



HAL
open science

La pérennisation par la remotivation des lieux, des mots et des choses de la Bourgogne viticole

Jean-Pierre Garcia

► **To cite this version:**

Jean-Pierre Garcia. La pérennisation par la remotivation des lieux, des mots et des choses de la Bourgogne viticole. Serge Wolikow, Olivier Jacquet. Bourgogne(s) viticole(s) – Enjeux et perspectives historiques d'un territoire , Editions Universitaires de Dijon, pp.145-152, 2018. hal-01835820

HAL Id: hal-01835820

<https://hal.science/hal-01835820v1>

Submitted on 11 Jul 2018

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Référence de publication:

GARCIA J. P., La pérennisation par la remotivation des lieux, des mots et des choses de la Bourgogne viticole, in : *Bourgogne(s) viticole(s) – Enjeux et perspectives historiques d'un territoire* (S. Wolikow et O. Jacquet, dir.), Dijon, EUD, 2018, p. 145-152.

La pérennisation par la remotivation des lieux, des mots et des choses de la Bourgogne viticole.

Jean-Pierre Garcia
Professeur à l'Université de Bourgogne
UMR 6298 ARTeHIS et MSH-Dijon

Arrivé au bilan de plusieurs années d'études de la construction des terroirs viticoles bourguignons sur le temps long, nous examinons et faisons le point ici sur les lieux qui constituent les éléments articulés d'un récit de la construction de la Bourgogne viticole de la part du public, mais aussi de la presse, des critiques et même des acteurs de la filière viti-vinicole eux-mêmes.

Ce récit traditionnel, surtout reconstruit au XX^e s. avec les d'appellations d'origine transmet en effet une constante dans la construction d'une certaine Bourgogne viticole, à savoir la relation sensée permanente du *vin au lieu* (au terroir) qu'un colloque récent à Dijon a exploré sous ses différents aspects¹. On déguste et on parle en effet des vins en Bourgogne dans des lieux spécifiques (caves, caveaux), et devant des cartes; des vins dont l'origine et les caractères gustatifs sont décrits dans le discours par les caractères naturels propres de lieux délimités où pousse la vigne et par les aléas du millésime qui ont affecté au cours de l'année à la fois la plante, les hommes et la terre. Pour ancrer ce discours dans la tradition, vient souvent l'image traditionnelle partout répandue, du moine médiéval – image sublimée du vigneron – dégustant dans sa cave ses meilleurs vins, produit de son labeur et de la mise en valeur de climats délimités par sa connaissance des meilleurs terroirs comme on l'entend ou le lit trop souvent. C'est aussi l'image de l'expert délimitateur au point pour ce faire de littéralement « goûter la terre », qui transmet au cours d'une expérience magique de dégustation dans sa cave, le mystère et le secret de la tradition.

Aussi nous poserons ici la question de la relation du vin à ces *lieux-clés de la Bourgogne viticole*. Nos recherches récentes sur le terrain et en archives ont en effet permis de discuter et de pondérer la pérennité historique de ces lieux privilégiés pour la vigne et vin en Bourgogne que sont *les clos*, *les châteaux*, *les climats et les caves*. On cherchera pour chacun de ces lieux patrimoniaux quelles ont été leur historicité et leur signification. On verra que loin d'avoir existé de tous temps, ils constituent des entités historiques qui ont toutes été construites concrètement et socialement à un moment de l'histoire, puis sans cesse reconstruites pour assurer leur pérennité, et enfin réinventées par le discours. La candidature des climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine mondial jusqu'en 2015 a remué tout un ensemble de ces couches de signification sédimentées et finalement remises en suspension avec le sens qui y est attaché. Une archéologie de ces strates patrimoniales – à la fois au sens propre pour ces lieux et au sens de M. Foucault pour les mots – est donc nécessaire, par une démarche régressive en dégagant les lieux, les mots dans leur signification historique depuis l'acceptation actuelle jusqu'aux entités originelles. Plutôt que de *recyclage* ou de *ré-emploi* (usité en archéologie), nous parlerons ici de *remotivation* en généralisant aux lieux auxquels on attribue

¹ Actes des journées d'études « Le vin et le lieu », sous la direction de JP Garcia (sous presse).

une signification nouvelle, cette notion linguistique qui s'applique aux mots et qui consiste à redonner à un mot un sens nouveau quand la signification initiale a été perdue ou n'est plus comprise.

