



HAL
open science

Un message du passé viticole de la Bourgogne : la bouteille découverte dans l'abbaye Saint-Vivant de Vergy (Côte-d'Or)

Jean-Pierre Garcia, Chloé Roullier-Gall, Silke S. Heinzmann, Philippe
Schmitt-Kopplin, Régis D. Gougeon

► To cite this version:

Jean-Pierre Garcia, Chloé Roullier-Gall, Silke S. Heinzmann, Philippe Schmitt-Kopplin, Régis D. Gougeon. Un message du passé viticole de la Bourgogne : la bouteille découverte dans l'abbaye Saint-Vivant de Vergy (Côte-d'Or). Cahiers d'histoire de la vigne et du vin, 2018, 16, pp.85-92. hal-01884392

HAL Id: hal-01884392

<https://hal.science/hal-01884392>

Submitted on 30 Sep 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.

c a h i e r s
d ' h i s t o i r e
d e l a v i g n e
e t d u v i n



Photos et DAO : J.-P. Garcia et A. Dumontet, LIRM ARTISHS

Numéro 16

CENTRE D'HISTOIRE DE LA VIGNE ET DU VIN
2016

Cahiers d'histoire de la vigne et du vin, n° 16, 2016 (éd. 2018).
ISSN 1625-6336

La reproduction des articles est interdite sans l'autorisation écrite
des auteurs et du Centre d'histoire de la vigne et du vin.

Illustration de couverture : Photographies de la bouteille de Saint -
Vivant, dessin de profil et coupe.
(photos et DAO : J.-P. Garcia et A. Dumontet, UMR ARTEHIS)

Un message du passé viticole de la Bourgogne : la bouteille de l'abbaye Saint-Vivant de Vergy (Côte-d'Or)

Jean-Pierre GARCIA, Chloé ROULLIER-GALL, Silke HEINZMANN,
Philippe SCHMITT-KOPPLIN, Régis GOUGEON¹

"L'âme du vin chantait dans les bouteilles".
Ch. Baudelaire

Cette contribution expose l'étude d'une bouteille de vin, trouvée en 2006 encore pleine, dans les ruines de l'abbaye de Saint-Vivant (Curtil-Vergy) à l'occasion de travaux de rénovation des bâtiments² (Figures 1 et 2). C'est un objet du patrimoine historique qui pose un jalon important entre le passé viticole des moines de Saint-Vivant et l'époque actuelle tout en rendant accessible aux analyses modernes un des vins anciens produits dans la Côte de Nuits ou les Hautes-Côtes de Nuits actuelles.

¹ J.-P. G. : UMR 6298 ARTEHIS, Université de Bourgogne, Dijon: jean-pierre.garcia@u-bourgogne.fr

C. R.-G. et R. G. : UMR PAM, Institut Universitaire de la Vigne et du Vin – Jules Guyot (IUVV), Université de Bourgogne, Dijon : chloe.roullier-gall@u-bourgogne.fr et regis.gougeon@u-bourgogne.fr

S. H. et P. S.-K. : Chair of Analytical Food Chemistry, Technische Universität München, Alte Akademie 10, 85354 Freising-Weihenstephan silke.heinzmann@helmholtz-muenchen.de et schmitt-kopplin@helmholtz-muenchen.de

² Nous remercions l'Association de l'Abbaye de Saint-Vivant (Jean-Charles Cuvelier) et le domaine de la Romanée-Conti (Aubert de Villaine) de nous avoir donné accès à cette bouteille pour analyses ainsi que Ludovic Ancey pour ses précieuses informations sur le contexte de sa découverte.



Figure 1 - Vue des caves de l'abbaye Saint -Vivant de Vergy en cours de rénovation - (photo: J.-P. Garcia, novembre 2004)

