



**HAL**  
open science

## La fabrique urbaine du terroir et des climats de Bourgogne (XVI-XVIIIe siècle)

Jean-Pierre Garcia, Thomas Labbé, Guillaume Grillon

► **To cite this version:**

Jean-Pierre Garcia, Thomas Labbé, Guillaume Grillon. La fabrique urbaine du terroir et des climats de Bourgogne (XVI-XVIIIe siècle). Marguerite Figeac-Monthus et Stéphanie Lachaud-Martin. Ville & Vin - En France et en Europe du XVème siècle à nos jours, La Geste- Presses Universitaires d'Aquitaine, 2021, 979-10-353-1081-3. hal-03381582

**HAL Id: hal-03381582**

**<https://hal.science/hal-03381582>**

Submitted on 17 Oct 2021

**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.

Copyright

# **CHAPITRE 11**

## LA FABRIQUE URBAINE DU TERROIR ET DES CLIMATS EN BOURGOGNE (XVI<sup>e</sup>–XVIII<sup>e</sup> SIÈCLE)

**Jean-Pierre Garcia**

**Thomas Labbé**

**Guillaume Grillon**

Université de Bourgogne

UMR 6298 ARTEHIS et USR CNRS-UB 3516 MSH-Dijon

Pour qui jette un regard rapide, la Bourgogne est vue d'emblée comme la région viticole des vignobles monastiques hérités directement du Moyen Âge<sup>447</sup> et celle des terroirs créés *sui generis* à partir du labeur des petits vigneron accumulés au fil des âges. On parle peu en revanche des acteurs urbains et des villes elles-mêmes qui ont pourtant joué un rôle essentiel, d'une part dans le développement des vignobles à partir de Dijon, de Beaune et d'Auxerre, et d'autre part dans la construction des normes de représentation de la qualité des terroirs cristallisées à l'époque moderne dans la notion de climat<sup>448</sup>. Notre propos est justement de montrer la fabrique urbaine du terroir, c'est-à-dire comment l'émergence des climats, que l'on associe aujourd'hui à la Bourgogne rurale, se fit sous l'influence des villes, centres de pouvoir et d'ostentation impliquant des agents aux fonctions entremêlées et lieux des jeux de relations interpersonnelles complexes. Nous voudrions montrer aussi comment la situation hiérarchique des terroirs viticoles, qui se normalise et se justifie aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles, résulte surtout de l'investissement différentiel des principales villes de Bourgogne dans leur espace d'influence et vers leurs marchés viti-vinicoles.

447 Gilles Laferté, *La Bourgogne et ses vins : image d'origine contrôlée*, Paris, Belin, Coll. Socio-histoire, 2006; Olivier Jacquet, « Les moines dans l'identité vitivinicole française. Une construction historique? », *Vigne, vin et ordres monastiques en Europe : une longue histoire*, Dijon Iasi, Université de Iasi Université de Bourgogne, 2013, p. 15-24; Thomas Labbé, « Existe-t-il une viticulture monastique dans la Bourgogne médiévale? », *Vigne, vin et ordres monastiques en Europe, op. cit.*, p. 95-110.

448 Jean-Pierre Garcia (dir.) *Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*, Dijon, Éditions Universitaires Dijonnaises, 2011; Jean-Pierre Garcia avec la collaboration de Thomas Labbé, Guilhem Ferrand, Marion Foucher, « La construction des climats viticoles en Bourgogne, la relation du vin au lieu au Moyen Âge », *L'Atelier du Centre de Recherches Historiques*, CNRS-EHESS, 2014, <http://acrh.revues.org/5979>.

Les résultats de l'enquête de l'intendant Bouchu de 1666-1669 fournissent un panorama de la Bourgogne viticole valable pour le début du XVIII<sup>e</sup> siècle, période-clé de notre propos (Fig. 44). Ordonnée par Colbert pour évaluer les

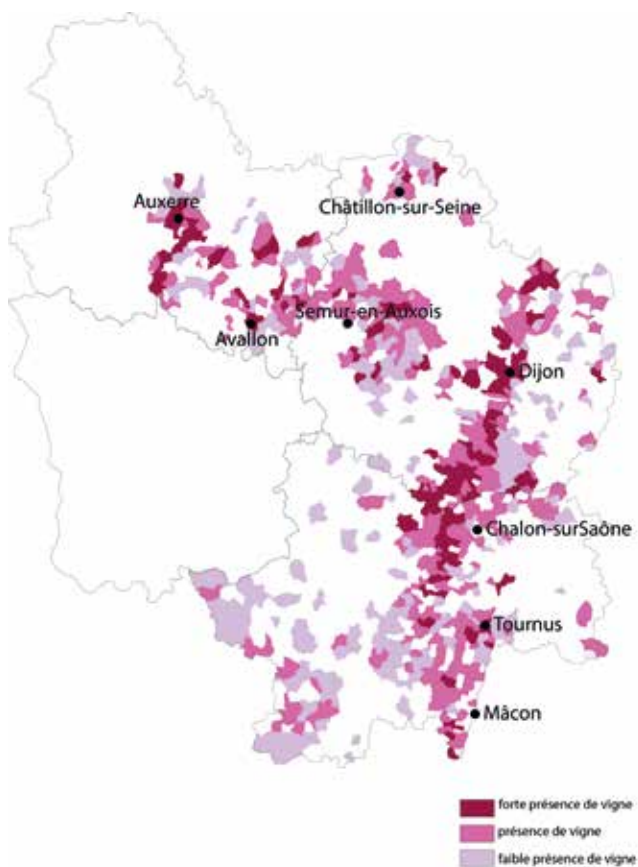


Fig. 44. La vigne dans la province de Bourgogne d'après l'enquête de l'intendant Bouchu (1666-1669). (SIG: Thomas Labbé, Guillaume Grillon)

richesses et établir un état des lieux systématique de l'économie, du commerce, et de l'agriculture du royaume de Louis XIV à l'échelle de chaque

paroisse<sup>449</sup>, elle montre que la vigne est très étendue, non seulement dans les régions des vignobles actuels mais aussi sur une partie de la plaine de la Saône, au Nord de la Côte-d'Or, dans l'Auxois, le Charollais et sur les bords de la Loire. Pratiquement tous les reliefs de côtes (bordure du bassin de Paris, reliefs de failles de Côte-d'Or et de Saône-et-Loire, terrasses de la Loire et de la Saône, etc.) sont colonisés par la vigne. On observe une quasi-continuité viticole du Dijonnais jusqu'à l'Auxerrois en passant par la vallée de l'Ouche, l'Auxois et l'Avallonnais, en une forme de « grand Y » viticole qui est aussi celui des voies du commerce : couloir fluvial de la Saône, vallée de l'Yonne, de la Cure et du Serein, grandes routes Nord-Sud, route de Paris par Dijon, l'Auxois et Auxerre.

## LES VILLES ET LE COMMERCE DES VINS DE BOURGOGNE : LE JEU DES DROITS ET DES POSITIONS RELATIVES

□ n dehors de Dijon, capitale de la province, et d'une kyrielle de petites villes, Christine Lamarre distingue dans la province de Bourgogne au XVIII<sup>e</sup> siècle un groupe de villes moyennes (qui comptent entre 8 000 et 12 000 habitants) partageant le même type de profil en termes d'insertion spatiale et d'influence commerciale<sup>450</sup> : ce sont Auxerre, Chalon, Mâcon, Beaune, qui seront l'objet de notre contribution en excluant Autun qui n'est pas viticole mais en ajoutant Nuits,

449 Archives Départementales de la Côte-d'Or (AD Côte-d'Or), C 2882 à 2891.

450 Christine Lamarre, *Petites villes et fait urbain en France au XVIII<sup>e</sup> siècle. Le cas bourguignon*, Dijon, Éditions Universitaires Dijonnaises, 1993, p. 80 et carte p. 130.

petite ville importante pour le vignoble, insérée entre Dijon et Beaune. Jusqu'au milieu du XVII<sup>e</sup> siècle, il existe alors des vins de villes (vins de Dijon, de Beaune, d'Auxerre par exemple) mais nulle part n'émerge une qualité particulière pour des vins distingués à l'échelle des lieux-dits ou même des futures côtes de Nuits et de Beaune. Dans l'enquête de 1666, seul le village de Volnay est qualifié de « pays de montagnes implantées de vignes où il croit le meilleur vin de Bourgogne »<sup>451</sup>.

Premier texte à légiférer sur les dénominations viticoles en Bourgogne, l'édit de Charles VI de 1416 distingue seulement, selon leurs lieux de déchargement à Paris<sup>452</sup>, les « vins français » qui proviennent des crus situés en aval du pont de Sens jusqu'à Paris, les « vins de Bourgogne » issus des crus situés en amont du pont de Sens, et les « vins de Loire » qui descendent le fleuve jusqu'à Orléans avant de gagner la capitale (Fig. 45). Parmi ces vins de Bourgogne on distingue une première catégorie (la future « Haute-Bourgogne ») avec quatre crus : le Dijonnois, le Beaunois, le Tournugeois, le Mâconnois ; et une deuxième catégorie (la future « Basse-Bourgogne ») avec le cru de l'Auxerrois, le pont de Cravant dans l'Yonne séparant l'une et l'autre catégorie. Cette distinction reste en vigueur jusqu'à 1672, date à laquelle une ordonnance de Louis XIV ne reconnaît plus que le vin « françois » et « de Bourgogne », « sans lui donner autre nom que celui du Pays où il sera crû »<sup>453</sup>.

451 AD Côte-d'Or, C 2883, p. 486.

452 Règlement général de police pour la juridiction du prévôt des marchands et échevins de Paris édité par le roi Charles VI en février 1415, chap. « De la marchandise du vin » ; Louis-Guillaume de Vilevault et Louis Georges de Bréquigny, *Ordonnances des rois de France de la troisième race, recueillies par ordre chronologique, dixième volume contenant les ordonnances de Charles VI, données depuis le commencement de l'année 1406 jusqu'à la fin de l'année 1418*, Paris, Imprimerie royale, 1764, p. 264.