Un lieu emblématique d'une remotivation du lieu : le clos de Vougeot

Considéré comme l'épicentre de la Bourgogne viticole, ce joyau architectural placé au milieu du vignoble a connu diverses fonctions et représentations depuis sa fondation au début du XII^e s. Il s'est d'ailleurs appelé de façons diverses au cours du temps : « cellier » (*cellarium*) cistercien de Vougeot, « clos » (*clausum*) à partir du XIII^e s., « château » à partir du XVI^e s. et il porte dans son architecture conservée sa double histoire : d'abord celle d'un lieu de production viticole autarcique, fermé sur l'extérieur selon la règle cistercienne² (faces sud et ouest du grand cellier du XII^e s. et de la cuverie du XV^e s.); puis par ses ailes nord et est, celle d'un château typique du XVI^e s., bien visible depuis la « grande route » qui relie Dijon à Beaune. Ces quelques observations illustrent les différentes remotivations de ce lieu de référence :

-une grange authentiquement cistercienne dédié à la production et à la vinification des vins de l'abbaye provenant du clos, ceux de Vougeot et dans un périmètre large ceux les vignes de Vosne, Chambolle Comblanchien etc.

-un clos achevé et en pleine propriété plus d'un siècle après les premières donations à l'abbaye de Cîteaux³ qui manifestait une emprise certaine de l'ordre monastique sur le vignoble et un modèle d'unité de production à grande échelle⁴, à l'instar des autres celliers et clos de Meursault, d'Aloxe (disparu), de Fixin (La Perrière)

-un château de plaisance et d'ostentation pour les abbés de l'ordre cistercien, affirmant la possession d'un domaine propre à partir des XVI^e s et XVII^e, comme le feront les officiers du roi issus de la noblesse de robe à la même époque pour leurs châteaux bourguignons ou leurs hôtels particuliers à Dijon⁵;

- un château comme unité de production domaniale du vin de cru, en monopole sur le clos avec l'achat après la Révolution de l'ensemble monastique par divers propriétaires dont les Ouvrard⁶ ; il est à ce moment à l'image des châteaux bordelais, alors en plein essor⁷, qui donnent leurs caractères nobiliaires comme gages de la qualité des vins⁸;

-un modèle de délimitation d'origine et de qualité arrêtée aux murs du clos, un climat, lors de la mise en place des appellations d'origine dans les années 1930; malgré le fractionnement du

² Marion Foucher, 2011, "Le Clos de Vougeot ou la notion de limite dans le patrimoine viticole monastique", *Sciences Humaines Combinées* [en ligne], Numéro 5 - *Limite/Limites*, 1 mars 2010. <http://revuesshs.u-bourgogne.fr/lisit491/document.php?id=607> ISSN 1961-9936

³ *ibidem*

⁴ T. Labbé 2012, Existe-t-il une viticulture monastique dans la Bourgogne médiévale ? Culture de la vigne et vinification dans le cloître et hors du cloître aux XIV^e et XV^e siècles. dans Panaitescu C., Cora Foscalu L. (dir.), *Vigne, vin et ordres monastiques en Europe. Une longue histoire*, Iasi, Romania, Chaire UNESCO Cultures et Traditions du Vin, octobre 2011.

⁵ A. Botté, 2017, « De la vigne à la cave en passant par le pressoir : le vin des officiers du roi à Dijon au XVII^e siècle », *Cahiers d'histoire de la vigne et du vin*, n° 14 , p. 65-75.

⁶ J.-F. Bazin, 2010, *Le dictionnaire universel du vin de Bourgogne*, p. 194-202,

⁷ P. Roudié, 2001 « Bel air » ou « Bellevue », « Latour » ou « Beauséjour » ? Quels noms pour les « châteaux » du Bordelais et du Bergeracois ?, in : *Le vin à travers les âges – Produit de qualité, agent économique*, Bordeaux, CERHIR, Féret éditeur, 2001, pp. 61-78. Et P. Roudié, 2000, Vous avez dit château ? Essai sur le succès sémantique issu du Bordelais, *Annales de Géographie*, 2000, t. 109, n°614-615, pp. 415-425

⁸ M. Figeac, 2015, La noblesse bordelaise et la construction de la grande propriété viticole : une histoire en sang et or. In : *La construction de la grande propriété viticole en France et en Europe XVI^e-XX^e s.* (M. Figeac-Monthus & S. Lachaud dir.), Feret édit., p. 45-60.

monopole à la fin du XIX^e s. et la multiplication des propriétaires à l'intérieur du clos qui ont favorisé, à la fin du XX^e s., l'émergence sur les étiquettes de nouveaux lieu-dit oubliés: *Le Grand Maupertuis, les Chioures* etc...

