------|-----|
| Les porte-greffes .....    | 158 |
| Les variétés du futur..... | 159 |
| En conclusion .....        | 159 |

**Dans le contexte du vignoble bourguignon, l'exploitation de la diversité du matériel végétal en réponse aux attentes sociétales et aux contraintes liées au changement climatiques ... 160**

|   |     |
|---|-----|
| Laurent Anginot :.....  | 160 |
| Diversité du matériel végétal.....  | 160 |
| Attentes sociétales .....   | 161 |
| Changement climatique.....  | 161 |
| Diversité du matériel végétal.....  | 161 |
| Une diversité moléculaire encore inexploitée contenue dans les conservatoires ..... | 162 |
| Mutation .....  | 162 |
| Conservatoire d'anciens cépages .....   | 166 |
| Origines des porte-greffes .....  | 167 |
| Mutation .....  | 167 |
| Attentes sociétales .....   | 168 |
| La Création Variétale .....   | 168 |
| Cépages résistants .....  | 168 |
| Changement climatique.....  | 169 |
| Perpectives et objectifs.....   | 170 |
| Conclusion.....   | 170 |

# OUVERTURE DES JOURNÉES PONTUS DE TYARD 2020



## Jocelyne Pérard

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

Chers Collègues, Chers Amis,

Vous avez bien compris qu'en cette année particulière, le mot clé de ces Journées Pontus de Tyard 2021 est « Renaissance » et cela à plus d'un titre.

Tout d'abord, c'est l'anniversaire de la naissance de Pontus de Tyard. Ce dernier est né en 1521, à la Renaissance, ici-même, au château de Bissy sur Fley qu'il ne quitta plus jusqu'à sa mort en 1605, après avoir démissionné en 1594 de ses fonctions d'évêque de Chalon. Surtout connu comme poète cofondateur de la Pléiade, il avait de multiples talents, tout à la fois poète, philosophe, musicien, linguiste, homme d'église et homme de science. Il témoigna de beaucoup de tolérance lors de la période sombre et violente des guerres de religion et on dit qu'il épargna, par ses interventions, une « Saint Barthélémy » en Bourgogne. Il incarne aujourd'hui encore l'idéal humaniste de la Renaissance.

Rappelons que le nom de Renaissance évoque la « découverte du monde et de l'Homme » et le renouveau des arts et des concepts philosophiques et scientifiques. Elle intervint d'abord au 15<sup>e</sup> siècle dans les cités-états d'Italie ( cf. la Rinascita), puis en France et dans le reste de l'Europe au 16<sup>e</sup> siècle. C'est l'historien Jules Michelet qui utilisa la première fois ce terme pour évoquer cette période du XVI<sup>e</sup> siècle.

Par ailleurs, ces journées ciblent la renaissance des vignobles, comme l'illustrent la majorité des conférences présentées.

Dans la plupart des pays, en effet, les surfaces plantées en vigne ont, à partir de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, fortement diminué ou même disparu à cause de la crise du phylloxera. Ce fut le cas des pays européens et de la plupart dans le monde, parfois aussi dans leurs possessions d'outremer où les colons résidents avaient développé des vignobles qui furent ruinés par le puceron américain ; ainsi, dans l'ancienne Indochine française, en Inde britannique ou encore dans l'archipel portugais du Cap Vert (ex île de Fogo).

Selon les cas de figures, la renaissance des vignobles s'est produite plus ou moins rapidement : assez vite en Europe, grâce aux greffes sur plants américains, mais souvent plus tardivement, dans bon nombre d'autres pays. Au Brésil, par exemple, ce sont les immigrants de souche italienne

(parfois allemande) qui initièrent les premières plantations de vigne en hybrides pour une production de vin « familiale ». Dans les années 1980, un vignoble renaissant, tout en plants européens, place dès lors le Brésil parmi les producteurs de vins fins.

Les progrès techniques réalisés au cours de ces dernières décennies, en vigne comme en cave, leur diffusion dans le contexte de la mondialisation, stimulant la demande des consommateurs expliquent également cette extension récente de la surface plantée en vigne dans de nombreux pays. Le réchauffement climatique en cours joue dans le même sens. Ainsi, actuellement, les vignobles les plus septentrionaux réinvestissent les espaces qu'ils occupaient durant les périodes historiques plus chaudes, comme l'Optimum Climatique Médiéval, (OCM). Les vignobles ont, par exemple reconquis le sud de l'Angleterre, le nord de l'Allemagne, le sud-est du Canada et se sont réimplantés en Scanie, au sud de la Suède.

C'est bien une renaissance de vignobles, mais ce ne sont plus les mêmes modes de conduite, ni les mêmes cépages, ni les mêmes vins !

Pour terminer, on rappellera que le site du château de Pontus de Tyard illustre pleinement aussi bien la Renaissance, période historique, que la renaissance du vignoble bourguignon puisque les vignerons du voisinage ont replanté nos précieux cépages dans l'enclos du château et que chaque année nous en dégustons leurs millésimes.

Bravo à tous les acteurs de cette renaissance et pleine réussite à ces journées Pontus de Tyard 2021 !

Jocelyne Pérard

Responsable de la Chaire UNESCO "Culture et Traditions du Vin" de l'Université de Bourgogne

# TALANT : UN VIGNOBLE HISTORIQUE EN PLEIN RENOUVEAU



## Guillaume GRILLON

*Avec la collaboration de Jean-Pierre GARCIA et Thomas LABBE Université de Bourgogne UMR 6298 ARTEHIS*

Fondée de toutes pièces au début du XIII<sup>e</sup> siècle par le duc Eudes III, Talant est aujourd'hui la quatrième ville de Côte-d'Or par le nombre de ses habitants. Sa proximité avec Dijon a fait de Talant une commune essentiellement résidentielle. Pourtant, jusqu'à la crise phylloxérique, toute son économie était liée à la vigne et au vin. Sous les quartiers pavillonnaires et les immeubles qui ceinturent la vieille ville se cache un vignoble historique, celui du duc de Bourgogne, et plus généralement celui des Dijonnais.

En 1983, l'ouverture au public du Cellier de la Cour du Roy qui n'est autre que l'ancienne cave du château ducal détruit au début du XVII<sup>e</sup> siècle ravive aux yeux de tous le riche passé viticole de Talant. Il faut dire que dans les années 1980, la conscience d'un patrimoine viticole à revivifier se fait jour autour de Dijon comme à la Fontaine d'Ouche (1981) ou à Chenôve avec ses pressoirs (1986)<sup>1</sup>.

En 1993, la décision est prise de relancer la production de vin sur la commune. Dans un premier temps, ce sont 25 ares qui sont plantés sur le coteau ouest du bourg castral, sur les pentes marneuses oxfordiennes. Historiquement, le lieu se nomme la Côte aux Ailles. Le domaine portera le nom plus poétique de la Combe aux Fées en raison de la proximité de la parcelle avec la Fontaine aux Fées.

---

<sup>1</sup> GARCIA J.-P., « Géo-histoire des terroirs viticoles du Dijonnais oubliés et en renouveau », in GARCIA J.-P., RIGAUX J. (dir.), *Vignes et vins du Dijonnais. Oubli et renaissance*, Clémencey, Terre en Vues, p. 10-27, 2012.



Figure 1 : Vue du ciel de la butte de Talant. © Google Earth

Vingt ans plus tard, l'aventure prend une nouvelle dimension avec la Maison Louis Picamelot, spécialisée dans la production de Crémant de Bourgogne, qui manifeste en 2012 son intérêt pour le terroir talantais. Les choses se concrétisent en 2016 avec l'achat d'une parcelle de 2 ha aux Époutières, sur laquelle sont plantés dès le mois de juin 11 000 cepes de pinot noir et de chardonnay. L'année suivante, la ville cède par bail emphytéotique de 99 ans un peu plus de 2 ha sur la Côte aux Ailles, dans le prolongement des parcelles de bourgogne blanc. En 2019, c'est cette fois une vigne d'un peu moins d'un hectare qui est de nouveau implantée aux Époutières. Aujourd'hui, la Maison Picamelot exploite au total un peu plus de 5 ha auxquels s'ajoute une réserve de 2 ha à proximité du cimetière.

À l'image de nombreux autres vignobles urbains, le vignoble de Talant est en plein renouveau. En parallèle de la sortie d'un ouvrage consacré à l'histoire des vignes et vins de Talant sur le temps long<sup>2</sup>, le lancement en grandes pompes du premier Crémant de Talant *En Espoutières* le 4 juillet 2021 en est l'illustration parfaite.

Mais pour parler d'un vignoble en renouveau, il faut un passif, c'est-à-dire un vignoble important, productif qui, à un moment donné de l'histoire, a périclité. Ainsi, pour comprendre l'histoire du vignoble de Talant, il faut d'abord se plonger dans l'histoire de la ville et de ses habitants de la fondation de la ville au déclin du vignoble.

<sup>2</sup> GRILLON G., GARCIA J.-P., LABBE T., *Vignes et vins de Talant : 800 ans d'histoire en Bourgogne*, Dijon, Faton, 2021.

## Talant : une ville nouvelle aux portes de Dijon

La fondation *ex nihilo* de Talant en 1208 par le duc Eudes III est un évènement important dans l'histoire du dijonnais et de la Bourgogne ducale. Comme l'écrit Joseph Garnier dans sa monographie consacrée au château de Talant, de toutes les résidences duciales, la forteresse de Talant est sans doute celle qui est le plus liée à l'histoire de la Bourgogne<sup>3</sup>.

Lorsqu'il jette son dévolu sur le *Monz de Taland*, la motivation principale du duc est de quitter Dijon. En effet, il est en froid avec les Dijonnais depuis que son père a été contraint en 1187 de leur octroyer une charte de commune très libérale. Bâtir sur les hauteurs de Dijon donne au duc l'opportunité de contrôler la ville et de réaffirmer son pouvoir en la dominant. Mais il y a un problème : Eudes III n'est pas propriétaire de la butte. Le site appartient aux moines de Saint-Bénigne de Dijon. Après d'âpres négociations, la vente est conclue en 1208 contre le versement de 1000 livres et la promesse de fonder un prieuré dans les murs de la future ville. Les travaux débutent dès 1209 et l'on sait que le château est pratiquement terminé en 1214 car le duc y séjourne à son retour de la bataille de Bouvines.



Figure 2 : Vue des remparts de Talant sur la Tibériade de 1571, détail, Dijon, Archives Municipales, C 25 © Archives municipales de Dijon

Au-delà d'une réaction d'opposition à l'égard des dijonnais, cette création d'une ville nouvelle ne constitue pas un évènement isolé. C'est en réalité un fait général dans le royaume de France au début du XIII<sup>e</sup> siècle, période au climat favorable pour les récoltes, le « beau XIII<sup>e</sup> siècle » d'Emmanuel. Le

<sup>3</sup> GARNIER J., *Talant et son château. Etude historique*, Dijon, 1853.

Roy Ladurie<sup>4</sup> à la croissance démographique et économique soutenue qui incite à la fondation de nouvelles cités avec un projet politique. Dans ce contexte, de nombreuses villes nouvelles (les « villeneuves ») sont créées à proximité des bourgs historiques. Bien que souvent méconnus, les exemples dans le duché de Bourgogne sont nombreux. Outre Talant, le couple ducal fonde entre 1199 et 1212 Nuits-Aval (l'actuel centre de Nuits-Saint-Georges) à côté de l'ancien Nuits-Amont (l'actuel « faubourg » autour de Saint-Symphorien). Il en va de même pour Chaumont fondé en 1213 aux portes de Châtillon-sur-Seine maintenant absorbé dans la ville actuelle.

La fondation d'une ville nouvelle impose d'y attirer, y faire vivre et y garder des habitants sédentaires. Pour ses ressources, le territoire de Talant se distingue beaucoup de ceux des communes échelonnées le long de la Côte où le découpage du finage a judicieusement choisi, en général, de s'octroyer des sources d'eau potable, une part du plateau sec dévolu aux pâtures des ovins et aux bois de chauffage, des pentes pour la vigne et la pierre, la plaine plus humide pour les céréales, les prés et les bois d'œuvre. À Talant tout diffère. La totalité du finage talantais se trouve sur des plateaux secs formés sur les calcaires jurassiques perméables aux eaux de pluie, développant des sols très minces et pauvres, et – qui plus est – entrecoupés de combes profondes aux pentes raides (Peute Combe, Combe Valton, Combe aux Fées). L'eau est donc une ressource rare sur ces plateaux et l'alimentation de la population de la ville était auparavant dépendante de puits creusés depuis le plateau. Il n'y a pas de pâturages habituels non plus pour les ovins ou les bovins, ce qui limite fortement le développement de l'élevage pour la communauté des habitants de Talant. D'autant qu'ils sont par ailleurs exclus des droits d'usages portant sur les prés de la plaine de l'Ouche, réservés aux Dijonnais et aux habitants de Plombières. Pour couronner le tout, le territoire de Talant recèle très peu de bois également, au point que le duc de Bourgogne concède aux habitants, dès la charte de création, un droit d'usage dans ses bois de Pasques pour leur chauffage.

Dès lors, devant les contraintes naturelles et politiques imposées au territoire, on comprend que le vin et la pierre constitueront les ressources principales extraites des sols squelettiques et pauvres ou du sous-sol calcaire du territoire de Talant. Pour attirer les habitants nécessaires à l'entretien et à la défense des remparts de la nouvelle ville, la charte de franchise insiste d'emblée sur les privilèges et les libertés liés à la culture de la vigne : « *Je [le duc Eudes III] les affranchis pour ce qui est de leurs vignes, je leur accorde cette liberté qui est que lorsqu'on aura mis des gardes autour de Dijon, quand les vignes seront prêtes à être vendangées, ils pourront le faire quand bon leur semblera* »<sup>5</sup> en dispensant donc les vigneronnes du ban des vendanges, si strict habituellement quand il venait des seigneurs ou des échevins des villes, à l'instar de ceux de Dijon. Autre avantage au profit des vigneronnes, les Talantais étaient dispensés de garde des remparts le jour, en cas de danger signalé dans les campagnes alentours, pour pouvoir cultiver leurs vignes tandis que ce sont les habitants de Plombières, Velars, Etaules, Daix, Darois, Hauteville, réfugiés le cas échéant à l'intérieur de la forteresse qui en assuraient pendant ce temps la défense<sup>6</sup>.

Ces libéralités sur la culture de la vigne et du vin, avec d'autres avantages fiscaux et politiques, participaient du droit *d'attrait* proclamé dans la charte ducale. Ce droit a bénéficié aux paysans qui ont pu ainsi quitter leur condition de serfs sans que leurs seigneurs n'aient pu s'y opposer. Au point que ces derniers et les abbayes de Saint-Bénigne et de Saint-Étienne, possesseurs des villages de la banlieue dijonnaise, se plaignirent au duc de Bourgogne de cette concurrence qui les privait de forces de travail et donc de revenus.

---

<sup>4</sup> LE ROY LADURIE E., *Histoire humaine et comparée du climat, tome 1, Canicules et glaciers (XIII<sup>e</sup> - XVIII<sup>e</sup> siècles)*, Paris, Fayard, 2004.

<sup>5</sup> Charte de commune octroyée par le duc Eudes III en 1216 conservée aux Archives départementales de la Côte-d'Or (ADCO), CART1 bis f° 122v-123r.

<sup>6</sup> GARNIER 1853, p. 247.

À la fin du Moyen Âge, les ducs de Bourgogne se sont constitués un véritable domaine viticole à Talant. Un arpentage rigoureux, effectué en mars 1463, permet de se faire une idée précise à la fin du Moyen Âge. Le domaine couvre alors exactement 76,41 journaux de vigne, soit un peu plus de 26 hectares en mesure moderne<sup>7</sup>. Cela le place au deuxième rang, en superficie, des quatre grands domaines ducaux, après Chenôve, bien plus vaste avec environ 50 hectares de vigne et notamment 35 hectares en un seul tenant dans le Grand clos, mais avant Beaune (18,5 ha) et Germolles (13 ha). Les parcelles ducales sont toutefois loin de couvrir tout le territoire viticole. Bon nombre de vignes sises à Talant appartiennent aux grandes institutions religieuses dijonnaises. C'est en premier celles de l'abbaye Saint-Bénigne positionnées peut-être au pied de la butte. À l'autre extrémité du finage, l'abbaye de Bonvaux possède des vignes aux Époutières. D'autres religieux comme l'abbaye de Saint-Seine, les moines de Saint-Étienne de Dijon touchent encore quelques dîmes en vins au Moyen Âge sur Talant. Enfin, il existe aussi à Talant une multitude de petites vignes que nous peinons à toutes recenser pour le Moyen Âge. Ce sont pourtant celles des habitants de Talant qualifiés de « vigneron », ou du moins celles qu'ils exploitent.

Sur les mêmes terrains, et parfois en concurrence sévère avec le vignoble, les carrières (les perrières) viendront ajouter une ressource à la ville et aux ouvriers habitants de la ville avec le développement du grand marché de construction créé par l'agrandissement et l'embellissement de la ville de Dijon aux XVII<sup>e</sup>, XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles surtout<sup>8</sup>. L'emprise du vignoble, très étendu sur la banlieue Est, et celle des carrières au Sud et à l'Est de Talant, le long des combes, sont à l'aune de ces ressources capitales pour la ville, sans toutefois permettre à la population de vivre dignement de son travail.

## Talant : une ville de pauvres vigneron

Talant est institué dès l'origine comme une « ville de vigneron ». Mais ici comme ailleurs en Bourgogne à la même époque, on est bien loin du vigneron propriétaire valorisé qui vend son vin directement à la propriété ou dans des salons spécialisés comme on s'est habitué à le voir depuis une quarantaine d'années.

Compte-tenu des modalités de fondation de la ville, la population talantaise est dès l'origine essentiellement composée de gens modestes voire pauvres, vivant en quasi-totalité de la vigne, ouvriers journaliers louant leurs bras dans les vignes des clos ducaux, tel ce Perrenot de Villebichot, « demeurant à Talant, (qui) reçoit 2 florins pour arracher, aiguiser et mettre en pile les échelas du clos Menier » en 1388-1390<sup>9</sup>. Il y a aussi une multitude de petits propriétaires qui ne possèdent que quelques ouvrées souvent rachetées par des Dijonnais plus riches, comme par exemple en 1393 : « Jacob Berthin et Jehan Berthin frères enfens de feu Symonnot Berthin de Talent vendent perpetuellement a maistre Jaques le masson de Nulley demorant a Dion une piece de vigne contenant un quartier et ainssin comme elle se comporte de roy a autre assise ou finaige de Talent ou lieu que l'en dit es Costes darriere Talent pour le pris de XX frans d'or »<sup>10</sup>. Enfin, il y a aussi des petits exploitants qui paient le cens (loyer fixe en nature) pour exploiter les vignes pour autrui comme pour le duc puis le roi, pour des bourgeois dijonnais ou des grands personnages qui ont investi dans

<sup>7</sup> ADCO, B 526.

<sup>8</sup> LAMARRE C., *Petites villes et fait urbain en France au XVIII<sup>e</sup> siècle. Le cas bourguignon*, Dijon, Editions Universitaires Dijonnaises, 1993.

<sup>9</sup> ADCO B 6302, compte du châtelain Huguenin Jaquin

<sup>10</sup> FERRAND G., *Les inventaires après-décès de la ville de Dijon à la fin du Moyen Âge tome 1*, Toulouse, Presses Universitaires du Midi, 2018, p. 294.



la vigne au cours du XIV<sup>e</sup> siècle ainsi en 1389 « noble Jehan Sauvegrain, seigneur de Baurates » pour qui trois vigneron « demorant a Talant retiennent dudit Sauvegrain à 10 ans à faire les vignes qu'il avait au finaige de Talant »<sup>11</sup>.



Figure 3 : Représentation de Talant sur la Tibériade de 1550, détail, Dijon, Archives Municipales, C 25 © Archives municipales de Dijon

Au cours des premiers siècles de son existence, la vie de la cité est rythmée par les séjours des ducs au château. Et si c'est sous la dynastie des Valois (1367-1477) que la viticulture talantaise vit ses plus belles heures de gloire, les temps ne sont pas toujours roses au point que les Talantais vont souffrir comme les autres des épisodes de guerre et de maladie qui se succèdent à compter de la seconde moitié du XIV<sup>e</sup> siècle. Ainsi, comme partout ailleurs dans la région, la ville enregistre une baisse significative du nombre de ses habitants : 134 feux en 1376, 131 en 1391 et 1423, 101 en 1430, 93 en 1434 dont 14 solvables, 55 misérables et 24 *quérans leur pain*<sup>12</sup>.

La fin du Moyen Âge est une période charnière pour l'histoire de la ville. La mort de Charles le Téméraire en 1477, qui conduit au rattachement de la Bourgogne au royaume de France, a des conséquences directes pour Talant puisque les vignes ducales passent aux mains du roi. En outre, la destruction de la forteresse en 1609 lié à l'épisode de la Ligue particulièrement fort en Bourgogne tout au long de la seconde moitié du XVI<sup>e</sup> siècle parachève le déclin d'une cité autrefois ducale, qui se réduit maintenant à une simple bourgade vigneronne.

En un demi-siècle, la ville perd 20 % de sa population : 118 feux recensés en 1600 (ADCO, C 4733, f° 1) contre seulement 93 en 1656 (ADCO, C 4737, f° 30). Le procès-verbal de visite des villes et bourgs du bailliage établi en 1644 par le vicomte mayeur de Dijon précise que si la ville était très peuplée en 1636, elle ne compte plus que 64 maisons habitées et 15 ruinées huit ans plus tard. Quant à la question du niveau de vie, l'auteur écrit :

<sup>11</sup> FERRAND 2018, p. 245.

<sup>12</sup> GARNIER 1853, p. 223.

« Il n'y a que six maisons audict Talant qui ayent de quoy à manger. Les autres sont pauvres vigneron et manouvriers qui gagnent leurs vies du mieulx qu'ils peuvent. Et les plus belles maisons et les meilleurs bâtis appartiennent aux habitants de Dijon. »<sup>13</sup>.

La grande enquête de 1666 diligentée par l'intendant Bouchu fait un constat assez similaire. Au sujet du nombre des habitants, il est écrit :

« Ils sont 98 habitants y compris 13 femmes veuves et 9 habitants qui sont morts ou se sont absentés depuis l'imposition faite, sans le maitre d'école et le pasteur. Il y en a une partie de commode, mais la plupart sont cultivateurs. »<sup>14</sup>.

Quant au terroir, on perçoit à travers le rapport de l'intendant la grande rigueur de celui-ci :

« Il n'y a point de grands bois mais bien quelques broussailles et taillis appartenant aux Chartreux de Dijon dans lesquels ils ont leurs usages pour leur chauffage et pasturage de leurs bestiaux. Une partie des vignes et terres sont en plaine et la plus grande partie en costaux. Il n'y croist point de froment ny de seigle, mais du conceau, de l'orge, de l'avoine, le tout en petite quantité. Il y a 500 journaux de vignes ou environ dont il y en peut avoir 150 journaux aux habitants et le surplus aux forains. Le journal des meilleures vault 200 l. pour les vignes et peut rendre par commune année les médiocres trois queues et vault 150 l. ; le journal des moindre deux queues et vault 100 l. Il n'y a aucun pré dans le finage. »<sup>15</sup>

Au XVIII<sup>e</sup> siècle, la situation semble s'améliorer puisque Talant ne cesse de gagner des habitants, passant de 84 foyers en 1710 à 110 en 1790<sup>16</sup>. D'une manière générale, Talant gagne surtout des vigneron. Alors qu'ils ne représentent que 47 % de la population en 1710, ce chiffre atteint 72 % en 1785. Cela reflète le développement de la viticulture qui marque le XVIII<sup>e</sup> siècle. Partout dans le royaume, les surfaces viticoles progressent car la viticulture se transforme de plus en plus en une activité spéculative bien plus rentable que la céréaliculture. À tel point d'ailleurs que l'administration royale promulgue en 1730 un édit interdisant toute nouvelle plantation<sup>17</sup>, pour éviter le risque général de surproduction et assurer une réserve de surface suffisante pour la production de céréales et de viandes. Si la progression du nombre de vigneron à Talant se comprend dans ce contexte, il convient toutefois, dans le détail, d'opérer une distinction entre les vigneron propriétaires et ceux travaillant pour autrui. Ainsi, sur la même période, la part des premiers se réduit de 54,3 % à 43,4 % quand celle des seconds augmente de 45,7 % à 56,6 %. Malgré la hausse du nombre de vigneron, on assiste donc à une paupérisation, une sorte de prolétarisation de la classe viticole qui s'embauche pour le compte d'un petit nombre de propriétaires qui rassemblent des domaines de plus en plus vastes dans ce contexte spéculatif. Il s'agit là d'une tendance générale. À l'exception de l'Auxerrois, la proportion des propriétaires tend à diminuer en Bourgogne dès le milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>18</sup>. Les vigneron sont particulièrement touchés car ils peinent à payer leurs baux de plus en plus élevés.

---

<sup>13</sup> ADCO, C 4736, f° 11

<sup>14</sup> ADCO, C 2882, f° 566

<sup>15</sup> *ibid.*

<sup>16</sup> TIXIER D., *Talant. Démographie et structures sociales (1700-1790)*, mémoire de Maîtrise sous la direction du professeur Daniel Ligou, Université de Dijon, 1976.

<sup>17</sup> DION R., *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, CNRS Editions, 2010 (première édition 1959), p. 597 ; LACHIVER M. *Vignes, vins et vigneron. Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988, p. 330.

<sup>18</sup> GARNOT B., *Vivre en Bourgogne au 18<sup>e</sup> siècle*, Dijon, Editions Universitaires de Dijon, 1996, p. 113.

## Talant : l'aventure manquée des climats

Après le Moyen Âge et une implantation médiévale relativement solide mais morcelée, le vignoble talantais ne fait que s'étioler, surtout après l'éloignement du pouvoir royal et le démantèlement de la forteresse, et ce jusqu'à la fin XVIII<sup>e</sup> siècle. Alors que les vins de la côte voient leur renommée s'accroître avec le développement de la notion de Climat, les vins de Talant tombent dans l'approvisionnement courant en vins communs de la ville de Dijon.

Pourtant l'histoire aurait pu être tout autre car quelques bourgeois et parlementaires dijonnais ont construits quelques domaines sur la périphérie du finage talantais. C'est le domaine de la Toison et celui bien nommé de la Pépinière mais ces tentatives restent ponctuelles, marginales et éphémères.

Nombre de parlementaires, officiers de la chambre des comptes, notables Dijonnais valorisent à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle leurs domaines comme des climats produisant des vins identifiés à ces lieux et de haute qualité à partir des années 1650. Tels par exemple le Chambertin-Clos de Bèze développé par Claude Jomard, avocat au parlement et ses héritiers, ou la Romanée de Philippe de Croonembourg, officier royal à Dijon, ou encore le clos de la Perrière à Fixin par le président du Parlement Bouhier (Garcia, Labbé, Grillon, 2020). Ce sont souvent d'anciens clos cédés par des communautés religieuses, en l'occurrence et respectivement pour ces trois exemples, rien moins que le chapitre des chanoines de Langres, l'abbaye de Saint-Vivant de Vergy et l'abbaye de Cîteaux, qui ne peuvent plus les entretenir à cette époque. Les vins de ces nouveaux climats seront encore plus valorisés à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle en participant du grand commerce vers le marché parisien ou vers ceux de l'Europe du Nord (Angleterre, Flandres, Allemagne).



Figure 4 : Atlas général des routes de la Province de Bourgogne, 1759-1780, feuille n°108, Archives départementales de la Côte-d'Or, C 3882-2 © CD 21/F.PETOT/2020

À Talant, les rares clos et vignes monastiques médiévaux d'importance comme ceux de Saint-Bénigne ou de Bonvaux restent la possession des religieux ; quant aux clos du roi, ils sont parcellisés, comme le Grand Clos de même que l'ancien clos Murosse qui pâtit de l'extension du cimetière de Talant, et que l'ancien clos Marchand, devenu domaine de la Toison, mais délaissé par son propriétaire entre le XVII<sup>e</sup> et le XVIII<sup>e</sup> siècle puisqu'on le retrouve vendu sans valorisation particulière par un certain Bizot en 1776, puis revendu encore en 1786. La vigne à l'intérieur est alors en régression et nul doute que s'il avait été un climat valorisé et valorisant, il y aurait eu plus de stabilité dans sa propriété foncière.

Tout se passe comme si l'alchimie qui a créé et mis en valeur des climats réputés d'abord sur la Côte de Nuits de Gevrey à Nuits-Saint-Georges, n'opèrerait pas à Talant, faute d'acteurs et faute d'entrée en scène au bon moment. Mais surtout en raison des contraintes et itinéraires commerciaux dévolus aux vins de Talant. En effet, les vins de cette petite ville aux portes de Dijon entrent dans la sphère politique et administrative de la capitale provinciale quand, à la fin du XVII<sup>e</sup> et surtout au XVIII<sup>e</sup> siècle, les grands investisseurs urbains dijonnais, eux, s'en extirpent en misant et en créant des climats et des vins nouveaux de distinction sur la « bonne côte ». Il n'y aura ainsi pas de clos médiévaux rénovés et valorisés comme climats. Par contraste avec, par exemple, le Clos du Roi de la butte de Corton qui reste en entière propriété de son repeneur, le Grand Clos de Talant est divisé entre de multiples vigneronns possesseurs au XVIII<sup>e</sup> siècle dont aucun n'aura la capacité, faute de pouvoir pratiquer des « cuvées rondes », de valoriser le lieu comme une unité foncière suffisamment étendue, autrement dit, en un climat cohérent. Et surtout, aucun vigneron à Talant n'a la possibilité de porter le discours qui justifierait la distinction, la réputation et la valeur de tel ou tel vin d'un potentiel climat dans les sphères de clientèles riches et lointaines.

Au contraire, les vins de Talant entrent au XVIII<sup>e</sup> siècle dans l'approvisionnement courant en vins communs de la ville de Dijon, pour la consommation populaire ; c'est le cas de nombre de villes en France, un « avilissement de la qualité » selon R. Dion (1959) au profit de la quantité, traduit à Talant par une reprise de l'extension du vignoble, qui atteint alors son apogée en surface.

## **Talant : du déclin au renouveau**

Les premiers cadastres, qui datent de l'époque napoléonienne, montrent encore la ville de Talant telle qu'elle est depuis sa fondation, c'est-à-dire une bourgade rurale entièrement ceinturée de vignes. Dans les années 1830, on estime que ces dernières couvrent environ 190 ha, soit près 40 % du territoire communal. Confortablement installé aux portes de Dijon le vignoble talantais vit du débouché naturel que lui offre le marché de la ville. Cependant, le phylloxéra va précipiter la chute du vignoble talantais.



Figure 5 : Plan du 30 fructidor an XII, 1804, Archives départementales de la Côte-d'Or, PM 426 © CD 21/F.PETOT/2020

Entre 1836 et 1936, alors que le nombre d'habitants est multiplié par 2, celui des vigneron est lui divisé par 3. En 1836, 75 % des ménages sont vigneron (138 ménages sur 183). On n'en compte plus que 15 % en 1936 (50 ménages sur 341).

En 1851, 455 personnes vivent directement de la viticulture. Cela représente 84 % de la population active. Outre les professions liées à l'alimentation, au transport et à l'habillement que l'on retrouve de manière récurrente dans les communautés villageoises bourguignonnes de cette époque, Talant se distingue par un nombre important de carriers.

Au début du XX<sup>e</sup> siècle, la situation est bien différente. Les données de recensement de l'année 1906, qui constitue le plus bas niveau démographique de toute la période, révèle un effondrement de la population vigneronne. Ce sont essentiellement les rues du bourg qui perdent des habitants et des vigneron. Ainsi, la rue des Orfèvres qui comptait 41 ménages, tous vigneron, en 1856, n'en compte plus 27 sur les 35 qui y résident encore cinquante ans plus tard. Ce schéma se reproduit dans toutes les rues du village. À l'inverse, les hameaux gagnent des habitants. Si ce sont essentiellement des ouvriers de la pierre qui s'y installent, on note toutefois que quelques familles vigneronnes quittent la vieille ville pour ces nouveaux quartiers.

Outre le phylloxéra, l'urbanisation galopante de l'agglomération dijonnaise resserre encore un peu plus l'étau sur la vigne talantaise. D'après le cadastre viticole de 1959, Talant ne compte plus que 9,5 ha de vignes réparties sur 73 parcelles et exploitées par 27 vigneron différents. De plus, seules 4 exploitations et 22 parcelles d'une superficie totale de 2,77 ha produisent du vin pour la vente. Le

vignoble talantais est donc essentiellement destiné à une consommation familiale, ce qui est une véritable rupture avec le riche passé viticole de la ville. D'ailleurs, les quelques vignes recensées au milieu du XX<sup>e</sup> siècle sont essentiellement situées à l'ouest de la vieille ville, le coteau Est tourné vers Dijon ayant été dédié à la construction de nouveaux quartiers résidentiels.

Dans la seconde moitié du XX<sup>e</sup> siècle, la disparition des dernières vignes et sa proximité avec Dijon prédestinent Talant à être une cité essentiellement résidentielle. L'éclosion du quartier du Belvédère à compter des années 1970-1980 transforme l'ancienne bourgade vigneronne de la butte en une véritable ville nouvelle. On aurait pu croire que la destinée viticole de la ville était scellée, mais il n'en est rien. Avec la réhabilitation du cellier ducal dans les années 1980, la plantation d'une première parcelle sur le coteau de la Côte aux Ailles au début des années 1990 et la remise en vignes des Époutières en 2015, la ville entend replacer ses vignes et ses vins sur le chemin de l'histoire.

## Conclusion

Si Talant a connu ses plus belles heures sous la dynastie des ducs Valois, c'est au XIX<sup>e</sup> siècle que le vignoble talantais atteint sa plus grande extension, avec près de 190 hectares en 1830 et 75 % des ménages qui se déclarent vigneronns. Alors qu'ils auraient pu prétendre à devenir de grands climats, les grands clos ducaux ont été morcelés et délaissés pour finalement disparaître sous les habitations.



Figure 6 : Nouvelle parcelle de vigne de la Côte aux Ailles, été 2019 © J.-P. Garcia

Mais à l'image de nombreux autres vignobles urbains, le vignoble de Talant est en plein renouveau. Aujourd'hui, outre son bourgogne blanc du coteau de la Fontaine aux Fées, Talant a maintenant son crémant et bientôt un bourgogne rouge !

# LA FAMILLE DES PINOTS



**Sophie Trouvelot**



**Marielle Adrian**

*Institut Universitaire de la Vigne et du Vin Jules Guyot – Université de Bourgogne*

*UMR1347 Agroécologie Agrosup Dijon, INRAE, Univ. Bourgogne, Univ. Bourgogne Franche Comté - Pôle Interactions Plantes Micro-organismes EMR CNRS 6003 - Equipe Immunité de la vigne*

## Introduction

Le Pinot noir, cépage rouge emblématique de la Bourgogne, est réputé pour sa capacité à pouvoir produire des vins parmi les plus grands du monde. Il s'agit d'un cépage très ancien, issu de la famille des Noiriens. A l'heure actuelle, on le retrouve cultivé dans diverses régions viti-vinicoles françaises (Alsace, Bourgogne, Champagne et Val de Loire principalement) comme internationales (Allemagne, Autriche, Chili, Afrique du Sud, Oregon et Nouvelle-Zélande). Il peut alors prendre d'autres noms (synonymes) : Blauer Burgunder (Autriche), Blauer Spätburgunder (Allemagne), Modri pinot (Slovénie), Pinot Nero (Italie), Pinot crni (Croatie), et Rulandské modré (Rép. Tchèque, Slovaquie)<sup>19</sup>. Au total, il est estimé que la surface totale plantée en Pinot noir dépasse les 88 000 hectares<sup>20</sup>.

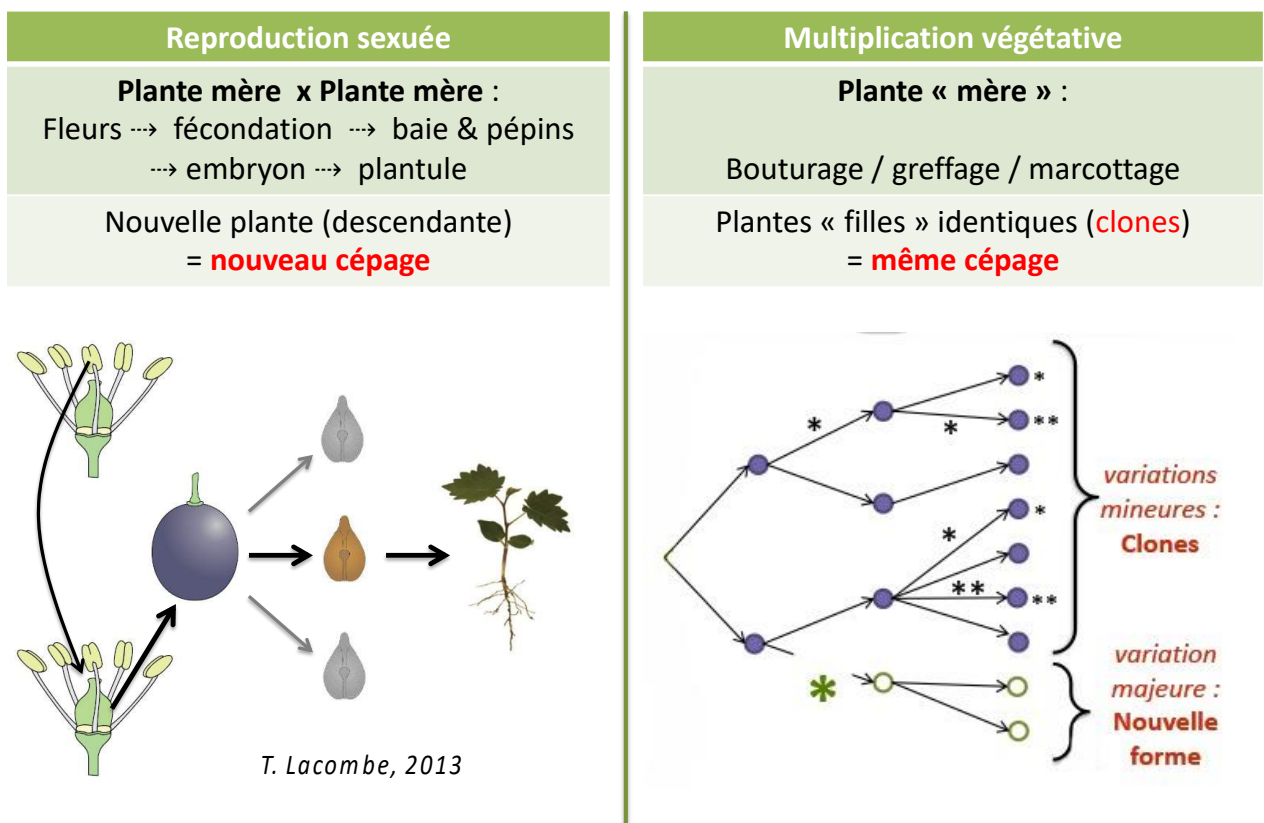
<sup>19</sup>Pl@ntGrape ; <https://plantgrape.plantnet-project.org/fr/cepage/Pinot%20noir>

<sup>20</sup><https://blog.lacartedesvins-svp.com/cepage-pinot-noir/>

# Les Pinots : des cépages et des clones

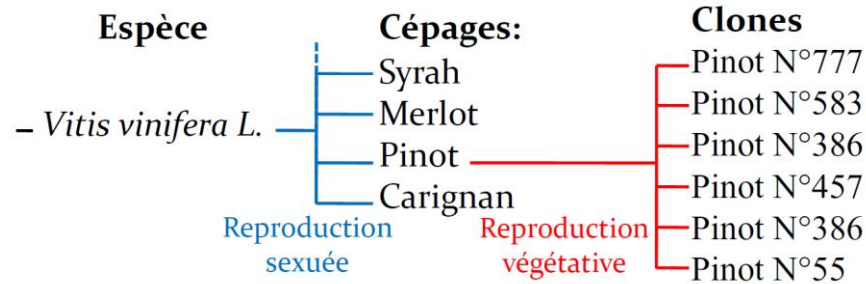
Le Pinot est avant tout un cépage appartenant au genre *Vitis* (qui signifie « baguette courbée » en grec ancien) et à l'espèce *Vitis vinifera* (signifiant « productrice de vin »). En 1956, Louis Levadoux définit le terme « cépage » comme un ensemble d'individus possédant des caractéristiques ampélographiques très proches. En 2000, cette notion se précise quelque peu puisque les généticiens, ampélographes moléculaires, que sont Jean-Michel Boursiquot et Patrice This définissent alors le « cépage » comme reflétant un individu issu de la reproduction sexuée, une unité taxonomique propre à *Vitis vinifera* qui correspond au produit d'un semis (Figure 1). Cet individu, sélectionné de prime abord pour son intérêt agronomique, va ensuite être multiplié par voie végétative (*i.e.* bouturage, marcottage ; Figures 1 et 2). Cette descendance végétative, conforme à une souche choisie (pour son identité indiscutable, ses caractères phénotypiques et son état sanitaire) et issue du zygote ancestral unique d'un cépage, va alors donner un clone, tel que défini par l'OIV.

Toutefois, au cours des phases de multiplication végétative, qui se succèdent durant des décennies, le génome de ce matériel végétal va inéluctablement subir des modifications (mutations) ou des réarrangements génétiques qui vont pouvoir impacter le phénotype du plant (ou *a contrario* rester discrètes). C'est ainsi que se constitue progressivement une diversité intra-cépage qu'il est possible d'exploiter en sélectionnant à la parcelle le ou les cep(s) d'intérêt : c'est le principe de la sélection clonale ou de la sélection massale.



**Figure 1** : Présentation schématique de la différence entre reproductions sexuée et végétative pour l'obtention de nouveaux cépages ou clones, respectivement.





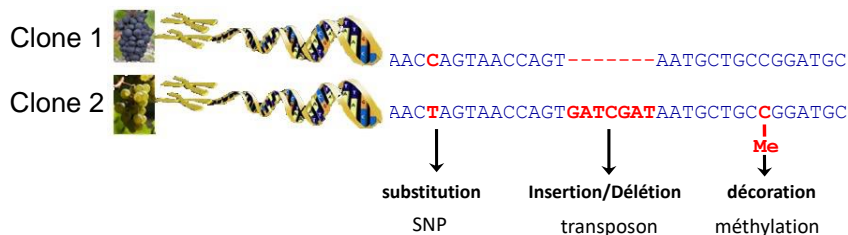
**Figure 2 :** Hiérarchisation dans l'obtention des cépages (de *Vitis vinifera*) et des clones sur la base du type de reproduction (sexuée ou végétative) mis en jeu.

Globalement, les différences entre clones (variabilité clonale)s'expliquent, génétiquement parlant, de deux principales façons (Figure 3) :

- (1) Des altérations génétiques, qui se produisent directement au sein de l'ADN, patrimoine génétique. Ces dernières consistent généralement en des mutations qui peuvent être soit ponctuelles (ex : substitution), soit associées à de larges délétions ou insertions de séquences génétiques (liées à des transposons) ;
- (2) des altérations qualifiées d'épigénétiques, c'est à dire ne touchant pas directement la séquence génétique mais entraînant des variations au niveau de la structure de l'ADN, en modifiant la lecture donc l'expression génique. C'est notamment le cas d'une méthylation de l'ADN.

ADN = un récit, basé sur un alphabet de 4 lettres (A, C, G, T)  
 1 gène = 1 mot (signification)  
 1 région non codante = 1 espace entre 2 mots = partie « muette »  
 Mutation = 1 faute dans la phrase initiale

*Exemple :* une tache rouge vineuse  
 une tache rouge, vineuse (= mutation discrète)  
 une cache rouge vineuse (= substitution)  
 une tache foncée rouge vineuse (= insertion ; transposon)  
 une tâche rouge vineuse (=décoration)



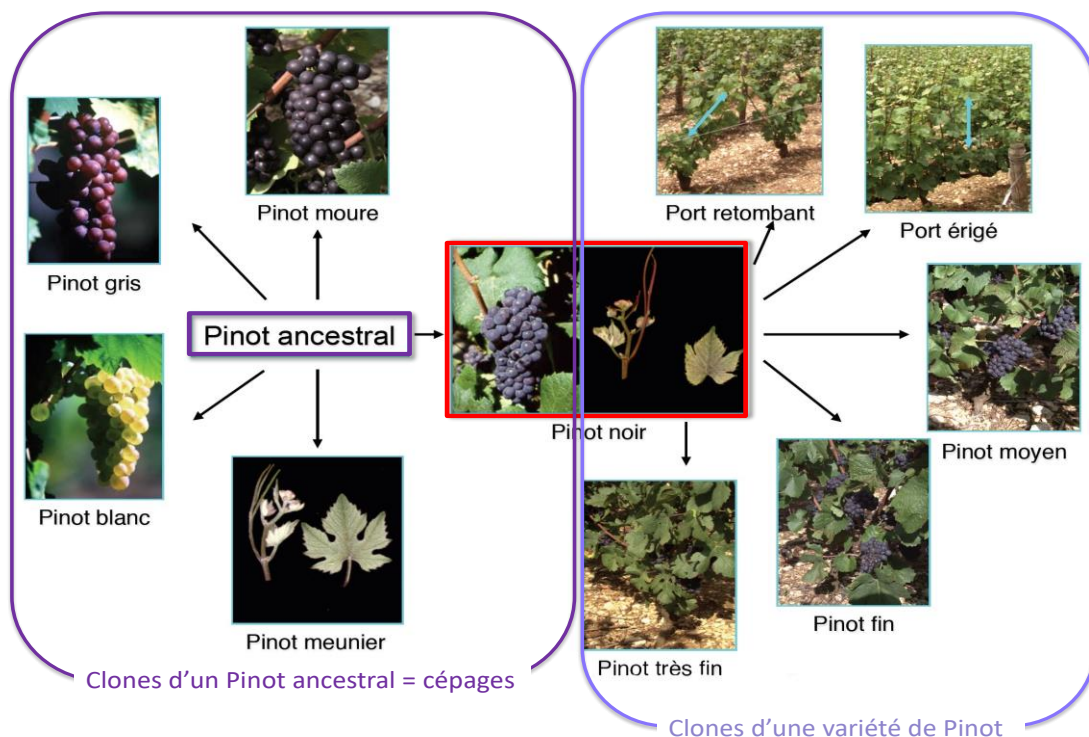
**Figure 3 :** Schéma expliquant la base génétique des différences entre clones. A des fins de vulgarisation, l'ADN est assimilé à un texte rédigé à partir d'un alphabet à 4 lettres.

Concernant le Pinot noir, un travail d'identification clonale a été initié en 2009-2010 par l'Unité de Recherche Géno-Vigne à Montpellier. Les analyses effectuées semblent confirmer, grâce à l'utilisation des outils de séquençage génétique très performants, l'hypothèse d'une accumulation de mutations au cours de nombreux cycles de multiplication végétative pour expliquer la variabilité clonale observée chez le Pinot (mais aussi vraisemblablement chez d'autres cépages). Ces mutations seraient en grande partie imputables à l'insertion, au sein du génome de la vigne, de nombreux

éléments transposables (séquences génétiques capables de changer de localisation de façon aléatoire). Cependant, comme mentionné précédemment, d'autres facteurs notamment d'ordre épigénétique (méthylation d'ADN par exemple) pourraient également être à l'origine du polymorphisme clonal du Pinot noir. Notons enfin que la variation entre les cépages (dite inter-variétale) apparaît logiquement comme étant beaucoup plus importante que la variation entre clones (dite intra-variétale) tant sur les caractères agro-morphométriques que sur la diversité moléculaire<sup>21</sup>.

## Le Pinot noir : un clone de Pinot

Au sein d'un cépage, les clones possédant des caractéristiques ampélographiques communes ont pu être définis, par manque de connaissances, comme des variétés. Ainsi, le cépage « Pinot » regroupe toutes les variétés de Pinot (on parle aussi de la famille des Pinots) : Pinot noir (clones de Pinot aux baies noires), Pinot blanc (clones de Pinot aux baies blanches), Pinot gris (clones de Pinot aux baies rose-gris) et Meunier (clones de Pinot fortement cotonneux). En effet, Pinot noir, blanc, gris, meunier et moure sont en fait des clones dérivant du même Pinot (cépage) ancestral (Figure 4). En d'autres termes, la famille des Pinots est constituée de clones d'un Pinot ancestral.



**Figure 4** : Le Pinot noir consiste en un clone d'un Pinot ancestral, au même titre que le Pinot blanc, le Pinot gris, le Pinot meunier ou le Pinot moure (d'après Frédérique Pelsy, INRAE Colmar).

Pendant plusieurs décennies et jusqu'en 1970, on ne savait distinguer et reconnaître les espèces de vigne et les cépages que par les méthodes ampélographiques basées sur l'observation visuelle des caractéristiques morphologiques des principaux organes végétatifs de la plante : bourgeonnement,

<sup>21</sup> Boursiquot JM, Audeguin L, Charmont S, Desperrier JM, Dufour MC, Jacquet O, Lacombe T, Leguay M, Moulliet C, Ollat N, Schneider C, Serreno C. 2007. Catalogue des variétés et clones de vignes cultivés en France. Institut Français de la Vigne et du Vin, 2.

feuilles, rameaux, grappes et baies. L'OIV a d'ailleurs défini des descripteurs qu'il a codifiés. Ainsi, dans l'identification du Pinot noir on se base entre autres sur l'apparence du jeune rameau, du rameau adulte, des jeunes feuilles et des feuilles adultes ainsi que des baies (Tableaux 1 et 2).

Tableau 1 : exemple de critères ampélographiques permettant de distinguer les variétés de Pinot

| Caractère  | Exemple  |
|--|--|
| Couleur des baies  | Pinot noir, gris, blanc, violet, moure et teinturier |
| Couleur de la peau et de la pulpe                          | Pinot teinturier                                     |
| Fertilité et niveau de rendement                           | Pinot fin, moyen, gros Pinot                         |
| Présence de pilosité sur l'apex et sur les jeunes feuilles | Pinot meunier  |
| Port de la végétation                                      | Pinot droit  |
| Absence de pruine sur les baies                            | Pinot moure  |

Tableau 2 : exemple de critères ampélographiques permettant l'identification du Pinot noir.

| Organe                           | Caractéristiques  |
|----------------------------------|---|
| Extrémité du <b>jeune rameau</b> | Densité moyenne à forte de poils couchés  |
| <b>Rameau</b>                    | Entre-nœuds à raies rouges  |
| <b>Jeunes feuilles</b>           | Couleur verte ou jaune  |
| <b>Feuilles adultes</b>          | Couleur vert foncé, entières, à 3 ou 5 lobes, sinus pétiolaire peu ouvert ou fermé, lobes s'opposant vers la face inférieure en crête de coq, dents courtes, limbe tourmenté, fortement bullé (feuille « écaillée », faible densité de poils couchés sur la face inférieure |
| <b>Baies</b>                     | De forme arrondie ou légèrement elliptique  |

# Le Pinot noir et sa diversité clonale

Le Pinot noir est aussi une variété qui comporte une grande diversité clonale. A l'heure actuelle, 48 clones de Pinot noir sont agréés et ainsi référencés dans le catalogue des variétés<sup>22</sup>. Par ailleurs, les différents acteurs de la filière viti-vinicole se sont efforcés de maintenir la diversité phénotypique et génomique (variabilité intra-variétale) du Pinot noir. Ainsi, des collections de clones et des conservatoires se sont développés, en particulier en région septentrionale avec la forte implication des chambres d'agriculture, des interprofessions et, en Bourgogne, de l'Association Technique Viticole de Bourgogne (ATVB).

Bien que conservant les caractéristiques variétales générales, les clones peuvent se distinguer les uns des autres par des caractères ampélographiques spécifiques. Les différences entre clones peuvent porter sur des critères phénotypiques (morphologie foliaire par exemple) ou des critères quantitatifs (vigueur, taille des baies, teneur en sucre). Les différents clones peuvent être catégorisés en fonction notamment de la relation richesse en sucre / niveau de production, permettant ainsi de distinguer des clones dits « très fins » (les plus qualitatifs), d'autres qualifiés de « moyens ».

On comprend qu'il est difficile de décrire une forme ampélographiquement homogène aux caractéristiques précises en ce qui concerne le Pinot noir puisque l'on est justement en présence d'une variété très polymorphe.

## Les Pinots et la recherche scientifique

Prenons quelques exemples de recherches conduites sur cette grande famille des Pinots, et plus largement sur d'autres cépages, en lien avec l'ampélographie (description des vignes), la sélection clonale et la création variétale. En effet, différents travaux à finalités fondamentale et appliquée sont menés sur ces thématiques depuis un certain nombre d'années, notamment en France. Ils répondent, pour la plupart, à deux objectifs principaux : acquérir de nouvelles connaissances et identifier des solutions permettant de répondre à des problématiques viticoles majeures.

D'une façon générale, l'acquisition de nouvelles connaissances se fait souvent grâce à des progrès technologiques et au développement de nouveaux outils mobilisables pour la recherche. En ce sens, les outils moléculaires, basés sur l'analyse de l'ADN, ont permis des avancées considérables pour l'identification des cépages et l'étude de leur liens de parenté, mais aussi plus globalement pour la compréhension du fonctionnement de la vigne. Ces approches ont été grandement facilitées par le séquençage du génome de la vigne réalisé par un consortium franco-italien et ayant fait l'objet de deux publications en 2007<sup>23,24</sup>. A noter que la vigne a été la 4<sup>ème</sup> plante dont le génome a été séquencé, après l'arabette (plante modèle) ; le riz (plante d'intérêt majeur pour l'alimentation humaine) et le peuplier (plante d'intérêt en production sylvicole).

<sup>22</sup> *PlantGrape* ; <https://plantgrape.plantnet-project.org/fr/cepage/Pinot%20noir>

<sup>23</sup> Jaillon O, Aury JM, Noel B. *et al.* 2007. The grapevine genome sequence suggests ancestral hexaploidization in major angiosperm phyla. *Nature* 449(7161), 463-467.

<sup>24</sup> Velasco R, Zharkikh A, Troggio M, Cartwright DA *et al.* 2007. A high-quality draft consensus sequence of the genome of a heterozygous grapevine variety. *PLoS One* 19, 2(12).

Très schématiquement et en reprenant l'image précédemment utilisée, on peut considérer que le séquençage d'un génome est l'écriture d'un texte avec un alphabet constitué de quatre lettres : A, C, G et T (bases azotées de l'ADN), permettant de lire et décrypter l'ADN d'un organisme. La figure 5 présente un extrait de séquence d'ADN. De prime abord, il semble impossible de comprendre ce texte. Pourtant, il contient des mots, en l'occurrence des gènes, qui sont porteurs d'informations « fonctionnelles » (i.e. qui permettent à l'organisme de fonctionner). Il contient aussi d'autres zones, pas forcément utiles sur le plan fonctionnel mais exploitables pour la recherche. Ainsi, grâce à différentes méthodologies plus ou moins complexes, l'ADN est aujourd'hui utilisé à des fins ampélographiques : on parle d'ampélographie moléculaire.

```
AGGACCATAAAACTCCAGTCAGTGAACCTTCGCAGTCTGA  
AAACAAGTTAATAAACTAAAACCTTCAACAACGGATCTC  
TGGTTCTGGCATCGATGAAGAACGCAGCGAAATGCGATA  
GTAATGTGAATTGCAGAATTCAGTGAATCATCGAATCTT  
GAACGCACATTGCGCCCTTGGTATTCCGAGGGGCGATGC  
TGTTTCGAGCGTCATTTCAACCCCTCAAGCTCTGCTTGGTA  
TGGGCTCCGTCCTCCACGGACGCGCCTTAAAGACCTCGG  
GGTGGCGCTCTTGCCTCAAGCGTAGTAGAAAACACCTCGC  
TTGGAGCGCACGGCGTCGCCCGCGGACGAACCTTTGAA  
TATTTCTCAAGGTTGACCTCGGATCATCGAGAAGTTCGA  
AAGGTAAGAAAGTTTTCTTCCGCTGCACGCGCTGGGT  
CTGGGTGCTGGGTGCTGGGTGCTGGGTCCCGCACTCAA  
TTGCCTTATCGCTTCGGTGAGGGGGCATTGTTGGTGGTGGG  
TTGGCCCGCGCTAAGCCTCGTTCGGGCTCGGCAAAATGT  
CGCATCTGGTTTTTTTGGCACC GGCGTGCGACCGAAGCG  
ATGCGCTCGCCAGACACGCCACGCATGTGCGACCGAGCGC
```

Figure 5 : Extrait de séquence d'ADN

(<https://www.istockphoto.com/fr/photo/nucl%C3%A9otide-s%C3%A9quence-dadn-prinout-sur-papier-orientation-horizontale-gm157611729-13541345>)

Les microsatellites ou SSR (Simple SequenceRepeats) sont, dans le génome, des zones non fonctionnelles. Ce sont de courtes séquences d'ADN qui se répètent jusqu'à 20 à 30 fois (par exemple : GT-GT-GT-...) or le nombre de répétitions peut varier d'un cépage à l'autre (on dit qu'il y a un polymorphisme de l'ADN à ce niveau) et l'on est capable de « visualiser » cette variabilité par des méthodologies appropriées. Les microsatellites peuvent ainsi être utilisés pour l'identification des cépages et cette approche est aujourd'hui pleinement intégrée dans les fiches de description des cépages, que ce soit au niveau national, par exemple *viaPI@ntGrape*<sup>25</sup> ou au niveau international, par exemple dans le Catalogue international des variétés de *Vitis*<sup>26</sup>. L'analyse de microsatellites est aussi utilisée, depuis les années 1990, afin d'identifier les liens de parenté entre cépages et de progresser dans l'étude de leur généalogie. Ainsi, il a été découvert que le Melon, le Chardonnay, l'Aligoté, le Gamay et 12 autres cépages originaires de l'Est de la France étaient des « enfants » du Gouais B et du Pinot N<sup>27</sup>.

Plus récemment, un autre outil, encore plus puissant, a été développé. Il s'agit de l'analyse du polymorphisme de nucléotides uniques ou SNP (Single Nucleotide Polymorphism) qui correspondent aussi à des variations de séquences de l'ADN, cette fois d'une seule « lettre ». L'analyse de différents SNP permet d'établir une sorte de « profil », de « carte d'identité » de chaque cépage (*Cabezas et al.* 2011<sup>28</sup>, pour exemple). Cette méthode s'avère plus robuste et plus rapide que celle utilisant les

<sup>25</sup><https://plantgrape.plantnet-project.org/fr/cepage>

<sup>26</sup>[https://www.vivc.de/index.php?r=eva-analysis-mikrosatellitenvivc%2Fresultmsatvar&EvaAnalysisMikrosatellitenVivcSearch%5Bleitname\\_list%5D=&EvaAnalysisMikrosatellitenVivcSearch%5BName\\_in\\_bibliography%5D=&EvaAnalysisMikrosatellitenVivcSearch%5BName\\_in\\_bibliography%5D%5B%5D=139986](https://www.vivc.de/index.php?r=eva-analysis-mikrosatellitenvivc%2Fresultmsatvar&EvaAnalysisMikrosatellitenVivcSearch%5Bleitname_list%5D=&EvaAnalysisMikrosatellitenVivcSearch%5BName_in_bibliography%5D=&EvaAnalysisMikrosatellitenVivcSearch%5BName_in_bibliography%5D%5B%5D=139986)

<sup>27</sup> Bowers JE, Boursiquot JM, This P, Chu K, Johansson H, Meredith CP. 1999. - Historical genetics: the parentage of Chardonnay, Gamay and other wine grapes of northeastern France. *Science*, 285,1562-1565

<sup>28</sup> Cabezas JA, Ibáñez J, Lijavetzky D, Vélez D *et al.* 2011. A 48 SNP set for grapevine cultivar identification. *BMC Plant Biology* 11,153.

microsatellites pour identifier les cépages et permettra d'aller encore plus loin dans l'étude de leurs liens de parenté.

