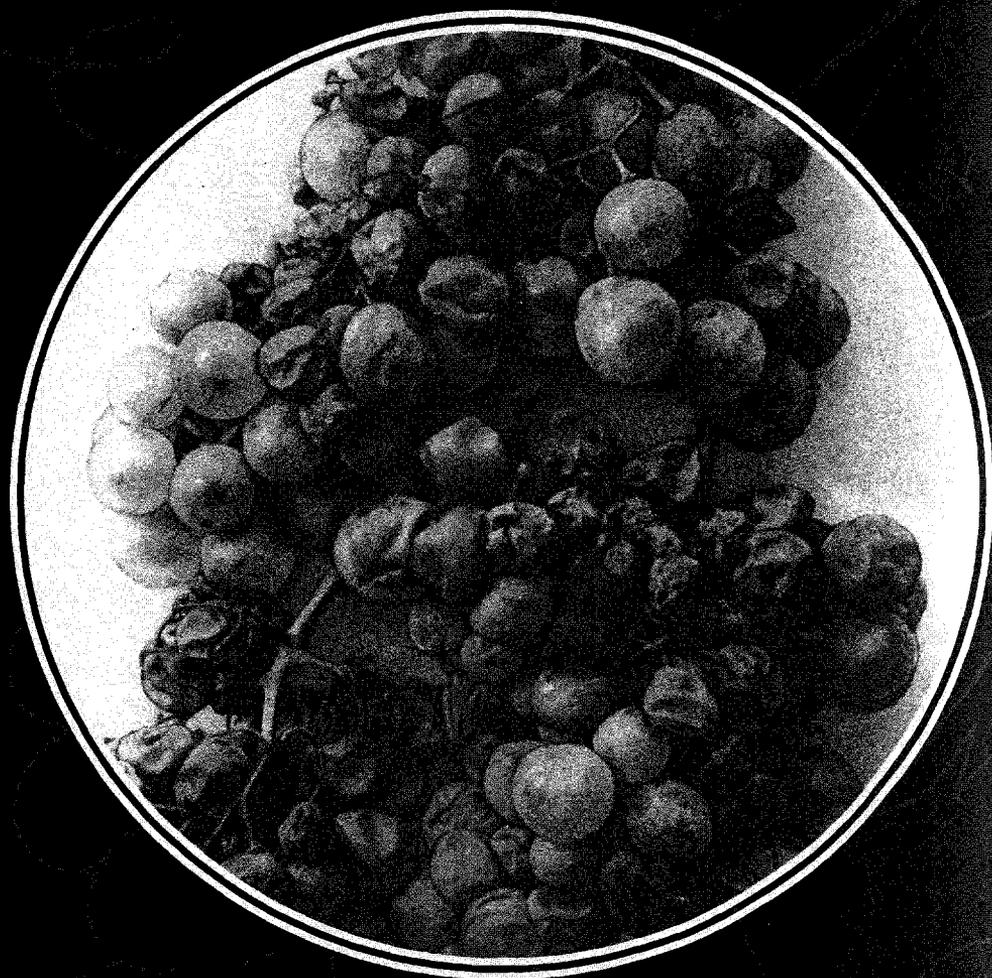


Sous la direction de  
Laurent Jalabert et Stéphanie Lachaud

# LIQUOREUX D'AQUITAINE ET D'AILLEURS



**cairn**

Les éditions Cairn bénéficient du soutien de la DRAC  
et de la Région Nouvelle Aquitaine

Couverture : Grappe attaquée par la pourriture noble. Archives privées de la famille Lur Saluces,  
Fonds du Syndicat viticole de Sauternes et Barsac, non classé.

ISBN : 979-10-7006-182-4

© Cairn 2023

# TABLE DES MATIÈRES

Avant-propos – Laurent Jalabert et Stéphanie Lachaud.....9

## Première partie

### Archives des vins blancs doux et liquoreux

Stéphanie Lachaud et Stéphane Le Bras, <i>Les archives du vin, légendes, dissimulations et dispersion</i> .....	25
Sandrine Lavaud et Pauline Léveillé-Mazucco, <i>La recherche des origines. Quelles archives pour quelles focales sur les liquoreux du Bordelais?</i> .....	41
Francis Brumont, <i>Sources pour l'étude des vins blancs doux béarnais à l'époque moderne</i> .....	51
Eric Pothier, <i>La correspondance d'Edward et de Robert Plantey, propriétaires à Preignac dans l'Entre-deux-guerres. Analyse d'une pratique épistolaire dans le champ de la représentation viticole</i> .....	67
Agnès Vatican, <i>Les archives du CIVB: des sources à découvrir pour l'histoire des liquoreux bordelais</i> .....	89

## Deuxième partie

### Territoires de production des vins blancs doux et liquoreux

Sandrine Lavaud, <i>D'une rive à l'autre: la naissance des vins liquoreux du Bordelais (XVI<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles)</i> .....	97
Pierre Courroux, <i>Les vins liquoreux de l'Agenais du XVI<sup>e</sup> au XIX<sup>e</sup> siècles</i> .....	115
Stéphanie Lachaud, <i>La mise en valeur des terres en Sauternais: les formes de la spécialisation viticole</i> .....	133
Émilie Champion, <i>L'élaboration du vin de Sauternes dans la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle. Définir pour protéger</i> .....	147
Jean-Claude Hinnewinkel, <i>Territorialité viticole et gouvernance dans les vignobles de vins blancs du Sud-Gironde</i> .....	165

Kornél Nagy et Ferenc Tóth, <i>L'histoire de l'aszú de Tokaj et son expansion à l'époque moderne</i> .....	191
Laurent Jalabert, <i>Les « vendanges tardives », une niche pour les vins liquoreux des petits vignobles ? (1984 à nos jours)</i> .....	217

Troisième partie  
Goût des vins sucrés

Philippe Darriet <i>et al.</i> , <i>Le rôle de Botrytis cinerea dans la complexité et la typicité aromatique des vins liquoreux</i> .....	233
Philippe Meyzie, <i>La recherche des saveurs sucrées, de la cassonnade aux vins liquoreux</i> .....	243
Jean-Pierre Poussou, <i>La place des vins sucrés dans les caves parisiennes au XVIII<sup>e</sup> siècle. La vogue des vins d'entremets ibériques à Paris au XVIII<sup>e</sup> siècle</i> .....	261
Marguerite Figeac-Monthus, <i>Les traités de viticulture des XVIII<sup>e</sup>-XIX<sup>e</sup> siècles et la théorisation du sucré</i> .....	293



# L'HISTOIRE DE L'ASZÚ DE TOKAJ ET SON EXPANSION À L'ÉPOQUE MODERNE

**Kornél Nagy**

Historien, arméniste, directeur de recherches du Centre de recherches en sciences humaines de Budapest

**Ferenc Tóth**

Historien, romaniste, directeur de recherches du Centre de recherches en sciences humaines de Budapest

---

## PRÉLUDES HISTORIQUES

La région de Tokaj-Hegyalja est une des plus célèbres régions viticoles de la Hongrie dont l'histoire est très bien documentée. Nous savons d'après les sources écrites du XI<sup>e</sup> siècle que ce territoire était un domaine royal appartenant au comté de Sárospatak. On peut y observer des mouvements démographiques car, dans ce domaine, le suzerain ne profita pas pleinement de ses privilèges et les serfs bénéficiaient d'une certaine liberté. Il en résulta l'apparition des villages ayant des paroisses privilégiées qui devenaient progressivement des localités viticoles puis des bourgs (*oppida*). Les rois médiévaux des dynasties de la Maison des Árpádiens et de la Maison d'Anjou y installèrent des populations parlant des dialectes néolatins (italiens, wallons, français), qui continuèrent à bénéficier de larges libertés<sup>1</sup>. Ce processus fut accéléré après l'invasion des Mongols en 1241 et après la période anarchique entre 1301

---

1 Szűcs Jenő, « Sárospatak kezdetei és a pataki erdőuralom » [Les débuts de Sárospatak et le domaine forestier de Patak], *Történelmi Szemle*, vol. 35, 1993, n° 5; Solymosi László, *A földesúri járadékok új rendszere a 13. századi Magyarországon* [Le nouveau système des revenus seigneuriaux en Hongrie au XIII<sup>e</sup> siècle], Budapest, 1998, p. 7; Németh Péter, « A tokaji uradalom kialakulása » [Les origines du domaine de Tokaj], *Századok*, 139, 2005, n° 2, p. 429-430.

et 1312. Par ailleurs, les habitants de cette région étaient déjà privilégiés avant les migrations royales et il y avait beaucoup d'anoblissements parmi eux<sup>2</sup>. L'implantation des ordres monastiques joua également un rôle considérable dans le développement de la région car les communautés religieuses reçurent des vignobles par donation testamentaire (*donatio*) et par des dons nobiliaires ou royaux, et ces terres étaient exemptées d'impôts. Les monastères profitèrent grandement du commerce des vins et en investirent les revenus dans la modernisation de leurs domaines, tout particulièrement les pères paulins, ordre monastique fondé en Hongrie, qui se distinguèrent par leurs vignobles dans cette région. Toutes ces conditions favorisèrent la viticulture par des achats et ventes de terres et, du même coup, le commerce des vins<sup>3</sup>.

À la fin du XV<sup>e</sup> siècle, la région de Szerémség, célèbre pour ses vins dans le royaume de Hongrie médiévale, commença à décliner à cause des attaques turco-ottomanes. Beaucoup de vigneronns originaires de Szerémség s'installèrent dans la région de Tokaj-Hegyalja en apportant leur savoir-faire en matière de viticulture et de vinification. Cette migration interne eut assez rapidement une influence positive dans la région, car les vins améliorés de Tokaj-Hegyalja devinrent les plus recherchés du marché. Les villes saxonnnes et royales libres de la Haute-Hongrie – Bártfa, Eperjes et Kassa – commencèrent à s'y intéresser<sup>4</sup>. Dans la seconde moitié du XV<sup>e</sup> siècle, ces villes marchandes abandonnèrent leur commerce des vins de Szerémség et se tournèrent vers la région de Tokaj-Hegyalja, plus proche. De plus, entre 1469 et 1525, les communautés et bourgeois de ces villes y achetèrent des vignobles qu'ils transformèrent en quelques années en exploitations agricoles remarquables<sup>5</sup>.

