

# Sommaire des interventions

## Vendredi 04 Septembre 2020

Ouverture des Journées 2020	Jocelyne Pérard - <i>Responsable de la Chaire UNESCO Culture et traditions du vin, de l'Université de Bourgogne</i>
L'immunité de la vigne : principe et application au vignoble	Marielle Adrian - <i>Professeur en Sciences de la vigne Directrice de l'IUVV UMR Agroécologie</i>
Le pouvoir hygiénique et sanitaire du vin en question. Une analyse historique	Olivier Jacquet <i>Ingénieur de recherche Chaire UNESCO "Culture et Traditions du Vin" de l'Université de Bourgogne</i>
Le vin et la guerre : affirmation du pouvoir allemand sur le monde du vin en France durant l'Occupation (1940-1944)	Christophe Lucand : <i>Professeur agrégé et docteur en histoire, UMR CNRS Centre Georges Chevrier Chaire UNESCO Culture et traditions du vin Université de Bourgogne</i>
Aux origines de la coopération : le principe de solidarité. L'exemple des caves coopératives du Mâconnais et du Chalonnais dans l'entre-deux-guerres	Annie Bleton-Ruget : <i>Agrégée d'histoire Maître de conférences honoraire à l'Université de Bourgogne Vice-présidente de l'Ecomusée de la Bresse bourguignonne Présidente du Groupe Patrimoines 71</i>
Les pouvoirs évocateurs du vin	Clémentine Hugol-Gential , <i>Maître de Conférences en Sciences de l'Information et la Communication Laboratoire CIMEOS (EA 4177), Université de Bourgogne.</i>
La vigne est une liane qui a co-évolué avec l'arbre	Alain Canet <i>Agronome &amp; Agroforestier Arbre et Paysage 32</i>

## Samedi 05 juin 2020

Vin et mythologie	Patrice Cauderlier <i>Professeur de Grec ancien à la Sorbonne</i>
Le pouvoir d'une histoire d'harmonie(s) entre une famille vigneronne, la nature pure et le WWF	Gianni Scalione <i>viticulteur propriétaire du domaine "Forteto de la Lujà (Piemont Italien)</i>
Les vins d'appellation d'origine : diversité et contraintes	Eric Vincent <i>Ingénieur de délimitation à l'INAO de Dijon</i>
Les présences de la biodynamie dans le monde du vin : variations et adaptations	Christelle Pineau <i>Docteure en anthropologie sociale et ethnologie Chercheure associée IIAE-EHESS / IRM Université Bordeaux</i>
Les vins lors des sacres royaux	Patrick Demouy <i>Professeur émérite d'histoire médiévale à l'Université de Reims Champagne Ardenne. Et connétable de l'Ordre des Coteaux de Champagne</i>
La boîte à vin (à Beloeil , près de Montréal)	Louis Philippe Mercier

## **TABLE DES MATIERES**

Sommaire des interventions .....	1
Vendredi 04 Septembre 2020 .....	1
Samedi 05 juin 2020.....	2
<b>Ouverture des journées Pontus de Tyard 2020 .....</b>	<b>6</b>
Jocelyne Pérard.....	6
<b>L'immunité de la vigne : principe et application au vignoble .....</b>	<b>7</b>
Marielle Adrian .....	7
<b>Le pouvoir hygiénique et sanitaire du vin en question. Une analyse historique .....</b>	<b>13</b>
Olivier Jacquet .....	13
Introduction.....	13
I. Le discours hygiéniste et la proximité des médecins avec les mondes économiques de la vigne et du vin .....	14
1) Le vin, boisson hygiénique ?.....	14
2) Un pouvoir décisif cœur de la filière vin : le monde médical .....	17
3) l'évolution contrastée du discours médical sur le vin après la seconde Guerre Mondiale : le pouvoir hygiénique du vin en question.....	18
II. Le problème de la composition des vins et le rôle des médecins .....	19
1) Une hygiène sous contrôle : la qualité sanitaire des vins à la fin du XIXe siècle et au début du XXe siècle .....	19
Conclusion .....	23
<b>Le vin et la guerre : affirmation du pouvoir allemand .....</b>	<b>24</b>
<b>sur le monde du vin en France durant l'Occupation (1940-1944).....</b>	<b>24</b>
Christophe Lucand .....	24
Introduction.....	24
La ruée vers le vin .....	25
Le grand basculement .....	28
Tourner la page de la guerre : le renversement des pouvoirs .....	32
Conclusion .....	34
<b>Aux origines de la coopération : le principe de solidarité. ....</b>	<b>35</b>
Annie Bleton-Ruget.....	35
L'exemple des caves coopératives du Mâconnais et du Chalonnais dans l'entre-deux-guerres. ....	35
Un contexte particulier.....	35
Les initiateurs de la coopération : les vigneron du Midi languedocien et varois.....	36
La fondation des caves coopératives du Mâconnais et du Chalonnais. ....	38

L'extension de la solidarité et son efficacité .....	40
Liste des coopératives viticoles de Saône-et-Loire .....	43
dans les années 1930.....	43
<b>Le pouvoir évocateur du vin .....</b>	<b>44</b>
Clémentine Hugol-Gential.....	44
Traiter de l'alimentation aujourd'hui .....	44
Le vin : antagonisme entre santé et plaisir.....	45
Le vin et ses dimensions éthiques .....	46
La binarité du vin et ses évocations.....	47
<b>La vigne est une liane qui a co-évolué avec l'arbre .....</b>	<b>48</b>
Alain Canet.....	48
Qu'est-ce que l'agroforesterie ?.....	48
Pourquoi l'agroforesterie ? .....	49
Et la vigne ?.....	50
<b>Vignes et vin dans le monde homérique.....</b>	<b>52</b>
Patrice Cauderlier : .....	52
<b>Le pouvoir d'une histoire d'harmonie(s) entre une famille vigneronne, la nature pure et le WWF .....</b>	<b>59</b>
Giovanni Scaglione .....	59
Présentation .....	59
Une approche traditionnelle .....	59
Une alliance unique .....	60
Un environnement riche en biodiversité.....	61
Biodiversité vs culture industrielle .....	62
Un territoire protégé .....	62
Orchidées et papillons, les marqueurs de la biodiversité.....	63
Une vinification sur la base de levures indigènes.....	63
<b>Les vins d'appellation d'origine : diversité et contraintes.....</b>	<b>65</b>
Eric Vincent .....	65
Le dispositif réglementaire .....	66
Une gouvernance originale. ....	67
Triangle INAO/ODG/OC .....	68
Un concept central : le terroir .....	68
Les externalités du terroir .....	69

La réussite du système .....	69
Les limites du système.....	72
Conclusion .....	73
<b>Les présences de la biodynamie dans le monde du vin : variations et adaptations .....</b>	<b>75</b>
Christelle Pineau .....	75
Les présences de la biodynamie dans le monde du vin : variations et adaptations.....	76
1 Variations autour de la biodynamie .....	77
2 La biodynamie comme "culture" .....	78
3 Les plantes, agents de diffusion .....	79
4 Conclusion .....	80
<b>Le vin du sacre des rois de France .....</b>	<b>82</b>
Patrick Demouy.....	82
Le roi et le vin .....	82
Le vin offert .....	83
Le voyage à Reims .....	85
La cérémonie du sacre.....	88
Le festin .....	91
La carte des vins .....	93
<b>Le vignoble québécois .....</b>	<b>105</b>
Louis Philippe Mercier .....	105
La naissance d'une industrie viticole.....	105
Climat et nordicité.....	106
Le monopole de la SAQ. ....	107

# OUVERTURE DES JOURNEES PONTUS DE TYARD 2020



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

Je suis, à plus d'un titre, heureuse d'introduire ces Journées Pontus de Tyard 2020 : d'abord, ce sont les neuvièmes du genre, preuve de votre intérêt récurrent pour cet événement célébrant le patrimoine de la vigne et du vin et la biodiversité ; ensuite, elles ont pu se tenir, certes un peu plus tard que d'habitude, malgré la menace persistante de la pandémie qui perdure depuis plusieurs mois ; enfin le thème de cette année « Vigne et vin : quels pouvoirs ? » est très original et attractif .

Le titre de ces journées se rapporte à une problématique très large dont l'interrogation « quels pouvoirs ? » Suggère plusieurs interprétations possibles : « **quels pouvoirs pour la vigne et le vin ?** », un questionnement qui renvoie par exemple à l'ivresse, au vin nourricier, ou au « vin médecin » évoqué par l'un des conférenciers.

Ce peut être aussi : « **quels pouvoirs autour de la vigne et le vin ?** », des pouvoirs reconnus, comme ceux de la royauté, de la religion, de l'État, des organisations vitivinicoles, des vigneron, ou encore des consommateurs, soulignant le rôle immanent et parfois transcendant de la plante liane et de la boisson qu'elle offre depuis des millénaires.

Prégnant dans la mythologie ou dans les sacres royaux, levier des pouvoirs du duc de Bourgogne, produit clé de la guerre, le vin est le reflet de la société, de l'héritage culturel qu'elle porte, de son évolution, de ses défis : citons, à ce titre, la production vitivinicole qui progresse actuellement dans les régions froides, comme au Canada, en relation avec le réchauffement climatique en cours, ou encore les progrès de la viticulture en biodynamie dans le contexte actuel de durabilité.

Je souhaite pleine réussite à ces 9<sup>èmes</sup> Journées Pontus de Tyard, si particulières cette année, et vous remercie de votre attention.

Jocelyne Pérard

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

# L'IMMUNITÉ DE LA VIGNE : PRINCIPE ET APPLICATION AU VIGNOBLE



## Marielle Adrian

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

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

Les plantes doivent assurer leur développement et leur reproduction en interaction étroite avec leur environnement et sont, de fait, soumises à de multiples stress. Ces derniers peuvent être de nature abiotique (par définition liés au milieu, indépendants des êtres vivants), comme la sécheresse ou les fortes températures, ou de nature biotique (liés au vivant) avec notamment les agressions par des micro-organismes (champignons, oomycètes, bactéries, virus) ou des ravageurs (dont les insectes). Comparé à d'autres organismes, les plantes sont vulnérables dans le sens où elles sont ancrées au sol, donc immobiles, et incapables d'échapper à un stress par la fuite. Aussi ont elles développé, au cours de leur évolution, différentes stratégies afin de résister à ces stress et assurer leur survie et leur pérennité. Parmi ces stratégies, on peut citer leur système défensif leur permettant de prévenir, de stopper ou à défaut de limiter bon nombre d'infections microbiennes.

Le système défensif des plantes présente deux niveaux. Le premier correspond à des défenses omniprésentes dites passives, constitutives. Si on assimile la plante à un château fort, il s'agira des douves et des remparts destinés à stopper l'agresseur dans sa tentative d'attaque, à l'empêcher de pénétrer dans l'enceinte du château. Pour les plantes, il s'agira principalement de barrières physiques, notamment la cuticule et les cires épicuticulaires qui recouvrent différents organes dont les feuilles et les baies ; ainsi que les parois des cellules. La figure 1A illustre une tentative d'infection d'une cellule végétale par un champignon. La spore a germé mais le tube germinatif formé ne parvient pas à franchir la cuticule et se trouve bloqué dans son développement. Il n'y aura pas infection. Si toutefois cette première ligne de défense constitutive est franchie, les plantes ont la

capacité de percevoir leur agresseur ou l'agression et de mettre en place une stratégie défensive qualifiée d'induite, d'active, afin de stopper l'infection. On parle de réponse immunitaire des plantes ou immunité innée. Si on reprend l'image du château fort, on peut considérer que les occupants ont compris que l'ennemi est passé à l'attaque et se défendent en se protégeant et en l'agressant à leur tour. La figure 1B présente à nouveau une tentative d'infection d'une cellule végétale par un champignon. Ce dernier a réussi à franchir la cuticule et la paroi de la cellule végétale mais celle-ci le perçoit et réagit en activant ses défenses, avec, entre autres, l'apposition d'une barrière physique pour le stopper dans sa progression. Chez la vigne, nous avons pu observer ce type de réponse au niveau de baies de raisin agressées par *Botrytis cinerea*, champignon responsable de la pourriture grise, au stade véraison (Kelloniemi *et al.* 2015).

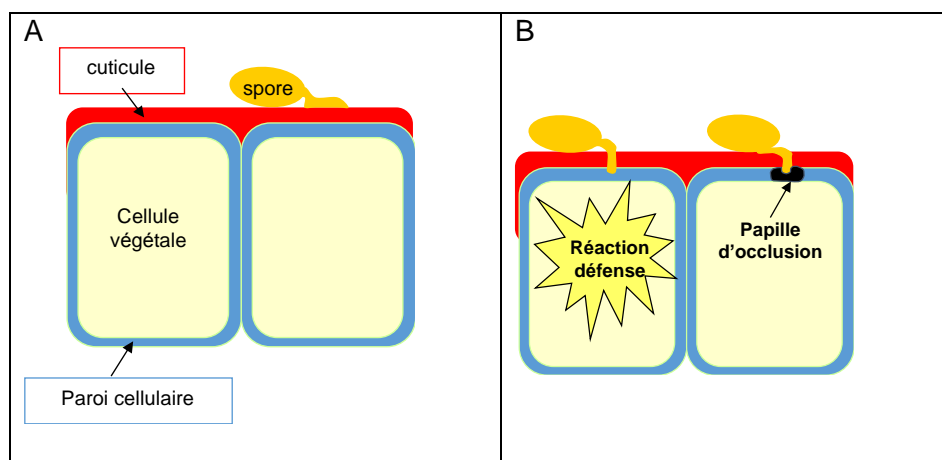


Figure 1 : Tentative d'infection d'une cellule végétale par une spore fongique. A gauche : l'infection est bloquée par les barrières constitutives physiques de la plante. A droite : l'infection est bloquée par les défenses actives de la plante (apposition d'une papille d'occlusion).

Ainsi, l'agresseur ou l'agression peut être perçu(e) par la plante qui active alors ses défenses. Mais en quoi cela consiste-t-il ? La figure 2 illustre un micro-organisme qui tente d'infecter une feuille. Ce dernier a des signatures moléculaires spécifiques appelées MAMPs (Microbe Associated Molecular Patterns) et peut sécréter des enzymes qui hydrolysent la paroi cellulaire végétale et en libèrent de petits fragments, de taille et de forme variables et appelés DAMPs (Damage Associated Molecular Patterns). Les MAMPs et DAMPs peuvent être perçus par la plante grâce à des systèmes de détection appelés récepteurs (Plant Recognition Receptors, PRR). Ce mécanisme permet de signaler le danger à la plante, laquelle active ses défenses. Ces petits fragments reconnaissables par la plante et inducteurs de défenses sont appelés éliciteurs ou stimulateurs de défense des plantes (SDP). Notre équipe a été la première à identifier un récepteur de ce type chez la vigne, capable de détecter un peptide des flagelles bactériens (Trda *et al.* 2014). De façon intéressante, nous avons montré que la vigne peut faire la différence, grâce à ce système de reconnaissance, entre des bactéries potentiellement pathogènes contre lesquelles les défenses sont activées et empêchent l'infection et des bactéries bénéfiques par lesquelles elle se laisse coloniser (Trda *et al.* 2014-15). Depuis, notre équipe s'attache à identifier d'autres récepteurs, notamment ceux capables de percevoir des MAMP fongiques de nature chito-oligosaccharidique (Brulé *et al.* 2019).

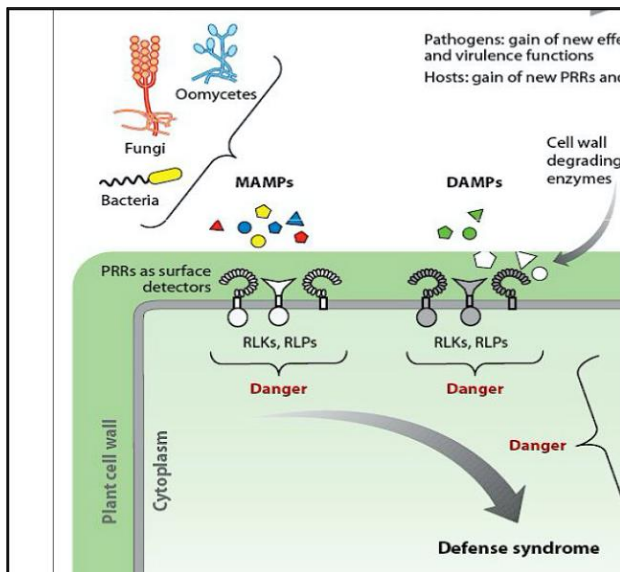


Figure 2 : Interaction plante-micro-organisme à l'échelle d'une cellule végétale (adapté de Boller et Felix 2009).

Les défenses actives consistent en trois principaux événements : renforcement des parois cellulaires végétales, production de protéines dites « PR » (Pathogenesis-Related) dont des enzymes qui hydrolysent les parois microbiennes ou qui inhibent les enzymes lytiques microbiennes, et la synthèse de phytoalexines. Ces dernières sont des composés à activité antimicrobienne dont le resvératrol qui a été très étudié pour ses propriétés médicales. Dans certains cas, la cellule peut également se sacrifier, s'autodétruire ; on parle de réaction hypersensible ou mort cellulaire. Notre équipe a conduit de nombreux travaux afin de caractériser ces défenses chez la vigne (pour exemple, Adrian *et al.* 2012 ; Krzyzaniak *et al.* 2018 ; Héloir *et al.* 2019). En complément de ces réponses immunitaires survenant au site d'infection, des hormones végétales (acide salicylique, acide jasmonique, éthylène) peuvent prendre le relais et avertir du danger les cellules voisines, lesquelles activent à leur tour leurs défenses au cas où l'agresseur progresserait. Il a aussi été montré qu'une plante peut avertir sa voisine *via* la diffusion de molécules volatiles. Chez la vigne, nous avons mis en évidence, en serres et au vignoble, l'émission de composés organiques volatiles (notamment l' $\alpha$ -farnésène ou le  $\beta$ -ocymène) par des feuilles traitées par des SDP (Chalal *et al.* 2015).

Ainsi, quand une plante perçoit un agresseur, elle est en principe capable d'activer ses défenses et d'y résister. Malheureusement, des micro-organismes ont évolué et développé des stratégies leur permettant d'échapper au système de reconnaissance de la plante ou de bloquer l'activation de ses défenses. Dans ce cas, ils pourront l'infecter, se développer et provoquer la maladie. D'un point de vue appliqué, la stimulation des défenses des plantes suscite de l'intérêt en tant que possible stratégie de phytoprotection. Le principe consiste à utiliser un SDP pour simuler une agression microbienne, lequel va activer les défenses de la plante et ainsi induire une résistance aux agents pathogènes qui tentent de l'infecter. Ainsi les éliciteurs ont été définis comme « des substances ou micro-organismes vivants non pathogènes qui, appliqués sur une plante, sont capables de promouvoir un état de résistance significativement plus élevés par rapport à une plante non traitée, face à des stress biotiques » (<https://elicitra.org/>). Les SDP de type « substances » (dont les

MAMPs et DAMPs) peuvent être de nature diverse : oligogalacturonides (fragments pectiques), chitooligosaccharides (fragments de chitine), glucanes, extraits de parois de levures, extraits végétaux, etc. Nous en avons identifié un certain nombre, actifs contre *Plasmopara viticola*, agent du mildiou de la vigne et avons caractérisé leur mode d'action (pour exemple, Lachhab *et al.* 2014, Krzyzaniak *et al.* 2018, Li *et al.* 2019, Sbardelotto *et al.* 2019). Nous avons également montré que les SDP induisent, chez des cépages sensibles, des réponses de défenses similaires à celles d'espèces américaines naturellement résistantes (Trouvelot *et al.* 2014).

En conditions de laboratoire et de serres, de nombreux SDP ont été identifiés pour leur capacité à protéger la vigne contre le mildiou, l'oïdium ou la pourriture grise. Toutefois, au vignoble, leur efficacité est souvent inférieure, bien que tout à fait satisfaisante lorsqu'elle est maximale, et peut varier d'une année à l'autre. De ce fait, peu de SDP sont aujourd'hui homologués pour la protection de la vigne : des phosphonates, des composés d'origine microbienne et des micro-organismes (Trouvelot *et al.* 2020). Mais pourquoi cette variabilité d'efficacité au vignoble ? Le premier point à considérer est qu'un SDP, contrairement à un fongicide qui agit directement sur un champignon, agit indirectement, *via* la sollicitation du système défensif de la plante. Il y a donc un troisième acteur dans la stratégie, la plante, qui plus est vivant. Or son système immunitaire, comme celui de l'Homme, peut varier en performance pour diverses raisons. Aussi de nombreux facteurs sont-ils susceptibles de moduler l'efficacité des SDP, en lien avec leur effet sur la physiologie de la plante mais aussi en lien avec la pression de la maladie : pratiques culturales, nutrition minérale, facteurs climatiques, etc. (Trouvelot *et al.* 2020). Cela signifie-t-il que les SDP n'ont aucun avenir au vignoble ? Assurément non. Mais il faut considérer qu'ils ne constitueront jamais une stratégie à part entière et qu'il faut les alterner ou les combiner à d'autres produits. Par exemple, des essais nous ont permis d'observer qu'une association de SDP à des doses réduites de cuivre permet d'obtenir une protection contre le mildiou supérieure à celle obtenue avec des doses de cuivre réduites seules. Des résultats similaires ont pu être obtenus en protection contre l'oïdium en combinant SDP et doses réduites de soufre. Il sera aussi judicieux de privilégier des SDP à modes d'action multiples : direct et indirect. Par exemple, nous avons mis en évidence une activité triple mode d'action d'un extrait de plante actif contre le mildiou de la vigne : activation des réponses de défense, effet fongicide mais aussi, ce qui est plus spécifique, barrière physique constituée par le dépôt du produit qui bloque la progression des spores mobiles de *P. viticola*. De plus, les SDP trouvent toute leur place dans le développement du biocontrôle, parmi les micro-organismes et surtout les substances naturelles. Nous avons initié une expérimentation avec le Vinipôle de Mâcon (Projet BIOVI 2019, porté par H. Alexandre, UMR PAM, et financé par le Conseil Régional de Bourgogne Franche-Comté et l'Union Européenne *via* le programme 2014/2020 PO FEDER-FSE Bourgogne) afin de comparer les caractéristiques et la qualité des baies, moûts et vins obtenus pour deux stratégies de protection du vignoble : conventionnelle utilisant des fongicides de synthèse et biocontrôle intégrant des SDP. Les deux stratégies ont permis d'obtenir une protection efficace contre les maladies cryptogamiques, et notamment contre l'oïdium dont la pression a été très forte. Les analyses apporteront d'autres informations.

Ainsi, il est clair que les plantes ont un système défensif performant leur permettant de déjouer de nombreuses tentatives d'infections microbiennes. Ce dernier a toutefois ses limites face à certains micro-organismes ; ce qui impose de protéger les cultures. Dans l'objectif de déployer l'utilisation des SDP et plus largement le biocontrôle, il me semble judicieux de repenser la parcelle comme élément d'un écosystème complexe, la considérer à l'échelle du paysage, valoriser le potentiel de l'agroécologie *via* les régulations biologiques et la gestion de la vigne et jouer sur la complémentarité de pratiques culturales et de stratégies à effet partiel.

Remerciements : Je remercie 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 m'avoir invitée à présenter ma thématique de recherche et nos travaux à la 9<sup>ème</sup> édition des Journées Pontus de Tyard. Merci aux collègues de mon équipe, A. Chiltz, X. Daire, MC Héloir, A. Klinguer, C. Lemaître-Guillier, J. Negrel, B. Poinssot, S. Trouvelot, pour leur contribution aux travaux cités.

## Références bibliographiques

- Adrian M, Trouvelot S., Gamm M., Poinssot B., Héloir MC, Daire X. (2012). Activation of grapevine defense mechanisms: theoretical and applied approaches. In *Plant Defense : Biological control, Progress in Biological control* 12. JM. Merillon and KG Ramawat (eds.).
- Boller T. et Felix G. (2009). A renaissance of elicitors: perception of microbe-associated molecular patterns and danger signals by pattern-recognition receptors. *Annu. Rev. Plant Biol.* 60, 379–406. doi: 10.1146/annurev. arplant.57.032905.105346
- Brulé D., Villano C., Davies L. J., Trdá L., Claverie J., Héloir M. C., et al. (2019). The grapevine (*Vitis vinifera*) LysM receptor kinases VvLYK1-1 and VvLYK1-2 mediate chitooligosaccharide-triggered immunity. *Plant Biotechnol. J.* 17, 812–825. doi: 10.1111/pbi.13017
- Chalal M., Klinguer A., Echairi A., Meunier P., Vervandier-Fasseur D., Adrian M. (2015). Antimicrobial activity of resveratrol analogues. *Molecules* 19, 7679-7688.
- Héloir M.C., Adrian M., Brulé D., Claverie J., Cordelier S., Daire X., Dorey S., Gauthier A., Lemaître-Guillier C., Negrel J., Trda L., Trouvelot S., Vandelle E., Poinssot B. (2019). Grapevine recognition of elicitors: from the MAMP/DAMP perception to induced resistance. *Frontiers in Plant Science* doi: 10.3389/fpls.2019.01117
- Kelloniemi J., Trouvelot S., Héloir M.-C., Simon A., Dalmais B., Frettinger P., Cimerman A., Fermaud M., Roudet J., Baulande S., Bruel C., Choquer M., Couvelard L., Duthieu N., Ferrarini A., Flors V., Le Pêcheur P., Loisel E., Morgant G., Poussereau N., Pradier J.-M., Rasclé C., Trda L., Poinssot B., Viaud M. (2015). Analysis of the molecular dialogue between gray mold (*Botrytis cinerea*) and grapevine (*Vitis vinifera*) reveals a clear shift in defense mechanisms during berry ripening. *Molecular Plant-Microbe Interactation* 28: 1167-1180.
- Krzyzaniak Y., Trouvelot S., Negrel J., Cluzet S., Valls J., Richard T., Jacquens L., Klinguer A., Chiltz A., Adrian M., Héloir M.C. (2018). A plant extract acts both as a resistance inducer and an oomycide against grapevine downy mildew. *Frontiers in Plant Science* 9:1085. doi: 10.3389/fpls.2018.01085.
- Lachhab N., Sanzani M., Adrian M., Chiltz A., Balacey S., Boselli M., Ippolito A., Poinssot B. (2014). Soybean and casein hydrolysates induce grapevine immune responses and resistance against *Plasmopara viticola*. *Frontiers in Plant Science* 5, 716. doi: 10.3389/fpls.2014.00716.
- Li Y. Héloir M.C., Zhang X., Geissler M., Trouvelot S., Jacquens L., Henkel M., Su X., Fang X., Wang Q., Adrian M. (2019). Surfactin and fengycin contribute to the protection of a *Bacillus subtilis* strain against grape downy mildew by both direct effect and defense stimulation. *Molecular Plant Pathology* 20, 8, 1037-1050. doi: 10.1111/mpp.12809
- Sbardelotto et al 2019 Sbardelotto De Bona G., Adrian M., Negrel J., Chiltz A., Klinguer A., Poinssot B., Héloir M.C., Angelini E., Vincenzi S., Bertazzon N. (2019). Dual mode of action of grape cane extracts against *Botrytis cinerea*. *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 67, 19, 5512-20. doi : 10.1021/acs.jafc.8b07098. (IF 3.412)
- Trdá L., Boutrot F., Claverie J., Brulé D., Dorey S., Poinssot, B. (2015). Perception of pathogenic or beneficial bacteria and their evasion of host immunity: pattern recognition receptors in the frontline. *Front. Plant Sci.* 6, 219. doi: 10.3389/fpls.2015.00219

Trdá L., Fernandez O., Boutrot F., Héloir M. C., Kelloniemi J., Daire X., et al. (2014). The grapevine flagellin receptor VvFLS2 differentially recognizes flagellin-derived epitopes from the endophytic growth-promoting bacterium *Burkholderia phytofirmans* and plant pathogenic bacteria. *New Phytol.* 201, 1371–1384. doi: 10.1111/nph.12592

Trouvelot S., Varnier A. L., Allègre M., Mercier L., Baillieul F., Arnould C., et al. (2008). A *beta*-1,3 glucan sulfate induces resistance in grapevine against *Plasmopara viticola* through priming of defense responses, including HR-like cell death. *Mol. Plant Microbe Interact.* 21, 232–243. doi: 10.1094/MPMI-21- 2-0232

Trouvelot S., Aveline N., Bidaut F., Bourque S., Dupin S., Poinssot B., Daire X. (2020). Stimuler l'immunité de la vigne : un levier pour réduire les traitements fongicides ? *Revue Française d'œnologie.* *Sous presse.*

# LE POUVOIR HYGIENIQUE ET SANITAIRE DU VIN EN QUESTION. UNE ANALYSE HISTORIQUE



**Olivier Jacquet** Chaire UNESCO  
"Culture et Traditions du Vin" de l'Université de  
Bourgogne, UMR CNRS-uB LIR3S) et Sènia Fedoul  
(Laboratoire Etudes Rurales, Université de Lyon II

**Une histoire de la qualité sanitaire des vins. Les réglementations à l'épreuve de l'expertise médicale et des pratiques œnologiques (Fin du XIX<sup>e</sup> siècle au XXI<sup>e</sup> siècle)**

## Introduction

Depuis quelques années, avec une prise en compte notoire chez tous les acteurs de la filière au sens large – des producteurs aux consommateurs, en passant par la puissance publique –, les questions environnementales et sanitaires sont devenues des enjeux dans le monde de la vigne et du vin. La limitation continue des intrants, les réglementations favorisant l'agriculture bio, le développement de recherches pour des pratiques "durables" ou encore l'essor du phénomène des vins « nature » sont autant de transformations contemporaines illustrant l'emprise d'un contexte réglementaire, politique, commercial et culturel sur les pratiques vitivinicoles. Or, si les notions de protection environnementale ou de durabilité évoquées dans notre XXI<sup>e</sup> siècle restent des problématiques toutes récentes, les questions de santé publiques liées à la production vitivinicole, c'est-à-dire les questions du pouvoir sanitaire des vins, s'inscrivent dans des processus historiques plus longs et plus complexes qu'il n'y paraît.

Dans cet exposé, nous avons donc choisi de nous focaliser sur le grand XX<sup>e</sup> siècle, période cruciale d'évolutions techniques aux champs comme à la cave, mais également, moment inédit de

mise en réglementation des productions vitivinicoles par les pouvoirs publics. Au XX<sup>e</sup> siècle, de nombreuses normes s'imposent qui viennent cadrer les techniques de production du vin, son commerce ou encore sa consommation. Dans ce contexte, quelle sont les perceptions sanitaires des vins au cours du XX<sup>e</sup> siècle ? Le vin est-il considéré comme possédant un pouvoir hygiénique, voire guérisseur ? Ces perceptions et ces vertus supposées ont-ils un impact sur les techniques de production des vins et sur les réglementations vitivinicoles ? Enfin, et surtout, qui sont les acteurs, experts et prescripteurs impliqués dans ces processus normatifs ? En quelque sorte : qui à la pouvoir de prescrire le bon vin ? Quel est la place du monde médical dans cette sphère ?

Dans un premier temps nous nous intéresseront à décrire les particularités du discours hygiéniste des médecins sur le vin et leurs évolutions au XX<sup>e</sup> siècle. Tout en montrant les liens existant entre le corps médical et le monde du vin, il s'agira ensuite de mieux comprendre l'action et le rôle des hommes d'hypocras sur les pratiques vinicoles et la composition des vins.

# I. Le discours hygiéniste et la proximité des médecins avec les mondes économiques de la vigne et du vin

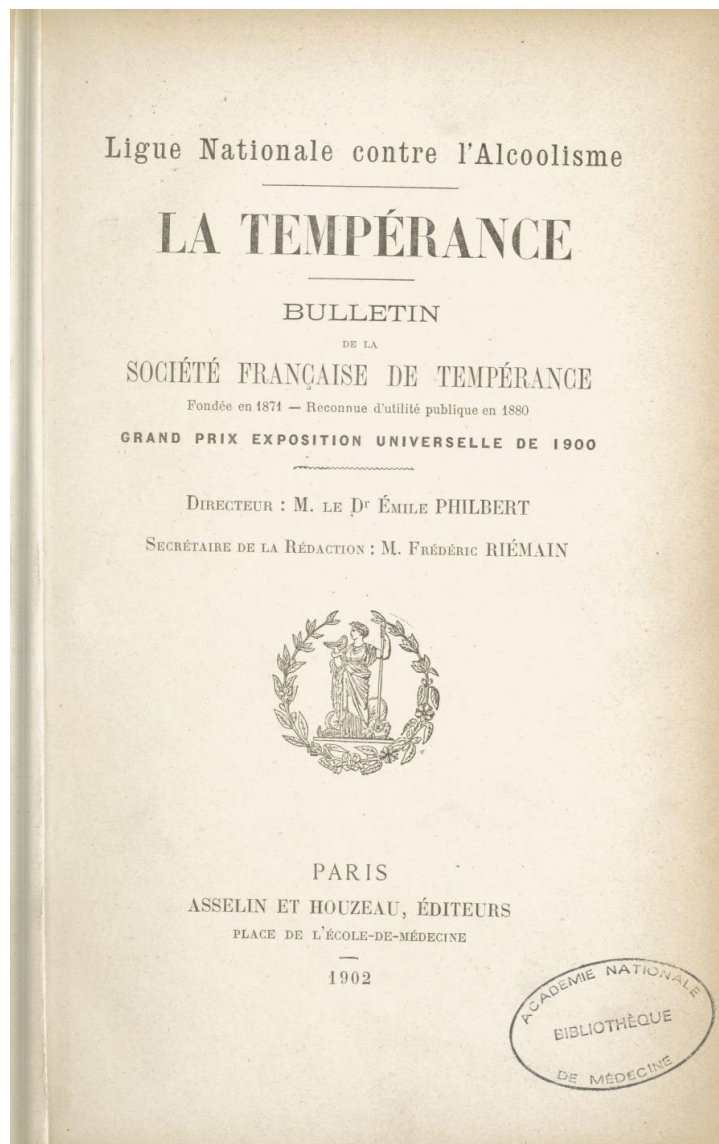
## 1) Le vin, boisson hygiénique ?

Le lien entre médecine et vin n'est pas nouveau au XX<sup>e</sup> siècle et l'idée que ce produit possède des vertus sanitaires remonte à l'antiquité. Théorisée par la médecine Galénique, la théorie des humeurs, reprise au Moyen-âge et encore très présente jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle, insiste largement sur les capacités de l'alimentation, dont le vin, à réguler les maux du corps<sup>1</sup>. Cette théorie définit même, à ce moment-là, une part des hiérarchies viticoles<sup>2</sup>. Abandonnée au XIX<sup>e</sup> siècle, elle laisse la place à une médecine fondée sur l'observation et qui rejoint nos concepts contemporains. Pour autant, le vin reste un produit considéré comme globalement bénéfique pour le corps. La montée en puissance du mouvement hygiéniste défendu par nombre de médecins et d'intellectuels à l'aube du XX<sup>e</sup> siècle<sup>3</sup> relance cet intérêt pour des vins qui deviennent aussi, à ce moment-là, des boissons à fort potentiel économique qu'il convient de défendre et de promouvoir auprès du consommateur. En France, ces préceptes hygiénistes sont alors défendus depuis 1871 par l'académie de médecine sous le nom de Société Française contre l'abus des boissons alcooliques, puis par la Société Française de Tempérance (1873), et enfin par la Ligue Nationale contre l'Alcoolisme (1895). En visant l'alcoolisme, ces organisations ciblent seulement les boissons dites "industrielles" - alcools de grains, de betterave, absinthe, etc., et non le vin considéré, à l'instar du cidre, comme "une boisson naturelle".

<sup>1</sup> Azelina Jaboulet-Vercherre, *The physician, the drinker, and the drunk : wine's uses and abuses in late medieval natural philosophy*, Turnhout, Brepols, 2014, Coll. Bibliothèque d'histoire culturelle du Moyen-âge, 277 p.

<sup>2</sup> Benoît Musset, "Entre salubrité, conservation et goût : définir le « bon vin » en France (1560-1820)", *Revue historique*, Presses Universitaires de France, 2016, p. 57-82.

<sup>3</sup> Gérard Jorland, *Une société à soigner. Hygiène et salubrité publiques en France au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, Gallimard, collection « Bibliothèque des Histoires », 2010, 361 p.



Le discours sur les vertus hygiénistes du vin est alors largement transmis et soutenu par les scientifiques et les médecins dès le dernier tiers du XIX<sup>e</sup> siècle et jusque dans les années 1950. Très nombreuses sont ainsi les publications, publicités ou autres recommandations conférant au vin des vertus indéniables sur le corps. Les différents auteurs recommandent le vin "naturel", c'est à dire non "sophistiqué", pour une consommation de tous les jours. Des prescriptions sont données en fonction de l'activité, du sexe ou de la corpulence. Ainsi, un homme adulte de constitution moyenne et travailleur manuel peut boire "impunément chaque jour deux bouteilles de vin Girondin" tandis qu'une femme sédentaire ne doit pas excéder 1/2 bouteille quotidienne, nous précise en 1907 le Docteur Emile Mauriac dans son ouvrage "Les vins de Bordeaux : leurs qualités hygiéniques et curatives"<sup>4</sup>.

Pour nombre de publications de cette période, le vin possède également des vertus curatives. En fonction de leurs provenances ou de leur couleur, ils soigneraient ainsi des maux différents. Lors du second Congrès des Médecins amis des vins de France tenu à Béziers du 25 au 29 octobre 1934, le Docteur Eylaud, secrétaire général de l'association et membre du Comité national de propagande

---

<sup>4</sup> Bordeaux, Féret, 1907, 36 p.

pour le vin, évoque un projet de codex œnothérapique. Si, pour certaines maladies telle l'hyperchlorhydrique ou la cirrhose, l'abstinence est recommandée, on préconise par exemple 50 grammes de vin de Sauternes ou de Vin de Grave Blanc avant le repas. Inversement, selon le professeur Escat de Toulouse, le buveur d'eau a davantage de chance d'être sujet à l'eczéma et au vertige. En fonction de leurs régions de production, les vins posséderaient même des vertus spécifiques. En conséquence, sous la plume du Docteur René Guillermin de Genève, dans le numéro de juin 1937 de la *Revue du Vin de France*, le lecteur apprend que le Bourgogne posséderait des vertus aphrodisiaques. Ainsi : « Dans certains cas de stérilité, une demi-bouteille de Beaune ou de Chambertin peuvent faire des miracles »<sup>5</sup>.



Pourtant, les prescriptions médicales et sociales sont loin d'être toutes unanimes<sup>6</sup>. Les médecins amis du vin, très liés, comme nous l'avons vu, au Comité national de propagande pour les vins, et

<sup>5</sup> « Le vin et la médecine », p. 8

<sup>6</sup> Didier Nourrisson et Jacqueline Freyssinet-Dominjon, *L'école face à l'alcool. Un siècle d'antialcoolisme scolaire (1870-1970)*, Saint-Étienne, Publication de l'Université de Saint-Étienne, 2009. Pour les milieux ouvriers, voir Morgan Poggioli, « Entre santé au travail et culture ouvrière : la question du vin "prolétaire" dans la France de l'entre-deux-guerres. »,

même s'ils sont de bonne foi, représentent aussi un atout non négligeable pour les pouvoirs publics et les producteurs qui cherchent à développer la consommation nationale et à remédier à la surproduction viticole des années 1930. D'autres praticiens, mettent ainsi en garde contre les méfaits d'une consommation trop importante de vin. Chez certains, l'on appelle cela le « vinisme », dissocié donc, de l'alcoolisme puisque le vin n'est alors pas un alcool comme les autres mais une boisson naturelle. Chez d'autres, l'abus de vin se nomme tout bonnement alcoolisme. Enfin, certains groupes sociaux très hygiénistes, soutenus par des associations comme l'Union Française Antialcoolique et l'Alliance d'Hygiène Sociale (AHS), fondées en 1904, suivent des positions totalement anti boissons alcoolisées et donc anti-vin. elles sont "en guerre ouverte contre très « vinophile » la ligue nationale contre l'alcoolisme"<sup>7</sup>.