Ainsi l'ampélographie moléculaire a permis des avancées scientifiques majeures en termes d'identification et d'étude de liens de parenté entre cépages. Mais qu'en est-il des clones ? Comme rappelé précédemment, leur séquence ADN est très comparable, donc très peu polymorphe ; ce qui rend leur identification plus compliquée à réaliser. Des chercheurs ont néanmoins pu progresser en déterminant que la source majeure du polymorphisme clonal chez le Pinot était les éléments transposables. Ils ont alors spécifiquement analysé certains d'entre eux et ont ainsi pu discriminer 40 clones de Pinot noir, 15 de Pinot meunier, 3 de Pinot gris et 2 de Pinot blanc<sup>29</sup>.

Comme indiqué précédemment, des recherches sont également conduites afin d'apporter des réponses à des problématiques viticoles. Deux d'entre elles sont de véritables défis à relever : l'adaptation à l'évolution climatique et la réduction d'intrants de synthèse, notamment pour la protection phytosanitaire. S'il ne semble malheureusement pas exister de solution miracle, les systèmes de production viticoles seront cependant amenés à évoluer, en intégrant et combinant différents leviers d'action à effets partiels. Parmi eux, le matériel végétal a une place centrale.

Concernant l'évolution climatique et sur le plan du matériel végétal, il est possible d'intervenir par le choix du porte-greffe, du cépage, voire du clone. Qu'en est-il des Pinots ? D'une part, vu que ce sont des cépages septentrionaux, ils sont potentiellement voués à conquérir de nouvelles latitudes localisées plus au nord. D'autre part, pour le Pinot noir, il semblerait que ce cépage ait une certaine plasticité vis-à-vis des températures, visiblement plus importante que celle qui lui avait été initialement prédite ; ce qui laisse penser qu'il pourrait aussi s'adapter à ces nouvelles conditions, bien évidemment dans la limite de ses capacités physiologiques (Bois B., communication pers.). Concernant les clones de Pinots, un certain nombre d'entre eux, qui avaient été sélectionnés dans le passé, continuent à être suivis en collection afin d'apprécier et de comparer leur comportement dans ce nouveau contexte climatique, notamment leurs caractéristiques phénologiques (précocité et durée de cycle), physiologiques (rendement, résistance aux stress hydrique et thermique) et œnologiques (teneurs en sucre et acidité des moûts, maturité phénologique). Les nouvelles sélections, quant à elles, intègrent ces paramètres (L. Anginot, communication pers.).

Concernant la protection contre les maladies, le problème est plus complexe. Certains clones sont connus pour être moins sensibles que d'autres mais cela concerne essentiellement la pourriture grise. Par exemple, certains clones de Pinot gris aux grappes moins compactes sont moins sensibles à cette maladie<sup>30</sup>. De même, tous les clones de Pinot noir n'ont pas la même sensibilité<sup>31</sup>. Les clones sont donc des leviers partiels potentiels vis-à-vis de la pourriture grise. Malheureusement ils ne constituent pas des leviers suffisamment efficaces contre cette maladie en cas de forte pression parasitaire (*Botrytis cinerea*), ni pour réduire les traitements contre le mildiou et l'oïdium. Plus largement, les cépages n'ont pas tous la même sensibilité à ces maladies, mais ils restent néanmoins sensibles et doivent être protégés. Aussi des travaux sont-ils conduits pour créer de nouvelles variétés génétiquement résistantes. Le principe est d'identifier un « parent vignes » pas forcément qualitatif mais porteur de gènes de résistance à une ou des maladie(s) (des recherches ont permis d'identifier des gènes de résistance au mildiou et à l'oïdium et des genre et espèces de *Vitis* les portant) et de l'hybrider avec un « parent cépage » qualitatif mais sensible. Pratiquement, cette opération (appelée

<sup>29</sup>Carrier G, Le Cunff L, Dereeper A, Legrand D, Sabot F, Bouchez O, Audeguin L, Boursiquot JM, This P. 2012. Transposable elements are a major cause of somatic polymorphism in *Vitis vinifera* L. *Plos One* 7,3,e32973.

<sup>30</sup>[https://www.revuevitiarbohorti.ch/wpcontent/uploads/Spring\\_158\\_165\\_doc\\_1022.pdf](https://www.revuevitiarbohorti.ch/wpcontent/uploads/Spring_158_165_doc_1022.pdf)

<sup>31</sup> Spring JL. 2019. Clones d'Agroscope disponibles dans la Certification suisse.

hybridation) consiste à polliniser artificiellement, manuellement, les fleurs du parent mère par du pollen prélevé sur les fleurs du parent père. Après fécondation naturelle, les baies formées contiennent des pépins dans lesquels des embryons seront, après germination, à l'origine de nouvelles variétés, toutes différentes entre elles et de leurs parents (Figure 1). Toute nouvelle variété ainsi obtenue aura hérité de la moitié du patrimoine génétique de chacun de ses parents et aura pu potentiellement hériter de gènes de résistance. Ainsi, parmi tous les descendants générés, il est nécessaire de sélectionner ceux qui auront hérité de ce(s) gène(s) ; les autres n'ayant pas d'intérêt. Toutefois, dans la pratique, le parent résistant n'est généralement pas qualitatif. Ainsi, on ne s'arrête pas à cette première génération et on va à nouveau croiser les nouvelles variétés sélectionnées de 1<sup>ère</sup> génération avec un parent qualitatif sensible afin d'obtenir des variétés alliant potentiel qualitatif et résistance au mildiou et à l'oïdium. Concernant les Pinots, des croisements ont été réalisés avec un parent Pinot noir et des descendants sont en cours d'étude de comportement en conditions de vignoble. Ainsi, on a donc agrandi la famille des Pinots en générant, en quelque sorte, des arrière-arrière petits fils de Pinots.

Malheureusement, différentes menaces pèsent sur cette grande famille des Pinots, comme sur d'autres cépages d'ailleurs, et il est essentiel de préserver la diversité génétique de la vigne. Dans ce contexte, on soulignera l'importance et saluera l'existence des conservatoires avec, à l'échelle nationale, la collection ampélographique du Vassal pour les cépages, hybrides, porte-greffes hybrides et lambrusques, et celle du domaine de l'Espiguette pour les clones. A l'échelle plus locale existent des conservatoires régionaux. On peut citer, de façon non exhaustive, celui du Mont-Battois<sup>32</sup>, du domaine de la Cras<sup>33</sup> et puis, bien sûr, la collection de Pontus de Tyard<sup>34</sup>.

## Remerciements:

Nous remercions l'Association Renaissance du Château Pontus de Tyard, la Chaire Unesco Culture et Traditions du vin de l'université de Bourgogne et le Jardin des Sciences de la Ville de Dijon pour nous avoir invitées à réaliser cette présentation à l'occasion de la 10<sup>ème</sup> édition des Journées Pontus de Tyard.

Nous tenons également à remercier Jean-Michel Boursiquot, Laurent Audeguin et Thierry Lacombe pour la transmission d'informations et figures (1 et 2) indispensables à la préparation de cette présentation, ainsi que Frédérique Pelsy et Eric Duchêne pour la transmission de la figure 4.

---

<sup>32</sup><http://www.asso-gest.fr/fr/le-conservatoire.htm>

<sup>33</sup><http://www.atvb-bourgogne.com/content/conservatoire-du-pinot-noir-et-du-chardonnay>

<sup>34</sup> <http://www.pontus-de-tyard.com/vignes-et-vins/>

# 20 ANS DE BIODYNAMIE : UN TEMOIGNAGE DE RENAISSANCE D'UN ECOSYSTEME



## Thiébault Huber :

*Vigneron en biodynamie à Meursault Volnay et Pommard ;  
Président du CAVB (Confédération des Appellations et  
Vignerons de Bourgogne)*

Je suis très honoré et très impressionné parce que je suis déjà venu ici, j'ai apprécié la qualité des lieux que j'ai déjà eu l'occasion de visiter. Je suis aussi impressionné par la qualité des intervenants de ce colloque.

Je vais essayer de vous apporter une vision plus récente et plus contemporaine et moins scientifique. D'un point de vue agricole, pour me présenter un petit peu je m'appelle Thiebault HUBER, je suis vigneron à MEURSAULT, j'ai déjà vécu deux renaissances et j'essaie d'en mettre en route une troisième plus collective celle-là.

Je suis né d'un père alsacien et d'une maman bourguignonne, et j'ai eu une première vie dans l'hôtellerie. Mais comme j'ai eu la chance d'hériter de quelques arpents de vigne je me suis dit qu'il n'était pas possible de passer à côté de l'exploitation de ces vignes familiales.

Situé sur la Côte de Beaune ma première Renaissance a été de venir reprendre ces vignes dans le début des années 90, 3,5ha et de rebâtir une exploitation.

Mais très vite je me suis aperçu que je n'étais pas à l'aise avec l'exploitation traditionnelle de ces vignes. On a la chance en Bourgogne d'avoir ses terroirs et ses vins mono-cépages où l'on a des caractéristiques très différentes à des distances très courtes entre parcelles, et c'est vraiment ça l'essence de la Bourgogne c'est la qualité des terroirs, et il ne faut pas apporter de maquillage sur ces qualités de terrain, Il faut savoir respecter au mieux nos sols.



Et bien sûr respecter au mieux notre santé. J'ai commencé il y a 20 ans à me rapprocher de la culture biologique et parallèlement à la culture en biodynamie mais j'étais un peu refroidi par les pratiques ésotériques qui peuvent exister, je ne me reconnaissais pas dans ces pratiques.

Et puis j'ai eu la chance de rencontrer un groupe de vigneron qui était des pionniers de la biodynamie, et j'ai rencontré aussi des agriculteurs qui s'étaient complètement remis en question par rapport à leurs pratiques au niveau du respect de leurs sols et là je me suis dit que c'était beaucoup plus pratique et ça m'a intéressé, de prendre en compte toute cette harmonie, la dimension du sol de la plante qu'on met dessus, la façon de la cultiver, l'homme qui y apporte son travail, et en y ajoutant un peu d'astronomie. Il faut considérer qu'il peut y avoir certaines choses intéressantes à ce niveau-là.

Il faut partir du fait que tout ce qui est vivant peut recevoir une information, aussi petite soit-elle, si vous ne considérez pas que votre sol est vivant ça ne sert à rien de changer vos pratiques.

Alors dans les présentations précédentes, nous sommes allés très très loin, l'ADN...il faut considérer l'aspect scientifique, mais il faut aussi se baser sur les professionnels, l'histoire de la vigne et du vin est une histoire de vigneron.

Je ne suis pas sûr que ce soit grâce aux plants de vigne génétiquement modifiés qu'on fera des vins sains. J'ai déjà l'impression de faire des vins sains. Alors effectivement on utilise toujours de la bouillie bordelaise car on est dans un vignoble septentrional, mais on utilise pleins de tisanes de plantes et on a des équilibres dans nos sols qui permettent aux vignes d'être plus résistantes aux agressions et d'utiliser de moins en moins le cuivre et le soufre. Ces solutions alternatives nous permettent d'avoir finalement des vins sains.

Cette vision et cette renaissance par la biodynamie, pour moi elle est déjà, au point de vue personnel, un épanouissement car on vit nettement mieux son métier lorsqu'on respecte son sol et on est plus en harmonie avec ce qu'on a envie de faire.

Bien sûr, ce n'est pas facile, mais c'est de plus en plus facile. J'ai commencé il y a vingt ans et on n'était pas dans les mêmes conditions climatiques. Il y avait beaucoup plus de pluviométrie tout au long de l'année, maintenant elle est plus concentrée sur l'hiver et donc on a beaucoup moins de pression de maladie qu'il y a quinze ans. Cela doit arranger beaucoup de monde que la pression cryptogamique baisse.

J'ai donc aussi une autre casquette de président de la CAVB, **Confédération des Appellations et des Vignerons de Bourgogne**, et je représente les 84 appellations et les 30 000Ha de vignes de Chablis jusqu'à Macon, et 53 syndicats d'appellations.

C'est un sacré challenge, je n'ai jamais caché que j'étais en biodynamie, ni mes convictions personnelles et pourtant les vigneron m'ont élu et réélu pour un second mandat, preuve que ça change en Bourgogne, vous pouvez voir évoluer les pratiques.

C'est impressionnant ces dix dernières années : retour aux labours, arrêt des herbicides, il y a encore du chemin, on y travaille fort. Il y a une grosse pression de la société, forcément les riverains sont de plus en plus exigeants, ce qui est normal, il y a énormément de travail, mais tout est en route.

Bien sûr cela ne va pas assez vite pour certains mais sachez que la profession a pris à bras le corps ces questions-là du vivre ensemble, mais cela va nécessiter beaucoup d'investissements en temps, en matériels et en termes de pratiques viticoles.

On a énormément besoin de vos recherches pour nous aider, mais on constate, on s'adapte, on est à un tournant et c'est là qu'apparaît la troisième renaissance. Le monde viticole doit renaître car tout va trop vite, tout nous pousse dans nos derniers retranchements et il ne faut pas se réinventer, mais s'adapter. Il va falloir le faire vite : on est au bout de certains porte-greffes, on n'a pas assez financé de recherches dans ces domaines et tout se fait dans l'urgence.

On a implanté dans les époques post phylloxéra tout un vignoble dans l'idée d'une richesse en sucre le plus tôt possible et d'une maturité. Ce n'est plus du tout notre objectif maintenant. Le problème maintenant c'est l'acidité : garder la fraîcheur de nos vins, donc de la digestibilité et limiter le degré alcoolique qui s'envole, gérer les aléas climatiques, les gelées tardives comme en ce printemps 2021, qui sont liées aux chaleurs de février-mars car le gel d'avril n'est pas exceptionnel mais les températures de fin mars l'étaient.

Il faut donc retransformer nos vignes, mais cela va se faire sur une génération. Quel porte-greffe ? certains nous disent de planter de la syrah, d'aller planter le pinot noir en Norvège ! Et bien non !

L'année 2020 a été une année particulière avec des conditions climatiques pluvieuses jusqu'en mars et des chaleurs exceptionnelles jusqu'à la récolte fin août.

Tout le monde fin juillet était stupéfait de voir l'état de la vigne, feuilles retombantes sous des chaleurs incroyables, des grappes qui ne se portaient pas bien. Les premiers coups de sécateurs ont été donnés le 12 août...ce qui n'était jamais arrivé même en 2003 et a entraîné beaucoup d'inquiétude. Vins à 15°, et finalement 2020 nous a montré que la renaissance était possible sans transformer notre vignoble.

On a une forme d'équilibre dans ces vins, il y a eu une forme d'adaptation naturelle de la plante, et tel qu'est installé aujourd'hui notre vignoble, cela a donné un millésime 2020 très solaire, une fraîcheur et une typicité bourguignonne, ce n'est pas un "Côtes du Rhône"....c'est assez magique.

Donc, il y a des signaux d'espoir, le réchauffement climatique nous entraîne à moins traiter. La plante est résiliente et on a des chemins de pratiques, bio, biodynamie, beaucoup de reconversion de vignobles, une jeunesse plus éduquée, plus formée qui a beaucoup voyagé, qui se passionne. La machine est en route et je suis plutôt optimiste.

Bien sûr, il y en a toujours un tiers qui traîne des pieds, il va falloir aller les chercher, mais tout cela va dans le bon sens : augmenter la qualité des vins de Bourgogne et rayonner à travers le monde.

C'est plutôt une bonne renaissance.

# ECLOSION, MUTATIONS ET DEPLOIEMENT INTERNATIONAL D'UN VIGNOBLE ET D'UN VIN : LE BAROLO



**Giorgio Masellis,**

*Università degli Studi di Milano*

Avant de commencer, je voudrais de tout cœur remercier Jocelyne Perard et Olivier Jacquet, qui m'ont permis de participer à ce colloque et m'ont toujours soutenu dans mon parcours professionnel.

Cette communication, intitulée « *Eclosion, mutations et déploiement international d'un vignoble et d'un vin : le Barolo* » a comme objectif de tracer le parcours historique de vin, de sa naissance à sa renaissance, en montrant aussi son évolution paysagère. Avant tout, j'ai tenté de montrer comment ce vin s'est développé d'un point de vue des techniques de vinifications grâce aux apports de la France au cours du XIX<sup>e</sup> siècle période pendant laquelle l'Italie essayait d'améliorer la qualité de ses vins et de développer ses marchés nationaux et internationaux.

De plus, l'objectif de mon travail a été de contextualiser l'évolution du Barolo d'un point de vue géographique tout en considérant qu'aujourd'hui, l'aire de production de ce vin est devenue patrimoine mondial de l'humanité en raison de sa spécificité paysagère, premier cas en Italie de classement sous la catégorie paysage viticole.

Dans le cadre de la viticulture italienne, le Barolo a donc contribué à répandre la culture et la tradition du vin italien partout dans le monde et il est devenu ainsi symbole authentique de qualité et d'excellence.

La construction du paysage viticole s'établit aussi dans ce cas sur la base du trinôme composé par le sol, le climat et le savoir humain. Nous verrons ensuite comment le développement de ce territoire est dû, à un moment donné, à l'esprit d'initiative de certains personnages, qui perçurent, d'une part, l'énorme potentiel des lieux qu'ils habitaient et, d'autre part, qui eurent les moyens de transférer les connaissances, les techniques et le savoir-faire de la France. En effet, ce n'est pas un hasard si le Barolo est né dans une période au cours de laquelle la chimie et la physique participèrent pleinement à l'œnologie moderne.

## I- Géographie physique du Barolo

Le Barolo est produit en plein cœur des Langhe, dans la partie méridionale du Piémont, entre le Pô et les Apennins de Ligurie, sur un vaste territoire de collines encadrées de vallées peu profondes, avec une altitude d'un peu moins de 600 mètres. En ce lieu, se situe le petit village de Barolo qui donne son nom à la région viticole.



*Paysage viticole des Langhe*

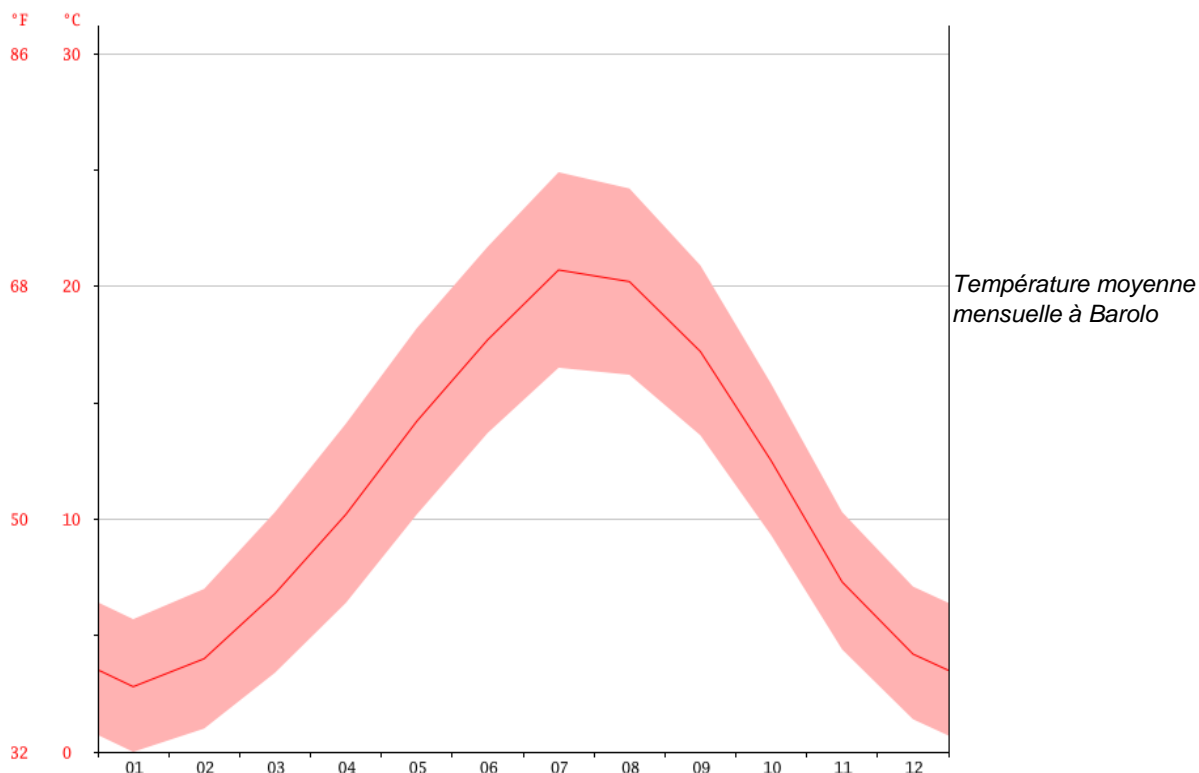
La texture des sols est très complexe et elle montre une richesse géologique extraordinaire. Ils sont essentiellement composés de roches sédimentaires de l'époque tertiaire, ce qui n'exclut pas des particularismes géologiques locaux. Ils sont dans l'ensemble pauvres en éléments organiques mais riches en éléments minéraux. De tonalité paysagère relativement homogène, le paysage recouvre cependant une grande diversité dans sa composition comme dans ses particularités viticoles et vinicoles. À Barolo il y a une nette prédominance de l'argile, du sable, du calcaire, de la marne bleue et de la craie.



*Exemple de marne bleue*

Il y a 5 millions d'années, la partie sud du Piémont était recouverte par la mer. Les collines ont été formées en raison des mouvements tectoniques et un type très spécial de sol s'est créé. En effet, dans certaines zones, nous sommes en présence des couches inférieures de roches compactes qui se sont générées par argile comprimée et d'autres zones avec des sols plus sablonneux. Enfin, le dépôt constant de sédiments provenant de rivières qui se jetaient dans la mer, a contribué à déplacer progressivement la côte vers l'Est, de plus en plus éloignée du relief de la montagne.

En ce qui concerne le climat, dans les Langhe il est typiquement continental-tempéré et les Alpes offrent une grande protection contre des phénomènes météorologiques extrêmes qui pourraient provoquer des dommages sérieux à la culture de la vigne.



*Température moyenne mensuelle à Barolo*

Enfin, la proximité de la mer, située à moins de 100 kilomètres à vol d'oiseau, est fondamentale, car elle apporte en été une brise légère et constante dans l'après-midi, qui contribue à réduire la température afin d'avoir une importante amplitude thermique entre le jour et la nuit.

## II- Tissage du paysage viticole

Pour bien comprendre certaines caractéristiques typiques du Barolo, il pourrait être utile de comparer ce territoire avec l'aire de production d'un autre grand vin rouge italien, le Brunello di Montalcino, produit en Toscane et qui a eu une évolution totalement différente. Avant tout, ces deux vins sont produits avec un seul cépage. Le Barolo a comme base ampélographique le nebbiolo et en particulier trois de ses variétés : le Michet, la Lampia et le Rosé. L'aire de production s'étend sur 11 villages : le territoire des communes de Barolo, Castiglione Falletto et Serralunga d'Alba et partiellement le territoire des communes de La Morra, Monforte d'Alba, Roddi, Verduno, Cherasco, Diano d'Alba, Novello et Grinzane Cavour. En revanche, le Brunello di Montalcino a comme base ampélographique les angiovese grossodans sa variété spécifique de Brunello, qui est cultivé juste dans le territoire de Montalcino.

Les caractéristiques suivantes peuvent nous faire réfléchir sur la spécificité du Barolo dans le panorama viticole italien. La surface totale de production est de 2.073 hectares par rapport aux 2.100 hectares du Brunello, ce qui offre ici, peu de différences. Mais c'est le nombre d'établissements viticoles dans les deux zones de référence qui évoque en revanche une diversité fondamentale : 676 producteurs de Barolo, dont 321 embouteilleurs pour 278 producteurs à Brunello, dont 208 embouteilleurs. Il s'ensuit, par conséquent, une surface moyenne par domaine de 3,06 hectares dans la région du Barolo et de 7,5 hectares dans le village de Montalcino, avec une production totale par an qui se situe en général autour de 13 millions de bouteilles pour les deux vins.

Le nombre de domaines qui différencie les deux territoires et le nombre d'embouteilleurs sur le totale de producteurs sont deux données qui ne peuvent pas passer inaperçues : nous sommes en présence de 676 producteurs à Barolo et de 278 à Brunello. Pourquoi une différence si marquée ? Quel est l'élément qui a favorisé une évolution de ce type ? De toute évidence, ces deux économies se basent sur l'agriculture avec une prédominance forte, dans le cas du Barolo, de la monoculture de la vigne.

Dans ce cas, l'histoire et la connaissance humaine ont joué un rôle-clé et en particulier il faut se référer aux différentes méthodes de conduite des sols qui se sont développés dans l'Italie du Nord et Centrale à partir du Moyen-âge. Dans les Langhe, aux côtés des grands domaines nobiliaires, s'était déployée une petite propriété paysanne et la plupart des agriculteurs donnaient ainsi leurs raisins aux riches propriétaires. En revanche, à Montalcino les agriculteurs travaillaient directement les terres des propriétaires fonciers à travers le contrat de métayage qui prévoyait une répartition à peu près équitable des bénéfices obtenus par la vente de tous les produits agricoles. Ici, la vigne s'alterne à la culture du blé et les bois, avec un impact important et direct sur la construction et l'aspect actuel du paysage. (Ill. 1 et 2)

Cela explique aussi pourquoi aujourd'hui on assiste à une parcellisation du paysage viticole dans les Langhe et par conséquent pourquoi nous avons un nombre si élevé d'établissements viticoles. Mais encore, ces conditions ont eu des répercussions importantes dans la philosophie de production ; en effet dans les Langhe, la notion de cru est historiquement partagée tandis que le Brunello est traditionnellement un vin d'assemblage des différentes parcelles de *sangiovese* mais toutes incluses dans le territoire communal de Montalcino.



*Paysage de monoculture dans les Langhe et paysage de polyculture à Montalcino*



### III- Avant l'affirmation du Barolo

Afin de mesurer les raisons pour lesquelles le Barolo est né seulement au XIX<sup>e</sup> siècle, il faut comprendre avant tout la situation qui caractérisait la viticulture italienne de l'époque et pas uniquement celle des Langhe. Le contexte agricole ne favorisait pas une viticulture de qualité et

destinée à la commercialisation. Les techniques culturales étaient restées inchangées depuis des siècles, les capitaux d'investissement manquaient dans les campagnes et les vins produits étaient destinés à une consommation locale et rapide. Enfin, dans la seconde moitié de ce XIX<sup>e</sup> siècle, de nouvelles maladies arrivèrent : l'oïdium, le mildiou et le phylloxéra.

Au niveau national, la viticulture présentait d'importantes différences régionales, dues à l'hétérogénéité morphologique et climatique de son territoire, à la présence de modèles de conduite différents et défavorables au développement d'une viticulture moderne mais aussi à un morcellement administratif qui a marqué l'histoire politique italienne depuis ses premières origines. Des pratiques archaïques comme la culture mixte et la plantation de plusieurs cépages dans le même vignoble ont survécu très longtemps puisqu'elles étaient cohérentes avec le modèle d'une viticulture paysanne dédiée à l'autoconsommation et à la consommation rapide des vins. Nous étions donc globalement face à une viticulture de quantité plus que de qualité. Cette culture mixte représentait d'ailleurs, encore en 1909, plus de 50% de la production nationale, malgré les considérables transformations des dernières décennies du XIX<sup>e</sup> siècle.

Notons cependant que, dans le Piémont, des formes de viticulture moderne existent déjà au cours de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. Cinquante ans plus tard, les lois napoléoniennes relatives à l'aliénation des biens de l'Eglise favorisent alors le développement de ces expériences en permettant à la bourgeoisie et à l'aristocratie auparavant actives dans le secteur viticole, d'acquérir de vastes parcelles.

Depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, donc, dans certains territoires du Piémont, il était déjà possible d'observer des exemples de viticulture spécialisée, dite « française » et commerciale, et qui généraient de considérables exportations en direction principalement de la Suisse, de l'Allemagne et de l'Autriche.

Initialement, ce sont les vins liquoreux qui s'affirment. Leur succès précède celui des vins rouges secs, dans le Piémont, comme ailleurs en Italie. Mentionnons le Vermouth à Turin, le Vin Santo en Toscane mais aussi le Marsala en Sicile. Des raisons d'ordre commercial avaient ainsi contribué à la création de vins capables de garder leurs qualités pendant les transports les conduisant à leurs marchés de destination ; parfois les pays importateurs ont aussi contribué à améliorer les techniques de vinification ou à modifier le vin sur la base de leur propre goût.

De la même manière, c'est un vin liquoreux, le Barolo Chinato produit avec de la quinquina et des herbes médicinales qui précédera l'arrivée, dans les années 1830-1840, du Barolo rouge sec moderne. Les basses températures des caves au cours de la période de fermentation ne permettaient en effet pas la transformation complète du glucose en alcool ; le nebbiolo est en effet un cépage à maturation tardive et les vendanges ne commençaient généralement pas avant la moitié du mois d'octobre.

## **IV- L'influence française sur le développement du Barolo:**

En cette fin du premier tiers du XIX<sup>e</sup> siècle, la recherche de vins de qualité et la présence d'une noblesse terrienne liée au royaume de Piémont-Sardaigne favorisent l'importation d'un modèle français de viticulture et de viniculture, sous l'impulsion de Camillo Cavour, 1<sup>er</sup> président du Conseil d'Italie. Des œnologues français interviennent pour améliorer la gestion technique des vignobles, la vinification et le vieillissement. De plus, certaines traditions élitistes françaises sont reprises, comme les notions de « crus » et de « Climats » propres à la Bourgogne.



L'influence française prend alors souvent la forme d'initiatives privées et c'est ainsi par exemple, que Camillo Cavour fait appel, en 1847, à l'œnologue français Louis Oudart pour lui confier la conduite de ses vignobles de Grinzane. Dans ce cadre, c'est Lorenzo Dalmasso, auteur de l'œuvre *Storia della Vite e del Vino in Italia*, qui consacre alors Oudart comme le « révélateur » du Barolo dans les années 1930.

Il convient toutefois de remarquer que de nouvelles et récentes recherches ont considérablement modifié cette histoire officielle d'une naissance du Barolo sous l'impulsion de Louis Oudart. Certes, il eut le grand mérite d'encourager un réel développement des vins de ce territoire. Cependant, en 2011, les recherches d'Anna Riccardi Candiani remettent en cause l'influence pionnière d'Oudart et montrent l'importance d'un autre personnage, Francesco Staglieno, dans le développement de cette mutation du Barolo. En effet, les préconisations de Staglieno, publiées dans un texte intitulé *Istruzione intorno al miglior metodo di fare e conservare i vini in Piemonte*, datent de 1835, et précèdent donc de 12 ans l'arrivée de Louis Oudart dans le Langhe.

Au regard de ces découvertes, il est intéressant de se demander alors pourquoi l'influence française est régulièrement mise en avant dans le développement du Barolo. Camillo Cavour fait sûrement appel à Louis Oudart pour travailler dans son domaine, mais c'est surtout avec Juliette Colbert de Maulévrier, marquise de Barolo, que l'œnologue français établit une collaboration étroite. Oudart, au service du domaine *Marchesi di Barolo*, dont Juliette Colbert est propriétaire, contribue à développer les techniques de Staglieno en prolongeant, par exemple, le temps de macération. Il modifie également les techniques de vente, se basant sur le savoir-faire français et bourguignon. Sur ce dernier point, les deux français ont bien permis la diffusion du Barolo au sein des cours européennes et des classes plus aisées de la société, faisant de lui, comme pour le Tokaj Hongrois 150 ans auparavant, *le roi des vins, le vins des rois*. C'est sans doute l'influence décisive de ces deux français qui a contribué à développer cet imaginaire collectif autour du Barolo.

La dernière partie du XIX<sup>e</sup> siècle n'échappe pas à la calamité du phylloxéra qui décime le vignoble des Langhe, comme tous les autres en Europe. L'effort de replantation par greffage sur des plants américains permet de rebâtir un vignoble de qualité sur les bases éprouvées du savoir-faire ancestral. Les grands cépages sont alors stabilisés et décrits comme caractéristiques des différentes régions du vignoble piémontais. Une dimension scientifique accompagne cette période, caractérisée par la création d'une station œnologique expérimentale à Asti, et donc pas loin des Langhe, en 1872. Cet effort de régénération du vignoble piémontais porte ses fruits à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, puis au XX<sup>e</sup> siècle, par une reconnaissance nationale de ses vins et par l'exportation de ses meilleurs crus. Les villes (Alba en particulier) deviennent des centres du commerce international du vin et, comme en témoigne encore l'architecture de la ville, s'y installent plusieurs grandes maisons de négoce. Des initiatives collectives se manifestent dès le début du XX<sup>e</sup> siècle pour protéger le savoir-faire du vignoble piémontais et le démarquer des vins ordinaires. Un mouvement de coopératives se met par ailleurs en place pour regrouper et améliorer la production des petites propriétés.

Toutefois, la crise économique mondiale des années 1930 va largement affecter le vignoble du Barolo ; les prix vont s'effondrer et le vignoble se rétracter au profit des meilleures vignes et de pratiques de taille plus sévères.

Jusqu'à la moitié du XX<sup>e</sup> siècle néanmoins, la production de vin dans l'aire du Barolo est dominée par des grands négociants. Ils achètent les raisins provenant de petits propriétaires, élaborent les vins et les vendent surtout sur le marché intérieur.

Cependant, après la grave crise de dépeuplement qui touche les campagnes italiennes à partir de la Deuxième Guerre Mondiale, les années 1970 et 1980 vont s'imposer comme un moment décisif de renaissance du Barolo.

En premier lieu, les petits propriétaires commencent à mettre en bouteille leurs propres vins et à valoriser les productions provenant d'un seul vignoble. Ensuite, le Barolo parvient à obtenir la D.O.C. (denominazione di origine controlata) le 15 Juin 1966 et la D.O.C.G. (denominazione di origine controllata e garantita) le 22 Janvier 1981, réglementation qui s'accompagne d'un cahier de charge rigoureux, modifié plusieurs fois depuis, en particulier pour réduire le vieillissement en fut. Ce cahier des charges stipule que l'altitude des vignes doit être comprise entre 170 et 540 mètres ; la densité de plantation ne doit pas être inférieure à 3500 pieds par hectare ; le rendement maximum de raisin ne doit pas dépasser les 8 tonnes par hectare tandis que le rendement maximum de vin ne doit pas dépasser les 5400 litres à hectare. Enfin, en ce qui concerne le vieillissement, il faut que le vin repose en fut au moins 18 mois sachant qu'il n'y a pas d'indications pour la période d'affinage en bouteille. Quoiqu'il en soit, la commercialisation est autorisée à partir du 1er janvier de la quatrième année qui suit la vendange.

L'attribution de la DOCG a surtout conduit à l'essor d'une nouvelle conscience productive et, par conséquent, un large éventail de producteurs, sur la base du concept de "climat", a commencé à s'intéresser à l'éventualité de développer une classification pour tous les vignobles de Barolo. Tout ceci a donc abouti à la création d'"Indications Géographiques Supplémentaire".

## **V- Valeur des terres et commercialisation**

En raison du nombre important de petits propriétaires, souvent employés dans d'autres secteurs, et qui vendent habituellement leurs raisins en s'assurant une source de revenus sûr, les transactions terriennes sont relativement faibles sur le territoire du Barolo. Pour la même raison, le phénomène des investisseurs étrangers, qui s'est développé dans plusieurs territoires d'Italie et plus particulièrement en Toscane, ne se développe pas dans les Langhe du fait de la volonté de ces mêmes propriétaires qui préfèrent ainsi vendre aux italiens et même d'avantage aux consommateurs locaux.

Quoiqu'il en soit, la demande de vignobles a toujours été soutenue et l'offre réduite puisque, d'une part, les embouteilleurs souhaitaient agrandir leurs surfaces, et d'autre part, les petits propriétaires n'avaient pas l'intention de vendre. Ainsi, déjà dans les années 1960, 1 ha de vignoble valait 4,6 millions de lires, soit 54.000 Euros actuels ; aujourd'hui les chiffres estimés parlent d'une moyenne de 850.000 Euros pour la même surface, avec des pointes à 1 500 000 Euros.

En parallèle d'un marché foncier plutôt calme, les exportations sont au contraire très dynamiques. Comme c'est souvent le cas dans le secteur viticole italien, plus de la moitié des bouteilles de Barolo, 75%, part à l'étranger. La répartition des expéditions est la suivante : 15% aux Etats Unis, 14% au Royaume Uni, 12% en Allemagne, 7% en Suisse et tout le reste dans d'autres pays.

Enfin, le secteur du tourisme, historiquement peu important pour l'économie de ce territoire est aujourd'hui devenu beaucoup plus forte, accusant une croissance considérable. En 2000, on dénombrait 235.780 visiteurs dans les Langhe. En 2019, on en compte plus de 801.000, soit 840% de plus. Que s'est-il passé en ce début de siècle pour qu'une telle augmentation puisse avoir lieu ? Certes, la hausse de touristes perceptible en 2006 serait peut-être liée à la tenue des jeux olympiques d'hiver de Turin. Reste que d'autres facteurs plus prégnants opèrent. L'essor d'une nouvelle conscience viticole qui se traduit par la valorisation des produits locaux et plus généralement des territoires viticoles est encouragée, par exemple, par la présence de l'association Slow Food et par le

développement de la première Université des Sciences Gastronomiques de Pollenzo. Ces deux initiatives jouent un rôle non négligeable dans ce processus touristique.

## **VI- Indication Géographique Supplémentaires et parcellisation**

En accord avec ces nouvelles tendances, à Barolo, au cours de ces dernières années, les producteurs ont juridiquement créé ce qu'en Italie on appelle les "Indications Géographiques Supplémentaires". Il s'agit par-là, de définir les vins en fonction de leur lieu d'origine précis. En réalité, nous sommes ici en présence d'une tradition bien enracinée et qui vient de loin. L'influence de la Bourgogne fut profonde, surtout dans la mise en valeur des "climats" et des vins qui y sont produits. Jusqu'ici, et pour des raisons historiques, politiques et géographiques propres à l'Italie, il n'avait jamais été possible de définir ces différences en utilisant le système français de crus hiérarchisés. C'est chose faite même si, par ailleurs, comparé au modèle bourguignon il ne fait aucun doute que Barolo garde ses spécificités.

Ces "Indications Géographiques Supplémentaires" ne pouvaient être réglementées par le Ministère de l'agriculture que si elles étaient suffisamment amples, partagées par plusieurs viticulteurs et surtout si elles avaient des caractéristiques uniques par rapport au reste du territoire. Le travail de parcellisation fut donc très laborieux et fut achevé en 2009 avec la collaboration des communes de l'aire de production du Barolo, de la province et du consortium de protection. *In fine*, 181 parcelles qui, désormais peuvent être mentionnées sur l'étiquette en complément du nom de l'appellation, furent délimitées. Gardons cependant en tête que, même si l'objectif est atteint, la parcellisation ne prévoit pas de hiérarchisations. Le système n'est aucunement vertical et reste horizontal ; Ainsi, les "Indications Géographiques Supplémentaires" sont considérées par la loi comme toutes du même niveau et, même s'il existe des différences qualitatives, elles n'ont pas de valeur réglementaire.

La renaissance et la transformation du Barolo, opérées à partir des années 1960, aboutissent aujourd'hui à une réelle structuration du vignoble. Ce processus trouve en outre son acmé avec le classement, en particulier, celui des paysages du Barolo au Patrimoine Mondial de l'UNESCO

## **VII- Patrimoine mondial de l'humanité**

Le 22 juin 2014, après un travail d'environ 10 années, Langhe-Roero et Monferrato ont été inscrits sur la liste du Patrimoine Mondiale de l'Humanité. Ce paysage culturel réunit l'ensemble des processus techniques et économiques liés aux vignobles et à l'élaboration du vin. En particulier, le bien est constitué d'une sélection de cinq vignobles du Piémont, ainsi que du château de Cavour.

Les critères attribués pour l'inscription au patrimoine mondiale sont les critères 3 et 5 de l'UNESCO. En ce qui concerne le critère 3, on considère que les paysages culturels du vignoble du Piémont apportent un témoignage vivant exceptionnel de traditions viticoles et vinicoles qui viennent d'une longue histoire, et qui n'ont cessé de s'améliorer et d'évoluer jusqu'à aujourd'hui. En témoignent un espace social rural et urbain très complet ainsi que des structures économiques durables. Ces paysages comprennent en leur sein une multitude harmonieuse d'éléments bâtis, témoins de leur histoire et de pratiques professionnelles. Par ailleurs, le critère numéro 5 justifie l'inscription par le fait que les vignobles de Langhe présentent un exemple éminent de l'interaction de l'homme avec son environnement naturel. À la suite d'une longue et lente évolution des savoir-faire viticoles, la meilleure adaptation possible des cépages a été réalisée, jusqu'à devenir une référence internationale. Le paysage viticole exprime, en outre, une grande qualité esthétique, en en faisant un archétype du vignoble européen.

De surcroît, l'intégrité du paysage est satisfaisante car celui-ci possède tous les éléments nécessaires à une présentation complète de ses valeurs. Il exprime donc pleinement la complexité culturelle, résidentielle, architecturale, environnementale et productive de cette région vitivinicole.

Enfin, l'authenticité des éléments paysagers et des multiples éléments culturels proposés par le bien est clairement attestée. L'utilisation des sols, les structures bâties et l'organisation sociale de toutes les étapes du travail de la vigne, de la récolte et de la vinification, sont dans la continuité des pratiques et de savoir-faire ancestraux. Le paysage viticole des Langhe est sans doute l'un des plus harmonieux et des plus conformes à l'idée du « beau » paysage rural et viticole en Europe.

## Conclusion

Pour terminer, ce parcours historique d'une naissance, puis d'une renaissance réussie dont témoigne d'ailleurs l'évolution du paysage, montre que le Barolo a contribué à répandre la culture et la tradition du vin italien partout dans le monde et qu'il est devenu ainsi un symbole authentique de qualité. Si de nombreux facteurs endogènes ont permis l'évolution de ce vin vers une production de qualité au XIX<sup>e</sup> siècle, l'influence française sur ce développement fut loin d'être négligeable et, dans ce contexte, la Bourgogne s'impose comme un lieu privilégié de ces échanges vitivinicoles franco-italiens. A travers cet exposé, nous avons ainsi montré, par des exemples, l'existence de liens culturels, territoriaux, techniques, voire sociaux existant entre les deux.

De plus la présence d'un créateur ou d'un révélateur devient fondamentale pour l'affirmation de ce vin et des caractéristiques bien marquées dans la géographie agricole ont contribué à créer un paysage d'excellence. Cet dernier élément a sûrement encouragé la reconnaissance du Barolo au-delà des frontières nationales même si, gardons-nous en, il serait faux d'associer de manière systématique un beau paysage avec un bon vin. L'affirmation du Barolo procède, comme condition préalable, d'une richesse pédologique extraordinaire associée à des caractéristiques climatiques uniques. D'une certaine manière, on a donc pu souligner la façon dont tradition, savoir-faire et éléments pédoclimatiques constituent les principes de base d'une production reconnue de qualité, de son succès commercial et de sa légitimation culturelle. La renaissance entreprise dans les années 1960 n'a pu s'engager avec succès qu'à ces conditions.

# VIGNOBLES DU DOUBS ET DE HAUTE-SAONE DE LA NAISSANCE A LA RENAISSANCE



## Robert Chapuis :

*Professeur émérite de géographie, Université de Bourgogne*

## Contraintes et atouts du milieu biophysique

### Les contraintes

- climatiques : climat semi-continentale
- Altitudinales : chaîne du Jura, Vosges

### Les atouts

- une partie à moins de 300 m. d'altitude (fig. 1)
- un ensoleillement minimal de 1 800 heures annuelles
- cinq alignements de coteaux ou versants de vallées bien exposés : Doubs, Ognon, Saône, Loue, fronts de cuestas (fig. 2)

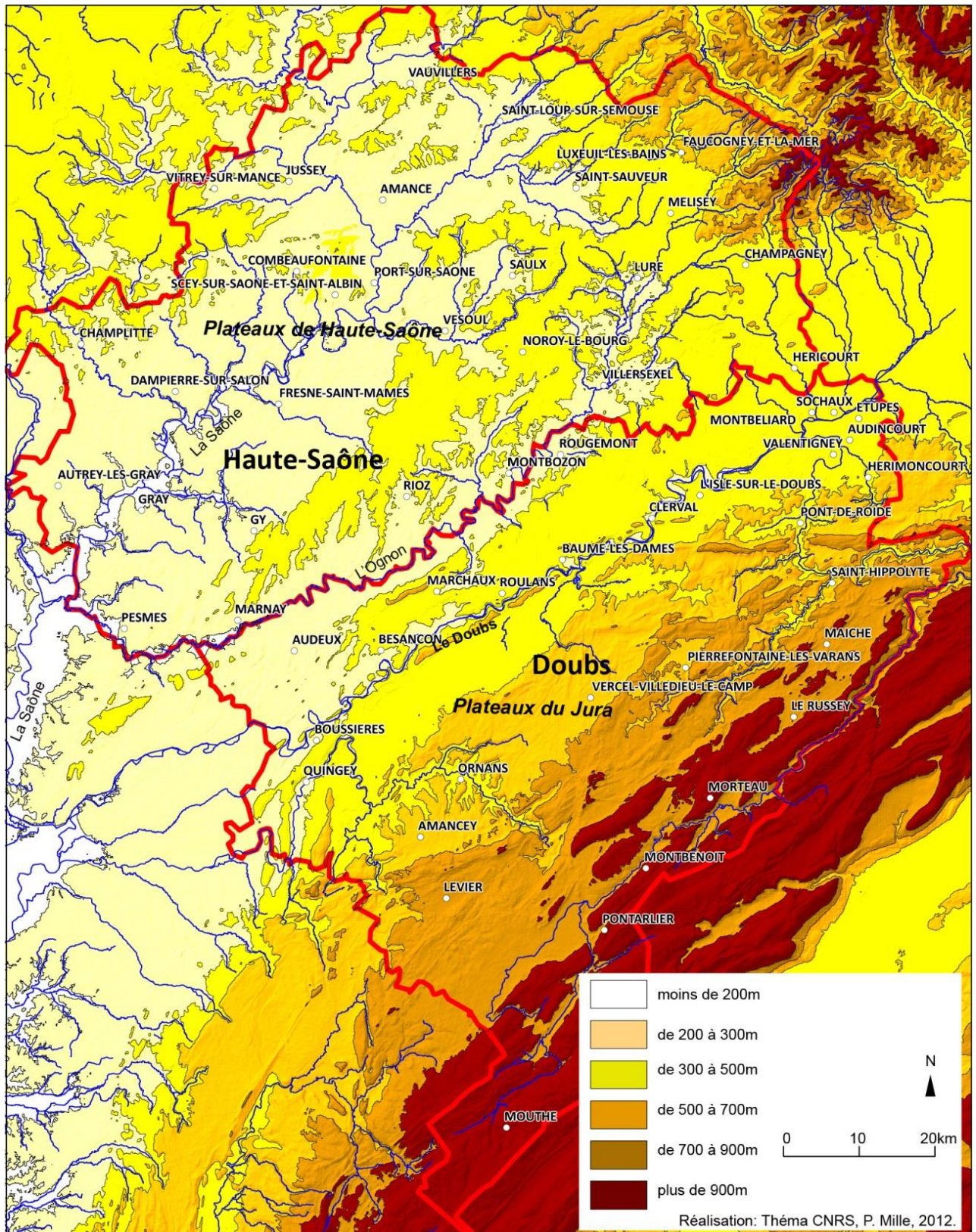


Fig. 1 Le relief

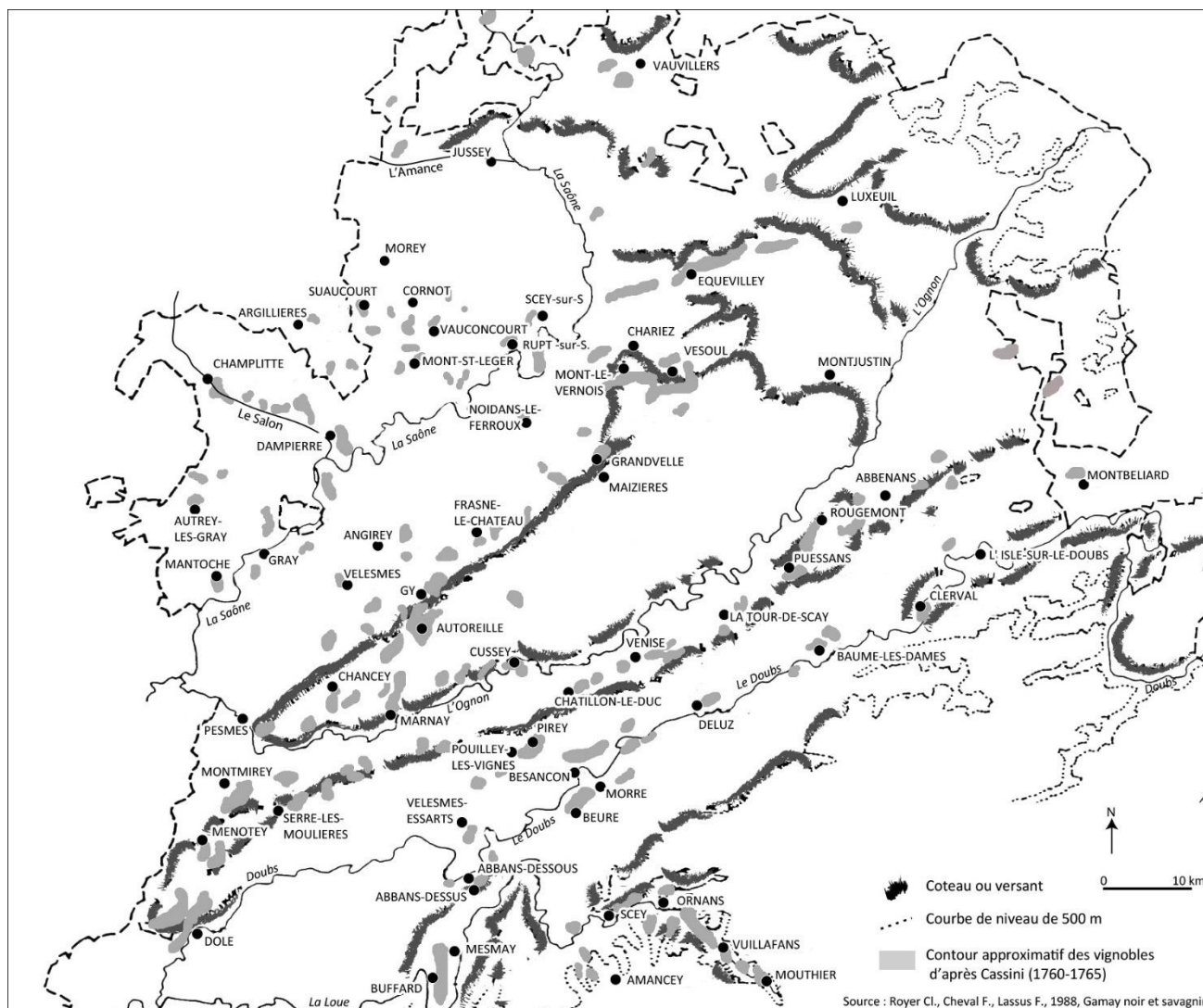


Fig. 2 Coteaux et versants

## X<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles : création et extension

### X<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles : l'implantation

- les transports sont lents et coûteux : on plante donc au plus près des lieux de consommation
- les moines sont les premiers à planter,
- puis suivent les évêques et leurs chanoines : exemple, la « maison de campagne » des archevêques de Besançon au milieu de leurs vignes de Gy (70) fig.3),
- arrivent les seigneurs,
- Enfin la bourgeoisie des villes et des bourgs



Fig. 3 La résidence de campagne des archevêques de Besançon à Gy (70)

## XVI°-XVIII° siècles : l'extension et la stabilisation

- longue période de paix (1500-1635)
  - Les vignobles s'étendent sur les versants des vallées et sur les coteaux des cuestas
  - à Besançon, en 1575, la vigne, s'étale sur tous les versants du méandre du Doubs
- guerre de Dix Ans (1635-1644) : mort de la moitié de la population, beaucoup de vignes abandonnées
- retour de la paix avec l'annexion de la Franche-Comté à la France (1678), et reprise de l'expansion



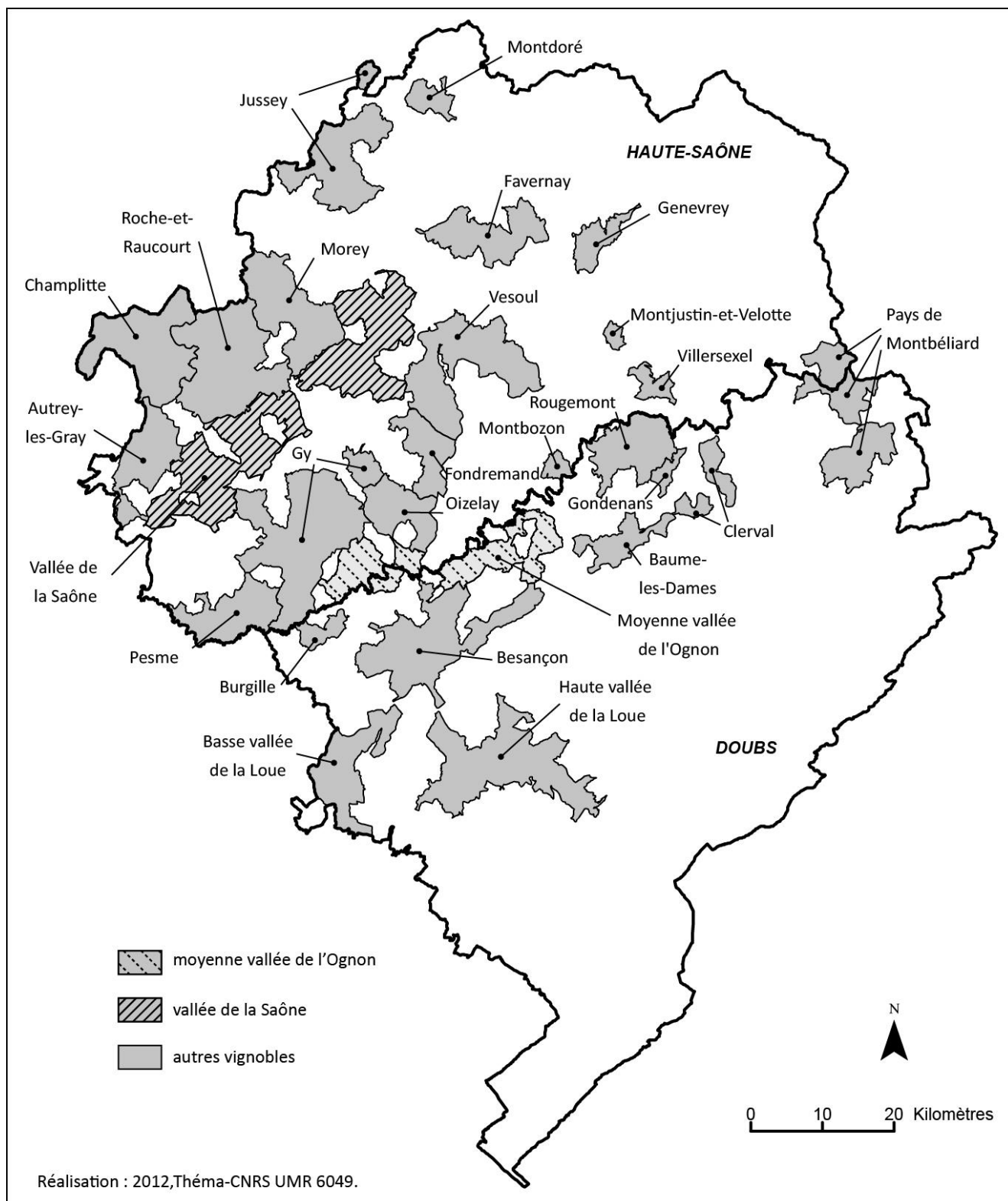


Fig. 5 Les principaux vignobles d'après la carte de Cassini (1760-1765)

D'après la carte de Cassini, vers 1760-1765,

la vigne se situe (fig. 5) :

- dans les vallées du Doubs (1 200 ha), de l'Ognon (2 800 ha), de la Saône (2 200 ha) et ses sous-affluents (2 850 ha), de la Loue (1 900 ha)

- ainsi que sur les des fronts de cuestas, vers Vesoul (1 250 ha), Gy (3 400 ha), Jussey (600 ha).
- La première estimation globale de 1788 donne au total 20 200 ha, 7 400 dans le Doubs, 12 800 en Haute-Saône.

## **1790-1880 : la banalisation et la fragilisation**

### **- La banalisation**

- La vente des biens nationaux se fait au profit de la bourgeoisie et des paysans.
- Suit une fièvre de plantations jusque vers 1810. On atteint alors un maximum (25 900 ha).
- la qualité baisse car on plante des cépages communs, productifs car les petits propriétaires préfèrent la quantité à la qualité

### **- La fragilisation**

- le réseau routier national s'améliore, des canaux sont creusés, le chemin de fer apparaît au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle : le territoire se désenclave
- le marché du vin devient national (vins du Midi)
- le vignoble reste toujours important (20 400 ha en 1875) (fig. 6)
- il est tout de même fragilisé par l'oïdium, la raréfaction de la main-d'œuvre, l'exode agricole
- on passe d'une échelle locale à une échelle nationale, changement dont la société locale n'est pas encore vraiment consciente.