453 Ordonnance de Louis XIV, Roy de France et de Navarre, concernant la juridiction des Prevost des marchands et eschevins de la ville de Paris du mois de décembre 1672. À Paris, Chez G. Pissin Libraire, 1833. <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6451887j/f9.item.texteImage>

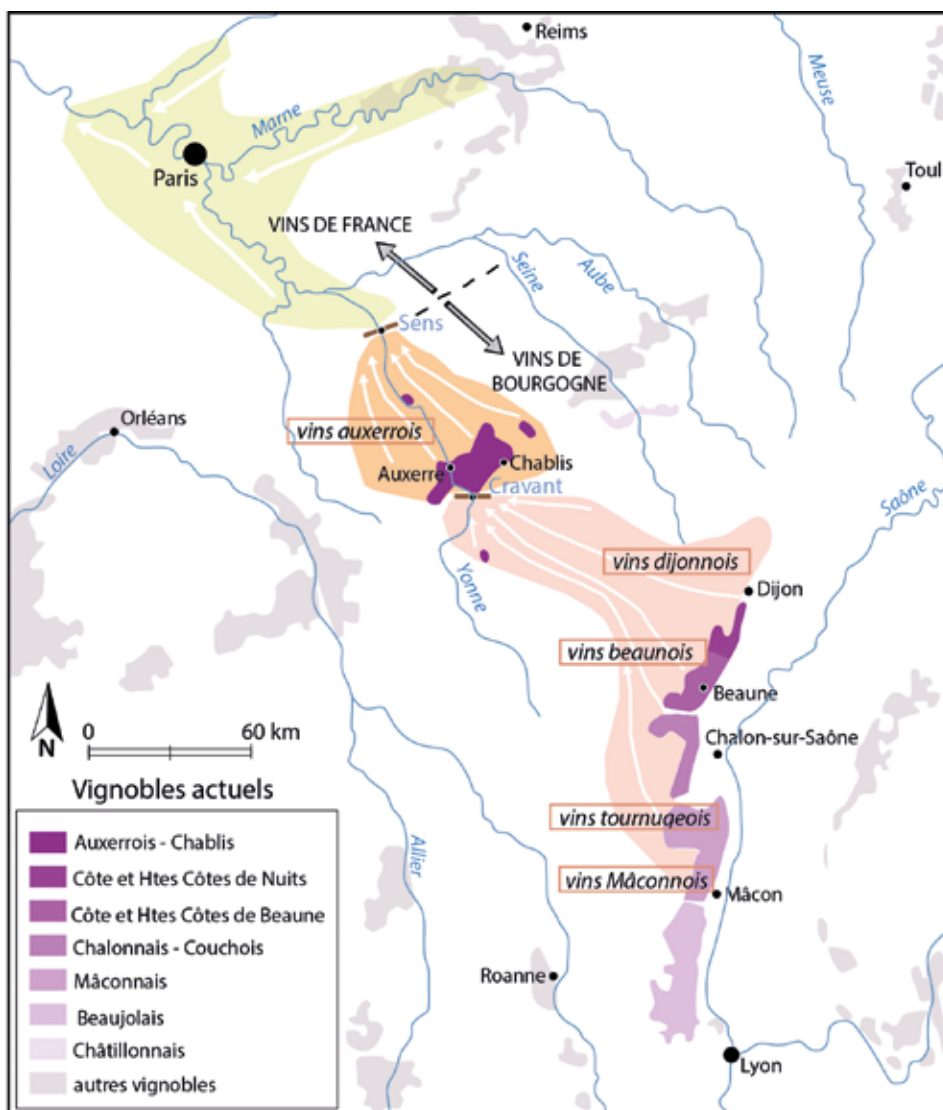


Fig. 45. Carte de provenance et de dénomination des vins arrivant à Paris d'après l'édit de Charles VI de 1416 (carte: Jean-Pierre Garcia; sources: voir texte)

Le jeu des positions relatives des villes de Bourgogne au regard du marché parisien, leur principal débouché commercial depuis la fin du Moyen Âge, explique leur rôle géo-historique viti-vinicole comme l'a montré Roger Dion dans sa thèse magistrale<sup>454</sup>. Au Nord, Auxerre est en position de contact entre la Haute-Bourgogne et Paris, et est directement relié par l'Yonne à la

capitale puis, de là, aux marchés du Nord par l'Oise via Compiègne où les vins sont débarqués pour continuer par voie terrestre. Sur cet itinéraire, les marchands sont essentiellement des gens de Paris et des Flandres<sup>455</sup>. Ainsi, caractérisé à la fois par une position limite qui entraîne

<sup>454</sup> Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, chez l'auteur, 1959 (réédition, Paris, Flammarion, 1991).

<sup>455</sup> Hannelore Pepke-Durix, *Les contacts entre la ville et la campagne aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*: le marché de Dijon, thèse de doctorat, Dijon, Université de Bourgogne, 1997 (inédit); Marcel Delafosse, *La culture de la vigne et le commerce du vin en Auxerrois aux XIV<sup>e</sup>-XVII<sup>e</sup> siècles*, thèse manuscrite, École des Chartes, 1932, p. 211.

une très forte influence des acteurs parisiens dans le commerce, mais aussi par une position de verrou pour les vins de la Haute-Bourgogne, le commerce des vins d'Auxerre peut profiter de flux importants. D'autant qu'à partir de 1577, la «règle des 20 lieues», qui fait défense aux cabarettiers de Paris de s'approvisionner à l'intérieur d'une aire de 80 kilomètres autour

de la capitale<sup>456</sup>, a pour conséquence d'élargir la zone d'approvisionnement en vins communs de la principale ville d'Europe vers les régions les plus accessibles, c'est-à-dire justement les régions d'Auxerre, de Tonnerre, de Clamecy, de l'Auxois etc. (Fig. 46).

<sup>456</sup> Roger Dion, *op. cit.*, p. 540.

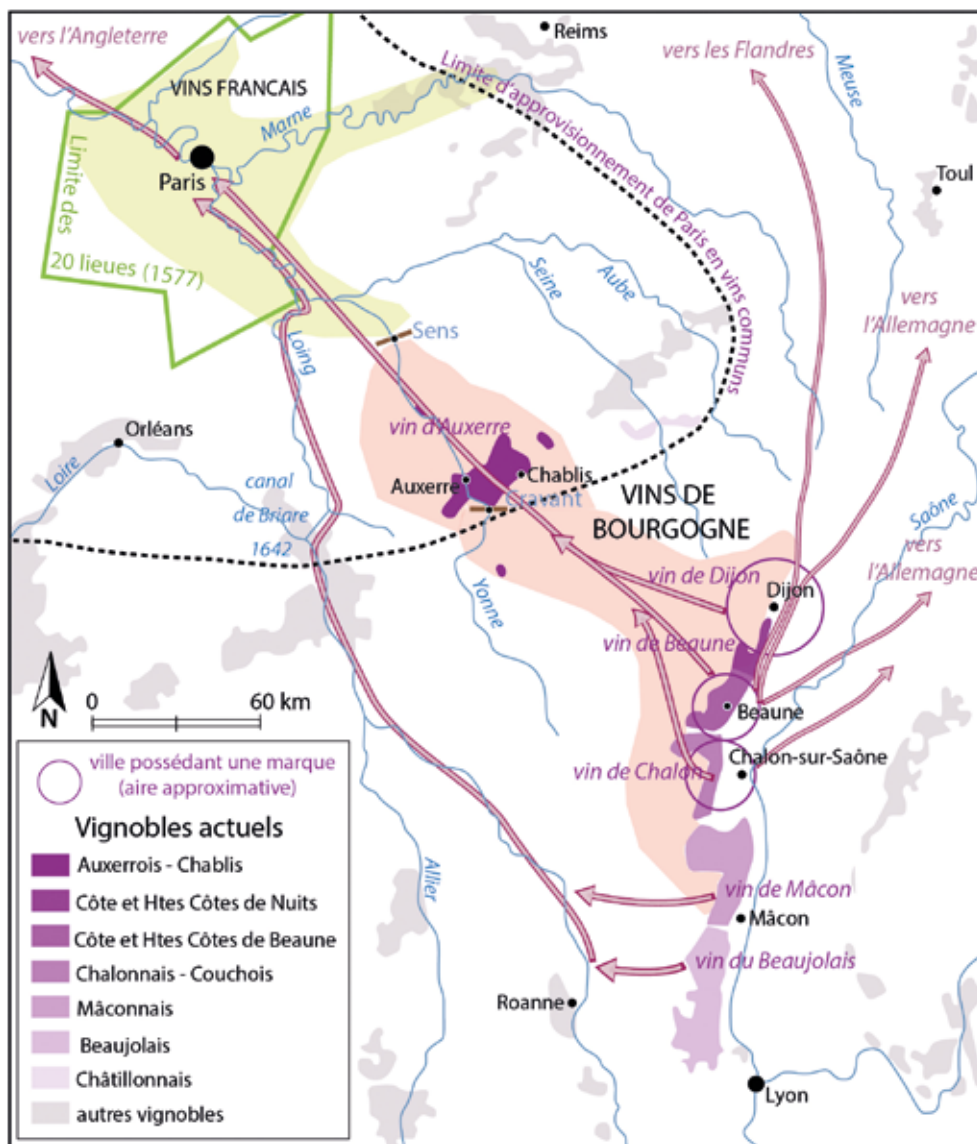


Fig. 46. Carte de la dénomination des vins de Bourgogne, leurs voies de commerce et leurs destinations d'exportation xvi<sup>e</sup>-xviii<sup>e</sup> siècles (carte: Jean-Pierre Garcia, sources: voir texte)



Au Sud, le port de Chalon est considéré comme le plus considérable de toute la Saône. La navigation est aisée à la descente vers Lyon, mais hasardeuse à la remontée vers le Nord et Chalon est donc le terminus des plus gros bateaux fluviaux et le lieu de transbordement vers Paris. Chalon exporte davantage que Dijon, Nuits et Beaune: 26 à 36 % du commerce du port de Chalon concerne le vin à la fin du xvii<sup>e</sup> siècle<sup>457</sup>. Les habitants qui possèdent des propriétés hors de la ville peuvent y faire librement entrer les vins qu'ils tirent de leur cru (6 000 pièces par an soit environ 13 600 hl). Bien que fortement liée au vignoble beaunois, la ville de Chalon interdit l'entrée des vins de Beaune<sup>458</sup>. À partir de 1643, une partie des vins du Châlonnais s'embarque comme ceux du Mâconnais sur la Loire à Digoin, puis gagne Paris par les canaux reliant le fleuve et la Seine<sup>459</sup> mais les droits à régler entre Digoin et Paris s'élèvent encore à plus de 75 livres par queue de vin.