2 MNL-OL (Archives Nationales, Budapest) DF (Photothèque diplomatique), No. 215140; MNL-OL DL (Archives Diplomatiques), No. 8826, No. 10086, No. 31 244, No. 51371, No. 57990, No., 71948, No. 76337, No. 76584, No. 76 598, No. 76 627, No. 99948, No. 99502.

3 MNL-OL DL, No. 1709, No. 1807, No. 2492, No. 4026, No. 4104, No. 4164, No. 4710, No. 6980, No. 7084, No. 7733, No. 7734, No. 8115, No. 11901, No. 17633, No. 18006, No. 22250; F. Romhányi Beatrix, « Pálos gazdálkodás a 15-16. Században » [L'économie des pères paulins aux XV<sup>e</sup>-XVI<sup>e</sup> siècles], *Századok*, 141, 2007, n° 2, p. 299-351; Orosz István, « Tokaj-Hegyalja a pápai tizedjegyzékekben » [Tokaj-Hegyalja dans les listes décimales papales], dans Papp Klára et Orosz István (dir.), *Szőlőtermelés és borkereskedelem* [Viticulture et commerce des vins], Debrecen, coll. Speculum Historiae Debreceniense, 2, 2009, p. 26-27.

4 MNL-OL DF, No. 215343, No. 217941, No. 215140, No. 229261, No. 229262, No. 229539, No. 229629, No. 269688, No. 269883, No. 269936.

5 Gecsényi Lajos, « Bártfa város hegyaljai szőlőgazdálkodása 1485-1563 » [La viticulture de la ville de Bártfa à Hegyalja], *Agrártörténeti Szemle*, vol. 8, 1966, p. 349-351; Fügedi Erik, Magyarország külkereskedelme a XVI. század elején [Le commerce extérieur de la Hongrie au début du XVI<sup>e</sup> siècle], *Agrártörténeti Szemle* vol. 11, 1969, p. 119; Gecsényi Lajos, « Városi és polgári szőlőbirtok és borkereskedelem a Hegyalján a XV-XVI. század fordulóján » [Les vignobles citadins et bourgeois à Hegyalja au tournant des XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles], *Agrártörténeti Szemle*, vol. 14, 1972, p. 340-352; Fügedi Erik, « A bártfai XVI. század eleji borés lókvitel történetéhez » [Contribution à l'histoire de l'exportation de vins et de chevaux de Bártfa au début du XV<sup>e</sup> siècle], *Agrártörténeti Szemle* vol. 14, 1972, p. 41-89; Draskóczy István, « Borkereskedelem a 1516. század fordulóján. Kassa kiváltságai és borkereskedelme » [Commerce des vins au tournant des XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècles] dans Benyák Zoltán et Benyák Ferenc (dir.), *Borok és korok. Bepillantás a borkultúrtörténetébe* [Vins et époques. Introduction dans l'histoire culturelle des vins], Budapest, 1999, p. 99-114.





De nombreux bourgeois s'y installèrent aussi en y introduisant leur culture des villes royales libres. Il en résulta, à la fin du XV<sup>e</sup> siècle, l'émergence d'une identité spécifique qui contribua à la naissance d'une région viticole délimitée. La réforme protestante (luthérienne et puis calviniste) y apparut très tôt, vers 1525, ce qui renforça aussi cette identité régionale<sup>6</sup>.

Après la bataille de Mohács en 1526 et suite à la destruction du territoire de Szerémség, celle de Tokaj-Hegyalja devint la première région viticole hongroise. Une nouvelle migration y arriva alors en provenance de la région de Szerémség<sup>7</sup>. Vers le milieu du XVI<sup>e</sup> siècle, l'élite aulique et aristocratique hongroise y prit possession de vastes domaines viticoles par héritages, alliances matrimoniales ou par achats, et elle construisit des caves et des maisons de vins<sup>8</sup>. À la fin du XVI<sup>e</sup> siècle et au début du XVII<sup>e</sup> siècle, de grandes familles aristocratiques qui jouaient un rôle important dans l'histoire hongroise et dans celle de cette région y étaient possessionnées, comme les Apaffy, les Báthory, les Bercsényi, les Bethlen, les Bónis, les Bornemissza, les Csáky, les Dobó, les Draskovics, les Esterházy, les Keczer, les Keleméry, les Kemény, les Lórántffy, les Nádasdy, les Rákóczi, les Sennyey, les Szepessy, les Sztáray, les Szuhay, les Thurzó ou les Thököly, etc. Cette période est considérée comme l'âge d'or de la région viticole de Tokaj<sup>9</sup>, qui se termina au tournant des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles par les mouvements contre la Maison des Habsbourg et par la guerre d'indépendance de François II Rákóczi (1703-1711). La cour de Vienne saisit alors beaucoup de vignobles nobiliaires des participants aux mouvements d'indépendance, confisqués par la Chambre des comptes aulique de Vienne. Il en résulta une transformation considérable de la structure des propriétés de cette région viticole<sup>10</sup> avec

6 Gulyás László Szabolcs, *Mezővárosi önkormányzat a középkori Hegyalján* [L'administration communale dans la région de Hegyalja au Moyen Âge], Budapest, 2017, p. 26-29, p. 58-66, p. 197-205, p. 213-218, p. 227-229.

7 Égető Melinda, « A Kárpát-medence 16-18. századi borkultúrája » [La culture des vins aux XV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècles] dans Benyák Zoltán et Benyák Ferenc (dir.), *Borok és korok, op. cit.* [Vins et époques. Introduction dans l'histoire culturelle des vins], p. 148-149; Szakály Ferenc, « A közép Dunamenti bortermelés fénykora » [L'âge d'or de la viticulture danubienne], dans Benyák Zoltán et Benyák Ferenc (dir.), *Borok és korok, op. cit.* [Vins et époques. Introduction dans l'histoire culturelle des vins], p. 118-119.

8 Balassa Iván, « A szőlőművelés és borkezelés változása a XVI-XVII. században Tokaj-Hegyalján » [Changements de la viticulture et de la vinification dans la région de Tokaj-Hegyalja aux XVI<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles], *Agrártörténeti Szemle*, vol. 15, 1973, n° 1-2, p. 9.

9 MNL-OL E 156 (Archives de la Chambre Hongroise) UC (Urbaria et Conscriptioes), No. 18 : 1, No. 18 : 2, No. 70 : 51/b, No. 96 : 14, No. 104 : 58, No. 116 : 69, No. 157 : 5.

10 R. Péter Katalin, « Szabad és dézsmás szőlők Zemplén megyében a XVII. század végén » [Vignobles libres et imposés dans la région de Zemplén au XVII<sup>e</sup> siècle], *Agrártörténeti Szemle*, vol. 6, 1964, n° 6, p. 170-188; Ulrich Attila, « Kamarai szőlőelkobzások, szőlőbirtokok között, különös tekintettel a Wesselényi összeesküvés utáni okkupációkra » [Confiscations de vignobles entre 1670-1701, en particuliers les occupations après la conjuration de Wesselényi], dans Papp Klára et Orosz István (dir.), *Szőlőtermelés és borkereskedelem* [Viticulture et commerce des vins], Debrecen, Speculum Historiae Debreceniense, 2, 2009, 2, p. 109-127; Nagy Kornél, « A jezsuita rendházak tokaj-hegyaljai szőlőbirtoklása a 17. század végén » [La propriété de vignobles des Jésuites dans la région de Tokaj-Hegyalja à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle] dans Szabó Irén (dir.), *Katolikus megújulás Északkelet-Magyarországon* [Renouveau catholique dans la Hongrie orientale et septentrionale], Sárospatak, Folia Collecta, 2, 2014, p. 240-260.

l'apparition de nouveaux propriétaires comme la cour de Vienne et des familles aristocratiques auliques telles que les Aspremont, les Buttler Grassalkovich, les Haller, les Klobusiczky, les Nigrelli, les Orczy, les von Petrasch, les Szirmay, les Trautson, les Vay ou les Zombory<sup>11</sup>. Cela inaugure une nouvelle période d'essor dans l'histoire de cette région. Dans les années 1730, suite à une affaire de falsification de vins, les autorités concentrèrent leurs efforts sur la protection des origines et sur la classification des vignobles. C'est dans cet objectif que l'empereur-roi Charles III (1711-1740) déclara, par décret royal de 1737, le territoire de Tokaj-Hegyalja région viticole close. Ses frontières géographiques furent délimitées et les autorités royales réglementèrent les caractéristiques des vins ayant une appellation d'origine de Tokaj. Par ces mesures étatiques, les viticulteurs de cette région, qui produisaient des vins pour les marchés russe et polonais<sup>12</sup>, bénéficièrent d'une protection royale.

Cette période florissante se termina avec le premier partage de la Pologne en 1772. La région viticole perdit alors son plus important marché et les propriétaires durent chercher de nouvelles ouvertures commerciales, dont la quête se prolongea au XIX<sup>e</sup> siècle. Après la difficile conjoncture économique liée aux guerres napoléoniennes, une époque de stagnation commença. La qualité des vins de Tokaj était toujours excellente, mais les marchés étrangers s'y intéressaient moins, malgré des tentatives menées pour conquérir de nouveaux débouchés. La production des vins de Tokaj était alors majoritairement commercialisée sur les marchés intérieurs<sup>13</sup>.