### *Le vinisme et l'alcoolisme :*

...sont confondus .....	236.	Soit :	14,88 %
...ne sont pas confondus :			
...sans réserve .....	1322.	»	83,04 %
...avec réserve .....	8.	»	0,48 %
Pas répondu .....	25.	»	1,60 %

Résultats d'un référendum sur le vin et la santé organisé par le Dr. Eylaud auprès de 4000 médecins français. Extraits de Communication lors du IVe Congrès des médecins amis des vins de France, Alger, *La Gironde vinicole*, mars-avril 1937, p. 47

## **2) Un pouvoir décisif cœur de la filière vin : le monde médical**

Nombre de sources ou d'ouvrages historiques évoquent les relations très étroites du monde médical avec le monde du vin, et cela, dès l'antiquité<sup>8</sup>. Pour autant, cela concerne assez peu la filière productive. Or, à la fin du XIXe siècle, la "démocratisation" de l'accès aux vignes et la montée des élites républicaines dans les campagnes provoquent un rapprochement très perceptible entre médecins, vigneron et négociants. D'ailleurs, nombre de ces praticiens sont aussi des producteurs. A titre d'exemple, mentionnons l'existence explicite d'une Union viticole des médecins propriétaires en Bourgogne, fondée en 1895<sup>9</sup>. Le Syndicat Viticole de la Côte Dijonnaise compte, quant-à-lui, 21 médecins dans ses rangs en 1907<sup>10</sup>. Nous retrouvons également ces médecins dans la sphère politique, élus, pour nombre d'entre eux, de zones viticoles. Tel est le cas d'un des plus connus d'entre eux, le docteur Ferroul, personnage central des révoltes vigneronnes de 1907 et président

*Territoires du vin* [En ligne], | 2019, mis en ligne le 04 juillet 2019, consulté le 09 juillet 2019. URL : <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=172>

<sup>7</sup> Lion MURARD et Patrick ZYLBERMAN, *L'hygiène dans la République. La santé publique en France, ou l'utopie contrariée (1870-1918)*, Paris, Fayard, 1996, p. 465-466.

<sup>8</sup> Harry W. Paul, *Bacchus sur ordonnance*, Paris, P.U.F., 2006, 160 p ; Jacques Jouanna, "Le vin et la médecine dans la Grèce Ancienne", *Revue d'Etudes Grecques*, 109 - 2, 1996, p. 410-434.

<sup>9</sup> *Annuaire Garnier*, Dijon, 1900.

<sup>10</sup> *Bull. du Syndicat Viticole de la Côte Dijonnaise*, Année 1907.

de la Confédération Général des vignerons du Midi durant cette période<sup>11</sup>. Citons, en outre, le Docteur Ozanon, Président de la Confédération de Bourgogne. En réalité, partout dans l'hexagone, les médecins côtoient la sphère professionnelle et y sont même partie prenante en intégrant, voire en pilotant nombre d'associations vitivinicoles.

Quoi qu'il en soit, ceux dont les discours rendent hommage aux vertus hygiéniques des vins sont tout à fait les bienvenus dans les cercles les plus médiatisés du vignoble français, groupements dont l'objectif principal reste la promotion des vins de France et, en particuliers des vins d'appellation d'origine. La prestigieuse Académie des vins de France, fondée en 1934, réunit des membres influents de la viticulture, de la presse, de la gastronomie et du monde médical, à l'instar de Paul Le Tellier, Directeur du Syndicat français des médecins homéopathes<sup>12</sup> et Président de la Ligue médicale homéopathique internationale. Evoquée auparavant, l'Association des médecins amis du vin fondée en 1929 bénéficie d'une tribune fantastique auprès des professionnels de la filière vitivinicole. Son action perdure d'ailleurs largement après la seconde Guerre Mondiale et jouit du relais très efficace de l'INAO. Le sénateur Bordelais Georges Portmann, Président cette association de médecins<sup>13</sup> publie très régulièrement dans le *Bulletin de l'INAO* pour s'y faire systématiquement le défenseur des vins face aux discours montant de l'abstinence antialcoolique.

Enfin, évoquons le Comité de propagande des vins de France qui, dès sa fondation en 1931, et aux côtés des représentants de la production, des autorités publiques et de la presse, établit une commission "Scientifique et de propagande médicale" composée de plusieurs membres éminents de la faculté et de l'Académie de médecine. La création de cette organisation dans un contexte de forte crise viticole et de réaction au prohibitionnisme ambiant - concrétisé d'ailleurs depuis 1921 par le Volstead Act aux USA - agit en fait comme un véritable catalyseur du discours médical hygiéniste latent.

### **3) L'évolution contrastée du discours médical sur le vin après la seconde Guerre Mondiale : le pouvoir hygiénique du vin en question**

Après la guerre, déjà largement influencée par la politique antialcoolique de Vichy, le discours médical tend à lentement changer et de plus en plus de praticiens en viennent à condamner la consommation d'alcool sous toutes ces formes<sup>14</sup>. Le contexte tend d'ailleurs à évoluer et la pression croissante des pouvoirs publics contre l'alcoolisme tend à réveiller les "abstinents". Dès 1946, par exemple, le Ministère de la santé publique, sur demande du Ministère de l'agriculture, sollicite officiellement l'avis de l'Académie Nationale de Médecine pour connaître "la quantité de vin qui paraît pouvoir être raisonnablement consommée par l'ensemble de la population Française"<sup>15</sup>. Si l'objectif est de "déterminer la place à donner aux productions essentielles" dans un moment de pénurie, reste que l'Etat se soucie également d'une consommation nationale qui va rapidement croître de manière exponentielle pour atteindre 140 litres *per capita* au début des années 1960.

De nombreux médecins prennent rapidement position derrière le Professeur Robert Debré, fondateur du Comité Médical de la Résistance en 1943, pour dénoncer l'alcoolisme comme un

<sup>11</sup> Jacques Lauze, *La Confédération Générale des Vignerons du Midi. 1907-1997. Un siècle de syndicalisme viticole*, Paris, L'Harmattan, 2021.

<sup>12</sup> *Le Vigneron de Bourgogne*, organe de la CGAVB, Avril 1934, n° 245, p. 3.

<sup>13</sup> Portmann est également président du Comité International Scientifique pour l'étude du vin et du raisin.

<sup>14</sup> Marc Boninchi, *Vichy et l'ordre moral*, Paris, PUF, 2005, 319 p

<sup>15</sup> Correspondance officielle, *Bulletin de l'Académie Nationale de Médecine*, 1946, p. 358

"fléau social"<sup>16</sup> posant de sérieux problèmes sanitaires, familiaux et économiques. A ce titre, les travaux du polytechnicien Sully Ledermann chiffrent le cout de l'alcoolisme à 150 à 200 milliards par ans ! Un plan anti alcoolique est donc lancé sous le gouvernement Mendes France dès l'automne 1954. La promotion de lait à l'école dans les années 1950, bien connue de tous les français, fait partie d'un plan de dix ans censés lutter contre les abus de boissons dont le programme comprend également la suppression du privilège des bouilleurs de crus, des subventions à l'arrachage de vignes, entre autres, ainsi que de nombreuses mesures de propagande<sup>17</sup>. Ainsi, des médecins sont sollicités, des nutritionnistes, des pédiatres, qui vantent les mérites des boissons non alcoolisées face au vin et autres spiritueux. L'alcoolisme est désormais considéré comme une dépendance et se détache de l'alcoolisation à tel point que « l'alcoolologie devient un secteur dynamique de la médecine »<sup>18</sup>.

Certes, les chiffres sont connus, mais la consommation d'alcool, et en particulier de vin, va baisser en France à partir de années 1960. Mais le décrochement est lent à venir et encore, jusqu'au début des années 1960 les français consomment en moyenne encore 180 à 200 litres de vin par ans , 6 à 8 litres d'eau de vie par an également<sup>19</sup>.

Malgré la persévérance de plusieurs gouvernements, dont celui de Michel Debré, fils du Professeur Debré, la consommation reste longtemps importante et le poids de la filière des alcools et surtout du vin, minimisent l'impact de ces discours et tentatives. Le Comité de Propagande des Vins de France, supprimé sous Vichy, reprend d'ailleurs du service dès 1948 et les parlementaires des régions viticoles pèsent franchement sur les décisions des pouvoirs publics. En conséquence, la voie des médecins non "abstinents", promoteurs d'une consommation "modérée" de vins naturels se fait encore largement entendre. Les liens étroits que le corps médical entretient de longue date avec la filière vin confère donc à son discours une réelle légitimité. Ce pouvoir de prescription est d'autant plus prégnant, que le corps médical se retrouve également, fin XIXe siècle, à la pointe de la lutte contre les vins trafiqués ou l'adjonction de substances potentiellement nocives à la santé dans cette boisson. Mais c'est pourtant par ce biais que lentement, ils laissent aussi la place à d'autres spécialistes, les œnologues.

## II. Le problème de la composition des vins et le rôle des médecins

### 1) Une hygiène sous contrôle : la qualité sanitaire des vins à la fin du XIXe siècle et au début du XXe siècle

Nous l'avons évoqué, le monde de la médecine dissocie le vin « naturel » des autres vins, dits, par exemple, sophistiqués ou trafiqués. Or, cette distinction est fondamentale pour comprendre le mouvement qui, fin XIXe siècle, inscrit les problématiques sanitaires dans les processus d'élaboration et d'évolution des normes de fabrication des vins.

<sup>16</sup> Didier Nourrisson, *Une histoire du vin*, Paris, Perrin, 2017, p. 271

<sup>17</sup> Dans ce cadre, ont créé le Haut Comité d'étude et d'information sur l'alcoolisme dirigé justement par le Pr. Debré.

<sup>18</sup> Didier Nourrisson, *Une histoire du vin*, *Op. cit.*, p. 284.

<sup>19</sup> OMS, Groupe IDA, Insee.

Avec l'arrivée du phylloxéra en France à partir des années 1860 et donc, face à la pénurie de raisin, une partie importante des producteurs de vin se met à utiliser des stratégies techniques visant à contourner cette pénurie de matière première. Ces négociants inondent le marché de vins « sophistiqués » contenant de nombreux composés autres que le raisin et considérés rapidement comme nocifs par les médecins et les pouvoirs publics<sup>20</sup>. Citons, par exemple, l'ajout de plâtre, celui de mercure, d'acide sulfurique, de colorants en tous genres ou encore d'alcool de betterave. Deux formes de groupes de pression poussent alors les pouvoirs publics à légiférer contre ces modes de fabrication : d'une part, des producteurs de vins naturels qui estiment subir une réelle concurrence face à ce qu'ils considèrent comme de la fraude ; d'autre part, une partie du corps médical qui voit dans ces pratiques un danger pour les consommateurs, les plus pauvres en particulier. Ainsi, tout un ensemble de textes visant à réglementer la fabrication du vin voient le jour fin XIX<sup>e</sup> siècle et début XX<sup>e</sup> siècle.

L'apparition de cette législation économique et sanitaire implique une expertise scientifique spécifique au vin et aux produits toxiques. Elle sera désormais conduite par des chimistes, des pharmaciens et des médecins en très étroites relations institutionnelles. C'est ainsi que, dans de nombreuses villes de France une synergie existe entre les facultés de pharmacie, l'art vétérinaire et la médecine. Cette interrelation subsistera d'ailleurs jusqu'à la séparation officielle de ces deux corps de la santé en 1968<sup>21</sup>. La toxicologie s'inscrit, à ce titre, comme une matière à la croisée de ces disciplines sœurs.

L'un des précurseurs de ce mouvement se nomme Louis Hugounenq (1860-1942), Professeur de Chimie biologique et médical il publie par exemple en 1891 un *Traité des poisons*, ouvrage où sont pointées du doigt de plusieurs substances contenues dans nombre de vins consommés durant la période<sup>22</sup>. L'une des autres grandes figures à mentionner est celle du parlementaire et scientifique Paul Cazeneuve (1852-1934), titulaire de la chaire de « Chimie organique et Toxicologie ». Il s'engage dans la lutte contre l'alcoolisme, la répression des fraudes ou les prophylaxies liées à

## TRAITÉ DES POISONS

[HYGIÈNE INDUSTRIELLE — CHIMIE LÉGALE]

LANE LIBRARY

LOUIS HUGOUNENQ

AGRÉGÉ A LA FACULTÉ DE MÉDECINE DE LYON  
DOCTEUR ÈS SCIENCES



PARIS

G. MASSON, ÉDITEUR

LIBRAIRE DE L'ACADÉMIE DE MÉDECINE

120, Boulevard Saint-Germain, en face de l'École de Médecine

1891

B

<sup>20</sup> Alessandro Stanziani, *Histoire de la qualité alimentaire*, Paris, Le Seuil, 2005, Coll. Liber, 440 p ; Martin Bruegel et Alessandro Stanziani, « Pour une histoire de la sécurité alimentaire », *La sécurité alimentaire entre santé et marché, Revue d'Histoire Moderne et contemporaine*, Tome 51, n°3, Année 2004, Paris, Belin,

<sup>21</sup> Philippe Jaussaud, Cecile Maître, « L'œuvre scientifique des premiers professeurs de la Faculté de Pharmacie de Lyon », *Bulletin Histoire Epistémologie Science et Vie*, 2014, (2), p.130

<sup>22</sup> *Traité des poisons : chimie industrielle, chimie légale*, Paris, Masson, 1891. Dans sa thèse de pharmacie, in conduit une étude sur les effets des constituants du vin et des colorants dans la houille sur la digestion par le biais de la découverte de l'acide oxiburique lévogyre dans le sang d'un diabétique

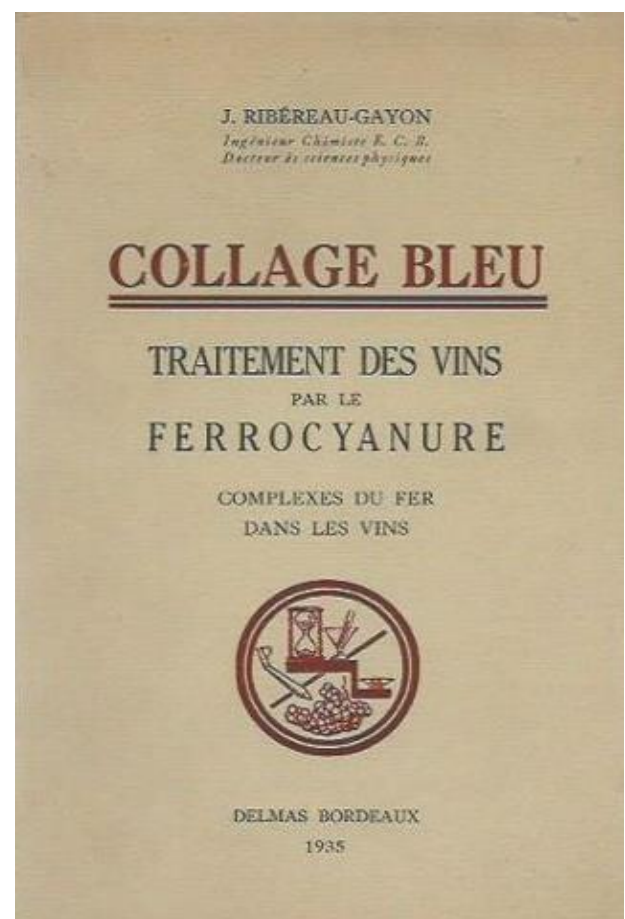
l'adjonction de matière colorantes de synthèse dans les vins tels la fuchsine, un dérivé du goudron de houille.

Le rôle de prescription des mondes médicaux auprès de la production vinicole ne va pas faiblir au cours de la première partie du XX<sup>e</sup> siècle. L'analyse, désormais obligatoire des composés du vin et l'importance croissante de l'hygiène dans sa fabrication implique toujours ces praticiens. Néanmoins, ils vont devoir petit à petit composer avec la présence d'un nouvel acteur dont la légitimité ne cesse de croître dans la vitiviniphère, acteur dont d'ailleurs ils sont d'ailleurs très proches : il s'agit des œnologues.

Pourtant, dès le départ, les deux professions sont très liées. La tutelle commune de Pasteur, inventeur de l'œnologie moderne et révélateur de la médecine moderne illustre parfaitement cette symbiose initiale. D'ailleurs, durant toute la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, ces deux mondes continuent de s'entrecroiser. Les premières formations officielles d'œnologues sont réalisées par des chimistes mais aussi par des pharmaciens. Ces derniers, considérés comme les « scientifiques du monde rural », prennent d'ailleurs bien souvent le rôle d'analyste des vins et du lait dans leurs officines de campagne.

Les pharmaciens resteront très longtemps à la manœuvre. Le cas du professeur Jaulmes<sup>23</sup>, de la faculté de pharmacie de Montpellier, est en ce sens emblématique. Membre de l'OIV dans les années 1950, il est chargé par l'organisation internationale de codifier les pratiques œnologiques et, en particulier les dosages de substances ajoutées et potentiellement nocives en grande quantité. Il publie ainsi en 1951 un ouvrage intitulé « Analyse des vins » ainsi qu'en 1962 un « Recueil des méthodes internationales d'analyse des vins ». Il participe enfin à la création d'un *Codex Œnologique International sur le traitement des vins*, annexe à la Pharmacopée Française en 1971<sup>24</sup>.

Néanmoins, les œnologues, en structurant leur métier, vont petit à petit prendre le pouvoir sur le monde de l'analyse des vins. La question du problème lié au collage bleu en est une illustration très parlante. Le collage au bleu, autrement dit, collage au ferrocyanure de potassium, est une pratique développée en 1916 permettant d'éclaircir les vins troublés par, en particulier, la casse ferrique. Dès les années 1930, cette méthode suscite des débats au sein du corps médical. Si l'Académie de médecine invalide le procédé en 1935 pour cause de nocivité, les discussions au sein de cette vénérable institution n'en sont pas moins virulents. La Commission de l'académie, tenue par les chimistes et les hygiénistes reste favorable au

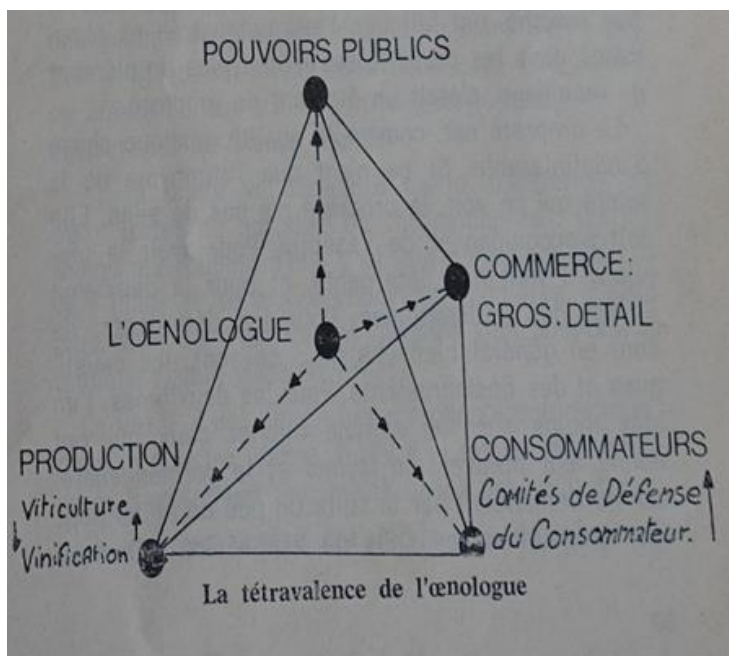


<sup>23</sup> Docteur en Pharmacie, Docteur ès-sciences, Pr. Agrégé des Facultés de Pharmacie, section physico-chimie. De 1937 à 1974, il est le directeur de la Chaire de Chimie Analytique et Toxicologie de la Faculté de Pharmacie de Montpellier ; Contribution à la Chimie Analytique appliquée au contrôle des médicaments et des aliments et en Toxicologie, Membre des Académies de Pharmacie et de Médecine

<sup>24</sup> *Journal Officiel* du 7 septembre 1971

procédé quand il est pointé du doigt par le corps des chirurgiens. Le combat entre défenseur et pourfendeurs de ce procédé perdure après la seconde Guerre Mondiale. Finalement l'Académie de médecine revient sur ses positions en acceptant le collage des vins blancs au ferrocyanure de potassium sous la condition que cette clarification soit faite « sous la direction et le contrôle d'un chimiste officiel qui fixera les doses nécessaires...". Cette demande serait ainsi, d'après plusieurs historiens ou œnologues<sup>25</sup>, un des éléments ayant incité à la création du Diplôme National d'œnologue<sup>26</sup>, cadre institutionnel permettant justement la formation de spécialistes capables de doser correctement des produits tels que le ferrocyanure de potassium.

En réalité, la création du diplôme national d'œnologue en 1955 déclenche un mouvement irréversible de renversement du statut de l'expert dans le monde viticole. L'œnologue se spécialise et dépossède en partie le médecin de son expertise sanitaire sur les vins. Or, ces nouveaux "concurrents" possèdent leur diplôme, leurs facultés, mais également, leurs réseaux d'influence professionnels.



Les médecins sont sortis de ce schéma issu de l'article « Tendance de la vinification pour l'obtention de vin de meilleures qualités hygiéniques et organoleptiques », *Revue française d'œnologie*, n° 63, 1<sup>er</sup> trimestre 1976, by J. Roubert

L'INAO, l'Institut Technique du Vin (fondé en 1948) et le Service de la Répression des Fraude les sollicitent régulièrement pour analyser les vins, proposer des améliorations techniques, valider les procédés. Désormais légitimes, ils renforcent ainsi leur pouvoir dans le monde du vin, et en particulier dans ses approches sanitaires.

<sup>25</sup> Pascal Ribéreau-gayon, *L'histoire de l'œnologie à Bordeaux de Louis Pasteur à nos jours*, Paris, Dunod, 2011, p. 43

<sup>26</sup> loi 55-308 du 19 mars 1955

## Conclusion

Le rapport étroit du vin et du corps médical n'est pas, loin de là, un phénomène historique nouveau et propre au seul XXe siècle. Les médecins, porteurs du pouvoir hygiénique du vin s'accaparent un réel pouvoir de prescription. Pourtant, il nous a semblé important de souligner le caractère inédit que prend ce rapport à partir de la crise phylloxérique. Les médecins, pour une large part, poursuivent leur défense de la valeur hygiénique du vin. Mais désormais, ce vin doit être « naturel » et les mondes médicaux, pharmaceutiques, en viennent à s'intéresser aux composants du vin, à leur potentielle toxicité. Acteurs incontournables de l'évolution des vins et de leur composition au XXe siècle, ils participent ainsi étroitement aux prescriptions hiérarchiques et qualitatives de cette boisson.

Ce rôle prédominant s'amenuisera quelque peu au cours des trente glorieuses pour laisser place à d'autres experts. L'éclosion, dès les années 1950, de débats internes sur les dangers de la consommation de vin, - le vin aurait alors perdu ses pouvoirs - fragilisent la position des médecins vis-à-vis de la filière comme du consommateur. Ces discussions déboucheront d'ailleurs sur l'application d'une législation dure vis-à-vis du vin et dont la loi de 1992, promulguée par Claude Evin, un médecin, sera l'aboutissement. En outre, l'autonomisation de la formation d'œnologue et la montée en légitimité de ces spécialistes auprès des producteurs décline d'autant plus le monde médical qui se voit lentement éjecté de son expertise vis-à-vis du vin.

Enfin, à partir des années 1970, le monde médical entre en concurrence avec une toute nouvelle forme de prescription : celle du consommateur. Dicté les principes de santé publique passe désormais par les associations de consommateurs autorisées en France en 1974<sup>27</sup>. Il faudra attendre le début des années 1990 et les débats autour de la loi Evin pour que, de nouveau, une partie du corps médical, au sein de l'INSERM, s'intéresse de manière scientifique aux pouvoirs sanitaires des vins.

---

<sup>27</sup> Décret 74-491 du 17 mai 1974 relatif à l'agrément des organisations de défense des consommateurs.

# LE VIN ET LA GUERRE : AFFIRMATION DU POUVOIR ALLEMAND SUR LE MONDE DU VIN EN FRANCE DURANT L'OCCUPATION (1940-1944)



## Christophe Lucand

Professeur agrégé et docteur en histoire, UMR CNRS  
Centre Georges Chevrier Chaire UNESCO Culture et  
traditions du vin Université de Bourgogne

## Introduction

13 mai 1940. Les troupes de la Wehrmacht enfoncent les frêles lignes françaises stationnées à Sedan. En quelques jours, la Meuse est franchie et une grande partie des armées alliées reste prisonnière de l'ennemi. Pour la France, la déroute est totale, le désastre, sans précédent. Avec cette « étrange défaite » débute l'une des pages les plus sombres de l'histoire de France, la mise en place d'un régime politique autoritaire et répressif et l'organisation de l'une des plus

gigantesques entreprises de pillage organisé. Cette mise en coupe réglée de toute l'économie française durant plus de quatre années n'a pas épargné la production et le commerce des vins, bien au contraire. Dans les mois qui précèdent l'attaque sur la France, le vin avait été officiellement désigné par les autorités de Berlin comme un produit hautement stratégique, jugé incontournable pour ravitailler la population civile allemande, essentiel pour maintenir le moral de ses troupes au combat, et indispensable pour alimenter les circuits mondains du Reich.

Pour autant, l'affirmation du pouvoir allemand sur le monde du vin en France durant l'Occupation n'avait jusqu'alors fait l'objet d'aucune enquête historique d'ensemble. Le vin n'a pas retenu l'attention des historiens qui n'ont pas perçu son importance dans un pays pourtant alors placé au rang de premier producteur, exportateur, importateur et consommateur mondial. Les raisons de cette absence tiennent en quelques explications. L'histoire des mondes de la vigne et du vin est longtemps restée encombrée par d'innombrables récits caricaturaux et imaginaires qui ont occupé l'attention et proposé les réponses attendues aux questions qui s'étaient légitimement posées. Les récits dominants, publiés ou non, entretenus depuis des années sur ce sujet relaient donc surtout une foule d'anecdotes et de propos tous plus ou moins fantaisistes et collectés au gré d'entrevues à l'occasion desquelles le manque d'esprit critique et l'absence d'archives probantes se sont fait clairement sentir. La faible distanciation et le croisement souvent très insuffisant des sources ont conduit certains auteurs à reproduire la « belle histoire » tant attendue ; celle d'un monde du vin fait d'audace et de bravoure face à la brutalité, au chantage, à l'injustice et aux exactions<sup>28</sup>.

Dans les faits pourtant, l'ambiguïté des attitudes, notamment parmi les milieux économiques et financiers hâtivement convertis au succès de l'ordre nouveau a été patente. Il s'agira donc dans cette courte communication de tenter de mieux comprendre comment et pourquoi le pouvoir allemand a conduit une politique de captation inédite entièrement fondée sur le relai des pouvoirs politiques et économiques locaux et nationaux.

## La ruée vers le vin

Lorsque contre toute attente la guerre s'ouvre sur le front de l'Ouest, le sort de la France est scellé. En quelques jours, l'état-major français est dépassé et l'armée perdue conduisant à l'écroulement du pays. Dans les vignobles sous occupation, les professionnels, vigneron et négociants, comprennent vite l'intérêt qu'ils ont à s'accorder les faveurs des nouveaux maîtres du pays. Durant tout l'été 1940, les troupes allemandes de passage, relayées par les représentants des bureaux d'intendance de nombreuses unités militaires, opèrent des achats massifs de vins. Profitant du chaos généralisé qui règne dans tout le pays, les transactions sont menées au-dessus de toute réglementation et sans aucune facturation, ni déclaration fiscale. Le flot des paiements quotidiens, effectués en liquide à l'aide d'une monnaie devenue abondante, alimente les caisses de maisons de négoce devenues subitement très prospères. Jusqu'à l'automne 1940, rien ne parvient à endiguer ces ventes sauvages, totalement incontrôlées et dépassant tous les prix jusqu'alors en pratique. En Champagne, dans le Bordelais et en Bourgogne, notamment, des tarifs jugés « prodigieux » sont proposés aux négociants et aux vigneron qui n'en croient pas leurs yeux ; de dix à vingt fois ceux pratiqués jusqu'alors. Les troupes allemandes achètent tout et à n'importe quel

<sup>28</sup> LUCAND Christophe, *Le vin et la guerre. Comment les nazis ont fait main basse sur le vignoble français*, Paris, Armand Colin, 2017, 427 p.

prix dans un climat d'effervescence hors du commun. L'ivresse commerciale de l'été provoque une extraordinaire débauche de transactions menées dans la précipitation la plus extrême. Dans les caves et dans les chais de tous les grands vignobles, les uniformes feldgrau rafflent tout. On charge des centaines de milliers de caisses et de fûts dans des camions hâtivement préparés. On remplit des centaines de trains et des milliers de wagons. Tout part vers le Reich.

Malgré l'incroyable effervescence commerciale qui s'impose, il n'existe presque aucun pillage. Les vins sont payés au contact direct avec les propriétaires, de la main à la main, avec des reichsmarks déclarés convertibles et fraîchement imprimés en Allemagne, puis avec les dizaines de millions de francs livrés par la Banque de France au III<sup>e</sup> Reich. Pour les professionnels, dont les stocks se sont considérablement étoffés durant les dures années de crise qui ont précédé la guerre, c'est une aubaine inespérée. Ceux qui sont demeurés à la tête de leur propriété, ou leurs délégués, répondent au coup par coup et de manière individuelle aux multiples sollicitations, toujours très pressentes, de la foule des acheteurs allemands. En quelques semaines, certaines maisons voient leurs ventes s'envoler à des niveaux fantastiques.

Pour conjurer la menace d'une dislocation du marché vitivinicole français, Berlin dépêche alors en urgence, dans tous les grands vignobles, des représentants officiels chargés de centraliser et de coordonner l'ensemble des achats de vins à destination de l'Allemagne, répartis par zone viticole délimitée. L'objectif est clair. Il s'agit de rétablir au plus vite l'ordre et la discipline nécessaires au contrôle des ventes, à un approvisionnement suffisant et à la suppression des fraudes massives qui menacent d'affecter gravement la qualité des livraisons exigées par Berlin. Centraliser, surveiller et planifier la captation des volumes de vin vers l'Allemagne, voilà donc fixées les bases du rôle des acheteurs officiels, en parfaite cohérence avec la gigantesque entreprise de pillage planifiée à Berlin<sup>29</sup>. Dans tous les vignobles placés sous le contrôle direct de l'occupant, aucune transaction, aucun achat de vin à destination du Reich, ne devra donc, en théorie, s'effectuer en dehors de chaque « délégué autorisé par le Reich pour les achats de vins » (Import Beauftragter).

À Reims, le Sonderführer Otto Klaebisch assume ces fonctions dès le mois de juillet 1940. Le « Weinführer » du champagne est alors bien connu des professionnels locaux. Né en France, il est le directeur de la firme Mattheus Muller, puissante maison de vins mousseux installée à Wiesbaden où siège la délégation chargée de l'application de la convention d'armistice entre l'Allemagne et la France. Beau-frère du ministre des Affaires étrangères nazi Joachim von Ribbentrop, lui-même ancien représentant des maisons de champagne Mumm et Pommery, il est le gendre d'Otto Henkel, baptisé le « Roi du champagne allemand ». Plus au Sud, à Beaune, Friedrich Doerrer, négociant en vins originaire de Munich, est investi au mois de septembre du rôle d'acheteur exclusif pour les vins de Bourgogne et, par délégation, de ceux du Mâconnais, du Beaujolais et des Côtes-du-Rhône demeurés en zone non-occupée. L'homme est bien connu des professionnels locaux qui ont tous, dans les années précédentes, tissé d'étroits liens commerciaux avec lui et avec les représentants de sa firme. Son remplacement en 1941 par Adolf Segnitz ne change pas la donne. Le négociant originaire de Brême, nouvel homme fort de la Bourgogne viticole, connaît personnellement tous les principaux professionnels de la Côte bourguignonne et le commerce des vins lui a permis depuis longtemps de nouer de très solides amitiés parmi eux et leurs familles. Plus à l'Est, le négociant allemand Karl Kloesser est quant à lui nommé délégué officiel pour les vins vinés et les « alcools

---

<sup>29</sup> CALVI Fabrizio et MASUROVSKY Marc J., *Le festin du Reich. Le pillage de la France occupée 1940-1945*, Paris, Fayard, 2006, p. 241-248.

jaune-or » alors que ses confrères Kaven, Becker, Oppermann et Barth sont désignés acheteurs officiels des « vins de vinaigre et vins de base ». Au sommet, Heinrich Boemers, cumule les fonctions de délégué pour le Bordelais avec celles de « délégué général du Reich pour les achats de vins français ». Le négociant, bien connu depuis longtemps sur la place de Bordeaux, est installé à la tête du département des vins au sein des services économiques centraux du *Militärbefehlshaber in Frankreich* (MBF) établi à Paris à l'hôtel Majestic<sup>30</sup>. Sur place, un groupe restreint d'individus, rassemblant les docteurs Reinhardt et Schoppmann, le colonel Schroeckh, tous spécialistes du vin, et les officiers supérieurs Stolle, Eicke et Grothe, délégués par Berlin, assurent la coordination du prélèvement de tous les vins, liqueurs et alcools français pour le IIIe Reich<sup>31</sup>.

C'est Boemers qui, en raison de son immense expérience et de sa parfaite maîtrise des questions vitivicoles, conserve la haute main sur toutes les orientations du service des vins du commandement allemand à Paris<sup>32</sup>. À ses côtés, au cœur du dispositif central, le Français Roger Descas, négociant et ancien président du Syndicat des négociants en vins de Bordeaux, concentre les fonctions de président du Groupement national d'importation et de répartition des vins et spiritueux, sous la tutelle de l'intendant général à Paris, le général Casanoue représentant du Ministère du Ravitaillement, et, à partir de 1942, de président du Comité central du ravitaillement en boissons. Les deux hommes travaillent en étroite collaboration pour mener à bien la livraison des contingents annuels définis pour chaque vignoble dès l'automne 1940.

Dans les vignobles, chaque délégué assume la responsabilité de la première campagne pour leurs aires viticoles respectives en suscitant autant que possible un « réel esprit de collaboration ». En septembre, dans les premières circulaires transmises aux négociants par les organismes syndicaux locaux, chacun des nouveaux acteurs de la filière se présente :

« En tant que délégué, mon rôle est double : je dois m'occuper des intérêts allemands. Je dois également respecter les conventions faites entre les deux gouvernements, et, dans l'esprit général d'une collaboration franche, reconnaître tout ce qui peut contrarier l'esprit de bonne entente. »

Dans chaque vignoble, les pouvoirs de l'acheteur officiel du Reich sont précisés dès le mois d'octobre 1940 par une circulaire du syndicat national du commerce des vins à l'attention de tous ses membres. Le texte précise sans détour les contraintes qui s'imposeraient comme seules alternatives à la « collaboration franche » :

---

<sup>30</sup> AN : Z6/869 dossier 5805, Compte rendu d'entretien au Majestic, 23 avril 1942 dans Rapport d'expertise sur Roger DESCAS, par F. MARTIN Expert comptable près la Cour d'Appel de Paris, 9 avril 1948, p. 76-77.

<sup>31</sup> AN : Z6/869 dossier 5805 (1), Compte rendu d'entretien au Majestic, 23 avril 1942 dans Rapport d'expertise sur Roger DESCAS, par F. MARTIN Expert comptable près la Cour d'Appel de Paris, 9 avril 1948, p. 76-77.

<sup>32</sup> AN : Z6/869 dossier 5805 (1), Note complémentaire au dossier DESCAS, 3 mai 1948.

« Ces achats sont faits à l’amiable, par le truchement des syndicats ; mais si les quantités étaient insuffisantes, tous pouvoirs sont donnés au délégué du Reich pour les réaliser. »

En réalité, ces pouvoirs coercitifs n’ont jamais été précisés et il est dès le départ peu probable que le délégué allemand ait l’occasion d’en faire usage. Si les forces militaires d’occupation peuvent être, dans le cadre des missions du délégué officiel, placées sous ses ordres directs, c’est bien par sa position d’intermédiaire, à la fois délégué officiel du pouvoir nazi et professionnel du commerce des vins, qu’il s’impose comme un personnage très courtisé. Acteur local incontournable, à l’interface entre le commandement du *Militarbefehlshaber in Frankreich*, les autorités centrales de Berlin et les pouvoirs publics français, il détient un très large pouvoir en délivrant notamment des bons d’attribution pour les matières et matériaux indispensables à la viticulture (cuivre, soufre, fer, verre, liège, bois, etc.), en facilitant toutes les opérations de transit des vins par ses multiples interventions, en accélérant les enlèvements en propriété ou en facilitant la délivrance de licences d’exportation. Il peut également agir personnellement pour s’opposer à des réquisitions militaires, pour infléchir ou orienter les choix du gouvernement français ou pour exonérer un professionnel de mesures réglementaires ou fiscales imposées par l’État français de Vichy.

Pour toutes ces raisons, les délégués officiels sont des interlocuteurs écoutés, respectés et très convoités dans leur vignoble. Ils le sont d’autant plus que leurs fonctions d’agents centraux chargés de la répartition des contingents définis par le *Militarbefehlshaber in Frankreich* leur attribuent le monopole des très lucratifs achats de vins destinés au Reich. Pour tous les professionnels locaux, les offres faites par l’acheteur officiel représentent alors une opportunité commerciale si exceptionnelle qu’il faut à tout prix la saisir dans la perspective d’affaires très fructueuses. Chaque acheteur officiel dispose à ce titre de fonds considérables alimentés par l’immense tribut de guerre payé par la France à l’Allemagne et qui lui permettent de se présenter de fait comme le seul grand acheteur réellement solvable sur le marché.

## Le grand basculement

Très vite, chacun constate et mesure les difficultés nouvelles qui touchent la production et l’élevage des vins<sup>33</sup>. Au nombre des morts et des disparus au combat, s’ajoute celui des prisonniers qui prive momentanément ou durablement l’économie viticole d’une partie de ses vigneron, cavistes, représentants et parfois négociants. À Beaune en Bourgogne, 17 des 128 négociants recensés sont encore prisonniers en octobre 1940, contre 5 sur 111 en décembre 1941<sup>34</sup>. En ce qui concerne la main-d’œuvre, de nombreuses petites maisons composant la masse du négoce local ont perdu plus de la moitié de leurs personnels qualifiés, notamment celui des ouvriers viticoles<sup>35</sup>, rejoignant la situation très préoccupante de toute la viticulture française. Cette pénurie de main-d’œuvre, constante durant toute l’Occupation, s’accroît à partir de février 1943 par la mise en place du

<sup>33</sup> La désorganisation rejoint celle décrite par Jacques Fitain pour l’armagnac dans FITAIN Jacques, « La ruée aux alambics : l’armagnac », dans BELTRAN Alain, FRANK Robert, ROUSSO Henry [dir.], *La vie des entreprises sous l’occupation*, Paris, Belin, 1994, p. 171-184.

<sup>34</sup> Arch. Syndicat des négociants en vins de Bourgogne : Registres des Assemblées générales, 1940-1945.

<sup>35</sup> C’est le cas des maisons Lupé-Cholet & Cie à Nuits-saint-Georges et Seguin-Manuel à Savigny-lès-Beaune.

Service du Travail Obligatoire (STO)<sup>36</sup>. Dans l'arrondissement de Beaune, 85 des 137 mobilisés STO de la classe 1944 sont des vignerons, ouvriers viticoles, cavistes ou employés de maisons de vins. La contrainte devient majeure également dans le domaine de la circulation des biens et des personnes. Tous les moyens de transports sont désorganisés et, au Sud de Chalon-sur-Saône, une ligne de démarcation, totalement hermétique jusqu'à l'automne 1940<sup>37</sup>, coupe le vignoble de la Haute-Bourgogne de certains de ses circuits traditionnels d'approvisionnement plus au Sud.