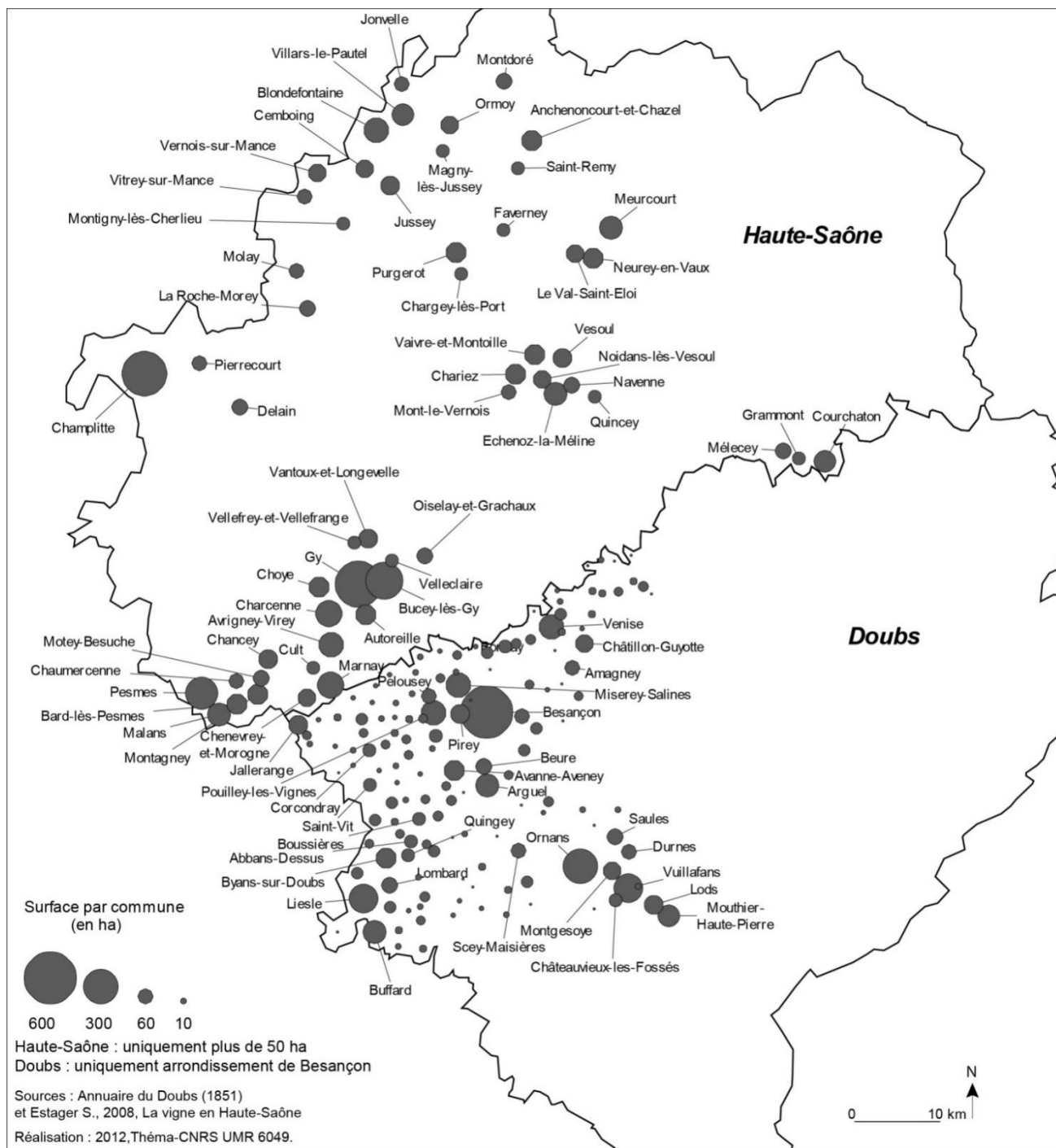


Fig. 6 Les surfaces viticoles par commune vers 1840

## 1880-1970 : la débâcle

### - Le tsunami phylloxérique

- Arrive le phylloxéra, accompagné du mildiou, entre 1880 et 1900, les surfaces s'effondrent (fig. 7)

- la reconstitution, seulement partielle, se fait surtout avec des plants communs très productifs, et non ses plants greffés, pourtant plus qualitatifs
- au début des années 1900, s'installe alors une surproduction générale en France, accrue par l'arrivée des vins d'Algérie
- le vignoble ne peut résister au vin du Midi et de l'Algérie : la plupart des vignes sont abandonnées.
- En 1914, il ne reste que 5 900 ha

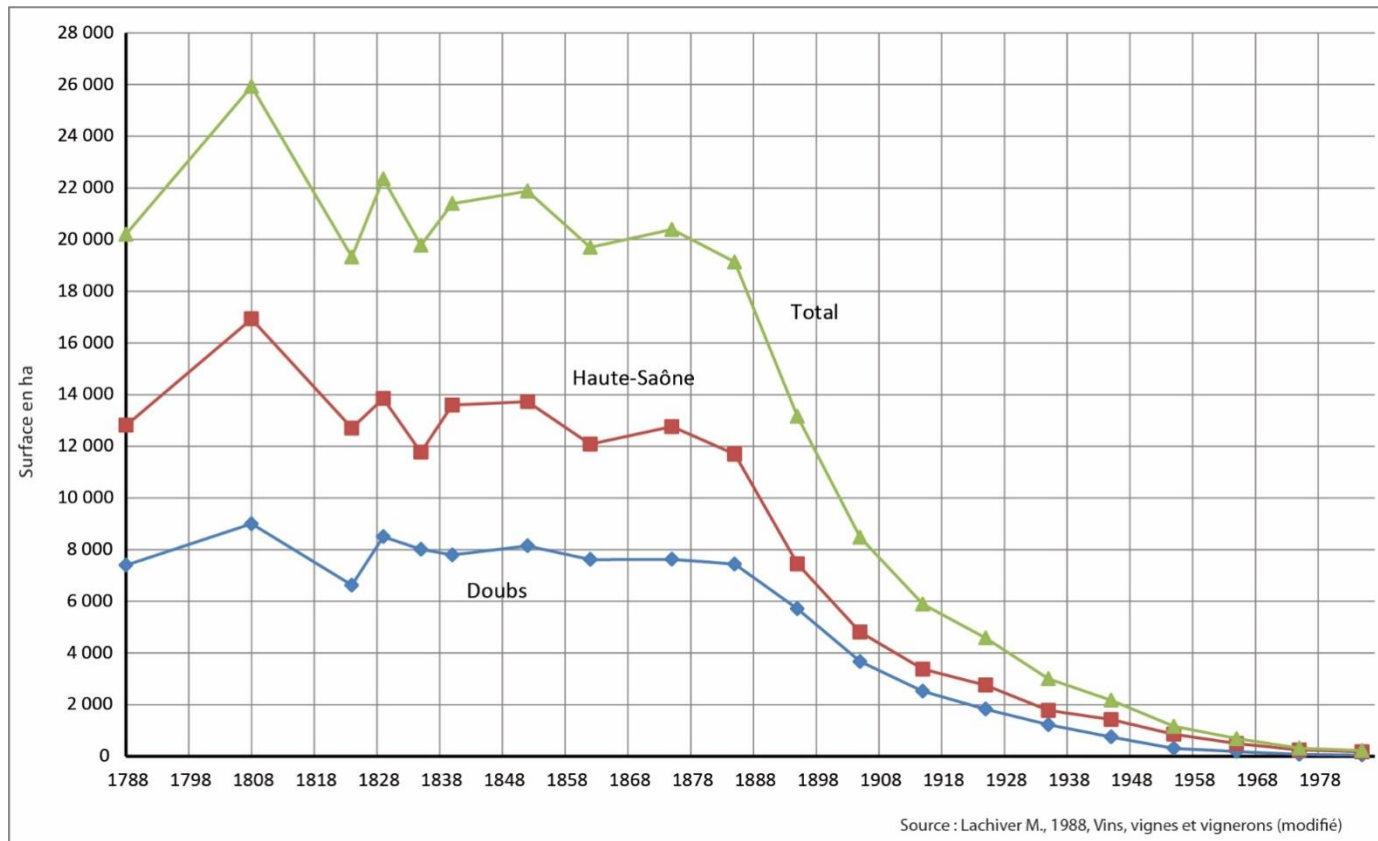


Fig. 7 L'évolution des surfaces viticoles (1788-1987)

## - Les guerres et les crises

- la guerre de 1914-1918 bloque la reconstitution, tue de nombreux vigneron, laisse les vignes en mauvais état
  - 1935 : 3 500 ha, il ne reste plus que des vigneron amateurs
  - 1954 : 700 ha (fig. 8), la friche a remplacé la vigne (fig. 9)
- Tout indique alors que ce vignoble va disparaître

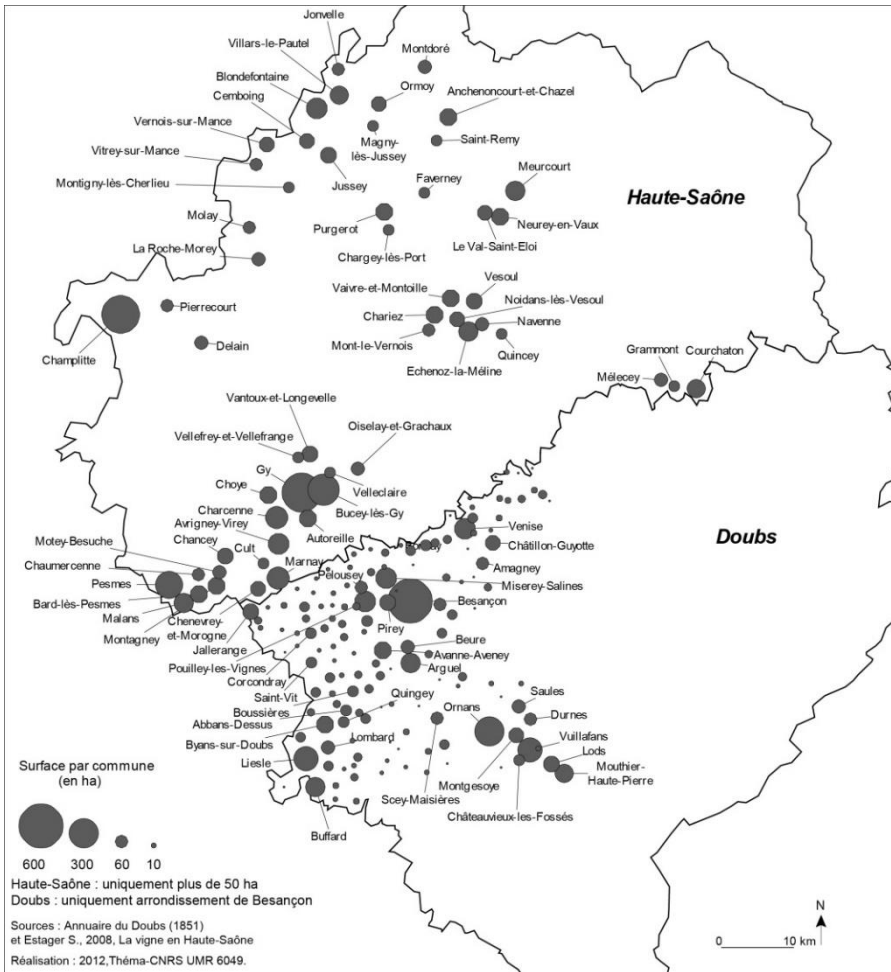


Fig. 8 Les surfaces viticoles en 1840 et en 1954

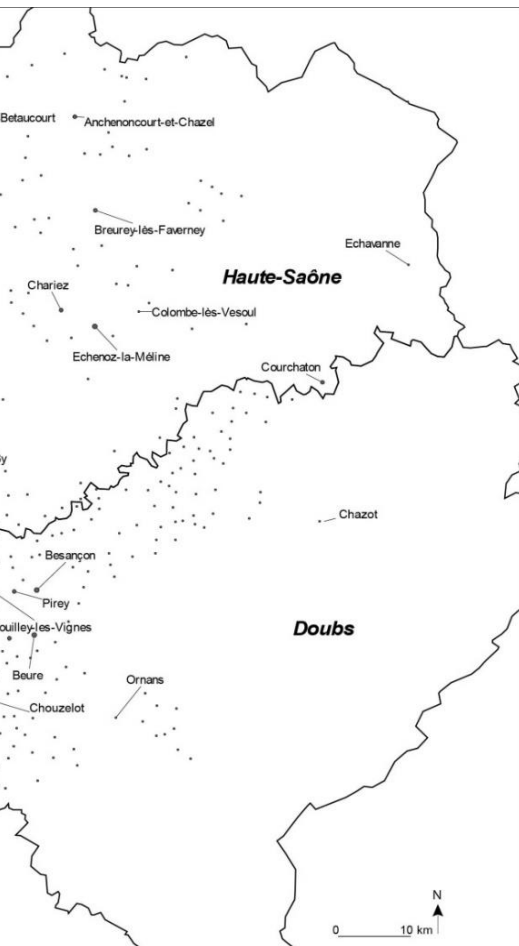




Fig. 9 Vuillafans en 1910 et en 2010

# 1970-2020. Une renaissance inattendue

## - La reconstitution

- En 1971, à Charcenne (70) Henri Guillaume remplace les plants américains « directs », trop productifs, par des cépages de qualité (30 ha)
- En 1975-76, à Champlitte (70), Albert Demard crée une association, le Groupement Viticole Chanitois, qui plante 35 ha
- En 1983, à Vuillafans (25) le maire crée Ruranim, une association qui plante 6,5 ha
- ensuite, sur des initiatives privées, des vignobles de 4 à 6 ha sont créés à Hugier (70), le Moutherot (25), Motey-Besuche (70).

## - Le contexte de la reconstitution

- Méprisée avant 1968, la campagne devient peu à peu un patrimoine naturel, culturel et économique qu'il faut conserver et faire fructifier
- le progrès technique facilite le travail de la vigne et la vinification (le tracteur-enjambeur, œnologie)
- le contexte juridique est encourageant : 1982, création de l'appellation Vins de Pays de Franche-Comté, 2011, IGP-Franche-Comté
- les consommateurs français s'orientent vers des vins plus qualitatifs, plus originaux, plus identitaires, plus « authentiques », c'est-à-dire issus du terroir local.

## Et maintenant ?

### ***Des atouts :***

- une production locale, ce qui est apprécié aujourd'hui
- Une clientèle locale prête à payer un peu plus cher un produit bien identifié

### ***Des problèmes***

- fidéliser la clientèle ancienne
- attirer une clientèle plus jeune
- trouver des successeurs aux vigneronns actuels

# LE NOUVEAU BEAUJOLAIS EST ARRIVE UN VIGNOBLE DE NOUVEAU EN PHASE AVEC SON EPOQUE.



## Joëlle Brouard

*Terroir Manager*<sup>35</sup>

*Chaire UNESCO Culture et Traditions du Vin*

Les vignobles connaissent des hauts et des bas, leurs résiliences dépendent de leurs capacités à correspondre aux goûts d'une époque. Le Beaujolais Nouveau créé à l'initiative des producteurs du Beaujolais a été un vrai succès, puis a connu un effet revers avec un Beaujolais bashing<sup>36</sup> mais aujourd'hui même dans le contexte de la crise sanitaire de la Covid, le Beaujolais connaît un regain d'intérêt. Le beaujolais est aujourd'hui un des vignobles le plus à même à rencontrer les nouvelles attentes des marchés et des nouveaux consommateurs. Nous essayerons donc de comprendre les mutations intervenues en Beaujolais qui ont remis ce vin au goût du jour.

Au travers de l'exemple du Beaujolais nous essayerons de mettre en évidence les leviers sociologiques impactant le nouveau monde du vin et d'appréhender les nouveaux goûts des consommateurs. La « mythologie » du vin fait appel à l'histoire et à la tradition et on a tendance à imaginer que les réputations sont figées et éternelles. Certes il existe des valeurs sûres mais certains vins sont portés aux nues pendant une période et répudiés ensuite. Le succès voire le très grand succès d'un vin peut conduire à un désamour voire à une violente critique.

Lorsqu'on évoque le Beaujolais on peut noter plusieurs réactions selon l'âge et le profil du répondant, il y a ceux qui ont connus l'âge d'or du Beaujolais Nouveau et qui sont restés sur l'image d'un vin au goût de banane et ceux qui redécouvrent le Beaujolais notamment dans la mouvance des vins sans soufre, ceux qui considèrent qu'il n'y a que les crus qui sont dignes d'intérêt, ceux qui attribuent les difficultés du Beaujolais au phénomène du Nouveau... On ne peut nier les crises rencontrées par le Beaujolais et notamment la réduction de la surface du vignoble à partir des années 2000, surtout dans le sud Beaujolais mais si on remet en perspective le vignoble sur des tendances longues on peut

---

<sup>35</sup>L'analyse dans ce papier s'appuie sur l'expérience et les travaux développés par Terroir Manager entre 2016 et 2021 pour Interbeaujolais dans le cadre de la définition de la nouvelle stratégie Beaujolais : Beaujolais Nouvelles Générations. Un grand merci aux élus et aux permanents d'Interbeaujolais pour ce passionnant travail.

<sup>36</sup> On utilise le terme « bashing » qui en anglais signifie : donner une raclée pour qualifier les actions de lynchage médiatique, phénomène qui s'est amplifié avec le développement des médias sociaux.



constater que le vignoble du Beaujolais a aujourd'hui la même taille qu'à l'aube du développement du Nouveau.

|      | Surface du vignoble<br>Du Beaujolais en Ha |
|------|--|
| 1905 | 26 400                                     |
| 1950 | 13 500                                     |
| 2000 | 24 000                                     |
| 2020 | 13 500                                     |

Source : D. Piron Académie du Vin Lyon décembre 2019

## 1 Le Beaujolais Nouveau : chance ou calamité pour le Beaujolais

Non ce n'est pas le marketing qui a inventé le Beaujolais Nouveau mais c'est une très belle réussite marketing rendue possible par une belle orchestration d'actions de communications et commerciales en phase avec l'époque.

Le vin nouveau était une tradition dans toutes les régions viticoles. En 1951, une centaine de journalistes et de personnalités parisiennes reçoivent une invitation très particulière ainsi libellée : « Le Beaujolais 1951 vous convie à son premier rendez-vous parisien, le jeudi 20 décembre à la Questure de l'Assemblée Nationale ». Cette première action de relations publiques marque le début d'une longue histoire d'actions marketing et de communication qui constituent une véritable étude de cas pour tous les marketeurs du vin. Pour aller plus en profondeur, je ne peux que vous conseiller l'ouvrage de Gilbert Garrier : l'étonnante histoire du Beaujolais Nouveau.<sup>37</sup>

On livrait déjà à Paris comme à Lyon du vin de la récolte nouvelle dès la mi-octobre mais dans de très faibles quantités et sans qu'il s'agisse d'une stratégie. L'idée d'intensifier ce volume prend peu à peu corps et émane des bistrotiers parisiens qui commercialisent déjà le muscadet primeur. A partir de 1960, l'intérêt se précise de la part des producteurs et négociants, ainsi que des cafetiers et restaurateurs. En 1966, pour la première fois, les 250 magasins de la Maison Nicolas organisent le lancement du Beaujolais Nouveau et c'est un véritable succès ; mais c'est à partir de 1970 que naît un véritable intérêt.

Si aujourd'hui la sortie du nouveau a lieu de façon rituelle le 3<sup>ème</sup> jeudi du mois de novembre, il n'en a pas toujours été le cas. C'est une succession de décisions réglementaires qui a permis l'aboutissement de cette tradition. C'est à partir de 1951 que l'interdiction de mise en marché avant le 15 décembre est levée pour certains vins d'appellation<sup>38</sup> permettant une commercialisation précoce. Pendant 15 ans, la date du déblocage n'est pas fixe et peut varier de quelques jours selon le millésime<sup>39</sup>. En 1967, la date est fixée le 15 novembre à minuit et en 1985 le 3<sup>ème</sup> jeudi de novembre.

<sup>37</sup>Ouvrage paru chez Larousse en 2002 ;

<sup>38</sup> Les appellations autorisées en 1951 à mettre sur le marché avant le 15 décembre sont : Beaujolais, Côtes du Rhône, Bourgogne blanc, Bourgogne Grand Ordinaire, Bourgogne Aligoté, Macon Blanc, Gaillac, Gaillac premières côtes blanc, Muscadet.

<sup>39</sup> En 1952 : le 3 novembre, en 1953 : le 1 novembre

En 1975 paraît le roman de René Fallet<sup>40</sup> : « Le Beaujolais Nouveau est arrivé », qui connaît un gros succès, succès amplifié à la radio par Pierre Bonte<sup>41</sup> et Stéphane Collaro et à la télévision par Bernard Pivot. Un titre qui sonne comme un slogan publicitaire, repris largement depuis et qui chaque année vient scander les évènements du Beaujolais Nouveau.

Sur le berceau de cette opération de communication se sont penchés des politiques notamment Edgar Faure alors président de l'Assemblée nationale qui a baptisé le Beaujolais Nouveau avec comme parrain Georges Brassens et comme marraine Mireille Mathieu. Ses actions bon enfant mais très bien orchestrées grâce à un réseau d'amitiés et d'influences ont permis de populariser cet évènement revenant chaque novembre. Par la suite, le lancement du Beaujolais Nouveau a été un évènement où les personnalités de l'époque se devaient de participer et comme la Loi Evin n'existait pas encore (Loi Evin : 1991), toutes les dégustations et évènements étaient largement repris par les médias. C'est aussi grâce à l'organisation de nombreuses dégustations, professionnelles mais aussi grand public que le Beaujolais Nouveau a conquis Paris et la France. Chaque année la traditionnelle affiche annonçant l'arrivée du Beaujolais fleurit sur les devantures des cavistes et cafetiers.

Quelques affiches du Beaujolais Nouveau<sup>42</sup>



L'appellation Beaujolais est une des appellations françaises les plus connues à l'étranger notamment grâce au Nouveau. L'internationalisation de sa commercialisation date des années 80, notamment possible grâce au recours systématique au transport aérien pour les destinations lointaines. C'est au départ, les marchés traditionnels de proximité qui ont adopté le Beaujolais Nouveau, la Suisse, la Grande Bretagne, enfin les Usa et le Japon. Le Japon reste encore le premier pays export pour le Beaujolais Nouveau, en raison du décalage horaire, les amateurs nippons peuvent goûter en « primeur » le Beaujolais Nouveau. On peut attribuer ce succès au Japon à cette précocité de dégustation, mais aussi à l'action des négociants pour promouvoir le vin et plus particulièrement à Georges Duboeuf épaulé par le très médiatique chef Paul Bocuse qui associe cuisine japonaise et Beaujolais. Le « french paradox » n'est pas non plus étranger au succès du Beaujolais dans les années 90.

Au travers de ces quelques chiffres<sup>43</sup> ont pu suivre le développement du Beaujolais Nouveau. En 1951 : 2 millions de cols, en 1977 : 30 millions, en 1985 : 66 millions de cols, en 2000 : 60 millions de cols et 21, 5 millions en 2019.

<sup>40</sup> Le thème du roman de René Fallet est l'amitié. Autour de la table du Café du Pauvre se réunissent 4 compères : Camadule, Poulouc, Debedeux et Captain Beaujol qui refondent le monde autour d'un verre.

<sup>41</sup> Pierre Bonte est un journaliste animateur connu à l'époque pour ses émissions mettant en valeur les villages et le terroir, il faisait partie avec Stéphane Collaro de l'équipe de Jacques Martin dans une célèbre émission « Le petit rapporteur » qui a marqué une génération malgré une diffusion relativement courte (1975-1976) par son style et son ton très politiquement incorrect. En revanche, il n'est plus connu par la jeune génération.

<sup>42</sup> Ces affiches sont extraites du dossier de presse d'Interbeaujolais 2020

<sup>43</sup> Ces chiffres sont une compilation de différentes sources, en équivalent bouteilles pour permettre une comparaison dans le temps

## D'un vin à un évènementiel

La sortie du Beaujolais Nouveau est l'occasion d'évènements conviviaux, et c'est le vrai succès du Beaujolais de réunir des amis, des collègues de bureau, des membres d'associations autour d'un verre de Beaujolais et d'un mâchon. Pendant la période de la sortie fleurissent les initiatives de réunions de clubs d'associations et d'évènements festifs<sup>44</sup> Ces valeurs de partage sont vraiment dans l'ADN du Beaujolais, nouveau ou pas.

La sortie du Beaujolais Nouveau est un évènement rituel qui rythme l'activité commerciale du monde du vin. D'abord un évènement pour les cavistes et cafetiers, il a été repris par la grande distribution qui a vu dans cette action, l'occasion d'animer ces têtes de gondoles et ses magasins dans une période un peu creuse avant Noël. Mais le rythme promotionnel dans la grande distribution s'est accéléré et la mise en avant des produits de Noël se fait de plus en plus tôt. En 2020, les jouets et les chocolats sont mis en rayon dès le début novembre condamnant donc le Beaujolais à une mise en avant de plus en plus courte : en général le 3<sup>ème</sup> jeudi de novembre et le weekend suivant. La sortie du Nouveau est aussi l'occasion de présenter l'offre complète des vins du Beaujolais. Ces dernières années de nombreux évènementiels se sont multipliés autour du vin notamment en mettant en avant lors d'une journée un cépage (type Chardonnay day), d'une appellation (Sherry), ou d'une fête nationale du vin mais aucune de ces initiatives n'arrivent à avoir la visibilité du Beaujolais Nouveau. Le Beaujolais Nouveau contribue à la notoriété des Beaujolais ; comme on peut le voir sur l'analyse Google Trends la notoriété internationale du Beaujolais bondit en novembre en même temps que celle du Beaujolais Nouveau.



## Le Beaujolais Nouveau : un symbole

Le succès du Beaujolais Nouveau à la fin des années 90 est incontestable. Il entraîne un phénomène de rente. Grisé par la réussite, le Beaujolais Nouveau n'a peut-être pas toujours été à la hauteur de la qualité attendue. Il devient le symbole d'un vin facile et fait l'objet de nombreuses critiques et caricatures qui dépassent largement l'univers du vin. Au travers de quelques caricatures on peut

<sup>44</sup> C'est notamment un évènement très fêté par les expatriés français.

mesurer l'étendue de l'évocation et des critiques : son fameux goût de banane ou de mûres, sa référence à l'actualité du moment, son symbole de renouveau ...

*Petite compilation de dessins humoristiques*



Il est intéressant de noter que le Beaujolais est devenu un symbole du renouveau que l'on utilise analogiquement pour montrer une capacité de résilience. Je prendrais pour l'illustrer une partie du texte du chanson de rap français de 2017 de Chic Jok'air.

Yeah, yeah, yeah, yeah, yeah, yeah, yeah  
 J'renais chaque année comme le Beaujolais  
 J'porte ma croix et ma couronne de barbelés  
 Yeah, j'vise plus haut que les sommets  
 Yeah, j'connais pas de limites  
 J'renais chaque année comme le Beaujolais  
 J'brille aux yeux d'ces négros comme le soleil

## 2. Comprendre son époque

On a tendance à rythmer l'histoire du vin en termes de crises, à commencer par la crise du phylloxéra. Si on ne tient pas compte des évolutions sociologiques, techniques, et culturelles on ne comprend pas les différentes phases de développement du vin. A partir des années 90, on a vu se multiplier de

nombreux rapports<sup>45</sup> souvent commandés par l'Etat essayant d'expliquer la crise des vins français. Ces rapports ont attribué ces crises à une non-adaptation de l'offre française aux marchés du vin notamment face à l'arrivée des vins du Nouveau Monde. Intuitivement ces nouveaux opérateurs ont mieux compris les nouvelles générations de consommateurs et notamment la montée d'une consommation des femmes et de consommateurs novices.

Nous allons essayer de comprendre ces grandes mutations sur deux périodes : 1990-2012, et 2012 à nos jours. Comme marqueur temporel, j'ai pris la date de 2012 qui correspond au retrait de Robert Parker de la vie médiatique du vin<sup>46</sup>, mais bien évidemment les ruptures ne sont pas aussi brutales.

### Le contexte de consommation

|                                 |  | 1990- 2012                          | 2012...                                   |
|---------------------------------|--|-------------------------------------|---|
| <b>Contexte de consommation</b> |  | <b>Baisse de la consommation</b>    | <b>Déconsommation</b>                     |
|                                 |  | Conquête de nouveaux marchés        | Evolution de l'univers concurrentiel      |
|                                 |  | Evolution des modes de consommation | Evolution de l'appréciation de la qualité |

La consommation par habitant en France n'a cessé de diminuer depuis l'après-guerre ; passant de 130 litres en 1960, à 100 litres en 1975, 71 litres en 2000 et 40 litres en 2018. Forte heureusement la baisse de la consommation sur le marché national a été compensée par une augmentation sur de nouveaux marchés fournissant des débouchés à l'industrie viticole française. L'Europe dans un premier temps, puis les Usa, et enfin la Chine ont permis une compensation en revanche aujourd'hui, il ne reste plus beaucoup de nouveaux territoires à conquérir, les perspectives de développement en Afrique et dans le sud-est asiatique restent limitées. De plus, la concurrence avec les producteurs du Nouveau Monde intensifie cette compétition. Les modes de consommation ont été modifiés au cours des années 90, en passant d'une consommation quotidienne à une consommation occasionnelle mais aussi grâce au développement du vin à l'apéritif, la vente de vin au verre, le développement de nouveaux vins comme le rosé ....

Si on a constaté et déploré la baisse de la consommation, on doit aujourd'hui faire face à un phénomène de déconsommation c'est-à-dire une volonté manifestée et organisée de moins consommer. Ce phénomène ne touche évidemment pas que le vin, on peut noter le développement des magasins de secondes mains, l'apparition de mouvement de décroissance... Dans le vin, des actions initiées par les pouvoirs publics (campagne de sensibilisation), mais aussi l'attitude du consommateur comme le « dry january<sup>47</sup> » prônant la non-consommation de vins pendant un mois, le « sober mouvement » valorisant la non-consommation d'alcool lors de fêtes ou réunions ou traditionnellement il était de bon ton de partager un verre (pot en entreprises, sorties entre collègues ou amis) amplifient la tendance naturelle à la baisse de consommation de vins. Dans le même temps l'univers concurrentiel du vin s'élargit, la compétition se fait entre les différents vins mais aussi la bière qui connaît une forte croissance ces dernières années, les boissons sans l'alcool, les cocktails et les nouvelles boissons (boissons au thé ou fermentées).

<sup>45</sup>Entre autres on peut citer les rapports Booz, Allen & Hamilton (1993), Berthomeau (2001)

<sup>46</sup> C'est en 2012 que Robert Parker annonce la vente de son titre « wine advocate » à un groupe de presse singapourien racheté en 2019 par le guide Michelin.

<sup>47</sup>Originaire de Grande Bretagne dans le début des années 2000, c'est à partir de 2014 que ce phénomène prend de l'ampleur, en France elle fait l'objet en 2020 d'une plus large diffusion.

## Les modèles de référence

Le modèle rêvé aujourd'hui est le modèle de la Bourgogne, basé sur une exaltation de la notion de terroir avec la mise en avant de lieux dits, de parcelles parfaitement identifiés, si possible en mono cépages avec une hiérarchisation forte. De nombreuses appellations voudraient prendre la Bourgogne comme modèle, même des appellations historiquement basées sur d'autres notions comme l'a fait récemment l'Allemagne en introduisant une pyramide hiérarchisant ses appellations sur le modèle bourguignon. Auparavant le modèle de référence était Bordeaux et sa notion de châteaux avec des vins d'assemblages, un élevage, et une référence à un imaginaire aristocratique mettant en avant le blason, le château ou lieux patrimoniaux. Dans les années 2000, un autre modèle a été jugé gagnant et a été développé majoritairement par le nouveau monde (mais pas que) avec la mise en avant du cépage, du winemaker. Depuis quelques années, une nouvelle référence a vu le jour : le modèle néo-terroir. Le terroir demeure une valeur forte et exprime une volonté d'enracinement mais le vigneron devient un élément central du discours ; on « boit du vigneron » avant de boire du terroir. La mise en avant du terroir, des parcelles, de ces petits lieux découverts par le vigneron ne sont plus des terroirs bénis des dieux mais le choix réfléchit d'une démarche, d'une épopée d'un vigneron. On peut retracer dans le schéma ci-dessous ces grandes étapes sachant que ces modèles peuvent co-exister mais que leur période de prédilection correspondre plutôt à une époque.

|   | Modèle aristocratique                               | Modèle Terroir                                 | Modèle technologique   | Modèle néo-terroir                          |
|---|---|--|--|---|
| <b>Période phare</b>                    | Les années 20                                       | A partir du développement des AOC<br>Années 60 | A partir des années 90<br>Le développement des vins du nouveau monde | A partir des années 2000                    |
| <b>Les axes de positionnement</b>       | Le vin de marque                                    | Terroir territoire                             | Le cépage  | L'endroit de nature                         |
| <b>Les personnages d'identification</b> | Le propriétaire souvent un aristocrate propriétaire | Le propriétaire terrien                        | Le winemaker<br>Celui qui fait le vin                                | Le vigneron<br>Celui qui travaille la vigne |
| <b>Les mises en avant</b>               | Les blasons<br>Les armoiries                        | L'appellation (label)                          | Packaging moderne<br>La technologie                                  | L'éthique<br>La passion                     |

L'idée prédominante dans les années 90 était qu'il fallait éduquer le consommateur pour le faire aimer et consommer le vin. Il y avait des sachants : les producteurs et les prescripteurs qui eux connaissaient le vin et qui allaient au mieux expliquer ou encore mieux dicter les vins à consommer. C'est le règne des prescripteurs journalistes qui notent, évaluent les bons vins. Le discours sur le vin devient technique ; on parle géologie, vinification. Le consommateur se doit de fournir un effort pour mieux connaître le vin, de gré ou de force il doit rentrer dans l'univers du vin. Le message simplificateur du cépage est une première brèche. Le consommateur veut une consommation plus hédoniste, il choisit donc des vins faciles à appréhender ou alors il passe à d'autres boissons. Le succès du rosé est là pour témoigner de la revanche du consommateur en plébiscitant un vin qui reste encore aujourd'hui considéré par certains professionnels comme un sous vin<sup>48</sup>. Pendant cette période, on essaye d'objectiver la qualité et la notion de typicité devient une préoccupation des vignobles.

A partir de 2009, date de la réforme des AOP, de nouvelles catégories viennent bousculées les hiérarchies bien établies, notamment les Vins de France valorisés, les nouveaux labels environnementaux, les nouveaux types de vins (nature). L'appellation n'est plus une martingale

<sup>48</sup>Pour en savoir plus sur le développement du rosé vous pouvez vous référer à l'article : Vins rosés : avènement d'un goût pour un style de vins ou un style de vie dans les actes 2018 : « goûts et couleurs » des rencontres Pontus de Tyard.

garantissant le succès d'un vin. Le consommateur fait appel à d'autres sources d'informations et de prescriptions ; il fait confiance à son caviste qui lui recommande des vigneron inconnus et des vins découvertes, à des amis ou des pairs via des outils digitaux. La communication verticale devient horizontale ; je peux choisir et accepter de payer cher un vin pas nécessairement adoubé par la critique viticole, les labels voir même de choisir un vin considéré par certains comme déviants. Le choix d'un vin peut se faire sur des critères émotionnels : l'adhésion à l'éthique ou à la passion d'un vigneron.

|                     | 1990- 2012   | 2012...  |
|---------------------|--|--|
| <b>Place du vin</b> | <b>Faire rentrer le consommateur dans l'univers du vin</b> | <b>Faire rentrer le vin dans l'univers du consommateur</b> |
|                     | - Ambiance de production                                   | - Ambiance de consommation                                 |
|                     | - Approche verticale                                       | - Approche horizontale                                     |
|                     | - Critères objectivables                                   | - Dimensions émotionnelles                                 |

Si auparavant les facteurs clés de succès d'un vin ou d'une appellation était *la conformité* à des normes définies par la production (importance du respect d'un cahier des charges), maintenant *la singularité* devient un atout. Cette singularité peut s'exprimer de différentes façons : en sortant d'une appellation et en utilisant des cépages, des techniques, des usages différents. Le vin doit être incarné, il est d'abord le vin d'un vigneron. La personnalité du vigneron devient un élément du vin. Le caviste actuel présente le vin mais aussi le vigneron qui l'a produit. La grande distribution aussi s'est adaptée et met en avant les vigneron, on peut très nettement constater l'évolution de leur catalogue de foires aux vins. Bordeaux est une appellation qui souffre actuellement et qui a du mal à s'adapter à cette nouvelle époque, car son image et son imaginaire ne sont pas tirés par la mise en avant du vigneron.

### 3. Le beaujolais dans son époque

#### Un style de vin en phase avec le goût du marché : une appétence pour le fruité

Les consommateurs aujourd'hui sont à la recherche de vins fruités, légers, digestes, après avoir privilégiés les vins riches, concentrés, tanniques, boisés. On constate un vrai changement dans les critères d'évaluation des vins, par exemple le boisé qui était un critère objectivé de qualité des vins est presque devenu un défaut. C'est un peu la fin de la « parkérisation » On est loin de l'argument de 200 % de fûts neufs que mettait en avant certains châteaux !

La recherche de fruité favorise certains cépages et le gamay offre une palette de fruité apte à intéresser les consommateurs. Le site wine-searcher, qui est le plus grand moteur de recherche au monde permettant de trouver un vin disponible chez un caviste ou producteur, classe les vins selon différents critères de style : pour le rouge, 4 catégories : léger et parfumé, savoureux et classique, structuré, et riche et intense. Le beaujolais rentre pour eux dans la catégorie léger et parfumé et partage cette classification entre autres avec le pinot noir, le Chinon, le dolcetto. Il est même considéré comme le style de référence pour cette catégorie. La gamme possible de fruités du gamay n'est pas monolithique, les expressions du gamay sont variées selon les méthodes de vinifications et le terroir d'origine. Le terme fruité est un terme qui s'est largement développé dans les commentaires de dégustation comme de mots tels que fraîcheur, minéralité, buvabilité<sup>49</sup>...

<sup>49</sup>Le terme buvabilité est le terme utilisé pour traduire le concept anglo-saxon de drinkability.

Il est intéressant de noter aussi l'évolution du vocabulaire utilisé pour parler des vins fruités. On a le terme vin de soif ; très clairement on revient à une valorisation du vin boisson. De nombreux établissements : cavistes, bar à vins en France ou à l'étranger ont introduit dans leur enseigne le mot soif. On parle aussi familièrement de vin « glou glou » qui très clairement indique la fonctionnalité du vin. On peut noter aussi la parution d'un guide : « glou guide ». Le segment des vins de soif se structure et se segmente permettant une bonne valorisation des vins, ils deviennent même le passage obligé de la gamme d'un producteur.

## **Le vin nature : une tendance forte**

Cette demande pour des vins fruités s'accompagne du développement d'un nouveau style de vin : les vins naturels<sup>50</sup>. Dans le Beaujolais, de nombreux vigneron s'engouffrent sur ce créneau des vins dits naturels, légitimés par une existence historique de vigneron précurseurs dans la mouvance de Jules Chauvet<sup>51</sup>. De nombreux vigneron traditionnels et historiques comme Lapierre, Foillard et de jeunes vigneron en Beaujolais ont développés des gammes de Beaujolais naturels, cette « nouveauté » a intéressé de nombreux importateurs, cavistes, journalistes, sommeliers refocalisant l'attention sur les vins du Beaujolais.

Conforté par un imaginaire préexistant d'étiquettes joyeuses du Beaujolais Nouveau, illustrant des fleurs, des oiseaux ; les étiquettes de vins du Beaujolais sont un train de connaître une mutation avec des noms de cuvées utilisant des jeux de mots ou interpellatives célébrant le bien boire, la convivialité et l'esprit rebelle et des illustrations graphiques colorées et disruptives. Ce nouvel esthétisme colle à la demande des consommateurs et des cavistes, bars à vins. Ce renouveau lexical et esthétique colle à une nouvelle époque et à une nouvelle demande.

## **Un Adn en conformité avec les attentes des consommateurs : la convivialité et le partage**

Le vin est par essence un produit de convivialité que l'on partage et qui célèbre un moment. Tous les vins et les appellations se réclament des valeurs de convivialité, cependant les formes de convivialité sont différentes selon les pays, les occasions, les types de vins consommés. Le partage d'une flûte de Champagne, d'un thé à la menthe, d'un grand vin de Bordeaux ou de Bourgogne, d'un verre de rosé au bord de la piscine sont des instants de convivialité au mode d'expression et de vécu différents. Après avoir magnifié l'individualisme à table avec un service à l'assiette différent pour chaque convive, un service de vin au verre, une nouvelle tendance se dégage : le partage de la table, des mêmes vins et des mêmes plats. Le format de la table d'hôte devient tendance, la grande tablée ou les convives s'asseyent sans se connaître nécessairement côte à côte, devient un passage obligé dans les établissements tendances. Le partage redevient une valeur forte de nos sociétés à table ou dans la vie. Le Beaujolais dans cet univers de convivialité a une légitimité forte, c'est le vin des copains (voir le roman de René Fallet), de la générosité qu'on n'hésite pas à largement servir et partager, d'une grande accessibilité prix et produit.

---

<sup>50</sup> Nous utiliserons le terme générique de vins naturels pour qualifier ce nouveau segment de vins sans soufre, sans intrants, sans en tenir compte de la définition réglementaire de ces vins

<sup>51</sup> Jules Chauvet est un négociant éleveur de la Chapelle de Guinchay (1907-1989) qui s'est intéressé à la dégustation d'un point de vue scientifique, fêru de chimie il a essayé de comprendre la vinification. Il est aujourd'hui considéré comme le père des vins naturels.



## Un rapport qualité prix plaisir

Le, les Beaujolais offrent actuellement un des meilleurs rapport qualité-prix-plaisir du marché. C'est une affirmation très largement diffusée dans l'esprit des amateurs et des professionnels et de nombreux articles de presse mettent en avant cet état de fait. Les données 2020<sup>52</sup> des panels montrent la compétitivité du Beaujolais mais aussi l'écrasement tarifaire des différentes appellations du Beaujolais entre ces différentes appellations. L'enjeu est de mieux valoriser les vins et notamment les crus pour permettre une valorisation à la hauteur de la qualité et des enjeux économiques du vignoble.

*Le prix moyen des appellations en grande distribution française en 2020*

| Appellations            | Prix moyen 2020<br>GD bouteille 75 CL<br>Euros |
|-------------------------|--|
| Bordeaux                | 5,93   |
| Bourgogne               | 9,30   |
| <b>Beaujolais</b>       | <b>5,62</b>                                    |
| Val de Loire            | 5,46   |
| Rhône                   | 4,41   |
| Languedoc<br>Roussillon | 4,60   |
| Sud-Ouest               | 3,8  |
| Corse                   | 6,06   |
| Provence                | 6,84   |
| Alsace                  | 6,55   |
| Toutes les AOP          | 5,28   |

| Appellation du<br>Beaujolais   | Prix moyen 2020<br>GD bouteille 75cl<br>En euros |
|--------------------------------|--|
| Tous les Beaujolais            | 5,62   |
| Beaujolais<br>Nouveau          | 4,35   |
| Beaujolais Villages<br>Nouveau | 4,87   |
| Morgon                         | 6,90   |
| Brouilly                       | 6,50   |
| Toutes les AOP                 | 5,28   |

## L'esprit rebelle d'un territoire

Dans le domaine de la gastronomie, les grands chefs en toque blanche se sont vus challengés par de nouveaux cuisiniers : « les chefs tatoués » avec bandanas ou casquettes qui ont proposés une nouvelle lecture de la cuisine, en proposant des plats décalés comme des burgers, ou un service moins ampoulé. Un esprit de rébellion contre les institutions a soufflé, bouleversant les hiérarchies, s'affranchissant des codes, refusant les distinctions traditionnelles. Les nouveaux chefs tendances affichent une décontraction qui plait aux clients. Le vin n'échappe pas à cette envie de gentille rébellion, être différent, affirmer sa personnalité, refuser les codes imposés. Et les consommateurs et clients aiment cela.

Les vigneron du Beaujolais notamment sur les 15 dernières années ont subi les attaques et les moqueries des médias, des clients et des autres vignobles, raillant leurs vins. On peut mentionner l'attaque très virulente de Lyon Mag en juillet 2002 qualifiant le Beaujolais de « vin de merde » qui a profondément marquée et blessée une génération de producteurs du Beaujolais. Un esprit de résistance est né : prouver la qualité des vins du Beaujolais et ne pas nécessairement profité des

<sup>52</sup>Les prix sont extraits et compilés de l'étude de France Agrimer : Ventes et achats de vins tranquilles bilan 2020 publiée en juin 2021

sirènes de la Bourgogne en produisant du Crémant de Bourgogne ou des Côteaux Bourguignons. Se réclamer du Beaujolais devient une nouvelle fierté. Le Beaujolais est un territoire fortement identitaire encore bercé par des traditions comme celle des conscripts qui valorisent l'appartenance à une communauté, le partage et l'esprit de fête et de... contradiction.

## Une nouvelle modernité : du bistrot à la beaujonomie.

Le beaujolais est fortement associé aux bistrots, à son imaginaire esthétique avec ses nappes à carreaux, sa décoration, la bonhomie du patron. Cet esprit bistrot traditionnel a été enrichi et réinventé dans le concept de bistronomie.

Le terme « bistronomie » est apparu en 2004, sous la plume de Sébastien Demorand, dans le *Guide Fooding*<sup>53</sup>. Depuis, ce phénomène s'est étendu hors de frontières de la France, notamment en Grande Bretagne (avec l'essor des *gastropubs*) ou aux USA (avec les *communal tables*). La table et les rituels de table jouent un rôle central dans ces nouvelles formes de convivialité, tant par les plats proposés (plats à partager, tapas, cocottes...) que par le service du vin (au verre, en découverte ou en bouteille ou en magnum), la décoration (souvent du type brocante chic), la mise en avant des propositions (via des ardoises), les grandes tables, ou la cuisine ouverte.

Dans le modèle proposé par la bistronomie, le vin occupe une place importante. L'offre de vins proposée répond plus souvent aux goûts ou à l'éthique du patron qu'à une construction traditionnelle de carte des vins. Si « la cuvée du patron » a disparu, on est généralement dans des choix de vins très personnels du patron ou du chef, qui invite les convives à participer à ses coups de cœur. Comme pour la cuisine, les choix sont censés incarner des valeurs et deviennent des marqueurs de l'identité de l'établissement. Le client-convive, lui aussi, est mis à contribution dans la création de ces ambiances de convivialité<sup>54</sup>.

Le Beaujolais s'inscrit complètement dans cet esprit bistronomique et la création d'un événementiel et d'un mot : la « beaujonomie » traduit complètement l'adhésion du Beaujolais aux nouvelles valeurs. Dans le cadre de la nouvelle stratégie d'Interbeaujolais développée depuis 2018, le Beaujolais entend capter ce positionnement légitime sur l'univers de la bistronomie.



<sup>53</sup><https://lefooding.com/fr/les-actualites/bistronnary> [consulté le 28 mars 2019]

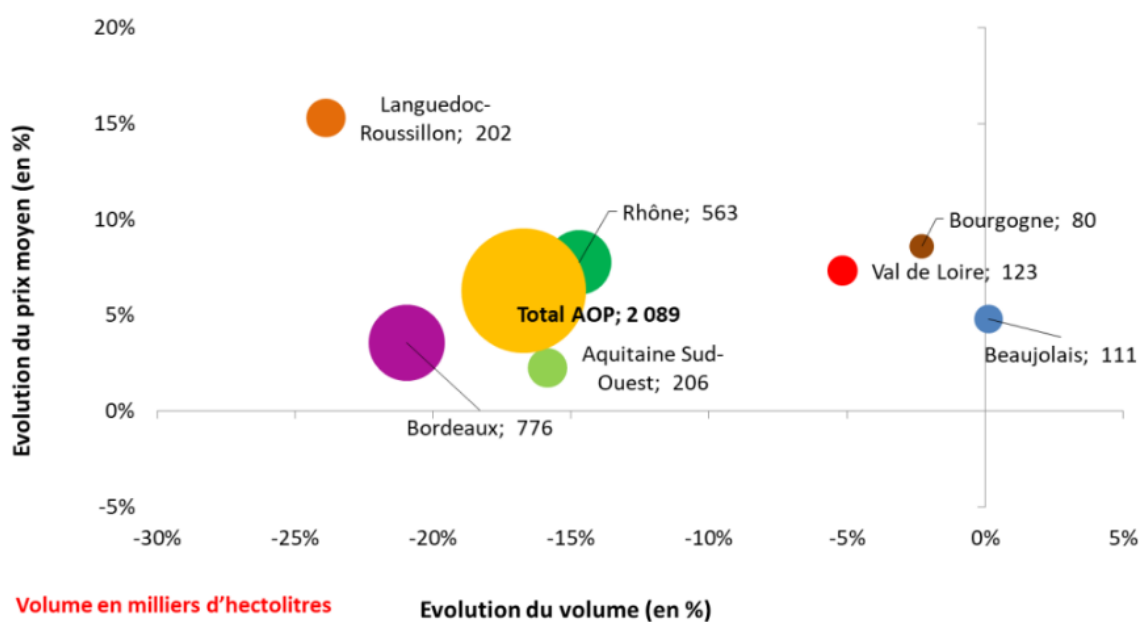
<sup>54</sup>Mihaela Bonescu ; Joelle Brouard, (mars 2020) ; « Convivialité et œno-bistronomie : pratiques et usages, entre identité et altérité » ; Collectif : Vin et altérité. Le vin à l'épreuve des sciences humaines. Presse Universitaire de Reims

## 4- Les indicateurs du renouveau du Beaujolais

### Les indicateurs économiques

Bien évidemment les indicateurs économiques sont de bons révélateurs de la dynamique d'un vignoble, comme le prix moyen des vins, le prix des vignes, la santé des entreprises. Malgré un contexte difficile lié à la crise de la Covid, le Beaujolais montre une trajectoire dynamique très intéressante ; le Beaujolais est l'appellation qui a connu entre 2015 et 2020, la résilience la plus forte, avec une légère progression alors que la majorité des appellations connaissent une forte décroissance. Une hirondelle ne fait pas le printemps mais très nettement les indicateurs tendanciels sont favorables au Beaujolais. Comme on peut le constater dans la figure ci-dessous<sup>55</sup>, dans un contexte difficile de décroissance des ventes d'AOP, en grande distribution, le Beaujolais est l'appellation qui tire le mieux son épingle du jeu et arrive à stabiliser ses volumes entre 2015 et 2019.

Évolution des ventes d'AOP rouges en GD  
2020 vs moyenne 2015/19



(Source Symphony IRI – élaboration FranceAgriMer)

### La réputation et l'image

Les médias développent en 2021, une image très positive du Beaujolais mettant en avant l'esprit de renouveau du vignoble et de nombreux articles fleurissent tant dans la presse professionnelle que grand public pour souligner le retour en grâce du Beaujolais. Sur plus de 1000 articles de presse parus en 2020 seuls une dizaine développait une critique sur le Beaujolais<sup>56</sup>. Le Beaujolais redevient une marque forte ; face au beaujolais bashing de nombreux opérateurs avaient gommé la mise en avant du mot Beaujolais, aujourd'hui il est fièrement revendiqué. Le stand professionnel

<sup>55</sup> Cette figure est issue du dossier France Agrimer : Ventes et achats de vins tranquilles bilan 2020 publiée en juin 2021

<sup>56</sup> Source : analyse revue de presse Interbeaujolais 2021.

d'Interbeaujolais depuis 2018 reprend les codes du Beaujolais, cette identification si légitime à l'esprit bistrot est un marqueur fort de l'identité de nouveau acceptée du Beaujolais.



## La dynamique entrepreneuriale

Le vignoble du Beaujolais redevient attractif et attire des investisseurs. Certes, le foncier est très attractif et permet notamment l'installation de jeunes vignerons mais des transactions de domaines importants se sont réalisées ces dernières années.

Le prix moyen d'une vigne en France s'établit à 54 000€ avec de fortes disparités entre les régions à l'intérieur d'une même appellation. Les vignes classées en AOP se valorisent en moyenne 148 100€ par hectare alors que celles hors AOP s'échangent autour de 14 400€ par hectare. Le Beaujolais est représentatif de la situation française, les vignes pentues de Chiroubles difficiles à exploiter sont moins valorisées que celles de Moulin à Vent.

### *Le prix du foncier en Beaujolais*

| Appellations                | Prix à l'hectare en 2019<br>En euros |
|-----------------------------|--------------------------------------|
| Beaujolais                  | 12 000                               |
| Beaujolais villages         | 9 000                                |
| Brouilly                    | 61 000                               |
| Chénas                      | 35 000                               |
| Chiroubles                  | 38 000                               |
| Côtes de Brouilly           | 65 000                               |
| Fleurie                     | 87 000                               |
| Juliéas                     | 40 000                               |
| Morgon                      | 65 000                               |
| Moulin à Vent               | 100 000                              |
| Régnié                      | 20 000                               |
| Saint Amour                 | 100 000                              |
| Bourgogne régional<br>Rouge | 32 000                               |
| Macon Blanc                 | 70 000                               |
| Saint Véran                 | 135 000                              |

Prix des terres Vignes 2019 source Safer

L'enjeu pour tous les vignobles est la transmission, transmission dans le cadre familial d'abord. Dans les années 2000, la situation économique du Beaujolais n'a pas incité à la reprise et de nombreuses vignes plutôt que des domaines ont changé de mains. Il y a eu aussi de l'arrachage. Les premiers investisseurs sont les bourguignons. Dès 1996, la maison Jadot rachète le Château des Jacques, Boisset la société Mommessin puis le château de Pierreux en 2001, la Maison Latour : Fessy en 2008. Des néo-vignerons investissent le vignoble c'est le cas du château de Moulin à vent en 2008 suivi de bien d'autres mais c'est le rachat du Château de la Chaize en 2017 qui marque un changement d'attitude vis-à-vis de l'investissement en Beaujolais. Cette magnifique propriété tant par le bâti que par le potentiel viticole racheté par Christophe Gruy, patron du groupe lyonnais Maïa, qui manifeste une ambition forte pour son domaine est le symbole du regain d'intérêt pour des investissements en Beaujolais. La vente du Château des Ravatys appartenant à l'Institut Pasteur en janvier 2021 à un autre chef d'entreprise lyonnais : le groupe Lavorel ; la reprise par le lyonnais Jean Loup Rogé du château de Poncié appartenant depuis 2008 à la maison Bouchard du groupe champenois Henriot, viennent confirmer la dynamique entrepreneuriale et le nouvel intérêt pour le Beaujolais. Des vigneronnes d'autres régions, s'intéressent aussi au Beaujolais ; du Rhône : Chapoutier ou Graillet, de Bourgogne : Liger Bélair, mais aussi de nombreux jeunes vigneronnes qui sur des surfaces limitées (souvent moins de 5 hectares) viennent tenter leur chance.

Certes, il doit y avoir un renouvellement générationnel, mais cette arrivée de nouveaux vigneronnes en Beaujolais traduit le nouvel élan de cette appellation. Le prix attractif du foncier, l'intérêt des marchés pour les vins du Beaujolais, les potentialités d'expressions du gamay, l'adéquation des valeurs du Beaujolais avec les aspirations des nouveaux consommateurs, tous ces éléments concourent à valider le retour du Beaujolais dans la planète des grands vins.

Le Beaujolais fournit une formidable étude de cas de la grandeur mais aussi de la décadence d'un vignoble, de la capacité des hommes à réagir à s'adapter à de nouvelles conditions de marché. Ce n'est pas en changeant qu'un vignoble est capable de renaître, mais en se renouvelant tout en restant dans ce qui fait son identité et son Adn. Le Beaujolais par ses valeurs de partage et de convivialité est en complète congruence avec les nouvelles attentes des consommateurs de vins tant en France qu'à l'étranger.

« Le renouveau a toujours été d'abord un retour aux sources »  
Romain Gary

# LE VIGNOBLE DU COUCHOIS : "ET SI L'HISTOIRE PARLAIT DE SON RENOUVEAU"



## Florian Mourey :

*Doctorant UMR 6298 ARTEHIS.*



## Jean Pierre Garcia :

*Professeur à l'Université de Bourgogne, UMR 6298 ARTEHIS*

Le vignoble du Couchois en Bourgogne rejoint aujourd'hui les vignobles en renaissance et il fait partie des « nouveaux petits vignobles de Bourgogne », tels qu'ils ont été récemment définis en France et en Europe<sup>57</sup>. Nous traiterons donc dans cette contribution des caractères actuels de ce vignoble du Couchois, vignoble de marges<sup>58</sup>, puis nous essaierons de montrer en quoi son histoire permet d'établir un certain nombre d'ancrages historiques pour son identification à venir, fondés sur ses différentes appartenances et sur les différents acteurs de la vigne et du vin qui l'entourent.

## Les caractères du Couchois actuel

Ce vignoble, en appellation régionale Bourgogne, se situe aux confins d'autres vignobles d'appellations : au sud de la Côte-de-Beaune et au nord-ouest de la Côte chalonaise. L'appellation Bourgogne du vignoble Couchois est réservée aux vignes et vins de la rive gauche de la Dheune et s'étend sur 6 communes : Couches, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Sernin-du-plain, Dracy-Lès-Couches, Saint-Jean-de-Trézy et Saint-Pierre-de-Varennes (figure 1). Sur une surface de 250

<sup>57</sup>Chapuis (Robert), 2016, « *La renaissance d'anciens vignobles français disparus* », Paris, L'Harmattan éd., 295 p. Garcia (Jean-Pierre), 2017, Des « petits » vignobles en émergence en Bourgogne : éléments d'une dynamique en cours, in Le Bras (Stéphane) (dir.), 2017, *Les petits vignobles*, Presses universitaires de Rennes, Presses universitaires François-Rabelais de Tours, pp.141-155. Jalabert (Laurent), Le Bras (Stéphane) (dir.), 2019, « *Être petit dans l'univers vitivinicole. Etudes et échelles d'un atout* », CAIRN éditions, 304 p.

<sup>58</sup>il fait l'objet d'une thèse de Florian Mourey à l'université de Bourgogne, UMR ARTEHIS, intitulée « *Le vignoble du Couchois : enquête géo-historique sur un territoire viticole de Bourgogne en mutation* » sous la direction de Jean-Pierre Garcia.

hectares, chaque producteur peut revendiquer l'AOP Bourgogne (en pinot noir/chardonnay/aligoté/passe-tout-grain) ou récolter des raisins en AOP Crémant de Bourgogne. A sein de cette aire délimitée, 90 hectares peuvent recevoir la dénomination géographique complémentaire « Côtes-du-Couchois » (figure 2), mais seulement 26 hectares ont été déclarés en 2020. Les vins sont majoritairement rouges ; une demande d'extension en Côtes-du-Couchois blanc, avec le chardonnay comme cépage principal, est en cours.

### Le vignoble du Couchois: et si l'histoire parlait de son renouveau?

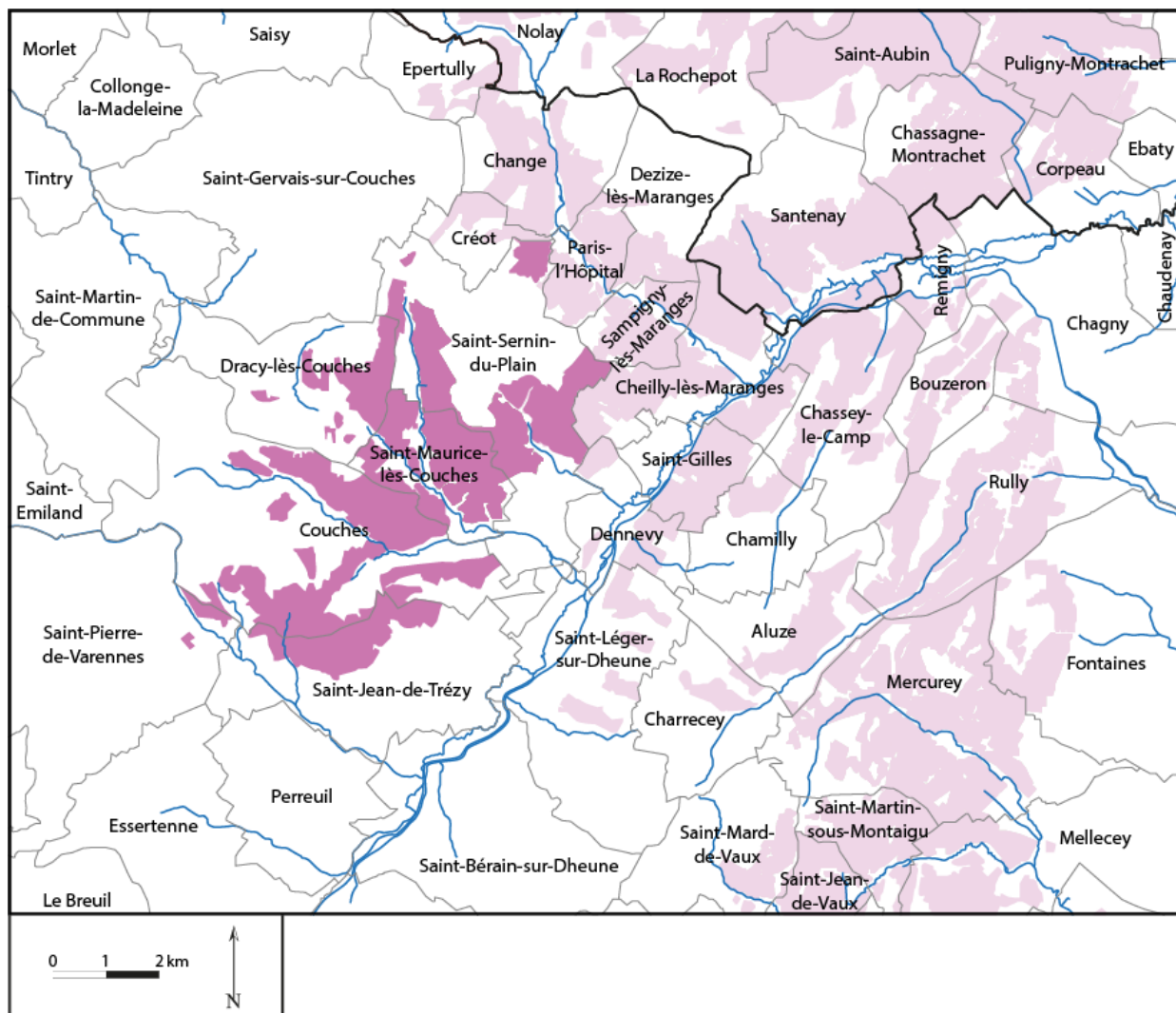
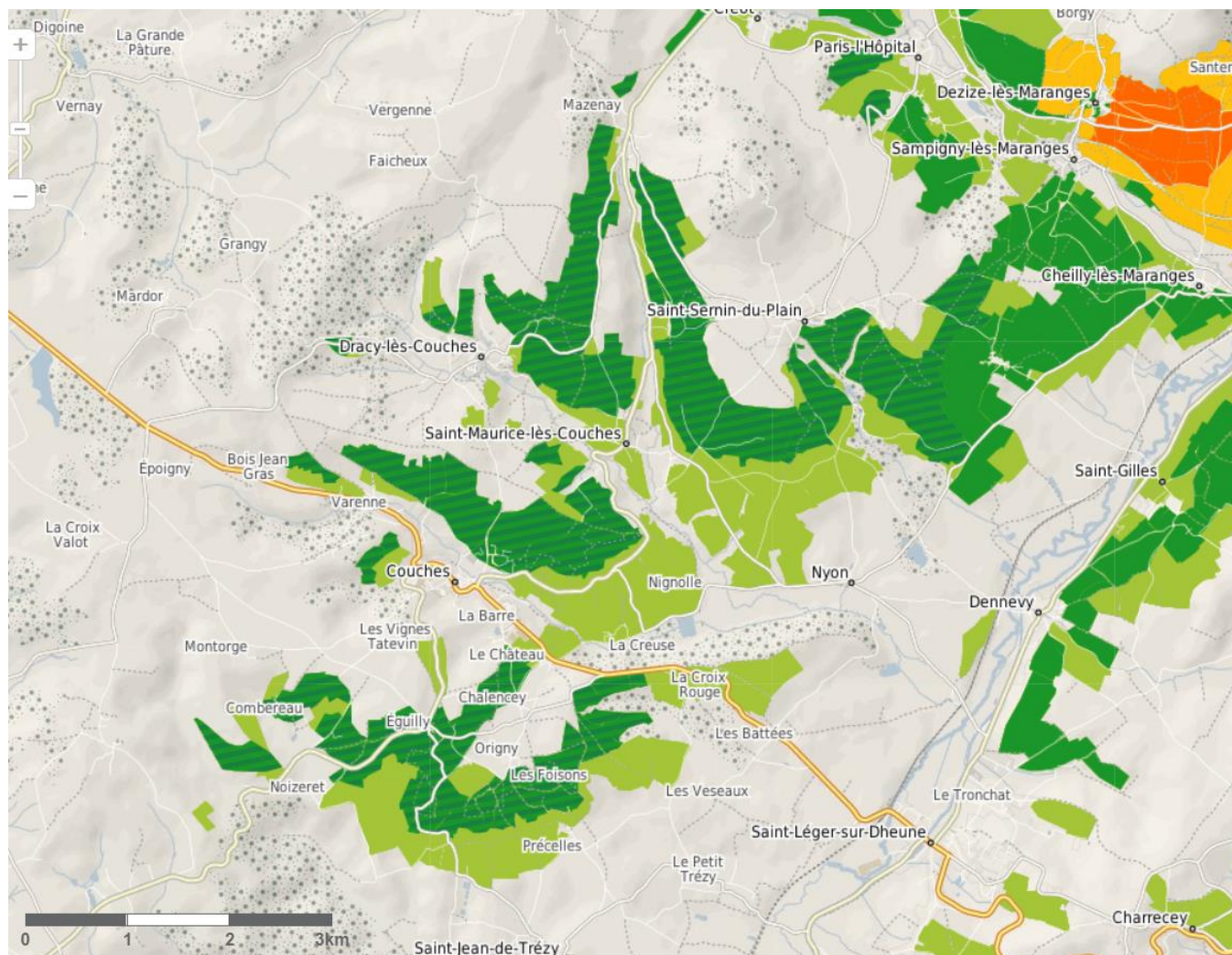


Figure 1: carte montrant les délimitations du Couchois viticole.



