

Tokaj-Sauternes : deux vignobles d'exception

Hommage à Alexandre de Lur Saluces



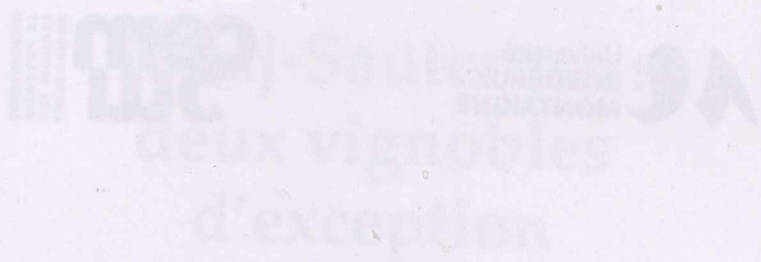
Sous la direction de

Michel Figeac et István Monok



La collection Grappes & Millésimes a pour objectif de publier des ouvrages se rapportant aux vigneron, aux vignobles et aux vins, mais aussi aux boissons au sens large. Loin d'être une nouvelle série technique de viticulture, d'oenologie ou d'agronomie, elle se propose d'éditer des textes de haute valeur scientifique ou documentaire principalement dans les domaines de la géographie, de l'économie et de l'histoire, mais aussi dans ceux de l'ethnologie, de la sociologie, des sciences politiques ou encore de la géologie, de la climatologie. Visant à améliorer la connaissance et la compréhension des univers vitivinicoles par l'attention portée aux facteurs comme aux acteurs qui constituent les terroirs, les territoires, la qualité, les paysages, les filières et systèmes productifs hier comme aujourd'hui, elle s'adresse autant à un public de professionnels qu'à des étudiants ou de simples curieux des choses de la vigne, du vin et plus largement des productions liées à la viticulture. Éditée à Bordeaux, la collection Grappes & Millésimes souhaite étendre son champ d'investigation au monde entier.

Tokaj-Sauternes : deux vignobles d'exception



*Hommage à
Alexandre de La Moignon*

Château de La Moignon

Château de La Moignon, 1815, par Louis (photographie)

*Château de La Moignon, 1815, par Louis (photographie)
Château de La Moignon, 1815, par Louis (photographie)
Château de La Moignon, 1815, par Louis (photographie)
Château de La Moignon, 1815, par Louis (photographie)
Château de La Moignon, 1815, par Louis (photographie)
Château de La Moignon, 1815, par Louis (photographie)
Château de La Moignon, 1815, par Louis (photographie)
Château de La Moignon, 1815, par Louis (photographie)
Château de La Moignon, 1815, par Louis (photographie)
Château de La Moignon, 1815, par Louis (photographie)*

Château de La Moignon, 1815, par Louis (photographie)



Image de couverture : @ Savinien Tonelli (photographe)

Presses Universitaires de Bordeaux
Université Bordeaux Montaigne
Domaine universitaire
33607 PESSAC Cedex – France
Courriel : pub@u-bordeaux-montaigne.fr
Site Internet : www.pub-editions.fr
ISBN : 979-10-300-1167-8

© Presses Universitaires de Bordeaux, Pessac, 2025.

SOUS LA DIRECTION DE
Michel FIGEAC & István MONOK

Tokaj-Sauternes : deux vignobles d'exception

*Hommage à
Alexandre de Lur Saluces*

Grappes & Millésimes

PRESSES UNIVERSITAIRES DE BORDEAUX



Alexandre de Lur Saluces 1934-2023

(archive personnelle)

Hommage à Alexandre de Lur Saluces

Michel FIGEAC

*Professeur d'Histoire Moderne,
Université Bordeaux Montaigne*

En novembre 2022, les chercheurs du CEMMC qui travaillent sur notre patrimoine viticole furent royalement reçus à l'université Tokaj-Hegyalja grâce à István Monok, directeur de la bibliothèque de l'Académie des sciences de Budapest qui, persuadé de leur importance, a très rapidement fait paraître nos travaux aux éditions de L'Harmattan en mars 2023. Je me devais d'organiser une rencontre côté français afin que ce rapprochement entre les deux prestigieux terroirs du liquoreux prenne forme. Comme à chaque fois que l'envie de travailler sur le Sauternes s'imposait à moi, je vins donc voir Alexandre de Lur Saluces qui, comme à son habitude, me réserva le meilleur accueil et m'assura de son actif soutien tout en me conseillant d'y associer Yquem et Guiraud, afin de donner à la rencontre un maximum d'ampleur. Au début du mois de juillet, je me rendis à nouveau à Fargues pour présenter à Alexandre le futur colloque. Très fatigué par ses ennuis de santé, il se mit à sa table de travail pour m'écouter et prévoir ce que serait notre rencontre avec nos amis hongrois, et pour évoquer le voyage qu'il avait eu l'occasion de faire à Tokaj après la chute du Mur, au début des années 1990. Sans ce tragique

24 juillet 2023, Alexandre serait venu suivre nos travaux comme il le faisait à chaque fois, en donnant l'impression qu'entendre parler du passé de ce prestigieux vignoble lui fournissait autant de plaisir que la dégustation d'un verre du délicieux nectar.

Dédier cette rencontre à Alexandre de Lur Saluces coulait d'évidence car je peux dire que c'est le livre d'une amitié de quarante ans qui s'est refermé. J'avais rencontré Alexandre après mon agrégation en 1983 car envisageant une thèse sur la noblesse, étant donné l'importance majeure de son dépôt familial, cela me semblait indispensable. J'étais plus timide qu'aujourd'hui et je dois dire que cela m'impressionnait un peu et cela d'autant plus que l'on m'avait bien prévenu qu'il n'ouvrait pas ses archives au premier chercheur venu, sans doute parce qu'il avait eu une ou deux expériences décevantes. Ce fut pourtant très facile après un entretien liminaire destiné à cerner mes objectifs. Il m'amena à Uza et ouvrit successivement toutes les armoires de l'étage. Ce fut un choc pour le passionné de « vieux papiers ». Des dizaines et des dizaines de liasses classées et autant qui ne l'étaient pas... J'expliquai à Alexandre que j'allais forcément le décevoir car mon étude se voulait une synthèse de l'ensemble du groupe, mais je trouvai rapidement la solution en lui présentant une jeune chercheuse à la recherche d'un sujet de doctorat. Vous aurez reconnu Marguerite et ses Lur Saluces d'Yquem. Alexandre fut immédiatement d'accord et après de longs séjours à Uza ou dans les bureaux de la rue Francis Martin, cela déboucha sur un doctorat en avril 1999, dirigé par Jean-Pierre Poussou, où siégeait Alexandre de Lur Saluces en tant qu'expert.

Ainsi, au fil des rencontres se tissa une amitié d'une exceptionnelle densité. Il s'intéressait à toutes nos entreprises et c'est grâce à lui que j'ai pu monter en 2001, mon premier colloque d'envergure sur la *Noblesse un modèle social* qui se déroula à Yquem, il y a vingt-deux ans. Plus tard, quand j'eus la chance de diriger la belle thèse de Stéphanie Lachaud sur *le Sauternais moderne*, il fut encore présent, d'ailleurs avec Pierre Lurton, pour en faciliter la publication. Je le dis fortement, pour nous, ces initiatives de mécénat sont essentielles car elles nous permettent de

développer notre activité en toute indépendance. Alexandre était profondément attaché aux historiens, à l'histoire et plus globalement aux sciences humaines, ce qui devient si rare. Il suffit pour s'en convaincre de se souvenir de la table de son salon décorée de tant de livres. Je pourrais accumuler les anecdotes sédimentées au fil des années mais je ne voudrais pas être infidèle à sa mémoire en heurtant cette pudeur naturelle qui était un des traits essentiels de son caractère. J'en raconterai une seule : quand il vint participer à Grenoble, en avril 2005, à un colloque sur *Les archives familiales* organisé par mon ami René Favier. Il avait traversé la France au volant de sa BMW pour un entretien croisé avec Marguerite sur son dépôt d'archives, qui fut un des grands moments de la rencontre. Je me souviens notamment de cette première soirée où nous nous retrouvâmes invités par l'ami René autour de quelques bonnes bouteilles. Alexandre s'était fondu au milieu de gens qu'il ne connaissait pas avec naturel et simplicité, car il avait aussi cette grande faculté.

Ce colloque fut pour lui l'occasion de présenter sa conception de la préservation des archives familiales. Il avait totalement conscience de la richesse qu'elles représentaient pour l'histoire familiale, mais aussi régionale et nationale. Quatorzième Lur Saluces depuis l'arrivée de la famille dans la région, il ne se considérait que comme le maillon d'une chaîne qu'il transmettrait à ses enfants. Ce patrimoine, il souhaitait le préserver au château de Fargues plutôt que de le déposer aux archives et c'est pour cela qu'il a fait magnifiquement aménager la salle des archives de Fargues, confiée à la garde méticuleuse d'Émilie Champion. Les jeunes chercheurs qui souhaitent y travailler en déposent la demande, et ils peuvent avoir un contact direct finalement moins contraignant que dans une salle d'archives. C'est ce qui s'est passé l'an dernier pour Rémi Le Guilloux, ce fut l'un des derniers déplacements d'Alexandre que de participer à sa soutenance à Bordeaux-Montaigne.

J'ai voulu centrer cet hommage sur tout ce qu'Alexandre a fait pour le service de Clio mais faut-il s'en étonner quand, dans la dernière phrase de l'introduction de son si beau livre qui

résume son héritage *d'Yquem à Fargues, l'excellence d'un vin, l'histoire d'une famille*, on lit « le passé, médité, doit servir à préparer et à enrichir l'avenir, il n'est pas là pour le remplacer. » Cette haute conscience de l'importance du passé, il l'évoquait aussi en ces mots à Grenoble.

Cette constitution progressive du domaine et de l'ensemble du patrimoine à travers plusieurs générations de Sauvage et Lur Saluces intéresse beaucoup les étrangers et en particulier les Américains, car lorsqu'ils boivent un Yquem, un Fargues, un Filhot, un Coutet, ils ne boivent pas qu'un vin, ils retrouvent une mémoire celle d'un milieu, une odeur, celle d'un terroir.

C'est cette mémoire que Philippe et Charlotte ont entrepris de faire fructifier et je tenais à les saluer ici car ils sont les continuateurs de l'œuvre d'Alexandre et de tout un lignage. Alexandre, c'était la noblesse du sang, mais c'était aussi la noblesse du cœur. Dans ces conditions, dédier ce livre à sa mémoire, coulait de source.

PREMIÈRE PARTIE

Origine, terroir et économie du Sauternes et du Tokaj

Le Sauternais d'aujourd'hui correspond à une aïe de production composée de cinq communes - Barsac, Bommes, Fargues, Preignac et Sauternes -, mais il n'en a pas toujours été ainsi, comme l'ont parfaitement démontré les travaux de Sandrine Laval pour l'époque médiévale, qui s'est interrogée sur la place des lieux-dits de la rive droite, et de Stéphane Lachaud pour la période moderne, qui a fait une excellente analyse, dans ce livre, de ce que l'on pourrait appeler le terroir de Sauternes¹. Si l'on prend, par exemple, le traité de viticulture de Nicolas Bidel, on s'aperçoit qu'il parle des vins de Barsac, Preignac, et Langon, mais pas de Sauternes, ce qui interroge et nous amène à nous demander pourquoi, ou plutôt comment l'appellation « Sauternes » a fini par triompher².

1. Sandrine Laval, « Le Sauternais médiéval : l'origine d'un terroir viticole », *Dictionnaire de la viticulture*, sous la dir. de Stéphane Lachaud, Paris, 2011, p. 11-22. Stéphane Lachaud, *Sauternes, le Sauternais médiéval*, Mémoires de la Société de viticulture de France, 2011, 201 p. 2. Stéphane Lachaud, *Sauternes, le Sauternais moderne*, Mémoires de la Société de viticulture de France, 2012, 201 p.

3. Nicolas Bidel, *Traité de la culture et de la culture de la vigne, ou le Vigneron, la Vigne et le Vin*, Paris, 1789, 2 tomes. Tome 2, A l'usage des différents vignobles du royaume de France, seconde édition, Paris, 1789, p. 271-272. Voir aussi Figeac,

Le vin de Sauternes : un patrimoine cultural et culturel fragile ?

Marguerite FIGEAC-MONTHUS

Université Bordeaux Montaigne-CEMMC

Le Sauternais d'aujourd'hui correspond à une aire de production composée de cinq communes – Barsac, Bommes, Fargues, Preignac et Sauternes –, mais il n'en a pas toujours été ainsi, comme l'ont parfaitement démontré les travaux de Sandrine Lavaud pour l'époque médiévale, qui s'est interrogée sur la place des liquoreux de la rive droite, et de Stéphanie Lachaud pour la période moderne, qui a fait une excellente analyse, dans sa thèse, de ce que l'on pourrait appeler le terroir de Sauternes¹. Si l'on prend, par exemple, le traité de viticulture de Nicolas Bidet, on s'aperçoit qu'il parle des vins de Barsac, Preignac, et Langon, mais pas de Sauternes, ce qui interroge et nous amène à nous demander pourquoi, ou plutôt comment l'appellation « Sauternes » a fini par triompher².

1. Lavaud Sandrine, « Le Sauternais avant le sauternes. Genèse d'un terroir viticole (XIII^e-XVII^e siècles) » dans *Le vin à travers les âges, produit de qualité, agent économique*, C.E.R.H.I.R., Féret, 2001, p. 227-242. Lachaud Stéphanie, *Le Sauternais moderne. Histoire de la vigne, du vin et des vignerons des années 1650 à la fin de l'Ancien Régime*, Bordeaux, Fédération Historique du Sud-Ouest, 2012.
2. Bidet Nicolas, *Traité sur la nature et sur la culture de la vigne, sur le vin, la façon de le faire et la manière de le bien gouverner*, Tome 2, À l'usage des différents vignobles du royaume de France, seconde édition, Paris, 1759, p. 271-273. Voir aussi Figeac-

Face à cette première question, on pourrait s'attarder sur la notion de patrimoine. Selon l'économiste Michel Vernières, « Le patrimoine peut être défini comme un ensemble de biens, matériels ou immatériels, dont l'une des caractéristiques est de permettre d'établir un lien entre les générations, tant passées qu'avenir. Il est donc issu d'un héritage, produit de l'histoire, plus ou moins ancienne, d'un territoire ou d'un groupe social³ ». En Sauternais, ce patrimoine se caractérise par des lieux de mémoire, les châteaux, les propriétés, des savoir-faire et même des hommes. Ils sont tous ensemble des foyers de transmission. Ainsi, Alexandre de Lur Saluces était « un lieu de mémoire » au sens où l'entend Pierre Nora⁴. La transmission est en cela essentielle car ce patrimoine culturel qui est aussi, par ses propriétés et ses savoir-faire un patrimoine cultural, se situe sur un territoire spécifique porteur d'identité, de techniques renommées et d'histoire. Les deux concepts culturel et cultural, caractéristiques d'un environnement, sont étroitement liés. Ainsi par des bâtiments, des paysages, des pratiques, des productions, ce patrimoine est à la fois le témoin d'une transmission et le symbole d'un environnement dont la construction fut progressive. Il est de toute

Monthus Marguerite, « Le triangle d'or ou l'étude comparée des vins liquoreux des vallées de la Dordogne, du Lot et de la Garonne au XVIII^e siècle », dans *Clairac au XVIII^e siècle, Actes du colloque du 3 juin 2023*, Agen, Recueil des travaux de l'Académie d'Agen, 3^e série, tome XVIII, 2023, p. 35-40.

3. Vernières Michel, « Le patrimoine : une ressource pour le développement », *Techniques Financières et Développement*, n° 118, 2015/1, p. 1.
4. Nora Pierre (dir.), *Les Lieux de mémoire*, t. 1 « La République », vol. 1, 1984, t. 2 « La Nation », vol. 3, 1986, t. 3 « Les France », vol. 3, Paris, Gallimard, coll. Bibliothèque illustrée des histoires, 1992. Ginestet Bernard, *Barsac Sauternes*, Le grand Bernard des vins de France, Paris, Nathan, 1987, p. 83. L'auteur écrit : « Alexandre de Lur-Saluces (Comte) : Il est insolite de débiter un répertoire par un prénom suivi d'un patronyme. Mais si, par exemple, le comte Alexandre de Lur-Saluces s'était appelé "Xavier" ou "Yves", je n'aurais pas pu utiliser le subterfuge de l'alphabet pour le placer à l'ouverture de cette partie du livre. On trouvera le Château d'Yquem à sa place, c'est-à-dire tout à fait à la fin du répertoire. Il m'a semblé convenable que par Alexandre interposé, le roi du Sauternes soit mentionnée le premier. Alexandre de Lur-Saluces est aujourd'hui à la tête de ce cru somptueux auquel il se consacre entièrement. L'héritier du marquis Bertrand de Lur-Saluces (son oncle) est voué à la tradition familiale. Pour Yquem, il est en quelque sorte le gardien du temple. Son épouse, Bérengère, l'assiste avec intelligence, charme et efficacité. Grâce à eux, Yquem n'a pas l'image d'un fossile mais celle, forte et vivante, du meilleur vin blanc du monde. »

évidence un marqueur. Mais pourquoi serait-il fragile ? Parce que face à la conjoncture ou pire, à l'oubli, ce vignoble est susceptible de perdre de son identité, de sa renommée et d'être endommagé voire de disparaître tant la transmission du savoir-faire, le goût de la demande, restent aujourd'hui plus qu'hier éphémères.

Ce phénomène est lié aussi à la méconnaissance. Pour s'en convaincre, il suffit de relire l'article « Sauternes » dans l'encyclopédie en ligne *Wikipédia*. Dans le paragraphe « Historique » on ne trouve rien sur l'Antiquité et le Moyen Âge, et à la rubrique « moderne » – que l'on associe malencontreusement à la période contemporaine tout en la confondant avec l'Ancien Régime –, l'auteur, en s'appuyant sur ce qu'a pu écrire Hugh Johnston⁵, précise :

Le recours à la pourriture noble, lui, n'est pas aisé à dater. Hugh Johnson mentionne son usage attesté en 1836 au Château La Tour Blanche, mais un siècle plus tôt, des vendanges très tardives donnaient un vin très riche qui demandait à vieillir plusieurs années en barrique. Une légende locale raconte qu'un propriétaire (le négociant Focke en 1836 à La Tour Blanche, ou le marquis de Lur-Saluces à Yquem en 1847) rentra en retard pour superviser ses vendanges. Trouvant le raisin surmûri, il décida néanmoins de rentrer sa récolte en dépit de l'aspect pourri des raisins. Bien lui en prit puisqu'il découvrit l'apport de la pourriture noble aux arômes du vin⁶.

Nous avons là une légende de l'oubli, comme il en existe aussi dans d'autres vignobles, à l'instar du Tokaj. En Sauternais, elle a probablement été fabriquée aux XIX^e siècle pour vendre le vin, car les archives montrent bien qu'il existe déjà sous l'Ancien Régime des vendanges tardives et des tries successives. Plus récemment, Christel de Lassus⁷, dans un livre qui n'appartient ni à l'histoire, ni à la littérature romanesque, pour répondre à la mode de la mise en avant du genre féminin, fait de « Joséphine d'Yquem » l'inventrice du sauternes. Les archives soulignent pourtant, à qui veut et peut les lire, que le phénomène est beaucoup plus complexe. Ces histoires individuelles,

5. Johnston Hugh, *Une histoire mondiale du vin*, Éd. Hachette Pratique, 2002.

6. Sauternes (AOC) — Wikipédia (wikipedia.org) (consulté le 25 octobre 2024).

7. Lassus Christel de, *Joséphine d'Yquem. À l'origine d'un vin de légende*, Paris, Flammarion, 2023.

certes belles, ne dénaturent-elles pas le produit ? Pourquoi ces visions peu historiques sont-elles relayées par les journalistes, les romanciers, les médias, les propriétaires eux-mêmes ? Pour répondre à ces questions nous nous demanderons tout simplement : qu'est-ce que le sauternes ?

Un vin adapté à un environnement

Les cinq communes du Sauternais actuel – Barsac, Bommes, Fargues, Preignac et Sauternes – sont situées sur la rive gauche de la Garonne, à 50 kilomètres Bordeaux près de Langon. Cette aire de production est traversée par une rivière venue des Landes, le Ciron, si bien que seule la commune de Barsac se trouve sur sa rive gauche. Seul ce vignoble a la particularité, depuis 1936, de pouvoir utiliser soit l'appellation Barsac, soit celle de Sauternes⁸.

Un terroir particulier

Le terroir de l'appellation Sauternes se situe dans les bassins du Ciron et de la Garonne. Il est composé de quatre terrasses alluviales graveleuses recouvertes d'une couche superficielle de limons, avec un substrat calcaire qui affleure par endroits le long du Ciron. Le calcaire est prédominant dans la région de Barsac, avec une couche de sédiments marins et lacustres⁹. On y dispose d'un microclimat permettant l'épanouissement de savoir-faire viticoles, avec cependant des orages violents et des abats de grêles très redoutés par les propriétaires. En Sauternais, les températures moyennes de janvier sont de 5,2 °C, celles de juillet de 20 °C ; les hivers y sont humides avec quelques gelées et les précipitations annuelles s'élèvent en moyenne à 860 mm. Le Sauternais est traversé par le Ciron qui rejoint la Garonne, ce qui joue au XVIII^e siècle un rôle capital pour la formation du *Botrytis cinerea* et surtout la commercialisation du vin. La Garonne est aussi, en effet, une voie de communication qui permet l'exportation des vins. Le trafic s'effectue grâce à la Garonne par les petits

8. *Dictionnaire des vins de France AOC*, Paris, Hachette, 2018, p. 44.

9. Voir passage de P. Laville et J. Dubreuilh, ingénieurs géologues au brgm, dans Ginestet Bernard, *op. cit.*, 1987, p. 50-52.

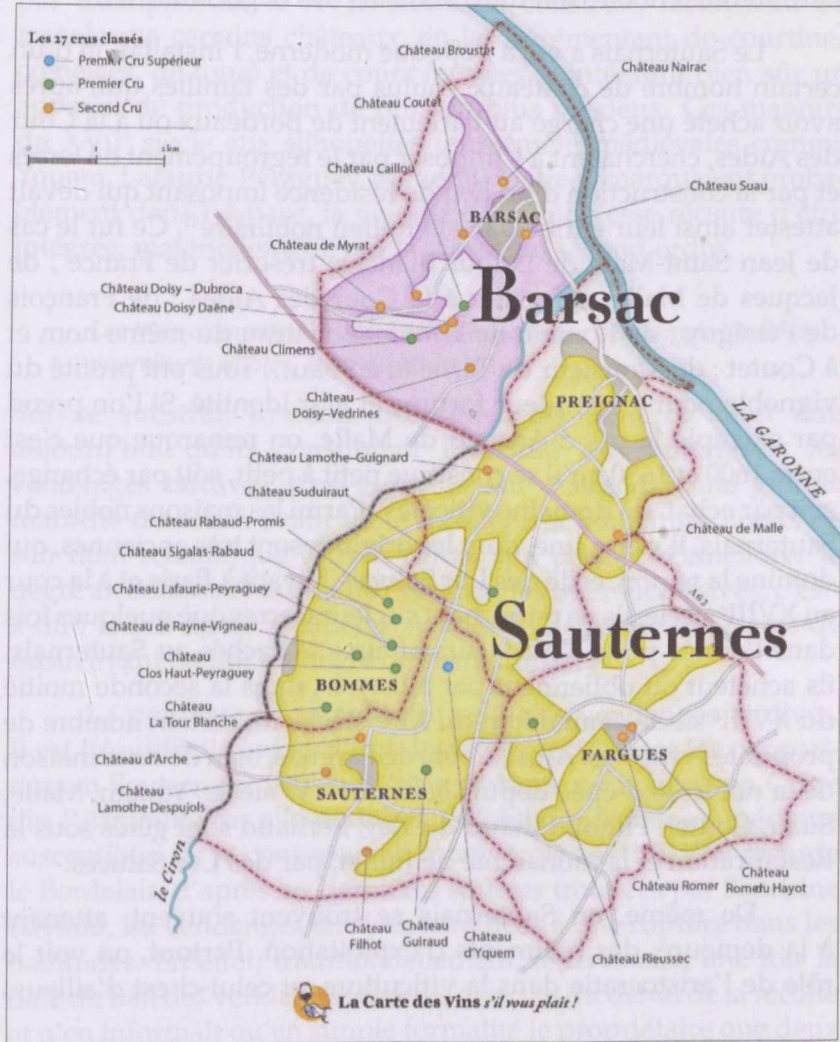


Figure 1

Source : <https://blog.lacartedesvins-svp.com/vins-bordeaux/>
(consulté le 25 octobre 2024).

ports de Barsac et de Preignac et de là, le vin est directement acheminé à Bordeaux, soit dans l'hôtel particulier du propriétaire souvent noble, soit dans les chais des négociants¹⁰.

Le Sauternais a vu, à l'époque moderne, l'installation d'un certain nombre de châteaux voulus par des familles qui, après avoir acheté une charge au Parlement de Bordeaux ou à la Cour des Aides, cherchaient à s'imposer par le regroupement de terres et par la construction d'un lieu de résidence imposant qui devait attester ainsi leur entrée dans le milieu nobiliaire¹¹. Ce fut le cas de Jean Saint-Marc de Latour Blanche, trésorier de France ; de Jacques de Malle, conseiller à la Cour des Aides ; de François de Pénéguy ; de Romain de Filhot au château du même nom et à Coutet ; de Monsieur de Tarneau à Suau... Tous ont profité du vignoble pour asseoir leur fortune et leur identité. Si l'on prend par exemple le cas d'Arnaud de Malle, on remarque que c'est entre 1600 et 1630 qu'il se constitue petit à petit, soit par échange, soit par achat, un domaine viticole¹². Parmi les maisons nobles du Sauternais, il y en a une, dont les origines sont très anciennes, qui domine la région, celle des Lur Saluces. Vivant à Paris et à la cour au XVIII^e siècle, ils ne retournent sur leurs terres que quelques fois dans l'année pour régler leurs affaires. Attachés au Sauternais, ils achètent ou obtiennent par alliances, dans la seconde moitié du XVIII^e siècle et au début du XIX^e siècle, un certain nombre de propriétés viticoles. Ainsi, à côté de Fargues, bien de cette maison de la noblesse d'épée depuis la fin du XV^e siècle, Yquem, Malle, Suau, Coutet, Filhot, Pinaud du Rey, Pernaud sont gérés sous la Restauration et la monarchie de Juillet, par des Lur Saluces.

De même, en Sauternais se trouvent souvent, attenant à la demeure, des bâtiments d'exploitation. Partout, on voit le rôle de l'aristocratie dans la viticulture, et celui-ci est d'ailleurs

10. Lavaud Sandrine, *Vendre le vin de l'Antiquité à nos jours*, Bordeaux, Féret, 2012.

11. Lachaud Stéphanie, « La construction foncière du domaine viticole de Malle sous l'Ancien Régime » dans Figeac-Monthus Marguerite, Lachaud Stéphanie, *La construction de la grande propriété viticole en France et en Europe XVI^e-XX^e siècles*, Bordeaux, Féret, 2015, p. 61-76.

12. *Ibid.*

très souvent matérialisé par le château puis par les bâtiments d'exploitation et plus particulièrement les chais. En Sauternais, par exemple, dès le XVII^e siècle on construit, reconstruit ou transforme certains châteaux, en les agrémentant de courtines crénelées, de tours et de cours fermées, y intégrant bien sûr un appareil de production de plus en plus précieux. Ces manoirs du XVII^e siècle aux silhouettes faussement médiévales comme Yquem, Lafaurie-Péraguey, Menotta, Malle... marquaient probablement dans l'espace, la volonté d'une noblesse récente d'être intégrée, matériellement, par la pierre, au second ordre.

Les trois éléments de l'identité du sauternes : vendanges tardives, pourritures nobles, tries successives

Sur ce substrat, il existe trois éléments dont on peut dire aujourd'hui qu'ils constituent l'identité du sauternes : les vendanges tardives, c'est-à-dire le fait d'attendre une grande maturité du raisin avant de le récolter ; la pourriture noble, de son nom scientifique *botrytis cinera*, qui permet d'améliorer le degré alcoolique et la qualité des suc ; les tries successives, c'est-à-dire le fait de ne récupérer successivement que les grains de raisin ayant atteint un degré de surmaturité.

La première découverte fut celle des vendanges tardives. Il est très difficile aujourd'hui de dater précisément leur apparition en Sauternais, pourtant cette pratique est connue en Grèce dès l'Antiquité car elle permettait d'obtenir des vins supérieurs susceptibles de se conserver au moins trois ans¹³. Si l'on regarde le Bordelais, d'après les dernières sources trouvées par Sandrine Lavaud, les vendanges tardives sont liées à une rupture dans les habitudes. En effet, traditionnellement, le tenancier, une fois la date du ban des vendanges établie, décidait du début de la récolte et n'en informait qu'en simple formalité le propriétaire que deux ou trois jours avant. Mais, au début du XVII^e siècle, elle constate à travers les sources notariales et judiciaires que les choses

13. Ginestet Bernard, *Barsac, Sauternes*, Paris, Nathan, coll. Le grand Bernard des vins de France, p. 14.

changent. Elle cite en particulier le cas de Jacques de Sauvage qui, en 1601, intime l'ordre à ses tenanciers d'attendre son avis avant de récolter¹⁴. Cette question des vendanges devient alors une source de conflit entre tenanciers et seigneurs et cela jusqu'à ce que la pratique soit définitivement acceptée dans la seconde moitié du XVIII^e siècle. En effet, les tenanciers veulent vendanger pour ne pas perdre leur récolte, les propriétaires veulent retarder les vendanges car « le raisin pourri » est le moyen de conserver le vin un peu plus longtemps, alors que le raisin vendangé tôt doit se boire assez vite pour ne pas aigrir¹⁵. La notion de qualité existait-elle ? Si elle existait, elle était liée à la conservation. Il suffit pour s'en convaincre de relire Olivier de Serres. Dans le *Théâtre d'agriculture*¹⁶ il consacre une bonne partie de son livre à la vigne, et il donne un certain nombre d'éléments susceptibles de nous fournir quelques explications sur les vendanges tardives :

À la vue et au goût des raisins en reconnaît-on la maturité : mais qui n'estimera suffisante cette seule adresse pour solidement en juger, y ajoutera les suivantes. Les raisins seront parvenus au point qu'on les désire, quand leur pellicule se sera rendue mince, subtile et translucide ; quand la couleur de leurs grains s'obscurcit, de blanche se faisant grise : de rouge, violette : de noire encore plus chargée [...] quand elles commencent à se nourrir en l'endroit attendant au rameau de la vigne, c'est signe que les raisins approchent d'être bien, et du tout séchées, qu'ils ont atteint l'extrême terme de leur maturité. Auquel point les prenant, c'est pour faire des vins plus exquis, selon la suffisance des raisins et portée du climat. La Malvoisie de Candie¹⁷, le vin de Coz¹⁸, et autres très excellents vins de l'Orient se font de raisins presque naturellement cuits et passerillés [...] les Malvoisies et autres précieux

14. Lavaud Sandrine, « D'une rive à l'autre. La naissance des vins liquoreux du Bordelais (XVI^e-XVII^e siècle) », dans Laurent Jalabert et Stéphanie Lachaud, *Liquoreux d'Aquitaine et d'ailleurs*, Morlaàs, Cairn, 2023, p. 110.

15. Bidet Nicolas et Duhamel Du Monceau Henri-Louis, *Traité sur la nature et sur la culture de la vigne, sur le vin, la façon de le faire et la manière de le bien gouverner*, Tome 2, *À l'usage des différents vignobles du royaume de France*, seconde édition, Paris, 1759, p. 271-273.

16. De Serres Olivier, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, Paris, 1600.

17. Le duché de Candie (ou royaume de Candie) a été de 1212 à 1669 une colonie de la république de Venise sur l'île de Crète, que les Vénitiens baptisèrent du nom de sa capitale, Candie.

18. Probablement Chios.

vins étrangers qui nous sont apportés de la Grèce et d'autres pays chauds : cueillies non seulement mûrs, mais presque rôtis, pour la propriété du climat, qui néanmoins se conservent en bonté de par ça plusieurs années. [...] Les climats ont grand pouvoir sur les vendanges. Les Méridionaux, pour faire des vins blancs, l'on choisit par toute la vigne au commencement des vendanges, des raisins de telle couleur, les plus mûrs, les mieux qualifiés¹⁹.

Cet extrait est intéressant car il nous montre que le fait de vendanger tard, avec des raisins à fort degré de maturité, ou le fait d'avoir des raisins ayant atteint une surmaturité est déjà bien connu à l'époque moderne. Olivier de Serres fait ici référence à la Grèce, au vignoble crétois et plus particulièrement à Candie qui était une colonie vénitienne, dans d'autres passages il évoque l'Antiquité. Cette pratique proviendrait donc des vignobles méridionaux. L'auteur utilise même les expressions de « naturellement cuit » et de « passerillés ». Ce qui est remarquable dans ce passage, ainsi que dans d'autres extraits, c'est que l'on fait très tôt le lien entre les vendanges tardives et ce qu'Olivier de Serres appelle, dans ce chapitre, le « bon vin ». Il dit même dans cet extrait que ces vins « se conservent en bonté de par ça plusieurs années ». Ce qui semble intéressant en Sauternais, c'est qu'en ce qui concerne les vendanges tardives, elles apparaissent comme complètement empiriques et expérimentales, ce dont la preuve est apportée par les tensions entre les propriétaires ou seigneurs, qui cherchent à faire vendanger le plus tard possible pour bonifier le vin, et les tenanciers qui voient la récolte pourrir sur cep et qui ont peur de perdre leur culture. La différence entre les deux tient peut-être à la lecture ou à la méconnaissance du chapitre sur la vigne dans le *Théâtre d'Agriculture*. Cet ouvrage est à l'époque très lu, puisqu'entre 1600 et 1661, où l'on trouve ces conflits seigneurs/tenanciers, on ne compte pas moins de 16 rééditions à Paris, Rouen et Genève. C'est dire l'intérêt qu'une élite pouvait porter à ce type d'ouvrage, et cela d'autant plus qu'il y avait alors une clientèle très attirée par le vin de Malvoisie et de manière générale par celui issu d'une surmaturité du raisin. Il est fort possible que les vendanges tardives se soient installées en Sauternais de manière

19. De Serres Olivier, *op. cit.*, p. 268-270.

empirique et expérimentale parce que le marché demandait des vins qui se conservent. La preuve en est donnée par l'attitude des marchands de Londres qui, le 23 septembre 1611, se plaignent auprès de l'ambassadeur de France. Ce dernier demande une enquête, et l'affaire passe par la Jurade qui prend cette question très au sérieux. Les arguments, même s'ils concernent les vins de Bordeaux en général, sont ici très éloquents :

Les plaintes que faisaient lesdits marchands de Londres étaient

1^{er}. qu'ils ne pouvaient pas garder les vins du pays bordelais d'un an à l'autre comme ils faisaient ci-devant,

2^e. que ledit vin s'aigrissait dès que la pierre qu'ils mettaient en perce était à moitié.

3^e. que cela provenait de ce que l'on vendangeait les raisins avant leur maturité et avant que la grande cloche n'eut sonné conformément aux statuts.

4^e. de ce qu'on ne laissait pas assez cuver le vin.

5^e. de ce que quand on le mettait dans le tonneau on ne l'accomplissait pas entièrement, dans la vue de faire convertir en lie tout ce dont le vin se purifiait et par ce moyen diminuer la quantité du vin par un grand volume de lie.

6^e. de ce qu'on faisait passer sur les vins nouveaux, les mauvais qui avaient été cueillis l'année précédente²⁰.

Le reste du document montre que cela a de fâcheuses incidences sur le commerce puisque le roi d'Angleterre demande à ses sujets de ne pas acheter les vins français avant la Chandeleur, et aux marchands français de les vendre avant décembre. L'ambassadeur s'insurge, parle d'entrave à la liberté de commerce. Cette affaire devient grave, mais ce qui retient ici notre attention, ce sont les arguments, et on remarquera que ceux-ci tournent toujours autour de la conservation, même si on pourrait se demander si ce mauvais vin n'est pas lié aux aléas climatiques : il ne faut pas oublier qu'en 1709, une partie des vignes ont gelé. Par ailleurs, on voit bien dans cet extrait du registre de la Jurade, même si l'aspect commercial reste essentiel, que dans la première moitié du XVII^e siècle, rien n'est totalement construit et que la

20. Archive Bordeaux-Métropole, II 29 – Vins de la sénéchaussée – [1751]. Transcription de délibérations d'octobre 1647 relatives à la classification des vins de Bordeaux.

clé de la vinification est aux mains des marchands. On aurait donc des vendanges tardives qui s'installeraient progressivement dans un premier temps, en mélangeant progressivement avec des raisins pourris, mûrs et verts, puis en sélectionnant le « pourri ».

Dans un article récent, Sandrine Lavaud renvoie à un document original datant de 1717, où le chanoine de la collégiale de Saint-Blaise de Cadillac souligne que « Les raisins blancs des plaines et des lieux bas n'ont pas eu toute la douceur requise par un effet de trop fréquentes pluies qui les ont fait pourrir avant que d'être mûrs et puis on a été obligés de trier ce pourri pour ne le perdre pas en attendant que le reste mûrit et s'adoucisse²¹ ». Il est fort probable que cette mise en place des tries successives s'est faite progressivement et fortuitement, pour pallier certains aléas climatiques. Toujours est-il que lorsqu'on regarde les archives, qui ne concernent d'ailleurs pas que les Lur Saluces et les Sauvages d'Yquem, les tries existent au XVIII^e siècle. Dans un mémoire du château Filhot, à une époque où ce dernier n'appartenait pas encore aux Lur Saluces, on remarque qu'en 1772 par exemple, les vendanges en vin rouge auraient commencé le 27 septembre pour se terminer le 29 du même mois, trois jours de vendanges qui montrent qu'il y avait peu de parcelles plantées en rouge, tandis que les vendanges en blanc auraient commencé le 1^{er} septembre pour se terminer le 16 octobre, soit plus d'un mois de récolte. L'année suivante, les vendanges en blanc commencèrent le 1^{er} octobre et se terminèrent à la mi-novembre²². En 1773, on procède à au moins quatre tries :

L'année 1773 a été fort sèche, la sortie de la vigne était très belle, l'apparence de la récolte était au-dessus de celle de l'année dernière, jusqu'au mois de juin temps de la fleur [...] il y a autant de raisins que l'année dernière [...] les mois d'août et de septembre a été fort chaud on espère que la qualité des vins sera au-dessus des deux années précédente [...] J'ai commencé à faire vendanger le 1^{er} octobre [...] le mercredi 13 on a continué la seconde trie [...]. On a commencé aujourd'hui (mercredi 20 octobre) la troisième trie de blanc [...] Le

21. Lavaud Sandrine, *art. cit.*, p. 112.

22. Arch. Fam. de Lur Saluces, Fonds Filhot I. A (2). Production du vin de Filhot sous l'Ancien Régime.

4 novembre on n'a pas vendangé quoique les raisins pourrissent à vue [...]. On a commencé aujourd'hui à vendanger (vendredi 5 novembre) pour la quatrième trie qui sera la dernière²³.

Ces tries sont essentielles et ont un sens pour le propriétaire, comme nous l'explique à la fin du XIX^e siècle Édouard Féret :

La première trie comporte généralement des grains rôtis, le degré est élevé nous avons affaire à des vins dits de tête ou « crème de tête ». La seconde trie, d'un rendement plus abondant, a davantage de grains pourris. Succède à ces deux tries au moins deux autres où l'on a des grains à des états variés. La dernière trie consiste à ramasser la queue, c'est-à-dire les derniers grains mûrs, la plupart non pourris, qui restent des tries précédentes. Le vin de queue ne doit jamais, dans les grands constituer qu'une minime fraction de la récolte totale²⁴.

Si l'on récapitule tous ces éléments, on peut dire que les vendanges tardives seraient nées d'un savoir empirique qui consistait à démontrer qu'il fallait attendre une très forte maturité du raisin pour vendanger. Olivier de Serres, à la fin du XVI^e siècle, théorise tout cela. Mais dans le milieu spécifique du Sauternais, il y a des conditions climatiques particulières qui encouragent la botrytisation, c'est ce que l'on appelle dans les textes « le pourri » qui va, après avoir irrité les tenanciers, devenir « la pourriture noble ». Ce miracle, à en croire les textes retrouvés par le Docteur Martin, par Sandrine Lavaud, par Stéphanie Lachaud²⁵ et par moi-même, se serait accompli dans le courant du XVII^e siècle, mais si on fait « du bon vin », c'est-à-dire du vin qui se conserve, la qualité n'est pas totalement encore au rendez-vous. Il faut attendre le XVIII^e siècle et l'affirmation du

23. *Ibid.*

24. Féret Édouard, *Le Pays de Sauternes et les vins blancs des cantons de Podensac et Langon*, Bordeaux-Paris, Féret et fils éditeurs, 1897, p. 9.

25. Lavaud Sandrine, « Le Sauternais avant le sauternes. Genèse d'un terroir viticole (XIII^e-XVII^e siècles) » dans *Le vin à travers les âges, produit de qualité, agent économique*, C.E.R.H.I.R., Féret, 2001 ; Jalabert Laurent et Lachaud Stéphanie, *Liquoreux en Aquitaine et d'ailleurs*, Morlaàs, Cairn, 2023. Voir aussi les archives du docteur Martin : ADG, 7 J 63-82. Georges Martin est un médecin, érudit local et propriétaire de Carbonnieux qui va jouer un grand rôle dans la délimitation du vignoble de Bordeaux au début du XX^e siècle.

système des tries successives. C'est ce que corrobore totalement le traité de Nicolas Bidet, rédigé en 1759 :

Dans le nombre des vins doux, sont sans doute ceux de Barsac, Preignac, Langon : leur douceur a cela de particulier, que non seulement elle est mêlée avec beaucoup de force ou esprit ; mais que cette douceur le maintien et augmente à mesure qu'on le garde. Ce ne sont pas des vins de primeur, c'est-à-dire qu'ils ne se vendent pas dans la première saison, soit parce qu'on les a vendangés tard, soit parce qu'ils se perfectionnent dans les celliers, et y augmentent de prix quand ils sont vieux. Ce vin, gardé vingt et trente ans, devient égal ou supérieur aux vins d'Espagne, de Canarie et de Malaga, et on les appelle vins de l'arrière-saison, ainsi que ceux qu'on ne vend que vers le mois de mars ou plus tard²⁶.

Tous les documents cités montrent aussi que le sauternes est un vin fragile, qui s'est construit progressivement et qui est soumis à un certain nombre d'aléas.

...soumis aux aléas de l'histoire...

Le Sauternais, à l'instar des autres régions viticoles, est soumis à un certain nombre de difficultés récurrentes, cela provenant essentiellement du fait que la vigne a été de tout temps une culture spéculative liée à l'offre et à la demande. Ces aléas qui revêtent des formes variées, restent nombreux et peuvent être classés dans trois rubriques différentes et complémentaires : climatiques, économiques politiques.

Aléas climatiques

Quand on parle du vignoble, l'environnement, le milieu, le climat sont sans cesse présents et le ban des vendanges est une sorte de baromètre qui donne un certain nombre d'indications comme a pu le montrer Emmanuel Le Roy-Ladurie dans son *Histoire*

26. Bidet Nicolas et Duhamel Du Monceau Henri-Louis, *Traité sur la nature et sur la culture de la vigne, sur le vin, la façon de le faire et la manière de le bien gouverner*, Tome 2, *À l'usage des différents vignobles du royaume de France*, seconde édition, Paris, 1759, p. 271-273.

*du climat*²⁷. De trop fortes chaleurs, soleil, pluies abondantes, grêle ou gel peuvent constituer de véritables fléaux et faire en sorte, à une période où l'on maîtrise moins la technique, que la récolte soit mauvaise, voire inexistante. Je ne vais pas juxtaposer ici les exemples que l'on peut percevoir par la correspondance des régisseurs, les livres de raison des propriétés, les journaux ou chroniques. À Yquem, pour le XIX^e siècle, la correspondance d'un Jean-Léonard-Galbert Garros avec les membres de la famille de Lur Saluces regorge de remarques sur la météorologie, car on se souciait du bon moment pour effectuer les vendanges²⁸. Un témoignage de François de Lamontaigne est particulièrement intéressant, il concerne la région de Sauternes :

Le samedi 21 juin de ladite année 1760, sur 4 heures de l'après-dîner, il y eut un orage tel qu'on n'en avait point vu de mémoire d'homme, du côté de Langon sur Garonne. Cet orage vint du côté de l'ouest et fondit sur différentes paroisses, Noaillan, Léoгеats, Sauternes, Bommès, Budos, Fargues, etc. La paroisse de Preignac ne se trouva point enveloppée dans les funestes effets qui en furent les suites. Pendant trois gros quarts d'heure, il tomba une grêle épouvantable, sans presque de pluie, et presque généralement grosse comme des œufs d'oie. Les vignes furent écharpées, surtout à Sauternes, et notamment chez Monsieur de Filhot, qui de l'espérance d'une abondante récolte se trouva dans le moment privé de l'espoir d'en avoir même de 3 ou 4 ans, par le tort que cette grêle fit au bois de la vigne. Il y eut un enfant tué par cette grêle ; des bestiaux meurtris, les toits des maisons tous brisés. La consternation était répandue partout, et l'on ne voyait que des paysans fondre de tous côtés en larmes, de voir ce terrible fléau leur enlever leurs modiques ressources²⁹.

27. Le Roy Ladurie Emmanuel, *Histoire du climat depuis l'an 1000*, Paris, Flammarion, 1983, p. 235.

28. Figeac-Monthus Marguerite, « Le rôle du régisseur dans la mise en valeur de la propriété viticole : l'exemple des Garros au XIX^e siècle en Bordelais », dans le colloque *L'Univers du vin, hommes, paysages et territoires*, organisé par Corinne Marache et Stéphanie Lachaud avec le soutien de l'Association d'Histoire et Sociétés Rurales et du CEMMC, Bordeaux, les 4 et 5 octobre 2012, 2014 numéro spécial de la revue *HSR*, Rennes, n° 13, 2014, p. 401-416.

29. Lamontaigne François de, *Chronique bordelaise, Société des bibliophiles de Guyenne*, Bordeaux, Imprimeries Delmas, Chapon, Gounouilhoul, 1926, p. 34.

Ce texte permet de relativiser les discours alarmistes sur l'évolution du climat, et de voir que, sur le temps long, il existait des épisodes de grêle. On pourrait très bien rapprocher cette description d'épisodes de grêle plus récents, où l'on trouverait dans la presse la présence d'une description quasi identique.

Le gel est tout aussi redoutable, et Labat de Savignac nous dit de la région de Langon, le 15 janvier 1709, lors de ce que l'on a appelé « le grand hiver », que la Garonne était tellement gelée que les charrettes qui partaient de Langon pouvaient la traverser. Quelques jours plus tard, le vin gela dans les barriques ainsi que les vignes³⁰. Pour le XIX^e siècle, nous avons les lettres de l'intendant des propriétés de Lur Saluces, Garros. Il s'intéresse à la météorologie comme l'atteste cette lettre du 5 octobre 1835 :

Pour la qualité on ne sait pas trop que dire des orages successifs que nous avons et qui nous donnent trop souvent de l'eau, le vent du sud qui règne constamment, la chaleur excessive qu'il fait quand le soleil paraît ont trop pressé le raisin qui s'est gonflé d'eau et qui pourrit trop vite [...]. D'un autre côté ensuite ces pluies d'orage qui viennent surprendre la récolte dans des moments où la terre est bouillante et la refroidissent subitement, font échauder le raisin et cela dans un goût qui se trouve dans le vin³¹.

Bien entendu, comme cela est sous-entendu dans la chronique de Lamontaigne et dans les lettres de Jean-Léonard-Galbert Garros, les mauvaises conditions climatiques constituaient pour les employés, comme pour les propriétaires, un choc important qu'il fallait surmonter.

Aléas liés aux maladies de la vigne

Au XIX^e siècle, il existe toute une série de crises successives liées à des maladies de la vigne qui transforment le vignoble, et en particulier deux crises majeures du XIX^e siècle, l'oïdium

30. Le Mao Caroline, *Chronique du Bordelais au crépuscule du Grand Siècle : Le Mémorial de Savignac*, Pessac, Presses Universitaires de Bordeaux-Bibliophiles de Guyenne, 2004, p. 60.

31. Arch. fam. de Lur Saluces, Fonds d'Yquem, lettre de Garros à Madame de Lur Saluces. IAa 16, 5 octobre 1837.

(1851-55) et le phylloxéra (1856-70). Il ne s'agit pas ici de décrire ces maladies et ces crises successives et leurs conséquences qui font baisser la production, mais de montrer comment elles sont à l'origine d'une réadaptation du vignoble de Sauternes. Ces deux crises eurent des conséquences notoires sur le choix des cépages. Le docteur Martin, qui a effectué des recherches sur les cépages du vignoble de Langon, où il englobe en 1909 Sauternes, Bommes et même Carbonieux, souligne qu'il existait sous l'Ancien Régime au moins vingt-cinq cépages différents, ce qui sous-entend qu'ils ont disparu au début du XX^e siècle. Quels sont ces cépages ? Des classiques, comme le sémillon et le sauvignon, puisqu'ils constituent la base de la constitution du vin de Sauternes actuel, et d'autres qui sont probablement des cépages résiduels, qui correspondent à des modes antérieures. On trouve parmi eux : le malaga, le prunela, le frontignan, le malvoisie ou la grosse et petite chalosse. Il est étonnant que ne soit pas présent, dans cet inventaire, la muscadelle³². On remarque qu'en Sauternais, la crise de l'oïdium a entraîné une restriction de l'encépagement, certaines variétés de vigne résistant plus facilement que d'autres. C'est à partir de cette époque que le sémillon, plus résistant aux assauts de la maladie, devait se répandre le long des axes fluviaux et plus particulièrement en Sauternais³³. Ainsi, au moment de la crise de l'oïdium, le maire de Toulence, près de Langon, signale dans un rapport daté du 31 août 1853 que tous les cépages sont atteints, à l'exception des sémillons qui résistent mieux³⁴. Il est fort probable, comme en témoigne ce texte, qu'après les crises de l'oïdium et du phylloxéra, il y ait eu disparition de certains cépages et maintien de catégories plus résistantes. En faisant disparaître une palette de goûts, ces crises ont ainsi homogénéisé et aseptisé le vignoble, l'éloignant d'une identité et d'une diversité originelle, mais ces aléas ont souvent des conséquences importantes puisqu'ils transforment l'organisation économique et obligent à des décisions politiques.

32. Arch. Dép. Gir. 7 J 16.

33. Roudié Philippe, *Vignobles et vignerons du Bordelais (1850-1980)*, Paris, Éditions du CNRS, 1988, p. 70.

34. Arch. Dép. Gir., 7 M 210.

Aléas politiques et économiques

Les aléas politiques sont de plusieurs types : les guerres, les révolutions et les changements de régime mais aussi de législation. Ils entraînent, ou sont liés à des aléas économiques. Pendant les guerres de Louis XIV – guerre de Hollande (1672-1678), guerre de la ligue d'Augsbourg (1688-1697), guerre de succession d'Espagne (1701-1714) – et leurs conséquences, comme les décisions des traités de paix, les marchés s'ouvrent ou se ferment.

Quand Colbert adopte une politique protectionniste vis-à-vis de la Hollande, pensant qu'il y aurait peu de répercussions puisque « les Hollandais ne pouvaient pas se passer de vins de France dont ils réexportaient les deux tiers vers les pays du Nord », ou lorsqu'à la Paix de Nimègue en 1678, des clauses commerciales sont octroyées aux Hollandais, et refusées un an plus tard aux Anglais, cela entraîne nécessairement des adaptations et des réactions. En fonction des époques, Hollandais ou Anglais compensent et vont chercher leurs vins ailleurs, chez de nouveaux partenaires commerciaux. Ainsi, en 1679 quand on refuse aux Anglais les mêmes avantages qu'aux Hollandais, ils réagissent en interdisant l'entrée des vins français dans les ports britanniques, et préfèrent remplacer les vins bordelais par des vins espagnols ou portugais. Une telle politique, si elle met en évidence la concurrence, a ses limites puisque l'achat et la vente du vin se font par un pays tiers et ami³⁵.

Le meilleur exemple en a été le traité de Methuen. Depuis la fin du XVII^e siècle s'exacerbaient des rivalités et des tensions entre la France, la Hollande et l'Angleterre. Ces dernières apparaissent à nouveau en 1701 avec le déclenchement de la Guerre de succession d'Espagne. Guillaume III, afin de contrer Louis XIV, envisagea de se rapprocher du Portugal et demanda alors à Lord Methuen de réfléchir à un traité qui fut signé en 1703 après la mort du souverain britannique, et prit le nom de

35. Enjalbert Henri, « La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux : 1647-1767 », dans Huetz de Lempis Alain, *Géographie historique des vignobles*, tome 1, Paris, Éditions du CNRS, 1978, p. 73.

traité de Methuen. Il s'agissait d'un accord de commerce qui faisait en sorte que les droits sur les vins portugais devaient être deux fois moins élevés que les taxes concernant les vins français. L'Angleterre avantagerait ici clairement le Portugal au détriment de la France³⁶. Cette pratique était fréquente, on voit dans la seconde moitié du XVIII^e siècle Marie-Thérèse d'Autriche avantager de la même manière, en baissant les taxes, les vins de Tokaj sur le marché polonais, au détriment des vins bordelais qui y pénétraient déjà peu³⁷. Par ailleurs, depuis les débuts de la Guerre de la ligue d'Augsbourg en 1688, puis de la Guerre de succession d'Espagne (1701-1714), parce que les vins n'arrivaient pas, ou arrivaient mal, souvent par contrebande dans les ports britanniques, les Anglais, premiers consommateurs de vins français, avaient pris l'habitude de boire d'autres vins noirs et forts, à l'instar des vins de Madère, de Grèce, de Malaga. Dans les années 1680, les vins de Porto restent encore peu connus de la clientèle anglaise, mais sont en revanche très présents sur le marché anglais à la fin du XVII^e siècle. À l'opposé, même si les marchands flamands découvrent les vins de Porto, ils continuent dans la seconde moitié du XVII^e siècle à commercer avec les négociants bordelais. Au XVIII^e siècle, la guerre d'Amérique renforce les liens avec les treize colonies et les États-Unis, et cela se manifeste par l'achat de vins. Ainsi, Thomas Jefferson pourra écrire en français, le 6 septembre 1790, de Philadelphie, au comte de Lur Saluces :

Le vin blanc de Sauternes, de votre cru, que vous avez eu la bonté de m'envoyer à Paris au commencement de l'année 1788, a été si bien approuvé des Américains qui en ont goûté, que je ne doute pas de mes compatriotes généralement ne le trouvent aussi conforme à leur goût. Actuellement que je me suis établi ici, j'ai persuadé à notre Président, le Général Washington, d'en essayer un échantillon. Il vous en demande trente douzaines, et moi, je vous en demande

36. *Ibid.*, p. 75-76.

37. Figeac-Monthus Marguerite, « Le vin de Tokay vu par les Français ou l'affirmation d'une réputation dans un pays de vignoble », traduit en Hongrois, « A tokaji bor, ahogyan a franciák látják - avagy a tokaji hírnevének megszilárdulása a borok hazájában », dans Figeac Michel, Monok István (dir.), *Les racines des vignobles de Tokaj et Sauternes*, Paris, L'Harmattan, 2023, p. 31.

dix douzaines pour moi-même, le tout 40 douzaines, de votre meilleur pour le service actuel³⁸.

Cette lettre montre l'importance du bouche-à-oreille, et surtout du réseau de relations, faisant du vin un instrument de négociation.

Des difficultés touchent un certain nombre de propriétés viticoles nobles sous la Révolution. Un registre des vendanges de la vigne blanche du château Filhot, entre 1781 et 1810, montre qu'il n'y eut pas de vendanges de 1791 à 1794. À quoi cela est-il dû ? Doit-on mettre cela en relation avec des difficultés financières, ou un manque de main-d'œuvre et une désorganisation économique liés à la fois aux événements politiques et à la guerre ? Y aurait-il eu des intempéries importantes durant cette période ? Romain-Barthélemy de Filhot est condamné en 1793 par la commission militaire de Bordeaux et exécuté, laissant à la tête de la propriété sa femme et sa fille. De même, l'extrait d'une pétition de Françoise-Joséphine de Sauvage d'Yquem, datant du 13 pluviôse an IV (2 février 1796) et envoyée au Directoire, nous montre qu'il n'était pas facile d'avoir des activités économiques normales sous la Révolution. Ainsi, on apprend : « C'est qu'il est de notoriété publique qu'elle (la citoyenne veuve de Lur Saluces) n'a pas fait de récolte dans pas un de ses biens et que les législateurs ont entendu qu'on eût égard aux propriétaires des biens-fonds dont les revenus sont nuls³⁹ ». La Terreur a dû freiner voire arrêter la production viticole. Les difficultés apparaissent également sous l'Empire, avec le blocus continental qui laisse les productions à quai quand elles ne sont pas brûlées.

Les crises du XIX^e siècle sont plus rudes et mieux connues. Là encore, le mécanisme de l'offre et de la demande agit. Il y a dans les archives familiales des Lur Saluces un registre très instructif concernant l'expédition des vins de Filhot et de Coutet

38. Lettre publiée par Ginestet Bernard, *Thomas Jefferson à Bordeaux et dans quelques autres vignes d'Europe*, Bordeaux, Mollat, p. 34.

39. Figeac-Monthus Marguerite, *Les Lur Saluces d'Yquem de la fin du XVIII^e siècle au milieu du XIX^e siècle*, Fédération-Historique du Sud-Ouest-Éditions Mollat, 2000, p. 79.

de 1824 à 1836⁴⁰. Le fait que les Lur Saluces ne parviennent à vendre, pour la seule année de 1826, que 9 tonneaux de Filhot et 32 de Coutet, est probablement lié à la crise anglo-américaine de 1825. En effet, l'essentiel des crus achetés par les négociants bordelais était à l'époque écoulé sur les marchés britanniques et américains. Or, la crise qui toucha les exportateurs et les industriels du coton eut des répercussions sur la commercialisation des grands crus bordelais. Des signes avant-coureurs apparurent dès 1820. En juillet 1824, Daniel Guestier alerta : « les expéditions de navires ont continué à être rares ; les transactions auxquelles ces expéditions donnent lieu sont devenues moins fréquentes⁴¹ ». L'année 1826, voit à Bordeaux toute une série de liquidations ou de faillites de maisons de commerce. Pour les vins blancs, plus peut-être que pour les rouges, la mévente représente à tout moment une sorte d'épée de Damoclès, qui peut avoir raison de telle propriété ou de telle maison de négoce. En 1843, la crise apparaît à nouveau et Jean-Galbert Garros écrit alors à la Dame d'Yquem :

Les affaires sont de plus en plus pitoyables. Hier, samedi on a congédié plus de 200 tonneliers des Chartrons, la maison Cruse en a renvoyé vingt pour sa part. La faillite Castera et Crébesac qui est de 10 ou de 15 000 francs, inspire les plus grandes craintes⁴².

Ces vins sont donc soumis à toute une série de conditions qui interfèrent souvent, mais qui font du sauternes un vin très prisé qui, par le savoir-faire, appartient à notre patrimoine cultural, et par la construction paysagère que cela implique, à notre patrimoine culturel.

40. Arch. Fam. de Lur Saluces, registre des expéditions de Filhot et de Coutet de 1824 à 1836.

41. Desgraves Louis et Dupeux Georges (dir.), *Bordeaux au XIX^e siècle*, dans Higounet Charles (dir.), *Histoire de Bordeaux*, Tome VI, Bordeaux, Fédération historique du Sud-Ouest, 1969, p. 53.

42. Arch. Fam. de Lur Saluces, Fonds d'Uza, KL2.

...qui en font un vin prisé dont le rayonnement s'amplifie à partir du XVIII^e siècle

La question qui se pose, et qui est essentielle, est de savoir comment s'est construite la réputation de ces vins, celle-ci pouvant d'ailleurs elle-même devenir une source de fragilité. Les premiers à contribuer à la renommée des sauternes sont les Hollandais. Le goût de ces derniers pour les liquoreux est essentiellement à mettre en relation avec la possible conservation de ces crus. Si le milieu des marchands contribue à faire vendre le vin, celui des acheteurs et donc des demandeurs, est essentiel. L'amateur prend des envies dans les grandes cours européennes en cherchant à imiter les goûts du souverain, surtout quand ils correspondent aux modes d'une époque.

Le rôle de la Cour de France et du réseau de relations

Un registre de ventes des vins de Filhot pour les années 1771-1785 trouvé dans les archives de Fargues, à une époque où la propriété n'appartenait pas à la famille de Lur Saluces, montre que le roi et son entourage ont eu un rôle déterminant dans la diffusion des vins blancs. À côté d'un certain nombre de négociants, très connus sur la place bordelaise, l'on trouvait toute une série de particuliers, dont presque la totalité était nobles ou vivaient dans l'entourage du roi. Ainsi, en novembre 1773, la duchesse de Chevreuse commanda « deux barriques de vin blanc vieux » pour une valeur de 400 livres, comme le fit quelques mois plus tard, en juin 1774, le lieutenant général de police Monsieur de Sartine, si l'on en croit la répétition des commandes. Le marquis de Launay, la comtesse d'Anneville, Dupré de Saint-Maur, la marquise de Valbelle, Monsieur de Chastenay, le comte de Broglie, le marquis de Vérac, ambassadeur de Hollande... Parmi tous ces noms, certains étaient proches de la Reine.

La clientèle augmentait grâce à un réseau de relations provincial et parisien qui faisait connaître ce cru. Certains acheteurs, qui en avaient dégusté pour la première fois à l'occasion d'un repas mondain et qui l'avaient apprécié, passaient leur commande par l'intermédiaire de vieux connaisseurs. C'est ainsi qu'en 1776 le

marquis de Gramont eut deux barriques de « vins blancs vieux » par Monsieur Agard et Madame de Valbelle, par Mademoiselle Darticle, belle-sœur de Romain-Barthélemy de Filhot. Le réseau de relations avait une importance fondamentale pour le commerce du vin. Montaigne, Montesquieu, de Lestonnac, de Gourgues, le conseiller de Gascq, le Président Ségur, Arnaud de Pontac ont contribué à faire connaître aux XVIII^e-XIX^e siècles les vins du Bordelais. À la veille de la Révolution, la notoriété du Filhot était aussi importante que celle du château d'Yquem, d'ailleurs le tonneau de « vin blanc clair » de 1784 à 294 livres avait la même valeur en 1785 que celui du premier cru supérieur⁴³. Ce réseau de relations lié au commerce du vin pouvait être aussi international, comme le prouve la correspondance, en particulier la lettre de Thomas Jefferson adressée à la Dame d'Yquem en 1790, où l'on voit un mécanisme identique s'opérer, puisque Jefferson fait connaître le vin d'Yquem à George Washington. De même, avant de venir en France, Thomas Jefferson demanda à Bonfield, qui résidait à Bordeaux, de lui envoyer des bouteilles de ce vin d'Yquem qu'il avait découvert chez Benjamin Franklin⁴⁴. Il est évident que quand les modes s'inversent, changent, que la clientèle potentielle se tourne vers d'autres vins, cela entraîne nécessairement des manques à gagner. Le négoce constitue pour cela un bon baromètre de la renommée.

La place du négoce

Courtiers et négociants ont un rôle essentiel pour la renommée ou non des vins mais leurs rapports avec les propriétaires sont souvent très tendus. Sous l'Ancien Régime, il y a parfois confusion entre le statut de courtier et de négociant alors que ces professions sont plus clairement définies au XIX^e siècle, le courtier devenant l'intermédiaire entre le propriétaire qui cherche à vendre, et le

43. Figeac-Monthus Marguerite, *Les Lur Saluces d'Yquem de la fin du XVIII^e siècle au milieu du XIX^e siècle*, Bordeaux, Fédération-Historique du Sud-Ouest-Éditions Mollat, 2000, p. 161-162.

44. Ginestet Bernard, *Thomas Jefferson à Bordeaux et dans quelques autres vignes d'Europe*, Bordeaux, Mollat, p. 34.

négociant qui veut acheter⁴⁵. Les registres des expéditions des vins de château Filhot pour la période 1771-1785 montrent que les clients étaient d'abord des négociants de Bordeaux. Les noms de Gradis, Jauge, Bethmann ou Bromer reviennent souvent. De même, le vin d'Yquem était vendu à cette époque aux grandes maisons des Chartrons : Geisseler, Bacht, Schröder et Schÿler⁴⁶. Mais dans les deux cas, on ne sait pas si les propriétaires utilisaient des courtiers ou participaient eux-mêmes aux tractations. Souvent, pour les grands domaines, le courtier apparaissait comme l'intermédiaire quasi obligé. Le courtier avait en effet l'habitude de sillonner les vignobles du Bordelais, d'observer les terroirs, de goûter les vins. Il devait savoir prendre du recul aussi bien avec le propriétaire qui cherchait à écouler sa production, qu'avec le négociant qui voulait obtenir le prix le plus bas possible. Il y avait parfois des tensions au sein de cette profession. Théophile Malvezin souligne que sous le Second Empire, les courtiers de Bordeaux s'opposaient au fait que ceux de Podensac pussent recevoir un ordre d'achat d'un négociant de Bordeaux. Par réaction, les courtiers de Podensac refusèrent aux courtiers de Bordeaux de passer des ordres d'achat dans la campagne où ils exerçaient⁴⁷. Les courtiers n'obtinent le droit d'exercer librement leur profession qu'en 1866. L'attitude des courtiers était variable en fonction de la situation économique. Les relations entre propriétaires, courtiers et négociants ont toujours été conflictuelles. Ainsi, en 1821, l'intendant d'Yquem souligne dans une lettre, à quel point les tractations sur le vin peuvent générer des tensions : « Chrétien fils sort de ma chambre où nous avons bataillé une heure et demie pour ne rien faire⁴⁸. » Il fallait montrer de part et d'autre que l'on n'avait ni besoin de vendre, ni d'acheter, comme dans cette lettre de janvier 1827 :

-
45. Figeac-Monthus Marguerite, « Les mécanismes de commercialisation des vins de Bordeaux du XVIII^e au XIX^e siècle » dans Sandrine Lavaud, *Vendre le vin de l'Antiquité à nos jours*, Bordeaux, Éditions Féret, 2012, p. 178-179.
46. Figeac-Monthus Marguerite, *Les Lur Saluces d'Yquem*, op. cit., p. 162-163.
47. MalvezinThéophile, *Histoire du commerce de Bordeaux*, vol 3., Bordeaux, Imprimerie Nouvelle A. Bellier, 1892, p. 119.
48. Arch. Fam. de Lur Saluces, fonds d'Yquem, 1Ab4, lettre de Garros du 7 mars 1821.

Monsieur le comte sentant la nécessité de faire de l'argent m'a autorisé à offrir à Monsieur Guestier cinq ou six tonneaux de Coutet 1825 à 1 300 francs. Je l'ai fait et il n'a pas l'air de vouloir en prendre disant qu'il achète les grands crus du Médoc à 30 pour cent au-dessus du cours de l'année dernière⁴⁹.

En juin 1841, un courtier comme Sourget laissa pourrir la situation en ne se décidant pas à choisir, et en n'hésitant pas à marchander du Pineau du Rey. Ces pratiques commerciales, qui s'étaient considérablement développées sous la monarchie de Juillet et le Second Empire, gênaient les propriétaires car les prix étaient fixés davantage en fonction de la clientèle des négociants que de la qualité des vins. Ce procédé était constamment dénoncé par Garros :

Je vois avec plaisir, Madame, que Sourget dit beaucoup de mal du 1833 de Coutet, cela prouve qu'il n'en tardera pas à les marchander. Il faut que ces courtiers soient de bien misérables gens et qu'ils soient en même temps bien peu avisés pour suivre toujours cette sotte démarche de déprécier le vin quand ils veulent les acheter et vous dire tout le contraire de ce qu'ils pensent⁵⁰.

Ce recours au négoce est néanmoins indispensable. Ainsi sous le Second Empire, la Maison Schÿler expédia à Brême, Cologne, Hambourg, Dantzig, Saint-Petersbourg et Moscou beaucoup de liquoreux, dont les châteaux d'Yquem, d'Arche, Calvimont, Myrat, Coutet. Les registres révèlent que les vins étaient destinés à l'Europe du Nord.

Pour résoudre le problème des négociants, qui peuvent être des obstacles à l'écoulement de la récolte, Jean-Léonard Galbert Garros eut une idée sous le Second Empire : mettre en place une maison de commerce susceptible de vendre directement les vins :

Nous augmenterons successivement cette partez importante de nos affaires en prenant d'autres dépôts parce que les propriétaires des premiers crus comprennent l'avantage qu'il y a pour eux que leurs vins soient réunis dans un même dépôt avec d'autres grands crus et

49. *Ibid.*, Lettre signée Garros du 9 janvier 1827.

50. *Ibid.*, anclass, lettre de Garros d'août 1837.

qu'ils y soient vendus sous leurs marques authentiques, au prix fixé par eux-mêmes et sous leur surveillance⁵¹.

Nous avons là le point de départ d'une réflexion aboutissant, au siècle suivant, à « la mise en bouteille au château », dont on voit bien qu'elle est la conséquence de tensions commerciales, et plus largement de la recherche de solutions, plutôt que la reconstruction d'une attractivité de l'offre. Ainsi, pour permettre au consommateur de s'y retrouver, l'utilisation du vieux système du classement, déjà connu au XVII^e siècle, apparaît comme une solution.

Le classement de 1855

Avant le classement de 1855, il y en a eu pas moins de vingt-six. Ces derniers, étudiés par Dewey Markham Jr⁵², sont à la fois officiels et officieux, ils furent réalisés afin que le client puisse mieux se repérer. Le plus ancien que nous connaissons est celui de la Jurade de Bordeaux, qui date du 27 octobre 1647. Quatre distinctions sont alors effectuées : Saint-Macaire et sa juridiction ; Langon-Bommes-Sauternes ; puis Barsac, Preignac, Pujol et Fargues, viennent ensuite, sur la rive gauche, Cérons et Podensac. Les plus prisés sont ceux de Barsac-Fargues et la logique géographique échappe ici. Un siècle plus tard en 1740, ils sont inventoriés paroisse par paroisse, et pas par groupes de paroisses. Les crus de Barsac qui regroupent 20 paroisses se vendent 120 à 150 livres le tonneau tandis que, dans le même temps, les vins de Sauternes se vendent 300 livres le tonneau. Le Sainte-Croix-du-Mont rassemble les paroisses dont les vins sont convertis en eau-de-vie⁵³. Quand William Johnston en 1813 et Guillaume Lawton en 1815 effectuent leur propre classement, ils ne mentionnent que des Médoc. Même phénomène si l'on s'en tient au classement de Franck de 1845. Dans le classement réalisé par Cocks pour Féret, les trois premiers crus de Sauternes sont

51. Figeac-Monthus Marguerite, *Les Lur Saluces d'Yquem*, op. cit., p. 152.

52. Markham Dewey Jr., 1855. *Histoire d'un classement des vins de Bordeaux*, Bordeaux, Éditions Féret, 1997, p. 227-289.

53. *Ibid.*, p. 227.

Yquem, Guiraud, Filhot ; suivis de Bommes, Vigneau (Rayne-Vigneau), La Tour Blanche, Peyraguey (Lafaurie-Peyraguey) ; Soudiraut (Suduiraut), Lamontagne (Bartor-Lamontagne), Montalier (Romer) ; Fargues, Mareillac (Rieussec), Amé, Charon ; Barsac, Coutet Climens, Myrat. En 1849, Biane place Yquem au premier rang, le qualifiant de « vénérable », puis suivent Clémens, Coutet, Duroy (Suduiraut), la Tour Blanche, Myrat, Rayne (Rayne-Vigneau). Ces classements plus ou moins institutionnels ou formels, correspondent à l'évolution des goûts, des modes. Le classement de 1855 est arrivé après et a fini par fossiliser les vins de Bordeaux et cela jusque dans leur nom. Il a mis de la stabilité dans la fragilité, mais a du même coup limité les transformations potentielles des crus.



Au terme de ce bilan, reprenons notre question : pourquoi le vin de Sauternes est-il un patrimoine cultural et culturel fragile ? C'est tout d'abord un patrimoine cultural par la présence de paysages viticoles propres, de savoir-faire spécifiques, d'outils de production qui par l'existence de châteaux, d'habitudes de vie, d'hommes et de femmes, donnent leur identité à la terre et donc au vin pour en faire un patrimoine culturel d'exception. Pour mieux comprendre les phénomènes, nous devons distinguer d'abord les causes endogènes de cette fragilité. Elles sont au nombre de deux. La première relève du fait que la production du sauternes oblige sans arrêt à des investissements plus ou moins coûteux mais indispensables : construire des chais, rationaliser, améliorer ou transformer l'appareil de production et avec lui l'image de la propriété. Pour cela il faut des entrées d'argent régulières et permanentes, et réinvestir tout en améliorant la diffusion du produit. La seconde cause de cette fragilité est le reflet de ce que veulent les propriétaires eux-mêmes, attachés ou non à une tradition. Ce sont d'abord eux qui ont fait le sauternes et qui ont fait le choix des vendanges tardives, de la pourriture noble et des tries successives. Produire moins et mieux tout en augmentant les prix, tout en construisant un besoin et en répondant à une demande, a été sous l'Ancien Régime, un véritable

enjeu, au centre duquel s'est trouvé la recherche d'une meilleure conservation du produit. À ce premier constat sont venues se greffer des causes exogènes. Cette fragilité relève des différents aléas climatiques, économiques, politiques ces derniers ayant un impact considérable sur les ventes. Les conflits, les guerres, les révolutions peuvent en effet détruire ou du moins détourner partiellement et momentanément des marchés. Le sauternes à cause de sa particularité, est un vin, plus que tout autre, soumis à l'offre et à la demande. Les modes sont en effet changeantes, elles dépendent en cela du goût des consommateurs et du réseau de relations que les propriétaires eux-mêmes ont pu créer mais aussi du rôle essentiel du négoce.