Le trafic des vins de Mâcon présente un profil un peu plus particulier. Il peut difficilement prospérer vers le Nord. D'une part, c'est entrer en concurrence avec les vins de Beaune et de Dijon, plus réputés et mieux implantés sur ces marchés. D'autre part, le négoce mâconnais est gêné dans son expansion septentrionale par les barrières douanières et les péages institués tout au long de la remontée de la Saône par ses rivaux commerciaux de Chalon et de Tournus<sup>460</sup>, ainsi que par les mesures protectionnistes adoptées par les parlementaires dijonnais qui défendent l'intérêt de leur province au détriment des

États Particuliers du Mâconnais. Vers le Sud, les perspectives sont encore plus complexes, le marché lyonnais étant presque inaccessible dans la mesure où Bourg et Lyon appliquent une sévère politique protectionniste qui quadruple des droits d'entrée pour les vins du Mâconnais<sup>461</sup>. Pourtant, la seconde moitié du xvii<sup>e</sup> siècle constitue un tournant pour le commerce des vins du Mâconnais, à la suite de ceux du Beaujolais: la mise en eau en 1642 du canal de Briare, puis en 1661 du canal d'Orléans et en 1723 du canal du Loing permet de contourner la route de la Saône et de l'Yonne pour atteindre Paris<sup>462</sup> (Fig. 46). En l'espace de quelques années, les coûts de transport se trouvent ainsi considérablement diminués.

Les vins de Dijon et de Beaune enfin, restent loin de leur clientèle parisienne et nord-européenne (Flandres, Allemagne, Angleterre) qu'ils peuvent approvisionner soit en embarquant à Cravant par l'Yonne et la Seine après un long trajet par charroi sur les plateaux bourguignons, soit directement par un itinéraire risqué et encore plus long par les routes de Champagne et de Picardie (Fig. 46). Ce coût élevé pour les transports et les droits à payer est au cœur même du modèle de développement des vignobles de Roger Dion: les vins concernés doivent se distinguer par la qualité car, du fait de ces frais d'acheminement, ce sont des produits chers, devant avoir et justifier un avantage comparatif décisif en regard des vins locaux moins qualitatifs.

457 Johan Maugey, *Commerce et marchands de Chalon-sur-Saône au xvii<sup>e</sup> siècle*, mémoire de maîtrise sous la direction de Christine Lamarre, Dijon, Université de Bourgogne, 1999 (inédit).

458 Archives Municipales Chalon (AM Chalon), BB 15: « Défense d'introduire des vins du bailliage de Beaune ».

459 Marcel Lachiver, *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988, p. 288 et 322.

460 D'après un mémoire rédigé par un négociant de Chalon en 1765, on compte 33 péages, octrois et droits divers entre Pontailler-sur-Saône et Lyon levés au profit des villes, du Roi, de l'évêque et des seigneurs. Cité sans cote dans: Georges-René Bucher, *Chalon port de Saône au xviii<sup>e</sup> siècle*, mémoire de maîtrise sous la direction de Jean Richard, Dijon, Université de Bourgogne, 1970 (inédit).

461 AD Saône-et-Loire, C 536: *qu'il plut à sa majesté de révoquer l'arrêt de son Conseil du 19 août 1721, par lequel il avait été établi un droit à son profit de 3 livres par anée sur tous les vins qui entrent dans la Province du Beaujolois [...] les vins qui viennent du côté de Mâconnais dépendant de la Bourgogne, étaient déjà assujettis au paiement du quadruple des droits ordinaires que payent les vins du cru du Gouvernement de Lyon, en sorte que [...] le commerce du Comté de Mâconnois avec la Ville de Lyon ne pourrait plus subsister, ces deux droits montant ensemble à beaucoup au-delà de la valeur ordinaire des vins du Mâconnois.*

462 Marcel Lachiver, *op. cit.*, p. 288 et 323.

## LE CRU ET LA MARQUE DE LA VILLE (MOYEN ÂGE-XVIII<sup>e</sup> SIÈCLE)

Après la guerre de Cent Ans et l'émancipation des gouvernements urbains, se mettent en place dans chaque ville des politiques fiscales ciblées sur la consommation et la vente du vin qui constitue alors la principale ressource financière des budgets municipaux : 75 % des ressources à Dijon par exemple ; à Sens la seule recette du droit de passage des vins sur l'Yonne constitue 50 à 60 % des recettes de la ville à la fin du xv<sup>e</sup> siècle<sup>463</sup>. Les villes productrices mettent aussi en place des politiques protectionnistes, importantes pour assurer l'écoulement des vins et l'emploi de la nombreuse population vigneronne. On délimite le vin du « cru des habitants », ou « vin bourgeois », qui bénéficie de privilèges commerciaux ou d'exemptions de taxes à l'entrée en ville. Par exemple, en 1475 le duc de Bourgogne réaffirme aux habitants de Beaune leur droit de faire entrer librement leurs vins sur le marché de la ville, privilège qui leur avait été accordé dans le courant du xiv<sup>e</sup> siècle<sup>464</sup>. Le célèbre « vin de Beaune » est ainsi surtout le vin de la juridiction des Beaunois. En 1446, dans le contexte d'un effondrement de la production locale, les échevins de Dijon entendent garder la main sur les nécessaires importations en limitant l'accès en ville à certains crus choisis, qu'ils jugent de bonne qualité, dans les environs de

la cité ou au-delà<sup>465</sup>. La mainmise urbaine sur la définition des normes de production et de commercialisation se renforce encore dans le courant du xvi<sup>e</sup> siècle par l'innovation du marquage des vins dans l'aire Dijon-Chalon. On en voit la première évocation à Beaune en 1558<sup>466</sup>, où le conseil échevinal décide de doter la corporation des courtiers d'une marque à feu (un « B » pour Beaune), que seuls ces derniers ont le droit d'apposer sur les tonneaux pour garantir aux marchands et aux consommateurs étrangers que les vins ont été tastés (goûtés) par leurs soins et que la transaction avec le producteur a été faite en toute légalité. Cela permet *in fine* à la ville de contrôler toujours plus efficacement l'entrée et la vente des vins dans ses enceintes, et de filtrer les vins provenant des meilleurs crus du bailliage. La marque de Beaune sert de modèle à celle de Dijon (première évocation en 1563<sup>467</sup>) et à celle de Chalon en 1610<sup>468</sup>.

Ces nouveautés se placent dans la même dynamique que l'instauration de la règle des vingt lieues de 1577 évoquée plus haut pour l'approvisionnement de Paris en vins communs. Bien loin de privilégier tel ou tel terroir pour ses qualités propres, avec la marque de la ville il s'agit alors de déterminer les crus, sans délimitation stricte de provenance, susceptibles d'atteindre une qualité suffisante pour être vendus sous cette marque : il s'agit de fondre par équivalences, en un seul ensemble, les vins d'excellence, liés entre eux par le prestige de la ville. La représentation de la qualité s'appuie alors sur

463 Un droit de cinq deniers est perçu sur chaque barrique (trentains) passant sous le pont de l'Yonne à Sens. Cette taxe, appliquée au passage de 22 168 trentains représente 57 % du budget municipal en 1462 (Archives Municipales Sens (AM Sens), CC 3). Elle rapporte 55 % du budget municipal en 1496-1470, appliquée au passage de 24 158 trentains (AM Sens, CC 4).

464 AM Beaune, cart. 94, cote 46.

465 AM Dijon, G 248. Thomas Labbé et Jean-Pierre Garcia, « Vers la géographie des climats actuels : processus de différenciation des crus viticoles dans le bailliage de Dijon du xvi<sup>e</sup> au xviii<sup>e</sup> siècle », dans Jean-Pierre Garcia (dir.), *Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*, Éditions Universitaires Dijonnaises, 2011, p. 159-176.

466 Thomas Labbé, « L'évolution des normes d'identification du vin en Bourgogne », dans Jean-Pierre Garcia (dir.), *La Marque et le Vin : vins de marques-marques des vins, Beaune, Cahiers du Centre d'Histoire de la Vigne et du Vin*, 15, 2017, p. 34-41, ici p. 35.

467 *Ibid.*, p. 37.

468 *Ibid.*, p. 35.



un modèle d'homogénéisation de l'espace de production des vins, organisé de manière concentrique autour de la ville<sup>469</sup>.

Ni à Mâcon, ni à Auxerre, il ne semble y avoir eu existence d'une marque à vin. À Auxerre, le commerce reste aux mains de la bourgeoisie locale et parisienne. Un corps de 8 à 15 courtiers-jurés, dont la moitié de l'effectif est nommée par la ville et l'autre moitié par le seigneur justicier, puis par l'administration royale, assure l'organisation du négoce. La place de courtier étant élevée au rang d'office par un édit de 1572<sup>470</sup>, cela accroît une situation de dépendance du négoce auxerrois par rapport à l'administration royale, dont sont libres les villes de la Haute-Bourgogne<sup>471</sup>.

L'emprise symbolique de la ville se manifeste enfin dans la dénomination des vins d'honneur offerts aux grands dignitaires de passage ou aux personnalités politiques influentes en rétribution

d'avantages et de protections bénéfiques pour le corps urbain. À Dijon, en dehors du « vin vermeil », les échevins achètent pour leurs présents annuels au début du xvi<sup>e</sup> siècle<sup>472</sup> et au début du xvii<sup>e</sup> siècle seulement du vin « du cru de Beaune » et « du cru de Dijon »<sup>473</sup>. Les visites de Louis XIII en 1629 et en 1639 ont laissé aussi des traces dans la comptabilité des communes de Chalon, de Mâcon et des États du Mâconnais où sont offerts seulement du vin de la ville ou du vin de Chanay, un cépage alors réputé de la région<sup>474</sup>.