*Figure 2 : carte de l'AOC Bourgogne Côtes-du-Couchois<sup>59</sup>. En vert foncé hachuré : appellation régionale Bourgogne plus dénomination Côtes-du-Couchois. En vert clair : appellations régionales Bourgogne, Bourgogne aligoté, Coteaux Bourguignons, Bourgogne Passe-tout-grains, Crémant de Bourgogne. En orange clair, appellations Villages. En orange foncé, appellations Premiers Crus*

Les coteaux ont une exposition majoritairement au Sud-Sud-Est comme les Maranges et constituent la rive ouest du bassin d'écoulement de la Dheune. Leur altitude se situe entre 280 et 420 m. La majorité des sols du vignoble se développe sur les grès et les argiles versicolores datés du Trias (début de l'ère secondaire). Pour pouvoir inscrire la mention complémentaire sur les bouteilles, le cahier des charges<sup>60</sup> donne les préconisations suivantes :

- une densité de 7000 pieds par hectare minimum avec un écartement entre les rangs inférieur ou égal à 1,3 m.
- parcelles uniquement emplantées en pinot noir,
- taille courte (cordon de Royat ou gobelet) ou taille longue (Guyot simple ou Guyot double).

<sup>59</sup>Source : bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne (BIVB). <https://bourgogne-maps.fr/>

<sup>60</sup>CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE « BOURGOGNE », HOMOLOGUE PAR LE DECRET N° 2011-1615 DU 22 NOVEMBRE 2011, MODIFIE PAR L'ARRETE DU 30 OCTOBRE 2017 PUBLIE AU JORF DU 9 NOVEMBRE 2017. VOIR AUSSI LE DECRET DU 30 AVRIL 2001 RELATIF A L'APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE « BOURGOGNE », JORF N°106 DU 6 MAI 2001, TEXTE N° 17.



- richesse minimale en sucres des raisins de 180 g/l, degré minimum de 10,5% d'alcool, et un rendement maximum fixé à 58 hl/ha comme la majorité des autres dénominations complémentaires de l'AOP Bourgogne.

Les modes de culture sont variés. La plupart des exploitations sont en culture conventionnelle en raison des contraintes de rentabilité/prix de vente à la bouteille. Les vignes en AOP Bourgogne au sein du Couchois ont tendance à être plantées ou replantées en vignes hautes. Le négoce propriétaire (Veuve Ambal et Groupe Boisset) possède, exploite et fait exploiter les deux tiers du vignoble du Couchois. Le dernier tiers se répartit entre une cinquantaine de propriétaires mais tous n'exploitent pas et passent leurs vignes sous contrat d'exploitation à une vingtaine de vigneronnes du Couchois et des Côtes-de-Beaune et Côte chalonnaisevoisines.<sup>61</sup>

Les vins des Côtes-du-Couchois ont été primés dans les concours locaux (concours des vins de la Côte chalonnaise<sup>62</sup>), régionaux (Burgondia et Féminalise), internationaux (Chardonnay du monde, Concours des grands vins de France à Mâcon et Lyon<sup>63</sup>). Ils sont également référencés dans la presse spécialisée comme le guide Hachette, la Revue des Vins de France<sup>64</sup> et le guide Bettane et Desseauve<sup>65</sup>.

## **Un territoire de multiples marges**

Le vignoble du Couchois, assez vaste, est un vignoble de marges, étiré entre 5 pôles urbains (Autun, Chalon, Chagny, Beaune, Le Creusot), qui ont eu plus ou moins d'influences économique, politique et administrative au cours de l'histoire. Il se situe en effet en partie dans la communauté de communes du Grand-Autunois-Morvan (CCGAM) au sein de l'arrondissement d'Autun mais aussi dans la communauté d'agglomération du Grand-Chalon et de la communauté urbaine Le Creusot-Montceau-Lès Mines. Il jouxte aussi la communauté d'agglomération de Beaune-Côte-Et-Sud (figure 3). Beaune et ses acteurs sont également présents, qui achètent ou valorisent une grande partie du vin produit en Couchois. Le vignoble est aussi sur l'axe commercial Chalon-Autun, actif depuis l'Antiquité, qui permet l'exportation d'une partie du vin vers le Chalonnaise et le sud de la France. Enfin, Couches, Saint-Jean-de-Trézy font partie du bassin de vie du Creusot<sup>66</sup>, alors que Saint-Sernin-du-Plain, Saint Maurice-lès-Couches et Dracy-lès-Couches, au même titre que Paris-l'Hôpital, Nolay et les villages des Maranges, de celui de Chagny<sup>67</sup>.

<sup>61</sup> Source : syndicat viticole des Côtes-du-Couchois, syndicat des Bourgognes et union des producteurs élaborateurs de crémant de Bourgogne.

<sup>62</sup><https://www.lejls.com/saone-et-loire/2020/01/11/concours-des-vins-de-la-cote-chalonnaise-et-du-couchois-le-palmares-2020-en-integralite>

<sup>63</sup><https://www.cavedemazenay.com/nos-recompenses/>

<sup>64</sup><https://www.larvf.com/cotes-du-couchois-le-petit-poucet-de-la-cote-de-beaune,4478324.asp>

<sup>65</sup><https://www.cotesducouchois.com/nos-vins-primés/>

<sup>66</sup><https://www.insee.fr/fr/metadonnees/cog/commune/COM71149-couches>,

<https://www.insee.fr/fr/metadonnees/cog/commune/COM71431-saint-jean-de-trezy>,

<sup>67</sup><https://www.insee.fr/fr/metadonnees/cog/commune/COM71480-saint-sernin-du-plain>,  
[https://www.insee.fr/fr/metadonnees/cog/bassin-vie/BASSIN\\_VIE71073-chagny](https://www.insee.fr/fr/metadonnees/cog/bassin-vie/BASSIN_VIE71073-chagny)



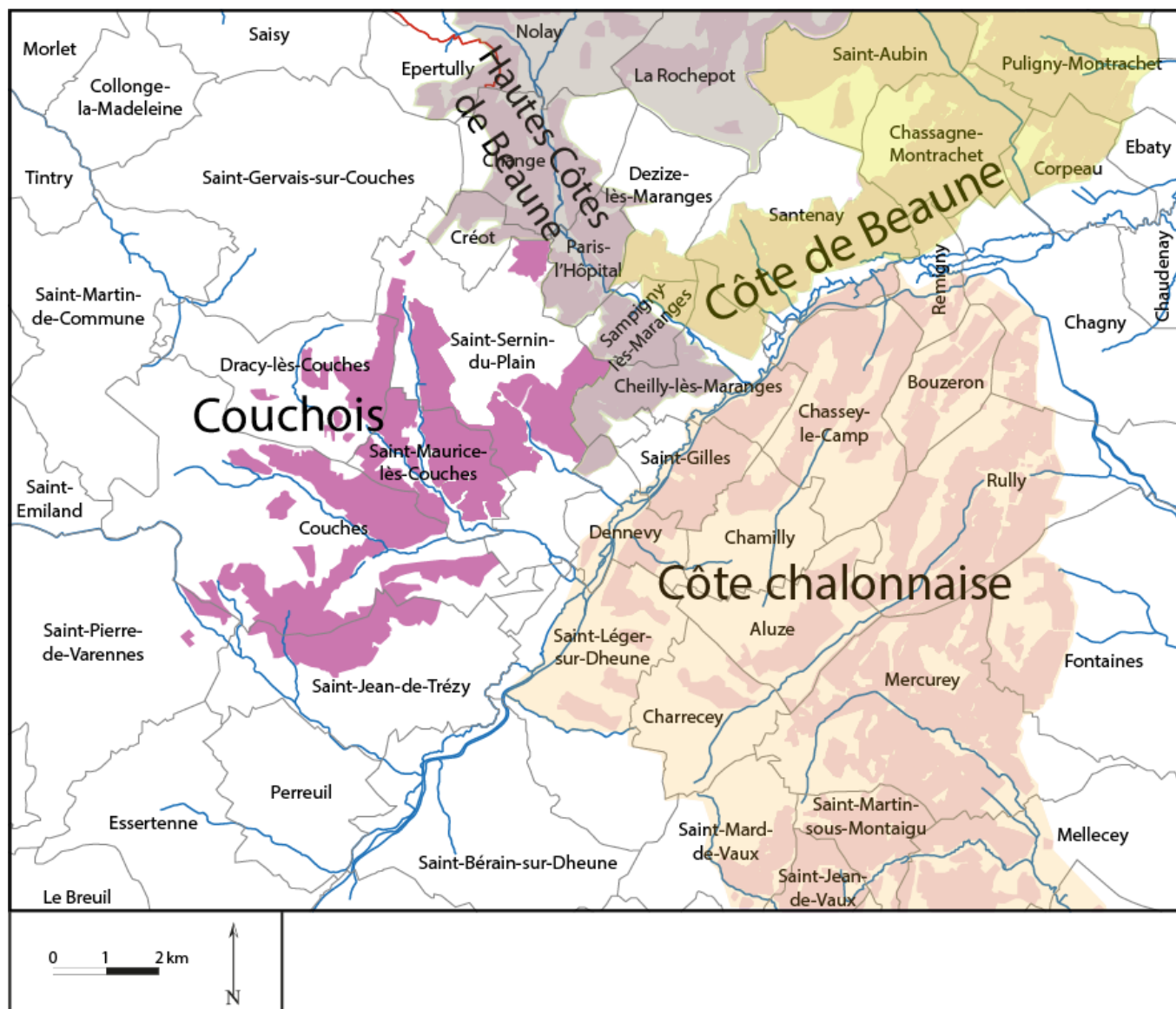


Figure 4 : le vignoble du Couchois, aux confins de plusieurs appellations.

## Une multiplicité d'ancrages et de couches historiques

Le Couchois à l'époque antique : du cœur de la cité des Eduens aux marges des évêchés d'Autun et de Chalon.

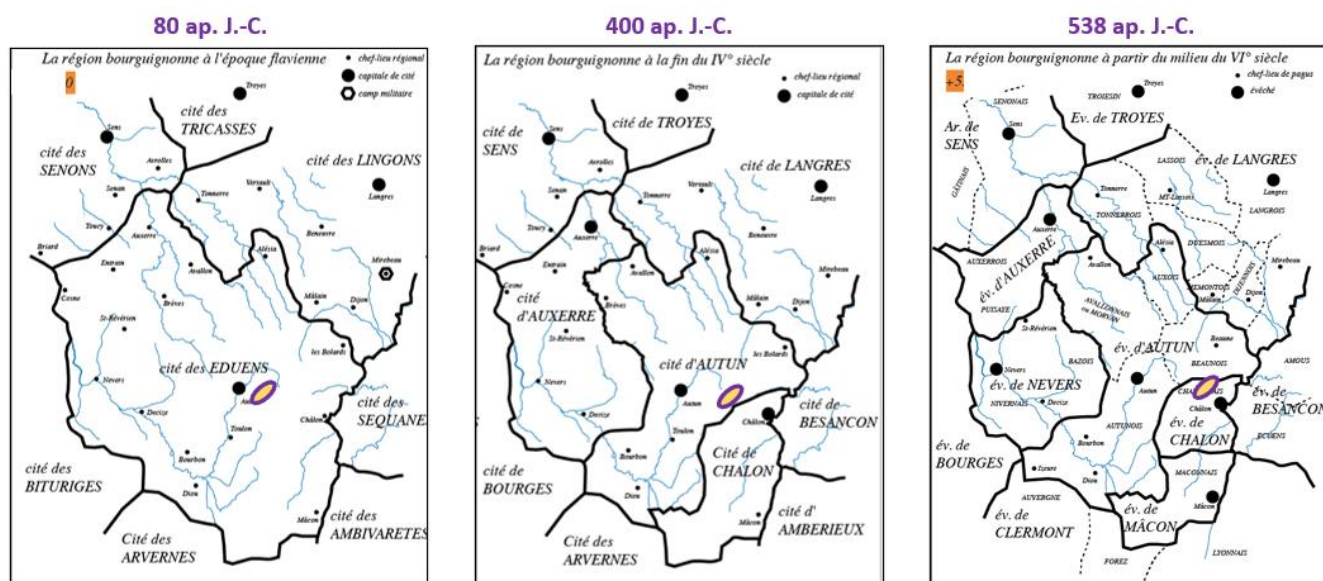


Figure 5 : le Couchois à l'époque romaine et au début du moyen-âge<sup>68</sup>.

A l'Antiquité, au I<sup>er</sup> s. ap. J.-C., le Couchois est dans la sphère de la cité d'Augustodunum (Autun), une des villes de première importance de l'empire romain, construite *ex nihilo* en remplacement de Bibracte, capitale des Eduens, sous l'autorité de l'empereur Auguste. Comme tous les territoires romanisés, on y voit la mise en place d'une viticulture pérenne qui remplace à la fin du I<sup>er</sup> s. les approvisionnements en vins fournis par le commerce du vin méditerranéen en amphores. Les nombreux indices viticoles témoignent de cette viticulture antique chez les Eduens : pépins de raisins, pollens de vignes, outils de vignerons, traces de plantations de vignes etc.<sup>69</sup>. On retrouve dans le même temps des ateliers de production d'amphores vinaires locales à Autun et Chalons, le long de la voie d'Agrippa ou voie dite « de l'Océan », dès 60 après Jésus Christ<sup>70</sup>. Ainsi l'ensemble de ces faits archéologiques<sup>71</sup> permettent de penser qu'un vignoble ou plusieurs vignobles se sont développés en territoire éduen, et possiblement dans le Couchois, situé entre Chalons et Autun, dès la fin du 1<sup>er</sup> siècle après J.C. comme c'est le cas ailleurs en Gaule septentrionale<sup>72</sup>.

Au début du IV<sup>e</sup> s. apparaît le premier écrit sur le vignoble de Bourgogne. C'est le fameux Panégyrique du pseudo-Eumène qui décrit la décrépitude du vignoble éduen autrefois florissant, celui

<sup>68</sup> Fonds de cartes, Pierre Nouvel, avec son autorisation.

<sup>69</sup>Gauthier (Emilie), Joly (Martine), 2003, « Vignoble et viticulture dans le Centre-est de la Gaule au I<sup>er</sup> siècle », in *Actualité de la recherche en histoire et archéologie agraire*, éd. François Favory et Anne Vignot, Besançon, Presses universitaires franc-comtoises. Garcia (Jean-Pierre)inLegouy (François) et Boulanger (Sylvaine), 2015, « Atlas de la vigne et du vin. Un nouveau défi de la mondialisation », éditions Armand-Colin, p. 16-17

<sup>70</sup> Olmer (Fabienne), 1996, « Les productions d'amphores en Bourgogne au Haut-Empire : un point sur les éléments typologiques, la culture de la vigne et la production du vin », in *Les productions céramiques gallo-romaines en Bourgogne. Actualité des recherches céramiques*, Actes du congrès de Dijon 16-19 mai 1996, Marseille, Société française d'étude de la céramique antique en Gaule, pp. 73-80.

<sup>71</sup>Garcia (Jean-Pierre), Fick (Nicole) (collab.), (Chevrier Sébastien) (collab.), 2011, « Une vigne gallo-romaine de plaine à Gevrey-Chambertin (Côte-d'Or), I<sup>er</sup>-II<sup>e</sup> s. ap. J.-C. Implications pour le développement des terroirs viticoles de coteaux en Bourgogne », in Gallia, « La vigne et le vin dans les trois Gaules », n° 68-1, pp. 93-110. Garcia (Jean-Pierre) et Chevrier (Sébastien), 2011, « Aux origines de la vigne à Gevrey-Chambertin (Côte-d'Or) », in *Archéologie en Bourgogne*, n°23, DRAC, Dijon, France, 18 p.

<sup>72</sup> Brun (Jean-Pierre) et Laubenheimer (Fanette) (dir.), 2001, Dossier « La viticulture en Gaule », in Gallia, 58, p. 1-260. Un paragraphe – p. 210-211 – est consacré aux origines du vignoble bourguignon.

du *Pagus Arebrignus*, après les guerres civiles de la fin du III<sup>e</sup> siècle. Dans la dernière traduction en date<sup>73</sup>, on lit « *de ce fameux pagus Arebrignus* » où on ne « voit de cultures de vignes qu'en une seule situation » avec « *en arrière [...]* que (des) lieux impraticables de forêts et de grottes » ; « cette fameuse plaine[...]s'étend jusqu'à la Saône [...]est transformée en mares et marécages » par manque d'entretien et de main d'œuvre. Le vignoble est donc positionné, comme celui attesté par l'archéologie à Gevrey, dans la plaine. Ce célèbre texte a fait l'objet d'interprétations à de nombreuses reprises depuis l'époque moderne, dépendant du vignoble actuel, que les auteurs cherchaient à valoriser. On y a vu ainsi la description de la Côte de Nuits, de la Côte-de-Beaune surtout, sans se conformer seulement et uniquement aux éléments précis du discours : le *Pagus Arebrignus* fait partie de la cité des Eduens (assimilée par la suite au diocèse d'Autun) ; c'est une plaine humide encadrée d'une part, par des hauteurs rocheuses (les plateaux et chaînons de la bordure est du Morvan) et d'autre part par la Saône. Convenons alors que toute la partie de la vallée de la Dheune et l'étroite plaine de la Saône jusqu'à Chalon peuvent aussi faire partie du fameux *Pagus* de la cité d'Autun. A ce titre, le Couchois actuel peut revendiquer à son tour d'être concerné par cette description antique.

Vers 400, à la fin de l'Antiquité, le territoire éduen se fragmente en plusieurs évêchés avec à leur tête des évêques issus de l'ancienne élite romaine<sup>74</sup>, qui jouent un rôle tant religieux que politique<sup>75</sup>. Le Couchois devient un territoire de marges entre la cité d'Autun et celle de Chalon (figure 5), mais le long du grand axe de circulation antique toujours actif<sup>76</sup>. Par la suite, les rois et reines mérovingiennes vont doter directement les évêques ou les communautés religieuses de terres leur permettant de vivre et de pratiquer leurs offices. L'installation d'abbayes et de prieurés permet une meilleure exploitation et un meilleur contrôle des territoires sous leur pouvoir religieux et temporel<sup>77</sup>. On peut supposer que Couches, situé stratégiquement aux confins des deux évêchés remplissait ce rôle dès avant la deuxième moitié du VII<sup>e</sup> siècle, sous l'épiscopat de Saint-Léger d'Autun.

## **Le vignoble du Couchois au Moyen Âge: possessions et rentes des religieux, des propriétaires d'Autun, et des seigneurs de Couches.**

Le Moyen Âge montre l'influence grandissante des seigneurs laïcs et du partage du territoire avec l'abbaye de Couches.

Le prieuré de Couches qui était une abbaye fondée à la fin du VII<sup>e</sup> ou au début du VIII<sup>e</sup> siècle<sup>78</sup> fut transformé par l'évêque d'Autun, Rotmond ou Romond, au X<sup>e</sup> siècle (935 à 939) en *castrum* fortifié contre les invasions hongroises. Après un abandon, le prieuré recouvra sa vocation ecclésiastique et

<sup>73</sup>Garcia (Jean-Pierre), Fick (Nicole) (collab.), (Chevrier Sébastien) (collab.), 2011, « Une vigne gallo-romaine de plaine à Gevrey-Chambertin (Côte-d'Or), I<sup>er</sup>-II<sup>e</sup> s. ap. J.-C. Implications pour le développement des terroirs viticoles de coteaux en Bourgogne », in Gallia, « *La vigne et le vin dans les trois Gaules* », n° 68-1, pp. 93-110. Garcia (Jean-Pierre) et Chevrier (Sébastien), 2011, « Aux origines de la vigne à Gevrey-Chambertin (Côte-d'Or) », in *Archéologie en Bourgogne*, n°23, DRAC, Dijon, France, 18 p.

<sup>74</sup>Heim (François), 2002, « Moines et évêques du IV<sup>e</sup> siècle, « de mauvais citoyens » ? (C. Julian) », in *Antiquité et citoyenneté*, actes du colloque international de Besançon (3-5 novembre 1999), Besançon, institut des Sciences et Techniques de l'Antiquité, pp. 349-362. (Collection « ISTA », 850)

<sup>75</sup>Dion (Roger), 1959, « *Histoire de la vigne et du vin des origines au XIX<sup>e</sup> siècle* », Clavreuil, (réédition de 1999, Flammarion), pp. 46 et suivantes. ; Guillot (Olivier), « Brèves remarques sur l'esprit de quelques interprétations fondamentales du bréviaire d'Alaric et sur sa réception par les rois mérovingiens ». In Rouche (Michel), Dumézil (Bruno) (dir.), 2008, « *Le bréviaire d'Alaric : aux origines du code civil* », Éditions Presses Paris Sorbonne, Paris, France, pp. 179-198.

<sup>76</sup>Kasprzyk (Michel), Nouvel (Pierre), Hostein (Antony), 2012, « épigraphie religieuse et communautés civiques au haut-empire : la délimitation du territoire de la ciuitas Aeduorum aux II<sup>e</sup> et III<sup>e</sup> siècles », in *Revue Archéologique de l'Est*, t. 61, p. 97-115.

<sup>77</sup>Bertin (Danièle), 2013, « *Autun en dates et en chiffres* », Les Guides Gisserot, éditions Jean-Paul Gisserot, France, p. 18.

<sup>78</sup>Dubreucq (Alain), « Le Bréviaire d'Alaric de Couches-les-Mines et l'influence aquitaine en Burgondie », in Rouche (Michel), Dumézil (Bruno) (dir.), 2008, « *Le bréviaire d'Alaric : aux origines du code civil* », Éditions Presses Paris Sorbonne, Paris, France, pp. 161-178.

une partie de ses terres sous les évêques Gauthier puis Helmuin en 1024-1025 et fut placé sous la garde de l'abbaye de Flavigny, avec l'appui du comte Hugues de Chalon<sup>79</sup>. Ce dernier fut également, selon J. Berthollet, abbé de Saint-Marcel, Paray et Couches et évêque d'Auxerre<sup>80</sup>. L'autre partie des terres était rattachée en fief au premier château de Couches au profit d'un vassal des comtes de Chalon<sup>81</sup>. En 1026, le monastère est réduit en prieuré.

L'abbaye de Flavigny, sous la tutelle de l'évêque d'Autun, ne pouvant protéger le prieuré et ses terres contre les convoitises des seigneurs de Couches<sup>82,83</sup> dépendant du duc de Bourgogne, signa un contrat de pariage en 1187 avec le roi de France Philippe-Auguste. Cet accord assurait au prieuré de Couches et à ses terres la protection du roi moyennant redevances perçues par le trésor royal. La justice se partage alors entre le roi et le seigneur ducal. A partir de cette époque, la ville et les vignes de Couches furent divisées en deux territoires distincts :

- Couches-en-Royauté, ou le bourg, comprenant le prieuré Saint-Georges et la plus grande partie de ce dernier. La ville appartient au bailliage de Mâcon puis à celui d'Autun. Elle comprend les vignes du prieuré et le territoire de la dîme.
- Couches-en-Duché, ou le château, placé dès la fin du XII<sup>e</sup> siècle sous la suzeraineté du duc de Bourgogne<sup>84</sup>. En 1295, Marie de Couches apporte par mariage la terre de Couches à la puissante famille d'Etienne de Montagu, seigneur de Somberton<sup>85</sup>. Cette baronnie appartient au bailliage de Montcenis, du duché de Bourgogne. Cette partie du Couchois contient les vignes de la Montagne (Eguilly, Origny et Combereau) où les propriétaires sont religieux et nobles. Elles contiennent également les vignes des paroisses de Saint-Maurice (avec la communauté du Mont de Dracy dépendant de la seigneurie de Dracy-sous-Couches, fief ducal, et la communauté de Bouhy), Saint-Sernin-du-plain, Mazenay, Cromey et Saint-Jean-de-Trézy... Toutefois, les propriétaires des vignes sont majoritairement Autunois, vendent le vin à Autun et dans le Morvan et paient les taxes dans le bailliage d'Autun. Il y a également quelques nobles originaires de Dijon et de Paris. En 1382, le huitième de vin vendu au détail dans une année produisit 70 francs pour le bailliage de Montcenis contre 550 francs pour celui d'Autun<sup>86</sup>.

---

<sup>79</sup>Garnier (Sandrine), 1990, « les fortifications des abbayes bourguignonnes: images et réalités archéologiques (VIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles). », mémoire de MASTER 2, « *Mondes anciens et médiévaux* », tome 2, Russo (Daniel) et Sapin (Christian) (dir.), université lumière, Lyon II, pp. 103-106. La majeure partie des informations de ce mémoire est tirée de la notice historique de Couches de J. Berthollet. Ce travail a servi de base pour la suite du développement sur le prieuré de Couches.

<sup>80</sup>Pequegnot (abbé F.), 1875, « Notice historique sur la paroisse de Couches », in *mémoires de la société éduenne*, T4, Autun, Dejussieu, p. 150, pp. 143-172.

<sup>81</sup>Berthollet (Jean), 1951, « Le château de Couches », Couches, p.4.

<sup>82</sup>Colombet (Albert), 1972-1973, « La priorale de Couches », in *Pays de Bourgogne*, n°76, pp.503-508. En 1130, les moines se plaignent au pape des désordres causés sur leurs terres par Etienne de Couches, p. 504. Garnier (Sandrine), 1990, « les fortifications des abbayes bourguignonnes: images et réalités archéologiques (VIII<sup>e</sup>-XV<sup>e</sup> siècles). », mémoire de MASTER 2, « *Mondes anciens et médiévaux* », tome 2, Russo (Daniel) et Sapin (Christian) (dir.), université lumière, Lyon II, p. 105.

<sup>83</sup>« On ignore s'il s'agit du comte de Chalon ou d'un vassal du duc » : Dessertenne (Alain), Geoffroy (Françoise), 2015, « Couches et Saint-Martin : la double naissance de la commune de Couches (1790-1805) », in *La Physiophile*, n° 163, déc. 2015, p. 27.

<sup>84</sup>Archives départementales de la Côte-d'Or, chambre des comptes de Dijon, B 10476, cité in Dessertenne (Alain), Geoffroy (Françoise), 2015, « Couches et Saint-Martin : la double naissance de la commune de Couches (1790-1805) », in *La Physiophile*, n° 163, déc. 2015, p. 26. Voir aussi tome 2 de la thèse de Natahlie Verpau.

<sup>85</sup>Petit (Ernest), 1885-1905, « Histoire des Ducs de Bourgogne de la race capétienne, avec des documents inédits et des pièces justificatives », Paris, tomes 4, 5, 6, 7 et 8, in *Projet CBMA - Corpus Burgundiae Medii Aevi*. [Ressource en ligne]. <http://www.cbma-project.eu/21-accueil/69-histoire-des-ducs-de-bourgogne-de-la-race-cap%C3%A9tienne.html> (consulté le 04/08/2021).

<sup>86</sup>Fyot (Eugène), 1901-1902, « *La châtelainie de Montcenis* », monographies des villes et villages de France, collection dirigée par M.-G. Micberth, Éditions Le Livre d'Histoire, réédition de 2012, pp. 77-79.

En 1544, la baronnie de Couches fut scindée en deux parts qui vont chacune aux héritiers de Claude de Montagu : les Blaisy-Rochechouart et les d'Aumont. Les premiers héritent de la part de la Montagne et les seconds de la part de la Creuse<sup>87</sup>, en contrebas du château. Les vignes de Couches-en-duché seront donc ainsi réparties entre les deux familles.

On a donc ici cohabitation entre les vassaux du duc de Bourgogne – notamment les Montagu –<sup>88</sup>, l'évêché d'Autun et les communautés religieuses régulières<sup>89</sup> et séculières<sup>90</sup> d'Autun. La tour Bajole, ancienne propriété du prieuré sera ensuite possession de propriétaires bourgeois de l'Autunois, notamment le père de Nicolas Rolin puis Nicolas lui-même<sup>91</sup>. Au Moyen Âge, on voit donc des possessions viticoles dépendant d'Autun mais aussi de Beaune, avec des acteurs religieux, nobles et grands bourgeois. Les vigneron sont inféodés à la terre et cultivent les vignes pour autrui, c'est-à-dire pour ceux qui ont les terres, les ressources techniques et financières pour vinifier et commercialiser le vin.

## **Le vignoble du Couchois à l'époque moderne (XVIIe-XVIIIe. s.) : possessions des rentiers de la terre de Dijon, Autun et Beaune et le négoce des vins**

Dès l'époque moderne, les coteaux du Couchois sont couverts de vignes – c'est ce que montre une carte (figure 6) du début du XVII<sup>e</sup> siècle<sup>92</sup> – avec des intermèdes de déprise agricole, notamment liés aux guerres de religion, où la région est dévastée et une grande partie des habitants décimés<sup>93</sup>. A cette époque, et depuis le Moyen Âge, les villages des Maranges sont liés à Couches notamment pour les marchés du vin mais aussi administrativement ou par leurs mêmes propriétaires de vignes de l'Autunois<sup>94</sup>. Les deux territoires, des points de vue économique et viticole ne font qu'un. Le vignoble, centré autour de Couches, ville importante des bailliages d'Autun et de Montcenis était en majoritairement celui des communautés religieuses de l'Autunois qui en exploitaient une partie et mettaient le reste en baux à cens pour en toucher les revenus des rentes.

<sup>87</sup>A.D.C.O. E 2031 (1547), E2033 (1588) et E2035 (1722) et archives de M. et Mme Poelaert, terrier de 1722 en 2 tomes : terriers de la Baronnie de Couches, La Montagne et E 2032 (1547) et E 2034 (1675): terriers de la Baronnie de Couches, La Creuse cité in Dessertenne (Alain), Geoffray (Françoise), 2015, « Couches et Saint-Martin : la double naissance de la commune de Couches (1790-1805) », in *La Physiophile*, n° 163, déc. 2015, p. 26.

<sup>88</sup>Grollimünd (Florian), 2014, « Un puissant seigneur bourguignon au château de Couches : Claude de Montagu », in *Chastels et maisons fortes IV. Actes des journées de Castellologie de Bourgogne, 2010-2012*, Edité par le centre de castellologie de Bourgogne, CeCaB, pp. 289-295.

<sup>89</sup>Verpeaux (Nathalie), 2009, « *Saint-Andoche et Saint-Jean-le-Grand : des religieuses à Autun au Moyen Âge* », Thèse de doctorat en histoire médiévale, université Paris-1 Panthéon-Sorbonne, volume 1 texte principal, 355p. volume 2 annexes, 324p, volume 3 suppléments, 216p.

<sup>90</sup>Madignier (Jacques), 2011, « *Les chanoines du chapitre cathédral d'Autun du Xie siècle à la fin du XIVE siècle* », Éditions Dominique Guéniot, Langres, France, 575 p.

<sup>91</sup>Mouillebouche (Hervé), Paczynski (Claudine), 2011, « Château et politique territoriale, le cas de Nicolas Rolin », in *Les dossiers d'archéologie*, n°349, pp. 2-7.

<sup>92</sup>BNF, cote GE D-26717. Cette carte fait l'objet d'une publication en cours.

<sup>93</sup>Lagrost (Louis), Chevrot (Robert), 2016, « *Les guerres de Religion en Autunois et Charolais. Édition des visites de feux de 1597-1599* », centre de castellologie de Bourgogne, CeCaB, 280 p.

<sup>94</sup>Sampigny les Couches, 1476 (C.O., B 11510, f. 214 v.). in Rigault (Jean), « *Dictionnaire topographique du département de Saône-et-Loire comprenant les noms de lieux anciens et modernes* », Collection de documents inédits sur l'histoire de France, série in-8°, vol. 38, CTHS, Paris, 997 p. <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k3205682j/f1016.item>. Recherches possibles sur <https://dicotopo.cths.fr/>.



Figure 6 : Représentation du Couchois et des Maranges viticole (1600-1650). Couches est pointé par une flèche blanche.

Les Jésuites furent établis à Autun par lettres patentes de Henri IV en 1608 pour l'instruction de la jeunesse<sup>95</sup>. La ville d'Autun les installa au collège d'Autun et acheta, en 1620<sup>96</sup>, à bas prix, le prieuré Saint-Georges de Couches à l'abbé de Flavigny, propriétaire, et au duc d'Aumont, seigneur de la baronnie de Couches, avocat au conseil privé du roi<sup>97</sup>. Ils administrèrent le prieuré, ses terres et ses vignes qui leur fournirent des revenus. Les jésuites étendirent et exploitèrent le domaine viticole jusqu'à leur cession aux Oratoriens en 1762<sup>98</sup>.

C'est surtout une activité de commerce du vin qui se développe à partir de Couches, principalement en faveur des marchands d'Autun et de Beaune. En 1679, un habitant de Couches, Nicolas Dusson, décrit, comme habituelles, les activités de négoce :

« En ce temps, le monde estoit bien pauvre, et avoit la pluspart bien de la peine de visvre, encore bien que le bled et le vin fusse à bon marchef, car le froment, laquelle n'avoit pas estez abundant l'annez passez à causes qu'il estoit tous noir de pourriture, que l'on nomme charbonnez, ne coustoit que vingt cinq sol, et le seigle quatorze sol, le vin 14 franc la quheux, mais à causes des grand neige et froid, **le monde ne pouvoit quagner aucune chausnes ny faire la nesgauce accoutumé (janvier 1679)** »

Il témoigne également d'une transaction entre le prieuré de Couches et des marchands de Beaune (1692) :

<sup>95</sup>Cote D 31, Archives départementales de Saône-et-Loire (A.D.S.L.).

<sup>96</sup>Cote D 81, A.D.S.L.

<sup>97</sup>Ligeron (Louis), 1971, « Le temporel du prieuré Saint-Georges de Couches au XVIII<sup>e</sup> siècle », in *Mémoires de la société éduenne*, nouvelle série, Tome 52, fasc.1, imprimerie Marcelin et compagnie, pp. 2-3.

<sup>98</sup>Cote D 37, A.D.S.L.



*L'an mil six cent quatre vingt et onze, le vingtiesme jour du mois de octobre, j'ay achetez dix queus de vingt qui m'a coutez trante trois livre la queus. Je l'ay gardez jusque an l'annez 1692 que les vigne montrer grande abondance de raysin'. Aux mois de may le vin couta trante huy et quarante livre. Les première jour de juilliet le rouiot semy ès vigne qui mit le vin à sinquante livre. Aux vintiesme aout de l'an 1692, les père jésuitedu priorey St George le vandire soisante livre à des marchand de Beaune, et Jean Taliard de Bouy vandy le vin de monsieur Tiroux d'Autun, mesme jour, 22 escu.<sup>99</sup>*

On a ici une mention précoce du négoce comme à Beaune, avant qu'il ne se généralise au XVIII<sup>e</sup> s. avec la mise en place des commissionnaires. De nombreux propriétaires possédaient des terres viticoles (maisons des champs des parlementaires dijonnais, officiers du roi et bourgeois d'Autun, de Couches et de Beaune) dans le Couchois et les Maranges qu'ils exploitaient et en vendaient le vin à Autun, dans le Morvan, la Nièvre et même à Chalon ou Paris. Les vignes pouvaient aussi être louées contre des revenus en nature ou en argent.

Ceux qui pouvaient stocker le vin le gardaient et spéculaient en fonction des conditions climatiques qui déterminaient les variations du prix du vin. Il montre également, dès cette époque, une antériorité des prix et du lien commercial avec Beaune. Cette situation de relation au négoce beaunois se poursuit jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle et le changement d'orientation de la viticulture dans un but de production massive de vins communs à destination de la population agricole et ouvrière, toujours plus nombreuse<sup>100</sup>.

## Le vignoble du Couchois au XIX<sup>e</sup> s.: une terre de ressources parmi d'autres pour le bassin industriel du Creusot-Montceau-les-Mines et d'Autun.

Dès le début de l'époque contemporaine, l'industrie métallurgique se développa de manière très importante en optimisant l'exploitation des ressources autres que les vins du territoire de Couches : bois, charbon, ressources minérales. L'extension des voies de circulation terrestres et fluviales prit un essor considérable dès la fin du XVIII<sup>e</sup> s. et se poursuivit jusqu'au second Empire. Dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> s., le chemin de fer et la construction des réseaux routiers se développèrent, ce qui désenclava certains vignobles et assura une nouvelle distribution du vin en France. La ville du Creusot fût, de fait, approvisionnée par les vins communs de sa région proche<sup>101</sup> puis ensuite par ceux du Languedoc et d'Algérie<sup>102</sup>.

<sup>99</sup>« mémoires de Claude, Jacques et N\* Dusson pour servir à l'histoire de couches au dix-septième siècle. », *mémoires de la société éduenne d'Autun*, 1875, tome 4.

<sup>100</sup>Nourisson (Didier), 1990, « *Le buveur du XIX<sup>e</sup> siècle* », éditions Albin Michel, 383 p.

<sup>101</sup>Cote SS0577-07, Académie François Bourdon, Le Creusot.

<sup>102</sup>Cote SS0578-03, Académie François Bourdon, Le Creusot.



Figure 7 : Carte inédite du vignoble de la côte Chalonnaise et du Couchois au XVIII<sup>e</sup> siècle. modifiée d'après F. Pourcher, 1871<sup>103</sup>.

Sur une carte de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle (figure 7), représentant la topographie de la région de la Dheune, à des fins de compréhension du réseau hydrographique, on remarque la terminaison des coteaux de la Côte-de-Beaune actuelle (REPAIRES DE VILLAGES) et du Couchois plantés en vignes. La continuité géomorphologique des vignes entre l'extrémité sud du vignoble de la Côte-de-Beaune et le Couchois est évidente: tout le vignoble est installé sur le versant nord du bassin qui alimente la Dheune et donc le canal.

De plus, on notera que Couches est en caractères gras sans les villages environnants. Cela montre que Couches était le centre du vignoble « Couchois » dont dépendaient les villages alentours, y compris les trois villages des Maranges, notés en très petit. Dans le même temps, les mines de Couches, au hameau de Chalancey, sur la montagne, exploitaient le minerai de fer<sup>104</sup>. Sur le Mont Rome, les exploitations de sable, de chaux, ou d'argiles étaient une constituante du paysage au même titre que le vignoble. Le transport de ces ressources de la terre (combustibles, minerais, matériaux et vins) se faisait vers Chalon par la route, par le canal du Centre et par la voie ferrée depuis Saint-Léger-sur-Dheune.

Après la Révolution, les possesseurs bourgeois autunois et couchois étaient propriétaires de terres en polyculture, et vendaient leurs vins, au même titre que les viandes ou les grains vers l'Autunois et le Morvan, avec ou sans l'intermédiaire de marchands<sup>105</sup>. La famille Schneider, à la tête de l'industrie

<sup>103</sup> BNF, cote GE D-14299. Cette carte est inconnue dans les représentations cartographiques de la Bourgogne viticole. Elle sera étudiée plus en détail dans la thèse de F. Mourey et fera l'objet d'une publication. Elle ressemble aux cartes dressées par Emiland Gauthey en 1782 et publiées en 1783 et une comparaison sera donc effectuée. Ces dernières ont été citées pour la première fois dans la thèse de Bonnefoy (Jean-Marc), 2021, « Le monde de la vigne dans la région de Nolay, de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle à 1914 », thèse de doctorat, université de Dijon, pp. 46-47.

<sup>104</sup> Cote 0200Z0004-04, Archives académie François Bourdon, Le Creusot. Ces contrats d'exploitation seront détaillés plus en avant lors de la rédaction de la thèse.

<sup>105</sup> Flouest (Jean-Loup) (dir.), Lequime (Jérôme), 2020, « Jacques-Gabriel Bulliot. Correspondance familiale », éditions Mergoïl, les éditions du Pas de l'Âne, 480 p. Ces lettres montrent les relations commerciales viticoles entre Jacques Gabriel Bulliot et la Famille de Laubespain (château de Dracy). Voir aussi cote P38, AFB, pour les liens entre Martin, propriétaire qui possède un domaine à Bouhy, Saint-Maurice-lès-Couches avec, Jacques-Gabriel Bulliot, Marchand de vin qui possède des vignes sur Saint-Maurice également. La cause de la présence de cette lettre dans les fonds Schneider sera traité dans la thèse.

du Creusot qui achetait du vin dans le Couchois, alimentait ainsi les débits de boisson locaux mais aussi les cantines pour les milliers d'ouvriers qui travaillent dans les usines métallurgiques de la région. Les voies de chemin fer et la grande route de communication n°1 Couches-Nolay permettaient d'atteindre les marchés de Beaune, de Chalon et de l'Auxois mais aussi d'accéder aux marchés nationaux. Les propriétaires terriens comme le châtelain de Dracy ou le sieur Martin faisaient exploiter leurs terres par de nombreux vigneron en métayage dont on a gardé les noms (Demontmerot, Dessendre, Peteuil, Budin...) et partageaient les récoltes à mi-fruit avec ces derniers. L'activité de négoce se poursuivait et le vin se vendait, via des marchands de vins, jusqu'à Paris pour une clientèle bourgeoise<sup>106</sup>.

Dans le même temps, L'industrie Schneider continua d'étendre son emprise sur les ressources minières du Couchois en exploitant les filons de minerai de fer sous les vignes de Mazenay, Créot et Change. La ligne de chemin de fer, allongée pour aller jusqu'à Créot puis à Change<sup>107</sup>, fut opérationnelle à partir de 1862. Ils achetèrent donc une partie des terrains, dont certains en vignes, à l'amiable<sup>108</sup> mais la priorité étant à l'industrialisation, la conséquence fut l'expropriation de ceux qui n'avaient pas vendu<sup>109</sup>.

Ainsi la vocation viticole antérieure du coteau de Mazenay côtoya l'exploitation d'une autre ressource concurrentielle et stratégique. A partir des années 1920, la voie de chemin de fer de Mazenay fut déclassée et l'activité d'extraction cessa : les parcelles Schneider, devenues inutiles furent vendues. Le Couchois redevint progressivement exclusivement agricole et viticole, continuant à alimenter en vins Le Creusot après la replantation consécutive à la crise du phylloxéra au début du XX<sup>e</sup> s.

Les marchés du vin étaient aussi orientés vers Beaune, Chalon, Autun et le Morvan ou encore Paris au profit de propriétaires plutôt fortunés<sup>110</sup>, de l'Autunois (par ex. Bulliot, Ragot, marchands à Autun) ou du Couchois comme le Marquis de Laubespain à Dracy.

---

<sup>106</sup>Carnets de compte bleu du domaine viticole, archives privées, fond Decharette, Château de Dracy-lès-Couches. Voir aussi Flouest (Jean-Loup) (dir.), Lequime (Jérôme), 2020, « *Jacques-Gabriel Bulliot. Correspondance familiale* », éditions Mergoïl, les éditions du Pas de l'Âne, 480 p.

<sup>107</sup>Carte du chemin de fer de Saint Léger- Change : cote 01SP0126 Académie François Bourdon (AFB).

<sup>108</sup>Cote P38, AFB.

<sup>109</sup>Cote 01MDL0009 et cote 01SP0125, AFB.

<sup>110</sup>Carnet de compte bleu du domaine viticole, archives privées, fond Decharette, Château de Dracy-lès-Couches.

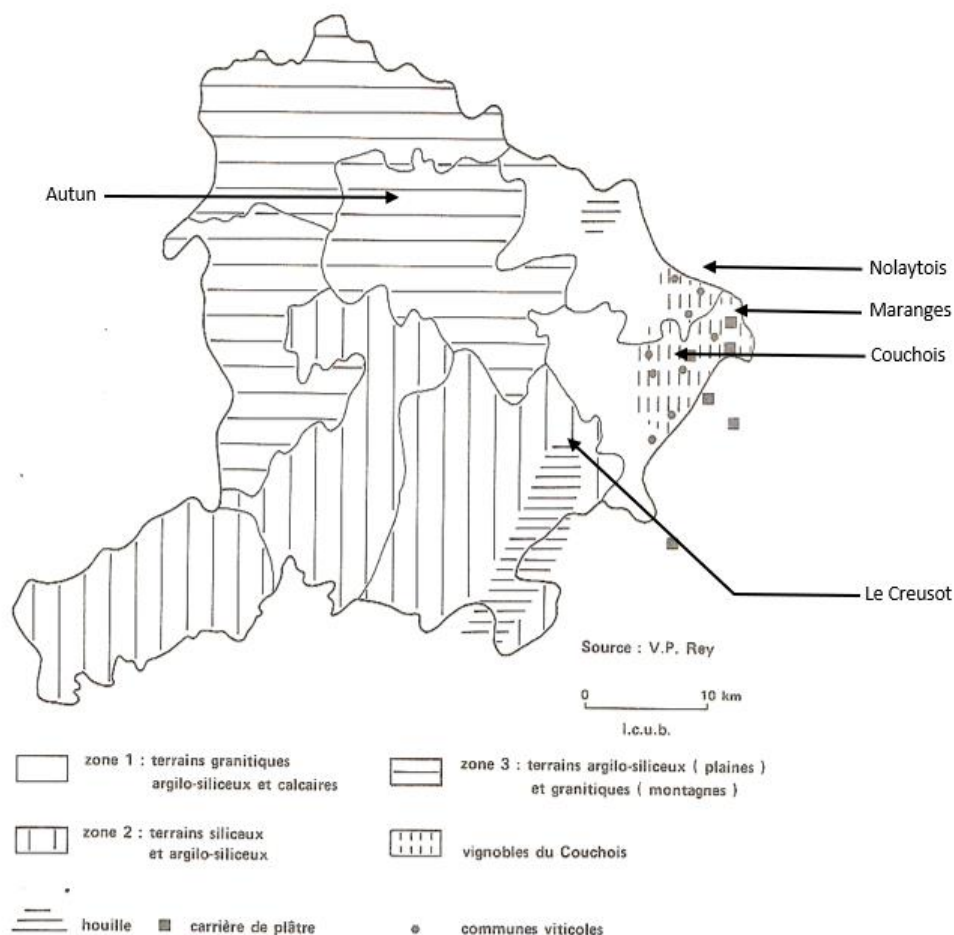


Figure 8 : la place des vignobles du Couchois au XIX<sup>e</sup> siècle dans l'arrondissement d'Autun (fond de carte : Jean Vigreux).

C'est durant cette période du XIX<sup>e</sup> siècle, antérieure aux Appellations d'Origine que le Couchois et ses vignobles (qui comprennent le Couchois actuel en appellation) regroupaient communément et naturellement les Maranges actuels et le Nolaytois – communes de Créot, Change et Epertully<sup>111</sup> – (figure 8), actuellement délimitées en AOP Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune.

## Le rendez-vous raté des AOC et un petit vignoble en renouveau

Lors de la mise en place des AOC, le vignoble du Couchois et ses acteurs n'ont pas réussi à s'intégrer au sein de la Côte-de-Beaune (comme les Maranges en Côte-de-Beaune village en 1937 puis en village et premier cru en 1989<sup>112</sup>) dont il est pourtant la continuité géomorphologique, ni dans

<sup>111</sup>Vigreux M., 1990, « La société d'agriculture d'Autun (1833-1914) », Éditions Universitaires de Dijon, Dijon, France, 242 p.

<sup>112</sup><https://www.cavb.fr/wp-content/uploads/2011/12/CDC-Maranges-03-11-2011.pdf>

l'AOC Hautes-Côtes-de-Beaune (1961) dont il est la continuité géologique<sup>113</sup>, ni au sein de l'AOC Bourgogne-Côte chalonaise<sup>114</sup> (1990) dont il est séparé par la Dheune.

Actuellement, comme nous l'avons vu, le vignoble du Couchois est simplement dans l'AOC Bourgogne mais il s'en singularise par son indication géographique propre<sup>115</sup>. Il est à la marge de tous ces vignobles précités mais aussi à la bordure de l'Autunois et possède pour partie une histoire commune avec chacun d'eux. De ces difficultés d'appariement avec les vignobles environnants, il peut ressortir au contraire une singularité pour ce vignoble considéré parfois comme « *le mal aimé de la Bourgogne, [...] fâché de se voir snober par ses [appellations] voisines*<sup>116</sup> ». C'est finalement une entité viticole propre qui lui permet d'émerger en tant que vignoble autonome et indépendant : un petit vignoble aux marges de tous ces grands aussi bien en taille qu'en réputation qui lui permet d'individualiser et valoriser nombre ses atouts.

Nombre de ces atouts font partie des critères qui caractérisent les petits vignobles en émergence en Bourgogne<sup>117</sup>. Ils participent d'un mouvement récent et on retrouve aussi en Couchois les éléments qui le caractérisent :

- une émergence et une dynamique récentes, souvent dans les années 1980-1990 que concrétisent, la montée en gamme d'appellations et pour certains l'obtention de l'Appellation d'Origine<sup>118</sup>.
- Une hiérarchie qui tend à se construire avec la distinction d'appellations village ou d'indications géographiques complémentaires au sein des bourgognes, ou de climats dans les appellations village ;
- des vignobles nouveaux là où se sont développés des vignobles historiques avant le XX<sup>e</sup> s. comme c'est le cas pour Couches ;
- les cépages bourguignons par excellence : pinot noir, chardonnay, aligoté mais aussi des cépages spécifiques : gamay, sauvignon, césar ;
- une reconnaissance par la critique et la presse du vin au niveau national ou international : Revue du Vin de France, Guide Hachette ou Figaro vins.
- un lien fort au patrimoine paysager et architectural de lieux souvent classés au niveau national ou mondial ; c'est le cas de Flavigny, Alésia, Vézelay .... mais aussi de Couches avec son patrimoine bâti remarquable (prieuré, château, Tour Bajole, ...) convoquant les acteurs

<sup>113</sup>Legouy (François), 2002, « l'affaire du Couchois ou une appellation convoitée », in *La renaissance du vignoble des Hautes-Côtes de Beaune et de Nuits*, thèse de doctorat, géographie, université Paris IV, pp. 180-190 ; voir aussi Legouy (François), 2001, « *Les Hautes-Côtes de Beaune et de Nuits et le Couchois : un voisinage difficile ?* », cahiers n° 20, Société d'histoire de Saint-Sernin-du-Plain, 14 p.

<sup>114</sup>Contrairement à ce qui a été écrit par V. Raisin dans l'article « *Côtes du Couchois : le petit poucet de la Côte de Beaune* », n°588, Revue du Vin de France, les Bourgogne Côtes-du-Couchois ne peuvent être repliés en Côte chalonaise car aucun de ses villages ne figure dans l'article 1er du décret du 27 février 1990 publié au JORF n°51 du 01 mars 1990. L'aire géographique de la dénomination complémentaire « Côte chalonaise » s'arrête à la Dheune, à deux exceptions près sur Dennevy et Saint-Gilles.

<sup>115</sup>Arrêté du 30 octobre 2017 modifiant le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne », homologué par le décret n° 2011-1615 du 22 novembre 2011. JORF n°0262 du 9 novembre 2017. <https://www.legifrance.gouv.fr/eli/arrete/2017/10/30/AGRT1725406A/jo/texte> . Voir aussi le décret du 30 avril 2001 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Bourgogne », publiée au JORF n°106 du 6 mai 2001 qui instaure la dénomination géographique complémentaire « Côtes-du-Couchois ».

<sup>116</sup>V. Raisin, « *Côtes du Couchois : le petit poucet de la Côte de Beaune* », n°588, Revue du Vin de France.

<sup>117</sup>Jean-Pierre Garcia, Des « petits » vignobles en émergence en Bourgogne : éléments d'une dynamique en cours, in Stéphane Le Bras (dir.), *Les petits vignobles*, Presses universitaires de Rennes, Presses universitaires François-Rabelais de Tours, 2017, pp.141-155.

<sup>118</sup>On retrouvera une analyse de ces vignobles à l'échelle française dans Chapuis (Robert), 2016, « *La renaissance d'anciens vignobles français disparus* », Paris, L'Harmattan éd., 295 p.

traditionnels<sup>119</sup> du discours vineux bourguignon : les ducs de Bourgogne, les moines, le chancelier Rolin, Marguerite de Bourgogne,<sup>120</sup> etc....

- l'insertion dans l'offre touristique, gastronomique et dans la fabrique de l'image du territoire en termes de communication oenotouristique; ce rôle moteur est tenu à Couches par les propriétaires du château de Couches depuis 2009 qui ont développé cette offre à partir du château devenu emblématique, du bâti ancien, des randonnées oenotouristiques, des dégustations et de la gastronomie<sup>121,122,123</sup>.
- une promotion par les sociétés et confréries vineuses<sup>124</sup>, mais aussi par des événements qui tendent à devenir traditionnels, et auxquels sont associés les vigneron·s : La ronde du Couchois<sup>125</sup>, la fête de la Vivre et des manifestations musicales comme le Jazz à Couches<sup>126</sup>.

## Conclusion

Le Couchois est passé de 8 ha de Bourgogne Côtes-du-Couchois, valorisés en bouteilles en 2017 à 26 ha en 2019 puis 38 ha en 2020. Le Couchois se place aux confins d'un ensemble de territoires économiques, administratifs, agricoles et industriels qui ont varié au cours des siècles. Aujourd'hui, le vignoble du Couchois, avec tous les marqueurs et les atouts d'un nouveau vignoble en émergence, et une avec histoire riche, qui continue à être documentée, peut à juste titre et de façon légitime, mettre en valeur telle ou telle période, tel ou tel acteur de la vigne et du vin, voire constituer un modèle de vignoble historique dont la trajectoire n'était pas tracée d'avance. Du vignoble gallo-romain de la cité des Eduens, des vignobles du premier évêché bourguignon d'Autun à celui des ducs de Bourgogne, des vins des négociants à ceux des ouvriers du bassin minier et industriel du Creusot, il reste à écrire le récit du vignoble du XXI<sup>e</sup> s. par les vigneron·s. Qu'ils soient issus d'anciennes familles ou qu'ils soient de nouveaux investisseurs, Ils feront peut-être grandir ce vignoble du Couchois du statut de petit vignoble à celui de vignoble établi et ainsi de poursuivre la montée en gamme, dans le sillon des « grands ».

<sup>119</sup>Colas (Brigitte), 2014, « Pour en finir avec Marguerite de Bourgogne à Couches », in *Chastels et maisons fortes IV*. Edité par le centre de castellologie de Bourgogne, CeCaB, pp. 289-295.

<sup>120</sup>Brulliot D., « dossier spécial : Le Couchois, ses gardiens, sa beauté, son vin », *Bourgogne magazine*, n°68, mai-juillet 2021, pp. 46-71.

<sup>121</sup>[https://fr.wikipedia.org/wiki/Ch%C3%A2teau\\_de\\_Couches](https://fr.wikipedia.org/wiki/Ch%C3%A2teau_de_Couches). Cette information a été confirmée par M Poelaert, propriétaire du château de Couches.

<sup>122</sup><https://www.chateaudecouches.com>

<sup>123</sup><https://www.bourgogne-tourisme.com/chateaux/chateau-de-couches-marguerite-de-bourgogne-3>, <https://www.beaune-tourisme.fr/que-faire/sites-de-visite/chateau-de-couches-marguerite-de-bourgogne-2918101>, <https://www.france-voyage.com/villes-villages/couches-28365.htm>, [https://www.tripadvisor.fr/Attraction\\_Review-g1079404-d4832926-Reviews-Chateau\\_de\\_Couches-Couches\\_Saone\\_et\\_Loire\\_Bourgogne\\_Franche\\_Comte.html](https://www.tripadvisor.fr/Attraction_Review-g1079404-d4832926-Reviews-Chateau_de_Couches-Couches_Saone_et_Loire_Bourgogne_Franche_Comte.html), <https://www.oenotourisme.com/domaine/chateau-de-couches/>

<sup>124</sup>Laferté Gilles, « *La Bourgogne et ses vins : image d'origine contrôlée* », Paris, Belin, coll. « Socio-Histoire », 2006, 320 p.; Chapuis (Robert), 2016, « *La renaissance d'anciens vignobles français disparus* »... , op. cit. , pp. 60-61.