Le dernier tiers du XIX<sup>e</sup> siècle se révéla particulièrement désastreux pour cette région viticole, car la crise du phylloxéra y fit beaucoup de ravages dans les années 1880. Les anciens cépages disparurent et la région mit deux décennies pour se remettre en état de produire des vins. La Première Guerre mondiale, suivie des pertes de territoires après la paix de Versailles, la Grande Crise économique, la Seconde Guerre mondiale et l'holocauste causèrent également de graves difficultés à la région viticole. De plus, entre 1948 et 1949, suite à la prise de pouvoir communiste et aux nationalisations, d'innombrables grands domaines devinrent la propriété de l'État. Par la suite, après les changements politiques de 1990, une nouvelle ère a commencé dans l'histoire de la région viticole. Avec le mouvement de privatisation, des domaines viticoles ont

11 MNL-OL E 156. No. 83 : 104, No. 116 : 86.

12 Bodó Sándor, « Tokaj-Hegyalja körülhatárolása » [Délimitation de la région de Tokaj-Hegyalja], *Ethnographia* (1979), n° 4, p. 480-491 ; Balassa Iván, *Tokaj-hegyalja szőleje és bora* [Les vignes et les vins de la région de Tokaj-Hegyalja], Tokaj, 1991, p. 17-18 ; Orosz István, « A borok királya. A bortermelés szerepe és társadalomformáló hatása 18. században » [Le roi des vins. Le rôle de la production des vins dans les changements sociaux], dans Benyák Zoltán et Benyák Ferenc (dir.), *Borok és korok, op. cit.* [Vins et époques. Introduction dans l'histoire culturelle des vins], p. 177-181.

13 Szakály Orsolya, « Borkiviteli kísérletek Tokaj-Hegyaljáról a 18. század utolsó harmadában » [Tentatives d'exportation de Tokaj-Hegyalja dans le dernier tiers du XVIII<sup>e</sup> siècle], *Agrártörténeti Szemle*, vol. 42, 2000, n° 1, p. 301-321.

été investis par des capitaux étrangers d'une part et de nouveaux domaines familiaux – parfois d'origine ancienne – ont vu le jour d'autre part, avec la perspective commune de produire un vin de haute qualité. En conséquence, la récupération lente mais difficile de l'ancienne réputation du vin Tokaj a commencé dans la région viticole.

## LES ORIGINES DU VIN ASZÚ

L'histoire du vin *aszú* remonte à l'époque médiévale, mais peut-être la technique de production de ce type de vin existait-elle déjà dans l'antiquité gréco-romaine. Quoi qu'il en soit, il y avait déjà au XIII<sup>e</sup> siècle, à l'époque byzantine, un vin naturellement doux originaire de l'île de Monemvassia, située à l'est de la péninsule du Péloponnèse, d'où vient son nom *Malvasia* d'après le nom vénitien de cette île, qui ne doit pas être confondu avec les cépages de vigne *malvasia/malvasija* présents en Dalmatie et en Italie du



Fig. 3 – La région de Tokaj-Hegyalja.

sud. Ce vin se diffusait partout en Europe grâce aux marchands vénitiens<sup>14</sup>. En 1358, après les négociations de paix du roi hongrois Louis I<sup>er</sup> le Grand d'Anjou (1342-1382) avec les Vénitiens, on servit lors du repas trente tonneaux de vin de dessert *malvasia*, comme autant de moyens de sceller une alliance diplomatique. Ce vin n'était pas réservé uniquement aux rois ou aux aristocrates et les bourgeois l'appréciaient aussi : on peut retrouver le nom de ce vin dans les livres de comptes de l'an 1450 de la ville libre royale de Körmöcbánya et un règlement de douane de 1481, en Slavonie, atteste que ce type de vin était bien consommé par les couches sociales inférieures<sup>15</sup>.

Or, ce vin doux était également produit en grande quantité en Hongrie, dans la région de Szerémségben. Cela s'explique par des raisons géographiques. D'une part, cette région viticole était frontalière avec l'Empire byzantin jusqu'à la fin du XII<sup>e</sup> siècle et elle y fut même intégrée parfois, après la chute de l'Empire romain et lors de la conquête hongroise du bassin des Carpates. Ainsi, la technique de la fabrication des vins du monde byzantin pouvait arriver facilement dans cette région. D'autre part, après les invasions mongoles en 1241 et en 1282, de nombreux agriculteurs étrangers (*hospes*), surtout des Italiens, s'introduisirent dans la région de Szerémség et apportèrent leurs connaissances en matière de viticulture et leur savoir-faire. D'ailleurs, un juriste de l'Université de Bologne, Pietro de Crescenzi (1230-1320), décrivit une technique de fabrication de vin doux en 1303 dans son ouvrage intitulé *Ruralia Commoda*. D'après ce texte, les viticulteurs du Piémont attendaient, à la manière grecobyzantine, jusqu'à la fin octobre avant de vendanger pour récolter des grains de raisins séchés et botrytisés dont ils produisaient un vin doux bien aromatisé<sup>16</sup>. On retrouve également ce vin dans les sources économiques du Bas Moyen Âge, généralement sous l'appellation de grand vin (en latin *vinum magnum*), ce qui est confirmé dans le classement des vins de Szerémség fait par le gouverneur Jean Hunyadi (1407-1456) vers 1450. À cette époque, les appellations du vin *aszú*, comme grand vin, *malosa* ou *malosa*, furent utilisées comme synonymes<sup>17</sup>.

Dans la région de Tokaj-Hegyalja, nous trouvons des témoignages de l'apparition des vins *aszú* dans les années suivant la bataille de Mohács de 1526. Néanmoins, nous pouvons également trouver des allusions dans les sources qui montrent qu'on fabriquait des vins naturellement doux

14 Balassa Iván, « Az aszú és a szamorodni története » [L'histoire de l'*aszú* et du *szamorodni*], dans Benyák Zoltán et Benyák Ferenc (dir.), *Borok és korok, op. cit.* [Vins et époques. Introduction dans l'histoire culturelle des vins], p. 172.

15 *Ibid.*, p. 172.

16 *Ibid.*, p. 171.

17 *Ibid.*, p. 172.

dès le XV<sup>e</sup> siècle. Entre 1468 et 1476, les comptes du couvent de Lelesz mentionnent des vins doux du mont de Hangács de Mezőzombor, mais ces documents ne disent pas précisément de quel type de vin il s'agissait. Les journaux des vendanges de la ville de Bártfa, tenus entre 1485 et 1526, montrent que les vendanges commençaient dans les vignobles de cette ville, comme à Abaújszántó, Olaszliszka, Tállya et Tolcsa dans les derniers jours d'octobre, ce qui indique qu'il s'agissait vraisemblablement de vendanges tardives et que les vigneronns au service de la ville fabriquaient sans doute des vins naturellement doux<sup>18</sup>.

Peu après l'achat des vignobles dans la région de Hegyalja, la ville de Bártfa tenait des comptes spécifiques concernant le commerce de ses vins issus de Tállya (Hegyalja). Notons ici que la ville avait aussi des inventaires de la production de ses collines de Tállya entre les années 1486 et 1487, à savoir sur les ventes des grands vins (*vina magna*) de Bányász (*Bánias*), Fövényes (*Fewenies*), Hasznos (*Haznos*), Nyerges (*Nierghes*) ou Tökösmál (*Thekesmal*). Comme les vins de type *aszú* étaient appelés grands vins (*vinum magnum*) dans la Hongrie ancienne, nous pouvons présumer que ces vins existaient déjà dans l'actuelle région viticole de TokajHegyalja. Ajoutons à cela que ces grands vins furent vendus aux représentants de l'élite politique hongroise de l'époque, comme au Palatin de Hongrie, à un prix très élevé<sup>19</sup>.

Ceci étant dit, la première mention formelle de vins de type *aszú* en Hongrie se trouve dans la chronique de Georges Szerémi (1490-1548), originaire de Kamonc (au sud de la Hongrie), qui avait donné son nom aux vignobles actuels de Szerelmi (Szerémi, Zeremy). Le chroniqueur se souvient qu'avant la chute de Belgrade en 1521, les diplomates buvaient du vin *malosia*. Il s'agit ici très probablement du vin doux le plus célèbre de la région viticole Szerémség qui provient des vignobles dans la région montagneuse de Kamonc<sup>20</sup>. Dans la première moitié du XVI<sup>e</sup> siècle, le mot *malozza* (ou *malosia*) signifiait très probablement un vin *aszú*. Le terme *malosia* vient de l'expression grecque *monemvaszia* (en italien *malvasia*) dont la forme modifiée et latinisée voulait dire un vin doux préparé à base de raisins secs. Or, dès la fin du Moyen Âge, ce terme désignait, en Hongrie, un vin de dessert fait à partir des raisins naturellement séchés et botrytisés, comme on le retrouve dans les comptes de la cour du roi Louis II (1515-1526) à la fin de l'année 1525<sup>21</sup> ou dans ceux de la famille Nádasdy sous l'expression *malosia*. La première mention de l'*aszú*

18 MNL-OL DF, No. 215140, No. 215201, No. 215343, No. 217941, No. 217955, No. 269696, No. 269883, No. 269936.

19 MNL-OL DF, No. 215269.

20 Balassa Iván, « Az aszú és a szamorodni története », *art. cit.*, p. 172.

21 *Idem*.

(*azwu dicta*) remonte, quant à elle, à 1551. Notons ici qu'en 1557 à Cassovie, l'*aszú* était appelé selon le terme allemand *Trockenberen*<sup>22</sup>.