-enfin, un lieu identitaire du folklore festif bourguignon assumé, depuis l'installation au château, de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin après guerre.

Moins conservés, car altérés par les usages ultérieurs, les autres celliers cisterciens ont vu aussi la remotivation de leurs fonctions : maison de négoce à la place du cellier de *Verconvault* à Aloxe ; château moderne remplaçant le cellier de Meursault avec les appellatifs significatifs de « *Château de Côteaux* » et « *Clos du Château de Côteaux* ». Ainsi un des celliers et clos cisterciens les mieux conservés et le plus emblématique d'entre eux a vu paradoxalement souvent changer sa signification; et malgré sa constitution en « château » avec toutes les acceptions du terme depuis le XVI^e s., à l'instar des autres châteaux d'inspiration bordelaise de la Côte viticole depuis le XIX^e s. (à Pommard, à Meursault, à Aloxe-Corton etc., à Dijon-mardor) le regard ne veut y voir que le cellier et le clos monastiques médiévaux.

Les clos

Le clos est le motif cardinal du paysage viticole bourguignon et c'est aussi une référence de qualité par l'appel au passé médiéval qui a prévalu au XIX^e s. qui a vu la multiplication de nouveaux clos créés de toutes pièces⁹ : un exemple significatif est donné par le clos Napoléon créé à Fixin sur les lieux-dits *Aux Cheusots* et *Au village* à partir de 1850¹⁰.

S'il est indéniable que de nombreux clos datent du Moyen Âge, ce terme rassemble pourtant deux entités aux fonctions et aux statuts juridiques différents que nous appelons « grands clos » et « petits clos ». Les grands clos sont les plus connus et presque tous apparaissent dans les textes au début du XIII^e s. : Clos de Tart (1202), Clos de Côteaux à Pommard (1203) Clos de Vougeot (ca.1212), Clos du Cellier aux Moines à Givry (ca. 1213), Clos de Bèze (1219), Clos de la Perrière à Fixin (ca.1228). Ce sont tous de grands clos monastiques ou princiers (clos du duc puis du roi à Beaune, Aloxe, Chenôve). Ils marquent l'emprise seigneuriale sur les terres villageoises et se constituent aussi comme démonstrations des générosités seigneuriales à l'égard des communautés monastiques par donations sur les réserves de terres aux marges des finages et des villages¹¹.

Les « petits clos » constituent une strate sans doute plus ancienne : ce sont des clos de faible étendue, enchâssés dans l'habitat villageois ou contre le village. Ils sont à mettre en relation avec l'enclos, le pourpris lié à l'habitation et avec cette entité polysémique depuis le haut Moyen Âge qu'est le courtil¹² (*curtilus*), lieu de cultures vivrières familiales diverses : potager, verger mais aussi vigne. Situés dans le village (« entre les croix »¹³), ils bénéficiaient d'un régime de redevance spécial ou d'exemption. C'est sans doute aussi le statut juridique particulier en matière de droits et de redevances dans l'espace enclos du grand clos à l'écart des usages et redevances communes qui explique les mentions répétées de ceux-ci dans les chartes du début du XIII^e s., au moment où sont réaffirmées les droits des communautés dans les nombreuses chartes de franchises¹⁴.

⁹ Marion Foucher, 2017, « Un clos... ou des clos ? Quelques réflexions autour d'une pratique de démarcation viticole en Côte de Nuits et Côte de Beaune », dans : *Le vin et le lieu*, J.-P. Garcia éd., Dijon, à paraître.

¹⁰J.-F. Bazin, 2010, *Le dictionnaire universel du vin de Bourgogne*, p. 188 ; Lucand C., 2015, Claude Noisot, un officier napoléonien devenu vigneron-propriétaire à Fixin, *Pays de Bourgogne*, n° 245-246, p. 79-87.