À partir de ces quelques constats historiques, quelles leçons tirer du passé ? Comment conserver ce patrimoine cultural et culturel fragile ? Pour protéger, il faut comprendre, or, on ne peut pas comprendre le vin de Sauternes si on ne l'inscrit pas dans le temps long, et si on n'en fait pas un joyau culturel. On ne peut pas comprendre le vin de Sauternes si on ne le perçoit pas comme un produit de grande qualité qui respecte et qui a toujours respecté les contraintes de la nature. On ne peut pas comprendre le vin de Sauternes, et plus particulièrement les grands crus classés, si on ne sait pas consommer cette « extravagance du parfait⁵⁴ » !

54. Dard Frédéric, « L'Apothéose du Goût », dans Olney Richard, *Yquem*, Paris, Flammarion, 1985, p. 10.

L'ascension de la région viticole de Tokaj au Moyen Âge

Kornel NAGY

*Centre de Recherche en Sciences Humaines,
Institut d'Histoire, Budapest*

De nos jours, une idée reçue affirme que la région viticole de Tokaj¹ aurait commencé à se développer rapidement après la bataille de Mohács en 1526, où l'armée hongroise a subi une défaite catastrophique face aux Turcs ottomans conquérants, et est devenue le premier lieu viticole de la Hongrie historique.

1. Bien sûr, le terme Tokaj-Hegyalja, utilisé aujourd'hui pour désigner la région viticole, ne désignait pas la région viticole au Moyen Âge. Néanmoins, après quelques réflexions dans cet article, nous avons décidé que Tokaj pouvait être utilisé pour le Moyen Âge. Il faut toutefois souligner que le site géographique de la région viticole de Tokaj-Hegyalja n'est pas mentionné dans les documents avant le XVII^e siècle (1622, 1638, 1641). Dans les documents médiévaux, Hegyalja apparaît sous la forme d'un nom de village. De plus, dans le comté médiéval de Zemplén, vers le milieu du XIV^e siècle (1339, 1341, 1350), il existait un domaine appelé Hegyalja (*Hegalya, Hegyalya, Hegalia, Helyalia* sous forme écrite) dans la vallée de la rivière Roňava (en hongrois *Ronyva*) dans l'actuelle Slovaquie. MNL-OL (= Magyar Országos Levéltár Nemzeti Levéltára / Archives Nationales Hongroises, Budapest, Hongrie) DF (= Diplomatikai Fényképtár / Galerie de Photos Diplomatiques de la Hongrie Médiévale) N° 205 665 ; MNL-OL DL (= Diplomatikai Levéltár / Archives Diplomatiques de la Hongrie Médiévale). N° 41 145., N° 56 894., N° 85 246 ; Orosz István, « Tokaj-Hegyalja a pápai tizedjegyzékekben [Tokaj-Hegyalja dans les registres des dîmes papales] », dans Klára Papp et István Orosz (dir.), *Szőlőtermelés és Borkereskedelem* [Viticulture et commerce du vin], Debrecen, Debreceni Egyetem Történelmi Intézete, 2009, (*Speculum Historiae Debreceniense*, vol. 2.), p. 23.

Cette thèse est plus ou moins correcte, mais les recherches de ces dernières années ont grandement nuancé ce point de vue. Par conséquent, nous tenterons de décrire le développement de la région viticole actuelle de Tokaj dans les siècles précédant la catastrophe de Mohács. En outre, dans notre contribution, nous aimerions résumer les processus qui ont conduit à l'essor du Tokaj au cours du Moyen Âge, et aussi expliquer la place qu'occupait la région viticole dans la Hongrie historique avant la bataille de Mohács, c'est-à-dire comprendre si elle était considérée comme exceptionnelle ou non².

Le processus de développement de la région viticole a commencé après la conquête hongroise à la toute fin du IX^e siècle (896-900), bien que les données archéologiques suggèrent que la culture du raisin et du vin existait déjà pendant la migration des Hongrois. De plus, à la toute fin du IX^e siècle, les Hongrois qui se sont installés dans le bassin des Carpates sont entrés en contact avec la science de la viticulture et de la vinification déjà présente à Etelköz (aujourd'hui en Ukraine, au nord de la Crimée), et ont acquis cette connaissance des peuples d'origine turque et iranienne ancienne. Cela a également été indiqué par des emprunts d'origine turque ou iranienne ancienne liés à cette activité³. Cela inclut aussi le fait que la viticulture est peut-être venue des ancêtres conquérants du Caucase par l'intermédiaire des peuples susmentionnés, où un très haut niveau de culture œnologique existait sur les pentes nord et sud de la chaîne de

-
2. Bodó Sándor, « Tokaj-hegyalja körülhatárolása [Délimitation de la viticole de Tokaj-hegyalja] », *Ethnographia*, 90, 1979, IV, p. 480-491 ; Balassa Iván, *Tokaj-hegyalja szőlje és bora [Raisins et vin de la viticole de Tokaj-Hegyajja]*, Tokaj, Tokaj-Hegyajjai Á.G. Borkombinát, 1991, p. 17-18.
 3. Harmatta János, « Iráni nyelvek hatása az ősmagyar nyelvre [L'influence des langues iraniennes sur le proto-hongrois] », dans László Kovács et László Veszprémy (dir.), *Honfoglalás és Nyelvészet [La Conquête hongroise et linguistique]*, Budapest, Balassi Kiadó, 1997, p. 71-83 ; Sándor Klára, « A magyar-török kétnyelvűség nyelv, és ami körülötte van [Le bilinguisme hongrois-turc est une langue et ce qui l'entoure] », dans István Lanstyák et Gizella Szabómihály (dir.), *Nyelvi érintkezések a Kárpát-medencében, különös tekintettel magyar páru kétnyelvűsége [Contacts linguistiques dans le bassin des Carpates, en particulier en ce qui concerne le bilinguisme dans les couples hongrois]*, Pozsony/Bratislava, Kalligram Kiadó, 1998, p. 7-26.

montagnes depuis des milliers d'années⁴. En d'autres termes, les Hongrois conquérants se sont familiarisés avec la viticulture de la région de la Mer Noire originaire du Caucase, et l'ont emmenée avec eux dans le bassin des Carpates, y compris l'actuel Tokaj⁵.

Les premières mentions relatives à la région viticole de Tokaj d'aujourd'hui remontent à 1074. À cette époque, le prince Géza, futur roi Géza I^{er} (1074-1077), fut vaincu dans sa lutte de pouvoir avec son cousin, le roi Solomon, puis se réfugia dans le château de Tokaj. Nous avons des informations datant de 1110 sur la première cave de la région viticole⁶. D'après celles-ci, le roi Coloman (*Kálmán*), surnommé le Bibliophile (1096-1116), avait une cave à Tarcál, ce qui indique en fait qu'au début du XII^e siècle, sur le flanc de l'actuel *Mont Kopasz* (en français *Mont Chauve*), ou anciennement connue sous le nom de *Mont Tarcál*, des vignobles appartenant à la royauté ont été plantés⁷.

Le développement de la région viticole a également été grandement influencé par les nouveaux arrivants de langue romane (en latin *hospes*). Au tournant des XI^e-XII^e siècles, on connaît déjà une importante implantation franco-wallonne à

4. Sudár Balázs, « Hétország. Egy rejtélyes ország a 10. századi Kaukázusban [Sept Pays. Un pays mystérieux dans le Caucase au X^e siècle] », *Történelmi Szemle*, 62, 2020, II, p. 213-221.
5. Györffy György, « A honfoglaló magyarok települési rendjéről [Sur l'ordre de peuplement des Hongrois conquérants] », *Archeológiai Értesítő*, 97, 1970, p. 227-229 ; Valter Ilona, « A Bodroghöz honfoglalás kori és középkori településtörténete [L'histoire de la colonisation de Bodroghöz pendant la conquête hongroise et au Moyen Âge] », *Agrártörténeti Szemle*, 16, 1974, p. 32-33 ; Szűcs Jenő, « Sárospatak kezdetei és a pataki erdőuralom [Les débuts de la ville Sárospatak et le domaine forestière de Patak] », *Történelmi Szemle*, 35(1993), I-II, 4-5 ; Révész László, « Tokaj a honfoglalás és az államalapítás korában [Tokaj à l'époque de la conquête hongroise et de la fondation de l'État] », dans János Bencsik et István Orosz, sous la dir de, *Tokaj. Várostörténeti tanulmányok I. [Tokaj. Études d'histoire urbaine I.]*, Tokaj, Tokaj Város Önkormányzata, 1995, p. 35-52.
6. Németh Péter, « Kőrév-Hímesudvar-Tokaj [Kőrév-Hímesudvar-Tokaj] », *Hermann Ottó Múzeum évkönyve [Annuaire du Musée Hermann Ottó, Miskolc, Hongrie]*, 14, 1975, p. 4-5.
7. Soós Csaba, « A tarcali koronaadalmak építészeti emlékei [Monuments architecturaux du domaine de la couronne de Tarcál] », *A Hermann Ottó Múzeum évkönyvei [Annuaire du Musée Hermann Ottó, Miskolc, Hongrie]*, 28-29, 1991, p. 74-75.

l'initiative du roi Béla II (1131-1141)⁸. Sous le règne du roi Géza II (1141-1162), les colons nouvellement arrivés ont apporté leur propre culture du raisin avec eux depuis leur pays d'origine, et ont commencé une déforestation importante et la plantation des vignobles sur les pentes sud des montagnes volcaniques Tokaj-Eperjes (aujourd'hui *la montagne Zemplén*). Cependant, les invasions mongoles au XIII^e siècle (1241-1242, 1285), également connues sous le nom d'invasions tatares, ont causé des destructions considérables dans la région viticole⁹. Par conséquent, au cours du règne des derniers rois de la dynastie Árpádienne (1270-1301) et à l'époque des rois de la Maison d'Anjou, nommé-ment Charles (*Károly*) I^{er} (1301-1342) et Louis (*Nagy Lajos*) I^{er} Le Grand (1342-1382), d'autres colonies romanes importantes se sont implantées dans la région viticole. Il est attesté que des colonies franco-wallonnes ou italiennes ont été établies à Tokaj à cette époque, telles que Olaszliszka (ancien nom *Liszkaolaszi*), Bodrogolaszi (ancien nom *Patakolaszzi*) ou Tállya. Cependant, il y avait aussi des communautés néolatines dans les régions médiévales d'Abaujszántó, Bodrogkeresztúr (ancien nom *Keresztúr*), Sárospatak (ancien nom *Patak*), Sátoraljaújhely (ancien nom *Újhely*), Szerencs, Tarcál, Tokaj ou Tolcsva¹⁰. Ces colonies reçurent plusieurs privilèges des dirigeants, tels que l'exonération fiscale, la libre possession ou la vente libre de vignobles. En outre, elles

8. MNL-OL DL. N° 4407., N° 5550., N° 38832., N° 87 355 ; Solymosi László, *A földesúri járadékok új rendszere a 13. századi Magyarországon* [Le nouveau système des rentes foncières en Hongrie au XIII^e siècle], Budapest, Argumentum Kiadó, 1998, p. 87-88 ; Csoma Zsigmond, « Történeti-ökológiai és történeti-néprajzi gondolatok a magyarországi középkori francia-vallon szőlő- és borkultúráról [Réflexions historico-écologiques et historico-ethnographiques sur la culture médiévale franco-wallonne du raisin et du vin en Hongrie] », *Studia Caroliensia*, 7, 2006, III-IV, p. 390-392.

9. Dongó Gyárfás Géza, « II. András egri püspök levele Zemplénről 1275-ből [Lettre d'André II, évêque d'Eger de Zemplén à partir de 1275] », *Adatok Zemplén vármegye történelméhez* [Données pour l'histoire du comté de Zemplén], 18, 1912, I-XII, p. 1315 ; Módy György, « Tokaj története 1200-1526 között [Histoire de Tokaj entre 1200 et 1526] », dans János Bencsik et István Orosz (dir.), *Tokaj. Várostarténeti tanulmányok I* [Tokaj. Études d'histoire urbaine I.], Tokaj, Tokaj Város Önkormányzata, 1995, p. 53-55.

10. Székely György, « A székesfehérvári latinok és wallonok a középkori Magyarországon [Les Latins et les Wallons de Székesfehérvár dans la Hongrie médiévale] », dans Alán Královánszky (dir.), *Székesfehérvár évszázadai II* [Les siècles de la ville Székesfehérvár II], Székesfehérvár, I. István Múzeum, 1972, p. 47, p. 69.

avaient le privilège de choisir librement leurs prêtres ou curés et de leur payer la dîme (en latin *decima*) sur le vin produit, entre autres choses. Les plantations franco-wallonnes ont rapidement eu un effet bénéfique, et la culture du raisin et du vin a connu un développement sérieux dans la région. La plupart des colonies énumérées ci-dessus, également en raison des privilèges des *hospes*, se sont transformées, au fil du temps, en villes de marché viticoles¹¹.

Le développement bénéfique de la région viticole a été déterminé par le fait que la région de l'actuel Tokaj était à l'origine un domaine royal, et au cours du XIII^e siècle, il appartenait à la famille détentrice de la forêt de Sárospatak. En plus, les familles de propriétaires fonciers possédaient des domaines dans la région viticole médiévale, dont les membres entretenaient de bonnes relations avec la cour royale, et ainsi les peuples qui y servaient, y vivaient et y avaient beaucoup plus de possibilités de promotion sociale, puisque ces pouvoirs exerçaient leurs privilèges féodaux avec moins de rigueur que les autres seigneurs¹².

La première mention concrète de la culture médiévale du raisin de Tokaj vient de 1248, lorsque le roi Béla IV (1235-1270) fit don d'Olaszliszka à la prévôté de Spiš (*Scepusium*, *Szepes*, *Zips*) nommée d'après saint Martin, maintenant en Slovaquie¹³. Selon le certificat qui lui fut délivré, la prévôté reçut deux grands vignobles (ou promontoires, en latin *promontorium*) sur le Mont Előhegy à la périphérie de la colonie et sur le Mont Megyer à Sárospatak. En outre, la prévôté obtint du roi une cave à Sárospatak pour le vieillissement des vins. La lettre de donation est considérée comme le premier document qui signale spécifiquement le vin de Tokaj d'aujourd'hui¹⁴. Cependant, le vin de

11. Szűcs, *op. cit.*, 1993, 5, 51 ; Solymosi, *op. cit.*, 1998, p. 7-9.

12. MNL-OL DF. N° 248 865 ; MNL-OL DL. N° 369, N° 370 ; Szűcs 1993, *op. cit.*, p. 2, p. 25.

13. Voir aussi, sur ce sujet, le chapitre de Ferenc Tóth dans cet ouvrage.

14. MNL-OL DF. N° DF. 209 766., N° 264 114. ; Szűcs 1993, *op. cit.*, p. 21-22 ; Gulyás László Szabolcs, *Mezővárosi önkormányzat középkori Hegyalján [Municipalité de la bourg viticole en Tokaj-Hegyalja au Moyen Âge]*, Budapest, Archivum Kiadó, 2017, p. 54.

Tokaj lui-même n'a été mentionné qu'en 1382 dans le cadre d'un litige. À savoir, Jean (*János*), le maître du monastère bénédictin de Budafelhévíz (maintenant à *Budapest*), s'est plaint à la cour du noble Étienne (*István*) Kállay, parce qu'il avait chassé ses deux serfs avec ses deux charrettes et quatre bœufs, ainsi que le grain et les vins de Tokaj transportés par les charrettes¹⁵.

Du point de vue de la propriété du vignoble, il est crucial de savoir si la colonie détenait une église dans la région de Tokaj à cette époque, car les paroisses avaient également des vignobles étendus et nommaient généralement leurs vignobles d'après le saint patron de leur église, ou d'après l'autel majeur de leur église. Ces églises relevaient pour la plupart de la juridiction ecclésiastique de l'évêque d'Eger (*Agria, Erlau*), à qui les dîmes étaient payées pour la vigne¹⁶. Leur importance était considérable car ces ecclésiastiques avaient des privilèges étendus et furent l'un des facteurs les plus notables de l'essor de Tokaj, qui s'est développé en une future région viticole, avec les vignobles appartenant à la famille royale et ceux des aristocrates¹⁷. Du point de vue de l'histoire ecclésiastique, Tokaj, Tarcál, Sárospatak et Sátoraljaújhely occupaient une place particulière parmi les colonies (en latin *possessio*) de la région viticole. Les églises de ces quatre colonies ne relevaient pas directement de la juridiction ecclésiastique et laïque de l'évêché d'Eger, et les dîmes ecclésiastiques n'étaient pas payées à l'évêque d'Eger. Elles formaient des paroisses privilégiées (en latin *parochia exempta*), qui relevaient directement de la juridiction ecclésiastique et laïque de l'Archevêché d'Esztergom (en latin *Strigonium*, en français *Strigonie*). Ainsi, elles étaient exemptes de l'autorité ecclésiastique et laïque de l'évêque d'Eger. Grâce à ce statut, les curés des quatre colonies avaient droit à la totalité du revenu de la dîme du vin¹⁸.

15. Módy, *op. cit.*, 1995, p. 55-56.

16. MNL-OL DE. N° 209 900., N° 210 317.

17. Szűcs, 1993, *op. cit.*, p. 38.

18. Szűcs, *op. cit.*, p. 9-12 ; Tringli István, « Sátoraljaújhely egyházai a reformáció előtt [Églises de Sátoraljaújhely avant la Réforme] », Juan Cabello et Norbert C. Tóth (dir.), *Erősségénél fogva várépítésre való. Tanulmányok a 70 éves Németh Péter tiszteletére* [En raison de sa résistance, il convient à la construction de châteaux. Études

En outre, Tarcál et Tokaj médiéval étaient déjà dans une position privilégiée car, d'une part, les gardiens des chiens de chasse royaux y avaient leur résidence et, d'autre part, les chanoines d'Esztergom et de Szentkirály avaient également des domaines de cuve dans les deux colonies. Cela fut également favorisé par le fait que les deux colonies étaient prisées en raison de leur situation géographique favorable. Elles étaient également des postes de douanes, car elles étaient situées au carrefour de plusieurs routes commerciales nationales importantes¹⁹.

Dans le même temps, selon les listes des dîmes papales établies dans les années 1330, Abaújszántó, Bodrogkeresztúr, Bodrogolaszi, Erdőbénye, Mád, Mezőzombor, Olaszliszka, Ond, Szerencs, Tállya, Tolcsva et Vámosújfalú étaient des colonies avec des églises, c'est-à-dire des paroisses. De plus, nous savons par les sources que ces colonies avaient déjà un plus grand potentiel économique que les colonies environnantes, qui supposaient que la population de ces colonies était également plus forte²⁰. Grâce à leur production du vin, ces colonies ont connu un développement économique notable dans la première moitié du XV^e siècle. En raison de la zone située au carrefour des routes commerciales favorables, la demande du vin de Tokaj a considérablement augmenté. Au cours de cette période, non seulement les vins de Sirmium (*Szerémség*, *Srem*, *Srjem*), située en Hongrie historique du Sud, maintenant en Croatie et Serbie, mais aussi les vins de Tokaj furent commercialisés dans une proportion de plus en plus élevée. Grâce à cet essor, la plupart des établissements de la région viticole devinrent des villes de marché (en latin *oppidum*, ou *oppida*) viticoles au XV^e siècle, dans lequel une autonomie bien organisée fonctionnait déjà au cours de la période évoquée²¹.

en l'honneur des 70 ans de Péter Németh], Nyíregyháza, Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Önkormányzat Múzeumok Igazgatósága, 2011, p. 377-396.

19. MNL-OL DL. N° 57 968 ; Szűcs 1993, *op. cit.*, p. 14.

20. Orosz, *op. cit.*, 2009, p. 31.

21. Selon les sources historiques, parmi les colonies de la région viticole de Tokaj, Abaújszántó en 1427, Bodrogkeresztúr en 1440, Erdőbénye en 1471, Mád en 1482, Olaszliszka en 1464, Szerencs en 1490, Tarcál en 1459, Tokaj en 1476 et Tolcsva en 1449 avaient déjà le rang de ville de marché. MNL-OL DF. N° 214 648., N° 215 141., N° 283 257 ; MNL-OL DL. N° 15 374., N° 16 394., N° 17 163., N° 17 867., N° 24 378.,

La situation de Sátoraljaújhely et de Sárospatak, déjà mentionnée, était également particulière. Les deux colonies ont été répertoriées comme villes de marché dans les sources depuis le milieu du XIII^e siècle. En outre, les registres de la dîme conservés indiquent que dans le cas des deux colonies, le vin fournissait déjà une quantité considérable de taxes à l'église. De plus, en 1261, les deux colonies obtinrent le droit de tenir des marchés libres (en latin *forum liberum*), où non seulement d'autres produits marchands, mais aussi des vignobles furent librement achetés et vendus²². En conséquence, aux XIV^e et XV^e siècles, une importante couche marchande s'était développée à Sárospatak et Sátoraljaújhely, qui se joignait au commerce du vin des villes royales libres de la Haute-Hongrie vers la Pologne, et bénéficiait ainsi d'une exemption significative des droits de douane sur le territoire des comtés voisins. L'essor de la viticulture et de la production du vin dans la région était étroitement lié au commerce du vin des villes montagneuses situées à proximité de la frontière avec la Pologne²³. À partir du milieu du XV^e siècle, le vin de Tokaj a progressivement repris ce rôle à Sirmium, région méridionale de la Hongrie. En outre, la situation de Sárospatak est devenue encore plus importante à cette époque. La position économique de la colonie fut renforcée par le fait que le roi Sigismond de Luxembourg (*Luxemburgi Zsigmond*) (1387-1437) éleva Sárospatak au rang de la ville royale libre le 7 mars 1429. Ainsi, la ville fut retirée à la juridiction des seigneurs du château

N° 55 435., N° 71 895., N° 71 908., N° 103 876 ; Bácskai Vera, *Magyar mezővárosok a XV. században [Les bourgs hongrois au XV^e siècle]*, Budapest, Akadémiai Kiadó, 1965, (Értekezések a történeti tudományok köréből. Új sorozat, 37/ Traités dans les sciences historiques – Nouvelle Série, vol. 37.), p. 24-28 ; Orosz, *op. cit.*, p. 31 ; Gulyás László Szabolcs, « Elite Citizens in the Market-Towns in the Late Medieval Hegyalja Region », Attila Bárány, Attila Györkös (dir.), *Matthias and His Legacy*, Debrecen, Debreceni Egyetem Történelmi Intézete, 2009, (*Speculum Historiae Debreceniense*, vol. 1.), p. 227-242 ; Gulyás, *op. cit.*, 2017, p. 78-79.

22. MNL-OL DL. N° 519 ; Solymosi, *op. cit.*, 1998, p. 118 ; Tringli István, « Sátoraljaújhely kiváltságai [Privileges de la ville Sátoraljaújhely] », Gábor Mikó, Bence Péterfi et András Vadas (dir.), *Tiszteletkőr Draskóczy István egyetemi tanár 60. születésnapjára* [Cercle d'honneur pour le 60^e anniversaire du professeur István Draskóczy], Budapest, ELTE Eötvös, 2012, p. 2516259.

23. MNL-OL DL. N° 13 705., N° 19 715., N° 51 371., N° 51 936., N° 57 233., N° 71 971., N° 71 987., N° 76 494., N° 76 627., N° 76 664., N° 76 988., N° 77 082.

de Sárospatak, et passa sous la juridiction directe du maître trésorier. Par ailleurs, le monarque interdit au seigneur du château et aux propriétaires locaux de restreindre ou de violer les privilèges des habitants de Sárospatak, de quelque manière que ce fût²⁴.

Les ordres monastiques ont grandement contribué à la transformation de Tokaj en une région viticole. Avant l'invasion mongole, pendant le règne du roi Béla III (1172-1196) en 1187, il fut colonisé par Johannites, qui reçurent des domaines, des vignobles et des privilèges considérables du souverain. Les donations furent confirmées par le roi André (*András*) II (1205-1235), fils du roi Béla III²⁵. Leur monastère fut dédié à l'Élévation de la Sainte Croix, mais, en 1241-1242, après des années d'invasion mongole, le centre monastique était détruit. Leur mémoire a été préservée par le vignoble Sainte Croix (en hongrois *Szentkereszt*), qui est le plus ancien lieu viticole de l'actuelle région de Tokaj²⁶. En outre, des abbayes, cloîtres, monastères et prévôtés augustins, bénédictins, dominicains, prémontrés, franciscains et clariscains s'établirent dans la région viticole, et chacun d'eux possédait des vignobles de taille variable²⁷. Par ailleurs, d'autres communautés monastiques, bien que n'étant pas situées dans la région, y possédaient des vignobles importants. Parmi ceux-ci, les prévôtés de Saint-Martin de Spiš et de la Sainte-Croix de Leles (*Lelesz*), maintenant en Slovaquie, ainsi que la chartreuse de Saint-Antoine de Lechnice (*Lechnitz*), également dans la Slovaquie actuelle, se sont distinguées en termes de propriété du vignoble. La prévôté de Spiš, à la frontière de Erdőbénye et Olaszliszka, la prévôté de Leles possédaient des vignobles considérables à la frontière de Mád, Mezőzombor et Sárospatak, tandis que la

24. MNL-OL DL. N° 2454., N° 12 052.

25. MNL-OL DF. N° 229 844., N° 248 963 ; MNL-OL DL. N° 57 215.

26. MNL-OL DF. N° 229 844 ; MNL-OL DL. N° 57 968 ; Détschy Mihály, « Tokaj várának története [Histoire du château de Tokaj] », dans János Bencsik et István Orosz (dir.), *Tokaj. Várostarténeti tanulmányok II. [Tokaj. Études d'histoire urbaine II.]*, Tokaj, Tokaj Város Önkormányzata, 1995, p. 5-8 ; Németh Péter, « A tokaji uradalom kialakulása [La naissance du domaine de Tokaj] », *Századok*, 139, 2005, p. 429-434.

27. MNL-OL DL. N° 4087., N° 5019.

chartreuse de Lechnice avait des vignobles étendus à la frontière de Bodrogkeresztúr, Olaszliszka, Mezőzombor et Tarcál²⁸.

Cependant, s'il ne faut pas négliger l'importance des communautés monastiques énumérées ici, c'était essentiellement la propriété du vignoble paulinien qui rayonna dans la région viticole. Dès sa fondation, le seul ordre monastique fondé en Hongrie, l'ordre paulinien (également connu sous le nom d'ermitage, ou ordre érémitique de saint Paul), accorda une attention particulière à la viticulture et à la vinification²⁹. Le pape Jean XXII (1316-1334) l'exempta du paiement de la dîme sur les vignes qu'il cultivait et plantait³⁰. La position paulinienne à cet égard fut encore renforcée par le fait que le roi Louis d'Anjou I^{er}, surnommé Louis Le Grand, exempta les Paulins de payer le neuvième (en latin *nona*) des vignobles qu'ils possédaient et plantaient. En d'autres termes, ils purent tirer un revenu important du vin, qu'ils investirent dans d'autres achats de vignobles et de plantations³¹. Les vignobles pauliniens furent encore augmentés par les soi-disant donations gracieuses ou offrandes

28. MNL-OL DF. N° 264 495., N° 264 497., N° 264 536., N° 264 539., N° 264 565., N° 270 750., N° 272 257 ; MNL-OL DL. N° 21 762., N° 26 721. ; N° 31 995., N° 63 870., N° 64 397. ; N° 99 498., N° 99 502 ; MNL-OL E 156 (= Magyar Kamarai Archivum/ Archives de la Chambre Hongroise). UC (= Urbaria et Conscriptiones). N° 89 : 1., N° 89 : 2 ; MNO-OL A 57 (= Magyar Kancelláriai Levéltár, Királyi Könyvek – Liber Regii/ Archives de la Chancellerie Hongroise, Livres Royaux – Liber Regii). n° 9. vol. 536/a., n° 9. vol. 536/c.

29. F. Romhányi Beatrix, « Ordre des Ermites de Saint-Paul », dans Marie-Madeleine de Cevins (dir.), *Démystifier l'Europe centrale. Bohême, Hongrie et Pologne du VII^e au XVI^e siècle*, Paris, Passés / Composés, 2021, p. 663-664.

30. F. Romhányi Beatrix, « Pálos gazdálkodás a 15–16. században [La gestion de l'ordre monastique paulinien aux XV^e-XVI^e siècles] », *Századok*, 141, 2007, p. 314-317 ; Tringli István, « Oremus. Egy hegyaljai dűlőnév jelentése [Oremus. La signification d'un nom de vignoble à Tokaj-Hegyalja] », dans Zsófia Kádár, Bálint Lakatos et Áron Zsarnóczki (dir.), *Archivariusum historicorumque magistra. Történeti tanulmányok Bak Borbála tanárnő 70. születésnapjára* [Études historiques pour le 70^e anniversaire de la Professeur Borbála Bak], Budapest, Magyar Levéltárosok Egyesülete, 2013, (Magyar Levéltárosok Egyesülete Kiadványai, vol. 13.), p. 129-142 ; Nagy Kornél, « 'Vagyon egy Oremus nevű szőlő, fő bort termő...' A sátoraljaújhelyi Oremus szőlő történetéhez [Fortune est un vignoble appelé Oremus, produisant du vin liquereux...' Pour l'histoire du vignoble Oremus à Sátoraljaújhely] », *Történelmi Szemle*, 56, 2014, I, p. 93-96.

31. MNL-OL DL. N° 1807., N° 2492., N° 4510., N° 17 631., N° 19 715., N° 76 235.

(en latin *donatio*) aux XIV^e-XV^e siècles. De nombreux résidents locaux firent des testaments avant leur mort, en léguant leurs vignobles aux cloîtres pauliniens pour le salut de leurs âmes³². Selon nos connaissances, huit cloîtres pauliniens possédaient des vignobles dans la région viticole au Moyen Âge. Quatre de ces établissements – Gönc, Sajólád, Sátoraljaújhely et Tokaj – possédaient de très grands vignobles. Le cloître de Notre-Dame de Gönc avait des vignobles à Abaújszántó et Tállya, le cloître de Notre-Dame de la Faucille de Sajólád à Bodrogkeresztúr, Mezőzombor et Tarcál, le cloître de Saint-Gilles à Sátoraljaújhely avait des vignobles à Bodrogolaszi, Kistoronya, Sáradsadány, Sárospatak et Sátoraljaújhely, et finalement celui de Sainte-Anne à Tokaj avait des vignobles à la frontière d'Ond, Tarcál et Tokaj³³. Il est significatif que la mémoire des Paulins ait été préservée jusqu'à ce jour par les vignobles appelés Frères (en hongrois *Baráth*) ou Hermites (en hongrois *Remete*). À la fin du Moyen Âge, il y avait six vignobles appelés Frères et trois Hermites³⁴.

Les villes royales libres (en latin *civitas*) de Haute-Hongrie eurent également un effet très positif sur le développement de la région viticole. Au milieu du XV^e siècle, les bourgeoisies de Bardejov (*Bártfa*, *Bartfeld*), Cassovie (*Košice*, *Kassa*, *Kasschau*), Prešov (*Eperjes*, *Preschau*) et Levoča (*Lőcse*, *Leutschau*)³⁵ étaient devenues économiquement plus forte. Cela était principalement

32. MNL-OL DL. N° 1709., N° 2059., N° 4026., N° 4164., N° 4329., N° 4430., N° 4554., N° 5550., N° 5634., N° 6258., N° 6980., N° 7084., N° 7194., N° 7542., N° 7676., N° 7733., N° 7734., N° 8115., N° 8612., N° 8687., N° 10 880., N° 11 901., N° 14 453., N° 17 866., N° 19 715., N° 20 190., N° 20 241., N° 21 594., N° 22 250., N° 24 378., N° 36 570., N° 38 865., N° 51 371., N° 56 611., N° 57 233., N° 99 498., N° 99 502 ; Gulyás László Szabolcs, « Mezővárosi polgárok kegyes adományai a középkorban [Donations gracieuses des citoyens des bourgs au Moyen Âge] », dans Attila Bárány, Klára Papp et Tamás Szálkai (dir.), *Debrecen város 650 éves. Várostörténeti tanulmányok [La ville de Debrecen a 650 ans. Études d'histoire urbaine]*, Debrecen, Debreceni Egyetem Történelmi Intézet, 2011, (*Speculum Historiae Debreceniense*, vol. 7.), 177–178.

33. MNL-OL DF. N° 269 899 ; MNL-OL DL. N° 17 542., N° 17 844., N° 18 970., N° 22 250., N° 99 498., N° 99 502.

34. MNL-OL DL. N° 19 315 ; MNL-OL E 156. UC. N° 61 :42., N° 65 :84/b., N° 81 :10/a., N° 81 :10/b., N° 81 :10/c., N° 89 :1., N° 89 :2., N° 95 :22., N° 97 :23., N° 97 :24., N° 97 :25/a., N° 104 :4., N° 115 :1/a., N° 115 :80., N° 158 :29.

35. Les villes royales libres germanophones autrefois saxonnes énumérées dans le texte principal sont maintenant situées sur le territoire de la Slovaquie.

dû au commerce du minerai, du tissu et du sel. Afin de satisfaire leurs besoins internes de consommation du vin, l'attention des villes royales libres des hauts plateaux se tournait vers la région géographiquement plus proche de Tokaj. Le cas des villes royales libres de Haute-Hongrie est également remarquable, car les registres viticoles de la ville de la seconde moitié du XV^e siècle montrent déjà que les citoyens de Bardejov achetaient une quantité importante du vin des vignobles situés à la frontière d'Olaszliszka et de Sátorajaujhely³⁶. Au début, les villes royales libres mentionnées échangeaient avec les vins de Sirmium, mais dans la seconde moitié du XV^e siècle, leur attention s'est dirigée vers les vins de Tokaj, qui rivalisaient avec eux en qualité. On peut affirmer que les vins de Tokaj acquièrent ensuite le rôle principal. Ce changement notable est le plus évident dans les sources remontant aux années 1460, 1470, 1480, et 1490³⁷. Par exemple, le commerce du vin à Tokaj était si important pour la ville royale libre de Bardejov qu'en 1485, les habitants demandèrent au Palatin Aimeric (*Imre*) Szapolyai (1420-1487) une lettre de protection pour le libre-échange des vins Tokaj. La raison de ce changement n'était pas seulement due à des besoins internes, mais aussi à des besoins croissants du commerce extérieur³⁸.

36. Gecsényi Lajos, « Városi és polgári szőlőbirtok és borkereskedelem a Hegyalján a XV–XVI. század fordulóján [Vignobles urbains et civils et commerce du vin dans le Tokaj-Hegyalja au tournant des XV^e-XVI^e siècles] », *Agrártörténeti Szemle*, 14, 1972, p. 340-352.

37. Gulyás László Szabolcs, « Egy szőlőtől a kánonjogig. Bártfa város hegyaljai szőlőpere (1486–1496) [De la vigne au droit canonique. Procès de la ville Bardejov sur une vignoble en Hegyalja (Tokaj) (1486-1496)] », *Urbs – Várostarténeti Évkönyv* [Urbs – Annuaire de l'histoire de la ville], 16, 2021, p. 81-111 ; Gulyás László Szabolcs, « A Swarcz ügy. Per logisztika és költségek Magyarországon a középkor végén [L'affaire Swarcz. Logistique des litiges et coûts des litiges en Hongrie à la fin du Moyen Âge] », *Századok*, 157, 2023, p. 115-117.

38. Gecsényi Lajos, « Bártfa város hegyaljai szőlőgazdálkodása 1485–1563 [Viticulture de la ville royale libre de Bardejov à Hegyalja 1485-1563] », *Agrártörténeti Szemle*, 8, 1966, p. 349-351 ; Fügedi Erik, « Magyarország külkereskedelme a XVI. század elején [Commerce extérieur de la Hongrie au début du XVI^e siècle] », *Agrártörténeti Szemle*, 11, 1969, p. 1-19 ; Fügedi Erik, « A bártfai XVI. század eleji bor- és lókvitel történetéhez [Histoire de l'exportation du vin et des chevaux à Bardejov au début du XVI^e siècle] », *Agrártörténeti Szemle*, 14, 1972, p. 41-89 ; Gulyás László Szabolcs, « Csontos Éliás bártfai szőlőgondnok középkori végi hegyaljai számadásai [Récits d'Elias Csontos, Superviseur des vignobles de la ville royale

Du point de vue du développement de la viticulture de Tokaj, un autre cas favorable mérite également d'être souligné. L'essor des vins de plus en plus qualitatifs de la région viticole dans la seconde moitié du XV^e siècle a été grandement facilité par le décret du roi Matthieu (*Mátyás*) I^{er} (1458-1490) en 1482, selon lequel les villes royales libres de Bardejov, Cassovie, Levoča, et Prešov obtenaient un commerce en franchise de droits avec les vins de Tokaj³⁹. À partir de cette période, les citoyens de ces villes ont non seulement acheté les vins de Tokaj, mais ils ont également essayé d'acheter de plus en plus de vignobles dans la région viticole, de préférence bien situés et à de bonnes conditions. En conséquence, dans la seconde moitié du XV^e siècle, la propriété viticole des villes royales libres s'était développée, et ainsi la production de raisin put prospérer dans la région⁴⁰. Ainsi, Bardejov fit l'acquisition de vignobles importants à la frontière d'Abaujszántó, Mád, Olaszliszka, Sátoraljaújhely, et Tállya ; la ville de Prešov à Mezőzombor, Olaszliszka et Tolcsva ; la ville de Cassovie à Abaujszántó, Mád, Tállya et Tarcál, tandis que la ville de Levoča devient propriétaire de vignobles étendus à la frontière d'Erdőbénye, Olaszliszka et Tállya⁴¹.

Un facteur, qui a été presque complètement ignoré pendant longtemps, a contribué à cette évolution : la région viticole connut une mutation qualitative et technologique majeure à la

libre Bardejov dans la viticole de Tokaj-Hegyalja à la fin du Moyen Âge] », dans Ágnes Pogány, György Kövér et Boglárka Weisz (dir.), *Magyar gazdaságtörténeti évkönyv 2019, Uradalom – Vállalat* [Annuaire de l'histoire économique hongroise 2019, *Domaine – Entreprise*], Budapest, MTA Bölcsészettudományi Kutatóközpont – Hajnal István Alapítvány, 2019, p. 75-101.

39. Komoróczy György, *Borkivitelünk észak felé. Fejezet a magyar kereskedelem történetéből* [Notres exportations du vin vers le nord. Chapitre de l'histoire du commerce hongrois], Kassa, Kazinczy Társaság, 1944, p. 13-15 ; DRASKÓCZY István, « Borkereskedelem a 15–16. század fordulóján [Le commerce du vin au tournant des XV^e et XVI^e siècles] », dans Zoltán Benyák et Ferenc Benyák (dir.), *Borok és korok. Bepillantás a bor kultúrtörténetébe* [Vins et âges. Un aperçu de l'histoire culturelle du vin], Budapest, Hermész Kör, 1998, p. 102-103.
40. Gulyás 2017, *op. cit.*, p. 207-226.
41. MNL-OLDF. N°214 648., N°214 725., N°215 141., N°215 343., N°216 809., N°217 307., N°217 474., N°217 486., N°217 915., N°217 937., N°217 941., N°229 261., N°229 262., N°229 381., N°229 539., N°229 629., N°258 868., N°269 688., N°269 696., N°269 883., N°269 936., N°269 939., N°269 969., N°271 604., N°283 257., N°283 259.

fin du Moyen Âge. L'origine de ce progrès s'explique par les relations entre Sirmium et Tokaj. Dès le début du XV^e siècle, la riche et développée Sirmium était devenue une zone frontalière de l'Empire Ottoman, ce qui en fit l'une des cibles les plus importantes des campagnes des raids des Turcs ottomans. Ainsi, jusqu'au milieu du XV^e siècle, Sirmium fut ravagée à plusieurs reprises par les maraudeurs ottomans-turcs. Une proportion considérable des habitants des villes viticoles qui y vivaient quittèrent la région viticole frontalière en raison de l'incertitude causée par les raids, et s'installèrent dans la région de Tokaj. Ils apportèrent avec eux leur savoir-faire viticole et œnologique. Comme nous l'avons vu, cela a coïncidé avec l'expansion des villes royales libres en Haute-Hongrie vers la région viticole de Tokaj. En d'autres termes, le Tokaj s'est avéré bien placé pour produire des vins qui rivalisaient avec la qualité et le potentiel des vins de Sirmium dans la seconde moitié du XV^e siècle. Le mouvement des vigneronnes ayant des connaissances viticoles sophistiquées, depuis Sirmium vers la région viticole, commença bien avant la catastrophe de Mohács⁴².

Nous devons nous demander quel type de vin pouvait être produit à Tokaj avant la catastrophe de Mohács. A priori, la réponse est très simple : très probablement, c'étaient des vins secs moins corsés, à partir de raisins blancs, qui étaient élaborés sur les pentes des vignobles. Cependant, au XV^e siècle, en même temps qu'à la Renaissance, le vin doux devint à la mode. Dans Sirmium, nous savons par des sources indirectes qu'au XV^e siècle, ce n'était pas encore le cas. Les vins doux furent élaborés progressivement à partir du XV^e siècle⁴³. Dans le cas de Tokaj, la tradition du XVII^e siècle (1631, 1651) rapportée par

42. Szakály Ferenc, « A Közép-Duna menti bortermelés fénykora [L'âge d'or de la production de vin le long du Danube moyen] », dans Zoltán Benyák et Ferenc Benyák (dir.), *Borok és korok. Bepillantás a bor kultúrtörténetébe [Vins et âges. Un aperçu de l'histoire culturelle du vin]*, Budapest, Hermész Kör, 1998, p. 115-132 ; Engel Pál, « A török dúlások hatása a népességre : Valkó megye példája [L'impact des ravages turcs ottomanes sur la population : l'exemple du comté de Valkó] », *Századok*, 134, 2000, p. 267-321 ; Gulyás, *op. cit.*, 2017, p. 75-77.

43. Balassa Iván, « Az aszú és a szamorodni története [L'histoire d'Aszú et de Szamorodni] », dans Zoltán Benyák et Ferenc Benyák (dir.), *Borok és korok. Bepillantás*

Matthieu (*Máté*) Szepsy (1571-1633), historien et prédicateur protestant (calviniste) d'Erdőbénye, a longtemps été dominante en ce qui concerne le premier vin *aszú* (en hongrois *aszúbor*) de Tokaj, bien que la documentation de 1571 sur le procès de succession de la famille noble Garay de Tokaj permet de la réfuter complètement⁴⁴. La possibilité que du vin doux naturel ait été produit dans la seconde moitié du XV^e siècle à Tokaj ne doit pas être exclue. Ceci est suggéré, entre autres, par le fait que le registre des vendanges de la ville de Bardejov date de 1486. Selon ce document, la ville a produit une grande quantité de grand vin (en latin *vinum magnum*) des vignobles de Tállya en sa possession. Le registre latin met en évidence le concept de « grand vin », qui fait clairement référence à son caractère unique. En d'autres termes, la mention de « grand vin » peut être une référence au vin *aszú*, et, par conséquent, l'*aszú* pourrait avoir été produit dans la région viticole dans le dernier tiers du XV^e siècle⁴⁵.



En résumé, il est certain que le Tokaj est devenu l'une des régions viticoles les plus importantes de Hongrie dès le XV^e siècle, phénomène qui a été précédé par le développement économique et social des siècles antérieurs. Selon des études scientifiques récentes, au Moyen Âge, la zone viticole de Tokaj était en grande partie détenue par de grandes familles aristocratiques, en lien avec la cour⁴⁶. Cet élément a fourni des conditions particulièrement favorables au développement agricole de la région. En conséquence, un seigneur local, principalement en raison de ses

a bor kultúrtörténetébe [Vins et âges. Un aperçu de l'histoire culturelle du vin], Budapest, Hermész Kör, 1998, p. 172-175.

44. Zelenák István, *A tokaji aszú titkai* [Les secrets de Tokaji Aszú], Budapest, Agroinform Kiadó, 2012, p. 47-51.

45. MNL-OL DF. N° 215 269 ; Nagy Kornél et Tóth Ferenc, « L'histoire de l'aszú de Tokaj et son expansion à l'époque moderne », dans Roland Jalabert et Stéphanie Lachaud (dir.), *Liquoreux d'Aquitaine et d'ailleurs*, Morlaàs, Cairn, 2023, p. 197-201.

46. Kádas István, « Középkori család- és birtoktörténet : a Semseiek [Histoire de la famille et du domaine médiévale : la famille noble Semsei.] », *Fons*, 20, 2013, III, p. 423-454.

liens et de son influence auprès de la cour royale, n'était pas tenu d'exercer ses prérogatives avec rigueur sur ses sujets. Il avait aussi le pouvoir de protéger ses serviteurs des excès arbitraires des autorités voisines. Ce facteur important, associé à la possession des raisins, permit aux colonies de Tokaj de construire à cette époque un système de gouvernement local, fonctionnant bien à la fin du Moyen Âge⁴⁷. Les recherches de ces dernières années ont également montré l'impact de la viticulture sur le développement social et économique de la région viticole correspondant au Tokaj actuel. Au Moyen Âge, en raison des privilèges des *hospes*, la possibilité d'un trafic immobilier et d'une spéculation immobilière se développa dans le cas des vignobles, ce qui était généralement enregistré dans des documents délivrés par le gouvernement local des villes agricoles de Tokaj productrices du vin. La vente et l'achat de raisins étaient assez intenses, et leurs propriétaires changeaient souvent. Cela a grandement favorisé l'activité notariale des villes de marché de Tokaj dans la seconde moitié du XV^e siècle⁴⁸.

Du point de vue de la viticulture, au XV^e siècle, les villes du marché viticole de Tokaj donnaient une image unifiée, et un sentiment d'appartenance se renforça entre les villes de marché, ce qui leur permit, au début de l'ère moderne, d'agir ensemble devant les autorités. Cette conscience d'un destin commun fut encore accentuée par l'émergence du protestantisme, au cours du XVI^e siècle, dans la région de Tokaj⁴⁹. La population des villes de marché viticole de Tokaj, impliquées dans la production du vin, échangeait régulièrement avec les villes royales libres voisines de

47. MNL-OL DL. N° 2542., N° 10 086., N° 16 286., N° 67 049., N° 67 060., N° 57 790., N° 67 116., N° 67 118., N° 67 147., N° 71 948.

48. Gulyás László Szabolcs, « A hegyaljai mezővárosok középkori kiadványainak sajátosságaihoz (Adásvételi szerződések utólagos megpecsételése) [Les particularités des publications médiévales des bourgs de Hegyalja (Scellement ultérieur des contrats de vente)] », *Agrártörténeti Szemle*, 49, 2008, p. 216.

49. Szakály Ferenc, *Mezőváros és reformáció. Tanulmányok a korai magyar polgárosodás kérdéséhez [La ville marchande et Réforme. Études sur la question de la civilisation hongroise]*, Budapest, Balassi, 1995, (Humanizmus és reformáció / Humanisme et Réforme, vol. 5.), p. 21-27 ; Dienes Dénes, « Tokaj a reformáció korában [Tokaj à l'époque de la Réforme] », dans János Bencsik (dir.), *Tokaj és Hegyalja III. [Tokaj et Hegyalja III.]*, Tokaj, Városvédő és Városszépítő Egyesület, 2001, p. 28-29.

la Haute-Hongrie. De cette façon, leur relation devint de plus en plus étroite dans tous les domaines de la vie, ce qui eut un impact notable sur l'image, la conscience de soi et la vision du monde qu'avaient les habitants des villes marchandes⁵⁰. Dans le même temps, les relations commerciales établies créèrent les conditions favorables à l'élévation, matérielle et sociale, de la population des villes du marché viticole de Tokaj.

La terre exceptionnelle du Tokaj dans un patrimoine remarquable

Eszter Szűcs

Université de Tokaj-Hegyalja

Le patrimoine culturel de Tokaj-Hegyalja, un paysage pittoresque du nord-est de la Hongrie réputé pour ses vignobles, ses formations géologiques, sa faune et sa flore ainsi que son environnement bâti, témoigne de l'importance de la région dans l'histoire de la population diversifiée de l'Europe centrale. L'objectif de cette enquête est de contribuer à la compréhension du concept de *terra Tokajensis*, un terme pharmaceutique datant du début de la période moderne, en explorant la pertinence géologique du traité de Daniel Fischer, *De terra medicinali Tokajensi*. L'évolution de la philosophie naturelle vers les sciences naturelles est le produit d'une époque étonnante, qui fournit des moyens aux disciplines scientifiques, lesquelles prirent forme à partir de la seconde moitié du XVII^e siècle, donnant lieu à la recherche systématique de la genèse des formations géologiques. L'auteur du *Voyage minéralogique et géologique en Hongrie*, François Sulpice Beudant, fut l'un des premiers géologues incontestables. Le récit de ses pérégrinations est une œuvre majeure de la géologie du XIX^e siècle.

50. Gulyás László Szabolcs, « A mezővárosi ingatlanforgalom szokásjoga a 14–16. századi Zemplén megyében és környékén [Le droit coutumier de la rotation immobilière dans les bourgs est défini aux XIV^e-XVI^e siècles dans et autour du comté de Zemplén] », *Történelmi Szemle*, 58, 2016, I, p. 59-60 ; Gulyás, 2017, *op. cit.*, p. 227-229.

La terre exceptionnelle du Tokaj dans un patrimoine remarquable

Eszter SIPOS

Université de Tokaj-Hegyalja

Le patrimoine culturel de Tokaj-Hegyalja, un paysage pittoresque du nord-est de la Hongrie réputé pour ses vignobles, ses formations géologiques, sa faune et sa flore ainsi que son environnement bâti, témoigne de l'importance de la région dans l'histoire de la population diversifiée de l'Europe centrale. L'objectif de cette enquête est de contribuer à la compréhension du concept de *terra Tokayensis*, un terme pharmaceutique datant du début de la période moderne, en explorant la pertinence géologique du traité de Daniel Fischer, *De terra medicinali Tokayensi*. L'évolution de la philosophie naturelle vers les sciences naturelles est le produit d'une époque étonnante, qui fournit des moyens aux disciplines scientifiques, lesquelles prirent forme à partir de la seconde moitié du XVIII^e siècle, donnant lieu à la recherche systématique de la genèse des formations géologiques. L'auteur du *Voyage minéralogique et géologique en Hongrie*, François Sulpice Beudant, fut l'un des premiers géologues incontestables. Le récit de ses pérégrinations, couvrant la région de Tokaj-Hegyalja, semble avoir joué un rôle dans la fixation de la terminologie scientifique de la discipline, alors en cours d'élaboration. Bien qu'il soit possible de vérifier les résultats de ses études sur les montagnes, aucune

preuve indiscutable ne peut être fournie pour étayer l'interprétation de la dissertation de Fischer sur la *terra Tokayensis* puisque, à notre connaissance, il n'existe aucun échantillon conservé de son époque, qui pourrait être analysé. Cependant, la déconstruction des approches scientifiques de deux générations différentes peut nous permettre de comprendre en profondeur la transformation culturelle et scientifique du XVIII^e siècle, qui se manifeste dans des attitudes nouvelles à l'égard des phénomènes naturels, notamment en ce qui concerne le Tokaj-Hegyalja.

Le vin botrytisé de Tokaj-Hegyalja n'a peut-être plus besoin d'être présenté, contrairement à la « terre » de Tokaj, aujourd'hui moins connue et appréciée pour ses propriétés médicinales, qui semble avoir parcouru d'aussi longues distances¹ que la liqueur aromatique sucrée au début de l'époque moderne. Daniel Fischer (1695-1746), médecin en chef² de Scepusium,³ étudia cette *terre médicinale* de Tokaj dans son traité, *De terra medicinali Tokayensi*, publié à Wrocław en 1732⁴.

La science à Wittenberg

La minéralogie est un domaine de la philosophie médicale établi de longue date, alors que la chimie mit un certain temps à être introduite dans le programme de formation médicale.⁵ À Wittenberg, dans les premières décennies des années 1700, à l'époque des études de Fischer, l'expérimentation, la plus grande

-
1. Sa réputation arrive dans les îles britanniques, portée par les *Philosophical Transactions*, l'*Onomasticon Zoikon* de Costa et Charleton. Il est raisonnable de supposer que la *terre médicinale* de Tokaj a été connue par les mêmes voies.
 2. Szepessy Géza, « Fischer Dániel (1695-1746) emlékezete », *Gyógyszerészet*, 17, 1973/7, p. 270.
 3. Spiš, Slovaquie et Spisz, Pologne.
 4. Wrocław, Pologne. Voir Fischer Daniel, *De terra medicinali Tokayens*, Wratislavia, Michele Hubertus, 1732.
 5. Daniel Sennert (1572-1637) introduit la chimie dans le programme de la faculté de médecine de l'université de Wittenberg. Voir Moran Bruce T., « A Survey of Chemical Medicine in the 17th Century, Spanning Court, Classroom, and Cultures », *Pharmacy in History*, n° 38, 1996/3, p. 121-133.

innovation de la science du XVIII^e siècle⁶, manquait d'infrastructures élémentaires.⁷ Le berceau de la théologie de Martin Luther (1483-1546) et de Philip Melanchton (1497-1560) avait pris du retard dans la révolution des sciences naturelles, qui permettait à Saale⁸ de dépasser Wittenberg au XVIII^e siècle.

À l'époque médiévale, celui qui voulait étudier la médecine se rendait dans le nord de l'Italie⁹, ou encore à Paris et Montpellier, qui disposaient de facultés de médecine dotées d'un personnel complet. À l'aube de l'ère moderne, l'importance de l'Italie diminue, tandis que les formations médicales de Londres, d'Édimbourg, des universités allemandes et de celles fondées dans les Pays-Bas commencèrent à prospérer.¹⁰ L'université de Bordeaux, quant à elle, ne comptait qu'un seul professeur de médecine en 1622¹¹ mais en 1629, au moment où la peste frappa la ville, un hôpital pesteux¹² fut équipé et disposa d'un

6. Mikonya György, *Az európai egyetemek története (1700-1945)*, Budapest, ELTE Eötvös Kiadó, 2014, p. 44, 440, 441.

7. Le théâtre anatomique est une installation importante de la faculté de médecine qui n'est créée qu'en 1727 à Halle, ce qui en fait un centre prestigieux de formation médicale avec des personnalités telles que Friedrich Hoffmann, qui a inventé les gouttes Hoffmann, c'est-à-dire une solution d'un volume d'éther diéthylique dilué dans trois volumes d'alcool. Avec la montée en puissance de Halle, l'université de Wittenberg, autrefois « forteresse luthérienne », perd son statut parmi les universités germaniques, car la faculté de théologie, qui s'oppose au progrès dès le début du XVIII^e siècle, a la haute main sur les programmes des autres facultés. Elle reste néanmoins une destination traditionnelle de la pérégrination hongroise jusqu'à ce que celle-ci soit finalement intégrée à l'université de Halle. Voir Ridder-Symoens, Ridder-Symoens, Hilde de, « The Mobility of Medical Students from the Fifteenth to Eighteenth Centuries: The Institutional Context », dans Grell Peter, Cunningham Andrew et Arrizabalaga Jon (dir.), *Centres of Medical Excellence? Medical Travel and Education in Europe, 1500-1789*, The History of Medicine in Context, Farnham, Ashgate, 2010, p. 47-89.

8. Halle, Allemagne.

9. La principale destination de la pérégrination hongroise du Moyen Âge est l'Italie.

10. Forrai Judith, « Les aspects de la révolution scientifique dans l'histoire de la médecine », *Kaléidoscope, Revue d'histoire de la culture, des sciences et de la médecine*, 2012, 3/4.

11. Pery Guillaume Marie Auguste Georges, *Histoire de la faculté de médecine de Bordeaux et de l'enseignement médical dans cette ville : 1441-1888*, Bordeaux, O. Doin, Paris - H. Duthu, 1888, p. 90.

12. Dès le milieu du XV^e siècle, les autorités locales réglementent l'isolement des personnes infectées par la pandémie. Au XVI^e siècle, la tendance est largement

personnel qui utilisait le thériaque¹³. La gouvernance sanitaire exceptionnelle de la ville semble expliquer que les professeurs de l'université et le Collège des médecins aient pu fonctionner comme des corps distincts. En 1756, le collège des médecins de la ville fut élevé au rang de faculté de médecine de l'université de Bordeaux. Au XVIII^e siècle, les postes de professeurs étaient très convoités¹⁴. En Hongrie, la première université dotée d'une faculté de médecine fut fondée à *Quinque Ecclesiae*¹⁵ en 1367, mais elle fut fermée quelques décennies plus tard. Au début de la période moderne, Péter Pázmány (1570-1637), l'archevêque d'Esztergom, fonda une université à Nagyszombat avec des facultés complètes en 1635, qui fut transférée à Buda en 1777, puis à Pest en 1825. En raison de sa continuité juridique avec l'université Eötvös Loránd, elle est considérée comme la plus ancienne université de Hongrie.

La pérégrination hongroise est intense au cours de cette période. Au début du XVIII^e siècle, la Saale devient l'un des centres de formation médicale¹⁶, attirant, outre les Allemands, des étudiants français, italiens et, sans surprise, hongrois. En outre, il est tout à fait possible que des personnes issues des universités des régions environnantes aient également assisté à des

répandue en Europe de fournir un environnement sûr aux patients, où ils ont la possibilité de se rétablir. Des hôpitaux pour malades de la peste sont créés, équipés et dotés de personnel, de mobilier, de vêtements et de nourriture. À Bordeaux, les œufs, le pain, le vin et de grandes quantités de viande rouge sont fournis aux malades, tandis que le poisson, considéré comme mauvais pour les humeurs, est évité. Voir Murphy (2022), p. 825-853.

13. La thériaque était une préparation ancienne à plusieurs ingrédients ; à l'origine, elle servait à soigner les morsures de serpents, de chiens enragés et de bêtes sauvages, avant de devenir un antidote à tous les poisons connus. Le nom de la thériaque (grec *theriake*, latin *theriaca*, français thériaque) est dérivé du grec *theriakos*, qui signifie "bête sauvage". Voir Parojcic Dusanka ; Stupar Dragan ; Mirica Milica, « Theriac : medicine and antidote », *Vesalius*, 9, 2003/1, p. 28-32.
14. Pery, *op. cit.*, p. 83, 90.
15. Pécs, Hongrie. Comme d'habitude, une bulle papale autorise le *Studiorum Generale* médiéval de *Quinque Ecclesiensis*. L'université n'est pas complète en raison de l'absence de la faculté de théologie. Voir Fedeles (2017), p. 84.
16. Offner Robert, « L'enseignement médical européen au XVIII^e siècle et la formation des étudiants en médecine du bassin danubien-carpathien avant 1769 », *Kaléidoscope, Revue d'histoire de la culture, des sciences et de la médecine*, 2023. vol. 13, n° 26.

conférences et à des démonstrations.¹⁷ Cela pourrait expliquer pourquoi Fischer fut très tôt au courant des découvertes et des théories de Friederich Hoffmann (1670-1742) et de Georg Ernst Stahl (1660-1734)¹⁸. Il continua de faire des expériences avec des minéraux, à développer ses compétences en chimie et à mettre au point ses propres remèdes à base d'huile de pin¹⁹ et de minéraux, qui lui rapportaient des revenus réguliers. Dans son argumentation, il souligne l'importance des observations cliniques et propose d'utiliser les ressources locales²⁰, notamment la *terra Tokayensis* pour préparer le *bole*, considéré comme un médicament efficace dans diverses maladies allant de l'irritation de la peau à l'indigestion.

Terra medicinalis

La notion très générale de *terra*²¹ dans la philosophie naturelle du XVIII^e siècle²² est fortement critiquée par Fischer²³ car elle est fondée sur des théories scolastiques non rationnelles²⁴. Refusant le principe « incertain »²⁵ des éléments aristotéliens²⁶ et leurs « conversions »²⁷ au début de la période moderne,²⁸ il clarifie sa

-
17. Cela peut expliquer la diffusion rapide des idées d'Hoffmann et de Stahl. Le conflit entre les deux célébrités académiques a attiré des étudiants ouverts aux idées nouvelles. Voir Ceglia Francesco Paolo De, « Hoffmann and Stahl : Documents and Reflections on the Dispute », *History of Universities*, 22, 2007, p. 98-140.
 18. Professeurs de l'université de Halle.
 19. Tarnai Andor, « Fischer Dániel és az első hazai folyóirat terve », *Magyar Könyvszemle*, 72, 1956/1-4, p. 32-49.
 20. Fischer (1732), p. 49.
 21. En partie en raison de l'absence d'accord.
 22. Fischer est conséquent en distinguant la philosophie naturelle de la science naturelle.
 23. Il cite l'opinion de Giorgio Baglivi (1668-1707) selon laquelle les médecins (*Médicis*) négligent l'expérimentation et l'observation. Voir Baglivi (1696), p. 100.
 24. Fischer (1732), p. 1.
 25. *Ibid.*, p. 18.
 26. Fussell (1971), p. 16.
 27. Fischer prend également en considération des théories dont le but était de construire des versions modernisées de l'ancien principe des éléments. Voir Fischer (1732), p. 18.
 28. Toutes ces théories considéraient la *terra* comme l'un des éléments. Voir Fischer (1732), p. 2.

compréhension de la *terra* comme n'étant en aucun cas indivisible, en citant Johann Baptist Röschel (1652-1712)²⁹. Dans sa définition, le monde créé,³⁰ la Terre, l'épipédon³¹ et tout ce qui se trouve sous les pieds sont tous des éléments constitutifs d'une notion encore indifférenciée. Il ne fait pas de distinction entre la *sol* et la *roche*, qu'il considère comme la source des plantes et des métaux, pierres et minéraux non spécifiés, à l'instar de la fameuse *terra medicinalis*³².

Dans le traité de Fischer, les *terres médicinales* sont décrites comme des substances friables, sèches, plastiques et obscures³³ avec des fractions de différentes tailles, ce qui signifie qu'elles ne peuvent pas être d'origine rocheuse et que leur texture est quelque peu hétérogène. Il n'y a aucun sens à considérer l'attribut sec comme une caractéristique générale. Les roches sédimentaires, dans des conditions humides, absorbent bien l'eau, ce qui est en accord avec l'exposé de Fischer sur leur comportement dans un liquide³⁴. Alors que l'on peut supposer que les analyses ont été établies sur des échantillons séchés à l'air, ce qui est confirmé par d'autres sources,³⁵ les *terrae medicinales* sont censées être appliquées à l'état sec. L'expression « *inductilia* » fait probablement référence à la plasticité des *terrae medicinales*, car elle implique un changement de condition³⁶. La plasticité des roches sédimentaires varie en fonction des minéraux qu'elles contiennent. En raison de leurs fines particules et de leur structure silicatée, les

29. Professeur de Fischer à Wittenberg, né en Hongrie. Voir Röschel (1699)

30. Il soutient la théorie de Woodward selon laquelle la terre et la nature de ses changements avant le déluge étaient similaires à celles de son époque. Ce concept tout à fait nouveau ne peut pas être facilement prouvé dans le cadre des notions du dix-huitième siècle. Voir Woodward (1704).

31. La couche supérieure du sol.

32. *Terre médicinale*. Voir Fischer (1732), p. 23.

33. *Ibid.*, p. 26.

34. *Ibid.*

35. Kalecsinszky (1905), p. 174.

36. « Plastique » ou « souple » est une traduction probable qui traduit la capacité de changer de forme sans se fissurer. Ductile fait référence à un changement irréversible qui s'applique aux métaux. Wasserberg utilise le terme « *inductilius* » dans ce sens, mais il est peu probable que Fischer parle ici des métaux. Voir Wasserberg (1779), p. 275, et Fischer (1732), p. 26.

minéraux argileux peuvent présenter une plasticité remarquablement élevée³⁷. En ce qui concerne la luminosité, une catégorie minéralogique, des *terres médicinales*, Fischer les identifie comme « *opaca* », par opposition à « brillant » qui fait expressément référence aux nanoagrégats de roches sédimentaires dans lesquels la lumière est piégée. En conséquence, « obscure » est une traduction rationnelle, qui traduit l'aspect trouble et opalin des solides dont la surface est huileuse ou grasse.

En discutant des couleurs³⁸ des *terres médicinales*, le scientifique présente l'argile, la marne et la craie,³⁹ trois roches sédimentaires, comme sources de propriétés physiques. Les *terres médicinales* présentent les couleurs des roches à partir desquelles elles sont préparées. Il mentionne toutes les couleurs et leurs teintes intermédiaires, à l'exception du lilas. Fischer désigne le rouge comme une couleur typique, mais il existe également des exemples jaunâtres et verdâtres :

*in Galliis juxta urbes Blois, Samur & non procul Parisiis, similis coloris inveniantur*⁴⁰

Les connaissances étendues de Fischer sont mises en évidence par ses références et la divulgation systématique de ses sources. Il n'est pas étonnant qu'en examinant les roches sédimentaires, il décrive le phénomène de la sédimentation⁴¹, et s'accorde avec Johann Gottfried von Berger (1659-1736)⁴² sur son origine terrestre débattue à l'époque⁴³. De même, dans son récit consacré aux *terres médicinales*, se référant aux observations

37. À l'état humide.

38. Le blanc, le jaune, le rouge, le bleu, le vert, le gris, le brun et leurs teintes intermédiaires.

39. Fischer Dániel, *De terra medicinali Tokayens*, Wratislavia, Michele Hubertus, 1732, p. 26.

40. Fischer Daniel, *op. cit.*, p. 27.

41. Elle est considérée comme le résultat du déluge, un événement catastrophique unique, et les sédiments sont considérés comme l'impureté de la terre. Voir Fischer, *op. cit.*, p. 19.

42. Berger, Johann Gottfried von, *De auro potabili*, Vitembergae, prelum Gerdesianum, 1705.

43. Fischer Daniel, *op. cit.*, p. 19.

scientifiques de Jean-Baptiste du Hamel (1624-1706)⁴⁴, il décrit le phénomène de la fixation biologique de l'azote, bien que ni l'un ni l'autre ne soient encore conscients de ses fondements microbiologiques. Les formes de vie qui distinguent le *sol* de la *terre* ne sont pas reconnues sous la dimension de la visibilité, de même que la nature minérale de la nutrition des plantes n'est confirmée qu'un siècle plus tard par Justus von Liebig (1803-1873)⁴⁵. Le savant n'entre pas vraiment dans les détails de la fertilité du sol en ce qui concerne Nagykopasz-hegy, mais il fait allusion à la valeur des vignobles en tant que sources de *terre médicinale* riche en « *spiritus nitri* » dans ses observations. Comme il l'écrit, les lieux de ses sources sont des vignobles⁴⁶ d'une nature nourricière remarquable, qui produisent d'excellents vins. Il convient de souligner que les aspects de la caractérisation de l'objet d'analyse de Fischer restent des perspectives fondamentales dans l'approche scientifique de la minéralogie et de la pétrologie. Il est évident qu'il n'a pas accès au répertoire des réalisations technologiques de l'époque des Lumières et de l'ère moderne, mais n'oublions pas que les sciences terrestres ont encore bien des défis à relever à notre époque.

Bolus Tokayensis

Le *bolus* est un médicament d'origine minérale appliqué en interne et en externe depuis l'Antiquité. Les *boles* les plus célèbres, dans les recherches de Fischer, sont le *bolus Armenica*, le *bolus Bohemica*, la *terra Lemnia* et la *terra Silesiaca*⁴⁷ trouvées près

44. Théologien et philosophe naturel, premier secrétaire de l'Académie Royale des Sciences Voir Debus (2001), p. 104, Fischer, *op. cit.*, p. 34 et Hamel Jean-Baptiste du, *Regiae scientiarum academiae historia*, Étienne Michellet, Paris, 1698.

45. Sa découverte a ouvert la voie à la nutrition synthétique des plantes à partir des années 1840 et à la prospérité de l'industrie des engrais.

46. Nous ne disposons pas d'autres informations sur les lieux. Il est possible que les matières premières de Fischer proviennent de l'extérieur des vignobles actuels, car avant l'épidémie de phylloxéra, à la fin du XIX^e siècle, on produisait du raisin jusqu'à 300 mètres au-dessus du niveau de la mer, alors que la culture à 200 mètres est considérée comme très élevée de nos jours. Ce qui peut être considéré comme un fait, c'est que sa *terre médicinale* se trouve « *in vinea* » à l'ouest et au nord de la ville de Tokaj.

47. Fischer, *op. cit.*, p. 32.

des villes françaises de Blois, Saumur et Paris⁴⁸. Le *bolus* apparaît comme une curiosité dès le XV^e siècle, mais sert de remède jusqu'à nos jours⁴⁹. Il se compose principalement de minéraux argileux⁵⁰ avec un peu de quartz et d'autres formations dans des proportions variées. La *Terra Tokayensis* est un type de *bolus* utilisé depuis des siècles. Fischer indique le traité de Johannes Crato von Krafftheim (1519-1586)⁵¹ comme la première source mentionnant le *bole* de Tokaj en 1585, mais Franz Emmerich (1496-1560) fait déjà état de l'efficacité du *Bolus Tokeyischer* dès 1554⁵². Fischer décrit le *bolus Tokayensis* à partir de trois endroits différents, dont l'un est particulièrement efficace.

*Forditur autem ea in territorio superioris Hungariae oppidi Tockay dicti, et quidem in vineis, oppido sive Tibisco ac Bodrock fluviis oppositis, pro loci varietate varia. Atque ob hanc causam terra haec etiam Tockayensis appellatur, ab oppido videlicet, cujus territorii foetus existit*⁵³

Dans un vignoble à l'ouest de la ville, ce que Fischer trouve est « *unguinosa* » au toucher. Dans la bouche, il adhère à la langue, s'avère friable et agit comme un élément glutineux dissous dans la salive avec quelques particules de « *arenosa minutissima* ». En outre, il a une odeur et un goût argileux et crétacé (!), et lorsqu'on le laisse tomber, il se brise comme une tuile. En termes de minéralogie, cette substance doit être constituée principalement de particules colloïdales⁵⁴, très probablement des minéraux argileux⁵⁵, qui donnent l'impression d'être gras ou huileux, et sont capables d'une action capillaire importante. Par conséquent,

48. *Ibid.* p. 27.

49. EGIS fabrique des médicaments sous le nom de bolus qui sont disponibles sur le marché à l'heure actuelle.

50. Silicates (SiO₄) avec plus ou moins d'oxyde de fer.

51. Crato Johannes von Krafftheim, *Commentarius de vera praecavendi et curandi febrem pestilentem et contagiosam ratione*. Voir Fischer, *op. cit.*, p. 47.

52. Tímea N. Kis a retracé un exemple antérieur à Crato. Voir N. Kis, Tímea, « Boire du vin... ou de la terre ? Observations inexactes et précises de la légende de l'*aurum vegetabile* à l'importance médicale réelle des vins de Tokaji et de la bolece », dans *Boire à la Renaissance*, Tours, 2023, p. 26-29.

53. Fischer, *op. cit.*, p. 50.

54. Échelle d'Atterberg 0,002 mm.

55. Silicates (SiO₄) et oxydes de fer.

ils adhèrent aux surfaces humides, tandis que l'absorption de molécules d'eau entraîne la fragmentation des agrégats d'argile. La sensation de sable pourrait être créée par des particules de quartz⁵⁶ dont la concentration augmente avec le lessivage et la fragmentation de l'argile, mais elles sont également des constituants des dépôts éoliens comme le loess⁵⁷ de Nagykopasz-hegy. La description de Fischer peut également se référer à la taille des particules des fragments de silicate primaire. Il convient de mentionner les métabolites microbiologiques, qui sont généralement responsables des propriétés olfactives des minéraux. Ni l'oxyde de silicium, qui constitue l'écrasante majorité de la matière terrestre, ni l'aluminium, le potassium ou d'autres éléments chimiques présents dans les roches ne sont connus pour générer des sensations olfactives. Les senteurs et les arômes attribués aux minéraux dans les vins sont également les métabolites de minuscules organismes, de sorte que la minéralité est, en fait, la microbialité⁵⁸ dans les vins. De même, il n'est pas justifié d'associer l'odeur de l'argile et du crétacé à l'argile et à la chaux, même si ces deux types de sédiments sont présents à des degrés divers sur le site de Nagykopasz-hegy. En ce qui concerne le « test de la goutte », les minéraux argileux, autrement plastiques, se brisent lorsqu'ils sont secs.