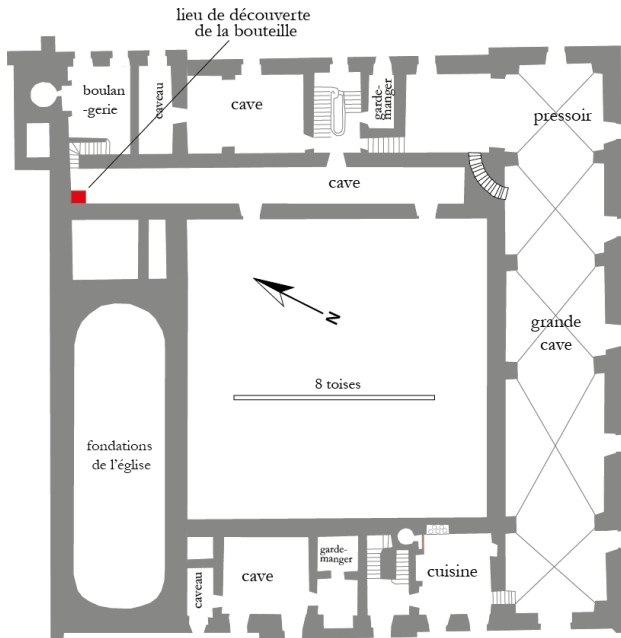


Figure 2 - Plan des caves de l'abbaye d'après le plan avant travaux de 1765 (ADCO 21 H plans, in C. Delporte, *op. cit.*, p. 154) et lieu de découverte de la bouteille d'après les indications de L. Ancey (DAO : J.-P. Garcia)

Découverte et contexte historique

D'après Ludovic Ancey qui effectuait les travaux de la restauration de la cave de l'ancien monastère et qui est donc l'inventeur de cette bouteille, celle-ci gisait enterrée à 10 cm de profondeur dans le coin est de la cave de l'abbaye (Figure 3) sous une dalle du sol, enfouie elle-même sous une épaisseur de gravats et de matériaux accumulés provenant du bâtiment ruiné. Sur la bouteille elle-même, un encroûtement dans le sens de la longueur témoigne de la précipitation de calcaire dans le sol en conformité avec la position couchée de la bouteille enfouie sur une longue durée. Cette disposition indique d'emblée que la bouteille est ancienne et qu'elle résulte d'un dépôt volontaire sous le sol de la cave et non de l'abandon fortuit d'une des bouteilles faisant partie du stock initial de vins au fond de la cave, que l'on aurait dû retrouver alors posée *sur* les dalles du sol.

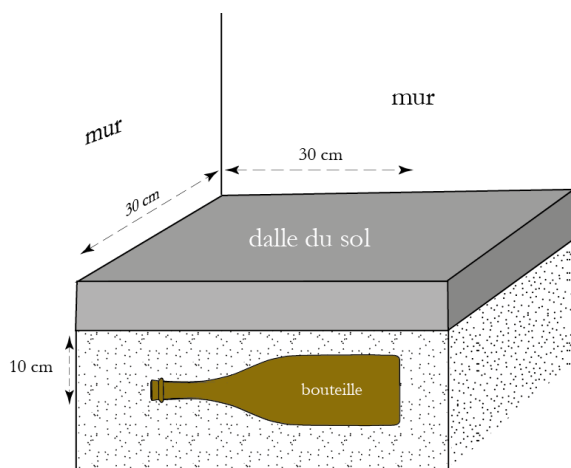


Figure 3 - Position stratigraphique de la bouteille dans le sous-sol, d'après les indications de L. Ancey.
(DAO : J.-P. Garcia)

Plusieurs possibilités s'offrent à l'interprétation d'un tel dépôt dans le contexte de la cave des religieux de Saint-Vivant. On peut penser dans un premier temps à un dépôt de fondation ou propitiatoire en faveur de la conservation du vin à laquelle était destinée cette cave. Il est à remarquer que, dans ce contexte, sa localisation peut être significative puisque la bouteille enfouie touche les fondations de la partie nord-est comprenant la sacristie, le chevet et l'autel de l'église de l'abbaye.

Cette interprétation implique *ipso facto* un âge proche de celui des travaux de reconstruction de l'abbaye. L'abbaye ayant été reconstruite au XVIII^e s. à partir de 1772³, la bouteille ne pourrait dater que postérieurement à cette année ou de quelque temps antérieur. Il pourrait s'agir aussi d'un dépôt d'abandon quand les religieux furent expulsés de l'abbaye vers 1793 suite aux mesures prises par la Révolution française contre les ordres religieux. Mais cette hypothèse est sûrement plus difficile à soutenir en raison des conditions d'abandon que l'on peut considérer rapides et en raison aussi de la nécessité de soulever une lourde dalle au fond de la cave que l'on peut imaginer peut-être encore encombrée. Enfin, on peut penser encore à un autre dépôt de fondation ou propitiatoire quand les caves, encore préservées, furent à nouveau utilisées pour le stockage des vins par le négociant de Nuits Félix Marey entre 1830 et 1860 environ⁴.

L'analyse de la bouteille elle-même et de son contenu vont nous permettre de tester ces hypothèses.