¹¹ Marion Foucher, 2017, *op. cit.* ; JP Garcia, 2017, « Les climats viticoles 'partagés' ou une autre idée de l'excellence aux limites' dans le vignoble de Bourgogne », dans : *Le vin et le lieu*, J.-P. Garcia éd., Dijon, à paraître.

¹² M.-J. Gasse-Grandjean, 2014, *Curtilum de vinea*, Archivum latinitatis mediæ aevi (ALMA), *Bulletin du Cange*, Tome 72, 2014, Genève, Droz, p. 83-128.

¹³ P. de Saint-Jacob, 1941, *Le village : les conditions juridiques de l'habitat*, *Annales de Bourgogne*, t. 13, p. 169-202

¹⁴ Marion Foucher, 2017, *op. cit.* ; JP Garcia, 2017 *op. cit.*

En matière de vins des clos, le Moyen Âge entendait l'assemblage des vins issus de l'ensemble des clos d'une même abbaye, sans égards pour les différents lieux, et produits en faire-valoir direct comme par exemple pour l'abbaye Saint Vivant de Vergy¹⁵. Ce sont les vins réputés les meilleurs essentiellement pour cette qualité d'avoir été récoltés et vinifiés sous le contrôle direct de l'abbaye par opposition aux vins des cens (redevances) et aux vins des dîmes. Il rejoignent là l'acception que l'on met à l'époque dans le cru : un vin produit par le propriétaire, témoignant de sa faculté à « vivre du sien », manifestant son savoir-faire, tout comme le vin « du cru de la ville » provient du territoire contrôlé par l'entité municipale. L'autonomie et le contrôle juridique semblent donc être le fondement de ces clos, plus que les qualités premières des lieux eux-mêmes et des sols qu'ils renfermaient.

les climats

Les climats représentent la concrétisation de la relation du vin au lieu et de la transposition des qualités naturelles intrinsèques du lieu au vin qu'il produit. Les *climats* sont aujourd'hui des lieux nommés associant, terrain, conditions météorologiques, cépage et savoir-faire. C'est une référence pour la qualité des vins qui illustrent pleinement la remotivation d'une notion existante (le climat au sens agraire) en un climat au sens viticole en même temps que le lieu représenté est lui-même ré-investi par une autre fonction : du clos et du cru, on passe au climat.

Ainsi d'un espace de relativement grande dimension, peu délimité et vaguement défini à la périphérie ou à la limite entre deux finages villageois¹⁶, le « climat », en devenant spécifiquement viticole, se trouve tout à la fois et au contraire, spécifiquement nommé, de moindre étendue et précisément délimité. En Côte-d'Or (Dijonnais et Beaunois), le mot est capté par la noblesse de robe, les parlementaires et officiers du roi (propriétaires, investisseurs, seigneurs) et subit une remotivation au début XVIII^e siècle pour acquérir le sens viticole légitimé ensuite par le discours savant et commercial. En effet entre la fin du XVI^e et la première moitié du XVII^e s. s'opère en un temps court, un important transfert de la propriété foncière viticole – notamment des clos – des communautés ecclésiastiques vers ces nouveaux acteurs du monde de la vigne et du vin. Par exemple, le chapitre de Langres cède le *clos de Bèze* à l'avocat du parlement Jomard à partir de 1626, l'abbaye de Saint-Vivant le *clos des cinq journaux* (qui deviendra *La Romanée in fine* à P. de Croonembourg, notable de Dijon en 1631; La collégiale de Saulieu à François Esmonin de Beaune octroie le Charlemagne, en bail à cens perpétuel en 1620. L'abbaye de Maizières cède une partie du Montrachet entre 1577 et 1596 à C. de la Boutière, et même les moines de Cîteaux, leur clos de Pommard à un parlementaire de Dijon en 1551-1554 ainsi que leur Clos de la Perrière au président Bouhier de Lantenay en 1622. Le XVII^e s. et la première moitié du XVIII^e s. voient en effet la montée en puissance de cette classe bourgeoise, surtout à Dijon, de parlementaires et officiers du roi, une noblesse de robe et d'investisseurs nouveaux dans les proches campagnes qui manifeste de manière ostentatoire sa réussite économique et politique. Leurs vins produits en ces climats sont d'emblée, à partir des années 1680, beaucoup plus chers que les vins communs et sont qualifiés « *de leur cru* ». dont le fondement de la qualité est l'assemblage des vins de la propriété, qui englobe le savoir-faire et la qualité sociale même du propriétaire. Mais eux-mêmes ou le discours savant promeuvent aussi, et surtout au XVIII^e s. des vins nouveaux, identifiés aux climats qui les produisent: *Le Montrachet*, *La Romanée*, *Le Chambertin* dont les caractères sont transcrits dans les vins auxquels ils donnent naissance.