## LE CRU DE DISTINCTION DES PARLEMENTAIRES ET DES OFFICIERS ROYAUX DE LA CAPITALE PROVINCIALE (MILIEU XVII<sup>e</sup> SIÈCLE- XVIII<sup>e</sup> SIÈCLE)

Entre la fin du xvi<sup>e</sup> et la première moitié du xvii<sup>e</sup> siècle s'opère un important transfert de la propriété foncière viticole des communautés monastiques qui cherchent à se délester de domaines peu rentables, au profit de nouveaux acteurs du monde de la vigne et du vin. Il s'agit, particulièrement à Dijon, de personnages qui émanent de la sphère politico-commerçante des bourgeois, des parlementaires, des officiers et des professions

469 Voir les délibérations des échevins de Dijon en 1578 (AM Dijon, B 216, fol. 59) à l'adresse des gourmets de la ville : ... *Leur a esté enjoint en vertu de leurs sermens de défendre de ne marquer ne souffrir marquer aucuns vins de la marque de la ville qui n'aient esté prealablement tasterz par eulx et cogneuz estre provenus du creu de Dijon, Chenoves, Fontaine et Talant ou d'autres lieux qu'ilz jugeront estre en lesdictes loiaultez et consciences estre aussi bons que des lieux susdicts...*, dans Thomas Labbé et Jean-Pierre Garcia, « Vers la géographie des climats actuels : processus de différenciation des crus viticoles dans le baillage de Dijon du xvi<sup>e</sup> au xviii<sup>e</sup> siècle », *art. cit.*, p. 159-176. Cette volonté de non-différenciation par le cru de la ville est déjà présente par exemple à Toulouse au Moyen Âge : une réglementation du cri public concernant le vin à vendre à Toulouse du 23 août 1221 interdit de crier par les rues « allez au cellier de untel pour boire le vin de Caraman, ... Balma etc. » et de nommer le lieu d'origine des vins si ce n'est celui de Toulouse ; voir René Limouzin-Lamothe, *La commune de Toulouse et les sources de son histoire (1120-1249). Étude historique et critique suivie de l'édition du cartulaire du consulat*, Toulouse, Édouard Privat Paris, Henri Didier, 1932, n° XCIII, p. 438-439.

470 AM Auxerre, BB 62/1

471 Marcel Delafosse, *La culture de la vigne et le commerce du vin en Auxerrois*, *op. cit.* ; Marcel Delafosse, « Le commerce du vin d'Auxerre (xiv<sup>e</sup>-xv<sup>e</sup> siècles) », *Annales de Bourgogne*, 13, Dijon, 1941, p. 203-230. Par rapport au corps des courtiers bordelais assujetti tantôt à la juridiction municipale tantôt à la juridiction royale au long des xvi<sup>e</sup> et xviii<sup>e</sup> siècles, le corps des courtiers à Auxerre, bien moins nombreux, semble garder tout au long de l'époque moderne un caractère mixte entre officiers du roi et officiers de la ville ; voir Stéphanie Lachaud-Martin, « Les courtiers bordelais, intermédiaires de commerce du vin aux xvii<sup>e</sup>-xviii<sup>e</sup> siècles », *Revue historique*, 686, 2018, p. 321-346, ici p. 325-326.

472 AM Dijon I 58.

473 Thomas Labbé, « La revendication d'un terroir viticole : la côte de Beaune à la fin du xviii<sup>e</sup> siècle », *Histoire et Sociétés Rurales*, 35, 2011, p. 99-126, ici p. 105.

474 AM Chalon BB 16 et Guillaume Grillon, « La redécouverte du chanay, un cépage caractéristique du Mâconnais, aujourd'hui oublié », *Cahiers du Centre d'Histoire de la Vigne et du Vin*, Beaune, n°16, 2018, p. 23 35.

juridiques, qui cumule pouvoir économique et pouvoir de réglementation dans les assemblées des États. Enrichis par leurs fonctions, les membres de cette noblesse de robe investissent dans la grande propriété viticole par le rachat ou l'acensement perpétuel de seigneuries et de clos. Ainsi, parmi de nombreux exemples, le chapitre de Langres cède à partir de 1626 le clos de Bèze qu'il avait acquis de l'abbaye du même nom en 1219, à un avocat du parlement de Dijon nommé Jomard. L'abbaye de Saint-Vivant se dépossède de son clos des Cinq Journaux (qui deviendra La Romanée) en faveur d'un certain C. Cousin, sergent de Dijon en 1584. Le clos est repris par P. de Croonembourg, officier et notable de Dijon en 1631. La collégiale de Saulieu octroie le Charlemagne à François Esmonin de Beaune, 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<sup>475</sup>. Dans le même temps, les moines de Cîteaux vendent leur clos de Pommard à un parlementaire de Dijon en 1551-1554, puis plusieurs celliers et leur Clos de la Perrière au président du parlement Bouhier de Savigny en 1622<sup>476</sup>. De même, le conseiller Morizot acquiert le clos Saint-Jacques à Gevrey<sup>477</sup>. Dans les actes de cession, il est souvent fait mention que les vignes sont en piteux état. Le clos de Bèze est décrit « en friche », encépagé de « mauvais plants » ; la future Romanée est cédée en partie « en toppe » (en friche). Cela suppose de lourds investissements pour les nouveaux acquéreurs, qui opèrent essentiellement dans la portion de la Côte entre Dijon et Nuits, l'actuelle Côte de Nuits. Les tenants de cette classe sociale enrichie manifestent de

manière ostentatoire leur réussite économique et politique dans la distinction par la riche architecture de leurs hôtels particuliers, si nombreux à Dijon<sup>478</sup>, par leurs maisons des champs, par leurs propriétés viticoles et par le vin qu'ils produisent et qu'ils commencent à qualifier « de leur cru », plus que du cru de la ville (Fig. 47).

Le fondement de la qualité est alors l'assemblage des vins de la propriété, qui englobe le savoir-faire et la qualité sociale du propriétaire<sup>479</sup>. Habitants de la ville de Dijon, les nouveaux investisseurs peuvent bénéficier du privilège du cru de la ville en faisant pratiquer l'élaboration de leurs vins en ville, souvent dans les hôtels particuliers qui possèdent des pressoirs (Fig. 48).

Quand ils n'en changent pas le nom, comme Croonembourg qui invente « la Romanée » à partir de 1651 pour remplacer certains des anciens clos de Saint-Vivant<sup>480</sup>, les nouveaux venus prennent coutume d'appeler leurs vignobles non plus en référence au nom du clos monastique antérieur mais à celui du climat qui l'englobe, c'est-à-dire à la portion de territoire assez vaste, aux confins des finages villageois, douée de conditions naturelles particulières<sup>481</sup> : on trouve ainsi mentionnés « le clos de Bèze au climat de Chambertin »,

478 Agnès Botté, « De la vigne à la cave en passant par le pressoir : le vin des officiers du roi à Dijon au XVII<sup>e</sup> siècle », *Cahiers d'histoire de la vigne et du vin*, n°14, 2017, p. 65-76.

479 Sur le mode antique, avec la distinction suprême de « vivre du sien », de faire boire le vin de ses propres vignes, comme le montre R. Dion, *op. cit.*, p. 464.

480 En référence peut-être à la Roménie, c'est-à-dire à la Grèce (selon Barthélémy l'Anglais, *Livre des propriétés des choses*, 1247, traduction française de Jean Corbichon, 1372, Liv. 15, chap. 28) et au vin du même nom, sucré et hautement apprécié des îles de la Grèce : voir Jean-François Bazin, « La Romanée Saint-Vivant », *Saint-Vivant de Vergy. Un prieuré clunisien au cœur de la Bourgogne*, Moisenay, Éditions Gaud, 2010, p. 194.

481 C'est le climat au sens agraire : Jean-Pierre Garcia, « Les climats viticoles "partagés" ou une autre idée de "l'excellence aux limites" dans le vignoble de Bourgogne », dans Jean-Pierre Garcia (dir.), *Le vin et le lieu – Dossier thématique, Crescentis*, n°1, 2018, p. 1-2. Et Jean-Pierre Garcia, Guillaume Grillon, Thomas Labbé, *Développement historique de la notion de « climat » dans l'ensemble de la Bourgogne viticole*, Étude archivistique de l'Yonne et de la Saône-et-Loire, Beaune, BIVB, 2017.

475 Association des climats du vignoble de Bourgogne, *Climats du vignoble de Bourgogne*, Grenoble, Glénat éditions, 2013, p. 68.

476 Marion Foucher, Jean-Pierre Garcia, « Le Clos de Vougeot et sa perrière. La vigne et la pierre comme matières du paysage viticole de la Côte bourguignonne », dans Jocelyne Pérard et Maryvonne Perrot (dir.), *Rencontres du Clos Vougeot 2009. Paysages et patrimoines viticoles*, Ahuy, Chaire UNESCO Culture et Traditions du Vin, 2010, p. 219-238.