Dans cette volonté de retrouver les premières mentions de vin de type *aszú*, il faut évoquer une lettre de Jean Rimay (1570-1631), adressée au poète hongrois Valentin Balassi (1554-1594). Dans ce document de la fin du XVI<sup>e</sup> siècle, on trouve plusieurs mentions du vin de type *malozza* provenant des vignobles de Balassi d'Abaujszántó, Mezőzombor (le vignoble « Farkas » de Hangács) ou de Tarcal. Ici, les vins *malosia* ou *malozza* signifiaient les vins *aszú* de TokajHegyalja<sup>23</sup>.

Toutefois, persiste toujours, dans l'opinion publique, l'idée selon laquelle le premier vin *aszú* fut fabriqué en 1651 par Mathias Laczkó Szepesi (1576-1633), prédicateur protestant d'Erdőbénye, pour la princesse de Transylvanie, Suzanne Lórántffy (1600-1666), à partir des récoltes de son vignoble nommé *Oremus* sur la colline Várhegy de Sátoraljaújhely<sup>24</sup>. Mais cela ne correspond pas à la réalité. D'une part, la fabrication des vins de type *aszú* et ses vendanges furent déjà décrites dans les sources de Tokaj-Hegyalja en 1613 et, d'autre part, Mathias Laczkó Szepesi n'était plus de ce monde en 1651... Cette légende fut rapportée par l'écrivain François Kazinczy (1759-1831). Un des ancêtres de la famille Kazinczy, un certain Pierre Vajda Kazinczy, travailla dans la première moitié du XVII<sup>e</sup> siècle comme officier des domaines des Rákóczi à Sárospatak et, probablement, il aurait laissé cette information à la postérité<sup>25</sup>. En tout état de cause, Szepesy fut un excellent savant humaniste, pasteur et lui-même propriétaire de vignobles qui se distingua dans l'organisation des vendanges tardives et dans l'introduction des cépages *furmint* dans la région de Tokaj.

Nous pouvons en savoir davantage sur l'histoire du vin *aszú* en étudiant l'activité du prédicateur réformé Blaise Szikszai Fabricius (1530-1576), directeur du Collège protestant réformé de Sárospatak. Il publia en 1590 un dictionnaire latino-hongrois sous le titre de *Nomenclatura* dans lequel nous trouvons le terme du vin *aszú* (en latin *vinum passum* ou *malosa*, en hongrois *Asszu Szeoleo Bor*). Cet ouvrage vit le jour 14 ans après la mort de son auteur. D'après les recherches menées, Szikszai dut préparer le texte de son dictionnaire

22 *Ibidem*, p. 173.

23 *Idem*.

24 Le nom de ce vignoble vient de celui de son propriétaire, la famille nobiliaire Oremus (d'Oremus) d'origine italo-franco-normande venue en Hongrie dans l'entourage du roi Charles I<sup>er</sup> d'Anjou (1301-1342). L'existence du vignoble Oremus (*vinea Oremus*) est attestée par un diplôme daté de 1462. Ensuite, la propriété appartenait aux pères paulins de Sátoraljaújhely. La première mention comme vignoble de type *aszú* vient de 1679. Voir à ce sujet MNL-OL DL, No. 17 542; MNL-OL E 156, No. 70: 23/a., No. 95: 22, Nagy Kornél, « "Vagyon egy Oremus nevű szőlő, fő bort termő..." A sátoraljaújhelyi Oremus szőlő történetéhez ["Il existe un vignoble nommé Oremus donnant du grand vin", Contribution à l'histoire du vignoble Oremus à Sátoraljaújhely], *Történelmi Szemle*, 56, 2014, n° 1, p. 91-106.

25 Balassa Iván, « Az aszú és a szamorodni története », *art. cit.*, p. 174.

vers 1570. Ce savant était également un viticulteur zélé qui connaissait bien la viticulture et la fabrication des vins dans la région de Hegyalja, comme les explications œnologiques précises de son dictionnaire le prouvent. Nous pouvons ainsi présumer que, dans les années 1570, on produisait une grande quantité de vins de type *aszú* dans cette région<sup>26</sup>, ce qui est attesté par un document très précieux concernant l'histoire de la région viticole de Tokaj-Hegyalja, découvert il y a une quinzaine d'années. Il s'agit d'un testament de Mathias Garai, membre de la famille nobiliaire des Garai, daté de 1571, dont le 8<sup>e</sup> point indique la succession de 70 tonneaux et 52 barils de vin *aszú* se trouvant dans la cave de Tokaj<sup>27</sup> à son fils, Jean Garai. D'après nos informations, c'est la première mention du nom du vin *aszú* à Hegyalja. Dans le testament de Mathias Garai, il s'agit d'une quantité importante de vins *aszú*, ce qui nous indique une production de ce type de vin dès le milieu du XVI<sup>e</sup> siècle dans la région de Tokaj-Hegyalja. C'est la première source historique qui prouve donc l'existence des vins *aszú* de Tokaj<sup>28</sup>.

## LE RÔLE DES MILITAIRES, DIPLOMATES ET SAVANTS DANS L'EXPANSION DES VINS DE TOKAJ

Contrairement à ce qu'on pouvait supposer, l'occupation ottomane de la Hongrie participa à développer la production des vins à Tokaj dans les grandes seigneuries. Les Ottomans musulmans apportèrent non seulement les fléaux de guerre dans le bassin des Carpates, mais aussi des nouveaux produits alimentaires, surtout des fruits, des gâteaux, confitures, sirops très doux qui répandirent des goûts nouveaux dans le pays. Durant cette période, le commerce du vin de qualité était limité aux territoires non occupés et cela participa au succès des vins de Tokaj. L'exportation de ces vins était surtout orientée vers la Pologne et vers l'Allemagne. Tokaj était aussi une forteresse stratégique importante dans les guerres turques et dans les opérations militaires entre les troupes impériales et celles de la principauté de Transylvanie au cours du XVI<sup>e</sup> siècle. Dans l'ouvrage consacré à ce sujet, l'auteur français Jean de Malmidy considérait « le Chateau & forteresse nommee Thokay, qui est comme la clef de Transylvanie [...] lequel est ceinct & environné de deux grans fleuves, ascavoir Bodrog & Tibisc [...] à raison dequoy est comme imprenable

---

26 *Ibidem*, p. 173.

27 Cette cave se trouve aujourd'hui sous le bâtiment du Casino à Tokaj.

28 Zelenák István, *A Hétszözlő* [Le Hétszözlő], Tokaj, 2002, p. 22-26; Zelenák István, *A tokaji aszú titkai* [Les secrets de l'*aszú* de Tokaj], Budapest, 2012, p. 3943, p. 4751.

en temps d'esté<sup>29</sup> », ou bien comme « la clef du païs de Hongrie [...] cette contree ditte, Le paradis terrestre<sup>30</sup> ». Dans ces guerres entre les Habsbourg et les Transylvains appuyés par les Ottomans, beaucoup de militaires étrangers furent employés. Parmi ces derniers, un des plus mémorables personnages fut un noble alsacien Lazare baron von Schwendi (1522-1583). Le chef militaire Schwendi, après s'être distingué dans la guerre des Habsbourg contre la France (1552-1557), participa activement aux opérations militaires en Hongrie dans les années 1560, d'abord comme commissaire du roi Ferdinand I<sup>er</sup>, puis comme capitaine général de la Haute Hongrie (*Feldoberst in Oberungarn*)<sup>31</sup>. Au début de 1565, après un siège de 10 jours de la forteresse de Tokaj, il occupa le point de passage le plus important sur la rivière de Tisza ainsi que la ville de Szerencs et il remporta plusieurs autres victoires. L'année suivante, il réussit à lever le siège de Tokaj par les troupes transylvaines<sup>32</sup>. En tant que savant militaire, il introduisit des réformes importantes dans les affaires militaires en Hongrie, mais il rapporta de ses campagnes victorieuses des environs de Tokaj des vignes de la région qu'il fit planter ensuite dans ses vignobles alsaciens, près de la ville de Kaysersberg. En mémoire de ce transfert viticole célèbre, nous trouvons une statue sur la place des Douanes de Colmar où Schwendi est représenté sur une fontaine, portant dans sa main gauche des vignes. Il en résulta l'expansion des cépages appelés Tokay d'Alsace (*Grauer Tokayer*) ou Tokay Pinot gris avant de devenir plus simplement Pinot gris, en raison des règlements interdisant l'utilisation de l'appellation de Tokaj en dehors de sa région viticole.

Ainsi, la réputation des vins liquoreux de Tokaj dépassa rapidement les frontières. Le premier marché le plus proche de la région de Hegyalja était la Pologne. Le commerce y était facilité par la situation particulière du district de Zips (*Szepesség*) qui avait été donné en gages aux rois de Pologne par l'empereur-roi Sigismond de Luxembourg au XIV<sup>e</sup> siècle. Dans ce territoire sous autorité polonaise qui ne fut récupéré par Marie-Thérèse d'Autriche que dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, Polonais et Hongrois vécurent

29 Malmidy Jean de, *Discours véritable de la grand'guerre qui est au païs de Hongrie entre Maximilian 2., esleu empereur des Romains, roy de Germanie, Hongrie & Bohême, & Jean Weivod, prince de Transylvanie allié & défendu de Soltan Soliman, empereur des Turcs*, Paris, Denis Duval, 1565, p. 7-8.

30 *Idem*, p. 12.

31 Voir sur l'activité de Schwendi dans les opérations militaires en Hongrie: Pálffy Géza, « Un penseur militaire alsacien dans la Hongrie au XVI<sup>e</sup> siècle. Lazare baron von Schwendi (1522-1583) », dans Coutau-Bégarie Hervé et Tóth Ferenc (dir.), *La pensée militaire hongroise à travers les siècles*, Paris, Economica, coll. « Bibliothèque Stratégique », 2011, p. 41-59.

