



HISTOIRE

Voyage au travers de
l'Histoire de la Bourgogne

www.vins-bourgogne.fr



BOURGOGNES

L'âme des vins de la Terre





SOMMAIRE

Au travers de l'histoire de Bourgogne

I - Témoignages archéologiques : 2000 millésimes en Bourgogne

1. Le plus long règne de l'histoire p. 2
2. Le culte de Bacchus et le discours d'Eumène p. 2
3. Le discours d'Eumène p. 3

II - De l'an 500 au 15ème siècle : 2000 millésimes en Bourgogne

1. Le vin des moines pendant un millénaire p. 4
2. Le vin de la Toison d'Or p. 5
3. Les Ducs d'Occident et le vin de la Toison d'Or p. 6

III - 17ème et 18ème siècle

1. L'ordonnance de Fagon p. 7
2. Le vin des Lumières p. 8
3. La Romanée Conti devient Conti et la Révolution survient p. 8

IV - 19ème et 20ème siècle

1. Le siècle du grand élan p. 9
2. La vente directe se développe p. 10
3. Les climats p. 11
4. Le phylloxéra p. 12
5. Les coopératives p. 13





I - Témoignages archéologiques

2000 millésimes en Bourgogne

1. Le plus long règne de l'histoire

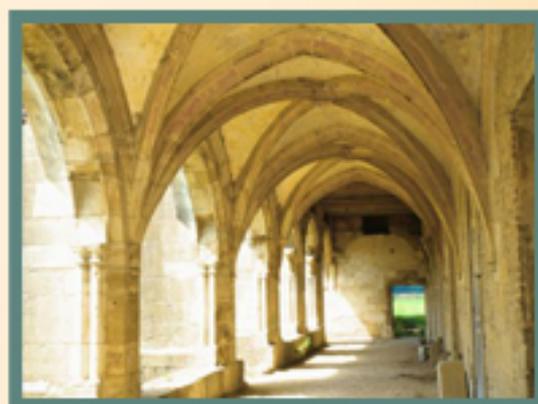
« Le vin de Bourgogne assure le plus long règne de l'Histoire », constate Raymond Dumay. Falerne, Ascalon, Chiraz, que reste-t-il des grands vignobles de l'Antiquité ? Depuis 2000 ans, le vin de Bourgogne tient son rang et on sait ce que cela signifie quand on vendange.



Vingt siècles ? En réalité, bien davantage car le terroir doit ses vertus à la géologie : 200 à 250 millions d'années ont été nécessaires depuis la formation du relief, des sols et des sous-sols dans une mer alors peu profonde et polynésienne. La Bourgogne découvre le vin sans penser à le boire. Le plus grand et le plus beau vase grec destiné à recevoir du vin (il n'en a jamais contenu) est trouvé en 1953 à Vix (musée de Châtillon-sur-Seine) dans une tombe princière. Sur la route de l'Etain entre Méditerranée et les Iles britanniques au VI^{ème} siècle avant JC.

2. Le culte de Bacchus et le discours d'Eumène

La vigne et le vin viennent ici d'Italie. Vers 400 avant JC, les Bourguignons réveillent à Rome les oies du Capitole. Certains d'entre eux feront souche entre Milan et le lac de Côme pendant plusieurs siècles. Le mal du pays, quel bienfait ! Ils acclimatent plus tard la vigne sur leur terre ancestrale.



Quand ? On l'ignore. Le vignoble bourguignon existe de façon certaine durant la seconde moitié du I^{er} siècle de notre ère. Columelle et Strabon en parlent. Constamment cités, les édits de Domitien (92) et de Probus (281) n'ont sans doute aucune conséquence ici : le premier exprime le protectionnisme romain dans le Midi, le second l'expansion de la vigne en Europe centrale.



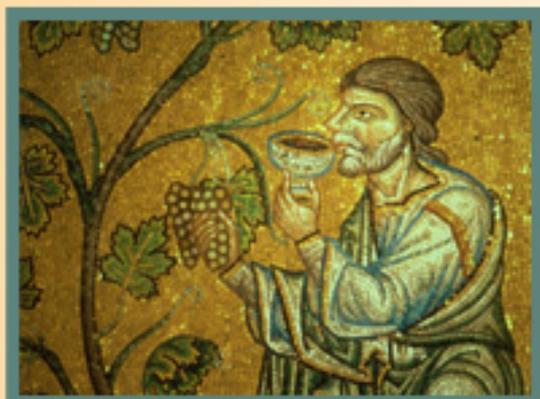
I - Témoignages archéologiques

2000 millésimes en Bourgogne

3. *Le discours d'Eumène*

Personnage considérable et président de l'Université d'Augustodunum (Autun) qui forme l'élite gallo-romaine, Eumène rédige en 312 un plaidoyer fiscal adressé à l'empereur : la première description du vignoble beaunois.