477 Marcel Lachiver, *Vins, vignes et vignerons*, *op. cit.*, p. 367.

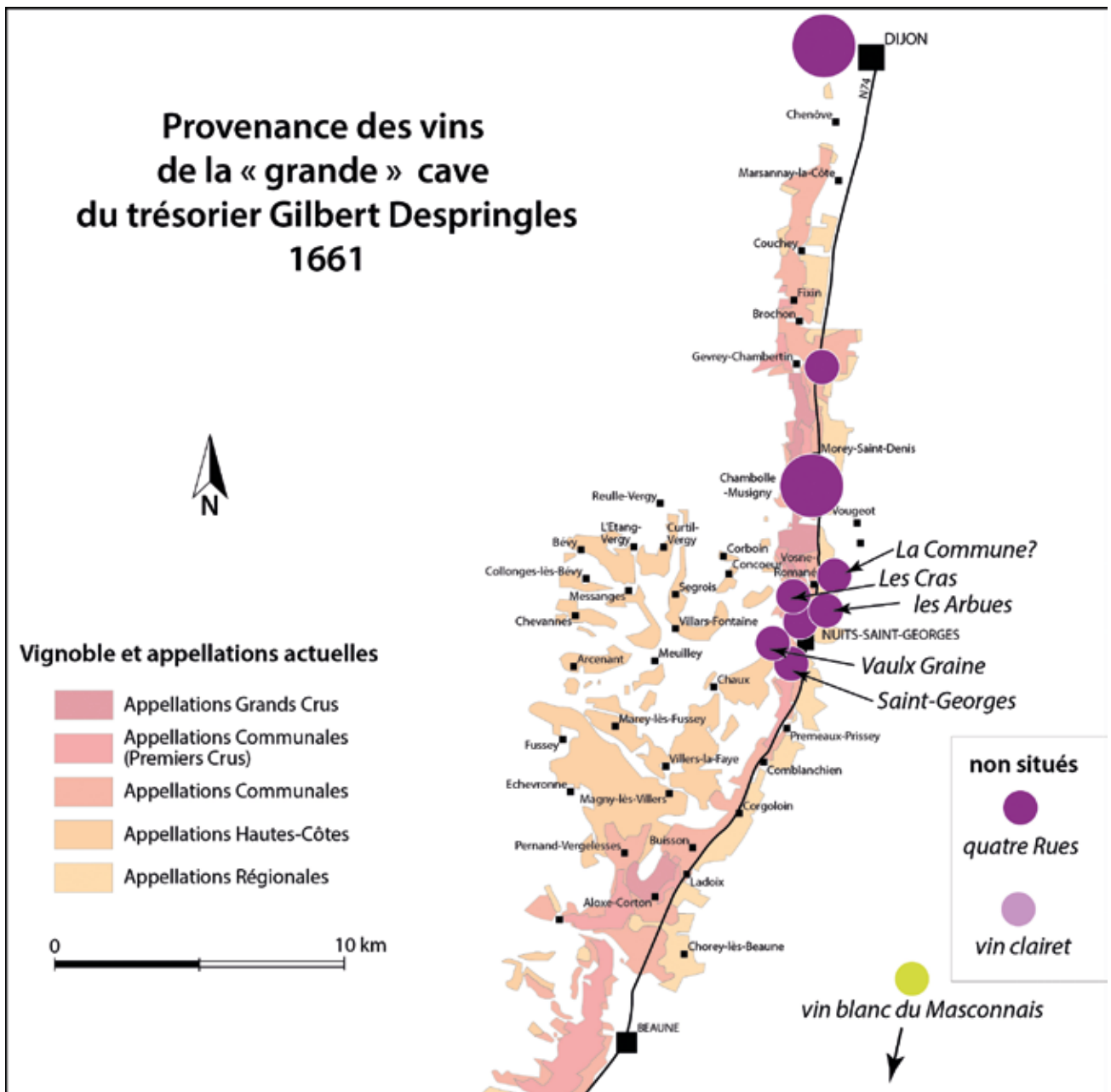
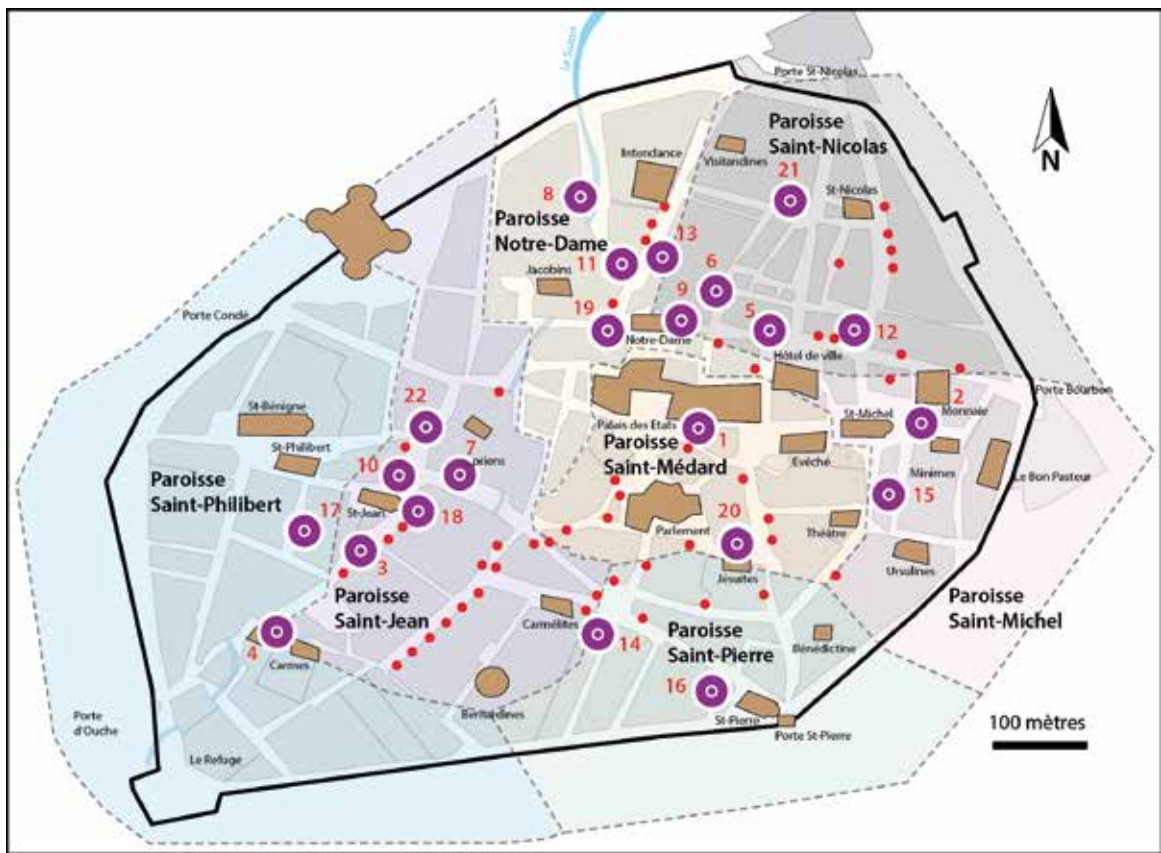


Fig. 47. Carte de l'origine des vins inventoriés en 1661 dans la cave de Gilbert Despringles dont la famille avait ses possessions autour de Nuits-Saint-Georges. Les cercles sont indicatifs de la quantité de vins présents dans : Agnès Botté, 2017, op. cit., p. 75 (carte: Jean-Pierre Garcia et Anthony Dumontet)



**○ Hôtels possédant des pressoirs**

- |                                     |  |
|-------------------------------------|--|
| 1 Bernard (1681)                    | 12 Maison Machéco (1674)                               |
| 2 Berthier dit de la Monnaie (1657) | 13 Hôtel de Frasans (1676)                             |
| 3 Bouchu dit d'Esterno (1642)       | 14 Hôtel Bernard de Requeleyne (1656)                  |
| 4 Despringles (1661)                | 15 Maison Espiard (1708)                               |
| 5 Guillaume ou de Frasans (1618)    | 16 Hôtel Frémyot (1670)                                |
| 6 Legouz de Saint-Seine (1707)      | 17 Hôtel Guenebault (1656)                             |
| 7 Millotet (1687)                   | 18 Hôtel Guyton de Morveau ou Tapin de Perrigny (1768) |
| 8 de la Toison ou Desbarres (1616)  | 19 Maison Maillard (1651)                              |
| 9 de Vogué ou Bouhier (1645)        | 20 Maison Millière (1633)                              |
| 10 de Lux ou Fyot (1690)            | 21 Hôtel Pouffier (1686)                               |
| 11 Maison Chiffot (1664)            | 22 Hôtel Sayve (1622)                                  |

**● Hôtels sans pressoirs mentionnés**

Fig. 48. Carte des pressoirs recensés dans les hôtels particuliers des officiers du roi à Dijon au xvii<sup>e</sup> siècle, dans : Agnès Botté, 2017, op. cit., p. 72 (carte : Jean-Pierre Garcia et Anthony Dumontet)

ou « le climat de Montrachet » etc. Quand ils sont vendus, ces nouveaux vins produits sont d'emblée beaucoup plus chers que les vins du simple cru de la ville, dans un rapport de 1 à 5 à partir des années 1680<sup>482</sup> comme les « vins des crus de Baise et de Chambertin, finage de Gevrey », appellation qui apparaît sur le marché de Dijon en 1676 et à laquelle succède celle de « vins des climats de Baise et de Chambertin »<sup>483</sup>.

Cette dynamique ne s'observe pas ou peu dans les autres villes de Bourgogne. À Auxerre, la sociologie des propriétaires est différente. La ville n'est pas une ville parlementaire, il y a donc une concentration moins importante de grandes fortunes politiques et judiciaires. Certes, les familles de commissionnaires qui sont proches des sphères du pouvoir ont aussi investi dans la vigne, dans le territoire de la ville et des villages environnants (les Liger et les Villetard à Auxerre, les Soufflot à Irancy et à Auxerre, les Million à Coulanges, les Boyard à Saint-Bris et Auxerre<sup>484</sup>). Ces familles possèdent autant de terres que le clergé, mais du point de vue des structures foncières, le clergé demeure seul à détenir des parcelles de grande taille dans les climats prestigieux qui commencent à être revendiqués à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle : l'évêque possède 1 000 perches dans le climat de Migrenne, le monastère de Saint-Germain 1 000 perches dans le climat de la Chaînette et 1 000 perches en Boivin. À Auxerre, le clergé a conservé ses clos et il n'y a donc pas eu ce mouvement massif de transfert d'exploitation du clergé vers la noblesse de robe et la bourgeoisie que l'on peut observer vers Dijon et Beaune. Les

482 Jean-Pierre Garcia, « La construction géo-historique des climats de Bourgogne », dans Jean-Pierre Garcia (dir.), *Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine de l'humanité*, Éditions Universitaires de Dijon, p. 97-105, fig. coul. n°4.