32 Les sièges de Tokaj firent beaucoup d'échos dans l'opinion publique européenne comme en témoignent de nombreux pamphlets et ouvrages allemands, latins, italiens et français. Voir sur ce sujet: Gausz Ildikó, « Tokaj és környéke 1564-1565 között, avagy elfelejtett „haditudósítók” helyszíni jelentései » [Tokaj et ses environs entre 1564 et 1565 dans les relations des « journalistes militaires » oubliés], *Aetas*, vol. 30, n° 3 p. 187-206.

ensemble dans une symbiose économique, sociale et culturelle. Les gouverneurs polonais de Zips, comme les Lubomirski ou les Poniatowski, encouragèrent le commerce massif des vins de Tokaj vers la Pologne. Les vins furent transportés en tonneaux par voie fluviale jusqu'à Danzig, permettant ainsi la diffusion de ces produits à l'échelle européenne. Les ressources tirées de l'exportation du vin contribuèrent largement au financement des mouvements d'indépendance menés par Émeric Thököly (1676-1699) et François II Rákóczi (1703-1711) qui étaient des grands propriétaires de la région de Tokaj-Hegyalja<sup>33</sup>. Les guerres turques et des mouvements hongrois attirèrent l'attention de l'opinion européenne sur cette région considérée comme le foyer des révoltes des « kouroutz ». Des récits de participants aux guerres évoquent non seulement les faits d'armes, mais aussi les autres aspects de la vie, comme la géographie, l'agriculture et les produits célèbres du pays. C'est ainsi qu'on trouve dans l'ouvrage de géographie mondiale de Pierre Duval, intitulé *Le Monde ou la Géographie universelle* (1670), une mention élogieuse des vins de cette contrée de la Hongrie : « La Terre y est de soy extraordinairement fertile : les Plaines qui sont fort belles y fournissent du bled en quantité, & les costaux des vins que l'on transporte en Pologne & ailleurs où on les trouve excellens : celui de Tokai est le plus estimé<sup>34</sup>. » On trouve la même image de fertilité du pays dans les *Relations historiques et curieuses* de Charles Patin (1674) : « La Hongrie est un país admirable : les grains et les fruits y sont peut-être plus abondans qu'en pas un endroit de la terre : il y a des vins qui ont la force et cette ponte délicieuse du vin d'Espagne, et même qui le surpassent en l'un et l'autre, comme celui de Tokai : il y en a d'autres aussi violans que de l'eaux de vie<sup>35</sup>. » De même, dans la *Description de l'univers* du cartographe et ingénieur Alain Manesson-Mallet (1630-1706), publiée dans l'année du second siège de Vienne, on peut lire la phrase suivante sur cette région : « Les Vins y sont délicieux, sur tout celui de Tokay dans la Haute Hongrie<sup>36</sup>. »

La diplomatie jouait un rôle très important dans l'expansion des vins de Tokaj, car Thököly et Rákóczi s'en servirent régulièrement pour avoir des ressources nécessaires pour leurs objectifs politiques et pour sensibiliser leurs partenaires diplomatiques. Thököly tira des bénéfices considérables de ses vignobles de Tokaj-Hegyalja et avait des agents commerciaux dans beaucoup

33 Voir à ce sujet : Csoma Zsigmond, « Rákóczi szőlei és borai » [Les vignes et vins de Rákóczi], *Borászati füzetek*, vol. 14, 2004, n° 3, p. 10-13.

34 Duval Pierre, *Le Monde, ou la Géographie universelle, contenant des descriptions, les cartes et le blason des principaux país du monde*, Paris, Pepingue, 1670, p. 592-593.

35 Patin Charles, *Relations historiques et curieuses de voyages, en Allemagne, Angleterre, Hollande, Bohême, Suisse etc.*, Lyon, Claude Muguet, 1674, p. 28.

36 Manesson-Mallet Alain (dir.), *Description de l'univers, contenant les différents systèmes du monde, les cartes générales et particulières de la géographie ancienne et moderne, les plans et les profils des principales villes et des autres lieux plus considérables de la terre*, Tome 5, Paris, Denys Thierry, 1683, p. 140.

d'entre-eux. D'après le témoignage d'un rapport anonyme vers 1700, lorsque Thököly vécut à Constantinople dans l'émigration, il avait un monopole de vente des vins de Hongrie dans l'Empire ottoman<sup>37</sup>.

Les deux chefs, exilés après la chute de leurs mouvements, rentabilisèrent encore leurs réseaux commerciaux et contribuèrent à l'expansion des vins de Hongrie vers l'Europe orientale<sup>38</sup>. Plus tard, après la reconquête de la Hongrie sur les Turcs (après les traités de Karlowitz en 1699 et de Passarowitz en 1718), la viticulture dans les grands domaines retrouva sa splendeur et le commerce international des vins hongrois profita de l'ouverture des marchés vers l'Angleterre et la Russie.

Le vin de Tokaj est arrivé en France par différents chemins. Les cadeaux diplomatiques de Thököly et Rákóczi aux ambassadeurs français furent transférés jusqu'à la cour de Versailles où ils furent particulièrement appréciés. Un des chemins les plus courts et les plus sûrs était la voie maritime de Danzig jusqu'aux différents ports de France. Une autre voie maritime fut expérimentée pendant la guerre de succession d'Espagne : le transfert par l'ambassade de France à Constantinople. C'est l'ambassadeur, le marquis de Ferriol, qui prit l'initiative d'envoyer plusieurs tonneaux de vins de Tokaj par voie maritime de Constantinople à Versailles. Dans sa lettre du 8 novembre 1707, Ferriol recommande ainsi à Blondel de Jouvancourt, le premier commis du ministre des Affaires étrangères, d'adresser au marquis de Torcy son envoi précieux : « J'envoie aussy un tonneau de vin de Tokay à M. le marquis de Torcy ; cap. Martin en est chargé ; quand je le luy ay consigné, c'étoit le meilleur vin que j'aye jamais bu ; Dieu veuille qu'il arrive à Paris dans sa bonté, je suis assuré qu'il fera plaisir et honneur à M. le marquis de Torcy »<sup>39</sup>. Un an après, dans son courrier du 26 novembre 1708, le marquis revint sur le sujet des vins et observant aussi les problèmes de conservation : « Je ne sçay si vous avés envoyé à M. le marquis de Torcy le vin d'Hongrie ; tout celuy que nous avons beu icy s'est trouvé admirable, à un tonneau près, qui a pris quelqu'aigreur »<sup>40</sup>.

37 « Il vit à present d'une pension de deux mille ecues du Grand Seigneur et d'une permission de faire entrer du vin laquelle vaut vingt ou vingt-cinq mille livres de rante » Service Historique de la Défense, série 1 M 1616 Reconnaissance Turquie (1676-1784), 3/1616, Mémoires, p. 51.

38 Voir à ce sujet: Tóth Ferenc, « "Techeli grófnál tett látogatásaimról", Ismeretlen beszámoló Thököly Imre és Zrínyi Ilona törökországi tartózkodásáról » ["Sur mes visites chez le comte Techeli" Rapport inédit sur le séjour en Turquie d'Émeric Thököly et Hélène Zrínyi], *Hadtörténelmi Közlemények*, vol. 133, 2020, n° 4, p. 1008-1019. Plus tard, prince Rákóczi réussit à introduire le vin de Tokaj dans la Russie de Pierre le Grand. Voir V. Molnár László, « Tokaji borok a cárok asztalán. Adalékok a 18. századi hegyaljai borok oroszországi kiviteléhez » [Les vins de Tokaj sur la table des tsars. Contributions à l'exportation des vins de Hegyalja en Russie au XVIII<sup>e</sup> siècle], *Világtörténet*, 1998, n° 1, p. 37-44.

39 Bibliothèque Universitaire de Gand, série BHSL.HS. 0152, *Briefwisseling van Ch. de Ferriol, ambassadeur van Frankrijk te Contantinopel, 1707-1709*, fol. 48. Cette correspondance a été publiée : Varenbergh Émile (éd.), *Correspondance du marquis de Ferriol, ambassadeur de Louis XIV à Constantinople*, Anvers, J.-E. Buschmann, 1870.

40 *Idem*, fol. 143.

Finalement, la réponse de Versailles arriva au printemps de l'année suivante, comme l'atteste la lettre du 7 avril 1709 de Ferriol à Blondel de Jouvancourt : « J'ai vu avec plaisir que le vin Tokaj s'est trouvé bon. Mad. la duchesse de St-Pierre a bien fait d'en goûter ; je voudrais qu'elle put en boire icy du nouveau que j'attends »<sup>41</sup>. Le voyage du vin liquoreux de Tokaj par la mer depuis Constantinople s'avérait donc possible, ce qui favorisa certainement son succès à la cour de Versailles.

D'ailleurs, le roi Louis XIV aurait, paraît-il, prononcé une phrase célèbre relative au vin de Tokaj : « Le roi des vins et le vin des rois » (en latin *vinum regum rex vinorum*)<sup>42</sup>. Selon une autre source non vérifiée, ce fut Louis XV qui aurait dit à madame de Pompadour en parlant du célèbre vin liquoreux : « Voici, Madame, le roi des vins et le vin des rois ». Si les producteurs de vin de la région de Tokaj en sont aujourd'hui fiers, nous ne pouvons pas confirmer la véracité de cette petite histoire, mais elle révèle bien le processus de la construction des réputations et l'influence qu'elles ont pu avoir – même légendaires parfois – sur le marché. En tout cas, ce vin de Hongrie était bien présent dans la cour de Versailles lors des repas et, selon les sources, même lors des traitements des malades de la famille royale. Peut-être, le fameux « vin de la reine de Hongrie » utilisé lors de la maladie fatale du duc de Bretagne en 1705 fut-il aussi un vin liquoreux de Tokaj<sup>43</sup> ?