De la philosophie naturelle à la science naturelle

Avant Georgius Agricola (1494-1555), la description des minéraux et des roches se limite principalement à leur couleur et à leurs propriétés médicinales supposées, alors que la cristallographie⁵⁹ et la chimie n'existent pas. À l'époque médiévale, le but respectable de l'expérimentation est de produire du verre, de la peinture pour l'art religieux ou, ce qui est aujourd'hui un

56. Une forme de silicium très persistante (SiO₂).

57. L'échelle d'Atterberg identifie les constituants du loess, principalement des fragments de limon dont la taille est comprise entre 0,02 et 0,002 mm.

58. Les analyses microbiologiques avancées permettent de déterminer l'origine géographique exacte des vins. Voir Burns-Kluepfel, Strauss, Bokulich, Cantu et Steenwerth (2015)

59. Cette discipline est issue de la révolution scientifique du XVIII^e siècle.

sujet d'amusement, de l'or à partir de substances de moindre valeur. Au XV^e siècle, la découverte de gisements minéraux précieux dans toute l'Europe accroît l'importance des aspects économiques, qui éclipsent les valeurs médicinales et l'intérêt des alchimistes pour les pierres.

Médecin à Chemnitz, une ville minière prospère de Saxe, Agricola à l'occasion de faire des observations approfondies sur les mines et propose une classification complète fondée sur des propriétés physiques telles que la couleur, le poids, la transparence, l'éclat, le goût, l'odeur, la solubilité, la fusibilité, la fragilité, le clivage, la combustibilité, la forme, la texture, la dureté, la friabilité et la douceur, en introduisant les minéraux « onctueux ». Bien qu'il mentionne leurs propriétés médicinales, il n'entre guère dans les détails pour des raisons de « dignité et de bienséance »⁶⁰. Il n'a pas les moyens de discuter de la composition chimique de ses échantillons et n'est pas un minéralogiste, mais son traité, *De Natura Fossilium*⁶¹ (1546), est un pas incontestable de l'histoire naturelle vers la différenciation des sciences.

C'est à la fin du XVII^e siècle et au XVIII^e siècle que la pensée scientifique progresse le plus. Si Daniel Fischer utilise déjà un microscope⁶² pour ses observations, et réalise des expériences chimiques avec des minéraux, quand il veut analyser des échantillons de roches, il les mélange dans sa bouche, et ses descriptions ressemblent à celles d'Agricola un siècle plus tôt. C'est aussi l'époque où les facultés de médecine des universités européennes prennent de l'importance et où des travaux scientifiques sont publiés dans les domaines de plus en plus différenciés de la médecine. Le concept médiéval de pathologie humorale⁶³ est toujours d'actualité, mais il est souvent contesté⁶⁴, car les

60. Agricola Georg, *De re metallica*, Bâle, Hieronymus Froben et Nicolaus Episcopus, 1556.

61. Agricola, Georg, *De natura fossilium*, Wittebergae, Andreas Rüdinger, 1612.

62. C'est la grande invention du milieu du XVII^e siècle. Voir Hays J. N., *Epidemics and Human Response in Western History*, Rutgers University Press, New Brunswick, New Jersey et Londres, 2009, p. 99.

63. Elle repose sur l'idée que les humeurs régulent les fonctions de l'organisme.

64. Le système circulatoire et le système nerveux sont découverts plus tôt.

autopsies suscitent des débats. Montpellier et Paris conservent leur prestige, et Bordeaux se joint au progrès scientifique. La première opération réussie de l'appendicite aiguë y est pratiquée en 1759, mais sans anesthésie générale, qui ne sera généralisée qu'un siècle plus tard⁶⁵.

Dans ce milieu scientifique éclairé en pleine évolution, les notes de Fischer à partir de ses observations fondées sur des expériences avancées sont des sources précieuses. Elles constituent les premières connaissances médicales sur les remèdes appliqués et les premières connaissances minéralogiques du Nagykopasz-hegy, la formation volcanique au pied de laquelle se trouve la ville de Tokaj. Il ne précise pas le site d'échantillonnage, mais il est évident que ses minéraux sont collectés « *in vineis* »⁶⁶ de la montagne emblématique.

Le concept de la genèse des minéraux est plutôt vague dans la première moitié du XVIII^e siècle, mais dans les éléments que Fischer reprend de Robert Boyle (1627-1691)⁶⁷, le phénomène non codifié de la séricitisation peut être identifié⁶⁸. Il est évident que le besoin d'une nouvelle discipline répondant à un intérêt scientifique apparaît déjà au XVII^e siècle, mais c'est un siècle plus tard, lors du débat neptuniste-vulcaniste⁶⁹, que la nouvelle discipline voit le jour. Contrairement à la minéralogie au début de la période moderne, la géologie⁷⁰ est incontestablement une disci-

65. Département de chirurgie de l'Université de Columbia (2023).

66. Fischer, *op. cit.*, p. 50.

67. Qui cite à son tour un certain Johannes Agricola dans son ouvrage, lequel a visité des mines en Hongrie.

68. Fischer, *op. cit.*, p. 70.

69. Les neptunistes considèrent les roches d'origine océanique d'après Abraham Gottlob Werner (1749-1817), et les vulcanistes accordent plus d'importance aux preuves d'origine ignée. Le théoricien le plus influent d'entre eux est Alexander Humboldt (1769-1859). Voir Békés Vera, « Néhány filozófiai szempont a "neptunista-vulkanista" avagy "neptunista-plutonista" vita tudománytörténeti értelmezéséhez » dans Gurka Dezső (ed.) *Formációk és metamorfózisok. A geológia, a filozófia és az irodalom kölcsönhatásai a 18-19. Században*, Mineralógia és geológia a korabeli Magyarországon, Budapest, Gondolat, 2013, p. 40-52.

70. Charles Lyell (1797-1875) est considéré comme le fondateur de cette nouvelle discipline scientifique. Voir Lyell (1830-1833).

plaine scientifique qui, outre l'approche descriptive, recherche déjà l'origine des formations géologiques.

Au-delà de la colline de verre

Dans le débat géognostique⁷¹ du XVIII^e siècle, la minéralogie se détache quelque peu des mines et de la médecine et s'engage sur le chemin qui mène, à travers la rivalité neptuniste-vulcaniste, à la nouvelle discipline qu'est la géologie. Les minéraux quittent les cabinets de curiosité des maisons luxueuses et entrent dans les collections géologiques des musées des centres intellectuels de l'Europe. À l'époque de la réforme de la langue hongroise, les professionnels de la médecine et les enseignants travaillent à la création de noms de minéraux et, à la fin du XIX^e siècle, József Szabó⁷² contribue au progrès scientifique avec ses termes techniques pour désigner les phénomènes géologiques et pédologiques.

Dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, la Hongrie devient la destination de voyageurs érudits qui s'intéressent à la minéralogie. Ils contribuent à l'exploration géologique de Tokaj-Hegyalja, qui établit l'origine ignée du verre volcanique de Nagykopasz-hegy. Johann Ehrenreich Fichtel (1732-1795) décrit Tokaj-Hegyalja en 1791 et 1794 comme un ensemble de formations volcaniques. Le minéralogiste hongrois établit l'origine volcanique des perlites⁷³ à Nagykopasz-hegy⁷⁴, mais les définit comme des zéolites volcaniques. Jens Esmark (1763-1839)⁷⁵, qui appartient à l'école neptuniste⁷⁶, se rend en Hongrie en 1794. Il décrit les ponces⁷⁷ comme des roches d'origine hydrique. En

71. Kant et Laplace créent les cadres du débat. Voir Smith (2009).

72. Szádeczky-Kardoss Elemér et Szabó József, *az ásvány- és közettudós, Földtani Közlöny*, Budapest, Magyar Földtani Társulat, 1961, p. 253.

73. Verre volcanique.

74. Dans la région dite « Lebuj-kanyar ».

75. Il publie son rapport en 1798 : *Kurze Beschreibung einer mineralogischen Reise durch Ungarn, Siebenbürgen und das Bannat* See Esmark.

76. En tant qu'adepte d'Abraham Gottlob Werner (1749-1817), il nie l'origine volcanique du Nagykopasz-hegy.

77. Verre volcanique

1797, Robert Townson⁷⁸ (1721-1773) visite le pays et s'accorde avec Fichtel sur l'origine des perlites de Nagy-kösz-hegy⁷⁹.

François Sulpice Beudant⁸⁰ (1787-1850), « membre de nombreuses sociétés savantes »⁸¹, donne la première description géologique détaillée de valeur scientifique de la Hongrie. Il visite le pays en 1818 en tant que commissaire autrichien pour faire un rapport sur les formations géologiques d'intérêt industriel et économique. Se préparant à l'expédition, il fait des recherches sur les informations disponibles sur le pays et conclut qu'elles sont très limitées. Il lit le *Prodromus* de Mathias Belius⁸² (1684-1749) sur l'environnement naturel et géographique de la Hongrie, ouvrage auquel Fischer fut invité à participer⁸³, mais, en raison d'un conflit personnel entre les deux scientifiques, Bel et Fischer ne travaillèrent jamais ensemble. Beudant ne fait référence à aucun traité de Daniel Fischer, il est donc possible qu'il ne connaisse pas ses contributions scientifiques. Même si les ouvrages publiés ne sont pas à sa portée, la réputation de Fischer ou celle du *bole* de Tokaj a pu être portée à sa connaissance grâce aux entrées des encyclopédies⁸⁴ ou aux discussions que Beudant a pu avoir avec son hôte, Antal Szirmai, dont l'oncle (1747-1812) du même nom mentionne Fischer dans son ouvrage sur la viticulture de Tokaj-Hegyalja⁸⁵. Quant à son compagnon d'excursion, Samuel

78. Historien naturaliste anglais. Voir Townson Robert, *Travels in Hungary*, Londres, Robinson, 1797.

79. Tout comme Fichtel, il rend compte du « Lebuk-kanyar » à Tokaj, et définit les ponces comme étant volcaniques. Il reconnaît également la similitude entre les perlites de cette région et les marekanites du Kamchatka.

80. Scientifique français. À l'époque des minéralogistes, il est considéré comme le premier géologue.

81. Cette définition figure en première page de la publication anglaise de son récit de l'expédition hongroise en 1818. Voir Beudant François Sulpice, *Voyages en Hongrie en 1818*, Londres, Richard Phillips and C^o, 1823.

82. Mátyás Bél, qui édite la publication. Voir Bél, Mátyás, *Hungariae antiquae et novae prodromus*, Norimbergae, Peter Conrad Monath, 1723.

83. Mátyás Bél suggéra que Fischer participe à son entreprise avec la description des Carpates dans le comté de Szepes (Scepusium).

84. Vicq-d'Azur Félix, *Encyclopédie Méthodique, Médecine*, Volume 6, Paris, Panckoucke, 1793, p. 408.

85. Szirmai Antal, *Zemplén vármegye bõtermõ hegyeinek és helyeinek történelmi, politikai és gazdasági ismertetése*, Kassa, Ellinger, 1798, chapitre 33.

Fabriczy (1791-1858), il a pu également entendre parler de Fischer car il a étudié au lycée de Késmárk⁸⁶, où Fischer devait avoir une certaine réputation.

À Paris, il est présenté à l'ambassadeur du roi François I^{er}, le baron József Podmaniczky (1756-1823), qui s'intéresse aux sciences naturelles et le recommande chaleureusement à ses relations⁸⁷ en Hongrie. Beudant, scientifique averti et ouvert d'esprit, est « préparé » à Vienne pour le voyage⁸⁸. Cependant, dans ses observations sur l'environnement culturel, il est impartial, et la preuve de son intérêt sincère est perceptible dans sa persistance et son approche systématique de ses sujets de recherche. Il a une haute opinion de la viticulture hongroise et, par rapport aux vins français, il exprime sa préférence pour ceux de Tokaj. Il va peut-être trop loin dans cette remarque, mais il est possible de reconnaître l'attitude amicale d'un voyageur curieux. Bien qu'il rende compte de ses impressions sur des événements sociaux, c'est sa contribution à l'avancement de la terminologie des sciences de la terre qui lui vaut d'être reconnu⁸⁹. Son analyse systématique et son expérience fondée sur une vaste collection de roches⁹⁰ lui permettent de reconnaître des modèles de formations volcaniques au-delà du basalte⁹¹. Après René Just Haüy⁹² (1743-1822), il introduit le terme de trachyte pour les roches ignées extrusives, qui entre rapidement dans la littérature géologique, et contribue à la description du verre volcanique, à savoir l'obsidienne, à Tokaj-Hegyalja.

86. Kežmarok, Slovaquie.

87. Le baron Károly Podmanitzky, minéralogiste expérimenté, le comte Forgách, le baron Orczy, le baron Perényi et le comte Festetich accueillent Beudant. À Vienne, il fait la connaissance d'Antal Szirmay, qui lui offre également l'hospitalité dans ses maisons hongroises.

88. Il passe six mois en Hongrie. Voir Beudant, *op. cit.*, (1822).

89. Dans la seconde moitié du XIX^e siècle, József Szabó, géologue hongrois très influent, a amélioré la terminologie technique en s'appuyant sur le rapport de Beudant sur les formations volcaniques de Tokaj-Hegyalja. Voir Zelenka (2013), p. 113.

90. Il est directeur adjoint du Cabinet de Minéralogie du Roi à Paris.

91. Son principal sujet d'intérêt.

92. Minéralogiste français.

Le récit des excursions scientifiques de Beudant est publié en 1822⁹³ en trois volumes et une carte, qui est la première carte topographique de la Hongrie complétée par des données géologiques. Un an plus tard, un extrait en anglais est également publié en un volume⁹⁴. À son retour, il est accueilli par la communauté scientifique et, en 1822, il est nommé à la chaire de la faculté des sciences de Paris à la suite de Haüy. À partir de 1824, il est membre de l'Académie des sciences en France et, en 1833, il devient membre de la Magyar Tudományok Akadémia⁹⁵.

Le traité de Dániel Fischer, scientifique des débuts de l'ère moderne, est un exposé médical, minéralogique et philosophique. Outre des éléments descriptifs, il passe en revue un large éventail de théories et de pratiques de son époque. Son sujet d'étude est de nature médicale et il l'analyse en termes de minéralogie. Il est un scientifique de la nature dont la carrière scientifique est fondée sur l'observation et l'expérimentation, ce qui le distingue des philosophes de la nature. En même temps, les possibilités technologiques à sa disposition sont celles d'un historien de la nature. À l'inverse, François Sulpice Beudant est incontestablement un scientifique de l'ère moderne. Il a les moyens de sortir du simple intérêt minéralogique et il est prêt à rechercher la genèse des formations géologiques. La motivation, le sujet d'investigation, le but de leur travail ou les opportunités scientifiques de ces deux scientifiques sont totalement différents. Pourtant, ils partageaient la même curiosité qui les poussa à faire des découvertes.

93. Voyage minéralogique et géologique en Hongrie pendant l'année 1818.

94. *Voyages en Hongrie en 1818* de Beudant (1823).

95. Académie hongroise des sciences.

Faux et pourtant important : Paracelse et le vin de Tokaj

István MONOK

*Bibliothèque de l'Académie hongroise des sciences,
Université de Tokaj-Hegyalja*

Le 16 septembre 2016, une statue fut érigée à Tokaj en l'honneur du philosophe allemand, Philippus Theophrastus Aureolus Bombastus von Hohenheim, plus connu sous le nom de Paracelse (c. 1493-1541)¹. Quels sont les mérites de ce grand penseur qui justifiaient un tel geste ? On prétend que par son autorité et par son influence personnelle, il aurait contribué à la notoriété et à la réputation du vin de Tokaj. Un nombre de sites web n'hésitent pas à affirmer que

Paracelse, professeur en médecine de l'université de Bâle a visité, en 1524, la Hongrie et s'est rendu à Tokaj afin d'étudier le cépage du fameux vin – le cépage qui, à en croire les alchimistes, est susceptible de produire des grains d'or à partir de la terre de Tokaj, munie d'une force magique. Le végétal, associé au minéral, produit de l'or fluide².

1. En 1989, une plaque commémorative avait déjà été installée sur une pharmacie en l'honneur de Paracelse.
2. <http://www.bormuzeum.eu/kiallitasok/tokajer-legenden/17> (consulté le 25 octobre 2024) ; la littérature de vulgarisation historique cite souvent l'épisode en question, par exemple : Papp Miklós, *A bor gyógyító erejéről*, A Herman Ottó Múzeum Évkönyve, 38, 1999, p. 764, qui renvoie comme source à Tóth Béla, *Curiosa Hungarica – Magyar ritkaságok*, Budapest, Athenaeum, 1899, p. 131-143. Tóth Béla,

Certes, nous ne pouvons pas exclure que Paracelse se soit effectivement rendu à Tokaj, étant donné qu'il a effectué deux voyages en Hongrie royale et en Transylvanie. En outre, il est très probable qu'il ait été grand amateur de vin. Ces attributions légendaires ont fini par éveiller ma curiosité : je me suis donc proposé d'identifier l'ouvrage dans lequel il aurait popularisé le vin de Tokaj, afin de préciser le contenu exact de ses commentaires sur le cépage en or. Hélas, je n'ai trouvé dans le corpus des ouvrages de Paracelse aucun passage qui pourrait confirmer la légende³.

La légende du cépage d'or remonte aux siècles qui précèdent celui de Paracelse. Sa postérité est richissime, puisque l'expansion occidentale des Turcs ottomans a sérieusement affecté l'histoire de la région viticole de Tokaj. L'apparition des Turcs au début du XVI^e siècle a entraîné la progressive déchéance du pays de Srem, qui était le centre de la production vinicole médiévale. La plupart des familles aisées originaires de la région ont décidé de prendre le chemin du Nord : ayant quitté les territoires méridionaux du royaume, elles se sont installées dans la région de Tokaj, nommée Hegyalja. Leur expertise allait sans doute enrichir la compétence déjà séculaire des locaux. Les vins produits dans la région ont fait leur apparition à la cour royale dans la seconde moitié du XV^e siècle, même si leur réputation était encore inférieure à celle des vins du pays de Srem. Il convient de noter que les contemporains et la postérité ont souvent assimilé les appréciations des vins de Srem aux raisins et vins de Tokaj⁴. La plus connue de ces

Curiosa Hungarica – Magyar ritkaságok, Budapest, Athenaeum, 1907, mais ce dernier ne mentionne jamais Paracelse !

3. Dóra Bobory, spécialiste renommée de la postérité de Paracelse, n'a pas trouvé non plus le passage en question : Bobory Dóra, *The Sword and the Crucible: Count Boldizsár Batthyány and Natural Philosophy in Sixteenth-Century Hungary*, Newcastle upon Tyne, Cambridge Scholars Publishing, 2009, p. 54. Elle renvoie à PUDER Sándor, *Paracelsus, Paracelsus magyar vonatkozásaival*, Budapest, Vajda János Társaság, 1942, p. 37, mais Puder s'appuie, lui aussi, sur Szathmáry László, *Magyar alkémisták*, Budapest, Természettudományi Könyvkiadó, 1928 ; Bobory Dóra, *op. cit.*, p. 167 : « I have not so far found these reference to Tokaj in Paracelsus. »
4. Szirmay A. 1798, 37–39.; Szirmay A., Pető G. et Orbán Á., 2022, 41–43., 232–234. Szirmay Antal, *Notitia montium et locorum viniferorum Zempleniensis, 1798 – A tokaji, vagy is hegyaljai szőlőknek ültetéséről*, 1810, *A Kassán 1798-ban és a Pesten 1810-ben*

mauvaises interprétations est celle de Galeotto Marzio (1427-1497), dans son apologie de Mathias Corvin (*De egregie, sapienter et iocose dictis ac factis Mathiae regis*). Il affirme avoir déjà vu un cépage de Tokaj, rattaché à une vrilte en or. En vérité, Galeotto a parlé du vin de Srem, mais dans l'historiographie ultérieure, un certain nombre de commentateurs – y compris le site officiel de la Ville de Tokaj – ont transposé cette phrase en l'appliquant aux raisins de Tokaj. Entre-temps, il s'est avéré que le raisin de Tokaj et la terre dans laquelle il est implanté étaient susceptibles d'autres miracles aussi : Tímea Kis, dans son intervention au colloque de Tours⁵, a présenté le livre paru en 1554⁶ du médecin viennois Franz Emmerich, consacré aux effets salutaires du vin de Tokaj contre la peste. Par la suite, toute une série d'érudits ont étudié les prétendus effets médicaux du vin et de la terre de Tokaj. À la fin du XVIII^e siècle, Antal Szirmay (1747-1812) a élaboré une vaste synthèse monographique dédiée à l'histoire de la région, avant de consacrer un livre entier à la production viticole⁷. Dans ce dernier ouvrage, il récapitule toutes les connaissances dont il pouvait disposer au sujet du cépage d'or, mais sans mentionner Paracelse.

Si l'on veut insister sur l'historiographie du passage légendaire de Paracelse à Tokaj, signalons d'emblée que le plus grand connaisseur de l'histoire et de l'ethnographie de Tokaj-Hegyalja, Iván Balassa, qui a d'ailleurs étudié jusqu'aux plus infimes détails la légende du cépage d'or, n'a jamais mentionné l'humaniste originaire de Schwyz⁸. Pourtant, l'auteur d'une des

kiadott könyvek hasonmása, Pető Gábor fordításában, Orbán Áron jegyzeteivel és tanulmányával, Budapest-Sárospatak, L'Harmattan, THE (Europica varietas Tokajensis, Acta Universitatis Tokajensis Sárospatakiní, Patrimonium culturale, Fontes, IV.) ; Orbán Áron, « 'A holott Te termes, áldott az a határ!', Szirmay Antal Hegyaljával és a tokaji borral kapcsolatos művei », p. 409-412.

5. N. Kis Tímea, « Drinking wine... or soil? Unexact and accurate observations from the legend of the aurum vegetabile to the real medical importance of the Tokaji wines and bolece », dans Laurioux Bruno (dir.), *Boire à la renaissance*, 2024 (sous presse).
6. Emerich Franz, *Ratschlag zu Verhütung mit Gottes Hilff zuvor Pestilenzischer ansuechun sambt seinen zufallen*, Wien, Michael Zimmermann, 1554., D4r.
7. Szirmay A. op. cit.; Szirmay A., Pető G. et Orbán Á., op. cit.
8. Balassa Iván, *Tokaj-Hegyalja szöleje és bora, Történeti-néprajzi tanulmány*, Tokaj, Tokaj-Hegyaljai ÁG., 1991, p. 428-432. Dans le chapitre intitulé « La légende du cépage

monographies les plus récentes consacrées à Tokaj n'hésite pas à affirmer que Paracelse s'est rendu, en 1524, à Tokaj, Tarcál, Tállya, puis à Eperjes⁹ : « Nous pouvons nous renseigner sur son voyage dans son ouvrage intitulé *Paragranum*, paru ultérieurement, en 1530¹⁰. » Dans la suite, l'auteur, István Zelenák évoque ce passage et met en note : « La seconde citation : "Die hermetische Nord. Stern, 1771. Frankfurt. Természettudományi Társulat Kiadványa" (sic !). »

Mais l'histoire des éditions du *Paragranum* n'enregistre aucune édition en 1530. D'ailleurs il s'agit d'un ouvrage publié à un très faible tirage¹¹. Il en existe deux traductions hongroises¹², la vérification des éventuels passages concernant Tokaj n'exige donc pas la connaissance de la langue allemande ou latine. Par ailleurs, puisqu'un lexique consacré au *Paragranum* a également vu le jour, rien n'est plus facile que de vérifier les noms de personnes et de lieux figurant dans le texte de Paracelse¹³.

István Zelenák a puisé le passage en question – ainsi que la référence erronée – dans une synthèse monographique consacrée à l'histoire de l'alchimie hongroise¹⁴. L'auteur de cet ouvrage, László Szathmáry, est responsable du chapitre intitulé *Alchimistes*

d'or » il récapitule tous les renseignements bibliographiques disponibles à ce sujet. Voir également Erdész Sándor, « Az 'aranytermő szőlők' meséje », *A Herman Ottó Múzeum közleményei*, 4, 1956. Ni l'un, ni l'autre ne font mention de Paracelse.

9. Marcinek Roman, *Rex vinorum – Z dziejów Węgrzyna w dawnej Polsce*, Warszawa, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, 2015, p. 89.
10. Zelenák István, *A tokaji aszú titkai*, Budapest, Agroinform Kiadó, 2012, p. 21.
11. La première édition, selon la bibliographie nationale allemande retrospective, VD 16 P 513 : *Das Buch Paragranum, darinn die vier Columnae, als da ist Philosophia, Astronomia, Alchimia und Virtus ... von Aderlassens, Schreppfens und Purgirens ... Adamum von Bodenstein*, Franckfurt, Christian Egenolff Erben, 1565.
12. Paracelsus, *Paragranum*, *Az igazi gyógyítás oszlopai*, ford., utószó Adamik Lajos, Budapest, Helikon Stúdió, 1989. Paracelsus, *Paragranum*, *Az igazi gyógyítás oszlopai*, Adamik Lajos fordítását átdolgozta Katona Zsolt Vazul, Budaörs, Asztrálfény Kiadó, 1994.
13. Bianchi B. Massimo Luigi, *Lessico del Paragranum di Theophrast von Hohenheim detto Paracelsus, I., Indici*, Roma, Edizioni dell'Ateneo, 1988 (Lessico intellettuale Europeo, XLVII.)
14. Szathmáry László, *Magyar alkémisták*, Budapest, Természettudományi Könyvkiadó, 1928.

étrangers en Hongrie, source des affirmations erronées. Szathmáry renvoie à l'ouvrage déjà mentionné, paru en 1771. Je n'arrive pas à comprendre comment l'excellent historien de la médecine, Gyula Magyary-Kossa, a pu se méprendre sur la paternité de l'anthologie *Der Hermetische Nord-Stern*. Nous pouvons avoir le soupçon que l'ouvrage de Szathmáry a attiré son attention sur ce livre qu'il a commencé à lire comme une publication de Paracelse¹⁵. La source du malentendu est l'ouvrage paru en 1771, c'est indiscutable.

Le volume en question renferme au total huit textes, dont – comme la page de titre l'indique – six traités mineurs attribués à Paracelse. On peut les consulter dans l'annexe. Le texte principal du volume n'est point de la plume de Paracelse, mais d'un *Anonymus*, c'est-à-dire d'un auteur qui ne veut point se nommer. L'éditeur, également inconnu (« J.J.F. ») précise dans sa préface (*Vorrede des Herausgebers*) que « *dieser Autor* » dont il publie le livre a éveillé son intérêt et afin d'assurer « *zu besserer Verständniß des Autoris* », il a décidé d'y rajouter quelques textes de Paracelse. Bref, pour mieux comprendre les vérités hermétiques fondamentales, il convient de lire ensemble Paracelse et notre auteur non identifié.

Aux pages 61-81 de l'ouvrage, nous trouvons le cinquième chapitre, intitulé « *Von der Materia Prima, oder eigentlich Secunda, mit welcher der Künstler das Werk anfanget* ». À la page 63, l'on retrouve sans aucune difficulté l'histoire du cépage d'or. Pourtant, soulignons une nouvelle fois que ces passages ne proviennent pas de la plume de Paracelse.

15. Magyary-Kossa Gyula, « Paracelsus magyarországi emlékei », dans Magyary-Kossa Gyula, *Magyar orvosi emlékek*, II. kötet, Budapest, Eggenberger, 1929 (A Magyar Orvosi Könyvtár Társulat könyvtára, CXXII.) [reprint: Budapest, HOGYF-Editio, 1994], 226-229. 226-229. ; Szathmáry László, *Magyar alkémisták*, Budapest, Természettudományi Könyvtár, 1928, p. 312-335. (sur Paracelse p. 314-319., sur le cépage d'or, p. 316.) ; Szathmáry, *op. cit.*, 1986, p. 364-387. Sur Paracelse, voir p. 366-371, sur sa visite à Tokaj, p. 368-369 ; Szathmáry, *op. cit.*, 2019. Puder Sándor, *Paracelsus, Paracelsus magyar vonatkozásaival*, Budapest, Vajda János Társaság, 1942, ne cite que 1928. La source des renvois erronés est sans doute Magyary-Kossa, *op. cit.*, 1929. Voir aussi : Schwartz, *op. cit.*, 1890.

Les premiers ouvrages, c'est-à-dire ceux de Szathmáry et de Magyary-Kossa, ayant attribué le passage en question à Paracelse, ont vu le jour respectivement en 1928 et en 1929. Leur inadvertance philologique est à l'origine d'une véritable série d'affirmations fausses. La plupart des historiens locaux, qui faisaient confiance aux grands érudits que furent Szathmáry et Magyary-Kossa, ont accepté et repris avec un enthousiasme, en fin de compte bien compréhensible, l'attribution à Paracelse. La liste des auteurs abusés est assez longue : la légende a parcouru presque tous les pays européens et le nom de Paracelse a figuré dans plusieurs expositions consacrées à la culture hongroise. Il faut dire que l'évocation fréquente du nom de Paracelse a été un instrument très efficace qui a contribué à fonder la belle réputation du vin de Tokaj¹⁶.

En même temps, je trouve très étonnant le fait que personne n'ait remarqué que Paracelse n'a jamais écrit d'ouvrage avec un tel titre, et que s'il en avait écrit un, il était anormal que les chercheurs qui le citent renvoient à une édition aussi tardive, datant de 1771. Enfin, il est heureux que la postérité reconnaissante n'ait pas gaspillé ses gestes de vénération à l'égard d'un personnage indigne, étant donné que personne ne saurait contester la grandeur et l'importance de Paracelse. La pharmacie à Tokaj, nommée après son passage ; la plaque commémorative ; la statue sont finalement susceptibles d'éveiller l'intérêt de ceux et celles qui n'ont jamais entendu parler de ce grand érudit. Ils avertissent aussi nos concitoyens d'aujourd'hui que nous devons estimer ceux qui contribuent à la réputation internationale de notre pays. L'apport du regard extérieur est un élément indispensable du processus de formation de l'identité nationale.

16. La tradition historiographique du 20^e siècle et les expositions sont présentées par Lajos Adamik (Adamik Lajos, « Egy modern Paracelsus-legenda vázlatos története », *Orvostörténeti közlemények – Communicationes de Historia Artis Medicinae*, LXIII, 2017, p. 127-141.) tandis que pour la source du malentendu, voir Monok István, « Paracelsus és a tokaji bor, Néprajzzá váló filológiai tévedés », *Agria, L*, 2017, p. 77-80.

Le commerce des vins d'Hegyalja vers le Nord aux XVI^e et XVII^e siècles

Attila TÓZSA-RIGO

Université de Debrecen

Au début de la période moderne, le vin jouait un rôle différent dans la structure de la consommation. De nos jours, le vin est un produit de luxe, c'est-à-dire qu'il n'est pas un bien de consommation courante¹. Au début de l'ère moderne, le vin occupait une place centrale dans la structure de la consommation, en particulier dans les régions méditerranéennes et d'Europe centrale. Par conséquent, il jouait également un rôle important dans la vie quotidienne. Il y a deux raisons principales à cela. La première tient dans les conditions d'hygiène de l'époque, qui faisaient que la consommation d'eau pouvait être une grave source de danger. Afin d'éviter les épidémies, il convenait de trouver une alternative à l'eau. Les habitants des régions méridionales et centrales de l'Europe l'ont trouvée – heureusement, devrait-on dire – dans les vins à faible teneur en alcool. La consommation d'aliments épicés et très salés ne faisait qu'accroître la demande pour la boisson de Bacchus. Le rôle du vin dans la symbolique chrétienne fournit une autre raison. Le pain et le vin, deux des

1. Je remercie mes amis, en particulier Katalin Ónodi, ainsi que Róbert Pataki et Tamás Majoros pour l'utilisation adéquate de la terminologie économique.

produits les plus importants des sociétés rurales, étaient associés à un riche arrière-plan théologique. Ces produits de consommation courante étaient devenus l'élément central de la liturgie chrétienne. Le vin consacré à la messe étant considéré comme le sang du Christ, il représentait le Christ lui-même pour les gens du peuple.

Le vin était donc un produit de première nécessité dans la vie de la bourgeoisie de l'époque. La forte demande en faisait une excellente marchandise à vendre. Il constitua donc une source de revenus supplémentaires, voire, pour de nombreuses personnes, une source de revenus principaux. D'un point de vue économique, le vin offrait une excellente opportunité d'accumulation de capital dans les régions où le climat et le sol étaient favorables, et où de grandes quantités de raisin pouvaient être cultivées. Le raisin pouvait être replanté et le vin pouvait être reproduit chaque année, avec un très bon potentiel de marché. Ces conditions de marché ont permis d'accroître la concentration du capital dans les classes moyennes et supérieures des villes d'Europe centrale. Grâce à son rôle économique, le vin était également utilisé comme moyen de paiement dans le commerce². La plupart des propriétaires de vignobles qui disposaient de grandes quantités de vin d'une année sur l'autre essayaient de profiter des opportunités de vente dans la ville, en tenant une salle de dégustation ou en engageant un vendeur de vin (dans les sources, mentionné comme *Leitgeber*) pour commercialiser le vin. Le terme *educillatio vini* était utilisé pour décrire la vente de petites quantités³.

2. Szende Katalin, « 'Ital vagy pénzpótlék ?' Borhagyatékok a soproni és pozsonyi középkori végrendeletekben » dans 'Es tu scholaris' Tanulmányok Kubinyi András 75. Születésnapjára, Beatrix Romhányi (éd.), Budapest, 2004, p. 77-85.

3. Pour les Hongrois, entre autres, voir Tózsá-Rigó Attila, « Az 1497-es pozsonyi borkimérési statútum » dans *Agrártörténeti Közlemények*, n° 47, 2006/1-4, p. 202-222.

Outre les ventes intra-urbaines, l'autre débouché était le commerce interrégional et transrégional du vin. Grâce à ce vaste commerce, les vins issus de régions viticoles de haute qualité parvenaient dans des régions où le raisin n'était plus disponible ou dans lesquelles, en raison des conditions climatiques de la région, il n'y avait pas de production de raisin. En Europe centrale, il existait de nombreuses régions viticoles historiques de l'époque qui, grâce aux conditions climatiques et pédologiques adéquates, produisaient des vins de bonne qualité. C'est dans ces régions que se sont généralement développées des zones de monoculture de la vigne, spécialisées dans la production de vin. Le vin qui y était produit pouvait non seulement être vendu localement, mais une part importante en était exportée. Les régions viticoles d'Europe centrale disposaient ainsi d'une zone de « rayonnement », qui comprenait plusieurs destinations.

Les régions viticoles hongroises du début de l'époque moderne étaient classiquement des régions viticoles monoculturelles identiques. Au cours de la première phase de la période moderne, ce sont principalement les régions bordant le bassin des Carpates qui peuvent être analysées comme des régions où les importations de vin hongrois furent dominantes. Le sud de la Pologne était la principale zone d'exportation du vin d'Hegyalja. Afin d'examiner le système de relations économiques fondé sur le commerce du vin, il convient tout d'abord de situer brièvement les exportations de vin hongrois dans le système commercial global du Royaume de Hongrie.

Le commerce extérieur de la Hongrie au XVI^e siècle faisait partie intégrante de la division internationale du travail entre les pays d'Europe occidentale et les régions d'Europe centrale, qui s'était consolidée aux XV^e et XVI^e siècles. Les régions d'Europe centrale participaient à ce système avec une gamme de marchandises qui offraient des opportunités de vente favorables dans d'autres zones géographiques. Il est important de souligner que la Hongrie, qui fut divisée en trois parties après 1541, à la suite de l'avancée ottomane, est restée partie intégrante du système économique européen, malgré sa désintégration politique. Les

différentes régions économiques ont maintenu un système de relations à peu près équilibré au cours de cette période. Environ 90 % des importations du royaume de Hongrie en provenance de l'Ouest étaient constituées de produits artisanaux, tandis qu'une proportion similaire des exportations était constituée de produits agricoles et de matières premières minières. Parmi les produits agricoles, le vin était le deuxième produit d'exportation le plus important après le cheptel vivant⁴.

Le commerce du vin était principalement concentré entre les mains des citadins⁵. Ils avaient les moyens d'acheter le vin dans une région donnée. Le vin hongrois a donc contribué de manière significative à la poursuite de l'intégration économique du bassin des Carpates dans le système économique européen global. Les deux principales régions de vente du vin hongrois au cours de cette période étaient les pays de la couronne de Bohême et le sud de la Pologne. Ces deux régions ont également joué un rôle dans le transit des vins hongrois. Certains d'entre eux étaient transportés de la Moravie vers la Silésie, de la Bohême vers les territoires du sud de l'Allemagne. Le vin hongrois pouvait être également transporté du sud de la Pologne jusqu'à la mer Baltique.

Le transport du vin était assez difficile, car les tonneaux de l'époque n'étaient pas correctement scellés, de sorte qu'une partie du vin s'écoulait pendant les longs trajets. Les coûts augmentaient proportionnellement à la distance. Il était donc essentiel pour les marchands de pouvoir vendre leurs marchandises dans les régions frontalières, dans la mesure du possible. La région du sud de la Pologne, limitrophe de la Haute-Hongrie, constitua un débouché évident pour le vin d'Hegyalja.

4. Kováts Ferenc, *Nyugatmagyarország áruforgalma a XV. században a pozsonyi harmincadkönyv alapján*, Budapest, 1902, p. 194.

5. Kubinyi András, « Weinbau und Weinhandel in den ungarischen Städten im Spätmittelalter und in der frühen Neuzeit », dans *Stadt und Wein. Beiträge zur Geschichte der Städte Mitteleuropas*, Band XIV, Linz, 1996, p. 84 et Tózsá-Rigó Attila, « Szőlőbirtoklás a 16. századi Pozsonyban », dans *Szőlőtermelés és borkereskedelem*. István Orosz et Klára Papp (dir.), *Speculum Historiae Debreceniense* 2, Debrecen, 2009, p. 33-54.

Les exportations vers le sud de la Pologne ont connu un changement majeur au milieu du XVI^e siècle. Auparavant, c'étaient principalement les vins de la région de Syrmie (en hongrois Szerémség) qui étaient expédiés à Cracovie. La Syrmie était une région méridionale du Royaume de Hongrie, située entre le Danube et la Save (aujourd'hui, la partie occidentale appartient à la Croatie, et la partie orientale à la Serbie). À la fin du XV^e et au début du XVI^e siècle, la Syrmie subit des destructions considérables à la suite de l'invasion ottomane. En raison de la destruction de ses vignobles, à partir de la première moitié du XVI^e siècle, le vin exporté vers la ville sur la Vistule le fut principalement à partir des régions d'Hegyalja et de Sopron. À la fin du siècle, le vin de Syrmie avait disparu du marché du sud de la Pologne⁶.

des vins liquoreux

6. Gecsényi Lajos, « Városi és polgári szőlőbirtok és borkereskedelem a Hegyalján a XV-XVI. század fordulóján » dans *Gazdaság, társadalom, igazgatás. Tanulmányok a kora újkor történetéből*, Lajos Gecsényi (éd.), Győr, 2008, p. 20-22.

DEUXIÈME PARTIE

Patrimoine et représentation des vins liquoreux

Maître d'honneur, Université Bordeaux-Montaigne

Dans l'espace sauternais, la production d'un vin blanc liquoreux, comme l'a montré Sépharic Lachaud, démarre particulièrement vers le XVIII^e siècle. Parmi les acteurs du développement de ce type de vin alors nouveau, la famille Lur Saluces se démarque par son volontarisme et sa réflexivité concernant les méthodes de récolte et de vinification. Centrée sur le château d'Yquem, cette famille traditionnelle de la noblesse d'épée a su traverser les tourments révolutionnaires en s'appuyant sur la production viticole de ses terres. Marguerite Figeac-Monthus indique ainsi que grâce au mariage ou à l'achat de terres, les Lur Saluces ont réussi à se constituer un véritable « empire viticole » basé dans le Sauternais, mais s'étendant aussi vers les Graves ou le Saint-Émilionnais. Plusieurs figures de cette dynastie se succèdent ainsi dans la mise en place et le développement de domaines viticoles destinés à produire le vin blanc liquoreux de

Figeac, Marguerite Marguerite, « Patrimoine et révolution au XIX^e siècle : traces des archives privées de l'écritain du Bordelais », *Le Mois Lur Saluces et le marché Cognac*, 1982, les villes et le vin, du XVI^e au XIX^e siècle, par André Lur Saluces, 1982, Bordeaux, 2012, p. 181.

Défendre le Sauternes de la vigne à la table : Bertrand de Lur Saluces et son syndicat viticole durant l'entre-deux-guerres

Rémi LE GUILLOUX

Master d'histoire, Université Bordeaux-Montaigne

Dans l'espace sauternais, la production d'un vin blanc liquoreux, comme l'a montré Stéphanie Lachaud, démarre particulièrement lors du XVIII^e siècle. Parmi les acteurs du développement de ce type de vin alors nouveau, la famille Lur Saluces se démarque par son volontarisme et sa réflexivité concernant les méthodes de récolte et de vinification. Centrée sur le château d'Yquem, cette famille traditionnelle de la noblesse d'épée a su traverser la tourmente révolutionnaire en s'appuyant sur la production vinicole de ses terres. Marguerite Figeac-Monthus indique ainsi que grâce au mariage ou à l'achat de terres, les Lur Saluces ont réussi à se constituer un véritable « empire viticole » basé dans le Sauternais, mais s'étendant aussi vers les Graves ou le Saint-Émilionnais¹. Plusieurs figures de cette dynastie se succèdent ainsi dans la mise en place et le développement de domaines viticoles destinés à produire le vin blanc liquoreux de

1. Figeac-Monthus Marguerite, « Noblesse et viticulture au XIX^e siècle à travers les archives privées : l'exemple du Bordelais », Le Mao Caroline et Marache Corinne (dir.), *Les élites et la terre : du XVI^e siècle aux années 1930*, Paris, Armand Colin, coll. Recherches, 2010, p. 180.

Sauternes : Françoise-Joséphine de Sauvage d'Yquem, Romain Bertrand de Lur Saluces, puis Eugène, Bertrand et de manière plus contemporaine Alexandre de Lur Saluces. Au début du XX^e siècle, Eugène de Lur Saluces devient l'acteur principal du *Syndicat viticole de la région de Sauternes et Barsac*, dont la création a été étudiée par Jérôme Calauzènes. Ce syndicat viticole s'est constitué de manière tardive, le 23 janvier 1908. Il recouvre les cinq communes reconnues par le classement des crus de 1855 pour ce qui concerne le vin de Sauternes : Bommes, Sauternes, Fargues-de-Langon, Preignac et Barsac². Les membres fondateurs sont les différents grands propriétaires viticoles locaux, possesseurs des domaines classés. Parmi eux, le comte Eugène de Lur Saluces se démarque assez tôt. Effectivement, toujours d'après Jérôme Calauzènes, contrairement à ses interlocuteurs, le propriétaire du château d'Yquem plaide dès le départ pour que le futur syndicat ne soit pas une association de grands propriétaires, mais une organisation largement ouverte à tous les acteurs du Sauternais, y compris les simples vigneron ou les négociants³. Bien qu'Eugène de Lur Saluces soit devenu la figure centrale du syndicat et le président de celui-ci, il convient cependant de rester interrogatif sur cette idée d'ouverture sociale tant les archives du syndicat laissent paraître l'image d'une organisation qui reste d'abord et avant tout une coalition de propriétaires. Finalement, à la mort du comte en 1922, c'est son fils Bertrand qui reprend la présidence du syndicat, dont il sera la figure de proue durant tout l'entre-deux-guerres, puis jusqu'à sa mort en 1968.

La présente contribution s'appuie sur les archives du *Syndicat viticole de la région de Sauternes et Barsac* concernant la période de l'entre-deux-guerres, telles que conservées et organisées au château de Fargues au sein des archives privées de la famille Lur Saluces. Elle vise à présenter les différents répertoires d'actions, en termes pratiques et thématiques, du syndicat

2. Calauzènes Jérôme, « Le syndicalisme agricole en Sauternais jusque dans les années 1930 : naissance, actions, limites », Hinnewinkel Jean-Claude et Lavaud Sandrine (dir.), *Vignobles et vins en Aquitaine : images et identités d'hier et d'aujourd'hui*, Pessac, Maison des sciences de l'homme d'Aquitaine, 2009, p. 245-246.

3. *Ibid.*, p. 246.

de Sauternes d'avant la Deuxième Guerre mondiale. Il s'agit en outre, plus particulièrement, de réfléchir au chevauchement entre l'activisme du syndicat et celui de la personne de Bertrand de Lur Saluces, afin de mettre en lumière la place de l'individu, du notable et de son réseau, dans les manœuvres visant à obtenir des gains juridiques, économiques et politiques pour la viticulture. Par ailleurs, cette contribution s'attache aussi à penser ces dynamiques d'autorité sociale et symbolique sous l'angle de la qualité d'un territoire ou d'un produit. Pour ce faire, il faut revenir sur trois des thématiques courantes du syndicat de Sauternes durant l'entre-deux-guerres : la question de la lutte contre la fraude d'abord, la construction de l'espace d'appellation sauternais ensuite, et la promotion de la consommation de sauternes enfin.

Défendre le sauternes face aux menaces commerciales : la question de la fraude

Parmi les différentes activités du *Syndicat viticole de la région de Sauternes et Barsac*, Jérôme Calauzènes considère que l'un des principaux objets de l'organisation, sinon son principal objet, est la lutte contre la fraude⁴. Pour caractériser le type de fraude que combat le syndicat, il est possible de s'appuyer sur le travail de Claire Desbois-Thibault concernant le champagne. Ainsi, au sein de l'éventail des pratiques frauduleuses, elle insiste notamment sur la fraude à l'appellation, à savoir l'usurpation d'un nom de production afin de vendre à meilleur prix un produit d'une qualité inférieure⁵. Effectivement, sur la période de l'entre-deux-guerres, le syndicat de Sauternes est à plusieurs reprises confronté à ce type de fraude, et ce à diverses échelles. Ces fraudes font peser sur les producteurs de Sauternes deux dangers : la concurrence à prix cassés et la baisse de réputation des grands vins blancs. L'affaire Marzelle est l'un de ces cas de

4. *Ibid.*, p. 250.

5. Desbois-Thibault Claire, « Le champagne et la fraude », Béaur Gérard, Bonin Hubert et Lemercier Claire (dir.), *Fraude, contrefaçon, contrebande de l'Antiquité à nos jours*, Genève, Librairie Droz, coll. Publications d'histoire économique et sociale internationale, 2007, p. 593-602.

fraude à l'appellation que le syndicat travaille à faire condamner. Une coupure de presse retrace l'histoire de cette affaire. À la fin des années 1920, le négociant Pierre Marzelle et le courtier Louis Chéry se sont alliés pour vendre sous le nom de Sauternes des vins blancs de cépages mixtes sous le nom de Sauternes, naturellement à des prix très inférieurs à ceux du marché⁶. Au regard de la littérature scientifique, l'affaire Marzelle semble avoir une singularité en ce qu'elle tire son origine du monde du négoce. Pourtant, selon Jérôme Calauzènes, les cas de fraudes vinicoles après la Première Guerre mondiale sont surtout le fait de producteurs⁷. De la même manière, Philippe Roudié rappelle que les actions de répression des fraudes étaient d'abord tournées vers les producteurs⁸. Pourtant, si l'on prend l'exemple d'une autre affaire de fraude attaquée par le syndicat, l'affaire Salobert, sur laquelle nous reviendrons, il est nécessaire de constater qu'il s'agit une nouvelle fois d'un montage opéré par une maison de vente⁹. Il apparaît donc que durant l'entre-deux-guerres, les vins de Sauternes semblent particulièrement soumis aux fraudes provenant de l'univers du négoce, peut-être plus que celles venant des producteurs eux-mêmes. À cet égard, il semble que la taille réduite et la bonne intégration de l'espace sauternais tendent à réduire les capacités de fraude des producteurs. Ainsi, qu'il mène des procédures en son nom ou qu'il se constitue partie civile, le syndicat de Sauternes est très actif pour réprimer les fraudes. Pour ce qui concerne l'affaire Marzelle, comme de nombreuses affaires afférant aux appellations, l'organisation peut s'appuyer sur l'influent bâtonnier Roquette-Buisson¹⁰, président de l'*Union girondine des syndicats agricoles*, membre de la chambre d'agricul-

-
6. AP Lur Saluces, Syndicat de Sauternes, liasse 1, *Coupure de presse « Une grave affaire de falsification de vins de Sauternes »*, 1927-1929.
 7. Calauzènes Jérôme, « Le syndicalisme agricole en Sauternais jusque dans les années 1930 : naissance, actions, limites », Hinnewinkel Jean-Claude et Lavaud Sandrine (dir.), *Vignobles et vins...*, op. cit., p. 253.
 8. Roudié Philippe, *Vignobles et vigneron du Bordelais : 1850-1980*, Talence, Presses Universitaires de Bordeaux, coll. Grappes et millésimes, 1994 [1988], p. 249.
 9. AP Lur Saluces, Syndicat de Sauternes, liasse 1, *Brouillon de lettre de Bertrand de Lur Saluces pour Joseph Capus du 4 février 1928*.
 10. AP Lur Saluces, Syndicat de Sauternes, liasse 1, *Lettre de M. de Roquette-Buisson à Bertrand de Lur Saluces du 5 décembre 1928*.

ture de la Gironde et principal avocat du milieu des propriétaires vitivinicoles girondins. Pierre Marzelle et son complice sont finalement condamnés à 5 000 francs d'amende, 15 000 francs de dommages et intérêts ainsi qu'à 3 mois de prison¹¹. Ce verdict est très notable car Philippe Roudié rappelle que si l'essentiel des affaires de fraude débouche sur des condamnations, les peines de prison restent particulièrement rares¹². Ce verdict dur témoigne donc d'une certaine efficacité de la lutte antifraude du syndicat de Sauternes, qu'il faut chercher sans doute dans sa très bonne intégration dans les milieux et les réseaux girondins et français de propriétaires viticoles et agricoles.

Mais ces réseaux, comme les affaires de fraude, dépassent largement les frontières de la Gironde et de la France. Une nouvelle fois, Jérôme Calauzènes insiste sur l'important activisme international du syndicat de Sauternes, qui lutte en 1929 contre un vin de contrefaçon espagnol intitulé *Brillante estilo Sauternes*. De la même manière, il est informé de la production d'un faux sauternes à Harbin, en Mandchourie¹³. La présente contribution propose plutôt d'étudier les rapports du syndicat avec le Danemark. Comme c'est le cas par exemple avec l'Allemagne, le syndicat entretient une correspondance avec l'attaché commercial près la légation française au Danemark. Une lettre de ce dernier, datée du 11 mai 1929, au vicomte de La Rochebrochard, secrétaire général du syndicat de Sauternes, révèle une correspondance soutenue et une bonne connaissance de l'attaché commercial des acteurs du monde du négoce vinicole¹⁴. L'organisation sauternaise peut donc s'appuyer sur un certain nombre d'acteurs diplomatiques et commerciaux afin de composer un réseau maillant un certain nombre de pays. Ce réseau permet au syndicat d'obtenir

-
11. AP Lur Saluces, Syndicat de Sauternes, liasse 1, *Coupure de presse* « Une grave affaire de falsification de vins de Sauternes », 1927-1929.
 12. Roudié Philippe, *Vignobles et vignerons...*, op. cit., p. 249
 13. Calauzènes Jérôme, « Le syndicalisme agricole en Sauternais jusque dans les années 1930 : naissance, actions, limites », Hinnewinkel Jean-Claude et Lavaud Sandrine (dir.), *Vignobles et vins...*, op. cit., p. 253.
 14. AP Lur Saluces, Syndicat de Sauternes, liasse 3, *Lettre de M. Tisseau, attaché commercial près la légation française au Danemark, au vicomte de La Rochebrochard du 11 mai 1929*.

de l'information et de la visibilité sur les ventes et les débouchés internationaux des vins de Sauternes. Pour autant, si les organisations de producteurs ou de négociants possèdent leurs réseaux, les organisations frauduleuses ne souffrent pas non plus des frontières nationales. Concernant les fraudes qui sévissent au Danemark sous les noms de « Sauternes » ou « Haut-Sauternes », Jérôme Calauzènes a montré qu'il s'agissait de vins produits en Espagne puis expédiés au Danemark pour y être coupés et pasteurisés¹⁵. Les entreprises frauduleuses ayant elles aussi capacité à former des réseaux internationaux, les organisations de producteurs doivent chercher des alliés afin de faire respecter leurs droits et de trouver des relais à la répression des fraudes. Au Danemark, le syndicat de Sauternes a trouvé un allié dans la personne de Valdemar Reyn, président de l'association des vins au Danemark et vice-président du *Comité international des vins, spiritueux et liqueurs*¹⁶. L'œnologue danois et le syndicat de Sauternes travaillent ainsi de concert et de manière très poussée pour combattre les vins frauduleux. Dans une lettre destinée au vicomte de La Rochebrochard, l'œnologue danois le remercie de l'envoi d'une analyse chimique et annonce qu'il transmet les résultats à des avocats chargés d'intenter un procès contre des maisons de négoce danoises¹⁷. De la même manière, il transmet deux télégrammes provenant de Bertrand de Lur Saluces, indiquant que des étiquettes de Sauternes frauduleuses sont imprimées à Bordeaux et conseille au syndicat de Sauternes d'engager un procès¹⁸. Cet exemple danois indique donc l'existence de réseaux très fonctionnels et d'ampleur internationale de lutte contre la fraude. Par ailleurs, il est nécessaire d'insister sur la place des acteurs et des réseaux interpersonnels dans ces questions de lutte contre les contrefaçons. Qu'il s'agisse de l'avocat Roquette-

15. Calauzènes Jérôme, « Le syndicalisme agricole en Sauternais jusque dans les années 1930 : naissance, actions, limites », Hinnewinkel Jean-Claude et Lavaud Sandrine (dir.), *Vignobles et vins...*, op. cit., p. 253.

16. AP Lur Saluces, Syndicat de Sauternes, liasse 1, *Article de la Feuille vinicole « La défense des marques et des appellations d'origine des vins en Danemark »*, 1928-1929.

17. AP Lur Saluces, Syndicat de Sauternes, liasse 1, *Lettre de Valdemar Reyn au vicomte de La Rochebrochard*, 1928.

18. *Ibid.*

Buisson ou de l'œnologue Valdemar Reyn, c'est sans doute dans ces alliés de poids, bien intégrés aux organisations nationales et internationales de producteurs et de commerçants, qu'il faut trouver la source de l'efficacité du syndicat de Sauternes.

Revendiquer l'espace d'appellation du Sauternais : une construction territoriale et symbolique

Pour bien comprendre ce qui se joue dans la manière dont le *Syndicat viticole de la région de Sauternes et Barsac* défend son espace d'appellation, il est d'abord nécessaire de revenir sur l'évolution de la législation sur les appellations d'origine durant les années 1920 et 1930. Entre 1905 et 1908, le Parlement fait passer les premières lois, limitées, criminalisant la tromperie sur les appellations et permettant de créer des espaces de production contrôlés. La première loi d'ampleur sur les appellations d'origine est celle de 1919, qui instaure la méthode judiciaire dans la définition des espaces d'appellation. En effet, le soin est laissé aux producteurs et aux organisations de faire valoir leur appellation en justice, afin de faire émerger une carte des espaces d'appellation par jurisprudence¹⁹. Cette approche provoque dans un premier temps une forte inflation du nombre d'appellations, accompagné d'une explosion des procès relatifs à ces sujets²⁰. Ainsi, la situation des appellations devient difficilement visible et très peu structurée. Attaquer en justice devient donc un recours commun pour les propriétaires et les syndicats viticoles pour constituer et défendre leur espace. Face à cet état de fait, le parlementaire girondin Joseph Capus milite activement pour faire évoluer la législation afin d'y intégrer la notion d'aire de production. Entre 1925 et 1927, il parvient à compléter la loi de 1919, mais sans en supprimer la logique initiale. Pour le député, en plus de l'origine des vins, il s'agit de contrôler leur qualité, celle du terroir dont ils sont issus, et ce en vertu « d'usages locaux, loyaux et constants »²¹. Toutefois, malgré la

19. Roudié Philippe, *Vignobles et vignerons...*, op. cit., p. 251.

20. *Ibid.*, p. 251-253.

21. *Ibid.*, p. 257.

bonne volonté du législateur, la place laissée au flou et à l'arbitraire reste importante. Finalement, c'est en 1935 que la notion d'appellation d'origine contrôlée apparaît avec une plus grande place laissée au contrôle par une institution, le *Comité national des appellations d'origine*²². Il faut toutefois rappeler que malgré la création du comité, les lois de 1919 et 1927 demeurent en vigueur.

Ainsi, sur l'essentiel de la période de l'entre-deux-guerres, le syndicat de Sauternes doit évoluer et faire respecter son appellation dans un contexte flou où les procédures judiciaires sont la norme. Dans une lettre de 1920 destinée à Eugène de Lur Saluces, le vicomte de Roquette-Buisson explique la logique de la loi de 1919 au président du syndicat. Il conseille au propriétaire d'Yquem d'être vigilant et de recourir à la justice chaque fois qu'il le faut pour préserver l'appellation sauternes²³. Ces recommandations correspondent à la ligne de conduite qu'adopte l'organisation durant tout l'entre-deux-guerres. Le syndicat fait de l'espace recouvert par les cinq communes de Bommes, Sauternes, Fargues-de-Sauternes, Preignac et Barsac un véritable territoire qu'il défend bec et ongle. Ainsi, dans le compte-rendu de la réunion du conseil d'administration du syndicat du 19 juin 1928, Bertrand de Lur Saluces revient sur les différents procès dans lesquels son groupement est engagé, notamment désignés par des noms de communes frontalières du Sauternais : Saint-Pierre-de-Mont, Roaillan, Podensac, Langon et Toulence, auxquels s'ajoutent le procès Marzelle et un procès dans lequel le syndicat s'est porté partie civile²⁴. Cet exemple met en exergue le tempérament offensif du syndicat, dont les responsables n'hésitent pas à multiplier les procès contre des producteurs voisins tentés de s'emparer du nom de Sauternes. L'organisation s'impose ainsi à la fois comme la juge et la gardienne de ce que sont le Sauternes et le Sauternais. Sur ce point, l'opposition entre le syndicat et les producteurs de vins

22. *Ibid.*, p. 284.

23. AP Lur Saluces, Syndicat de Sauternes et Barsac, Liasse 7, *Lettre de M. de Roquette-Buisson au président du syndicat datée du 20 juillet 1920*.

24. AP Lur Saluces, Syndicat de Sauternes, liasse 1, *Compte-rendu de la réunion de la chambre syndicale du 19 juin 1928, 25 octobre 1928*.

de palus à Barsac est sans doute l'exemple le plus éloquent. Les palus de Barsac sont une zone d'alluvions récentes sur laquelle les vigneronns souhaitent obtenir l'appellation Barsac. Or, à cette époque, il existe une continuité très naturelle entre le nom Barsac et le nom Sauternes, comme l'indique un compte-rendu de la chambre syndicale : « Il ne faut pas oublier que le nom de Barsac est synonyme de Sauternes »²⁵. Ainsi, dans l'esprit des propriétaires du Sauternais, donner le nom de Barsac aux vins de palus, c'est nuire à la réputation et à la qualité du sauternes. Les propriétaires des palus de Barsac, groupés derrière Jean Lacoste, au sein du *Syndicat viticole de Pujols-sur-Ciron* font quant à eux valoir leur droit à l'appellation Barsac, indiquant que les palus partagent avec le reste de la zone d'appellation un sol argilo-calcaire. De plus, il est intéressant de noter que producteurs de vins de palus font valoir la loi Capus de 1927 sur les aires de productions pour défendre leur droit à employer le nom Barsac²⁶. Cela est un signe du caractère encore flou et ambigu de la législation sur les appellations. En décembre 1928, un compte-rendu de réunion de la chambre du syndicat de Sauternes indique que l'organisation a mandaté un géomètre pour expertiser le domaine des palus de Barsac, dans l'objectif de lancer une assignation en justice contre les propriétaires de palus employant l'appellation Barsac²⁷. De manière complémentaire aux procédures judiciaires, Bertrand de Lur Saluces a imaginé une solution « à l'amiable ». En effet, un brouillon de lettre, le marquis indique sa volonté de créer une appellation « Bas-Barsac » pour les vins de palus²⁸. Cette solution aurait l'avantage, pour les propriétaires de Sauternes, de ne pas nuire à la réputation de leurs produits. Pour les producteurs de vins de palus en revanche, il ne serait plus possible d'employer le seul nom de Barsac, plus porteur d'un point de vue commercial.

25. AP Lur Saluces, Syndicat de Sauternes, liasse 5, *Compte-rendu de la réunion de la chambre syndicale du 13 décembre 1929*, 19 février 1930.

26. AP Lur Saluces, Syndicat de Sauternes, liasse 1, *Lettre de Jean Lacoste à M. Gounouilhoul du 12 septembre 1928*.

27. AP Lur Saluces, Syndicat de Sauternes, liasse 5, *Compte-rendu de la réunion de la chambre syndicale du 13 décembre 1929*, 19 février 1930.

28. AP Lur Saluces, Syndicat de Sauternes, liasse 1, *Brouillon de lettre de Bertrand de Lur Saluces du 10 décembre 1928*.

Finalement, l'affaire se règle au tribunal. Une note produite par le syndicat de Sauternes indique ainsi que l'emploi de l'appellation Barsac est interdit aux producteurs de Pujols-sur-Ciron par une décision de justice²⁹. Dans la résolution de cette affaire des palus par le syndicat, il est intéressant que le réseau et les connaissances interpersonnelles du marquis Bertrand de Lur Saluces aient joué un rôle avantageux. Effectivement, dans sa correspondance avec le parlementaire Joseph Capus, le sujet des palus de Barsac est évoqué à plusieurs reprises. Ainsi le sénateur girondin indique-t-il dans une lettre datée du 8 novembre 1932 : « Je puis vous dire confidentiellement (et je tiens à ce que ceci reste entre nous deux), que je m'occupe très activement de la cause de Sauternes contre les palus de Barsac »³⁰. Cet extrait montre la très grande implication d'un parlementaire en vue en ce qui concerne les questions viticoles dans la résolution d'une affaire semble-t-il extrêmement localisée. Par cet exemple, il faut observer la grande capacité de Bertrand de Lur Saluces à mobiliser son capital social afin de soutenir ses causes et remporter des victoires pour le syndicat. En effet, si le syndicat de Sauternes se permet ainsi de multiplier les procès, c'est aussi sans doute car les responsables de l'organisation savent leur capacité à remporter ceux-ci en mobilisant leurs réseaux.

Au-delà de l'étude des oppositions qui naissent de la mise en place des appellations d'origine selon les lois de 1919 et 1927, il est nécessaire de réfléchir à ce que provoque cette législation et ces oppositions en matière de représentations et de construction symbolique des territoires d'appellation. Marguerite Figeac-Monthus rappelle que le château et la propriété viticoles sont d'importants vecteurs identitaires pour les propriétaires girondins, notamment nobles, durant le XIX^e siècle³¹. Plus générale-

29. AP Lur Saluces, Syndicat de Sauternes, liasse 8, *Note relative à l'emploi de l'appellation « Sauternes »*, 5 décembre 1932.

30. AP Lur Saluces, Syndicat de Sauternes, liasse 8, *Lettre du sénateur Joseph Capus à Bertrand de Lur Saluces du 8 novembre 1932*.

31. Figeac-Monthus Marguerite, « Noblesse et viticulture au XIX^e siècle à travers les archives privées : l'exemple du Bordelais », Le Mao Caroline et Marache Corinne (dir.), *Les élites et la terre...*, op. cit., p. 179.

ment, les contestations comme les processus de mise en place des espaces d'appellation mettent en exergue cette importante dimension identitaire du territoire viticole. Ici, il est entendu par territoire un espace revendiqué et approprié. Pour ce qui concerne sauternais, l'espace légitime (ou rendu comme tel par l'action du syndicat) recouvre donc les cinq communes de Sauternes, Bommes, Fargues, Preignac et Barsac. Mais cet espace symbolique et juridique attire de multiples convoitises. En 1929, lors des élections municipales de la commune de Léogats, commune périphérique du Sauternais, le maire sortant indique dans sa profession de foi : « [...] créer un syndicat dont l'action méthodique s'appliquera à obtenir l'appellation SAUTERNES pour les vins blancs du Tudeau (loi Capus) [...] »³². Cet exemple démontre une première dynamique des acteurs souhaitant s'intégrer à l'espace du Sauternais, celle consistant à s'adjoindre à celui-ci en tentant de faire reconnaître leur production vinicole comme étant du sauternes. Ce maire considère donc que selon des usages locaux, loyaux et constants, les producteurs d'une partie de sa commune, Tudeau, au Sud, ont le droit de revendiquer l'appellation Sauternes. Ainsi, cet exemple met en exergue combien le régime d'appellation des lois de 1919 et 1927 met en rapport (et en conflit) espaces de production, espaces symboliques et espaces revendiqués. Cette proposition électorale n'a pas manqué d'attirer l'attention de Bertrand de Lur Saluces, qui se montre particulièrement attentif à la préservation de la force symbolique du nom de Sauternes, cette dernière passant par la protection de la qualité du territoire sauternais. Faire usage du droit pour s'intégrer au territoire sauternais n'est toutefois pas l'unique dynamique observable. Effectivement, certains acteurs cherchent plutôt à s'insérer directement au sein de l'espace reconnu et protégé par le syndicat de Sauternes. C'est le cas de l'*Union viticole sauternaise*, une organisation frauduleuse basée originellement à Cérons, hors de l'espace sauternais. Il s'agit d'une maison de commerce dirigée par un certain M. Salobert, et qui, selon Bertrand de Lur Saluces, vend sous le nom de

32. AP Lur Saluces, Syndicat de Sauternes, liasse 3, *Profession de foi de la liste de la municipalité sortante pour les élections municipales de Léogats du 5 mai 1929*.

Sauternes des vins de moindre qualité, notamment au sein de la foire de Bordeaux³³. De manière très intéressante, le marquis indique que l'organisation de M. Salobert cherche à ouvrir une succursale à Preignac, commune appartenant au Sauternais. De cette manière, il est possible de percevoir l'installation de l'union à Preignac comme un moyen pour l'homme d'affaires d'obtenir davantage de légitimité pour son organisation, révélant par le fait le caractère symboliquement fort et désirable des cinq communes composant le territoire sauternais. Pour cette affaire comme pour celle des palus de Barsac, il faut aussi noter que c'est une nouvelle fois vers le sénateur Joseph Capus que se tourne Bertrand de Lur Saluces comme en atteste sa lettre du 4 février 1928, qui résume le problème³⁴.

Derrière la protection d'un produit face à la fraude et la progressive mise en place des zones d'appellation d'origine, il est possible de percevoir un certain nombre d'enjeux à la nature davantage symbolique, mais qui se traduisent par une situation de domination sociale et politique du syndicat de Sauternes sur ce qui dévient réellement un territoire pour celui-ci. Derrière la manière dont les acteurs du syndicat écartent des personnages, des espaces et des organisations considérés comme gênants, il s'agit pour ceux-ci de préserver une forme de singularité et d'exclusivité qui s'attache au nom de Sauternes, leur assurant des avantages économiques et sociaux.

Bertrand de Lur Saluces : un ambassadeur de la consommation des vins de Sauternes

Au centre des activités et des réseaux du syndicat de Sauternes figure le marquis Bertrand de Lur Saluces. Président du syndicat, propriétaire d'Yquem et des forges d'Uza, son activisme personnel se confond bien souvent avec celui de l'organisation dont il a la charge. Les archives du *Syndicat viticole de la région de Sauternes et Barsac* du château de Fargues laissent ainsi paraître

33. AP Lur Saluces, Syndicat de Sauternes, liasse 1, *Brouillon de lettre de Bertrand de Lur Saluces pour Joseph Capus du 4 février 1928*.

34. *Ibid.*

l'image d'un président incarnant très personnellement aussi bien le groupement que le produit lui-même. En effet, Bertrand de Lur Saluces est un défenseur zélé non seulement du territoire sauternais, mais bien de la consommation même du Sauternes, qu'il s'emploie à faire connaître et comprendre. À cet égard, il est important de relever l'importance des documents liés aux revues et à la publicité au sein des archives du syndicat. Ils permettent de mettre au jour la conscience du domaine du *marketing* et l'attention à la stratégie de marque du marquis. Un brouillon de lettre, daté du 15 septembre 1930, de Bertrand de Lur Saluces destiné à une revue de tourisme exprime bien ce fait. Le propriétaire du château d'Yquem fait savoir son mécontentement :

J'ai bien reçu le dépliant que m'annonçait votre lettre du 5 septembre.

Je ne puis vraiment vous en faire compliment et je proteste énergiquement contre sa teneur.

I°/ Sauternes n'a pas à être mis sur le même pied que Loupiac et Ste Croix-du-Mont, à plus forte raison en 3^e rang, à leur suite, dans une énumération. - Que cela soit très agréable à ces deux sous-régions, c'est possible. Mais nul de nous n'avait compris, en patronnant votre initiative, qu'elle visait une réclame tendancieuse, au profit de tel ou tel. Nous pensions qu'il s'agissait d'instruire le touriste et le consommateur éventuel. Il n'y a donc pas à oublier que Sauternes, en dehors de la qualité supérieure de ses vins, a, sur ses honorables voisins, ce privilège d'être seule à posséder des crus classés.³⁵

L'intérêt de ce document, dont il est difficile de savoir s'il a été expédié tel quel, est qu'il renseigne sur la pensée profonde de Bertrand de Lur Saluces. Propriétaire viticole en Sauternais, producteur de vins fins, il ne place naturellement pas l'ensemble de la production girondine de vins sur un pied d'égalité. Au contraire, il tend à promouvoir et à défendre ses intérêts propres. Ainsi, si les vins de Loupiac ou de Sainte-Croix-du-Mont partagent certaines qualités organoleptiques avec le sauternes, le président du syndicat veille à ce qu'une distinction commerciale et symbolique, fondée notamment sur le classement des vins de 1855, soit observée dans les articles publicitaires. En cela, il révèle

35. AP Lur Saluces, Syndicat de Sauternes, liasse 4, *Brouillon de lettre de Bertrand de Lur Saluces pour Néo-Tourisme du 15 septembre 1930.*

sa sensibilité pour ce que l'on nomme aujourd'hui le *branding*, ou l'image de marque. Passionné de qualité, il entend que ses prestataires de publicité rendent compte du caractère exceptionnel qu'il prête à son vin. Bertrand de Lur Saluces cherche donc à mettre en place une stratégie de marque centrée sur la distinction et l'idée d'exception. L'exemple du marquis de Lur Saluces et du sauternes invite à poser une hypothèse. Dans le contexte d'une production viticole française encore très largement dominée par des vins de table de qualité faible ou intermédiaire, les producteurs de vins fins, cherchant à se démarquer, ont sans doute été des précurseurs en ce qui concerne les stratégies de communication et de marque concernant les vins.

En dehors de sa sensibilité, sans doute précoce, pour le *marketing*, Bertrand de Lur Saluces est un acteur attentif en ce qui concerne l'écoulement des vins de Sauternes. Tout d'abord, il se montre vigilant quant à l'évolution des normes politiques concernant la consommation d'alcool au niveau français, mais aussi international. Effectivement, l'un des faits majeurs sur ce plan est l'introduction du régime de prohibition aux États-Unis d'Amérique. Entre 1919 et 1933, le 18^e amendement de la constitution, instauré avec le soutien du Sud rural et *dry* (sec), interdit la production et la vente de boissons alcoolisées. Par la suite, les *Volstead act* (1919) et le *Campbell Willis act* (1921), définissent les boissons alcoolisées comme étant celles qui contiennent plus d'un demi-degré d'alcool³⁶. L'existence de ce régime prohibitionniste semble inquiéter le marquis de Lur Saluces, qui a pris le soin de conserver un article du journal *Le Matin* intitulé « Une formidable campagne pour le régime "sec" va être déclenchée en Grande-Bretagne »³⁷. Il est nécessaire de noter qu'un certain nombre de tenants de la prohibition (évangéliques notamment) ont pu mener des campagnes militantes internationales. L'auteur de cet article raconte la préparation d'une campagne organisée par un comité rassemblant 97 sociétés de tempérance visant à

36. Lacroix Jean-Michel, *Histoire des États-Unis*, Paris, Presses universitaires de France, coll. Quadrige, 5^e éd., 2013 [1996], p. 331-390.

37. AP Lur Saluces, Syndicat de Sauternes, liasse 4, *Article du Matin* « Une formidable campagne pour le régime 'sec' va être déclenchée en Grande-Bretagne », années 1920-1930.

promouvoir le « régime sec » en Angleterre et en Écosse, à l'aide de meetings et de rassemblements³⁸. Le milieu des producteurs d'alcool français ne se contente toutefois pas de rester passif face aux promoteurs de la tempérance et propose-lui aussi un activisme, organisé autour de la *Ligue internationale des adversaires de la prohibition*. Malgré son caractère international, cette ligue reste d'abord et avant tout française, résidant au 11 bis, rue d'Aguesseau, dans le huitième arrondissement de Paris³⁹. Dans le bulletin d'invitation au 12^e congrès de la ligue, les 9 et 10 juin 1931, il est en outre très perceptible que cette ligue est en fait un rassemblement de différentes organisations commerciales des producteurs et négociants d'alcool français. En effet, il est indiqué que le congrès est organisé par la *Commission d'exportation des vins de France*, avec le concours de la *Commission d'exportation du Cognac et de l'Armagnac* et de la *Commission d'exportation des liqueurs et spiritueux de France*⁴⁰. Bertrand de Lur Saluces et son syndicat auraient pourtant pu laisser cette préoccupation de côté. En effet, il est nécessaire de rappeler que pour Philippe Roudié, les pertes engendrées, pour les vins girondins, par la fermeture du marché américain ont été compensées par l'ouverture d'autres marchés⁴¹. On peut cependant penser qu'un producteur de vins fins, plus prompts à l'export, est sans doute plus sensiblement atteint qu'un producteur de vin de table par le régime de prohibition américain. Finalement, face au manque à gagner provoqué par la prohibition américaine, les producteurs d'alcool français, particulièrement de vins fins et de spiritueux, ont fait émerger ce thème, fermement ancré dans la promotion de la consommation d'alcool, et cette échelle d'activisme, d'une portée internationale.