<sup>125</sup>Les vigneron·s du Couchois se regroupent tous ou presque au sein de cette fête locale, organisée chaque année le premier week-end d'août. Elle se déroule au sein des caveaux situés exclusivement sur les 4 communes constituant le cœur du vignoble. Les producteurs habitant sur les coteaux Beaunois ou chalonnais du Couchois ( Paris-l'Hôpital, Dezize-lès-Maranges, Saint-Jean-de-Trézy) doivent, pour faire partie de la ronde, établir un stand de dégustation sur le Couchois délimité ici par les producteurs et non par l'INAO. <https://www.facebook.com/Vigneronsducouchois/> et <https://www.petitfute.com/v7470-couches-71490/c1170-manifestation-evenement/c1250-fetes/c248-fete-gourmande/1944013-la-ronde-du-couchois.html>

<sup>126</sup><https://www.vins-bourgogne.fr/actualites/agenda/jazz-a-du-gout,2970,12254.html?&args=Y29tcF9pZD0yMjAzMjFjdGlvbj12aWV3JmIkPTU3NTU0Jnw%3D>

# VIGNOBLES DE LA RENAISSANCE EN VAL DE LOIRE

## RENAISSANCES DES VIGNOBLES DES CHATEAUX DE LA LOIRE ?



### Samuel Leturcq :

*Enseignant chercheur UMR Cités, Territoires, Environnement et Sociétés Université de Tours*

## Introduction

La filière vitivinicole en Région Centre Val de Loire représente actuellement environ 21 500 ha de superficie de vignes en production, soit 2,7% du vignoble français pour un chiffre d'affaire d'environ 291 M€ et 1855 exploitants de plus de 50 ares, ce qui place le vignoble de la région Centre Val de Loire au 10<sup>ème</sup> rang des régions viticoles françaises en superficie de vigne, mais au 3<sup>ème</sup> rang pour les vins d'appellation. Cette région se distingue en effet par une importante valorisation de ses vins en appellations AOP et IGP (Appellation d'Origine Protégée et Indication Géographique Protégée) puisque 90% sont commercialisés en AOP (26 au total) ou IGP (11 au total), comparativement à une moyenne de 50% au niveau national. Les appellations les plus réputées de la région se trouvent dans les départements du Cher (Sancerre, Menetou-Salon et Quincy), de l'Indre-et-Loire (Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Bourgueil, Touraine Azay-le-Rideau, Touraine Amboise, Touraine Noble-Joué, Touraine Chenonceau, Chinon, Montlouis, Vouvray, Crémant de Loire), du Loir-et-Cher (Cheverny, Cour-Cheverny, Touraine, Touraine Mesland, Touraine Oisly, Côteaux du Vendômois) et de l'Indre (Reuilly, Valençay). De plus l'évolution des pratiques culturales en viticulture, dont en particulier la transition vers des modes de conduite de la vigne en agriculture raisonnée et biologique réduisant

l'utilisation des intrants phytosanitaires, participe également à une progression qualitative des vins de la région<sup>127</sup>.

La région Centre Val de Loire se distingue par ailleurs grâce à un patrimoine exceptionnel lié à la période de la Renaissance. Le Val de Loire, à savoir l'Anjou, la Touraine, le Blésois et l'Orléanais, fut en effet le foyer le plus ardent de la Renaissance française, accueillant aux XVe et XVIe siècles les cours royales et princières. Il a résulté de cette concentration aristocratique une prospérité dont témoignent aujourd'hui une multitude de bâtiments, qu'il s'agisse de l'architecture civile urbaine (maisons à pan de bois conservés dans les centres anciens de Tours et Orléans...), de l'architecture religieuse (cathédrales de Tours et Orléans, basilique Notre-Dame de Cléry...), ou encore des résidences aristocratiques qui fourmillent le long de la vallée de la Loire, au premier chef desquelles se trouvent les châteaux de la Loire qui symbolisent à eux-seuls la Renaissance française. Citons les plus fameux : Chenonceau, Azay-le-Rideau, Villandry, Rigny-Ussé... en Touraine (Indre-et-Loire) ; Blois, Chaumont, Chambord, Cheverny... en Blésois (Loir-et-Cher). Ces châteaux font aujourd'hui partie des destinations touristiques les plus populaires, attirant chaque année plus de 9 millions de touristes du monde entier<sup>128</sup>.

Dans un désir de développement économique, la région Centre Val de Loire encourage une politique oenotouristique qui permette un co-développement des filières touristiques et vitivinciales, mettant en avant l'excellence des vignobles environnant les châteaux de la Renaissance, considérés comme des vignobles d'élite par essence. On peut pourtant se poser une question simple : quel lien peut-il exister entre la proximité d'un château de la Renaissance et la qualité d'un vin ? Pour répondre à cette question, nous nous demanderons d'abord si à la Renaissance les vignobles des châteaux produisaient réellement des vins d'une qualité « supérieure ». A la suite de quoi, nous questionnerons la tendance actuelle à la valorisation des « vins de châteaux » en Touraine (Indre-et-Loire) et Blésois (Loir-et-Cher).

## **Le vignoble tourangeau de la Renaissance**

### **Une activité agricole universelle et quotidienne**

Durant la Renaissance, et jusqu'à la crise du phylloxera qui anéantit la filière vitivinciale française durant la seconde moitié du XIXe siècle, la viticulture était une activité agricole très largement répandue dans la plupart des régions françaises. Des contrées comme la Beauce ou la Sologne, qui ne sont pas aujourd'hui reconnues comme des terres viticoles, possédaient pourtant durant la Renaissance un vignoble important. Innombrables sont les sources qui témoignent de l'importance de la vigne en Touraine et dans le Blésois, tant en petite Beauce qu'en Sologne, aux XVe-

<sup>127</sup> Association régionale Filière Vin Centre Val de Loire (AFRV). Diagnostic de la filière vin en région Centre Val de Loire. Document finalisé en juillet 2017. Consulté en ligne le 24 janvier 2022 : [https://www.cap-filieres.fr/fileadmin/user\\_upload/Centre-Val-de-Loire/149\\_Eve-Cap-Filieres/Viticulture/Documents/Viti\\_diagnostic.pdf](https://www.cap-filieres.fr/fileadmin/user_upload/Centre-Val-de-Loire/149_Eve-Cap-Filieres/Viticulture/Documents/Viti_diagnostic.pdf)

<sup>128</sup> Région Centre Val de Loire. Stratégie régionale du tourisme et des loisirs 2016-2021. Consulté en ligne le 24 janvier 2022 : [https://www.centre-valde Loire.fr/sites/default/files/media/document/2020-10/A4\\_REGION\\_CENTRE\\_BROCHURE\\_TOURISME\\_VD.pdf](https://www.centre-valde Loire.fr/sites/default/files/media/document/2020-10/A4_REGION_CENTRE_BROCHURE_TOURISME_VD.pdf)



XVI<sup>e</sup> siècles. Vers 1445, Gilles le Bouvier, dit « Le héraut Berry », entreprend la *Description* des pays qu'il a traversés dans le courant de sa vie. Voici comment il décrit les contrées ligériennes :

*Ce païs de Bourbonnois et de Bery sont bon païs et fertilz de blez, de vins, de bestial, blans et rougez et grant foison d'estans, belles forestz et petites rivières. Et y a une bonne cité nommée Bourges. Les gens de ces païs sont bonnes gens et simples, et bien obéissans à leur seigneur et ne sont pas gens de grans bobans en abillemens ne en vesture. Puis y est le païs de Sauloingne [Sologne], qui est maigre païs et est païs de sablons, et de bruières et y a grans foisons d'estans, petite[s] rivierettes, bois, bestial, vollailles et venaisons et passe Loire à deux journées. Au long d'icellui païs, et au long d'icelle rivière y croist de moult bons vins de Gergeau, d'Orléans qui est cité et de Blois, et sont bonnes gens et honnestes plus que ceulx de delà Loire. Puis y est le païs de Touraine qui est un très bon païs et fertil de vins, de bléz, de bestial, de venaisons, vollailles, et de poissons d'estans, de rivière et belles forestz comme la forest de Loches, de Beaumont, de Montrichart, et d'autres moult belles. Aussi y a-il de beaulx chasteaultx et très fors. Et une bonne cité nommée Tours, où passe la rivière Loire auprè[s], et est une duchié et y a de grans seigneurs et bon peuple. De cest costé de la rivière de Loire, est une partie de la duchié d'Anjou, qui est moult bon païs et fertil. Et y a le païs de Rés. Aucune gens dient que cellui païs est en Bretagne et autres dient qu'il est en Poitou et est très bon païs et y a un lac nommé Grant-lieu. Puis y est le païs de Poitou qui est très bon païs de bléz, de vins, de chers, de poissons de mer et d'eau douce. Et y a de beaulx chasteaulx et villes et foison noblesse...*<sup>129</sup>

Il est intéressant de voir que cet observateur attentif insiste non pas sur la viticulture, mais sur la polyculture, la vigne n'apparaissant que comme une activité agricole parmi d'autres, remarquable mais finalement pas plus que la céréaliculture, l'élevage, la sylviculture... On constate que la Touraine est certes reconnue comme viticole, mais finalement, semble-t-il, pas plus que le Berry, l'Orléanais, le Blésois, le Poitou... François de Belleforest, en 1575, propose un tableau similaire :

*Au surplus le pays tourangeau pour les délices, et aménité est par les François en général apellé le jardin de la France, et le plaisir des Roys, d'autant que l'air est si bon, et serain, que les fruits y viennent comme à souhait, et des meilleurs de l'Europe, dequels on porte jusqu'à Paris, où ils sont prisés sur tous autres : les bleds, et les vins y croissans abondamment, le bois n'y manquant point soit pour le plaisir de la chasse, soit pour l'usage des hommes ou à se chauffer, ou à bastir : les eaux y estans saines, le trafic bien exercé, le peuple bon, doux et courtois, loyal à son roy, dévotieux et catholique, affable et bien disant, de sorte qu'entre les langues françoises, on a mis celle des Tourangeaux entre les plus ornées...*<sup>130</sup>

Ces témoignages insistent sur la fertilité de ces contrées, la Touraine apparaissant comme un jardin (c'est même LE *jardin de la France*) où la vigne n'est finalement qu'une composante, parmi d'autres, du paysage. Dans les faits, la polyculture et l'autoconsommation sont des constantes des économies paysannes de ces sociétés anciennes, en Touraine comme ailleurs<sup>131</sup>. Une exploitation paysanne

<sup>129</sup> *Le livre de la description des pays* de Gilles le Bouvier, dit Berry, premier roi d'armes de Charles VII, roi de France, publié pour la première fois avec une introduction et des notes et suivi de *l'Itinéraire brugeois*, de la *Table de Velletri* et de plusieurs autres documents géographiques inédits ou mal connus du XV<sup>e</sup> siècle, recueillis et commentés par le D<sup>r</sup> E.-T. Hamy, Paris, Leroux, 1908, pp. 40-41.

<sup>130</sup> *La cosmographie universelle de tout le monde*, auteur en partie Munster, mais beaucoup plus augmentée, ornée et enrichie par François de Belleforest... Paris, Michel Sonnius, 1575, Tome 1, pp. 13 et ss.

<sup>131</sup> Jean-Marc Moriceau. *Terres mouvantes. Les campagnes françaises du féodalisme à la mondialisation. 1150-1850*. Paris, Fayard, 2002, pp. 34-39.

cosse comprend idéalement des emblavures, quelques bestiaux qui paissent dans le communal, un jardin et de la vigne, plus ou moins, dont la production concerne en premier lieu le cercle domestique avant que d'approvisionner des circuits commerciaux. Baux, actes de ventes, inventaires après décès..., consignés dans des milliers de minutes notariales, témoignent de cette petite viticulture du quotidien qui s'insère entre les travaux des champs et les soins des troupeaux. Par exemple le bail à mi-fruit et en grains, enregistré par le notaire tourangeau Jean Jaloignes le 17 mars 1492, pour la métairie de Tarte sise dans la paroisse de Chenusson dans le nord de la Touraine (zone qui n'est plus viticole aujourd'hui) est très caractéristique de cette économie paysanne tourangelles de la Renaissance. Ce contrat prévoit que 1 - le bailleur doit fournir au preneur 4 bœufs, vaches et pourceaux à tenir à cheptel et demi-croît, et que le preneur doit mettre les noues (zones humides) et prés en valeur, lever 6 arpents de labour, à savoir 2 arpents par an pendant les 3 premières années, afin d'en faire 12 arpents dans les trois années suivantes ; 2 - si le bailleur veut faire une vigne, le preneur n'en prend rien ; 3 - les oies doivent être partagées entre bailleur et preneur, et la volaille est au preneur moyennant 4 poules dues au prieur de Chenusson ; 4 - les parties doivent fournir chacune un soc, et le bailleur charrette et harnois (attelage) de labour ; 5 - enfin le preneur doit planter 6 noyers<sup>132</sup>. Cette omniprésence de la vigne est confirmée dans les milliers d'aveux et dénombremens passés devant notaire par les paysans pour reconnaître la propriété éminente d'un seigneur sur les terres qu'ils cultivent. Par exemple à Azay-le-Rideau, le 10 décembre 1521, Macé Guillet déclare la contenance de sa censive, soit trois parcelles : on y trouve une pièce de terre labourable et deux parcelles de vigne : l'une d'une superficie de deux arpents et un demi quartier au lieu-dit « le Vaurotier », et l'autre d'un demi quartier dans un clos<sup>133</sup>. Macé Guillet est très représentatif de ces petits paysans de Touraine qui ne détiennent que peu de terre, louent à droite et à gauche quelques lopins pour se constituer une petite exploitation, ou alors louent leurs bras pour assurer le complément nécessaire à la vie économique de la cellule domestique ; ils ne se disent pas vigneron, tout en cultivant un peu de vigne pour faire un peu de vin (ill. 1).

Le vignoble d'Azay-le-Rideau, environnant le fameux château, est principalement construit de ces miettes viticoles<sup>134</sup>. L'examen des 669 déclarations de censives qui décrivent la culture pratiquée sur 2322 parcelles, soit 1770 ha cumulés de terre de la seigneurie d'Azay-le-Rideau pour la période allant de 1446 à 1597, montre que les plus gros propriétaires ne s'intéressent guère au vignoble, qui n'apparaît pas comme une activité spéculative. A la Renaissance, à Azay-le-Rideau, la viticulture est une affaire de petits paysans. A la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, l'addition de toutes ces petites parcelles finit par constituer un vignoble de près de 500 ha<sup>135</sup>, qui ne correspond d'ailleurs pas du tout au vignoble enregistré par le cadastre napoléonien en 1820, ni au vignoble actuel<sup>136</sup>. Le cas d'Azay-le-Rideau est donc intéressant, car il montre d'une part que le vignoble environnant le fameux château n'est pas cultivé par le seigneur, mais par ses tenanciers, et que d'autre part ce vignoble n'est pas fixe dans le temps, mais au contraire dynamique, en constante transformation géographique.

---

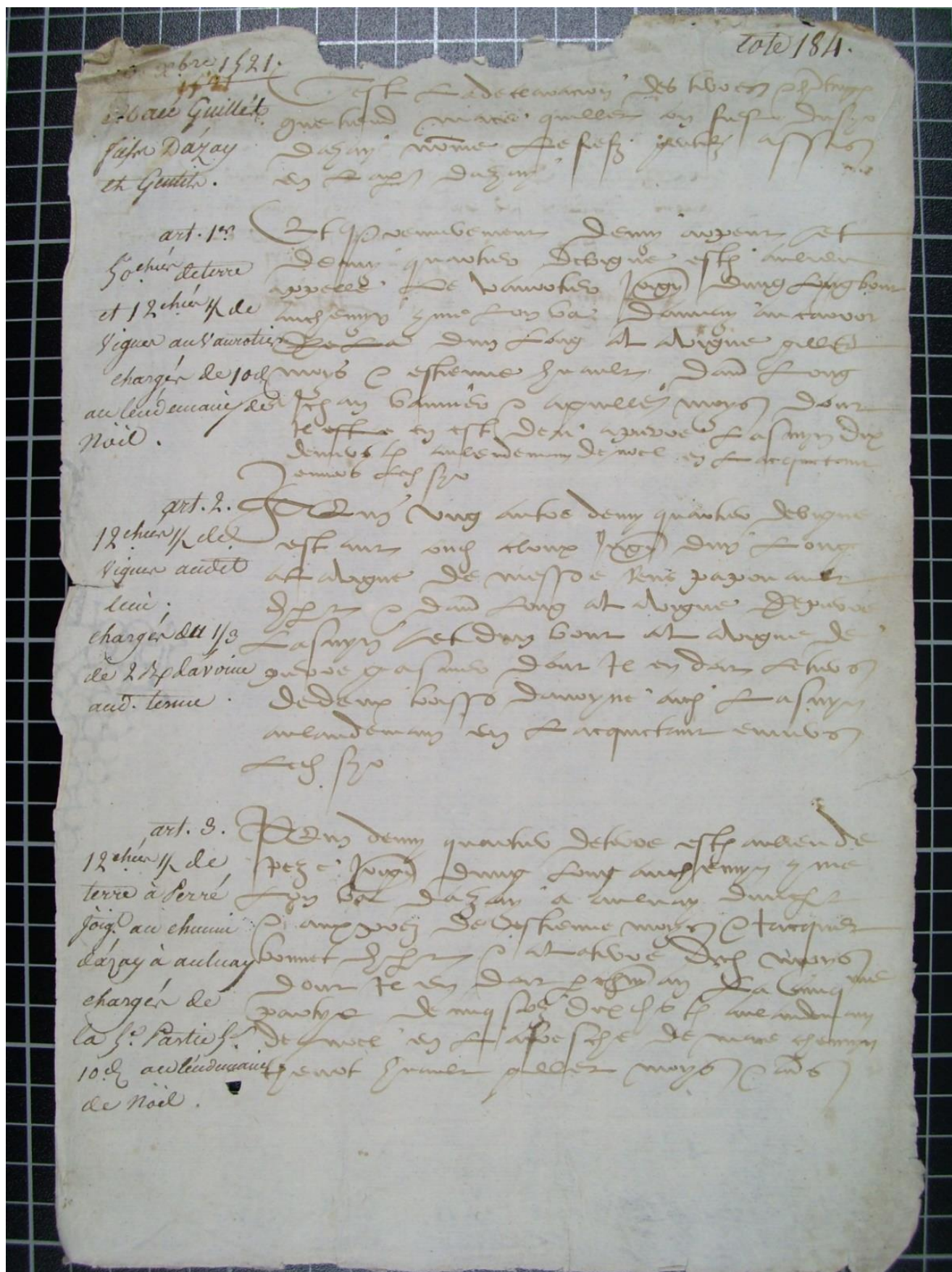
<sup>132</sup> Archives départementales Indre-et-Loire, 3E1/4. La base de données des minutes notariales tourangelles est interrogeable en ligne sur le site « De minutes en minutes » du Centre d'études supérieures de la Renaissance à l'adresse suivante : <http://renumar.univ-tours.fr/base/>

<sup>133</sup> Archives départementales Indre-et-Loire, 23J9, pièce 189.

<sup>134</sup> Benjamin de Villars Villecroze. *Le vignoble d'Azay-le-Rideau du Bas Moyen Age au début de la période moderne (XV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècle)*. Université de Tours, Mémoire de Master 1, 2010.

<sup>135</sup> Julien Ferreira. *Le vignoble d'Azay-le-Rideau aux XVII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles*. Université de Tours, Mémoire de Master, 2010.

<sup>136</sup> Julien Ferreira, Samuel Leturcq, Luis Martinez, Benjamin de Villars Villecroze. Les dynamiques d'un terroir viticole. Azay-le-Rideau, XV<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècle, in Corinne Marache, Bernard Bodinier, Stéphanie Lachaud (dir.). *L'univers du vin. Hommes, paysages et territoires*. Caen, Association d'histoire des sociétés rurales, 2015, pp. 204-220 ; Adrien Lammoglia, Samuel Leturcq. Le vignoble d'Azay-le-Rideau (XVII<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles). À la recherche de facteurs de dynamiques spatiales, in *M@ppemonde*, 120, 2017 (En ligne : <https://journals.openedition.org/mappemonde/2684>).



III. 1 - La déclaration de censive de Macé Guillet à Azay-le-Rideau (6 décembre 1521)

Cliché Benjamin Villard de Villars Villecroze

## Une activité suburbaine



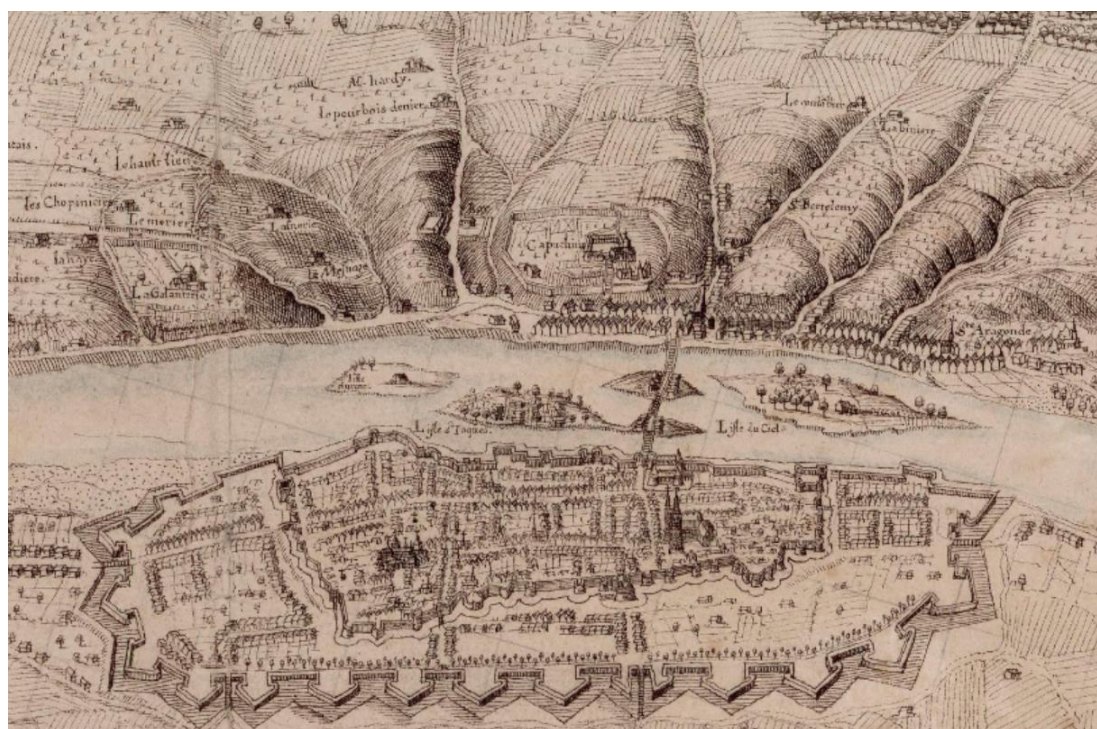
III. 2 - Le vignoble blésois au XVII<sup>e</sup> siècle, d'après la Carte de la capitainerie royale de Blois

BnF, GE D-4521 (RES)

A la Renaissance, en Touraine comme en Blésois, la vigne est donc cultivée dans chaque paroisse, présente dans la plupart des jardins, à proximité immédiate des habitats, ainsi qu'on le voit bien sur la Carte de la Capitainerie royale de Blois (III. 2) ou encore une gravure du début du XVII<sup>e</sup> siècle représentant Orléans depuis la rive droite de la Loire, à Saint-Jean-le-Blanc (III. 3). Chaque village ou hameau possède sa ceinture viticole et maraichère, qu'il y ait un château ou pas à proximité.



III. 3 - Orléans depuis la rive sud, début du XVIII<sup>e</sup> siècle  
Gravure anonyme, sans doute germanique, coll. part. (cl. Françoise Michaud-Fréjaville)<sup>137</sup>



III. 4 - Le vignoble de Tours sur le coteau de la rive droite de la Loire, au nord de Tours  
Détail de la carte de Siette, 1619

<sup>137</sup> Françoise Michaud-Fréjaville. Les vignes et vigneronns d'Orléans à la fin du Moyen Âge, in *L'Atelier du Centre de recherches historiques, Dossier « Vignes et vins au Moyen Âge. Pratiques sociales, économie et culture matérielle »*, 12, 2014, consultable en ligne : <https://journals.openedition.org/acrh/5990#quotation>

A une autre échelle, c'est la même chose pour la ville. Les travaux d'histoire urbaine pour les époques médiévales et modernes mettent systématiquement en évidence l'existence d'une auréole viticole entourant les centres urbains, ce qu'avait bien souligné Roger Dion dans son *Histoire de la vigne et du vin*<sup>138</sup>. Le plat-pays qui environne les villes est en effet l'espace de projection des investissements fonciers de la bourgeoisie urbaine, qui rachète massivement des seigneuries et investit volontiers dans des activités spéculatives : la viticulture en est une ; l'élevage en est une autre. Ainsi à la Renaissance, la ville d'Orléans était ceinte de vignes, comme on le voit par exemple sur une gravure du début du XVII<sup>e</sup> siècle représentant Orléans depuis la rive droite de la Loire, à Saint-Jean-le-Blanc (Ill. 3). C'était la même chose pour Tours où, depuis au moins les Xe-XI<sup>e</sup> siècles, le vignoble étant concentré sur les côteaux environnant la ville, d'une part au nord sur la rive droite de la Loire de Saint-Cyr à Rochecorbon (Ill. 4), d'autre part au sud sur la rive gauche du Cher de Joué à Saint-Avertin<sup>139</sup>. En témoigne en 1661 Martin Marteau dans son *Paradis délicieux de la Touraine* :

*Or c'est au milieu de cette agréable province qu'est scituée la Royale Ville de Tours, ville grande, ample, et l'une des plus belles du Royaume de France, mais si bien scituée, qu'on ne sçauroit rencontrer une plus belle et meilleure assiette, estant dans un plat país costoyée de deux agréables et fertiles costaux, qui sont chargéz de bonne vignes, d'arbres et de maisons de plaisance, et placée entre ces deux beaux fleuves, la Loire et le Cher, lesquels arrosant son país varanier et marescageux, avec un terroir qui semble tout sablonneux, le rendent tres fertile, en tout ce qui est propre et necessaire pour la vie humaine. Et c'est deux agreables costaux, remplis de vignobles, de bocages, de chasteaux, de caves, de maisons de plaisance, et de quelques monasteres et couvents d'hommes ou de femmes, embellissent à merveille cette ville du costé du midy et du septentrion*<sup>140</sup>

Les comptes de la ville de Tours, conservés aux Archives municipales de Tours, témoignent du dynamisme de cette activité viticole périurbaine. La ville achète en effet chaque année de grandes quantités de vins pour offrir à des visiteurs honorables des « pots de vins »<sup>141</sup>. Dans 9 cas sur 10, la provenance géographique de ce « vin d'honneur » n'est pas mentionnée dans les comptes. Lorsqu'une origine est précisée, très exceptionnellement, il s'agit la plupart du temps de vin orléanais ; on mentionne aussi des vins de Beaune, de Bourgogne, d'Anjou..., et des vins de Touraine, essentiellement originaires de la vallée du Cher (en particulier Montrichart, Chissay et Chisseau) et des environs de Vouvray. Mais en réalité, la zone d'approvisionnement principale de la ville de Tours, c'est le vignoble qui croît dans ses environs les plus immédiats. C'est clairement révélé, de manière tout à fait exceptionnelle, à l'occasion d'un procès qui oppose Tours aux « gens d'Eglise » de la ville qui contestent la taxation imposée sur l'entrée du vin issu de leurs vignes (« le vin de leur cru ») installées dans la banlieue de Tours.

*Audit Bryand Delafontaine, fermier de ladite entrée, la somme de trente cinque livres huit solz six deniers tournois pour le droit d'entrée de MCCCCXVII pippes de vin du creu des gens deladite ville fait par eulx entrer en ladite ville l'année de cedit compte comme il est apparu par les cedulles desdits gens d'eglise et signées de leurs mains que ledit fermier a monstrées ausdits maire et esleuz et baillées. Et pour ce que par ledit bail deladite ferme ledit droit d'entrée avoit esté baillé audit fermier sur lesdits gens d'eglise comme sur les autres habitans deladite ville et que en ensuivant la*

<sup>138</sup> Roger Dion. *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*. Paris, Editions du CNRS, 2010 (1<sup>ère</sup> édition 1959).

<sup>139</sup> Bernard Chevalier. *Tours, ville royale (1356-1520)*. Paris-Louvain, Nauwelaerts, 1975, pp. 116 et ss.

<sup>140</sup> Martin Marteau. *Le Paradis délicieux de la Touraine...* Paris, 1661, p. 23.

<sup>141</sup> Samuel Leturcq. La qualité des pots de vin tourangeaux au X<sup>e</sup> siècle, in Sandrine Lavaud. *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXI<sup>e</sup> siècle)*. Villenave-d'Ornon, Institut des sciences de la vigne et du vin, 2014, pp. 49-69. Il existe une très grosse bibliographie sur la question des pots de vin.

*deliberacion deladite ville la matière a esté debatue par le conseil assavoir si lesdits gens d'eglise estoient tenez paier ledit droit d'entrée ou non ; et qu'il a esté trouvé par ledit conseil que lesdits gens d'eglise ne y sont tenez parce qu'ils ne donnèrent du tout leur consentement a l'octroy deladite ferme d'entrée parquoy ledit droit dudit nombre du vin d'iceux gens d'eglise luy estoit a rabatre. Laquelle somme de XXXV£VIII<sup>s</sup> Vidt ledit receveur l'en a tenu quicte ledit Bryand et rabatu sur sadite ferme par mandement desdits maire esleuz et commis sur ce donné le dernier jour d'octobre MCCCCLXXII. Cy rendu avecques la recognoissance sur ce dudit Delafontaine pour cecy  
XXXV£VIII<sup>s</sup> Vidt<sup>142</sup>*

Au détour de ce procès, on découvre que ce sont 1417 pipes de vins issus des vignes périurbaines du cru des clercs tourangeaux qui sont concernés pour l'année précédent ce compte, soit environ 7500 hl. Si l'on pose l'hypothèse d'un rendement moyen à 15/20 hl par ha, ces 1417 pipes de « vin du creu » correspondent à un terroir viticole périurbain de 375 à 500 ha environ.

## Une production viticole ligérienne, qui s'exporte peu hors de Touraine

Le vin est un produit pondéreux, de sorte qu'on le transporte préférentiellement par voie d'eau. La Loire et ses affluents navigables, jalonnés de ports permettant le chargement et le déchargement des chalands, drainent d'amont en aval, et d'aval en amont, les productions viticoles. Les comptes urbains, qu'il s'agisse d'Orléans, de Blois, d'Amboise, de Tours, de Saumur ou d'Angers, l'attestent en mentionnant les chalands, dont la capacité est évaluée en pipes de vin (à Tours la pipe correspond à peu près à un volume de 480 litres). De ce fait, le long de la Loire et de ses affluents s'agglutinent les parcelles de vigne ; ces cours d'eau apparaissent comme des rubans viticoles. Ces vignobles n'ont toutefois pas tous le même statut, le même dynamisme, ni la même réputation. La Touraine, à la différence de l'Orléanais, du Blésois ou de l'Anjou, n'exporte que très peu ses vins avant le XIX<sup>e</sup> siècle<sup>143</sup>. Au XIII<sup>e</sup> siècle, la *Bataille des vins*, petit conte drolatique rédigé par Henri d'Andeli, clerc de la cour de Louis IX, imaginant l'affrontement en tournoi des vins de la table royale de Philippe Auguste pour déterminer lequel est le meilleur, parle du vin de Tours, mais en des termes particulièrement péjoratifs : *li vin commun, li vin moyen*<sup>144</sup>. Cette réputation de vin de médiocre qualité, qui l'empêche de participer au concours royal, est d'actualité à la Renaissance dans plusieurs témoignages littéraires. Gilles Corrozet (1510-1568), dans son *Blason de la cave*, liste les vins qui comptent à ses yeux :

<sup>142</sup> Archives municipales de Tours, CC40, fol. 199 (1471-1472).

<sup>143</sup> Samuel Leturcq, Adrien Lammoglia. La viticulture en Touraine (Moyen Âge-XX<sup>e</sup> siècle). Dynamiques spatiales et commerciales du vignoble, in *Histoire et sociétés rurales*, 49, 2018, pp. 31-75.

<sup>144</sup> [...] *Li vin commun, li vin moien / N'erent prisié un pois baien. / Vin du Mans, de Tors retournerent, / Por la paor du prestre englois / Qui n'ot cure de lor jenglois. [...]. Les dits d'Henri d'Andeli*, édités par Alain Corbellari. Paris, Champion, 2003, pp. 52-53.

*Cave ténébreuse et obscure,*

*Cave dont Bacchus prend la cure,*

*Cave bien proprement vaultée,*

*Ayant assez large montée,*

*Cave faicte de dure pierre,*

*Dans les entrailles de la terre,*

*Cave pleine d'humidité*

*Chaulde en yver, froide en esté.*

*Cave où sont les vins savoureux,*

*Tant bons, friand et amoureux,*

***Comme bastard et malvoysie,***

***De muscadet, de Roménie,***

***De Beaulne, d'Anjou, d'Orléans,***

***Et vin françoys qui dort leans,***

***Vin d'Angoulmoys, de Sens, d'Auxerre,***

*Et aultres que tu tiens en serre,*

*Qui rendent la place embasmée*

*De leur odeur et grand fumée,*

*Voire si forte et violente,*

*Qu'elle estainct la chandelle ardente*

*Et sans bouger hors du tonneau,*

*Enyvrent ung foible cerveau,*

*Leans les void on escumer*

*Et bouillit ainsi que la mer,*

*Et rompent les vaisseaux souvent*

*Sy on ne leur donne du vent,*

*O que c'est belle garnison,*

*De t'avoir pleine en sa maison,*

*De ces bons vins, c'est la richesse,*

*Qui met l'homme en joye et lysesse,*

*Qui ainsi de toy peult jouyr,*

*A bon droict l'en doibt resjouyr.<sup>145</sup>*

Dans cette cave, on mentionne les vins d'Orléans et d'Anjou, mais les vins de Tours, entre l'Orléanais et l'Anjou, sont ignorés. Cette source est très représentative des témoignages de l'époque, qui mettent inmanquablement au pinacle les vins d'Orléans, mentionnent quasiment toujours les vins d'Anjou, ignorant en revanche systématiquement les vins de Touraine. C'est ainsi que procède le poète Jean Maillart dans le *Roman du comte d'Anjou* : *Et je buvais des vins de prix, du vin aux épices, du délicieux vin cuit au miel, des vins parfumés au gingembre, à la rose, aux aromates, des vins de Gascogne à la belle couleur, de Montpellier et de La Rochelle, des vins de Grenache et de Castille, des vins de Beaune et de Saint-Pourçain, que les riches tiennent pour salubres, des vins d'Auxerre, d'Anjou, de l'Orléanais, du Gâtinais, du Laonnais, du Beauvaisis, de Saint-Jean-d'Angély...*<sup>146</sup> En 1600, Nicolas Abraham de La Framboisière, dans son *Gouvernement nécessaire à chacun pour vivre longuement en santé*, présente en premier lieu les vins d'Île-de-France, de Coucy, du Laonnois, de Picardie, de Normandie, de Champagne, de Bourgogne, de Beaune, d'Arbois. Il aborde ensuite les crus ligériens : l'Orléanais et l'Anjou, mais il ignore la Touraine<sup>147</sup>. A la fin du XVe siècle, le *Blason des bons vins de France*, petit poème de Pierre d'Anché à la gloire du vin de Beaune *qui a le bruit sus tous par l'excellence*, est une source rare, car elle apporte quelques appréciations inhabituelles sur les vins ligériens<sup>148</sup>.

<sup>145</sup> Gilles Corrozet. *Le blason de la cave*, dans *Les blasons domestiques...*, Paris, 1539, p. 10. Gilles Corrozet a vécu de 1510 à 1568.

<sup>146</sup> Jean Maillart. *Le roman du comte d'Anjou*. Texte présenté, traduit et annoté par Francine Mora-Lebrun. Paris, Gallimard, 1998, pp. 60-61.

<sup>147</sup> Nicolas Abraham de La Framboisière. *Le gouvernement nécessaire à chacun pour vivre longuement en santé*, in *Œuvre*. Paris, Tome I, 1613, pp. 156-157.

<sup>148</sup> *Les œuvres de maistre Guillaume Coquillart, en son vivant official de Reims. Nouvellement reveuës et corrigées*. Paris, 1546, pp. 218-220.



Vins de Paris, Pontoise et Soissonnois  
Par aucuns ans est chose singuliere,  
Vins de Coussy, de Laon et Vernois,  
Des Celestins de Mantes, en ces endroitz,  
Passables sont : mais que le temps assiere  
Les vins chartrains n'ont point vertu  
planiere.

Somme, Louviers et Dreux laisse en  
rasure,  
Le vin du Mans peult bien en l'écriture  
Et prepastour : mais que plus on n'y glose  
De leurs voysins, combien que je suppose  
**Que Blays et Court sont dignes  
d'aparence**  
Beaune a le bruit sus tous par excellence

Des vins d'Aunis au païs xaintongois  
Soubize en doit emporter la bannière,  
Je laisse Ré, jusques à Talmandoyz  
Et prends Matas, Rouffec pres Engoumois,  
Ville Jesus, de fumeuse maniere,  
Tousson n'est riens, Saint Messent ce n'est  
guere,  
Chasteleraud est de pauvre morsure,  
**Amboise et Tours point ne vous les  
asseure**

**Louer Chinon parfaitement je n'ose,**  
Pour abreger, je conclu et propose,  
Puy Gremouilles, Curton, en l'alyance  
Beaune a le bruit sus tous par excellence

Les vins de Graves au païs Bordeloyz  
Sont bien plaisantz pour faire bonne chere,  
Saint Milyon, Gaillac en Chalossoys,  
De Rabastain et vins Armignagoys,  
Sont tous de mise en icelle frontiere.  
Tout Languedoc est chose bien austere,  
Fort arrogant à douce nourriture,  
A Dauzenat sont de bonne nature,  
**De Barruers (Berruyers) à Sancerre me  
pose,**  
Vin d'Yssoudun est assez bonne chose :  
Mais pour vertu de la meure puissance,  
Beaune a le bruit sus tous par excellence.

De Saint-Poursain, le gentil Bourbonnois,  
A Souvigny je tiens la bonne chere,  
De Saint Jangon, aussi de Nyvernoys,  
Le vin de Ris, Turnon et d'Auxerrois  
Ne desservent à demourer derriere,  
Bar sus Aube est bien propre a la matiere,  
Reims, Esparnay peult-on avoir en cure,  
**De Gastynois rien ne vault ne procure,**  
Qui bien dira de Lyon, je m'opose,  
De Beauvoysin, du tout je ne depose :  
Mais pour liqueur douce sans violence  
Beaune a le bruit sus tous par excellence.

**A bien juger de tous les vins françoys  
Orleans est bon, Jargiau, et la Bruere,  
Si est Anjou, la Flesche, Touarçoys,  
Vin d'Estables, sans plus Mirebaloyz,**  
Vins de Herse, Privilege, Trosniere,  
Faye Monjeau a sa rouge visiere  
Pour bon cerveau qui sa puissance endure  
Est vertueux, vineux, et sans verdure,  
En temps d'yver l'estomach bien arrose :  
Mais tout ainsi comme la fleur de rose  
Devant trestous fait la seure assistance  
Beaune a le bruit sus tous par excellence.

Envoy

A vous Bachus Prince de la boyture,  
Et vous gourmetz, qui en ferez lecture,  
Pardonnez moy, si bien je n'en dispose :  
Soit de couleur, saveur, rhyme ou en prose  
De vos supostz, dont j'ay experience  
Beaune a le bruit sus tous par excellence.

Les vins de Blois (*Blays*) et de Sologne (*Court*) sont bien mentionnés comme « dignes d'aparence ». Pour les vins d'Amboise et Tours, en revanche, c'est plus douteux (« point ne vous les assure »). Quant aux vins de Chinon, il est impossible d'en faire la louange (« Louer Chinon parfaitement je n'ose »). En revanche Orléans, Jargeau, Anjou sont qualifiés de « bons ». Les vins du Gâtinais sont en revanche réprouvés (« De Gastynois rien ne vault ne procure », de même que les vins du Chartrain

et de Dreux (« Les vins chartrains n'ont point vertu planiere / Somme, Louviers et Dreux laisse en rasture »). Il ne faut toutefois pas nécessairement généraliser. Au milieu de ce concert de propos méprisants, il est une voix qui sauve le vin de Touraine : celle de Louis XI qui, en 1477, fait acheminer à l'église de Cantorbery les 100 muids de vin invariablement offerts en l'honneur de saint Thomas Beckett depuis la donation de Louis VII. Alors que ce vin était à l'origine issu du clos..., le roi fait acheminer en 1477 du vin de Touraine désigné comme *optimum vinum*<sup>149</sup>.

Cause ou conséquence de cette dépréciation qualitative, les vins tourangeaux ne semblent pas s'exporter en dehors de la Touraine avant la période moderne. Ainsi, hormis une mention subreptice des vins de Chinon à Nantes au XI<sup>e</sup> siècle dans la *Vie de saint Mexme*<sup>150</sup>, il n'existe aucune trace de vins de Touraine dans le port de Nantes avant 1485, pourtant débouché naturel de la viticulture ligérienne. Le duc de Bretagne Jean V possède dans sa cave des vins nantais, angevins, poitevins, de Saint-Pourçain, de Bourgogne et de Bordeaux, mais aucun vin de Touraine<sup>151</sup>. On ne voit pas plus les vins tourangeaux à Paris à la même époque ; ainsi en 1447, année de la reprise de la foire du Lendit au nord de Paris, sont vendus en abondance des vins d'Orléans et de Blois, des vins de Bourgogne, d'Auvergne et du Bourbonnais, du Nivernais..., mais aucun vin de Touraine<sup>152</sup>. Ce silence des sources paraît témoigner d'une extrême discrétion des vins tourangeaux dans les échanges commerciaux de la moitié septentrionale de la France avant les XVII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles. La raison est double, en lien avec des problèmes d'accessibilité aux marchés. D'une part, du côté du marché amont principal qui est Paris, la Touraine est éloignée, concurrencée par les vignobles orléanais et blésois plus proches qui connaissent alors leur âge d'or et un développement faramineux, alors que le vignoble tourangeau ne s'exporte pas et stagne. D'autre part le marché aval, vers la Bretagne, et au-delà le nouveau monde, est entravé par un péage sur la Loire à l'entrée de la Bretagne, à Ingrandes ; étant donné la faible valeur ajoutée des vins de Touraine, cette fiscalité bloque toute possibilité d'exportation par l'atlantique, vers le nouveau monde par exemple, ou simplement la Bretagne<sup>153</sup>. Toutefois, c'est aussi à partir du XVI<sup>e</sup> siècle que s'amorce un développement majeur pour le vignoble tourangeau, qui ne prend vraiment son essor qu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, pour atteindre son âge d'or au XIX<sup>e</sup> siècle. C'est en effet dès la fin du XVI<sup>e</sup> siècle et le tout début du XVII<sup>e</sup> siècle que des marchands flamands identifient quelques terroirs ligériens comme favorables à la confection de vins blancs capiteux et sucrés, appréciés dans les contrées nordiques. Vouvray et les paroisses avoisinantes sur la rive droite de la Loire sont alors repérés ; c'est ainsi que débute une production de grande qualité, internationalement réputée, achetée par les Flamands, arrangée pour permettre l'exportation sur de grandes distances. Jusqu'au XX<sup>e</sup> siècle, c'est le seul vignoble tourangeau qui connaît une commercialisation d'envergure internationale. Un autre événement permet l'ouverture du marché parisien aux productions de vins rouges tourangelles et blésoises. En 1577, un arrêt du Parlement de Paris impose aux cabaretiers parisiens de s'approvisionner exclusivement au marché de la ville, et aux marchands de n'acheter que des vins provenant de vignobles situés au-delà de 20 lieues, soit dans un rayon supérieur à 88 km de Paris<sup>154</sup>. Cette décision, qui a pour objectif de mieux garantir l'approvisionnement de la capitale en céréales en affaiblissant la concurrence de la viticulture, provoque un déclin rapide du vignoble francilien qui perd son débouché commercial naturel. Cette

<sup>149</sup> Roger Dion. *Histoire de la vigne et du vin...*, pp. 225 et 277. A noter que ce dossier est actuellement travaillé par Harmony Dewez (université de Poitiers), que je remercie pour ses indications.

<sup>150</sup> A. Salmon. Vie et légendes de saint Mexme, in *Mémoires de la Société archéologique de Touraine*, XIII, Tours, 1861, pp. 162 et 173.

<sup>151</sup> Marcel Lachiver. *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français*. Paris, Fayard, 1988, p. 134.

<sup>152</sup> Guy Fourquin. *Les campagnes de la région parisienne à la fin du Moyen Âge du milieu du XIII<sup>e</sup> au début du XVI<sup>e</sup> siècle*. Paris, 1964, p. 400.

<sup>153</sup> Roger Dion. *Histoire de la vigne et du vin...*, pp. 49 et suivantes ; Brigitte Maillard. *Les campagnes de Touraine au XVIII<sup>e</sup> siècle. Structures agraires et économie rurale*. Rennes, PUR, 1998, p. 159.

<sup>154</sup> Roger Dion. *Histoire de la vigne et du vin...*, pp. 497-498 et p. 554 et suivantes.

ouverture du marché parisien est amplifiée par les ouvertures du canal de Briare en 1642, puis du canal d'Orléans en 1692, qui permettent aux bateliers d'acheminer leur cargaison directement à Paris depuis la Loire<sup>155</sup>. Les besoins de la consommation parisienne en vin rouge entraînent dès lors le développement des vignobles non seulement dans le blésois, mais aussi en Touraine.

## La renaissance œnotouristique du vignoble... autour des châteaux de la Loire ?

Héritière de cette histoire, la région Centre Val de Loire possède aujourd'hui, avec ses « châteaux de la Loire » un patrimoine monumental très connu dans le monde entier, qui attire chaque année des millions de touristes. Elle possède aussi une solide réputation en matière de bien vivre et bien manger, que synthétisent à merveille la personnalité et l'œuvre de François Rabelais. De fait, la filière vitivinicole de cette région représente actuellement environ 21 800 ha de superficie de vignes en production, soit 2,7 % du vignoble français pour un chiffre d'affaire d'environ 291 M€ et 1855 exploitants de plus de 50 ares, situant ainsi la région Centre Val de Loire au 10<sup>ème</sup> rang des régions viticoles françaises (en superficie de vigne). Pour autant, cette région se distingue par une importante valorisation de ses vins en appellations AOP et IGP (Appellation d'Origine Protégée et Indication Géographique Protégée) puisque plus de 85 % sont commercialisés en AOP (26 au total) ou IGP (11 au total), comparativement à une moyenne de 50 % au niveau national. Les appellations les plus réputées de la région se trouvent dans les départements du Cher (Sancerre, Menetou-Salon et Quincy), de l'Indre-et-Loire (Saint-Nicolas-de-Bourgueil, Bourgueil, Touraine Azay-le-Rideau, Touraine Amboise, Touraine Noble-Joué, Chinon, Montlouis, Vouvray, Crémant de Loire), du Loir-et-Cher (Cheverny, Cour-Cheverny, Touraine, Touraine-Mesland, Touraine Oisly, Côteaux du Vendômois) et de l'Indre (Reuilly, Valençay). L'œnotourisme est un levier de développement majeur non seulement pour la filière vitivinicole, mais bien au-delà pour les territoires ruraux : valoriser le vignoble, c'est vivifier des politiques locales. La tentation est donc grande, aujourd'hui, d'orienter les politiques publiques, et les initiatives particulières, vers une covalorisation des châteaux et des vignobles, surtout en lien avec la promotion des mobilités douces, particulièrement l'opération « La Loire à vélo » qui remporte un succès considérable depuis plusieurs années. On voit donc fleurir les initiatives pour développer des « vignobles de château ».

Un article publié en 2013 par deux géographes dans la revue *Norois* traite spécifiquement de cette question, regrettant que « la liaison 'vin - vigne - œnotourisme - château' ne fonctionne encore que trop timidement »<sup>156</sup>. L'analyse de cet article est intéressante car les auteurs utilisent deux postulats historiques contestables pour historiciser un idéal-type propice au marketing.

- Postulat 1 : Les vins de qualité, dans le passé, « ne peuvent se comprendre [...] si on ne considère pas le propriétaire du vignoble, évêque, moine, prince, noble et seigneur, bourgeois, catégories à resituer sous l'Ancien Régime [...]. Ces personnages ont eu à cœur de produire tout au long de l'histoire des vins dignes de leur rang et qui étaient à la fois un symbole de leur position

<sup>155</sup> Françoise de Person. *Bateliers sur la Loire. La vie à bord des chalands (XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècle)*. Valencisse, La Salicaire, 1994, pp. 79-88.

<sup>156</sup> François Legouy, Christophe Vitré. Les Appellations d'Origine Contrôlée (AOC) viticoles dans la région Centre-Val de Loire et les châteaux : une impossible équation ?, in *Norois*, 226, 2013, pp. 63-77.

sociale, un hommage à leurs invités de marque et un produit capable d'être vendu fort cher et fort loin ».

- Postulat 2 : « Il est possible, historiquement parlant, de rapprocher vignes, vins de qualité, châteaux, villes [...] ».

Les auteurs soutiennent ces deux affirmations en se référant à l'article fameux de Roger Dion, paru dans les *Annales de géographie* en 1952, intitulé « Querelles des anciens et des modernes sur les facteurs de qualité des vins »<sup>157</sup>, et en étayant leur démonstration avec deux superbes enluminures, très célèbres, tirées des *Très riches heures du duc de Berry* (XVe siècle), représentant les travaux dans les vignes au pied de châteaux, d'une part à Lusignan dans le Poitou pour représenter le mois de mars (taille de la vigne dans les clos et labours de printemps dans les emblavures), d'autre part à Saumur en Anjou pour représenter le mois de septembre (vendanges). Incidemment, à partir d'une courte démonstration, s'immisce l'idée que les châteaux étaient dans le passé des « noyaux d'élite » de la viticulture, pour reprendre l'hypothèse fameuse de Georges Kuhnholz-Lordat<sup>158</sup>.

Passons maintenant en cellule de dégrisement. En réalité, les deux postulats mentionnés précédemment sont faux dans leur systématisation. Il est caricatural de penser que la qualité d'un vin, et même sa réputation, a toujours été estimée à l'aune de la qualité sociale du producteur. De fait, ni au Moyen Age, ni à la Renaissance, les sources ne mentionnent jamais l'identité du producteur d'un vin. Les tonneaux circulent, les tables aristocratiques comme les tavernes sont approvisionnées de vins venus d'ici ou d'ailleurs ; on parle de vins d'Orléans, de Beaune, de Graves ou de Gascogne, d'Anjou, d'Auxerre... mais jamais, absolument jamais, les sources, quels que soient leurs types, ne précisent l'identité du producteur. Par exemple dans les comptes de la ville de Tours, au XVe siècle, on voit clairement que la ville offre au roi, à la reine, aux princes de sang, aux grands officiers, aux ambassadeurs des souverains étrangers..., bref à l'ensemble de l'aristocratie, du vin en abondance dont on précise le prix d'achat, parfois l'origine géographique, mais jamais par l'identité d'un producteur : cette mention serait anachronique, et les comptes de la ville de Tours sont tout à fait représentatifs des comptes urbains de la fin du Moyen Age et de la Renaissance<sup>159</sup>. Le changement intervient tardivement, pas avant le règne de Louis XIV (1661-1715). C'est alors, à partir de la seconde moitié du XVIIe-début du XVIIIe siècle, qu'émerge progressivement la mode de mentionner une origine plus précise pour le vin, celle du terroir de production, et d'aller même parfois jusqu'à détailler l'identité du producteur, invariablement un grand nom de l'aristocratie. Benoît Musset montre parfaitement les processus d'émergence de ce facteur de distinction pour les vins de Champagne et de Bourgogne au XVIIIe siècle<sup>160</sup>. Cette évolution est concomitante de l'apparition du « gourmet », « friand » ou « costeau », qui se pique de reconnaître l'origine géographique des produits alimentaires à leur dégustation ; ces gastronomes du Grand siècle fondent en quelque sorte progressivement les principes de l'œnologie moderne : ils apparaissent aux XVIIe-XVIIIe siècles, pas avant<sup>161</sup>. Bref, avant cette période, l'identité du producteur compte peu, voire pas du tout, dans l'appréciation de la qualité d'un vin. Ce qui en revanche apparaît comme particulièrement important pour les buveurs aristocratiques de la Renaissance, c'est d'être en capacité de boire des vins de leur

<sup>157</sup> Roger Dion. Querelle des anciens et des modernes sur les facteurs de la qualité des vins, in *Annales de géographie*, t. 61, n° 328, 1952, pp. 417-431.

<sup>158</sup> Georges Kuhnholz-Lordat. *La genèse des appellations d'origine des vins*. Chaintré, Oenoplurimedia, 1991 (1ère éd. 1963).

<sup>159</sup> Samuel Leturcq. *La qualité des pots de vin...*

<sup>160</sup> Benoît Musset. Le prix de la qualité. Les vins de Champagne et de Bourgogne au XVIIIe siècle, in *Revue d'Histoire moderne et contemporaine*, 60, 2013, pp. 110-136.

<sup>161</sup> Florent Quellier. Le discours sur la richesse des terroirs au XVIIe siècle et les prémices de la gastronomie française, in *XVIIe siècle*, 254, 2012, pp. 141-154.

cru, et de pouvoir en offrir à leurs convives. Si on prend l'exemple de la cave du comte de Blois, détaillée pour 1385 par un compte très précis, on voit à quel point ce grand prince se soucie peu d'agrémenter sa table de vins d'origines lointaines : hormis un erratique et étrange tonnelet de vin du Rhin, on ne trouve dans les caves du château de Blois que des crus locaux, de petite Beauce et de Sologne, pour lesquels on détaille les cépages (auvernat, fromenteau et tendrier) : le comte de Blois ne boit, et ne fait boire à sa table, que des vins locaux, qu'ils soient issus de ses propres vignes ou achetés<sup>162</sup>. Sont-ils de bonne qualité ? Sans doute, puisqu'il les apprécie et qu'il les offre à ses convives. Les vignobles qui approvisionnent la table du comte sont-ils massés autour de son château de Blois, ou de la ville de Blois : pas du tout ! Les vignes qui approvisionnent les caves du comte sont éloignées de Blois, mais pas trop loin quand même : en petite Beauce (Orchaise, Mer, Lestieu) ou en Sologne (Nouan, Muides, Saint-Dié, Montlivault, Les Montils, Candé, Cour, Cheverny, Ingrande, Soings, la Rogerole). S'il ne fait pas de doute que la ville de Blois est ceinturée de vignes, elles ne sont pas propriété du prince, et ce n'est pas ce vignoble qui est sélectionné pour approvisionner la table du comte. Bref, cet exemple très représentatif montre qu'il n'est pas possible, historiquement parlant, de rapprocher vignes, vins de qualité, châteaux, villes, pour la raison qui a été détaillée dans la première partie de cet article, lorsqu'a été évoqué le vignoble d'Azay-le-Rideau aux XVI<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles : les terroirs viticoles sont très fortement émiettés, cultivés par une myriade de petits producteurs dont la plupart n'ont pour objectif que d'approvisionner leur propre table, loin des attentes de consommateurs dans une économie de marché.

## Conclusion

Est-il illégitime de vouloir développer aujourd'hui un oenotourisme qui repose sur une association de vignobles avec des châteaux et édifices élitaires de la Renaissance et de la période moderne en Val de Loire ? Non bien sûr. On ne peut que se réjouir des efforts de patrimonialisation conjoints des châteaux et résidences aristocratiques anciennes et des vignobles plantés aux alentours, et il est naturel qu'on veuille valoriser économiquement une telle richesse culturelle qui fait rayonner la région Centre Val de Loire dans le monde entier. Les initiatives et projets se multiplient depuis une dizaine d'années : à Cheverny et Cour-Cheverny, à Chenonceau, à Amboise, à Valençay, à Chinon, à Azay-le-Rideau, à Villandry, à Chambord... Encore faut-il proposer au public, à la clientèle, une mise en récit qui ne soit pas encombrée d'un romantisme de mauvais aloi, c'est-à-dire un *storytelling* qui instrumentalise, déforme, détourne une documentation de qualité pour faire exister à tout prix un idéal-type fantasmagorique.

Une expérience récente menée au château de Chambord, haut lieu de la Renaissance française, illustre avec force cette tentation ; on en trouvera tous les détails dans un article publié en 2018 par Henri Galinié, sur la base d'un examen rigoureux des sources historiques<sup>163</sup>. Dans cette initiative du Domaine de Chambord, on ne peut regretter qu'une seule chose : l'élaboration d'une pure légende pour valoriser un cépage (le Romorantin B) sur la base de la surinterprétation d'un document d'archive authentique et d'un raisonnement tiré par les cheveux. La valorisation effectuée dans le cadre de l'application « La Boussole. Promenade scientifique à Chambord » apparaît beaucoup plus intéressante<sup>164</sup>.

<sup>162</sup> Bibliothèque municipale de Blois, Fonds Joursanvault, Ms. 81, carton 16, rôle LXXVII. Marie Pigelet. *Les vins du compte de Blois au XIV<sup>e</sup> siècle*. Université de Tours, Mémoire de master 2, 2010.

<sup>163</sup> Henri Galinié. Romorantin, François Ier, Chambord (1518-1519), in *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 9, 2018, consultable en ligne : <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01872109/document>

<sup>164</sup> <https://www.chambord.org/fr/decouvrir/application-la-boussole-promenade-scientifique-a-chambord/>

Dans l'établissement d'une politique oenotouristique de qualité associant les édifices élitaires et les vignobles, la mère des batailles est celle des données. Qui saura capter et utiliser une information patrimoniale scientifiquement fiable, correctement comprise, rigoureusement et sincèrement utilisée, aura des chances de s'imposer dans la mise sur le marché d'outils reconnues pour leurs qualités tant techniques que scientifiques, dans un contexte de montée très forte de la concurrence sur les applications de parcours. La cible des opérations de marketing territorial sont les touristes des catégories SCP+ ; cette clientèle ne consentira à acheter des bouteilles de vins à des prix élevés qu'à la condition que soient réunies plusieurs qualités : qualité des paysages, qualité du patrimoine culturel, qualité des vins, qualité du *storytelling*.

# CONTRIBUTION DES LOMBRICIENS ET DE L'ÉCOLOGIE-VRAIE A LA RENAISSANCE DES SOLS



## Marcel Bouché :

Docteur-es-science d'état, à la retraite, ancien directeur de recherche à l'Inra.

Je livre ici le fruit d'une réflexion issue d'une longue pratique de la recherche. Ayant une formation professionnelle de jardinier, j'ai été depuis 1955 aide de laboratoire, technicien puis scientifique à l'INRA. J'ai constaté une absence généralisée de mise en œuvre de la méthode scientifique souvent évoquée mais jamais décrite et donc enseignée et pratiquée. Cette absence n'affecte pas les nombreuses spécialités des sciences de la matière (physique, chimie, biologie et leurs combinaisons) mais profondément ce qui se trouve entre ces spécialités.

Titulaire d'un troisième cycle puis d'une thèse d'état en écologie je n'ai jamais pu savoir ce qu'était vraiment l'écologie ; ignorer son objet d'étude est la preuve évidente d'une carence méthodologique fondamentale. En conséquence, j'ai recherché pendant 14 ans puis redécouvert (1976) la définition princeps de l'écologie.

J'ai alors pu mettre en œuvre cette science exacte, qui n'est pas ce que vous croyez, puis j'ai publié un ouvrage dédié (Ecologie opérationnelle..., Masson, 1990), un autre décrivant la méthode scientifique qui lui fait si cruellement défaut dans "Renouveau en environnement... (l'Harmattan, 2012) enfin un troisième ouvrage (Ecologie et environnement, Actes Sud, 2016) qui montre que la Démarche Scientifique Fondamentale n'est pas, malgré sa facilité de mise en œuvre, actuellement pratiquée. En raison de cette non mise en œuvre de cette démarche, les sciences de la matière ne peuvent se mutualiser pour affronter la crise environnementale dont elles sont, par cette carence, à l'origine. Ces trois ouvrages qui remettent en cause l'obscurantisme scientifique à l'œuvre dans nos institutions pédagogiques et de recherche sont, en conséquence, frappés d'omerta par la collectivité scientifique.