¹⁵ Garcia et Labbé, 2012, « Diversité naturelle ou diversité culturelle des terroirs viticoles en Bourgogne », Actes des rencontres du Clos-Vougeot 2011 « *Vignes, vins : jeux et enjeux de la diversité* », J. Pérard, M. Perrot éd., 2012, p. 107-118.; Jean-Pierre Garcia (avec la collab. de Labbé Thomas, Ferrand Guilhem, Foucher Marion) , 2014 « La construction des climats viticoles en Bourgogne. La relation du vin au lieu au Moyen Âge », *L'Atelier du Centre de Recherches Historiques*, 2014, <http://acrh.revues.org/5979>

¹⁶ JP Garcia 2017 , *op. cit.*

les caves

Les caves sont le lieu secret où s'accomplit le miracle de la transformation et de l'élevage du vin mais depuis la généralisation de la vente des vins à la propriété, ce sont aussi les lieux de l'expérience de la dégustation en compagnie du vigneron qui a produit le vin. En dépit de tous les atours médiévaux que l'on peut y trouver, les caves sont surtout construites aux XVIII^e, XIX^e s et XX^e s. essentiellement pour l'élevage et le vieillissement des vins. Le goût pour les vins de garde qui n'apparaît qu'au XVIII^e s. en même temps que les nécessités du stockage en grand des négociants poussent à l'ouverture de vastes caves souterraines sous les villes de Beaune et de Nuits-Saint-Georges.

L'usage le plus courant des caves au Moyen Âge, d'ailleurs de petites dimensions, est plutôt domestique et des plus divers¹⁷ : stockage des marchandises et de denrées variées, resserres de conservation ou pour « *faire buée* »¹⁸. Dans les inventaires après décès de Dijon au XV^e s., Les vins qui sont bus dans l'année ne se trouvent en général pas dans les caves mais dans les celliers semi-enterrés ou de plain-pied¹⁹. Les caves de certaines communautés ecclésiastiques, plus étendues que la cave d'une simple famille, ont pu être reprises comme caves d'élevage des vins par les maisons de négoce à partir du XVIII^e s et surtout au XIX^e s. après la Révolution : caves de Saint-Vivant de Vergy par Marey-Monge au XIX^e s.²⁰, caves de la collégiale de Beaune par la maison Drouhin, caves des chartreux et caves des visitandines par Patriarche à Beaune. Il en fut de même un peu plus tôt avec feu l'architecture militaire, les constructions défensives et les remparts des villes devenus inutiles une fois que la frontière fut repoussée au delà de la Franche-Comté à la fin du XVII^e s. : on voit alors au cours du XVIII^e s. l'installation de nouvelles maisons de négoce dans certains bastions de Beaune (Chanson, Bouchard Père et fils) ou les tours des remparts de Nuits-Saint-Georges (Chantal Lescure). Ces quelques exemples illustrent tout à la fois la remotivation de la notion de cave en même temps que la réaffectation fonctionnelle des lieux eux-mêmes définis alors comme « caves » : lieux de stockage, ensembles défensifs... etc.

Conclusion

De ce premier aperçu qu'il conviendra de compléter et discuter plus avant, nous voudrions garder quelques enseignements éclairants pour la construction des mots et des lieux de la Bourgogne viticole.

Il nous apparaît dans sa diversité et sa richesse, un patrimoine et un récit multi-couches où chacun des traits affirmés de l'image de Bourgogne viticole possède une histoire longue faite de ruptures et de remotivations de son sens et de sa substance. Le paradoxe mis au jour par cette archéologie des notions est que le patrimoine a dû prendre un sens et une fonctionnalité nouvelles pour arriver jusqu'à nos jours. Il a dû être transformé pour sembler perdurer. De là aussi, la multiplicité des récits et des mythes sans cesse recréés qui s'attachent à autant de remotivations des mots et des choses²¹.