Plus inquiétant encore, les professionnels souffrent du poids croissant des pénuries qui touchent très tôt une liste considérable de produits tels que le cuivre (poudre et sulfate)<sup>38</sup>, le fer (fil et feuillage), le liège et surtout le verre<sup>39</sup>, qui rendent l'activité viti-vinicole de plus en plus incertaine. À Chalon-sur-Saône, les grandes verreries Aupècle qui alimentent en bouteilles les professionnels de l'ensemble du négoce local doivent brutalement diminuer leur production durant l'automne 1940 par manque de charbon. Or, au même moment, l'essor exceptionnel des ventes soutient subitement une demande d'envergure impossible à satisfaire et que le syndicat des négociants en vins estime à au moins 5 millions de bouteilles. Désormais, la délivrance des précieux flacons est accordée par contingent limité à chaque maison sur fourniture d'un état nominatif des commandes strictement adressées à l'Allemagne, après visa de la chambre syndicale beunoise. Enfin, un état des besoins en bouteilles doit être transmis périodiquement au comité d'organisation des industries du verre et des commerces s'y attachant qui définit l'ordre des priorités à l'échelon national. Partout, la consignation des fûts et des bouteilles est imposée alors que le manque de verre se fait sentir alors que la priorité est donnée par les autorités allemandes aux négociants champenois dont les expéditions se font presque exclusivement en bouteilles. Enfin, la limitation de l'énergie électrique et du carburant pour automobile accentue la confusion et le pessimisme au moment où se met en place une nouvelle législation nationale.

C'est en effet sous le contrôle du pouvoir allemand que les autorités françaises entreprennent la réorganisation du marché du vin en vue de gérer l'inévitable pénurie et de

---

<sup>36</sup> Pour l'Yonne, lire DELASELLE Claude, DROGLAND Joël, GAND Frédéric, ROBLIN Thierry et ROLLEY Jean, *Un département dans la guerre : 1939-1945. Occupation, collaboration et résistance dans l'Yonne*, Ed. Tirésias, 2006, p. 158-259.

<sup>37</sup> ALARY Eric, *La ligne de démarcation*, Paris, Perrin, 2003, p. 38-146.

<sup>38</sup> Le blocus dont le territoire français a été l'objet aussitôt après son invasion a eu pour effet de supprimer les importations de produits anticryptogamiques indispensables à la viticulture. De plus la main mise allemande sur certaines matières premières (cuivre) et sur les industries chimiques entraîna une réduction considérable de la production française de ces produits. C'est ainsi que les quantités de sulfate de cuivre mises à la disposition des viticulteurs furent de 39000 tonnes pour la campagne 1941/1942, 28700 tonnes pour 1942/43 et seulement 15000 tonnes en 1943/44 alors que le tonnage nécessaire en année normale s'élevait à 90000 tonnes. De même les besoins en soufre qui atteignaient avant les hostilités 65.000 tonnes n'ont pu être satisfaits qu'à raison de 57300 tonnes pour 1941/42, 7100 tonnes pour 1942/43 et 2300 tonnes pour 1943/44. Ainsi les « conséquences de la pénurie d'anticryptogamiques, et en particulier de sulfate de cuivre, auraient pu être extrêmement graves si les conditions atmosphériques s'étaient prêtées au développement du mildiou. La sécheresse persistante a, par contre, facilité l'extension de l'oïdium qui, bien que moins dangereux pour l'avenir du vignoble, a cependant détruit chaque année de 4 à 6 millions d'hectolitres » ; voir AN : Z6/869 dossier 5805 (1), République Française. Présidence du Gouvernement. Commission consultative des dommages et des réparations (arrêté du 18 octobre 1945). Rapport sur les dommages causés à la France par l'occupation ennemie. Monographie concernant les vins & spiritueux. Paris, 6 février 1946, 74 p.

<sup>39</sup> Réserve en priorité à la production du champagne ; HUSSON Jean-Pierre, *Le vin de Champagne à l'épreuve de l'occupation allemande (1940-1944)*, texte dactylographié, Paris, Institut historique allemand, 23 septembre 2005. Voir également pour un regard comparatif de la Bourgogne et de la Champagne viticoles, HUSSON Jean-Pierre, *La Marne et les Marnais à l'épreuve de la Seconde Guerre mondiale*, thèse de doctorat sous la dir. de Maurice VAISSE, Université de Reims, 1993, 2 vol., 489 et 182 p.

tenter d'endiguer le formidable essor du marché noir. Il s'agit là d'une situation totalement inédite pour des producteurs et des négociants jusqu'alors confrontés à des crises de surproduction récurrentes. Pourtant, tous les vins ne sont pas touchés de la même manière et il convient de distinguer nettement ici le marché des vins ordinaires, de consommation courante, dont la demande croît sous les demandes conjuguées de l'occupant et du ministère du Ravitaillement, de celui des vins fins à appellations, frappés par une spéculation sans contrôle.

Les préoccupations se portent prioritairement sur l'enjeu de la maîtrise des vins de consommation courante qui sont intégrés dans la première liste des produits alimentaires contingentés et taxés par décret le 30 juillet 1940. Quelques mois plus tard, le 21 octobre, une « Charte des prix » prolonge ces dispositions réglementaires en établissant avec précision les prix et les quantités de chaque produit. Les vins courants, jusqu'alors vendus à très bas prix en France, deviennent rares et chers. En quelques semaines, ils ne s'obtiennent plus que contre remise de tickets de rationnement. En taxant de manière autoritaire ces productions courantes, les pouvoirs publics entendent répondre aux sollicitations impératives et concurrentes qui s'imposent désormais à eux. En effet, face aux exigences du ravitaillement mis en place pour alimenter les besoins croissants de la population civile s'imposent les directives du ministère du commerce extérieur et de l'office des changes qui soutiennent la nécessité de vendre à l'Allemagne dans le cadre des accords commerciaux préalablement contractés. Dès l'automne 1940, la saignée extraordinaire engagée dans le vignoble par l'occupant provoque le départ quotidien de dizaines de convois de wagons-foudres vers le Reich. Tirillée entre plusieurs groupes de pression qui s'animent au cœur du gouvernement français, l'administration de Vichy réagit en ordonnant brutalement en janvier 1941 une limitation drastique de l'octroi des bons de voyage pour les volumes destinés à l'exportation. Un choix s'établit officiellement en faveur des populations civiles. Le 4 juillet 1941, une circulaire syndicale ajoute qu'en raison des difficultés croissantes pour l'approvisionnement des populations, les autorisations d'exportation de vins sans appellation à destination de l'étranger sont suspendues pour une durée indéterminée. Le 6 août 1941, les sorties de vins sans appellation sont déclarées interdites.

Sur le marché des vins d'appellations d'origine contrôlée les produits s'échangent en revanche librement. Ce marché est encadré sur une réglementation complexe, faite de taxes et de prix de vente administrativement fixés, principalement supportée par le commerce. Depuis l'automne 1940, à la taxation de 20% imposée sur toutes les ventes de vins, s'ajoute à l'export les taxes de 9% et de 1%. Plus tard, par la loi du 17 avril 1942, la taxe de 9% à l'exportation est remplacée par celle de 3% à la production. Les prix en gare de départ comprennent 5% de commission pour les agents allemands et 2% de frais de courtage pour l'acheteur officiel. Les étiquettes sont offertes avec impression obligatoire de la mention « Frankreich » et report du nom de l'acheteur. Parallèlement, des inventaires sont imposés aux négociants par l'administration qui fixe autoritairement des marges commerciales maximales autorisées pour les vins vendus en France. Ces « taux de marque » forment la trame réglementaire la plus violemment dénoncée par les négociants.

Plus grave, la question du renouvellement des stocks de vins inquiète les professionnels du commerce et les grandes maisons. Dans les vignobles, les négociants craignent de ne plus pouvoir se réapprovisionner. Paradoxalement, cette inquiétude se trouve accentuée dans plusieurs vignobles par l'excellente récolte, tant en quantité qu'en qualité, de l'année 1942. L'abondance perçue à la propriété ne se retrouve pas dans les livraisons faites au commerce. De nombreux viticulteurs semblent désormais pouvoir se passer facilement du relais des négociants pour trouver des acheteurs en nombre. Si en Champagne, les petits producteurs demeurent techniquement toujours placés sous la dépendance des maisons de commerce, il n'en demeure pas moins que beaucoup d'entre eux sont désormais directement sollicités pour livrer leur « vins de base » à des commerçants allemands.

Au printemps 1942, les représentants du syndicat national du commerce des vins s'adressent en urgence au groupement d'Achat d'exportation et d'importation des vins de France pour solliciter de manière pressante la possibilité de pouvoir s'approvisionner en « beaux vins de secours, en provenance plus spécialement d'Algérie ». Directement interpellés, les dirigeants de la section économique du *Militarbefehlshaber in Frankreich* ordonnent au gouvernement français l'émission de « bons d'achats » directement attribués aux négociants désignés par les acheteurs officiels. Ceux parmi les professionnels du vin qui participent le plus activement aux exportations vers le Reich recevront ces titres à faire honorer par la propriété. Achetés pour le compte personnel de chaque Acheteur officiel, les vins sont donc comme pour la campagne précédente, logés, élevés et expédiés par les négociants moyennant un droit de courtage de 30%. Ces opérations sont désignées « ventes en courtage à l'acheteur officiel ». Ce dispositif reste inchangé jusqu'à l'automne 1942.

Le débarquement anglo-américain en Afrique du Nord en novembre 1942 est un tournant géostratégique majeur dans une guerre qui se fait désormais lourdement sentir. La priorité de l'occupant allemand est portée sur le renforcement du pillage des territoires conquis. Dans le secteur agricole, l'exploitation doit s'intensifier pour accroître les approvisionnements pourtant déjà massifs et qui accentuent les pénuries en France. Le spectre de la famine devient une réalité à Paris et dans la plupart des grandes villes françaises. Les autorités de Vichy s'inquiètent des conséquences sanitaires, sociales et politiques. On étend les rationnements. Le vin, si abondant et si bon marché il y a quelques mois, a totalement disparu. Même le vin rouge le plus ordinaire ne s'échange que clandestinement, à des tarifs prohibitifs.

Pour les autorités d'occupation, des volumes considérables de production échappent pourtant toujours à l'Allemagne. Des quantités immenses de vin sont toujours orientées vers les civils français par le jeu des détournements de masse opérés sur le marché noir. L'urgence est donc à la mise en place d'un système de prélèvement élargi capable de capter toute la production nationale française, désormais sévèrement amputée par la perte de ses immenses vignobles d'Afrique du Nord. Partout le vin se fait rare au moment où les exigences allemandes s'accroissent. Le cadre administratif très strict est bien insuffisant pour contenir une spéculation croissante qui s'empare des crus les plus rares. Ils représentent subitement une production très convoitée et une véritable valeur refuge pour les investisseurs en quête de gains rapides. Le 29 juin 1943, les autorités françaises réagissent en publiant un recueil législatif qui définit les prix-limite de près d'un millier de

crus renommés en France<sup>40</sup>. Ici, les meilleurs bourgognes sont moins nombreux que les meilleurs bordeaux, mais tout aussi cotés d'autant que les romanée, clos de vougeot, chambertin, musigny, échézeaux, corton ou Montrachet, par exemple, deviennent très vite introuvables sur le marché officiel<sup>41</sup>.

Incapables d'assurer la spectaculaire hausse des captations exigées par Berlin, les « Weinführer » sont désormais ouvertement concurrencés par tous ceux qui sont mandatés par une autorité allemande. Sans être réglementé, ni même écrit, ce scénario de rafle économique généralisée doit transformer au plus vite l'argent livré par Vichy, sous forme de versements directs ou d'avances accordées par le Trésor français, en marchandises de valeur en les soustrayant des circuits clandestins. Entretenant jusqu'alors un marché commercial parallèle de plus en plus visible, le pouvoir nazi fonde les conditions du plus gigantesque marché noir de l'histoire, devenu le corollaire indispensable du pillage de la France. Pour l'occupant allemand, il s'agit d'acheter toutes les marchandises disponibles en proposant des prix rémunérateurs très supérieurs à ceux de la taxe officielle. Chaque corps militaire multiplie ses officines commerciales chargées de traiter des affaires à grande échelle. Ce sont surtout les bureaux d'achats de la Weinlager (intendance de la Wehrmacht), de l'Abwehr, de la Kriegsmarine, de la Luftwaffe, de la SS.

## Tourner la page de la guerre : le renversement des pouvoirs

La fin de l'occupation allemande et la libération progressive du territoire national bouleversent les positions en plaçant au centre du débat la question du commerce des vins avec l'ennemi et la position des professionnels durant la guerre. Dans ces conditions, si les soupçons s'abattent sur l'ensemble de la filière c'est sur le négoce que se focalise l'attention.

C'est par les ordonnances des 26 juin et 26 août 1944 (modifiées par celles du 14 septembre et 28 novembre 1944) que se met en place l'épuration judiciaire placée sous la responsabilité des Cours de Justice et des Chambres civiques chargées de la répression des faits de collaboration. Plus spécifique cependant, c'est par l'ordonnance du 17 octobre 1944<sup>42</sup> (modifiée par celle du 29 mars 1945) qu'est instituée l'épuration professionnelle dans les entreprises<sup>43</sup>. Bâtie autour de la Commission nationale interprofessionnelle d'épuration, répartie en Comités régionaux interprofessionnels divisés chacun en Sections professionnelles, elle doit « éliminer sans délai des entreprises les individus qui sont présumés avoir une attitude ou une conduite anti-nationale. »<sup>44</sup>

<sup>40</sup> Liste et Prix à la production des Vins à appellation Contrôlée non intégrés de la récolte 1942 intégralement bloqués, 29 juin 1943.

<sup>41</sup> ROUDIÉ Philippe, *Vignobles et vigneron du Bordelais (1850-1980)*, Bordeaux, PUB, 1994 (réed. 1988), p. 288.

<sup>42</sup> *Journal Officiel*, 17 octobre 1944, p. 965-966.

<sup>43</sup> JOLY Hervé, « Les archives de l'épuration professionnelle dans les entreprises », JOLY Hervé [dir.], *Faire l'histoire des entreprises sous l'occupation...*, op. cit., p. 147-185.

<sup>44</sup> ADCO : W21537, Epuration professionnelle, notes de procédure, législation, 1944-1945.

La procédure concerne alors « toute personne participant à quelque titre que ce soit à la vie d'une entreprise qui ont depuis le premier septembre 1939, soit favorisé les entreprises de toutes natures avec l'ennemi, soit contrarié l'effort de guerre de la France et de ses alliés ou entravé la résistance des Français notamment par la dénonciation. »<sup>45</sup> Il s'agit au final d'éviter que « la reprise de l'activité économique du pays (...) [ne soit] entravée par la présence dans les entreprises d'éléments malsains et indésirables. »<sup>46</sup> Comme le souligne à juste titre Hervé Joly<sup>47</sup>, ce ne sont pas, par conséquent, les entreprises en tant que personnes morales qui sont visées, mais toute personne physique « participant, à quelque titre que ce soit, à la vie d'une entreprise »<sup>48</sup>.

Dès lors, le fonctionnement de chaque comité régional s'appuie sur un magistrat nommé par le Commissaire régional de la République, deux représentants des Comités départementaux de Libération de la région, cinq représentants d'organisations syndicales et un représentant des employeurs<sup>49</sup>. Limitée dans sa pratique, cette forme d'épuration économique apparaît en réalité souvent bien peu opérante dans le secteur du commerce, en particulier pour celui des vins.

Concurrencée par d'autres épurations parallèles, extralégales et judiciaires, l'épuration professionnelle est prolongée par l'ordonnance du 18 octobre 1944 (complétée par celle du 6 janvier 1945) qui organise l'épuration financière<sup>50</sup>, seule forme véritable d'épuration économique à part entière, menée par les Comités de confiscation des profits illicites animés par les Comités départementaux de Libération et dont l'objet est de traquer et de pénaliser financièrement « toute personne, industriel, commerçant ou agriculteur ayant réalisé de façon notoire des profits illicites. »<sup>51</sup>

L'ordonnance ainsi établie laisse toute liberté aux comités pour apprécier, à l'aide des documents fiscaux et des pièces comptables des entreprises, la nature et le montant des profits illicites ainsi que celui de la confiscation. Il s'agit d'organiser la répression à l'encontre « des traîtres et trafiquants de marché noir ». L'objectif est de frapper au portefeuille « tous ceux qui ont édifié des fortunes scandaleuses au détriment de la France »<sup>52</sup>. Comme le souligne Marc Bergère, ces principes édictés demeurent fidèles au programme du Conseil national de la Résistance (C.N.R.), à mi-chemin entre exigences de justice et nécessités économiques.

De ce point de vue, l'activité débordante des comités, entre 1944 et 1946, fournit aujourd'hui encore aux historiens une documentation souvent aussi exceptionnelle que peu explorée. S'apparentant aux usages du redressement fiscal, la procédure rassemble les actes d'enquête, auditions, analyses des pièces comptables, mémoire de défense, minutes et décisions, qui fournissent une documentation parfois très détaillée des actions considérables menées. Concernant le commerce des vins, notre attention s'est donc attachée à utiliser au mieux les pièces détenues au sein des

<sup>45</sup> *Ibid.*

<sup>46</sup> *Ibid.*

<sup>47</sup> JOLY Hervé, « Les archives de l'épuration professionnelle... », *op. cit.*, p. 147-185.

<sup>48</sup> *Journal Officiel*, 30 mars 1945, p. 1712.

<sup>49</sup> ADCO : W-20950, Comités interrégionaux d'épuration dans les entreprises. Textes, directives et application, 1944-1945.

<sup>50</sup> ADCO : W-20914, Procédures pour profits illicites. Textes, directives et application, 1944-1945.

<sup>51</sup> ADCO : W21476, Epuration financière, législation.

<sup>52</sup> *Ibid.*

archives départementales, à partir de dossiers nominatifs individuels, et la documentation rassemblée par le Centre des Archives économiques et financières du Ministère (C.A.E.F.).

Au total, l'ensemble des dossiers représente alors une masse de plusieurs milliers de pièces, pour près de trois cents négociants en vins frappés par plus d'un millier d'actions. La quasi-totalité des affaires engagées dans le seul cadre des comités locaux de confiscation a abouti au déclenchement de plusieurs dizaines de procédures en appel devant le Conseil supérieur de confiscation des profits illicites, contrariant l'exécution des décisions des comités locaux, puis, souvent, conduisant à des recours devant le Conseil d'Etat, conclus par des confirmations, remises, modérations et admissions en non-valeur, voire par des amnisties, entre 1951 et 1953.

## Conclusion

Au terme du conflit, le vin aura bénéficié d'une reconsidération complète de sa valeur, qu'il soit ordinaire ou de cru, portée au sommet, après un demi-siècle de crises de surproduction, par les énormes captations de l'occupant allemand. Cette orientation a été relayée à travers une collaboration active initiée par l'État français et une large partie du monde vitivinicole. Sa force a conduit à une restructuration des vignobles français, à une consolidation de l'édifice des appellations d'origine contrôlée et à l'émergence des premiers comités interprofessionnels. En retour, le vin a contribué à accroître la corruption et le népotisme sans limite de l'élite nazie en France et dans le Reich, s'introduisant dans toutes les sphères du pouvoir

# AUX ORIGINES DE LA COOPERATION : LE PRINCIPE DE SOLIDARITE.



## Annie Bleton-Ruget

Agrégée d'histoire Maître de conférences honoraire à  
l'Université de Bourgogne Vice-présidente de l'Ecomusée de la  
Bresse bourguignonne Présidente du Groupe Patrimoines 71

## L'exemple des caves coopératives du Mâconnais et du Chalonnais dans l'entre-deux-guerres.

Les 9<sup>e</sup> journées Pontus de Tyard *Biodiversité et Patrimoine viticole* ont été organisées autour du thème « Vin, vigne et pouvoir ». L'objet de cette intervention est de montrer non pas ce qu'il en est du pouvoir du vin, mais plutôt du pouvoir autour du vin et nous avons choisi d'examiner ce pouvoir lorsqu'il s'organise de manière collective. Pour cela, nous avons choisi un moment particulier : le moment où prennent forme et se développent les caves coopératives. L'exemple de ces regroupements qui sont d'abord sans statut juridique particulier mais s'organisent sur le modèle des syndicats professionnels autorisés par la loi de 1884 permet d'examiner ce qui, à l'origine, fonde le « collectif » qui va leur donner naissance.

## Un contexte particulier

C'est au tournant du XX<sup>e</sup> siècle, dans les années 1900-1930, que le fait coopératif se développe dans le monde viticole. Auparavant, des expériences de boulangeries ou d'épiceries sociétaires ont existé dès la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>53</sup>, plutôt dans les villes et dans un monde ouvrier qui trouvait dans l'entente le moyen d'atténuer la rigueur de sa condition. Les coopératives d'achat lui permettaient notamment de se procurer des produits alimentaires moins chers.

Dans le monde viticole, les premières coopératives apparaissent au lendemain de la reconstitution du vignoble, après la crise phylloxérique, lorsque la surproduction menace et fait s'effondrer les

<sup>53</sup> Cf. *Les Equitables pionniers* de Rochedale en Angleterre, *idem* à Paris *L'Abeille de Passy*, *La Fraternelle des Lilas ou La Bellevilloise*.

cours du vin, mais la situation économique n'explique pas à elle seule cet essor des coopératives viticoles. La conjoncture politique y contribue également.

A la fin du XIX<sup>e</sup> siècle la France sort d'une période de crise économique, la Grande Dépression des années 1880-1890, qui a beaucoup affaibli le secteur agricole. Dans le même temps, l'industrie se développe et avec elle un monde ouvrier qui constitue un nouveau prolétariat. Ces nouvelles réalités économiques et sociales ont des retentissements politiques. Les républicains, à la tête des gouvernements depuis 1875, sont divisés : les libéraux, liés aux milieux d'affaire, attendent de la crise un « assainissement » du capitalisme, tandis que le courant des radicaux, de mieux en mieux implanté dans la France rurale, préconise des politiques à même d'adoucir la concurrence qui pénalise les petits et moyens exploitants agricoles. Cette gauche réformatrice est bousculée sur son aile gauche par la montée du socialisme, notamment sous sa forme marxiste, et sur sa droite par un nouveau courant qu'est le catholicisme social, lui aussi désormais soucieux de mesures sociales pour conserver une clientèle électorale et garder l'attachement des couches populaires.

Face à la crise et aux changements sociaux, les radicaux de la III<sup>e</sup> République ont trouvé une source d'inspiration pour le nouveau modèle social qu'ils cherchent chez les théoriciens du solidarisme. Les deux grandes figures en sont alors Léon Bourgeois (1851-1925) et Charles Gide (1847-1932). Le premier est un cadre de la III<sup>e</sup> République radicale, préfet du Tarn, député radical en 1888, il est ministre de l'Intérieur en 1890. Le second est le théoricien de la coopération. Nîmois d'origine, issu d'une famille de bourgeoisie protestante - il est l'oncle de l'écrivain André Gide -, il a été professeur de droit à Montpellier, puis à Paris, et détenteur d'une chaire au Collège de France organisée autour de la défense des coopératives. Il est aussi le rédacteur en chef d'une revue spécialisée, *L'Emancipation*, « organe des associations ouvrières et coopératives ». L'un comme l'autre, ils sont porteurs d'un projet de refondation de la société sur la base de la solidarité, projet qui encouragerait les individus à construire entre eux des liens consentis de réciprocité pour dépasser les comportements individuels et les intérêts particuliers et pour répondre aux difficultés économiques et sociales du moment, dans la perspective d'un monde meilleur.

Ce projet de refondation sociale entend s'opposer aussi bien au libéralisme destructeur de la petite propriété qu'au socialisme marxiste contempteur de la propriété privée. Il a trouvé son expression politique dans un programme qui est l'encouragement à la coopération comme instrument de défense de la propriété, de renforcement de la place des petits producteurs et de correction des excès du capitalisme. Soulignons qu'à la même époque le catholicisme social prône également le recours à l'entente et à la solidarité, et qu'il y a eu des coopératives d'inspiration catholique. L'enjeu est donc triple pour les radicaux, au moment où ils deviennent le premier parti politique en France en 1901, sous le nom de parti républicain, radical et radical-socialiste.

## **Les initiateurs de la coopération : les vigneron du Midi languedocien et varois**

Dans le domaine agricole, il a existé des formes anciennes d'organisation collective de la production, comme les fruitières jurassiennes qui reposaient sur des formes communautaires d'organisation sociale et que l'individualisme, principe fondateur de la révolution française, n'avait pas réussi à entamer.

La crise viticole des années 1900, après la reconstitution phylloxérique, la mévente et l'effondrement des cours, vont propulser la coopération dans le Midi languedocien et provençal<sup>54</sup>. Les initiatives sont contemporaines de la grande crise qui touche le Midi languedocien et le pays catalan en 1907.

Dans le Midi languedocien, les petits vigneronns souffrent de la concurrence des vins arrivés d'Algérie ou produits localement dans de grands domaines. En 1901, dans le village de Maraussan, dans l'Hérault, est créée la coopérative des *Vignerons libres*, dont l'un des animateurs est Elie Cathala. C'est à l'origine une coopérative de vente qui offre aux producteurs des moyens de stockage et des circuits de diffusion jusqu'à Paris. Progressivement cette coopérative devient viticole, à partir de 1905, en passant à la production.



Maraussan, inauguration de la cave coopérative 1905. Archive départementales de l'Hérault

Avant la Première Guerre mondiale, les caves coopératives se multiplient dans le Languedoc, ainsi que dans le Var, notamment dans le canton de Brignoles qui en compte alors le plus grand nombre. Ces caves coopératives dont les frontons affichent les principes fondateurs de leur existence : *L'Emancipatrice*, *La Laborieuse*, *La Clairvoyante* sont toutes nées dans un univers très « rouge », celui de la contestation contre le capitalisme et de la revendication socialiste. Si la perspective de la disparition de la propriété privée peut être une source de mobilisation dans une population ouvrière dépourvue de tout bien propre, cet horizon est plus difficile à mettre en œuvre dans un monde de petits propriétaires. Dans les régions de vignoble un socialisme agraire s'est ainsi développé, comme plus tard se développera un communisme agraire, qui a fait de la coopération une étape préparatoire au socialisme, déjà à travers l'éducation à la solidarité et au dépassement des intérêts individuels qu'elle implique<sup>55</sup>.

En 1907 l'économiste Michel Augé-Laribé théorise cette démarche à partir de l'exemple du Midi languedocien dans un ouvrage intitulé *La viticulture industrielle du Midi de la France et le problème*

<sup>54</sup> LAURAIRE Richard, « Les vigneronns et la coopérative languedocienne : entre littératures, patrimoines et traçabilité ! », *Études Héraultaises*, n°30/32, 2001, pp. 287-296. ; RINAUDO Yves, « La naissance de la coopération viticole : les caves du Midi au début du XX<sup>e</sup> siècle », *Revue de l'économie sociale*, janv-mars 1985, pp 17-30.

<sup>55</sup> VIGREUX Jean, *La Faucille après le marteau. Le Communisme aux champs dans l'entre-deux-guerres*, Besançon, Presses universitaires de Franche-Comté, 2012.

agraire du socialisme et pointe les conditions nécessaires pour réussir l'installation d'une cave coopérative : « Il ne faut pas aller trop vite. Il serait dangereux de chercher à installer des coopératives dans des milieux non préparés à les utiliser. Pour qu'elles puissent naître et se développer, il faut une population homogène et dont l'éducation vers la solidarité soit déjà commencée. La coopérative de production agricole doit être précédée du syndicat professionnel et de la caisse de crédit mutuel »<sup>56</sup>.

Vingt ans plus tard, faisant écho aux propos de Michel Augé-Laribé, les caves coopératives se multiplient dans les villages du Mâconnais et du Chalonnais<sup>57</sup>.

## La fondation des caves coopératives du Mâconnais et du Chalonnais.

Ces dernières prennent naissance à la fin des années 1920, dans un contexte là encore très défavorable. Après la Première Guerre mondiale, les vigneron ont retrouvé leurs caves dans un état avancé de vieillissement. Les bonnes années les capacités de stockage sont réduites et les futailles en mauvais état. Au cours des années 1920, les cours du vin sont d'une très grande volatilité.

Dans les communes du Mâconnais, en particulier dans le canton de Lugny, des organisations professionnelles de défense sont déjà en place : le syndicat agricole et viticole, la caisse de crédit agricole, la mutuelle-bétail. Ce sont ces instances d'éducation à la solidarité qu'évoquait Michel Augé-Laribé. Souvent la fanfare, la société de chasse ou de tir contribuent encore à renforcer les liens au sein des villages en rassemblant les vignerons propriétaires qui vont bientôt être les premiers coopérateurs<sup>58</sup>.



Cave coopérative de Lugny. Source AD71

<sup>56</sup> AUGÉ-LARIBÉ Michel, *Le problème agraire du socialisme, la viticulture industrielle du Midi de la France*, Bibliothèque socialiste internationale, t. VII, Paris, Brière et Giard, p. 240.

<sup>57</sup> Voir annexe.

<sup>58</sup> GOUJON Pierre, *Le vigneron citoyen. Mâconnais et Chalonnais (1848-1914)*, Paris, CTHS, 1993.

Les années 1923-1924 ont aussi été des années de crise municipale, la situation des vignerons entraînant la démission collective de municipalités, comme à Saint-Gengoux-de-Scissé, en guise de protestation. A la faveur de ces crises, le socialisme rural prend le pas dans le Mâconnais sur le radicalisme et les élus de terrain, maires, conseillers d'arrondissement ou conseillers généraux affichent désormais l'étiquette de la SFIO. C'est le cas d'Henri Boulay, élu maire de Saint-Gengoux-de-Scissé en 1925 ou d'Eugène Blanc, maire de Lugny et conseiller général du canton. L'affiliation socialiste, outre qu'elle autorise un marquage politique en phase avec l'évolution du département de Saône-et-Loire après les élections législatives de 1924, permet aux initiateurs de la coopération de profiter de l'expérience de leurs homologues du Midi languedocien et varois. La cave coopérative de Saint-Gengoux-de-Scissé, qui est la première créée en Saône-et-Loire, est née d'un voyage collectif dans le Var toulonnais organisé en mai 1925 avec l'aide de Georges Nouelle, secrétaire départemental de la SFIO ; lequel avait été accueilli l'année précédente par le maire socialiste de Bormes, également président de la cave coopérative, conseiller général et bientôt député.



Cave coopérative d'Azé. Source AD 71

Viticulteurs propriétaires, maires, parfois conseillers généraux ou d'arrondissement, présidents de caves coopératives, socialistes ou radicaux-socialistes, les hommes de la coopération partagent les mêmes convictions : c'est par l'union des producteurs, et grâce à un intense travail de sensibilisation pour vaincre les réticences, que les structures coopératives pourront sauver le vignoble. Certaines figures marquantes sont restées dans les mémoires. Henri Boulay, maire de Saint-Gengoux-de-Scissé après la crise municipale, fondateur de la 1<sup>ère</sup> cave coopérative en 1925 à laquelle il donne le nom de *L'Aurore*... de la coopération, est l'animateur phare. En 1931 il est élu député de l'arrondissement de Mâcon, à la faveur d'une élection partielle, et sans cesse réélu<sup>59</sup>. Devenu conseiller général du canton de Mâcon-sud, il tient aussi son implantation dans ce canton de son activité de pépiniériste à Saint-Clément-les-Mâcon et de la fondation d'une cave intercommunale de Mâcon en 1930.

<sup>59</sup> BLETON-RUGET Annie, « La naissance du mouvement coopératif viticole en Saône-et-Loire », dans *La vigne et le vin dans l'histoire. Aspects techniques et sociaux*, Actes du 11<sup>e</sup> colloque de l'ABSS, Beaune, 13-14 octobre 2001.— *Cahiers d'histoire de la vigne et du vin*, Centre d'histoire de la vigne et du vin, 2002, n°3, pp. 207-224.



Cave coopérative de Sennece-les-Macon. Source AD71

A ses côtés Eugène Blanc, maire de Lugny depuis 1910, conseiller général (1910-1940), président de la cave coopérative, Henri Ozanon, maire radical de Romenay, président fondateur des caves de Buxy et Bissey-sous-Cruchaud en Chalonnais<sup>60</sup>. Président de la Confédération générale des associations viticoles de Bourgogne, Henri Ozanon est le descendant d'une famille bien implantée à Bissey-sous-Cruchaud, il est le fils de Charles Ozanon, botaniste remarqué<sup>61</sup>. Citons encore Jules Richard, conseiller d'arrondissement du canton de Lugny, maire et président de la cave d'Azé ou Charles Perraton, président de la cave de Chaintré-Pouilly, président de la société d'agriculture et de viticulture de l'arrondissement de Mâcon et président du syndicat des grands crus du Beaujolais. Il a participé au premier Comité National des Appellations d'Origine.

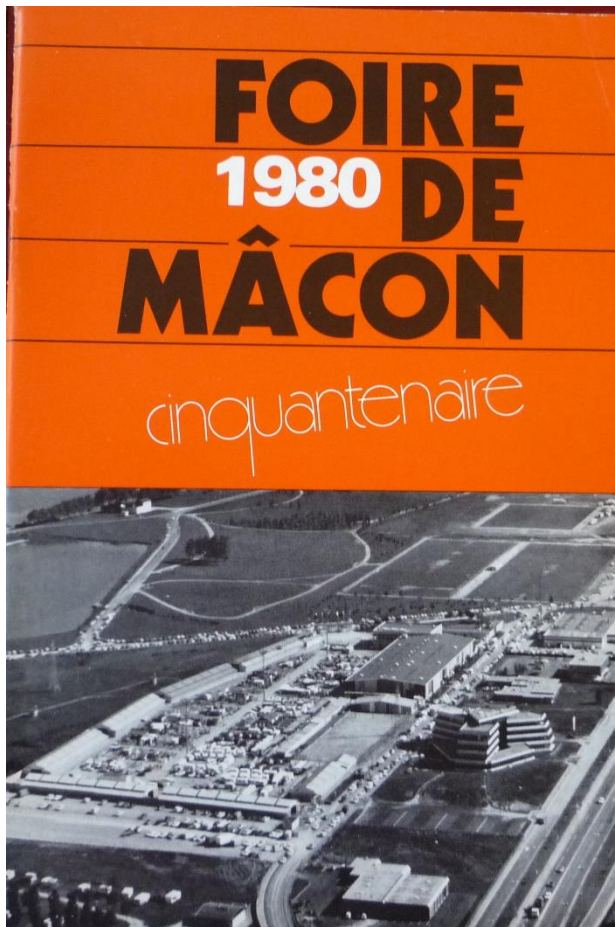
## L'extension de la solidarité et son efficacité

La force de ces hommes de la coopération a été de ne pas limiter leur action à la seule implantation des caves coopératives dans leurs communes respectives. Très tôt ils ont travaillé à étendre le pouvoir collectif en structurant le mouvement coopératif, d'abord à l'échelon départemental avec la création en 1928 de la Fédération des caves coopératives de Saône-et-Loire et du Rhône (aujourd'hui Fédération des caves coopératives Bourgogne-Jura), sous la présidence d'Eugène Blanc. Le premier vice-président en est Henri Ozanon. Le secrétariat général est confié à Henri Boulay. Le siège de la fédération est installé à Mâcon, à la Maison du Crédit agricole. Puis vient l'échelon national, les caves de Saône-et-Loire entrent dans la Confédération Nationale des Coopératives Viticoles (aujourd'hui Confédération des Caves Vinicoles de France, CCVF), dirigée à

<sup>60</sup> PLATRET Gilles, « Le développement du fait coopératif en Chalonnais. La cave coopérative de Bissey-sous-Cruchaud de 1928 à 2008 », *Mémoires de la Société d'histoire et d'archéologie de Chalon-sur-Saône*, t. LXXVI-2008, p. 147-161.

<sup>61</sup> DESSERTENNE Alain, « Charles Ozanon (1835-1909) à Saint-Emiland. De la fascination botanique à la renaissance du vignoble », *Images de Saône-et-Loire*. n° 176, décembre 2013.

partir de 1933 par Henri Boulay à l'issue d'un congrès constitutif qui se tient à Mâcon en 1933 et qui est accompagné d'une grande Fête du vin.



Foire de Mâcon, cinquantenaire. Source AM de Mâcon

La coopération est également présente au sein de la Confédération Générale des Associations Viticoles de Bourgogne. Cette confédération a été créée en 1907 et s'est dotée d'un syndicat de défense de la viticulture bourguignonne. Elle est présidée dans l'entre-deux-guerres par Henri Ozanon.

C'est cette organisation coopérative forte et bien tenue en mains par des hommes issus des vignobles de Saône-et-Loire qui a permis aux vins de ce département d'être précocement représentés dans des choix stratégiques déterminants au cours des années 1930. Il s'agit alors pour lutter contre la fraude et la surproduction d'engager des mesures d'assainissement du marché (déclaration de stock, blocage à la propriété, possibilité de distillation) et de requalification des vignobles par un contrôle des appellations (en fonction des aires géographiques de production, des rendements, des degrés alcooliques des vins et des procédures de culture et de vinification).

Pour les vignobles du département c'est un choix difficile car la plupart d'entre eux sont alors orientés vers la production de vins de consommation courante, mis à part quelques-uns comme ceux de Fuissé, Chaintré ou Pouilly. C'est pourtant le choix qui est fait par la coopération en Saône-et-Loire, à la

différence du Midi languedocien.

Sur le terrain ou à la Chambre des députés, les hommes de la coopération ont été présents lors de l'élaboration du Statut de la Viticulture (1931-1935) et des décrets sur les appellations d'origine contrôlée en 1937. Ils défendent les intérêts des vignobles de Saône-et-Loire en faisant valoir leurs spécificités face aux organisations côte-d'oriennes, notamment le Syndicat de défense des producteurs de Grands vins fins de Côte-d'Or, mené par le Marquis d'Angerville<sup>62</sup>. Pour ce faire, ils plaident pour la défense des appellations d'origine contrôlées régionales et sous-régionales au moment où la Côte-d'Or s'oriente vers les « vins fins ». Ils revendiquent un usage élargi de l'appellation Bourgogne (Bourgogne ordinaire et grand-ordinaire), alors que cette dernière avait été limitée par les règlements judiciaires des années 1920 aux seuls cépages nobles comme le pinot.

Dans le Mâconnais, Henri Boulay obtient dans le cadre des décrets de 1937 le maintien d'une appellation spécifique héritée d'une longue tradition commerciale, déclinée en « Mâcon rouge ou blanc » ou encore « Mâcon et le nom de la commune ». Le décret qui institue les Appellations d'origine contrôlée en 1937 porte la marque du Statut viticole bourguignon pour lequel il s'était beaucoup battu et le tout jeune Comité National des Appellations d'Origine, ancêtre de l'INAO, compte dans ses rangs Charles Perraton.

<sup>62</sup> JACQUET OLIVIER, *UN SIECLE DE CONSTRUCTION DU VIGNOBLE BOURGUIGNON. LES ORGANISATIONS VITIVINICOLES DE 1884 AUX AOC, EUD, DIJON*, 2009.

Le second choix stratégique engagé par les hommes de la coopération de Saône-et-Loire a été l'expérimentation de nouvelles techniques de commercialisation. Dans les années 1930, les caves coopératives livraient l'essentiel de leur production en vrac, à l'exception de celle de Buxy qui s'est essayée de manière précoce à la mise en bouteilles, et la commercialisation se faisait par l'intermédiaire des négociants auxquels les caves vendaient la majeure partie des récoltes vinifiées. Des liens étroits se sont ainsi instaurés entre la fédération des caves coopératives et les syndicats de négociants ou de cafetiers-brasseurs et les caves coopératives se sont engagées dans des actions de la promotion des vins de Saône-et-Loire à l'échelle locale et nationale.

Dans les années 1930, à l'échelle locale un Concours des vins est organisé chaque année au mois de novembre par les négociants de Mâcon. Bientôt est créée une Foire-exposition pilotée par la chambre de commerce et d'industrie où la fédération tient un stand et s'y distingue comme fournisseur officiel.

À l'échelle nationale Henri Boulay parvient à fonder une Maison des Vins d'Origine<sup>63</sup>, laborieusement installée à Paris en 1937 et finalement liquidée en 1942 après sa mort. Lors de l'Exposition internationale de 1937, en réponse aux sollicitations du Front Populaire, la coopération tient toute sa place au Centre rural et la Saône-et-Loire s'y trouve bien représentée.