L'attention et l'exigence que porte le marquis de Lur Saluces aux évolutions réglementaires internationales et à l'image de marque de son vin, il les conserve quand il s'agit d'étudier les pratiques de vente et de consommation de ses clients potentiels.

38. *Ibid.*

39. AP Lur Saluces, Syndicat de Sauternes, liasse 11, *Invitation au 12^e congrès de la Ligue internationale des adversaires de la prohibition*, 1931.

40. *Ibid.*

41. Roudié Philippe, *Vignobles et vignerons...*, op. cit., p. 250-251.

En matière de promotion vinicole, Bertrand de Lur Saluces et son syndicat de Sauternes cherchent ainsi à influencer directement les pratiques de consommations des vins. Dans un brouillon de lettre destiné à Édouard Barthe le 10 juillet 1932, le marquis livre sa vision sur les pratiques des restaurants en termes de ventes de vins. Il indique :

On fait campagne, même en Gironde, pour le « vin compris » dans le prix des repas, qui ne peut aboutir qu'à faire consommer le vin le meilleur marché, ordinairement le plus mauvais. Ce ne sont pas nos vins de GIRONDE capables de s'appeler BORDEAUX, MEDOC, GRAVES, SAUTERNES, etc., après 3 ans de barrique et de soins éclairés, puis une année au moins de bouteille, qu'on peut servir aux repas « vins compris ». [...]

2°) Pour faciliter la consommation des vins ordinaires, sans nuire à l'écoulement des vins fins, demander d'afficher le prix du repas sans vin, et un autre prix « vins compris », mais spécifiquement quel vin, âge et origine. Car il y a vin et vins, comme fagot et fagots.⁴²

Cet extrait est intéressant à plusieurs titres. Déjà, l'existence, dans les restaurants, de formules « vins compris » indique que ces lieux sont bien des points importants de l'écoulement des vins. Toutefois, dans ce contexte, les vins de Sauternes, souvent rendus onéreux par les modes de production qu'ils impliquent, sont soumis à une forte concurrence de la part des vins plus abordables, voire des vins de table. C'est dans ce contexte qu'il faut comprendre la méfiance du marquis à l'endroit des formules « vins compris » et la proposition qu'il fait dans son second point. Une nouvelle fois, il apparaît que Bertrand de Lur Saluces vise à placer son vin dans une position d'exceptionnalité, de singularité, par rapport au reste de la production viticole, en général considéré comme inférieur en qualité et en réputation. Cet exemple renforce l'idée selon laquelle, en tant que producteur, et représentant de producteurs, de vins fins, le propriétaire du château d'Yquem s'engage dans une forme de « proto-marketing », tant cette attention portant à la fois à l'image du produit, ses canaux de communication et ses conditions de distribution

42. AP Lur Saluces, Syndicat de Sauternes, liasse 9, Brouillon de lettre de Bertrand de Lur Saluces à Édouard Barthe du 10 juillet 1932.

rappellent les éléments essentiels d'un plan de marchéage, à savoir le produit, le prix, la distribution et la communication⁴³.

Enfin, il faut insister sur la place importante qu'occupe personnellement Bertrand de Lur Saluces dans la communication autour de son produit, faisant de lui un véritable ambassadeur du sauternes. Ainsi, en 1935, à l'occasion d'un gala organisé par l'académie des vins de France en l'honneur des grands vins de Bordeaux, Bertrand de Lur Saluces est appelé à présider la manifestation et le repas. À cette occasion, il prononce un discours qui est notamment un plaidoyer contre des nouveaux venus qui viennent faire concurrence à un vin comme le Sauternes, les cocktails. Un journaliste note :

Cette importante manifestation était présidée par le marquis de Lur Saluces, qui prit la parole dès le début du repas pour vanter l'antique noblesse des vins de France et prononcer, en des termes vibrants et spirituels, un plaidoyer contre le cocktail. L'approbation fut unanime et ses paroles saluées par de frénétiques applaudissements⁴⁴.

Parmi les membres de l'auditoire, se trouve notamment Édouard Barthe, l'influent président de la commission des boissons à la Chambre des députés. L'influence, le crédit social que possède Bertrand de Lur Saluces, sans doute en grande partie grâce à ses productions vinicoles, sont donc utilisés par celui-ci afin de défendre ses intérêts catégoriels et son produit.

Bertrand de Lur Saluces est donc un ambassadeur du sauternes à plusieurs égards. D'abord, à la manière d'un vrai ambassadeur, c'est un être incarné, disposant souvent d'une autorité sociale et d'une capacité à former et mobiliser un réseau de connaissances. Mais il est bien l'ambassadeur d'un produit, en ce qu'il travaille à le faire d'une certaine manière, selon un certain nombre de normes qu'il cherche à fixer et à faire respecter. Cette

43. Berteloot Sylvain et Demeure Claude, *Marketing*, Paris, Dunod, coll. Aide-mémoire, 2015, p. 11-15.

44. AP Lur Saluces, Syndicat de Sauternes, liasse 32, Article « En Montparnasse, lorsque le Vin de France est Roi », 1935.

position explique la sensibilité aiguë que porte le marquis aux textes publicitaires et aux conditions de distribution de son produit.

En tant qu'il est propriétaire d'un domaine classé et président du *Syndicat viticole de la région de Sauternes et Barsac*, étudier Bertrand de Lur Saluces est très instructif car il encapsule, par son action, un grand nombre des problématiques touchant les vins fins durant l'entre-deux-guerres. L'opposition à la fraude, le combat que mène le syndicat pour territorialiser l'appellation Sauternes s'appuient sur des ensembles de réseaux interpersonnels mobilisés par le marquis et ses associés pour obtenir gain de cause. L'intégration du syndicat et de ses responsables à des réseaux politiques, économiques ou agricoles place cette organisation comme l'institution légitime du Sauternais, capable de faire entendre et respecter sa voix. En tant qu'organe de légitimation, le syndicat de Sauternes peut définir le sauternes comme produit ayant certaines qualités, et le Sauternais comme espace restreint et seul capable de produire ce vin. Ces constructions symboliques forment un cercle vertueux, puisqu'elles valident le syndicat et ses producteurs comme interlocuteurs légitimes et prescripteurs en matière de sauternes. Bertrand de Lur Saluces a un rôle central dans cette toile, qu'il lie avec une grande efficacité à la toile agrarienne française. Il en est le visage, et à ce titre, il est amené à réfléchir à ce que doit être l'image de marque du sauternes. Cela invite à penser Bertrand de Lur Saluces et les propriétaires de son acabit comme des annonceurs des sciences et métiers de la communication et du *marketing*. Une différence subsiste, en tant que grands propriétaires et notables locaux, l'image de leurs produits est un reflet de leur propre autorité sociale. Ainsi, conforter l'image du sauternes, revient, pour les propriétaires du Sauternais, à valider leur position sociale et économique par rapport aux autres vigneron giron-dins et français.

Bertrand de Lur Saluces, un propriétaire du Sauternais au service des grands vins de Bordeaux

Voyage aux États-Unis, 1939

Émilie CHAMPION

Château de Fargues, CEMMC

Monsieur le Président, nous avons l'honneur de vous confirmer notre entente verbale concernant la mission de représentation officielle qui vous a été confiée par le Comité Départemental du Vin, au cours de son Assemblée Générale du 17 mars 1939. Vous aurez donc à représenter officiellement notre organisme à toutes les manifestations prévues en faveur des vins de Bordeaux et des vins français¹.

Par ces quelques lignes, le Président du Comité Départemental du Vin de Bordeaux, Charles Cante, confirme au marquis de Lur Saluces sa nomination comme « délégué du Comité Départemental du vin de Bordeaux », ambassadeur du vin de Bordeaux, à l'occasion d'un événement d'ampleur internationale, l'exposition universelle de New York qui débute en avril 1939. Cet événement, marquant les 150 ans de l'installation du gouvernement national dans la ville de New York pose la

1. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Avril 1939, *Lettre du Président du Comité du Vin de Bordeaux au Marquis de Lur Saluces, Président des Grands crus classés, le 26 avril 1939*, non classé.



BUILDING "THE WORLD OF TOMORROW"

NEW YORK CITY
Invites you to the
1939 WORLD'S FAIR
April 30th to October 31st

TO COMMEMORATE THE LAUNCHING OF THE UNITED STATES GOVERNMENT UNDER THE FEDERAL CONSTITUTION AND THE INAUGURATION OF ITS FIRST PRESIDENT, GEORGE WASHINGTON, WHO TOOK THE OATH OF OFFICE IN NEW YORK CITY, THE FIRST FEDERAL CAPITAL
★ ★ ★ 150 YEARS AGO—APRIL 30, 1789 ★ ★ ★

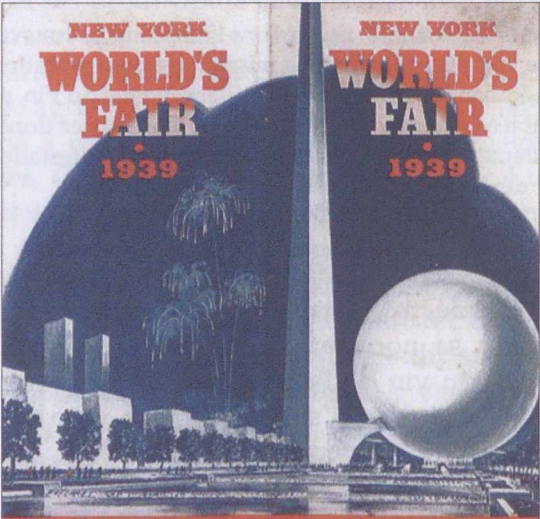
IN inviting the nations of the world to participate in the Fair, Mr. Grover Whalen said: "The New York World's Fair will be a fair for 'everyman'. It will present a clear, unified and comprehensive picture of the epochal achievements of a century and a half of modern civilization in the fields of art and literature, of transportation and communication, of science and industry, of government and the social services. The past will be depicted to give an understanding of the richer and more complicated present . . . By showing how the present has evolved out of the past — by giving a clear and orderly interpretation of our own age, the Fair will project the average man into the World of Tomorrow.
"By setting forth what has been beside what is, the Fair of 1939 will predict, may even dictate, the shape of things to come. For it will exhibit the most promising developments of ideas, products, services and social factors of the present day in such a fashion that the visitor may . . . gain a vision of what he might attain for himself and for his community by intelligent, cooperative planning toward the better life of the future; and it will emphasize the vital interdependence of communities, peoples and nations . . ."

© WORLD'S FAIR CORPORATION. PICTURES COURTESY OF NEW YORK WORLD'S FAIR INC. PRINTED BY HOBBS, BRUNS, INC., CHICAGO, ILL.

PROGRESS FOR THE FUTURE. BUILT WITH THE TOOLS OF TODAY. BORN THE EXPERIENCE OF YESTERDAY.

Figure 1 a

NEW YORK
WORLD'S FAIR
1939



NEW YORK
WORLD'S FAIR
1939

TRAVEL BY TRAIN

BOOKED BY
BALTIMORE & OHIO R. R.
The Scenic Route to the East
All Trains via Washington, D. C.

BOOKED BY
BALTIMORE & OHIO R. R.
The Scenic Route to the East
All Trains via Washington, D. C.

Figure 1 b

question : « quel sera le monde demain ? » (cf. Figure 1 a et b). Ce à quoi, le commissaire général français pour New York, le gouverneur général Marcel Olivier répond dans le commentaire introductif : « le monde de demain sera, comme tout le monde d'hier et d'aujourd'hui, notablement d'inspiration française² ».

Le voyage du Marquis de Lur Saluces s'effectue dans un contexte difficile, d'abord aux États-Unis. Le pays, qui était dans la seconde moitié du XIX^e siècle, le premier client des vins giron-dins sort de plusieurs années de prohibition (1920-1933). À cela s'ajoute bien sûr la crise économique mondiale qui commence en 1929 aux États-Unis et gagne l'Europe en 1931, créant un effondrement des prix du vin³.

Un contexte compliqué aussi pour les vins de Bordeaux. Après les crises du phylloxera, du mildiou, du black-rot, le début du XX^e siècle est une période de crise pour le vin de Bordeaux. Le premier conflit mondial a eu un effet considérable sur le commerce international et la décennie des années 1920 ne voit pas de véritable reprise des exportations, ce qui entraîne une crise de surproduction⁴ puisque les exportations vers la Grande-Bretagne et vers les pays du Nord s'effondrent et que les récoltes des années 1922, 1923 et 1924 atteignent des records.

Dans ce contexte, le choix d'un propriétaire du Sauternais comme ambassadeur des vins de Bordeaux est particulièrement intéressant. Le vin de Sauternes bénéficie d'une notoriété importante et est l'objet de nombreuses imitations, contrefaçons, combattues par le Syndicat des vins de Sauternes et Barsac dont le Marquis de Lur Saluces est Président.

En quoi, en cette période troublée, ce voyage est-il important pour les vins de Bordeaux et donc, pour les vins de

2. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier coupures de journaux, *Liberté du Sud-Ouest*, le 21 juin 1939, non classé.

3. Roudié Philippe, *Vignobles et vigneron du bordelais (1850-1980)*, Bordeaux, PUB, 1994, p. 271.

4. Lachiver Marcel, *Vins, vignes et vigneron*, Paris, Fayard, 1988, p. 486.

Sauternes ? Quelles sont les attentes des viticulteurs bordelais suite à cette mission ?

Nous étudierons en quoi le choix du Marquis de Lur Saluces est judicieux pour représenter les vins de Bordeaux aux États-Unis. Comment envisage-t-il la mission qui lui est confiée et surtout en quoi consiste-t-elle.

Bertrand de Lur Saluces, « parfait ambassadeur » des vins de Bordeaux

Le 20 mai 1939, le marquis de Lur Saluces reçoit une lettre à en-tête du Conseil Général de Gironde qui résume en partie les raisons de ce choix : « ... votre activité, vos titres, vos relations devaient servir la cause du vin dont vous êtes là-bas le parfait ambassadeur⁵ ». En premier lieu, Bertrand de Lur Saluces est choisi pour sa personnalité et le prestige de son nom (cf. Figure 2).



Figure 2

5. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Mai 1939, *Lettre du Conseil*, non classé.

Le marquis de Lur Saluces, grand nom du Sauternais

Lur Saluces est un nom très ancien et prestigieux, indissociable de l'histoire de l'Aquitaine, notamment dans le domaine viticole. La famille multiplie les possessions dans le Sauternais dès le XV^e siècle et concentre au XIX^e siècle plus de 700 hectares dans cette région⁶.

En 1939, Bertrand de Lur Saluces possède encore deux domaines dans le Sauternais, le plus ancien du patrimoine familial, le Château de Fargues et le Château d'Yquem arrivé par mariage dans la famille, en 1785.

Et c'est en professionnel du vin, en viticulteur, que Bertrand de Lur Saluces se présente au public américain : « Je suis un viticulteur français. Or, je savais qu'en Amérique il existe aussi des viticulteurs⁷. »

Cette déclaration n'est pas une simple parole comme le prouve un câble reçu par le marquis au Plaza de New York, le 12 juin, et qui démontre son réel intérêt pour ses vignes : « Grêle même zone année trente-quatre cause trente pour cent pertes respects, Jacob ».

Ce message, très bref, provient de l'intendant des domaines Lur Saluces, Jacob, et démontre le véritable intérêt de ce propriétaire pour ses vignes et sa bonne connaissance du parcellaire.

Lur Saluces est un nom prestigieux dans le Sauternais et le Bordelais et, plus important encore pour cette mission, il s'agit d'un nom qui n'est pas inconnu aux États-Unis. En tout cas, pour les amateurs de vin américains, ce nom est indissociable de deux

6. Dès 1472 le domaine de Fargues constitue la première possession de la famille dans la région. Par la suite, les Lur Saluces n'ont cessé d'affirmer leur implantation avec les châteaux de Malle, d'Yquem, de Filhot et de Coutet. À tel point que le grand-père de Bertrand de Lur Saluces, Romain-Bertrand, concentre dans ses mains un empire viticole qui à son apogée comprend plus de 700 ha (30 % de l'appellation actuelle).

7. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Discours, *Projet de discours de Bertrand de Lur Saluces pour le banquet de l'exposition de New York, le 12 juin 1939*, non classé.

grands personnages de l'histoire, Thomas Jefferson et George Washington qui au XVIII^e siècle avaient commandé plusieurs dizaines de bouteilles d'Yquem⁸.

Mais il faut relativiser la notoriété de ce nom aux États-Unis. Si un journal français présente le marquis de Lur Saluces comme « un grand nom » qui n'a pas besoin d'être présenté, Président du syndicat des vins de Sauternes et de l'Union des crus classés de 1855, un article du *New-York Herald Tribune* désigne Bertrand de Lur Saluces comme le « délégué officiel du Comité des vins de Bourgogne⁹ ». Si la réputation du marquis de l'autre côté de l'Atlantique reste discutable, en revanche, celle du Château d'Yquem se révèle comme un véritable atout pour tous les vins de Bordeaux.

Yquem, le sauternes à l'honneur aux États-Unis

On dit que mon vin de Château d'Yquem est célèbre dans le monde entier. La seule chose que je puisse dire, pour ma part, c'est que je suis extrêmement fier de la grande faveur dont jouit mon vin en Amérique¹⁰. (cf. Figure 3).

Par ces quelques mots, il est évident que Bertrand de Lur Saluces cherche à mettre le vin de Sauternes en avant lors de sa mission aux États-Unis, parfaitement conscient de sa notoriété. Volonté qui apparaît également lorsqu'il se présente avant tout comme

-
8. Thomas Jefferson, un temps ambassadeur des États-Unis en France, de retour à Philadelphie commande 30 douzaines de bouteilles d'Yquem pour George Washington et dix douzaines pour lui-même.
 9. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier coupures de journaux, *New York Herald Tribune*, « Robeson and Laughton Passengers sailing today aboard Normandie », 10 mai 1939. La citation originale est : « official delegate of the Comité des Vins de Bourgogne ».
 10. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Mai 1939, *Projet de discours de Bertrand de Lur Saluces devant les viticulteurs californiens*, non classé. La citation dans le texte est : « My wine of Château d'Yquem is said to be famous in the world. The only thing I can say, for my part, is that I am extremely proud of the great favour wich my wine enjoys in America ».

Marquis de LUR-SALUCES

Owner of the Chateau d'YQUEM
President of the SAUTERNES-WINE COUNCIL
& of the UNION OF THE NOTED BORDEAUX VINEYARDS
CLASSIFIED IN 1855
Delegate of the BORDEAUX-WINE COUNTY BOARD to the World's
Fair of New York.

The Marquis de Lur-Saluces graduated at the Paris University in Russian language and Mathematics (Licencié ès-lettres en langue russe & Licencié ès-sciences mathématiques).
He is a knight of the Legion of Honour.

-:-:-:-

I come to the U.S. for the first time, and feel delighted at having at last the opportunity of visiting the great country-friend of my own country. Besides, I wish, as a French wine-grower, to meet American friends of wine, so many of whom I already know, and many of the first class wine-importers with whom the wine-merchants of my district are acquainted, but, above all, I expect to go to California, in order to visit the vineyard there, and get in touch with Californian wine-growers, not as a rival in any way, but as a friend in wine-growing business.

My wine of Chateau d'YQUEM is said to be famous in the world. The only thing I can say, for my part, is that I am extremely proud of the great favour which my wine enjoys in America, and I consider it as the highest reward for the trouble I take in making it as good as possible.

This can give me some right to say that Californian wines are excellent. They ought to be served twice a day on every table and, for this reason, we should not be able to find any left on the market.

Louis Pasteur has written somewhere that "Wine is the most healthful and most hygienic of beverages". "Drink wine". I really believe those two words ought to be written and read everywhere.

Figure 3

« Propriétaire de Château d'Yquem » puis comme « Président du Conseil du vin de Sauternes¹¹ ».

Cela s'explique par le contexte commercial avec les vins du Sauternais qui sont « systématiquement » demandés et, au début des années 1930, Yquem qui « est alors de loin le vin le plus prisé de Gironde¹² ». Attrait qui se retrouve dans le catalogue d'un marchand de vin, Bates and Schoonmaker, de 1935, où le vin d'Yquem est le plus cher de Bordeaux à 50 \$ la bouteille de 1929¹³.

Être propriétaire d'Yquem, confère aux yeux des Américains une légitimité à Bertrand de Lur Saluces qui est pour eux « représentatif des producteurs bordelais¹⁴. » Ce qui lui permet également de donner son point de vue au sujet des vins produits aux États-Unis et d'affirmer « que les vins californiens sont excellents¹⁵ ».

Le marquis utilise la renommée de son prestigieux cru pour introduire les autres crus bordelais et n'hésite pas à opérer une mise en parallèle entre le vin Lur Saluces et ceux de Bordeaux : « Les vins de Bordeaux et mon propre vin sont appréciés et bus ici¹⁶. » On retrouve cette association dans une publicité faite autour des vins et dont le film promotionnel a été tourné à Yquem¹⁷.

-
11. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Mai 1939, *Projet de discours de Bertrand de Lur Saluces*, non classé. Dans le document : « Owner of the Château d'Yquem » et « President of the Sauternes-Wine council »
 12. Collectif, Tastet and Lawton, tome 1, 1900-1944, « de l'air du temps », postface par le Professeur Philippe Roudié, Mercuès, confluences, 2007, p. 514.
 13. Bates and Schoonmaker incorporated, *Wine merchants*, 1935, non classé.
 14. Archives privées de la famille Lur Saluces, Juin 1939, *Boston Evening Transcript*, « Château d'Yquem Owner will be Wine here », 2 juin 1939. La citation originale : « ...representative of the Bordeaux growers ».
 15. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Mai 1939, *Projet de discours de Bertrand de Lur Saluces*, non classé. La citation en anglais : « This can give me some right to say that Californian wines are excellents ».
 16. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Mai 1939, *Projet de discours de Bertrand de Lur Saluces*, non classé. La citation en anglais : « Bordeaux wines and my own wine are appreciated and drunk over here ».
 17. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Mai 1939, *Lettre de Russell Lodman au marquis de Lur Saluces*, le 16 mai 1939, non classé.

Yquem est donc un trait d'union entre Bordeaux et les États-Unis comme le souligne Bertrand de Lur Saluces :

Il serait pour le mieux d'établir une liaison entre notre viticulture girondine et la viticulture californienne. Et ma qualité de propriétaire d'Yquem peut y aider grandement¹⁸...

Ce rapprochement est possible grâce aux très nombreuses relations tissées au nom d'Yquem. Ainsi, lors du passage de Bertrand de Lur Saluces à Boston, un correspondant lui demande de lui accorder un ou deux lunches pour un gros acheteur qui « serait très heureux de faire votre connaissance et de vous être présenté [...] L'acheteur en question achète par lots de 1 000 caisses château Yquem et c'est intéressant¹⁹... »

Être présenté comme le propriétaire du plus fameux des grands crus de vins blancs du monde facilite les échanges avec les agents commerciaux travaillant sur le sol américain. M. Barkhausen informe Bertrand de Lur Saluces que l'agent commercial de San Francisco « s'est mis en quatre pour le mettre en rapport avec tous les dirigeants de la viticulture californienne²⁰ ».

Inversement, si la renommée du Château d'Yquem sert la propagande des vins de Bordeaux, ce voyage peut également servir les intérêts d'Yquem comme le note un ami du marquis : « Je suis persuadé que votre visite en Amérique aidera beaucoup la vente de Château d'Yquem²¹ ».

Il faut ajouter qu'Yquem n'est pas le seul vin de Sauternes évoqué lors de ce voyage. Un importateur, Harold Grossman, propose au marquis de lui faire parvenir une ou deux bouteilles

18. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Avril 1939, *Lettre du marquis de Lur Saluces à M. Commartin*, le 26 avril 1939, non classé.

19. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Mai 1939, *Lettre de G. Roulet au marquis de Lur Saluces*, le 29 mai 1939, non classé.

20. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier coupures de journaux, *Journée vinicole*, « La propagande en faveur de nos grands crus en Amérique », 10 juin 1939.

21. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Juin 1939, *Télégramme de M^r and M^{rs} Richard Blum au marquis de Lur Saluces*, le 14 juin 1939, non classé.

de Filhot 1917 conservées dans sa cave personnelle²² et qu'un sauternes, « Prince Blanc » est servi au Ritz de New York lors d'un dîner du 16 mai 1939²³.

Si à la lecture des différents discours, articles ou encore correspondances, il est évident que Bertrand de Lur Saluces a été choisi en sa qualité de propriétaire d'Yquem, une dernière particularité fait de lui cet « ambassadeur parfait » des vins de Bordeaux, c'est sa grande culture.

Un homme de grande culture

Dans un court paragraphe de présentation, avant un projet de discours de mai 1939, à l'attention du public américain, Bertrand de Lur Saluces est caractérisé par 3 particularités. Premièrement il est défini comme « propriétaire de Château d'Yquem », puis comme « Président du Conseil du vin de Sauternes » et enfin, plus surprenant, avant même de dire qu'il est également Chevalier de la légion d'honneur, le marquis est présenté au public américain par son cursus universitaire. Il « est diplômé de l'Université de Paris en langue russe et en mathématiques²⁴ ». Il parle couramment russe, nous rappelons qu'il a écrit un ouvrage sur Lomonossov et qu'il a traduit toute l'œuvre de Pouchkine.

Il parlait l'italien et bien sûr l'anglais, ce qui s'avère capital pour la mission qui lui était confiée.

Le discours prononcé lors du banquet du 12 juin est intégralement en anglais et Bertrand de Lur Saluces, qui avait beaucoup d'humour, ne conserve qu'un seul mot en français, « mais qui sonne si bien aussi sur les lèvres américaines : Au revoir²⁵ ».

22. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Mai 1939, *Lettre de Harold J. Grossman au marquis de Lur Saluces*, non datée, non classé.

23. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Mai 1939, *Menu du dîner servi le 16 mai 1939 au Ritz de New York*, non classé.

24. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Mai 1939, *Projet de discours de Bertrand de Lur Saluces*, non classé. Le texte original est le suivant : « The Marquis de Lur Saluces graduated at the Paris University in Russian language and Mathematics ».

25. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Discours, *Projet de discours de Bertrand de Lur Saluces pour le banquet de l'exposition de New York, le 12 juin 1939*, non classé.

Si Bertrand de Lur Saluces se rend aux États-Unis pour participer à l'exposition universelle de New York, son voyage se révèle en définitive bien plus important et complexe.

Le voyage aux États-Unis : organisation et déroulement

L'organisation du voyage

Le 10 mai 1939, Bertrand de Lur Saluces embarque sur le Normandie pour New York²⁶, il y séjourne quelques jours avant de se rendre à Philadelphie et à Washington puis en Californie où il reste une semaine avec un programme parfaitement défini :

Après avoir visité l'Exposition de San Francisco, je voudrais en effet voir les vignobles qui s'étagent en bordure des côtes de San Francisco à Los Angeles, de façon à prendre contact avec les notabilités du monde viticole local²⁷.

Le retour se fait en passant par Denver, Chicago, Buffalo, les chutes du Niagara et Boston. Le but de Bertrand de Lur Saluces est de revenir à New York pour les 6 et 7 juin, « en vue des manifestations de propagande que notre Comité National des Vins Français y tiendra jusqu'au 12 inclus²⁸ ».

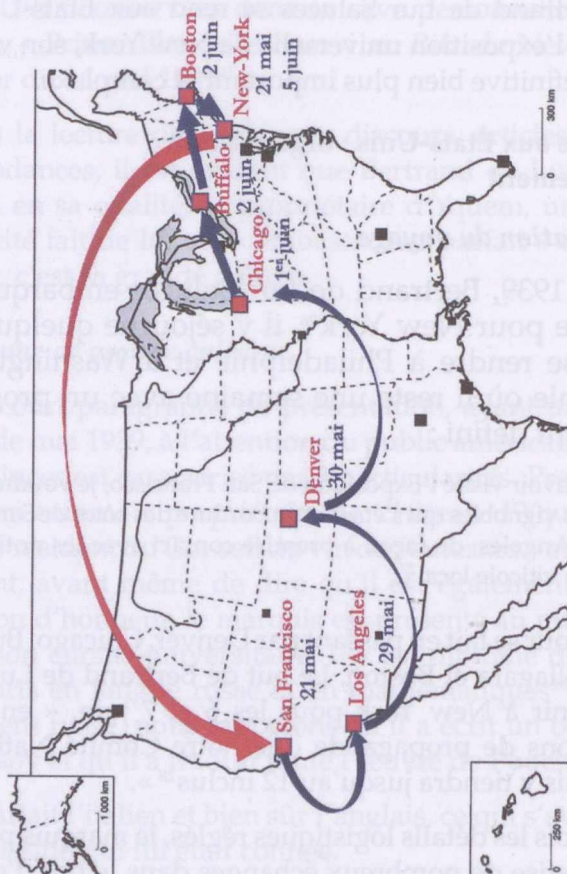
Une fois les détails logistiques réglés, le marquis prépare sa venue et réalise de nombreux échanges dans le but d'optimiser son séjour. Il bénéficie de l'aide des chambres de commerce américaine et française et dès le mois d'avril 1939, il les informe de sa venue²⁹. Le Président de la Chambre de Commerce Américaine

26. Tous les détails du voyage du marquis de Lur Saluces nous sont connus grâce à une lettre adressée par ce dernier à Roger Bordes, le 29 avril 1939. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Avril 1939, *Lettre du marquis de Lur Saluces à M. Roger Bordes*, le 29 avril 1939, non classé.

27. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Avril 1939, *Lettre du marquis de Lur Saluces à M. Commartin*, le 26 avril 1939, non classé.

28. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Avril 1939, *Lettre du marquis de Lur Saluces à M. Commartin*, le 26 avril 1939, non classé.

29. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Avril 1939, *Lettre du marquis de Lur Saluces à M. Commartin*, le 26 avril 1939, non classé.



LIT LIBRARY

FOR

THE MARQUIS DE LOR SALICUS

8:10 PM LEAVE WASHINGTON AIRPORT, FREIGHT
STATION
ARRIVE ALBANY, AIRPORT
8:15 PM - Leave New York from United Airlines Of-
fice, 58 East 42nd Street, by bus. Fare
Daylight
Device of \$1.00 to be paid to bus company

Time
5:15 PM - ARRIVE Newark Airport in time to leave
Standard by plane at 5:15 PM Standard Time - 6:15
Daylight Saving Time.
Sleeping berth reserved. Meals will be
served 3:00-4:00 PM.

8:41 AM - ARRIVE San Francisco Airport
Transfer by taxicab to the
WOTIS MARK HOPKINS
Single room with bath reserved.

In San Francisco - Time at your disposal.
A sightseeing tour which may be taken at
your convenience has been arranged.

Leave San Francisco for Los Angeles by your own arrangements. Air transportation if you desire, which is included in fare.

- ARTHUR Los Angeles

9:15 AM - Leave Los Angeles by Transcontinental and Western Airlines plane for flight to Albuquerque. Single room with bath reserved at the **HOTEL AMBASSADOR**.

2:57 PM - ARRIVE Albuquerque
Change planes to Continental Airlines

4:10 PM - Leave Albuquerque

1:50 PM - ARRIVE Denver
Single rooms with bath reserved at the
HOTEL SPOHN PALACE

en France, Roy Weeks, s'engage à la fois à l'accueillir à New York et à lui faciliter sa visite en Californie.

Le Marquis, avant même son arrivée, a une idée précise des gens influents qu'il doit rencontrer et peut compter sur le Comité Départemental du vin de Bordeaux qui relaie la nouvelle de sa venue aux institutions et personnalités influentes aux États-Unis.

Il souhaite être mis en relation avec des professionnels du vin, les représentants des maisons Julius Wile Sons and Co. ou encore Schenley Import Corporation qu'il rencontre et profite de leurs conseils ou recommandations. Ainsi, un importateur de Julius Wile Sons lui suggère d'inviter, au banquet du 12 juin, un amateur « qui peut faire beaucoup de bien à la cause du vin³⁰ ».

Il organise également son voyage pour échanger avec des personnes influentes du monde viticole local. Il demande à recevoir les adresses nécessaires pour rencontrer en Californie toutes « les sommités de la viticulture et du Wine Institute³¹ ».

Avant son départ, il a pris contact avec des membres influents du milieu de la gastronomie américaine comme il l'indique :

Je suis déjà en relation avec un membre influent du club (des arts gastronomiques de Boston) : M. Rusel S. Codman, nom, du reste, assez connu dans notre cité. C'est un grand ami du vin de Bordeaux. Je le verrai l'un des premiers, vu, pour nous, l'importance de cette prise de contact sur le sol américain³².

Le voyage est également l'occasion de dresser un état de la situation sur le sol américain.

30. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Mai 1939, *Lettre de Harold J. Grossman au marquis de Lur Saluces, le 25 mai 1939*, non classé. La citation est : « he is an amateur, but one who can do the cause of wine much good ».

31. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Avril 1939, *Lettre de M. Barkhausen, de l'entreprise Louis Eschenauer, au marquis de Lur Saluces, 29 avril 1939*, non classé.

32. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Mai 1939, *Lettre du marquis de Lur Saluces à Raymond Ricaud, 02 mai 1939*, non classé.

Une étude de la situation aux États-Unis

Le président de la société Garrett and Company résume le contexte dans le pays suite à la période de la prohibition :

Après quinze ans de prohibition dans notre pays, qui a fait des ravages dans les vignobles, nous ne sommes pas en mesure de nous vanter d'une accumulation de vins âgés, mais à force de diligence, nous avons produit quelques produits dont nos concurrents amis parlent en termes élogieux³³.

Le voyage du marquis ne s'organise pas sous les meilleurs auspices et si beaucoup de professionnels l'accueillent avec plaisir, le contexte n'est pas véritablement positif. D'abord parce qu'il se confronte à une certaine méconnaissance. Par exemple, tous les membres du personnel de l'hôtel Mayflower à Washington répètent la même phrase : « Tant que l'on ne mettra pas le vin à la mode, les indigènes n'en demanderont pas³⁴ ».

Mais, cela va au-delà d'une certaine réticence, la viticulture californienne est « animée à l'égard de nos vins des plus mauvaises intentions ». Edmund Rossi de l'Italian Swiss Wine Colony se montre très hostile à toute entente avec les vins de Bordeaux : « Faites votre campagne Drink Wine partout où vous voudrez, mais ne venez pas nous embêter en Amérique³⁵ ».

Les vins de Bordeaux sont jugés trop soufrés et leur prix reste le principal obstacle, en particulier celui des sauternes. Sans campagne, pas de consommation de vins.

Ce voyage est également l'occasion de faire un bilan sur la diffusion des vins de Bordeaux dans les différents hôtels et restaurants du pays. Dès la traversée, le représentant du Comité

33. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Juin 1939, *Lettre de Paul Garrett au marquis de Lur Saluces*, le 13 juin 1939, non classé. La phrase dans la lettre est : « After fifteen years of prohibition in our country, which played havoc with the fine vineyards, we are not in position to boast of an accumulation of aged wines but by diligence we have produced some goods which friendly competitors speak highly of ».

34. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Mai 1939, *Lettre de J. Th. Barkhausen au marquis de Lur Saluces*, le 8 mai 1939, non classé.

35. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Mai 1939, *Présentation du contexte aux États-Unis en 1935, d'après une lettre de J. Th. Barkhausen*, non classé.

des vins de Bordeaux commence son action de collecte d'information sur la consommation et la diffusion des vins de Bordeaux. Il étudie la carte des vins proposés aux passagers et conclut que le choix est d'excellente qualité avec des vins à un prix abordable.

Par la suite, tout au long de son périple, il collecte les différentes cartes ou menus qu'il conserve pour en faire une synthèse. Monsieur Barkhausen dit recevoir de Bertrand de Lur Saluces d'excellentes nouvelles de San Francisco.

En plus des nombreuses rencontres, le voyage du marquis est ponctué par les invitations, les banquets et les dîners.

Des manifestations au service de la propagande des vins français

Pour promouvoir le vin, Bertrand de Lur Saluces participe à « toutes les manifestations prévues en faveur des vins de Bordeaux ». C'est ainsi qu'il assiste dès son arrivée, le 16 mai, à un dîner au Ritz de New York où en son honneur le sauternes est servi sous le nom de « Prince blanc ». Une soirée à la Society of the Medical Friends of Wine et au grand banquet corporatif des écoles hôtelières de New York complètent cette série d'événements en faveur du vin et de la gastronomie. Il y a des dîners auxquels Bertrand de Lur Saluces assiste, d'autres où il est invité, et il y a même des événements qui sont organisés en son honneur. Le 2 juin, la Boston's wine and food society prévoit un dîner en l'honneur du marquis, de même que les officiers de la Ford Motor Company qui souhaitent inviter le Consul Général de France à New York et le Commissaire de France à l'Exposition de New York.

Mais le point d'orgue de tout le voyage est bien sûr la grande manifestation du vin de Bordeaux qui a lieu le 12 juin avec le dîner offert par le Comité départemental des vins de Bordeaux qui « demeurera un des événements sensationnels de l'exposition internationale de New York³⁶ ».

36. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier coupures de journaux, *La Petite Gironde*, Richard Chapon, « Une grande manifestation girondine à l'exposition de New York », 15 juin 1939, non classé.

Au sein d'un espace gigantesque de 500 hectares, la France bénéficie d'une place avantageuse pour son pavillon principal composé du rez-de-chaussée, d'un entresol, d'un étage et d'une terrasse aménagée en restaurant pouvant accueillir 500 personnes. C'est à l'étage que se situait le Centre de Dégustation des Vins de France et des Produits Régionaux destiné à permettre « une propagande infiniment justifiée et précise, en faveur des vins de France [...] sans négliger d'initier les Américains et leurs hôtes à l'usage raisonné, à la science savoureuse de ces boissons illustres³⁷... ».

La cuisine doit illustrer l'inégalable qualité française avec un buffet de 25 mètres de long, des gradins surchargés de victuailles et un bar de dégustation des vins de France long de 40 mètres.

Le journaliste Richard Chapon écrivait à ce sujet :

Il est plusieurs façons aussi nobles et aussi utiles pour servir la cause de la propagande française. Celle du Comité départemental des vins a recours à une gastronomie de grande classe³⁸.

C'est dans ce cadre qu'est organisé le grand banquet du 12 juin 1939 regroupant plus de 170 invités. Il y a des professionnels de la gastronomie et du vin, par exemple des membres de la Société des Restaurateurs. Sont invités également des professionnels du tourisme et de l'hôtellerie, le directeur de l'hôtel Astor, le Président de l'Association des hôtels de la ville de New York. Les hommes politiques sont également largement représentés avec par exemple de nombreux députés. Plus surprenant, des personnalités du monde du spectacle et du cinéma sont présentes à la soirée, Mister and Misses Ferguson de la Metro Goldwyn Mayer

37. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Avril 1939, *La participation Française à l'Exposition Internationale de New York 1939*, « L'Amérique du Nord », non classé.

38. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier coupures de journaux, *La Petite Gironde*, Richard Chapon, « Une grande manifestation girondine à l'exposition de New-York », 15 juin 1939, non classé.

et des artistes réputés « permettant une photo amusante et publicitaire³⁹ ».

Les vins de Bordeaux sont mis à l'honneur. Pour les bouteilles servies lors de ce repas, le choix du Comité s'est porté sur le millésime 1929 de Beychevelle, de Haut-Brion, de Lafite, Latour et Margaux et seul le millésime du Château d'Yquem diffère puisqu'un 1921 a été sélectionné, peut-être parce que cette année est qualifiée quelques décennies plus tard par les commentateurs⁴⁰ comme plus grand millésime de vin blanc du siècle.

Les missions du délégué du comité départemental du vin de Bordeaux

Bertrand de Lur Saluces définit lui-même le but de sa mission lors d'un entretien accordé à un journaliste : « Je suis chargé de me mettre en rapport avec toutes les personnes du monde des affaires susceptibles de s'intéresser au problème du vin⁴¹ ».

Et cela passe par plusieurs actions résumées un peu plus loin.

Une action de propagande des vins de Bordeaux

...l'intérêt n'est pas tant de conseiller la consommation de tel vin de préférence à tel autre, que d'arriver à supplanter, par une propagande bien conduite, le café et le cocktail comme boisson ordinaire⁴².

Le but principal du voyage de Bertrand de Lur Saluces est la propagande du vin. Pas seulement du vin de Bordeaux mais du vin en général. Après les années « sèches » de la prohibition et de crise économique, il faut réapprendre aux Américains à consommer quotidiennement du vin. Les titres des articles des journaux de l'époque, ne laissent pas de place au doute. La

39. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier coupures de journaux, *Liberté du Sud-Ouest*, le 21 juin 1939, non classé.

40. Olney Richard, *Yquem*, Paris, Flammarion, 1985, p. 154.

41. *Union des Crus de la Gironde*, Raoul Letillis, « Ambassadeur du vin de Bordeaux, M. de Lur Saluces vogue vers les États-Unis ».

42. *Union des Crus de la Gironde*, Raoul Letillis, « Ambassadeur du vin de Bordeaux, M. de Lur Saluces vogue vers les États-Unis ».

« Journée viticole » de Montpellier titre un article du 10 juin 1939, *La propagande en faveur de nos grands crus en Amérique*, pour « Presse Publicité » du 7 juin 1939 *Les vins de France font à l'Exposition Internationale de New York une importante propagande*⁴³.

Le marquis reçoit les consignes de faire parler de lui et des vins de Bordeaux. Cette propagande doit aboutir à un résultat : favoriser le commerce et la vente du vin.

Ce voyage a pour but d'inciter les producteurs et les exportateurs « à mettre sur pied un plan de campagne publicitaire important qui pourra créer là-bas des débouchés nouveaux plus intéressants⁴⁴ ».

Pour atteindre cet objectif, une campagne de presse est indispensable. Pour cette raison, Roger Descas, Président du Syndicat National du Commerce des Vins et Spiritueux, demande à certains journalistes français de se joindre au voyage :

Nous voulons qu'un journaliste de chez nous vienne voir lui-même l'effort tenté et mené à bien par Bordeaux, par le Comité départemental, par les négociants, par les propriétaires, enfin par tous⁴⁵.

Le comité des vins de Bordeaux ne se contente pas de la presse française et compte également sur un relais de la presse américaine comme il l'écrit au Marquis : « Nous vous demandons de bien vouloir documenter la presse américaine à chaque occasion qui s'offrira, en raison de l'importance de la presse aux États-Unis⁴⁶ ».

43. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier coupures de journaux, *Journée vinicole*, « La propagande en faveur de nos grands crus en Amérique », 10 juin 1939 et *Presse Publicité*, « Les vins de France font à l'Exposition Internationale de New York une importante propagande », 07 juin 1939, non classé.

44. *Presse Publicité*, « Les vins de France font à l'Exposition Internationale de New York une importante propagande », 07 juin 1939, non classé.

45. *Presse Publicité*, « Les vins de France font à l'Exposition Internationale de New York une importante propagande », 07 juin 1939, non classé.

46. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Avril 1939, *Lettre du Président du Comité départemental du vin de Bordeaux*, M. Cante au marquis de Lur Saluces, le 26 avril 1939, non classé.

Au sein de cette campagne de promotion des vins de Bordeaux, un axe choisi paraît aujourd'hui surprenant : le vin est bon pour la santé et le marquis dans un discours en anglais reprend les mots de Louis Pasteur : « le vin est la boisson la plus saine et la plus hygiénique⁴⁷ ». Bertrand de Lur Saluces se dit chargé d'une mission agréable qu'il résume ainsi : « convaincre les Américains qu'il est nécessaire de boire du vin pour bien vivre et bien se porter⁴⁸ ! » Il était très courant dans les années 1930 de lire dans des articles, « le vin c'est la santé ». Certains médecins ou professeurs de médecine voulaient faire reconnaître officiellement les vertus médicinales de la vigne⁴⁹. Après 1870, nous assistons à la création d'une nouvelle alcoolothérapie, et en particulier les vertus thérapeutiques des vins de Bordeaux sont célébrées⁵⁰. En 1934, à Béziers, le 2^e congrès des « Médecins amis du vin » présente un projet de « codex oenothérapique » fondé uniquement sur les vins blancs et rouges de Bordeaux. Le marquis se procure d'ailleurs une liste d'invités pour un dîner à la Society of the Medical Friends of Wine. L'importance du vin pour la santé est donc un argument important pour développer les ventes de vin outre-Atlantique.

Réussir à parler des vins de Bordeaux aux États-Unis est un des buts premiers de la mission mais pour y arriver, l'ambassadeur des vins de Bordeaux doit mettre en œuvre des talents de diplomate.

47. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Mai 1939, *Projet de discours de Bertrand de Lur Saluces devant les viticulteurs californiens*, non classé. La citation dans le texte est : « wine is the most healthful and most hygienic beverage ».

48. *Le Petit Parisien*, « Normandie vogue vers New York emportant 75 millions de bijoux destinés à l'expo », le 11 mai 1939.

49. Nous faisons référence au docteur Georges Cuvier et au Professeur Perrot, titulaire de la chaire de médecine à la faculté de pharmacie de Paris. Garrier Gilbert, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Tours, Bordas cultures, 1995, p. 283.

50. Tran Ky, Drouard Guilbert, *Les vertus thérapeutiques du Bordeaux*, Paris, Artulen, 1991.

Vers une alliance entre viticulteurs girondins et californiens

Le journaliste Richard Chapon intitule son article daté du 5 juin 1939 : « Les vins de France, symbole de concorde et de communion⁵¹ ». Il résume par ces quelques mots le pouvoir attribué au vin. L'un des grands enjeux de ce voyage est de réussir à s'entendre avec les viticulteurs américains et notamment californiens afin qu'ils deviennent des collaborateurs et non des concurrents puisqu'ils ont le même but, développer la consommation de vin aux États-Unis.

Je m'efforcerai de faire comprendre aux dirigeants de la viticulture californienne que nous ne venons pas vers eux en concurrents [...] il y a place pour leurs catégories et les nôtres⁵².

Bertrand de Lur Saluces, en écrivant ces quelques lignes, a l'intelligence de comprendre « la nécessité de collaborer étroitement avec la viticulture californienne dans la campagne *Drink Wine*⁵³ ». Dans le discours au banquet du 12 juin, Bertrand de Lur Saluces choisit d'axer sur l'amitié franco-américaine. Il remercie bien sûr le commissaire général, organisateur de l'exposition, Mister Grover-Whalen, et n'hésite pas à utiliser les termes les plus flatteurs pour son public. Il évoque les « merveilleux avions » qu'il a empruntés, confiés aux « pilotes les plus expérimentés », ce qui lui a procuré un véritable « enchantement » en survolant les « prolifiques campagnes » américaines.

Enfin, il conclut son discours devant les viticulteurs californiens par « *drink californian wine!*⁵⁴ »

51. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier coupures de journaux, *La Petite Gironde*, Chapon Richard, « Les vins de France, symbole de concorde et de communion », le 05 juin 1939.

52. *Union des Crus de la Gironde*, Letillis Raoul, « Ambassadeur du vin de Bordeaux, M. de Lur Saluces vogue vers les États-Unis ».

53. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier coupures de journaux, *Journée vinicole*, « La propagande en faveur de nos grands crus en Amérique », 10 juin 1939.

54. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Discours, *Projet de discours de Bertrand de Lur Saluces pour le banquet de l'exposition de New-York, le 12 juin 1939*, non classé.

Une autre solution est utilisée pour diffuser la consommation des vins : la pédagogie, c'est sans doute là que le producteur du Sauternais transparait le plus.

« *Qui ne sait boire ne sait rien* » (Boileau cité par le marquis de Lur Saluces)

Un article de presse situait le contexte à ce sujet : « L'Amérique, voulant se mettre elle aussi à savoir bien boire et bien manger crée un peu partout des clubs d'art gastronomiques⁵⁵... » Le Marquis est bien conscient de ce « formidable travail à l'éducation⁵⁶ » qu'il doit entreprendre pour faire connaître les vins de Bordeaux.

Il faut les expliquer et attirer le public à venir découvrir la région :

Je n'ajouterai qu'une chose, c'est que la liaison que j'ai voulu établir cette fois-ci, entre les vins de France et ceux d'Amérique, j'espère qu'elle sera bientôt complétée le plus souvent possible en sens inverse, par la venue dans notre Sud-Ouest français, de tous les amis du vin de votre beau pays⁵⁷.

Son rôle de pédagogue, il l'exerce d'abord auprès des futurs professionnels du vin américains.

Il assiste au grand banquet corporatif de l'école hôtelière de New York, école réputée pour former les plus grands professionnels de la gastronomie de la ville. Une approche à travers l'association des mets, plus particulièrement le fromage, et des vins est mise en avant pour ce public. Cela rejoint la communication mise en place à la même époque par le syndicat des vins

55. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier coupures de journaux, *Dupont Magazine*, « La lettre de Javotte », juin-juillet 1939.

56. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier coupures de journaux, *Journée vinicole*, « La propagande en faveur de nos grands crus en Amérique », 10 juin 1939.

57. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Discours, *Projet de discours de Bertrand de Lur Saluces pour le banquet de l'exposition de New York, le 12 juin 1939*, non classé.

de Sauternes et Barsac qui axe sa communication sur ce même thème⁵⁸.

Toutefois, cette facette ne doit pas être la priorité. Bertrand de Lur Saluces tient compte de son public et affirme :

Bien sûr : vouloir suggérer une savante présentation des vins suivant les plats serait pour le moins prématuré. Et cela ne ferait qu'embrouiller nos futurs buveurs de vin⁵⁹.

Pour les amateurs, le marquis accompagne ses prises de parole de nombreux outils, des brochures historiques, vinicoles, gastronomiques et touristiques traduites en anglais et même des cartes géographiques pour situer le vignoble bordelais sur la carte de France.

Influence de son statut de producteur de Sauternes, du Président du Syndicat des vins de Sauternes et Barsac, il illustre son propos de scènes de vendanges, nous savons notamment qu'il est particulièrement sensible à cette étape qui tient un rôle primordial dans le Sauternais, idée qu'il développe dans un article, « Sauternes, où pourriture rime avec merveilleux », illustré d'une grappe⁶⁰.

On perçoit l'ampleur de cette campagne d'information lorsque le Président du Comité confirme au marquis l'envoi d'un lot supplémentaire de 5 000 brochures « *The great wine of Bordeaux* » pour le site de l'exposition⁶¹.

58. En témoignent une plaquette publiée par le syndicat sur le sujet et un article d'un acteur essentiel et très actif au moment de la création de l'Appellation d'Origine, l'avocat de Roquette-Buisson, au titre éloquent : « *The wines of Bordeaux and how to drink them* ». Archives privées de la famille Lur Saluces, Roquette-Buisson, « *The wines of Bordeaux and how to drink them* », dans *The New York to Europe Air Route. Europe an American Monthly*, p. 15.

59. *Union des Crus de la Gironde*, Letillis Raoul, « Ambassadeur du vin de Bordeaux, M. de Lur Saluces vogue vers les États-Unis ».

60. Archives privées de la famille Lur Saluces, de Lur Saluces Bertrand, « Sauternes, Where "Rotten" means "wonderful" », dans *The New York to Europe Air Route. Europe an American Monthly*, p. 20.

61. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier Avril 1939, *Lettre du Président du Comité départemental du vin de Bordeaux*, M. Cante au marquis de Lur Saluces, le 26 avril 1939, non classé.

Le but de ce voyage était de valoriser les vins de Bordeaux aux États-Unis, de développer leur commerce et d'éviter la concurrence avec les viticulteurs américains. Après avoir étudié les détails de cette mission, peut-on parler de réussite ?

Avant même la fin du voyage, certains échos soulignent les bénéfices de son action.

Le 11 juin 1939, Roger Descas, Président du syndicat national du commerce des vins et spiritueux affirmait :

L'action de propagande commencée par Monsieur le Marquis de Lur Saluces, dès son arrivée à New York, promet les plus heureux résultats [...] [il s'agit d'] une action qui s'avère très favorable à la diffusion de nos grands vins aux États-Unis⁶².

Toutes les sources françaises s'accordent à souligner l'importance du travail fourni par Bertrand de Lur Saluces. Le 14 juin, le gouverneur général Olivier, commissaire général français à l'exposition américaine, adresse au comité ses remerciements pour son « action si efficace ». Ce à quoi, le comité conclut : « ce témoignage officiel souligne hautement la parfaite réussite de la mission confiée au marquis de Lur Saluces⁶³ ».

Effectivement, ce voyage a fait l'objet d'un certain nombre d'études, de rapports de la part de l'ambassadeur du comité qui ont été lus par le comité de l'office international du vin, sous la présidence de Joseph Capus, sénateur, et jugés « très intéressant » au sujet de « la campagne de propagande à faire aux États-Unis⁶⁴ ».

En revanche, il est dommage de ne pas avoir de témoignage provenant des États-Unis au sujet de ce voyage afin de pouvoir comparer les ressentis.

62. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier coupures de journaux, *Liberté du Sud-Ouest*, Letillis Raoul, « Interview de Roger Descas, Président du Syndicat national du commerce des vins et spiritueux », 11 juin 1938, non classé.

63. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier coupures de journaux, *Liberté du Sud-Ouest*, 21 juin 1939.

64. Archives privées de la famille Lur Saluces, Dossier coupures de journaux, *Dépêche algérienne*, 30 juin 1939.

De plus, cette visite se déroule dans un contexte international troublé, assez peu évoqué dans les sources, qui met un coup d'arrêt à tous les échanges commerciaux quelques mois plus tard. La défaite de la France en juin 1940 rend les exportations impossibles.

Il est donc difficile d'estimer, à court terme, la portée de l'action du comité des vins de Bordeaux aux États-Unis, en revanche, une lettre, datée de décembre 1948 est particulièrement révélatrice. Elle est adressée au Marquis de Lur Saluces, Président du Syndicat viticole de la Région de Sauternes et Barsac par le conseiller commercial de l'ambassade de France à New York et concerne un autre événement prestigieux, le banquet d'inauguration du président Truman. Les organisateurs de la soirée insistent sur l'importance du service de vins de champagne et de Bordeaux blancs qui seraient « très bien accueillis ». Il est alors demandé au syndicat de fournir environ 600 bouteilles, ce qui représente une « importante publicité [...] en particulier pour les vins de Sauternes choisis et en général pour les vins de Sauternes, et de Bordeaux⁶⁵ ». Ce témoignage vient souligner la portée de ce voyage pour l'image et la consommation des vins de Bordeaux et de Sauternes aux États-Unis.

65. Archives privées de la famille Lur Saluces, Fonds du Syndicat viticole de Sauternes, Liasse 42, octobre 1944-juin 1952, Pièce 34, *Lettre de Raymond Treuil, conseiller commercial près l'ambassade de France aux États-Unis, à Bertrand de Lur Saluces du 14 décembre 1948 à propos de l'envoi de grands vins de Bordeaux pour le dîner d'inauguration du président Truman.*

Un programme de *science citoyenne* pour collecter des étiquettes du vin de Tokaj-Hegyalja

Dora KALYDY

*Bibliothèque et centre d'information
de l'Académie hongroise des sciences*

Le département du patrimoine culturel de l'université de Tokaj a lancé un projet de science citoyenne sur la collecte et l'analyse des étiquettes de bouteilles de vin en 2023. Dans cette étude, nous souhaitons présenter les défis et les résultats obtenus jusqu'à présent dans le cadre de ce projet.

Les projets de science citoyenne ne sont pas très développés en Hongrie, c'est encore une réalité méconnue par les chercheurs, les viticulteurs et les bénévoles de la région de Tokaj. La science citoyenne est une méthode de recherche dans laquelle les citoyens et les bénévoles sont impliqués dans le projet de recherche sous différentes formes. Dans le cadre de notre projet, intitulé « Label by Label », les volontaires ont été invités à participer au processus de collecte des étiquettes. Notre équipe a également contacté les institutions publiques de la région, le Tokaj Wine World Heritage Museum (Tokaj) et le Rákóczi Museum (Sárospatak).

Le sujet de la collecte d'étiquettes de bouteilles de vin du projet Citizen Science est né de la prise de conscience que les

institutions publiques¹ ne collectent pas systématiquement les étiquettes de vin et que, si elles en collectent une petite partie, c'est un fragment infime de l'ensemble. Le groupe de recherche *Speculum* du département du patrimoine culturel ayant pour objectif de collecter et de présenter le patrimoine culturel imprimé et publié de la région, il a semblé judicieux d'utiliser la science citoyenne comme méthode de recherche. L'idée est de collecter de vieilles (et moins vieilles) étiquettes de vin, en faisant participer les citoyens des villages et des villes des vingt-sept localités. Les étiquettes de bouteilles de vin font partie du patrimoine culturel de Tokaj et constituent un élément essentiel de l'histoire du vin de Tokaj. L'objectif du projet est de collecter, de numériser et de décrire les étiquettes de vin de Tokaj, car les institutions publiques ne disposent que de très peu de collections à leur sujet, et ces collections sont également fragmentaires. Les étiquettes de vin numérisées sont conservées dans un référentiel avec des métadonnées, afin de permettre aux chercheurs de les utiliser.

Lancer un projet de science citoyenne n'est pas facile, surtout si les gens ne sont pas ouverts aux choses inconnues et étranges. Nous avons dû comprendre pourquoi les citoyens de la région n'étaient pas forcément ouverts d'esprit, pourquoi ils étaient méfiants à l'égard de cette initiative.

En observant l'histoire de cette région, on comprend aisément pourquoi il est difficile d'approcher la population locale. Les habitants de la région de Tokaj sont très fiers de leur terroir, de leurs raisins, de leur bois (le chêne utilisé pour les tonneaux) et surtout de leur vin. L'une des principales caractéristiques de la communauté de Tokaj est sa fragmentation, d'abord entre les propriétaires et les paysans qui travaillaient la terre et devaient payer des impôts, puis, à partir du XVI^e siècle, les « *extraneus* » (propriétaires n'ayant pas de racines dans la région de Tokaj) sont apparus comme un groupe de voleurs. Ces

1. Tóth Hajnalka, « Aborospalackok új ruhája. A tokaji múzeum boroscímkéinek vizuális elemzése », *A Herman Ottó Múzeum Évkönyve*, n° 43, 2004, p. 742-780. https://library.hungaricana.hu/hu/view/MEGY_BAZE_Hom_Evkonyv_43/?pg=741&layout=s (consulté le 25 octobre 2024).

extraneus, nouvellement arrivés, achetaient des terres, ils avaient de l'argent qui était nécessaire à la production d'aszú. Il suffit de penser aux plus grandes familles de la noblesse hongroise, par exemple les Pulszky, Eszterházy, Zichy, Szirmai, Degenfeld, ou l'évêque d'Eger. Au cours du XVI^e siècle, d'autres populations non autochtones sont arrivées sur ce territoire, principalement pour échapper aux conquérants ottomans. Il faut tout d'abord mentionner les producteurs de vin de Syrmie, puis les commerçants grecs, les Macédoniens, toutes sortes de personnes originaires des Balkans qui étaient des chrétiens orthodoxes. Il existe encore des communautés de Svabish et de Rusyn. Les Juifs sont arrivés au XVIII^e siècle en provenance de Galicie, de Silésie et d'autres régions de Pologne. Mais auparavant, aux XII^e et XIII^e siècles, des colons flamands et wallons sont arrivés et les noms de certaines localités ont conservé leur mémoire (Olaszliszka, Bodrogolaszi, Tállya). Aujourd'hui, la minorité la plus importante est celle des gitans et, comme ils sont incapables de s'intégrer, ils ont peu de volonté de s'instruire et ne peuvent donc guère être utilisés pour un quelconque emploi, et surtout pas pour la récolte du raisin.

Les implantations en cours ont eu pour conséquence que les « aborigènes » ont fermé leurs rangs et leurs communautés. Il est très important de comprendre les antécédents et le comportement des citoyens, car ils influencent leur attitude à l'égard des nouveaux arrivants et des nouvelles idées, comme la science citoyenne². Leur comportement à l'égard des étrangers et des marginaux a été façonné au cours des siècles passés.

Au lieu d'organiser de grands événements où nous pourrions appeler la population locale, nous avons rendu personnellement visite aux plus grands collectionneurs privés de la région pour lancer le projet. Ils nous ont fait suffisamment confiance pour nous prêter leurs collections et les apporter, soit à la bibliothèque de l'Académie hongroise des sciences, soit à la

2. La science citoyenne est une méthode de recherche qui consiste à faire participer des volontaires à une recherche scientifique. <https://www.ecsa.ngo/documents/> (consulté le 25 octobre 2024).

grande bibliothèque du collège réformé de Sárospatak pour les numériser.

L'autre défi que nous avons dû relever était bien connu avant le début du projet : il n'existe pratiquement aucun document écrit sur les producteurs de vin de la région de Tokaj avant la fin de la Seconde Guerre mondiale. Alors que les caves de Sauternes ont archivé une documentation complète pendant des centaines d'années, si les caves de Tokaj en ont eu – ce que l'on suppose –, elles ont été détruites. Une monographie est sur le point d'être publiée sous le titre *Tokaj wine as a bottled product* par Krisztián Ungváry³, qui est également un collectionneur acharné d'étiquettes de bouteilles de vin, dans laquelle l'auteur admet qu'il n'y a eu aucune recherche sur les domaines viticoles de Tokaj comme on en trouve pour le Sauternes. Cela signifie également que les établissements vinicoles n'ont jamais conservé les étiquettes des bouteilles de vin commercialisées.

Nous savons que les bouteilles⁴ ont été utilisées principalement à partir du début des années 1700, auparavant les vins étaient conservés essentiellement dans des tonneaux, pour une durée maximale de quatre ans. À cette époque, on utilisait le « pincetok », c'est-à-dire la caisse de cave, pour transporter le vin. La caisse de cave était une jarre en verre plus grande, d'environ 3-4-6 litres, de forme carrée, qui permettait de conserver plusieurs jarres en même temps dans une caisse en bois garnie de paille, de foin ou de cuir. Les « caisses de cave » des familles nobles étaient marquées de leur nom, de leurs armoiries ou d'un texte en latin ; il s'agissait d'objets extraordinaires. On peut dire qu'il s'agit là des premières façons de marquer les bouteilles de vin. D'après nos connaissances, les étiquettes de bouteille en papier ont été utilisées à partir du milieu des années 1800, lorsque le commerce du vin a commencé dans la région de Tokaj. On ignore quand et par qui les étiquettes ont été utilisées pour la première fois. La plus ancienne étiquette du Musée du patrimoine mondial du vin

3. Ungváry Krisztián : « Egy kutatás kérdőjelei - mikori a legidősebb tokaji aszú címke ? », *Zemléni Múzsza*, 2022/1, p. 43.

4. Pap Miklós, « A tokaji », Budapest, Gondolat, 1985.

de Tokaj date de 1844, mais notre projet mentionne une étiquette datant de 1840.



Figure 1. Pincetok
Caisse de cave avec bouteilles
Photo de Zoltán Bihari.⁵

Après avoir vu quelques exemplaires d'anciennes étiquettes de bouteilles de Tokaj, il nous apparaissait clairement que cette partie du patrimoine culturel viticole devait être sauvegardée. S'il existe une étiquette remontant aux années 1840, il peut y en avoir d'autres dans des endroits cachés. Un projet de science citoyenne semblait donc une bonne idée pour collecter le plus grand nombre et la plus grande variété possible d'étiquettes. Les étiquettes de bouteilles de vin font partie du patrimoine culturel de Tokaj et constituent un élément essentiel de l'histoire du vin de Tokaj. À l'heure actuelle, il n'existe pas d'institut de recherche sur l'histoire du vin. Les résultats du projet de science citoyenne

5. <https://www.boraszportal.hu/borvilag/miert-05-literes-es-nem-075-os-a-tokaji-aszu-uvege-7262> (consulté le 25 octobre 2024).

pourraient constituer la première étape de la préservation de notre patrimoine viticole et de nos souvenirs.

Nous espérons qu'il attirera également l'attention des vignerons sur leur vie et leur travail actuels. Ce projet a une valeur pour le futur, il fait partie d'une histoire plus que centenaire qui doit se poursuivre, à l'avenir leur présent sera le passé !

À première vue, nous pourrions penser que les étiquettes des bouteilles de vin ne sont pas importantes, qu'elles ne forment pas, qu'elles ne décrivent pas notre patrimoine culturel. Mais ce n'est pas du tout vrai. Pour souligner l'importance des étiquettes de bouteilles de vin, nous souhaitons présenter une œuvre artistique moderne. L'artiste Daniel Spoerri⁶ (1930-) a réalisé une collection de treize œuvres d'art à partir de tables posées et utilisées. C'est la bouteille de vin de Tokaj et son étiquette qui distinguent la table hongroise des autres. Les étiquettes sont utilisées pour identifier le patrimoine hongrois.



Figure 2. Le repas hongrois
Repas hongrois, tableau-piège, 1963
Centre Pompidou, Paris.

6. <https://www.danielspoerri.org/giardino/artist-daniel-spoerri/> (consulté le 25 octobre 2024).

L'étude des étiquettes numérisées montre qu'elles sont « parlantes ». Leur examen peut aider les historiens à combler quelques lacunes. Deux exemples parmi d'autres :

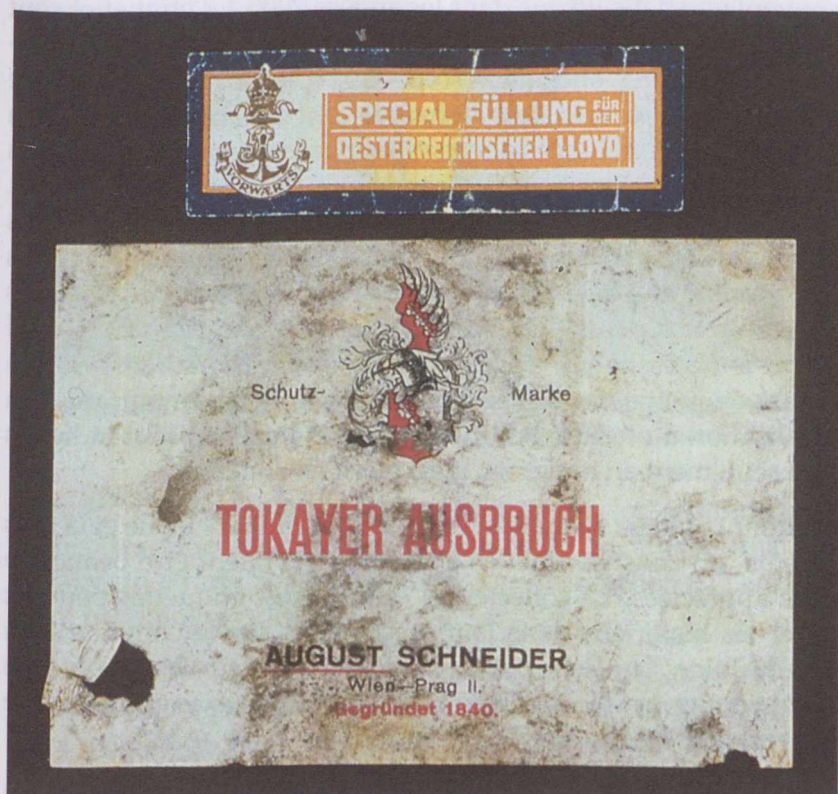


Figure 3. Étiquette sur le devant et sur le col
August Schnider, 1840.

L'étiquette d'August Schnider date de 1840 (c'est actuellement l'étiquette la plus ancienne). Comme l'indique l'étiquette du col, elle a été remplie par Schneider, qui était un homme d'affaires, un négociant. Il a travaillé avec la société autrichienne Lloyd, comme l'écrit également Krisztian Ungváry. Nous n'avons pas d'autres informations à ce sujet, bien que l'on sache que la société est passée aux mains des Italiens après la Grande Guerre. En fait, si nous approfondissons nos recherches sur les liens entre la Lloyd Company, le commerce maritime et les vins de Tokaj,

nous pouvons découvrir⁷ que les vins de Tokaj étaient servis sur les navires touristiques en partance de Rijeka. Il est frappant de constater que le contenu informatif des étiquettes est faible, et souvent non daté. Jusque dans les années 2000, les étiquettes sont « archaïques » ; le graphisme, les polices de caractères, les armoiries, les gravures anciennes sont très typiques. Aujourd'hui, le style minimaliste et le style archaïque sont mélangés. Un très bon exemple de ce mélange est constitué par les dernières étiquettes de sélection de vignobles du Grand Tokaj (Kővágó, Meszes, Pető, Szarvas). L'étiquette n'est pas surchargée, le graphisme est très simple et elle est imprimée dans une couleur plus claire, mais elle montre un blason en arrière-plan, en utilisant des couleurs argentées et dorées et une sorte de lettrage manuscrit. Le Grand Tokaj a nécessité un besoin croissant d'informations. Sur la contre-étiquette, les renseignements les plus importants (la localisation du terroir, l'altitude, le sol et l'aspect) sont indiqués non seulement en hongrois, mais aussi en anglais.

En donnant deux exemples, l'étiquette la plus ancienne et la plus récente, on constate que les étiquettes devraient être beaucoup plus appréciées. La collecte et l'examen des étiquettes peuvent aider les historiens dans leurs recherches sur le commerce du vin de Tokaj, sur les types de raisins utilisés, sur les graphiques ou même pour faire vivre une légende (par exemple, celle de Paracelse et le sarment d'or de Tokay⁸).

Le projet a plusieurs objectifs, tout d'abord, comme cela a été évoqué, la création d'une base de données en libre accès d'étiquettes de vin, qui pourrait être le point de départ d'une recherche sur l'histoire locale et l'histoire du vin, favorisant la commercialisation du vin de Tokaj en rendant les histoires plus « colorées ». Deuxièmement, il s'agit de créer une coopération

7. Pelle Márton, « A fumei kikötő és a magyar kereskedelmi tengerészet fejlődése (1868-1914) », Thèse de doctorat, Pécsi Tudományegyetem Közgazdaságtudományi Kar, Regionális Politika és Gazdaságtan Doktori Iskola, 2021, Pécs. <https://ktk.pte.hu/sites/ktk.pte.hu/files/images/kepzes/phd/Pelles%20M%C3%A1rton%20disszert%C3%A1ci%C3%B3%20opponenci%C3%A1ra.pdf> (consulté le 25 octobre 2024).

8. Voir, dans ce livre, la contribution d'István Monok sur le sujet.

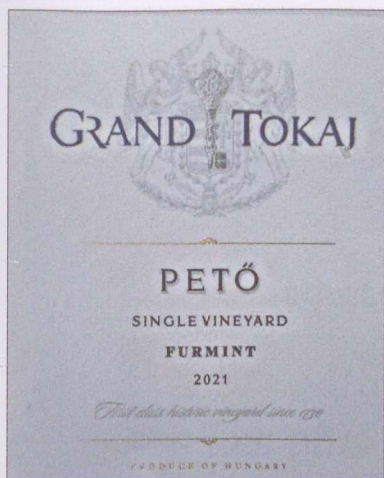


Figure 4. Étiquette avant de bouteille du Grand Tokaj

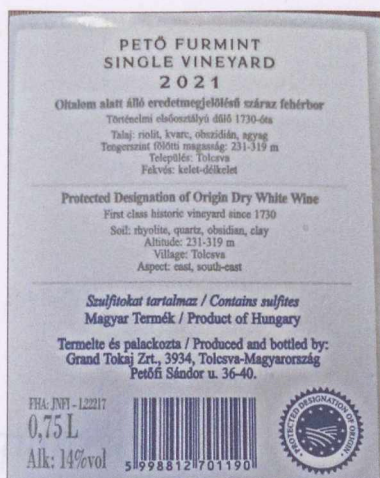


Figure 5. Étiquette arrière de bouteille du Grand Tokaj

entre les municipalités participant au projet, les communautés civiles, les viticulteurs et les habitants de Tokaj-Hegyalja afin de faire un effort conscient pour préserver, améliorer et enrichir notre patrimoine culturel.

Quels sont les résultats obtenus à ce jour ? Les principaux collectionneurs privés ont été contactés et nous ont fait suffisamment confiance pour numériser leurs collections d'étiquettes. Nous avons rassemblé environ 1 000 étiquettes numérisées dans le dépôt de la bibliothèque et du centre d'information de l'Académie hongroise des sciences. (<http://real-i.mtak.hu/view/collection/>, consulté le 28 octobre 2024).