Une invention gauloise prend le relais : le tonneau rempli du vin du pays. Le culte de Bacchus se répand : on conserve d'abondants témoignages archéologiques de la place occupée dès le II^e siècle par la vigne et le vin dans le Beaunois, le Nivernais, l'Auxerrois, le Mâconnais.



La grande ville est Autun mais déjà se dessine le choix des meilleurs terroirs : la noblesse autunoise possède ses vignes autour de Beaune et non pas en Morvan. Grégoire de Tours (fin du VI^e siècle) voit Dijon environné de vigne. Le vin remplace la bière celte. De nombreuses amphores à vin sont découvertes à Bibracte, Alésia, etc., provenant d'Italie et d'Espagne.



II - De l'an 500 au 15ème siècle

2000 millésimes en Bourgogne

1. *Le vin des moines pendant un millénaire*

Des années 500 aux années 1400, le vin de Bourgogne acquiert une qualité reconnue par toute la Chrétienté. En ces temps guerriers, les communautés religieuses bénéficient d'une certaine protection. Fondé sur l'expérience, leur savoir s'y transmet de génération en génération. Elles ont des liens partout en Europe.

L'abbaye de Cluny (909), celle de Cîteaux (1098) auront des milliers de filles. Le vin des moines (Cluny en Mâconnais et Chalonnais, Cîteaux en Côte-d'Or, Chalonnais et Chablisien, et beaucoup d'autres fondations) illustre d'étonnantes pérennités : le clos de Bèze fondé en 640 n'aura que deux propriétaires jusqu'en 1790. A Auxerre, le clos de la Chaînette est plus ancien encore. Le clos de Vougeot (1115), un seul propriétaire jusqu'en 1790.

Le clos de Tart (1140), trois propriétaires seulement jusqu'à nos jours ! Les Cisterciens de Pontigny créent alors le vignoble de Chablis. En Bourgogne, tout est mémoire.

C'est la naissance des clos (entités foncières) tandis que s'affirment l'identité du terroir, la notion de cru, la sélection des cépages. La plupart des appellations actuelles sont déjà connues et délimitées au Moyen Âge : le climat est un quartier de terre aux propriétés vitivinicoles particulières, respectées au mètre près. Aucun vignoble au Monde n'obéit à des règles aussi anciennes et aussi rigoureuses.





II - De l'an 500 au 15ème siècle

2000 millésimes en Bourgogne

2. *Le vin de la Toison d'Or*

Comprendre l'Histoire du vin de Bourgogne, c'est comprendre les démarches différentes entre classes sociales et producteurs plus ou moins favorisés par le destin.

Le duché offre au vin de Bourgogne un formidable appel d'air, sur des courants marchands.

Avec brio, la diplomatie doit beaucoup à la table et le Banquet du Faisan (Lille, 1454) est un événement mondial pour l'époque. Le vin de Bourgogne y coule à flot parmi les Grands de ce monde : le vin de la Toison d'Or, flamboyant comme un arc-en-ciel à l'horizon de l'Europe.





II - De l'an 500 au 15ème siècle

2000 millésimes en Bourgogne

3. Les Ducs d'Occident et le vin de la Toison d'Or

Aux XIVème et XVème siècles, la dynastie Valois des ducs de Bourgogne (« Grands ducs d'Occident et seigneurs des meilleurs vins de la Chrétienté », disent-ils d'eux-mêmes) règne sur l'art et le goût dans l'Europe entière. Philippe le Hardi, Jean sans Peur, Philippe le Bon et Charles le Téméraire vivent à Bruges, Malines, Anvers, Gand ou Bruxelles, mais ils tirent grand profit de leurs vignobles bourguignons (les nombreux clos des Ducs).

Le vin de Bourgogne quitte son cellier roman, la cour des papes d'Avignon, pour conquérir la société civile et politique. En effet la noblesse et la bourgeoisie flamandes imitent la préférence ducale. Un commerce actif se développe aussitôt avec ces pays.

Les ducs élaborent une véritable politique vitivinicole, la première de l'Histoire du vin. L'ordonnance de Philippe le Hardi (1395) constitue un modèle.



Elle ne se contente pas de répudier le gamay au profit du pinot noir. Elle fonde les principes écologiques d'un vignoble de qualité, se préoccupant aussi de la santé du consommateur. La querelle du gamay et du pinot noir illustre deux comportements qui s'affrontent depuis toujours. Riches et puissants jouent la qualité, le faible rendement, le pinot qui voyage et s'exporte déjà. Le menu peuple vigneron cultive le gamay pour produire davantage, un vin de consommation courante qui se débite localement et rapporte vite. Cette situation s'éteindra au XXème siècle seulement.