C'est la force de ces organisations coopératives qui leur a permis de défendre les intérêts du monde de la vigne et du vin qu'elles représentaient dans un moment qui n'a pas été favorable à l'esprit de la coopération : celui de la Corporation paysanne sous Vichy. L'organisation corporative mise en place par Vichy, de manière très laborieuse, prévoyait la création de syndicats corporatifs dont l'orientation idéologique et le mode de gestion n'étaient nullement ceux des coopératives appelées à s'y fondre<sup>64</sup>.

Conséquence de la dissolution de la Corporation, le Statut général de la coopération donne aux caves coopératives, au lendemain de la Seconde Guerre mondiale, un statut juridique propre<sup>65</sup>, distinct de celui des syndicats.

Annie Bleton-Ruget



Cave coopérative de Genouilly. Source AD 71

<sup>63</sup> Cette Maison est une société coopérative. Toutes les coopératives de Saône-et-Loire en sont sociétaires. Fondée le 21 décembre 1936, elle est inaugurée le 16 mai 1937, en présence du ministre de l'Agriculture Georges Monnet. L'objectif est la prospection des marchés vers Paris et le Nord, « en faveur du bon vin, pinot et chardonnay ». Il s'agit d'organiser des dépôts, « des points de vente, de diffusion et de réclame ». (Archives départementales de Saône-et-Loire – AD 71, 56 J)

<sup>64</sup> BROUSSARD Isabelle, *Vichy et la Corporation paysanne*, Presses de la Fondation de Sciences Po, 1980.

<sup>65</sup> Loi du 10 septembre 1947.

## Liste des coopératives viticoles de Saône-et-Loire dans les années 1930

<i>Implantation</i>	<i>Date de création</i>	<i>Nom et qualité du président</i>
<b>Saint-Gengoux-de-Scissé</b>	Novembre 1926	Henri Boulay (maire de Saint-Gengoux-de-Scissé)
<b>Azé</b>	Février 1927	Jules Richard (maire)
<b>Clessé</b>	Février 1927	Joanny Huet (maire)
<b>Igé</b>	Février 1927	Marius Vatron
<b>Lugny-les-Mâcon</b>	Février 1927	Eugène Blanc (maire)
<b>Chardonnay</b>	Janvier 1928	Jean-Baptiste Roux (maire)
<b>Viré</b>	Mars 1928	Moreau
<b>Prissé</b>	Avril 1928	Revol
<b>Varenes-les-Mâcon</b>	Avril 1928	Champagnon
<b>Bissey-sous-Cruchaud</b>	Juin 1928	Henri Ozanon (maire de Romenay)
<b>Chaintré-Pouilly</b>	Août 1928	Charles Perraton
<b>Verzé</b>	Décembre 1928	Renard
<b>Charnay-les-Mâcon</b>	Janvier 1929	Desvignes
<b>Vinzelles</b>	Janvier 1929	Longepierre
<b>Mancey</b>	Février 1929	Chapuis
<b>Préty-Lacrost</b>	Mars 1929	Paul Bernizet
<b>Saint-Gengoux-le-National</b>	Mars 1929	Jean Dutartre
<b>Sennecé-les-Mâcon</b>	Mai 1929	Dorme (maire)
<b>Genouilly</b>	1930	Thevenet
<b>Mâcon</b>	Février 1930	Henri Boulay (maire de Saint-Gengoux-de-Scissé)
<b>Buxy</b>	Décembre 1930	Henri Ozanon (maire de Romenay)

# LE POUVOIR EVOCATEUR DU VIN



## Clémentine Hugol-Gential

Maîtresse de Conférences en Sciences de l'Information et la Communication. Université de Bourgogne, Laboratoire CIMEOS (EA 4177)

## Traiter de l'alimentation aujourd'hui

Si bien des pays dans le monde rencontrent encore et toujours des difficultés pour pouvoir nourrir leur population, nos sociétés occidentales développées sont entrées dans un système alimentaire surabondant depuis son industrialisation (Moati, 2016). La question n'est plus de savoir comment se nourrir mais de comment bien manger, entraînant un changement paradigmatique important de la nutrition à l'alimentation. L'alimentation humaine et nos choix alimentaires sont le fruit de différents déterminants : biologiques, psychologiques, culturels et sociaux. Ces deux derniers sont constitués d'un ensemble de paramètres comme par exemple le contexte médiatique, les traces mémorielles liées à l'enfance, à l'éducation ou bien encore aux expériences et aux souvenirs qui en découlent.

En effet, il ne s'agit plus d'assurer un minimum d'apports de nutriments pour assurer sa survie, mais il s'agit de consommer des aliments qui ne sont pas seulement pourvoyeurs de calories, vitamines et minéraux mais qui sont bons aussi à penser en adoptant une posture réflexive quant aux valeurs sociales, symboliques et mémorielles que nous incorporons en mangeant. Comme le rappelle Claude Fischler dans son introduction de l'Homnivore (1990) manger c'est « incorporer non seulement de la substance nutritive mais aussi de la substance imaginaire, un tissu d'évocations, de connotations et donc de significations » (1990 : 15). C'est donc bien ici le sens de notre alimentation qui nous interpelle. Son sens gourmand (Boutaud, 2007), son sens environnemental et éthique, son sens nutritionnel.

Le sens que nous donnons à notre alimentation conduit à penser les enjeux de choix, de responsabilité, d'impacts et d'enjeux qui se retrouvent ancrés dans des logiques éthiques et environnementales fortes. Ici s'opère un changement paradigmatique, il ne s'agit plus de s'assurer d'un « bien manger » au sens de prendre soin des apports nutritionnels en écho notamment à l'augmentation des maladies chroniques en lien direct avec ce que nous ingérons (diabète, obésité, maladie cardiovasculaire) et transformant notre alimentation en levier de prévention mais de penser

aussi le « bon à manger ». En outre, dans les travaux développés, l'alimentation n'est plus seulement une source de plaisir, un vecteur de convivialité. Le « bon à manger » s'impose en combinant un ensemble de paramètres : bon pour la santé, pour soi, au goût, pour la planète. Ce nouveau prisme fait également la lumière sur de nouveaux défis qui relèvent aussi bien de la production que de nos choix alimentaires : « pour répondre aux exigences environnementales, l'évolution des normes diététiques semble donc nécessaire, au même titre que celles des productions agricoles » (Darmon, 2015 : 266). Les travaux traitant de l'alimentation ne peuvent évacuer la question de la boisson et notamment du vin qui fait partie intégrante de la matrice culturelle des citoyens Français.

## Le vin : antagonisme entre santé et plaisir

Dans nos travaux traitant des discours mis en circulation dans l'espace public, le vin se trouve au cœur d'antagonismes forts. Les discours récents émanant de ministres en sont la preuve. En effet, en janvier 2019, le ministre de l'agriculture Didier Guillaume, lors d'une interview dans une matinale, affirme qu'il faut distinguer le vin des autres alcools en déclarant n'avoir jamais vu : « un jeune qui sort de boîte de nuit et qui est saoul parce qu'il a bu du côte-du-rhône ». Dès le lendemain, la ministre de la santé Agnès Buzyn rappelle que le vin est un alcool comme un autre.

Au-delà de la communication publique émanant des ministères, les discours relayés dans la sphère médiatique sont très dichotomiques avec d'un côté des arguments de santé et les risques liés à la consommation ou surconsommation d'alcool avec des titres du type : « cancer : une bouteille de vin aurait le même risque que consommer 10 cigarettes<sup>66</sup> » ou bien encore « un verre de vin quotidien suffit à augmenter le risque de certains cancers<sup>67</sup> ». Et en contrepoint, on note des discours valorisant la consommation de vin avec par exemple la mise en avant de composés vertueux comme le resvératrol : « Un composé présent dans le vin rouge permettrait de vieillir en bonne santé<sup>68</sup> », ou bien encore le fer. Nous nous situons alors en plein dans le french paradox<sup>69</sup> qui promeut la consommation de vin pour diminuer les maladies coronariennes et qui valorise les aspects protecteurs du vin. Au-delà de cet antagonisme autour de la santé, on constate également au sein des discours mis en circulation, la valorisation de l'être ensemble du vin. C'est ainsi que le prix Nobel de littérature Mario Vargas Llosa indique dans un article du Monde : « Comme une langue, le vin relie les hommes<sup>70</sup> » valorisant l'aspect convivial du vin. Cette convivialité et les effets positifs du vin dans son aspect social ont également été largement promus par le philosophe Michel

<sup>66</sup> Site doctissimo, article paru le 02/04/2019 - <https://www.doctissimo.fr/sante/news/cancer-bouteille-vin-fumer-cigarettes>

<sup>67</sup> Site santé Figaro, article paru le 12/03/2018 mis à jour le 15/10/2018 - <https://sante.lefigaro.fr/article/un-verre-de-vin-quotidien-suffit-a-augmenter-le-risque-de-certains-cancers/>

<sup>68</sup> Site pourquoi docteur, article paru le 20/04/2020 - <https://www.pourquoidocteur.fr/Articles/Question-d-actu/32219-Un-compose-present-vin-rouge-permettrait-vieillir-bonne-sante>

<sup>69</sup> Le *french paradox* est issu d'une publication scientifique dans la revue *The Lancet* dans laquelle les auteurs Serge Renaud et Michel de Lorgeril soulignaient que la consommation de 2 à 3 verres de vin pouvait diminuer le risque de maladie coronarienne de 40 %. Cette publication date de 1992 et a donné lieu à plusieurs travaux dans cette même dynamique.

<sup>70</sup> Le Monde, article paru le 22 janvier 2020 - [https://www.lemonde.fr/m-gastronomie/article/2020/01/22/mario-vargas-llosa-comme-une-langue-le-vin-relie-les-hommes\\_6026850\\_4497540.html](https://www.lemonde.fr/m-gastronomie/article/2020/01/22/mario-vargas-llosa-comme-une-langue-le-vin-relie-les-hommes_6026850_4497540.html)

Onfray qui plaide pour l'« ivreté heureuse », l'ivreté n'étant pas l'ivresse mais un état intermédiaire entre la sobriété et l'ivresse favorisant l'acuité des sens.

On note alors une cacophonie des discours qui s'enracine également dans des liens historiques forts puisque pendant très longtemps le vin a été servi aux élèves dans les écoles et c'est seulement en 1956 que le Ministre Pierre Mendès France va se saisir de cette question pour notamment lutter contre l'alcoolisme. Le vin était également largement promu dans le secteur du soin puisqu'il faisait partie intégrante des hospices, ainsi au XVIII<sup>e</sup> siècle Eugène-Humbert Guitard indique (1961) : « Quant à la consommation des hôpitaux eux-mêmes, elle était fort importante. On en donnait généralement aux malades, coupé d'eau à 50 %, à moins qu'ils ne fussent punis ». Si les antagonismes autour du vin sont forts concernant la santé, la valeur éthique est également soumise à discussion.

## Le vin et ses dimensions éthiques

La communication gastronomique, culinaire et alimentaire se renouvelle et se diffracte sur les réseaux numériques et dans les médias. Elle porte à la fois sur la figure du « chef », sur les mangeurs, sur la cuisine et sur les aliments eux-mêmes. Les acteurs de cette communication sont variés, des chefs aux industriels de l'agroalimentaire, en passant par les médias, mais aussi l'État et les collectivités territoriales, les acteurs du secteur du tourisme ou bien encore de la santé mobilisant différents types de discours. Ceux-ci sont aujourd'hui relayés par de nombreux experts médiatiques qui investissent notamment le champ de la nutrition puisque l'on note « l'engouement médiatique pour la plupart des spécialistes de la nutrition » (Romeyer, 2015 : 56) mais également d'autres champs comme celui de l'écologie, de l'éthique et de la durabilité. Dès 2008, Céline Pascual Espuny mettait en lumière que la communication verte se répandait de manière massive et analysait l'explosion de l'argument écologique dans les publicités vertes. Dans leur revue de la littérature portant sur les recherches en communication environnementale, Catellani et al. (2019) souligne le succès de l'expression « développement durable ». Force est de constater que cette expression a également pénétré la communication alimentaire et la communication du vin. Les auteurs notent par ailleurs que la thématique de la communication environnementale est prégnante dans tous les médias depuis 2007 et qu'elle connaît une forte montée en puissance depuis 2014 (Catellani et al., 2019). Cette dimension éthique du vin apparaît également dans la promotion du vin dit nature qui peut également faire débat dans la sphère médiatique. Ainsi dans un numéro de 1 l'hebdo paru pendant l'été 2020 (parution le 12/08/2020) et traitant spécifiquement du vin, la polémiste Natacha Polony adresse une charge dans un article intitulé Boire du bon vin bio : « Trouble, oxydé, âcre, avec des arômes dégradés. Sauf qu'il est naturel. Et que seule cette qualification lui suffit pour être considéré comme intellectuellement respectable et donc bon, tant il est vrai que pour certains moralistes qui ont depuis longtemps oublié ce que leur dit leur sens, le bien, c'est le bon ». On voit alors que le bien et le bon se trouve également dans le vin faisant naître de nouvelles dichotomies. Qu'ils soient critiqués ou valorisés, le vin bio, ou bien encore le vin naturel dessinent de nouvelles voies teintées de militantisme (Pineau, 2019) qui créent un nouvel antagonisme entre le vin « nature » et les autres vins. Christelle Pineau souligne : « Par le simple fait d'associer le mot 'nature' à ses bouteilles, cette paysannerie vigneronne a fait naître l'idée que le vin ne pouvait pas être 'nature'. Par essence. De quoi bousculer la haute valeur historique et symbolique de cette boisson » (Pineau 2019 : 13), de ce constat elle indique que naît une opposition forte entre « conventionnel » et « nature ».

## La binarité du vin et ses évocations

Le vin se retrouve alors en prise systématique à une forme de binarité qui est depuis très longtemps soulignée. Dans ses mythologies, Barthes critique la socialité du vin et le phénomène d'exclusion de ceux qui ne veulent pas s'y rallier : « Mais cette universalité même comporte un conformisme : croire au vin est un acte collectif contraignant ; le Français ; le Français qui prendrait quelques distances à l'égard du mythe s'exposerait à des problèmes menus mais précis d'intégration, dont le premier serait justement d'avoir à s'expliquer ». Là encore nous sommes bien dans un antagonisme binaire d'inclusion et d'exclusion. Si nous pouvons relever cette binarité au sein de la santé, de l'éthique, de la convivialité c'est bien que le vin n'est pas une boisson neutre dans notre culture et qu'elle nourrit un imaginaire particulièrement fécond. Nombreux sont les auteurs qui célèbrent le vin à l'instar de Charles Baudelaire, le « fol amour du vin<sup>71</sup> », le poète ainsi souligne-t-il : « Si le vin disparaissait de la production humaine, il se ferait dans la santé et l'intelligence un vide, une absence plus affreuse que tous les excès dont on le rend coupable<sup>72</sup> ». L'autrice Colette écrit de son côté « je fis, adolescente, la rencontre d'un prince enflammé, impétueux, traître comme tous les grands séducteurs : le Jurançon<sup>73</sup> ». Les pourfendeurs du vin sont nombreux, d'hier à aujourd'hui, célébrant une forme d'esthétisme et soulignant l'importance du vin dans l'imaginaire et la romantisation d'un art de vie à la française. Ainsi, pouvons-nous souligner que le vin, riche en évocations, divise souvent mais rassemble aussi beaucoup autour de sa puissance fantasmagorique.

### Bibliographie

Boutaud, J.-J. (2007). Du sens, des sens. Sémiotique, marketing et communication en terrain sensible, Semen : 23.

Catellani, A. Pascual Espuny, C. Malibo Lavu, P. Jalenques Vigouroux, B. (2019). Les recherches en communication environnementale, Communication, 36(2).

Darmon, N. (2015). Inégalités sociales de santé et nutrition. In Catherine Esnouf, Jean Fioramonti, Bruno Laurieux (Eds.), L'alimentation à découvert, Paris : CNRS Editions.

Fischler, C. (1990). L'omnivore. Paris : Odile Jacob.

Guitard, E.-H. (1961). Le vin à l'hôpital, Revue d'histoire de la pharmacie, 171 : 185-186.

Moati, P. (2016). Vers la fin de la grande distribution ? Revue française de socio-économie. 16 : 99-118.

Pascual Espuny, C. (2008). Comment les organisations se saisissent-elles de l'image 'verte', Communication et organisation, 34 : 37-52.

Pineau, C. (2019). La corne de vache et le microscope. Le vin « nature », entre sciences, croyances et radicalités. Paris : Editions La Découverte.

Romeyer, H. (2015). Le bien-être en normes : les programmes nationaux nutrition santé, Questions de communication, 27 : 41-61.

---

<sup>71</sup> <https://www.larvf.com/histoire,10377,1105423.asp>

<sup>72</sup> Petits poèmes en prose, 1968.

<sup>73</sup> Extrait de lettres échangées avec le négociant en vins Lucien Brocard

# LA VIGNE EST UNE LIANE QUI A CO-EVOLUE AVEC L'ARBRE



## Alain Canet

Directeur d'arbre et paysage 32, association d'agriculteurs basée dans le Gers, travaillant dans toute la France et à l'international. Se définit comme botaniste, agronome, chercheur, aménageur, paysan et nutritionniste.

A été président de l'association française d'agroforesterie, a participé à la création de la fédération européenne d'agroforesterie et travaille à la construction de la fédération française d'agro-écologie.

L'association arbre et paysage 32 a démarré dans le Gers à la demande d'agriculteurs qui avaient besoin d'arbres pour la biodiversité, les animaux, les cultures, le climat, l'érosion des sols... Elle compte aujourd'hui 750 adhérents dans le Gers et 16 000 fermes en France.

L'association LBV (la belle vigne) en est la déclinaison au service de la viticulture en agro-écologie, en association avec la chaîne You Tube « ver de terre production »

Elle a publié un certain nombre d'ouvrages chez « actes sud » dans la collection « arbres en campagne ».

## Qu'est-ce que l'agroforesterie ?

Il s'agit de l'utilisation de l'arbre au service de l'agriculture, quelle que soit la production, sous différents formats : arbres têtards, alignements, bouquets, bosquets....

Il s'agit d'augmenter les taux d'humus dans tous les sols agricoles pour améliorer leur fertilité par les couverts végétaux et l'agroforesterie et une connaissance des mécanismes écologiques, architecturaux et physiologiques des végétaux pour des meilleurs fruits et moins de maladies.

Les éléments constitutifs d'une parcelle en agroforesterie sont :

Un fossé en régénération naturelle assistée. La ronce est le berceau du chêne, du frêne et de nombreuses plantes. On l'a donc laissée.

Une ripisylve, formation arborée de cours d'eau: l'aulne en est emblématique

Des lignes d'arbres à l'intérieur de la parcelle, fruitiers pour la plupart, en trognons ou têtards..

## Pourquoi l'agroforesterie ?

Ressource en eau, fertilité des sols, réduction des intrants et du travail du sol, maîtrise phytosanitaire, changement climatique, biodiversité... Les couverts végétaux et les arbres associés aux vignes apportent une réponse transversale aux problématiques agronomiques et environnementales. Certains producteurs s'intéressent depuis quelques temps déjà à ces démarches agro-écologiques et progressent sur leurs domaines grâce à ces techniques innovantes qui font appel à l'agronomie pour produire et protéger...

L'agroforesterie s'inspire de la dynamique des écosystèmes naturels.

L'agroforesterie appliquée à la viticulture repose sur le génie végétal c'est-à-dire sur le couple sol/plante, qui peut s'auto entretenir indéfiniment. Le sol apporte à la plante les éléments minéraux indispensables à son développement, mais cette dernière se nourrit surtout, via la photosynthèse, du CO<sub>2</sub> de l'air (d'où provient 90 % de sa matière sèche) et de l'hydrogène de l'eau (6 % de la matière sèche végétale). La biomasse produite constitue à son tour la « nourriture » du sol, véritable usine de recyclage qui fait suite (et précède) l'usine de production qu'est la plante. La nature nous l'enseigne, la durabilité repose sur une restitution importante au sol de la matière organique que ce dernier a contribué à faire naître. Le carbone, constituant essentiel de cette matière organique (qui est intégralement d'origine atmosphérique !), représente l'élément clé de la nutrition du sol (d'où le terme parfois employé « d'agriculture du carbone »). L'humus, véritable liant organique (50 à 58 % de carbone) agrégeant les constituants minéraux, est à la base de la fertilité et du maintien de l'intégrité physique des sols.

Un sol vivant et pleinement fonctionnel induit un cycle vertueux : meilleure santé des plantes et qualité nutritionnelle des productions, diminution des besoins en intrants, augmentation des rendements, augmentation des niveaux de biodiversité, etc.

Cette hétérogénéité des milieux, des ressources et des couverts permet le développement d'une diversité faunistique remarquable (pollinisateurs, auxiliaires, faune cynégétique), mais de la vie souterraine et en particulier des mycorhizes, qui accroissent le volume de sol accessibles aux cultures et augmentent les flux souterrains de carbone organique et de minéraux (phosphore notamment).

Notons par ailleurs que cette approche contribue à (re)développer une image positive – et juste – de l'agriculture, qui deviendra sans aucun doute une vraie valeur ajoutée pour les productions de demain.

Dans un sol non travaillé, le développement des mycorhizes permet d'accroître considérablement la ressource disponible pour la nutrition végétale. Ces associations symbiotiques entre les racines des plantes et des champignons du sol forment un véritable réseau où circulent, y compris d'une plante à l'autre, de l'eau, des minéraux et de l'information.

Mieux valoriser l'énergie solaire, premier carburant de la viticulture !

Irriguer les consciences, valoriser toutes les expériences et redonner confiance aux vignerons, en créant les réseaux et les espaces de dialogue nécessaires pour que chacun voit tout l'intérêt de couvrir les sols, chacun à son rythme et à sa façon.

Au niveau de la parcelle, l'agroforesterie permet l'optimisation : On produit dans la parcelle autant de céréales que dans une parcelle sans arbres, mais on produit en plus des fruits, du bois, de la biomasse, du carbone, de la biodiversité.... C'est « l'art de récolter le soleil », ou encore de « cultiver la pluie » en copiant le modèle de la forêt, en favorisant la photosynthèse. Un arbre fait

tout avec rien : Il est composé à 98 % de prélèvements atmosphériques.

L'arbre permet le stockage du carbone, clé de voute de la vie : un sol nu et/ou travaillé est un sol qui meurt.

L'arbre amortit les chocs climatiques. Il produit une ambiance favorable à la culture des céréales (biodiversité, microclimat..). Les arbres couvrent 6 % de la parcelle mais la récolte ne s'en ressent pas car la céréale pousse mieux. C'est la même chose pour la vigne.

L'arbre est un maillon de la chaîne de production alimentaire : quand on mange ou boit un produit agro-écologique, on stocke du carbone et donc on améliore le sol ! Or 95% des agriculteurs aujourd'hui en France perdent de la matière organique et dégradent leurs sols. La valeur nutritionnelle des produits s'en ressent. Cette dernière doit être impérativement prise en compte, au-delà des caractéristiques « bio », « local », « paysan » qui ne l'évaluent pas.

## Et la vigne ?

La belle vigne protège l'environnement, elle est productive, elle crée de la biodiversité, stocke du carbone, sans pesticides, elle produit du vin sain et loyal.

Les premières vignes sont originaires des ripisylves, avec les aulnes, frênes, érables, saules et le houblon.

Certaines appellations dans le monde fonctionnent encore avec des arbres, comme en Vénétie. En Italie, des raisins de table sont produits sur des mûriers blancs.

Le premier pilier de l'agro-écologie est l'agroforesterie. L'arbre n'est pas qu'un tuteur, il est un régulateur, accompagnateur, protecteur.

L'expression de la vigne, sa mise en réserve sont déterminantes, l'arbre doit impérativement être taillé : La fructification dépend de la quantité de lumière qui va tomber sur le bourgeon.

L'architecture de la vigne et sa sélection (conduite, cépage, porte greffe) doivent être pris en compte.

L'arbre donne de la nourriture fraîche au sol.

En règle générale la vigne qui s'échappe d'un arbre n'est plus jamais malade. (On passe en moyenne en France 41 fois au pied du cep (compactage) avec des produits divers y compris le soufre et le cuivre qui sont dangereux pour le sol et la santé).

Le deuxième pilier est la couverture permanente des sols, couverture qui doit être écrasée quand la vigne va débourrer. Les chocs climatiques vont entraîner l'effondrement de la viticulture aux sols nus.

Ces pratiques imposent la biodiversité.

Quelques ambassadeurs :

La chauve-souris (son guano informe le sol), la mésange (qui niche dans l'arbre), les pollinisateurs (non indispensables mais utiles), le saule, l'osier, le pêcher de vigne qui entourent la vigne et créent

un microclimat favorable, les vers de terre, les sols couverts.....

L'arbre produit, accumule, stocke, diffuse, propulse, accueille.

Les vergers d'arganiers au Maroc sont un exemple probant d'agroforesterie. La feuille de frêne est très riche pour nourrir les animaux. Les châtaigniers sont un exemple de diversification.

Selon Gérard Ducerf, quand une vigne a 14 plantes sur son sol, ce dernier a sa « ration » de plantes diversifiées et n'en prend pas d'autres (moyen de lutter contre le chiendent, la folle avoine ou le datura, bio indicateur de métaux lourds).

A l'échelle de la parcelle de vigne, les arbres peuvent être dans la haie autour et /ou au milieu pour créer un micro climat. L'arbre isolé, en agroforesterie, a une croissance rapide, un enracinement profond (à cause de la compétition des cultures), est très résistant au vent, et protège les plantes et animaux contre le stress. Les arbres sur le rang apportent de la biomasse et des mycorhizes. La haie plessée avec des arbres en espalier est également intéressante. Les arbres peuvent être des fruitiers, des trognes, têtards, têtards bas, du bois d'œuvre....

le lierre est important en raison de sa fructification tardive. L'alisier torminal, l'érable champêtre, le cormier, le pêcher de vigne sont intéressants pour la vigne.

## Conclusion

L'agro-écologie doit permettre de passer du productivisme à la productivité et de la fertilisation à la fertilité.

Les agriculteurs, véritables acteurs au centre du programme sont la clé du renouveau de leur propre métier. Ils sont amenés à devenir les véritables gestionnaires et les moteurs des territoires et des campagnes. La multiplicité des rôles qu'ils ont et auront à jouer l'avenir est incroyable : façonner le paysage, faire s'exprimer les sols et produire une alimentation durable, accessible à tous.

mots clés : indicateurs, carbone, matière organique, bilan humique, transition, symbiose, adaptation, diversité, santé, auxiliaire, pollinisateurs, cohérence, fertilité, autonomie, résilience, optimisation, diversification, productivité, terroir, éléments nutritifs, activité biologique, humus, lignine, mycorhize, porosité.



où tout était d'argent, et me donnant enfin un lot de douze amphores de ce vin de liqueur ; sans une goutte d'eau, c'était boisson de dieu, dont personne au logis, ni servants ni servantes, ne savait la cachette, lors son épouse et lui et la seule intendante. Pour le boire en vin rouge, aussi doux que le miel, il fallait n'en verser qu'une coupe remplie dans vingt mesures d'eau ; et, du cratère, alors, l'odeur montait si douce que c'en était divin et que n'en pas goûter aurait paru sans charmes !

δῶκε δέ μοι κρητῆρα πανάργυρον· αὐτὰρ  
ἔπειτα  
οἶνον ἐν ἀμφιφορεῦσι δωδέκα πᾶσιν ἀφύσσας  
ἠδὺν ἀκηράσιον θεῖον πότον· οὐδέ τις αὐτὸν  
ἠείδη δμῶν οὐδ' ἀμφιπόλων ἐνὶ οἴκῳ  
ἀλλ' αὐτὸς ἄλοχός τε φίλη ταμίη τε μίοιη·  
τὸν δ' ὅτε πίνοιεν μελιθεῖα οἶνον ἐρυθρόν,  
ἐν δέπας ἐμπλήσας ὕδατος ἀπὸ κρητῆρος  
ὀδώδει  
θεσπεσίη· τότ' ἂν οὔ τοι ἀποσχέσθαι φίλον ἦεν.  
Odyssee IX, 196 à 211

*Ismaros est la ville principale au pays des Cicônes, que les gens d'Ulysse pillent dès leur retour de Troie. Il faut le situer sur les rivages de la Thrace (entre les Détroits et les péninsules de Chalcidique). Ulysse a l'idée d'emporter une outre comme cadeau à cet habitant (de la côte Campanienne). Il découvre vite qu'il s'agit d'un monstre à un œil unique, l'un des Cyclopes, fils de Poséidon (= Neptune, dieu de la mer ; mais avant, des tremblements de terre) ; lui et ses semblables vivent dans d'immenses grottes ; ce Polyphème les fait entrer dans sa grotte avec son troupeau, puis en ferme l'entrée avec un rocher si gros, dit Ulysse, que vingt-deux fardiens ne pourraient même pas le faire bouger.*

### ULYSSE OFFRE CE VIN AU CYCLOPE

*Polyphème vient de dévorer tout crus deux des compagnons d'Ulysse, pour la seconde fois, tel un lion sauvage, tout en arrosant ce repas de lait non mouillé.*

Alors je viens à lui, tout près, et je lui parle ; je tenais à deux mains une auge de vin noir :

-Cyclope, un coup de vin sur les viandes humaines que tu viens de manger !

C'est la libation que je voulais t'offrir, pensant que ta pitié nous remettrait chez nous ; mais ta fureur n'a plus de bornes, malheureux ! penses-tu que chez toi jamais homme revienne, lorsque l'on connaîtra cette étrange conduite ?

Je disais ; mais, prenant mon auge, il la vida : quelle joie formidable à boire ce doux vin ! Et il en voulut avoir une seconde fois :

-Donne encore, sois gentil ! et dis-moi maintenant, mon hôte, ton nom ! car je voudrais t'offrir, ô mon hôte, un présent

Καὶ τότε γὼ Κύκλωπα προσηῦδων ἄγχι  
παραστάς  
κισσύβιον μετὰ χερσὶν ἔχων μέλανος  
οἶνοιο·  
Κύκλωψ, τῆ πίε οἶνον ἐπεὶ φάγες ἀνδρόμα  
κρέα  
ὄφρ' εἰδῆς οἶόν τι ποτὸν τόδε νηῦς ἐκεκεύθει  
ἡμετέρη· σοὶ δ' αὖ λοιβὴν φέρων, εἴ  
μ' ἐλεήσας  
οἴκαδε πέμψεις· σὺ δὲ μαίνεαι οὐκέτ'  
ἀνεκτῶς  
σχέτιε· πῶς κέν τις σε καὶ ὕστερον ἄλλος  
ἴκοιτο  
ἀνθρώπων πολέων ; ἐπεὶ οὐ κατὰ μοῖραν  
ἔρεξας.  
Ὡς ἐφάμην· ὁ δ' ἔδεκτο καὶ ἔπιε· ἦσατο  
δ' αἰνῶς  
ἠδὺ ποτὸν πίνων καὶ μ' ἦτε δεῦτερον αὔτις·  
Δός μοι ἔτι πρόφρων καὶ μοι τεὸν ὄνομ' εἰπέ

qui va te réjouir. Sur cette terre aux blés, les Cyclopes ont bien le vin des grosses grappes, que les ondées de Zeus viennent gonfler pour eux. Mais ça, c'est un extrait de nectar, d'ambroisie ! Il dit et, de nouveau, je lui remplis son auge de vin aux sombres feux ; trois fois, j'apporte l'outre, et trois fois, comme un fol, il avale d'un trait !... Je vois bientôt le vin l'envahir jusqu'au cœur.

αὐτίκα νῦν, ἵνα τοι δῶ ξείνιον, ὃ κε σὺ  
χαίρης.  
Καὶ γὰρ Κυκλώπεσσι φέρει ζεῖδωρος  
ἄρουρα  
οἶνον ἐριστάφυλον καὶ σφιν Διὸς ὄμβρος  
ἄέξει·  
ἀλλὰ τόδ'ἀμβροσίης καὶ νέκταρός ἐστιν  
ἀπορρώξ.  
Ὡς ἔφατ' αὐτὰρ οἱ αὖτις ἐγὼ πόρον αἶθωπα  
οἶνον  
τρίς μὲν ἔδωκα φέρων· τρίς δ'ἔκπιεν  
ἀφραδίησιν.  
αὐτὰρ ἐπεὶ Κύκλωπα περὶ φρένας ἤλυθε  
οἶνος...

Odyssee IX,345 à 362

*Avant que Polyphème ne s'endorme, vaincu par l'ivresse, Ulysse a le temps de lui déclarer que son nom est Personne ; et Polyphème, selon les règles de l'hospitalité, est alors en mesure de lui offrir le cadeau en usage : il lui dit triomphalement qu'il mangera Personne le dernier, après tous ses amis ! Chacun sait la suite et la punition du monstre, dont l'unique œil est crevé par les compagnons d'Ulysse. Puis chacun apprécie la ruse d'Ulysse qui fait sortir ses compagnons sous le ventre des béliers...*

*Il est évident pour tous les auditeurs qui savent les règles de consommation du vin (mêlé par l'échanson à l'eau) que le Cyclope enfreint ces lois, comme toutes les autres d'ailleurs. Mais il semble clair que le Cyclope ne connaît pas la vinification, et que ce qu'il baptise vin n'est que le jus des grappes de raisin que la pluie de Zeus fait gonfler. Il boit goulûment comme si c'était du jus de raisin, son ordinaire, et il est puni de son ignorance (barbare) des lois de la dégustation, comme de celles de l'hospitalité.*

-:- :-:-:-:-:-:-:-:-:-:-:-:-

Extrait III Chez Circé la magicienne (en pays étrusque, sur les côtes toscanes)  
pour la réception d'Ulysse à son arrivée

Les femmes cependant arrangeaient le manoir. L'une, aux fauteuils, mettait les plus beaux draps de pourpre, pour couvrir les linons étalés en-dessous. Une autre en approchait les tables et argent et, sur elles, plaçait les corbeilles en or. Au cratère d'argent, la troisième versait d'un vin au goût de miel, en faisait le mélange, puis, devant chaque place, mettait les coupes d'or...

Τάων μὲν ἔβαλλε θρόνοις ἐνὶ ῥήγεια καλὰ  
πορφύρεα καθυπερθ' ὑπένερθε δὲ λίθ'  
ὑπέβαλλεν·  
ἢ δ'ἐτέρη προπάρειθε θρόνων ἐτίταινε  
τραπέζας  
ἀργυρέας, ἐπὶ δὲ σφιν τίθει χρύσεια  
κάνεια·  
ἢ δὲ τρίτη κρητῆρι μελίφρονα οἶνον κίρνα  
ἠδὺν ἐν ἀργυρέω, νέμε δὲ χρύσεια  
κύπελλα...

Odyssee X,

352 à 357

*Après avoir accompagné Ulysse jusqu'à l'entrée du royaume des morts, et rendu à ses compagnons leur forme humaine, Circé les reconduit à la mer pour la suite de leur voyage (Sirènes, Charybde, Scylla, puis l'épisode sicilien des Bœufs consacrés à Apollon... entre autres aventures) :*

Prenez de ces mets et buvez de ce vin ἄλλ'ἀγέτ'ἔσθιετε βρώμην καὶ πίνετε οἶνον  
Odyssee XII, 23

- -: - : - : - : - : - : - : - : - : - : -

*Voici un autre terme μέθυ pour désigner le vin, que l'on trouve dans ce vers-formulaire :*

Le vin qui se but là ! ἔνθα δὲ πολλὸν μὲν μέθυ πίνετο...  
Odyssee IX 45

*Le terme μέθυ finit par désigner l'ivresse (exemple : la pierre améthyste, avec le préfixe privatif) ; dans l'exemple cité, il est employé à propos des compagnons d'Ulysse, déchaînés par la boisson lors du pillage du pays des Cicônes. L'ivresse les conduit tout droit à la défaite et ils n'ont plus qu'à se réembarquer. Chez Homère les deux mots sont synonymes et désignent la boisson (cause de l'ivresse) : ils s'emploient indifféremment, pour des raisons de métrique, si la syllabe initiale doit être brève ou longue. Quatre siècles plus tard, le grec classique, celui des dictionnaires, différencie les deux mots.*

Les poésies homériques connaissent le vin, mais elles ne connaissent pas Dionysos ou Bacchos, le Dieu du vin, du théâtre et de l'inspiration. Il ne prend pied en Grèce que le siècle suivant la guerre de Troie. Cela ne signifie pas plus que les Grecs ignoraient le vin que la médecine, eux dont les poètes et les prêtres ont imaginé la légende d'Asclépios (Esculape) fils d'Apollon, au moment où la médecine prenait son essor et se dégageait des divinations et autres prières magiques pour devenir rationnelle.

Dans toutes les aventures des héros antiques, et spécialement dans celles d'Ulysse, le vin tient une place de premier choix. Le premier extrait montre l'importance du vin dans les fêtes et les festins ; en fait le vin est signe de pouvoir. Les hôtes s'empressent d'offrir au visiteur le meilleur vin, même si, comme ici, l'invité n'est pas reconnu : il a été recueilli sur la plage par la fille du roi, Nausicaa. Et il fait l'éloge du vin (extrait I)

Et c'est bien normal : dans les civilisations du Moyen-Orient, en Mésopotamie comme en Égypte, le vin est réservé aux puissants, aux rois et aux prêtres. Du temps d'Assurbanipal, milieu du VII<sup>e</sup> siècle avant notre ère, on connaît une liste des dix meilleurs crus, le meilleur étant le *vin pur d'Izalla*, suivi du vin d'Helbon (Halbun au nord de Damas) dont parle le prophète Ezéchiel, quand il parle de l'anéantissement de la ville libanaise de Tyr (XXVII) et elle se termine par le vin du Vignoble Royal. Le vin est l'apanage des puissants : que ce soit en Assyrie ou en Égypte, le peuple boit de la bière, les princes du vin. Les vignes égyptiennes, d'ailleurs, ont été par la conquête d'Alexandre multipliées pour répondre à la consommation ; j'avais présenté dans les *Rencontres du Clos-Vougeot* (crus 2007 et 2008) quelques papyrus du III<sup>e</sup> siècle avant notre ère montrant comment les Grecs acclimataient leurs cépages sur les rives du Lac Moeris, le Fayoum actuel, véritable mer intérieure alimentée par les eaux du Nil et se heurtaient au savoir-faire des vigneron locaux, séculaire comme le leur mais différent – comme tout ce que font les Égyptiens.

C'est tout au début de l'épisode central de l'*Odyssée*, les *Récits chez Alkinoos* (le roi de l'île de Corcyre, notre Corfou : Ulysse a échoué, après l'ultime tempête, sur une plage de cette île qui garde l'entrée de l'Adriatique et qui fit la fortune des Vénitiens ; accueilli par Nausicaa la fille du Roi, il raconte ses aventures à ce roi qui lui donne avant même de le connaître par son nom la place de choix dans un banquet qu'il organise en l'honneur de son hôte. Or à ce banquet l'aède Démodocos, inspiré par la Muse, vient d'abord chanter un épisode scabreux de la geste des dieux Olympiens : les amours d'Arès et d'Aphrodite (épouse du dieu Héphaïstos) avant le morceau que chaque auditeur attend : l'actualité immédiate, c'est la prise de Troie et l'épisode du cheval de bois, dont Athéna a soufflé à Ulysse l'idée. Le naufragé pleure et se fait reconnaître : alors il narre ses aventures en se donnant le beau rôle. Il commence par le pillage du pays des Cicônes (sur la côte Nord de la Thrace) selon l'habitude de l'époque.

Ici je prends la liberté d'insérer un rappel : le poème homérique l'*Illiade* narre la colère d'Achille : lors de l'interminable siège de Troie, les Grecs étaient allés « se ravitailler » (lire et entendre : piller) plus au Sud de la côte ionienne, et avaient raflé marchandises et femmes, dont la fille du prêtre d'Apollon, Chrysès. Celui-ci furieux avait demandé au Dieu de le venger, et Homère montre les flèches silencieuses et invisibles du Dieu atteignant d'abord chevaux et chiens, puis soldats : avant que la pandémie ne frappe les chefs, ceux-ci consultent le devin-prophète Calchas qui sait la vérité et a le droit de la dire : Briséis est alors accompagnée chez son père (par Ulysse) et le prêtre prononce alors les prières appropriées, l'épidémie cesse instantanément.