483 Thomas Labbé et Jean-Pierre Garcia, « Vers la géographie... », *art. cit.*

484 Étudiés par Thomas Brennan, *Burgundy to Champagne. The Wine Trade in Early Modern France*, Baltimore-London, The John Hopkins University Press, 1997.

institutions religieuses y cultivent encore directement leurs cuvées jusqu'à la veille de la Révolution<sup>485</sup>.

À Chalon, ville de première importance pour le commerce des vins, la situation est semblable à celle d'Auxerre et l'on voit, par exemple, encore au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle des vins de clos ecclésiastiques, comme le Clos de l'Évêque à Mercurey (distingué en première et seconde cuvées) et le Clos Saint-Pierre à Givry<sup>486</sup>. On citera toutefois en région chalonnaise, l'alliance à partir de 1643 par mariage de la famille de la Boutière, détentrice de vignes dans le Montrachet, aux puissants Clermont-Montoison qui deviennent, par là, les seigneurs de Chagny et de Chassagne. Ceci explique l'investissement important et la mise au plus haut du Montrachet à partir du début du XVIII<sup>e</sup> siècle qui est qualifié de « vin blanc le plus curieux et le plus délicieux de France »<sup>487</sup> en 1728 et plus tard, en 1777, il est dit qu'il « l'emporte sur tous les vins blancs de Bourgogne et de l'Europe »<sup>488</sup>. Enfin, bien que ville des États particuliers du Mâconnais qui dépendaient des États de Bourgogne, le vin de Mâcon ne vît pas cet investissement de personnalités de haut rang, propre à individualiser des lieux et resta, avec le lien direct au marché parisien à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle dans les mains d'un négoce puissant.

485 D'après le compte de l'abbaye Saint-Germain d'Auxerre de 1788 (Archives Départementales Yonne, HH 1042).

486 L'inventaire des caves des domaines de l'évêque et comte de Chalon François de Madot en 1753 à Mercurey et de Givry en 1743, mentionne 32 feuilletes « toutes marquées sur douelles d'un fer chaud à l'empreinte d'une crose » (AM Chalon, non coté).

487 Claude Arnoux, *Dissertation sur la situation de la Bourgogne, sur les vins qu'elle produit, sur la manière de cultiver les vignes, de faire le vin et de l'éprouver*, Londres, chez Samuel Jallasson, 1728 (fac-similé, Luzarches, 1978).

488 Claude Courtépée et Edme Beguillet, *Description historique et topographique du duché de Bourgogne*, t. 2, 1777, p. 542.



## LES CLIMATS : CONSTRUCTION D'UNE NORME ET MUTATION DES STRUCTURES DU COMMERCE (XVIII<sup>e</sup> SIÈCLE)

Dans la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, bon nombre de clos ou de crus, marques domaniales de grands propriétaires autour de Dijon, commencent à être revendiqués comme des climats, surtout dans les discours savants et commerciaux produits par et pour leurs propriétaires nobles. Les climats viticoles représentent la concrétisation de la relation du vin au lieu et la transposition des qualités naturelles intrinsèques du lieu au vin qu'il produit<sup>489</sup>. Ce sont des lieux nommés, associant terrain, conditions météorologiques, cépage et savoir-faire, dans la même acception que le sens de « terroir » aujourd'hui<sup>490</sup>. La dynamique d'émergence des climats au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle est ainsi liée aux changements et aux investissements qui s'opèrent de façon concomitante dans les métiers du commerce des vins et dans les normes imposées à leur distinction, à leur diffusion et à leur promotion. Cela aboutit *in fine* à une véritable construction et à une mise en valeur de la qualité des vins depuis la ville et pour la ville.

La fin du XVII<sup>e</sup> siècle est aussi une période charnière qui voit la décroissance du pouvoir des échevinages après la mise sous tutelle financière de leur gestion par les intendants, suite aux réformes de 1683 et 1687. Peu de temps après,

en 1692, la vente des offices municipaux des maires renforce la mainmise royale sur les pouvoirs locaux tout en privilégiant la classe des notables enrichis<sup>491</sup>. La revendication des lieux d'origine, qui s'impose alors contre la marque de la ville diffusée au XVI<sup>e</sup> siècle est liée à l'apparition de nouveaux acteurs économiques au cours de la seconde moitié du XVII<sup>e</sup> siècle : les commissionnaires, intermédiaires qui se chargent de faire le lien entre les producteurs et les consommateurs. À Beaune par exemple, ceux-ci revendiquent leur indépendance et demandent à libéraliser le commerce contre les contraintes des privilèges imposés par la ville et les échevins : dès 1730, les Lavirotte, Bouchard, Champy, Amyot supplantent totalement les courtiers-gourmets. Or, ce basculement des acteurs du commerce du vin s'accompagne d'une mutation des normes conduisant à l'officialisation du lieu et des climats au détriment de la marque de la ville. En 1752, cette marque disparaît à Beaune et le contrôle du commerce par les échevins est aboli au profit du nouveau système de reconnaissance qui s'est mis en place. Dès 1728, l'abbé Arnoux écrit que le propre des commissionnaires est de savoir discerner « le choix des cantons [lieux-dits] d'où sortent les vins [...] lorsqu'ils goûtent les vins qu'ils veulent envoyer dans les pays étrangers »<sup>492</sup>. L'indication de provenance par la référence au lieu devient la marque de l'authenticité et de la qualité des vins<sup>493</sup>.

À Auxerre, le processus de transformation suit la même chronologie et prend en partie la même forme. Dans les années 1730, les commissionnaires s'imposent suite à la suppression de l'office de courtier. Ils renversent un processus séculaire de domination des marchands parisiens<sup>494</sup>. Les grandes familles de commissionnaires, comme les Liger, les Villetard, les Ragot, les Robinets ou

489 Jean-Pierre Garcia (dir.), *Les climats du vignoble de Bourgogne*, *op. cit.*

490 Le terroir étant perçu justement à l'époque par cette classe noble comme trop rural, rustique et grossier. Voir Thomas Parker, *Le goût du terroir. Histoire d'une idée française*, Tours, Rennes, Presses Universitaires de Rennes et Presses Universitaires François Rabelais, 2017.

491 Christine Lamarre, *Petites villes et fait urbain ...*, *op. cit.*, p. 131.

492 Claude Arnoux, *Dissertation sur la situation de la Bourgogne*, *op. cit.*

493 En 1732 : Thomas Labbé, « La revendication d'un terroir viticole : la côte de Beaune à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle », *art. cit.*, p. 111.

494 Thomas Brennan, *Burgundy to Champagne ...*, *op. cit.*, p. 121-123.



les Navarre, souvent issues d'anciennes lignées locales de courtiers participent au gouvernement municipal. Cependant, le modèle diffère un peu de celui de Beaune, dans la mesure où le pouvoir des commissionnaires y est moins fort. D'une part, une sociabilité de petits courtiers continue de prospérer dans les villages entourant la ville (Coulanges, Irancy), de sorte que les commissionnaires d'Auxerre ne dominent pas le marché local au même niveau que ceux de Beaune. D'autre part, l'éclatement des lieux de production et de pouvoir dans l'Yonne, fait qu'il existe aussi des courtiers à Chablis, à Tonnerre, à Joigny et à Sens, qui possèdent leurs propres droits et voies d'accès à Paris. Cette mosaïque d'acteurs réduit le pouvoir de chacun. Enfin, les prix du négoce font que les commissionnaires de Beaune acquièrent des fortunes bien plus larges que ceux d'Auxerre.

Quoi qu'il arrive, partout, les commissionnaires noyautent la filière en devenant pour les vigneronns les principaux (et seuls) intermédiaires pour la vente de leur production. Ce sont donc de fait ces commerçants urbains, bien installés en ville, qui imposent leurs méthodes et leurs vues sur le vignoble.

## LA VILLE : CREUSET ET CENTRE DE DIFFUSION DU SYNCRÉTISME DES DISCOURS PERFORMATIFS QUI CONSTRUISENT LES CLIMATS

Les motivations politiques, sociales, économiques et promotionnelles qui construisent la nouvelle identification de la qualité des vins par le lieu ne sont pas disjointes, car elles se

concentrent dans les villes, et singulièrement à Dijon, capitale provinciale, et Beaune, place forte du négoce. Ces discours à valences multiples peuvent être aussi portés par les mêmes personnages qui sont à la fois juge et partie dans les problèmes de réglementation et donc de création de la norme.

Les présents en vins accordés par les villes ou par l'assemblée provinciale à Dijon, constituent un manifeste spécifique de la relation entre la ville et les vins pour la promotion de la qualité, désormais, par les climats<sup>495</sup>. Ces cadeaux de vins particuliers, offerts à de grands personnages en remerciement de quelque avantage acquis ou pour s'assurer la pérennité de leur appui, peuvent aussi constituer une pratique promotionnelle à même de forger une identité sur le cépage, la couleur ou même la qualité du terroir des villes ou des propriétaires de Bourgogne<sup>496</sup>. De collectifs et municipaux, les cadeaux de villes deviennent de plus en plus reliés à quelques personnages qui tiennent tout à la fois la production, le commerce, les discours et les normes juridiques, surtout dans les villes de Dijon, Beaune et Nuits, là où ceux-ci ont leurs principales possessions viticoles (Fig. 49).

Les États de la province siégeant à Dijon offrent ainsi chaque année jusqu'à 90 feuilletes (soit un peu plus de 100 hl) de vins à différents bénéficiaires, hauts et bien placés, pour les faveurs de la province<sup>497</sup>. Ce point est renforcé par le fait que les maires des principales villes de Bourgogne, devenus officiers à partir de 1692

<sup>495</sup> Les quantités ne sont pas négligeables : jusqu'à 36 % des recettes de la ville de Beaune entre 1769 et 1789 ou 38 % des dépenses totales annuelles de Nuits en 1773. D'après Christine Lamarre, « Les présents en vins des villes et États de Bourgogne », *Dix-huitième Siècle*, n°29, 1997, p. 125-136.