Nous avons l'intention de poursuivre notre projet et d'impliquer la municipalité de la région viticole de Tokaj afin d'inciter les viticulteurs à contribuer au « dépôt légal » d'une collection publique. Notre objectif est de souligner la nécessité d'un institut de recherche sur l'histoire du vin ! Nous souhaitons également nous adresser à la population locale, en identifiant et en présentant les atouts et les valeurs locales. Nous serions ravis d'aider au développement du marketing de la région de Tokaj, et surtout d'enrichir la recherche sur l'histoire du vin.

TROISIÈME PARTIE

Les vins liquoreux, un patrimoine remarquable

de l'Académie hongroise des sciences

Je tiens à remercier les collègues qui m'ont donné des conseils précieux lors de l'élaboration de cet article, en particulier M^{lle} Bruno Judic, Donatien Mazany et Koenel Neys.

Dans les traditions populaires, le 11 novembre, la fête en souvenir de saint Martin de Tours, était toujours associée aux festivités de vins en Europe et en particulier en Europe centrale. C'était un moment qui occupait une place pivot dans le calendrier liturgique, situé juste avant la période de l'avant de Noël et une fête de l'automne et de l'entrée en hiver. De nombreuses traditions et coutumes sont associées à la Saint-Martin où les vins occupent une place importante. Soit comme une fête du nouveau millésime, du vin nouveau ou bien comme celles des vendanges tardives. D'après l'explication du professeur Bruno Judic dans un article consacré au tableau de Martin van Cleef (*Les fruits de la Saint-Martin*) conservé au Musée des Beaux-Arts de Dunkerque, le vin de la Saint-Martin correspondait à l'époque médiévale

Je tiens à remercier les collègues qui m'ont donné des conseils précieux lors de l'élaboration de cet article, en particulier M^{lle} Bruno Judic, Donatien Mazany et Koenel Neys.

Un patrimoine européen partagé : le culte de saint Martin et les vins*

Ferenc TÓTH

*Centre de recherches en sciences humaines
de l'Académie hongroise des sciences*

Je tiens à remercier les collègues qui m'ont donné des conseils précieux lors de l'élaboration de cet article, en particulier MM. Bruno Judic, Donatien Mazany et Kornél Nagy.

Dans les traditions populaires, le 11 novembre, la fête en souvenir de saint Martin de Tours, était longtemps associée aux festivités de vins en Europe et en particulier en Europe centrale. C'était un moment qui occupait une place pivot dans le calendrier liturgique, situé juste avant la période de l'avant de Noël et une fête de l'automne et de l'entrée en hiver. De nombreuses traditions et coutumes sont associées à la Saint-Martin où les vins occupent une place importante. Soit comme une fête du nouveau millésime, du vin nouveau ou bien comme celles des vendanges tardives. D'après l'explication du professeur Bruno Judic dans un article consacré au tableau de Martin van Cleef (*Les feux de la Saint-Martin*) conservé au Musée des Beaux-Arts de Dunkerque, le vin de la Saint Martin correspondait à l'époque médiévale

* Je tiens à remercier les collègues qui m'ont donné des conseils précieux lors de l'élaboration de cet article, en particulier MM. Bruno Judic, Donatien Mazany et Kornél Nagy.

et à l'époque moderne à un vin de vendange tardive qu'on consommait à la fête de l'ancien évêque de Tours¹. En tout cas, la fête de la Saint-Martin mobilisait dans beaucoup de régions européennes des fêtes gargantuesques surnommées *Martinalias* très fortement liées à la consommation, parfois exagérée, de vin². Un tableau célèbre de Pieter Brueghel l'Ancien *Le Vin de la Saint-Martin*, aujourd'hui conservé dans le Musée du Prado à Madrid, nous illustre bien l'ambiance de cette dernière fête de l'année avant Noël qui y apparaît comme une beuverie populaire autour d'un tonneau de taille immense tandis que le célèbre saint est en train de partager son manteau. Ce tableau plein de contradictions, représentant le profane et le sacré, le spleen et l'idéal, a une histoire très particulière qui pourrait bien symboliser le propos de cet exposé. L'existence du tableau était confirmée par un fragment qui se trouve dans le Kunsthistorisches Museum à Vienne, mais il était considéré comme disparu jusqu'en 2010 lorsqu'un collectionneur privé l'a apporté au Musée du Prado pour y être restauré. Les recherches ont prouvé rapidement qu'il s'agissait d'un œuvre de Bruegel. Aujourd'hui, lorsque dans beaucoup de pays, en particulier en Europe centrale et septentrionale, la période de la Saint-Martin revient à la mode comme une véritable saison gastronomique caractérisée par l'oie rôtie et par des gâteaux spéciaux (croissants fourrés³, etc.) et de dégustations de vins, il n'est pas inintéressant de rappeler les racines communes du culte de saint Martin qui relie depuis très longtemps la France et la Hongrie, et peut-être cela pourrait devenir une piste de réflexion intéressante dans l'avenir des relations entre Sauternes et la région de Tokaj-Hegyalja.

1. Judic Bruno, « Martin van Cleef – Les Feux de la Saint Martin », dans Join-Lambert Sophie (dir.), *Martin de Tours. Le rayonnement de la cité*, Milano, Sylvana Editoriale, 2016, p. 326.
2. Voir sur les festivités la Saint-Martin liées aux vins en Flandre : Walsh Martin W., « Wine Barrels, Bonfires, and Battling Beggars: The Novembre 11 Feast of St. Martin in Sixteenth and Seventeenth-Century Netherlandish Art », *Journal of Festive Studies*, vol. 5, 2023, p. 272-303.
3. Les croissant fourrés martiniens (*rogale świętomarcińskie*) sont toujours très populaires en Pologne, surtout dans la région de Poznań.

Sur les origines du culte de saint Martin en Europe

Saint Martin originaire de la Pannonie, aujourd'hui partie occidentale de la Hongrie, était un des saints les plus populaires en Europe, en particulier en Gaule et puis en France où on l'appelait l'Apôtre de la Gaule car il contribua à l'évangélisation des campagnes et il se distingua en particulier comme évêque de Tours et fondateur des monastères de Ligugé et de Marmoutier. Comme il était un des premiers saints qui ne fut pas un martyr, il réussit à vivre relativement longtemps et ses disciples purent continuer son œuvre et répandirent ainsi le culte de leur maître. Parmi ses disciples, notons ici Sulpice Sévère qui avait écrit sa biographie intitulée *Vie de saint Martin* qui devint un véritable best-seller de l'Antiquité tardive ce qui permit l'expansion du culte en particulier dans les localités mentionnées dans cet ouvrage⁴. Sulpice Sévère, chroniqueur et ecclésiastique de langue latine, mérite à bien des égards notre attention car il s'agit d'un auteur très attaché à la région bordelaise dont il était probablement originaire. Dans son article sur les origines de Sulpice Sévère publié dans le *Bulletin et mémoires de la Société archéologique de Bordeaux*, Reinhold Dezeimeris caractérisait ainsi l'enracinement de sa famille dans cette région : « On a dit qu'il était Aquitain. Je n'irai pas jusqu'à affirmer qu'il fût Bordelais ; mais je crois pouvoir soutenir qu'une partie de sa famille était fixée à Bordeaux et y tenait un rang fort distingué⁵. » Cette opinion se répandait tellement que dans la littérature moderne on le considère souvent comme un écrivain bordelais⁶. Il est intéressant de souligner que c'était grâce à un écrivain de Bordeaux de l'Antiquité tardive que le monde entier connaît les origines pannoniennes de saint Martin de Tours !

4. L'édition scientifique de cet ouvrage : Sulpice Sévère, *Vie de saint Martin*, vol. I-III, éd. Jacques Fontaine, Paris, Éditions du Cerf, 1967-1969.

5. Dezeimeris Reinhold, « Recherches sur les origines de Sulpice Sévère », *Bulletin et mémoires de la Société archéologique de Bordeaux*, tome VI, 1^{er} fasc., 1879, p. 117.

6. Il appartenait à l'aristocratie sénatoriale gallo-romaine de Bordeaux (cf. Judic Bruno, *L'Europe de saint Martin*, Chouzé-sur-Loire, Saint-Léger éditions, 2021, p. 74).

Selon la tradition écrite de Sulpice Sévère, saint Martin, évêque de Tours, naquit vers 316 dans la ville de Sabaria en Pannonie, la partie occidentale de la Hongrie actuelle. Cette localité correspond à l'actuelle ville de Szombathely où nous pouvons retrouver plusieurs éléments du culte de ce saint européen. La tradition locale de la vénération de saint Martin y remonte au moins à l'époque carolingienne. D'après la théorie formulée par les archéologues, le culte de saint Martin revint dans sa ville natale grâce à la visite de Charlemagne en 791. Après sa campagne contre les Avars de Pannonie il se rendit avec une partie de son armée, par un détour considérable, à Sabaria, dans la patrie du patron de sa dynastie et de son pays. Connaissant bien l'ouvrage de Sulpice Sévère, au moins par l'intermédiaire d'Alcuin, il devait rencontrer les vestiges de l'ancien cimetière chrétien de l'emplacement de l'actuelle église Saint-Martin à l'extrémité orientale de l'ancienne ville romaine⁷. Durant le Moyen Âge, le principal lieu du culte du saint fut l'église Saint-Martin construite sur l'ancien cimetière paléochrétien qui fut donnée à l'ordre des Dominicains en 1638⁸. Les documents municipaux et ecclésiastiques, les cartes anciennes confirment également cette tradition liée à la naissance de saint Martin⁹.

7. Voir récemment sur ce sujet : Kiss Gábor, « Nagy Károly – Szent Márton szülőhelyének első zarándoka » [Charlemagne – le premier pèlerin du lieu de naissance de saint Martin], dans Tóth Ferenc et Zágorkhidi Czigány Balázs (dir.), *Via Sancti Martini : Szent Márton útjai térben és időben*, Budapest, MTA BTK, 2016, p. 47-64.
8. Tóth Endre, Zágorkhidi Czigány Balázs (dir.), *Források Savaria-Szombathely történetéhez. A római kortól 1526-ig* [Sources de l'histoire de Savaria-Szombathely. Depuis l'époque romaine jusqu'en 1526], Szombathely, coll. « Acta Savariensia 9 » 1994, p. 56.
9. Sur une carte du XIII^e siècle, conservée à Hereford en Angleterre, la ville est décrite « Sabaria sancti Martini ». La carte fut dessinée très probablement par Richard of Holdingham-Lafford. Voir sur ce sujet : dr. Bendefy László, « Szombathely neve a herefordi térképen » [Le nom de Szombathely sur la carte de Hereford], *Vasi Szemle*, 5, 1938/3, p. 163-168. Une lettre de privilège de l'évêque de Győr, datée du 1525, évoque la naissance de saint Martin, évêque de Tours : « ...non medio-crem religionem, affectionem in divum Martinum presulem et archiepiscopum Turonensem, cui est patria et natale solum... » Schoenvisner Stephan, *Antiquitatum et historiae Sabariensis ab origine usque ad praesens tempus*, Pest, M. Trattner, 1791, p. 274-275.

Une autre localité importante hongroise était également considérée comme lieu de naissance de saint Martin de Tours : Pannonhalma (autrement Mont de Saint Martin), très ancienne abbaye bénédictine dédiée à saint Martin située à environ 15 kilomètres de Győr, ville épiscopale importante de la région occidentale de la Hongrie. Deux localités hongroises partagent depuis au moins 1 500 ans la vénération de saint Martin de Tours. Conformément à l'analogie des anciens lieux de cultes celtiques en Gaule transformés églises, abbayes ou monastères à la suite de l'évangélisation par saint Martin et ses disciples, le site actuel de l'abbaye de Pannonhalma fut choisi par le prince Géza, le père du saint Étienne, le premier roi de Hongrie, comme un lieu de vénération de l'Apôtre de la Gaule. Le monastère de Pannonhalma dédié à Saint Martin fut fondé sur le mont au-dessus de la Pannonie (*Monasterium sancti Martini in monte supra Pannoniam*) en 996 d'après la lettre patente du roi Étienne I^{er} datée de 1002. Saint Étienne choisit saint Martin pour patron de son pays, car il vénérât en lui le soldat et le saint de Rome. Selon la chronique, en 997, il demanda l'aide de saint Martin avant la bataille décisive contre Koppány, son oncle païen et fit vœu de renforcer son culte en Hongrie. Ainsi après la victoire, saint Martin devint le patron de la dynastie arpádienne et de la Hongrie chrétienne. Ainsi, le culte de ce saint reliait en quelque façon la Pannonie latine et la Hongrie chrétienne¹⁰. Notons ici que saint Étienne accorda après sa victoire le dixième des revenus des domaines de Koppány situés aux alentours de Tokaj¹¹.

La vénération de saint Martin dans la région de Tokaj

En évoquant le rôle de Pannonhalma dans l'expansion du culte de saint Martin en Hongrie, une analogie intéressante est à observer entre le Mont Sacré de cette localité et le mont de Tokaj. D'après l'archéologue Endre Tóth, le lieu de culte païen du mont de Pannonhalma (*mons sacer*) fut fort probablement repris par

10. Györfy György, *István király és műve* [Le roi Étienne et son œuvre], Budapest, Gondolat, 1983, p. 110-134.

11. « Szent István » [Saint Étienne], *Magyar Polgár* vol. 23, 1900, n° 189, p. 3.

les Hongrois païens après la conquête du bassin des Carpates vers 896 et ils en firent un lieu des assemblées de notables. Un autre lieu de la même qualité, un mont sacré d'origine païenne et lieu d'assemblée de notables était le mont de Tokaj, appelé à cette époque, mont de Tarcál. Un conseil législatif considérable y fut convoqué par le roi Coloman pour la discussion de ses nouvelles lois, le conseil fut mentionné dans le texte *concilium Tursollinum*. Le chroniqueur hongrois, Anonymus, qui a fait très probablement ses études à la Sorbonne et connaissait bien le culte européen de saint Martin de Tours, décrivait l'histoire du mont de Tarcál qui était liée à une chevauchée des chefs militaires hongrois lors de l'occupation du pays et devint par la suite un lieu de culte païen, un mont sacré comme celui de Pannonhalma. Après la christianisation du pays, on prétexte que c'était le lieu de naissance de Saint-Martin. Ce fut d'ailleurs ici que le roi Coloman reçut le prince Godefroy de Bouillon, le chef des croisés en 1096. Le mont de Tarcál (Tokaj) garda aussi son importance comme lieu de conseil et d'assemblée de notables et l'évangélisation de cette région était aussi caractérisée par la fondation de nombreuses églises de Saint-Martin autour de Tokaj. Si l'on observe la carte médiévale les lieux des mentions des églises consacrées à l'évêque de Tours, nous pouvons constater que leur densité était tout à fait comparable à celle des régions de la Hongrie occidentale, compte tenu de territoires marécageux et inhabités¹².

La fête de la Saint Martin devint à cette époque un jour férié important en Hongrie. En 1073, le roi Salamon et les princes Géza et saint Ladislás conclurent une trêve à la Saint Martin. Selon l'opinion de l'époque, le jour sacré augmente la force du traité. Le premier décret royal qui stipulait la célébration de cette fête fut déclaré en 1092 par le roi Ladislás I^{er} au concile de Szabolcs, à une douzaine de kilomètres de Tokaj¹³. Le roi

12. Tóth Endre, « Szent Márton hazai tiszteletének kezdetéről » [Des origines de la vénération de saint Martin en Hongrie], dans Tóth Ferenc et Zágórhidi Czigány Balázs (dir.), *Via Sancti Martini. Szent Márton útjai térben és időben*, Budapest, MTA BTK, 2016, p. 96-97.

13. Németh Péter, « Szabolcs, református templom » [Szabolcs, temple réformé], dans Tibor Kollár (dir.), *Középkori templomok a Tiszától a Kárpátokig. Középkori templomok*

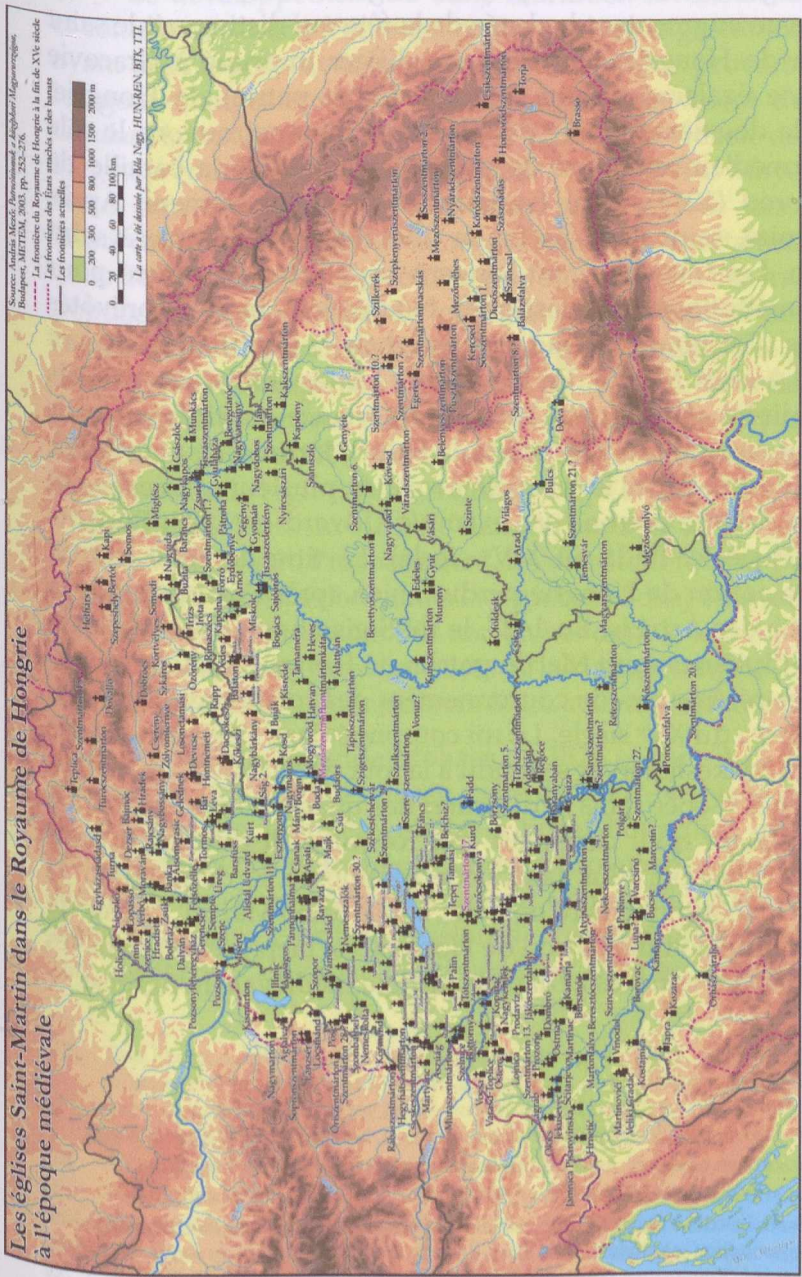


Figure 1. Carte des églises dédiées à saint Martin dans le Royaume de Hongrie
Source : András Mező.

de Hongrie ordonna trois jours de vigile (veille) avant la Saint Martin en augmentant la durée de la fête qui distinguait le saint patron de Hongrie. Un ordinaire d'Eger imprimé à Cracovie souligne également saint Martin comme patron de Hongrie. Dans la deuxième moitié du XI^e siècle, nous retrouvons le rôle d'intermédiaire militaire de saint Martin. Avant la bataille de Mogyoród (1074), saint Ladislas lui prêta un serment. Après la victoire, saint Ladislas fonda une abbaye consacrée à saint Martin. Les rois choisirent souvent le patronat martinien pour leurs institutions ecclésiastiques. Notons ici, que trois prévôtés royales (Presbourg¹⁴, Arad et Szepeshely¹⁵) importantes étaient dédiés à saint Martin. En consultant les itinéraires des rois, ils se rendirent souvent aux lieux d'importance martinienne et ils fêtèrent souvent au XIII^e siècle la Saint Martin dans une église Saint-Martin. Parmi les chapelles royales, plusieurs avaient saint Martin comme patron (par exemple Udvard en 1075, Budaörs au XIII^e siècle, Buda au XIV^e siècle). Le titre de Saint Martin comme patron de Hongrie perdura bien après l'extinction de la dynastie des Árpáds. En 1427, le roi Sigismond appela dans un de ses diplômes saint Martin patron de Hongrie. Nous connaissons les cérémonies de couronnement des rois hongrois depuis les sources du XV^e siècle. Le roi couronné dans l'église de Notre Dame à Székesfehérvár se rendit à la tour de Saint Martin où il fit des signes d'épée dans la direction des quatre points cardinaux, en indiquant qu'il défendait son royaume des attaques dans chaque direction. Plus tard, cette cérémonie se déroula sur la colline du couronnement devant l'église Saint-Martin. Le rôle de saint Martin comme patron de Hongrie est bien présent dans les décisions des conciles et dans la liturgie médiévale hongroise¹⁶.

útja Szabolcsban, Beregben és Kárpátalján, tome II, Nyíregyháza, 2013, p. 225-228.

14. Pozsony en hongrois, aujourd'hui Bratislava, capitale de la Slovaquie.

15. Aujourd'hui Spišská Kapitula en Slovaquie.

16. Koszta László, « Szent Márton tiszteletének magyarországi kezdete, Megjegyzések Pannonhalma alapításához » [Les débuts de la vénération de saint Martin en Hongrie. Remarques concernant la fondation de Pannonhalma], *Tiszatáj*, n° 55, 2001/11, p. 79-84.

Le développement du culte martinien favorisait les fêtes et contribuait ainsi à l'émergence des traditions gastronomiques ayant des rapports avec les vins. Selon un ancien proverbe latin, les gens mangeaient alors de l'oie rôtie et buvaient du vin : *Gaudia Martini : anser et amphora vini*¹⁷. La région viticole de Tokaj-Hegyalja commençait à se développer vers la fin du Moyen Âge. Nous pouvons également présumer que l'arrivée des colons latins (français, wallons, italiens, etc.) renforçait certainement le culte de saint Martin dans cette région en apportant des traditions populaires liées aux vins de leurs patries. Les églises dédiées à saint Martin disparurent dans cette région à cause des guerres turques et des changements religieux de l'époque de la Réforme. Les attaques ottomanes de la partie méridionale du Royaume de Hongrie, à la fin du XV^e siècle, provoquèrent une migration des vigneronns de la région de Szerémség jusqu'à Tokaj-Hegyalja. Ils y apportèrent leurs savoir-faire dans le domaine de la viticulture et de la vinification. Probablement, les vins liquoreux apparurent également à cette période dans la région de Tokaj-Hegyalja et ils devinrent très rapidement très recherchés dans le marché du vin. Les villes saxonnes et royales libres de la Haute-Hongrie (Bártfa¹⁸, Eperjes¹⁹ et Kassa²⁰) intensifièrent leurs activités commerciales²¹.

Après la bataille de Mohács en 1526 et suite à la destruction du territoire de Szerémség, celle de Tokaj-Hegyalja renforça sa position de première région viticole hongroise grâce aux immigrations des viticulteurs alors en provenance du sud de la Hongrie. Vers le milieu du XVI^e siècle, l'élite aulique et aristocratique hongroise y prit possession de vastes domaines viticoles par héritages, alliances matrimoniales ou par achats et elle

17. Tóth Ferenc, « Miles Christi. Contribution à l'image de Saint Martin, comme saint militaire en Europe », dans Kincses Katalin Mária (dir.), *Hadi és más nevezetes történetek, Tanulmányok Veszprémy László tiszteletére*, Budapest, HM Hadtörténeti Intézet és Múzeum, 2018, p. 585.

18. Aujourd'hui Bardejov en Slovaquie.

19. Aujourd'hui Prešov en Slovaquie.

20. Cassovie, aujourd'hui Košice en Slovaquie.

21. Nagy Kornél et Tóth Ferenc, « L'histoire de l'aszú de Tokaj et son expansion à l'époque moderne », dans Jalabert Laurent et Lachaud Stéphanie (dir.), *Liquoreux d'Aquitaine et d'ailleurs*, Morlaàs, Cairn, 2023, p. 191-215.

construisit des caves et des maisons de vins²². Si les bourgeois des villes saxonnes de la Haute-Hongrie se rallièrent à la Réforme luthérienne, la population hongroise de la Hongrie orientale se convertit davantage au calvinisme. Après le concile de Tarcál en 1546, le calvinisme devint dominant dans la région de Hegyalja. À la fin du XVI^e siècle et au début du XVII^e siècle, de grandes familles aristocratiques y étaient possessionnées, comme les Báthory, les Bercsényi, les Esterházy, les Rákóczi ou les Thököly, etc. Cette période est considérée comme l'âge d'or de la région viticole de Tokaj²³. L'arrivée de familles protestantes changea les toponymes liés aux saints. Par exemple, le vignoble dit de Notre-Dame devint Virginás à Mezőzombor, aujourd'hui il appartient au domaine de Disznókő. Le vignoble dit de Saint-Martin à Olaszliszka changea aussitôt son nom après son changement de propriétaire²⁴. Ces changements confessionnels eurent des conséquences sur le culte de saint Martin et ses traditions populaires. Il est intéressant de noter que malgré le fait qu'elle critiquait vivement le culte des saints, la Réforme luthérienne fut plutôt favorable à ce culte qui correspondait à l'anniversaire de Martin Luther, comme le souligne le parlementaire et historien bordelais, Florimond de Raemond aussi dans son ouvrage intitulé *Histoire de la naissance, progrès et décadence de l'hérésie de ce siècle*

22. 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^e-XVII^e siècles], *Agrártörténeti Szemle*, n° 15, 1973/1-2, p. 9.

23. MNL-OL E 156 (= Archives de la Chambre Hongroise). UC (= Urbaria et Conscriptions). n° 18 : 1., n° 18 : 2., n° 70 : 51/b., n° 96 : 14., n° 104 : 58., n° 116 : 69., n° 157 : 5. Cf. Nagy Kornél, « The Wine-Growing Holder Rákóczis », dans Figeac Michel et Monok István (dir.), *Les racines des vignobles de Tokaj et Sauternes* : actes du Colloque international franco-hongrois les 2-6 novembre 2022, Sárospatak (Hongrie) <https://m2.mtmt.hu/gui2/?mode=browse¶ms=publication;33725672> (consulté le 25 octobre 2024) Budapest - Sárospatak, L'Harmattan Kiadó, Tokaj-Hegyalja Egyetem, 2023, p. 149-157. ; Nagy Kornél, « A jezsuita rendházak szőlőbirtoklása a 17. század végén » [Les possessions de vignobles des Jésuites dans la région de tokaj-hegyalja à la fin du XVII^e siècle], dans Szabó Irén (dir.), *Katolikus megújulás Északkelet-Magyarországon. Művelődéstörténeti konferencia a jezsuita rend sárospataki megtelepedésének 350. évfordulója alkalmából. Sárospatak, 2013. október 3–4.*, Sárospatak, Római Katolikus Egyházi Gyűjtemény, 2014. (« Folia Collecta, II. ») p. 240-260.

24. Information amicale de Kornél Nagy.

(Paris, 1610) : « Plusieurs disent qu'il vint au monde le dixième novembre veille de saint Martin, qui donna sujet à ses parens de luy donner ce nom de Martin...²⁵ » Ainsi dans beaucoup de pays européens où la confession évangélique et luthérienne se répandait particulièrement, le culte de saint Martin a réussi à se maintenir sous une forme différente comme fête de l'anniversaire de Martin Luther pendant très longtemps, dans certains pays jusqu'à nos jours, qui se manifestaient dans des fêtes populaires issues des anciennes traditions martinienues (par l'oie rôtie, gâteaux, consommation de vins, etc.). Dans la Haute-Hongrie, la confession luthérienne était importante dans la bourgeoisie des villes et dans la noblesse, notons l'exemple d'Émeric Thököly qui était aussi un propriétaire de vignobles dans la région de Tokaj²⁶.

La fête du vin liée à celle de l'Apôtre de la Gaule fut répandue dans toute la Hongrie à cette époque. Un poème comique intitulé *Martinalia* du célèbre humaniste Jean Zsámboki (plus connu sous le nom de Sambucus) en témoigne bien²⁷. Cette fête était très probablement célébrée même dans des milieux calvinistes. D'après le pasteur et historien transylvain Pierre Bod « la *Martinalia*... comme la *Bacchanalia*, ce fut une sorte de second carnaval chez les anciens. On mangeait de l'oie rôtie et buvait du vin nouveau²⁸ ». Par ailleurs, Bod relia le vin avec les militaires français : « Les anciens Français appelaient l'ivresse la maladie de

25. Raemond Florimond de, *Histoire de la naissance, progresz et decadence de l'heresie de ce siècle*, Paris, 1610, p. 39.

26. Pendant son émigration en Turquie, Thököly avait un monopole du commerce des vins dans qui lui permit de vivre assez convenablement. Voir à ce sujet : Tóth Ferenc, « Les chemins du vin de Tokaj dans l'Empire ottoman à l'époque des Lumières », dans Figeac Michel et Monok István (dir.), *Les racines des vignobles de Tokaj et Sauternes : actes du Colloque international franco-hongrois les 2-6 novembre 2022, Sárospatak (Hongrie)* <https://m2.mtmt.hu/gui2/?mode=browse¶ms=publication;33725672> (consulté le 25 octobre 2024) Budapest - Sárospatak, L'Harmattan Kiadó, Tokaj-Hegyalja Egyetem, 2023, p. 55-57.

27. Orbán János, « Zsámboki János költeményei » [Les poèmes de János Zsámboki], *Irodalomtörténet*, vol. 1, 1912, p. 395. Cf. Almási Gábor et Kis Farkas Gábor, *Humanistes du bassin des Carpates II. Johannes Sambucus*, Turnhout, Brepols, 2014, p. 17.

28. Bod Péter *válogatott művei* [Œuvres choisis de Péter Bod], éd. Torda István, Budapest, Magvető, 1982, p. 112.

saint Martin. 1° Peut-être, à cause des vertus militaires, et Martin était militaire. 2° Ou bien parce qu'on avait l'habitude de s'enivrer ce jour-là²⁹ ». Les repas d'oie étaient surtout populaires en Europe centrale et septentrionale. Un témoignage amusant de la survivance des traditions festives martinienues dans les milieux protestants est fourni par le pasteur évangélique du village de Szepesváralja³⁰, dans la région de Szepes, Stéphane Xylander qui composa un poème sarcastique sur la visitation pastorale de l'archevêque de Kalocsa, Martin Pethe, en 1604 qui voulait reconverter les protestants de la région de Lőcse³¹ au catholicisme avant de partir à Szombathely. Dans ce poème intitulé *Martinalia Pethejana* l'auteur en jouant avec le prénom de l'archevêque évoque les attributs des anciennes fêtes martinienues, notamment les oies rôties³². Notons ici que le district de Szepes³³ constituait un territoire intermédiaire fort important dans le commerce de vin vers la Pologne. Il convient de rappeler l'importance de la prévôté de Szepes, ayant une église Saint-Martin célèbre à Szepeshely qui était grand propriétaire de vignobles de Tokaj-Hegyalja³⁴. En tout état de cause, une légende se répandait depuis longtemps dans l'opinion publique 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 Lőrántffy (1600-1666), à partir des récoltes de son vignoble nommé Oremus sur la colline Várhegy de

29. *Idem.*, p. 112.

30. Aujourd'hui Spišské Podhradie en Slovaquie.

31. Aujourd'hui Levoča en Slovaquie.

32. Archives municipales de Levoča, Stephanus Xylander, *Codex Chronologicus Frat.*, tome XXIV. Regalium etc., fol. 96. Information cordialement fournie d'András Péter Szabó. Cf. Hradzsky József, *A XXIV királyi plébános testvérüllete és reformáció a Szepességhen* [La fraternité des 24 prêtres royaux et la Réforme dans la région de Szepes], Miskolc, Wesselényi G., 1895, p. 137.

33. 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^e siècle. Dans ce territoire sous autorité polonaise qui ne fut récupéré que par Marie-Thérèse d'Autriche dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, Polonais et Hongrois vécurent 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.

34. Voir aussi sur ce sujet le chapitre de Kornél Nagy dans cet ouvrage.

Sátoraljaújhely³⁵. Un autre prédicateur calviniste, Blaise Szikszai Fabricius (1530-1576), directeur du Collège protestant réformé de Sárospatak, décrit l'*aszú* de Tokaj dans son fameux dictionnaire latino-hongrois *Nomenclatura* publié en 1590³⁶.

Hormis l'influence de la Réforme protestante, il convient de souligner les effets des guerres turques sur la viticulture et la vinification. Malgré le fait que les troupes ottomanes envahirent la Hongrie dans le but d'élargir le territoire dominé par l'islam (*dar-al-islam*), les recherches historiques ont bien démontré que la plupart de leurs troupes stationnées en Hongrie étaient issues des populations slaves du sud des Balkans. Ils apportèrent avec eux des goûts différents, des repas et des boissons sucrées comme les fruits exotiques, les gâteaux sucrés, des confitures, le café et probablement les vins très doux des Balkans qui pouvaient avoir des influences sur la vinification dans la région de Tokaj-Hegyalja qui ayant une position stratégique était en contact direct avec les Ottomans. Une autre influence qui était en rapport avec la fête de la Saint Martin résidait dans le fait que les Ottomans respectaient religieusement le 11 novembre comme le terme ultime des campagnes. Pour eux cette fête correspondait au jour de Kasim dont la fonction était similaire dans le calendrier musulman que dans celui des catholiques où la Saint Martin signifiait le tournant de l'année, la fin de la période chaude et le début de l'hiver. Le général impérial, Raimondo Montecuccoli décrit ainsi cette coutume saisonnière des Ottomans : « Le Turc... se retire dès l'automne, c'est-à-dire vers la Saint Martin, ce qui est chez lui une espèce de loi établie par la coutume³⁷ ». Les trêves étaient souvent conclues par les Ottomans et leurs alliés à cette date, et

35. 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*, n° 56, 2014/1, p. 91.

36. Szikszai Fabricius Balázs, *Nomenclatura seu dictionarium latino-ungaricum*, Debrecen, 1590. Dans cet ouvrage, nous trouvons déjà le terme du vin *aszú* nommé en latin *vinum passum* ou *malosa* et en hongrois *asszu szeleo bor*.

37. Montecuccoli Raimondo, *Mémoires ou Principes de l'art militaire*, éd. Ferenc Tóth, Budapest – Paris, MTA BTK – ISC, 2017, p. 212.

ce phénomène pouvait également reculer les travaux agricoles et favoriser aussi les vendanges tardives.

Histoire et imaginaire littéraire

Par ailleurs, les guerres turques et les mouvements d'indépendance hongrois facilitaient l'expansion des vins de Tokaj en Europe occidentale. L'exemple le plus connu est celui du noble alsacien Lazare baron von Schwendi (1522-1583) qui remporta avec lui après ses campagnes victorieuses dans les 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. Notons ici que la ville de Colmar est célèbre aussi pour sa belle cathédrale Saint-Martin, un des hauts lieux du culte martinien en Alsace³⁸. Hormis l'activité militaire de Schwendi, il convient de rappeler ses réformes économiques qui concernaient les domaines de Tokaj, y compris les célèbres vignobles. Parmi les revenus du château de Tokaj, il y avait l'impôt de la Saint Martin³⁹ que son commandant percevait sur les parcelles des serfs à la fin de l'année économique⁴⁰. Les guerres turques en Hongrie avaient une certaine influence sur les représentations iconographiques de saint Martin comme l'exemple d'un bréviaire de la Basilique de Tours publié en 1635 nous le montre où il est représenté

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

39. L'impôt de la Saint Martin, les redevances féodales des serfs de la fin d'année, représentait 3 florins par an par chaque parcelle de serf qu'il fallait payer au château de Tokaj le 11 novembre. En 1565, cet impôt rapportait 515 florins et 54 deniers. Dankó Imre (dir.), *Hajdúszoboszló monográfiája* [Monographie de Hajdúszoboszló], tome II, Hajdúszoboszló, 1975, p. 125. Cf. Szirácsik Éva, « Szent Márton adaja » [L'impôt de la Saint Martin], *Magyar Mezőgazdaság*, n° 69, 2014/45, p. 41.

40. Lukinich Imre, « Az északkeleti várháborúk történetéhez 1561-65 » [Contribution à l'histoire des guerres de sièges dans le nord-est de la Hongrie 1561-65], *Hadtörténelmi Közlemények* vol. 14, 1913, p. 39.

comme un hussard hongrois⁴¹. Les guerres d'indépendance menées par les princes Émeric Thököly et François II Rákóczi, grands propriétaires dans la région de Tokaj-Hegyalja contribuaient aussi à l'expansion des vins liquoreux. Ils utilisaient leurs ressources tirées du commerce du vin au financement de leurs mouvements et plus concrètement les vins comme cadeaux diplomatiques vers la France et la Russie⁴².

Le cas de Rákóczi est très intéressant du point de vue de notre sujet, car il fut élevé à Munkács, un des hauts lieux du culte de saint Martin dans la Haute Hongrie, célèbre pour son église Saint-Martin, aujourd'hui cathédrale du diocèse Saint-Martin en Ukraine. Comme les recherches philologiques l'ont démontré, le vieux prince exilé en écrivant ses *Confessions* s'inspirait dans ses travaux littéraires de l'ouvrage de Sulpice Sévère⁴³. Dans la tradition populaire liée à la vie du prince Rákóczi, une histoire notée par Arnold Vértesi, souligne même l'importance des vins de Tokaj lors des fêtes martiniennes. Il s'agit d'un épisode de l'évasion du prince de la prison de Wiener Neustadt en 1701 d'où il s'enfuit vers la Pologne. Le 11 novembre 1701, il demanda un logement, tout en gardant son incognito, chez les moines pierristes de Podolin⁴⁴, ville de la Haute Hongrie près de la frontière polonaise. Comme il entra dans le monastère lors de la fête de la Saint Martin, les frères l'invitèrent au festin et discutèrent avec lui sur la littérature classique. En arrosant l'oie rôtie avec du vin de Tokaj, le recteur soupira un peu car le bon vin commençait à manquer dans leur cave. Le voyageur anonyme lui évoqua alors un miracle de Jésus. Le lendemain, le prince prit congé des frères qui le firent reconduire jusqu'en Pologne. Selon l'histoire, un mois après, le prince leur envoya un chariot rempli de tonneaux de vins de Tokaj et de cadeaux de remer-

41. Laurencin Michel et Tóth Ferenc, « La représentation de la charité de saint Martin dans un bréviaire de 1635 du chapitre de la basilique de Saint-Martin de Tours », *Mémoires de l'Académie des Sciences, Arts et Belles-Lettres de Touraine*, n° 30, 2018, p. 223-231.

42. Tóth F., « Les chemins du vin de Tokaj... » *op. cit.* p. 57-61.

43. Zolnai Béla, *A janzenista Rákóczi* [Rákóczi janséniste], Szeged, SzVNY, 1927, p. 15.

44. Aujourd'hui Podolinec en Slovaquie.

ciements⁴⁵. Si cette anecdote rédigée en pleine effervescence du culte du prince Rákóczi ne semble pas être tout à fait véridique, elle témoigne néanmoins de l'existence de traditions festives et gastronomiques reliant la fête de la Saint Martin aux vins de Tokaj qui étaient bien vivantes à cette époque dans cette partie de la Hongrie.

Au siècle des Lumières, les travaux scientifiques commencent à décrire les richesses culturelles du Royaume de Hongrie, comme la *Notita Hungariae novae historico geographica* du savant Mathias Bél qui donne des renseignements très variés sur nos sujets. Bél était bien formé et employait des méthodes critiques et s'inspirait des courants historiographiques très modernes de son époque. Il ne limitait pas ses investigations à l'histoire politique et militaire des grandes familles de la Hongrie, mais il était très sensible à la représentation de la vie quotidienne des couches sociales inférieures, comme les paysans des campagnes des comitats examinés. Dans la région de Tokaj, il composa par exemple la première classification qualitative des parcelles de vignobles. Les écrits de Bél sont des témoignages détaillés sur la viticulture hongroise et les traditions qui y étaient attachées dans la première moitié du XVIII^e siècle. Il remarqua non seulement l'importance économique des vignobles, mais il était très sensible à la représentation de la vie des paysans qui y travaillaient⁴⁶. Il s'intéressait passionnément à l'archéologie naissante et nous donne des descriptions en textes et dessins des curiosités qui peuvent aujourd'hui être fort utiles aux archéologues. Par exemple, il nous donne des témoignages absolument captivants sur les souvenirs du culte de saint Martin de Tours en Hongrie⁴⁷.

45. Vértési Arnold, « A podolini piaristák vendége » [Un hôte des moines pierriste de Podolin] *Magyarország*, n° 9, 1902/28 (le 1^{er} février), p. 1-2.

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

47. Tóth Gergely, « A Pannonhalmi Főapátság a 16-18. századi történeti irodalomban » [L'abbaye de Pannonhalma dans la littérature historique], dans Tóth Ferenc et Zágórhidi Czigány Balázs (dir.), *Via Sancti Martini. Szent Márton útjai térben és időben*, Budapest, MTA BTK, 2016, p. 234-240.

Les ouvrages littéraires peuvent aussi nous donner quelques indications précieuses. Les romans de Mór Jókai, écrivain très populaire et très inspiré par Victor Hugo et Eugène Sue sont des véritables trésors de ce point de vue⁴⁸. Son roman intitulé *A régi jó táblabírák* publié en feuilleton en 1855 et 1856 dans le journal *Pesti Napló* raconte une histoire se déroulant dans le comitat de Zemplén durant la famine de 1846. Parmi les représentations des scènes de la misère humaine un acte de charité martinien à l'aide d'un vin liquoreux de Tokaj peut bien retenir notre attention. Il s'agit d'une rencontre du vice-comte du comitat de Zemplén avec un ancien paysan vieux et frileux. Pour la meilleure compréhension des choses, je cite le texte :

Le vice-comte, comme saint Martin jadis, partagea son manteau de voyage en se réservant le col et enveloppa le vieux par sa doublure. Il le mit dans son carrosse. Dans la poche cochère, il y avait des petites bouteilles scellées de la forme des bouteilles à col mince que chacun ayant jamais bu du bon vieux vin de Tokaj connaît bien et dont même la couleur du verre en arc-en-ciel rappelle l'ancienneté. Le vice-comte arracha le bouchon de la bouteille et posa son goulot à la bouche du vieillard. – Bois-en un coup, bon vieux, il est aussi vieux garçon que toi... Sur cela, il le couvrit bien et le laissa partir⁴⁹.

Notons ici que cette scène représente non seulement un rappel de la charité de saint Martin dans un contexte de la région de Tokaj-Hegyalja, mais elle évoque en même temps les vertus médicinales de son vin liquoreux.

48. Merva Attila, « Jókai és a Felvidék. Jókai felvidéki témájú regényeinek hátteréhez » [Jókai et la Haute-Hongrie. Contribution à l'arrière-plan des romans de Jókai ayant un rapport avec la Haute-Hongrie], *Tempevölgy*, n° 6, 2014/2, p. 74.

49. Jókai Mór, *A régi jó táblabírák* [Les bons vieux juges de cour], Budapest, Franklin, 1925, p. 20. (trad. F. Tóth).

Sur les pas de saint Martin : des pèlerins jusqu'à l'itinéraire culturel *Via Sancti Martini* : Perspectives de recherches

Le témoignage des voyageurs et pèlerins à travers les siècles nous permet aussi d'évaluer l'importance du culte martinien entre la France et la Hongrie en général et en particulier entre le Sud-ouest français et la région de Tokaj-Hegyalja. Pour n'en citer qu'un exemple de voyageur de la fin du XIX^e siècle, on pensera au cas de figure de Cyprien Polydore, un prêtre de Périgueux qui fit un voyage martinien en Hongrie. Comme prêtre d'une église Saint-Martin à Périgueux disparue dans un incendie, il fit un Grand Tour spirituel sur les pas de saint Martin de Tours dont le but matériel était une quête en faveur de la reconstruction de son église. C'était ainsi qu'il arriva en Hongrie en 1880 où il donna une description du pays, des monuments, des habitants et de leurs traditions et coutumes. Un des plus importants monuments qu'il évoqua fut la cathédrale Saint-Martin de Presbourg, ancien lieu des couronnements des rois de Hongrie, un haut lieu historique hongrois qu'il associa aussitôt au vin de Tokaj :

Presbourg a été longtemps la capitale de la Hongrie. La cathédrale, dédiée à saint Martin, porte un dôme magnifique surmonté d'une couronne royale toute dorée, qui indique au loin, par ses rayons étincelants, le lieu même du sacre des rois de Hongrie. Je saluais tous ces souvenirs, ces vieux monuments, et je ne me lassais pas d'admirer le site grandiose que j'avais sous les yeux. C'est à Presbourg que les dernières ondulations des Karpathes séparent les plaines nues et tourbeuses de la March des plaines immenses et bien cultivées de la Hongrie. Ce beau pays est le grenier d'abondance de l'Autriche, et ses vins très estimés (qui ne connaît le fameux Tokay ?) sont répandus dans l'Europe entière. Les hongrois me disaient en me montrant leurs vins dorés : les marchands de France viennent nous les acheter et nous les revendent transformés en champagne⁵⁰ !

On pourrait encore citer de nombreux exemples de voyageurs célèbres ou inconnus qui laissèrent des témoignages

50. Polydore Cyprien, *Voyage en Allemagne, en Autriche-Hongrie et en Italie*, Périgueux, 1888, p. 172.

sur le patrimoine partagé européen lié à la mémoire de saint Martin de Tours⁵¹.

In fine, je voudrais brièvement présenter deux initiatives pour l'exploitation de la richesse de ce patrimoine. La première initiative est issue d'un projet scientifique porté par les chercheurs de l'Université François Rabelais de Tours. Il s'agit d'une base de données informatisée sur le patrimoine martinien hongrois⁵². L'autre initiative est un itinéraire culturel européen, certifié en 2005 par le Conseil de l'Europe sous le nom d'Itinéraire Saint-Martin de Tours. Le projet a été proposé par la ville de Szombathely en 2001 à la ville de Tours où une association le prit en main dès l'année suivante. L'itinéraire culturel martinien se développait rapidement avec l'adhésion d'autres associations de plusieurs pays, notamment la Hongrie, la Slovénie, l'Italie, la Croatie, la Belgique, l'Allemagne, la Slovaquie, la Pologne et l'Autriche. Aujourd'hui, la *Via Sancti Martini* relie plusieurs villes européennes de la vie de saint Martin décrite par le bordelais Sulpice Sévère, notamment le principal itinéraire relie sa ville natale, Szombathely en Hongrie, à travers Pavie, Milan, Poitiers, Tours, jusqu'à Candes-Saint-Martin, la ville de sa mort. Une voie du nord permet également de rejoindre les deux villes via Trèves en Allemagne. Ces chemins ont plusieurs bifurcations et carrefours vers le nord, le sud, l'ouest et l'est (vers la Belgique, le Luxembourg, l'Autriche et l'Espagne)⁵³. Les ramifications de ce chemin culturel englobent les innombrables lieux de mémoire du culte de saint Martin, des églises, des abbayes, des fontaines, des ponts marqués par le label de l'itinéraire culturel. Parmi ces monuments, il y a notamment 14 cathédrales et plusieurs milliers d'églises, chapelles et institutions. Ce réseau

51. Voir sur l'image de la Hongrie dans les récits de voyage de cette époque : Horel Catherine, *De l'exotisme à la modernité. Un siècle de voyage français en Hongrie (1818-1910)*, Montrouge, Éditions du Bourg, 2018.

52. Voir le site web de ce projet scientifique : <https://saint-martindetours.com> (consulté le 25 octobre 2024).

53. Voir les détails de cet itinéraire culturel sur le site web du Conseil de l'Europe : <https://www.coe.int/fr/web/cultural-routes/the-saint-martin-of-tours-route> (consulté le 25 octobre 2024).

comprend non seulement le patrimoine matériel (bâtiments, vestiges archéologiques et expressions artistiques), mais aussi un patrimoine immatériel (mythes, rites, légendes, croyances, traditions, œuvres littéraires, coutumes gastronomiques, etc.). Cet itinéraire culturel en plein développement, est arrivé à nos deux régions examinées et il serait bien souhaitable d'intégrer leurs richesses parfois cachées. Les monuments de ces régions mériteraient d'être mieux connus en Europe. Dans la région bordelaise, il existe un nombre considérable d'églises consacrées à saint Martin, ne citons ici que l'ancienne église Saint-Martin de Saint-Émilion, celles de Pessac, de Villenave-d'Ornon, de Saint-Martin-du-Puy, de Lamothe-Landerron et de Liorac-sur-Louye. Plus près de la région de Sauternes, il convient d'évoquer les églises du Nizan, de Saint-Macaire, de Landiras, de Cadillac et de Cérons. Du côté hongrois, même si la région de Tokaj-Hegyalja a une forte identité protestante, les recherches des toponymes pourraient bien alimenter les bases de données des deux projets mentionnés et les vestiges des anciennes églises Saint-Martin pourraient figurer sur les cartes en compagnies avec celles déjà mentionnées plus haut : par exemple la cathédrale Saint-Martin à Munkács⁵⁴, chef-lieu du diocèse de Saint-Martin en Ukraine et la belle église de Szepeshely située sur l'ancienne route de commerce des vins de Tokaj vers la Pologne. Il va de soi que les traditions liées aux vins vers la Saint-Martin seraient également bienvenues, les recherches historiques pourraient certainement contribuer à mieux connaître et à revaloriser ce patrimoine culturel caché.

Le culte de saint Martin de Tours nous apparaît comme un lien très ancien et très fort entre la France (Gaule) et la Hongrie (Pannonie) qui se développait dans l'Europe chrétienne au fil des siècles. Les fêtes populaires de la Saint Martin présentent depuis longtemps les aspects évidents d'une fête des vins (nouveaux ou liquoreux selon les régions). Par rapport aux villes de Szombathely et de Pannonhalma la région de Tokaj-Hegyalja, devenue majoritairement protestante à l'époque moderne, ne

54. Aujourd'hui Мукачево en Ukraine.

présente pas de nos jours explicitement un patrimoine martinien considérable, mais les recherches révèlent pourtant un passé très influencé par le culte de l'Apôtre de la Gaule. Ainsi, certains éléments du culte martinien survécurent même dans les périodes difficiles (guerres de religion, guerres turques, etc.) tout en gardant les jours fériés de la Saint Martin comme tournant de l'année, comme dates butoirs des paiements d'impôts ou comme fêtes des vins. Malgré la disparition des toponymes et des églises dédiées à saint Martin dans la région de Tokaj-Hegyalja, les sources historiques, les chroniques et les légendes, la survivance des traditions, les ouvrages littéraires et la dégustation des excellents vins nous rappellent l'existence de ce patrimoine culturel européen partagé.

Le Ciron, un patrimoine naturel et économique remarquable

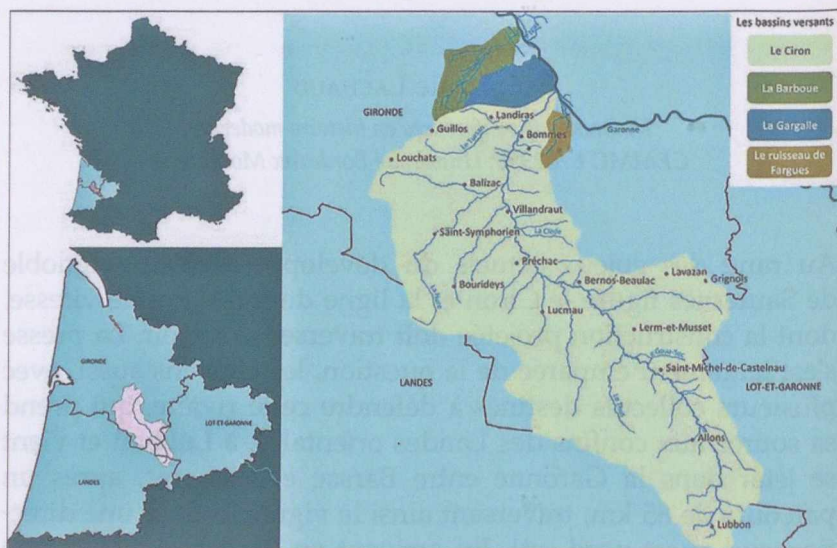
Stéphanie LACHAUD

*Maîtresse de conférences en histoire moderne,
CEMMC EA 2958, Université Bordeaux Montaigne*

Au rang des enjeux actuels du développement du vignoble de Sauternes figure le Ciron et la ligne de train grande vitesse, dont la construction projetée doit traverser le terroir. La presse s'est largement emparée de la question, les citoyens aussi, avec plusieurs collectifs destinés à défendre cette rivière, qui prend sa source aux confins des Landes orientales, à Lubbon et vient se jeter dans la Garonne entre Barsac et Preignac, après un parcours de 85 km, traversant ainsi le vignoble dans une direction sud-ouest nord-est¹. En arrivant en Sauternais, la rivière change de visage : elle coule à quelques mètres en contrebas d'une vaste plaine. Sur la rive droite du Ciron, le Sauternais est séparé du Bazadais par de petites collines. Peu après Bommes, la rivière présente encore quelques sinuosités dans un espace qui s'élargit peu à peu, et divague, ponctuée d'îles anciennes plus ou moins fixées, avant de confluer avec la Garonne avec une

1. Bardou Pierre et Roudié Philippe, *Pays du Ciron*, Bordeaux, Éditions de l'Entre-deux-Mers, 2004, p. 6-8 : « En vision verticale, il apparaît que de Lubbon à Barsac, le parcours du Ciron s'identifie à une sorte de « S » dont l'arc inférieur est plus ouvert que l'arc supérieur. De part et d'autre de son lit, le nombre des affluents et des sous-affluents, s'avère d'importance : 32 sur la rive droite, et 42 sur la rive gauche » (p. 8).

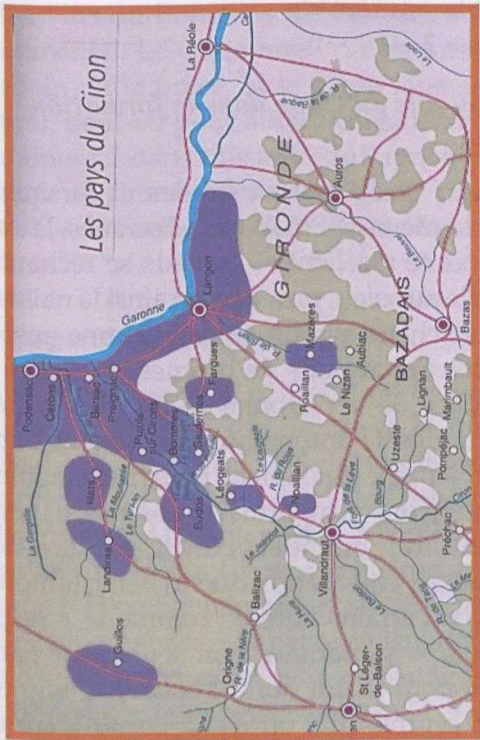
embouchure d'une quinzaine de mètres de largeur². À l'origine, cette dernière se trouvait à Cérons, mais le Ciron a été détourné de son lit initial au XVI^e siècle par les Bénédictins³. Son cours était protégé par quatre châteaux forts : Cazeneuve, La Trave, Illon et Villandraut⁴. Il constitue ainsi un drain, un collecteur naturel pour les eaux de surface et souterraines. Le Ciron et les petites rivières⁵ qui l'alimentent coulent sous des couverts dans la région boisée des Landes et sous une hêtraie séculaire en Gironde. Géographiquement situé au cœur du vignoble de Sauternes, le Ciron a-t-il joué un rôle central dans le développement du terroir de vins blancs doux et liquoreux ?



Carte 1. Le Ciron, environnement et patrimoine remarquables du vignoble de Sauternes

Source : <https://www.syndicatduciron.com/notre-territoire>.

2. *Ibid.*, p. 184-185.
3. Modet Fabienne, *La vallée du Ciron au XVIII^e siècle*, mémoire de maîtrise, Université Michel de Montaigne Bordeaux 3, 1984. Une synthèse de ce travail a été publiée : Modet Fabienne, « Moulins et meuniers du Ciron au XVIII^e siècle », *Les Cahiers du Bazadais*, n° 69, Bordeaux, 1985.
4. Figeac Michel, *La douceur des Lumières. Noblesse et art de vivre en Guyenne au XVIII^e siècle*, Bordeaux, Mollat, 2001, p. 16.
5. Dans le pays de Sauternes, les affluents du Ciron sont : la Mouliasse, le Tursan, l'Eau Belle, le Ruisseau de Pineau et le Piquant.



Carte 2. Le Ciron, au cœur du vignoble
Source : Bardou Pierre et Roudié Philippe, *Pays du Ciron*,
Éditions de l'Entre-deux-Mers, Camiac et Saint-Denis, 2004, p. 135.

Le Ciron, « responsable numéro un du biotope sauternais » ?

Mythe ou réalité du rôle du Ciron dans la formation du botrytis cinerea

Les eaux de la rivière du Ciron restent froides et lorsqu'elles arrivent en Sauternais, à hauteur de Pujols et de Bommès, la vallée alluviale s'élargit. Les bois se raréfient et les eaux se réchauffent grâce à l'exposition brutale au soleil, provoquant ainsi la naissance de brouillards diffus⁶. Les chaudes journées d'automne ensoleillées favorisent ensuite ces apparitions de brumes matinales qui sont retenues entre la vallée de la Garonne au nord et le massif forestier au sud. Ces brouillards automnaux permettent l'apparition du *botrytis cinerea*. Appelé également pourriture noble, ce champignon donne au raisin une peau brune et poreuse, engendre l'évaporation de l'humidité de la graine et permet, ainsi, la concentration en sucre, nécessaire à l'élaboration du vin blanc liquoreux. Le Ciron est considéré par certains auteurs comme le « responsable numéro un du biotope sauternais, non seulement par les brumes nocturnes ou du petit matin dont il couvre le vignoble, mais encore par le drain central qu'il offre aux terrains, sorte de collecteur général des eaux souterraines et de ruissellement »⁷. Cette alternance climatique aux différents moments de la journée est l'élément le plus favorable à la prolifération du champignon. Toutefois, le *botrytis* est capricieux : il ne se développe pas régulièrement et il lui faut des conditions bien particulières de chaleur et d'humidité. C'est pour cette raison que les grands millésimes de Sauternes n'ont souvent aucune concomitance avec ceux des

6. Bardou Pierre et Roudié Philippe, *Pays du Ciron*, op. cit., p. 17-18 : « Lorsqu'il arrive en pays sauternais, le Ciron s'encaisse progressivement au pied des collines. Sortant de la boucle supérieure du « S », il coule vers le confluent et, en aval de Pujols, se partage en deux bras d'égale importance qui se rejoignent à Barsac avant de croiser la voie ferrée. Il a atteint 14 mètres d'altitude. Dans ce dernier tronçon, le fond de vallée humide est complanté de peupliers lui dressant une verte et fière haie d'honneur jusqu'à la route nationale. Au moulin du Pont, il saute le déversoir et, selon la hauteur de marée, joue encore au torrent ou bien revêt la calme physionomie d'une rivière de plaine. Enfin, les 500 derniers mètres de son voyage l'amènent à 8 mètres d'altitude. Il a atteint son but ».

7. Ginestet Bernard, *Barsac, Sauternes*, op. cit., p. 44.

autres vins du Bordelais, tant la micro-climatologie joue un rôle fondamental. Le Ciron ferait du *botrytis cinerea* comme Monsieur Jourdain de la prose. Si le Ciron joue sans aucun doute un rôle naturel, peut-on pour autant considérer qu'il constitue un aspect fondamental dans l'histoire du vignoble ? À l'échelle historique, l'intérêt environnemental du Ciron pour le développement du vignoble de Sauternes n'est-il pas ailleurs que dans ces fameuses brumes ?

« La petite rivière du Siron »

Les archives des XVII^e et XVIII^e siècles ne parlent jamais du Ciron pour ses brumes ni son lien avec la formation de la pourriture noble. Lorsque Thomas Jefferson visite le Bordelais en mai 1787, il rapporte ce qu'il voit et décrit les paysages qu'il traverse, mais il s'inspire aussi dans son récit de ce qu'on lui raconte. Or, il n'est pas question du rôle du Ciron dans la formation des crus⁸. De même, lorsque l'Abbé Baurein rédige ses *Variétés bordelaises*, il mentionne à plusieurs reprises « la petite rivière du Siron » lorsqu'il décrit la paroisse de Bommes⁹ et celle de Sauternes¹⁰. Lorsque le Ciron est mentionné, c'est pour considérer qu'il est une limite naturelle entre deux paroisses. Par ailleurs, dans les traités de viticulture qui se multiplient dans la seconde moitié du XIX^e siècle, l'intérêt du Ciron dans le développement du *Botrytis* n'est jamais évoqué, alors que la pédologie l'est très souvent. À titre d'exemple, *Le parfait Vigneron* de l'agronome Plaigne décrit ainsi la région : « Ceux [les vins] de Grave, qui croissent près de Bordeaux, & qu'on nomme ainsi à cause du gravier de leur terroir, sont fort estimés »¹¹. De même,

8. Ginestet Bernard, *Thomas Jefferson à Bordeaux et dans quelques autres vignes d'Europe*, Bordeaux, Mollat, 1996, p. 37 et suivantes.

9. Collections patrimoniales numérisées de Bordeaux Montaigne, RES4179, Baurein Jacques, *Variétés bordelaises ou essai historique et critique sur la topographie ancienne et moderne du diocèse de Bordeaux*, Bordeaux, Labottière, 1784-1786, tome 6, p. 33.

10. *Ibid.*, p. 39.

11. Bibliothèque nationale de France, département Sciences et techniques, S-15958, Plaigne, *L'art de faire, d'améliorer et de conserver les vins, ou Le parfait vigneron ; contenant la meilleure manière de les préparer, de prévenir & de remédier aux altérations auxquelles ils sont sujets... Nouvelle édition, revue, corrigée, & considérablement augmentée*, par M. P***, agronome, Paris, Lamy, 1782, p. 110-111.

lors du mouvement de création des appellations et des débats qui eurent lieu, tantôt pour la définition géographique de la région de Sauternes, tantôt pour le nom qu'elle devait porter – pays de Sauternes ou Sauternais – les arguments historiques issus de l'analyse de l'environnement naturel furent évidemment convoqués, mais aussi l'histoire tant on sait que la définition des appellations s'appuie sur les usages locaux, loyaux et constants¹². Mais là encore, on parle des « terrains de graves » sans jamais faire mention du Ciron dans les débats¹³.

Par ailleurs, cette rivière n'était pas utilisée non plus pour le transport des vins produits à Sauternes, Barsac, Preignac ou encore à Bommes, qui étaient le plus souvent envoyés par voie terrestre sur un port de la Garonne – Barsac, Preignac, Cérons, voire Langon – avant d'être acheminés à Bordeaux par le fleuve, sans doute par manque de fond et à cause des moulins présents sur le cours d'eau. Si la question de la navigation du Ciron fait l'objet d'une importante correspondance entre dans les années 1780 entre les administrateurs du territoire, c'est essentiellement au sujet de l'acheminement des bois des Landes jusqu'à Bordeaux par radelage¹⁴. Pour autant, le lien entre la rivière et les vins est très important et c'est ce que nous aimerions démontrer ici.

Le Ciron, un petit Val de Loire ?

Une vallée castrale, condition favorable au développement de la viticulture de qualité

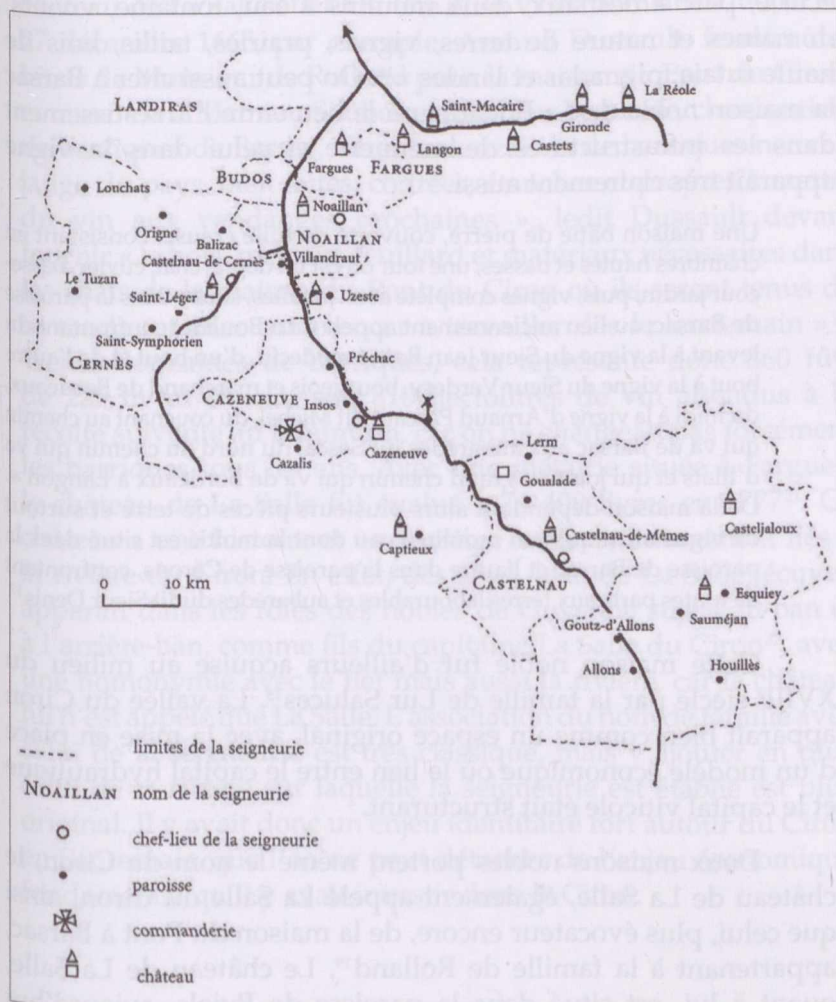
Michel Figeac a montré, dans *La Douceur des Lumières*, combien le Ciron était une rivière marquée par une installation nobiliaire ancienne et durable. Son cours était protégé par quatre châteaux forts : Cazeneuve, La Trave, Illon et Villandraut¹⁵. Plus modestes, les châteaux viticoles adossés au Ciron étaient nombreux. La maison noble du Rey à Sauternes, appartenant à la famille de

12. AD33, 7 M 186, année 1908.

13. AD33, 7 J 69, 1914.

14. AD33, C 113, 1780 ; C 115, 1780 ; C 312, 1780 ; C 365, 1780. Il y a également un dossier en série S que nous n'avons pas consulté, dédié à la navigation sur le Ciron.

15. Figeac Michel, *La douceur des Lumières*, op. cit., p. 16.



Carte 3. Localisation des châteaux
et des seigneuries de la vallée du Ciron.

Source : Michel Figeac, *La douceur des Lumières*, op. cit., p. 16.

Pineau, était composée en 1773 d'« une maison pour le maître, plusieurs logements pour les valets, chais, cuviers, greniers, écurie, parc à bestiaux, deux moulins à eau, fontaine, viviers, domaines et nature de terres, vignes, prairies, taillis, bois de haute futaie, pignadas et landes »¹⁶. On peut aussi citer à Barsac la maison noble de La Bouade, où le lien entre l'investissement dans les infrastructures de meunerie et celui dans la vigne apparaît très clairement aussi.

Une maison bâtie de pierre, couverte de tuile creuse, consistant en chambres hautes et basses, une tour ou est un degré, chai, cuvier, basse-cour jardin, puis, vignes complète et en joualles, située dans la paroisse de Barsac, au lieu anciennement appelé à La Bouade, confrontant du levant à la vigne du Sieur Jean Boirié médecin, d'un bout et de l'autre bout à la vigne du Sieur Verdery, bourgeois et marchand de Bordeaux, du midi à la vigne d'Arnaud Pascaut dit Michel, du couchant au chemin qui va de Barsac aux aubarèdes du Sessa, du nord au chemin qui va d'Illats et qui joint au grand chemin qui va de Bordeaux à Langon ». De la maison dépendent alors plusieurs pièces de terre et surtout de vigne ainsi qu'« un moulin à eau dont la moitié est situé dans la paroisse de Barsac et l'autre dans la paroisse de Cérons, confrontant de toutes parts aux terres labourables et aubarèdes dudit Sieur Denis¹⁷.

Cette maison noble fut d'ailleurs acquise au milieu du XVIII^e siècle par la famille de Lur Saluces¹⁸. La vallée du Ciron apparaît bien comme un espace original, avec la mise en place d'un modèle économique où le lien entre le capital hydraulique et le capital viticole était structurant.

Deux maisons nobles portent même le nom du Ciron, le château de La Salle, également appelé La Salle du Ciron, ainsi que celui, plus évocateur encore, de la maison du Pont à Barsac, appartenant à la famille de Rolland¹⁹. Le château de La Salle, quant à lui, est situé dans la paroisse de Pujols, aujourd'hui d'ailleurs appelée de manière éponyme Pujols-sur-Ciron, et

16. AD33, 2 C 692, 6 janvier 1773.

17. AD33, C 4160, 1700.

18. AD33, C 2345, 1765.

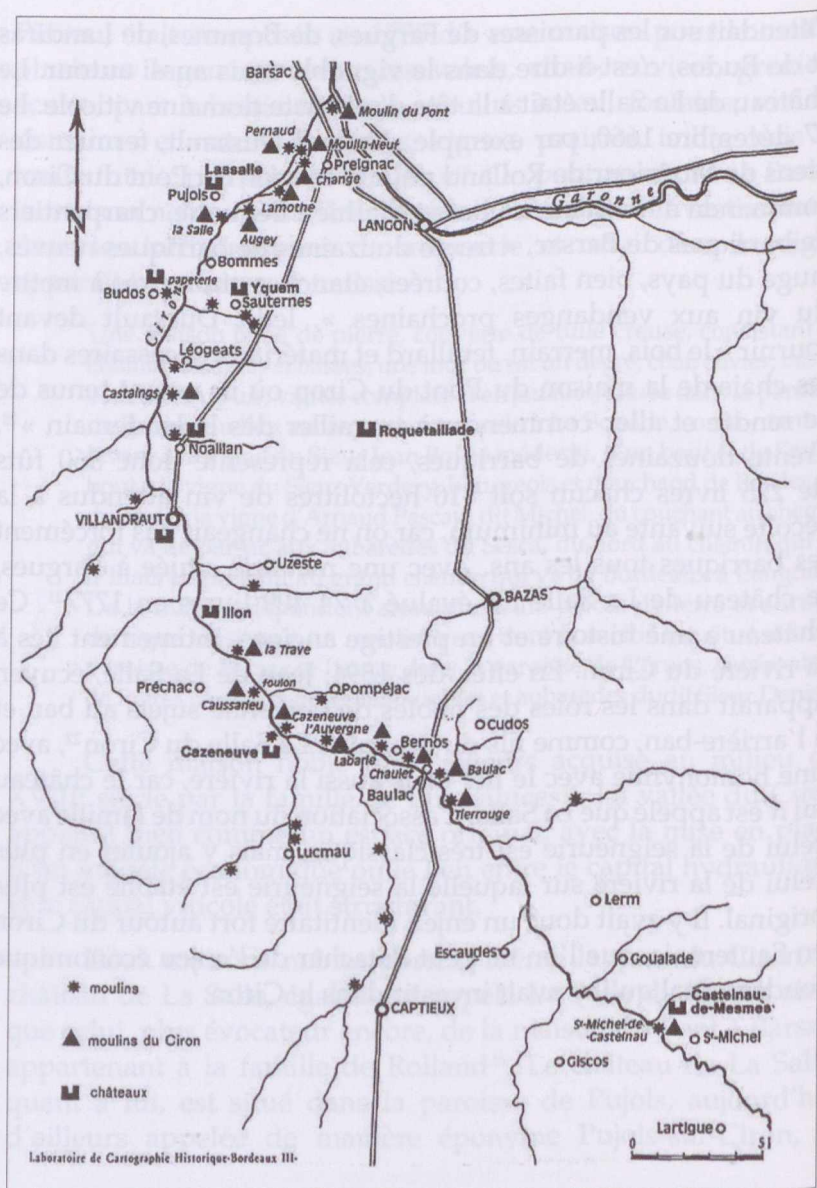
19. AD33, C 4771, hommages au roi pour la maison du Pont du Ciron en 1616, 1689, 1737 ; C 2343, hommage au roi en 1714 ; C 2346, hommage au roi en 1776.

s'étendait sur les paroisses de Fargues, de Bommès, de Landiras et de Budos, c'est-à-dire dans le vignoble mais aussi autour. Le château de La Salle était à la tête d'un vaste domaine viticole. Le 27 décembre 1660, par exemple, Arnaud Dussault, fermier des biens de Monsieur de Rolland pour la maison du Pont du Ciron, commanda à Mathieu Soubes et Mathieu Béguerie, charpentiers de barriques de Barsac, « trente douzaines de barriques neuves, jauge du pays, bien faites, codrées, étanches et propres à mettre du vin aux vendanges prochaines », ledit Dussault devant fournir « le bois, merrain, feuillard et matériaux nécessaires dans les chais de la maison du Pont du Ciron où ils seront tenus de se rendre et aller commencer à travailler dès le lendemain »²⁰. Trente douzaines de barriques, cela représente donc 360 fûts de 225 livres chacun soit 810 hectolitres de vin attendus à la récolte suivante au minimum, car on ne changeait pas forcément les barriques tous les ans. Avec une métairie située à Fargues, le château de La Salle fut évalué à 74 409 livres en 1777²¹. Ce château a une histoire et un prestige anciens, intimement liés à la rivière du Ciron. En effet, dès 1594, Jean de La Salle, écuyer, apparaît dans les rôles des nobles de Guyenne sujets au ban et à l'arrière-ban, comme fils du capitaine La Salle du Ciron²², avec une homonymie avec le fief mais aussi la rivière, car le château lui n'est appelé que La Salle. L'association du nom de famille avec celui de la seigneurie est très classique, mais y ajouter en plus celui de la rivière sur laquelle la seigneurie est établie est plus original. Il y avait donc un enjeu identitaire fort autour du Ciron en Sauternais, que l'on ne peut détacher de l'enjeu économique fondamental qu'il y avait investir dans le Ciron.