Typologie de la bouteille

La bouteille, légèrement dissymétrique⁵ (figure 4), contenant environ 75 cl, est en verre sombre jaune-brun présentant quelques défauts dont d'assez nombreuses bulles d'air provenant du soufflage du verre. Parmi les autres marques de soufflage artisanal, on remarque le col étiré légèrement torsadé, un filet de verre (cordeline) ajouté autour du goulot, un léger évasement de la bouteille vers le bas et surtout une piqûre⁶ avec des cassures de verre acérées qui indiquent une cicatrice de pontil⁷ faite par la canne de soufflage elle-même (*blow-pipe pontil scar*), témoignant d'une technique de soufflage connue jusqu'au milieu du XIX^e s.⁸. Le fond de

³ DELPORTE (Christian), « XVIII^e siècle : la grande reconstruction. », in *Saint-Vivant de Vergy – un prieuré clunisien au cœur de la Bourgogne*, A. Rauwel (coord.), Editions Gaud, 2010, p. 140.

⁴ BAZIN (Jean-François), « XIX^e-XX^e s. : le destin d'une ruine romantique », in *Saint-Vivant de Vergy – un prieuré clunisien au cœur de la Bourgogne*, A. Rauwel (coord.), Editions Gaud, 2010, p. 176.

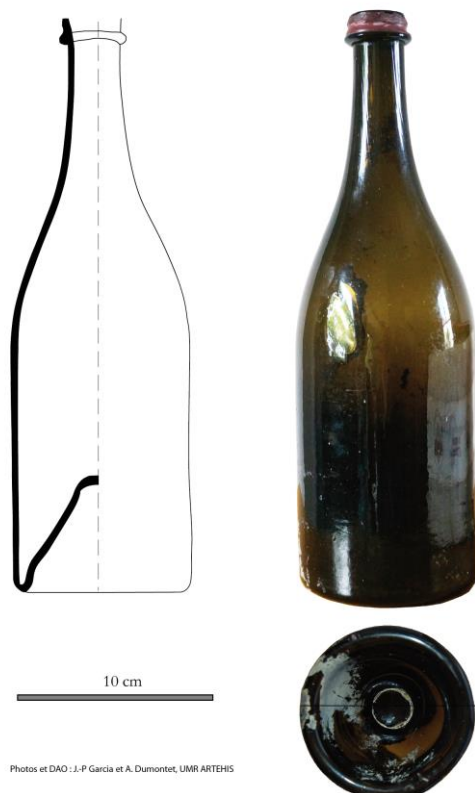
⁵ Hauteur : 28 cm ; diamètre maximal : 9, 1 cm ; masse : 760 g.

⁶ C'est-à-dire le fond enfoncé ou « cul » de la bouteille

⁷ Pontil : support pour chauffer la bouteille et la rendre ductile afin de façonner son goulot.

⁸ VAN DEN BOSSCHE (Willy), *Antique Glass Bottles: Their History and Evolution (1500-1850)*, Woodbridge and Wappingers Falls, Antique Collectors' Club, 2001, p. 62-63 ;

cette cicatrice est plat et de 26 mm de diamètre, identique à celui du goulot ce qui confirme l'utilisation de la canne de soufflage comme pontil.



Photos et DAO : J.-P. Garcia et A. Dumontet, UMR ARTEHIS

Figure 4 - Photographies de la bouteille de Saint -Vivant, dessin de profil et coupe.
(photos et DAO : J.-P. Garcia et A. Dumontet, UMR ARTEHIS)

Avec tous ces caractères, la bouteille peut être classée comme représentative du type « bourguignonne », à épaules basses peu marquées : sa forme s'apparente à celle des bouteilles typiques référencées en France et en Belgique dans les années 1780-1820⁹. En outre elle est proche d'une

et PITTE (Jean-Robert), *La bouteille de vin - histoire d'une révolution*, Paris, Tallandier, 2013, p.139.

⁹ Voir les photographies dans VAN DEN BOSSCHE (Willy), 2001, *op. cit.*, pl. 150 (3) et pl. 267 (2) et PITTE (Jean-Robert), 2013, photographies couleur n°28 et n°43.

bouteille de vin du Jura datée de 1774¹⁰ même si celle-là présente des épaules moins accusées.

Datation au carbone 14

Lors de l'ouverture de la bouteille en 2011 pour dégustation¹¹ et analyses, un échantillon du dépôt organique de fond de la bouteille a été prélevé pour datation au carbone 14 (ou radiocarbone). Le résultat obtenu¹² est 90 +/- 30 ans BP (*before present*) et les âges après calibration (à 95% de probabilité) sont situés dans deux intervalles : soit entre 1680 et 1730 ou entre 1810 et 1930 ap. J.-C.. Le premier intervalle doit être exclu pour les raisons historiques exposées ci-dessus et en conséquence, d'après cette datation, le vin aurait pu être élaboré après 1810, et la bouteille aurait été enfouie alors consécutivement au début du XIX^e s.. Cependant, il ne peut être exclu qu'une certaine contamination avec du carbone 14 récent du XXI^e s. ait pu se produire entre 2006, quand la bouteille fut découverte, et 2011 quand elle fut ouverte pour analyse. Avec cette éventualité, la bouteille pourrait ainsi dater d'avant 1810.