Je vous conduis par l'extrait II dans l'ancre du Cyclope (*Odyssée* IX, vers 297 et suivants, narration par Ulysse lui-même). Vous vous souvenez que les navires d'Ulysse n'ont pu trouver la route qui les aurait conduits de Troie vaincue à Ithaque, mais que les uns après les autres ils disparurent, ballottés d'un point à un autre de la Méditerranée ; seul Ulysse put retrouver son Ithaque, au bout d'un voyage de retour qui lui demanda dix années, y compris celles que le roi passa dans l'ancre de Circé la magicienne et de Calypso la divine. Et si vous m'autorisez à laisser de côté les prestiges de la poésie et les sortilèges des déesses, je vous dirai que ces vingt-quatre chants résonnent comme le premier des Portulans : de là où les flots conduisent Ulysse, aucun navire n'était revenu : les prédécesseurs avaient disparu et la légende attribuait leur perte, soit au chant mélodieux des déesses qui les jetait sur les rochers de la Campanie, soit au poulpe monstrueux qui nichait dans le détroit de Messine, ou à sa

voisine, la déesse du fond des flots qui engloutissait dans un ultime tourbillon les navires. Vous avez reconnu les Sirènes, cousines de la Lorelei, les monstres Charybde et Scylla, et vous savez bien comment, par l'intelligence et l'aide constante de la déesse Athéna, Ulysse a triomphé de ces obstacles, comme Jason avait triomphé des roches qui barraient l'entrée de la Mer Noire, du Pont-Euxin dont le qualificatif (doux aux étrangers) est une antiphrase, en plaçant à la proue de sa nef Argô le poète Orphée, dont les chants charmèrent le couple funeste des roches Symplégades qu'elles en oublièrent de se refermer sur le navire. Jason revint de la Colchide, Ulysse revint de la Méditerranée et peut-être même selon certains d'au-delà (nos amis portugais ne veulent-ils pas que Lisbonne ait été nommée par lui ?).

Une fois prouvée la possibilité de se rendre dans ces contrées, il suffisait donc d'imiter les précurseurs, et la voie était ouverte pour les échanges, d'abord commerciaux, puis intellectuels. Or parmi les productions de la Méditerranée orientale, figurait le vin. Et c'est précisément grâce au vin qu'Ulysse va pouvoir faire sortir ses compagnons de l'ancre du cruel Œil-Rond et continuer son périple.

Mais derrière ces récits qui charment petits et grands, se trouve une réalité beaucoup plus prosaïque : la découverte de la géographie méditerranéenne, qui permet le commerce et aussi la colonisation qui répond à la surpopulation de la péninsule hellénique.

En fait, le poème (ou les trois poèmes que le rhapsode a cousus pour obtenir l'actuelle *Odyssée*) peut être analysé comme la description des Passes dangereuses de la Mer intérieure : celles-ci une fois vaincues, les Grecs peuvent, grâce à leurs architectes navals se livrer au commerce, et en particulier exporter leur vin. D'où, par mimétisme, la culture de la vigne et les techniques de vinifications se répandent dans l'Occident méditerranéen, rejoignant ainsi l'Étrurie : Circé la Fille du Soleil, qui, elle, sait offrir le vin à ses hôtes (dans l'extrait III, une fois qu'elle leur a rendu leur forme humaine). Voir l'intervention de Sophie Pérard lors des précédentes *Journées Pontus de Tyard* (n°8, 2019, pages 59 et suivantes). L'opposition entre la consommation de vin (ou plutôt de jus de raisin) par le Cyclope qui ne sait que le boire sans le mélanger à l'eau et aux aromates, et la table de Circé est révélatrice.

Il reste un mot pour parler du dieu Dionysos, ce dieu dont chacun sait qu'il est issu de la cuisse de Jupiter (sa mère Sémélé, mortel unie au maître des Dieux, a été foudroyée car elle voulait voir son divin amant). Comme l'alphabet est venu de Mésopotamie et a traversé la mer avec Kadmos, roi fondateur de Thèbes, de même le Dieu est venu à Thèbes, car il ne supportait plus l'affront des populations qui se détournaient de sa production pour consommer de la bière. Dionysos s'est embarqué avec quelques pieds de vigne dans un port du Moyen-Orient, et a traversé la Méditerranée d'Asie en Europe, pour trouver refuge à Thèbes, en Béotie, près de Delphes où son cousin Apollon s'était installé depuis longtemps (après avoir tué le serpent Pythôn et grâce à un jeu de mots basé sur l'accent tonique, avait fondé un oracle qui deviendra le centre du monde).

L'installation du dieu à Thèbes ne se fit pas sans difficultés. Certains membres de la famille royale ne le considéraient que comme un vulgaire imposteur : il s'en vengea de la plus cruelle manière, et prouva ainsi son essence divine. C'est ce que rapporte la pièce d'Euripide intitulée *Les Bacchantes*, tragédie posthume, la pièce la plus représentée et la plus lue dans toute l'Antiquité, qui nous est parvenue en-dehors du classement (alphabétique) des pièces d'Euripide, par un manuscrit mutilé. La fin de cette très longue pièce est reconstituée à l'aide d'une adaptation faite au IV<sup>ème</sup> siècle par un Père de l'Église chrétienne, saint Grégoire de Nazianze peut-être, un centon découpant les vers du Poète décrivant l'arrivée du nouveau Dieu à Thèbes pour en faire, sous le titre *Le Christ souffrant*, un récit de la Passion et de l'instauration de la religion chrétienne, en partant des vers où le poète assimile le vin et le sang du Dieu versé en offrande (libation pour les Grecs) aux autres divinités.

Ensuite - mais quinze siècles après les poèmes homériques – Nonnos de Panopolis, poète égyptien écrivant en grec comme s'il était un héritier direct d'Homère, propose dans les *Dionysiaques* en quarante-huit chants l'essentiel de la geste de Dionysos, notamment sa conquête de l'Asie, à l'imitation d'Alexandre le Grand qui visiblement lui sert de modèle. Et il est aussi l'auteur d'une paraphrase en vers de l'évangile selon saint Jean : autre exemple de la continuité du christianisme reprenant l'apport de la civilisation dite païenne.

*Cette traduction, repose, comme l'établissement du texte, sur les travaux de Victor Bérard (1864 – 1931) directeur d'études à l'École pratique des Hautes Études :*

*Les trois volumes de l'Odyssée, poésie homérique dans la Collection des Universités de France (collection Budé), 1<sup>ère</sup> édition 1924 – 1925, constamment réédités, avec adjonctions de l'auteur*

*Les trois volumes d'Introduction à l'Odyssée (dans la même collection) 1924 – 1925 (ils n'ont jamais été réédités)*

*Les quatre volumes des Navigations d'Ulysse (Armand Colin), 1927 à 1930 ; la carte complète des pays abordés par le héros figure, en dépliant, au début du volume IV intitulé Nausicaa.*

*Et l'album Dans le sillage d'Ulysse, en collaboration avec Frédéric Boissonnas : les paysages décrits par Homère, avec des photographies prises autour de 1900, en noir et blanc (Armand Colin, 1933, préface de Jean Bérard).*

Patrice CAUDERLIER, papyrologue (CNRS)

# LE POUVOIR D'UNE HISTOIRE D'HARMONIE(S) ENTRE UNE FAMILLE VIGNERONNE, LA NATURE PURE ET LE WWF



## Giovanni Scaglione

Viticulteur propriétaire du domaine " Forteto de la Lujà (Piémont Italien) -  
"Le pouvoir d'une histoire d'harmonie (s) entre une famille vigneronne, la  
nature pure et le WWF"

**Traduction lors de l'intervention de Giovanni Scaglione.  
Retranscription et sous-titres: Gérard Mayen**

## Présentation

Je me présente, je suis Giovanni Scaglione, je suis agriculteur, viticulteur et producteur de vins naturels dans le Piémont, une partie assez spéciale du sud du Piémont, les Langues Hautes (Alta Langhe). On les appelle ainsi car elles sont à une altitude d'environ 500 mètres, et leur nom « langue » (Langa) correspond aux formes particulières de nos collines qui ressemblent à des langues. Cette région se situe sous la région d'appellation contrôlée (DOC en italien) de Barolo. Barolo est une appellation village de la région viticole des Langue mais la région est beaucoup plus vaste. Les Langues se situent entre Turin et Asti et les Langues Hautes se situent entre Asti et les Alpes Ligure. C'est une région géographiquement positionnée au Nord-Ouest de l'Italie, sur la zone appartenant dans le passé au règne de la famille de Savoie.

## Une approche traditionnelle

Personnellement je représente la 8 -ème génération de viticulteurs. Nous avons des vignes très pentues, ce qui rend le travail dans notre région un peu plus complexe à travailler, et nous travaillons avec des méthodes très traditionnelles, à la main et en utilisant des chevaux car les tracteurs ne sont pas utiles sur ces pentes très raides. Nous faisons des vins traditionnels et particulièrement des vins récoltés en

vendanges tardives. Traditionnellement les vendanges commençaient plus tardivement, en général fin septembre, et se terminaient fin octobre. Nous cherchons à continuer cette tradition. Car nous sommes contre le changement climatique (rires). C'est une bataille un peu difficile à mettre en œuvre.

## Une alliance unique

Mais nous avons un allié, la plus grande organisation mondiale qui combat le changement climatique : le WWF (World Wildlife Fund). C'est une organisation née en Suisse dans les années 60, et que l'on trouve maintenant dans le monde entier (y compris en France). Il y a aussi d'autres organisations actives au niveau mondial comme Greenpeace, mais aussi des organisations locales défendant l'environnement. Je suis convaincu que tous ensemble, tous les jours, nous pouvons faire quelque chose, avec nos modes de vie mais aussi nos manières de travailler.

En Italie, la surface moyenne des exploitations agricoles en viticulture est de 30 hectares (celles qui produisent leur vins à partir de leurs propres récoltes), et les exploitations vinicoles qui produisent des millions de bouteilles ne sont pas toujours propriétaires de leurs vignes. Elles achètent le raisin ou le vin et les mettent en bouteilles. Mais c'est un autre secteur complètement différent, et les vins partent avant tout en grande distribution.

Dans la région du Piémont, la taille moyenne d'un domaine est de 4 hectares, et il y a beaucoup de petits producteurs, environ 4000. Comparativement l'ensemble des producteurs en Italie est d'environ 10000. Notre domaine est 3 fois plus grand que la moyenne, et c'est une chance, mais ce n'est pas facile de cultiver cette surface sans machine, mais, bon on essaye de le faire...

Le WWF est arrivé chez nous en 2002, par le biais d'un étudiant de Sciences Naturelles qui préparait sa licence et devait établir une liste d'espèces botaniques sur notre zone (fleurs, plantes). Il a photographié des fleurs assez étranges dans nos vignes, et a découvert qu'il s'agissait de fleurs très rares. Il a identifié plus de 300 herbes différentes et 8 espèces d'orchidées sauvages, protégées dans toute l'Europe, ainsi que 13 autres orchidées dans l'environnement des vignes.

Son professeur qui était en contact avec le WWF a signalé la présence de ces fleurs. Il faut constater qu'en général aujourd'hui dans les vignes en France, en Italie et dans le monde entier, il n'y a pas beaucoup de biodiversité, ce qui n'était pas vrai dans les temps anciens.

Ils ont fait des recherches pendant 5 ans, et tout ça sans m'en toucher un mot. De temps en temps ils venaient me voir, me posant des questions sur ma famille, notre mentalité sur notre manière de cultiver. Ils voulaient comprendre comment il était possible qu'il y ait autant de diversité d'orchidées dans nos vignes et les terrains adjacents. Ils ne m'ont jamais dit directement « attention, tu as des fleurs rares ». Ils voulaient seulement comprendre.

Normalement ils procèdent de cette manière lorsqu'ils découvrent des choses rares, car ils ont peur que pendant la nuit, quelqu'un vienne et fasse disparaître certaines plantes. Beaucoup en effet ont peur des interdictions. Mais mon père qui est biologiste de formation et aussi professeur d'œnologie à l'université d'Alba, est un agriculteur avec un esprit assez ouvert. Il m'a transmis cet esprit via notre ADN, mais moi-même qui ai fait des études d'agronomie, je ne connaissais pas grand-chose aux fleurs rares, tout comme les autres membres de la famille. Pour dire les choses simplement, le fait que l'on trouve ces fleurs rares dans nos vignes, signifie que notre mode de production est compatible, voire durable. Ce concept de durabilité est très important lorsque l'on cherche à avoir un futur meilleur.

Officiellement en 2007, le WWF m'a demandé d'entrer dans leur système avec la dénomination « d'oasis ». Une oasis est un petit territoire que le WWF protège. Normalement au niveau international, le WWF achète ou loue aux gouvernements de grands territoires forestiers (par exemple au Brésil ou en Afrique), car dans les forêts, il y a beaucoup de biodiversité et de production d'oxygène dont nous ne pouvons nous passer, et de plus elles contribuent à la réduction de gaz carbonique. Il y a donc un bilan positif.

Travailler à la main et avec des chevaux contribue aussi à la réduction de gaz carbonique, simplement en ne brûlant pas de pétrole.

Pour devenir « oasis WWF », ils ont mis des conditions : la première : être auto-suffisant en énergie concernant la production d'électricité relative à la cave, via énergie éolienne ou solaire. Nous avons décidé d'utiliser l'énergie solaire via des panneaux photo voltaïques. En fait cette condition n'en était pas vraiment une car nous avons déjà fait ce choix en 2004, en demandant à la compagnie nationale ENEL (équivalent à EDF en France) de nous autoriser à produire. A cette époque la compagnie avait le monopole de la production d'électricité, et il m'a fallu une autorisation pour produire du triphasé. En fait j'ai compris que j'étais le premier en Italie à faire cela, car la réponse de l'ENEL a été : non, ce n'est pas possible, car personne n'a jamais produit du 380 V, seulement du 220V. Après pas mal de démarches et d'insistance, au bout de quelques mois, ENEL a fini par accepter.

La seconde condition mise par le WWF était de faire une récolte différenciée et la troisième de travailler en agriculture biologique.

## Un environnement riche en biodiversité

En fait les orchidées sauvages ne peuvent se développer que dans un environnement d'agriculture biologique, ou le terrain n'est pas travaillé et où l'herbe est toujours présente entre les rangs de vigne. Car si l'on travaille le terrain, on détruit les racines de ces fleurs.

Pour expliquer les choses simplement, nous coupons l'herbe à la main une fois par an, car ça revient très cher de couper l'herbe à la main. Mon grand-père fauchait l'herbe à la faux, moi j'utilise un taille-herbe, tôt le matin. Nous essayons de le faire le plus tard possible, en général fin juin ou début juillet. Car si nous taillons l'herbe trop tôt, on coupe aussi les fleurs. On pourrait aussi tourner autour des fleurs, mais c'est déjà un peu plus compliqué (rires). Lorsque nous taillons, la fleur a terminé son cycle biologique, elle a produit des graines et il n'y a plus de problème. Ce qui fait que l'année suivante nous aurons encore plus de fleurs grâce aux semis naturels.

On peut dire que notre vigne est un peu anarchique. Les cepes sont très tordus, ce n'est pas très « peigné », car on ne coupe pas les feuilles non plus et la vigne se développe naturellement. Quelquefois, afin de laisser les grappes au soleil, nous devons prendre les tiges à la main et les enrouler au-dessus. La vigne aime bien ça, car on ne lui fait pas de mal. Les micro-organismes (champignons, virus, bactéries) ne peuvent pas entrer dans la vigne et comme ça elle peut vivre plus de 100 ans. Quand une vigne meure, ou qu'elle ne produit plus, on la change, et elle seulement. En général on replante 2 pieds de vigne sur 100 chaque année. En théorie, il faut 50 ans pour replanter toute les vignes. C'est important pour la qualité du vin, car les vieilles vignes produisent la qualité, avec moins de quantité. Et de cette manière, nous pouvons obtenir une qualité régulière.

Si j'enlève toute la vigne et que je replante, il y aura 3 années sans production et la production sera très abondante grâce aux vignes jeunes qui produisent plus mais avec une qualité très différente.

Une autre chose importante concerne le cépage. A la base il s'agit d'un pied américain, planté suite à la crise du phylloxéra : « vitis rupestris » depuis une centaine d'années. Sa production est de qualité, avec un rendement plutôt faible, mais ce cépage a été largement abandonné car il demande beaucoup de travail. En effet plusieurs branches partent du pied et il faut les tailler très souvent. Mais la qualité est bonne. Alors nous avons décidé encore aujourd'hui de continuer à l'utiliser en particulier lorsque nous devons replanter. Nous faisons les greffes nous-mêmes, et ça, c'est la tradition.

## Biodiversité vs culture industrielle

Une autre chose importante pour la tradition, c'est la vinification. Par exemple dans le temps le vin se faisait partout en Europe sans levures sélectionnées, mais à partir de levures naturelles et/ou à partir de levures indigènes produites sur le domaine, comme se fait le pain avec la levure-mère, idem pour le vinaigre ou les yaourts. Chez nous nous utilisons les levures produites au domaine pour la vinification de nos vins. Nous pourrions approfondir ce sujet plus tard lors des questions.

Je souhaite attirer votre attention sur le rapport entre la nature (la biodiversité) et la vigne. Pour se rapprocher du thème de ces journées, on peut dire que la vigne cultivée de manière traditionnelle a eu le grand pouvoir de mettre en place une association avec une institution internationale. Quant à cette institution elle a eu le pouvoir de sensibiliser l'opinion publique au problème de la durabilité. S' il n'y avait pas eu les vignes et l'environnement agricole, très certainement les orchidées ne se seraient pas développées, car l'autre forme de culture qui est mise en œuvre dans notre région, c'est la noisette. Et la culture de la noisette n'est pas durable comme la culture traditionnelle dans les vignes. Sous les plants de noisetiers, il n'y a plus rien, que de la terre nue, principalement parce que

La forme du noisetier empêche le soleil d'arriver jusqu'au sol à cause de son ombre, et de plus la récolte des noix est extrêmement mécanisée et il est préférable qu'il n'y ait pas d'herbe pour leur fonctionnement. Pour la récolte on utilise en fait de très gros aspirateurs qui n'aiment ni les feuilles ni l'herbe. D'où l'utilisation de désherbant, (type round-up ou glyphosate) pour garder une terre nue. Ça ce n'est pas durable.

Et chez nous, la vigne a permis de continuer à travailler cette terre difficile, et elle nous a donné un autre pouvoir, celui de pouvoir rester sur notre terre, car la grande majorité des terres autour de nous sont inhabitées dorénavant. Car aujourd'hui un travail qui demandait 20 agriculteurs autrefois peut être mis en œuvre seulement par un paysan et son tracteur.

## Un territoire protégé

Je dois dire que le Piémont est une région un peu étrange avec à la fois beaucoup de petits producteurs, mais aussi beaucoup de petites et très petites exploitations abandonnées. Dans notre zone géographique, il y a un territoire protégé par l'UNESCO sous le nom de « paysages viti-vinicoles des Langhe, du Roéro et du Monferrato ». Il a été protégé car c'est un des plus grand paysage au monde fait d'une mosaïque de petites propriétés, un peu comme en Bourgogne. Mais aujourd'hui dans le cadre de la compétition mondiale, il est difficile de résister si les propriétés sont trop petites. Il faut donc valoriser la production en particulier, comme dans mon cas, en développant la vigne sur un mode naturel. Par exemple je peux vendre mes produits un peu plus cher par rapport à d'autres exploitations agricoles. Mais il y a beaucoup d'agriculteurs qui ont vendu leurs terres et c'est un processus qui continue. Ils arrêtent de travailler au profit de plus gros agriculteurs qui rachètent leurs terres. Et du coup cette mosaïque, si importante, pourrait disparaître alors qu'elle est compatible avec la biodiversité. Car la possession d'une seule grande vigne correspond à de la monoculture, alors que 10 petites vignes dans lesquelles on trouve un arbre, un bosquet, une petite route, des pâtures abandonnées, permettent l'existence de zones de biodiversité. Si on compare une seule grande parcelle et 10 petites, le travail sur les 10 se fait dans des temps différents, et au pire, s'il y a utilisation de pesticides, les insectes peuvent se déplacer d'une parcelle à l'autre pour trouver une zone protégée. Ce qui n'est pas le cas dans une grande parcelle arrosée d'un seul tenant, par exemple avec un hélicoptère comme en Australie sur 500 ou 1000 hectares, où les papillons ne peuvent pas se sauver.

## Orchidées et papillons, les marqueurs de la biodiversité

Les fleurs ne sont qu'une partie de la biodiversité, qui est une chaîne avec des micro-organismes, des insectes, des végétaux, des animaux et nous aussi. Mais nous ne devons pas nous considérer comme les maîtres du monde. Les papillons sont aussi importants que les orchidées. Le WWF contrôle plusieurs fois par an leur nombre (papillons et orchidées), car les papillons sont des indicateurs de la qualité de l'air. Le nez du papillon est très sensible, comme celui d'un sommelier, et comme ils sentent les odeurs de fleurs à plus de 4 kilomètres, ils se déplacent vers celles-ci, mais s'ils sentent l'odeur de pesticides à 10 kilomètres, ils s'en vont.

Heureusement notre exploitation agricole est entourée de forêts. Le nom de notre exploitation « forteto de la Lujà » se réfère à la forêt qui de fait, confère une protection à nos vignes. Les autres vignes sont dans la vallée, 200 mètres plus bas, et du coup, les pesticides ne réussissent pas à s'élever jusqu'à nous. Par exemple quand il y a du vent les pesticides peuvent s'élever jusqu'à 30 mètres. C'est la raison pour laquelle il y a beaucoup de papillons sur notre exploitation. Quant aux orchidées ce sont des bio-indicateurs de la qualité du terrain, car ce sont des fleurs très sensibles qui croissent en symbiose avec des micro-champignons très utiles pour produire de l'humus sur le terrain. C'est donc un terrain en bonne santé qui n'est pas drogué aux fertilisants chimiques. Il est plein de substances organiques qui se dégradent lentement en lignine et cellulose par dégradation des feuilles et du bois. Et ce processus est très important. Les orchidées quant à elles, nous indiquent la présence de micro-organismes par le principe de mycorhization. Et toutes les racines des vignes et de la grande majorité des herbes sauvages sont mycorhizées. Une étude de l'Université agraire de Turin a démontré que le taux de mycorhization est très élevé. En d'autres termes la relation entre la vie souterraine et sub-terrine est assurée par des champignons. D'autres études récentes expliquent que les plantes au travers de leurs racines, communiquent par des impulsions électriques entre elles et avec les autres plantes voisines. On a un peu de mal à comprendre tout ça car nous avons des modes de communication plus complexes, et on ne sait pas encore bien ce que tout cela signifie. Qu'est-ce qu'elles peuvent bien se raconter entre elles ? On sait qu'elles ont un langage, mais on ne le comprend pas. Il y a des théories qui disent qu'en maintenant ce sol dans son état vierge, à la fin du cycle biologique la communication en est facilitée. D'autres théories avancent que si les plantes communiquent entre elles, elles sont mieux protégées des agressions atmosphériques et des micro-organismes. Ça reste des théories, il faudrait faire des études plus approfondies.

En taillant l'herbe comme on le fait, nous pensons communiquer un pouvoir à la vigne et au vin. La vigne ne nous donne pas que le vin. Elle permet de transmettre la tradition mais aussi elle me permet de continuer à vivre avec ma famille sur les terres familiales.

Ce mode de production attire aussi plus de visiteurs et de touristes. La vigne n'est pas qu'un moyen de production, nous devons l'envisager dans une dimension plus complexe.

## Une vinification sur la base de levures indigènes

Quand je parle de vinification traditionnelle, il faut partir de la vigne, puis du raisin que l'on récolte à des moments divers. On parle de vendanges tardives mais aussi de vendanges « échelonnées ». Cela signifie que je fais un choix de grappes en fonction de leur maturité, et la semaine suivante, je ferai un

nouveau choix. Pour les meilleures vignes, nous vendangerons trois fois. Il y a 100 ans, tous les viticulteurs travaillaient comme ça, car 90% de la récolte se vendait fraîche à des grandes propriétés. Par exemple, ma famille pendant de longues années vendait son raisin au « château Gancia », qui fut le premier à produire des vins pétillants en Italie sur le modèle du Champagne français.

*Note du traducteur : Cette grande famille a introduit le pinot noir dans la région afin de l'utiliser en jus blanc pour ses pétillants.*

Ils ont été très rusés, car quand le royaume de Savoie a commencé à combattre Napoléon 1er, puis l'Empereur d'Autriche, puis Napoléon 3, les besoins en argent se sont fait sentir. Une taxe dite 'patrimoniaire' a été instaurée qui imposait les châteaux en fonction des surfaces de terre qu'ils possédaient. La famille Gancia qui possédait beaucoup de terres sur les collines (terres peu rentables) a contourné le problème en vendant (à bas prix) ses terres aux paysans locaux (c'est à ce moment, en 1850, que la famille SCAGLIONE est devenue propriétaire). En échange, pendant 10 ans les paysans devaient donner leur production au château. Au bout de 10 ans, les paysans ont commencé à être payés. 300 familles se sont retrouvées à vendre leur production au château Gancia, qui décidait du prix en fonction de la qualité. Considérant que le raisin est un produit rapidement périssable, la concurrence a fait que seuls les plus beaux raisins étaient achetés. Dans ce but, le choix des meilleurs raisins s'est imposé chez les paysans. Les moins beaux raisins étaient utilisés pour la consommation des familles, et les plus beaux étaient vendus.

Aujourd'hui cette pratique a perduré. Mais quand on a choisi des beaux raisins, on peut aller plus loin. On peut mettre de côté les plus belles grappes dans un endroit de la maison, à l'écart de la pluie, en les étalant sur des claies afin qu'elles perdent un peu d'eau, par exemple avec le muscat pendant une quarantaine de journées. Et du coup il est possible de faire un vin spécial. Dans certaines parties de l'Italie on appelle ce vin « le vin saint » (vino santo), mais dans la zone de Loazzolo, on parle plutôt de « passito » (vin passerillé, ndt). C'est une tradition très forte dans cette vallée, mais pas dans tout le Piémont.

Ces vallées étaient très pauvres et il y avait peu à manger, et le passerillage était un bon moyen pour conserver les fruits et les manger durant l'hiver. C'est aussi pour cette raison que l'on produisait aussi beaucoup de noisettes, de noix et de châtaignes dans cette région, fruits qui se conservaient bien pendant l'hiver. Le raisin lui, était utilisé à la place du sucre. Par exemple pour faire du pain et des desserts.

Traditionnellement on pouvait faire durer plus longtemps le passerillage, jusqu'en janvier ou février. A la fin de l'hiver quand il ne restait plus qu'un ou 2 kilos de raisins, celui-ci était pressé pour donner environ une bouteille de jus très concentré qui était mis dans une petite barrique de 10 litres afin de compléter son contenu. Dans cette barrique il y avait des levures naturelles et vivantes. L'addition de ce suc très alcoolisé et sucré, offrait une nourriture naturelle et de premier choix aux levures indigènes, capables alors de survivre et de transformer très lentement ce sucre en alcool. Normalement la fermentation dure plus d'une année et le cycle peut recommencer dès qu'un nouvel ajout de raisin est effectué. Cette tradition continue aussi bien avec les raisins rouges (par exemple le Brachetto) que blancs (Muscat). Et ces raisins très aromatiques permettent d'obtenir des vins particuliers qui dans les temps anciens n'étaient pas commercialisés. Si on prend l'exemple du Brachetto qui est la plus petite appellation (DOC) en Italie, c'est un vin rouge passerillé qui se boit aisément avec du fromage, voire avec des desserts. Il nécessite une année de fermentation lente pour être commercialisable.

Aujourd'hui encore j'utilise une barrique (plus grande que celle d'autrefois) de levures mères pour les vins rouges, et une autre pour les vins blancs.

La présentation se termine par une dégustation des différents vins de la propriété que l'on peut découvrir sur le site du domaine <https://www.fortetodellaluja.it/>

# LES VINS D'APPELLATION D'ORIGINE : DIVERSITE ET CONTRAINTES



**Eric Vincent** - Institut national de l'origine et de la qualité

Vignes, vins, quels pouvoirs ? Le monde du vin, au cours de sa longue histoire, a toujours fait l'objet d'une abondance de réglementations et de régulations, montrant ainsi ses enjeux stratégiques, économiques, mais aussi plus tard culturels et sanitaires. Edits de Domitien en 92 ou de Probus en 280, ordonnance de Philippe le Hardi en 1395 en sont des jalons presque mythiques. Aujourd'hui, nos appellations françaises sont soumises à une réglementation qui se décline en trois niveaux : législation française sur les appellations d'origine contrôlées (AOC), règlements européens encadrant les appellations d'origine protégées (AOP) et enfin au niveau mondial les accords de l'organisation mondiale du commerce autour des indications géographiques (IG). Le dispositif français tel que nous le connaissons naît au tout début du XX<sup>e</sup> siècle. A côté des AOP le système réglementaire européen prévoit l'existence d'un autre signe de protection, les indications géographiques protégées (IGP).

Ce dispositif vise à restreindre les abus potentiels portant d'une part sur les usurpations de dénominations reconnues et d'autre part sur les méthodes d'élaboration des produits d'appellation d'origine. Comme tout acte réglementaire, il impose un cadre contraignant réduisant de fait les possibilités en matière de production et de commercialisation, mais en contrepartie il a conduit au fil du temps à affiner la définition des produits qu'il régit.

Il serait trop long de détailler les points importants de l'histoire juridique des appellations. Divers travaux peuvent en donner une idée <sup>747576</sup>. Je me contenterai d'en aborder quelques points saillants

<sup>74</sup> L'INAO, acteur majeur de l'évolution du système de valorisation des productions agricoles sous signes garantis par l'État. Éric Vincent, Gilles Futet, Jacques Gautier. <https://www.cairn.info/revue-pour-2019-1-page-141.html>

<sup>75</sup> Colloque « centenaire de la loi de 1919 » MSH Dijon. Sous presse

<sup>76</sup> Humbert, Jacquet...

sous l'angle du paradoxe qu'il entretient entre la diversité évidente qui colore ce produit si culturel et la rigueur réglementaire qui le régit.

## Le dispositif réglementaire

La loi du 6 mai 1919 instaure le principe de l'appellation d'origine applicable à « *un produit naturel ou fabriqué* ». Cette loi concerne tous les produits d'origine et pas seulement le vin, même si c'est dans ce domaine qu'elle a suscité le plus d'engouement (plusieurs articles de la loi sont explicitement consacrés aux vins et eaux de vie). Elle marque une étape importante dans la construction du concept en liant l'origine au lieu de récolte conformément aux *usages locaux, loyaux et constants*. C'est une loi de liberté : *Tout récoltant qui entend donner une appellation d'origine à son vin est tenu de l'indiquer dans sa déclaration de récolte* (art. 11). C'est ainsi que naissent des appellations d'origine, à l'initiative des producteurs et sans autre forme de procédure.

En Bourgogne, on a ainsi vu apparaître, aux alentours de 1947, une appellation d'origine « Sauvignon de Saint-Bris » dans les déclarations de récolte. Elle deviendra « AOVQDS »<sup>77</sup> en 1974 puis AOC « Saint-Bris » en 2002<sup>78</sup>.

Cette liberté est cependant limitée par l'action donnée à toute personne intéressée (notamment les syndicats locaux de producteurs) de saisir la juridiction civile pour faire juger et, par là même, pour faire délimiter l'aire de production conformément aux *usages locaux, loyaux et constants*. La loi pose l'appellation d'origine comme un droit collectif de propriété, les décisions du juge ne se limitant pas aux parties en cause mais à toutes les personnes intéressées de la région ou du cru. Par ailleurs, elle reconnaît officiellement les syndicats de défense de l'appellation. Enfin, elle affirme pour les appellations d'origine l'impossibilité de tomber dans le domaine public et d'être considérées comme des dénominations génériques.

Le système n'était cependant pas suffisamment élaboré pour assurer, parallèlement à la garantie d'origine, un niveau qualitatif justifiant la protection, laissant de côté les *qualités substantielles* du produit. Le décret-loi du 30 juillet 1935 introduit pour les vins et eaux de vie les appellations d'origine contrôlée (AOC) avec l'obligation du respect de conditions de production viticoles précises<sup>79</sup>. Le système a poursuivi son évolution en France, par diverses lois d'orientations agricole, et en Europe, par des règlements visant à l'organisation commune des marchés : « VQPRD » de 1970, puis finalement le règlement de 2008 faisant disparaître les VQPRD au profit des AOP. Ce règlement opère une convergence avec les règlements dits « AOP/IGP » qui s'appliquent depuis 1992 aux produits d'origine agro-alimentaire.

Dans les dernières décennies, le dispositif réglementaire a été conforté et a fortement évolué sous l'effet de la politique européenne. Diverses lois d'orientation agricole ont fait évoluer les attributions

<sup>77</sup> Appellation d'origine Vin délimité de qualité supérieure

<sup>78</sup> La délimitation de l'AOC Saint-Bris : exemple de raisonnement des critères de délimitation à partir des usages de production. E. Vincent. IV<sup>e</sup>me Symposium intern. zonage viticole, Avignon – 17-20 juin 2002

<sup>79</sup> CAPUS Joseph et INAO. 1947. *L'évolution de la législation sur les appellations d'origine ; genèse des appellations contrôlées*. Paris, Ed. Louis Larmat.

et compétences de l'INAO (1989, 1999, 2006). La dernière en date a confié à l'Institut la charge de la gestion de tous les signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) :

AOC viticoles et agro-alimentaires, pour la qualité liée à l'origine,

IGP viticoles et agro-alimentaires, pour la qualité liée à l'origine,

STG pour la qualité liée à la tradition (savoir-faire),

Label rouge pour la qualité supérieure,

Agriculture biologique pour la qualité environnementale.

Originellement spécialisé dans les produits viticoles d'origine, INAO est ainsi devenu la structure de de gestion des produits agricoles d'origine et de qualité, quels qu'ils soient.

Au cours de ces évolutions, les supports concrets des appellations d'origine dans ces divers contextes juridiques ont évolué. Ce furent des jugements après 1919, puis des décrets à partir de 1935 et enfin depuis la Loi d'Orientation Agricole de 2006 des cahiers des charges, officialisés par la double démarche d'un décret pour la France et d'un enregistrement par la Commission européenne. En définitive, le dispositif réglementaire qui régit aujourd'hui les signes d'identification de l'origine (AOC, IGP) répond à un double objectif :

Une protection pour le producteur ; impossibilité des usurpations, maintien d'un savoir-faire et de techniques consacrée par les usages, prise en charge de la protection par l'Etat et l'Europe,

Des garanties pour le consommateur : véracité de l'origine, respect de conditions de production spécifiques au produit, expression d'une typicité propre.

Les deux objectifs sont garantis à la fois par le contrôle de l'Etat français et par la tutelle européenne.

## **Une gouvernance originale.**

Le système de gouvernance des signes d'origine en France repose sur un organe interprofessionnel, le Comité national des appellations d'origine des vins et eaux de vie (CNAO), qui deviendra en 1947 l'Institut national des appellations d'origine (INAO). Cette nouvelle structure mise en place par le décret-loi de 1935 et qui a perduré jusqu'à aujourd'hui est originale à bien des points de vue. Le CNAO est dès sa création une assemblée associant les pouvoirs publics et des professionnels représentant la filière dans toutes ses composantes. Il a le pouvoir de proposer au gouvernement la reconnaissance des signes d'origine et l'ensemble des règles de production, celui-ci disposant d'un simple droit de veto, sans pouvoir modifier la teneur des textes. Les membres professionnels du Comité national sont nommés par le Ministre de l'agriculture pour un mandat de 5 ans renouvelable. Les AOC sont ainsi administrées selon une cogestion entre l'Etat et les filières professionnelles, avec un fort pouvoir de ces dernières.

## Triangle INAO/ODG/OC

Dans le système désormais en vigueur, les opérateurs sont structurés dans les organismes de défense et de gestion (ODG), selon des statuts bien définis, assurant à la fois leur représentativité dans les décisions concernant leur SIQO et permettant un suivi en temps réel de la production. Tous les opérateurs souhaitant produire de l'AOC doivent préalablement être adhérent de l'ODG qui les concerne. L'ODG a la responsabilité de la rédaction de son cahier des charges et de la gestion en temps réel des opérateurs.

Enfin, le contrôle des conditions de production et des caractéristiques organoleptiques des produits, longtemps à la charge directe de l'INAO, est maintenant confié à des organismes de contrôle privés, choisis par les ODG et agréés par la Direction de l'INAO. Ces OC, sous la tutelle de l'INAO effectuent les contrôles définis par les cahiers des charges et les plans de contrôle associés. Ce recours aux organismes de contrôle privés a intégré le monde des produits d'appellation en 2006 et fut calqué sur le modèle qui existait alors seulement pour les labels rouges et l'agriculture biologique.

Si les AOC sont donc soumises à une tutelle de l'administration, on voit que la force de proposition reste aux professionnels, à deux niveaux : le collectif des opérateurs, représentée par l'ODG auquel tous sont adhérents et le Comité national où les professionnels représentant les filières assurent la gestion des appellations en collaboration avec l'Etat.

## Un concept central : le terroir

Pour assumer ses missions, l'INAO s'est forgé au cours du temps un concept qui sert de base au raisonnement des produits d'origine : le « terroir ». Ce terme, d'abord largement utilisé dans le monde des vins sans avoir d'acception précise, a fait l'objet d'un programme de réflexion dans le cadre d'une convention entre l'INAO et l'INRA au début des années 2000. La conclusion de ces travaux a été présentée lors du sixième congrès international sur les terroirs viticoles à Montpellier en juillet 2006. Selon la définition proposée, le terroir est « *un espace géographique délimité dans lequel une communauté humaine construit, au cours de son histoire, un savoir collectif de production fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains.*

*Les itinéraires techniques ainsi mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité et aboutissent à une réputation pour un bien originaire de cet espace géographique »<sup>80</sup>.*

Plus tard proposée à l'office international de la vigne et du vin (OIV), elle a donné naissance à une définition internationale approuvée par consensus lors de l'assemblée générale de 2010<sup>81</sup>

<sup>80</sup> CASABIANCA François, SYLVANDER Bertil, NOEL Yolande, BERANGER Claude, COULON Jean Baptiste, GIRAUD Georges, FLUTET Gilles, RONCIN François, VINCENT Eric, 2006. Terroir et typicité : propositions de définitions pour deux notions essentielles à l'appréhension des Indications Géographiques et du développement durable. Actes du Vième Congrès International des Terroirs Viticoles – Bordeaux, Montpellier– 3-7 juillet 2006.

<sup>81</sup> Résolution OIV/VITI 333/2010, adoptée l'AG 2010, Tbilissi

Cette définition met en son centre la communauté humaine occupant un territoire donné et y développant des savoir-faire appropriés pour sa valorisation. C'est la mise en relation entre ces savoir-faire et les contraintes du milieu qui permet l'analyse du terroir.

## Les externalités du terroir

Le système d'interactions auquel il est fait référence dans la définition s'exprime de plusieurs manières. C'est d'abord l'accumulation de connaissances, d'expériences locales, de la part des occupants du territoire, le choix des cultures et des modes de valorisation du lieu, formant ensemble un corpus de savoir-faire spécifiques et non transposables, conduisant à l'émergence de productions particulières, « les produits de terroir ». Mais c'est aussi une suite d'actions de construction, d'aménagements, de façonnements du territoire, qui mène à l'amélioration par les occupants du lieu des facteurs naturels souvent contraignants, en développant des pratiques telles les épierrements, constructions de murs, drainages, etc, façonnant alors des paysages typiques, reflets du fonctionnement du terroir.