20. AD33, 3 E 6093, 27 décembre 1660.

21. AD33, 2 C 694, 7 mars 1777.

22. *Archives historiques de la Gironde*, tome 1, p. 406-422.



Carte 4. Les moulins sur le cours du Ciron au XVIII^e siècle.

Source : Dominique Lambert et Gil Taillefert, « Le moulin de Caussarieu », *Cahiers du Bazadais*, n° 61, 1983, p. 21-55, carte p. 24.

Des moulins et des vins : logiques économiques

Investir dans le Ciron, c'est d'abord considérer l'immense intérêt économique des moulins à farine destinés à approvisionner Bordeaux, particulièrement dans cette partie aval où la rivière prend de la force avant de se jeter dans la Garonne, farine qui pouvait ensuite être aisément acheminée à Bordeaux via la Garonne²³.

L'endroit était donc stratégique économiquement et explique sans aucun doute les investissements de la noblesse dans les moulins. Ainsi, Pierre Sauvage, marchand et bourgeois de Bordeaux, fit une demande, le 18 juin 1563, d'anoblissement de la maison qu'il avait fait bâtir à Preignac en 1559, dont il est dit ensuite dans la réponse du 20 juin 1565 qu'elle est située « en lieu sablonneux et stérile, laquelle maison avec ses moulin, prés, clôtures et autres héritages qui consistent en terres labourables, vignes, bois, prés et aubarèdes »²⁴ qui devint ensuite le moulin et maison noble de Lamothe à Preignac, sur le Ciron, estimée à 66 800 livres en 1743²⁵. En somme ici, le schéma d'investissement fut d'abord l'érection d'une maison et d'un moulin puis l'anoblissement.

Les moulins entraient dans des stratégies de spéculation foncière et pouvaient même former un point de départ ou du moins un capital économique moteur pour l'investissement dans la vigne, car les profits dégagés pouvaient ensuite aider à financer les achats fonciers viticoles. On voit, par exemple, en 1703 le conseiller au parlement de Bordeaux de Pichard bailler le moulin Neuf sur le Ciron à Preignac à Jean Lafon, meunier de la paroisse²⁶, puis en 1722 la famille de Pichard apparaît comme propriétaire de la maison noble de Peyraguey à Bommes²⁷ et

23. Joinéau Vincent, « L'énergie hydraulique au service d'applications industrielles en Bordelais : l'histoire d'un impossible développement (1450-1850) ? », *Revue historique de Bordeaux et du département de la Gironde*, n° 9-10, 2006, p. 77-96, carte p. 90.

24. AD33, 3 J E 125, 18 juin 1563 et 20 juin 1565.

25. AD33, C 682, 18 octobre 1743.

26. AD33, 3 E 20035, 15 décembre 1703.

27. AD33, 2 C 676, 29 mars 1722. Mention de biens situés à Peyraguey relevant de Monsieur de Pichard. Cela signifie que la maison noble appartenait déjà à la famille,

acquiert enfin la maison noble de Coutet à Barsac, pour la somme de 180 000 livres en 1784²⁸. Dans le nombre des moulins les plus convoités figure, en plus de celui des Chartreux, le moulin de Pernaud, qui appartient longtemps à la famille de Montferrand, et auquel est associé un vaste domaine viticole. En 1754-1756, cet ensemble consistait en 450 hommées de vigne à faire 30 à 35 tonneaux de vin de 160 à 180 livres, et le moulin et les prés qui en dépendaient étaient affermés 6500 livres par an, soit plus de deux fois et demie la valeur du bail des années 1660²⁹, ce qui montre la valeur spéculative de l'entreprise associée au vignoble. En 1766, Laurent de Sauvage d'Yquem l'acquiert pour l'importante somme de 160 000 livres³⁰. Ainsi, le lien entre le Ciron et le développement viticole doit sans doute beaucoup plus à ces pôles d'investissements que représentaient les moulins qu'à tout autre chose. En cela, les moulins du Ciron ont participé à constituer un fond d'investissement pour la spécialisation viticole, voire un fond d'amortissement pour les années plus difficiles pour la vigne.

Le Ciron, atouts et risques d'un environnement original en pays viticole

Rives et îles : des espaces humides essentiels à la culture de la vigne

Les espaces régulièrement inondés ou très humides des rives et des îles du Ciron sont peu cultivés en vigne mais ils offrent une utilité réelle pour le vignoble, avec la présence d'aubarèdes et de vimenières, essentielles au développement de l'activité viticole.

mais nous ne savons pas exactement quand elle y est entrée.

28. AD33, 2 C 696, 19 février 1784.

29. AD33, 3 E 6093, 8 octobre 1662. Au nom de son mari Bernard de Montferrand, Delphine de Pontac afferma le moulin de Pernaud, également, le 8 octobre 1662, pour huit années à hauteur de 2400 livres par an, payables en argent ou en partie en grains : « Dame Marie Delphine de Pontac, épouse de Messire Bernard de Montferrand, chevalier, seigneur marquis de Landiras, premier baron de Guyenne, seigneur des maisons nobles de Cazalis, Labory, La Salle et autres places. Le moulin est affermé à Jean Couvras, meunier de Nérac, alors qu'avant il était affermé à Chraphle Denizard, maître boulanger de Bordeaux ».

30. AD33, 2 C 690, 9 octobre 1766.

On mesure l'importance de ces pratiques culturelles dans certains contentieux que l'on peut lire dans les liasses notariées. Ainsi, le marchand de Bordeaux, Pierre Cazemajour, accusait dans un acte de sommation du 20 octobre 1665, Jean Dubedat et André Sausset, preneurs de biens en vigne situés à Barsac dans l'île du Ciron, selon une baillette du 26 mars 1661, de ne pas en avoir respecté les termes, à savoir de complanter les vignes, d'y mettre des provains et d'« augmenter l'aubarède par les jettins qu'il peuvent y planter le long de la rivière »³¹. Les provains sont les boutures de vigne et l'aubarède désigne une terre ou une parcelle de terre plantée d'aubier, dont les jettins sont les jeunes pousses. On trouve très souvent, près du Ciron, cette configuration d'une pièce de vigne qui se termine par une aubarède. Le 2 mai 1710, le charpentier de barriques Gabriel Chambaudet, vendit au vigneron Bernard Galineau, une petite exploitation composée d'une chambre de maison avec un jardin et d'« une pièce de vigne unie contenant 21 rêges de vigne, dans laquelle est comprise un lopin d'aubarède joignant le Ciron »³². Les aubarèdes se trouvaient dans les espaces humides à proximité des fleuves et des rivières et fournissaient du petit bois d'œuvre et, dans le cas des aubiers les jeunes pousses pouvaient être utilisées comme de l'osier et ainsi que pour le cerclage des barriques. L'intérêt de ces compléments cultureux apparaît très clairement quand on examine d'ailleurs les partages qui pouvaient être faits des exploitations vigneronnes. Le 13 avril 1665, par exemple, le notaire de Preignac Jean Cassaigne, procéda au partage des biens de Guilhem Lannegrand et Mathurine Dufour entre leurs deux filles. Marie Lannegrand reçut une maison de pierre couverte de tuile creuse « consistant en une chambre basse, une cave au-dessous et une chambre haute » avec un jardin devant situés à Preignac, au lieu-dit à Martin, puis une pièce de vigne ainsi qu'« un lopin de terre en camba³³ et aubarède au bout » à Barsac, dans l'île du Ciron. Sa sœur Jeanne reçut une pièce de vigne à Preignac ainsi qu'une autre à Barsac dans l'île du Ciron

31. AD33, 3 E 2776, 20 octobre 1665.

32. AD33, 3 E 20041, 2 mai 1710.

33. Champ de chanvre.

« avec l'aubarède qui est au bout »³⁴. Aux aubarèdes s'ajoutaient aussi régulièrement des vimenières même si les pieds d'osier pouvaient être en bout de règes de vigne ou au bord d'un chemin. Le 29 janvier 1662, Bonnaventure de Castaing adressa une sommation à un vigneron de Cérons au sujet d'« une petite pièce de terre complantée en vimenière entourée de haie et fossé, située dans la paroisse de Barsac, lieu appelé au Bec du Ciron », pour qu'il répare les dégâts qu'il y a causés. En effet, il l'a :

troublée dans sa possession en ce qu'il a coupé et ouvert le fossé de ladite terre du côté du midi pour faire écouler les eaux de certains chanvriers que ledit Filleau a joignant ledit vimenier, par le moyen de laquelle ouverture qu'il a faite audit fossé, toutes les eaux des terres circonvoisines vont se rendre dans ledit fossé dudit vimenier, lesquelles eaux ne pouvant par après s'écouler inondent ledit vimenier, comblent ledit fossé et, enfin, portent et causent un très grand dégât et dommage à ladite Demoiselle.³⁵

Elle le somme donc de réparer ces dégâts au nom du préjudice économique représenté par cette inondation fortuite, car le vîme était utilisé pour attacher les sarments sur les échalas. En cela, les espaces humides des rives du Ciron constituaient un atout environnemental considérable pour le développement d'une spécialisation viticole.

L'intérêt économique des zones humides du Ciron est tel que les seigneurs ne manquaient pas de faire reconnaître leurs droits sur ces terres, à l'image de Blaise de Suduiraut, premier président de la cour des Aides de Guyenne, qui fit signer une exporle Jean Pinsan son tenancier, en tant que seigneur de la maison noble de Tastes dans le bourg de Barsac, pour diverses possessions, qui consistaient en une maison avec deux chambres basses, une chambre haute et un chai ainsi que 42 règes de vigne autour située à Preignac au lieu-dit de Lamothe, également appelé Labat ou La Vignasse, puis 58 règes de vigne, puis une pièce en joualles, une pièce de terre et vigne, 12 règes de vigne et ensuite des îles sur le Ciron qui consistaient en « la moitié

34. AD33, 3 E 2776, 13 avril 1665.

35. AD33, 3 E 6093, 29 janvier 1662.

d'une pièce de terre en friche et pignada entre les deux Cirons, au lieu appelé à l'île Ducos » ainsi qu'en « la moitié d'un lopin de terre au lieu appelé l'île de Gaillard »³⁶. De même, lorsque Paul de Rolland, seigneur de la maison noble du Pont du Ciron, réalisa une mainmise sur les biens de son tenancier Jean Boireau en mai 1686, pour non-paiement des rentes seigneuriales, la description des biens montre tout l'intérêt des petites îles entre les bras du Ciron car il s'agissait d'une maison avec un chai et un appentis, puis trois pièces de vigne, un lopin de bois et « un lopin de terre en barthe³⁷ avec quelques arbres au lieu appelé au Sestot, entre les deux Cirons », dans la paroisse de Barsac³⁸. L'intérêt économique était réel tout au long de la période, même lorsque les familles étaient très bien possessionnées et établies. Ainsi, Laurent de Sauvage d'Yquem donna procuration à son épouse, Marthe de Laborde, pour « en son nom poursuivre l'action en retrait lignager par lui formée au sénéchal de Guyenne contre le Sieur Ladonne, bourgeois de Bordeaux, pour raison de la métairie et dépendances et autres biens, le tout situé dans les paroisses de Barsac et Preignac, ladite métairie et dépendances dans l'île du Ciron appelée à Sarraute, et les bien de Preignac lieu appelé au pas du Berne »³⁹. Ces métairies, qui fournissaient des revenus en nature, s'inscrivaient dans le cadre d'une polyculture mais une polyculture orientée aussi vers les besoins de l'économie viticole.

Un milieu fragile soumis aux aléas

Comme tous les cours d'eau, la problématique des crues se pose de façon très régulière, venant ainsi souvent endommager un certain nombre de travaux, voire les détruire, et pour la rivière très exploitée du Ciron, cela constitue un risque. Ainsi, après la

36. Archives municipales, Fonds ii 203 Preignac, 25 octobre 1677.

37. Lachiver Marcel, *Dictionnaire du monde rural. Les mots du passé*, Paris, Fayard, 1997, p. 171, article « Barte » : « En Gascogne, terres en nature de landes, bois, pâtures, le plus souvent humides, dans les fonds, au bord des cours d'eau, et qui sont fréquemment inondés s'ils ne sont pas protégés par des digues, comme les bartes de l'Adour. On écrit aussi *barthe* ».

38. AD33, 3 E 6111, 25 mai 1686.

39. AD33, 3 E 20248, 14 décembre 1775.

sommission du 20 octobre 1665, adressée par le marchand bordelais Pierre Cazemajour à Jean Dubedat et André Sausset pour n'avoir pas assez augmenté l'aubarède en plantant les jeunes pousses d'aubier comme prévu dans la baillette du 26 mars 1661, les deux preneurs répondirent trois jours plus tard par voie de notaire que les jettins qu'ils avaient plantés avaient été emportés par les débordements de la rivière⁴⁰. Les crues du Ciron furent l'objet de correspondances régulières entre intendants et subdélégués au cours du XVIII^e siècle, en 1711-1712 lorsque le flot avait rompu le pont au-dessus du moulin des Chartreux⁴¹, tout comme d'ailleurs cela avait déjà été le cas trente ans plus tôt, à la charge des religieux d'ailleurs de faire réparer le pont du Ciron à Barsac, qui payèrent 75 livres à trois maîtres maçons

pour le travail de cent brasses, de pavé et muraille par eux bâtie au pavé et arceaux du pont du Ciron en Barsac, compris les chenets qui ont été faits, tant au milieu qu'aux côtés, le tout de pierre de taille pour tenir ledit pavé et le garantir contre les ravines et débordements des eaux⁴².

D'ailleurs, ce point de passage était déterminant au point qu'une carte fut dressée de la confluence entre Garonne et Ciron, avec un plan du moulin des Chartreux et du pont sur la rivière⁴³. Les différents travaux sur les ponts permettant le franchissement de la rivière étaient souvent très coûteux, mais l'enjeu était essentiel pour la circulation des hommes et des marchandises. La route de poste de Toulouse à Bordeaux passait en effet au-dessus du Ciron à hauteur de Barsac. En 1730, l'intendant Boucher écrivit au directeur des Ponts-et-Chaussées pour lui expliquer l'urgence de la réparation du pont écroulé « Le pont de Barsac, sur la route de Toulouse, à 5 lieues de Bordeaux, étant tombé il y a quelque temps et causant une interruption dans le commerce et dans la communication, je n'ai pu différer davantage de le faire réparer provisoirement »⁴⁴. Un projet d'aménagement et de redressement

40. AD33, 3 E 2776, 23 octobre 1665.

41. AD33, C 1820, 1711-1712.

42. AD33, 3 E 6106, 24 janvier 1680.

43. AD33, C 1821, 1713-1760.

44. AD33, C 1929, 1730.

du Ciron à Barsac fut d'ailleurs établi à la fin du XVIII^e siècle, entre 1776 et 1788, et l'on voit les vignes qui jouxtaient la rivière sur les plans qui furent dressés.

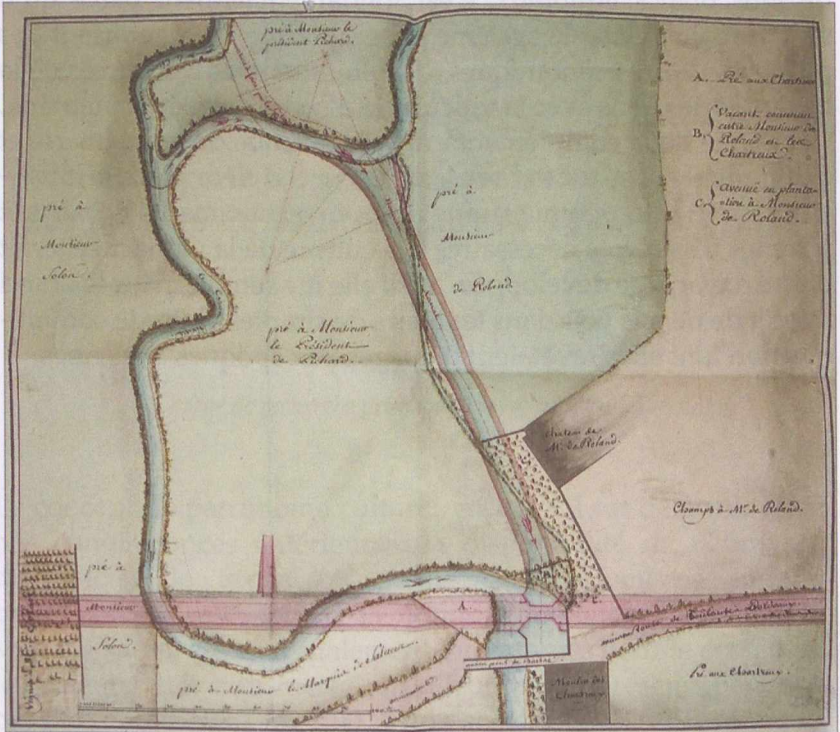


Figure 1. Travaux au pont du Ciron à Barsac, sur la route de Bordeaux à Toulouse, avec projet de canal de redressement, 1776-1788⁴⁵



On sait depuis Roger Dion qu'un vignoble doit son existence à un marché de consommation, à savoir l'aval de la filière. Mais le vignoble vit et croît également grâce à l'amont, tant il représente un système économique complexe qui n'est pas uniquement constitué de terres en vignes, loin s'en faut. En cela, la vallée du Ciron offre un très bon cas d'étude car elle constitue

45. AD33, C 3715, 1776-1788.

un facteur géographique déterminant pour le développement de la viticulture du sud Gironde. Si le Ciron est un atout remarquable, voire déterminant, dans le développement du vignoble de vins blancs liquoreux, c'est fondamentalement parce qu'il structure un véritable système géographique, où se croisent des problématiques économiques d'exploitation des ressources de la rivière et des liens avec la viticulture d'ordre environnementaux. Cette idée de la complémentarité des revenus de la meunerie et du vignoble, des atouts respectifs d'une rivière pour la diversification de l'économie rurale et les investissements urbains et pour les ressources nécessaires à la culture de la vigne mériterait d'être davantage développée. Mais elle me semble avoir le grand intérêt de ne pas voir dans les cours de simples voies de communication tant elles revêtaient d'usages aux époques anciennes.

Patrimoine insolite, mémoire subjective. Sur le culte de Saint-Urbain à Tokaj-Hegyalja

Tímea N. Kis

Chargé de recherche principal, Université de Tokaj

Le concept de patrimoine culturel, même s'il est déterminé par nos connaissances antérieures, la disponibilité de bâtiments, d'artefacts, de textes ou même de phénomènes sociaux préservés, est en constante évolution. Différentes traditions lui sont associées, qui sont également importantes pour le préserver, le présenter et le transmettre ; la valeur qu'il représente peut être considérable pour l'identité d'une société dans son ensemble, ou simplement d'une communauté locale. C'est le cas du reliquaire et des événements sacrés et communautaires qui lui sont associés, que l'on rencontre à Monok. Le patrimoine bâti de ce village, situé à environ 30 kilomètres de Tokaj, est très important. On y trouve, entre autres, le château d'Andrássy, construit au milieu du XVIII^e siècle et reconstruit par Henrik Koch, puis par le célèbre architecte Miklós Ybl¹. Le château d'un étage, avec sa cour d'honneur, a été abandonné au plus tard à la fin du XIX^e siècle ; son propriétaire, Dénes Andrássy, en a fait don à la Ligue hongroise de sauvetage des enfants en 1908. C'est

1. Jávör Anna, Lieb Ferenc. *Egy rokokó festő Felső-Magyarországon*, Budapest, Bölcsészettudományi Kutatóközpont Művészettörténeti Intézet, 2019, p. 55.

une école primaire depuis 1918, aujourd'hui désertée. Dans la chapelle de ce château a été exposé le reliquaire de saint Urbain, qui est devenu aujourd'hui assez célèbre en Hongrie.

L'essai d'András Szikora, en 1983, a été le premier à traiter du prétendu reliquaire du pape saint Urbain I^{er} à Monok². Selon l'auteur, le reliquaire baroque, qui contient un squelette entier, a été transféré au château Andrásy à Monok en 1771, grâce au pape alors en exercice, qui – comme l'ont affirmé à András Szikora les personnes âgées de la région – l'aurait donné au comte István Andrásy pour préserver les raisins des dégâts causés par le gel du printemps, après avoir goûté le célèbre aszú de Tokaj et l'avoir beaucoup aimé³. Cette histoire, qui est associée à celle du patronage, a été diffusée par la suite comme un fait attesté⁴. En fait, l'identification de la relique avec le squelette du pape Urbain I^{er} est due à l'essai de Szikora, les auteurs ultérieurs l'ont repris, mais la véracité de la prédiction n'a pas encore été vérifiée. András Szikora écrit également que la présence du reliquaire du pape Urbain à Monok est très importante en raison de son potentiel touristique. Zoltán Bihari et Krisztina Somogyi ont également abordé ce sujet en soulignant que la vénération et la notoriété de la relique d'Urbain génèrent d'excellentes opportunités touristiques à Tokaj-Hegyalja⁵. Enfin, la vénération de la relique, qui a été spécifiquement identifiée comme le squelette du pape Urbain I^{er}, s'est réellement répandue dans cette partie de la Hongrie : l'ethnographe Tivadar Petercsák observe, dans son étude publiée en 2018, que le culte du pape Urbain I^{er} est sans équivoque apparente, et bien documentée dans la région : grâce au patronage des entreprises viticoles locales, des organi-

2. Szikora András, « A májusi fagyok és az Orbán-kultusz », *Agrártörténeti Szemle*, n° 25, 1983/1-2, p. 89-94.

3. *Ibid.*, p. 94.

4. L'ouvrage se signale par l'absence de notes de bas de page et de références, et contient de nombreuses erreurs et inexactitudes. Ainsi, selon l'auteur, le donateur serait le pape Benoît XIV, et non Clément XIV qui régnait alors. Le reliquaire aurait été transféré d'Erstein à Monok, au lieu de Rome. En fin de compte, András Szikora était plus enthousiaste et imaginatif que minutieux et bien informé.

5. Bihari Zoltán et Somogyi Krisztina, « Megtaláltuk Szent Orbánt », *Szőlő-leveél*, n° 3, 2013/6, p. 11-12.

sations sociales, des municipalités et des particuliers, la dévotion à saint Urbain s'est accrue en relation avec le reliquaire⁶. Un pèlerinage est organisé chaque année. Bien que le reliquaire ait été transformé en reliquaire-viatique pour aider à montrer la *praesentia* du saint aux croyants, de nombreuses œuvres d'art le représentent, tant à Monok que dans la région viticole⁷. Cette identification est devenue courante. On peut lire, dans le lexique catholique hongrois officiel, que ce reliquaire est celui du saint pape Urbain I^{er}, et qu'il a été offert au comte István Andrassy par le pape Clément XIV, manifestement pour protéger les vignes⁸.

Le reliquaire, son *authenticum* et les questions d'identification

Le reliquaire a été fabriqué dans un style baroque, en bois doré à l'extérieur et peint en bleu à l'intérieur. Le crâne est décoré de papier coloré et de fleurs en tissu autour de la tête, et d'autres os plus gros y ont été insérés. Nous ne savons pas si le squelette a été enchâssé à Rome, ou s'il l'a été plus tard, en cours de son transfert ou à l'arrivée en Hongrie. Son état actuel ne correspond pas à l'aspect original ; on le voit bien sur une photographie, qui a été prise en 1987, lorsque le reliquaire était temporairement exposé à Eger⁹. Il n'y a pas de textes, de décorations ou d'autres détails qui se réfèrent au Pape. On peut voir un christogramme sur la partie supérieure du reliquaire et, en bas au centre, une inscription qui identifie les reliques comme « *S. Urbani Martyris* ».

6. Petercsák Tivadar, « Egy új szőlővédő szentkultusza Tokaj-Hegyalján. Szent Orbán tisztelete a 21. században », *Ethnographia*, n° 129, 2018/2, p. 183-197.

7. *Ibid.*, p. 193-194.

8. Diós István (éd.), *Magyar Katolikus Lexikon* 10, Budapest, Szent István Társulat, 2005, p. 137-138.

9. Judit Dombóvári, restauratrice au Musée national hongrois, a d'abord modifié la disposition des os et des ornements en 2012, puis en 2022, lorsque les restaurateurs du Musée du château de Dobó István (Eger, Hongrie) ont à nouveau restauré le reliquaire. Pour l'aspect original, voir : Knapp Éva, Tüskés Gábor, « Öltöztetve vagyon vörös bársonyba... » *Feldíszított katakombaszent ereklyék*, Studia Agriensia 7, Devóció és dekoráció, 18. és 19. századi kolostormunkák Magyarországon, Eger, 1987, p. 25-44 . Cat.Nr. 15.

Selon son *authenticum*, qui est le document officiel servant d'acte d'authentification, le reliquaire a été transféré de Rome à Monok en 1771 dans la chapelle du château d'Andrássy et de là, il a été transféré à l'église paroissiale du village après la prise du pouvoir par les communistes au milieu du XX^e siècle, où il a été conservé dans la crypte. En raison de sa détérioration, il a ensuite été déplacé à l'intérieur de l'église, où il était encore visible en 2018¹⁰.

Pour qu'un squelette fût considéré comme une relique, son authenticité devait être bien documentée. Heureusement, l'*authenticum* officiel de ce corps saint a survécu : il est daté du 18 mars 1771, sous le pontificat de Clément XIV, et signé par son vicaire général (*vicarius generalis*), le cardinal Marc'Antonio Colonna¹¹.

L'acte d'authentification de la relique était utilisé spécifiquement lorsque des martyrs étaient exhumés des catacombes. Il consiste en une formule pré-imprimée, avec des détails manuscrits pour des identifications uniques, utilisée à partir des années 1650. Ces documents étaient, avant cette date, entièrement

10. *Ibid.*, p. 189.

11. « Marcus Antonius Tituli Sanctae Mariae de Pace S[anctae] R[omanae] E[clesiae] Presbyter Cardinalis Columna, S[anctis] S[i]mi D[omini] N[ostri] Papae Vicarius Generalis, Romanaeque Curiae, ejusque Districtus Judex Ordinarius etc. Universis, et singulis praesentes nostras litteras inspecturis fidem facimus, et attestamus, quod Nos ad majorem Omnipotentis Dei gloriam suorumque Sanctorum venerationem dono dedimus Ill[ustrissim]o et ex[ce]ll[entissim]o A[dolescenti] Comiti Stephano Andrassy Sacrum Corpus Sancti Christi Martyris Urbani cum vazo vitreo sanguine resperso per Nos de mandato Sanctis[simi] D[omini] N[ostri] Papae ex Coemeterio Priscillae extractum quod in capsula, seu urna lignea deaurata, ceruleo colore picta, ac tabula crystallina in anteriori parte munita bene clausa, et funiculo serico coloris rubri colligata, ac sigillo nostro signata supradicto Ill[ustrissim]o et ex[ce]ll[entissim]o A[dolescenti] Comiti Stephano Andrassy concessimus, eidemque ut praedictum Sacrum Corpus S[ancti] Urbani M[artyris] apud se retinere, aliis donare, extra Urbem transmittere, et in quacunque Ecclesia, Oratorio, aut Capella publicae fidelium venerationi, exponere, et collocare valeat in Domino facultatem concessimus, absque tamen Officio, et Missa ad formam Decreti S[acrae] Congreg[ationis] Rituum edit[am] die 11. Augusti 1691. In quorum fidem has litteras testimoniales manu nostra subscriptas, nostroque sigillo firmatas per infra scriptum Sacrar[um] Reliquiarum Custodem, expediri mandavimus. Romae ex Aedibus nostris die 18 mensis Martii Anno 1771. » Publié à l'origine par Tivadar Petercsák, *op. cit.*, p. 190.

manuscripts¹². Ils contiennent un certain nombre d'informations, par exemple : quelle est la relique ? ; à quel type correspond-elle (dans ce cas, le squelette complet) ? ; avec quel accessoire (ici, le bocal en verre contenant son sang) ? ; de quel cimetière provient-elle (mais il s'agissait, dans tous les cas, de catacombes) ? ; dans quel type d'emballage ? ; comment a-t-elle été préparée et décorée (dans ce cas, avec un ruban de soie rouge pour indiquer le fait du martyr) ? ; à qui la relique a-t-elle été donnée ? Précisons que la personne bénéficiaire du don et le demandeur n'étaient pas toujours les mêmes. Enfin, l'authentique indiquait l'émetteur du document, ainsi que le lieu et la date d'émission. On retrouve exactement les mêmes mots dans l'acte qui authentifie le squelette de Saint Fortunatus de Mileto en 1776¹³ et dans le document qui appartient au squelette de Saint Félix d'Erlinsbach de 1777¹⁴. La formule est restée essentiellement inchangée, même dans la première moitié du XIX^e siècle.

La vénération du pape Urbain I^{er} est devenue de plus en plus importante dans la région. Pourtant, trois détails importants, dans l'*authenticum*, excluent la possibilité que les reliques de ce pape aient été apportées à Monok. Le premier est une sorte d'*argumentum ex-silentio* : l'*authenticum* ne mentionne pas le titre supposé du martyr. Il apparaît impensable, dans ce cas, qu'il s'agisse d'une relique papale. Deuxièmement, selon l'*authenticum*, le squelette a été récemment déterré de la catacombe de Priscilla sur ordre de Clément XIV¹⁵. Or, il est bien connu que le corps de saint Urbain pape n'a jamais reposé dans cette catacombe¹⁶. Il

12. Amacher Urs, "Wir haben dem Pater Elektus den heiligen Leib des römischen Märtyrers Felix zum Geschenk gemacht." Die als Authentik bezeichnete Echtheitsurkunde für Katakombenheilige, Trastevere, Zeitschrift für Geschichte 24(2017/3), p. 170-178, ici p. 174.

13. Taccone-Gallucci Domenico, *Memorie storiche di Mileto in Calabria, Opuscoli religiosi, letterarj e morali*, n° 4, 1882/12, p. 104-129, ici p. 115-116.

14. Pfarrarchiv Erlinsbach, n° 36. Voir Amacher, *op. cit.*, p. 174-176.

15. « per Nos de mandato Sanctis[simi] D[omini] N[ostri] Papae ex Coemeterio Priscillae extractum ». Voir Petercsák, *op. cit.*, p. 190.

16. Tivadar Petercsák a également remarqué cette anomalie, mais il pensait que le texte de l'*authenticum* ne pouvait être mis en doute, et il n'a pas étudié ce problème en détail, *ibid.*, p. 189-192.

a été transféré au monastère des religieuses bénédictines d'Ers-tein, situé en Alsace, au milieu du IX^e siècle, puis perdu. Selon la chronique contemporaine d'Albertus Argentinensis, cependant, il aurait été transféré en Bohême en 1353 sur ordre de Charles IV, empereur du Saint-Empire romain germanique¹⁷.

Le troisième argument est le plus important. Il s'agit du décret de la Sacrée Congrégation des Rites¹⁸ du 11 août 1691, auquel il est fait référence dans l'*authenticum* : il a été permis que la relique d'Urbain reçoive une vénération publique, mais sans office propre, ni messe. Cette partie du texte est en fait une clé, qui figure de manière habituelle dans les *authentifications* des saints des catacombes, qui portaient des noms fictifs¹⁹. Le *Decretum generale* susmentionné stipulait précisément que les personnes qui ne figuraient pas dans le *Martyrologium Romanum*, en raison de leurs données biographiques incertaines ou incomplètes, ne pouvaient pas être honorées en tant que saints²⁰. Avant et après ce décret, le texte de ces actes est resté relativement similaire. Ce décret implique clairement que le squelette soit celui d'un martyr

17. Ruyr Jean, *Recherches des saintes antiquitez de la Vosge, divisée en trois parties*, Espinal, Ambroise Ambroise, 1633, p. 236.

18. Depuis 1988, elle porte le nom de *Congregatio de Causis Sanctorum*, qui est l'un des dicastères de la Curie romaine.

19. Tüskés Gábor et Knapp Éva, « A katakombaszentek tisztelése. Fejezet a barokk kori szent- és ereklyekultusz történetéből », *Századok*, n° 128, 1994/1, p. 3-45, ici p. 8.

20. Son texte : 3097. « Decretum Generale. Cum S. R. C. innotuerit, quamplures abusos irrepsisse circa recitationem Officii, sub prætextu Decreti ab eadem Congregatione evulgati de anno 1630., (745.), et in Breviario Romano impressi, in quo permittitur posse in Ecclesia recitari Officia, et Missas celebrari de illis Sanctis, quorum Corpora, aut Reliquiae insignes in ea asservantur ; Em[inentissim]i PP. eidem S. C. praepositi, eisdem abusibus evellendis Praecipue intenti, inhaerendo Decretis alias in similibus editis, declararunt : Praedicta Officia Sanctorum, ratione Corporis, seu insignis Reliquiae recitanda, intelligi debere de Sanctis dumtaxat in Martyrologio Romano descriptis, et dummodo constet de identitate Corporis, seu Reliquiae insignis illismet Sancti, qui reperitur in Martyrologio Romano descriptus ; de coeteris autem Sanctis in praedicto Martyrologio non descriptis, aut quibus a S. Sede non fuerit specialiter concessum, Officia recitari, et Missas celebrari vetuerunt, non obstante, quod ipsorum Corpora, vel insignes Reliquiae in Ecclesiis asserventur : quibus tamen ab Ordinariis locorum approbatis, debitam Fidelium venerationem (prouit hactenus servatum est) exhibendam esse censuerunt, sed absque Officio, et Missa, sub poenis de non satisfaciendo praecepto recitandi Officium, aliisque in Constitutione B. Pii V. contentis. Die 11. Augusti 1691. » Voir Gardellini Aloysius, *Decreta authentica Congregationis Sacrorum Rituum*, Tom. 3, Romae, Franciscus et Leopold Bourlié, 1825, p. 184-185.

dont le nom ne figure pas dans le *Martyrologium Romanum*. Car le pape Urbain I^{er} a été inclus dans le calendrier romain avant et après la réforme de celui-ci²¹ ; cela signifie que le jour de sa commémoration (25 mai) était célébré universellement et obligatoirement dans l'Église, selon la méthode prescrite dans les livres liturgiques, c'est ce qu'on appelle le *cultus liturgicus*. En revanche, la simple vénération publique, ou *cultus publicus*, tout en restant limitée, concernait beaucoup plus de martyrs, et même des saints exhumés des catacombes ayant reçu des noms fictifs. Conformément aux restrictions canoniques de plus en plus strictes, ils ne pouvaient bénéficier des privilèges accordés aux saints énumérés dans le *Martyrologium Romanum*, parmi lesquels se trouvait le saint pape Urbain I^{er}.

Ce décret visait à confirmer l'authenticité des saints, y compris ceux des catacombes. Il était le résultat d'un long processus. La Sacrée Congrégation des Rites et cérémonies sacrées (*Congregatio pro Sacri Ritibus et Caeremoniis*) fut créée par la bulle *Immensa aeterni Dei* du pape Sixtus V en 1588. L'une des fonctions les plus importantes de cette commission était d'examiner la vie, les miracles et la sainteté de la personne à béatifier ou à canoniser. Bien entendu, dans le cas des saints des catacombes, on ne pouvait parler, ni de biographie authentique, ni de connaissance rapide de leur sainteté. En 1634, le pape Urbain VIII, dans son décret appelé *Coelestis Hierusalem*, interdit la vénération de personnes qui n'étaient pas approuvées par le Saint-Siège : elles ne pouvaient pas être appelées saints ni bienheureux, aucun autel ni aucune église ne pouvait leur être consacré, il était interdit de dire la messe en leur honneur, etc. Il était cependant prévu que les personnes entourées de vénération depuis plus de cent ans, c'est-à-dire depuis au moins cent ans avant la publication du décret, et qui avaient été priées de manière continue, pouvaient encore recevoir un culte,

21. On peut également le lire dans le *martyrologe d'Usuard*, par exemple : Molanus Joannes, *Usuardi Martyrologium, quo romana ecclesia ac permultae aliae utuntur*, Lovanii, Hieronymus Welle, 1568, p. N. Après la réforme du calendrier : *Martyrologium Romanum, ad novam kalendarii rationem et Ecclesiasticae historiae veritatem restitutum*, Romae, Dominicus Basa, 1583, p. 89.

mais dans certaines limites²². Le statut des saints des catacombes était assez différent, bien qu'il y ait également eu des tendances de plus en plus restrictives à leur égard. Après la redécouverte des catacombes à Rome en 1578, l'exhumation des corps qui y reposaient se déroula dans des conditions peu réglementées. Afin de centraliser la distribution de ces reliques, le pape Clément IX fonda en 1667 la Congrégation des indulgences et des reliques sacrées (*Congregatio indulgentiarum et sacrarum reliquiarum*), dans le but de remédier aux abus et de garantir l'authenticité des saints des catacombes. Les saints des catacombes furent particulièrement concernés par cette disposition, car après leur exhumation, de nombreux squelettes furent reconnus comme martyrs et saints. Un exemple parmi d'autres : selon Urs Amacher, plus de 150 saints des catacombes furent transférés dans le seul diocèse de Constance jusqu'au milieu du XIX^e siècle²³.

L'évêque de Rome était responsable de la vérification, de la conservation et de la donation des reliques de martyrs réels ou supposés, trouvées dans les catacombes de la Ville et des environs, mais il déléguait cette responsabilité à son vicaire général, qui était en l'occurrence Marc Antonio Colonna. La demande devait être envoyée en premier lieu au *vicarius generalis* ou à ses adjoints. La demande pouvait également être adressée directement au pape, auquel cas le sacristain pontifical (*Monsignore Sagrista*) s'occupait de l'affaire²⁴. Une fois les ossements emballés et scellés, l'*authenticum* était rempli et, au nom du vicaire, le gardien des reliques sacrées (*Custos Sacrarum Reliquiarum et Sacrorum Coemeteriorum*) les remettait au transporteur. Au lieu de destination, l'évêque local ou son délégué vérifiait la validité des reliques et l'intégrité de l'emballage²⁵. Se déroulait alors la deuxième reconnaissance,

22. N. Kis Tímea, *Egy szenttiszelet evolúciója. Nepomuki Szent János kultuszának kora újkori változásai és magyarországi sajátosságai*, Budapest - Sárospatak, L'Harmattan - Tokaj-Hegyalja Egyetem, 2023, p. 162-163.

23. Amacher, *op. cit.*, p. 170.

24. *Ibid.*, p. 171-172.

25. Boutry Philippe, *Les saints des Catacombes. Itinéraires français d'une piété ultramontaine (1800-1881)*, Mélanges de l'École française de Rome 91, 1979/2, p. 875-930, 876-880 ; Amacher, *op. cit.*, p. 172-173.

ou reconnaissance diocésaine, de l'authenticité de la relique²⁶. Dans le cas du martyr Urbain, elle ne fut pas réalisée par l'évêque d'Eger, mais par son délégué, József Náray, doyen de Tokaj-Hegyalja. Le document fut également signé par l'évêque, mais seulement le 19 mai 1772²⁷.

Il était très important pour l'Église de vérifier l'authenticité de la vénération des saints des catacombes. Pour ce faire, après l'exhumation, la première étape était l'examen sur le terrain : si les signes indéniables du martyre étaient visibles dans ou à côté de la tombe (le vase ou la jarre, qui – selon la tradition – contenait le sang du martyr²⁸, différentes inscriptions en rapport avec la cause de la mort violente, par exemple la branche de palmier sculptée), la personne retrouvée était identifiée comme martyr, elle avait donc droit au titre de saint et à la vénération communautaire, mais pas à la vénération liturgique. Au cours du processus de vérification, le martyr recevait un nouveau nom, s'il était inconnu, ou plutôt si son nom n'était connu que de Dieu²⁹. On se servait de noms fictifs, mais tout à fait parlants, comme Felicissima, Italica, Maxima, Martyria, Fortunatus, Felix, ou, comme nous le verrons plus tard, Urbanus³⁰. Ce processus de dénomination – dont l'existence, il faut le souligner, était connue de tous les croyants à l'origine, mais que les pratiques dévotionnelles ultérieures ont parfois obscurci – était aussi naturellement lié au désir d'invoquer le martyr ; il était nécessaire dans les pratiques dévotionnelles. Parfois, le nom fictif résultait de caractéristiques remarquables, ou s'expliquait simplement par le lien direct avec le demandeur. Comme l'a signalé Philippe Boutry, le capitaine du régiment hongrois Radeczky demanda au sacristain papal un saint des catacombes portant le nom de Victor ou Victoria. Un aumônier des prisons de Bordeaux demanda

26. Tüskés et Knapp 1994, *op. cit.*, p. 11.

27. Transcription de ce texte : Petercsák, *op. cit.*, p. 190.

28. En fait, ces jarres servaient à y mettre différentes plantes aromatiques, elles ont été observées par Antonio Bosio dans son livre bien connu intitulé *Roma Sotterranea*, Romae, Ludovico Grignani, 1650, 285.

29. Boutry 1979, *op. cit.*, p. 881.

30. *Ibid.* ; Tüskés, Knapp 1994, *op. cit.*, p. 7-8 ; Amacher, *op. cit.*, p. 172.

qu'un autre martyr fût nommé Saint Crescentius au lieu de Saint Patientia, parce que le terme « prospère » convenait mieux aux prisonniers que celui de « patience »³¹. Mais dans l'ensemble, les saints des catacombes n'avaient généralement pas de patronage spécifique et leur culte restait essentiellement local ; c'est ce qui se passa à Monok, du moins jusqu'à la publication de l'essai d'András Szikora.

Consécration de la chapelle du château d'Andrássy à Monok

La consécration de la chapelle nouvellement construite dans le château d'Andrássy à Monok fut célébrée en 1771³². La translation des reliques d'Urbain (*translatio reliquiae*)³³ eut lieu en même temps. Cela signifie que la relique fut transférée dans le lieu de culte accompagnée d'une grande procession ; elle a été placée sur le tabernacle de l'autel, directement sous le crucifix encore visible aujourd'hui³⁴. Concernant cette cérémonie, le sermon du moine paulinien Tádé Aszalay³⁵ fut publié la même année à Buda³⁶. Ce sermon renferme de nombreux détails importants sur la question de savoir si le reliquaire contenait ou pas le squelette d'Urbain.

Aszalay n'a pas mentionné que l'évêque local Károly Eszterházy aurait pu se trouver à Monok pour la consécration de la chapelle ou la translation de la relique d'Urbain. Grâce à

31. Boutry 1979, *op. cit.*, p. 883 ; Boutry Philippe, « Les corps saints des catacombes », dans Baciocchi Stéphane, Duhamelle Christophe (éd.), *Reliques romaines. Invention et circulation des corps saints des catacombes à l'époque moderne*, École française de Rome, 2016, p. 225-259, ici p. 255.

32. Aszalay Tádé, *Salus hodie facta. Ma lött üdvösség. Azaz : A' méltóságos monoki háznak kettős üdvössége 's boldogsága*, Buda, özv. Landerer Katalin, s.a., 10 (Bibliothèque universitaire ELTE KNY-18-00478.)

33. *Translatio reliquiae* signifie que les reliques étaient transférées dans le lieu de culte et placées sur l'autel. Pour ce processus, voir en détail Tüskés et Knapp, 1994, *op. cit.*, p. 10-11.

34. Aszalay, *op. cit.*, p. 9.

35. En 1764, il était instituteur à Pápa et, pendant la période de rébellion contre l'Empereur Joseph II, il vécut au couvent paulinien de Felsőgyőr, non loin de Monok. Császár Elemér, « A Pálos-rend feloszlatása. Második és befejező közlemény », *Századok*, 35, 1901, p. 412-429.

36. Aszalay, *op. cit.*

ses correspondances, nous savons qu'après la permission papale d'emmener le reliquaire à Monok, avec l'aide de son agent médiateur permanent nommé Giorgio Merenda³⁷, Eszterházy obtint de Rome, entre le 29 juin 1771 et le 25 avril 1772, les squelettes entiers de saint Simplicius et de saint Innocentius, tous deux issus des catacombes. Ils furent transférés sur les retables des saints rois hongrois, Étienne et Ladislaus, dans l'église principale baroque d'Eger³⁸. L'évêque a également amené dans le diocèse, à sa propre demande, d'autres reliques mineures, comme des ossements de saint André Apôtre et de saint Charles Borromée, un linge imbibé du sang de sainte Cécile, le crâne de saint Valère, enfin le sang et les cheveux de saint Maxime. Mais il semble qu'il n'ait rien eu à voir avec l'acquisition de la relique d'Urbain.

Aszalay n'a pas mentionné que le martyr aurait été un pape et n'a pas parlé de sa vie, de sa carrière ou de sa vénération ultérieure³⁹. Cependant, la biographie du pape est bien connue. Par ailleurs, la date des cérémonies est également un fait parlant : elle fut fixée au 15 octobre, jour de la fête de sainte Thérèse, la patronne de la première épouse d'István Andrassy, Terézia Döry, alors que, comme je l'ai rappelé, la fête de saint Urbain I^{er} était communément, universellement et obligatoirement célébrée dans l'Église. Les historiens se sont accordés sur le fait que Monok n'est pas devenu un sanctuaire ; nous ne disposons d'aucune information sur l'organisation ultérieure de célébrations ou de messes en rapport avec la relique du 25 mai. La chapelle de ce château, dans laquelle le reliquaire a été placé, est dédiée à la Sainte Croix et a été peinte selon un *chronostichon* en 1770. Or, le thème de ces fresques contemporaines de Ferenc Lieb ne fait aucunement référence à saint Urbain ; on peut voir la scène de la

37. Antal Beatrix, *Eszterházy Károly és Róma*, Archívum. A Heves Megyei Levéltár közleményei 18, 2007, Eger, p. 21-54, ici p. 24.

38. *Ibid.* p. 37. Ces transformations ont servi à élever le niveau des retables, voir en détail : Ducreux Marie-Elizabeth, « Propager la gloire des saints dans des provinces si fort éloignées de Rome ». L'expansion des reliques des catacombes en Europe centrale et orientale », dans Baciocchi Stéphane, Duhamelle Christophe (éd.), *Reliques romaines*, op. cit., p. 287-370, 295.

39. Par exemple Aszalay, op. cit., p. 9-10.

résurrection du Christ et les quatre évangélistes au plafond, ainsi que les personnifications des trois vertus théologiques (Fides, Spes, Caritas) sur le mur⁴⁰.

Il est également intéressant de voir en quoi consistait le patronage de saint Urbain dans le sermon. Il n'est pas mentionné en tant que protecteur des raisins contre les dégâts causés par le gel au printemps ; son patronage était principalement, et de manière suggestive, lié à la famille Andrassy. Sa mission était d'intercéder auprès de Dieu pour maintenir le lignage ; elle était présentée comme la prière spécifique du couple⁴¹. Leur fils, Miklós Andrassy, né en 1761, est personnellement mentionné dans ce sermon. Ses parents auraient voulu assurer sa protection, mais il est finalement mort jeune. Mais après tout, saint Urbain a bel et bien aidé la famille, car après la mort de Terézia Dóry en 1788, István Andrassy s'est remarié avec Mária Festetics, qui a donné naissance à un garçon, György Andrassy, qui eut une carrière officielle et académique exceptionnelle, et qui leur a survécu.

Qui était le martyr Urbain de Monok ?

Nous connaissons d'autres saints Urbains, qui sont des protecteurs du raisin, car, selon leurs biographies, ils étaient capables de prévenir les dommages causés par les intempéries. Urbain de Langres, évêque de cette ville, a vécu au IV^e siècle, Urbain de Heilbronn était un prêtre et élève de Saint Gall, qui a vécu au VII^e siècle ; le culte de ces Urbains s'est complètement confondu

40. Jávör, *op. cit.*, p. 59-61.

41. "Óh ditsőséges Szent Orbán Mátyr, a' te bódog Tetemeidhez-is alázatos fő-hajtással, buzgó könyörgéssel járulok. Nyerd-ki azt a' kegyelmet az Istentől, hogy Miklos Fiam által terjedgyen-ki a' Monoki Háznak ditsősége, és Férfiúi magva soha ne-szakadgyon. Erre a' kívánatos kegyelemre láttatik, óh Szent Orbán Mátyr ! Kristus Jéusban kérni Téged igaz, és hív tiszteled Gróff Andrási István, és az ő kedves Házas Társa, Méltóságos Gróff Döry Theresia Aszszony különösen így könyörögven : Obsecro te pro meo Filio, quem genui. Kérlek Téged az én (Miklos) Fiamért, kit én szültem. Ezt kívánniak néktek minnyájan a' jelen-lévő Fő 's-al Rendeke, a' kik itten Istennek ditsőségére, Orbán Mátyrnak tiszteletére, 's Monoki Háznak felmagasztalására meg-jelentek kitsintül fogvást nagyig egy szívvel 's lélekkel. " Voir Aszalay, *op. cit.*, p. 11-12.

au fil du temps. Le fait de savoir quel Urbain est honoré dépend principalement de la région viticole. Mais le culte d'Urbain n'est pas le seul à être issu de plusieurs saints anciennement vénérés, le plus souvent localement. Il suffit de mentionner Saint Valentin. On connaît les noms de saint Valentin de Rome, prêtre, et de saint Valentin, évêque de Terni, tous deux martyrs, et dont la vénération et le patronage se sont également confondus au fil du temps. Mais nous n'avons pas à choisir entre les saints Urbain connus, car aucune de leurs reliques n'est conservée à Monok.

Comme je l'ai déjà mentionné, il était courant, dans le cas des saints des catacombes, de donner des noms fictifs aux martyrs anonymes. Pour donner une idée de l'ampleur de ce phénomène, Philippe Boutry, dans son étude sur les saints des catacombes introduits en France entre 1801 et 1850, montre que cinq martyrs s'appelaient Urbanus et un Urbana (neuf d'entre eux portaient le nom de Félix)⁴². Il serait intéressant d'examiner si, comme cela s'est produit à Monok, les fidèles ont également associé ces différents Urbains au rôle du saint pape Urbain I^{er} dans la protection des dangers météorologiques et la prévention des dégâts causés par le gel. La question est d'autant plus importante qu'il existe des indices clairs en ce sens dans le cas de saint Urbain de Marboz, que Philippe Boutry a analysé en détail. Boutry signale une prière à Saint Urbana, dans laquelle le martyr est mentionné comme prévenant les dommages causés par le mauvais temps⁴³.

Ces saints des catacombes – comme Urbain de Monok – devenaient généralement les patrons d'une famille ou d'une communauté, qu'il s'agisse d'un établissement, d'une institution d'enseignement supérieur, d'un monastère, etc. C'est ainsi que Félix est devenu saint Félix Minor à Homokkomárom, également

42. Boutry 1979, *op. cit.*, p. 925, p. 927-929.

43. Sainte Urbana de Marboz, « Repousse loin de nos têtes Les malheurs et les fléaux ; Retirez les vents, les tempêtes, Bénis nos champs, nos travaux. » (1845). Mentionné par Boutry 1979, *op. cit.*, p. 903.

en Hongrie⁴⁴. Le martyr Urbain est devenu le pape saint Urbain I^{er}. Dans de nombreux cas, les fidèles ont identifié les martyrs sans se soucier des contraintes de l'*authenticum* et, dans celui qui nous occupe, parce qu'ils ne pouvaient plus décoder les règles qu'il contenait. J'insiste sur le fait que cela ne s'est pas passé au XVIII^e ou au XIX^e siècle, mais après 1983. Il n'y a rien de nouveau sous le soleil. Les modifications de la dévotion ont suivi essentiellement le même chemin dans le cas de la relique d'Urbain à Monok et dans le cas des autres Urbains (surtout Urbain de Langres et de Heilbronn) et de Saint Urbana. Ils sont tous devenus, à l'aide du transfert du nom, des saints patrons de la vigne et de la météorologie locales.

44. Selon sa légende, Félix était le fils de sainte Félicité, qui fut tuée avec ses autres fils (Januarius, Philippus, Silvanus, Alexander, Vitalis, Martialis) à Rome, vers 150 ap. J.-C. Voir Tüskés Gábor et Knapp Éva, « Egy dunántúli búcsútjáróhely a XVIII. században. A homokkomáromi miráculumos könyv tanulságai 1751-1786 », *Ethnographia*, 93, 1982/2, p. 269-291, ici p. 273.

La maison bordelaise de commerce de commission Beaujon et Petit et ses commettants du Haut-Pays agenais dans le troisième quart du XVIII^e siècle

Jean-Pierre POUSSOU

Professeur émérite

à l'université Paris-Sorbonne

Depuis les recherches de Paul Butel, l'importance de ce type de négociants que sont les commissionnaires et leur rôle majeur dans l'expansion commerciale bordelaise du XVIII^e siècle sont bien connus, d'autant plus que récemment Philippe Gardey les a à nouveau mis en valeur : à la fin du XVIII^e siècle et au début du XIX^e, « le négociant bordelais se présente avant tout comme un commissionnaire, puis comme un armateur »¹. Leur rôle avait déjà été analysé en 1967 par Jean Cavignac² qui avait rappelé leur définition telle qu'elle avait été proposée par le juriste André Faure dans une thèse de 1913 :

le contrat de commission est un contrat par lequel une personne appelée commissionnaire s'oblige moyennant une rémunération qu'une autre

-
1. Gardey Philippe, *Négociants et marchands de Bordeaux de la guerre d'Amérique à la monarchie de Juillet (1780-1830)*, Paris, PUPS, 2009, p. 41.
 2. Cavignac J., Jean Pellet, *commerçant de gros (1694-1772) : contribution à l'étude du négoce bordelais au XVIII^e siècle*, Paris, SEVPEN, 1967.

personne appelée commettant s'engage à lui payer³, à faire pour le compte de ce commettant une ou plusieurs opérations commerciales⁴.

Les commissionnaires interviennent aussi bien pour la collecte et la vente des produits régionaux que pour répondre aux besoins des pays étrangers, ou encore pour procéder à l'achat et à la réexportation des productions antillaises : « à la veille de la Révolution, le commissionnaire est le fondement de la richesse de l'entrepôt bordelais⁵ ». Le sujet abordé n'est donc pas neuf aussi bien en ce qui concerne les relations de confiance⁶ que pour l'analyse des fonctions du commissionnaire qu'a brièvement énumérées Jean Cavignac :

un bon commissionnaire est le pivot du commerce ; il envoie le prix des marchandises à son commettant ; bien au fait de la place, il essaye de prévoir l'évolution du marché, les chargements qui s'y feront par l'arrivée de bateaux en grand nombre ou par les bruits de guerre. Il intéresse son correspondant en indiquant le cours des changes, voire en lui achetant des billets de loterie⁷.

Mais, il faut aller plus loin, dépasser ces simples indications en montrant comment dans la réalité se passaient ces relations. Or, tous les aspects de l'activité des commissionnaires sont loin d'avoir été étudiés en profondeur et de manière concrète : c'est sans doute ce qui fait la justification de ma communication. Certes, elle n'est pas limitée aux seuls liquoreux et vins blancs

-
3. Jean Cavignac apporte des précisions à cet égard : « ...pour les cargaisons et les comptes d'armement : 2 %... 1 % pour les marchandises reçues à Bordeaux et réexpédiées pour être vendues dans d'autres lieux... 5 ou 6 % pour la commission d'achat et de vente aux colonies... 2 ½ % pour les retours en lettres de change... » dans *Jean Pellet, op. cit.*, p. 90-91.
 4. Frère A., *Les parères de la chambre de Commerce de Guienne*, thèse de la Faculté de droit de Bordeaux, Bordeaux/Ribérac, F. Réjon, 1913.
 5. *Négociants et marchands de Bordeaux...*, *op. cit.*, p. 41.
 6. Il a en particulier été souligné de manière approfondie et souvent neuve par Paul Butel dans sa thèse fondamentale *La croissance commerciale bordelaise au XVIII^e siècle*, Lille, université de Lille III, 1973 notamment p. 439 et sq. – Voir aussi une présentation synthétique très remarquable de Philippe Meyzie dans son article « Du négoce aux journaux d'annonce : les mécanismes de diffusion des vins aquitains au XVIII^e siècle », dans *Vendre le vin de l'Antiquité à nos jours*, Bordeaux, Féret, 2012, p. 159-177.
 7. *Jean Pellet...*, *op. cit.*, p. 38.

doux, à propos desquels j'ai déjà publié, mais, en un sens, cela n'a rien de gênant car les façons de travailler et de se comporter des commissionnaires sont les mêmes quel que soit le produit objet des échanges.

Il s'agit d'un domaine pour lequel les papiers de famille et plus encore les papiers commerciaux constituent la documentation essentielle : ainsi, c'est à partir des remarquables archives de la maison Schröder et Schÿler que Paul Butel étudie « le marché des vins à l'étranger⁸ ». Un autre fonds de papiers commerciaux considérable est constitué par les documents laissés par la maison Beaujon et Petit que conservent les Archives départementales de la Gironde⁹. On y trouve certes une riche documentation concernant les échanges avec les pays étrangers, avant tout la Hollande, mais son intérêt le plus grand est sans aucun doute de nous permettre d'analyser en profondeur les relations commerciales de Bordeaux avec une partie de son espace régional : le pays situé autour du confluent de la Garonne et du Lot. Il n'y a là rien que de très naturel : c'est le pays natal des deux négociants, celui d'où proviennent la plus grande partie – et de loin – des marchandises qui sont l'objet de leurs activités. En particulier, 22 registres de très grand format conservent la copie des lettres envoyées par cette maison entre 1750 et 1786¹⁰. Cette abondante correspondance nous permet de bien connaître la nature des relations entre un commissionnaire et ses commettants au XVIII^e siècle, de saisir le rôle des commissionnaires vis-à-vis des marchands ou producteurs de l'arrière-pays régional, de voir également les renseignements qu'ils leur apportaient mais aussi

8. Butel Paul, « Les réseaux commerciaux du vin à Bordeaux au XVIII^e siècle », dans Mondot Jean et Larrère Catherine (dir.), *Lumières et commerce : l'exemple bordelais*, Bern, Peter Lang, coll. « Contacts », 2000, p. 51-66.

9. Ce fonds dit « Fonds des Négociants », qui constitue la série 7 B, est essentiellement lié à des faillites. Classé à la fin des années 1950 par madame Françoise Giteau, son répertoire numérique ayant été publié en 1960, il est d'un intérêt considérable. Parmi ces papiers de négociants bordelais, le fonds Beaujon et Petit, qui va de 1750 à 1786, est le deuxième en importance après le fonds Pellet qui va du 7 B 1755 au 7 B 1962 ; le fonds Beaujon et Petit correspond aux cotes 7 B 1019 à 7 B 1107.

10. A.D.33, 7 B 1019 à 1040.

à quel point les informations qu'ils donnaient à leurs commettants étaient nombreuses et variées.

Encore faut-il, avant d'aller plus loin, préciser de manière plus approfondie ce qu'était un commissionnaire. Philippe Gardey rappelle à ce sujet que « l'*Encyclopédie* définit le commissionnaire comme celui "qui achète des marchandises pour le compte d'un autre qui les envoie, moyennant tant pour cent" »¹¹. Son activité ne consistait pas à acheter telle ou telle marchandise mais à mettre en relation le détenteur d'une marchandise – qui pouvait être un producteur, un marchand-producteur ou un marchand ayant réuni un ensemble de produits – avec un éventuel acheteur. C'était donc essentiellement un intermédiaire qui souvent n'utilisait qu'une faible partie de ses fonds propres, voire n'y avait pas recours¹². Il lui fallait néanmoins des installations et donc au départ une mise de fonds qui pouvait être importante. Ainsi, Beaujon et Petit avaient aux Chartrons, où leur maison était implantée, un local commercial et du personnel pour tenir les livres et écrire la correspondance mais aussi pour le fonctionnement du chai qui permettait d'entreposer les tonneaux ou barriques de vin ou d'eau-de-vie et les barils de prunes – d'ente ou communes – envoyés par leurs commettants. Bien entendu, cela les amenait à agir aussi pour leur propre compte, mais ce n'était que de manière très minoritaire. Avant tout, ils se voyaient confier des marchandises et il leur revenait ensuite de trouver un acheteur auquel ils ne devaient les céder qu'au prix convenu avec leur commettant. Comme le déclara devant la Commission militaire de Bordeaux en avril 1794 le commissionnaire allemand, Jacques Kunckel, « il se borne à exécuter¹³ ». Encore fallait-il que le produit ait de la valeur. Dès l'arrivée de la marchandise, leur première démarche était donc d'indiquer à l'expéditeur ce qu'ils pensaient de sa qualité. Ceci passait par des notations individuelles, telles que l'apparence

11. *Négociants et marchands de Bordeaux...*, op. cit., p. 41.

12. Cf. Paul Butel : « ... le rôle de commissionnaire engage relativement peu de capitaux... ». – *La croissance commerciale bordelaise au XVIII^e siècle*, op. cit., p. 443.

13. A.D.33, 5 L 21, Commission militaire, Dossier de Jacques Kunckel, 5 avril 1794. – Cité par Gardey Philippe, *Négociants et marchands*, op. cit., p. 41.

des prunes, la couleur du vin... Celui-ci était ensuite goûté, d'abord par eux¹⁴, mais aussi par des négociants réputés ou par des courtiers. Dans ce domaine, les rapports de Beaujon et Petit paraissent étroits avec le Hollandais Colck qui était l'un de leurs principaux acheteurs bordelais¹⁵ ; ils lui faisaient souvent appel pour goûter les vins.

Il en résultait que plus encore que pour le négoce proprement dit une étroite relation de confiance devait exister entre un commissionnaire et son commettant¹⁶. Dans de nombreux cas, ils faisaient partie de la même famille, ce qui répondait mieux que toute autre solution au souci de confiance et de sécurité qui était encore plus développé autrefois qu'à notre époque dans la mesure même où les liens directs s'inscrivaient dans des espaces de territoire et de temps souvent très longs : il fallait des mois pour qu'une lettre envoyée de Bordeaux arrive aux Antilles et tout aussi longtemps pour qu'une réponse parvienne ; le commissionnaire jouissait donc souvent d'une grande autonomie qui pouvait s'avérer dangereuse si les initiatives qu'il prenait se révélaient dangereuses, voire catastrophiques¹⁷. Il pouvait aussi beaucoup plus facilement qu'à notre époque gruger son partenaire. S'ils ne sont pas de la famille, les commissionnaires n'en sont pas moins presque toujours « des hommes qu'on connaît personnellement, à qui on rend visite¹⁸ », et qui également viennent assez souvent

14. Cf. cette lettre du 24 février 1763 à Laborde à Grimard : « Nous avons reçu et goûté les 24 tonneaux de vin que vous nous avez adressé (*sic*). Comme ils étaient encore battus, nous n'avons pas pu encore en découvrir le goût et la couleur, mais nous pensons qu'ils ne valent pas ceux de l'année dernière. Nous ne manquerons pas de les regoutter quand ils seront fins et de les vendre lorsqu'on nous en présentera un bon prix... ».

15. Voir Leroux Alfred, *La colonie germanique de Bordeaux : Étude historique, juridique, statistique, économique*, t. I, De 1462 à 1870, Bordeaux, Féret, 1918, p. 47-56. Colck, dont le véritable nom est Clock, est cité page 51.

16. Pierrick Pourchasse vient d'y insister récemment : « Les communautés marchandes françaises dans les ports de l'Europe du Nord au XVIII^e siècle », dans Brizay François et Sauzeau Thierry, *Les étrangers sur les littoraux européens et méditerranéens à l'époque moderne*, Rennes, PUR, 2021, p. 45-58.

17. Ceci étant, il existe de nombreux exemples où le commissionnaire se révèle catastrophique, les liens de parenté ne prémunissant pas contre l'inaptitude commerciale ou l'esprit aventureux.

18. Jean Pellet..., *op. cit.*, p. 38.

à Bordeaux resserrer leurs liens d'affaires avec leur commissionnaire¹⁹, tels Laperche de Tonneins ou Trenty de Libos. Dans leur correspondance commerciale, Beaujon et Petit ne cessent d'insister sur la confiance totale qui doit exister entre eux et leurs correspondants. Ainsi, le 10 février 1762, ils écrivent à Laborde de Villeneuve-sur-Lot à propos du vin qu'il leur a envoyé : « soyez persuadé que nous agirons comme si le tout nous appartenait²⁰ », et le 26 août 1776 à Selsis aîné, de Valence d'Agen : « nous vous sommes assez attachés pour vous traiter toujours comme notre meilleur ami²¹ ». Les formules sont très souvent extrêmement chaleureuses, telle cette lettre du 31 janvier 1763 à Bellerive de Penne d'Agenais qui leur a envoyé des prunes par un bateau de Clairac : « ...Nous sommes charmés de travailler avec vous ; dans toutes les occasions que nous pourrons trouver, nous vous prouverons combien nous vous sommes attachés. Nous garderons avec plaisir, tant que vous voudrez, les eaux-de-vie que vous nous avez envoyées...²² ». Dans la deuxième moitié des années 1770, ils remercient leurs correspondants pour « leurs chères » ou « très chères lettres²³ ». Les relations strictement personnelles sont néanmoins assez peu nombreuses : elles sont marquées avant tout par des interrogations concernant la santé de leurs commettants dont la famille n'apparaît que très exceptionnellement. Il en va de même pour leur propre famille. Cependant, il leur arrive d'héberger un de leurs commettants, en particulier durant les foires de Bordeaux : c'est le cas en février 1763 de Laperche à Tonneins avec lequel il est vrai les liens d'amitié – et sans doute de parenté – sont très forts : « Nous pensons que vous prendrez un lit chez nous comme vous avez fait à la foire dernière. Nous continuons à vous l'offrir de grand cœur²⁴. »

19. Et pratiquer d'autres affaires.

20. AD 33, 7 B 1027.

21. AD 33, 7 B 1038.

22. AD 33, 7 B 1027.

23. Par exemple, cette missive à Belloc aîné de Clairac en date du 2 septembre 1776 : « quoique nous n'ayons pas de vos chères lettres ». – AD 33, 7 B 1038.

24. 7 B 1027.

Pourtant, il peut arriver que surgisse un différend, ce qui au demeurant est rare. En effet, les marchés étant souvent encombrés par suite de l'abondance des récoltes ou d'une demande insuffisante, il pouvait arriver que le commissionnaire ait cru bien faire de vendre même sans avoir l'aval de son commettant. C'est ce qui arriva en septembre 1763 comme le montre une lettre à Gounon d'Agen en date du 26 courant : « ...Nous sommes bien fâchés comme nous vous avons marqué (*sic*) par votre dernière, d'avoir vendu vos 70 barils de prunes... Nous convenons avec vous que nous avons tort d'avoir vendu sans vos ordres... Nous savons que tout commissionnaire doit suivre les ordres de son commettant...²⁵ » À lire la correspondance, il est clair que certains commettants se plaignent que la maison Beaujon et Petit n'ait pas réussi à vendre à un prix considéré comme intéressant les productions dont elle avait la charge. Même une relation aussi proche et aussi fidèle que Martineau de Clairac peut s'avérer mécontent :

...Vous vous fâchez bien pour la vente que nous avons faite de vos quatre pièces d'eau-de-vie à 92 livres [la pièce]. Cette liqueur est cependant sans demande. Nous pouvons bien vous assurer que nous nous serions gardés de vendre si nous avions prévu vous faire autant de peine que nous voyons par la lettre que vous nous avez écrite le 11 de ce mois que cela vous fait.

Mais Jean Beaujon²⁶ se défend en en donnant une explication : non seulement il n'y a pas de demande mais encore il reproche à son tour à Martineau d'avoir mal assuré ses intérêts : « il est étonnant qu'on achète à un si haut prix les eaux-de-vie dans le haut pays. À moins d'une augmentation ici, on ne peut pas gagner²⁷ ». Voici un leitmotiv des lettres envoyées : il ne faut pas acheter trop cher car, si on le fait, on risque à tout moment de se trouver avec des prix en chute sur les marchés bordelais et hollandais ; dans ce cas, il n'y a plus de profit²⁸.

25. AD 33, 7 B 1027.

26. Petit apparaît peu et va d'ailleurs à Paris, la maison restant néanmoins Beaujon et Petit.

27. Lettre du 14 février 1763, 7 B 1027.

28. Le mot bénéfice est inemployé.

S'agissant des vins rouges comme des vins blancs du Haut-Pays, à l'exception partiellement du vin rouge de Cahors quand il a du corps et de la couleur²⁹, malgré une forte demande, il est souvent difficile de les écouler car ils souffrent d'un double handicap. D'une part, le privilège des vins de Bordeaux leur interdit l'entrée dans le grand port entre le 6 septembre et la Noël³⁰. D'autre part, et à mon avis surtout, lorsque les vins du Bordelais sont bons et en quantité suffisante, c'est à ces derniers que les armateurs donnent la préférence, notamment aux vins de palu, souligne maintes fois Beaujon. La contrainte est donc double – voire triple si l'on prend en compte le « privilège » – : les vins du Haut-Pays ne sont d'un rapport intéressant que s'ils sont d'une bonne qualité et qu'en même temps les vins du Bordelais sont en quantité insuffisante et/ou d'une qualité médiocre³¹. Lorsque la conjoncture viticole est médiocre ou mauvaise, nos commissionnaires préfèrent ne pas recevoir de vins.

Car il faut bien constater que la plupart du temps Beaujon et Petit ne sollicitent pas les marchandises qu'ils reçoivent. Les exemples contraires sont exceptionnels dans leurs lettres. Ils correspondent à une évaluation optimiste de l'évolution du marché, ce qui est le cas en septembre 1776 lorsqu'ils demandent à Joseph Cammes, d'Eauze, d'acheter davantage d'eau-de-vie : « Nous avons reçu la lettre que vous nous avez fait l'honneur de nous écrire le 30 de ce mois passé, laquelle nous fait part de l'achat que vous avez fait de 70 pièces d'eau-de-vie. Nous souhaitons que vous ayez encore fait l'achat des 30 pièces dont vous nous avez parlé parce que vous rencontreriez très bien. Cette liqueur a augmenté à 150 livres [la pièce]³² ». La difficulté

29. Cf. cette lettre à Laporte de Puy-l'Evêque en date du 27 décembre 1762 à propos des vins de Cahors qu'il a envoyés : « ...Nous espérons que vous vous serez attaché à la bonne qualité et qu'ils n'auront pas de liqueur et qu'ils auront une belle couleur et beaucoup de corps ; il faut cela pour pouvoir les vendre pour nos Isles... ». – AD 33, 7 B 1027.

30. Notons toutefois qu'il n'en est jamais question dans les lettres envoyées par la maison de commerce bordelaise.

31. Dans la lettre à Laporte citée à la note 15, Beaujon précise : « ...Nos vins de palu sont trop bons pour pouvoir se flatter de vendre les cahors à de hauts prix ».

32. AD 33, 7 B 1038, 5 septembre 1776.

pour eux est d'assurer un bon rapport à leurs commettants. Ils avancent à ce sujet plusieurs conditions en indiquant clairement que leurs commettants et eux-mêmes se situent dans un marché très concurrentiel. Pour y réussir, il faut d'abord que le produit soit de bonne qualité, exigence qui revient sans cesse et qui les amène à définir maintes fois ce qu'est un vin rouge de bonne qualité. Mais cela ne suffit pas : encore faut-il en outre qu'il ne soit pas acheté à un prix très élevé, sinon le bénéfice sera faible, voire inexistant, comme nous l'avons déjà vu. Enfin, il faut aussi considérer l'acheteur car l'intérêt du marché peut dépendre d'autant plus de la qualité de celui-ci qu'il s'écoule la plupart du temps plusieurs mois entre la vente et son règlement : toute vente en Hollande n'est réglée que dans un délai de six mois qui peut parfois être plus important ; il n'est pas rare de trouver l'indication que le règlement ne s'effectuera que dans un an. Peu importe dans une société où l'on est habitué à ce qu'il s'écoule un très long délai entre la reconnaissance d'une dette et son règlement comme le prouvent les paiements de dot en général si longs. C'est pourquoi ils sont heureux d'annoncer à Caumont de Fumel, le 10 janvier 1763 : votre vin « est donc vendu à 70 écus, tiré au fin dans notre entrepôt, payable dans un an. Votre acheteur est bon et solide et nous vous en faisons notre compliment. Si nous l'avions manqué, nous sommes persuadés que nous aurions été obligés de le vendre 60 écus. Cette affaire vous donnera joliment du profit »³³.