III - 17ème et 18ème siècle

17ème et 18ème siècle

1. *L'ordonnance de Fagon*

Alors tranquille, le vin de Champagne est le seul rival du vin de Bourgogne. Choisi comme médecin de Louis XIV (1693), Fagon rédige une ordonnance qui prescrit à son patient " le vin vieux de Bourgogne " comme vin de régime. Ses effets sont salutaires. Aussitôt la Cour boit du Bourgogne... et délaisse le Champagne.



A la même époque Claude Brosse vigneron en Mâconnais se rend à Versailles avec ses tonneaux : le pionnier de la vente directe ! Le XVIIIe siècle est dédié aux sciences, à la raison. On cherche à comprendre l'excellence du vin de Bourgogne. S'agit-il du sol, du sous-sol, des événements climatiques, du cépage, de l'influence humaine ?



III - 17ème et 18ème siècle

17ème et 18ème siècle

2. Le vin des Lumières

En 1728 paraît à Londres le premier livre consacré au vin de Bourgogne par l'abbé Claude Arnoux. Il ne se contente pas de décrire le vignoble, il l'explique : les meilleurs crus de chaque village déjà vendus sous le nom de leur appellation, de leur terroir. Le vocabulaire de la dégustation apparaît.



La robe, les arômes, le goût deviennent de plus en plus précis. Aux courtiers-gourmets d'autrefois (ils accueillaienent et guidaient le client), aux commissionnaires (ils achetaient pour le compte du client et lui envoyaient le vin) succèdent à cette époque les premiers négociants-éleveurs (Champy en 1720 puis beaucoup d'autres) très présents outre-Rhin. La haute bourgeoisie, la noblesse (Parlement de Bourgogne) s'intéressent à la vigne et prennent peu à peu la suite des monastères en déclin.

3. La Romanée Conti devient Conti et la Révolution survient

En 1760, Louis-François de Bourbon, prince de Conti acquiert l'un des clos de l'abbaye de Saint-Vivant à Vosne : La Romanée qu'il fait briller de tous ses feux. Enfin un touriste, et de marque ! Thomas Jefferson visite le vignoble bourguignon en 1787. Il en donne la première description par une plume étrangère. Deux siècles plus tard, la hiérarchie qu'il établit demeure admise. On lui doit les premières bouteilles de Bourgogne dans la cave de la Maison Blanche. 1789 fait l'effet d'un coup de théâtre. Les esprits bouillonnent comme moût en cuve.



Les biens du Clergé sont confisqués de même que ceux d'une partie de la noblesse, devenant « nationaux » et bientôt mis aux enchères. La très importante redistribution de la propriété, surtout dans les crus les plus éminents, profite à la bourgeoisie bourguignonne ou à des spéculateurs parisiens. Une page se tourne, une nouvelle s'ouvre. Les sans-culottes ont cependant le sens de la publicité : La Romanée devient alors La Romanée-Conti quand bien même le prince en serait dépouillé... Un grand nom peut toujours servir !



BOURGOGNES
L'âme des vins de la Terre



IV - 19ème et 20ème siècle

L'âge d'or

1. Le Siècle du grand élan

Napoléon n'admet que le Chambertin à sa table, suivant lui aussi les conseils de ses médecins.

Le XIXème siècle voit le vin de Bourgogne exprimer une identité qui colore son image : un vin rouge haut en couleur, opulent, robuste ; un grand seigneur, un bon vivant. La gloire du vin blanc d'extrême sensibilité bourguignonne culmine un peu plus tard.

Le négoce-éleveur assure presque toute la commercialisation qui, depuis la fin du XVIIIe siècle (verrerie d'Epinac) se fait souvent en bouteilles et non plus en fûts.

Il vit son âge d'or et développe fortement l'exportation : jusqu'en Russie et en Amérique.

Lorsque les héros de Jules Verne parviennent aux abords de la Lune, que débouchent-ils pour fêter cet instant ? Une bouteille de Nuits.



BOURGOGNES
L'âme des vins de la Terre



IV - 19ème et 20ème siècle

Le vin du vigneron s'épanouit au XXème siècle

2. *La vente directe se développe*

Au lendemain de la guerre de 1914-18, familles et patrimoines se dispersent. Le vin se vend mal. De petits vigneron achètent des bouts de vigne.

La « propriété » voit le jour et beaucoup de domaines importants aujourd'hui naissent durant les années 1920-30. A la fin des années 1930 et en fonction des difficultés économiques, la vente directe se développe et elle ne cessera d'accroître sa présence sur le marché, faisant croître une production signée par le domaine.