<sup>496</sup> C'est une pratique bien documentée au XVIII<sup>e</sup> siècle, notamment en Aquitaine : Philippe Meyzie, « Les cadeaux alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain au XVIII<sup>e</sup> siècle : sociabilité, pouvoirs et gastronomie », *Histoire, économie & société* 2006, n°1, p. 33-50, DOI 10.3917/hes.061.0033 et Philippe Meyzie, « La construction de la renommée des produits des terroirs : Acteurs et enjeux d'un marché de la gourmandise en France (XVII<sup>e</sup>-début XIX<sup>e</sup> siècle) », *French Historical Studies*, Vol. 38, No. 2, DOI 10.1215/00161071-2842554.

<sup>497</sup> Christine Lamarre, « Les présents en vins... », *op. cit.*, p. 135



Fig. 49. Les investissements de la noblesse des parlementaires et officiers du roi de Dijon dans les climats du vignoble de la Côte-d'Or (carte: Jean-Pierre Garcia, sources: voir texte)

sont représentés ès qualités aux États provinciaux où ils trouvent place pour la promotion de climats de leur ville ou de leurs possessions propres. De surcroît, les États emploient les services d'intermédiaires et de commissionnaires spécialisés, tout comme Beaune et Dijon, pour qui il est tentant d'offrir les meilleurs vins mais aussi ceux de leurs propres climats, l'intérêt collectif se conjuguant avec le particulier. Ce sont alors les climats les plus en vogue qui s'offrent aux grandes personnalités et, de façon rétroactive, c'est aussi la réputation de ces climats qui se construit et se diffuse par ce biais. La lignée des Jacquinet est significative de ces commissionnaires des villes liés aux États puisqu'on voit le « sieur Jaquinot », d'une famille de marchands de vins en 1692<sup>498</sup> être pourvoyeur de la municipalité de Dijon en lui fournissant un vin de climat, une « queue de vin de Chambertin »<sup>499</sup>, et ce dès 1691. Ailleurs, le commissionnaire Soufflot, par exemple, promeut le vignoble d'Irancy et d'Auxerre tout en étant le fournisseur de la ville d'Auxerre dans les années 1770-1780<sup>500</sup>.

Ainsi en dehors des vins des villages connus comme Vosne, Nuits, Volnay, Meursault, s'autonomisent le Chambertin, le Richebourg, la Romanée, Vougeot, Corton, Saint-Georges, Commarenne, Montrachet, Morgeot. Exceptionnelles encore en 1743, les désignations de cadeaux de vins des États par climats se multiplient après 1754<sup>501</sup>. Il en est de même pour les vins achetés par la ville de Dijon pour ses dons en vins, les commandes avec revendication du lieu de provenance du vin acheté (dont les climats) deviennent majoritaires et quasi exclusives à partir de 1740-1750<sup>502</sup>.

Symptomatique de la fusion des usages anciens

498 Qui expédient leurs vins notamment à Strasbourg. Nous remercions Claude Müller de nous avoir fourni cette mention lors du colloque : Archives Départementales du Bas-Rhin, cote 6 E 41/6.

499 AM Dijon, I 82. Cité par Thomas Labbé, « La revendication... », *op. cit.*, p. 106.

500 AM Auxerre, CC 87.

501 Christine Lamarre, « Les présents en vins... », *op. cit.*, p. 127.

502 Thomas Labbé, « La revendication... », *op. cit.*, tabl. 1 p. 106.

et nouveaux, du débordement de l'emprise promotionnelle dans la sphère aristocratique, est l'usurpation de titres de noblesse par Claude Jobert, notable parlementaire dijonnais et détenteur d'une partie du Chambertin-Clos de Bèze se faire appeler en 1756 « Jobert de Chambertin »<sup>503</sup>; la notoriété du vin venant en quelque sorte ennoblir le lieu d'origine et son propriétaire. Dans la même dynamique syncrétique, à l'orée du XVIII<sup>e</sup> siècle s'installe aussi un discours académique qui emprunte aux usages des descriptions savantes et naturalistes, tout en visant la promotion des produits par leur valeur commerciale. Ces discours sont tenus par des notables qui sont tout à la fois producteurs, commerçants, parlementaires et savants et qui assoient par la naturalité les références de la qualité. Salins l'ainé, qui a des intérêts dans les vignes de Savigny, Beaune et Aloxe, écrit ainsi pour les vins de Beaune contre les vins de Champagne en 1702<sup>504</sup>. De même Claude Lebeuf écrit sur les vins d'Auxerre dans les années 1720-1730, pour le compte de la ville d'Auxerre dans le cadre d'une lutte commerciale concurrentielle avec les vins de Champagne<sup>505</sup>. Bouhier de Savigny, président du parlement, est aussi président de l'Académie des Sciences et Belles Lettres à Dijon, et en même temps, possesseur de fameux climats sur la Côte (Le Musigny à Chambolle, La Commaraine à Pommard). Louis Liger diffuse une *Maison rustique* au début du XVIII<sup>e</sup> siècle, prenant comme modèle la viticulture de la région auxerroise, où il est lui-même propriétaire-négociant tandis que sa famille siège à l'échevinage. Jacquinet de Chazan, parlementaire influent à Dijon est contributeur au dictionnaire encyclopédique et propriétaire de climats prestigieux à Vosne. C'est sans doute cette collusion de discours

503 Jean-François Bazin, *Histoire des vins de Bourgogne*, Gisserot éd., p. 34.

504 Jean-Baptiste Salins, *Défense du vin de Bourgogne contre le vin de Champagne*, Paris, 1702.

505 Claude Lebeuf, « Lettre à l'auteur de l'Éloge des vins d'Auxerre », *Mercur de France*, décembre 1723, p. 1105.

qui a créé tout à la fois la qualité par le lieu et la promotion par le nom, qui n'avait pas échappé à Thomas Jefferson lors de son voyage de 1787 : *On prétend que les vignobles juxtant ceux qui donnent ces crus (Chambertin et Montrachet) produisent des vins de même qualité mais, appartenant à d'obscurs anonymes, ces vins ne se sont pas faits de nom et se vendent par conséquent aux prix des vins ordinaires*<sup>506</sup>

Le pouvoir sur les mots par le ou les discours, la collusion des acteurs et la connexion aux marchés d'élite de Paris et d'Europe du Nord explique non seulement l'émergence des climats, leur imposition comme norme de qualité des vins mais aussi la remotivation des mots dans le sens favorable à la promotion de leur nouvelle réalité<sup>507</sup>.

Le terme même de climat qui s'était répandu dans un sens agraire dans la langue juridique et fiscale au cours des XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles, prend un sens nouveau et de plus en plus spécialisé pour désigner des parcelles de vignes différenciées par les conditions intrinsèques et naturelles du lieu (pente, exposition, sol, conditions atmosphériques). Toute une série d'ouvrages publiés, de mémoires manuscrits ou imprimés sont produits par des érudits et des sociétés de savants concentrés surtout à Dijon mais aussi à Auxerre, proche de la sphère parisienne, et dans une moindre mesure à Beaune et à Chalon-sur-Saône, places fortes du négoce et du commerce des vins à longue distance. Ils donnent un aperçu de ce que l'on appelle la culture savante associée aux climats et aux vins de Bourgogne, qui peut être parallèle, précéder, ou encore être largement disjointe de leur valorisation commerciale.

506 C'est nous qui soulignons : *Journal de voyage en Europe de Thomas Jefferson*. Extrait dans Olivier Jacquet, « La construction des « climats » du vignoble de Bourgogne. Une longue histoire », Jean-Pierre Garcia (dir.), *Les climats du vignoble de Bourgogne*, op. cit., p. 116.

507 Jean-Pierre Garcia, « La pérennisation du patrimoine par la remotivation des lieux, des mots et des choses de la Bourgogne viticole », dans Serge Wolikow et Olivier Jacquet (dir.), *Bourgogne(s) viticole(s), enjeux et perspectives historiques d'un territoire*, Dijon, Éditions Universitaires Dijonnaises, 2018.

Dans les côtes de Nuits et de Beaune par exemple, la valorisation par le commerce des climats viticoles et leur légitimation dans la littérature vont de pair, la première précédant la seconde de quelques années. Ainsi les climats de Bèze et de Chambertin sont les premiers climats à être reconnus commercialement à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, puis sont inscrits dans la littérature par le poète dijonnais Bernard de la Monnoye en 1700<sup>508</sup>. De même, en 1719, ces deux climats sont mentionnés dans un ouvrage relatif au commerce du vin, écrit par Piganiol de la Force et paru à Amsterdam, à une époque où les noms de villages suffisaient encore pour exprimer la diversité des vins de Bourgogne : *S'il n'y a guères de Provinces qui soient plus fertiles en grains et en fruits que la Bourgogne, l'on peut dire qu'il n'y en a pas qui produisent d'aussi excellens vins que ceux de Nuits, de Chambertin, de Bèze, de Coulange, de Chassagne, de Beaune, et de Volenai*<sup>509</sup>. À la même époque, l'intendant de Bourgogne cite pour la première fois une suite de climats dans l'enquête commandée en 1716 par l'Académie des Sciences de Paris pour le Régent sur les richesses minérales et économiques du royaume : « Le marc d'Or, champferdoil, les violettes, les perrières, finage de Dijon et autres climats joignant sont de forts bons vins... »<sup>510</sup>. En 1728, comme on l'a vu, Claude Arnoux publie à Londres le premier guide descriptif et prescriptif pour consommateurs anglais cultivés mais peu au fait des subtils découpages du vignoble de la Côte de Beaune et de Dijon. Ce type de discours hybride entre celui de la science et celui du négoce est formé. Il restera typique tout au long du

508 Bernard de la Monnoye, *Noei bourguignons de Gui Barozai*, Dijon, 1700 (IV<sup>e</sup> Noël).

509 Piganiol de la Force, *Nouvelle description de la France : dans laquelle on voit le gouvernement général du royaume...*, Amsterdam, 1719, p. 152.