Parmi les émanations du fonctionnement de ce système, il en est qui nous intéressent plus particulièrement : le produit, bien sûr, qui est souvent le signal révélant un terroir particulier, mais aussi les paysages, qui avec le développement du tourisme au cours du XXe siècle puis plus récemment de ses nouvelles formes comme l'oenotourisme, constituent la « vitrine » des terroirs. C'est cet aspect qui est mis en valeur en Bourgogne par le classement du site des « Climats de Bourgogne » au patrimoine mondial par l'UNESCO au titre des paysages culturels. Il faut noter que les productions de terroir peuvent être aussi d'ordre immatériel, culturel, comme une toponymie, un vocabulaire, des récits et légendes, une architecture, des techniques, etc.

Nombre de paysages emblématiques, dont l'attrait touristique est fort, sont associés à des AOC. C'est bien sûr le cas des pays de vignoble, mais on peut aussi citer les paysages de montagne entretenus par les éleveurs menant leurs troupeaux en alpage, ou les prés-vergers des bocages normands, liés à la production d'AOC cidricoles et fromagères. La reconnaissance d'une AOC s'accompagne d'une mise en règles des pratiques de culture et d'élaboration qui ont conduit à l'émergence de ce produit. L'AOC fige ainsi certains traits paysagers dans la mesure où ils sont liés à des pratiques nécessaires à la préservation de l'identité du produit. Les règles de production peuvent ainsi se lire dans le paysage dont elles orientent l'évolution. Le fait de fixer par un texte réglementaire les conditions propres à une AOC contribue à moyen terme à la préservation de paysages typiques.

## La réussite du système

Le territoire français est riche de produits d'origine protégés par une AOC ou une IGP :

	viticole	spiritueux	cidres	laitiers	autres	total
AOC/AOP	363	17	4	50	50	484
IGP ou IG	74	34	2	142		252
Total	437	51	6	242		<b>736</b>

Le vignoble français n'est pas divers que par ses appellations d'origine : on y dénombre actuellement plus de 200 cépages, dont environ une centaine sont fixés dans les règles de production des AOC.

Pour les produits animaux, on compte en outre plusieurs dizaines de races animales. Cette variété reflète la diversité des conditions auxquelles doivent faire face les producteurs d'AOC. Comme pour les cépages en viticulture, les races animales doivent être adaptées aux conditions du lieu, parfois dures, comme les régions de montagne, où les animaux à l'alpage doivent être capables de produire du lait tout en parcourant des dénivelés importants et subissant des écarts de température importants, des intempéries.

Cette pléthore d'appellations peut paraître complexe, foisonnante, mais elle est le reflet d'une réalité de terrain : au fil du temps, chaque région, pays, village, a développé ses propres savoir-faire, ses propres spécialités, en sélectionnant des races locales, des variétés végétales, appropriées au lieu et aux circonstances, fabricant des produits spécifiques, typiques.

Cette dynamique de création a évolué au cours des 2 derniers siècles : d'une économie très localisée, sélections empiriques, parfois à l'échelle d'un village, souvent inconsciente, on est passé à un fonctionnement plus institutionnel. Ainsi, la sélection variétale a été progressivement transférée vers les grandes structures de développement telles que l'INRAE et des grandes entreprises. Mais parallèlement les initiatives de conservation et renaissances sont nombreuses, souvent portées par le milieu associatif. Le contexte agronomique et la diversité du matériel sont en changement permanent. Les disparitions de variétés et races anciennes et les créations de nouvelles reflètent l'évolution de la demande tout autant que le développement de techniques agronomiques innovantes.

Rappelons que la motivation originelle de la législation sur les appellations d'origine est de l'ordre de la répression des fraudes : il fallait purger le marché des produits qu'on appelait pas encore « de terroir » des falsifications en tous genres, sur la provenance, la nature, des produits pour lesquelles la notoriété était établie. Le corollaire de cette protection était évidemment de poser pour chaque appellation d'origine des éléments de définition suffisamment précis pour discriminer les « faux ».

Ce fut d'abord l'origine géographique, puis les cépages, les modes d'élaboration et enfin les caractéristiques organoleptiques du produit. Progressivement, le système s'est enrichi afin d'encadrer de plus en plus près les facteurs de qualité et de typicité des produits pour lesquels l'Etat apposait sa garantie de sincérité. Un cahier des charges d'AOC peut de ce fait apparaître aujourd'hui comme très contraignant, donnant l'impression d'une excessive standardisation.

Cependant, comme en témoigne le chapitre « lien avec la zone géographique » des cahiers des charges où sont décrits les facteurs naturels et humains contribuant au lien et leurs interactions, chaque AOC a son histoire et sa personnalité propre, qui doivent se retrouver dans les conditions de production. L'AOC permet dans ce contexte de préserver la diversité des modes de production,

des systèmes agraires, des mentalités même, associées à ces diverses appellations. La comparaison entre des vignobles voisins permet d'illustrer cette idée :

La Bourgogne a, au moins depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, développé puis systématisé la définition de crus liés à leur origine micro-locale. La mention du nom de lieu-dit est devenue avec le développement de la mise en bouteille à la propriété l'image de marque des vins de Bourgogne, leur personnalité, exprimée maintenant sous la notion de « climat ». La Bourgogne compte ainsi une centaine d'AOC et plusieurs centaines de crus locaux identifiés.

La Champagne a suivi une voie opposée où c'est la science de l'assemblage des vendanges de provenances diverses qui a construit l'image de grands vins. Les grandes cuvées sont associées à une marque, mais pas à un lieu.

L'Alsace a eu une histoire encore différente en faisant du cépage le marqueur principal de ses vins, et secondairement seulement, pour les cuvées les plus prestigieuses, au lieu d'origine.

Enfin, Bordeaux a mis en avant la propriété foncière comme élément de distinction. Le « Château » si possible classé, est ainsi à l'origine d'une forte hiérarchisation des vins.

On pourrait multiplier à l'infini cette énumération, montrant le lien étroit entre la structuration des crus et les mentalités dominantes. En définitive, chaque vignoble, chaque terroir, a son histoire et sa logique propre. Cette logique transparait dans les cahiers des charges, sous forme d'une aire de production strictement délimitée et de conditions de production bien encadrées, reflet des usages dominants et considérés comme nécessaires à la préservation de la qualité et la typicité reconnues. Toutes les régions que j'ai citées ont leur propre déclinaison de la notion de terroir. Dans ce contexte, le modèle bourguignon fondé sur une extrême parcellisation territoriale des crus, les « climats », est une modalité parmi d'autres d'un même phénomène.

Le nombre et la diversité des appellations reconnues sont le résultat d'une politique à long terme de préservation d'un patrimoine agronomique et gastronomique, le plus souvent à la demande des opérateurs eux-mêmes, désireux de protéger leur production selon l'image qu'ils s'en font collectivement.

Mais le système n'est pas figé pour autant. On reconnaît régulièrement de nouvelles AOC ou de nouvelles dénominations : en Bourgogne, Irancy en 1998, Viré-Clessé en 1999, Saint-Bris en 2003. La mention Côte d'Or a été ajoutée à l'AOC Bourgogne en 2017 et Pouilly-Fuissé a depuis l'année 2019 des premiers crus. Actuellement, d'autres démarches sont en cours pour reconnaître des premiers crus dans les AOC Marsannay, Pouilly-Loché, Pouilly-Vinzelles, Saint-Véran. Des projets de reconnaissance de nouveaux grands crus sont en cours de réflexion.

Par ailleurs, les cahiers des charges existants sont soumis à des évolutions fréquentes, principalement pour faire évoluer les délimitations parcellaires des vignobles, mais aussi pour modifier des conditions de production. Les densités de plantation des vignes d'AOC Bourgogne ont ainsi changé dans les années 2000, pour augmenter la densité minimale dans les Hautes Côtes tout en baissant celle de l'AOC Bourgogne.

Des expérimentations sont en cours dans certaines AOC du sud de la France pour introduire de nouveaux cépages. Dernièrement, la Commission scientifique et technique du Comité national vins de l'INAO a fait le bilan d'une expérimentation sur l'éventuelle introduction du gamaret N dans

l'encépagement de l'AOC Beaujolais<sup>82</sup>. Là, on touche à la substance même du produit, ce qui n'est pas neutre et demande de grandes précautions. Tout en reconnaissant la nécessité d'autoriser les évolutions, l'INAO a à cœur de ne pas risquer l'introduction de changements brutaux qui brouilleraient l'image et la typicité des produits d'AOC.

## Les limites du système

Fondamentalement, les appellations d'origine ont été créées pour protéger un existant, un produit ayant acquis une notoriété. Cela suppose une certaine constance temporelle dans l'image de ce produit. Néanmoins, pour des AOC établies, avec un goût d'ancienneté et de patrimoine, comme les grandes appellations de la Côte en Bourgogne, au-delà des grandes caractéristiques on peut constater des changements continus dans le profil des vins. Le consommateur, l'amateur, évoluent, leurs goûts changent, les circonstances de la consommation ne sont plus celles d'il y a quelques décennies. De fait, les vigneron s'adaptent, à règles constantes, à leur clientèle.

Par exemple, Les grands vins de Bourgogne, considérés comme des vins de garde, étaient souvent peu attrayants dans leur jeunesse. Ils évoluent par nécessité vers des types plus agréables dès les premières années, ce qui suppose une grande maîtrise technique. On peut citer aussi la mode passée des vins de style « garage », (« parkerisés ») fortement extraits, colorés, qui n'ont pas perduré dans le temps, victimes d'un retour à des vins plus élégants. La mode aujourd'hui est à la minéralité pour les vins blancs, sans que cette notion soit bien définie, d'ailleurs. On parle aussi de salinité... Toutes ces variations dans les types des vins d'appellation se font à cahier des charges constant, dans l'espace de liberté laissé par la rédaction des règles ainsi que par les procédures de contrôle.

Il faut d'ailleurs parler de la dégustation, « examen organoleptique », obligatoire pour les AOC. Celui-ci ne peut se faire que par sondage, pour des raisons évidentes de coût pour l'opérateur et ensuite pour l'acheteur. Et aussi des raisons pratiques : Sur quelle unité d'échantillonnage doit-on s'appuyer pour l'examen organoleptique : un domaine, une appellation, une cuvée, un contenant élémentaire (cuve ou fût) ? La question n'a pas de réponse simple, d'autant que la pression de contrôle a un coût qui ne doit pas devenir réhibitoire.

Historiquement, quand la dégustation obligatoire a été mise en place en 1974, le mot de typicité n'était pas d'usage et l'objectif annoncé était avant tout l'amélioration de la qualité par l'élimination des vins à défaut. Progressivement, du fait entre autres de la raréfaction des vins médiocres, l'objectif a évolué vers le contrôle de la conformité des échantillons aux canons de l'appellation.

La dégustation, aujourd'hui nommée « examen organoleptique », est effectuée dans le cadre des contrôles mis en œuvre par les organismes de contrôle, par des jurys composés principalement d'opérateurs et formés en général à cet exercice. Ils représentent les experts, les connaisseurs de la typicité de l'appellation dégustée. Leur rôle est ainsi d'accueillir dans la famille de l'AOC considérée les échantillons présentés ou au contraire de les refuser, en s'appuyant sur une

---

<sup>82</sup> croisement intraspécifique gamayN/reichensteinerB, obtention suisse de 1970, introduit dans le catalogue des variétés de vigne en France en 2008

référence mémorisée, une image mentale partagée mais aussi fonction de leurs expériences propres.

Il en résulte un certain « conformisme » qui peut se manifester par le refus d'échantillons considérés comme trop atypiques, sans que leur qualité intrinsèque, leur caractère marchand, soit en cause. Ce fut le cas de certains vins issus de la viticulture biologique ou de la bio-dynamie, souvent présentés avant leur complète stabilisation, dont la présentation était inhabituelle pour les dégustateurs non-initiés qui n'avaient pas les références techniques correspondant à ces vins. Plus récemment, les vins dits « nature », dont les profils aromatiques heurtent parfois le palais des amateurs habituels, se confrontent aux mêmes problèmes. Ces vins ont-ils des défauts ou est-ce simplement un manque d'éducation du palais ? On peut aussi, sans les citer, faire référence à certains vigneronns aux fortes personnalités, souvent bien médiatisés, qui ont à cœur de produire des vins à leur image, souvent en rupture avec le collectif local.

L'arsenal réglementaire n'est pas forgé pour intégrer ces nouvelles tendances et il faut un temps qui peut paraître trop long avant de voir les palais se former à des goûts nouveaux. Ou au contraire exclure définitivement certaines tendances nouvelles qui n'ont pas fait leurs preuves.

## Conclusion

Les appellations sont parfois victimes de leur succès. L'acte réglementaire de protection a fait ses preuves : la réussite économique est là. Les exportations de produits AOC représentent une part importante de l'excédent commercial de l'agriculture française. La réussite du point de vue culturel aussi évidente. Le développement de l'oenotourisme témoigne de l'attrait tant des vins que des paysages associés. Les signes d'origine en général contribuent fortement à l'agrément paysager et gastronomique de notre pays, première destination touristique au monde ! Les premiers acteurs de ce succès sont les éleveurs, cultivateurs, viticulteurs, arboriculteurs et autres ostréiculteurs vivant de ces productions de terroir.

Au niveau des vins, Il faut rappeler que les AOC représentent 50 % de la production viticole française et près de 75 % de la valeur. Dans les régions d'AOC celles-ci règnent souvent sans partage du fait d'une forte rente de situation pour ses opérateurs, alors qu'elles ont en réalité un caractère facultatif. Les opérateurs situés dans une zone d'AOC se sentent ainsi parfois piégés, le refus d'agrément de leur production ou la décision de quitter le système pouvant se solder par une perte considérable de revenu. L'AOC est par construction un frein à l'innovation, à l'initiative individuelle. Mais le système a clairement été conçu comme tel, dans un monde, au début du XX<sup>e</sup> siècle, où la production était principalement tournée vers les vins de consommation courante et où il était nécessaire de mettre de l'ordre dans la niche des vins de qualité. Cette section du marché des vins ordinaires a presque disparu avec ses consommateurs, laissant l'hégémonie aux vins de qualité.

Pour autant, l'AOC accompagne, à son rythme, les évolutions techniques ou du goût des consommateurs. On a coutume de dire, au sein de l'Institut, que l'on ne crée pas une appellation contrôlée, on la reconnaît. Le produit doit exister, avec une certaine assise temporelle et territoriale, une typicité reconnue, tant par les producteurs que par les amateurs. Cela suppose qu'elle s'appuie sur un collectif, qui devra se structurer en ODG au moment de la reconnaissance. Le corollaire est qu'une initiative individuelle, même de grand intérêt, peut difficilement trouver place dans le

système. D'autres solutions existent, telles que les dépôts de marque, pour assurer la protection d'une innovation isolée.

Pour conclure, je retiendrai ce paradoxe :

Le monde des signes d'origine est foisonnant, complexe voire confus, avec des appellations multiples, parfois peu connues, difficile à appréhender dans sa globalité pour l'amateur. Cette complexité n'est d'ailleurs qu'une partie de la réalité. Il existe encore beaucoup d'autres spécialités locales plus ou moins connues, qui n'ont à ce jour pas éprouvé le besoin d'une protection étatique. Il faut d'ailleurs noter que de nouveaux produits émergent au fil du temps, à flux continu.

Le monde des signes d'origine est aussi un carcan réglementaire qui peut apparaître pour les producteurs comme un frein aux initiatives individuelles, un obstacle à l'excellence selon certains : listes fermées de cépages, ou de races, lenteur du processus d'instruction des dossiers, procédures de contrôle lourdes et sanctions sévères. Mais des espaces de liberté permettent tout de même l'expression de styles divers, de nuances organoleptiques, d'une diversité dues à la volonté des opérateurs (signatures) et aussi souvent héritées du terrain lui-même.

Pour finir, un point qui à mon avis est primordial : la base du fonctionnement des signes d'origine, c'est l'existence, l'identification, l'implication de la communauté des producteurs, à 2 niveaux :

le collectif des opérateurs, représenté par les ODG, a l'initiative de la reconnaissance d'un signe de protection et du contenu du cahier des charges,

les Comités nationaux de l'INAO, émanation des filières, assurent la tutelle sur les signes reconnus et veillent à l'harmonie globale du monde des AOC.

Les signes d'origine sont ce que les professionnels, organisés, souhaitent en faire.

# LES PRESENCES DE LA BIODYNAMIE DANS LE MONDE DU VIN : VARIATIONS ET ADAPTATIONS



**Christelle Pineau** Docteure en  
anthropologie sociale et ethnologie Chercheure  
associée IIAC-EHESS / IRM Université Bordeaux

Quelles sont les ressorts des “pouvoirs” d’agir de la biodynamie ? Près d’un siècle après sa théorisation par Rudolf Steiner, et bien que toujours controversée, cette méthode agricole rencontre un succès croissant dans la filière vitivinicole. Objet d’adaptations et de variations quant à son appropriation par les professionnels, la biodynamie bénéficie d’une forme de reconnaissance auprès des consommateurs.

Christelle PINEAU

Docteure en anthropologie sociale et ethnologie

Chercheure associée IIAC-EHESS / IRM Université Bordeaux

Membre Chaire Unesco Culture et traditions du vin

# Les présences de la biodynamie dans le monde du vin : variations et adaptations

La biodynamie est une méthode agricole holistique qui aborde la ferme ou le domaine comme un organisme agricole total, ou "organisme social". Théorisée par Rudolf Steiner (1861-1925), fondateur de l'anthroposophie, (courant de pensée qu'il nomme lui-même de "science de l'esprit"), à la fin de sa vie, elle peut aussi être qualifiée d'ésotérique et reste objet de controverses en contexte occidental moderne. Cette méthode est compulsée dans un livre "Cours aux agriculteurs", issu d'une série de conférences données par Steiner dans une ferme de Koberwitz (aujourd'hui Kobierzyce en Pologne) en 1924, qui n'avaient pas vocation à être publiées. Ce livre quand bien même peu lu *in extenso* jouit d'une popularité auprès des vignerons "nature" et/ou biodynamique, et sert, d'une certaine manière, de point d'appui ou de repère. Il est identifié et reconnu comme "fondateur" de la pratique biodynamique. Précisons que Steiner ne s'est pas intéressé spécifiquement à la vigne ni au vin, mais qu'il y a eu des transpositions et des adaptations postérieures, réalisées par des relais contemporains tels que Pierre Masson<sup>83</sup>, Nicolas Joly<sup>84</sup>, Jean-Michel Florin<sup>85</sup>. Cette méthode préconise par exemple des apports de différents composts et préparations mêlant des enveloppes animales et des contenants végétaux, elle relève en grande partie du principe analogique par l'établissement de système de correspondances [Pineau, 2020]. Ces apports, pensés pour revitaliser la terre et stimuler le végétal sans intrant chimique de synthèse, sont adossés à l'observation du positionnement de la lune et des planètes eux-mêmes interprétés dans un calendrier spécifique biodynamique qui est segmenté en jours fruits, fleurs ou racines. Ces jours renseignent les (paysans) vignerons sur les moments opportuns pour effectuer des actions à la vigne (par exemple une diffusion de préparation) ou dans les chais (une mise en bouteilles). Dans ce mode de pensée, les jours fruits n'ont pas les mêmes incidences que les jours racines. Si les explications de Steiner relèvent d'un certain pragmatisme, elles se voient toujours associées à des raisonnements qui ne cadrent pas avec une pensée cartésienne et rationnelle occidentale moderne. Il n'en reste pas moins que cette méthode s'installe dans le paysage vitivinicole des façons de faire du vin aujourd'hui, que sa notoriété grandit auprès des consommateurs et des prescripteurs de goûts, même si les origines et les fondements de la pratique semblent plutôt méconnus. Près d'un siècle après sa "naissance", la biodynamie fait figure d'alternative au modèle dominant dit conventionnel, lequel s'est construit sur les notions de progrès et de rendement, associés à l'utilisation de produits chimiques de synthèse, dont font partie les pesticides. A titre indicatif, le label Demeter, principale certification biodynamique comptait en juin 2017, 418 vignerons certifiés en France pour une surface de plus de 5500 hectares de vignes et enregistrait 50 nouvelles demandes de certification ou en cours de certification. Ce qui montre une tendance à l'augmentation de 15% par an ces dernières années (source site Demeter France). Chiffres auxquels il faut ajouter près de 150 membres du syndicat Biodyvin. Toutefois, il est important de noter que de nombreux vignerons pratiquent plus ou moins la biodynamie sans volonté de la mettre en avant, ni d'adhérer à un label.

<sup>83</sup> Pierre Masson, « Guide pratique pour l'agriculture biodynamique », édition BioDynamie Services, 2012.

<sup>84</sup> Nicolas Joly, « Le Vin du ciel à la terre », éditions Sang de la Terre, 2011 [2005].

<sup>85</sup> Jean-Michel Florin (dir.), « Viticulture biodynamique, nouvelles voies pour la culture de la vigne », Mouvement pour l'agriculture biodynamique, 2017.

# 1 Variations autour de la biodynamie

Les variations d'intensité autour de la mise en pratique de la biodynamie ont pu contribuer à sa diffusion. C'est l'une des hypothèses, aux apparences paradoxales, que je vais tenter de vous exposer au travers des différents discours recueillis et les observations faites sur le terrain des vigneronnes et vignerons "nature" et ou biodynamiques réalisés à partir de 2010, plus spécifiquement dans les vignobles où ils étaient les plus représentés initialement (Beaujolais, Jura, Loire, Ardèche, Sud-Ouest). Mes recherches s'y poursuivent. J'ai choisi d'extraire les variations des discours les plus saillants pour donner une image suffisamment large du spectre des appropriations de la biodynamie par les vigneronnes (intéressés ou sympathisants à tout le moins). Il est important de préciser que la présence de la biodynamie dans le réseau vigneron "nature" est diffuse, et qu'elle n'est pas mineure. Même les vigneronnes "nature" n'adhérant pas à la biodynamie (pour des raisons que j'aurai l'occasion d'évoquer), non seulement ne l'ignorent pas mais l'observent avec – dans l'ensemble – une forme de respect.

Une vigneronne du Minervois vit la biodynamie de manière intense, personnelle et discrète. Avant de connaître la biodynamie, elle utilisait les plantes et le purin d'ortie pour son jardin :

*"Je faisais les choses très simplement donc toujours dans l'autonomie, tu vois c'est un truc qui me tient depuis toujours ça, voilà, être autonome, éviter d'aller acheter à droite, à gauche, des choses que tu ne sais pas comment elles sont faites, fabriquées."*

Sa rencontre avec la biodynamie se fait sur un étal de marché dans les années 80, époque à laquelle elle était élèveuse mais pas encore vigneronne.

*"Les légumes étaient de toute beauté quoi, pour moi ils étaient lumineux ! J'étais là, je n'arrivais pas à décrocher mes yeux." [...] "ça me plaisait assez bien de faire ça aussi, parce que ça rappelait l'homéopathie que je connaissais déjà, que je pratiquais, et cette concentration là dans la matière, cette dynamisation... je sentais ça très bien. Tout ce qui était ésotérique, j'étais nulle mais je me suis dit, c'est pas grave, tu comprends rien, ça ne fait rien, la terre ça te parle, les plantes aussi, le reste on verra plus tard !"*

C'est ainsi que la biodynamie s'est inscrite dans son parcours de vie, comme une pièce complémentaire, voire fondamentale pour elle, d'un puzzle de pratiques déjà orientées vers des soins et des modes de culture éloignés de l'agriculture dominante. Elle se pose néanmoins régulièrement la question de l'intérêt de payer un label (Demeter), qu'elle juge insuffisamment exigeant à l'égard des très grosses structures en biodynamie. Elle conserve cependant ce label.

Un vigneron du Beaujolais estime que Steiner a été pour lui un révélateur des choses existantes, inhibées chez lui. La biodynamie l'a aidée à lâcher le modèle conventionnel. Il pense que la biodynamie ne peut véritablement s'exercer que sur une petite surface.

*"C'est une relation presque duelle. Au-delà de sept hectares pour un couple, c'est très compliqué, voire ça n'a pas de sens. Comment peut-on être engagé de la même manière quand on a des salariés ? C'est difficile à transposer. [...] La biodynamie m'a beaucoup aidé, c'est pour cela que je prends le label, par loyauté, même si je ne le mets plus sur la bouteille. Je préfère mettre une phrase de Steiner, c'est mieux qu'un logo !"<sup>86</sup>*

---

<sup>86</sup> « La sensibilité nourrit la connaissance ».

Un vigneron du Jura, pionnier des vins "nature", fidèle des enseignements de Jules Chauvet<sup>87</sup> s'est ouvert à la biodynamie par l'intermédiaire de son héritier. Leur domaine est devenu une illustration de l'articulation entre les savoirs issus de la science académique et les savoirs sensibles. La biodynamie s'est insérée dans cette vision globale du domaine, déjà mise en œuvre préalablement (pain, potager, basse-cour, apiculture etc.). C'est aussi une démarche qui s'accorde avec l'image du paysan-polyculteur d'avant les 30 Glorieuses et participe à sa revalorisation. Certains observent une distance avec la biodynamie, l'un déçu par un stage dans un grand domaine (superficie) en biodynamie pour lequel elle relevait davantage de l'argument commercial. L'autre estimant que le simple fait de respecter le vivant et de travailler dans le cosmos est sa façon de faire de la biodynamie, sans avoir à suivre un courant de pensée. Un autre s'amuse à dire qu'il fait de la biodynamie "laïque et républicaine" pour évacuer les fantasmes et déconstruire les caricatures souvent entendues.

## 2 La biodynamie comme "culture"

On comprend, au travers de ces mises en exergue de discours produits par les vignerons, la grande variabilité d'appropriation de la biodynamie. S'il l'on observe bien l'existence une frange de biodynamistes clairement identifiés, dont l'engagement holistique correspond à un modèle de vie, d'autres invitent la biodynamie " par intermittence" ; lorsqu'ils en ressentent le besoin, au contact de collègues, ou qu'ils ont suffisamment de temps à lui consacrer car l'investissement de temps (préparations des composts, diffusions dans les vignes, respect des jours et des créneaux horaires du calendrier etc.) peut peser lourdement sur une organisation de travail. Parfois aussi, la pratique biodynamique ne se verbalise pas mais s'observe dans les vignes une philosophie et un engagement global du vigneron.ne qui voisine avec elle. Ce sont des pratiques dynamiques et évolutives. Les salons de vins en fournissent la preuve. Quelques-uns sont différenciés (annoncés biodynamiques) mais le plus souvent ne distinguent pas les vignerons "nature" des biodynamistes, ceux qui empruntent tout ou partie à la biodynamie ou pas du tout. Les vignerons participent à un événement mixte, les uns aux côtés des autres. Certains choisissent de mettre en avant leur pratique biodynamique dans leurs échanges avec les professionnels ou les particuliers, d'autres préfèrent la taire estimant qu'elle relève de la sphère de l'intime ou bien par stratégie selon les orientations de la personne avec laquelle ils conversent. Le trait principal émergeant de ces différentes façons de s'approprier la biodynamie et d'en faire état, réside dans une forme pragmatique, relativement éloignée du milieu anthroposophique qui l'a engendré. En résulte une forme de sécularisation de la biodynamie, envisagée davantage comme une "contre-culture", ou plutôt une "culture-contre" les désordres sociaux et environnementaux du monde, contre les modèles de cultures persistants et nuisibles à l'égard du vivant, et donc une "culture-pour" une prise en compte de ces différents éléments du vivant, et pour une agriculture ou vitiviniculture émancipée des normes dominantes. L'anthroposophie envisagée comme "culture" est l'argument avancé par l'anthropologue Nadia Breda, qui a mené une recherche dans une communauté anthroposophique du nord-est de l'Italie, La Nuova Terra (Breda, 2016). Mais comme je l'évoquais ci-avant, l'appropriation de la biodynamie par les vignerons ne signifie pas nécessairement une adhésion totale à cette "culture" anthroposophique. Ce que signale par ailleurs Alex Norman, sociologue des religions : "Biodynamic Agriculture remain baffling unless a connection can be made with the Anthroposophy beneath them (Kirchmann 1994), yet it seems that for many farmers in the

---

<sup>87</sup> Vigneron-chercheur du Beaujolais (1907-1989) en microbiologie et chimie, figure de référence dans le réseau « nature ». Voir Néauport, Jacques. « Jules Chauvet ou le talent du vin », Rocher éditeur, 1997.

wine industry this is simply not important.” (Norman, 2012 : 219)<sup>88</sup>. Mais peut-être davantage encore que d’envisager la biodynamie comme une “culture” en partie sécularisée, il serait plus juste de lui associer une ontologie propre, une façon d’être au monde, de s’y mouvoir et de lui donner sens. Une ontologie qui emprunterait tantôt à l’analogisme, tantôt à l’animisme, tels que définis par Philippe Descola (Descola, 2005), une “ontologie à géométrie variable” (Foyer, 2018), ayant pour fondement majeur la reconnexion au vivant et au sensible. Nous l’avons entendu dans l’un des discours, la biodynamie est pour beaucoup un support, un révélateur, un moyen d’exprimer sa sensibilité de vivant dans des sociétés contemporaines (majoritairement influencées par le paradigme occidental moderne classique ou POMC selon le glossaire d’Augustin Berque), (Berque, 2018), qui la minore ou lui associe une forme de faiblesse. L’un des enjeux de la pratique biodynamique repose sur cette revalorisation du sensible, ce qui, en d’autres termes, contribue à redonner du pouvoir à la catégorie du sensible. Dans ce sens, les vigneronnes qui adoptent tout ou partie de la biodynamie participent, consciemment ou non, à un rééquilibrage entre les deux pôles de connaissances – d’une part la connaissance du monde par la rationalisation, d’autre part, par celle issue des savoirs sensibles. Il ne s’agit pas d’une lutte contre toute forme de rationalisation et de pensée critique, mais plutôt de hisser des savoirs non-académiques au rang de la légitimité d’action. La biodynamie est donc tout à la fois pour ces vigneronnes un outil de compréhension et d’action, un tremplin, une “culture contre et pour”, un pouvoir “ontologique” dans le sens où elle propose une autre façon d’être au monde.

### 3 Les plantes, agents de diffusion

Parmi les supports les plus médiatiques de la biodynamie (dans le sens de la transmission) et intelligibles (au regard de la production foisonnante et souvent absconse de Steiner) figurent les plantes. Nous avons évoqué rapidement les alliances de plantes (achillée millefeuille, camomille, prêle etc.) et de contenants animaux (crâne de porc, mésentère de bovin, vessie de cerf etc.) qui servent à l’obtention de préparations et composts destinés à rééquilibrer les sols et sous-sols, stimuler le végétal, renforcer ses défenses immunitaires en vue des agressions de toute sorte (climatique, champignons, insectes etc.). Si la vision holistique de la biodynamie requiert des actions complémentaires de chacun des “règnes” (humain, animal, végétal, minéral, mais aussi dans un registre plus “spirituel” ou “ésotérique”, les esprits des êtres élémentaires), il semble que la fonction des plantes soit la partie la plus simple à transmettre auprès des professionnels et des consommateurs. Comme un premier niveau d’apprentissage. Simple, le mot renvoie précisément aux savoirs des plantes médicinales ou aromatiques, aussi appelées les simples, qui peuvent sonner comme un signe de reconnaissance implicite d’une forme de savoir botanique ayant traversé les époques. C’est ainsi que le philosophe Baptiste Morizot, intéressé par les “diplomaties” à l’œuvre entre animaux et humains, et plus largement entre toutes les formes vivantes constituant les milieux, s’émerveille de ces savoirs ancestraux rappelant que : “*des chercheurs ont découvert à El Sidron [Grotte Asturies Espagne] les restes d’un jeune Néandertalien, mort il y a quelques cinquante mille ans, dont le tartre dentaire montre qu’il mâchait des bourgeons de peupliers, dont les propriétés antalgiques et anti-inflammatoires ont été récemment découvertes par les biologistes.*” (Morizot, 2018 : 156). Tout le monde – ou presque – sans être expert en biologie ou en herboristerie, a des brides de connaissances sur les pouvoirs curatifs ou toxiques de certaines plantes, attestant d’une popularité perpétuelle. La puissance d’agir de ces simples, corroborée par les sciences “modernes”, interpelle et invite au respect. Morizot de poursuivre : “Il est assez

<sup>88</sup> « L’agriculture biodynamique reste déconcertante sauf à établir un lien avec l’anthroposophie sous-jacente (Kirchmann 1994), mais il semble que pour de nombreux agriculteurs de la filière viticole, cela ne soit tout simplement pas important. » traduction de l’autrice.

mystérieux, quand on y réfléchit, que des plantes sauvages, qui ont évolué parallèlement à nous, recèlent des substances qui nous soulagent, nous soignent, nous réjouissent, nous font vivre.” (ibid : 156). C’est vraisemblablement ce que perçoivent de manière intuitive ces vigneronnes, la nécessité de prendre soin des végétaux (et autres) dont nous dépendons, intimement depuis l’aube du monde. Ce sentiment fait écho à l’ouvrage “La vie des plantes” du philosophe Emanuele Coccia dans lequel il rend un hommage appuyé aux plantes. Sa démonstration qui relève du récit cosmogonique raconte leur présence aux origines de la vie, et la puissance de celles sans qui aucun être vivant n’aurait pu advenir, allant jusqu’à renverser la toute puissance anthropique, préférant parler de “phytocène” : “*Notre monde est un fait végétal avant d’être un fait animal.*” [...] “*La vie des plantes est une cosmogonie en acte, la genèse constante de notre cosmos.*” (Coccia, 2016 : 21-22). Cette approche qui renverse les perspectivistes nous permet de comprendre la puissance d’agir, discrète mais persistante des plantes. Leur appropriation ou réappropriation dans toute pensée axée sur l’exaltation du vivant – dont la biodynamie, au titre des agricultures (et viticultures) alternatives fait partie – semblerait ainsi aider à la compréhension et à la diffusion de la pratique biodynamique. L’entrée par les plantes proposerait un accès “simplifié”, liée à une culture ancestrale et commune. Certains s’empareront de cette proposition et s’y arrêteront, d’autres poursuivront leurs expérimentations sur le chemin plus complexe des fondements anthroposophiques de la biodynamie. C’est peut-être cette puissance primordiale des plantes qui a fait naître le propos suivant chez la sommelière Pascaline Lepeltier :

*“Pour moi un grand vin, plus j’y pense, plus c’est un vin de plantes. Ce n’est pas un vin de fruits, donc ce n’est pas un vin qui repose seulement sur le sucre, du jus, des sucres métabolisés lors de la photosynthèse, donc ce n’est pas que du fruit, il y a un côté végétal. [...] Je pense que la plante, tu la ressens vraiment dans les vins en biodynamie, nature, tu ressens ce que la plante a vécu et comment elle a été travaillée, dans son environnement sur une année X par une personne T. [...] Alors quand c’est juste bio, qu’on ne va pas faire du préventif mais du curatif, d’une certaine manière, il n’y a pas une expression globale d’une vigne dans un milieu de plus en plus complexe, “recomplexifié” dans son biotope et sa biodiversité, tu manqueras ça. Tu manqueras cette dimension de la plante, transparente, que tu peux goûter dans une bouteille de vin.”<sup>89</sup>*

La prise en compte de l’ensemble-vignes (Pineau, 2019) par la biodynamie, c’est-à-dire une appréhension globale basée sur l’activation des dialogues entre les différents éléments le composant, semblerait ainsi se transmettre de la vigne au verre. Dans cette logique, le vin issu du raisin peut être envisagé plus largement comme un vin de plantes (les plantes compagnes de la vigne mais aussi celles ajoutées sous diverses formes, composts, préparations, homéopathie, isopathie, huiles essentielles, tisanes solaires etc.). Ainsi verbalisé et présenté par les médiateurs du vin (intéressés par la biodynamie), telle cette sommelière reconnue, le message devient accessible pour les consommateurs.

## 4 Conclusion

Je me suis efforcée, dans un espace restreint, de montrer la grande variabilité des appropriations de la biodynamie par les vigneronnes dans le contexte contemporain. Celle-ci apparaît davantage relever d’une “culture” (non par opposition à la notion de “nature” puisque nous adhérons à la proposition de Philippe Descola, d’aller voir “Par-delà” ces catégories), mais une forme de “culture” qui renverrait plutôt à une “ontologie propre” permettant à chacun de façonner ses techniques agricoles et ou spirituelles selon ses degrés d’implication. Cette plasticité de la biodynamie

<sup>89</sup> Entretien 7 avril 2020. Pascaline Lepeltier, lauréate du concours de meilleur sommelier de France 2018 et meilleur ouvrier de France 2018 dans la catégorie sommellerie. Elle exerce sa profession à New York depuis plus de dix ans.

semblerait ainsi favoriser sa diffusion. Parmi les vecteurs actifs de sa diffusion figurent les plantes. Si elles se déploient largement dans la pratique biodynamique, elles jouent peut-être un rôle plus fondamental encore dans l'image projetée de la biodynamie sur le monde du vin, en ce qu'elles véhiculent l'idée de savoirs partagés à toute époque, et qu'elles rappellent leur ancrage dans la terre. Image rassurante pour des Terriens, se questionnant sur leur avenir.

## Bibliographie

BERQUE, Augustin. *Glossaire de mésologie*, éditions Éoliennes, 2018.

BREDA, Nadia. *The Plant in between, Analogism and Entanglement in an Italian Community of Anthroposophists*, ANUAC. Vol.5, n°2, décembre 2016, pp. 131-157.

COCCIA, Emanuele. *La vie des plantes*, Payot et Rivages, 2016.

DESCOLA, Philippe. *Par-delà nature et culture*, Gallimard, 2005.

FLORIN, Jean-Michel (dir.). *Viticulture biodynamique, nouvelles voies pour la culture de la vigne*, Colmar MABD, 2017.

FOYER, Jean. "Synchrétisme des savoirs dans la viticulture biodynamique. Incorporation dans l'expérience et le sensible et trajectoire initiatique". *Revue d'anthropologie des connaissances* 12, 2, n° 2 (2018): 289-321. <https://doi.org/10.3917/rac.039.0289>.

JOLY, Nicolas. *Le Vin du ciel à la terre*. Paris : éditions Ellébore-Sang de la Terre, 2007.

NORMAN, Alex. "Cosmic Flavour, Spiritual Nutrition ? : The Biodynamic Agricultural Method and the Legacy of Rudolf Steiner's Anthroposophy in Viticulture", *Handbook of New Religions and Cultural Production*, (ed : Carole M. Cusack and Alex Norman). Publisher : Brill, 2012, pp. 213-235.

NÉAUPORT, Jacques. *Jules Chauvet ou le talent du vin*, Rocher éditeur, 1997.

MORIZOT, Baptiste. *Sur la piste animale*, Actes Sud, 2018.

PINEAU, Christelle. *La corne de vache et le microscope*. Paris: La Découverte, 2019.

----- "Des animaux, des vignes, des humains : correspondances naturelles", *De la bête au non-humain, perspectives et controverses autour de la condition animale*, (dir. S. Dalla Bernardina), CTHS éditions électroniques, 2020.

STEINER, Rudolf. *Le Cours aux agriculteurs*, Novalis, 2003.

# LE VIN DU SACRE DES ROIS DE FRANCE



**Patrick Demouy** Professeur émérite d'histoire médiévale à l'Université de Reims Champagne Ardenne. Et connétable de l'Ordre des Coteaux de Champagne

## Le roi et le vin



Depuis des temps immémoriaux le vin souligne le statut, le rang social, de celui qui le consomme et le dispense ; par sa qualité, de la piquette au grand cru, et par sa quantité, de la parcimonie à l'abondance. S'il est une table où le vin ne doit jamais manquer, c'est la table royale<sup>90</sup>. La présence d'un bouteiller, attesté depuis l'époque carolingienne parmi les grands officiers du palais, en est le clair témoignage. Avec le chancelier, le sénéchal et le chambrier, il appartient à l'entourage immédiat du souverain et aux XI<sup>e</sup> et XII<sup>e</sup> siècles apparaît très souvent parmi les souscripteurs des diplômes royaux<sup>91</sup>. Il tire son nom de la *buticula*, que nous traduisons par bouteille mais qui au Moyen Age, époque à laquelle on ne conservait pas le vin en bouteilles, désigne plutôt la carafe utilisée pour le service après l'avoir remplie au tonneau. Le nom de

<sup>90</sup> Martin AURELL, « Le roi mangeur et les élites à table » », *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges*, éd. Martin AURELL, Olivier DUMOULIN, Françoise THELAMON, Publications de l'Université de Rouen, 1992, p.119 sq.