Parfois, le temps presse : Beaujon exhorte alors ses commettants à accélérer la venue des produits. Nous avons déjà rencontré la lettre échangée avec Joseph Cammes en septembre 1776, par laquelle il lui demandait d'acheter davantage d'eau-de-vie mais l'opération ne sera intéressante que si celle-ci arrive vite :

...Nous pensons que ce prix se soutiendra pendant tout ce mois. Mais nous devons nous attendre lorsqu'il en viendra de nouvelles [pièces] à une baisse. Nous vous conseillons de faire diligence autant que vous le pourrez pour que vos pièces nous parviennent bientôt parce que, s'il y a des besoins pendant le courant de ce mois, nous pourrions bien

33. AD 33, 7 B 1027.

vendre quelque chose de plus que le prix actuel. Mais ne perdez pas un moment pour que vos pièces puissent être bientôt ici. Vous devez bien croire par l'attachement que nous avons pour tout ce qui vous regarde que nous ferons de notre mieux pour vous tirer un bon profit de ce que vous pourrez nous envoyer³⁴.

Les transporteurs, plus précisément les mariniers – car c'est par la voie d'eau que les maisons de commerce bordelaises reçoivent les produits du haut pays – sont donc fréquemment présents dans la correspondance. Ils rendent d'ailleurs divers services, notamment le transport des lettres. Il n'est pas rare qu'ils soient vilipendés pour avoir mal arrimé ou mal protégé des intempéries les marchandises. Beaujon les connaît bien car ils viennent souvent amener des marchandises mais ce sont des producteurs et marchands du Haut-Pays qu'ils dépendent car le transport est évidemment à la charge de ces derniers.

Considérons encore la qualité du produit : elle dépend largement de la météorologie. La correspondance abonde donc en notations sur les variations météorologiques et climatiques aussi bien du Bordelais que du Haut-Pays. C'est ainsi, par exemple, qu'à la fin de 1762 et au début de 1763 on ne peut pas naviguer sur le Lot parce qu'il n'y a pas assez d'eau, ce qui dure de la fin de décembre à la fin de février³⁵. C'est ainsi également que les périodes de forte pluie ou de longue sécheresse sont notées, cependant qu'une très grande attention est portée à la gelée et à la grêle. D'autres menaces pèsent sur la marchandise : l'impéritie des maîtres de bateau ou leurs imprudences, mais aussi un conditionnement insuffisant ; Beaujon le reproche parfois aux bateliers mais c'est surtout à ses commettants qu'il en fait le reproche : pour économiser, certains utilisent de vieilles futailles ou des barils, barriques et tonneaux de mauvaise qualité. Le résultat peut alors s'avérer catastrophique et on le voit à plusieurs reprises demander que soit utilisée une double futaille, aussi bien d'ailleurs pour les prunes que pour les vins ou eaux-de-vie.

34. AD 33, 7 B 1038,05/09/1776.

35. 7 B 1027.

Comme on pouvait s'y attendre, les prix sont souvent indiqués. C'est un très précieux renseignement car ainsi nous pouvons les suivre sur une durée de 36 ans, encore qu'à cet égard les livres de vente permettent une exploitation plus rapide³⁶. Mais les lettres envoyées s'accompagnent tout naturellement de nombreux commentaires, très précieux pour comprendre les variations des prix et leurs niveaux successifs. Ces commentaires nous montrent les mécanismes du marché et nous révèlent souvent dans le détail la conjoncture du commerce des vins ou des prunes. Il est clair que les vins de palu du Bordelais sont un élément moteur autour duquel tout gravite. C'est très évident dans une lettre à Joret du 31 octobre 1776 : « ...Nous vous conseillons d'aller doucement et ne vous chargez pas de drogue³⁷ : nos armateurs n'ont encore rien fait dans nos palus...³⁸ » Justement, en 1776 les vins s'annoncent médiocres, Beaujon écrivant à Van Gennep d'Amsterdam :

...les vins ne sont pas cette année d'une bonne qualité. Ils ont presque tous de la verdure. Nous avons dans le général moitié moins de vin que l'année dernière. Nous pensons qu'il vaudra de 20 à 25 livres de plus que l'année dernière³⁹.

Et il précise dans une lettre à Paillaube père, de Buzet, du 11 novembre de la même année :

...Les vins dans ce pays n'ont pas bien réussi cette année. Ils manquent par la couleur et le corps ; ils ont aussi de la verdure. Si ceux du haut pays sont bons, c'est-à-dire qu'ils aient de la couleur et peu de verdure, ils pourront se prendre ici pour nos armements, mais il faut du bon⁴⁰.

A cet endroit, on voit apparaître une dimension majeure du rôle du commissionnaire bordelais pour ses commettants

36. Ce sont le livre de vente des vins du Haut-Pays 1754-1770 (7 B 1099), les livres de vente pour les eaux-de-vie de 1753 à 1772 (7 B 1102-1103), les livres de vente des prunes de 1750 à 1783 (7 B 1104, 1105, 1106).

37. Habituellement, c'est l'eau-de-vie qui est désignée sous ce terme ; dans le cas présent, il s'agit de vin.

38. AD 33, 7 B 1038.

39. *Ibid.*

40. *Ibid.*

du Haut-Pays : il est leur informateur. En effet, il est au contact du monde des affaires bordelais et par là il a des informations aussi bien sur la manière dont elles se déroulent en Hollande⁴¹ ou à Paris⁴² que sur la conjoncture aux Antilles grâce au trafic des navires qui les unissent à Bordeaux dont on sait qu'il est de loin, au XVIII^e siècle, le principal port français avec les Isles. C'est bien entendu capital, tout comme les informations sur les vendanges en Bordelais puisque la quantité des vins achetés dans le Haut-Pays et leurs prix en dépendent. Il est aussi leur conseiller principal, par exemple dans cette lettre du 1^{er} septembre 1777 à Passet fils aîné qui habite Tonneins :

Nous sommes très honorés de votre lettre du 25 août par laquelle vous nous demandez notre avis au sujet des spéculations que vous voudriez faire cette année sur la prune d'ente. Le peu de qualité de ce fruit et le haut prix qu'on demande nous donnent lieu de croire qu'il se fera de mauvaises affaires... Vous sentez qu'il est bien douteux qu'un prix aussi considérable puisse se soutenir⁴³.

Deux conseils principaux reviennent sans cesse sous leur plume :

a. comme nous l'avons déjà vu, il ne faut pas acheter trop cher car sinon le bénéfice que peut espérer le marchand ou le producteur du Haut-Pays ne sera pas possible ainsi que l'indique cette lettre adressée à Martineau, de Clairac, le 4 avril 1763 à propos des eaux-de-vie qu'il leur avait fait parvenir : « ... nous trouvons que vous les avez achetées à un bien haut prix ; il faut pour gagner quelque chose que nous ayons une augmentation », c'est-à-dire que leur prix sur le marché s'élève⁴⁴.

41. Cf. cette lettre à Renaut du 1^{er} septembre 1763 : les affaires « se trouvent si dérangées dans l'étranger qu'il est à craindre que ce dérangement n'en occasionne pour nos négociants. Depuis quinze jours, nous avons appris 80 faillites à Amsterdam ou à Hambourg. Notre place en est consternée et quoique chacun dise qu'il n'est pas concerné, nous en pensons tous le contraire. Nous souhaitons nous tromper. Au reste, ces malheureux événements ont influé sur les prix de nos marchandises. Il ne s'en vend d'aucune espèce. Nous craignons que cela fera tort aux prunes... ». – AD 33, 7 B 1027.

42. C'est important pour le loyer de l'argent.

43. 7 B 1038.

44. 7 B 1027.

b. ne pas procéder à des achats trop importants ou à intervalles trop rapprochés sous peine de ne pouvoir vendre de manière satisfaisante les productions. Une lettre à Trenty de Libos en date du 23 décembre 1762 est particulièrement éclairante à cet égard :

...Il convient, cher Trenty, d'aller doucement dans les affaires ; vous ne ferez (*sic*) même pas mal de ne pas en faire autant que vous le faites. Vous vous en trouverez toujours mal et vous perdrez de l'argent si vous entreprenez toujours. Nous souhaitons que vous sortiez bien des spéculations que vous avez fait (*sic*) sur le vin de Cahors. Nous n'avons pas aussi bonne opinion sur cet article que MM. Bourget et Menoire. Ce sont des messieurs qui cherchent des commissions ; ils s'embarrassent fort peu que leurs correspondants gagnent ou perdent. Croyez-nous, cher Trenty, n'en achetez pas davantage. Nous ferons de notre côté tout ce que nous pourrons pour tirer bon parti de ce que vous nous enverrez. Il est à craindre que le commerce de l'Amérique ira mal parce que les Anglais ne nous remettront pas encore nos Isles⁴⁵.

Faut-il y voir une caractéristique générale des bons commissionnaires qui ont tout à craindre pour leurs commettants d'un retournement du marché, ou une spécificité de la maison Beaujon et Petit, mais il est certain que leurs lettres abondent en conseils de prudence ? Une lettre à Renaut à Valence d'Agen en date du 8 août 1763 en est l'un des meilleurs exemples :

Vous nous demandez notre sentiment concernant le commerce d'eau-de-vie que vous voudriez faire cette année attendu que la récolte de vin paraît disetteuse et que vous pensez que cette liqueur sera bien demandée et qu'elle pourrait augmenter considérablement. La chose paraît vraisemblable mais ces sortes d'affaires sont si dangereuses qu'il ne nous prendra jamais d'inviter un ami à y entreprendre, et principalement lorsque les prix sont si hauts. Vous ferez comme vous voudrez mais, si vous voulez nous croire, vous renoncerez à cette idée⁴⁶.

S'agissant du marché hollandais, nous avons presque toujours affaire à une double commission, ce qui n'est pas le cas

45. AD 33, 7 B 1027.

46. *Ibid.*

pour les ventes réalisées sur place à Bordeaux⁴⁷. En effet, s'agissant des ventes en Hollande, c'est à un négociant hollandais, qui est un autre commissionnaire, que Beaujon envoie les produits qu'il a été chargé de vendre. Le niveau des prix et la qualité des produits sont un élément essentiel mais d'autres éléments peuvent jouer, tel l'encombrement du marché de tel ou tel produit. Ainsi, en septembre 1777 Beaujon est très fier d'écrire à Payrebrune, membre d'une famille de Laparade, près de Clairac, qui s'est installé à Amsterdam :

Nous vous prévenons avoir chargé à votre adresse 66 caisses de prunes d'ente sur le navire *Le Jeune Corneille* de Schidam, maître Jean Krowinger, qui est parti au commencement de cette semaine. Ce sont les premières prunes qui arriveront dans votre ville, étant les seules qui se sont chargées jusqu'à aujourd'hui...⁴⁸

La rapidité de l'arrivée des marchandises est donc souvent une préoccupation majeure du commissionnaire mais il lui faut aussi tenir compte de l'état du marché et demander de la patience à ses commettants si les perspectives de vente à un bon prix sont médiocres ou mauvaises. D'où l'importance du chai dans lequel il entrepose ce que lui envoient ses commettants : ainsi, le 26 février 1763, Beaujon écrit à Berrié, qui habite à Camy :

les 16 tonneaux de vin que vous nous avez envoyé (*sic*) par le bateau de Valette nous ont été remis. Nous les avons goûtés et trouvés d'assez bonne qualité. Nous espérons de vous en procurer un prix assez avantageux mais il faudra attendre jusqu'en avril ou mai. Ceux que

47. Dans une lettre à Trenty de Libos en date du 24 février 1763 (7 B 1027), Beaujon lui indique qu'il a vendu ses vins de Cahors à un négociant hollandais installé à Bordeaux, nommé Colck. Cette transaction directe avec Colck, qui peut aussi porter sur des prunes ou des farines, intervient à plusieurs reprises. En général, elle correspond à une difficulté à vendre les productions reçues du Haut-Pays à un prix intéressant, le marché hollandais n'étant pas porteur. Le mieux est alors de trouver un acheteur sur Bordeaux, mais les prix sont moins intéressants. Beaujon a d'autres marchandises à écouler mais sans ordre de Trenty il se garde de les vendre. Il lui écrit donc dans la même lettre : « lorsque vous serez ici vous verrez par vous-même comment vous pourrez faire, car c'est une misère de vendre du vin quand il n'est pas demandé et qu'il n'est pas de la première qualité ».

48. *Ibid.*

l'on présente actuellement ne sont pas bien satisfaisants quant aux conditions que vous nous avez dit de faire pour de l'argent comptant⁴⁹.

Il arrive enfin que le commissionnaire soit chargé de faire pour tel ou tel de ses commettants des achats qui n'ont rien à voir avec ses activités habituelles. C'est en particulier le cas avec Perpignan, d'Agen, auquel Beaujon fait passer des bouteilles de muscat ou d'anisette. Mais l'exemple le plus exotique est la demande que lui a faite Caze, de Tonneins, demande qu'il n'a pas réussi à satisfaire : « Toutes les recherches que nous avons fait (*sic*) pour trouver une perruche ont été jusqu'à présent inutiles... Nous pensons qu'il sera bien difficile d'en trouver attendu qu'il y a longtemps que nous n'avons pas reçu de vaisseaux de nos colonies »⁵⁰. Ces recherches de vins de liqueur, de liqueurs ou d'oiseaux de compagnie n'ont pas seulement un intérêt exotique ou anecdotique : elles nous montrent de façon concrète que, par rapport à ses commettants, le commissionnaire est en quelque sorte le maître Jacques de ceux pour lesquels il agit. Il a pour tâche de régler leurs différents problèmes quelle que soit la nature de ceux-ci et en règle générale il ne se limite nullement à une seule direction commerciale – Beaujon et Petit sont surtout axés sur la Hollande mais ils participent aussi autant qu'ils le peuvent au commerce antillais – ou à un seul type d'activité de commission. Jean Cavignac a donc tort de présenter « différentes catégories de commissions »⁵¹ en suivant en cela Savary des Bruslons⁵² : la correspondance de Beaujon et Petit montre clairement que leur maison pratique aussi bien la commission d'achat que celle de vente ou la commission de banque. Sur chaque opération leur commission reste réduite comme nous l'avons vu plus haut ; ils cherchent donc à en multiplier les occasions.

49. Une partie des ventes effectuées à Bordeaux se fait effectivement par argent comptant. – 7 B 1027

50. La lettre est du 28 février 1763 ; la guerre de Sept Ans n'est pas finie. – AD 33, 7 B 1027.

51. Jean Pellet..., *op. cit.*, p. 88-89.

52. *Dictionnaire universel de commerce*, Amsterdam, 1726-1732, col. 1325-1326.

Un vin oublié, le vin liquoreux de Clairac au XVIII^e siècle

Franck BOURGUET

Master en Histoire, Université Bordeaux-Montaigne

La production du sol, celle dont il se faisait le plus grand commerce extérieur est le vin qu'on appelle de cargaison. Il y en a deux espèces. Le rouge qu'on faisait doux ou sans douceur suivant la demande et le blanc doux qui est proprement du vin de liqueur d'où la quantité en beaucoup plus considérable. Les autres espèces se consomment dans le pays¹.

Ce bilan fut dressé par le subdélégué Pierre de Salomon de Lisle (1712-1773), à l'occasion d'un état des cultures à Clairac en 1762. Il permet d'une part d'observer l'importance significative donnée aux vins blancs liquoreux clairacais et souligne d'autre part l'existence d'autres types de vins produits dans ce vignoble. Ces « vins qui se consomment dans le pays » contribuent tant à l'autoconsommation, qu'à alimenter les cabarets et auberges du lieu ou sont parfois « convertis en eaux-de-vie »². Si la vigne est omniprésente en Agenais au XVIII^e siècle, plusieurs vignobles se distinguent, à l'image de Pujols, Thézac, Sainte-

1. Arch. Dép. Gironde C 1318, état des cultures en 1762.

2. Arch. Dép. Lot-et-Garonne E sup 2084, jurade de Clairac le 8 juin 1764.

Livrade ou Gontaud et au premier chef celui de Clairac, le plus renommé³. Ce dernier se situe en basse vallée du Lot, proche de la confluence avec la Garonne. Les meilleurs vins sont amenés par portage ou roulage jusqu'aux berges du Lot puis expédiés par voie d'eau. Ils prennent ensuite la direction de Bordeaux à environ cent-vingt kilomètres en aval en suivant le cours de la Garonne durant un trajet de deux voire trois jours à la belle saison avant de gagner des destinations plus lointaines dont la Hollande⁴. La production cliracaise fut précocement identifiée par Claude Martin et Jean-Pierre Poussou⁵ avec l'intention de mieux connaître les structures de ce vignoble aujourd'hui disparu, une volonté renouvelée depuis⁶. En effet, cette ambition a été réitérée par de récentes publications⁷, permettant de reconsidérer nettement l'hypothèse de Roger Dion selon laquelle « le privilège de Bordeaux explique l'effacement de la production de

3. La première synthèse sur la viticulture agenaise a été proposée par Granat Oswald, *Le livre d'or de la vigne dans l'Agenais et le Lot-et-Garonne depuis 1709 jusqu'en 1907*, Agen, Recueil des travaux de la Société d'agriculture, sciences et arts, 1908.
4. Martin Claude, « Recherches sur la navigation et les gens de rivière à Clairac aux XVII^e et XVIII^e siècles », *Revue de l'Agenais*, n° 1051, 1978/1, p. 13.
5. Martin Claude et Poussou Jean-Pierre, « Les structures foncières et sociales du vignoble de Clairac en 1767 », *Acte du 20^e Congrès d'études régionales tenu à Bordeaux les 17, 18 et 19 novembre 1967*, Bordeaux, Fédération historique du Sud-Ouest, 1970, p. 155-173.
6. Poussou Jean-Pierre, « La production et le commerce des vins du "Haut-Pays" d'Agenais au XVIII^e siècle », *Vignes, vins et vignerons de Saint-Émilion et d'ailleurs*, Pessac, MSHA, 2000, p. 84-97.
7. *Id.*, « Un autre regard sur les vignobles des Haut-Pays aquitains à l'époque moderne et au XIX^e siècle » dans Pitte Jean-Robert (dir.), *Le bon vin. Entre terroir, savoir-faire et savoir boire. Actualité de la pensée de Roger Dion*. Paris, CNRS Éditions, 2010, p. 187-211 ; Figeac-Monthus Marguerite, « Clairac et Sauternes : étude comparée de deux vignobles aux XVIII^e et XIX^e siècles » dans Pitte Jean-Robert, *op. cit.*, p. 149-160 ; *Id.*, « Le triangle d'or des vins liquoreux Sauternes, Monbazillac, Clairac » dans *Clairac au XVIII^e siècle*, actes du colloque du 3 juin 2023, Recueil des travaux de l'Académie d'Agen, 3^e série tome XVIII, 2023, p. 35-40 ; Courroux Pierre « Les vins liquoreux de l'Agenais du XVI^e au XIX^e siècles » dans Jalabert Laurent et Lachaud Stéphanie, *Liquoreux d'Aquitaine et d'ailleurs*, Morlaàs, Éditions Cairn, 2023, p. 115-132 ; Bourguet Franck, « Le rôle de la ville dans la construction, le développement et la pérennité du vignoble de Clairac (milieu XVII^e-fin XVIII^e siècle) » dans *Clairac au XVIII^e siècle op. cit.*, p. 41-50. L'ensemble de ces travaux permet de renouveler l'approche des vignobles du Haut-Pays en inversant la manière de les appréhender puisque jusqu'ici, les vignobles agenais furent trop souvent évoqués du point de vue des Bordelais.

qualité en amont de Saint-Macaire, le long du cours moyen de la Garonne »⁸.

Cette limite géographique stricte mise en avant dans les conclusions de Roger Dion n'est pas anodine. Elle fait référence à la primeur de la mise sur le marché dont bénéficient les vins de Bordeaux au détriment des vins de haut. Les vignobles agenais, dont celui de Clairac, doivent donc être considérés au sein d'un ensemble géohistorique plus large connu sous le vocable de Haut-Pays. Cette dénomination puise ses racines normatives dans la Guyenne médiévale sous domination anglaise, englobant tous les territoires des bassins versants de la Dordogne et de la Garonne. Une partie de cette production viticole, extérieure à la sénéchaussée de Bordeaux, est destinée à transiter par celle-ci sans pour autant que les vins de haut bénéficient du privilège d'être vendus parmi les premiers⁹. Nonobstant la remise en cause perpétuelle de cette entrave juridique, perçue par ceux qui doivent y faire face comme une injustice profonde et un obstacle au commerce, la production de vin continue, croît même, en Haut-Pays tout au long de l'époque moderne. Il est donc possible de nuancer la contrainte qu'a pu exercer le privilège de Bordeaux sur le commerce des vins de haut. Malgré cela, le Clairacais moderne reste pleinement intégré à l'hinterland bordelais. Entre autres, les archives de la maison de commerce bordelaise Beaujon et Petit, fondée par des négociants tonneinquois, démontrent que bien d'autres denrées transitent depuis la basse vallée du Lot¹⁰. En effet, si le vin anime une partie des échanges commerciaux, aux côtés de Tonneins et d'Aiguillon, Clairac fait partie d'un triangle économiquement prospère et diversifié au sein duquel plusieurs productions locales dont le chanvre, le tabac et surtout la prune,

8. Dion Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*, Paris, CNRS Edition, 2010, 1959, p. 394.

9. Lavaud Sandrine, « L'Agenais viticole au Moyen Âge à travers ses coutumes : un vignoble en mal d'identité » dans Hinnewinkel Jean-Claude et Lavaud Sandrine (dir.), *Vignobles et vins en Aquitaine. Images et identités d'hier et d'aujourd'hui*, Pessac, MSHA, 2009, p. 91-92.

10. Tout l'intérêt de ce riche fond y compris pour le commerce des vins a été mis en valeur récemment cf. Poussou Jean-Pierre, « Clairac au milieu du XVIII^e siècle » dans *Clairac au XVIII^e siècle*, op. cit., p. 28 et suivantes.

en plus d'autres denrées transitant depuis l'amont du Lot, sont acheminées en direction de Bordeaux. La pratique du commerce par une bourgeoisie marchande protestante et l'intense activité batelière contribuent à l'incontestable essor économique de cette juridiction au XVIII^e siècle. Sans être une zone de viticulture exclusive, Clairac est néanmoins un pôle viticole majeur, autant qu'un centre régional de drainage et de redistribution structurant pour le commerce des vins en direction de l'Atlantique. On comprend alors aisément que ce fut un haut lieu de la viticulture agenaise où bon nombre des 4 500 habitants¹¹ de cette juridiction tirèrent un revenu, directement ou indirectement, du commerce des vins¹².

Par ailleurs, le dépouillement des jurades tirées des registres de l'hôtel de ville de Clairac offre une entrée pertinente pour appréhender la réglementation sur le commerce et la consommation des vins¹³. En outre, le rôle d'autres acteurs de ce vignoble est rendu visible grâce à l'enquête diligentée par Charles Robert Boutin dès son arrivée à l'intendance de la généralité de Bordeaux (1760-1766), intitulée Éclaircissements demandés sur les différents objets relatifs à l'agriculture. Des différentes réponses clairacaises à cette enquête émergent des éclairages absolument primordiaux sur l'ampleur de la viticulture au milieu du XVIII^e siècle¹⁴. La conservation d'une partie des échanges réguliers entre l'intendance et le subdélégué de Clairac, Antoine Belloc de Gauzelles (1716-1800), est toute aussi importante pour la seconde moitié du XVIII^e siècle¹⁵. En s'intéressant ensuite au

11. La population clairacaise au XVIII^e siècle reste très largement protestante comme le souligne le subdélégué Antoine Belloc de Gauzelles : « cinq sixièmes au moins des habitants sont religionnaires » Arch. Dép. Gironde C 657, 10 juin 1767.

12. En 1767, dans l'arpentement de la juridiction de Clairac, 54 tonneliers sont propriétaires de vignes pour une surface totale de 25 hectares et 14 bateliers possèdent en tout 12 hectares de vignes. Leurs activités professionnelles sont doublement liées à l'économie viticole. Cf. tableau IV dans Martin Claude et Poussou Jean-Pierre, « Les structures sociales... », Art. cit., p. 169.

13. Arch. Dép. Lot-et-Garonne, E sup 2078 bis à E sup 2086 (10 registres).

14. Arch. Dép. Gironde C 1318, fascicule imprimé comprenant 13 paragraphes, 1760.

15. Antoine Belloc de Gauzelles fut subdélégué de Clairac pendant 26 ans de 1764 à 1790.



Figure 1. Carte de l'élection d'Agen au XVIII^e siècle

© Franck Bourguet

commerce des vins depuis Clairac, on remarque une forte imbrication des réseaux familiaux et commerciaux, comme dans le cas des familles Dutilh ou Denis¹⁶. Le dépouillement des correspondances, aussi régulières que cordiales, montre des réseaux étendus et bien structurés au XVIII^e siècle. L'intérêt essentiel de ces lettres réside dans les informations qu'il est possible de glaner sur les circuits de commercialisation des vins clairacais,

16. Bourguet Franck, *Le Clairacais viticole au XVIII^e siècle. Contribution à l'histoire d'un vignoble disparu en Haut-Pays aquitain*, mémoire de master, sous la direction de Stéphanie Lachaud, soutenu à l'université Bordeaux Montaigne, 2022, p. 164 et suivantes.

les frais d'expédition, la conjoncture commerciale du moment ou bien le prix de vente des vins. En croisant ces différentes données avec plusieurs tentatives de classification des crus à l'échelle de la France du milieu du XVIII^e au milieu du XIX^e siècle, on peut essayer d'apprécier l'évolution de la réputation des vins liquoreux clairacais par rapport à d'autres vins aquitains¹⁷.

Quels sont les ferments de ce pôle viticole d'exception en basse vallée du Lot ?

L'extension du vignoble au XVIII^e siècle

La morphologie du vignoble de Clairac suit les reliefs de la rive droite décrivant un arc suburbain au nord de la ville depuis la paroisse du Vaqué à l'ouest jusqu'à celle de Marsac à l'est. En 1714, la vigne couvre 1 171,59 ha. Un chiffre qu'il s'agit de nuancer pour deux raisons : d'une part, le décompte intervient à peine cinq ans après le grand hiver de 1709 et d'autre part, la présence de joualles¹⁸ est difficilement quantifiable. Néanmoins, l'*État des vignes de la juridiction de Clairac, de leur bonne ou mauvaise qualité* de 1714 est important dans le sens où, l'estimation de la surface plantée est répartie à la fois par paroisses mais aussi de manière qualitative selon quatre catégories¹⁹. Dès lors, on observe que les première et deuxième catégories (censément les meilleures) comprennent 69 % de la surface viticole. Si l'on ignore les critères retenus pour établir ce classement, cela traduit tout de même l'orientation d'une partie du vignoble vers la production de bons vins. Un demi-siècle plus tard, en croisant les estimations de l'état

17. À l'occasion de ce travail, trois classifications ont été retenues, elles doivent permettre de couvrir environ un siècle depuis le milieu du XVIII^e siècle au milieu du XIX^e siècle avec un point de passage intermédiaire en 1816. Références : Bidet Nicolas, *Traité sur la nature et sur la culture de la vigne, du vin, la façon de la faire et la manière de le bien gouverner*, Paris, 1759, p. 272-273 ; Jullien André, *Topographie de tous les vignobles connus*, 5^e édition revue et augmentée, 1816, p. 227 ; Rendu Victor, *Ampélographie française comprenant la statistique, la description des meilleurs cépages, l'analyse chimique du sol et les procédés de culture et de vinification des principaux vignobles de la France*, Paris, V. Masson, 1857, p. 496-499.

18. Système associant la vigne avec des cultures intercalaires sur une même parcelle.

19. Arch. Dép. Lot-et-Garonne E 2090-2, état des vignes, 1714.

des cultures de 1761²⁰ et les résultats obtenus grâce à l'analyse de l'arpentement de 1767²¹, on peut estimer que la vigne occupe dans la taillabilité de Clairac entre 1 600 et 1 800 ha. On constate donc un accroissement de la surface viticole significatif en un demi-siècle. En ne disposant que de données postérieures à 1709, l'extension soulignée ici peut correspondre dans un premier temps à la reconstruction progressive du vignoble au sortir du grand hiver. Puis, l'augmentation de la surface peut se comprendre comme la conséquence d'une certaine « fureur de planter » s'affranchissant des interdictions renouvelées à plusieurs reprises à partir des années 1720²². Un phénomène analogue d'augmentation de la surface viticole au XVIII^e siècle a été observé en amont sur le Lot, dans le Quercy, où Sophie Brenac-Lafon indique qu'il « est difficile de percevoir des évolutions franches en raison de la disparité des sources mais entre le milieu du XVII^e siècle et le début du XIX^e siècle, il y a bien une extension de la culture de la vigne »²³. Cet accroissement a aussi été observé dans d'autres vignobles plus en aval sur la Garonne comme à Marmande et Castelnau-sur-Gupie²⁴, ainsi qu'en Sauternais selon Stéphanie Lachaud²⁵.

En s'intéressant ensuite plus finement à la surface cultivée dans la juridiction de Clairac, on remarque un partage à parts égales entre vignes et terres labourables. Or, lorsqu'on prend soin de différencier les coteaux de la rive droite, de la plaine de la rive gauche, on observe un écart significatif²⁶. Les paroisses sur les coteaux sont couvertes à 60,5 % de vignes contre 14 % pour les plaines de la rive gauche. Il y a donc bel et bien une spécialisa-

20. Arch. Dép. Gironde C 2876-2, année 1761.

21. Martin Claude et Poussou Jean-Pierre, « Les structures foncières... » *Art. cit.*, tableau 2, p. 163.

22. Notamment un arrêt du Conseil du 27 février 1725 qui prohibe toute nouvelle plantation sans autorisation préalable.

23. Brenac Lafon Sophie, *Vignoble et vin de Cahors de 1650 à 1850*, Pessac, MSHA, 2021, p. 124.

24. Deffontaines Pierre, *Les hommes et leurs travaux dans les pays de la moyenne Garonne (Agenais, Bas-Quercy)*, Agen, Quesseveur, 2000, (1^{ère} éd. 1932), p. 227.

25. Lachaud Stéphanie, *Le Sauternais moderne. Histoire de la vigne, du vin et des vigneronns des années 1650 à la fin du XVIII^e siècle*, Bordeaux, FHSO, 2012, p. 116.

26. Bourguet Franck, « Le rôle de la ville... », *Art. cit.*, p. 44.

tion viticole à l'échelle de la juridiction où les paroisses les mieux exposées et les plus proches de la ville sont les plus densément plantées en vignes, reste à déterminer quelle est la proportion de joualles dans toute l'étendue du vignoble clairacais.

Des caractéristiques physiques et climatiques propices

En 1762, le sieur de La Bruyère observe qu'à Clairac « les terrains sont crayeux et propices à la production d'un vin de qualité »²⁷. En effet, le cœur du vignoble situé sur la haute terrasse alluviale surplombant la ville se prolonge sur des pentes de piémont n'excédant pas 180 mètres d'altitude, composées de dépôts de calcaires anciens mêlés à des couches d'argile. Ces sols offrent le parfait équilibre entre la fraîcheur de l'argile et le drainage garanti par la porosité du calcaire tout en donnant à la vigne les oligo-éléments nécessaires à son bon développement. Le terroir clairacais apparaît alors favorable à la viticulture ce dont les contemporains ont l'air d'avoir bien pris conscience. Néanmoins, ces critères géophysiques ne doivent pas être pour autant surévalués car sur les coteaux les mieux exposés au nord et à l'ouest de la ville se trouvent les parcelles des petits propriétaires qui ne font pas de vins blancs doux. Les domaines produisant les vins blancs liquoreux se situent quant à eux dans la paroisse de Cambes, légèrement en retrait, sur des pentes moins abruptes²⁸. De plus, les limons de la plaine inondable de la rive gauche où se trouve la paroisse de Saint-Brice, accueillent aussi une quarantaine d'hectares de vignes mais de qualité inférieure²⁹. Dès lors, la nature du sol peut donc avoir de l'importance sans être l'unique critère à prendre en compte dans le développement du clairacais viticole.

En ce qui concerne le climat, souvent souligné comme un élément favorable à la vigne, le *Journal météorologique* du chevalier de Vivens (1697-1780), tenu quasi quotidiennement entre 1739 et 1778, est une source primordiale. Le vendredi 18 septembre 1767

27. Arch. Dép. Gironde C 1318, année 1762.

28. Martin Claude et Poussou Jean-Pierre « Les structures foncières... » Art. cit., p. 164.

29. Arch. Dép. Lot-et-Garonne E sup 2090-2, état des vignes de la juridiction de Clairac 1714.

il relève : « un brouillard épais, humide » puis « plus tard dans la journée : après 9h le soleil a un peu percé, ensuite les nuages se sont séparés et écartés [...] l'air est fort chaud quand il venoit du sud »³⁰. Les brumes automnales et rosées matinales décrites ici sont primordiales pour le développement du *botrytis cinerea*. Ce champignon est à l'origine de la prolifération de la pourriture noble, indispensable dans le processus d'élaboration des vins liquoreux³¹. L'apparition du *botrytis* est conditionnée par la présence d'un équilibre fragile entre fraîcheur et chaleur, entre humidité et sécheresse³². Ces conditions communes avec ce que l'on peut retrouver dans la vallée de la Dordogne ou dans celle du Ciron renforcent l'idée que l'on peut produire des vins liquoreux de qualité en Clairacais³³. La convergence de conditions qui semblent tout à fait favorables à la production de vins doux ne doit pas cacher des variations climatiques pouvant entraîner la mise en danger de la production. Les années où le cumul des pluies et le taux d'humidité sont trop élevés, les Clairacais craignent la pourriture grise. La question de la maîtrise de la prolifération de la pourriture « noble » ou « grise » est si préocupante que cela est pris en compte dès la plantation des vignes :

Il faut faire défricher à la profondeur de deux pieds et deux ou trois pouces & puis l'on prend un ferrement appelé bigot de la largeur de 4 à 5 pouces avec lequel on fait un trou profond de deux pieds & on couche le sarment dans ledit trou de 3 à 4 pouces & l'on a soin de le couvrir de terre [...]. Il est nécessaire de faire faire un cordeau qu'on a soin de le marquer tous les 4 pieds & demy. Pour que celles qui plantent gardent les distances nécessaires [...] de cette manière on empêche que la vigne ne se mange de l'un à l'autre. Par conséquent les brouillards ne lui font pas autant de mal. Le fruit en vient plus beau & meilleur. La vigne dure beaucoup plus³⁴.

30. Arch. Dép. Lot-et-Garonne Fonds Vivens 92 J 13, année 1767.

31. Figeac-Monthus Marguerite, *Les Lur Saluces d'Yquem de la fin du XVIII^e siècle au milieu du XIX^e siècle*, Bordeaux, Mollat, FHSO, 2000, p. 144-145 ; Lachaud Stéphanie, *Le Sauternais moderne...*, op. cit., p. 219-226.

32. Lachiver Marcel, *Dictionnaire du monde rural. Les mots du passé*, Paris, Fayard, 1997, p. 26, art. « botrytis ».

33. Figeac-Monthus Marguerite, « Clairac et Sauternes ... » Art. cit., p. 151.

34. Archives privées, dans un manuscrit anonyme intitulé *Manière pour planter la vigne en rouge dans le bon fond*, S.d., (estimation de la date fin XVIII^e siècle), remerciements à Clair Morizet pour sa transmission.

Il est d'autant plus intéressant de noter qu'à titre de comparaison « la vigne en blanc s'y plante de la même manière avec cette différence qu'on les plante plus près. C'est-à-dire quelle doit être à 3 pieds et 2 pouces de distance ». Peut-être cette disposition favorise-t-elle le développement du *botrytis cinerea*. La crainte de la pourriture grise, *botryotinia fuckeliana*, dont la présence est synonyme de perte d'une partie de la récolte, est aussi perceptible au moment crucial des vendanges. Anticiper les affres de ce champignon sert régulièrement d'argument pour avancer le début des vendanges à la seconde décade de septembre. Cela est d'autant plus vrai à la suite d'aléas climatiques comme en témoigne la délibération rendue par la jurade de Clairac le 11 septembre 1763 :

Ce que la grêle a laissé des vendanges dépérit chaque jour et que les habitants [demandent] qu'il leur soit permis de ramasser pour en faire de buvante pour les manœuvres et que même toutes espèces de vendanges paroient estre au point de maturité sur quoi lesdits S^{rs} maire et consuls proposent à la communauté de fixer le jour pour la crie. Sur quoi la communauté a fixé le jour de la crie de vendange jeudi prochain du courant (mois)³⁵.

En effet, les dégâts causés par la grêle, plus encore lorsqu'ils interviennent peu avant la maturité des baies, rendent la partie de la récolte encore sur pied extrêmement vulnérable aux maladies cryptogamiques. Dès lors, la récolte doit se faire sans tarder.

À Clairac, la présence ancienne de la viticulture sur les rives du Lot doit, pour partie, à des conditions pédoclimatiques favorables (au moins autant qu'à la possibilité d'expédier les vins par voie d'eau). Cependant, dans le cadre du développement d'un vignoble produisant des vins de qualité, le rôle des hommes et les caractéristiques des cépages émergent comme des éléments plus décisifs encore.

35. Arch. Dép. Lot-et-Garonne E sup 2084, jurade du 11 septembre 1763 fixant le ban de vendange au 15 septembre.

L'encépagement, un critère tout à fait déterminant

La connaissance de l'encépagement du vignoble clairacais au XVIII^e siècle doit beaucoup à un relevé nominatif effectué par le subdélégué Antoine Belloc de Gauzelles, daté du 21 mars 1784 et connu sous le nom d'*État des différentes espèces de raisins qu'on cultive dans la subdélégation de Clairac*³⁶. Ce travail répond à une enquête commandée par l'intendant de Guyenne, Nicolas Dupré de Saint Maur (1732-1791), en juillet 1783³⁷. Il se présente sous la forme d'une liste de 44 références rendant compte d'une très grande diversité de cépages sans pour autant indiquer les proportions de chacun d'entre eux. Le principal critère de classification retenu par le subdélégué est la couleur, révélant une majorité de cépages servant à produire des vins blancs. La grande variété de muscats mais aussi la présence du sémillon, de la muscadelle ou bien du sauvignon corroborent l'existence d'une production de vins blancs doux et liquoreux de qualité à Clairac³⁸. Les choix guidant cet encépagement traduisent l'importance du rôle des hommes dans le développement et l'orientation productive d'un vignoble. La présence de certains cépages dans un lieu donné procède d'une sélection retenant par empirisme les céps les mieux adaptés aux caractéristiques pédologiques et climatiques mais aussi les céps répondant le plus favorablement aux attentes de ceux qui les cultivent.

36. Arch. Bibliothèque municipale de Bordeaux ms 561 (anciennement ms 1022). Édition de la source par Franck Bourguet : « "L'état de différentes espèces de raisins qu'on cultive dans la subdélégation de Clairac" d'après un relevé dressé en 1784 par Antoine Belloc de Gauzelles » dans *Clairac au XVIII^e siècle, op. cit.*, p. 51-52.

37. « En 1784, l'intendant général de Guyenne Dupré de Saint Maur implante une collection sur le site actuel de la Faculté de médecine place de la Victoire à Bordeaux. Cette collection portera le nom de "Champ de synonymie" servant d'une part à mettre en évidence les cépages portant des noms différents selon leur lieu d'origine et d'autre part à identifier les meilleurs cépages connus dans d'autres régions qu'il serait utile d'introduire ». Source : Bordenave Louis, « Encépagement de Bordeaux, de l'antiquité à nos jours » dans *Les vins de Bordeaux. Les itinéraires de la qualité*, t. 2., Villenave d'Ornon, Cervin et ISVV, 2014, p. 51-52.

38. Le sauvignon et le sémillon, dont la présence est attestée au XVIII^e siècle par le docteur Martin dans ces notes sur le « vin de Langon » (comprendre Bommes, Sauternes et Carbonieux) sont toujours utilisés dans les assemblages de vins des sauternes d'aujourd'hui cf. Figeac-Monthus Marguerite, « Clairac et Sauternes ... », Art. cit., p. 151.

La mixité de l'encépagement clairacais s'observe parfois même à l'intérieur des parcelles comme en 1730 où les membres de la communauté évoquent devant les consuls leurs vignes de blancs « complantées en rouge »³⁹. Ici, plus encore que différents cépages d'une même couleur, ce sont des raisins blancs et des raisins noirs qui sont mélangés sur le rang ce qui peut poser des problèmes de maturité au moment de vendanger. Ce mélange de cépages n'est pas propre au vignoble de Clairac, il apparaît aussi répandu en Médoc à la même période « ce qui n'alla pas à l'encontre de la spécialisation viticole »⁴⁰. Dans les dernières décennies du XVIII^e siècle, l'attention à la qualité des ceps est plus fréquente comme lorsque le sieur Galiné, métayer au domaine de Tornepique, dans la paroisse de Saint-Martin, est tenu de planter « un treillat de plan noir et du meilleur cépage⁴¹ ». On observe alors plus souvent le remplacement de « mauvais cépages » par de « bons cépages » procédant d'une sélection plus stricte mais aussi de la possible disparition de certaines variétés au profit d'une uniformisation des cultures. Enfin, la diversité ampélographique du vignoble de Clairac peut aussi se comprendre comme le recoupement de la pluralité d'intérêts et de débouchés transcendant cette aire de production où des vins dits de qualité côtoient des productions plus ordinaires formant un ensemble qui donne corps à cet espace viticole.

**Quelles sont les manifestations concrètes
de la fabrique sociale d'une production viticole
à forte valeur ajoutée ?**

*Des édiles très impliqués dans la réglementation
sur la consommation et la vente des vins*

Le pôle urbain de Clairac, entendu comme lieu de commerce et de consommation des vins, joue un rôle primordial au cœur du

39. Arch. Dép. Lot-et-Garonne E sup 2083, jurade du 13 septembre 1730.

40. Lachaud Stéphanie, « Petits blancs chez les grands rouges, petits rouges chez les grands blancs : une production viticole méconnue en Médoc et en Sauternais aux XVII^e-XIX^e siècles » dans Jalabert Laurent et Le Bras Stéphane, *Être petit dans l'univers vitivinicole. Études et échelles d'un atout*, Morlaàs, CAIRN éditions, 2019, p. 117.

41. Arch. Dép. Lot-et-Garonne 3 E 780.7, notaire A. Roussel minute du 8 septembre 1786.

vignoble. On remarque notamment cela à travers des constructions normatives édictées par le corps de ville et conservées sous la forme de procès-verbaux. Ces décisions ponctuelles ont pour motivation première la réaffirmation du privilège vinaire régulant l'entrée des vins dans la juridiction. La nature des dispositions prises par les consuls de Clairac est similaire à celle de plusieurs vignobles aquitains. En ce sens, Michel Combet a su démontrer combien l'obsession des édiles à ce que « l'on consomme du bergerac à Bergerac » fut pesante au XVIII^e siècle⁴². Il en est de même à Clairac.



Figure 2. Plan de Clairac et ses coteaux en 1755 levé par Fabert, officier d'un régiment de dragons en quartier à Clairac

© Reproduction Arch. Nat. CP/N/III/LOT-ET-GARONNE/6

42. Combet Michel, « Réglementer, surveiller, punir : le rôle de la municipalité dans le commerce et la consommation du vin à Bergerac au XVIII^e siècle » dans Figeac-Monthus Marguerite et Lachaud Stéphanie, *Ville & vin en France et en Europe du XV^e siècle à nos jours*, La Crèche, La Geste, p. 217. *Statuts et coutumes de la ville de Bergerac*, Bordeaux, Lacornée, 1760, p. 78-79 ; Beauroy Jacques, *Vins et Sociétés à Bergerac du Moyen Âge aux Temps Modernes*, French and Italian studies 4, Stanford, Anna Libri, 1976.

Le privilège vinaire, défini comme un ensemble de mesures protectionnistes censées limiter l'entrée en ville clandestine de vins venus d'ailleurs, a pour objectif de donner la primeur de la mise sur le marché à ceux qui sont produits dans la juridiction de Clairac comme stipulé dans l'extrait de la jurade du 8 avril 1672⁴³. Ce privilège concerne donc à la fois les vins destinés à la consommation locale dans les cabarets, les auberges, mais aussi ceux qui transitent par la cale de Clairac vers des destinations plus lointaines et s'applique également aux eaux-de-vie. Les périodes de méventes sont particulièrement propices à la réaffirmation de ce privilège comme le 3 août 1759 :

Pour le peu de facilité qu'ils ont de se défaire de leur vin qui sont cependant une des principales parties de leur revenu, ont souvent fait l'attention de la communauté qu'elle a souvent pris des délibérations pour en arrêter les faillites [...]. L'autorité nécessaire pour avoir leur exécution ont toujours resté sans effet en sorte que le mal est devenu si présent par le grand nombre d'abus et de contravention de cette espèce qu'il se commettent chaque jour qu'il est temps d'y remédier en prenant les mesures les plus promptes et les plus efficaces pour éviter la ruine totale des habitants de cette taillabilité et qu'ils soient contraints d'abandonner la culture de leurs vignes⁴⁴.

On perçoit ici toute la difficulté des consuls à faire respecter l'arsenal normatif en vigueur. De leur propre aveu, les mesures maintes fois réitérées ne sont pas suffisantes. Lorsque la conjoncture devient plus difficile, des agissements, considérés comme des tentatives de fraude potentiellement nuisibles au commerce des vins de Clairac sont plus étroitement surveillés et poussent le corps municipal à adopter un règlement strict en six articles en 1759⁴⁵.

43. Arch. Dép. Lot-et-Garonne E sup 2212, jurade du 8 avril 1672.

44. Arch. Dép. Lot-et-Garonne E sup 2084, jurade du 3 août 1759. Pour le vignoble de Gaillac, Jean-Laurent Riol remarque également plusieurs confirmations du privilège de défense de l'entrée de vins étrangers par le corps municipal en 1726, 1728, 1757 et comme à Clairac en 1759 dans *Le vignoble de Gaillac et l'emploi de ses vins à Bordeaux*, Paris, Honoré Champion, 2^e éd., 1913, p. 189. À Bergerac, deux jurades du 31 juillet 1750 et du 28 août 1754, exceptionnelles par leurs dispositions (15 et 28 articles), renouvellent le cadrage réglementaire tout en modifiant les conditions du commerce local et de l'exportation cf. Combet Michel, « Règlements, surveiller, ... » Art. cit., p. 220.

45. Arch. Dép. Lot-et-Garonne E sup 2084, jurade du 3 août 1759.

Le premier moyen de lutte mis en avant par les consuls est la marque de la ville consistant à « apposer aux futailles de tous les vins recueillis dans cette juridiction pour la cargaison, la marque de la ville avec le mot CLAIRAC écrit tout autour et la date de l'année qui sera renouvelée tous les ans »⁴⁶. Toutefois, cette mesure n'est pas infaillible et est susceptible de faire l'objet de malversations comme en témoignent les consuls le 5 septembre 1751 : « il se charge beaucoup des vins pour l'étranger sous le nom de Clairac qui n'ont point été recueillis dans la juridiction dont il résulte des abus et entre autres celluy de faire tords à la représentation du cru »⁴⁷. Falsifier la marque de la ville, un proto-label sorte de préfiguration des appellations d'origines actuelles, porte directement atteinte à la réputation du vignoble. La volonté des consuls d'y mettre fin fait d'eux des gardiens de l'identité viticole clairacaise. Néanmoins, l'écart entre le discours et les actes interroge sur l'efficacité de ces mesures notamment au prisme de la réelle difficulté de décourager les contrevenants tout au long du XVIII^e siècle. En outre, alors que la réglementation apparaît sous une forme fixe et indiscutable dans les délibérations communales, des inflexions ont été remarquées. Ainsi, dans un cadre légal, la marque de la ville pensée comme un rempart face à la fraude autant qu'une garantie de la réputation viticole de la juridiction, est un outil peu à peu investi et détourné par certains propriétaires privés. Quelques-uns apposent sur leurs barriques leur nom ou celui de leur domaine au cours du XVIII^e siècle par souci de distinction. Autant que celui des édiles, le rôle d'un petit groupe de propriétaires viticoles particulièrement actifs et investis nous intéresse au moment d'analyser la fabrique sociale des liquoreux clairacais.

Un itinéraire vers l'excellence tracé par des élites locales

À Clairac, aux côtés d'un vignoble dit populaire et principalement suburbain, marqué par la micro-propriété, on peut distinguer la présence d'une poignée de domaines un peu en retrait,

46. Arch. Dép. Lot-et-Garonne E sup 2084, jurade du 3 août 1759.

47. Arch. Dép. Lot-et-Garonne E sup 2083, jurade du 5 septembre 1751.

jalonnant la campagne. Par le mot domaine, on sous-entend ici des ensembles d'un seul tenant ou presque composés de plusieurs parcelles accolées à une maison de campagne et des bâtiments d'exploitation sur le modèle des bourdieux bordelais⁴⁸. Ces domaines, dont la superficie demeure limitée y compris pour les plus prestigieux, sont les moteurs de la production de vins liquoreux à l'image de la propriété du Pech possédée par le sieur Sageran, armateur et négociant de talent. Il la renomme Goutte d'Or dans la première moitié du XVIII^e siècle, un nom qu'il appose ensuite sur ses barriques ne laissant que peu de doutes sur la nature du vin qu'il y produit⁴⁹. Parmi ces domaines, le château de Barry, dans la paroisse de Cambes, propriété du chevalier de Vivens, nous est connu comme un creuset de la production de liquoreux clairacais avec en son centre une élégante et imposante bâtisse, dans « le goût de son époque », l'une des plus prestigieuses de la juridiction⁵⁰. Attenants à la bâtisse principale, 14,5 hectares de biens servent de support aux observations agronomiques de son propriétaire avec une attention particulière à la culture de la vigne⁵¹. Cela transparaît par exemple quand le chevalier de Vivens remarque une forme de pourriture à l'origine de la chute des raisins pendant le très humide été 1747, une sorte de mildiou avant l'heure⁵² ou bien en 1759, lorsqu'il relève la présence du ver de la grappe dans ses vignes :

Les vignes ont très fort coulé, peu de raisins, les grains sont fort clairs, beaucoup de pied qui n'en n'ont pas. Il est sûr qu'il y a un petit ver

48. D'après Garrier Gilbert dans son *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris, Larousse, rééd. 2008, p. 517, le bourdieu, terme très localisé dans le Bordelais, dérive du gascon *bordiu*, qui signifiait d'abord « bâtiment rural », une métairie voire moins. Entre le XV^e et le XVIII^e siècle, son emploi s'élargit à un très grand nombre d'exploitations viticoles nouvelles aux mains de la bourgeoisie.

49. Martin Claude et Poussou Jean-Pierre, « Structures sociales... », Art. cit., p. 165.

50. Pour plus de précisions sur le château de Barry cf. Poussou Jean-Pierre « Montesquieu, le Brulhois et l'Agenais », article tiré d'une communication prononcée à l'occasion d'une séance de la société Montesquieu le 27 septembre 2019, p. 24-31. <http://ihrim.huma-num.fr/montesquieu/pdf/Poussou-Montesquieu-Agenais.Brulhois.pdf> (consulté le 25 octobre 2024).

51. Bourguet Franck, *Le Clairacais viticole...*, op. cit., p. 129.

52. Granat Oswald, « Le climat en Agenais au XVIII^e siècle », *Revue de l'Agenais*, vol. 2, 1916, p. 132.

qui se logeoit dans la grappe, j'en ai vu. Ce ver est long d'un demi pouce environ, la tête rouge brun et le reste rouge pâle et clair. Je ne sais ce qu'il devient⁵³.

La finesse de ces observations démontre à la fois tout le soin que cet homme porte à la viticulture et son goût développé pour l'agronomie.

À l'image de Barry, les quelques autres domaines disséminés dans l'arrière-pays sont des structures productives vectrices de modernité dans la campagne clairacaise. Quant au savoir-faire nécessaire à l'élaboration de bons vins, il s'acquiert autant grâce un engagement financier important que par la possibilité de mobiliser un capital-temps élevé. Ces quelques domaines avec à leur tête des propriétaires piqués « d'agromanie » sont le substrat d'un perfectionnement des techniques et de la diffusion d'innovations dans le secteur agricole. À ce sujet, le sieur de La Bruyère confie à l'intendant Boutin :

Je vous prie d'avoir égard aux efforts que nous autres cultivateurs sommes obligés de faire quand il faut quitter nos travaux rustiques pour écrire. C'est ici où le pouvoir de l'habitude se montre plus évidemment que partout ailleurs, nos mains trouvent une plume plus pesante qu'une charrue⁵⁴.

Si l'on ajoute à cela que plusieurs de ces propriétaires exercent tour à tour des fonctions dans le corps de ville, ce petit nombre de notables et bourgeois-marchands soucieux du développement local de la viticulture est structurant dans le développement des liquoreux clairacais.

Une confrontation entre innovations et traditions

Dès lors, à la lumière du rôle de certaines élites, il est tentant de considérer uniquement le vignoble de Clairac comme un pôle d'innovation vitivinicole. Néanmoins, le maintien de formes d'exploitation dites « traditionnelles » reste, semble-t-il, la norme

53. Arch. Dép. Lot-et-Garonne, Fonds Vivens 92 J 7, année 1759.

54. Arch. Dép. Gironde C 1318, lettre du sieur de La Bruyère le 22 janvier 1762.

même si cela est plus difficile à saisir dans les sources. Par conséquent, s'il y a mutation, il ne faut pas croire que des changements profonds ont lieu partout, rapidement et sans réticences. De plus, en réponse à l'enquête agricole lancée par l'intendant général de Guyenne en 1760, les laboureurs clairacais affirment dans un court mémoire que « le curé n'encourage pas trop les expérimentations car il a peur pour sa dîme » et spécifient que « nous continuerons Monseigneur nos occupations à nos travaux en suivant l'ancien usage ou la vieille mode »⁵⁵. La circonspection face aux expérimentations agronomiques et l'adoption de nouvelles pratiques insufflées par certains acteurs ne sont pas au centre des préoccupations de tout un chacun. Cette pondération est d'ailleurs probablement partagée par une majorité de propriétaires clairacais cultivant la vigne. Alors qu'il est pourtant incontestable de voir s'accroître l'attention portée aux vignes dans certains domaines à mesure qu'avance le XVIII^e siècle, au point d'en faire des laboratoires d'une certaine modernité viticole, la défiance d'une majorité de petits propriétaires vient renforcer l'idée que la qualité des vins est avant tout l'expression d'un milieu social.

Débouchés commerciaux et réputation des vins doux et liquoreux de Clairac

Des réseaux marchands extérieurs au royaume

La très calviniste Clairac désignée par l'intendant Bazin de Bezons comme « une ville qui fait commerce de toute sorte de marchandises »⁵⁶ abrite en 1699, une soixantaine de marchands et une quarantaine de bourgeois pour la plupart très impliqués dans le commerce des vins⁵⁷. Alors que quelques-uns ont décidé de rejoindre l'étranger, ceux qui ont abjuré du bout des lèvres continuent de contribuer, en servant leurs propres intérêts,

55. Arch. Dép. Gironde C 1318, mémoire des laboureurs de Clairac.

56. Coste Laurent, *L'intendance de Bordeaux à la fin du XVII^e siècle. Édition critique du mémoire « pour l'instruction du duc de Bourgogne »*, Paris, CTHS, 2022, p. 158.

57. Bourrachot Lucile, « Démographie et société dans les documents ecclésiastiques du diocèse d'Agen au XVII^e siècle », *Annales du Midi*, t. 76, n° 67, 1964, p. 220.

au dynamisme économique de Clairac et de ses environs. Les affinités confessionnelles, vectrices de valeurs culturelles et de normes sociales, constituent, autant que la parentèle et les amitiés, des repères communs aux fondements des rapports commerciaux avec l'étranger. Né à Clairac le 1^{er} novembre 1674, Pierre Dutilh « de père et mère de la Religion Reformée [...] est sorti de France pour la Religion dans laquelle il veut vivre et mourir »⁵⁸. En 1692, il s'installe à Amsterdam à l'âge de 17 ans. Cofondateur de la maison *Dutilh & Fils*, il pratique le commerce des vins puis à son décès en 1748 son fils Abel Pierre Dutilh prend sa suite jusqu'en 1789 où l'affaire est transmise à deux de ses propres enfants⁵⁹. À cette occasion, Catherine Martin, la veuve d'Abel Pierre Dutilh assure la continuité de l'entreprise familiale entre les fils du couple et les hommes en affaires avec son défunt mari tel le sieur Belloc cadet, négociant de Clairac. Dans une lettre du 2 novembre 1789 elle écrit :

Par cette mort la maison de Pierre Dutilh & fils n'existera plus. Je charge mes deux fils aînés M^{rs} Jean François & Jacob Dutilh établis depuis 15 ans dans cette ville d'en faire la liquidation & de profiter de la confiance dont j'ose vous persuader le mériter pour que vous la leur accordait. Je resterai intéressée dans leur commerce quoi que eux seuls auront la signature comme ils auront l'honneur de vous faire part vous remerciant de la confiance que avez toujours eu pour le défunt⁶⁰.

En trois générations, couvrant le XVIII^e siècle, les Dutilh ont su pérenniser leur installation à Amsterdam, laquelle dépend principalement du commerce des vins, dont une partie vient de Clairac. Pour la famille Denis, elle aussi religieuse et implantée à Clairac, le dessein est tout autre. Vers 1719, Jean Denis fils, est envoyé à Rotterdam par son père pour y apprendre le hollandais et suivre un apprentissage de plusieurs années⁶¹. Dans une lettre

58. Collectif, « De retour à Clairac - Return to Clairac », *Dutilhities* vol. 49, n° 2, 22 juillet 2017, p. 22.

59. Dutilh Chris, « Le réseau international de la famille Dutilh de Clairac », dans *Clairac au XVIII^e...*, op. cit., p. 141-142.

60. Arch. SHPF ms 1716-I-21, lettre n° 3 du 2 novembre 1789.

61. Arch. Nat. Fonds Delpech 661AP/35 - R/166, lettre du mois de juin 1719. Le frère cadet de Jean Denis fils fait quant à lui la majeure partie de son apprentissage à Bordeaux auprès de son oncle puis à Paris.

du 21 août 1724, le commissionnaire Jean Brinihol en affaire avec Jean Denis père, marchand, informe ce dernier qu'il a pris son fils aîné sous sa protection. Néanmoins, sans parvenir à établir lui-même des activités commerciales fructueuses en Hollande, le fils Denis revient définitivement à Clairac lorsque son père n'est plus en mesure d'assurer les affaires courantes vers 1740. Le commerce continue tout de même entre les Denis et la Hollande mais, contrairement aux Dutilh, il n'y a pas d'installation pérenne de cette branche de la famille à l'étranger. L'entretien de correspondances régulières entre les différents acteurs du commerce renforce les liens entre lieu de production des vins et places commerciales donnant naissance à des réseaux marchands étendus et diversifiés⁶². En vendant leur propre production, des marchands et quelques négociants clairacais achètent et revendent aussi les vins des autres. Ainsi, le 28 décembre 1725, Jean Denis père achète en compagnie de David Denis, son frère, négociant à Bordeaux, et de Jean Brinihol, commissionnaire installé à Rotterdam, 33 tonneaux de vin à 19 propriétaires clairacais différents pour la somme de 3 622 livres⁶³. Les vins de haut, dont ceux de Clairac, participent alors activement à l'économie du port de Bordeaux comme l'atteste un tableau dressé par la Chambre de Commerce pour l'année 1716 :

Pour la Hollande, on a chargé assez considérablement des vins de haut de Clairac, Port-Sainte-Marie et des vins rouges qu'on nomme ordinairement de Lacépède qui sont en ces cantons-là. Les prix en ont été de 105 à 126 livres pour les blancs, et les rouges de 100 à 120 livres. [...] On y a envoyé aussi des vins muscats de Clairac de 180 à 195 livres. [...] On a envoyé des mêmes vins pour le Nord mais en très petite quantité⁶⁴.

62. Sur le poids économique des protestants et des réseaux familiaux dans le commerce des vins clairacais voir Capot Stéphane, « Protestants et catholiques : le poids économique des protestants à Clairac » dans *Clairac au XVIII^e siècle*, op. cit., p. 155-158 et pour la famille Balguerie, les contributions de Marie-Line Viélet, Elsa Guiraute et Louise Geneau de Lamarlière, p. 111 à 138.

63. Arch. Nat. fonds Delpech, 661 AP 35 - R/167, compte d'achat de vin du 28 décembre 1725.

64. Huetz de Lempis Christian, *Géographie du commerce de Bordeaux à la fin du règne de Louis XIV*, Paris, Mouton, 1975, p. 205.

Concernant plus spécifiquement les vins doux et liquoreux clairacais, une fois chargés dans le port de Bordeaux, leur débouché privilégié est l'Europe du Nord, notamment la Hollande, où ils avaient su « se conformer au goût des nations »⁶⁵. Il n'est pas rare qu'une fois arrivés en Hollande, une partie des barriques soient réacheminées depuis Amsterdam et Rotterdam vers l'intérieur des terres comme lorsqu'un marchand de Wesel, petite ville allemande sur le Rhin, non loin d'Arnhem et de la frontière hollandaise en achète le 3 juin 1726⁶⁶. On remarque enfin, au cours du XVIII^e siècle, un élargissement des horizons commerciaux avec un intérêt croissant pour les îles et les destinations lointaines sans pour autant délaisser les marchés susmentionnés. Ainsi, des vins blancs doux, mais aussi sans douceur, sont envoyés en direction des Antilles, notamment à Saint-Domingue où des Clairacais sont installés⁶⁷ et des vins rouges partent vers le Canada avant la guerre de Sept Ans⁶⁸.

Fortune et déboires des « vins de cargaison pour l'étranger »

Le commerce des « vins de cargaison » clairacais vers l'étranger a perduré tout au long du XVIII^e siècle malgré quelques fâcheuses contrariétés. En 1715, l'intendant Lamoignon de Courson disait au sujet des vins doux de Clairac qu'ils « n'ont aucune valeur dans le pays mais se vendent bien en Hollande »⁶⁹. Cette remarque sous-

65. Lachaud Stéphanie, « “Pour se conformer au goût des nations étrangères” : l'influence des pays d'Europe du nord dans le développement des vignobles liquoreux aquitains », *Histoire, économie & société*, vol. 41, n° 1, 2022, p. 104-125. En outre, notons qu'en s'affranchissant des intermédiaires installés en Hollande, le chevalier de Vivens envoie directement en 1755 du vin en Suède mais rien n'indique l'installation d'un commerce durable vers cette destination, source : Arch. Dép. Lot-et-Garonne fonds Vivens 92 J 22, brouillon de lettre du 15 mai 1755. Par ailleurs, au XVIII^e siècle, la Russie est aussi un marché pour les vins de Sauternes, de Bergerac et de Cahors sans savoir pour le moment si cela a été le cas pour Clairac.

66. Arch. Nat. fonds Delpech 661AP/35 - R/167, lettre du 3 juin 1726.

67. Bourrachot Lucile, « Un inventaire de la plantation à Saint-Domingue à la veille de la Révolution : la plantation Brossard-Laguehay en 1784 », *Actes du 97^e Congrès National des Sociétés Savantes de Nantes*, t. 2, Paris, CTHS, 1977, p. 339-353.

68. Arch. Dép. Lot-et-Garonne E sup 2084, jurade de Clairac le 8 juin 1764.

69. Figeac-Monthus Marguerite, « Clairac et Sauternes... », *Art. cit.*, p. 157.

entend des transactions florissantes, or les maisons de commerce installées à Rotterdam ou Amsterdam connaissent parfois des désagréments au moment d'écouler la marchandise sur place. Les difficultés sont principalement de deux ordres : d'une part, il y a des entraves exogènes comme le climat. À cet égard on peut évoquer le rigoureux hiver 1745 où le gel a paralysé le commerce à Amsterdam comme l'indique le même Abel Pierre Dutilh :

L'hiver que nous avons des plus extraordinaires, nos rivières & canaux sont innavigables, les marchands de dehors ne peuvent pas venir & on ne peut rien envoyer. Il auroit été à souhaiter que les navires n'eussent pas monté. Sur le pied que les choses sont nous ne voyons pas qu'il y ait grand risques à attendre vu le temps qu'il fait au moins quelques jours avant d'aller au bassin étant d'opinion qu'à l'ouverture des eaux il pourra y avoir quelque émulation nous pouvons vous assurer que cela nous chagrine beaucoup⁷⁰.

Les guerres ont aussi leur rôle : ainsi, les troubles de la guerre de Sept Ans ont contribué au blocage des transactions. À l'été 1759, les Anglais ont arraisonné un navire contenant le vin du marchand clairacais Jean-Jacques Denis en direction d'Amsterdam, cette cargaison n'arrivera jamais en Hollande⁷¹. Par ailleurs, il existe des entraves de nature endogène au commerce des vins. Tout d'abord, le retard de la mise sur le marché imputable au privilège de la sénéchaussée de Bordeaux, n'autorise qu'un début tardif des tractations⁷². Ce dispositif, aussi contraignant soit-il, n'est pourtant pas le seul obstacle important. Plus encore que la date de commercialisation, les vins agenais sont soumis à des frais supplémentaires par rapport aux vins bordelais. Cela s'explique d'abord parce qu'ils viennent de plus loin, néanmoins le déséquilibre se creuse encore au départ de Bordeaux et se prolonge une fois à l'étranger. En effet, les droits sont calculés par tonneau tout au long du trajet, sans prendre en compte la différence de volume entre les futailles agenaises, plus petites que les futailles bordelaises. Les vins de Bordeaux

70. *Ibid.*

71. Arch. Nat. Fonds Delpech 661AP/36 - R/209, lettre du 13 août 1759.

72. Dion Roger, « L'ancien privilège de Bordeaux », *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, vol. 26, 1955/4, p. 223-236.

bénéficient donc d'une jauge les rendant bien plus compétitifs à quantités de barriques égales. Le rapport de force règlementaire est donc nettement en faveur des vins bordelais mais n'empêche en rien ceux du Haut-Pays d'emprunter, légalement ou frauduleusement, les mêmes routes commerciales qu'eux pour trouver des débouchés intéressants⁷³.

Tableau 4. Comparatif des frais d'envoi d'un tonneau de vin vers la Hollande en 1764 d'après le chevalier de Vivens

Frais	Vin de haut	Vin de la sénéchaussée de Bordeaux
Jusqu'au départ de Bordeaux		
Droit d'entrée	16 livres 8 sols	X
Voiture	7 livres	X
Marque de ville	5 sols	X
Droit d'issue	13 livres 4 sols	23 livres 9 sols
Chainage, entrée et sortie du chai	1 livre 16 sols	X
Commission	4 livres	X
Port à bord et arrimage	1 livre	16 sols
Rabatage	6 livres	4 livres 16 sols
En Hollande		
Frêt	18 livres	14 livres 8 sols
Droit d'entrée au convoi et passeport	8 livres	6 livres 8 sols
Louage de bateaux	8 livres	6 livres 8 sols
Au tonnelier	12 livres 8 sols	1 livre 19 sols
Frais du bassin	2 livres	9 livres 12 sols
Droit de consommation	248 livres	198 livres 8 sols
Total (par tonneau)	346 livres 1 sol	266 livres 4 sols

Arch. Dép. Lot-et-Garonne Fonds Vivens 92 J 22.

Lorsque le marché se tend, les coûts liés à l'expédition des barriques peuvent parfois être si élevés qu'ils absorbent au-delà de la vente. Les intermédiaires sont alors très attentifs à cela pour ne pas monnayer à perte les vins et préserver leur

73. *Id.*, *Histoire de la vigne et du vin en France...*, op. cit., p. 393-394.

marge. Le dénommé Delorthe chargé d'envoyer des barriques de Jean-Jacques Denis à Amsterdam indique le 13 mars 1759 : « j'ai des marchandises à charger pour la Hollande mais je suis déterminé à attendre que le fret baisse parce que la marchandise ne peut supporter si gros frais »⁷⁴. Ces droits importants handicapent le commerce des vins de haut et seuls ceux qui se vendent à bon prix peuvent aisément supporter sur le long terme les frais engagés, tels les blancs liquoreux considérés « bons comme chers »⁷⁵. Les autres, à l'image des vins rouges qui « se conservent moins que les vins de Cahors », et les blancs primeurs tantôt mal conditionnés ou « troubles et mal préparés » se vendent à des prix moins élevés et sont d'autant plus vulnérables aux variations du marché⁷⁶.

Toutes ces entraves au commerce, exogènes et endogènes, se cumulant parfois les unes les autres, ont des conséquences dommageables ce qui est mis en avant dans la jurade du 8 juin 1764 :

Ne pouvoir plus envoyer les vins rouges dans le canada et les vins blancs doux qu'ils envoyaient en hollande ne s'y vendent plus depuis bien des années qu'à des prix si bas que ce commerce entraînait la ruine entière des habitants de Clairac s'ils ne le discontinuaient pour convertir en eaux de vie [...]. (Ils) ont procuré une grande aisance par le bon prix qu'ils obtenaient dans le canada et en hollande où ils les envoyaient. N'employant en eaux de vie que ceux qui étoient de qualité la plus inférieure⁷⁷.

Pour les liquoreux clairacais, cette plainte indique bel et bien que l'excellence d'un vin et sa bonne réputation ne sont pas toujours des remparts contre la mévente. Le commerce des vins au XVIII^e siècle dépend certes du goût des consommateurs mais aussi du contexte politico-militaire et de la conjoncture économique. Comme l'indique Jean-Pierre Poussou, pour les fonds de la maison de commerce Beaujon et Petit, un dépouille-

74. Arch. Nat. fonds Delpech 661AP/36 - R/209, lettre du 13 mars 1759.

75. Arch. Nat. fonds Delpech 661AP/35 - R 167, lettre du 11 novembre 1726.

76. Bourguet Franck, *Le clairacais viticole ... op. cit.*, fig. 51, p. 199.

77. Arch. Dép. Lot-et-Garonne E sup 2084, jurade de Clairac le 8 juin 1764.

ment systématique pourrait permettre de mieux saisir pour les vins de Clairac « sur plus de trente ans leurs volumes de production, leurs prix et les variations du contexte commercial » afin d'affiner notre analyse⁷⁸. Sans pouvoir en quantifier précisément les volumes, disons d'ores et déjà que les liquoreux clairacais n'ont jamais été majoritaires dans le fret expédié vers l'étranger et n'ont jamais fait l'objet de cargaisons spécifiquement dédiées. Cependant, ces vins produits en quantité limitée par rapport aux volumes totaux vinifiés dans la juridiction, rayonnent au-delà des frontières du royaume et restent prisés en Europe du Nord avec plus ou moins d'allant au cours du XVIII^e siècle.

Mesurer l'évolution de la réputation des vins de Clairac, une tentative permise par différents classements (vers 1750 – vers 1850)

La réputation des liquoreux clairacais, assurée depuis le XVII^e siècle, est d'autant plus évidente quand elle est mise en concurrence avec d'autres pôles de production lors de la construction de différents types de catégorisation des vignobles français. L'une des premières tentatives de classement à l'échelle du royaume est le *Traité sur la nature et sur la culture de la vigne, du vin, la façon de la faire et la manière de le bien gouverner* établi par Nicolas Bidet en 1759. Les blancs doux et liquoreux de Clairac classés au-dessus de ceux de Cadillac, Loupiac ou Sainte-Croix-du-Mont ont su s'y faire une place : « dans le Haut-Pays, comme Aiguillon, Port Sainte-Marie & Clairac, les vins sont doux, mais la liqueur en est d'un doux moins relevé & un peu meilleur »⁷⁹. Ils restent toutefois moins bien classés que les vins blancs produits à Sainte-Foy ou Bergerac en Dordogne. Enfin, tous sont placés en deçà des liquoreux de Preignac, Barsac, Bommes et Sauternes figurant sur la première marche du classement. Une quarantaine d'années après Nicolas Bidet, en 1806, dans son

78. Poussou Jean-Pierre « Clairac au milieu du XVIII^e siècle » *op. cit.*, p. 28-29. Dans l'ouvrage de Sophie Brenac Lafon, *Vignobles et vins de Cahors*, *op. cit.*, p. 366-370, les activités de la maison Beaujon et Petit sont analysées pour l'intervalle 1750-1763. Pour plus de précisions, je renvoie à l'article de Jean-Pierre Poussou dans le présent ouvrage.

79. Bidet Nicolas, *Traité sur la nature...*, *op. cit.*, p. 272-273.

Annuaire du Lot-et-Garonne, Charles-Marie Lafont du Cujula fait des vins doux et liquoreux de Clairac les plus remarquables de moyenne Garonne : « Bien que récoltés en faibles quantités, ces vins étaient très recherchés, surtout à l'extérieur de la région, et possédaient une valeur marchande très élevée. Dans toutes les autres communes les vignobles donnaient des vins de qualité inférieure »⁸⁰. Cette appréciation s'accorde avec la classification des vins liquoreux aquitains proposée par André Jullien, à l'origine d'un ordonnancement rigoureux des vins à l'échelle nationale dans sa *Topographie de tous les vignobles connus* publiée en 1816. Pour lui :

Ceux de Saint-Bris, de Carbonieux, de la côte Dulamon, de Pontac, de Sauternes, de Barsac, de Preignac et de Beaumes, département de la Gironde, peuvent seuls entrer dans la première classe des vins de ce genre. Langon et Cérons, département de la Gironde ; Monbazillac, Saint-Nessans et Sancel, département de la Dordogne ; Clairac et Buzet, dans celui de Lot-et-Garonne, fournissent des vins fins qui se distinguent parmi ceux de la seconde classe. Pujols, Ilats, Landiras, Virelade, Sainte-Croix-du-Mont et Loupiac, département de la Gironde, font des vins blancs fins et demi-fins de troisième classe⁸¹.