Dans ce cadre international, les vins de Tokaj avaient un succès extraordinaire auprès d'un autre monarque célèbre, le tsar Pierre I<sup>er</sup> dit le Grand qui avait une réputation non seulement de grand réformateur, mais aussi de grand amateur des boissons. En plus de la vodka, Pierre le Grand aimait beaucoup les vins de la région de Tokaj-Hegyalja dont Rákóczi lui fit souvent cadeau par l'intermédiaire de ses diplomates. Un de ces derniers, Matthieu en Thalaba écrivit ainsi à son maître : « Je peux écrire à Votre Majesté avec certitude que le présent d'un tonneau de vin de Hongrie au tsar majestueux vaut mieux que n'importe quel cadeau précieux »<sup>44</sup>. Lors des négociations du traité de Varsovie entre l'envoyé du prince Rákóczi, Alexandre Nedeczky et Pierre le Grand, les vins de Tokaj devaient jouer un rôle, comme Nedeczky le remarqua dans son

41 Correspondance du marquis de Ferriol, *op. cit.* p. 383-384.

42 Un auteur de la fin de l'époque des Lumières caractérise ainsi les vins de Hongrie : « Son terroir est extrêmement fertile. Il produit les vins les plus estimés de l'Europe. On connaît surtout celui de Tokai, qu'on ne sert communément qu'à la table des Souverains », Poncelin de La Roche-Tilhac Jean-Charles, *État des cours de l'Europe ou Tableau des gouvernements, républiques et principales souverainetés de cette partie du monde*, Paris, 1783, p. 152.

43 Mormiche Pascale, *Le petit Louis XV. Enfance d'un prince, genèse d'un roi (1704-1725)*, Ceyzérieu, Champ Vallon, 2018, p. 40. Les vins de Tokaj avaient une réputation pharmaceutique qui persistait jusqu'à la fin du siècle des Lumières, comme en témoigne la *Pharmacologie chirurgicale* de Joseph Jakob von Plenck : « Les vins d'Espagne & de Tokai raniment davantage, & sont de meilleurs cordiaux. » Plenck Joseph Jakob von, *Pharmacologie chirurgicale, ou science des médicaments externes et internes*, Paris, 1786, p. 307.

44 *Idem*, p. 37.

rapport au prince de Transylvanie: « Le tsar reçut très agréablement l'essence du vin, il le fit sortir deux fois et une fois à Varsovie »<sup>45</sup>. Plus tard, après une rencontre entre le prince Rákóczi et Pierre le Grand où le vin devait couler à flots, le souverain russe confessa ainsi à Rákóczi sa faiblesse: « Je n'ai jamais été vaincu par personne et rien, mais hier soir le vin de Tokaj a triomphé sur moi »<sup>46</sup>. Le goût du tsar introduisit ainsi dans sa cour la consommation des vins de Tokaj, ce qui favorisa leur exportation vers la Russie. En 1714, le tsar envoya le capitaine Paraskevitch et Korsakov, son officier de garde du corps, acheter trois cents tonneaux de vins de Tokaj pour une somme de 10 000 roubles, le tout par voie terrestre via Kiev en direction de Moscou ou par voie maritime via Danzig en direction de Saint-Petersbourg. Les frais du transport étant très élevés, le tsar voulut introduire les cépages des vignobles de Tokaj-Hegyalja dans ses pays, mais ce projet ne se concrétisa qu'après l'annexion de la Crimée en 1784-1785, lorsque la tsarine Catherine II acheta 30 000 pieds de vigne de Tokaj pour les faire planter dans la nouvelle province<sup>47</sup>. Cet exemple révèle bien l'intérêt international et la renommée des vins de Tokaj. L'empereur d'Autriche-Hongrie lui aussi, après avoir saisi les territoires des magnats révoltés dans la région de Tokaj-Hegyalja, se procura des vins de Tokaj de bonne qualité pour offrir comme présents diplomatiques. Par exemple, la *Mercure de France* relata en décembre 1727 que l'Empereur fit cadeau au roi et la reine d'Espagne de « plusieurs caisses de vin de Tokaj<sup>48</sup> ». Ce rôle du vin de Tokaj dans les relations internationales en fait vraiment un produit précieux, tant par son goût que par sa valeur marchande.

## LES VOYAGEURS SUR LE VIN DE TOKAJ

Les voyageurs de l'époque nous laissent aussi des témoignages précieux sur l'importance économique de ces vins. Les pérégrinations des étudiants hongrois contribuèrent largement aux échanges des connaissances scientifiques sur la viticulture et la fabrication des vins. Notons ici que le premier ouvrage œnologique hongrois fut très probablement une thèse de Jean-Pierre Komáromy à l'université de Bâle sur les vins de Sopron, la *Dissertatio physicomédica inauguralis de vino soproniensis*, publiée en 1715. Dans ce livret, son auteur décrit les différentes sortes de vins de Sopron tout en

---

<sup>45</sup> *Idem*, p. 37.

<sup>46</sup> *Idem*, p. 37.

<sup>47</sup> *Idem*, p. 38.

<sup>48</sup> *Mercure de France*, décembre 1727, p. 2983.

se référant aux fameux vins de Tokaj et à leurs méthodes de fabrication<sup>49</sup>. Bien entendu, cette dissertation, comme beaucoup d'autres travaux scientifiques de l'époque sur les vins, s'intéressa aux vins du point de vue de la médecine. Une autre dissertation latine sur les vins hongrois, sous la plume de Paul Kéler<sup>50</sup>, étudiant du Lycée académique de Toruń, fut soutenue<sup>51</sup> à la même époque sous le rectorat de Pierre Jaenichius<sup>52</sup>. Par ailleurs, Kéler publia plus tard sa dissertation à Toruń en latin et en allemand<sup>53</sup>. De façon générale, les qualités médicinales des vins de Tokaj – en particulier dans les soins des insomnies, des maladies digestives ou psychiques – furent souvent citées dans différents ouvrages spécialisés sur le traitement des maladies<sup>54</sup>.

La grande littérature géographique de l'époque constitue une autre source essentielle pour connaître les vins de Tokaj. Il convient ici de souligner l'importance de l'entreprise éditoriale de grande envergure de la *Notitia Hungariae novae historico geographica*<sup>55</sup> de Matthias Bél<sup>56</sup>, dont l'objectif était de rédiger une description historique et géographique du royaume de Hongrie dans le genre des ouvrages descriptifs des pays, très à la mode à cette époque. L'historien et géographe Bél y laissa également un témoignage très détaillé sur la viticulture hongroise et les traditions qui y étaient attachées. Dans le projet initial, Bél voulait préparer les descriptions de toutes les régions viticoles hongroises avec ses produits, mais finalement il ne réussit à rédiger que celles de Tokaj, Sopron, Kőszeg, Buda, Szentgyörgy et Miskolc. L'auteur offre une description du paysage, des différents terroirs, des origines de la culture des vignes, des traditions populaires liées aux phénomènes météorologiques, des méthodes de plantation et de la protection des vignobles, des différents cépages, de la taille des vignes, des vendanges et de la production des vins, en bref tous les savoirs anciens dont une partie est à jamais disparue. Dans la région de Tokaj, il composa par exemple la première classification qualitative des parcelles de vignobles. Il remarqua non seulement l'importance économique

49 Komáromy J. P., *Dissertatio physico-medica inauguralis de vino soproniensis*, Bâle, 1715.

50 Paul Kéler de Bártfa, bourgeois d'origine hongroise de Toruń.

51 Les thèses de la dissertation : *De vineis Ungariae*, Thorn, 1712.

52 Pierre Jaenichius (en polonais Piotr Jaenichen, 1679-1738), recteur du Lycée académique de Toruń entre 1709 et 1738.

53 *Dissertation de vineis Ungariae*, Thorn, 1726, et *Beschreibung des vornehmsten Weingebürges in Ungarn*, Thorn, 1726.

54 Par exemple : Stoll Maximilien, *Dissertation sur la matière médicale pratique*, Paris, Brosson-Gabon, an IX (1800), p. 95.

55 Le grand projet éditorial ne fut publié qu'en partie du vivant de Matthias Bél. Il publia cinq gros volumes contenant la description de dix comitats du pays. Les autres volumes sont restés en différents manuscrits dans des archives variées. Un groupe de recherches sous la direction de Gergely Tóth, chercheur du Centre de Recherches en Sciences Humaines (Budapest), est en train d'éditer ces manuscrits.

56 Matthias Bél (1684-1749) fut un pasteur évangélique hungaro-slovaque qui élaborait un projet de description historique et géographique du Royaume de Hongrie dans le genre des ouvrages descriptifs des pays très à la mode à cette époque.

des vignobles, mais il était très sensible à la représentation de la vie des paysans qui y travaillaient<sup>57</sup>.

Les récits de voyage de cette époque constituent des sources particulièrement précieuses sur l'importance de la branche viticole dans le développement de l'économie hongroise. « Ce vin passe pour le meilleur de l'Europe; & les Connoisseurs en attribuent la cause, autant à la manière de le faire, qu'à la qualité du sol, & à la bonté des raisins, dont on distingue plusieurs sortes<sup>58</sup>. » Ainsi commence la présentation du vin de Tokaj dans le volume consacré à la Hongrie d'une série populaire de littérature de voyage intitulée *Le voyageur françois ou la connoissance de l'ancien et du nouveau monde* de l'abbé Joseph de La Porte<sup>59</sup> (1714-1779). Ce célèbre auteur de compilation raconte une visite des vignobles de Tokaj ainsi que trois méthodes de préparation du fameux vin de cette région. Afin d'augmenter la curiosité des lecteurs, il relate aussi la « légende dorée » des origines de ce vin liquoreux particulièrement délicat, tout en détruisant ce mythe par un moyen de falsification révélé :

On attribue communément la qualité salubre & exquise du vin de Tokay à l'or que renferme le terrain où croissent les vignes. On rapporte même plusieurs histoires, dans lesquelles on assure avoir trouvé, dans les pépins, des atômes d'or très-brillans. Mais il ne seroit pas difficile de réfuter toutes ces fables, & de faire voir que ni l'or, ni les autres métaux ne peuvent contribuer à rendre la terre féconde, & moins encore à améliorer les sucs des végétaux<sup>60</sup>. Si le vin de Hongrie conserve plus long-tems sa douceur, c'est uniquement parce qu'on emploie, pour le faire, une méthode différente. Je crois vous avoir déjà dit quelque part, que nos marchands ont le secret de nous procurer du vin de Tokay, sans le faire venir de Hongrie. Ils mettent la lie, ou une espèce de peau qui se forme au-dessus, avec du vin de Champagne & de Malaga; & ce mélange donne le Tokay qui se sert sur la plupart de nos tables<sup>61</sup>.