En résumé, les informations historiques, archéologiques et chronologiques, convergent vers l'interprétation d'une bouteille qui date soit de 1772 (ou de quelques années antérieures) à 1793 (si on invoque une contamination par du radiocarbone récent) ou, s'il n'y a pas eu de mélange avec celui-ci, des années 1810 à 1860 (et même entre 1810 et 1820-1830 d'après sa typologie). Néanmoins aucun argument n'est univoque ni péremptoire pour l'une ou l'autre attribution d'âge. Par exemple, la contenance de 75 cl pourrait porter la datation plutôt dans XIX^e s., époque où les capacités des bouteilles furent standardisées de façon réglementaire; cependant on sait que cette mesure existait aussi avant la Révolution française. On retiendra donc que la bouteille et le vin étaient âgés d'un peu moins de 200 ans, et au maximum de 239 ans quand ils furent étudiés en 2011.

¹⁰ Bouteille figurée dans l'article « Enchères enivrantes pour un vin jurassien de 1774 » publié dans *Le Monde*, 15 mai 2012.

¹¹ Sans reporter toutes les impressions de dégustation qui restent propres au goût et aux mots de chacun, l'image commune à plusieurs dégustateurs était celle d'un vin évanescent, comme les fresques romaines altérées par l'air du XX^e s. quelques minutes après leur mise au jour, dans la célèbre scène du film *Fellini Roma* de F. Fellini (1972).

¹² Miami laboratory sample Beta – 310588

Un très vieux vin

Le caractère étonnant de la bouteille de Saint-Vivant était que, bien que restée enfouie sur une longue durée, elle contenait encore du vin, accessible à la dégustation et à l'analyse œnologique. On remarquera cependant que des bouteilles à moitié pleines et enfouies volontairement en 1983 lors de la performance artistique « *Le déjeuner sous l'herbe* » contenaient encore du vin après leur mise au jour par des fouilles archéologiques en 2010¹³.

En dehors des restes de vins gallo-romains retrouvés dans les amphores de certaines épaves antiques¹⁴ ou des bouteilles de champagne du XIX^e s. d'épaves de la Baltique¹⁵, c'est en tout cas une des plus anciennes bouteilles de vin d'origine archéologique analysées, au moins en Bourgogne, dont nous donnons les principaux résultats ci-dessous¹⁶.

Les concentrations relatives de marqueurs chimiques tels que l'éthanol (alcool), le glycérol et l'acide tartrique sont caractéristiques du vin. Cependant les teneurs relativement basses en alcool traduiraient soit des phénomènes d'évaporation intervenus durant un long vieillissement, particulièrement en milieu humide, ou plutôt l'élaboration d'un vin d'une vendange précoce avec un faible potentiel alcoolique, qui va de pair avec des concentrations élevées en acides tartrique, lactique et acétique et un vin donc plutôt acide, caractère que la dégustation avait pu déceler. La concentration élevée en acide tartrique révèle que la bouteille de Saint-Vivant a été conservée dans de bonnes conditions de température, au-dessus de 8-10°C, en accord avec le contexte d'enfouissement de la bouteille. Cependant, de par les concentrations faibles en glycérol,

¹³ Fouilles de Jean-Paul DEMOULE, 2010 et 2016; voir site : <http://www.dejeunersouslherbe.org>

¹⁴ Par ex. : GARNIER (Nicolas), « Des résidus vinaïres dévoilés par les analyses chimiques », in *Le vin- Nectar des dieux, génie des hommes* (BRUN J.-P., POUX M., TCHERNIA A. dir.), GOLLION (Suisse), inFolio, 2004, p. 252-254.

¹⁵ On trouvera les références principales sur l'analyse des vins anciens dans : GOUGEON (Régis), « Découvrir de vieux flacons », in *Boire du vin hier et aujourd'hui, Rencontres du Clos-Vougeot 2016* (Jocelyne PERARD et Maryvonne PERROT dir.), Dijon, Centre Georges Chevrier, 2017, p. 135-143.