<sup>91</sup> Ferdinand LOT et Robert FAWTIER, *Histoire des Institutions françaises au Moyen Age*, t. II, *Institutions royales*, Paris, PUF, 1958, p.54 sq. Jean-François LEMARIGNIER, *Le gouvernement royal aux premiers temps des Capétiens (1087-1108)*, Paris, PUF, 1965 ; Eric BOURNAZEL, *Le gouvernement capétien au XII<sup>e</sup> siècle (1108-1180). Structures sociales et mutations institutionnelles*, Paris, PUF, 1975. L'office du bouteiller a été supprimé en 1449.

l'office est trompeur car le bouteiller ne servait pas à table – c'était le rôle des échantons – il administrait les vignes du roi. Henri I<sup>er</sup> avait des vignes sur la montagne Sainte-Geneviève (le « Clos du Roy » est encore signalé au XIII<sup>e</sup> siècle avant l'inexorable lotissement du quartier) et Louis VI un cellier à Poissy<sup>92</sup>. L'office de bouteiller ne se limitait pas aux vignes, mais s'étendait aux autres propriétés et finalement à la gestion financière du royaume, ce qui explique l'intérêt que lui portaient les grandes familles de l'entourage royal, les Senlis ou les Garlande, qui se le disputaient. De ce fait le bouteiller dès le XIII<sup>e</sup> siècle a cessé de s'occuper des vignes et des caves. En 1349 apparaît un maître



des garnisons de vin. Entendons par garnisons les caves et les celliers du palais ou, lorsque le roi voyage, les tonneaux et la futaille qui l'accompagnent. C'est donc lui le pourvoyeur titulaire, assisté par les échantons pour le service intérieur. Ce qui n'est pas une sinécure. Vers 1400 le roi a besoin chaque année de 9 à 10 000 hl, auxquels il faut ajouter 6 à 8000 hl pour l'hôtel de la reine, soit un total de 15 à 18 000 hl!<sup>93</sup> Ce qui suppose bien sûr des achats, nous y reviendrons, le roi ne boit pas que son vin. Le roi et ses commensaux, car les quantités se justifient par le nombre de familiers et de serviteurs à la cour, dont la consommation quotidienne dépasse allègrement les deux litres<sup>94</sup>. C'est un fait bien connu, l'eau, toujours polluée dans les villes, est fortement déconseillée pure. Hommes, femmes et enfants boivent du vin, plus ou moins coupé d'eau, du matin jusqu'au soir.

## Le vin offert

En dispensant généreusement le vin à sa cour, le roi assume le rôle nourricier que lui attribuent les croyances ancestrales et montre la fertilité de la terre qu'il gouverne<sup>95</sup>. Le don appelle le contre-don. Offrir du vin au roi est une marque d'honneur.



Le roi Charles V recevant l'empereur Charles IV (1377)

<sup>92</sup> Roger DION, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1959, rééd. CNRS, 2010, p.222 sq. Philippe LORENTZ et Dany SANDRON, *Atlas de Paris au Moyen Age*, Paris, Parigramme, 2006, p.34 (Le « Clos du Roy ») et p.55 sq. Bruno LAURIOUX, *Le Moyen Age à table*, Paris, Adam Biro, 1989, p.86. Des vignes occupaient les versants des collines de Chaillot, Montmartre, Belleville, Ménilmontant, Bagnolet... Sur la rive gauche la montagne Sainte-Geneviève et les pentes de la vallée de la Bièvre. Le quartier de la Goutte d'Or a gardé le nom d'un cru fameux. Aux premiers rangs des propriétaires de vignobles se trouvaient les moines de Saint-Germain-des-Prés et de Saint-Denis, qui produisaient les vins réputés d'Argenteuil et Montmorency.

<sup>93</sup> Jean VERDON, *Boire au Moyen Age*, Paris, Perrin, 2002, p.210-211.

<sup>94</sup> Matthieu LECOUTRE, *Le goût de l'ivresse. Boire en France depuis le Moyen Age (V<sup>e</sup>-XXI<sup>e</sup> siècles)*, Paris, Belin, 2017, p.119.

<sup>95</sup> Patrick DEMOUY, *Le sacre du roi*, Strasbourg-Paris, La Nuée bleue - Place des Victoires, 2016, p.14-15.



Vins du sacre de Charles X  
(1825) Détail

Aussi quand il arrive à Reims à la veille de son sacre, le roi est accueilli aux portes de la ville par les notables porteurs de présents choisis parmi les spécialités locales, fines toiles et serviettes, pains d'épices puis nonnettes et biscuits, poires de Rousselet (une petite variété rougie sur le côté exposé au soleil, que l'on faisait sécher) et évidemment du vin, qui accompagnent la remise symbolique des clefs. « Sire, nous vous offrons ce que nous avons de meilleur, nos vins, nos poires et nos cœurs » ! Pour le sacre de Louis XV, en 1722, les comptes font état de 6000 flacons marqués aux armes de la ville. Le roi en reçut 16 douzaines, le régent 8, les princes du sang 6 et ainsi de suite jusqu'aux évêques et aux « gens de distinction » qui n'en reçurent qu'une<sup>96</sup>. Louis XVI en 1775 ne reçut que 16... bouteilles, 8 de rouge et 8 de mousseux<sup>97</sup>. Le vin de Champagne effervescent prenait place alors à côté du vin tranquille. Charles X, en 1825, reçut 60 bouteilles de vin rouge 1811 (le « vin de la comète », un millésime exceptionnel), 40 de blanc sec, 44 de crémant et 44 de mousseux<sup>98</sup>. Cette distinction entre deux vins plus ou moins effervescents n'existe plus. Le crémant avait une mousse plus légère, dite crémeuse, correspondant à une moindre pression dans la bouteille (longtemps difficile à maîtriser). Aujourd'hui les vigneron et maisons de champagne ont abandonné l'appellation « crémant » aux autres régions françaises, qui en revanche n'ont plus le droit d'utiliser la mention « méthode champenoise ».

Mullees		44 a 3 po	Blanc Crémant	16 1/2
affr. Olivier		44 a 3 po	Mousseux	40
Mémoriaire de Drouot		Mémoriaire de Drouot les 8 Drouot de chaque de Bouteille		28 1/2
Mémoriaire de Drouot		Mémoriaire de Drouot les 8 Drouot de chaque de Bouteille		980 1/2
192 Bouteille				
M. 11		Vins à m. Carpeveque de Reims		
Mullees		12 a 6	Rouge 1811	72
fines poires		12 a 6	Blanc Sec	72
Mullees		12 a 3 po	Blanc Crémant	42
affr. Olivier		12 a 3 po	Mousseux	42
		48 Bouteille		228
M. 11		Vins à m. le Préfet de la marine		
Mullees		25 a 5 po	Blanc Crémant	87 50
Juet-collet		25 a 5	Rouge	75
		50 Bouteille		162 50
Bieres de Rousselet, et Bierre d'Epice, nonnettes, et offret du Roi				
Janrot		18 Douzaine nonnettes fines a	3 L. d'ong	36
		6 pain d'epice	2 L. d'ong	12
Bouteilles Rousselet		9 L. d'ong	3 L. d'ong	27
		3 L. d'ong	12 L. d'ong	36
		3 Bouteilles de Bierre Rousselet	30 L. d'ong	90
Lourville		6 Bouteilles de Bierre Rousselet	24 L. d'ong	144
		9 L. d'ong	2 L. d'ong	18
Lourville		Mémoriaire de Drouot les 8 Drouot de chaque de Bouteille		2
Mémoriaire		Mémoriaire de Drouot les 8 Drouot de chaque de Bouteille		8

<sup>96</sup> Journal du sacre de Louis XV, Archives Municipales de Reims, FA, CA 731, liasse 19, suppl. 1.

<sup>97</sup> Comptes du sacre de Louis XVI, Bibliothèque Municipale de Reims, Ms 1511/11, fol.187 v° - 188.

<sup>98</sup> Commission pour les banquets du sacre de Charles X, Archives Municipales de Reims, FM, 3K2-1, liasse 5.

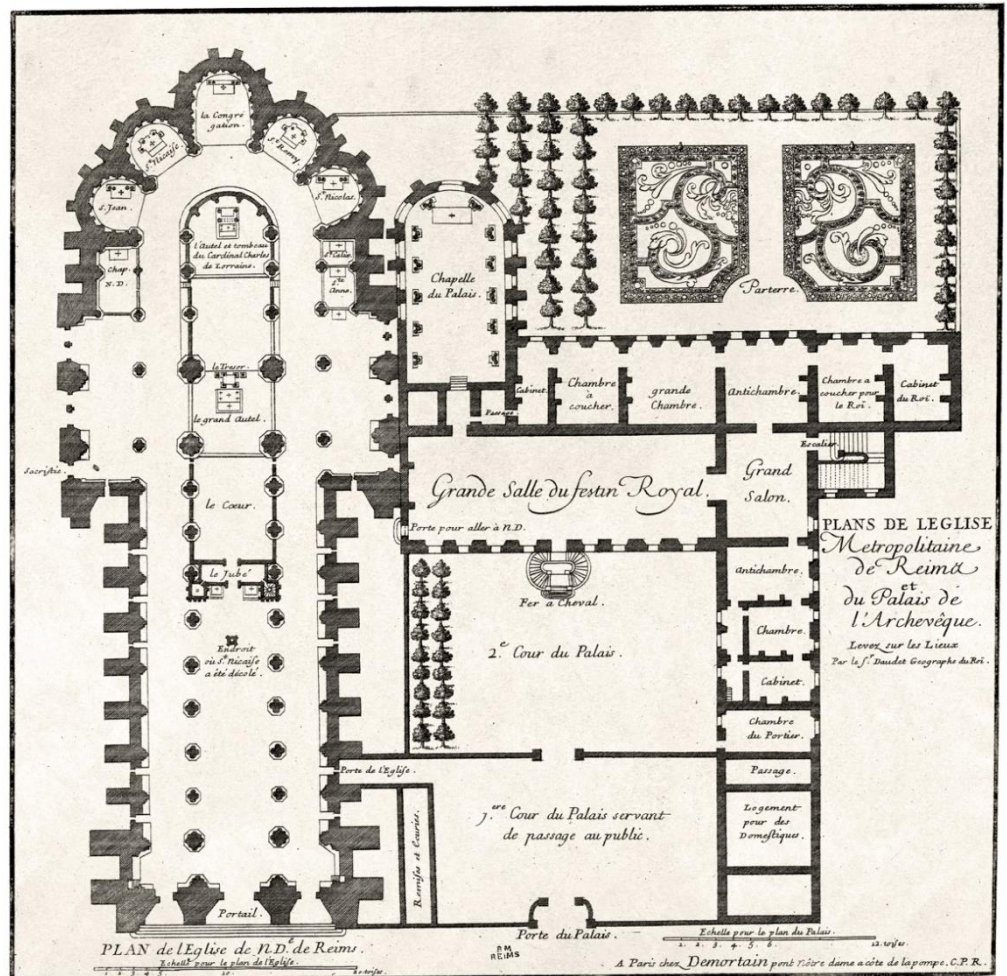
# Le voyage à Reims



Entré dans la ville, le roi se rendait à la cathédrale, où l'attendaient l'archevêque et son chapitre, afin de s'y recueillir. Puis il prenait son gîte au palais archiépiscopal, conformément aux coutumes féodales. Principal seigneur de la cité, l'archevêque-duc avait l'obligation de loger et nourrir son suzerain et sa suite. Une chambre lui était réservée et la grande salle était aménagée pour le festin suivant la cérémonie religieuse.

En venant se faire sacrer à Reims le roi faisait mémoire du baptême de Clovis considéré à juste titre comme l'acte fondateur du royaume des Francs. Il suivait l'exemple de Louis le Pieux qui, en 816, avait choisi Reims pour son sacre impérial afin de manifester la continuité entre dynastie mérovingienne et dynastie carolingienne.

Jusqu'en 1825, pendant un millénaire, trente-trois rois ont ainsi renoué la chaîne des temps. Trois dans l'abbatiale Saint-Remi, où repose toujours l'apôtre des Francs, et trente dans la cathédrale, dont vingt-cinq, à partir de 1223, dans le grand édifice gothique que nous





admirons encore. Un chantier de cette ampleur et de cette qualité nécessitait d'importantes ressources financières. Celles-ci provenaient pour l'essentiel des fonds propres du clergé. Archevêques et chanoines disposaient de droits seigneuriaux et de propriétés foncières, parmi lesquelles les vignes tenaient une bonne place. La cathédrale est le fruit de la terre, de la vigne et du travail des hommes<sup>99</sup>. Dès lors il n'est pas étonnant de retrouver dans son décor feuilles de vigne et grappe de raisins et même sur un chapiteau, l'un des rares qui soit historié, une scène de vendange ; ou plus vraisemblablement l'arrestation d'un maraudeur par un garde. Utile avertissement à respecter les biens de l'Eglise sur lesquels repose sa richesse.



<sup>99</sup> Patrick DEMOUY, « La cathédrale, fruit de la terre et du travail des hommes : le temporel du chapitre métropolitain de Reims dans la première moitié du XIII<sup>e</sup> siècle », *Ex Animo. Mélanges d'histoire médiévale offerts à Michel Bur par ses élèves à l'occasion de son 75<sup>e</sup> anniversaire*, éd. Patrick CORBET et Jacky LUSSE, Langres, Editions Dominique Guéniot, 2009, p.229-276.



## La cérémonie du sacre



Dans la longue cérémonie du sacre, qu'il est hors de propos d'analyser ici, deux oraisons retiennent notre attention : « Que Dieu tout-puissant te donne la rosée du ciel et qu'une terre grasse produise abondance de froment, de vin et d'huile... » ; « Que le Tout-Puissant te bénisse des bénédictions qui descendent du ciel sur les montagnes et les collines et des bénédictions d'en-bas sur la surface de la terre, des bénédictions des mamelles, des vignes et des fruits... »<sup>100</sup>. Reproduisant les bénédictions des anciens patriarches, ces prières à tonalité vétérotestamentaire font reposer la prospérité du royaume sur le blé, le vin et l'huile, la trilogie méditerranéenne de la terre promise. N'y voyons pas que des vœux pieux mais le reflet de croyances enfouies dans les profondeurs des sociétés traditionnelles pour lesquelles le roi, selon l'expression des anthropologues, est un roi cosmique, une idée qui transparaît sur son manteau constellé de soleils et d'étoiles avant de l'être de fleurs de lis. Tenant droit le sceptre, il est l'axe du monde terrestre autour duquel tourne le ciel, avec la succession des saisons. D'une façon générale le roi, intermédiaire entre les hommes et la divinité, est responsable du déroulement normal des rythmes cosmiques. On attend de lui qu'il assure la venue de la pluie et du soleil au bon moment, que les femmes soient fécondes, que les

<sup>100</sup> Patrick DEMOUY, *Le sacre du roi*, p.186, traduction de l'ordo de Ratold, copié dans le dernier tiers du X<sup>e</sup> siècle à Corbie et Arras ; Richard A. JACKSON, *Ordines Coronationis Franciae. Texts and ordines for the Coronation of Frankish and French Kings and Queens in the Middle Ages, vol.1*, University of Pennsylvania Press, Philadelphie, 1995, p.190-191 : « *Omnipotens Deus det tibi de rore celi et de pinguedine terre habundanciam frumenti, vini et olei.....* », à rapprocher de la bénédiction de Jacob par Isaac, Gen.27, 28-29 ; « *Omnipotens benedicat tibi benedictionibus celi desuper in montibus et in collibus, benedictionibus abyssi iacentibus deorsum, benedictionibus uberum et uvarum pomorumque* », à rapprocher de la bénédiction de Jacob sur ses fils, Gen.49, 25-26.

maladies ne viennent pas compromettre la fertilité. Le roi fait repousser les moissons sur son passage. Cette croyance est toujours vivante au XIII<sup>e</sup> siècle en faveur de Philippe Auguste après la bataille de Bouvines qui avait ravagé, fin juillet, les promesses d'une récolte qui se révéla néanmoins abondante, ou encore au XV<sup>e</sup> : alors que les chevaux de l'armée de Charles VII, sacré le 17 juillet, avaient gâté les vignes du pays rémois, elles se relevèrent « et fleurirent toutes d'une autre pousse et portèrent plus de raisin qu'avant et dut-on les laisser jusqu'au jour de la Saint-Martin », c'est-à-dire le 11 novembre. Vendanges tardives 1429 ! <sup>101</sup>

Garant de la fécondité, le roi se devait de pratiquer la générosité. D'après dom Guillaume Marlot, dans *Le théâtre d'honneur et de magnificence préparé au sacre des roys de France*, publié en 1643, la grande statue de cerf en bronze qui



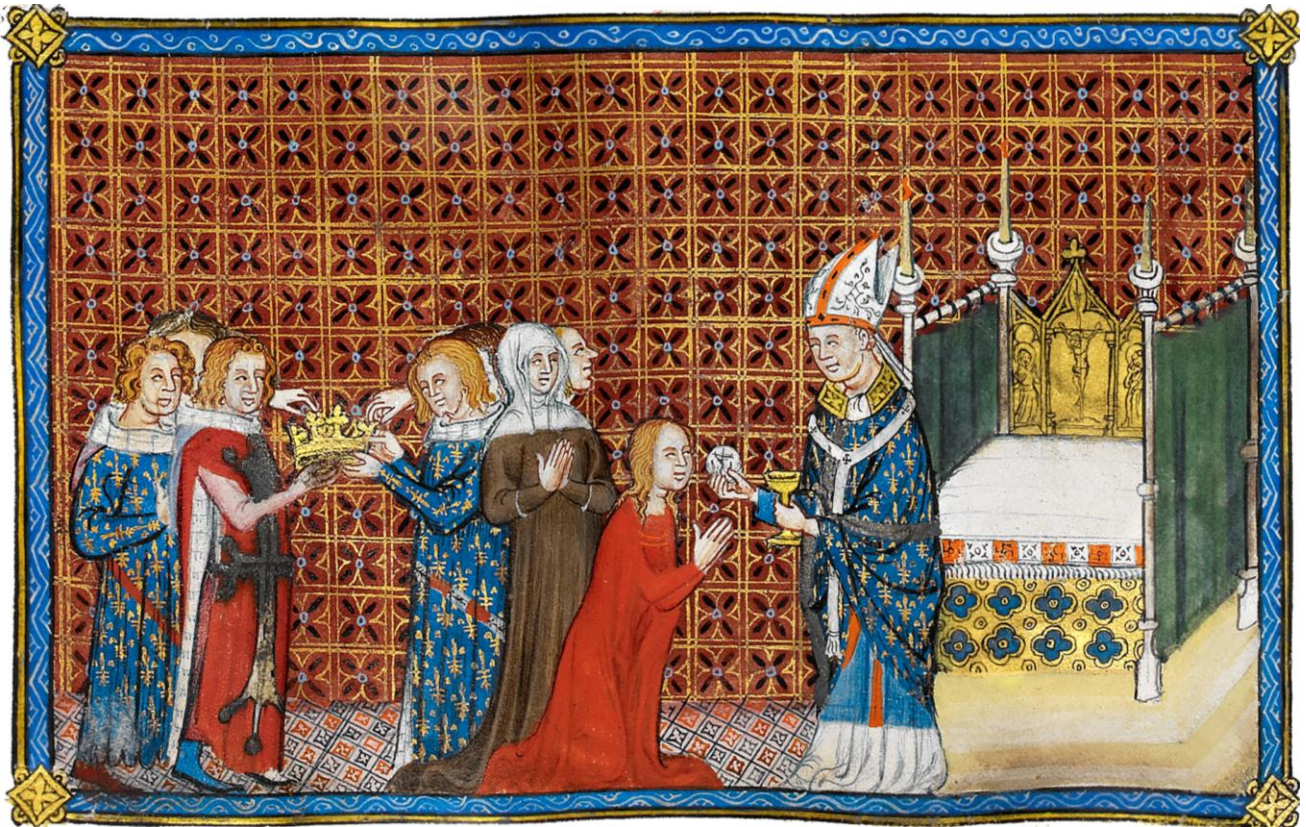
Calice du sacre

ornaient depuis le XI<sup>e</sup> siècle la cour du palais archiepiscopal était remplie d'excellent vin : « On le faisait couler par un petit pertuis pour rafraîchir les Suisses et autres personnes tant pendant l'entrée du roy qu'au jour du festin »<sup>102</sup>. La disparition de la statue à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle a mis fin à cette coutume médiévale festive. Le vin était accompagné, au sens propre : on distribuait aux pauvres les pains tranchoirs, ces tranches de pain complet qui servaient d'assiettes dans les banquets pour les mets solides. D'après Marlot on en distribua plus de 15 000 au sacre de Louis XII. La largesse est une valeur royale. La consécration du nouveau suzerain s'accompagne d'un état de grâce, sinon d'un nouvel âge d'or. Les « jetons du sacre » sont lancés à la volée dans la nef de la cathédrale ou sur le parvis après l'intronisation. Henri III aurait distribué 1000 médailles d'or à son effigie aux invités de marque et 10 000 en argent au peuple, tandis que les cloches sonnaient à la volée<sup>103</sup>.

<sup>101</sup> Patrick DEMOUY, *Le sacre du roi*, p.14

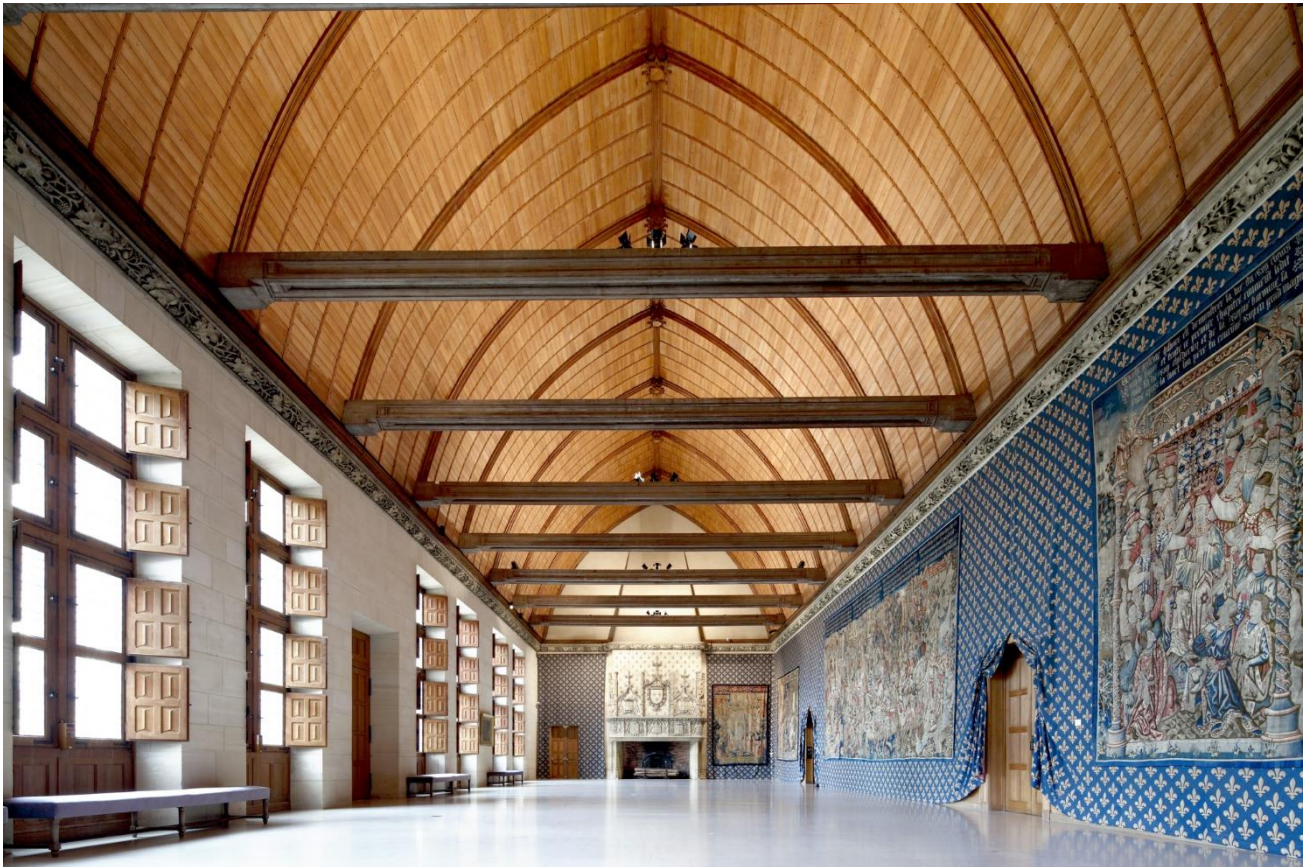
<sup>102</sup> Guillaume MARLOT, *Le théâtre d'honneur et de magnificence préparé au sacre des roys de France*, Reims, 1643, p.707. Les comptes du sacre de Philippe VI mentionnant le *claré dou cerf* (cf. note 21)

<sup>103</sup> Patrick DEMOUY, *Le sacre du roi*, p.150.



Le vin du sacre, c'est bien sûr le vin de l'eucharistie. On conserve toujours dans le trésor de la cathédrale de Reims le calice dit du sacre, une coupe en or ornée de perles, pierres, intailles antiques, émaux et filigranes, réalisée sans doute vers 1200 entre Meuse et Rhin. Le roi et la reine communiaient en effet sous les deux espèces. Pendant longtemps les fidèles laïcs ont reçu le pain et le vin eucharistiques, mais progressivement, à partir du XII<sup>e</sup> siècle, seule l'hostie leur a été attribuée. Le rituel du sacre a conservé l'antique usage. A partir du moment où seul le prêtre célébrant a bu au calice, cette communion royale au Précieux Sang a été interprétée comme un surcroît de sacralité.

## Le festin

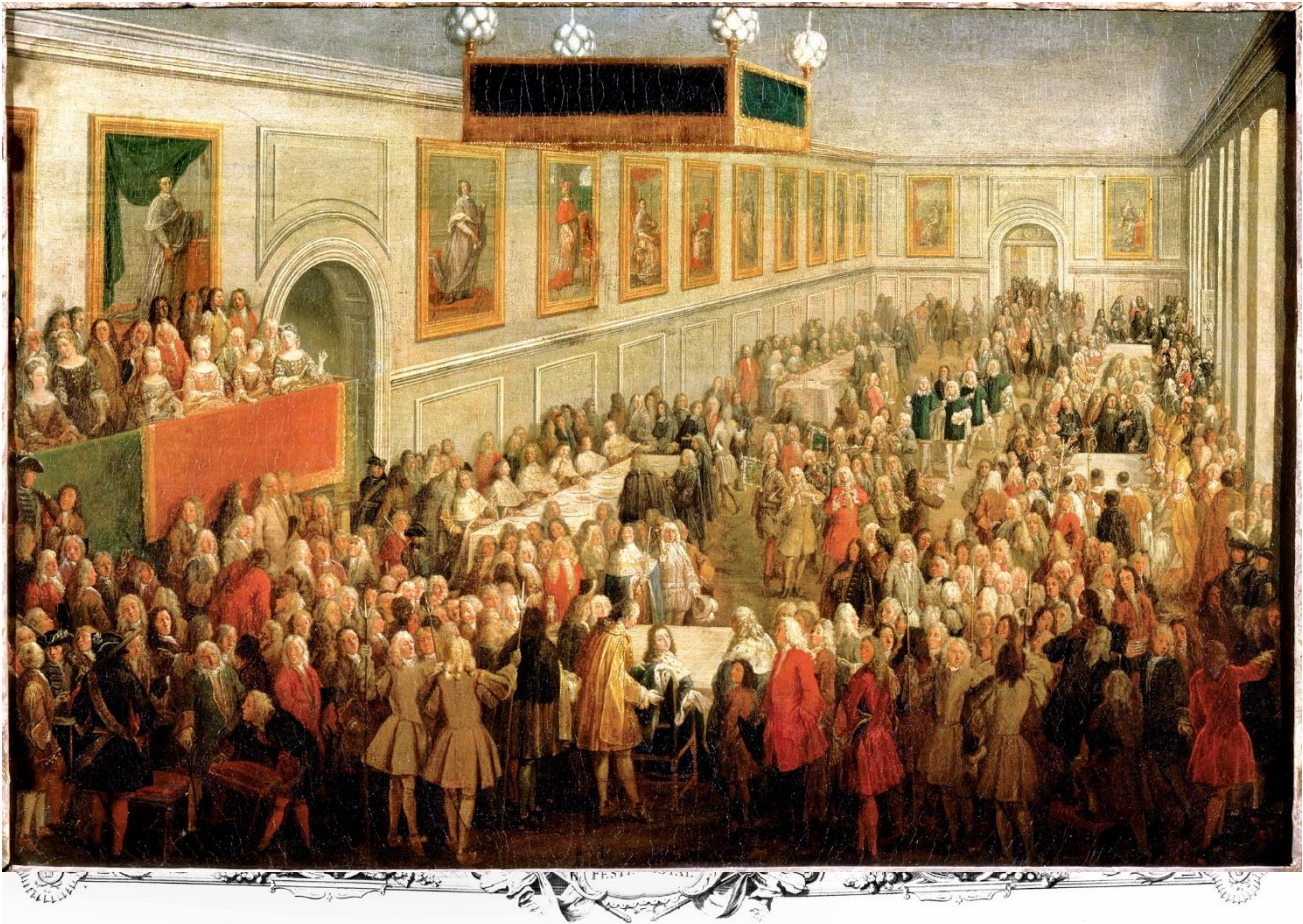


Le vin du sacre, c'est enfin le vin du festin. La première mention d'un repas suivant la cérémonie se trouve dans l'*ordo* de Ratold, rédigé vers 980, sous cette forme sibylline : « *Post missam pergant ad mensam* »<sup>104</sup>. Passer à table après le sacre et la messe, une cérémonie de cinq à six heures commencée de bon matin, est une nécessité physiologique ; marquer par un banquet le caractère festif de la journée est dans l'ordre naturel des choses : il n'y a pas de fête sans festin, l'étymologie est là pour nous le rappeler. La fête alimentaire réaffirme les liens qui unissent le groupe.

Les sources sont muettes jusqu'au XIV<sup>e</sup> siècle. C'est pour Charles IV (1322) et Philippe VI (1328) que nous disposons des premiers comptes<sup>105</sup>. Les dépenses de bouche du sacre de Philippe VI sont faramineuses : 50 tonnes de blé, 82 bœufs, 78 porcs, 289 moutons, 85 veaux, 2279 carpes, 3551 anguilles, 40 350 œufs, 10 700 poulets, 801 chapons, 884 lapins etc. On fit 4742 pâtés de viande, on consomma force moutarde et épices, 409 livres d'amandes, 66 livres de sucre... et 300 poinçons de vin. Le poinçon de Reims valant 204 litres, cela représente donc plus de 60 000 litres ! Il fallut pour les convives 57 100 écuelles en bois, 8000 pots de terre, 4000 cruches. Cette dernière mention suffit à montrer qu'il y avait plusieurs milliers de participants. Selon Pierre Desportes, « les 2200 chevaux du cortège de 1328 nous obligent à attribuer au couple royal une suite d'au moins 2000 personnes, mais sans que nous puissions chiffrer aucunement le nombre de barons venus avec leurs gens assister au sacre [...]. De même la quantité de pots de

<sup>104</sup> Richard A.JACKSON, op. cit., p.192.

<sup>105</sup> Archives municipales de Reims, FA, C 730, liasse 3, n°5 (Charles IV), liasse 4, suppl. (Philippe VI) ; Patrick DEMOUY, « Le banquet du sacre des rois de France, du symbole au simulacre », *Fêtes et politiques en Champagne à travers les siècles*, dir. Sylvette GUILBERT, Presses Universitaires de Nancy, 1992, p.119-120.



terre achetés [...] n'entraîne pas à coup sûr un nombre équivalent de buveurs »<sup>106</sup>. Il va sans dire que la grande salle du palais archépiscopal ne pouvait accueillir tout le monde. La mention des pots de terre indique bien un moindre degré de faste pour des milliers de convives sans distinction installés dans les grandes loges de charpenterie édifiées pour la circonstance dans la cour, tandis que les invités privilégiés avaient droit, dans la salle, à une vaisselle plus précieuse et devaient se conformer à une stricte étiquette. Tout dans le festin de cour, souligne Jacques le Goff, a pour objet la mise à l'honneur du roi par « le cérémonial prandial particulier qui le met par la place, le siège, le couvert, la présentation des plats, au-dessus et en quelque sorte au-delà des autres convives »<sup>107</sup>.

Jusqu'à la fin de l'Ancien Régime, le festin du sacre a gardé la disposition du banquet médiéval, avec des tables disposées en U, le roi devant la cheminée au fond de la salle et les convives de part et d'autre, dos au mur, l'espace central étant laissé libre pour le service. S'il y a encore une centaine de couverts au festin de Louis XIII, à partir de Louis XIV le nombre des heureux élus ne dépasse pas la trentaine, pour mettre en valeur le roi, revêtu de son manteau et portant couronne, entouré des douze pairs de France. Le caractère symbolique est évident. Le roi sacré tient la place du Christ entre ses douze apôtres, préside une Cène dont le caractère rituel, pour ne pas dire paraliturgique, est souligné par l'exclusion des femmes et par le costume des participants, notamment des pairs ecclésiastiques qui sont en chape et mitre, comme pour vêpres en procession. Les douze grands vassaux, soutiens de la couronne, partagent le pain et le vin avec le suzerain ; même si la table n'est pas ronde – ce serait contraire à tout le contenu idéologique du

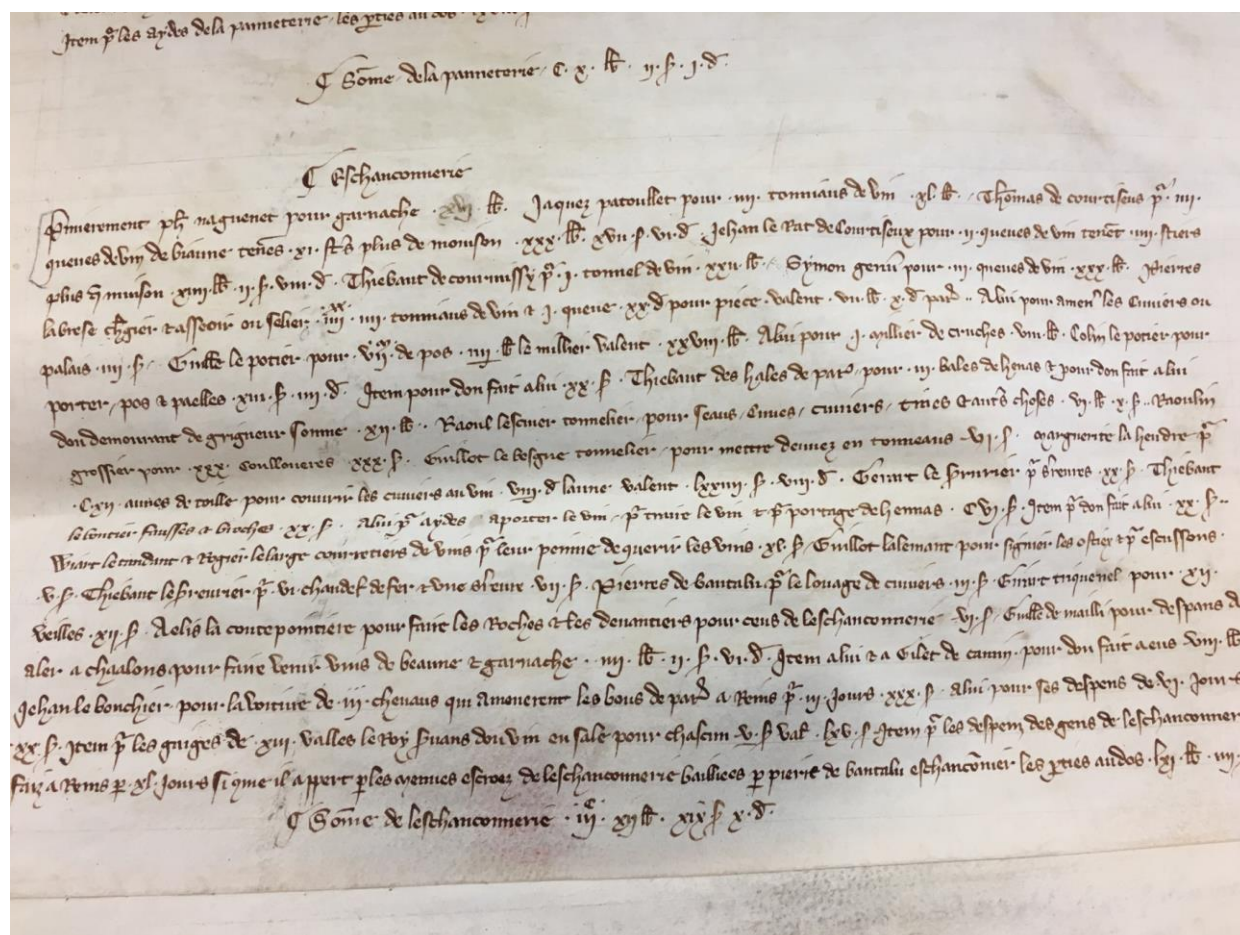
<sup>106</sup> Pierre DESPORTES, « Les frais du sacre à Reims aux XIII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles », *Le Sacre des Rois, Actes du colloque international d'histoire sur les sacres et couronnements royaux*, Paris, Les Belles Lettres, 1985, p.147. Paul THIRION, « Les frais du sacre sous les derniers Capétiens », *Travaux de l'Académie Nationale de Reims*, t.92, Reims, 1894.

<sup>107</sup> Jacques LE GOFF, « Saint Louis à table. Entre commensalité royale et humilité alimentaire », *La sociabilité à table* (cf. note 1), p.133.

sacre qui distingue le roi du commun des mortels – il y a aussi une dimension féodale. L’analogie avec la Cène n’a toutefois pas été poussée jusqu’à son extrême conséquence, qui aurait été de réduire le nombre de convives à treize. Il y a toujours eu, outre les pairs de France, des princes du sang, des ambassadeurs ou des seigneurs que le roi souhaitait honorer. C’est le festin du sacre de Louis XV (1722) qui est le mieux connu, grâce à des archives abondantes, aux tableaux de Pierre-Denis Martin et à la gravure de Nicolas Dupuis publiée dans *L’Album du sacre*<sup>108</sup>. On distingue la table royale installée sur une estrade de quatre degrés, surmontée d’un dais fleurdelisé. A sa gauche la tribune où les princesses étaient installées « afin qu’elles pussent commodément voir manger le roy ». Dans les deux angles opposés à la cheminée se trouvaient deux grands buffets où l’on devait rincer les verres. L’usage en effet était de ne pas les disposer sur les tables ; les convives appelaient un serviteur quand ils voulaient boire. A la table de sa majesté cet office revenait au grand échançon.