Souvent anglo-saxonne, une critique apparaît et sert de guide à des consommateurs situés désormais sur tous les continents.

Beaucoup vivent des fiançailles passionnées avec le vin, mais le découvrent soudain. Le négoce se concentre (une centaine de Maisons) et réussit à maintenir la place de la Bourgogne sur un marché hautement compétitif et devenu mondial.

Le vin de Bourgogne n'est naturellement pas « de l'alcool », mais la clé ouvrant sur la culture, la convivialité, la paix. C'est ainsi qu'on le comprend. Un labyrinthe de 100 appellations ? Disons plutôt un chemin de Compostelle.

Les Bourguignons sont ainsi faits et Dieu merci ! On ne les changera pas. L'amour de la nuance, le droit à la différence font partie de leurs principes naturels.

Du vin de Bourgogne, de ses terroirs, signatures et millésimes, nul n'a fait ni ne fera jamais le tour. Si on l'aime tant, n'est-ce pas un peu pour ça ?



IV - 19ème et 20ème siècle

Le Siècle du grand élan

3. *Les Climats*

Les premiers classements apparaissent (1827, 1831 et surtout celui du Dr Lavalley en 1855) : hors-ligne, tête de cuvée, première cuvée, etc. Chaque climat est ainsi jugé en fonction de son patrimoine et de ses aptitudes.

En 1893, le livre de Danguy et Vermorel établit une première description complète et un premier classement des vins du Beaujolais, du Mâconnais et du Chalonais. Gevrey obtient le droit de s'appeler Gevrey-Chambertin (1847). Cette valorisation astucieuse est imitée par nombre de communes bourguignonnes (Chambolle-Musigny, Puligny-Montrachet, etc.), jusqu'à Solutré-Pouilly et Romanèche-Thorins.



BOURGOGNES
L'âme des vins de la Terre



IV - 19ème et 20ème siècle

Un drame, le Mal noir

4. *Le phylloxéra*

Un puceron traverse l'Atlantique et tue tous les pieds de vigne sur son passage.

Le phylloxera vastatrix est à l'œuvre en Bourgogne durant les années 1870 et 80. Il détruit la plus grande partie du vignoble. On parle du Mal noir. Pour le combattre, l'injection de sulfure de carbone obtient quelques résultats, mais le remède vient des Etats-Unis où la vigne indigène résiste naturellement au puceron : on pratique alors la greffe, mariant les porte-greffes américains et la vieille vigne française.

La qualité en souffrira-t-elle ? Nullement. La replantation s'achève trente ans plus tard, mais tout a changé.

La vigne était plantée en foule, en désordre, et le même pied renaissait sans cesse (marcottage). Le palissage, le rang de vigne modifient le paysage, permettent l'introduction du cheval puis de la mécanisation.

La vigne qui se trouvait partout en Bourgogne n'est replantée que sur les meilleurs terroirs, favorisant la vocation d'une viticulture de qualité et faisant disparaître la production du vin de table. La crise phylloxérique met aussi de l'ordre dans l'encépagement.





IV - 19ème et 20ème siècle

Le vin du vigneron s'épanouit au XXème siècle

5. *Les coopératives*

Les coopératives répondent au marasme économique des années noires. Souvent regroupées maintenant, présentes surtout en Chalonnais et Mâconnais ainsi que la Cave des Hautes-Côtes en Côte-d'Or et la Chablisienne à Chablis, elles assurent 12 % des ventes du vignoble (64 % par le négoce, 24 % par la propriété).

La reconnaissance de l'AOC Crémant de Bourgogne en 1975 met de l'effervescence dans le paysage. Les limites du vin de Bourgogne déjà fixées par Charles VI (1416) du pont de Sens au Mâconnais sont définies en 1930 : Côte-d'Or, Yonne, Saône-et-Loire ainsi que l'arrondissement de Villefranche-sur-Saône dans le Rhône. Le Beaujolais prend cependant son autonomie en 1989. Une partie prestigieuse du Beaujolais (Moulin-à-Vent, Saint-Amour) se situe toutefois en Bourgogne du Sud (canton de La Chapelle-de-Guinchay).

L'événement le plus important au XXème siècle : la reconnaissance officielle des appellations d'origine contrôlée à partir des années 1930, établissant des règles qui protègent vraiment le consommateur et moralisent profondément le marché.

La Vente des vins des Hospices de Beaune devient un World event. La Confrérie des Chevaliers du Tastevin est la mère de toutes les confréries vineuses et gastronomiques.

Belle idée mise sur orbite en 1934 alors que se réveille l'idée bourguignonne, riche de nombreuses idées de promotion et d'animation.