Je présente néanmoins quelques résultats d'études en écologie-vraie qui donnent un éclairage objectif de ce qui se passe effectivement dans les champs et non des élucubrations et études de laboratoire. Ces observations directes en écosystèmes ont conduit, avec notamment la contribution essentielle de Gérard Ferrière, à découvrir une portion du cycle de l'azote ignorée des élucubrations de la pseudo-écologie actuellement à l'œuvre. Il s'agit d'un débit d'azote, assimilé depuis le sol par les lombriciens puis excrétés par ces animaux vers les tissus des plantes d'une prairie permanente (abbaye de Cîteaux), de 550 kg d'azote par hectare et par an ; deux à trois fois plus que les apports d'engrais en céréaliculture !

A côté des labours et sous-solages biologiques et aération-drainage des galeries des lombriciens, également quantifiés au champ (ingestion, brassage, digestion et défécation d'environ 1000 T/ha/an de terre ; surface des galeries de 5 m<sup>2</sup> par m<sup>2</sup> superficiel) je présente une perspective de renaissance des sols par enherbage et pâturage des sols de vignes déjà pratiquée. Je termine par une proposition de recherche à conduire pour développer une lutte biologique contre les maladies de la vigne (oïdium, mildiou, pourriture grise, etc.) par stimulation d'une antibiose efficace de la phyllosphère (enveloppe microbienne des feuilles semblables à celle de la rhizosphère) stimulée par des épandages organiques dont les pratiques empiriques (pulvérisations de "tisanes") de praticiens agro-écologues nous donnent un avant-goût.

Conclusion : la recherche doit se renouveler sérieusement en considérant l'écologie-vraie.



# GERMOLLES : LA RENAISSANCE D'UN VIGNOBLE EN COTE CHALONNAISE A LA FIN DU MOYEN AGE



**Christine Delgado** :  
*Enseignante Histoire-Géographie*



Communication présentée par  
**Matthieu Pinette**  
*Conservateur en chef du patrimoine*

Le château ducal, dans le hameau de Germolles, est à l'origine une grange puis une maison-forte seigneuriale devenue en 1381 la propriété de la duchesse de Bourgogne, Marguerite de Flandre (1350-1405), épouse du duc Philippe le Hardi, frère du roi Charles V, en 1369. Ce château entouré d'un domaine agricole et viticole est situé sur la côte chalonnaise, de renommée moins prestigieuse que les côtes de Beaune et de Nuits à la fin du Moyen Âge : néanmoins, le Clos de Germolles produit un vin cité par Eustache Deschamps, poète français de la 2<sup>e</sup> moitié du XIV<sup>e</sup> siècle, poète du « bon gouvernement » mais aussi de la médecine dans son ouvrage « *Les lettres en forme de poèmes* » aux vers 91-93 :

« Vins d'Aussurois, vins d'Irancy  
De Gercoles, de Saint-Pourçain  
Qui est à boire en esté sain. »



Le château de Germolles, Saône et Loire, [www.chateaudegermolles.fr](http://www.chateaudegermolles.fr)

Il apparaît que la renommée du château de Germolles et de son Clos est étroitement liée à l'implication du duc Philippe le Hardi et de son épouse, la duchesse Marguerite de Flandre.

Les ducs de Bourgogne possédaient environ une cinquantaine de domaines agricoles et viticoles à la fin du Moyen Âge en Bourgogne : ces possessions et châteaux s'établissent pour la plupart sur la côte de Beaune, entre Dijon et Chalon-sur-Saône, et sont tous dotés de vignes. À la fin du XIV<sup>e</sup> siècle, Philippe le Hardi détient environ 15 hectares de vignes à Beaune, des clos à Talant et Chenôve ainsi que dans le Jura, soit un total de 80 hectares. Dans cette dynamique, le domaine de Germolles vient augmenter ce patrimoine ducal en 1381 : Philippe le Hardi intervient dans le litige opposant le seigneur de Germolles à celui de Montaigu et confisque le domaine en janvier 1381 ; la cession de la seigneurie a lieu dans des conditions de faillite du premier propriétaire : l'endettement seigneurial permet au duc de s'emparer de terres et de domaines. La richesse et l'étendue chronologique des sources permettent d'enquêter sur la place qu'occupe ce domaine viticole et son Clos seigneurial puis ducal en côte chalonnaise, à proximité d'un centre urbain et portuaire, Chalon-sur-Saône, de discerner dans quelle mesure il participe, au moyen de ses productions et d'investissements financiers, à l'image et à la diffusion d'un pouvoir princier, imprégné des préceptes « *de bon gouvernement* ».

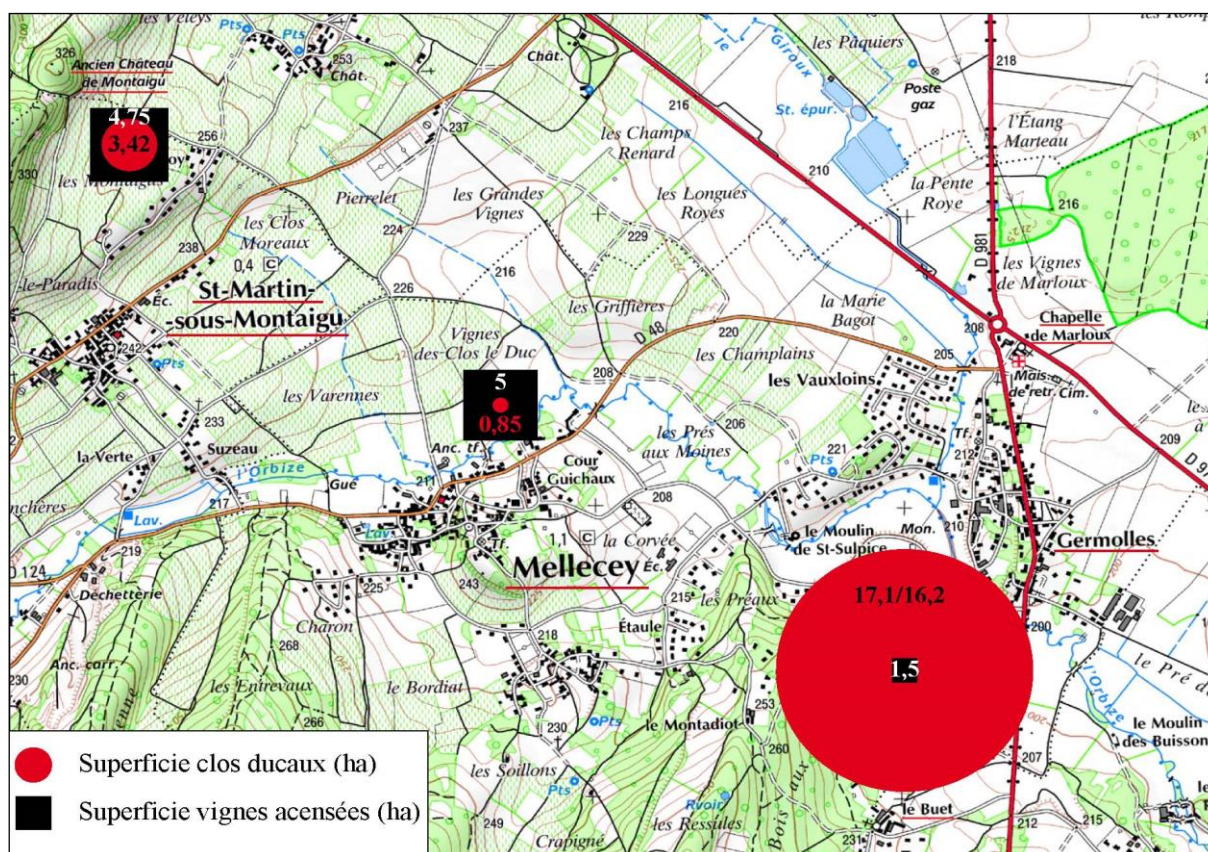
## La localisation du domaine viticole de Germolles : un domaine viticole de 32,4 ha

La situation géographique est enviable car le domaine se trouve sur la route de Dijon à Autun, à proximité de l'axe fluvial de la Saône et à 10 km d'un centre urbain, commercial et portuaire, Chalon-sur-Saône, le port d'embarquement des denrées alimentaires, viticoles duciales à destination de St

Jean de Losne, de Dijon (capitale du duché), de l'Europe du Nord (La Flandre), d'Avignon (Palais des papes).

Le domaine viticole ducal relevant de la châtelainie de Germolles-Montaigu et du finage de Mellecey s'étend sur une superficie minimum de 758 ouvrées soit 32,4 hectares (dont 500 ouvrées pour les 3 clos soit près de 21,4 hectares, et 258 ouvrées soit 11 hectares pour les vignes acensées (louées par le duc à des paysans viticulteurs). L'ensemble du domaine viticole ducal s'étend sur 80 hectares environ au XIV<sup>e</sup> siècle<sup>165</sup> : les clos et vignes de la châtelainie de Germolles-Montaigu représentent une part importante de cette propriété, environ 40,5 % du total : c'est donc un domaine viticole présentant un apport important pour les ressources ducal, en raison de la présence des trois clos (Germolles, Montaigu et Mellecey) et des vignes acensées et qui confirme l'intérêt du duc pour cette propriété.

Le Clos de Germolles est le plus étendu de la châtelainie : 400 à 380 ouvrées de 1387 à 1404 puis 298 ouvrées à partir de 1427, soit de 17,1 hectares à 16,2 hectares puis 12,7 hectares, sans que la raison de cette diminution de superficie soit mentionnée dans les sources étudiées. Il occupe à lui seul 52% du domaine viticole. Pour la période étudiée, 1386-1426, seul le Clos de Germolles, dépendant de la maison forte devenue château et propriété personnelle de la duchesse Marguerite de Flandre, puis des duchesses successives, Marguerite de Bavière, Michelle de Valois, Bonne d'Artois et Catherine d'Autriche (don de la châtelainie à sa tante par Philippe le Bon en 1425 jusqu'au décès de celle-ci la même année), est possédé dans son intégralité et exploité en faire-valoir direct par la duchesse de Bourgogne.



D'après la carte IGN n°3025 OT, 1/25000

<sup>165</sup> Beck Patrice (coord.), *Vie de cour en Bourgogne à la fin du Moyen Âge*, Saint-Cyr-sur-Loire, Éditions Alan Sutton, 2002, p. 107.

## Un Clos aujourd'hui disparu



[www.lechateauodegermolles.fr](http://www.lechateauodegermolles.fr)

Plusieurs sources manuscrites médiévales permettent de retracer l'existence d'un clos seigneurial puis ducal : un acte de vente rédigé en latin, daté de 1324<sup>166</sup>, un autre acte de vente rédigé en latin en 1379<sup>167</sup>, un inventaire réalisé en 1387<sup>168</sup> par le châtelain de Germolles, Guiot Bertrand et l'inventaire de 1404 relatif à la succession du duc Philippe le Hardi.

À la lecture de ces documents, même si certains bâtiments agricoles ont été construits pendant la période ducal (2<sup>e</sup> bergerie, granges, maison du châtelain), nous constatons que les fonctions de production et d'exploitation sont en place avant la confiscation par le duc de Bourgogne en 1381. On peut émettre l'hypothèse qu'une telle maison forte, (« *au centre d'une cellule d'exploitation autonome* »<sup>169</sup>), comprenant des maisons, une grange, un clos de vigne, une bergerie, des jardins, un verger, des prés et des terres agricoles ainsi qu'un moulin situé sur un cours d'eau, l'Orbize, a pu susciter l'intérêt de Philippe le Hardi et de Marguerite de Flandre, sensibles au potentiel économique et résidentiel d'une maison forte et d'un domaine agricole déjà existants. Le domaine de Germolles, avant d'entrer dans les possessions ducal, est déjà un lieu de production et d'exploitation agricoles et le Clos est le vignoble de la châtellenie le plus important en superficie.

Le Clos est en partie ceint de murs et les accès se font par une porte principale donnant sur la cour du château (et par d'autres ouvertures régulièrement entretenues, réparées, bouchées au moment de la croissance de la vigne). L'espace du Clos de Germolles s'étend sur le versant ouest de la colline du Montadiot qui culmine à 264 mètres et exposée à l'est ; il s'implante à une altitude comprise entre 200 et 235 mètres environ. L'exposition de la vigne à l'Est est similaire à celle des vignes de la côte de Beaune et correspondant aux meilleurs crus. Les indications retrouvées dans les documents précédents nous permettent de situer plus précisément le Clos : il est planté en vigne, comme étant attenant aux jardins et derrière la maison forte ; il est délimité par « *une porte* ».

Cette localisation confirme l'implantation de nombreuses vignes, notamment aristocratiques et monastiques, sur le coteau bourguignon dès le haut Moyen Âge ; les espaces difficiles à cultiver

<sup>166</sup>ADCO B 1086.

<sup>167</sup>ADCO B1087

<sup>168</sup> ADCO B 1088-32.

<sup>169</sup>Mouillebouche Hervé, *Les maisons fortes en Bourgogne du Nord*, op. cit., p. 410.

deviennent les lieux d'implantation de la vigne : la plaine fertile est l'espace dévolu à la culture du blé, des céréales, et s'oppose au coteau aride et inhospitalier. Les différents édits promulgués par les ducs de Bourgogne, notamment Philippe le Hardi, en 1395, puis Philippe le Bon, en 1441, édits repris en 1472 puis en 1468<sup>170</sup>, visent à limiter voire supprimer le cépage des vignes de plaine, le gamay, ainsi que l'installation des vignes, près de Dijon, dans des lieux qualifiés de « *très chétifs* ». La localisation du vignoble notamment monastique, et pour notre étude, seigneurial et princier, sur les coteaux arides, difficiles à cultiver, s'impose progressivement comme une norme viticole tant sur le plan quantitatif en réservant la plaine aux cultures céréalières, que sur le plan social, en faisant du coteau le lieu privilégié du vignoble de qualité<sup>171</sup>.

## L'exploitation du Clos de Germolles (1386-1429)

Les comptabilités de la châtelainie de Germolles-Montaigu constituent les sources essentielles de l'étude de la culture du Clos, des quantités produites, des coûts et des investissements consentis puis des différents vins élaborés dans le Clos. En étudiant la comptabilité de la châtelainie de 1385 à 1429, il est possible d'élaborer le calendrier de la vigne à Germolles.

Le cycle débute, d'après les comptes ducaux, dès les mois de novembre, décembre, janvier, alors que la vigne est encore « endormie » par les mois d'hiver, par des travaux d'entretien : il s'agit de « *despaisseler, aguisier et mettre en bordes les pisseaux dudit cloux*<sup>172</sup> ». Cette tâche, est effectuée par une main d'œuvre masculine, entre deux et quatre hommes, en général<sup>173</sup>, qualifiée parfois « *d'ouvriers de bras* » voire parfois de « *vignerons* », devant ôter les piquets de l'année précédente sur lesquelles les ceps sont attachés, les retailler et les réutiliser quand cela est possible. Ces pisseaux ou échelas sont fabriqués dans du bois de chêne ou du bois de saule<sup>174</sup> et mesurent environ 1,20 mètre<sup>175</sup>. La châtelainie de Montaigu possédait un bois de « *saulsis*<sup>176</sup> » un bois de saules, dont les branches étaient régulièrement utilisées pour confectionner les pisseaux. L'approvisionnement provenait aussi régulièrement du bois de Marlou<sup>177</sup>, à proximité du domaine de Germolles. Puis, de février à août, se déroulent les « *façons* » de la vigne :

### Les travaux de la fin de l'hiver

En février, commence la taille de la vigne s'étendant souvent sur une partie du mois de mars. C'est la première tâche du cycle mentionnée par le châtelain rédacteur du compte, « *Taillier le dit cloux*<sup>178</sup> » ; il s'agit de couper des bourgeons ou des branches afin de donner au plant de vigne une forme particulière propre à une production optimale. Cette activité est toujours renseignée dans les comptes des deux châtelainies de notre corpus, ce qui montre son importance dans les procédés de la vigne. Le temps qui lui est imparti s'étend fréquemment sur une à deux semaines consécutives. Le sarmentage, c'est-à-dire ramasser et évacuer du Clos les sarments, les tiges coupées, s'effectue après la taille de la vigne ; la main d'œuvre est ici souvent féminine.

170 Garcia Jean-Pierre, « Vignes de plaine/vigne de coteau. Mise en place d'une norme de vignoble depuis l'Antiquité », dans « Bodinier B., Lachaud S., Gaveau F., Labbé T., « Le goût de la récolte : cueillir son vin du XIV<sup>e</sup> siècle à nos jours », Actes du colloque du Centre d'histoire de la Vigne et du Vin, « Les vins de Bourgogne : une histoire de goût », (Quatrièmes rencontres du Centre d'histoire de la vigne et du vin), Beaune, France, 11, 2011, URL : archives.ouvertes.fr <halshs-00960150>, p. 169-184, consulté le 18.10.2014. p. 179.

171 Idem, p. 179.

172 ADCO B 4785, fol. 27 v°.

173 Pour dépaisseler le clos de Mellecey, la main d'œuvre est féminine en 1369 et 1370.

174 ADCO B 4781, fol. 23 r°, fol. 52 r°.

175 ADCO B 4784, fol. 15 r°.

176 ADCO B 4783, fol. 15 v°.

177 ADCO B 4789, fol. 25 r°.

178 ADCO B 4781, fol. 23 r°, fol. 52 v°, B 4783, fol. 15 v°.

### Les travaux du printemps

La tâche du labour ou fessourage (fessorage) sert très souvent à qualifier le début des différents procédés et travaux effectués dans les vignes : c'est une activité importante, constamment renseignée dans tous les comptes du corpus étudié, et la rubrique présente l'ensemble des travaux viticoles qui s'ensuivent. Au mois de mars, c'est le moment du premier labour de la vigne, « *Fessorer le dit cloux la première fois*<sup>179</sup> » nécessite un personnel masculin nombreux. Elle consiste à labourer, à biner et retourner la terre durcie ; l'outil employé est un fessou, un fossoir, une sorte de houe à lame plate, quelquefois à dents, de 25 cm de longueur et de 16 cm de largeur environ et munie d'un manche de 1,20 mètre<sup>180</sup>. Dans les terres lourdes ou pierreuses, le fossoir peut aussi avoir une lame triangulaire. Cette tâche emploie là aussi un personnel masculin important : la dépense est donc conséquente.

À la suite du 1<sup>er</sup> fessourage, les échelas, les piquets ou pisseaux de chêne, de saule, voire de sureau,<sup>181</sup> sont plantés en avril et la vigne y est attachée au moyen de liens de chanvre ou d'osier<sup>182</sup> « *afin de lui donner de la force et la préserver des grands vents*<sup>183</sup> ». La taille des pisseaux est de quatre pieds<sup>184</sup>, environ 1m 20. En mai et en juin, le labour du Clos est organisé une seconde fois. Dans la même période, en juin, les ouvriers procèdent à l'égetennage des bourgeons, l'ébourgeonnage : cette opération, qui n'est pas toujours renseignée dans les comptes, consiste à ôter les bourgeons, à étêter les ceps. Les ouvriers procèdent alors à l'effeuillage, en supprimant des rameaux de la partie haute des ceps et des pousses sur le tronc pour conserver le mûrissement des fruits existants et éviter une consommation inutile de sève.

### Les travaux de l'été

Le labour de la vigne intervient une nouvelle fois « *fessorer le dit cloux le tierce foiz* », (les expressions « *tercoyer*<sup>185</sup> » ou « *tierceoir*<sup>186</sup> », « *ressuir*<sup>187</sup> » sont aussi employées par les rédacteurs des comptes.) Il faut à nouveau aérer la terre et désherber si nécessaire afin de favoriser la fructification. Le redressement de la vigne, « *redrecier ledit cloux* » a lieu pendant l'été, en juillet voire en août ; cette pratique consiste à relever, à redresser les branches de la vigne et à les attacher à nouveau. Il apparaît que les travaux les plus renseignés dans les registres comptables sont la taille, et les trois opérations de fessourage : ils correspondent à des normes d'entretien régulières, sont mentionnés de façon quasi identique dans d'autres domaines viticoles ducaux<sup>188</sup>, ce sont des tâches coûteuses et nécessaires à la croissance et à la production de raisins de qualité.

### Les vendanges et la vinification dans le Clos de Germolles

Les vendanges sont renseignées dans la rubrique « *Missions pour venangier le clox* », « *Relier et vendangier* », « *Autres missions pour le fait de vendanges* ». Le terme « *cuiller la vendange* » ou cueillir la vendange est aussi employé : cela illustre bien la première opération, celle de récolter les raisins, de faire la cueillette des fruits, donc vendanger. À ce sujet Thomas Labbé et Jean-Pierre Garcia<sup>189</sup> notent « [...] *qu'à cette époque, l'expression « cueillir le vin » était synonyme de vendanger. L'assimilation analogique forte qui transparaît dans cette expression entre raisin-vin et vendange-vinification constitue un trait important, sinon le trait essentiel de la viticulture médiévale. [...] »*). Une

<sup>179</sup> ADCO B 4787, fol. 33 v°, B 4788, fol. 23 r°.

<sup>180</sup> Lachiver Marcel, *Dictionnaire du monde rural, Les mots du passé*. Paris, Fayard, 1977, 1766 p.

<sup>181</sup> ADCO B 4781, fol. 23 v°.

<sup>182</sup> ADCO B 4782, fol. 18 v°.

<sup>183</sup> Tournier, Claude, « Notes sur la culture de la vigne et les vigneron à Dijon entre 1340 et 1560. », *Annales de Bourgogne*, t. XXIV, 1952, p. 151.

<sup>184</sup> ADCO B 4784, fol. 15 r°.

<sup>185</sup> ADCO B 4783, fol. 15 v°.

<sup>186</sup> ADCO B 4784, fol. 15 v°.

<sup>187</sup> ADCO B 5252, fol. 20 r°, fol. 20 v°.

<sup>188</sup> Patrice Beck, Canat Christine, Lauvergeon Bernard, et al., *Le clos de Chenove. La cuverie et les pressoirs des ducs de Bourgogne. Histoire, archéologie, ethnologie (XIII<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècle)*, Dijon, Éditions Faton, 1999, p.13-16.

<sup>189</sup> Labbé Thomas, Garcia Jean-Pierre, « La vinification du vin de Beaune aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles. Théorie et pratique du savoir « œnologique » à la fin du Moyen Âge », dans Lavaud S., Chevet J.-M., Hinnewinkel J.-C. (dir.) *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXI<sup>e</sup> siècle)*, Bordeaux, Institut des sciences de la Vigne et du Vin, Adess, Cervin, 2014. p. 94

fois récoltée, la vendange est transportée en charrettes dans des cuves jusqu'au pressoir pour les opérations de vinification : chronologiquement, les opérations suivantes sont renseignées parfois dans la même rubrique que les vendanges, ou à part, dans un paragraphe intitulé « *Truillié et entonné le vin dudit cloux* », notamment dans les comptes du châtelain de Germolles, Floridas de Mollencourt, de 1398 jusqu'en 1404.

Dans le Clos de Germolles, comme dans celui de Montaigu et de Mellecey, trois opérations se succèdent dans un laps de temps très court après la vendange : le foulage, le truillage et l'entonnage. Le compte de l'année 1401 précise que ces trois opérations s'effectuent de manière très rapprochée car une expression récurrente est employée dans les comptes « [...] *qui ont este jour et nuit pour fouler trullier et entonner le vin dudit cloux*<sup>190</sup> ». Le foulage consiste à extraire le moût du raisin en marchant dessus mais sans l'écraser ni briser les pépins, afin de débiter la fermentation. Le truillage permet de passer les raisins foulés dans le pressoir, « *le treul* ». La dernière opération est l'entonnage, c'est-à-dire verser le vin produit dans un contenant : une queue, un muid ou un poinçon sont les plus souvent cités. L'« *emplaigne* » ou ouillage est la dernière opération qui consiste à rajouter du vin dans les tonneaux qui ont perdu du liquide et remettre le niveau à ras. Cette manipulation ne nous renseigne pas systématiquement sur la provenance du vin utilisé pour remplir les fûts : mais il serait étonnant que le vin issu des vendanges du Clos de Germolles soit utilisé pour mettre à niveau les tonneaux de vin de dépense ; mais pour l'ouillage des queues de vin du Clos<sup>191</sup>, d'autres queues de vin de ce même Clos sont employées, notamment lors des transports.

## L'apparition des innovations dans le Clos de Germolles

Sur les 25 récoltes renseignées dans notre corpus, neuf vendanges débutent la deuxième semaine de septembre : (1386, 1387, 1390, 1401, 1402, 1403, 1412, 1414, 1423 (*vendange blanche*), 1424 et 1425;) en 1388, 1389, 1399 (le 31/9), 1404, 1410 et 1423, elles débutent à la fin du mois de septembre, entre le 25 et le 31. Les vendanges les plus « précoces » de notre corpus commencent les 3 et 7 septembre en 1391, 1422, et 1426. L'influence climatique sur les dates de vendanges est soulignée par les travaux d'Emmanuel Le Roy Ladurie : il précise que le climat s'adoucit au XV<sup>e</sup> siècle, avec des printemps et été plus chauds à partir de 1415 jusqu'à 1435 environ<sup>192</sup> et que les vendanges sont relativement précoces. Les vendanges d'octobre concernent les années 1411 (les 5 et 6 octobre) et 1421 (2 octobre) et 1423 (du 12 au 14 octobre) avec une nouveauté : la distinction entre « *les vendanges rouges* » et « *les vendanges blanches* » ; le compte de 1421<sup>193</sup> indique clairement quatre rubriques relatives aux vendanges de cette année.

Apparaît pour la première fois dans les comptes du corpus, la distinction entre deux types de vendanges dans le Clos de Germolles dans le compte de 1421 : la première vendange, effectuée les 18, 19 et 23 septembre 1421 concerne la vendange pour le vin rouge : « *Pour les journées de XLVII vandangeurs mis audit cloux par ledit chastellain le XXIII<sup>e</sup> jour dudit mois de septembre audit an qui en icellui jour assomirent de vandanger la vandange rouge dicellui cloux Donné à ung chascun des XXXVI d'iceulx a este donné et païé pour sa journée VI blans et à chascun des autres XI V blans valent pour tout V frans VII gros III blans le gros pour V deniers.* » .Puis le 2 octobre 1421, une seconde vendange a lieu, près de 15 jours après la première : il s'agit de vendanger la vendange blanche.

<sup>190</sup> ADCO B 4788, fol. 25 v°.

<sup>191</sup> ADCO B 4796, fol. 69 v°.

<sup>192</sup> Le Roy Ladurie Emmanuel, *Histoire humaine et comparée du climat, Canicules et glaciers XIII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles*, Paris, Fayard, 2004, p. 104.

<sup>193</sup> ADCO B 4792, fol. 70 r° au fol. 74 v°.

Ce sont les indications comptables relatives aux vendanges des années suivantes qui permettent de différencier les différents vins produits dans le Clos : à nouveau en 1422<sup>194</sup>, « *les vendanges blanches* » ont lieu le 18 septembre, deux semaines après le début des vendanges « traditionnelles ». Les vendanges de l'année 1423 débutent le 26 septembre et les vendanges blanches commencent le 15 octobre<sup>195</sup> ; de plus, le terme de « *vendange noire*<sup>196</sup> » est employé dans ce compte pour qualifier la « *vendange rouge* » : les deux expressions semblent synonymes. Enfin, le compte de 1426, renseigne sur « *la première vendange*<sup>197</sup> » le 7 septembre, laissant supposé que, deux jours après, le 9 septembre, se déroule une deuxième vendange. Nous verrons que cette distinction a son utilité dans la confection d'un nouveau vin à Germolles : le vin de paille.

Les procédés de transformation du raisin en vin sont peu explicites dans les comptes des deux premières périodes étudiées, et notamment, celle où Marguerite de Flandre s'implique personnellement dans la gestion de sa châtellenie et de son Clos : la fabrication du vin débute donc dès les vendanges d'après les comptes.

Les temps et les dates de vinification sont souvent renseignés de manière assez incomplète, si on les compare aux autres opérations d'entretien du Clos, comme la taille, les labours ou les vendanges, c'est le cas de 10 années sur les 25 étudiées. La vinification se déroule dans la même chronologie que la vendange : c'est le cas pour les années 1386, 1400, 1413, 1414, 1415, 1421, 1422, 1424, 1425 et 1426 (pour la fabrication de certains vins). La vinification, c'est à dire le foulage, le pressage et l'entonnage, peut aussi avoir lieu avec quelques jours de décalage, après le début de la vendange, entre une journée et six jours au maximum, d'après nos données. Décaler le temps de foulage et pressage de quelques jours, après la vendange, permet aussi de produire un vin de couleur différente : un vin cuvé pendant une journée aura une couleur plus claire qu'un vin ayant subi une cuvaison de six jours, par exemple.

Les procédés de vinification consistaient à mélanger les différents raisins du Clos, qu'ils produisent un vin rouge ou un vin blanc afin de fabriquer le vin du Clos. Le fait que les comptes ne renseignent pas sur les dépenses occasionnées par un procédé supplémentaire lors des deux périodes 1385-1404 et 1409-1415, démontrent que le vin produit semble issu d'un mélange de raisins ou alors un nouveau cépage spécifique pour le vin blanc a été introduit lors des opérations pendant lesquelles les ceps de vigne du Clos ont été arrachés. Nous avons vu précédemment que les « *vendanges blanches* » avaient lieu pour les années 1421 et 1422, environ quinze jours après la vendange dite « *rouge* » : il y aurait donc deux cépages dans le Clos arrivant à maturité à des dates différentes. C'est une évolution qui n'apparaît que lors de cette dernière époque étudiée, sous le duc Philippe le Bon. Rappelons que les comptes relatifs aux vendanges manquent pour les périodes 1393-1398, 1405-1410 et 1416-1420 : l'apparition de ces innovations est peut-être, dans le Clos de Germolles, antérieure à 1421.

Les opérations finales consistent à remplir les tonneaux à ras bord, à jauger les vins puis sceller les fûts<sup>198</sup>.

## Le vin du Clos de Germolles : reflet et instrument du pouvoir princier

L'étude des sources comptables met en évidence la mise en valeur spécifique dont bénéficie le Clos ducal de Germolles.

Le renouvellement de la vigne

---

<sup>194</sup> ADCO B 4793, fol.43 r°.

<sup>195</sup> ADCO B 4794, fol. 28 r°.

<sup>196</sup> ADCO B 4794, fol. 28 v°.

<sup>197</sup> ADCO B 4796, fol. 26 v°, fol. 27 r°.

<sup>198</sup> ADCO B 4784, fol. 16 v°.



Préalablement à la taille ou en même temps, il est parfois nécessaire d'examiner les pieds de vigne et de retirer les ceps anciens et morts gênant la croissance des pieds sains. La première mention de cette tâche remonte à 1389, le châtelain Floridas de Mollencourt note 326 ouvriers de bras et 59 hommes de Mellecey devant leurs corvées, qui «... ont tailli et le dit cloux ostés et arraichiés les cheps qui estoient trop anciens et mors et qui enserroient les bons cheps en première et seconde sepmaine du mois de mars 1389<sup>199</sup>... (...) LIVfrans IIII gros ». De même en 1391<sup>200</sup>, « Pour les journées de 403 ouvriers de bras vigneron ont taillié osté et esraigiet les ceps qui estoient trop anciens et mors et qui empiroiet les boniz ceps en la seconde et tierce sepmaine de mars 1391, XXXVII francs X gros demi ». Elle se poursuit pendant les deux premières semaines de mars 1390<sup>201</sup> et 1391<sup>202</sup> en même temps que la taille.

Pendant les mois d'hiver, le renouvellement de la vigne est assuré par une technique : le provignage. Il est effectué après la Saint Martin, le 11 novembre, et permet de d'augmenter les plants de vigne en pliant et en enterrant un sarment issu d'un pied-mère. Lors de l'apparition de racines, le nouveau plant est séparé du plant initial. C'est une pratique qui n'a pas lieu régulièrement. Claude Tournier<sup>203</sup> rappelle qu'une ordonnance de la 1<sup>ère</sup> moitié du XV<sup>e</sup> siècle interdit de la pratiquer après le début du mois de février et une autre ordonnance en fixe le terme à la Nativité de Notre Seigneur, soit au 25 décembre. Il estime qu'au XV<sup>e</sup> siècle, le nombre de provins ne dépasse pas 5 par ouvrée ; au XIX<sup>e</sup> siècle, ce sont 30 provins par ouvrée qui sont plantés<sup>204</sup>. Il a pour objectif le renouvellement de la vigne : si les comptes de 1386 à 1404 ne le mentionnent pas, hormis l'arrachage des ceps anciens ou morts, pendant la période où Marguerite de Flandre entretient Germolles, les comptes ultérieurs sont plus renseignés sur cette tâche : le registre de l'année 1409-1410 est particulièrement détaillé pour les opérations de provignage qui se sont déroulées les 29, 30, 31 janvier, les 5, 6, 14, 17, 18 février, les 3, 4, 5, 6 et 7 mars 1409, pour un total de 189 journées hommes ; en février, à nouveau, 3 ouvriers ont fait 40 « fosses de preux ». Le coût de l'opération est de 30 francs et 5 gros soit près de 10% du coût total du Clos cette année-là. Nous ne disposons pas d'informations sur le Clos de Germolles entre le compte de 1403-1404 et celui de 1409-1410. On ne peut qu'émettre une hypothèse sur la cause de l'importante opération de provignage engagée : Emmanuel Leroy-Ladurie recense l'hiver 1407-1408 comme une des 7 grands hivers du Petit Âge Glaciaire entre 1303 et 1859 : « [...] Le début des grands froids se situe au 20 novembre 1407 n.s. [...] Ultérieurement, l'année 1408 sera fraîche : vendanges à Dijon le 2 octobre 1408 (n.s.). Il y eut du fait de l'hiver, destruction partielle de vignes, d'arbres fruitiers (voire de céréales), ce qui indiquerait une baisse de température jusqu'à -25°C ( ?)<sup>205</sup>[...] ». Un quatrième fessourage ou « quartoyage » a été nécessaire pendant 4 jours en août 1410 pour l'entretien de la nouvelle plante<sup>206</sup>. En décembre et janvier 1411<sup>207</sup>, l'opération se poursuit : 3483 fosses de preux sont creusées pour une somme de 13 francs et 15 deniers tournois, soit 4,5 % du coût total du Clos. À partir de 1424, les comptes mentionnent des activités plus importantes d'entretien et de renouvellement de la vigne : le gel de l'hiver 1423-1424 nécessite l'arrachage des ceps « Pour les journées de 36 hommes qui ont coupepez les sepz mors audit cloux en la fin mars 1423 après ce que ilz furent taillés Donné à un chascun pour sa journée VI blans Et fut pour cause que lesdis sepz estoient cuys de gelée Pour ce<sup>208</sup>. »

Le provignage est effectué de façon rapprochée, tous les deux ans : il est exécuté au Clos par 466 journées hommes les 3, 4, 6, 7, 8, 13, 14, 16, 18 février, les 1<sup>er</sup> 2, 6, 7, 8 et 9 mars 1424 ; avec les

<sup>199</sup> ADCO B 4785, fol. 29 r°.

<sup>200</sup> ADCO B 4787, fol. 33 v°.

<sup>201</sup> ADCO B 4786, fol. 13 r°.

<sup>202</sup> ADCO B 4787, fol. 33 v°.

<sup>203</sup> Tournier Claude, « Notes sur la culture de la vigne et les vigneron à Dijon entre 1430 et 1560 », *Annales de Bourgogne*, t. XXIV, 1952, p. 147.

<sup>204</sup> Idem. p.145.

<sup>205</sup> LeroyLadurie, Emmanuel, *Histoire humaine et comparée du climat. I. Canicules et glaciers, XIII<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles*. Paris, Fayard, 2004, p. 112.

<sup>206</sup> ADCO B 4790, fol. 32 v°.

<sup>207</sup> ADCO B 790, fol. 106 r°.

<sup>208</sup> ADCO B 4794, fol. 59 r°.

apports de terre au Clos, le coût total est de 115 francs demi<sup>209</sup>, ce qui représente 21,7% du coût total de l'entretien de la vigne ducale. À nouveau, 1100 fosses de *preux*, de provins, sont creusées pendant l'hiver 1426<sup>210</sup>.

Il est significatif de constater que les grandes opérations d'entretien du Clos de Germolles se produisent bien après la gouvernance de la duchesse Marguerite de Flandre, même s'il faut nuancer, car les comptes de 1404 à 1408 sont manquants ; la vigne fait l'objet de soins continus et approfondis jusqu'à la fin de notre corpus, même quand le Clos est baillé à une tierce personne, signe que la vigne reste une valeur « sûre » que les ducs et duchesses souhaitent faire fructifier aux moyens d'investissements financiers conséquents. D'après les comptes, ces deux opérations ne sont mentionnées que pour le Clos de Germolles : ce dernier faisant l'objet d'une mise en valeur bien spécifique. Au total, sur la chronologie étudiée, sachant que les comptes présentent une rupture de 1392 à 1398, de 1404 à 1408 et de 1415 à 1420, l'arrachage des ceps ainsi que le renouvellement de la vigne du Clos sont réalisés à 8 reprises.

## Augmenter la production et les rendements

L'autre opération visant à optimiser les rendements suivants et la qualité des raisins, est l'apport de genne et de fumure ; cette technique a surtout lieu dans le Clos de Germolles et celui de Montaigu : il s'agit d'un engrais végétal, le marc de raisin qui reste après le pressurage. Les ouvriers transportent par charrette, dans une cuve, la peau, les pépins, la raffle du raisin restant à l'issue du pressage et/ou du foulage, et cette fumure végétale est épandue dans le Clos. Les comptes sous Marguerite de Flandre ne mentionnent que « *la genne*<sup>211</sup> » restée dans la grange du pressoir et qui est transportée dans le Clos après la vendange et répandue aux pieds des ceps. En plus de la genne, les mentions de « fumure » et « fumier » apparaissent dans les comptes de Germolles à partir de 1410 ainsi que l'apport de terre nouvelle, prise dans la cour du château, et apportée dans le Clos de Germolles. L'Ordonnance de 1395 de Philippe le Hardi condamne par ailleurs l'utilisation de fumier animal, altérant la qualité et la conservation des vins. Nous pouvons donc penser que cette fumure utilisée à Germolles, dans le Clos ducal, respecte les préceptes de qualité. Faut-il y voir aussi l'influence de pratiques agricoles initiées en Flandre dès le XIII<sup>e</sup> siècle ? : « Grâce à l'introduction des pois (fèves et vesces), le sol a été enrichi en azote [...] la fumure a permis l'augmentation des rendements<sup>212</sup>. » Cet amendement est cité dans les comptes lors des opérations de provignage (en 1410, 1424, 1428 et 1430) : le contenu de cette fumure n'est pas détaillé, le « cere » semble être un apport végétal.

Le terroyage, destiné à améliorer ou entretenir le sol de la vigne, consiste en un apport de terre : celle-ci n'est pas prélevée dans un autre clos ou dans un terrain d'une qualité particulière, il s'agit de « *la terre estant en la court devant le chastel dudit Germolles*<sup>213</sup> ». Elle est apportée dans la vigne afin de combler, de remplacer la terre perdue en raison des événements climatiques (pluie, sécheresse ...) et du ravinement accentué par la pente.

Nous n'avons retrouvé dans les comptes du corpus aucune mention de ces opérations pour la vigne du clos de Montaigu, de Mellecey et la vigne de Roiche quand elle est en faire-valoir direct. Ces opérations d'entretien, de renouvellement du vignoble sont, à notre connaissance, réservées au seul Clos ducal de Germolles et c'est surtout dans la dernière période étudiée que de nouvelles techniques

<sup>209</sup> ADCO B 4795, fol. 19 r° au fol. 20 v°.

<sup>210</sup> ADCO B 4796, fol. 51 r°.

<sup>211</sup> ADCO B 4782, fol. 21 r°.

<sup>212</sup> Tits-Dieuaide Marie-Jeanne, « Les campagnes flamandes du XIII<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle, ou les succès d'une agriculture traditionnelle. » *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*. 39<sup>e</sup> année, N.3, 1984. p. 602, Doi : 10. 3406/ahess.1984.283079 [http://www.persee.fr/doc/ahess\\_0395-2649\\_1984\\_num\\_39\\_3\\_283079](http://www.persee.fr/doc/ahess_0395-2649_1984_num_39_3_283079)

<sup>213</sup> ADCO B 4795, fol. 19 r°.

(apport de fumure) sont employées de manière récurrente, visant à l'amélioration de la qualité du vin et des rendements.

La culture du Clos nécessite une surveillance constante, des soins adaptés tout au long de l'année, un personnel nombreux, qualifié, compétent ; de fortes sommes sont dépensées par le pouvoir ducal et versées en salaires aux ouvriers employés aux différentes tâches et issus des localités de Germolles, de Montaigu, de Mellecey, le plus souvent.

## Quels sont les critères de qualité pour un vin ducal au Moyen Âge ?

La production de vins au sein de ce domaine nous est connue au moyen des différents comptes étudiés mais ils sont parfois muets quant à certains critères liés à la qualité : il faut alors utiliser d'autres sources, juridiques notamment.

Le cépage est le grand absent des sources comptables. Les comptes étudiés de la châtellenie de Germolles-Montaigu, pour la période 1385 à 1429, sont muets quant à la nature du cépage du vignoble planté dans les clos et vignes du domaine. L'impact de l'Ordonnance de Philippe le Hardi en 1395 interdisant le gamay n'a pas non plus d'écho dans nos registres comptables à partir de cette date. De plus, les opérations de renouvellement de la vigne du Clos, par provignage, ne sont pas dans les comptes, l'occasion de préciser le cépage de ce vignoble.

C'est par un document juridique de 1379<sup>214</sup>, un contrat de vente en latin, passé entre le seigneur Guillaume de Germolles et un bourgeois d'Arnay, et dont nous avons parlé précédemment, que nous obtenons plus d'informations :

« [...] *Et incipit primus terminus solucionis dicti anni redditus ad festum beati Dyonisi proximo venturo et eo casu quo vinum dicti clausi de Germoles existens in penoiz seu celario mei Guillelmo de Germoles predicti non esset bonitum et sufficiens volo et consentio quod idem primus Johannis aut sui possint et valeant emere septem cauda vini de meliori in villa de Gevreyo aut in villa seu patria Belne ubi sibi Johanno predicto placuit me Guillelmo predicto absente tamquam presente quas septem caudas vini teneor et tenebor pro me et meis sibi [...]*<sup>215</sup> » .

Le cépage et certains critères de qualité du vin du Clos seigneurial sont évoqués : le Clos de Germolles est donc déjà planté en cépage « pinot » en 1379. Les mentions de la variété pinot sont encore rares à la fin du XV<sup>e</sup> siècle en Bourgogne et dans le royaume de France. La plus ancienne occurrence à ce jour remonte à 1366, dans les environs d'Auxerre (Th. Labbé 2019) et Roger Dion<sup>216</sup> a retracé les différentes occurrences du terme en Bourgogne : en 1375, Philippe le Hardi fait envoyer à Bruges « 6 queues et un poinçon (en tout 25 hl environ) de vin de pinot vermeil [...] », en 1377, la ville d'Auxerre lui en offre une queue ; en 1394, le terme « pinoz », en tant que nom de raisin, est cité dans une lettre de rémission de Charles VI en faveur de Sébastien Perthuisot ; et, avant 1415, le poète Eustache Deschamps qualifie les « [...] Vins de Tournuz de pinoz ceste année [...] ». Le « penoiz » du Clos de Germolles inscrit dans ce contrat est une nouvelle mention, d'un cépage dont on ne retrouve aucune référence avant 1366. Il est présent dans le Clos avant le contrat de vente de 1379, avant la confiscation du domaine par Philippe le Hardi en 1380-1381 et la gestion du domaine par Marguerite de Flandre. Ces derniers ont donc fait fructifier un vin dont les critères de qualité étaient déjà existants lors de la période seigneuriale.

Un autre terme relatif à la qualité du vin est cité dans ce document en latin : l'expression « [...] *septem caudi vini de meliori [...]* », « sept queues de vin du meilleur » ; le terme « du meilleur » est utilisé à Dijon pour qualifier les vins issus des vignes installées sur les coteaux, par opposition aux vignes de la plaine, moins qualitatives. C'est là encore, de manière indirecte, un indice supplémentaire sur un

<sup>214</sup> ADCO B 1087.

<sup>215</sup> Transcription et traduction de Thomas Labbé et Jean-Pierre Garcia.

<sup>216</sup> Dion Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, CNRS Éditions, 1959, (rééd. 2010), p. 294-298.

critère de qualité qui se développe au Moyen Âge, à savoir l'installation des vignes sur les coteaux, exposés à l'est : ce qui est le cas pour le Clos de Germolles. Les comptes, à leur tour, fournissent une autre indication indirecte à partir des vendanges 1421 : une distinction dans les termes employés apparaît entre les « *vendanges rouges* » et les « *vendanges blanches* » ; à nouveau, lors des vendanges de l'année suivante des « *vendanges blanches* » sont citées et débutent environ deux semaines après les « *vendanges rouges* » : cela suppose l'existence d'une autre variété de raisins dans le Clos ducal, un cépage destiné au vin blanc et au vin de paille et arrivant à maturité plus tardivement. Là encore, aucune mention de ce nouveau cépage dans les comptes, seulement la qualification de la vendange et avec l'opération de vinification figure la mention « *pour la façon des vins rouges* », correspondant au cépage pinot, ou « *pour la façon des vins blancs* », sans plus d'information.

C'est encore en étudiant le contrat de 1379, quelques paragraphes plus loin, que de nouveaux indices sur la couleur du vin initial du Clos seigneurial sont apportés : « [...] *septem caudas vini ruberi boni puri et mercabilis ad mensuram Belnae* ».

*Traduction* : « *sept queues de vin rouge, bon, pur et marchand en mesure de Beaune* ».

Plusieurs éléments sont importants dans ce document pour notre étude : tout d'abord, la couleur du vin est évoquée : « *rubri* », rouge, puis des éléments relatifs à la qualité du vin : « *boni* », bon, excellent, sain, « *puri* », pur, sans adjonction d'eau, non coupé ; quant au qualificatif « *mercabilis* », marchand, il évoque un vin propre à être commercialisé. Patrice Beck<sup>217</sup> note l'utilisation de cette formule récurrente dans de nombreux actes marchands du XV<sup>e</sup> siècle que nous trouvons sous la forme suivante « *vin bon, pur, loyal et marchand* ». L'emploi de ces termes descriptifs et relatifs au produit d'un clos de vigne seigneurial dans un contrat de vente de la fin du XIV<sup>e</sup> siècle est une indication des procédés utilisés dans ce type d'écrit juridique, mais, ils correspondent aussi à cette époque, nous pouvons le penser, à des critères de qualité d'un vin issu d'un clos seigneurial local.

Le compte de 1412-1413<sup>218</sup> signale aussi du vin « *vermeil* » produit par des paysans tenanciers devant « [...] *chascun an à mondit seigneur une queue de vin vermeil et vint solz tournois monnoye courant parant chascun an* [...] ». De plus, la recette de vins du compte 1423-1424<sup>219</sup> recense « *Du creu du Cloux de Germoles pour les vendanges de l'an 1423 vint deux quehues de vin rouge et cinq poinçons de vin blanc tous dudit Cloux* ».

On peut relever au final quatre couleurs de vins qui caractérisent les productions du Clos de Germolles : rouge et/ou « *clairer* », vermeille, blanche.

Le millésime : l'âge du vin

Le compte de Germolles de 1402-1403<sup>220</sup> renseigne sur le millésime des vins : « *Pour la vendue et la délivrance de XXI quehues de vin tenant avec moison de Beaune XLIII sextiers des vins des rentes et dudit cloux de Germoles tant des vendanges 1402 comme des vendanges de ce présent compte...* » : la distinction entre le vin des vendanges précédentes et le vin de l'année est toujours scrupuleusement inscrite : en effet, la vinification étant sommaire, le vin ne se garde que peu de temps au Moyen Âge et on consomme le vin dans l'année de sa fabrication ; le vin de la vendange est le « *vin nouvel* » et ce jusqu'à la date de Pâques (en mars ou en avril) et le vin de la vendange précédente est considéré comme du vin vieux. Nous trouvons les mentions de « *vinviez*<sup>221</sup> » dans plusieurs comptes ; le goût des consommateurs médiévaux va vers des vins légers, frais, acides.

Le nom et les prix

Les mentions de vente des vins du domaine dans les comptes à la rubrique « *recepte d'argent pour vendue de vin* » constituent un critère de qualité dans le sens où elles montrent une hiérarchie dans l'échelle des prix. La différenciation se marque à la fois dans l'appellation du vin et dans les prix : les

---

<sup>217</sup> Beck Patrice, "Temps et lieux du prélèvement seigneurial dans le domaine du chapitre collégial de Saint-Denis-de-Vergy (Bourgogne XV<sup>e</sup> siècle)", dans Bourin M. et Martinez Sopena P. (dir), *Pour une anthropologie du prélèvement seigneurial dans les campagnes médiévales (XI<sup>e</sup>-XIV<sup>e</sup> siècles)*, Les mots, les temps, les lieux, Publications de la Sorbonne, 2007, p.359.

<sup>218</sup> ADCO B 4791, fol. 7 v°.

<sup>219</sup> ADCO B 4794, fol. 5 r°.

<sup>220</sup> ADCO B 4789, fol. 8 v°.

<sup>221</sup> ADCO B 4781, fol. 25 r°.

vins du Clos de Germolles, de Montaigu, de Mellecey sont qualifiés par le nom du « *creu* », le cru et du « *clos* » dont ils sont issus : « *des vins du creu du Cloux de Germolles* », ou « *du vin du Clos de Montaigu* » sont les mentions récurrentes. Le terme « *vin* » n'est pas employé seul. Cette dénomination est synonyme de vin de prestige, de qualité supérieure car elle se rattache directement à la propriété ducal. Le prix est aussi une indication quant à la qualité et la renommée des vins produits et vendus et le vin de Germolles a toujours le prix le plus élevé du domaine : en 1384<sup>222</sup>, la queue de vin du Clos est vendue à 5 francs, mais celle des vendanges précédentes à 4 francs ; En 1400<sup>223</sup>, la queue de vin du Clos de Germolles est vendue 5 francs, la queue de vin du Clos de Montaigu à 3 francs demi, la queue de vin des rentes à 3 francs.

#### Les ventes

Lors des mentions de vente de vin, les comptes ne précisent pas si le vin rouge est vendu plus cher ou pas que le vin blanc : c'est le vin des vendanges de l'année, référencé par le nom du clos dont il est issu et qui est vendu à un prix identique. En 1426<sup>224</sup>, la queue de vin du Clos de Germolles des vendanges 1425 est évaluée à 4 francs demi, mais celle des vendanges 1426 vaut 10 francs demi ! Deux queues de vin des rentes de Germolles et de Montaigu sont vendues à 4 francs l'une, la même année.

Par comparaison, en 1424<sup>225</sup>, la queue de vin vermeil de Dijon est prise à 4 francs. Dans l'inventaire après décès d'un boucher de Dijon, Huguenot La Paye, publié par Guilhem Ferrand et Jean-Pierre Garcia<sup>226</sup>, la queue de vin « *vermeil* » en 1436 est « *tauxée à 15 frans* ».

Roger Dion<sup>227</sup> signale qu'en 1360, le vin de Beaune est au sommet de la hiérarchie des prix, après lui viennent le « *vin de Bourgogne* » vendu 26 livres la queue ; en 1401, le vin de Beaune dans l'hôtel de la reine Isabeau de Bavière est estimé à 50 solz le muid.

Des prix de vente de la queue de vin du Clos de Germolles, d'après notre corpus, s'échelonnent de 4 francs demi à 12 livres tournois en 1428<sup>228</sup>.

#### Les différents vins produits dans le Clos

Le vin du Clos de Germolles est traité différemment lors de ces opérations : il est vendangé et entonné de manière distincte car la mention « *du dit cloux* » ou « *Du vin du cru du cloux de Germolles* » est toujours mentionnée lors des opérations de vendanges et vinification ; il en est de même pour les récoltes des clos de Montaigu, de Mellecey et de la vigne de Roiche<sup>229</sup> ; c'est une indication de la provenance de la vendange et une manière de différencier ce vin vendangé, foulé et entonné dans des cuves et des queues à part. Lors de l'entonnage, il n'est pas coupé d'eau, de même que les vins des autres clos mentionnés plus haut. Trois autres variétés de vins sont mentionnées à partir des comptes 1421-1422, 1422-1423, 1423-1424 et 1425-1426, et sont produites uniquement avec les raisins du Clos de Germolles.

La mention de « *Mission pour la façon des vins rouges*<sup>230</sup> » et « *Mission pour la façon des vins blancs*<sup>231</sup> » apparaît aux vendanges de 1421 ; en plus du vin clairet, qui est le vin le plus consommé et le plus répandu sur les tables princières, se dessine une évolution du goût vers des vins plus

<sup>222</sup> ADCO B 5259, fol. 26 r°.

<sup>223</sup> ADCO B 4787, fol. 50 v°.

<sup>224</sup> ADCO B 4796, fol. 19 v°.

<sup>225</sup> Ferrand Guilhem, Garcia Jean-Pierre, « Le vin chez les gens à Dijon à la fin du Moyen Âge (1390-1588) : les mots et la chose », dans Lavaud S., Chevet J.-M., Hinnewinkel J.-C., (dir), *Vins et Vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXI<sup>e</sup> siècles)*, Bordeaux, Institut des Sciences de la Vigne et du Vin, Adess, Cervin, 2014, p. 34.

<sup>226</sup> Ferrand Guilhem, Garcia Jean-Pierre, « Le vin dans la maison : ce que les inventaires après décès disent de la consommation du vin à Dijon de la fin du Moyen Âge à l'époque moderne », *Cahiers d'Histoire de la Vigne et du Vin*, n°13, 2013, p. 43.

<sup>227</sup> Dion Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, CNRS Editions, 1959, [2010], p. 288, p. 294.

<sup>228</sup> ADCO B 4796, fol. 82 r°.

<sup>229</sup> ADCO B 4785, fol. 44 r°.

<sup>230</sup> ADCO B 4792, fol. 72 r°.

<sup>231</sup> ADCO B 4792, fol. 73 v°.

« cuvés », d'une couleur plus soutenue : le compte de 1423<sup>232</sup> montrant une vinification débutant une semaine après le début des vendanges. Le compte précise «*Pour les journées de dix hommes mis par ledit chastellain pour fouler, truille et entonner le demourant de la vendange noire jour et nuit le 1<sup>er</sup> jour d'octobre [...]*». Dans ce cas la vendange « noire » sert à produire du vin rouge.

La mention de vin blanc apparaît aussi pour la première fois dans notre corpus à cette époque : nous avons vu plus haut que les « vendanges blanches » avaient eu lieu par deux fois avec 15 jours de décalage par rapport aux « vendanges rouges » et la couleur du vin est qualifiée dans les comptes de « blanche<sup>233</sup> ».

Le « vin de paille » ou « vin de paillette » est fabriqué lors des vendanges 1424, 1425 et 1426. Il est souvent produit à la demande spécifique de la duchesse ou du duc. Les raisins sont vendangés et la vinification se déroule immédiatement, dans la journée : en 1424, par exemple, la vendange a lieu les 12, 13 et septembre et le vin est fait lors de ces mêmes journées. Il en résulte un vin très clair, blanc. Ce vin est déjà produit dans d'autres domaines viticoles ducaux, notamment dans le Clos de Chenôve et Thomas Labbé retrouve ce vin dans ceux issus des vignes de la Collégiale Notre-Dame de Beaune : le « vinum », le vin, la « vappa », le vin de dépense et le « vinum paillete », « pailletin », vin de paille ou vin de paillette, fabriqué à partir des années 1430-1440<sup>234</sup>.

## « Vivre du sien » ou les préceptes du « Bon gouvernement ».

Les différentes productions viticoles de la châtellenie de Germolles-Montaigu sont des moyens pour le couple ducal de satisfaire leurs besoins de consommation et leurs objectifs de représentation : il s'agit d'exhiber le pouvoir princier au moyen de sa capacité à « vivre du sien », de son domaine et d'une « politique » de dons et cadeaux en vin à de nombreuses personnes de leur entourage plus ou moins proche, et enfin, de « rentabiliser » les produits restants du domaine par la vente. À cette fin, les sources étudiées laissent entrevoir un triple emploi des vins ducaux : l'autoconsommation, les dons et les ventes.

## L'autoconsommation : « Vivre de son domaine »

Les fréquents séjours de la duchesse Marguerite de Flandre à Germolles indiquent le plaisir qu'elle éprouvait à séjourner dans son domaine. Ernest Petit<sup>235</sup> recense 8 séjours ducaux à Germolles entre 1387 et 1395. En premier lieu, la famille ducale fait partie des consommateurs réguliers des vins du domaine et du Clos de Germolles en particulier, lors de leurs séjours au château. Un des événements notables de la gouvernance de Germolles par Marguerite de Flandre est la venue au château de Germolles, du roi de France et neveu de Philippe le Hardi, Charles VI, en février 1389 : au total, 248 muids et demi, mesure de Beaune, et 10 muids et 3 setiers et demi, mesure de Chalon sont stockés à Germolles en prévision de la venue du roi Charles VI pour la journée du 12 février.

<sup>232</sup> ADCO B 4794, fol. 28 v°.

<sup>233</sup> ADCO B 4792, fol. 73 v°.

<sup>234</sup> Labbé Thomas, Garcia Jean-Pierre, « Pratiques et évolution de la vinification dans un cellier bourguignon à la fin du Moyen Âge : le cas de la collégiale Notre-Dame de Beaune (fin xiv<sup>e</sup>-début xvi<sup>e</sup> siècle) », *L'Atelier du Centre de recherches historiques* [En ligne], 12 | 2014, mis en ligne le 25 septembre 2014, URL : <http://acrh.revues.org/5966> ; doi : 10.4000/acrh.5966. p. 12.

<sup>235</sup> Petit Ernest, *Les itinéraires de Philippe le Hardi et Jean Sans Peur d'après les comptes et dépenses de leur hôtel*. Paris, Imprimerie Nationale, 1888, p. 190-241.

Hormis le château de Germolles, les différentes résidences duciales sont régulièrement approvisionnées par le vin du Clos, mais aussi celui du clos de Montaigu, de Mellecey et de la vigne de Roiche : la résidence duciale à Dijon, le château d'Argilly, celui de Villaines, une résidence duciale en en Picardie. Après la gestion de Marguerite de Flandre, les vins de Germolles continuent à approvisionner fréquemment les hôtels ducaux : en 1411, à Rouvres, en avril 1412, à Paris à l'hôtel du duc, À partir de 1420, le château de la Perrière est aussi la destination des vins du domaine. La résidence duciale de Flandre est aussi ravitaillée en vin du Clos de Germolles. L'approvisionnement des résidences duciales nécessitent un transport : L'année 1427<sup>236</sup> est aussi riche en mentions de transport du vin de Germolles et le trajet des vins est davantage renseigné. Le reliage et le convoyage occasionnent un coût conséquent car plusieurs personnes et plusieurs moyens de transport sont employés pour ce trajet qui dure 12 jours jusqu'à à l'hôtel ducal de Dijon. « Vivre du sien » nécessite, en effet, une logistique organisée et du personnel et occasionne un coût exorbitant.

Lors d'événements familiaux d'importance comme les fiançailles d'Agnès de Bourgogne, fille du duc Jean sans Peur et de la duchesse Marguerite de Bavière, avec le duc Charles de Bourbon, 6 queues de vin y sont transportées à Autun le 2 février 1424<sup>237</sup>. Pour les noces de Philippe le Bon et d'Isabelle de Portugal à Bruges, 5 poinçons de vin du Clos de Germolles sont apportées à Dijon pour ensuite partir avec le convoi nécessaire au mariage ducal : 12 jours sont consacrés au reliage des fûts, au transport jusqu'à Dijon, du 1<sup>er</sup> au 12 octobre 1429<sup>238</sup>.

L'apparition des vendanges « rouges » et des vendanges « blanches » dans le compte de 1420-1421<sup>239</sup> est un indicateur que le goût des vins change progressivement car jusque-là, dans le Clos, seul le vin « *clair* » semblait habituellement produit. La seule mention de vin blanc dans les comptes de la châtellenie antérieurement à 1421, se trouve dans le compte de l'année 1389-1390<sup>240</sup> : Mais la période 1415-1419 n'est pas renseignée : l'élaboration du vin blanc a pu apparaître dans le Clos pendant cet intervalle.