Enfin, le paragraphe consacré par Victor Rendu dans son *Ampélographie française* démontre qu'au milieu du XIX^e siècle, la réputation des vins doux et liquoreux de Clairac, désormais nommés *vins pourris*, est encore bien réelle :

Les vins rouges de Lot-et-Garonne ne méritent aucune mention particulière ; les meilleurs ne s'élèvent pas au-dessus des vins ordinaires de seconde qualité ; en revanche ; ce département possède, en blanc, deux crus remarquables : Clairac et Buzet. [...] vins pourris, nom sous lequel on désigne les vins blancs liquoreux de cette commune confectionnée avec des raisins parvenus à leur extrême maturité. [...] Le vin blanc de Clairac est un joli vin, pourvu de bouquet, de finesse et de sève ; il peut être bu à trois ans, mais on ne le met guère en bouteilles avant sept ans : plus il vieillit, plus il acquiert de qualités⁸².

80. Lafont du Cujula Charles-Marie, *Annuaire ou description statistique du département de Lot et Garonne*. Agen, 1806, p. 118 et suivantes.

81. Jullien André, *Topographie...* op. cit., p. 236.

82. Rendu Victor, *Ampélographie française...*, op. cit., p. 497.

Les tentatives de classification de Nicolas Bidet, André Jullien puis Victor Rendu, produites dans une perspective nationale et comparative, se succèdent à une cinquantaine d'années d'intervalle. Elles permettent d'apprécier, sur un siècle environ, la trajectoire des liqueux clairacais. Invariablement, les vins de Clairac sont toujours classés derrière les sauternes, considérés comme les meilleurs liqueux d'Aquitaine mais restent au-dessus des blancs de la rive droite. Les liqueux clairacais occupent donc une position intermédiaire analogue à celle de certains blancs de Dordogne comme le Monbazillac. En réduisant ensuite la focale, ils apparaissent comme les meilleurs vins Agenais et au-delà, les plus réputés de moyenne Garonne. Par ailleurs, au fil des classements, alors que les vins d'Aiguillon et de Port-Sainte-Marie ont disparu, les Buzet sont apparus et seuls ceux de Clairac ayant « une sève agréable et un très-joli bouquet »⁸³ sont restés. Ces différentes conclusions témoignent d'un maintien de la production dans le temps et d'une qualité constante sans égal en Agenais. Il est donc tout à fait légitime de faire de Clairac la tête de pont d'une viticulture de qualité en moyenne Garonne. Ce vignoble est un pôle de spécialisation qu'il faut dès lors considérer comme l'un des creusets d'un patrimoine viticole d'exception en Aquitaine.

Le vignoble de Clairac alors pleinement inséré dans ce que Marguerite Figeac-Monthus a nommé le « triangle d'or des vins liqueux Aquitain » entre les vallées du Lot, de la Garonne et de la Dordogne⁸⁴, compte parmi les raisons de sa réussite plusieurs éléments. Il faut retenir en premier lieu la maîtrise d'un savoir-faire, fruit d'innovations agronomiques insufflées par une minorité d'élites locales auxquelles s'oppose parfois le poids de la tradition. Aussi, est-il nécessaire de souligner l'importance de la dynamique urbaine et des réseaux personnels dans la réglementation et la promotion des vins comme catalyseur du développement et de la pérennité du vignoble. Ensuite, alors que trop souvent on impute à la viticulture agenaise, « une

83. Jullien André, *Topographie... op. cit.*, p. 227.

84. Figeac-Monthus Marguerite « Le triangle d'or ... », *Art. cit.*, p. 35-40.

identité diluée, mouvante et fragile à l'égal de bien des régions du Haut-Pays »⁸⁵, le vignoble de Clairac apparaît tout à fait dissonant et original dans cet ensemble avec une identité bien marquée et une spécialisation revendiquée. Les vins liquoreux notamment, distingués depuis le XVII^e siècle, ont contribué à la pleine reconnaissance du vignoble en s'imposant comme le porte-étendard de la réputation du vignoble. Cette assise viticole en basse vallée du Lot, aussi indiscutable soit-elle, n'est pas suffisante pour empêcher le recul du vignoble au siècle suivant et la disparition des blancs doux.

Alors que le vignoble de Clairac n'existe plus aujourd'hui, il apparaît désormais primordial de combler le hiatus encore persistant dans l'histoire de ce pôle viticole entre la fin de l'Ancien Régime et le début du XX^e siècle. En l'état, nos recherches ne permettent pas d'identifier avec exactitude tous les éléments ayant concouru à la fin de la viticulture clairacaise. Toutefois, et malgré une chronologie encore imprécise, il est possible d'évoquer quelques pistes de réflexion et des hypothèses pouvant nous éclairer. Tout d'abord, Clairac n'a jamais été un lieu de viticulture exclusive y compris à l'époque moderne, le tabac, le chanvre et tout particulièrement la prune firent l'objet d'un intense commerce. Lorsque la viticulture déclina, par effet d'opportunisme, des propriétaires ont peut-être été plus facilement disposés à remplacer la vigne par une autre production générant des revenus qui purent se substituer dans un premier temps à ceux du vin. En dépit de l'existence d'une étude des structures foncières du vignoble au XIX^e siècle, au demeurant fort souhaitable, notamment à partir d'une analyse approfondie du cadastre de 1821, le recul de la surface viticole clairacaise est difficile à appréhender même si de profonds retournements ont incontestablement eu lieu. Enfin, d'autres mutations structurelles sont également à l'œuvre. La voie d'eau, autrefois atout principal pour l'insertion des vins sur le marché, devient une opportunité déclinante. Le chemin de fer quant à lui n'arrive que tardivement, en 1890 à Clairac, rendant d'autant plus diffi-

85. Lavaud Sandrine, « L'Agenais viticole... », Art. cit., p. 113.

cile l'accès à un marché national des vins dans un contexte de viticulture de masse.

Lorsque l'on s'intéresse plus particulièrement à la production de vins pourris, d'autres éléments émergent. Cette production cliracaise spécifique trouve moins de débouchés qu'au XVIII^e siècle mais traverse avec certitude la première moitié du XIX^e siècle puisqu'en 1857, d'après Victor Rendu, « 40 (hectares) sont spécialement affectés à la fabrication de vins pourris, nom sous lequel on désigne les vins blancs liquoreux de cette commune confectionnée avec des raisins parvenus à leur extrême maturité »⁸⁶. Cette surface, à première vue modeste n'est peut-être pas si éloignée de celle du siècle précédent⁸⁷. Ensuite, en enjambant la deuxième moitié du XIX^e siècle, on observe qu'en 1903, dans le *Voyage en France* de Victor Ardouin-Dumazet, les vins liquoreux cliracais sont évoqués au passé : « avant le fléau, [en parlant du phylloxéra] Clairac possédait sur ses collines un beau vignoble ». Toujours d'après lui, « les raisins, traités comme ceux de Sauternes et de Monbazillac, c'est-à-dire récoltés lorsqu'ils étaient recouverts d'une pourriture spéciale, produisaient un vin liquoreux réputé, ou vin pourri »⁸⁸. L'intervalle entre 1857 et 1903 scelle la disparition d'un patrimoine viticole d'exception en Agenais, synonyme de la fin d'un pan majeur de la longue tradition vitivinicole cliracaise. Rétrospectivement, Étienne-Robert Lacombe, dans un mémoire manuscrit daté de 1953 sur l'agriculture à Clairac, consacre un chapitre à la viticulture dans lequel on trouve de nouvelles pistes. Il indique l'existence de 153 hectares

86. Rendu Victor, *Ampélographie française...*, op. cit., p. 496, (l'auteur dit avoir utilisé le cadastre pour justifier la surface avancée. En retenant un rendement de 9 hectolitres par hectare selon les estimations de l'auteur, ces 40 hectares produisent en moyenne 360 hectolitres de vin liquoreux soit environ 46 800 bouteilles. Une production très loin d'être anecdotique deux décennies avant l'arrivée du phylloxera.

87. En 1865, il se produit 65 000 hl sur la commune de Clairac tous vins confondus alors qu'on compte 16 000 hl à Laparade ou 6 000 hl à Saint-Gayrand. Source : Arch. Dép. Lot-et-Garonne Fonds Sagrini 20 J 7, lettre d'Adolphe Delpech maire de Clairac en 1866. À titre de comparaison, il se produit sous l'IGP « vin de pays de l'Agenais » 62 000 hl en 2019. Source : cahier des charges de l'IGP « vin de pays d'Agenais ». https://www.inao.gouv.fr/show_texte/5614 (consulté le 25 octobre 2024).

88. Ardouin-Dumazet Victor-Eugène, *Voyage en France*, 31^e série, Chapitre IX, Berger-Levrault, Paris, 1903, p. 128.

de vignes au moment où il rédige son travail mais confirme la disparition des vins pourris vers 1880⁸⁹. Notons d'après ses observations que pour la première fois, la disparition des vins pourris n'est pas synonyme de l'extinction complète du vignoble. De surcroît, les conclusions d'Étienne-Robert Lacombe rejoignent l'hypothèse selon laquelle la seconde moitié du XIX^e siècle fut bel et bien le « chant du cygne des vins pourris ».

Aujourd'hui, si le vignoble de Clairac a disparu, la viticulture agenaise demeure toujours. Elle est intégrée à l'appellation vins du sud-ouest et distinguée par une Indication Géographique Protégée depuis le 25 janvier 1982. Une rubrique de son cahier des charges concerne d'ailleurs étonnamment les « vins blancs de raisins sur-mûris » ou atteints de pourriture noble⁹⁰. Dans les faits, la production de ces vins blancs bien qu'anecdotique, peut être interprétée à l'aune de l'histoire du vignoble clairacais, comme un clin d'œil en direction d'une époque où les blancs doux agenis, aujourd'hui oubliés, suivaient le sillage tracé par un vignoble exceptionnel, celui de Clairac.

89. « Chaque producteur récolte son vin, mais rares sont ceux qui en vendent. La production de vins doux est morte depuis 1880. Les seules vignes existant actuellement sont plantées en hybrides producteurs directs. Dans les coteaux depuis ces dernières années, il y a eu quelques plantations [...]. La surface actuellement déclarée est de 153 hectares. Il faut ajouter un grand nombre de « treillas » dont la déclaration n'est pas obligatoire ». Fonds privé, mémoire manuscrit daté de 1953 sur l'agriculture clairacaise par Etienne Robert Lacombe (1918-1986), rédigé en vue d'obtenir un poste de professeur au lycée agricole de Port-Sainte-Marie. Consultation chez le fils de l'auteur qui a autorisé son utilisation. (Remerciements à C. Morizet pour l'avoir porté à ma connaissance).

90. Article 6 du cahier des charges de l'indication géographique protégée « Agenais » (INAO), version remaniée du 6 décembre 2019 publiée au JORF du 8 décembre 2019.

Par-delà les vignes et les châteaux du Sauternais...

*Empreintes d'un vignoble d'exception
dans l'économie et le patrimoine des villages
et des petites villes (XIX^e-début XX^e siècles)¹*

Corinne MARACHE

*Professeure d'histoire contemporaine,
Université Bordeaux Montaigne (CEMMC)*

Quand on pense aux vins de Sauternes, c'est aux alignements des rangs de vigne que l'on pense en priorité, ou encore aux châteaux et aux installations permettant la vinification et la conservation des vins. Et il est vrai que la vigne produit des paysages bien particuliers, qui occupent une place de choix dans l'imaginaire des Français. Pourtant, les régions de vignobles en général et le Sauternais en particulier marquent de leur empreinte un territoire qui va bien au-delà des vignes et des châteaux. Les villages, les gros bourgs, les petites villes incluses dans la région du Sauternais sont eux aussi imprégnés dans leur économie, leurs

-
1. Ce chapitre a déjà fait l'objet d'une publication dans une version quasi identique : Marache Corinne, « Le rôle des gros bourgs et des petites villes dans les transformations du monde viti-vinicole (XIX^e-début XX^e siècle). L'exemple du Sauternais », dans Figeac Michel et Monok Istvan (dir.), *Les racines des vignobles de Tokaj et Sauternes*, Actes du colloque de Sarospatak (Hongrie), 2-6 novembre 2022, L'Harmattan, Budapest, 2023, p. 179-193.

événements, leur architecture et leur identité par la culture de la vigne, par la production et la commercialisation du vin.

De récents travaux ont mis en lumière les relations très étroites existant au XIX^e siècle et au début du XX^e siècle entre les petites villes du monde rural et le secteur agricole². À la suite de ces réflexions situées au carrefour de l'histoire rurale et urbaine, mais aussi de l'histoire des consommations et de l'alimentation, nous avons souhaité analyser à travers un certain nombre de prismes, non exhaustifs, la manière dont les villages, et surtout les bourgs et petites villes sont liés au vignoble, comment ils participent à l'activité vitivinicole en Sauternais, à tous les stades de la filière, qu'il s'agisse de la production, de la commercialisation ou de la promotion des vins. L'étude s'est principalement concentrée sur les communes de Sauternes, Bommes, Fargues, Preignac, Barsac et Langon, et plus marginalement de Podensac et Cadillac (voir le tableau 1 qui indique l'évolution de la population de ces différentes communes entre 1821 et 1921). La période envisagée est celle d'un long XIX^e siècle, qui correspond à de profonds changements dans les campagnes françaises, liés à la révolution industrielle, la révolution des transports et la modernisation des pratiques agricoles, mais aussi, pour le vignoble, à l'épisode du phylloxéra. Un accent particulier a été mis sur le tournant des XIX^e et XX^e siècles, peu étudié par les historiens pour ce territoire, et qui constitue pourtant une période clé.

-
2. Marache Corinne, *Les petites villes et le monde agricole (France, XIX^e siècle)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2021. Il convient également d'évoquer les recherches menées dans le cadre de deux projets régions financés par la Région Aquitaine : Projet Région VIVALTER (2011-2015), sous la responsabilité de Corinne Marache et Philippe Meyzie et l'ouvrage de synthèse publié à l'issue de ce programme : Marache Corinne, Meyzie Philippe, *Les produits des terroirs. L'empreinte de la ville*, Rennes/Tours, PUR/PUFR, coll. Table des hommes, 2015 ; Projet Région TERESMA (2016-2021) sous la responsabilité de Corinne Marache et Philippe Meyzie et l'ouvrage de synthèse publié à l'issue de ce programme : Marache Corinne, Meyzie Philippe, Villeret Maud, *Des produits entre déclin et renaissance (XVI-XXI^e siècles)*, Peter Lang, 2018.

Tableau 1. Évolution de la population des villages et des principaux bourgs et petites villes situés dans et autour du vignoble de Sauternes (1821-1921)³

	1821	1851	1901	1921
Sauternes	948	901	934	717
Preignac	2606	2601	2654	2213
Barsac	2792	2894	2956	2613
Bommes	717	737	644	563
Fargues	824	813	803	603
Langon	2954	3953	4816	4588
Cadillac	1533	2166	2783	3000
Podensac	1551	1588	1679	1534

Artisans et commerçants des communes du Sauternais au service du monde agricole et viticole

Nombreux sont les artisans dont l'activité est directement ou indirectement liée au monde agricole en général et au monde vitivinicole en particulier. Présents dans les villages, ces derniers sont néanmoins beaucoup plus nombreux et diversifiés dans les gros bourgs et les petites villes qui ponctuent les territoires ruraux. Une plongée dans les recensements nominatifs de population de l'année 1901 nous a permis de comptabiliser les artisans du Sauternais et de comparer leurs profils, entre les villages de Bommes et Fargues et les gros bourgs et petites villes de Sauternes, Preignac, Barsac et Langon⁴.

Sans grande surprise, les villages de Bommes, Fargues et Sauternes, comptant alors respectivement 607, 804 et 936 habitants, présentent un petit nombre d'artisans travaillant en lien avec le monde agricole. Bommes et Fargues comptent ainsi trois forge-

3. Sources Ehess/Cassini.

4. Les recensements nominatifs de population n'ayant été conservés que de manière fragmentaire pour le XIX^e siècle en Gironde, il n'a pas été possible de réaliser d'étude diachronique sur la période envisagée. Le choix a été fait d'étudier l'année 1901, disponible pour toutes les communes du Sauternais et qui a le mérite de distinguer les patrons des ouvriers dans le secteur artisanal.

rons, Sauternes deux. Les trois communes comptent chacune un charron. Sauternes est la seule à posséder un maréchal-ferrant et Fargues la seule à bénéficier de la présence d'un plieur de cercles⁵. Seuls les tonneliers sont plus représentés dans cette terre de vignobles⁶ : cinq à Sauternes (dont quatre travaillent avec un ouvrier), cinq à Bommès (quatre d'entre eux ayant également un ouvrier) et deux à Fargues, ayant chacun un ouvrier.⁷

Ces effectifs, s'ils permettent de répondre aux besoins les plus urgents des habitants de ces villages viticoles, apparaissent bien faibles en regard du nombre d'artisans présents dans les petites villes voisines de Preignac (2 605 habitants en 1901) et Barsac (2 956 habitants en 1901), ou encore à Langon, chef-lieu de canton où l'on dénombre 4 897 habitants en 1901. Le nombre de charrons, forgerons ou maréchaux ferrants, forcément plus élevé que dans les villages voisins n'a cependant rien d'exceptionnel : cinq maréchaux-ferrants à Preignac comme à Barsac et huit à Langon ; quatre forgerons à Preignac et Barsac et quatre à Langon ; un charron à Preignac, deux à Barsac et cinq à Langon. En revanche, le très grand nombre d'artisans et d'ouvriers travaillant plus directement en lien avec la production de vin confirme à quel point ces gros bourgs et petites villes, situées au carrefour des vignobles des Graves et du Sauternais sont marquées par l'empreinte socio-économique du monde vitivinicole. Certes, la ville de Langon ne compte pas beaucoup plus de tonneliers que Sauternes, mais ses six tonnellerie emploient une quinzaine d'ouvriers, ce qui laisse envisager des volumes de production bien supérieurs à Sauternes. Surtout, elle fournit de la main-d'œuvre aux tonneliers des environs puisqu'une soixantaine d'ouvriers tonneliers langonnais travaillent dans les

-
5. Le plieur de cercles réalise des cercles (de bois ou de métal, les deux techniques cohabitent au tournant des XIX^e et XX^e siècles) destinés à assembler les planches de bois qui constituent les barriques.
 6. Sur les tonneliers en sauternais, voir Lachaud Stéphanie, « Les tonneliers du Sauternais au XVIII^e siècle », dans Lavaud Sandrine (dir.), *Vendre le vin de l'Antiquité à nos jours*, CERVIN, Bordeaux, Féret, 2012, p. 45-64.
 7. AD33, 6 M 281/1/4, 6 M 133/2/4, 6 M 172/2/4 : Recensements nominatifs de population de Sauternes, Bommès et Fargues pour l'année 1901.

villages voisins (Saint-Macaire, Barsac, Preignac...)⁸. À Preignac, le recensement nominatif de population fait apparaître en 1901 deux tonneliers et quinze fabricants de barriques⁹, auxquels il convient d'ajouter quelque 160 ouvriers employés dans ce secteur d'activités. À Barsac enfin, qui est avec Preignac l'un des principaux lieux de fabrication de barriques de la Gironde¹⁰, on dénombre 127 tonneliers qualifiés de « patrons », quatre fabricants de barriques et pas moins de 159 ouvriers. Ce sont donc au total 286 personnes qui travaillent dans le secteur de la tonnellerie dans cette commune où Claude Ladrey, auteur d'un article sur les vins du Gers paru dans *La Bourgogne : revue œnologique et viticole* considérait déjà en 1859 qu'il y avait « des ateliers considérables de tonnellerie »¹¹. Barsac, Preignac et Langon comptent également des plieurs¹² et des réparateurs de cercles de barriques et tonneaux, des fabricants et un négociant de bondes¹³, ou encore des vanniers et autres fabricants de paniers, si précieux notamment au moment des vendanges.

Or, à la différence de leurs confrères installés dans les villages dont la clientèle est généralement très localisée, forgerons, maréchaux-ferrants, charrons et autres artisans des petites villes, possèdent un bassin de clientèle plus large, embrassant les communes voisines. Travaillant bien souvent dans des unités de production plus importantes et devant faire face à une plus grande concurrence, ils proposent généralement des services et des produits d'une qualité supérieure à celle de leurs homologues villageois, moins nombreux et moins spécialisés, car néces-

8. Sapaly André, *Langon à travers les siècles*, Langon, Office de tourisme, 1992, p. 152.

9. L'activité des tonneliers était plus diversifiée que celle des fabricants de barriques : ils produisaient aussi des cuiviers, des pressoirs...

10. De Gères Jules, « Notices sur quelques industries du département de la Gironde », *Actes de l'Académie nationale des sciences, belles-lettres et arts de Bordeaux*, Paris, E. Dentu, 1860, p. 49.

11. Ladrey Claude, « Les vins du Gers », *La Bourgogne : revue œnologique et viticole*, Dijon, 1859, p. 454.

12. Langon dénombre quinze plieurs de cercles à leur compte et sept réparateurs de cercles ; Preignac et Barsac comptent à elles deux trois plieurs de cercles.

13. Six fabricants de bondes ont été repérés à Preignac en 1901.

sairement plus polyvalents¹⁴. De fait, propriétaires terriens, régisseurs, viticulteurs, cultivateurs ou métayers des campagnes alentour les préfèrent parfois aux artisans de proximité pour certaines tâches délicates ou parce qu'ils ont des exigences quantitatives ou qualitatives spécifiques auxquelles ces derniers ne sont pas toujours en mesure de répondre¹⁵.

Ces nombreux artisans de Preignac, Barsac et Langon contribuent à maintenir des liens très forts entre ces petites villes et les producteurs de vin du territoire, alors même que leur composition socio-économique tend, notamment pour Langon, à se distinguer de plus en plus du monde paysan. En effet, seulement 46,5 % de la population langonnaise était agglomérée en 1820, une grande partie des habitants de ce chef-lieu de canton possédant un cadre de vie et une activité qui différait assez peu de celui des habitants des villages environnants :

Sous la Restauration, l'agriculture était encore une activité essentielle de Langon. Elle occupait toute une paysannerie viticole vivant isolée dans des hameaux reliés au bourg par de mauvais chemins et n'ayant avec celui-ci que des rapports irréguliers, surtout de nature mercantile¹⁶.

Or, le recensement de 1836, fait déjà apparaître une population agglomérée de 66 % et en 1870 cela concerne quatre habitants sur cinq¹⁷. Cette évolution rapide de la distribution de la population langonnaise, caractérisant alors de nombreuses petites villes, est intimement liée à sa composition socioprofessionnelle qui voit augmenter la part de commerçants, d'artisans,

14. Sur ces questions, voir Favier René, « Les artisans des petites villes dauphinoises au XVIII^e siècle », dans Plessix René et Poussou Jean-Pierre, *Les petites villes françaises du XVIII^e au XX^e siècle, aspects du paysage et de la société*, Actes du Colloque de la Société d'Histoire des Petites Villes, Mamers, 1998, Paris, Presses universitaires Paris Sorbonne, 2004, p. 306-307 ; Marache Corinne, « De la forge à l'atelier mécanique. Une dynastie de forgerons périgourdins au cœur de la modernisation rurale (XIX-XX^e siècle) », dans *Bulletin de la Société historique et archéologique du Périgord*, t. CXXXVII, n° 4-2010, p. 481-490.

15. Marache Corinne, *Les petites villes et le monde agricole*, op. cit., p. 39 et suivantes.

16. Sapaly André, *Langon à travers les siècles*, op. cit., p. 103. Voir également Roger Torlois, *Langon aux XIX^e et XX^e siècles (population et économie)*, thèse de géographie, Université Bordeaux III, Michel de Montaigne, 1981.

17. Sapaly André, *Langon à travers les siècles*, op. cit., p. 103.

d'ouvriers et de salariés. Enfin, outre le nombre d'artisans et la diversité des savoir-faire mis au service des producteurs de vin, ces bourgades offrent, notamment à l'occasion des gros travaux de taille de la vigne ou des vendanges, un vivier de main-d'œuvre non négligeable, que l'on peut notamment approcher au moment des foires.

Les commerces des gros bourgs et petites villes, bien mieux achalandés que ceux des villages qui n'en disposent d'ailleurs pas tous, s'avèrent également précieux pour les producteurs de vin, dans la mesure où ils leur permettent de se fournir en matériaux divers, nécessaires à la culture de la vigne comme à la vinification : bois pour les piquets et carassons¹⁸, fournis par les nombreux marchands et autres négociants en bois, présents dans les petites villes de Preignac, Barsac et Langon ; fil de fer, etc. Les publicités figurant dans les journaux et almanachs en témoignent. Ainsi, dans les années 1890, la quincaillerie Lataste de Cadillac propose du fil de fer galvanisé, du grillage, divers articles de chai et autres pulvérisateurs ; la quincaillerie Laborde propose en outre des paniers galvanisés, mais aussi des casiers et égouttoirs à bouteilles ; et celle de Jules Bailly possède des fils de fer spéciaux pour vignes recuits et galvanisés de Fourchambault, ainsi que des plantoirs pour boutures et racinés¹⁹. Ces quincailliers et autres commerçants guident et conseillent volontiers les producteurs dans l'adoption de nouveaux produits, participant ainsi à l'évolution de leurs pratiques et suscitant l'innovation²⁰.

18. « Nom de l'échalas pour la vigne dans quelques départements du sud-ouest », dans Lachiver Marcel, *Dictionnaire du monde rural. Les mots du passé*, Paris, Fayard, 2006 (1^{re} édition, 1997), p. 283. Ces piquets et carassons, le plus souvent en acacia, venait notamment de Dordogne.

19. AD33, 7 M 55, Comice agricole Cadillac.

20. Ils sont d'ailleurs nombreux à adhérer aux comices agricoles de leur circonscription.

Les petites villes et l'évolution des pratiques agricoles *via* les sociétés d'agriculture, les comices et l'enseignement agricole

Siège de nombreux ateliers d'artisans et de commerces pourvoyeurs de services et de fournitures indispensables à la culture de la vigne et à la vinification, les petites villes disposent également de divers acteurs et structures visant à leur amélioration. Le XIX^e siècle est en effet marqué par la création et l'essor, partout en France, de sociétés d'agriculture et de comices se donnant pour objectif d'encourager le progrès agricole sous toutes ses formes. Le plus souvent, au moins dans les premières décennies, ils sont initiés et portés par les notables locaux, grands propriétaires terriens. Au niveau départemental, la société d'agriculture de la Gironde, fondée en 1835²¹, outre la publication d'articles et la tenue de rencontres entre les membres, organise chaque année un concours agricole départemental, qui met à l'honneur les produits de la terre, les savoir-faire (labour, taille de vigne...), mais aussi les producteurs (gros propriétaires terriens, mais également petits propriétaires, fermiers ou métayers) ou encore les serviteurs fidèles, etc. En 1903, le concours et la fête de la société départementale d'agriculture de la Gironde se tiennent à Langon après avoir eu lieu, les années précédentes, à Pauillac et à Margaux. Au lendemain de la crise phylloxérique, notons que cette société fait le choix de promouvoir les territoires viticoles du département. Cet événement est l'occasion de faire l'apologie des vins produits dans les environs. Ainsi, dans son discours, le président, M. Maxwell, vante les richesses et la diversité agricoles de l'arrondissement de Bazas, dans lequel se situe alors la ville de Langon, et précise que « le bétail y est un honneur et [que] des vins de Sauternes la réputation n'est plus à faire ». Le monde du vin est d'ailleurs très présent dans l'éventail des récompenses. Même dans la catégorie des prix décernés aux serviteurs ruraux, sur les sept médailles distribuées, six récom-

21. Maxwell James et Vène Alexandre, *Société d'agriculture de la Gironde fondée en 1835. Résumé analytique des travaux de la Société d'agriculture du département de la Gironde de 1835 à 1894*, Bordeaux, Impr. Riffaud, 1895.

pensent des serviteurs travaillant dans des châteaux viticoles : cinq à Sauternes (dont les châteaux Yquem, Guiraud et Filhot) et un au château de Fargues. Parmi les treize vins blancs servis au cours du banquet, deux sont de Saint-Pierre de Mons et onze viennent du Sauternais (quatre de Sauternes – dont Vigneau, Yquem et Guiraud –, trois de Barsac, deux de Bommes, un de Preignac et un de Fargues), montrant combien cet événement constitue une vitrine pour les vins du territoire organisateur. Et c'est évidemment un verre d'Yquem à la main que le président de la société d'agriculture porte ses toasts à la santé du président de la République, du préfet de la Gironde et du cardinal Lecot. L'un des vice-présidents qualifie même le vin de Sauternes de « premier vin blanc du monde entier »²².

Plus localement, le comice agricole de Bazas, qui englobe depuis 1851 les sept cantons de l'arrondissement, à savoir Bazas, Grignols, Auros, Villandraut, Langon, Captieux et Saint-Symphorien, œuvre lui aussi à l'amélioration de l'agriculture et plus particulièrement de la culture de la vigne. Or, les communes du Sauternais sont très présentes dans les activités du comice pour le canton de Langon : en 1878, les maires de Bommes et de Fargues comptent ainsi parmi les cinq personnes constituant la commission cantonale chargée de visiter les propriétés en prévision de l'attribution des prix²³. Ce comice encourage tout particulièrement la production des vins au lendemain du phylloxéra, pour aider la filière à se relever de cette tragédie. Et l'effort se poursuit durant plusieurs décennies : tous les comices du début du XX^e siècle récompensent notamment la bonne taille de la vigne et celui qui se tient à Langon en 1928 accorde encore des primes à la reconstitution du vignoble (Figure 1)²⁴.

22. « Fête de la société d'agriculture », *Langon-Revue*, 13 septembre 1903.

23. AM Bazas, Fonds du comice agricole de l'arrondissement de Bazas.

24. AD33, 7 M 55, Affiche programme du comice de Langon, 1928



Figure 1. Affiche du comice agricole
de Bazas organisé à Langon, 1928
(AD33, 7 M 55)

Tout près de là, le comice viticole et agricole de Cadillac contribue également à la modernisation et l'amélioration des pratiques vitivinicoles, comme à la promotion des vins locaux. Créé en mars 1884, « pour répondre à la situation difficile dans laquelle se trouve alors l'agriculture locale à l'heure des ravages entraînés par le phylloxéra et la crise agricole qui touche le pays », il appartient à « cette génération tardive de comices établis pour aider les cultivateurs à affronter cette période troublée et à développer ou aider des secteurs de production bien précis »²⁵. Très actif, il complète l'action du concours agricole annuel par la création de champs d'expérience et de démonstration. En 1895, parmi

25. Marache Corinne, « Le comice et la chaire spéciale d'agriculture au service de la modernisation agricole en Cadillacais au tournant des XIX^e et XX^e siècles », dans *L'Entre-deux-Mers et son identité. Les mutations de la société rurale du Cadillacais et du Podensacais*. Actes du 17^e colloque du CLEM, Camiac et Saint-Denis, CLEM, 2021, p. 209-217.

les onze champs d'expérience et de démonstration établis, cinq présentent de la vigne greffée sur différents porte-greffes, trois des vignes greffées en porte-greffe américain avec essais d'engrais, et un des vignes françaises avec essais d'engrais chimiques. De fait, les essais menés dans ces champs d'expérience fournissent aux membres du comice des informations précieuses et limitent la prise de risque qui accompagne l'adoption de nouvelles pratiques agricoles, toujours inquiétante, notamment pour les plus petits propriétaires :

Les vignes greffées des champs 1, 2, 3, 4 et 5 ont donné des indications très exactes sur les porte-greffes à adopter pour les différents terrains de la région et sur l'affinité des cépages français. Les vignes 7, 8, 9, 10 ont permis de recueillir dans les terrains type de la région des données nettes sur les engrais chimiques à appliquer aux vignes²⁶.

Or, d'après le président du comice de Cadillac, ce dernier a

largement contribué à l'amélioration et la transformation des méthodes de greffage, mais aussi l'adaptation du sol, le traitement de la chlorose, l'incision annulaire, le rognage, le pincement, les feuillages, la taille, l'installation des vignes, le mode, la profondeur et l'écartement des plantations, les traitements des maladies cryptogamiques, et beaucoup d'autres questions viticoles d'égale importance²⁷.

Certes, le comice de Cadillac ne concerne pas directement les vins de Sauternes, qui s'inscrivent plutôt dans la circonscription langonnaise du comice de Bazas, mais il participe néanmoins à la reconstitution, à l'amélioration et à la promotion du secteur vitivinicole local et notamment des liquoreux voisins du Sauternais, tels que les Loupiac et les Sainte-Croix du Mont.

L'enseignement agricole dispensé sous la forme de conférences par les professeurs d'agriculture vient compléter l'arsenal des actions ayant vocation à accompagner et soutenir le monde agricole en général et la filière vitivinicole en particulier. En

26. AD33, 7 M 55, Compte rendu annuel du comice de Cadillac de 1895.

27. AD33, 7 M 55, Discours du président du comice agricole de Podensac, comice de Cadillac, 1896.

complément du professeur départemental d'agriculture²⁸ qui doit couvrir un large territoire et qui passe ponctuellement par Langon ou Bazas, des professeurs spéciaux d'agriculture sont progressivement recrutés sur le territoire girondin. C'est ainsi qu'en 1893, huit ans après la création du comice agricole et viticole, la petite ville de Cadillac renforce son action en matière de soutien à la modernisation et au développement de l'agriculture en accueillant une chaire spéciale d'agriculture, rattachée à l'école primaire supérieure de la commune, qui voit le jour la même année²⁹. Le programme que propose Marius Reillat qui inaugure ce poste, doit, selon le professeur départemental d'agriculture, porter en priorité sur les questions vitivinicoles. Dans la mesure où l'essentiel des cultivateurs des environs sont de petits viticulteurs, ce dernier estime « qu'il conviendrait de commencer l'enseignement agricole par l'étude plus pratique que théorique des divers facteurs qui conduisent à la production du vin³⁰ ». Le programme des conférences de son successeur, Jean Capus, montre que ces conseils ont été suivis, puisque sur les vingt-trois conférences qu'il donne entre le 6 janvier et le 24 février 1908, quatorze concernent la vigne ou le vin. Les principaux thèmes abordés sont notamment la taille de la vigne, le traitement des vignes et du vin, les maladies des vins, etc.

Gros bourgs et petites villes au cœur de la commercialisation, la transformation et la promotion des vins du Sauternais

Accompagnant et encourageant de diverses manières les productions agricoles et viticoles, les petites villes, jouent également un rôle essentiel dans leur commercialisation, leur transformation et leur promotion, en Sauternais comme ailleurs.

Il convient en premier lieu d'évoquer la situation stratégique de carrefour des cités fluviales de Preignac, Barsac et Langon, dotées de petits ports le long de la Garonne, renforcée

28. Les chaires départementales d'agriculture ont été créées en 1879.

29. AD33, 7 M 110.

30. *Ibid.*

au XIX^e siècle par l'arrivée du chemin de fer, qui fait d'elles des points de passage obligés du commerce des vins de Sauternes.

Dans son article comparatif sur le Tokaï et le Sauternais, Marguerite Figeac explique qu'au XVIII^e siècle et au XIX^e siècle, le trafic des vins de Sauternes s'effectue essentiellement « grâce à la Garonne par les petits ports de Barsac et de Preignac et de là, le vin est directement acheminé à Bordeaux soit dans l'hôtel particulier du propriétaire souvent noble, soit dans les chais des négociants »³¹. Si les chargements partant de Preignac et Barsac sont principalement constitués de vins et de poteaux de mine, les bateaux qui quittent le port de Langon, au trafic plus diversifié, participent aussi largement à l'acheminement des vins vers Bordeaux et au-delà (Figure 2). Ainsi, en 1845, les bateaux chargés à Langon emportent des produits de la forêt (planches, chevrons, bûches, échalas, merrains, cercles, sarments, barriques, etc.), de la paille, du bétail vif (1 000 têtes par an environ) et du vin³², ce que confirme d'ailleurs Charles Grellet Balguerie dans son *Guide pittoresque et historique du voyageur sur la Garonne de Bordeaux à Agen* en 1843³³. Trente ans plus tard, la cité occupe le troisième rang derrière Cérons et Barsac (Figure 3), en tonnage transporté, parmi les ports de la Garonne situés dans le département de la Gironde : les sorties concernent alors très largement les produits de la forêt (la térébenthine en plus) et plus timidement le vin (350 tonnes seulement)³⁴.

31. Figeac-Monthus Marguerite, « Tokaj et Sauternes aux XVIII^e-XIX^e siècles. Une comparaison possible entre deux vignobles ? », *Histoire & Sociétés Rurales*, n° 35, 2011/1, p. 127-150.

32. État des marchandises partant du port dressé par la municipalité de Langon en 1845. Cité dans Sapaly André, *Langon à travers les siècles*, op. cit., p. 108.

33. Charles Grellet Balguerie, *Guide pittoresque et historique du voyageur sur la Garonne de Bordeaux à Agen. Sites, châteaux, ruines et souvenirs*, Bordeaux, Balarac jeune, 1843, p. 18.

34. Sapaly André, *Langon à travers les siècles*, op. cit., p. 108.



Figure 2. Déchargement d'un convoi de vins
sur le port de Langon, début XX^e siècle



Figure 3. Le port de Barsac

Ce faible tonnage s'explique alors très certainement par le fait que pas mal de vin transite désormais par la gare de Langon, reliée à Bordeaux et Toulouse en 1855 et 1856 (ligne qui dessert également les petites gares de Barsac et Preignac), puis à Bazas en 1865 et enfin, en 1873, à la ligne d'intérêt local Le Nizan-Saint-Symphorien qui vient rejoindre cet embranchement³⁵. À Barsac, en 1869, un embranchement est même créé pour relier les chais Gaussens frères à la gare³⁶. D'autres chais sont progressivement établis au plus près des gares, à l'instar de ceux de la maison Jean Peyraut, montrant l'étroite imbrication entre ces petites villes, la viticulture et la production du vin.

Carrefours fluviaux et ferroviaires à l'échelle de leur micro-territoire, les petites villes de Preignac, Barsac et Langon constituent donc des points névralgiques du commerce des vins de Sauternes et des alentours au XIX^e siècle et dans les premières décennies du XX^e siècle. Elles continuent ainsi de leur ouvrir les portes des marchés régionaux, nationaux et internationaux, via le port et la gare de Bordeaux notamment.

Ce commerce des vins du Sauternais est en grande partie assuré par des négociants, des marchands et des courtiers. Comme l'ont notamment montré Stéphanie Lachaud pour le Bordelais³⁷ ou Stéphane Le Bras pour le Languedoc³⁸, ces derniers jouent un rôle d'intermédiaires entre producteurs et consommateurs. Ils assurent la commercialisation et la promotion des vins, mais contribuent aussi à l'amélioration de leur qualité³⁹. Alors qu'en 1901, les trois villages de Sauternes, Bommes et Fargues ne possèdent que deux négociants (un à Fargues et un à Sauternes),

35. *Ibid.*, p. 113.

36. Procès-verbaux des délibérations du conseil général de la Gironde, 1869. <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5731323v/f1.item> (consulté le 25 octobre 2024).

37. Lachaud-Martin Stéphanie, « Les courtiers bordelais, intermédiaires de commerce du vin aux XVII^e-XVIII^e siècles », *Revue historique*, n° 686, 2018/2, p. 321-346.

38. Le Bras Stéphane, *Le négoce des vins en Languedoc. L'emprise du marché, 1900-1970*, Tours, Presses universitaires François Rabelais, 2019.

39. Sur les intermédiaires du vin, voir notamment Lachaud Stéphanie, Marache Corinne, McInthyre Julie, Pierre Mikaël (dir.), *Wine, Network and Scales. Intermediation in the production, distribution and consumption of wine*, Brussels, Peter Lang, 2021.

les petites villes de Langon, Preignac et Barsac s'imposent, grâce à leur forte présence, comme de véritables interfaces commerciales pour les vins du Sauternais notamment, mais pas seulement. Avec trente-six négociants et trente-deux marchands, Langon est clairement la principale place commerciale du territoire, par laquelle transitent la plus grande partie des denrées alimentaires produites dans les campagnes environnantes. Certes, à l'exception d'un marchand de vin et de deux négociants en cercles de barriques, nous ne connaissons pas le détail des denrées revendues par les impétrants langonnais⁴⁰, mais il est évident qu'une grande partie d'entre eux travaillent au moins pour partie avec le monde du vin, ce que confirme d'ailleurs *l'Annuaire départemental de la Gironde* qui indique qu'en 1900, douze marchands sont spécialisés dans le domaine des vins et spiritueux⁴¹. Avec sept négociants, tous spécialisés dans le secteur du vin et cinq marchands (dont la spécialité n'est pas indiquée), le bourg de Barsac est également très actif en la matière. Preignac compte pour sa part trois négociants, dont un spécialisé dans le vin, et deux marchands de vin. Acteurs clés du commerce du vin, les négociants en assurent également la promotion et font même d'excellents ambassadeurs, à l'instar de Piaubert-Lescure, négociant à Langon, qui fait partie des trente personnalités chargées de déguster les vins qui concourent à la grande exposition nationale de 1892, organisée à Tours⁴². Enfin, l'entremise des courtiers demeure essentielle au tournant des XIX^e et XX^e siècles : les seules petites villes de Barsac et Preignac en comptent deux chacune en 1901 et Langon quatre, quand on n'en trouve aucun dans les villages voisins.

40. Il faudrait pour cela entreprendre un croisement minutieux de sources dans une approche micro-historique qu'il n'a pas été possible de mener pour ce colloque. Mais l'intérêt de cette recherche complémentaire est évident et fera vraisemblablement l'objet d'un sujet de Master à venir.

41. *Annuaire départemental de la Gironde*, 1900.

42. AM Tours (Indre-et-Loire), 2 F Boîte 18, Exposition nationale de Tours 1892, Récompenses, Palmarès. Cité dans Raduget Nicolas, « Les produits du Jardin de la France dans les Expositions internationales de la fin du XIX^e siècle », dans Marache Corinne et Meyzie Philippe (dir.), *Les produits de terroir. L'empreinte de la ville*, op. cit., p. 221-222.

Une partie des vins de Sauternes se vend également dans les épiceries (vingt-neuf à Langon en 1901, quatorze à Barsac, huit à Preignac et même quatre à Sauternes), mais aussi et surtout sur les foires et les marchés, dont la fréquence et les volumes s'accroissent sur l'ensemble de la période envisagée, en Gironde comme ailleurs⁴³. En 1828, L. Bézout, dans son *Voyage dans les départements de la Gironde et de Lot-et-Garonne par terre et par eau*, explique que « Langon brille principalement les jours de marché et fait un commerce qui roule pour la plus grande partie sur les bois et les vins blancs. Ce dernier article est ce qui forme la richesse des propriétaires et marchands qui habitent Preignac, Barsac, Cérons, Podensac, Isle-Saint-Georges et les autres endroits qu'on rencontre sur les bords de la Garonne entre Langon et Bordeaux »⁴⁴. Quarante ans plus tard, l'arrondissement de Bazas est « le plus riche en foires » du département selon Edouard Férét⁴⁵. Dans sa thèse sur les foires et les marchés en Gironde au XIX^e siècle, Sarah Akbaraly explique que, « suivant les époques, il compte en effet deux voire presque trois foires pour chaque commune de l'arrondissement ; ceux de Blaye et Libourne, une à deux et demie ; celui de La Réole, une à une et demie ; et ceux de Bordeaux et Lesparre, tout juste une »⁴⁶. À Langon, le nombre de foires passe de onze à vingt-deux entre 1848 et 1906. Or, l'aire d'écoulement des produits vendus au cours de ces rendez-vous commerciaux peut s'avérer fort vaste. En Gironde, les foires de La Réole, Bazas ou Langon, sont régulièrement fréquentées par des acheteurs venus de Bordeaux ou même de Paris, ce qui assure aux produits qui y transitent, dont le vin, un accès à des marchés d'envergure. La halle métallique construite à Barsac en 1895 (Figure 4), atteste de la vitalité commerciale de la région à cette époque.

43. Akbaraly Sarah, *Les foires et marchés en Gironde au XIX^e siècle (1800-1914)*, Thèse de droit, Université Montesquieu – Bordeaux 4, 2006.

44. L. Bézout, *Voyage dans les départements de la Gironde et de Lot-et-Garonne par terre et par eau*, Bordeaux, Impr. Brossier, 1828, p. 66.

45. Férét Édouard, *Statistique de la Gironde*, t. 1, Paris, 1878, p. 681-682.

46. Akbaraly Sarah, *Les foires et marchés en Gironde*, op. cit., p. 145.



Figure 4. Halle de Barsac, au début du XX^e siècle

Par ailleurs, certaines entreprises de ces petites villes transforment les vins produits localement, leur offrant de précieux débouchés. L'un des exemples les plus connus, situé aux portes du Sauternais, est la fabrique de liqueur ouverte en 1872 par Paul et Raymond Lillet à Podensac, dans laquelle est créé le Kina-Lillet en 1887 (Figure 5), « quand le retour à une production vinicole abondante permet d'oublier la crise du phylloxéra »⁴⁷. Or, cet apéritif à base de quinquina tire son originalité des vins qui lui servent de base, à savoir les vins du Sauternais apportés par convois entiers sur des charrettes tirées par des bœufs ou des chevaux (Figure 6). Les volumes de vente atteignent 800 000 litres en 1936. De la même manière, mais dans des proportions moindres, les distillateurs (on en trouve deux Langon en 1901) contribuent à l'écoulement des vins locaux, surtout ceux de moindre qualité, notamment dans les années de surproduction. Cette transformation des vins de Sauternes s'inscrit dans la continuité de ce que montre Stéphanie Lachaud lorsqu'elle explique que tous ne sont pas forcément des vins de qualité au XVIII^e siècle ; car il est bien évident que ce ne

47. Londeix Olivier, *Les marques d'Aquitaine*, Bordeaux, Ed. Sud-Ouest, 2008, p. 69.

Par-delà les vignes et les châteaux du Sauternais...



Figure 5. Affiche de Kina-Lillet

Source : Google images



Figure 6. Convoi de vins de Sauternes arrivant à la maison Lillet de Podensac, début XX^e siècle

sont pas les meilleurs vins du Sauternais que l'on destine à la distillation⁴⁸.

Les auberges, cabarets, cafés et restaurants distribuent et vendent eux aussi les vins du pays aux consommateurs locaux comme aux voyageurs de passage, et, à partir du milieu du XX^e siècle aux touristes, participant ainsi, plus discrètement mais de manière efficace, à leur promotion et leur renommée. Or c'est dans les petites villes et non dans les villages qu'ils se trouvent (Tableau 2).

Tableau 2. Nombre d'aubergistes, cafetiers et restaurateurs à Preignac, Barsac et Langon en 1901

	Aubergistes	Cafetiers	Restaurateurs
Preignac	6	2	
Barsac	2	1	2
Langon	5	8	1

Au cœur du village de Sauternes, la promotion des vins locaux est assurée dans l'Office de dégustation de Sauternes (Figure 7), petite bâtisse à deux niveaux située au cœur du village entre la fontaine et l'église⁴⁹. Sur le mur du bâtiment, Sauternes est présentée comme la « capitale des meilleurs vins blancs du monde ». Le village éponyme se donne donc à voir comme une vitrine de ce vignoble. On retrouve ici cette tendance très répandue qui vise à associer un produit au nom d'un bourg ou d'une ville⁵⁰. L'office qui tient de la documentation à la disposition des touristes, propose par ailleurs une terrasse accueillante et l'on peut même voir, adossée contre un arbre, la figurine

48. Stéphanie Lachaud, *Quels vins à Sauternes, une tradition de blancs au pluriel*, dans Michel Figeac et Istvan Monok (dir.), *Les racines des vignobles de Tokaj et Sauternes. Actes du colloque de Sarospatak (Hongrie), 2-6 novembre 2022*, L'Harmattan, Budapest, 2023, p. 68-83.

49. Photo diffusée par le journal Sud-Ouest, reproduite dans un article de Jean-Paul Fermot, *Comme autrefois ou presque*, 17 mai 2015. <https://www.sudouest.fr/region/gironde/sauternes/comme-autrefois-ou-presque-7655750.php> (consulté le 25 octobre 2024).

50. Marache Corinne et Meyzie Philippe, *Les produits des terroirs. L'empreinte de la ville*, Rennes/Tours, PUR/PUFR, coll. Table des hommes, 2015.

d'un vigneron en sabots, grandeur nature, posé là comme pour accueillir les visiteurs venus déguster le nectar. Le produit « Sauternes » est devenu un produit promotionnel, une valeur ajoutée à l'image du village et de la région, volontiers mis en avant. Au-delà de la manne économique offerte par le vignoble lui-même, le tourisme que cela génère et les retombées économiques afférentes, constituent un atout pour le territoire en ce début du XX^e siècle, comme aujourd'hui.



Figure 7. L'Office de dégustation de Sauternes, début XX^e siècle

Source : *Sud-Ouest*⁵¹

Conclusion

En Sauternais comme ailleurs, les petites villes de Preignac, Barsac et Langon notamment, se différencient des villages et gros bourgs à la vocation très largement, voire presque uniquement agricole (Sauternes, Bommes et Fargues). Certes, elles comptent elles aussi beaucoup d'exploitants agricoles, mais elles présentent une plus grande diversité socio-professionnelle, dans un décor urbain marqué par d'importantes transformations architecturales et urbanistiques et une centralité croissante. Pour autant, elles demeurent très intimement liées à la culture de la vigne et

51. Photo diffusée par le journal *Sud-Ouest*, reproduite dans un article de Jean-Paul Fermot, *Comme autrefois ou presque*, 17 mai 2015. <https://www.sudouest.fr/region/sauternes/comme-autrefois-ou-presque-7655750.php> (consulté le 25 octobre 2024).

à la production du vin, et pas seulement par le truchement de leur population agricole. En effet, leurs forgerons, maréchaux-ferrants, charrons et tonneliers travaillent au quotidien avec les viticulteurs qui s'approvisionnent aussi très régulièrement chez leurs quincailliers et épiciers. Société d'agriculture, comices et enseignements dispensés par les professeurs départementaux et spéciaux d'agriculture qui œuvrent entre autres à l'amélioration des pratiques vitivinicoles, se déploient principalement dans ces petites villes, tandis que leurs négociants, marchands, courtiers, distillateurs, liquoristes, épiciers et autres aubergistes et cafetiers assurent la majeure partie de la commercialisation, la transformation et la promotion des vins de Sauternes. En retour, vins et vignobles marquent ces petites villes dans leur paysage environnant, leur décorum, leur image et leur identité, leur architecture, leur encombrement, leur odeur même, dans une relation évidente d'interdépendance.

Le vin, loin de se cantonner dans les châteaux, est donc également présent jusque dans les centre-bourgs du territoire et façonne même en partie leur architecture. Ainsi, le cœur du bourg de Preignac, que l'on peut apercevoir sur la carte postale ci-dessous (Figure 8), fait apparaître une grande porte cochère qui cache certainement des chais spacieux et odorants, des barriques encombrent la rue et une magnifique treille de vigne, fort bien taillée, est adossée à l'une des bâtisses. Néanmoins, dans le cas précis du Sauternais, le produit n'a pas conservé le nom de la ville à laquelle il a pu être associé par le passé, puisqu'au début du XX^e siècle on ne parle plus de vins de Langon comme on le faisait encore quelques décennies plus tôt.



Figure 8. Bourg de Preignac, début XX^e siècle

Maillons essentiels de la production, la commercialisation et la promotion des vins du Sauternais, les bourgs et petites villes du territoire ne constituent cependant que la première étape du long périple qui les mène vers des circuits commerciaux de grande envergure et vers une renommée internationale⁵², voyage au cours duquel les grandes villes telles que Bordeaux jouent elles aussi un rôle clé qu'illustrent par exemple l'exposition de 1895 et son palais des vins ou encore la fête des vendanges de 1909 qui voit défiler un char de Sauternes.

Attes politiques et économiques

Le rôle de la Cour de France et du réseau de relations

La place du négoce

Le Bassac de 1855

L'ascension de la région viticole de Tokaj au Moyen Âge

Károly Nagy

Le vin sauternais de Tokaj dans un patrimoine

52. Sur les questions de construction de la renommée et de la réputation des produits, voir Meyzie Philippe, *L'unique et le véritable. Réputation, origine et marchés alimentaires (vers 1680- vers 1830)*, Paris, Champ Vallon, 2021.

Table des matières

Hommage à Alexandre de Lur Saluces

Michel FIGEAC	5
---------------------	---

PREMIÈRE PARTIE

Origine, terroir et économie du Sauternes et du Tokaj

Le vin de Sauternes : un patrimoine culturel et culturel fragile ?

Marguerite FIGEAC-MONTHUS	11
Un terroir particulier	14
Aléas climatiques	23
Aléas liés aux maladies de la vigne	25
Aléas politiques et économiques	27
Le rôle de la Cour de France et du réseau de relations	31
La place du négoce	32
Le classement de 1855	35

L'ascension de la région viticole de Tokaj au Moyen Âge

Kornel NAGY	39
-------------------	----

La terre exceptionnelle du Tokaj dans un patrimoine remarquable

Eszter SIPOS	57
--------------------	----

Faux et pourtant important : Paracelse et le vin de Tokaj

István MONOK 73

**Le commerce des vins d'Hegyalja vers le Nord
aux XVI^e et XVII^e siècles**

Attila TÓZSA-RIGO 79

DEUXIÈME PARTIE

**Patrimoine et représentation
des vins liquoreux**

Défendre le Sauternes de la vigne à la table :

**Bertrand de Lur Saluces et son syndicat
viticole durant l'entre-deux-guerres**

Rémi LE GUILLOUX 87

**Bertrand de Lur Saluces, un propriétaire du Sauternais au
service des grands vins de Bordeaux**

Voyage aux États-Unis, 1939

Émilie CHAMPION 105

Le marquis de Lur Saluces, grand nom du Sauternais 109

Yquem, le sauternes à l'honneur aux États-Unis 111

Un homme de grande culture 114

Une étude de la situation aux États-Unis 118

Des manifestations au service de la propagande
des vins français 119

Une action de propagande des vins de Bordeaux 121

Vers une alliance entre viticulteurs girondins et californiens 124

« Qui ne sait boire ne sait rien » (Boileau cité
par le marquis de Lur Saluces) 125

**Un programme de science citoyenne pour collecter
des étiquettes du vin de Tokaj-Hegyalja**

Dora KALYDY 129

TROISIÈME PARTIE

Les vins liquoreux, un patrimoine remarquable

Un patrimoine européen partagé : le culte de saint Martin et les vins

Ferenc TÓTH	141
-------------------	-----

Le Ciron, un patrimoine naturel et économique remarquable

Stéphanie LACHAUD	163
« La petite rivière du Ciron »	167
Des moulins et des vins : logiques économiques	173
Un milieu fragile soumis aux aléas	177

Patrimoine insolite, mémoire subjective. Sur le culte de Saint-Urbain à Tokaj-Hegyalja

Tímea N. KIS	181
--------------------	-----

La maison bordelaise de commerce de commission Beaujon et Petit et ses commettants du Haut-Pays agenais dans le troisième quart du XVIII^e siècle

Jean-Pierre POUSSOU	195
---------------------------	-----

Un vin oublié, le vin liquoreux de Clairac au XVIII^e siècle

Franck BOURGUET	211
Des caractéristiques physiques et climatiques propices	218
L'encépagement, un critère tout à fait déterminant	221
Un itinéraire vers l'excellence tracé par des élites locales	225
Une confrontation entre innovations et traditions	227
Fortune et déboires des « vins de cargaison pour l'étranger »	231
Mesurer l'évolution de la réputation des vins de Clairac, une tentative permise par différents classements (vers 1750 – vers 1850)	235

Par-delà les vignes et les châteaux du Sauternais...

*Empreintes d'un vignoble d'exception dans l'économie et le
patrimoine des villages et des petites villes (XIX^e-début XX^e siècles)*

Corinne MARACHE	241
-----------------------	-----

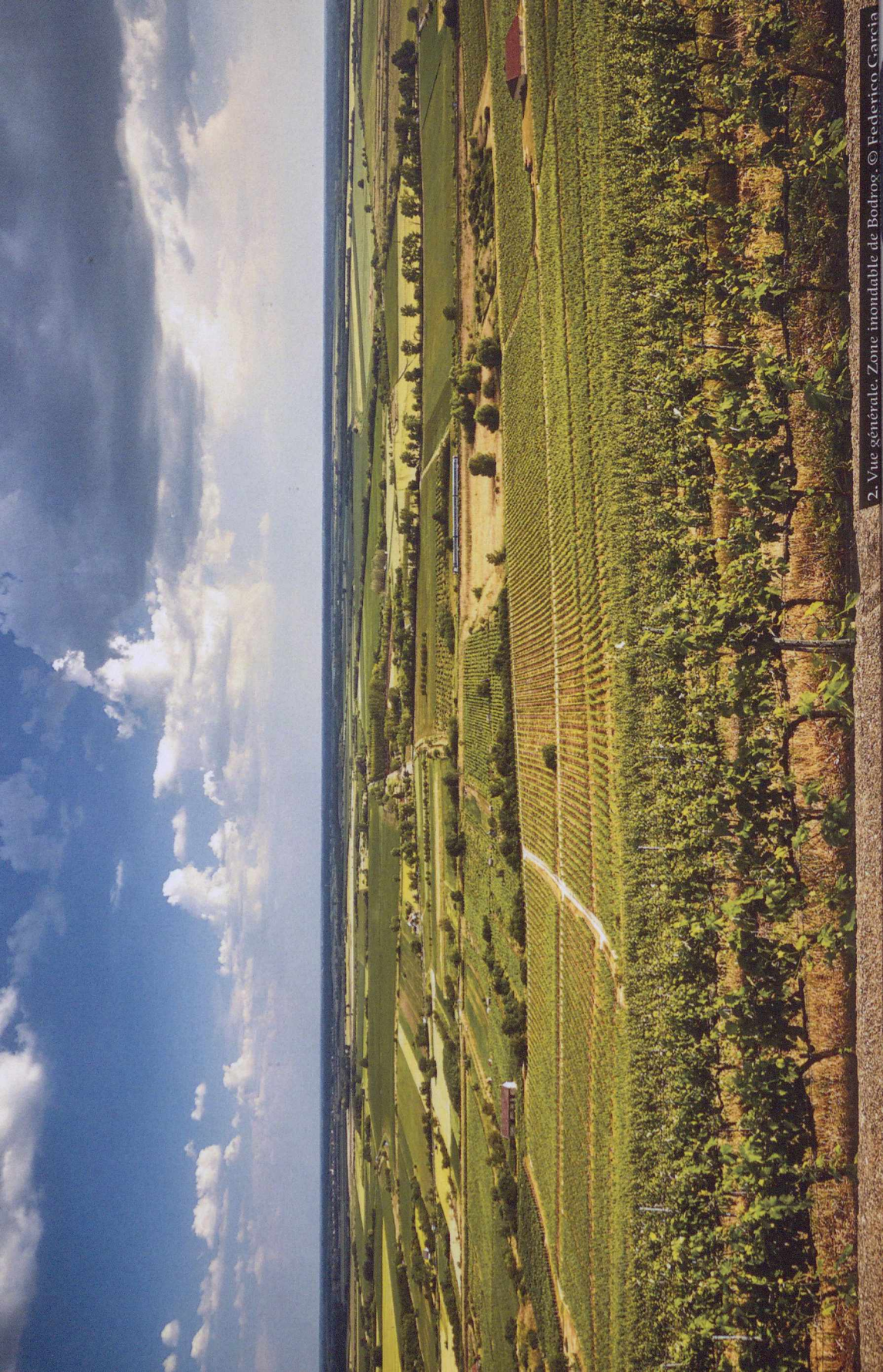
Achevé d'imprimer en octobre 2025
 (N° de dépôt : 31150 Brossard)

Sprint - 31150 Brugulieres

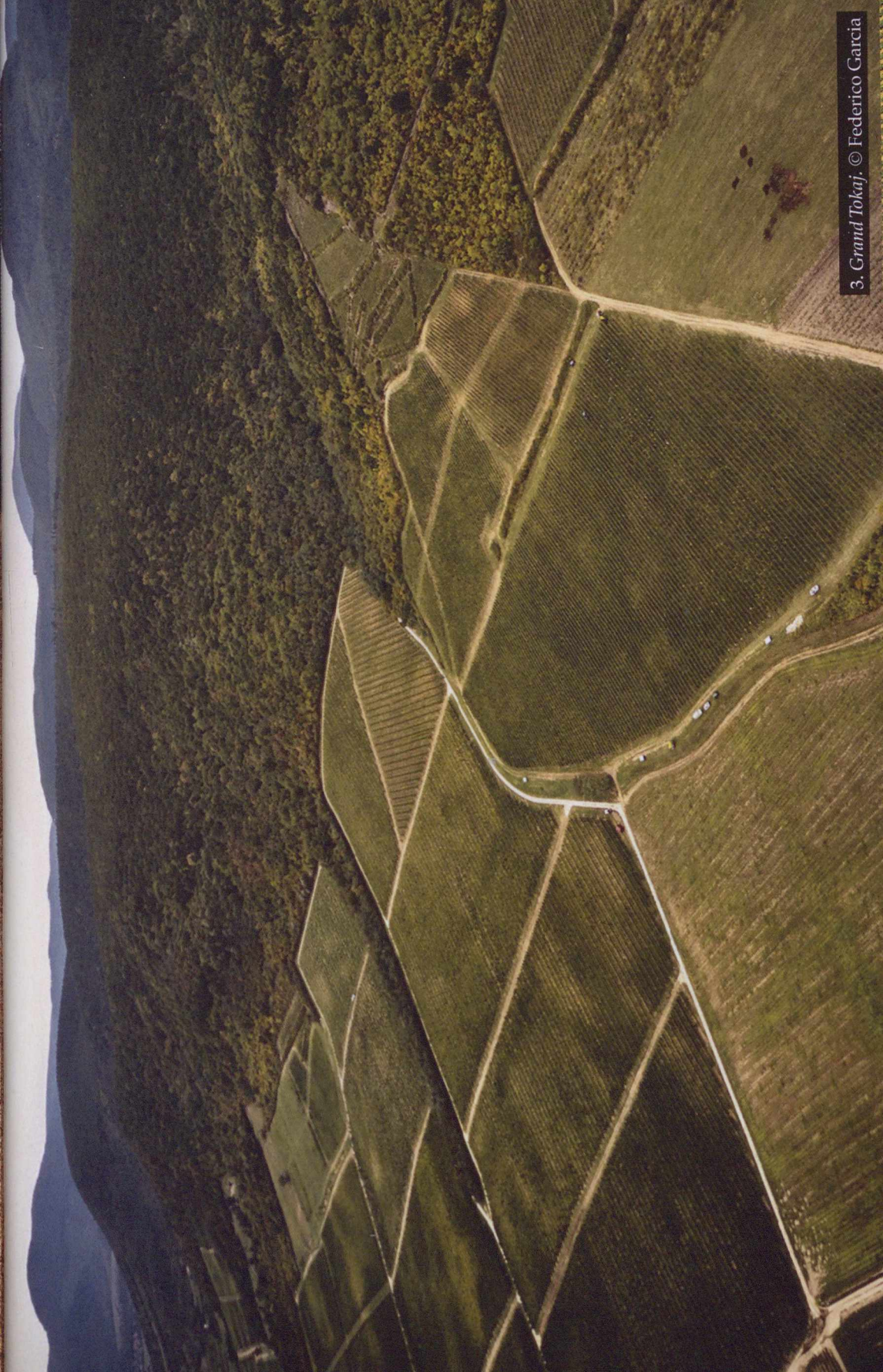
Achevé d'imprimer en octobre 2025
Sprint - 31150 Bruquières



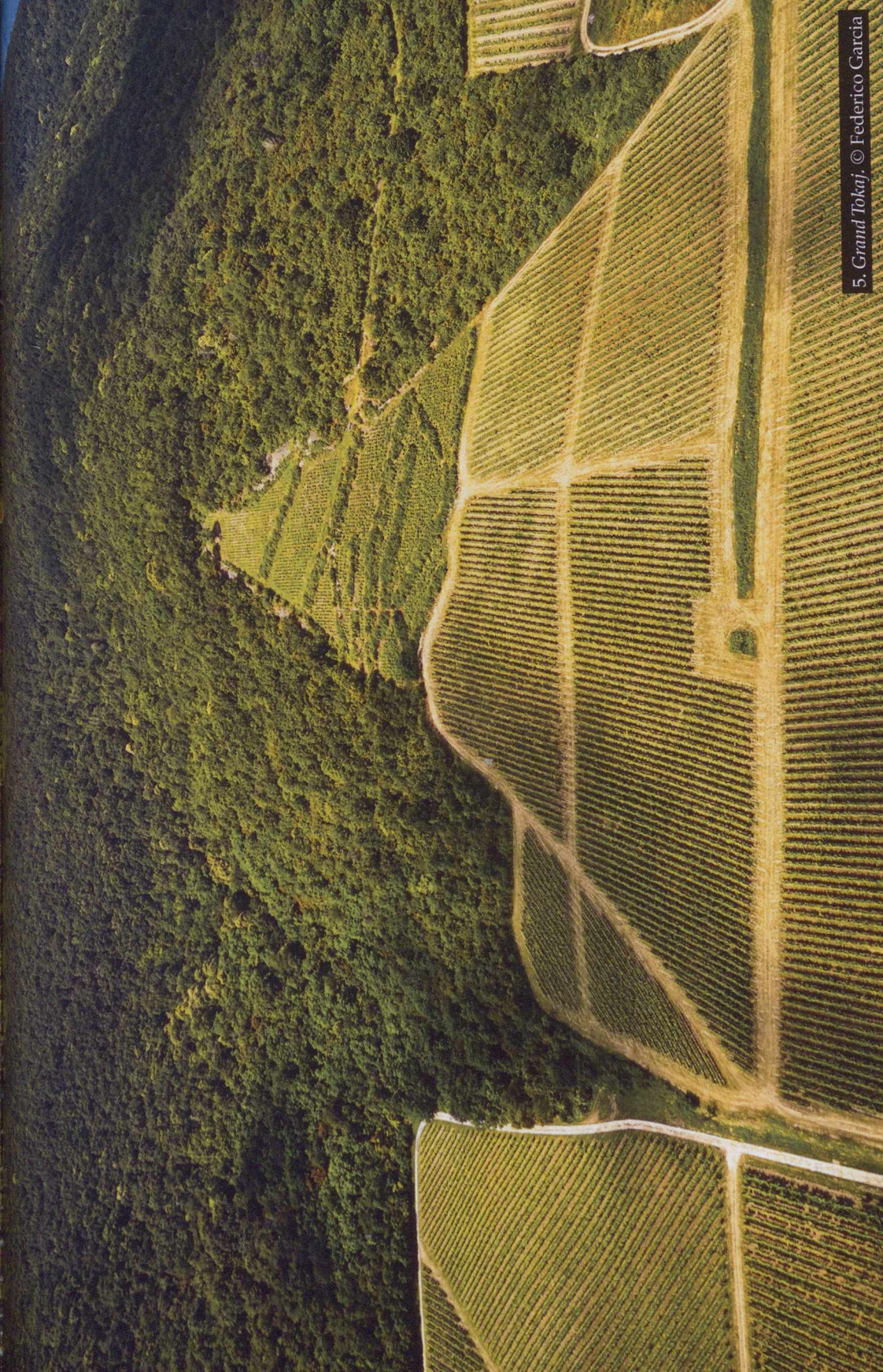
1. La colline de Tokaj. © Federico García



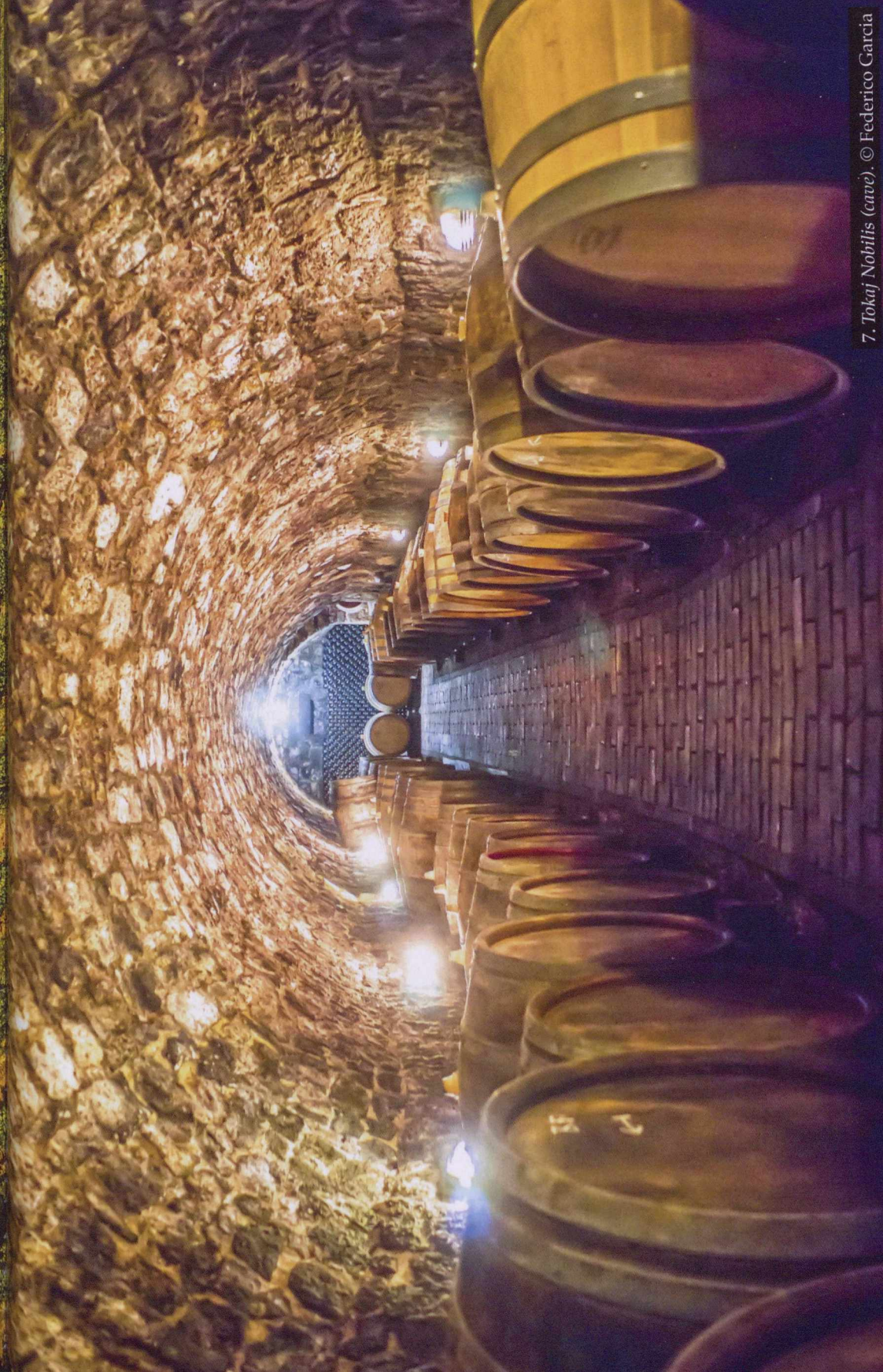
2. Vue générale. Zone inondable de Bodrog. © Federico García

















10. Château d'Yquem. © Federico García




Château d'Iguem

G&M

Cet hommage à Alexandre de Lur Saluces est le fruit d'un rapprochement entre les historiens de l'université Bordeaux Montaigne et ceux de l'université de Sárospatak en Hongrie, dans deux grandes régions de vignobles. L'ouvrage interroge les liens qui existent entre ces trois notions : patrimoines, mémoires et environnement. Deux aspects ont été envisagés :

Le patrimoine bâti et sa place dans le paysage. Les vins de Tokaj et de Sauternes représentent un patrimoine cultural et culturel exceptionnel. Quelle fut la place des hommes dans sa construction, le rôle du religieux, de l'art... ?

Comment ce patrimoine a-t-il pu générer de la mémoire, à travers des écrits du for privé, des articles de presse, journaux de voyage et traités viticoles, mais aussi des livres de cuisine ?

Les quinze contributeurs ont également interrogé l'environnement en se demandant ce qui caractérise un vignoble d'exception. La comparaison des vignobles de Tokaj et de Sauternes permet de mieux comprendre certains mécanismes, de mieux étudier comment se construit l'identité et la réputation d'un grand cru.

Michel Figeac, Professeur d'Histoire moderne à l'Université Bordeaux Montaigne, spécialiste de l'histoire nobiliaire et de la culture matérielle, travaille notamment sur les élites de l'Europe centrale, en particulier en Hongrie, en Pologne et en République tchèque.

István Monok, Directeur de recherche, est chef du groupe de recherches « Speculum » et Directeur général de la Bibliothèque et archives de l'Académie hongroise des sciences. Il est spécialiste d'histoire du livre.

Ouvrage publié avec le soutien de l'Université Bordeaux Montaigne, du CEMMC (EA 2958 - Université Bordeaux Montaigne) et des châteaux Fargues, Guiraud et Yquem.

ISBN: 979-10-300-1167-8
ISSN: 1242-5354



PUB

pub-editions.fr

Presses
Universitaires
de BORDEAUX

26 €

Tokaj-Sauternes d'exception