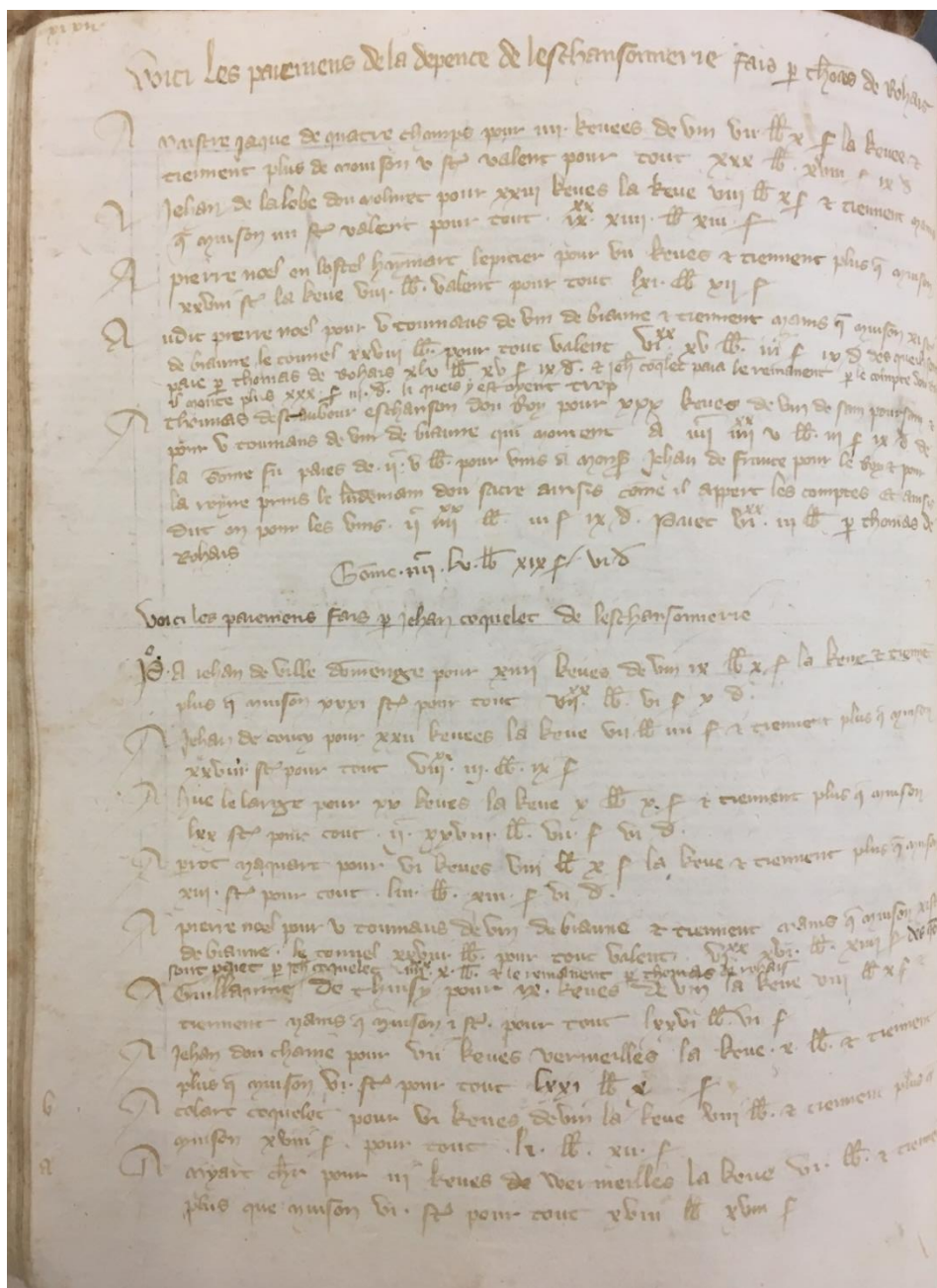
## La carte des vins

Quel vin buvait-on au festin du sacre ? Examinons pour terminer les archives conservées. Le compte de l’échançonnerie de Charles IV (1322) mentionne d’abord l’achat de grenache, pour



Compte de sacre de Charles IV (1322)

<sup>108</sup> Josef Johannes SCHMID, *Sacrum monarchiae Speculum. Der Sacre Ludwigs XV, 1722 : Monarchische Tradition, Zeremoniell, Liturgie*, Münster, Aschendorff, 2007 ; Isabelle PIOT, *Le sacre de Louis XV, mémoire de maîtrise*, Université de Reims, 1995.



Comptes du sacre de Philippe VI (1328)

16 livres (un vin liquoreux, originaire d'Alicante ou de Malaga, en Espagne, que l'on consommait à l'apéritif), puis de nombreux tonneaux dont le contenu n'est pas précisé sauf pour quatre queues de vin de Beaune (30 livres, 17 sous, 6 deniers), soit plus de 2000 litres. Le vin anonyme est du vin de pays, puisqu'un certain Guillaume de Mailly reçoit 4 livres, 11 sous et 6 deniers pour être allé chercher à Châlons-sur-Marne les vins de Beaune et de Grenache, acheminés par voie d'eau. Ce qui sous-entend que les autres n'ont pas nécessité un long transport. Guillaume le Potier a fourni 7000 pots et 1000 cruches (36 livres)<sup>109</sup>.

Les comptes du sacre de Philippe VI en 1328 sont précieux car ils donnent une liste de fournisseurs

<sup>109</sup> Archives Municipales de Reims, FA, C 730, liasse 3, n°5 : *Premierement Ph. Naguenet pour garnache, .XVI. £ ; Jacquez Patouillet pour.III.tonniaus de vin, .XL.£, Thomas de Courtiseus pour.III.queues de vin de Biaune, tenens .XI. setiers plus de Mouison .XXX.£.XVII.s.VI.d., [...] Guillaume le Potier pour .VII.m. de pos .III. £ le millier valent .XXVIII. £. A lui pour .I. millier de cruches .VIII. £ [...]. Guillaume de Mailli pour despans de alei à Chaalons pour faire venir vins de Beaune et garnache .III.£.II.s.VI.d.*

Ce texte pose la question de la jauge des contenants. Dans sa grande thèse, *Reims et les Rémois aux XIII<sup>e</sup> et XIV<sup>e</sup> siècles*, Paris, Picard, 1979, Pierre DESPORTES donne, p.44, le système d'équivalence : 1 tonneau = 2 queues = 4 poinçons = 80 setiers. Le poinçon de Reims contient 204 litres, ce qui se retrouve dans l'actuelle « pièce » champenoise de 205 litres. La « pièce » bourguignonne aujourd'hui en contient 228, ipso facto la queue 456. Or le texte stipule que la queue de vin de Beaune a 11 setiers (environ 110 litres) de plus que « Mouison ». Est-ce une référence au village de Muizon, proche de Reims ? Celui-ci n'est pas connu pour son marché au vin. La récurrence de cette référence à « Mouison » dans les comptes laisse entendre qu'elle désigne la jauge en usage à Reims. La queue de vin de Beaune aurait alors dépassé 500 litres, soit 10% de plus que la contenance généralement retenue par les historiens, qui reste cependant en discussion. De larges extraits des comptes du sacre de Charles IV ont été publiés par Pierre VARIN, *Archives administratives de la Ville de Reims*, t.II, Paris, 1843, p.300-301 pour l'eschançonnerie.

Cest ce que on doit en leschanfonnerie & a cny  
premier a cemy cauchon pour un keue de vin la keue y tra cemy  
plus q amon y p<sup>re</sup> volent lxx lb 6 s

De la quelle some seront dedues ij xxxviij lb. pour ce que de la some de  
keues de vin qui demour ont sans deposer de la feste du sacre &  
furent apres baillies de eschevins xxvi keues & si & ij autres  
qui furent lurrees a fagot de la noc & estene le chien pour faire de  
en leur office & auallues les xvviij keues a la some de .xij. xviiij  
s. come il apert p les comptes

Desquelles keues dessus des nons de cemyes vi. x. lb. xj s. ij d. p<sup>re</sup>  
la vendue de plus keues

Item nous prenons restit xvi lb. pour ij keues qui furent lurrees  
fagot & estene le chien pour faire de pence en leur office & nous les comptons

Item il est compte es bms de cemy & des chasteles pour la perde de vin  
que pour dechance & pour ce qui leconuunt ragger plusieurs iij. x lb. lxx  
x s.

Some ij. xxxviij lb. condess

Et est assaon que li eschevins ont ij. keues des bms deffois pour  
preans en pris de xviij. lb. par

Et chano li langes des truchet une keue en pris de vij lb par

Some xvij lb de ces ij. keues les quels on doit

Some de ce que nous avons restit et de ce que on doit de dieu  
xij. xviiij lb.

Some de nos paiemens dedues ij. xxxviij. lb. donc il faut apension  
xv. iij. y. lb. xviiij. s. ij. d.

Comptes du sacre de Philippe VI (1328)

et de prix. La récapitulation fait état de 140 tonneaux de vin de rivière, c'est-à-dire de la vallée de la Marne, ce qui n'est pas précisé pour chaque ligne mais se déduit de la valeur facturée : 7 à 8 livres la queue (soit deux poinçons, plus ou moins 400 litres) ; exceptionnellement 9 à 10 livres. Il doit s'agir de vin blanc, issu du cépage fromenteau. Apparaît aussi un vin ordinaire, pour les serviteurs, comme ces 3 queues « de vermeilles » à 6 livres chacune. Le haut-de-gamme, c'est évidemment le vin de Beaune. Pierre Noël en fournit 5 tonneaux (dont la jauge doit être d'environ 500 litres) à 28 livres l'unité – l'écart est donc considérable avec le vin local – et Thomas de Cabour, échanson du roi, 5 tonneaux de vin de Beaune (à 26 livres) ainsi que 30 queues de vin de

Saint-Pourçain (à 12 livres) pour une somme totale de 485 livres, 3 sous, 9 deniers<sup>110</sup>. Ce sont les

<sup>110</sup> Archives Municipales de Reims, FA C730, liasse 4, n°5, fol. 4v°-5v°. Des extraits ont été également publiés par Pierre VARIN, op. cit., p.483. Le compte distingue d'abord les fournisseurs locaux : Jehan de Villedomme 14 queues à 9£ 10s. pièce ; Jehan de Coucy 22 queues à 7£ 4s., Hue le Large 20 queues à 10£ 10s., Piot Maquart 6 queues à 8£ 10s., Jehan de la Lobe, du Moulinet (c'est un tavernier) 23 queues à 8£ 10s. ; Pierre Noël, en l'ostel Haymart l'Epicier 7 queues à 8£ plus 5 tonneaux de vin de Beaune à 28£ ; Guillaume de Thuisy 9 queues blanches à 8£ ; Jehan du Chesne 7 queues vermeilles à 10£ ; Marc Chevalier 3 queues vermeilles à 6£ ; Remi Cauchon 6 queues à 10£ ; Colart Coquelet 6 queues à 8£ ; Hue le Cablier 14 queues à 7£, soit 140 queues et 5 tonneaux de Beaune pour 1393£ 17s. 6d. 46 queues ayant été rendues pleines, cette dépense a été réduite à 1135£ 18s. 6d.. Par ailleurs l'échanson du roi a fourni 30 queues de Saint-Pourçain à 12£ rendues à Reims, 5 tonneaux de Beaune à 26£ rendus à Reims et Oudart la Late, épicier, le claret du cerf (la fontaine à vin de la cour du palais archiépiscopal) pour 16£, soit un total de 505£ 3s. 9d. Messire Jean de France a pris aux échevins 12 queues de vin blanc de rivière à 9£ pour dîner avec les chevaliers, plus 4 queues de Saint-Pourçain à 12£. La chambre de la reine a acquis 3 queues de vin blanc à 9£ et 1 queue de Saint-Pourçain à 12£. Suivent les dépenses pour

vins qui ont alors la faveur de la cour ; depuis les années 1250 les vins blancs ont été remplacés par des rouges ou des clarets sur les tables aristocratiques. Les Champenois ont été contraints de faire évoluer leur production. La question de l'introduction du cépage bourguignon, le pinot noir, divise encore les historiens<sup>111</sup>. Toujours est-il que la vinification en rouge, léger, s'est progressivement développée et que l'écart s'est comblé. Au sacre de François II (1559), « le vin de Bourgogne, vendu à Reims, est estimé 20 livres la queue, le vin de Champagne, 14, 17 et 19 livres. Compte tenu des énormes frais de transport, les chiffres mettent alors à égalité les deux appellations d'origine », souligne Jean-Pierre Devroey<sup>112</sup>.

Comptes du sacre de Louis XV(1722)

Au sacre de Louis XIV (1654), une brève mention des dépenses de l'échansonnerie signale « vin du pays et de Beaune, tout pour la bouche du roy comme des autres et de hypocras et gallien [...] il y eu 22 queues et demi de vin, coûté 326 livres 16 sous 4 deniers »<sup>113</sup>. Soit environ 9000 litres, y compris de vins épicés placés sous le patronage d'illustres médecins, dont on appréciait depuis l'antiquité les vertus apéritives ou digestives.

Le Journal du sacre de Louis XV (1722) fait état de 55 pièces de vin, achetées à un prix bien supérieur à celui du sacre de Louis XIV, en raison de la « petite récolte de 1721 », 600 livres la queue, fournies principalement par le comte de Sillery. Outre 10 pièces de vin commun pour les ouvriers, il y avait 32 pièces de vin blanc et 13 de vin rouge, y compris deux pièces de Bourgogne. « On fit tirer la plus grande partie des meilleurs vins en flacons, les uns mousseux et les autres non »<sup>114</sup>. C'est la première fois que du vin de champagne effervescent était servi à un sacre. Louis XV, qui avait douze ans, dut en user avec modération.

l'aménagement de la cave et le service. L'intérêt de ce compte est bien sûr de montrer l'échelle des prix, l'écart encore très important entre le « vin de pays » et le vin de Beaune. Le Saint-Pourçain, compte tenu du transport, est un peu plus cher que le vin de rivière, mais c'est sans commune mesure avec le vin de Bourgogne.

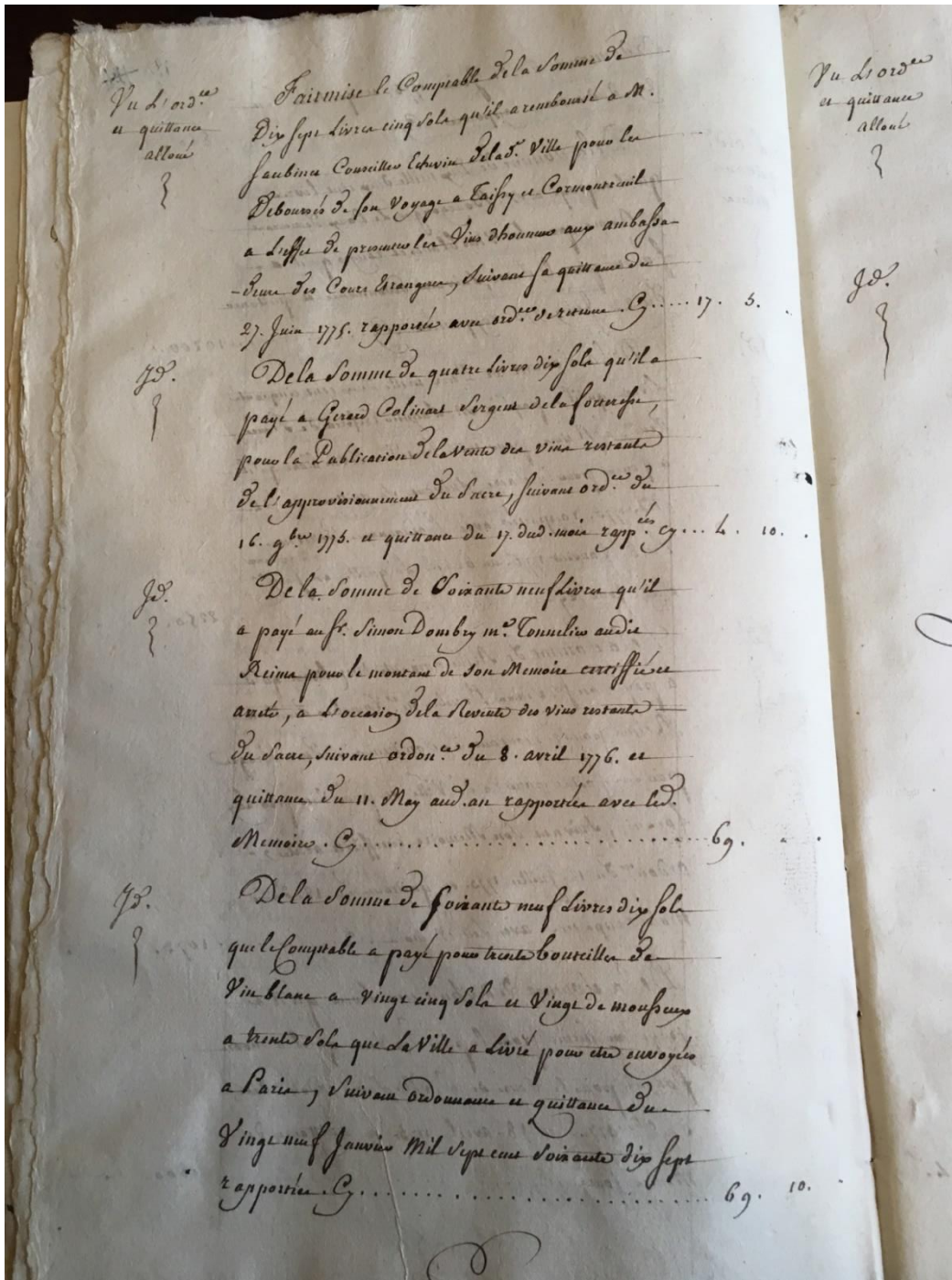
<sup>111</sup> Jean-Pierre DEVROEY, *L'éclair d'un bonheur. Une histoire de la vigne en Champagne*, Paris, La Manufacture, 1989, p.114-115.

<sup>112</sup> Ibid. p.112.

<sup>113</sup> Bibliothèque Municipale de Reims, Ms 1149, fol. 466v°.

<sup>114</sup> Archives Municipales de Reims, FA, C731, liasse 19, suppl. 1, p.18.

qui en cette qualité a droit d'assister au Conseil de ville, M.  
Yartet Delaloy Président des bruits foraines Conseiller de la Ville  
Cette Charge Demandoit de grandes attentions pour l'achat  
Du vin, que l'on en faisoit la distribution; il en fut acheté 55 pièces  
à un prix bien différent de celui qui se fit au sacre de Louis 14.  
Le Meilleur n'ayant coûté que 100<sup>l</sup> la queue, mais la petite récolte  
de 1721. L'avoit fait acheter considérablement, on fit prix de ce qui  
restoit de la première Année du M. Le Comte deillery à 600<sup>l</sup> la queue  
et l'on auroit été obligé de l'acheter plus cher pour peu que l'on eut  
attendu le Conclure de marché; ce fut de ce vin et de plusieurs autres  
dont on fit provision jusqu'à la quantité de quarante cinq pièces  
Scavoir trente deux de Blancs, et treize de Rouge, y compris des  
pièces de Bourgogne, les dix autres pièces étoient de vin commun  
pouvoit servir, que la Ville employoit, et autres auxquelles on est  
obligé de fournir dans ces occasions; on fit tirer la plus grande  
partie des meilleurs vins en flacons, les uns moussés et les autres  
non. ce qui resta de cet approvisionnement fut revendu après le  
la décharge des frais de cette cérémonie, ainsi que ce qui resta  
des autres; on observera, que cette vente se fait sans que la  
ville soit tenue de payer aucun droit d'aides, ou autres surintendants  
L'arrêt Conseillé au Parlement en date du mois d'Avril 1550.  
La dépense de ces cinquante cinq pièces de vin, moussés y compris  
les flacons Bouchons, verres, Caraffes et autres choses  
depuis l'achat de l'achat de la Couronne de  
16016<sup>l</sup> 19<sup>l</sup> 8<sup>l</sup> 1.



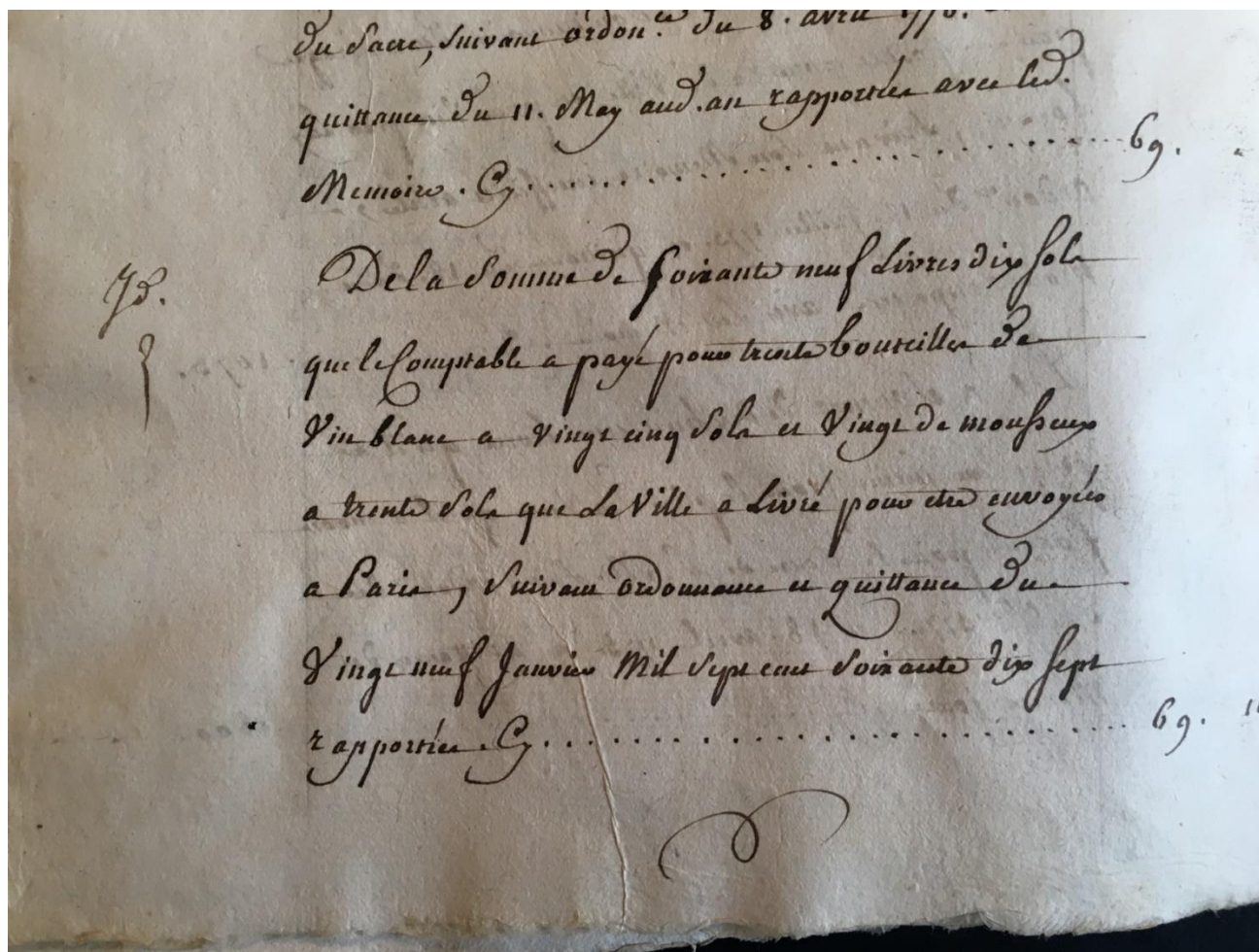
Comptes du sacre de Louis XVI

comptes du sacre de Louis XVI (1775), envoyé à Paris après la cérémonie<sup>115</sup>. Pour les vins d'honneur et le festin, vin rouge et vin blanc, en pièces et en bouteilles, ont été fournis par des négociants champenois, parmi lesquels on relève François Delamotte, dont la famille a fondé en 1760 l'une des plus anciennes maisons. Nous n'avons pas le décompte précis des bouteilles de mousseux. Le vin de Bourgogne n'est pas mentionné.

Cinquante ans plus tard, en 1825, Charles X a pensé conforter la légitimité de la royauté retrouvée en se faisant sacrer à Reims.

Une commission présidée par Villèle fut chargée d'expurger la cérémonie qu'on voulait moins longue et surtout compatible avec la nouvelle conception d'une monarchie restaurée sur les bases d'une charte constitutionnelle. Le festin n'était plus que l'ombre de lui-même, bon exemple du respect formel

<sup>115</sup> Bibliothèque Municipale de Reims, Ms 1511/11, fol. 187v° 188.

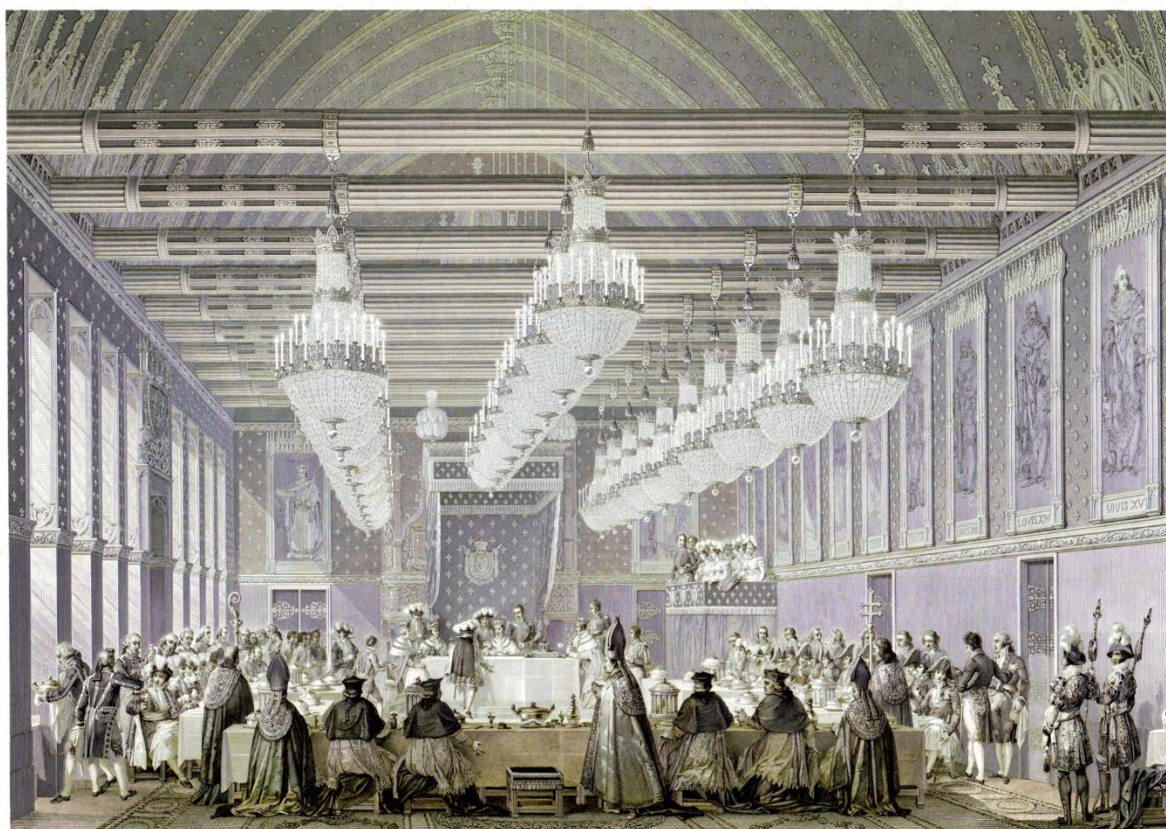


Comptes du sacre de Louis XVI (1775) Détail

de certaines traditions et de l'irruption de nouvelles pratiques politiques<sup>116</sup>. Il demeura une sorte de communion mystique, dont les princesses étaient les témoins depuis une tribune, mais l'ordonnance des tables formait désormais un rectangle, le roi accueillait auprès de lui les princes du sang et invitait, outre des ecclésiastiques, les ministres, le corps diplomatique et des parlementaires. Le festin a duré une demi-heure au son d'une musique militaire et le roi n'a pris qu'un bouillon. En fait le centre de gravité s'était déplacé à l'hôtel de ville où, la veille, le jour, le lendemain et le surlendemain du sacre furent organisés à six heures quatre banquets de 150 couverts où défila la fine fleur des notables, maires de bonnes villes, membres de l'Institut et des grands corps de l'Etat. Pour eux on a mis les petits plats dans les grands à en juger par les factures du glacier Fromond, successeur de Tortoni (650kg de glaces et sorbets, un tour de force fin mai) et du traiteur, également parisien, Lointier, 95 francs par convive, sans compter les vins, fournis par la Ville de Reims : 1002 bouteilles<sup>117</sup>. Les 600 invités ne risquaient pas de mourir de soif. La liste montre bien qu'en Champagne à l'époque la production et la consommation donnaient la première place au vin rouge tranquille (618 bouteilles), loin devant le blanc crémant (157) et le blanc mousseux (96), soit un total de 253. Chaque convive disposait donc théoriquement d'une bouteille de vin rouge et de moins d'une demi-bouteille de champagne. Celui-ci avait été fourni par diverses maisons. Négociant lui-même, le maire François-Irénée Ruinart de Brimont avait eu l'élégance de passer commande à ses confrères, dont les marques sont, pour certains, encore actives, comme Gosset, Heidsieck ou Forest-Fourneaux ; crée en 1734 cette dernière a été rachetée deux siècles plus tard par Pierre

<sup>116</sup> Landric RAILLAT, *Charles X ou le sacre de la dernière chance*, Paris, Olivier Orban, 1991.

<sup>117</sup> Archives Municipales de Reims, FM, 3K2/1, liasse 2 pour les factures, liasse 5 pour la liste des vins.



Taittinger, qui lui a donné son nom. Mais il y avait aussi sur les tables 49 bouteilles de bordeaux, 40 de madère, 20 de malaga et 22 de muscat. La carte des vins est celle de la France bourgeoise du début du XIX<sup>e</sup> siècle. Le banquet du sacre et ses avatars représentent bien le miroir d'une société.

Commission pour les Banquets &  
Époque Du sacre de Charles X.  
Ville de Reims 1825.

Nom des fournisseurs	Vins livrés au Roy.	qualité des Vins	consommation	Vins non consommés et renvoyés	total en argent de la fourniture
<b>Vins pour les tables de la ville.</b>					
Just Collet	200 a 3 <sup>e</sup>	Rouge 1 <sup>re</sup> qual.	116	144	468 <sup>+</sup>
Mulleo	200 a 5 <sup>o</sup>	Blanc Cœnat	117	43	149 <sup>so</sup>
Forest fournisseur	200 a 3 <sup>o</sup>	Mouffaux	96	104	336
offis olivier	58 a 3 <sup>o</sup>	Bordeaux	49	9	171 <sup>so</sup>
offis olivier	50 a 5 <sup>o</sup>	Madice	40	10	220
Berthier de Sutaime	60	Malaga	20	40	100
Berthier de Sutaime	200 a 1 <sup>o</sup>	Rouge 2 <sup>o</sup>	200		300
Lefontaine (Auguste)	50 a 2 <sup>o</sup>	Muscad	22	28	49 <sup>so</sup>
Sutaime de la Fontaine	150 a 1 <sup>o</sup>	Rouge 2 <sup>o</sup>	150		225
Sutaime de la Fontaine	125 a 1 <sup>o</sup>	Rouge 2 <sup>o</sup> qual.	112	13	112
	1293		1002	271	2531 <sup>so</sup>
<b>Vins offerts au Roy par la ville.</b>					
Flicoleau	20 <sup>a</sup> a 6 <sup>o</sup>	Rouge 1811			120
Goffet	20 a 5 <sup>o</sup>	Rouge 1811			100
L'ousson	20 a 6 <sup>o</sup>	Rouge 1811			120
Forest fournisseur	44 a 6 <sup>o</sup>	Blanc Sec			264
Mulleo	44 a 3 <sup>o</sup>	Blanc Cœnat			154
offis olivier	44 a 3 <sup>o</sup>	Mouffaux			154
Mémorial de Dumont venant de la Commission de la Bouteille					
Mémorial de L'apporteur des commandes, factures, et journal de consommation des vins, et de service					
	192 Bouteille				28 <sup>so</sup>
<b>Vins au Roy. L'archevêque de Reims.</b>					
Touffan	12 a 6 <sup>o</sup>	Rouge 1811			72
Forest fournisseur	12 a 6 <sup>o</sup>	Blanc Sec			72
Mulleo	12 a 3 <sup>o</sup>	Blanc Cœnat			42
offis olivier	12 a 3 <sup>o</sup>	Mouffaux			42
	48 Bouteille				228
<b>Vins à servir le Préfet de la mercurie.</b>					
Mulleo	25 <sup>so</sup> a 5 <sup>o</sup>	Blanc Cœnat			87 <sup>so</sup>
Just Collet	25 a 3 <sup>o</sup>	Rouge			75
	50 Bouteille				162 <sup>so</sup>
<b>Boissons de Soufflet, et Vin d'Espice, mouffaux, offert au Roy.</b>					
Guarot	18 Douzains mouffaux fines a		3 L. Douz		54 <sup>so</sup>
	6 Grain d'Espice a		2 L. Douz		12
Berthier de Sutaime	9 L. Vin croquans a		3 L. Douz		27
	3 L. Vin mouffaux de Saca a		12 L. Douz		36
	3 Bouteille de Vin Soufflet a		30 L. Douz		90
Goureville	6 Bouteille de Vin Soufflet a		24 L. Douz		144
	9 L. de Croquans a		2 L. Douz		18
Mémorial des Bouteilles au Préfet					
Mémorial de service venant de la Commission de la Bouteille					
Mémorial de L'apporteur des commandes, factures, et journal de consommation des vins, et de service					
	1292 Bouteille				2
<b>Les Vins consommés</b>					
aux tables de Banquets et de Service				2531 <sup>so</sup>	
au Roy				228	
à l'archevêque de Reims				228	
au Préfet				162 <sup>so</sup>	
En Bouteille				1292	
				3702 <sup>so</sup>	41 <sup>so</sup>

Stm 20<sup>to</sup> 40<sup>to</sup> pour com. &  
pour les Bouteilles & services  
de la ville et au Banquet par ordre

Mémorial de service  
et joints  
au Préfet et état

1<sup>o</sup> Douz. de service 40  
2<sup>o</sup> Douz. de service 28  
3<sup>o</sup> L. de service mouffaux 10  
4<sup>o</sup> L. de service mouffaux 8  
5<sup>o</sup> L. de service mouffaux 6  
6<sup>o</sup> L. de service mouffaux 4  
7<sup>o</sup> L. de service mouffaux 2  
8<sup>o</sup> L. de service mouffaux 2  
9<sup>o</sup> L. de service mouffaux 2  
10<sup>o</sup> L. de service mouffaux 2  
11<sup>o</sup> L. de service mouffaux 2



Vins du sacre de Charles X (1825)

Muller

No. 16	Nombre de Bouteilles vin fournies pour						Montant de la fourniture pour				Droits	Montants	
	Reims		la Cabla		Blanc		la Cabla	la Cabla	la Cabla	la Cabla			
	Nombre	Dir	Nombre	Dir	Nombre	Dir							
Muller-Bonvine	81	bl. sillery	3.50	156	bl. sillery	3.50						61.22	890.72
Assy-blanc	36		3.50	10	maison	1.50						29.00	626.50
Foras-fournecamp	56	bl. sillery	6.	96	bl. no	2.50						20.25	702.25
L. Hue	25	bl. sillery	3.	156	bl. sillery	3.	1	bl. blanc	1.50			18.97	604.47
Boetherand-Suzanne				20	maison	1.50						19.25	419.25
Leconte				20	maison	1.50						7.03	59.53
Suzanne de la fontaine				22	maison	2.50	1	maison	2.			30.40	367.40
Gosse Day	20	Day	1.50										105.
Bronnay	32	maison	1.50										198.
Picotteau	20	maison	1.50										120.
Bédier				1	maison	1.50							13.
	290			739			9.	262		1,500		1302.50	2191.
												39.50	337.
												236.12	4106.02

Doit au Maire de Reims de

156 Bouteilles de sillery rouge à 3 <sup>fr</sup> 30 <sup>c</sup>	514.80
1 " " sillery blanc	6.
1 " " Day	2.50
	<u>523.30</u>

Après en mémoire certifié véritable



Rheims le 4 Juin 1825

Le Maire de Rheims . . . . . Doit.

à Forest Fourneaux Paraphila versé en cette ville  
pour le vin suivant livré à l'occasion du Sacre  
de Sa Majesté Charles X

Savoir

56. <sup>de</sup> M <sup>me</sup> Du D. Sillery Sec. non. Mo. livrés chez M <sup>me</sup> offy Olivier en cette ville. à f. 6. . . . . f.	336,
96 <sup>de</sup> M <sup>me</sup> Estime Mouspuy M <sup>me</sup> 1 <sup>re</sup> & 2 <sup>e</sup> livrés chez M <sup>me</sup> Bertrand Fontaine. à f. 3 f. . . . .	336,
	<hr/>
P ensemble f. . . . .	672,

Maire de la Commune  
Fontaine D'off. Fontaine  
*[Signature]*

payé de Conz. . . . . f. 30 25  
ensemble f. 702, 25



Doit le Maire de Rheims à Heidsieck  
& Co. Rég. vend. Rheims, pour le fournisseur  
ci-après

	24 Mai 1825		
1	Bouteille vin blanc n <sup>o</sup> . . . . .	4	4
1	— 3 — vin blanc crémeux . . . . .	4	4
1	— 2 — vin blanc non-moussé . . . . .	5	5
		<hr/>	13. 4





# LE VIGNOBLE QUEBECOIS



**Louis Philippe Mercier**, sommelier,  
propriétaire de « la boîte à vins » à Montréal

La boîte à vins est une épicerie qui travaille à la promotion, la distribution et la vente de vins du Québec. Elle existe depuis deux ans.

## La naissance d'une industrie viticole

Au Canada, la vigne est essentiellement située dans quatre états : la Colombie Britannique (côte Pacifique), l'Ontario (le plus important vignoble en superficie), l'île du prince Edouard (côte atlantique, surtout des vins effervescents) et le Québec.

Les premières vignes ont été plantées au Québec en 1977 et les premiers permis de commercialiser ont été délivrés en 1985. A cette date, 5 vigneronns l'ont obtenu.

Il faudra attendre 1997 pour voir véritablement se développer la viticulture et l'oenotourisme. Les vins, jusqu'alors commercialisés uniquement au domaine, entrent à la SAQ (société des alcools du Québec).

Il y a aujourd'hui 314 producteurs dont 180 vigneronns commerciaux qui produisent 2,3 millions de bouteilles par an. La superficie totale du vignoble est 1023 ha. Le plus gros vignoble (rivière du chêne) a une superficie de 42 ha. Le minimum de surface exigé pour avoir droit au permis de fabrication artisanale est de 2 ha.

5 à 10% du vignoble est en culture biologique, le reste en culture raisonnée.

La production québécoise représente 1 % des vins consommés au Québec.

## Climat et nordicité

Le froid hivernal est le plus gros défi pour la viticulture québécoise (jusqu'à moins 30 à moins 35 °C), contrastant fortement avec les étés chauds (plus 30 à 35°C).



Pour cette raison le vignoble est surtout situé dans la partie sud du Québec, dans la région de Montréal, dans la vallée du fleuve Saint Laurent et près de la frontière des Etats Unis.

Les vendanges ont lieu le plus tard possible pour gagner en maturité, vers la fin octobre.

Un levier important est le cépage choisi. Les « rustiques » tels que Seyval, St Pépin, Maréchal Foch, Ste Croix sont résistants au froid mais rarement utilisés seuls car trop acides. Ils sont la plupart du temps assemblés avec des cépages hybrides (croisement de vitis vinifera et vignes rustiques) comme le Frontac noir (résistant à moins 36°C) et le Vidal blanc (le plus répandu, utilisé aussi dans l'état de New York et en Californie pour les vins de glace).

On trouve aussi maintenant des vitis vinifera (Pinot noir, Gamay, Chardonnay et Riesling), plus sensibles au gel mais plus attractifs pour des clients habitués à acheter des cépages).

Les techniques de protection contre le froid sont le buttage, la couverture début novembre par un film géotextile, les feux, les ventilateurs....

## Le monopole de la SAQ.

La société des alcools du Québec a été instituée dans les années 30 pour contrôler la consommation de boissons. Son monopole en fait le plus gros acheteur de vins au monde (17 millions de bouteilles).

Toutefois, depuis 2016 et la loi 88, les vins québécois peuvent échapper au monopole et être vendus par les épiciers et sur les marchés. Il existe une dizaine d'épiciers-cavistes comme la boîte à vins au Québec. Les restaurateurs passent par la SAQ.

La SAQ commercialise 45 % des vins québécois. Seuls 20 des 180 vigneron ont un volume de production suffisant pour y être représentés.

La vente directe au domaine (autorisation de 1985) est très développée, avec des prestations œnotouristiques.

Depuis 2018 les vins québécois se sont organisés pour bénéficier d'une IGP.



Pour plus d'informations :

<https://vinsduquebec.com/nos-regions/>

<https://boiteavins.com>