¹⁶ Résultats complets de l'analyse du vin comparés à d'autres vins et autres références dans : ROULLIER-GALL (Chloé), HEINZMANN (Silke), GARCIA (Jean-Pierre), SCHMITT-KOPPLIN (Philippe), GOUGEON (Régis), « Chemical messages from an ancient buried bottle : metabolomics for wine archeochemistry », *Nature *npj* Science of Food*, 1,1, 2017. < <https://www.nature.com/articles/s41538-017-0001-5> > . < 10.1038/s41538-017-0001-5 > .

conjointement aux concentrations élevées en acides lactique, acétique et formique, on peut suggérer qu'une dégradation microbienne du glycérol a pu avoir lieu, conduisant à l'augmentation des concentrations de ces acides organiques. Le point le plus notable, surtout après un si long vieillissement est la teneur élevée du vin en resvératrol. C'est un polyphénol connu pour ses propriétés anti-oxydantes, particulièrement abondant dans le pinot noir, qui est produit dans la baie de raisin (pellicule) en réponse aux mécanismes de défense de la vigne. La présence de ce composé¹⁷ témoigne non seulement de l'exceptionnelle stabilité de cet antioxydant, mais également du fait que ce vin est issu d'une vendange sans doute un peu botrytisée. Finalement, tous les caractères chimiques révélés par l'analyse du vin s'accordent avec les informations archéologiques et historiques fournies par le contexte de découverte et la bouteille de vin elle-même. Dans son ensemble, la composition moléculaire du vin apparaît comme assez proche de celles de vins de la Romanée Saint-Vivant actuels ou âgés de près d'un siècle (1915), ce qui suggère un lien de parenté probable entre ces trois vins d'âges différents et en tout cas une origine commune à partir du cépage pinot noir.

Conclusion

Ainsi, cette bouteille qui a pu paraître oubliée au fond d'une cave à vin de l'abbaye de Saint-Vivant pourrait être le dépôt de fondation, résultant d'un geste volontaire pour se garantir la qualité du vin et celle de la cave, soit consécutivement à la réfection de l'abbaye dans le dernier quart du XVIII^e s., soit après 1830 quand la cave reçoit à nouveau du vin en garde de Félix Marey. Ce geste propitiatoire est peut-être le témoignage d'une tradition plus répandue de dépôts de fondation lors de la construction des caves qui laissent envisager la découverte possible de nouvelles bouteilles anciennes sous le sol des caves bourguignonnes.

Pour celle de Saint-Vivant, il est évident qu'elle porte en elle quelques moments-clés de l'histoire viticole bourguignonne : celui du vin issu de la viticulture monastique ; celui de la vente en bouteilles à partir du XIX^e s. par un négociant qui réutilise les caves monastiques pour l'élevage de ses vins. Il s'agit en tout cas d'un objet précieux qui remonte à la surface, comme un message du passé à l'occasion de la restauration du patrimoine bâti ancien à partir des années 1990.

¹⁷ Associé notamment au concept de *french paradox* : RENAUD (Serge), DE LORGERIL (Michel), « Wine alcohol, platelets, and the French paradox for coronary heart disease », *The Lancet*, n°339, 1992, pp. 1523-1526.

TABLE DES MATIERES

BERGERET Emmanuelle, Le passé viti-vinicole de la cité de Noyers (Yonne)	5
GRILLON Guillaume, La redécouverte du chanay, un cépage caractéristique du Mâconnais, aujourd’hui oublié	23
KNOTH Karoline, Meursault – terroir des grands vins blancs ?	37
JACQUET Olivier, La lutte contre les fraudes sur le vin en Bourgogne durant l’entre-deux-guerres : une stratégie vigneronne pour les appellations d’origine.	73
GARCIA Jean-Pierre, ROUILIER-GALL Chloé, HEINZMANN Silke, SCHMITT-KOPPLIN Philippe, GOUGEON Régis, Un message du passé viticole de la Bourgogne : la bouteille de l’abbaye Saint-Vivant de Vergy (Côte d’Or)	85

CENTRE D'HISTOIRE DE LA VIGNE ET DU VIN

Section spécialisée
du Centre beauinois d'études historiques – Société d'histoire et d'archéologie de Beaune
créée le 27 mars 1999

CBEH-SHAB – Association loi de 1901

Présidente : Carole CHATEAU.

1 rue du Tribunal - 21200 BEAUNE

Téléphone : 03 80 22 47 68

Courriel : cbeh@wanadoo.fr ; blog : cbehblog.wordpress.com

Permanence le mercredi de 16 h à 18 h

Directeur scientifique de la publication

Jean-Pierre GARCIA

Professeur à l'Université de Bourgogne

Ont participé à la relecture et à l'édition de ce numéro :

Yvette DARCY

Jean-Pierre GARCIA

Olivier JACQUET

Thomas LABBE

Remerciements aux auteurs