## Les dons en vin : un outil diplomatique de prestige pour récompenser les fidélités.

La pratique des dons en vin est récurrente tout au long de la période étudiée : mais, la duchesse Marguerite de Flandre se distingue particulièrement par sa largesse dans ce domaine envers son entourage et celui du duc ; le compte de l'année 1385-1386<sup>241</sup> est particulièrement détaillé et conseillers et vassaux du duc reçoivent ces dons en nature : 4 muids et 4 setiers puis 3 queues de vin du Clos de Germolles sont offerts à Guillaume de la Trémoille, son frère Guy, chambellan du duc, reçoit 6 muids et 5 setiers, ainsi qu'une queue à Dino Raponde, à Oudot Donay et Jehan Potier, archidiacre de Langres, mais aussi diverses personnalités comme le Chancelier du Dauphiné, l'archevêque de Paris reçoivent chacun 3 queues de vin.. Les frères Guy et Guillaume de la Trémoille bénéficient de façon récurrente des cadeaux en vin effectués par la duchesse Marguerite de Flandre : le compte de 1389-1390<sup>242</sup> énumère une série de bénéficiaires membres de l'entourage politique du duc de Bourgogne : Guillaume et Guy de la Trémoille, chambellan de Philippe le Hardi, reçoivent respectivement 2 puis 5 queues du même vin, Roubert Dangeul, secrétaire du duc, perçoit 2 muids

<sup>236</sup> ADCO B 4796, fol. 69 v°.

<sup>237</sup> ADCO B 4795, fol. 7 r°.

<sup>238</sup> ADCO B 1643, fol. 97 r°, fol. 100 v°. Nous remercions encore M. Hervé Mouillebouche pour cet envoi et sa transcription.

<sup>239</sup> ADCO B 4792, fol. 72 r° au fol. 73 v°.

<sup>240</sup> ADCO B 4785, fol. 46 r°.

<sup>241</sup> ADCO B 4781, fol. 9 v° au fol. 10 r°.

<sup>242</sup> ADCO B 4785, fol. 46 v°, 47 r°.

et 3 setiers. À nouveau, Jehan Potier archidiacre de Langres et conseiller du duc et de la duchesse, bénéficie d'une queue de vin et d'une autre le 7 novembre 1390. En 1391<sup>243</sup>, Guy de la Trémouille obtient 6 queues et Guillaume, son frère, 8 setiers de vin de Germolles.

Le vin est un outil « actif » de la diplomatie ducal : en février 1391, 12 muids et 17 setiers de vin de Germolles sont convoyés en Bretagne<sup>244</sup> mais le destinataire n'est pas précisé... Le vin de Germolles, enfin, voyage jusqu'au Concile de Bâle<sup>245</sup> : le compte de 1434 mentionne une dépense 140 francs monnaie royale pour le transport par Hennequin Laurent, maître des celliers ducaux, de 12 queues de vin du Clos auprès de l'empereur des Romains en décembre et janvier ; le convoi part de Germolles, en direction du port de Chalon sur Saône et par voie fluviale rejoint Saint Jean de Losne, pour ensuite emprunter la voie terrestre jusqu'à Bâle ! On retrouve les mentions du vin de Germolles à Avignon dans les celliers du pape.

Il est à noter que l'emploi du vin du Clos, et du domaine, ainsi que les dons sont nombreux lors de périodes de fortes productions du vignoble, notamment en 1386, 1387 et 1391 ; on peut penser que la générosité ducal dépend aussi des productions du Clos de Germolles : la duchesse utilise ses ressources au mieux afin d'accomplir ses devoirs de représentation. Si les cadeaux en vin sont des dons onéreux par leur nombre et leur quantité, à cela s'ajoute parfois les prix du transport, toujours aux frais des finances ducales. Cette fréquence des cadeaux en vin est surtout le fait de Marguerite de Flandre, entre 1385 et 1404. Par la suite, les comptes ne mentionnent pas autant de dons de la part des duchesses et des ducs successifs à leur entourage avec la même largesse. Par contre on peut supposer que les produits des 3 clos sont destinés à l'autoconsommation ducal. De même, lors de la dernière période étudiée, celle pendant laquelle la châtelainie passe aux mains de trois duchesses, Michelle de Valois, Bonne d'Artois et Catherine d'Autriche, les mentions de dons de vin sont très rares, hormis, le vin donné aux ouvriers qui travaillent à la culture et l'entretien du Clos, pratique quasi systématique entre 1420 et 1427 ; mais, les mentions d'approvisionnement des résidences ducales sont nombreuses.

En consommant et diffusant le vin du Clos ducal, non seulement le couple princier vit de ses revenus, de son domaine, mais le diffuse aussi largement à certaines périodes. Les cadeaux en vin sont un moyen d'exprimer un mode de vie aristocratique, qui se révèle, par sa largesse, notamment avec Marguerite de Flandre, être une façon d'accomplir ce qui est attendu d'un couple princier, mais, ils sont aussi un moyen plus concret de récompenser des appuis, des fidélités, des services rendus ; offrir le vin de « son domaine » permet d'entretenir de bonnes relations diplomatiques et d'être présent au-delà de son duché : le vin de Germolles est bien un instrument au service de la politique princière.

Le vin du Clos de Germolles est donc un vin vendu plus cher que les autres vins du domaine, avec une variabilité des prix sur la durée du corpus étudié : son cépage, le pinot, qualifié de « *meliori* », « *du meilleur* », dans le contrat de vente de 1379<sup>246</sup>, son appartenance au Clos princier de la duchesse de Bourgogne, constituent un gage de qualité, de bonnes pratiques viticoles et de prestige pour les acheteurs. A travers tous ces exemples tirés de l'étude de notre corpus, il apparaît que le vin du Clos et du domaine est un vin consommé régulièrement et abondamment, donc apprécié, par les duchesses et ducs successifs, approvisionnant toutes les résidences ducales jusqu'à Paris et en Flandre, un cadeau prestigieux et « à haute valeur ajoutée », estimé des bénéficiaires, et un vin qui faisant l'objet de ventes au bénéfice des finances ducales, même si elles sont occasionnelles. L'objectif de ses propriétaires successifs est de tendre vers la propriété idéale tout en vivant le plus possible « de son domaine » respectant, en cela, les préceptes des théoriciens du pouvoir princier à la fin du Moyen Âge.

---

<sup>243</sup> ADCO B 4787, fol. 3 v°.

<sup>244</sup> ADCO B 4787, fol. 22 r°.

<sup>245</sup> ADN B 1951 fol. 166 r° et v°. ADCO 1 mi 19. Nous sommes encore redevables à M. H. Mouillebouche.

<sup>246</sup> ADCO B 1087.

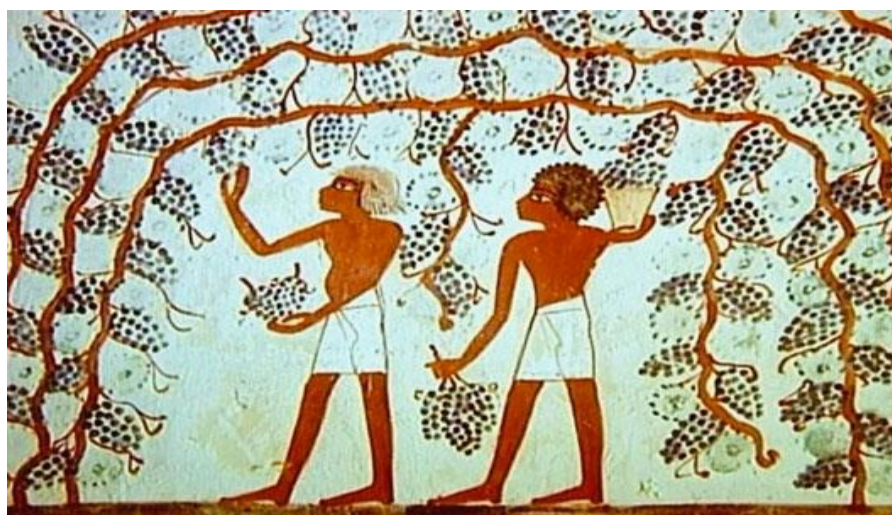


# LE RAISIN DANS LA PEINTURE : VOYAGE ARTISTIQUE ET SYMBOLIQUE DANS LES COLLECTIONS DES MUSEES



**Gian Carlo Parodi**

UMR 7202, LMCM laboratoire de minéralogie et cosmo chimie  
61, rue Buffon, 75005 Paris



Les images de grappes, accompagnées ou non de pousses et de feuilles, sont notoirement présent depuis l'antiquité dans l'iconographie des civilisations méditerranéennes : ça suffit penser aux peintures depuis les pyramides égyptiennes



(Fig.1) Tombeau de Nakht, Thèbes

ou à celles très bien préservées sous les couches des cendres éruptées par le Vésuve lors de la catastrophe du 79 a.C, des sites archéologiques de "Pompéi (Fig. 2,3), Herculanium et Oplonti. Pour les anciens Romains les tableaux peints avec des sujets de nature morte répondaient au nom de « xénia », "dons hospitaliers".



*(Fig.2) Nature morte avec branches des raisins, Maison de Julia Felix, Musée Archéologique National de Naples*



*(Fig. 3) Nature morte avec coupe des fruits et vases en verre, Maison de Julia Felix, Musée Archéologique National de Naples*

Selon la tradition, la naissance du sujet de la nature morte dans le sens actuel advint à Rome, dans l'effervescence de l'ambiance culturelle de la ville éternelle dans la dernière décennie du XVI<sup>e</sup> siècle.

Point de départ la célèbre Corbeille de fruits de Michelangelo Merisi (Milan 1571 – Porto Ercole 1610), dit le Caravage (Fig.4). Pour la première fois, les fruits de la nature deviennent l'élément principal d'une représentation peinte, il n'y a plus de distinction entre la grande peinture d'histoire et la peinture qualifiée d'inférieure.



(Fig.4) Michelangelo Merisi dit Caravage, corbeille de fruits, Pinacotèque Ambrosiana, Milan

Cette arrivée de la nature morte était cependant déjà marquante chez des peintres lombards avant Caravage. Le célébrissime Giuseppe Arcimboldo (Milan 1526-1593) (Fig.5) en est un remarquable exemple avec la moins connue, mais pour autant pas moins vertueuse, Fede Galizia (Milan, 1578 - 1630).



(Fig.5) Giuseppe Arcimboldo, l'automne, Coll. part.

Fille d'art et artiste très précoce, elle a commencé à travailler à l'âge de 12 ans. Parmi ses œuvres sont des portraits et des scènes de sujets religieux, mais elle est surtout connue pour ses peintures de natures mortes (Fig. 6,7). Fede Galizia est considérée aujourd'hui comme étant la plus vertueuse et extraordinaire artiste de ce genre. Il est possible que Merisi eut la possibilité de la connaître.



(Fig 6) Fede Galizia, nature morte aux fruits, Coll. Part.



(Fig 7) Fede Galizia, nature morte aux fruits, Pinacotéque de Brera, Mila

Presque contemporains du Caravage, nous retrouvons Panfilo Nuvolone (Mantoue 1581 – Milan 1651) (Fig.8, 9)



(Fig 8) Panfilo Nuvolone Nature morte (1620), Musée d'art de Sao Paulo, Brésil.



(Fig. 9) Panfilo Nuvolone, nature morte, Pinacotéque de Brera, Milan

et Bartolomeo Cavarozzi (Viterbe 1587 – Rome 1625) (Fig. 10, 11) : deux grands artistes « mineurs » qui étaient aussi particulièrement attirés par les sujets de natures mortes. Ces deux

peintres avaient toutes les qualités requises pour figurer parmi les meilleurs représentants du genre de leurs temps.



(Fig. 10) Bartolomeo Cavarozzi, nature morte aux raisins, Coll. Part.



(Fig 11) Bartolomeo Cavarozzi, nature morte avec panier de raisins, Musée Jacquemart-André, Paris.

Dans le sillage des natures mortes italiennes, on trouve en Espagne le genre appelé « bodegon ». Le bodegon est né à la fin du XVI<sup>e</sup> siècle et a connu son plus grand développement au XVII<sup>e</sup> siècle pour ensuite aboutir à la Naples du '700.

Au début, il n'indiquait que des peintures représentant la cuisine ou, en tout cas, tout ce qui s'y rapportait comme par exemple : poissons, gibier mort, cruches, verres, assiettes et, dans certains cas, même des personnages tels que des cuisiniers et des vendeurs.

Les représentations d'un autre type, comme les compositions avec des plantes ou des vases de fleurs étaient considérées comme un genre à part, alors qu'aujourd'hui elles sont toutes réunies sous le terme de bodegon.



(Fig. 12) Juan de Zurbaran, *Nature morte aux fruit et chardonneret*, Museu Nacional d'art de Catalunya, Barcelone.

Parmi les artistes les plus célèbres nous retrouvons Francisco Zurbaran (Fig. 12) (Fuente de Camtos 1598 – Madrid 1664), Felipe Ramirez (Fig 13) (? – Séville 1631), Juan Bautista de Espinosa (Fig. 14) (Madrid 1590 – 1641) et Louis Meléndez (Fig. 15, 16) ( Naples 1716 – 1780 Madrid), qui aimait particulièrement le sujets de grappes de raisin dans ses toiles.



(Fig. 13) Felipe Ramirez, *nature morte avec cardon, francolin, raisins et iris*, Musée du Prado, Madrid



(Fig. 14) Juan Bautista de Espinosa, *Nature morte avec des grappes de raisin et pommes*, Musée du Prado, Madrid.



(Fig. 15) Felipe Meléndez, *nature morte aux raisins et cuivre*, North Carolina Museum of Art, Raleigh



(Fig. 16) Felipe Meléndez, *corbeille de fruits avec des prunes, du raisin et des pommes présente*, Musée du Prado, Madrid.



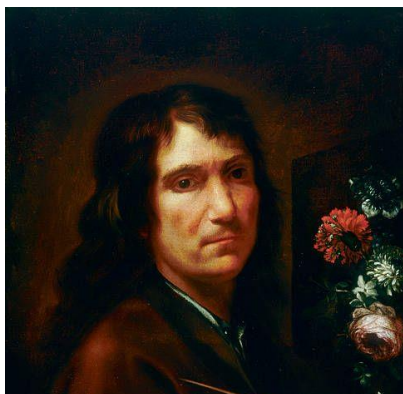
De l'Espagne à la Naples du royaume de deux Siciles l'histoire est commune et l'on retrouve multitudes d'artistes qui feront de ce sujet une véritable mode. Parmi eux l'on peut citer à titre d'exemples **Giacomo Recco**, (Naples 1603 - 1653), Paolo Porpora (Fig. 17) (Naples 1617 – Rome 1673) et Giovanni Battista Ruoppolo (Fig. 18) ( Naples 1629 -1693)



(Fig. 17) Paolo Porpora, nature morte avec treille de raisins, fruits et perroquet, Coll. Priv.



(Fig. 18) Giovanni Battista Ruoppolo, triomphe de raisins et fruits, Coll. Priv.



(Fig. 19) Bartolomeo Bimbi, autoportrait, Galerie des Offices, Florence.

A la cour des Médicis, la représentation naturaliste correspond à une tentative de précision scientifique. Jacopo Ligozzi (Verone 1547 - Florence 1627) auteur d'extraordinaires dessins d'illustrations, d'objets et d'appareils éphémères, nous a laissé une étonnante série de tableaux « botaniques » exécutés avec la technique miniaturiste la plus lucide et réaliste. Mais l'exemple le plus évident de cette recherche de correspondance, utile à des fins d'identification, nous l'avons dans les peintures à l'huile moins connues de Bartolomeo del Bimbo, appelé Bimbi, vécu à Florence entre 1648 et 1725 (Fig.19).

Peintre de la cour de Cosimo III de 'Medici, Bartolomeo Bimbi avec une personnalité fascinante et unique, s'inscrit donc dans cette tradition toscane qui combinait la description visuelle des plantes et des animaux avec leur élaboration artistique.

Aujourd'hui, la plupart de ses œuvres se trouvent dans le Musée de la nature morte qui occupe le second et dernier étage de la Villa médicéenne de Poggio a Caiano près de Florence (Fig. 20).



(Fig. 20) la Villa médicéenne de Poggio a Caiano, Toscane

Elles témoignent d'une exceptionnelle « biodiversité » de la Toscane de jadis, et reproduisent, avec précision, même les défauts dus aux maladies et aux parasites. Elles font l'objet de recherches historico-botaniques par le Conseil National de recherches (C.N.R.) et de diverses universités qui souhaitent sauvegarder des espèces menacées d'extinction ou de récupérer des variétés horticoles disparues

En particulier dans deux d'entre elles (Fig. 21 – 23) il a illustré dans l'une 37 et dans l'autre 38 variétés différentes de raisins numérotant les grappes qui tombent harmonieusement d'une vigne épaisse avec une série de cartouches, en légende, au bas du tableau afin de permettre la référence de ce « luxuriant vignobles-catalogue imaginaire ». On est devant une photographie parfaite, une sorte de recensement ponctuel dont la vigne était cultivée à Montalbano, en Toscane, ou Cosme III les avait assidûment ramassés puis avait envoyé le peintre les peindre, pour les fixer à jamais dans le temps.

C'est à partir de cette composition qu'en 1716, le grand-duc Cosme III promulgua la première discipline sur le vin qui visait à délimiter la région du Chianti.



(Fig. 21) Bartolomeo Bimbi, raisins, Musée de la Nature morte, Poggio a Caiano, Toscane



(Fig.22) Bartolomeo Bimbi, raisins, Musée de la Nature morte, Poggio a Caiano, Toscane



(Fig.23) Bartolomeo Bimbi, raisins,, particulier de la cartouche de la légende, Musée de la Nature morte, Poggio a Caiano, Toscane

# DU VIN AU THE, LA RENAISSANCE DES TERROIRS ET DE LEURS PRODUITS EN CHINE



Xiang Gao :

*Associé fondateur de TasteSpirit et TerroirSense Review.*

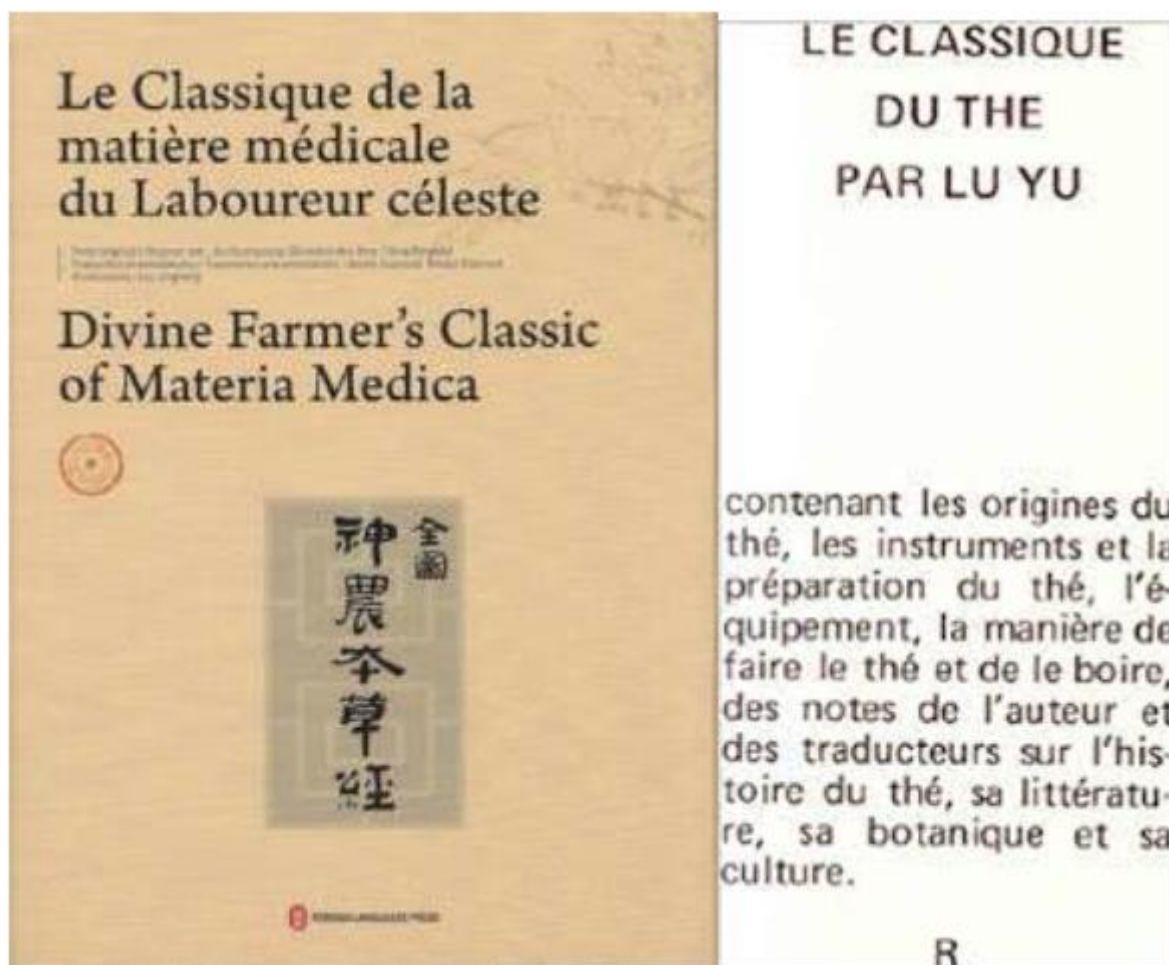
Seul l'alcool les sépare radicalement. Le thé et le vin empruntent presque les mêmes trajectoires, valeurs, racines culturelles, du terroir aux rites de dégustation en passant par leur élaboration, leur histoire millénaire. Cela n'est pas par hasard.

Les racines culturelles sont basées sur les réflexions depuis le début de la civilisation homo sapiens, c'est à dire, notre vision, nos connaissances sur la relation entre tous les vivants et l'univers, en court, la culture des terroirs.

Par conséquent, la renaissance des terroirs en Chine est une prescription naturelle de l'évolution de la relation entre la nature et le monde humain.

## 1 Histoire et valeurs communes du thé et du vin

Le thé a d'abord été une médication selon le premier manuscrit de la médecine chinoise "Shen Nong, le classique de la matière médicale du Laboureur Céleste", élaboré au milieu de la deuxième dynastie féodale en Chine, d'environ 200 ans avant JC. C'est le taoïsme et le bouddhisme qui ont sauvé et préservé la médecine chinoise et le thé. Et le vin antique aurait disparu s'il n'y avait pas eu le christianisme.



Ce texte, oublié par un certain Wang Fu datant de la dynastie Tang, est retrouvé dans les grottes de Dunhuang. Le « Dialogue du thé et du vin », revisité par Jean-Paul Descroches l'ancien conservateur général du musée Guimet, est très intéressant pour comprendre une histoire totalement parallèle entre le thé et le vin. Dans son texte non dénué d'humour, Wang Fu imagine une conversation entre le thé et le vin, chacun vantant ses mérites et raillant l'autre. Jusqu'au moment où surgit un troisième larron, l'eau, qui se moque de leur vanité et clôt la querelle. Il s'agit d'une "vieille lutte chinoise".

Sources d'inspiration pour la culture du thé : Yijing, Zhongyong, les textes de la médecine traditionnelle chinoise, Taoïsme, Bouddhisme, Confucianisme... ensuite, le « Bible du thé » à la dynastie Tang, « Théorie du thé » à la dynastie Song du Sud, etc.

D'après Lu Yu, l'auteur de « Bible du thé » Tang Dynastie, neuvième siècle: « Le meilleur thé est né sur le terroir des roches fissurées, le moyen est né sur le terroir des sables, le médiocre est né sur l'argile. ». C'est similaire au classement des terroirs des vins.

Quel est la logique de cette culture des terroirs ? Selon le Taoïsme, l'homme se règle sur la Terre, La Terre se règle sur le Ciel. Le Ciel se règle sur la Voie, La Voie se règle sur elle-même.

La pensée, derrière cette culture de terroir, est bien sûr notre attitude vis-à-vis de la nature. Le produit de terroir est un mariage réussi entre notre génie et la nature.

Spinoza a dit qu'il n'existe aucune autorité supérieure à la Nature. La nature est le support de tous les vivants dont l'espèce humaine. La biodiversité est l'expression de cette nature favorable à la vie et pour toute la création.

C'est certainement l'esprit fondateur de toutes les méthodes efficaces à long terme comme la méthode de la biodynamie. La médecine chinoise a pour but de renforcer l'équilibre du plant et du corps humain dans un écosystème naturel et ne cherche pas à lutter contre les règles de la nature mais à s'adapter à la nature. Sa méthode de diagnostic est holistique et dialectique.

La médecine traditionnelle chinoise ne cherche jamais à se séparer des médicaments issus de la nature sans chercher seulement à extraire une ou plusieurs molécules. De plus, nous trouvons toujours une solution adaptée pour traiter presque tous les symptômes dans les anciens textes de cette médecine cumulés sans interruption depuis trois mille ans.

## **2 Terroir, « Fengtu » le mot équivalent en chinois**

Le bon vin et le bon thé ont besoin d'un environnement spécial, riche en biodiversité. Au terroir des vins, la parcelle de vigne, correspond au jardin du thé.

Je me souviens très bien de la première discussion avec Monsieur Aubert de Villaine en 2015 que je sollicitais pour des conseils sur l'organisation du colloque des terroirs en Chine. Il me demanda quelle était l'expression équivalente en chinois du mot Terroir.

Je n'ai pas été capable de lui répondre. Plus tard, suite à une recherche sur les dictionnaires, j'ai appris que le mot Fengtu est la traduction la plus précise de « terroir », un concept de quatre dimensions : espace délimité (trois dimensions) + temps.

« Dasein », un mot créé par Martin Heidegger est également un mot proche en définition. Einstein a découvert la théorie de la relativité restreinte et générale, une méthode à quatre dimensions. J'ose dire que la méthode terroir est également à quatre dimensions car nous y associons trois dimensions avec la quatrième dimension « temps ». Nous retrouverons cette méthode holistique et dialectique dans toutes les civilisations anciennes de l'humanité.

## **3 Faire renaître la culture de terroir en Chine.**

C'est la renaissance de la culture des terroirs qui suit la voie naturelle pour faire face à tous les défis de notre époque : standardisation du goût de notre nourriture et de nos boissons, réchauffement climatique, pollution, virus, économie financiarisée, survie de l'espèce homo sapiens.

Inspirés par nos mentors, les pensées du thé et du vin, des colloques à Bissy sur Fley, en Bourgogne et en France, je me suis rendu compte que faire renaître une communauté culturelle responsable pour protéger la biodiversité et la culture des terroirs est la bonne voie pour assurer un développement durable de notre civilisation.

## Prestige Auction diner

Prestige Terroir Dinner with 160 distinguished guests



## Contexte en Chine pour organiser le colloque du terroir

Nous avons eu 35 ans de développement rapide d'industrialisation et d'urbanisation massive. Conséquence : standardisation et perte d'identité des jeunes chinois. De plus en plus de chinois recherchent des produits originaux et uniques.

- **Poser la pierre fondatrice de cette philosophie de terroirs et sensibiliser les professionnels et le grand public:** le colloque des terroirs, cinq éditions depuis 2015, 10000 participants en présentiel et 50K en ligne, 100 intervenants venant du monde entier tels que Messieurs Aubert de Villaine, Pierre-Henri Gagey, Michelle Chapoutier, Philippe Guigal, Pierre de Benoist, Gaia Gaja, Peter Sisseck, etc. Soutien au projet scientifique et Association Internationale des terroirs...

Je me souviens très bien, que lorsque nous avons organisé la première édition du colloque, presque personne ne parlait de ce concept de terroir dans le milieu des vins en Chine. Mais seulement 6 ans plus tard, tous les importateurs, producteurs et beaucoup d'amateurs en Chine se sont approprié ce concept.

## Review of the previous Symposiums

| 2015   | 2017   | 2018   | 2019   | 2020   |
|--|--|--|--|--|
|                                       |                   |                   |                |               |
| 1,000 participants   | 1,800 participants   | 2,500 participants   | 2,800 participants   | 2,600 visitors   |
| The speakers including:<br>Mr. Aubert de Villaine,<br>Stéphane Derenoucourt,<br>Jean-Nicolas Méo,<br>Erni Loosen, etc; | The speakers including:<br>Mr. Aubert de Villaine,<br>Jean-Nicolas Méo,<br>Philippe Dhalluin, etc; | The speakers including:<br>Mr. Aubert de Villaine,<br>Jean-Nicolas Méo,<br>Philippe Dhalluin, etc; | The speakers including:<br>Mr. Aubert de Villaine,<br>Philippe Castéja,<br>Álvaro Palacios, etc; | The speakers including:<br>Mr. Aubert de Villaine,<br>Philippe Bascaules,<br>Peter Sessick, etc; |
| Media Coverage<br>6,000,000<br>CCTV reported the event.  | The usage of<br>"terroir/fengtu" has been<br>multiplied by five in the<br>research motor.          | Media Coverage<br>9,000,000  | Media Coverage<br>10,000,000<br>CCTV Français reported<br>the event                              | Media Coverage<br>35,000,000<br>CCTV Economy & Français<br>reported the event.                   |

### Quick Video review

Video of the Symposium in Dec 2015: <https://www.youtube.com/watch?v=iAv43bkxboE>  
Video of the Symposium in Dec 2017: <https://www.youtube.com/watch?v=CBf8drEsEmY>  
Video of the Symposium in Dec 2018: <https://youtu.be/Q5C2r633nJU>  
Video of the Symposium in Nov 2019: [https://www.youtube.com/watch?v=J\\_dk0ASb6IE](https://www.youtube.com/watch?v=J_dk0ASb6IE)  
Video of the Symposium in Nov 2020: <https://www.youtube.com/watch?v=6Oty6tc10UK>

Nous venons d'organiser la nouvelle édition de China Wine Summit. Toutes les grandes régions viticoles en Chine sont présentes. C'est un autre grand événement annuel dédié uniquement aux vins de terroir en Chine. Notre équipe, dirigée par un grand expert Ian D'Agata, a dégusté une centaine de vins chinois, soit une augmentation de 50% en nombre par rapport à la troisième édition. Le grand changement est que tous les experts et dirigeants présents ont tous exprimé l'importance et l'urgence pour les régions viticoles de découvrir et comprendre les caractères de leurs terroirs. Comme a remarqué aussi Ian, qui était là avec nous dès la première édition du CWS, c'est incroyable et très évident comme en Chine le concept du "terroir" a gagné des nouveaux adeptes, a commencé à devenir important, et que les gens semblent finalement l'accepter et le comprendre.

Notamment, Monsieur Hao Linhai, président de l'association de la vigne et des vins à Ningxia et ancien vice-président de cette province, est convaincu que faire des vins de terroir est le seul moyen pour assurer un bel avenir. Grâce au colloque, il a appris le concept. Maintenant, il fait des discours partout pour sensibiliser les professionnels et les politiciens de l'importance du concept de terroir. Enfin, le Professeur Duan, chef scientifique auprès du ministre de l'agriculture en Chine, a également prononcé un discours dans ce sens lors du séminaire de CWS avec une audience de centaines de propriétaires de domaines chinois sur place et trois mille professionnels en ligne. Monsieur Duan a également accompagné le Président chinois Xi lors de son voyage à Ningxia l'an dernier. I

- **Renforcer la fondation et établir les critères tangibles:** la revue internationale est uniquement dédiée aux vins de terroir, aux cours des grands vins de terroir et à la dégustation géo-sensorielle. Les critères ne seront jamais parfaits car les mots ne peuvent jamais tout résumer, mais un concept, sans l'élaboration de critères pour les pratiques et les produits associés, sera certainement encore moins efficace pour sa promotion. Les AOC ne sont jamais parfaites. Les critères des AOC ne cessent d'être revisités au rythme du changement de la nature et de l'approfondissement de la compréhension des vignerons et scientifiques qui respectent la nature. C'est bien plus efficace qu'un simple concept pour les professionnels et les amateurs.



## Terroir Symposium 8-hour seminar on terroir with 300 participants



- **Écosystème de l'établissement de la communauté:** plateforme de la recommandation, club privé des amoureux des produits de terroir.

Il faudra bien de la passion et de la foi pour tenir bon tout au long de notre parcours pour accomplir cette mission car elle n'est pas très facile, notamment pour gérer les conflits entre les objectifs à court terme et à long terme.

Un grand progrès a été réalisé avec les colloques successifs mais la situation est encore très fragile pour les vins de terroir. La bataille est loin d'être gagnée. C'est vrai que presque tous les importateurs ou producteurs de vin en Chine se sont précipités pour écrire le mot "Terroir" dans leurs communications mais certains d'entre eux l'empruntent pour des vins 100% industriels.

La solution est donc bien de continuer nos efforts pour mettre en place et promouvoir les critères d'évaluation des vins de terroir pour mieux accompagner le développement du marché chinois pour ces vins.

En effet, chaque fois que je commence à me poser des questions, je viens en France notamment en Bourgogne pour être ressourcé par cette culture de terroir.

## top Terroir Wine Masterclasses 7 Masterclasses with 500 participants



En Bourgogne, on retrouve non seulement des hommes et des femmes passionnés pour préserver cette culture des terroirs, mais surtout toutes les bonnes pratiques les plus élaborées pour concrétiser la renaissance des grands vins de terroir. La Bourgogne est une terre d'inspiration pour le monde entier. Je suis très chanceux de pouvoir boire à la source.

Bien sûr, ce n'est que le début de notre mission en Chine. Il faudra certainement les efforts de plusieurs générations.

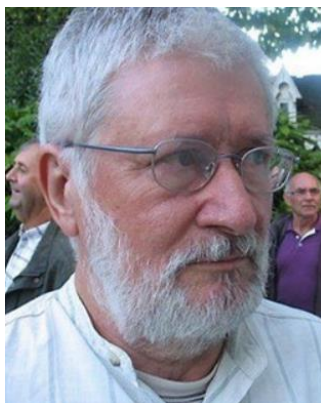
Nous avons besoin d'alliés et de soutiens comme celui de ces journées à Bissy sur Fley. Nous sommes confiants car la Chine et le monde ont emprunté une voie beaucoup plus verte qu'il y a vingt ans. De plus en plus de jeunes adeptes en Chine s'intéressent à comprendre le mot terroir et ses produits.

Comme ce que notre cher ami Claude Jouve a dit, notre rêve est de devenir une simple graine utile pour ce mouvement.

Je termine ma présentation avec un mot de l'écrivain Pierre Veilletet, souvent cité par un grand maître en Bourgogne, « Il n'existe pas de grand vignoble prédestiné, il n'y a que des entêtements de civilisation ».

Xiang GAO

# LA RENAISSANCE DE LA VITICULTURE EN BRETAGNE



**Guy Saindrenan** :

*Professeur des universités retraité*

Découvert dans le Gard en 1863, le phylloxéra est arrivé tardivement en Bretagne : en 1884, le vignoble nantais est attaqué par l'insecte mais il faudra attendre près de 20 ans encore pour qu'il se manifeste sur les petits vignobles bretons situés plus au nord ; ainsi, c'est septembre 1903 que la première tache phylloxérique est découverte en presque-île de Rhuy. Comme partout où l'insecte s'est manifesté, il a éradiqué les vignes bretonnes. Economiquement plus important, plus organisé, proche d'une grande ville dans laquelle des sociétés savantes et associations diverses ont assisté les vigneron, le vignoble nantais s'est reconstitué à partir de 1898. Au début du 20<sup>e</sup> siècle, la majeure partie de la vigne française était à nouveau en situation de production, tellement même qu'une nouvelle catastrophe de nature économique se manifestait : la surproduction de vin pudiquement qualifiée de « mévente ». Plusieurs causes ont conjugué leurs effets pour provoquer cette surproduction :

- la reconstitution des vignes en cépages très productifs tels que l'aramon ou présentant une meilleure résistance aux ravageurs de la vigne, des hybrides producteurs directs,
- de nouvelles méthodes culturales permettant d'augmenter la production en amorçant la mécanisation de la viticulture,
- l'utilisation de terrains jusqu'alors réputés impropres à la culture de la vigne (terrains sablonneux, terrains inondables, tous deux inhospitaliers au phylloxéra),
- la mise en place d'un commerce d'importation de vins des pays méditerranéens (Espagne, Italie, Algérie) au moment où la France manquait de vin mais ce commerce a continué à fonctionner après la reconstitution.

Un tel contexte n'était pas de nature à stimuler la plantation de nouvelles vignes dans les régions de la France septentrionale, d'autant moins que la destruction effective de ces vignes par le phylloxéra intervient plusieurs années après la découverte du ravageur, et dans le cas de la Bretagne, elle est quasi-concomitante au début de la première guerre mondiale qui a éloigné les hommes de leurs exploitations. Ce n'est donc qu'au début de la décennie 1920 que le problème de la reconstitution se pose en Bretagne (hors vignoble nantais), période à partir de laquelle des mesures réglementaires commencent à être prises pour tenter de juguler la surproduction nationale de vin, mesures qui souvent s'apparentent à une interdiction de planter. Pour iniques qu'elles soient, ces mesures ont eu pour effet d'empêcher la reconstitution des vignobles dans la partie la plus septentrionale de la

France. Cette chronologie sommairement déroulée explique la disparition de la vigne en Bretagne, vignoble nantais exclu (pour plus de détails consulter la référence <sup>247</sup>).

Les plantations de vigne auxquelles on assiste actuellement constituent donc bien une renaissance de la viticulture bretonne qui avait disparu pendant un siècle. Pour décrire cette réapparition, nous ferons d'abord un exposé sommaire de ce que fut la viticulture ancienne ; dans une seconde partie nous décrirons une des expériences viticoles individuelles menées par des particuliers à la fin du siècle passé, avant d'aborder la reconstitution d'une viticulture professionnelle dont les prémices font suite à la libéralisation des droits de plantation de la vigne à partir du 1<sup>er</sup> janvier 2016.

## La viticulture pré-phyllloxérique.

Chacun sait qu'autrefois on cultivait des menhirs à Carnac, mais peu de gens savent qu'on y a aussi cultivé de la vigne (voir Figure 1).



Figure 1 : Carte postale illustrant une scène de vendanges à Carnac.

Aujourd'hui, l'idée selon laquelle il n'y a jamais eu de vigne cultivée en Bretagne est généralement admise comme une réalité indiscutable. Et cependant les archives attestent de cette culture à des fins de production vinicole depuis les premiers siècles du Moyen-âge ; comme en d'autres lieux, ce sont les moines qui fondèrent les premiers vignobles autour de leurs abbayes : Saint Guénolé de Landévennec, Sainte Croix de Quimperlé, Saint Sauveur de Redon sont quelques-unes de ces abbayes dont les archives et les fouilles archéologiques font une mention explicite de la culture de la vigne au haut Moyen-âge. Les travaux des archéologues confirment les données des archives ; ainsi, des fouilles préventives menées en 2005 sur la commune de Piriac-sur-Mer en presqu'île de Guérande, ont révélé les traces de deux pressoirs à levier placés en vis-à-vis, sur le site d'une ferme qui a fonctionné entre le 2<sup>e</sup> et le 4<sup>e</sup> siècle de notre ère (figure 2)<sup>248</sup>.

<sup>247</sup> Guy Saindrenan, *La vigne et le vin en Bretagne*, Editions Coop Breizh, 2011).

<sup>248</sup><http://www.inrap.fr/archeologie-preventive/Sites-archeologiques/p-2737-Z.A.-du-Pladreau-La-villa-du-Pladreau-a-Piriac-sur.htm>

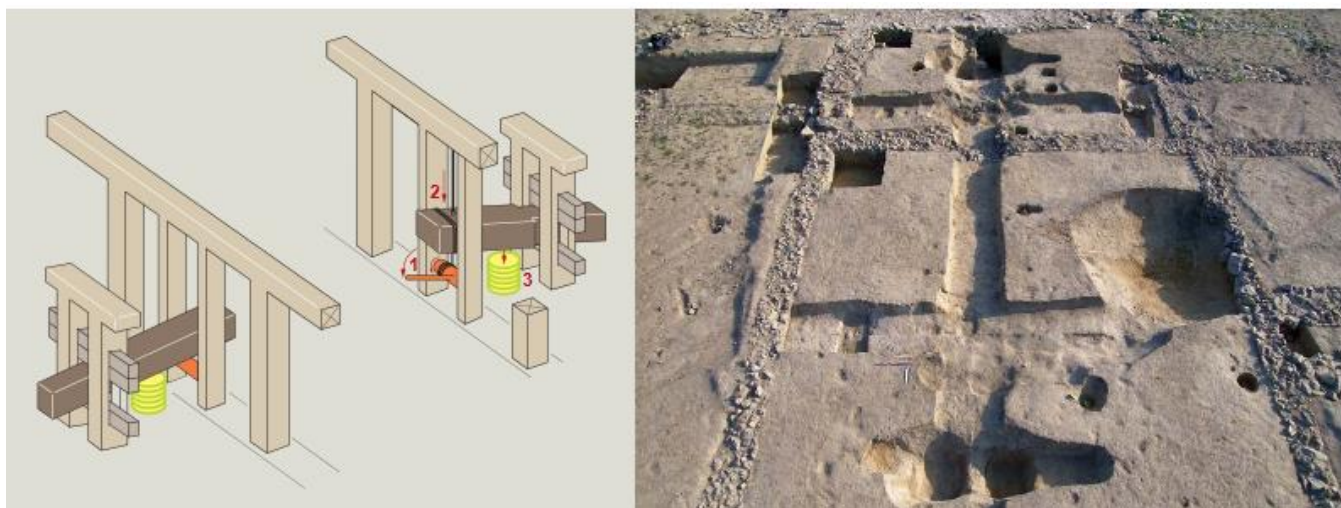


Figure 2 : L'emplacement des pressoirs et l'interprétation du site par les services de la DRAC de Nantes.

D'autres indices comme les toponymes liés au mot vigne par exemple constituent un autre marqueur de la viticulture ancienne. Sur la carte de la figure 3 représentant la région de la Rance maritime entre Dinan et la mer, ont été matérialisés par des points les toponymes de parcelles contenant le mot vigne <sup>249</sup>.



Figure 3 : Localisation le long du cours de la Rance maritime des parcelles du cadastre napoléonien dont le nom est lié à la vigne.

Toutefois, rien ne laisse penser que la culture de la vigne ait été uniforme sur le territoire breton. Les occurrences les plus fréquentes concernent des territoires situés près du littoral marin ou sur des coteaux de faible altitude longeant les cours d'eau. Tel est le cas des rives de la Rance mentionné ci-dessus. En 1996, sur sa rive droite, dans une parcelle en jachère occupée par des plantes invasives locales et des arbustes, située au fond de « l'anse des Vigneux » (commune de Saint-Suliac), le

<sup>249</sup> Bazin de Jessey, *La culture de la vigne sur les rives de la Rance et le pays environnant*, Annales de la Société d'histoire et d'archéologie de l'arrondissement de Saint-Malo, 1986.

propriétaire qui avait entrepris de l'essarter s'est retrouvé nez-à-nez avec une grappe de raisin noir. Le cep qui le portait vivait là à l'état sauvage depuis.... ? Des prélèvements de matériel végétal effectués sur ce plant ont été transmis à l'INRA de Montpellier pour identification du cépage. Il s'avéra que c'était un cépage inconnu et non répertorié dans les collections du conservatoire national de la vigne et, en outre, il était l'un des géniteurs de cépages aussi connus que le sont le merlot ou le côt.<sup>250</sup>. Quelques années plus tard, un cépage au génome identique fut trouvé en plusieurs lieux de la région de Cognac ; localement il était connu sous le nom de « vigne de la Madeleine ». L'existence de 5 autres cépages blancs contenant le nom « madeleine » conduisit à baptiser celui découvert sur les bords de Rance « Madeleine noire des Charentes » puisque c'est en Charente qu'il avait un nom. Cette anecdote est d'autant plus surprenante qu'elle a débuté dans une région (la Bretagne) qui n'est plus viticole aujourd'hui, mais c'est l'un des nombreux indices qui atteste d'un passé qui le fut.

Sur la carte de la figure 4 ont été positionnés les vignobles de Bretagne aujourd'hui disparus ; les régions concernées sont : le cours maritime de la Rance que nous venons d'évoquer, la presqu'île de Rhuys, la presqu'île de Guérande et la région de Redon. Ces zones géographiques sont qualifiées de vignoble sur la base de la définition que Roger Dion donne à ce mot <sup>251</sup>.



Figure 4 : Les anciennes régions viticoles de Bretagne, hors vignobles du pays nantais.

**Le vignoble de Rhuys** s'est développé sur la presqu'île du même nom. Cette presqu'île qui borde le golfe du Morbihan à sa partie sud, bénéficie du climat le plus doux et ensoleillé du Morbihan, territoire de Belle-Ile exclu. La culture de la vigne y est attestée par des archives depuis

<sup>250</sup> J.M. Boursicot, T. Lacombe, V. Laucou, S. Julliard, F.X. Perrin, N. Lanier, D. Legrand, C. Meredith, P. This, *Parentage of merlot and related winegrape cultivars of southwestern France : discovery of the missing link*, Australian Journal of grape and wine research, 2008, p. 1.

<sup>251</sup> Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1959, p.1.

le Moyen-âge et elle connaîtra son apogée vers la fin du 19<sup>e</sup> siècle avec la naissance et le développement d'une activité de distillerie. Le cépage le plus ancien mentionné localement était dénommé « plant breton ». Tous les éléments morphologiques et physiologiques le concernant relevés dans les archives (couleur, forme de la grappe, port du cep, époque de maturité...) incitent à penser que ce cépage n'était pas une curiosité locale mais qu'il s'agit du chenin. Ce plant sera éradiqué par l'oïdium au début de la décennie 1850<sup>252</sup> et peu-à-peu remplacé par le gros-plant (ou folle blanche) implanté de longue date dans le vignoble nantais. La présence de ce nouveau cépage adapté à l'élaboration d'eau-de-vie sera sans doute la condition essentielle qui va provoquer la naissance d'une activité de distillerie dès lors que les grands vignobles français producteurs d'eaux-de-vie (Cognac et Armagnac) seront ravagés par le phylloxéra. C'est au début des années 1880 que Gustave de Lamarzelle fonde la première distillerie à Sarzeau, au château de Keralier. Il sera rapidement imité puisque la presqu'île comptera une demi-douzaine de ces établissements autour de 1900. L'activité prendra un essor commercial important et deviendra visible par les bouteilles étiquetées : « Eau-de-vie de Rhuy », mais aussi « Fine champagne de Rhuy », « Cognac de Rhuy ». L'activité marchande de ces spiritueux fut accompagnée de l'émission de documents publicitaires divers propres à diffuser la renommée de la production rhuyenne (voir figure 5).

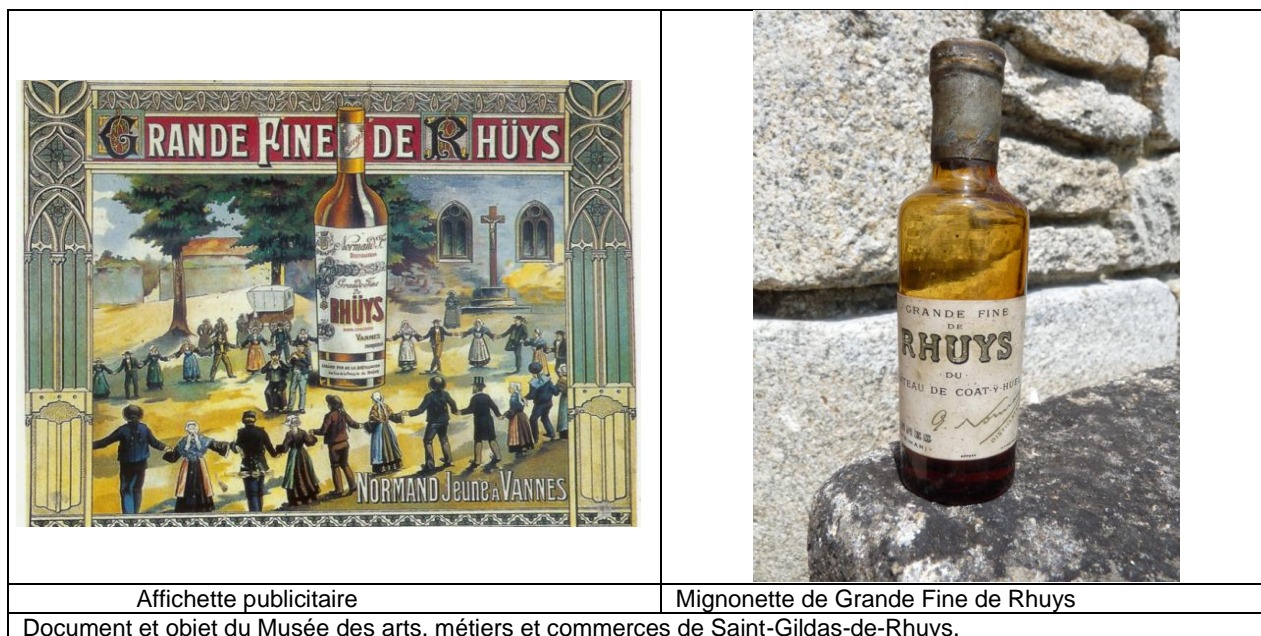


Figure 5 : Objets publicitaires des eaux-de-vie de Rhuy.

Pendant la période d'activité des distilleries, la culture de la vigne se développera dans toutes les communes du littoral est du Morbihan entre la presqu'île de Quiberon à l'ouest et l'embouchure de la Vilaine à l'est, et le vignoble morbihannais dont la commune de Sarzeau est le barycentre, connaîtra alors l'apogée de sa superficie : plus de 2000 hectares de vigne vers 1900. C'est le phylloxéra qui mettra définitivement fin à l'aventure des eaux-de-vie de Rhuy car la première guerre mondiale suivra immédiatement la mort des dernières vignes ; c'est donc seulement à partir de 1920 que la vigne aurait pu être replantée mais tel ne sera pas le cas pour les raisons que nous avons déjà évoquées, d'autant moins qu'à cette date les gros vignobles producteurs de spiritueux ont retrouvé leur pleine capacité de production. La dernière distillerie réfugiée à Vannes, cessera son activité en 1930.

<sup>252</sup> De fait, la vigne ne fut pas traitée mais abandonnée à son sort.

## En pays de Redon,

les premières mentions relatives à la viticulture se trouvent dans le cartulaire de l'abbaye Saint-Sauveur de Redon ; elles datent du 9<sup>e</sup> siècle. Dans cette région de confluence de la Vilaine avec plusieurs de ses affluents, des coteaux ont accueilli la vigne sur le site actuel de la ville de Redon ainsi qu'en témoigne la carte de Cassini (figure 6) et sur la rive droite de



Figure 6 : La culture de la vigne au voisinage de la ville de Redon.

la Vilaine en amont de Redon. Par exemple, une vigne est mentionnée en 1788 sur la commune de Renac située à une douzaine de kilomètres en amont de Redon (voir figure 7). Cette vigne semble avoir été exploitée de manière continue au cours du temps puisqu'elle existe encore aujourd'hui, même si sa superficie s'est réduite (voir figure 8). Actuellement elle est complantée de chardonnay et d'un hybride producteur direct, le rayon d'or et on en tire régulièrement du vin au prorata de la qualité du climat de chaque année.

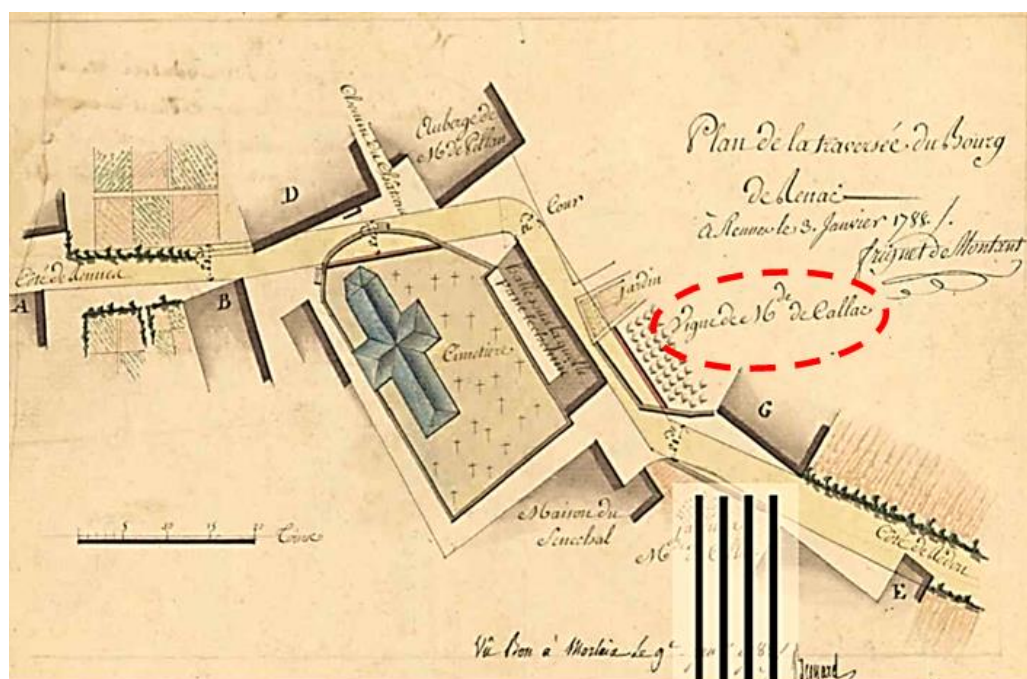


Figure 7 : Plan du reprofilage de la route de Rennes à Redon dans la traversée du bourg de Renac. (A.D. 35).





Figure 8 : La vigne de Renac en 2020.

Il est difficile de faire un recensement exhaustif de la viticulture redonnaise pour plusieurs raisons : la géographie physique locale disperse les sites accueillants à la vigne et les éparpille sur les coteaux situés le long de la Vilaine mais surtout, bien que situé en Ille-et-Vilaine, Redon se trouve à moins de 3 kilomètres des limites avec les départements voisins de Loire-Atlantique et du Morbihan, ce qui nécessite de consulter trois centres d'archives départementales dont les données ne sont pas toujours suffisamment détaillées commune par commune pour que l'on puisse attribuer à la région redonnaise certaines d'entre-elles. Mais il y a d'autant plus de raisons de croire qu'il n'y a pas eu de reconstitution post-phyllloxérique significative du vignoble que la ville était encore un port de mer au début du 20<sup>e</sup> siècle<sup>253</sup>, époque à partir de laquelle les vins à bon marché du midi et d'Algérie abreuvèrent la Bretagne, réduisant d'autant le désir ou le besoin de replanter la vigne.

**Guérande** est aujourd'hui connue pour sa production salicole, activité qui fut revivifiée au début des années 1980 alors qu'elle était proche de la disparition. La vigne guérandaïse n'a pas connu le même sort que le sel car il n'y a pas encore de production significative de vins de Guérande. Comme les autres vignobles que nous venons d'évoquer, la viticulture guérandaïse plonge ses racines dans le haut Moyen-âge ainsi qu'en atteste le cartulaire de Saint-Sauveur de Redon qui mentionne des donations, faites au bénéfice de cette abbaye, de vignes situées dans la paroisse de Piriac, située à l'extrémité nord du coteau de Guérande. D'autres documents d'archives jalonnent les siècles jusqu'au 18<sup>e</sup> siècle où la carte de Cassini révèle un vignoble quasi continu sur le coteau qui s'étend de Piriac jusqu'au voisinage de l'emplacement actuel de Saint-Nazaire, soit une trentaine de kilomètres (figure 9). Contrairement aux autres vignobles que nous venons d'évoquer, la vigne à Guérande ne disparaîtra pas complètement après le ravage phylloxérique,

<sup>253</sup> L'effet des marées se fait sentir à Redon, ville qui est reliée à Rennes par la Vilaine canalisée à partir du XVI<sup>e</sup> siècle.

peut-être est-ce une influence du vignoble nantais car on est là dans le même département de la Loire-Inférieure, mais sa reconstitution s'effectuera très partiellement et majoritairement en cépages américains qui seront déclarés prohibés en 1934, et en cépages hybrides producteurs directs tous progressivement condamnés à l'arrachage (voir figure 10)<sup>254</sup>.



<sup>254</sup>Alain Poulard, *Guérande, le vignoble disparu*, La dépêche du vignoble, N° 115, juin 2007, p. 18.

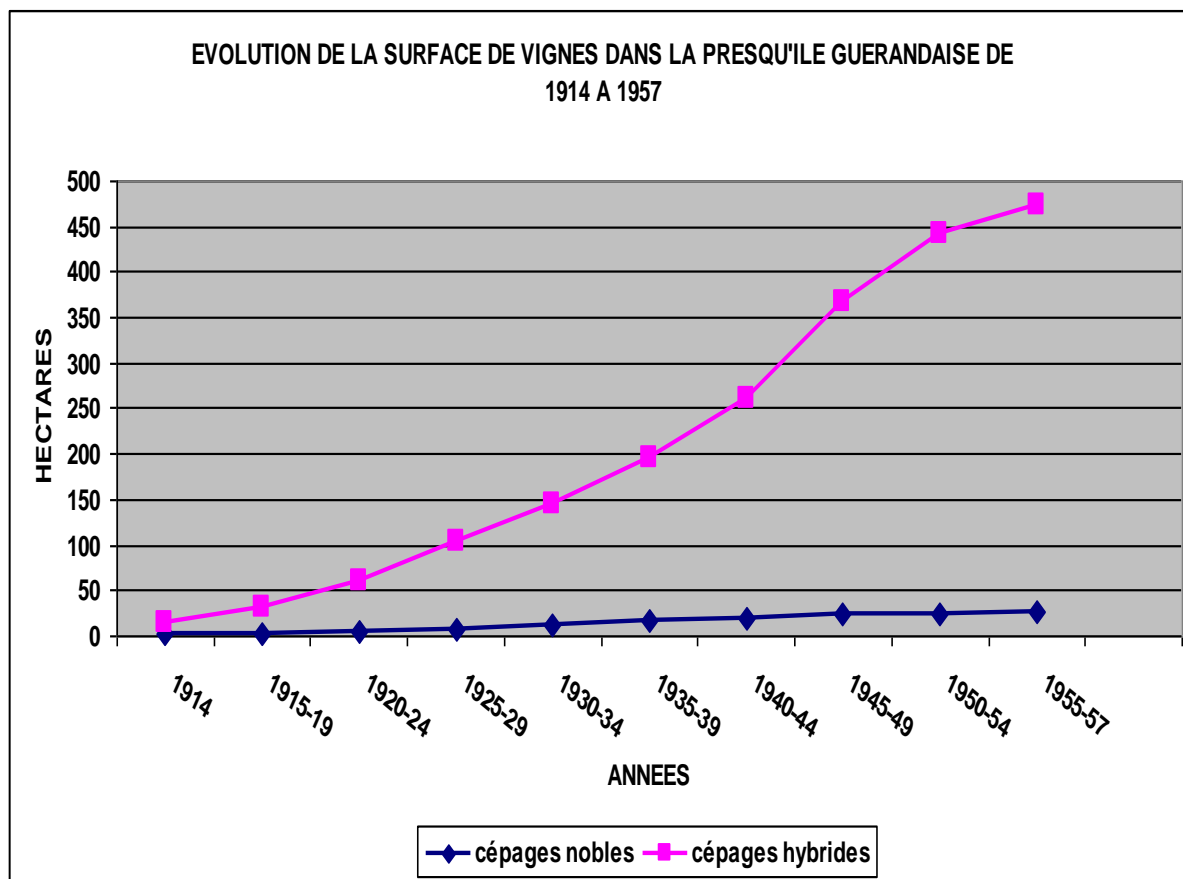


Figure 10 : Aspects ampélographiques de la reconstitution du vignoble de Guérande (d'après Alain Poulard).

A ce jour, il ne reste plus rien de cette viticulture ancienne si ce n'est quelques vignes abandonnées comme celle représentée sur la figure 11.