Même si nous pouvons avoir des doutes sur le passage de l'abbé de La Porte dans la région de Tokaj, ce bref passage nous révèle bien l'opinion générale des Français de l'époque sur l'importance des vins de Hongrie.

57 Voir à ce sujet: Bél Mátyás, *Magyarország népének élete* [La vie des peuples de la Hongrie], Budapest, Gondolat, 1984, p. 413-440.

58 La Porte J. de, *Le voyageur françois ou la connoissance de l'ancien et du nouveau monde*, tome XXIII, Paris, L. Cellot, 1777, p. 29.

59 Joseph de La Porte (1714-1779), religieux, critique littéraire, écrivain et poète.

60 Cette théorie remonte à l'ouvrage de Mathias Bél.

61 La Porte J. de, *Le voyageur françois*, *op. cit.*, p. 31-32.

À cet égard, dans son *Essaye sur la Hongrie* rédigé vers 1770, François Maurice de Lacy remarque que la Hongrie dispose de nombreux atouts économiques, d'un grand choix de produits et de possibilités extraordinaires pour un commerce florissant. Il présente le vin comme un produit de qualité dont le commerce pourrait tirer un profit considérable.

Non seulement la Hongrie abonde en grains et en bétail de toute espèce, en différents minéraux, en sels, en gibiers, en fruits, en poisons, en bois de chauffage et de construction ; mais il y a peu de pays où la cruë des vins soit aussi fertile, et d'une saveur aussi délicate, qu'elle se trouve l'être dans la plus part de ses comtés<sup>62</sup>. Plus tard, il souligne la primauté des vins Tokaj dans les marchés internationaux : « Parmi la quantité de vins délicats qui se trouvent (en) Hongrie, celui de Tokaj est le seul qui passe chés l'étranger<sup>63</sup>. »

En petite quantité, les vins de Tokaj arrivèrent jusqu'en France par le commerce maritime. Le 9 septembre 1765, le navire *l'Egaillon* arriva dans le port de Caen. Il transportait entre autres « 24 pots-de-vin de Tokay » d'après le témoignage de la *Gazette du commerce*<sup>64</sup>. Un autre voyageur, le marquis de Poterat qui entreprit un voyage en 1781 en Europe centrale et orientale, confirma combien les vins de Hongrie étaient très convoités dans les pays limitrophes : « Pour ajouter au bonheur de sa position, elle a des voisins qui ont besoin de tous ces articles. Ses vins sont enlevés pour la Pologne, l'Autriche, la Russie et sont désirés de toute l'Europe »<sup>65</sup>. La forte croissance des ventes des vins de Tokaj en Pologne favorisa d'ailleurs le commerce fluvial de telle manière qu'on imagina même l'ouverture de nouvelles routes vers le Nord. L'idée d'une jonction de la Mer Baltique à la Méditerranée présentée dans l'ouvrage intitulé *Mémoire raisonné sur la circulation du commerce dans les États de la maison d'Autriche* de l'ingénieur et géographe François-Joseph Maire en 1786 s'appuyait sur les routes des vins hongrois vers la Pologne.

Cependant depuis long-temps on voit transporter par eau quelques produits depuis Tokay par les rivières de Sajó, de Hernat & Tarza. Là on les transporte par terre l'espace d'environ deux lieux jusqu'à Polocsa, où le Poprad est déjà

---

62 Tóth F., « Raison d'État et génie de la nation », *Orients*, vol. 4, février 2011, p. 71.

63 *Idem*, p. 73.

64 *Gazette du commerce, de l'agriculture et des finances*, n° 32, 7 septembre 1765, p. 253.

65 Schnakenbourg Éric, *Entre curiosité et espionnage. Le voyage du marquis de Poterat vers la mer Noire (1781)*, Paris, Classiques Garnier, 2011, p. 334.

navigable. Ceci n'est pas une illusion ou un propos en l'air : c'est un fait qui existe déjà depuis long-temps, & qu'on ne peut révoquer en doute<sup>66</sup>.

L'essor du commerce des vins contribua à la production des vins de qualité, mais aussi sa falsification. Par conséquent, les vignobles des grandes seigneuries devinrent de véritables laboratoires des vins de haute qualité. Très souvent on y employa des experts étrangers mais, de plus en plus, on avait besoin des spécialistes locaux. La formation des élites hongroises était considérablement encouragée par les réformes de souverains éclairés, comme Marie-Thérèse et Joseph II.

Robert Townson, naturaliste écossais, membre de la Royal Society of Edinburgh, voyagea pendant cinq mois en Hongrie en 1793. Il s'intéressa à la géographie, aux minéraux et à la végétation du pays. Il visita les châteaux des aristocrates de la Transdanubie, puis il découvrit les vignobles de la Haute-Hongrie. À Eger, il trouva le vin aussi bien que celui de Bourgogne en France. Ensuite, il passa à Tokaj où il constata que la région viticole dépassait largement les environs de cette ville : « Son canton ne produit qu'une très petite partie de l'excellent vin qui porte son nom. Il a eu la chance de le donner à un district montueux, qui s'étend à près de trente milles vers le Nord ; mais sa largeur est beaucoup moins considérable. » Il énumère 19 villages comme principales localités produisant le célèbre vin de Tokaj. Il relate également les méthodes de viticulture et de production du vin, de la plantation des vignes jusqu'au traitement des vins.

Les vins connus dans les pays étrangers sous le nom de Tokay, sont d'une espèce particulière, dont les différens cantons de ce district ne font qu'une très-petite quantité, et qui, même sur les lieux, se vendent très-cher ; on nomme cette espèce *Ausbruche* : on le fait au moyen d'un mélange de raisins à moitié secs, qu'on joint aux raisins ordinaires. Comme la manière de cultiver les vignes dans le célèbre pays de Tokay, pourra intéresser la plupart de mes lecteurs, je consacrerai à cet objet une partie du présent chapitre : je commencerai par le plantage des vignes, et je finirai par les procédés qu'on emploie pour donner au vin sa plus grande perfection<sup>67</sup>.

Townson s'intéressa particulièrement à la préparation de l'*aszú* qu'il appelle dans son ouvrage en allemand *Ausbruche*. Il attribuait la qualité supérieure de ce vin liquoreux aux raisins secs (*Troken-beers*) qu'on vendangeait séparément des autres raisins. Notons ici qu'il ne mentionne jamais dans sa description

<sup>66</sup> Maire François-Joseph, *Mémoire raisonné sur la circulation du commerce dans les États de la maison d'Autriche*, Tome I, Strasbourg, Frères Gay, 1786, p. 96.

<sup>67</sup> Townson Robert, *Voyage en Hongrie*, Paris, Poignée, an VII (1799), tome II, p. 127.

la pourriture noble. Il décrit ainsi la méthode de la préparation de l'*aszú* qu'il avait dû probablement voir de ses propres yeux.

On foule aussi les *Troken-beers*, dont on extrait un jus qui a l'apparence et la consistance du miel. On le coupe avec du vin ordinaire; et comme la saveur de l'*Ausbruche* ou *Masckless* dépend de la proportion du jus des *Troken-beers*, on la varie, conformément à l'intention du propriétaire. [...] Lorsque le mélange est fait, on l'agite fortement, pour bien mêler le tout ensemble. Cette opération sépare les pépins de leur suc et les fait monter sur la superficie. On les retire avec un crible, et la liqueur reste dans le vaisseau, bien couvert durant une couple de jours, jusqu'à ce qu'elle ait bien mêlé la partie charnue des *Troken-beers* avec le jus ordinaire. Il est essentiel de l'agiter soir et matin, et d'en retire les grains. Si on laisse prolonger la fermentation trop longtemps, les peaux des raisins donnent à la liqueur une teinte brune, désagréable, et déposent au fond du tonneau un sédiment considérable. Il ne reste plus qu'à transvaser la liqueur à travers une toile ou un tamis dans le vaisseau où on se propose de la laisser. On porte ensuite le marc ou résidu sur le pressoir. Quelques-uns sont dans l'usage de verser le vin commun sur ce marc ou résidu, après qu'il a été pressé; mais quand le pressoir est bon, le vin ordinaire y gagne peu de chose.

Lorsqu'on laisse une certaine quantité de *Troken beers* ensemble, la pression fait distiller une partie de leur jus ou de leur syrop, qu'on recueille avec grand soin, sous la dénomination d'essence. Elle ressemble, par sa consistance, à de la thériaque. On n'emploie point d'ingrédients pour clarifier ces vins ni pour les conserver. On doit avoir soin de tenir les tonneaux pleins, et d'éviter que leur extérieur ne soit mouillé ou humide<sup>68</sup>.

La relation du voyage de Townson dans la région viticole de Tokaj est d'autant plus intéressante que l'auteur manifeste un intérêt scientifique pour la culture des vignes et la préparation des fameux vins. Et un grand nombre de savants de la Royal Society s'intéressèrent vivement aux vins de Tokaj dans la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, comme le montre la lecture intitulée *An Account of the Tokay and other Wines of Hungary* par un de ses membres, Sylvestre Douglass, le 10 juin 1773<sup>69</sup>.