Nous pouvons voir à l'exemple du clos de Vougeot, des clos et des caves, des lieux conservés mais remotivés quant à leur signification et des lieux reconstruits pour donner matérialité aux

¹⁷ G. Ferrand, 2014, , Les caves à vin à Dijon à la fin du Moyen Âge, Actes Rencontres du Clos Vougeot 2013 « *De la cave au vin, une fructueuse alliance* », éd. par J. Pérard et M. Perrot, Dijon, Centre Georges Chevrier, 2014, p. 197-206

¹⁸ *ibidem*

¹⁹ Foucher M. et J.-P. Garcia, 2017, Les celliers viticoles de la côte de Nuits au Moyen Âge: de la typologie au processus de construction du vignoble ; In : *Caves et celliers au Moyen Âge et à l'Époque moderne*, actes du colloque de Tours, oct. 2017.

²⁰ J.-F. Bazin, 2010, XIX^e-XX^e s. : le destin d'une « ruine romantique ». In : *Saint-Vivant de Vergy, un prieuré chunisien au cœur de la Bourgogne*, ass. de l'Abbaye de Saint-Vivant, éd. Gaud, 2010, p. 175-176.

²¹ G. Laferté, 2006, *La Bourgogne et ses vins : image d'origine contrôlée*, Paris, Belin, coll. « Socio-Histoire », 2006, 320 p.

changements de sens des mots (les climats, les châteaux). Ces multiples remotivations interviennent à des moments-clés de changements de normes pour la qualité des vins traduites dans l'image portée par les acteurs de la filière viti-vinicole avec le besoin d'y projeter les ressorts de la qualité que l'on veut pérenne, mais aussi des moments de changements dans les pouvoirs de domination sur l'espace. Ces moments sont:

-la création des grands clos au début du XIII^e siècle quand son ré-affirmés les droits communautaires sur l'espace agricole ;

-la remotivation de la notion de climat comme référence de qualité indexée sur le lieu, dans un contexte de transferts de propriétés, de ventes et d'usurpations des communaux puis de libéralisation du commerce (XVII^e-XVIII^e s.)

-l'appropriation du modèle du château bordelais au XIX^e et XX^e s. à valeur nobiliaire et aristocratique, alors que le grand commerce et le négoce cherche à se créer une assise foncière²² ;

-la remotivation du cru (et des climats) au XX^e s. dans le cadre des AOC, avec le lien à l'origine contre les fraudes²³;

On pourrait citer à la fin du XX^e s. la remotivation de la notion de terroir dans un contexte mondialisé avec ses implications naturalistes sur les sols, les bonnes pratiques « respectueuses ».

Dans toutes ces remotivations de mots, il resterait à chercher si ce n'est pas dès lors que le sens premier est justement contredit par la pratique d'acteurs dominants aux intérêts nouveaux qui maîtrisent en outre le discours et le droit, qu'intervient précisément cette remotivation du mot. Les climats en seraient un bon exemple comme l'a été à la même époque la remotivation au profit des physiocrates du mot « jachère »²⁴, de son sens de terre labourée à celui de friche inculte et par voie de conséquence, à mettre *en valeur*.

Il resterait aussi à chercher ces constantes remotivations chez d'autres traits emblématiques de la Bourgogne viticole : par ex. le vigneron qui a eu un visage changeant au fil de l'histoire ou encore les sols et leur supposée naturalité première. Il nous semble déceler dans cette histoire longue, une discontinuité fonctionnelle des lieux cardinaux de la vigne et du vin mais un recyclage permanent des mots et des choses assurant paradoxalement la continuité du récit et du patrimoine qui est sans doute une caractéristique de la Bourgogne viticole.

²² C. Lucand, 2011, *Les Négociants en vins de Bourgogne. De la fin du XIX^e siècle à nos jours*, Bordeaux, Féret, 2011.

²³ O. Jacquet, 2008, *Un siècle de construction du vignoble bourguignon : les organisations vitivinicoles de 1884 aux AOC*, Éditions Universitaires de Dijon, Dijon, 2008.

²⁴ Morlon et Sigaud 2008, *La troublante histoire de la jachère*, Educagri-Quae ed.