Figure 11 : La vigne de la Govelie située près de la plage du même nom à Batz-sur-Mer. Il semble qu'elle soit constituée de noah.

La viticulture ancienne telle que nous venons de la décrire sommairement, n'a pas survécu au passage du phylloxéra survenu tardivement en Bretagne : apparu au sud de la France, l'insecte a mis 40 ans pour arriver en Morbihan, période au cours de laquelle la viticulture méridionale s'était reconstituée et les moyens de transport s'étaient considérablement développés, abaissant d'autant le coût d'acquisition du vin hors des régions productrices. Dans des régions comme la Bretagne où la viticulture ne représentait une activité économique importante qu'en pays nantais, la vigne ne fut pas replantée ailleurs, d'autant moins d'ailleurs que, pour lutter contre la surproduction chronique de vin qui durera pendant la première moitié du 20<sup>e</sup> siècle, les gouvernements successifs durciront de plus en plus les autorisations de plantation de la vigne. Ce n'est que vers la fin de ce siècle que suite à des initiatives individuelles, de modestes lopins de vigne seront constitués pour satisfaire à la consommation personnelle de vin de ces pionniers et plus encore à leur curiosité.

## Une viticulture d'amateurs

Vers la toute fin du 20<sup>e</sup> siècle, des vignes « patrimoniales » ont été plantées par des particuliers comme suite à des initiatives individuelles et non coordonnées. Quelles étaient les motivations de ces vigneron amateurs ? L'envie de savoir si la vigne peut pousser en Bretagne, l'envie de faire son vin ! Ces initiatives sont individuelles ou bien elles proviennent d'associations dont l'objet associatif est de faire du vin. La plus ancienne connue de nous remonte à 1991, année où fut créée une vigne en centre-Bretagne : *Le Clos du Chevalier est né de la rencontre, en 1983, entre un amateur de cidre et des étudiants en élaboration de vin et spiritueux, issus du milieu viticole de toutes les régions françaises. Ils ont prodigué leurs conseils puis, certains, accompagné les premières années de vinification.*<sup>255</sup> La vigne en question se trouve sur la commune du Quillio, dans les Côtes d'Armor, à la limite du département du Morbihan. Le futur vigneron avait des atouts puisque travaillant dans un organisme de formation professionnelle aux métiers de la vigne et du vin, il bénéficia de nombreux conseils et d'aides pour constituer sa vigne et élaborer son vin. Plusieurs vigneron lui apportèrent leur aide pratique en le formant aux différents aspects de la viticulture depuis la plantation des cep jusqu'aux premières vendanges. Avant la réalisation, tous les aspects du projet furent patiemment étudiés et réfléchis pendant 7 ans : analyse de sol, choix des cépages, conduite de la vigne, mode de taille... Il s'orienta vers des cépages hybrides autorisés, en raison du peu de traitements qu'ils nécessitent et de leur précocité, ce dernier caractère est une nécessité dans une région qui n'était pas la plus favorable à la viticulture (les conditions climatiques ont évolué favorablement depuis cette date). Après avoir goûté les vins issus de différents cépages, il en choisit donc deux en pleine connaissance de cause : le plantet plus fréquemment appelé 5455, cépage noir à jus blanc (150 cep), et le maréchal Foch, un teinturier (500 cep). Sauf quelques années catastrophes, il produit tous les ans 500 ± 100 litres de moût transformé en vin effervescent ou en vin rouge. Le vin effervescent est obtenu par la méthode traditionnelle. Pour avoir goûté et surtout fait goûter ces vins effervescents à des professionnels du vin, je crois pouvoir affirmer qu'ils sont surprenants de qualité, et étonnants en raison notamment de leur région de production.

---

<sup>255</sup> Discussions avec Jean Donnio, le vigneron.



Figure 12 : Etiquette du crémant.

La vigne du Clos du chevalier a néanmoins connu des déconvenues qui auraient pu conduire l'entreprise à l'échec. Mais donnons la parole au vigneron :

*A partir de l'année 2000, la production du maréchal Foch a baissé régulièrement. Entre 2010 et 2016, elle a continué à diminuer pour devenir nulle en 2016. Des pieds sont morts à partir de 2010. Les jeunes pieds de remplacement sont morts certaines années. Les symptômes (feuilles flétries, déformées, en éventail, cloquées, grains qui tombent) sont apparus tardivement, ils se sont généralisés en 2015 sur le Foch pour atteindre le Plantet en 2016. Le Plantet a réagi immédiatement, en même temps que certains fruitiers, contrairement au Foch cela a été plus long, car ayant une très grande résistance. Pour le Plantet RAS jusqu'en 2015. En 2016, moins de raisin, la vendange aurait été inférieure à 1 hl. A la fin du mois d'août tous les grains sont tombés. Il n'y a pas eu de vendanges. Alors que nous faisons deux rognages en juin et juillet, nous avons fait un rognage au mois d'août, la vigne ayant poussé tardivement. [...] Selon un technicien alsacien en viticulture, ces anomalies viennent des hormones de raccourcissement pulvérisées sur les céréales. Dans le cas de La Ville au Chevalier, c'est presque tous les ans depuis plusieurs années. Entouré de champs céréaliers, nous sommes en contrebas et sous le vent.*

*Vérification fut faite par les agriculteurs propriétaires des champs céréaliers et deux techniciens de Triskalia<sup>256</sup> en ce qui concerne la vigne et certains fruitiers. Aucune explication ne m'a été donnée. Ils sont dans l'expectative. Je devrais avoir la visite des ingénieurs (Il les attend toujours 5 ans après !). L'agriculteur concerné, surpris par les dégâts occasionnés, est très coopératif. La coopération a consisté à recouvrir la vigne d'une bâche au moment où les céréales sont traitées, pour éviter que les ceps ne reçoivent des embruns du produit de traitement, moyennant quoi la vigne s'est remise à produire normalement !*

Le vigneron a connu un autre désagrément d'ordre administratif. Alors qu'il avait pris la précaution d'interroger la Direction départementale de l'agriculture des Côtes d'Armor avant d'effectuer la

<sup>256</sup> Il s'agit de la coopérative qui a vendu le produit.

plantation, pour savoir s'il pouvait planter légalement de la vigne à cépages de cuve, le DDA lui a personnellement répondu qu'il pouvait le faire et *qu'il irait goûter son vin !* Rassuré par ces propos, il planta donc ses ceps mais, une vingtaine d'années plus tard, alors que la presse locale avait publié plusieurs articles sur les performances du vigneron, en 2007 la direction régionale des douanes de Nantes l'informait qu'il n'avait pas le droit de cultiver la vigne, même pour une consommation familiale, et ***On m'a dit que, la réglementation courant jusqu'au 31 juillet 2010, je devrais en principe arracher mes ceps... Avant de me faire savoir que les plantations irrégulières effectuées il y a plus de dix ans échappaient à cette sanction. Toutefois, les Douanes me font obligation de distiller mes récoltes à mes frais. L'intervention d'un député*** eut un effet miraculeux puisque l'impossible devint possible et la réglementation rigide devint flexible : la vigne fut régularisée et le vigneron inscrit au casier viticole informatisé à la date du 11 mai 2009 !

Ce seul exemple illustre une réalité : il est possible de faire du vin digne de ce nom en Bretagne, mais au prix de difficultés que le vigneron ne soupçonnait pas et les pires n'ont pas été d'origine climatique ! Il a néanmoins été beaucoup imité puisqu'à la fin de l'année 2019, l'ARVB (Association pour la Reconnaissance de la Vigne en Bretagne) dénombre 44 parcelles de particuliers : 32 vignes en exploitation, 1 en cours de constitution et 11 en projet (voir carte de la figure 13). En mai 2021, on dénombre 67 vignes patrimoniales (particuliers + associations) dont 42 sont en exploitation et 25 en projet.

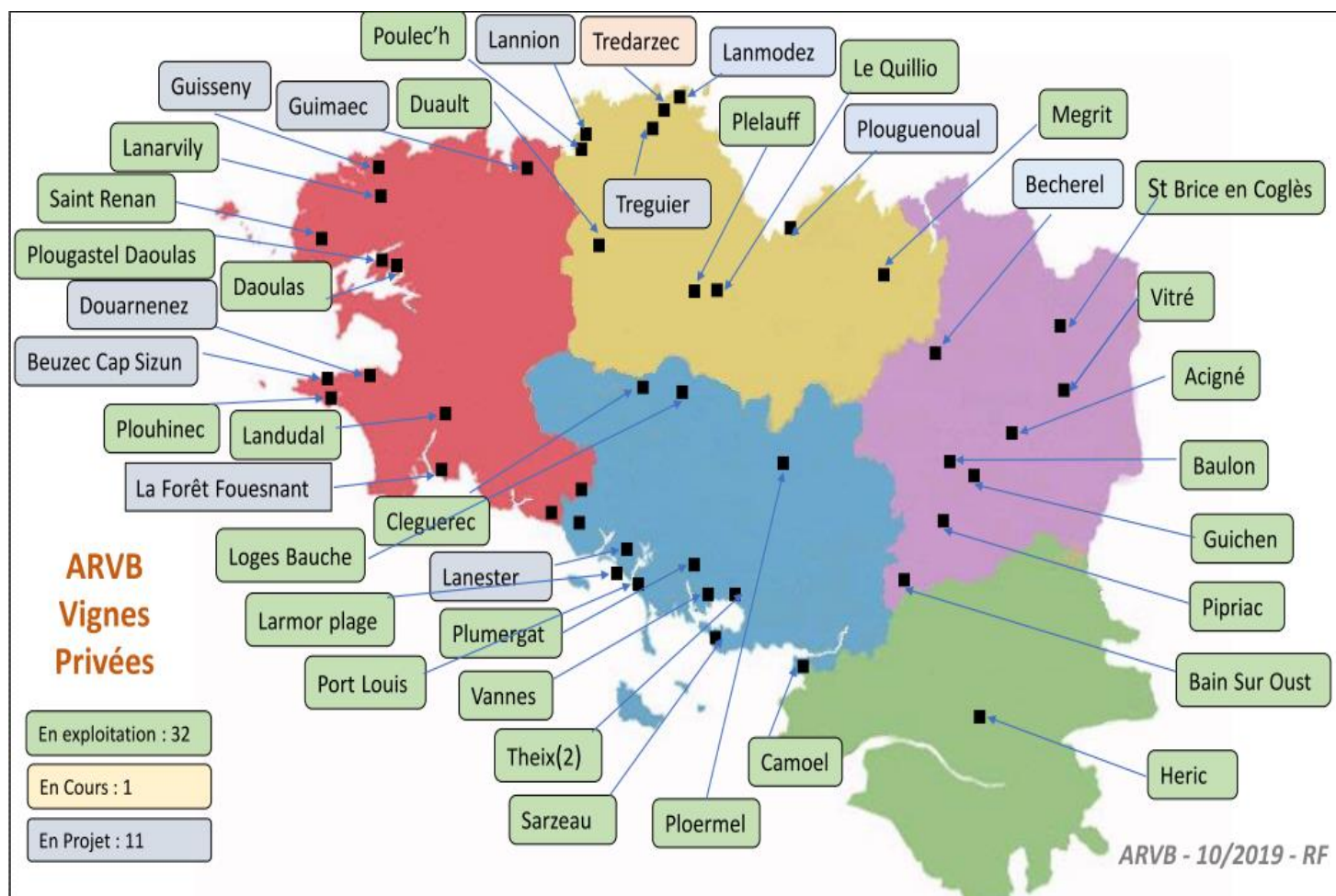


Figure 13 : Les vignes patrimoniales individuelles en 2019. Recensement effectué par l'ARVB.

# La renaissance de la viticulture professionnelle

Les vigneron·ne·s amateurs que nous avons évoqués au paragraphe précédent étaient dans l'illégalité, ce que la plupart d'entre eux ne savait pas. Il était en effet interdit<sup>257</sup> de planter de la vigne à cépage de cuve dans tous les départements de la Bretagne administrative actuelle jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier 2016. A compter de cette date, en application de textes européens<sup>258</sup>, la France a libéralisé le droit de plantation de la vigne en l'étendant à tout le territoire. Planter de la vigne pour élaborer du vin à des fins commerciales devenait donc légalement possible n'importe où. S'agissant de la Bretagne, des projets sont apparus immédiatement et, en 2021, 61 projets sont réalisés ou en cours de réalisation : 19 vignes ont été constituées et 42 sont en projet plus ou moins avancé, pour une superficie encore modeste d'un peu plus de 210 hectares. Le réchauffement climatique en cours n'est sans doute pas étranger à cette réapparition de la viticulture professionnelle, mais ce phénomène n'a agi, me semble-t-il, que comme un fortifiant de décisions déjà prises sur d'autres critères. Le profil type de ces nouveaux vigneron·ne·s est le suivant : âgés d'environ 30 ans, nantis d'une formation initiale en viticulture ou/et œnologie, une solide expérience pratique y compris à l'international (Nouvelle Zélande, Argentine, Chili, Suisse...), ils démarrent avec des surfaces modestes de l'ordre de 3 à 5 hectares, plantées de cépages variés mais précoces (pinots, cabernet, sauvignons, grolleau) mais aussi des cépages plus « exotiques » (albariño, savagnin, gamaret) et des cépages hybrides (maréchal Foch, plantet, oberlin...). Les terres sont parfois acquises grâce à des financements participatifs. Le prix du foncier, bien inférieur à ce qu'il est en zone viticole traditionnelle a aussi été un critère déterminant du choix effectué par ces nouveaux vigneron·ne·s. L'attrait de la région a également joué, même pour ceux d'entre eux qui ne sont pas d'origine bretonne : ses paysages, ses sols variés d'origine primaire, un passé viticole suspendu mais pas oublié....

Le propriétaire de la vigne récemment constituée à Saint-Jouan-des-Guérets, commune adjacente à Saint-Malo à sa partie sud, est en tout point conforme à la description précédente des nouveaux vigneron·ne·s. La parcelle appelée « Les longues vignes » est une ancienne parcelle viticole sur laquelle se trouvaient encore des rejets de la vigne ancienne. Située sur la rive droite de son cours maritime, elle est bordée par la Rance, et exposée plein sud, (voir figure 14). C'est un terrain en pente douce vers la rivière, de 4 hectares de superficie dont 2 hectares ont été complantés de pinot noir, chardonnay et grolleau en 2019 ; 2 hectares supplémentaires seront plantés à l'automne 2021 de pinot meunier, pinot blanc, portugais bleu et frühburgunder (un pinot noir précoce). La culture y est conduite conformément aux règles de l'agriculture biologique et de l'agroforesterie : pommiers, poiriers, cognassiers voisineront avec la vigne. Le sol constitué de schistes et de quartz ainsi que de calcaire provenant de dépôts marins anciens est bien drainant. En prévision de la plantation, des enregistrements des paramètres climatiques avaient été effectués sur la parcelle et analysés par une équipe de recherche de l'université de Haute Bretagne Rennes 2 travaillant sur l'impact du changement climatique sur la viticulture<sup>259</sup>. Il résulte de leurs mesures que la durée d'ensoleillement annuel de la parcelle est de 1800 heures, la pluviométrie annuelle est de 700 mm et la température moyenne sur les mois d'avril à octobre est de 15,1°C. Les événements climatiques violents (gel, grêle)

<sup>257</sup> En toute rigueur, un arrêté ministériel du 8 juin 2004 donnait une base réglementaire (bien fragile) aux vignes patrimoniales plantées dans les départements dans lesquels la culture de ces vignes était interdite.

<sup>258</sup> Résolutions 479 et 555 de l'Union européenne de 2008, règlement 1308 de 2013.

<sup>259</sup> Laboratoire LETG-Rennes, UMR6554, Université de Haute Bretagne - Rennes 2.

sont peu fréquents en Bretagne et plus rares encore sur la parcelle ; c'est ainsi que les nuits de gel d'avril 2021 qui ont ravagé le vignoble nantais par exemple, n'ont eu aucun effet sur cette jeune vigne. Telle qu'elle est envisagée aujourd'hui par le vigneron, la production sera constituée de vins effervescents élaborés selon la méthode traditionnelle et la méthode naturelle avec, selon la qualité de la vendange, des élevages modulés d'une cuvée à l'autre. A terme un peu plus lointain, la production de cidre et de poiré s'ajoutera à celle du vin.



Figure 14 : Les longues vignes reconstituées en 2019.

## Conclusion

La renaissance de la vigne a été d'abord portée par des amateurs, ignorant pour la plupart d'entre eux qu'il y avait eu autrefois une viticulture bretonne ; cet autrefois n'est pas si lointain puisqu'il remonte à trois ou quatre générations, et d'ailleurs dans les régions qui furent viticoles, la mémoire de cette activité subsiste encore. Curieusement ce n'est pas dans ces collectivités humaines qu'ont été effectuées les premières reconstitutions, au contraire même, pas ou peu de projets s'y sont développés, exception faite pour le vignoble de la Rance. Est-ce la réminiscence des vins médiocres qu'on y produisait qui a laissé une empreinte indélébile, transmise de générations en générations au point d'inhiber toute initiative de replantation, alors que des vignes se plantaient un peu partout dans



d'autres régions de Bretagne aux climats moins accueillants à la viticulture ? J'ai envie de le croire d'autant plus que la région de la Rance confirme ce point de vue : localement on sait de manière confuse que la vigne y fût cultivée, mais personne n'a de souvenir du vin qu'on en tirait et pour cause, la vigne a disparu au cours du 18<sup>e</sup> siècle !

Avec la libéralisation des droits de plantation, des projets sont nés et certains d'entre eux sont même devenus des réalités en 2021 mais, à la différence des cas que nous venons d'évoquer ci-dessus, ces projets sont portés par des professionnels de la vigne et du vin pour la très grande majorité d'entre eux. A ce jour, 19 vignes sont constituées et 42 projets de vignes à vocation commerciale sont connus de l'ARVB, le tout représentant une superficie d'un peu plus de 210 hectares (à comparer aux 118 000 hectares du vignoble bordelais par exemple). Lors de l'annonce de la libéralisation des droits de plantation, les craintes exprimées par certaines composantes du monde viticole français et aussi pas des élus nationaux, d'entrer en surproduction ne sont donc pas pour demain s'agissant, du moins, de la contribution de la viticulture bretonne à une éventuelle surproduction.

### **Bibliographie**

<sup>1</sup> Guy Saindrenan, *La vigne et le vin en Bretagne*, Editions Coop Breizh, 2011).

<sup>1</sup> <http://www.inrap.fr/archeologie-preventive/Sites-archeologiques/p-2737-Z.A.-du-Pladreau-La-villa-du-Pladreau-a-Piriac-sur.htm>

<sup>1</sup> Bazin de Jessey, *La culture de la vigne sur les rives de la Rance et le pays environnant*, Annales de la Société d'histoire et d'archéologie de l'arrondissement de Saint-Malo, 1986.

<sup>1</sup> J.M. Boursicot, T. Lacombe, V. Laucou, S. Julliard, F.X. Perrin, N. Lanier, D. Legrand, C. Meredith, P. This, *Parentage of merlot and related winegrape cultivars of southwestern France : discovery of the missing link*, Australian Journal of grape and wine research, 2008, p. 1.

<sup>1</sup> Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1959, p.1.

<sup>1</sup> Alain Poulard, *Guérande, le vignoble disparu*, La dépêche du vignoble, N° 115, juin 2007, p. 18.

<sup>1</sup> Discussions avec Jean Donnio, le vigneron.

<sup>1</sup> Résolutions 479 et 555 de l'Union européenne de 2008, règlement 1308 de 2013.

# GREFFAGE OU REPRODUCTION SEXUEE, QUELLE RENAISSANCE POUR *VITIS VINIFERA* ?



## Marc-André Sélosse

*Professeur du Muséum national d'Histoire naturelle Professor at  
Gdansk University (Poland) and Kunming University  
(China) Membre de l'Académie de l'Agriculture de France*

**Tribune : Marc-André Sélosse appelle à prendre du recul sur "les nouveaux cépages descendants d'hybrides"**

**Professeur du Muséum national d'Histoire naturelle, l'éminent biologiste prend de la hauteur pour alimenter constructivement le virulent débat qui oppose la tradition à l'innovation dans le vignoble.**

Les cépages hybrides reviennent dans nos vignes et nos discussions : quelle logique à cela ? Je propose ici une vision botanique et évolutive de leur statut, [en tant que biologiste](#).

Apparus après le phylloxéra pour lutter contre cet insecte, les cépages hybrides descendent de parents appartenant à l'espèce *Vitis vinifera* (la vigne domestiquée au Moyen-Orient et en Europe) et à une espèce américaine (*Vitis labrusca*, *V. riparia* ou *V. rupestris*), voire asiatique (*Vitis amurensis*). Résistants au phylloxéra, les premiers hybrides ont été évincés au XXème siècle en faveur du greffage de cépages traditionnels sur des porte-greffes résistants au phylloxéra. En effet, ils présentaient des défauts aromatiques et quelques-uns produisaient, dans certaines vinifications, du méthanol.

Mais ils n'ont pas totalement échoué ! Tous nos porte-greffes sont des hybrides, et l'Armagnac s'est même battu pour garder un hybride, le Baco blanc, pour ses qualités aromatiques.

## Tous des hybrides !

On imagine parfois l'hybridation contre-nature, car ordinairement les accouplements se font entre individus de même espèce. Pourtant, des exceptions arrivent spontanément : les hybrides résultants sont parfois malingres ou non-viables, mais certains sont plus fringants et peuvent avoir un rôle majeur dans l'évolution. La plupart des espèces de fougères et de plantes sont ainsi issues d'hybridation, entre des espèces d'origine parfois disparues. Dans nos champs, les blés tendres (dont on peut faire du pain) sont des hybrides entre le blé dur (dont on fait des pâtes) et un aegilops ; nos fraises sont des hybrides entre une fraise de Virginie à petits fruit savoureux et une fraise chilienne à gros fruits peu sapides.

Même quand les hybrides sont peu viables, ils peuvent se reproduire avec des individus d'une des deux espèces parentales. Si cette descendance se croise à nouveau avec cette espèce-là, sur plusieurs générations, cela engendre des individus largement semblables à cette espèce parentale... sauf pour quelques gènes issus de l'autre espèce, hérités de l'ancêtre hybride. On parle alors « *d'introgression* » : les individus sont d'une espèce mais contiennent quelques gènes venus d'une autre.

Vous et moi illustrons l'introgression : notre génome comporte 2 % de gènes d'hommes de Néandertal. De lointains ancêtres à nous étaient des hybrides entre *Homo sapiens* et Néandertal : ils nous ont notamment légué des gènes... de résistances aux maladies virales. Pareillement, les souris d'Europe sont devenues résistantes aux raticides grâce à un gène venu par introgression d'une espèce du sud, *Mus spretus*. Dans l'introgression, le temps récupère quelques gènes utiles, dans un génome massivement semblable à l'une des espèces de départ.

Vous, moi, les souris, les plantes... descendent d'hybrides qui ont permis une introgression de gènes venus d'autres espèces, pour le meilleur : l'adaptation !

## Leçons pour la vigne

La sélection actuelle vise moins des cépages hybrides que des introgressions de *V. vinifera*, afin de récupérer des adaptations des espèces de vigne exotiques. Pourquoi ?

Nous sommes confrontés à une triple pression (de sélection, dirait un biologiste de l'évolution). Les maladies adaptées à nos cépages (oïdium, mildiou, black-rot, flavescence...) exigent une lutte coûteuse. Certains veulent moins de pesticides : vigneron, riverain et consommateur qui, à tort ou à raison, en craignent les résidus. Enfin et surtout, le climat change : la récolte du Riesling alsacien a avancé d'un mois en 30 ans, et ce n'est qu'un début ! Derrière les récoltes plus précoces se profilent des maturations en climat plus estival, qui modifient l'acidité des moûts, la nature des tannins et la coïncidence des maturités alcoolique et tannique. Cette coïncidence fait pourtant l'adéquation d'un cépage à un terroir.

Face à ces contraintes intenses et multiples, il faut sélectionner des cépages en partant d'un vaste réservoir de diversité. Cela inclut les nombreux 'clones', ces variants des cépages classiques de *V. vinifera*, et [les cépages modestes](#) (abandonnés notamment après la crise phylloxérique). Il y a aussi la monumentale diversité des cépages étrangers. Ces provenances et leurs croisements représentent néanmoins une diversité limitée, et n'apportent que peu de gène de résistance aux maladies. Leur gamme de variation est réduite face à l'intensité du changement climatique.

Il ne faut négliger ni les cépages traditionnels, ni les cépages hybrides, existants ou à naître - en particulier ceux qu'on devrait plutôt appeler cépages introgressés, tant ils sont pour l'essentiel fait génétiquement de *V. vinifera*.

## Revenons au vin...

Rappelons-nous ce qu'est le vin : une qualité, un plaisir, une richesse sensorielle. La dégustation reste le juge de paix absolu. Le vin n'est en rien une façon de sanctifier une illusoire pureté génétique de la vigne : il résulte d'une adéquation d'un cépage à un terroir, qu'il ne faudra jamais sous-estimer.

Si, avec 2 % de gènes néandertaliens, nous nous sentons *Homo sapiens*, alors des cépages comme Artaban, Floreal, Vidoc ou Voltis, introgressés avec 1,5 % de gènes américains, peuvent être considérés comme des *V. vinifera* : c'est le sens de la récente décision de l'Office Communautaire des Variétés Végétales, [déjà commentée sur ce site](#).

L'origine génétique n'est rien en elle-même : le Gouais, vieux cépage pur *vinifera*, donne des vins médiocres. Méditons la leçon des évolutions spontanées des espèces, dont la nôtre : elle raconte comment l'introggression capture des qualités d'une autre espèce. Elle nous susurre, dans l'adversité, qu'il est vital de recueillir ces millions d'année d'évolution qui ont ciselé, dans une espèce voisine, des aptitudes qui manquent cruellement à l'espèce receveuse.

# FACE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE, LA DIVERSITE GENETIQUE DE LA VIGNE PEUT-ELLE APPORTER DES SOLUTIONS ?



## Frédérique Pelsy.

*Généticienne, directrice honoraire de recherche INRAE en santé de la vigne et qualité du vin, à Colmar.*

La réalité du changement climatique sur la vigne est indéniable, chacun peut constater l'avancée de la date des vendanges dans tous les vignobles français depuis la fin des années 1980 !

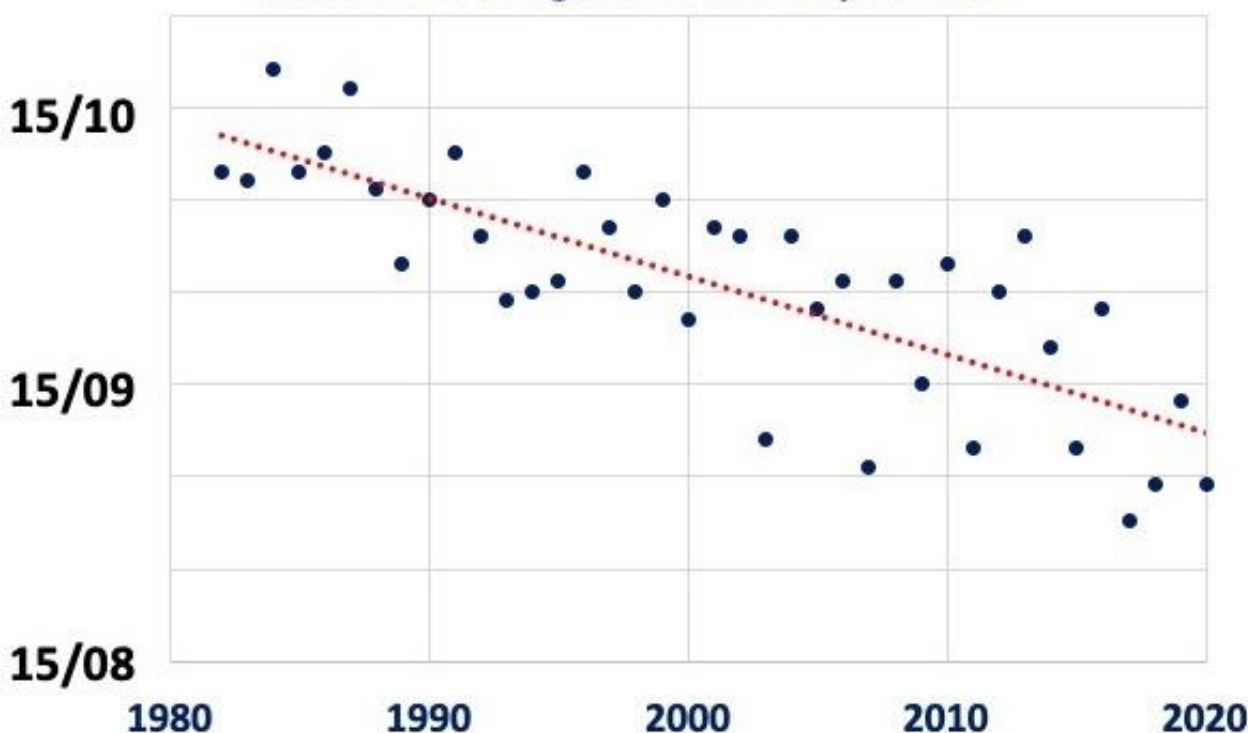
En France métropolitaine, les écarts à la moyenne des températures annuelles ont varié entre 1900 et 1987 de  $-1,5^{\circ}$  à  $+1,5^{\circ}$  par rapport à la période de référence 1961-1990, indiquant une alternance d'années plus froides et d'années plus chaudes. Or, depuis 1988, ces anomalies sont uniquement positives, de  $+0,2$  à  $2^{\circ}\text{C}$ , indiquant une période continue beaucoup plus chaude. En Bourgogne, alors que la température moyenne annuelle était d'environ  $10^{\circ}\text{C}$  durant la période 1961-1987, elle a dépassé  $11^{\circ}\text{C}$  entre 1988-2011. Cette augmentation de température a entraîné une avancée de la date des vendanges de 15 jours depuis 1988 à aujourd'hui, alors que cette date était restée relativement constante depuis le Moyen-Âge. Dans les autres régions françaises, la tendance est la même avec des vendanges avancées en moyenne de 18 jours entre la décennie 1965-1974 et la décennie 2010-2019, avec un effet plus marqué dans les vignobles septentrionaux : sur la même période, la date d'ouverture des vendanges a été avancée de 27 jours en Alsace (du 13 octobre au 16 septembre), de 21 jours en Champagne (du 29 au 9 septembre), de 14 jours à Saint Emilion (du 29 au 15 septembre), 13 jours à Tavel (du 19 au 6 septembre) et à Châteauneuf du Pape (du 22 au 9 septembre).

L'augmentation des températures entraîne un raccourcissement de la période végétative de la vigne. En Alsace depuis les années 1980, le débourrement du Riesling a connu une avancée de 14 jours,

entraînant un risque accru de gel des bourgeons, sa floraison de 17 jours et sa véraison de 25 jours. La maturation du Riesling qui commençait autour du 1 septembre durant la période 1975-2005 avec une température moyenne maximale de 23,8°C devrait murir, à l'horizon 2050, vers le 20 août à une température moyenne supérieure de 3,8°C. Les prédictions montrent que cette tendance devrait encore s'accroître avec une période de maturation toujours plus précoce qui se déroulera à des températures estivales toujours plus élevées.

Si la maturation en période plus chaude améliore la qualité sanitaire de la vendange, elle conduit à une augmentation de la teneur en sucres des raisins donc du titre alcoométrique potentiel des vins avec, en parallèle, une diminution de l'acidité des moûts. De ce déséquilibre sucre/acide résultent des vins manquant souvent de fraîcheur. Par ailleurs, l'élévation des températures peut affecter le profil aromatique des raisins et, *in fine*, des vins, certains arômes disparaissant dans ces conditions, comme l'arôme muscaté des Muscats, alors que d'autres ne sont pas affectés voire sont amplifiés.

### date des vendanges en Alsace depuis 1982



1/ Dates officielles d'ouverture des vendanges en Appellation Alsace et Alsace Grand cru de 1982 à 2020.  
On constate une avancée moyenne de 32 jours en 38 ans.  
D'après les données de l'Association des viticulteurs d'Alsace

A l'élévation des températures s'ajoutent des risques de stress hydriques, occasionnés par des canicules estivales, et des événements climatiques extrêmes comme des pluies torrentielles, des vents violents ou des gelées printanières. De plus, l'enrichissement de l'atmosphère en CO<sub>2</sub> favorise la croissance de la végétation. Malgré les mesures d'atténuation qui sont mises en œuvre pour réduire le réchauffement provoqué par les émissions de gaz à effet de serre, l'élévation des températures va vraisemblablement se poursuivre dans les prochaines décennies, compte tenu de l'inertie climatique. La filière viticole n'a donc d'autres choix que de s'adapter pour assurer les rendements et la qualité de sa production.

Plusieurs leviers d'adaptation sont mobilisables pour permettre à la viticulture de relever ce défi : réviser les pratiques viticoles, relocaliser les vignobles et changer de matériel végétal.

## Mettre en œuvre de nouvelles pratiques viticoles

L'évolution des pratiques viticoles peut favoriser la résilience des vignes vis à vis des températures excessives. Il est, par exemple, possible d'améliorer le microclimat autour des grappes en modulant la distance entre le sol et les raisins (de 30 cm à plus de 1 m en fonction des systèmes de palissage). C'est une méthode qui pourrait être appliquée pour des variétés à maturation précoce, comme le Sauvignon blanc et le Merlot dans le Bordelais, où les vignes sont traditionnellement formées pour être le plus proche possible du sol, là où les températures sont les plus élevées. Plus futuriste est la pratique de l'agrovoltaïsme qui consiste à installer des panneaux photovoltaïques mobiles au-dessus des vignes, sans perturber le travail du viticulteur. L'orientation des panneaux permet de moduler le microclimat afin qu'il réponde précisément aux besoins des plantes en temps réel : un ombrage optimal protège les vignes contre un excès de soleil et réduit leur consommation d'eau, alors qu'en position horizontale ils les abritent du froid, les protégeant des gelées printanières.

## Relocaliser les vignobles

Dans les vignobles existants, il est possible de moduler l'ensoleillement d'une parcelle en modifiant l'orientation des rangs ou en élargissant l'inter-rang. Mais il est également envisageable de s'écarter des frontières actuelles des aires d'appellation, et d'installer de nouveaux vignobles, sachant qu'un déplacement de 100 km vers le nord ou de 100 m en altitude diminue la température moyenne de 0,6°C. A l'échelle mondiale, cela devrait conduire à un déplacement de la production viticole vers des régions plus septentrionales. La maison de Champagne Taittinger a été la première à franchir le pas en achetant un ancien verger dans le Kent, en Angleterre. Elle y a implanté un vignoble avec les trois cépages champenois et élabore des vins effervescents.

## Exploiter la diversité génétique de la vigne

La vigne cultivée bénéficie d'un réservoir considérable de diversité constitué d'environ 6000 cépages, eux-mêmes déclinés en de nombreux clones variants, ainsi que de 70 espèces sauvages de *Vitis*, d'origines américaine ou asiatique, avec lesquelles la vigne cultivée est inter-fertile. Ces ressources peuvent être explorées pour trouver les vignes, à fruits et porte-greffes, les plus aptes à une production de qualité et à l'expression des terroirs soumis aux nouvelles contraintes climatiques.

### La diversité clonale

Le premier niveau de diversité auquel il est possible de faire appel est la variabilité clonale. Par le passé, les clones préférentiellement cultivés étaient plutôt précoces et avaient une productivité élevée et une haute teneur en sucre. Dans le contexte d'un réchauffement climatique, les clones présentant des caractéristiques diamétralement opposées sont aujourd'hui recherchés. La variabilité de la composition de la baie ou des stades phénologiques des clones d'un cépage peut être évaluée dans les collections qui ont été constituées à partir des vieilles vignes. Ainsi, dans une collection de 445 clones de Riesling, un écart de 10 jours de la date de débournement a pu être observé, en Alsace, entre le clone le plus précoce et le plus tardif. Néanmoins, pour la majorité des clones, cet écart n'était que de 4 jours pour la date de débournement et de 2 jours pour la date de floraison et celle de véraison. Pour le Cabernet franc, la comparaison de 10 clones a montré un écart de 6 à 9 jours de la date de

véraison dans la région de Bordeaux, selon les millésimes. Cet écart à conduit, à la récolte, à un écart de 17g/L de sucre des moûts, soit 1 degré d'alcool potentiel entre le clone le plus précoce et le plus tardif.

Les clones de demain seront ainsi certainement différents de ceux d'hier. Pour une exploitation optimale de la variabilité clonale, il est impératif qu'elle soit préservée dans des collections clonales, qu'il faut constituer, enrichir et étudier. Et, même si la diversité clonale est de faible ampleur, elle autorise cependant une adaptation relativement limitée des cépages emblématiques.

## La diversité variétale

Fort de ses 6000 cépages cultivés dans différentes régions du monde et pour des usages variés, la grande diversité de la vigne domestiquée offre des possibilités d'adaptation. Cette diversité est actuellement largement sous exploitée, en particulier en France où seulement environ 300 cépages sont inscrits au catalogue national et 3 cépages occupent 1/3 du vignoble : le Merlot (14%), le Grenache noir (10%) et l'Ugni blanc (10%). Une collection de cépages installée à Colmar a montré une gamme de précocité estimée, en 2015, à une cinquantaine de jours, avec des dates de véraison comprises entre le 10 juillet et le 30 août. Choisir des cépages plus tardifs pourrait permettre ainsi de décaler la période de maturation vers des périodes plus fraîches de fin d'été. Cependant, lorsque l'on extrapole la date des stades phénologiques de ces cépages à des températures estivales plus élevées, on s'aperçoit que cette gamme de précocité a fortement tendance à se réduire voire à disparaître. Aussi, envisager de planter des cépages très précoces qui pourraient être vendangés avant les grosses chaleurs estivales pourrait être une alternative, à la condition qu'un débourrement trop précoce ne soit pas régulièrement ruiné par des gelées printanières...



2/ Stades de maturité le 29 juillet 2019 de différents cépages : du plus précoce au plus tardif le Bobo, le Raoutcha, le Ranii, le Grenache et la Muscadine. © Didier Merdinoglu

L'introduction d'un cépage déjà utilisé dans une autre région est donc une solution possible à condition de répondre aux exigences climatiques et aux impératifs agronomiques, œnologiques et commerciaux du bassin de production. Elle doit cependant être réfléchi à long terme, ce qui nécessite un travail de modélisation pour identifier les variétés qui seront les mieux adaptées aux climats du futur.

## Les porte-greffes

La diversité existante des porte-greffes est, elle aussi, à revisiter. En effet, si environ 400 porte-greffes sont gardés en collection par le conservatoire de Vassal, seuls 31 sont inscrits au catalogue français dont 27 ont été sélectionnés entre 1870 et 1906. Parmi eux, 7 sont actuellement utilisés sur 75% du vignoble français.



L'étude des bases génétiques de la résistance à la sécheresse des porte-greffes est un enjeu fort pour proposer aux viticulteurs une nouvelle gamme de porte-greffes plus résilients aux stress hydriques et compatibles avec les objectifs de la filière.

## Les variétés du futur

Une stratégie plus élaborée consiste à utiliser la diversité de l'ensemble des *Vitis* pour construire des variétés combinant des caractères agronomiques et œnologiques adaptés à un contexte climatique particulier. L'objectif premier est d'obtenir de nouvelles variétés répondant aux exigences de qualité indispensables à leur succès et pouvant, de plus, être dotées de caractères absents chez la vigne domestiquée, comme une grande tardivité. Cette stratégie fait appel à l'hybridation (le croisement sexué) entre géniteurs possédant des caractéristiques complémentaires. La création de nouvelles variétés est un processus long qui nécessite des moyens importants et les efforts conjugués de la recherche et de la profession. Elle commence par la définition d'un cahier des charges précis de l'objectif à atteindre, qui permet de dessiner la variété idéale (appelée idéotype) adaptée aux climats du futur. Elle requiert aussi une connaissance fine des facteurs génétiques contrôlant la précocité ou la tardivité des phases de développement de la vigne, mais également de la qualité des raisins, comme de l'acidité. Enfin, elle implique un processus de sélection rigoureux d'une quinzaine d'années, optimisé par l'utilisation de marqueurs moléculaires qui permettent la sélection précoce des candidats les plus proches de l'idéotype et qui restreignent l'apport des génomes des espèces sauvages aux seules régions d'intérêt. La stratégie de création variétale autorise, de plus, l'introduction de résistances à des maladies que seules possèdent certaines espèces de *Vitis* afin de permettre une viticulture moins consommatrice en produits phytosanitaires.

## En conclusion

Les diverses possibilités d'adaptation de la viticulture aux climats du futur ne seront certainement pas mises en œuvre sur le même pas de temps. Les vignobles vont probablement se transformer progressivement, chaque bassin de production s'adaptant en fonction de ses propres spécificités. Si remplacer un clone d'un cépage par un autre clone mieux adapté du même cépage est envisageable à l'occasion de la replantation d'une parcelle, modifier l'encépagement avec de nouvelles variétés requiert du temps pour la sélection du matériel végétal adapté, la maîtrise des processus œnologiques et l'acceptation d'un impact plus ou moins important sur la production, selon qu'est produit du vin d'assemblage ou du vin de cépage, par exemple.

Par ailleurs, un effort de recherche est indispensable afin que les solutions préconisées soient pertinentes dans le temps. En effet, elles dépendent de la parfaite connaissance des ressources génétiques disponibles de la vigne cultivée et des vignes sauvages apparentées, de l'identification des déterminants génétiques qui contrôlent les caractères d'intérêt ainsi que de la modélisation de la physiologie de la vigne compte tenu des scénarii d'évolution des climats. Outre les contraintes strictement techniques, une évolution des cahiers des charges réglementaires de la production viticole, en particulier, celles qui régissent les Appellations d'Origine Protégées, sera indispensable afin de rendre possible la mise en œuvre des innovations nécessaires à l'adaptation des vignobles au changement climatique.

# DANS LE CONTEXTE DU VIGNOBLE BOURGUIGNON, L'EXPLOITATION DE LA DIVERSITE DU MATERIEL VEGETAL EN REPONSE AUX ATTENTES SOCIETALES ET AUX CONTRAINTES LIEES AU CHANGEMENT CLIMATIQUES



**Laurent Anginot :**

*Conseiller viticole A.T.V.B*

Dans le contexte du vignoble bourguignon, l'exploitation de la diversité du matériel végétal en réponse aux attentes sociétales et aux contraintes liées aux changements climatiques

## **Diversité du matériel végétal**

Deux niveaux

- ① le greffon (au sein d'un cépage)
- ② le porte-greffe

## Attentes sociétales

Deux réponses

- ① les cépages résistants
- ② les cépages traditionnels avec des méthodes de protection plus respectueuses de l'environnement

## Changement climatique

Deux effets

- ① l'augmentation des températures
- ② les périodes de stress hydriques durant la période de maturation



## Diversité du matériel végétal

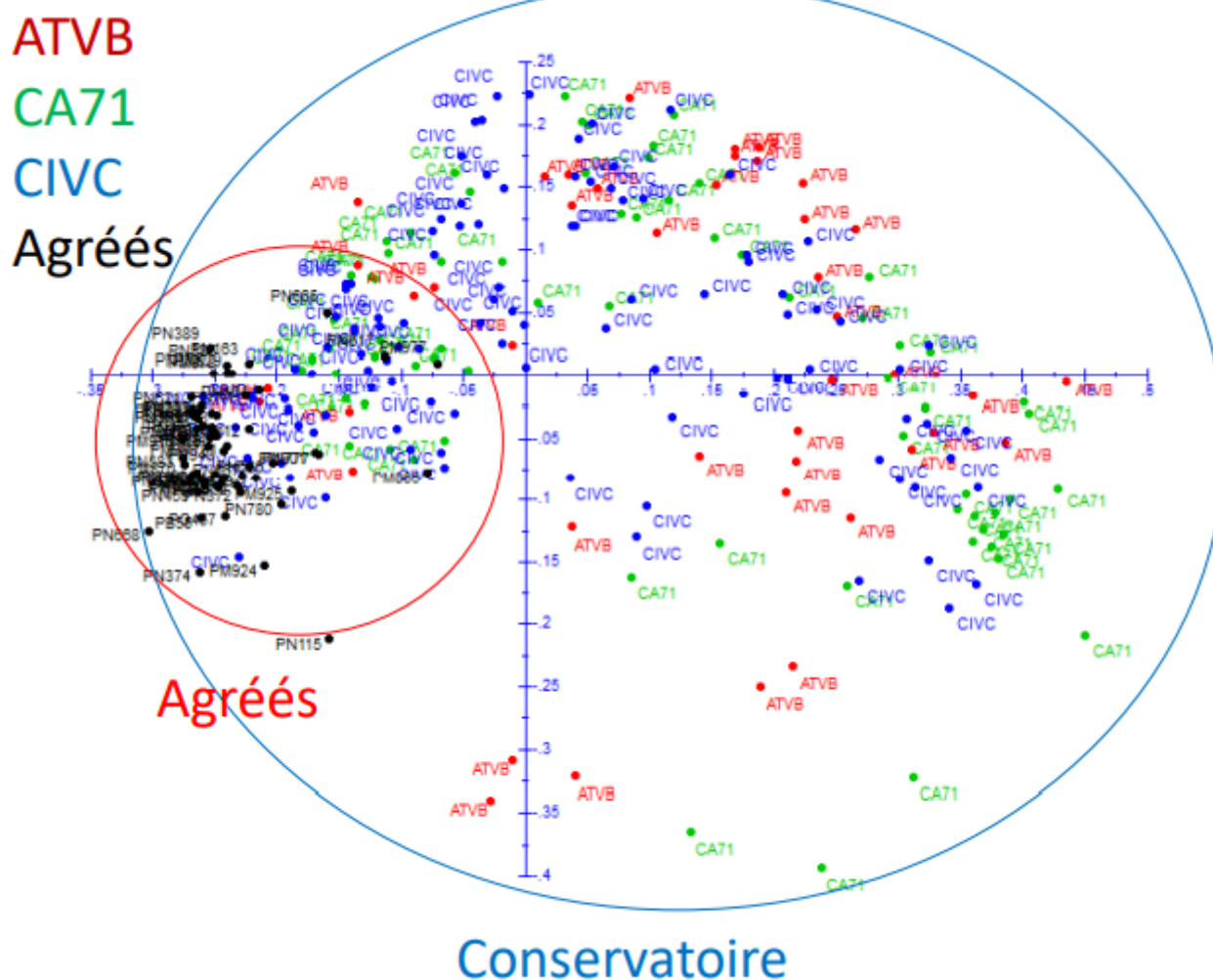
Deux niveaux

- ① le greffon (au sein d'un cépage)
- ② le porte-greffe

En termes de matériel végétal, si c'est un élément de réponse, il est à 2 niveaux : le greffon et le porte-greffe. Cette diversité est dans la culture du vignoble de Côte d'Or de part ses terroirs, ses styles de vins, les 2 familles de la viticulture et du négoce, les différences de taille de structure et d'objectifs de production, ... La diversité au niveau du porte-greffe n'a jamais été valorisée. S04 arrêté pour des raisons qualitatives, 161-49 C jusqu'au milieu de la décennie 2010-2020. Ce choix unique est risqué. Le 161-49 a été le porte-greffe majoritairement utilisé et il est en train de dépérir. Plus de

chance de diversité liée aux mutations au niveau du greffons par rapport au porte-greffe. L'augmentation de la diversité au niveau des porte-greffes passera par la création variétale (hybridation)

## Une diversité moléculaire encore inexploitée contenue dans les conservatoires



C. Garrier, L. Le Cunff; IFV – UMT Génovigne – 2012

## Mutation

- ⇒ Définition : apparition brusque au sein d'une population jusque là homogène, d'individus monstrueux susceptibles de transmettre à leur descendance les caractères morphologiques ou physiologiques qui les distinguent du type normal (Précis de Viticulture – Galet- 1993)
- ⇒ Principal agent mutagène naturel : les U.V. émis par le soleil
- ⇒ Différence de fréquence de mutation entre le Pinot et le Chardonnay









## Conservatoire d'anciens cépages

Liste des cépages du conservatoire plantés au printemps 2016(X35) :

|                    |               |                    |
|--------------------|---------------|--------------------|
| Aligoté            | Gamay fréaux  | Pinot noir         |
| Arbane             | Gamay noir    | Pinot noir mourot  |
| Auxerrois          | Gamay précoce | Pinot noir précoce |
| César              | Gascon        | Plant vert         |
| Chasselas doré     | Gouais        | Ravat              |
| Chardonnay         | Gueuche noire | Sacy               |
| Chardonnay muscaté | Joubertin     | Sauvignon blanc    |
| Chardonnay rose    | Maréchal Foch | Sauvignon gris     |
| Cot                | Meunier       | Savagnin blanc     |
| Gamay castille     | Oberlin noir  | Trousseau          |
| Gamay de Bouze     | Pinot blanc   | Troyen             |
| Gamay de Chaudenay | Pinot gris    |                    |

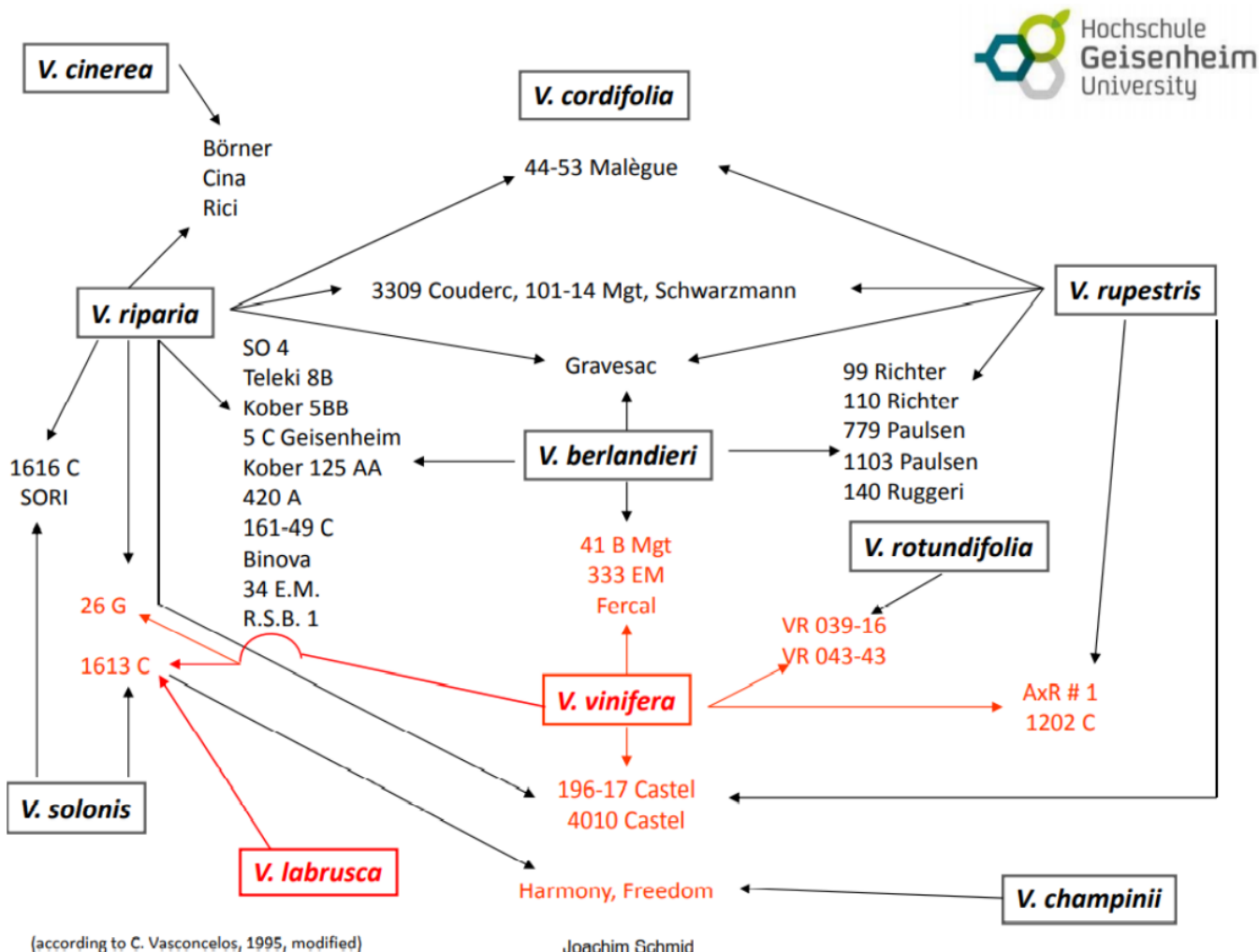
Liste des cépages du conservatoire plantés au printemps 2017 (X15):

|               |                 |                    |
|---------------|-----------------|--------------------|
| Beaunoir      | Gouget blanc    | Samoriau           |
| Douce noire   | Gros meslier    | Savagnin rose      |
| Enfariné gris | Petit meslier   | Teinturier du Cher |
| Gamay blanc   | Gloriot Peurion | Tressot blanc      |
| Gamay gris    | Pinot Rouge     | Tressot Noir       |
| (Melon)       | (Roublot)       |                    |



## Origines des porte-greffes

- Vitis Riparia : qualité
- Vitis Rupestris : vigueur
- Vitis Berlandieri : résistance au calcaire actif



## Mutation

- ⇒ Définition : apparition brusque au sein d'une population jusque là homogène, d'individus monstrueux susceptibles de transmettre à leur descendance les caractères morphologiques ou physiologiques qui les distinguent du type normal (Précis de Viticulture – Galet- 1993)
- ⇒ Principal agent mutagène naturel : les U.V. émis par le soleil
- ⇒ Différence de fréquence de mutation entre le Pinot et le Chardonnay
- ⇒ La sélection massale des porte-greffes???

## Attentes sociétales

Deux réponses

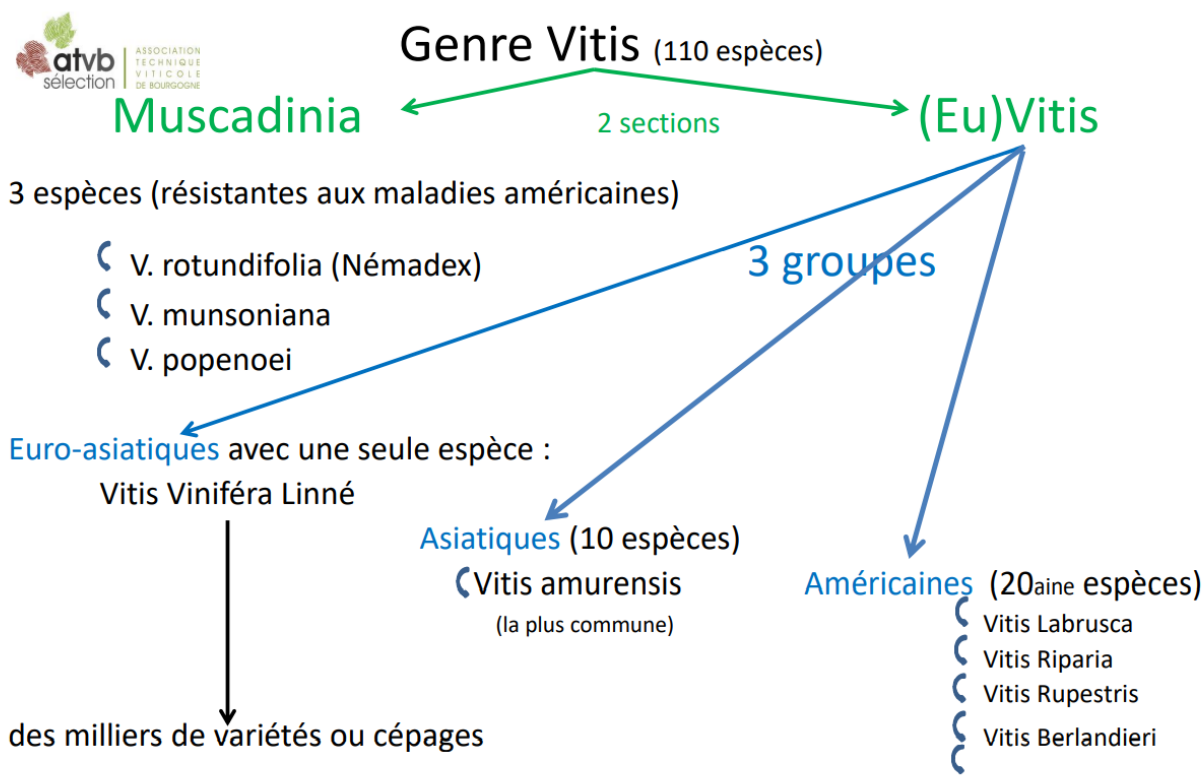
- ① les cépages résistants
- ② les cépages traditionnels avec des méthodes de protection plus respectueuses de l'environnement

Je les résume par une viticulture plus respectueuse de l'environnement – cépages résistants ou cépages traditionnels avec des méthodes de protection plus respectueuses de l'environnement

## La Création Variétale

Deux pistes de travail

- ① La Sélection basée sur l'apparition naturelle de mutations dans les populations de vigne.
- ② L'hybridation. Elle utilise la reproduction sexuée. Il s'agit de semer un pépin qui est le résultat d'un croisement naturel ou volontaire entre 2 géniteurs.



## Cépages résistants

→ Principe de la création variétale : insérer par hybridation les caractères de résistance des vignes américaines et asiatiques dans le fond génétique des vignes européennes

→ Notion de durabilité des résistances = notion de polygénie

→ Le pyramidage = combiner au sein d'une même variété plusieurs gènes de résistance agissant de manière complémentaire (programme ResDur)

# Changement climatique

Deux effets

- ① l'augmentation des températures
- ② les périodes de stress hydriques durant la période de maturation

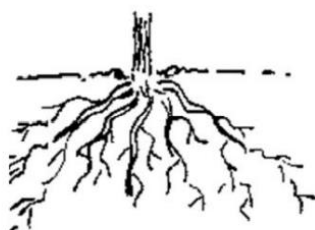
Effet sur les niveaux de production (la Bourgogne a trouvé un levier d'adaptation à la baisse des volumes disponibles en augmentant le prix des bouteilles mais ce levier a des limites) et le style du vin (sur ce point, je resterai prudent avec le contre-exemple de 2020 avec un profil d'année chaude et des acidités des vins corrects et je n'oublie pas que sur le vignoble de Côte d'Or, la notion de millésime est fondamentale). En terme de changement climatique, le manque d'eau est aussi impactant que l'augmentation des températures.



## ROOTING HORIZONS AND ROOT DISTRIBUTION OF VITIS SPECIES

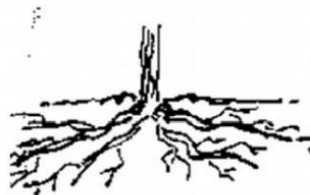


*Vitis berlandieri*



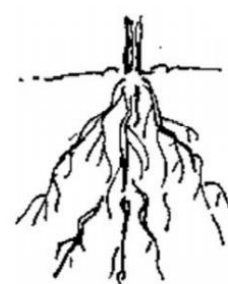
SO4  
5C  
5 BB  
125 AA  
8B

*V. riparia*



3309C  
101-14 Mgt  
Schwarzmann

*V. rupestris*  
*V. cinerea*



1103 Paulsen  
Richter 110  
Börner

# Perpectives et objectifs

Le bilan carbone

## Conclusion

Toutes les techniques qui ont été listées ou que l'on va proposer vont-elles être suffisantes ? Est-ce que le changement climatique ne va pas être trop rapide et dépasser les modifications des pratiques ; c'est pourquoi il faut travailler pour un raisonnement à court terme sur les méthodes d'adaptation mais également sur le long terme ne pas oublier l'enjeu : le bilan carbone. Je me permets un constat : la vigne est une des rares plantes qui stocke le carbone de l'air et que l'on peut restituer au sol via les feuilles, les rafles et surtout les sarments. C'est peut-être un détail dans la balance du bilan carbone mais est-il logique que la pratique la plus courante au vignoble en vigne étroite reste le brûlage des sarments



Organisé par :



Et ses partenaires :



Avec le soutien de :



N° ISBN : en cours

Prix : 15 €