68 *Idem*, p. 134-136.

69 Douglass Sylvester, *An account of the Tokay and other wines of Hungary*, *Philosophical Transactions of the Royal Society* n° 63 (1773) p. 292-302. On en trouve un résumé dans le *Journal littéraire dédié au Roi* (année 1776, partie IV, p. 46-47) aussi : « Dans l'article suivant M. Sylvestre Douglas parle du vin de Tokay, & de plusieurs autres vins de Hongrie. Le vin de Tokay est celui sur lequel l'Auteur s'étend le plus; il parle de la position, de l'étendue, du sol, & de l'exposition des vignes; du temps de la vendange; des différentes sortes de vins qu'on met dans la classe des vins de Tokay, de la manière de faire ces vins, de l'âge qu'il faut qu'ils aient pour être bons; & des mesures suivant lesquelles on les vend. »

LE MYTHE DU VIN DE TOKAJ DANS LA LITTÉRATURE  
DE L'ÉPOQUE DES LUMIÈRES

C'est ainsi que le succès diplomatique, scientifique et commercial des vins de Tokaj a exercé une influence sur la vie intellectuelle et artistique, et les citations littéraires modernes en témoignent. La culture européenne, et en particulier la littérature française, en conserve des exemples en grand nombre. Le poète Jean-Baptiste Rousseau dans son ode *À M. le comte de Bonneval* s'exclama ainsi, en évoquant les victoires de Claude-Alexandre de Bonneval sur les Ottomans dans la guerre turque de 1716-1718 :

C'est sur cet illustre modèle  
Qu'à toi-même toujours égal  
Tu sus, loin de ton lieu natal,  
Triompher d'un astre infidèle  
[...]  
Tandis que toute la campagne  
Retentit de leur doux transport,  
Allons travailler à l'accord  
Du Tokay avec le Champagne<sup>70</sup>

L'exemple le plus signifiant d'évocation poétique du vin de Tokaj est sans doute tiré du commerce épistolaire du comte János Fekete de Galántha avec Voltaire. Selon la tradition littéraire, le jeune comte transylvain envoya ses poèmes français au grand écrivain français accompagnés d'une cinquantaine de bouteilles de vin de Tokaj et Voltaire lui aurait répondu qu'il préférerait ses vins à ses poèmes<sup>71</sup>. D'après les recherches d'Oszkár Elek, Voltaire préférerait le Tokaj bien avant sa correspondance avec le comte Fekete, car le grand philosophe mentionna déjà ce vin – phonétiquement à la hongroise! – dans la première partie de *La Pucelle*<sup>72</sup> :

Du vin d'Aï la mousse pétillante  
Et du Tokaï la liqueur jaunissante  
Et chatouillant les fibres des cerveaux

70 Rousseau Jean-Baptiste, *Œuvres choisies*, Paris, Buisson, 1808, p. 134-144.

71 Voir sur ce sujet: Kont Ignác, « Un Correspondant hongrois de Voltaire: Le Comte Jean Fekete de Galantha (1741-1803) », *Grande Revue*, 15 novembre 1905, p. 237-259; Gyergyai Albert, « Un correspondant hongrois de Voltaire: Le comte Fekete de Galantha », *Studies on Voltaire and the Eighteenth Century*, vol. XXV, 1963, p. 779-793.

72 Cité par Oszkár Elek, « Francia költők a tokaji borról » [Poètes français sur le vin de Tokaj], *Egyetemes Filológiai Közlemény*, n° LXI, 1937, p. 99.

Y porte un feu qui s'exhale en bons mots  
Aussi brillants que la liqueur légère  
Qui monte et saute et mousse au bord du verre.

De même, il évoqua la célèbre boisson hongroise dans son poème dédié au prince Henri de Prusse en 1738 : « Ce nectar jaune de Hongrie / Enfin dans Bruxelles est venu, / Le Duc d'Aremberg l'a reçu<sup>73</sup> ». Les vins de Tokaj étaient d'ailleurs bien présents à la cour de Bruxelles, notamment avec Charles de Lorraine, gouverneur des Pays-Bas autrichiens, qui avait ses propres vins de Tokaj<sup>74</sup>. Le prince Charles-Joseph de Ligne gardait un souvenir marquant d'une dégustation de vin de Tokaj, sans doute consommé chez le duc de Lorraine<sup>75</sup>. Quoiqu'il en soit, l'allusion aux vins hongrois était pratiquement un leitmotiv dans les poèmes de Voltaire aux princes prussiens, car il employa la même image viticole dans *Au roi de Prusse* (1744), ode adressée à Frédéric le Grand :

Quand le Hongrois cultivera  
À l'abri d'une paix profonde  
Du Tokaï la vigne féconde,  
Quand partout son vin en boira,  
Qu'en le buvant on chantera  
Les pacificateurs du monde,  
Mon prince à Berlin reviendra<sup>76</sup>.

En fait, le recours à l'image du vin de Tokaj avait une signification particulière pour Voltaire. En tant qu'historiographe de la guerre de Succession d'Autriche, il décrit l'histoire des campagnes entre 1741 et 1748 d'un

---

73 Voltaire au prince royal de Prusse, à Bruxelles, le premier septembre 1738. Cité par Oszkár Elek p. 99.

74 Il nota dans son journal secret le 27 mars 1757 : « Achete 4 anthal de tockay fait mettre 2 en bouteille et sur la lie du vin de Molersdorf (Möllersdorf, château appartenant à Charles de Lorraine, près de Laxembourg en Autriche) » Archives Générales du Royaume, Secrétaire d'État et de guerre, T 100 n° 2598, Journal secret de Charles de Lorraine, fol. 9. Charles de Lorraine commanda des vins de Tokaj régulièrement plus tard aussi. Voir sur ce sujet : *Journal secret de Charles de Lorraine 1766-1779*, éd. Galand Michèle, Bruxelles, Hayez, 2000, p. 48, p. 189, p. 296, p. 445.

75 « Je fus un peu gris encore une fois cependant à Carlsbad, en buvant douze bouteilles de vin avec milord Riversdale, pour noyer mon chagrin de ce qu'un mari fit partir le jour de mon arrivée, sa femme, dont j'étais amoureux. On dit que je parlai latin, et ris toute la journée. Ce qui fut plus sérieux, ce fut à la suite de cinq grands verres de tokay dont chacun coûtait quatre ducats, tant il était vieux, que bus par bravade, chez le prince Xavier de Saxe, pendant le camp des soi-disant manœuvres de Dresde. Cela me coupa les jambes. Je versai, dans cet état, sur le Geysersberg. On eut plus de peine à me relever que ma voiture. On me traîna comme un corps mort ; et sans être malade avec la tête saine. Je ne pus me tenir sur pied, pendant cinq ou six jours. » Prince Charles-Joseph de Ligne, *Fragments de l'histoire de ma vie*, tome I, éd. Vercrey Jeroom, Paris, Honoré Champion, 2000, p. 157.

76 Cité par Oszkár Elek *op. cit.* p. 99-100.

point de vue très particulier, celui d'un écrivain qui n'aimait pas la guerre. Pour Voltaire, le vin de Tokaj et la culture des vignes signifiaient la paix et il représentait volontiers la reine de Hongrie, Marie-Thérèse d'Autriche, d'une manière théâtrale entourée de nobles hongrois comme une héroïne capable de faire la paix avec son protecteur, le roi de Prusse<sup>77</sup>. On trouve un autre exemple où le vin de Tokaj apparaît comme la récompense des luttes surhumaines, dans un poème d'Antoine Bertin (1752-1790) dédié à Eucharis, le chanteur du vin et de l'amour :

Que l'avidé marchand s'éveille  
 Et quitte sans pitié le maternel séjour,  
 Amoureux des travaux qu'il détestait la veille,  
 Qu'il brave et les sables brûlants  
 Et les glaces hyperborées ;  
 Qu'il fatigue les mers, qu'il enchaîne les vents  
 Pour boire le tokai dans des coupes dorées,  
 J'aime mieux du soleil éviter les chaleurs  
 Sous l'humble coudrier soumis à ma puissance<sup>78</sup>.

Après sa découverte par les écrivains et poètes français de l'époque des Lumières, le vin de Tokaj connut une carrière littéraire bien étendue en Europe durant les XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles, sujet qui dépasse largement les cadres de notre étude. Notons ici seulement le plus illustre homme de lettres parmi les grands amateurs du vin de Tokaj : Johann Wolfgang Goethe qui immortalisa ce célèbre vin liquoreux dans son *Faust*.

## CONCLUSION

Au terme de cette présentation, il convient de rappeler que la région de Tokaj-Hegyalja bénéficiait d'une particulière position géographique et climatique qui lui offrit, au moins depuis le Moyen Âge, une viticulture florissante et une culture des vins de grande qualité. L'essor de cette région était la conséquence du déclin de celle de Szerémség, occupée par les Ottomans depuis le début du XVI<sup>e</sup> siècle. Les premières mentions des vins liquoreux de Tokaj remontent aussi à cette période, même si les dates exactes sont difficiles à identifier. Les

<sup>77</sup> Voir à ce sujet : Voltaire, *Histoire de la guerre de 1741*, Édition de Jacques Maurens, Paris, Classiques Garnier, Classiques Jaunes, Littératures francophones, 2020.

<sup>78</sup> Cité par Oszkár Elek p. 100.

aristocrates et chefs des mouvements d'indépendance utilisèrent leurs revenus tirés des leurs vignobles, aussi bien que leurs grands vins à des fins politiques et diplomatiques qui favorisèrent la diffusion et la renommée des vins liquoreux de Tokaj dans les cours européennes. Le mythe des vins de Tokaj fut porté aussi bien par les voyageurs que des poètes et écrivains un peu partout en Europe et facilitant ainsi la diffusion des goûts et modes liés à ces boissons délicieuses.