510 *L'Enquête du Régent. 1716-1718. Sciences, Techniques et Politique dans la France pré-industrielle*, Corpus de textes établis, présentés et annotés par Christiane Demeulenaere-Douvière et David J. Sturdy, Turnhout, Brepols, 2008, p. 349.

xviii<sup>e</sup> siècle. On le retrouve par exemple dans le mémoire écrit par l'abbé Tainturier en 1763 sur les climats de Beaune<sup>511</sup>.

Ce syncrétisme du discours modifie les pratiques de commercialisation et de consommation des vins de Bourgogne en apportant une nouvelle forme de vérité qui contribue à l'adhésion à la norme des climats. Il se fait d'abord par le rapprochement de personnages en vue (médecins, botanistes, juristes, historiens, propriétaires cultivés...) qui écrivent au travers de certaines académies. Certains d'entre eux rassemblent en une seule personnalité la pluralité de ces centres d'intérêts. Ces assemblées et personnalités sont gagnées au cours du xviii<sup>e</sup> siècle par les idées scientifiques et le système des classifications animales et végétales comme la nomenclature linnéenne, qui imposent aussi le déterminisme géographique pour rendre compte de la variété des plantes et des animaux. Certains sont, en outre, proches des cercles physiocratiques qui prônent l'analogie, dans l'économie politique naissante et dans le fonctionnement de l'État moderne, entre la circulation des richesses et la circulation sanguine.

Par contraste avec la norme de qualité qui existait depuis le Moyen Âge, c'est-à-dire la marque des villes<sup>512</sup>, et avec les contraintes qu'imposent à l'usage des espaces agricoles les communautés villageoises, ces écrits sont d'autant plus enclins à autonomiser des lieux nouveaux et particuliers, à l'écart des villages, par des caractères uniques donnés de nature. Ainsi, l'Auxerrois Louis Liger, dans sa publication en 1702 de la *Nouvelle maison rustique*, donne un fondement agronomique à la distinction de climats. Il fait d'abord explicitement le lien entre certaines qualités

511 Claude Tainturier, *Remarques sur la culture des vignes de Beaune et lieux circonvoisins (1763)*, Precy sous Thil, Éditions de l'Armançon, 2000.

512 Thomas Labbé, « L'évolution des normes d'identification du vin en Bourgogne », *art. cit.*, p. 34-41.

de la terre, les cépages plantés et certaines qualités du vin<sup>513</sup>.

La teneur du discours « scientifique » est la même chez l'abbé auxerrois Claude Lebeuf dans ses divers écrits publiés entre 1723 et 1734 : « entre autres climat », il cite « la Chainette, Migraine, Boivin, Clérion, qui sont au septentrion et à l'occident de la ville [d'Auxerre], et sur plus de vingt autres »<sup>514</sup>. Ces climats sont les meilleurs car les vignes y « sont dans une bonne exposition, et qu'elles naissent dans un grain de terre qui n'est vicié ni par les veines nitreuses ni par une superficie sulfureuse »<sup>515</sup>. La conjonction de discours sur les climats à travers la Basse et Haute Bourgogne s'explique par les réseaux qui lient les producteurs d'écrits. Claude Lebeuf est ainsi en contact étroit avec le président du parlement de Dijon, Bouhier de Savigny, l'un des promoteurs les plus actifs des climats autour de Dijon, avec lequel il échange une correspondance sur le sujet<sup>516</sup>.

Depuis les villes naissent ainsi de véritables entreprises de communication, qui profitent du développement de l'imprimé et du goût de la lecture afin d'assurer le développement d'une production de luxe destinée à une clientèle distante mais aisée et cultivée. Les titres de presse, les almanachs du commerce, les *Affiches* qui construisent le bon goût se multiplient, particulièrement à partir du milieu du xviii<sup>e</sup> siècle. Ils deviennent rapidement un relais investi par les commissionnaires

513 Il distingue ainsi les terres sablonneuses, qui produisent des vins justes bons « à faire secouer les oreilles, & à agacer les dents », les terres fortes, les terres franches, les terres fertiles et les terres pierreuses. Parmi ces dernières, « les meilleures sont celles dont le fond jaunâtre est couvert de petites pierres blanches. Ce sont celles qui donnent les meilleurs vins de Beaune, Chablis, Tonnerre, Auxerre, Coulanges et de Champagne » : Louis Liger, *Économie générale de la campagne ou nouvelle maison rustique*, Amsterdam, chez Henri Desbordes, t. 2, p. 184-185.

514 Claude Lebeuf, « Voyage dans les États de Bacchus. Lettre écrite aux auteurs du Mercure », *Mercur de France*, sept. 1731, p. 2117.

515 *Ibid.*

516 *Lettres de l'abbé Lebeuf publiées par la société des sciences historiques et naturelles de l'Yonne*, Maximilien Quantin et Aimé Cherest (dir.), t. 2, Auxerre, 1866, p. 110-112 (lettre du 7 août 1731), p. 112 (lettre du 20 octobre 1731)



en vin pour faire connaître leurs produits sur le marché de la capitale où se concentre de plus en plus intensément le négoce de redistribution vers l'ensemble de l'Europe<sup>517</sup>. Juste avant la Révolution, en 1786<sup>518</sup>, une classification des vins de Bourgogne nouvelle et inédite est publiée par deux éditeurs différents à l'instigation des négociants de Beaune qui envoient cette classification aux fins d'une publicité tout à fait maîtrisée. Elle fera référence pour les futures hiérarchies du XIX<sup>e</sup> siècle.

## CONCLUSION

Même si la construction des climats viticoles en Bourgogne se place en rupture avec le cru de la ville, cette norme nouvelle demeure l'œuvre d'acteurs urbains : il s'agit bien d'une fabrique urbaine du terroir, résultant d'investissements volontaires dans le vignoble lui-même mais aussi de la production de discours à l'adresse des différents cercles de la société urbaine. Le rôle des acteurs des villes est donc majeur et s'appuie sur les réseaux académiques, commerciaux et médiatiques pour créer et diffuser une certaine idée de la qualité et de la hiérarchie des vins. Ces rapprochements avec les sphères des différents pouvoirs et les relations interpersonnelles locales et régionales construisent des réseaux qui contribuent à renforcer les normes qui s'éditent et à diffuser celles-ci.

Le jeu est prégnant et son aboutissement particulièrement complet dans la capitale provinciale qu'est Dijon, où sont réunies les conditions pour que le cercle vertueux s'enclenche au bénéfice de ses promoteurs et que la dynamique de construction et de représentation devienne opératoire pour la

création de la qualité des vins par les climats. À l'échelle de cette période charnière (fin XVII<sup>e</sup>-fin XVIII<sup>e</sup> siècle), l'émergence des climats peut ainsi être pensée non plus selon le modèle d'une fermentation lente et séculaire de la qualité, comme la construction et l'accomplissement progressifs d'un savoir vigneron supposant un perpétuel continuum générationnel depuis les temps les plus reculés, mais au contraire selon les paradigmes de la rupture et de l'innovation générées dans la ville et à l'adresse des autres villes du royaume. Cette dynamique doit être rapprochée, par analogie, de celle des systèmes de promotion tout à fait contemporains pour les filières vitivinicoles ou non, comme ceux des « clusters »<sup>519</sup> qui résultent des rapprochements spatiaux et fonctionnels des investissements productifs, promotionnels, normatifs et culturels pour une filière et un produit identifiés à un territoire : il s'agit bien d'un « écosystème » qui crée et diffuse sa norme par le terroir comme espace de projection de la qualité.

À l'échelle de la Bourgogne, on observe cependant un jeu différentiel assez net entre les villes de l'Yonne (surtout Auxerre), de la Côte-d'Or et de la Saône-et-Loire (Chalon et surtout Mâcon) en termes d'investissement savant et d'investissement commercial. En comparaison de Dijon, capitale politique, juridique, intellectuelle, et de Beaune, qui devient la première place du commerce, Auxerre connaît ses terroirs mais ne les individualise pas, certainement en raison de la proximité avec Paris qui assure aux vins locaux un débouché

517 Thomas Brennan, *Burgundy to Champagne, op. cit.*

518 Mathurin Roze de Chantoiseau, *Tablettes royales de renommées*, Paris, 1786 ; voir aussi Jacques-Marie-Claude-Vincent de Gournay, *Tableau général du commerce*, Paris, chez Belin et Onfroy, 1790, p. 149 sq.

519 Pour cette analogie, on lira avec intérêt : Jean-Guillaume Ditter, « Clusters et terroirs : les systèmes productifs localisés dans la filière vitivinicole », *Reflets et perspectives de la vie économique* 2005/4, t. XLIV, p. 35-51. DOI 10.3917/rpve.444.0035 ; Olivier Bouba-Olga, Marie Ferru, Benjamin Guimond, « Organisation des activités et dynamiques territoriales : éléments d'analyse et application aux bassins de Cognac et de Châtellerauld », *Revue d'Économie Régionale et Urbaine*, 2012, n°2, p. 173-191. Pour le lien entre villes contemporaines, accumulation de capital humain et innovation : Frédéric Gaschet, Claude Lacour, Les systèmes productifs urbains : des clusters aux « clusties », *Revue d'Économie Régionale & Urbaine*, 2007, n°4, p. 707-728.



aisé. Il faut attendre les édits de libéralisation du commerce des années 1770 pour que cet avantage de position géographique relative entre Paris et Dijon soit annihilé. On voit alors promus les climats historiques comme la Chaînette, le clos de Migraine ou la Côte de Palotte parmi de nombreux autres. À l’opposé et au Sud de la région, pour les vins de Mâcon dont le débouché vers Paris via la Loire au XVIII<sup>e</sup> siècle était l’assurance d’un commerce facile en dépit des droits à payer tout au long du parcours mais qui tombent aussi après 1770, il n’y a jamais eu besoin d’adapter les normes du négoce aux transformations économiques du XVIII<sup>e</sup> siècle, pas plus qu’il n’a été nécessaire de modifier le discours sur la qualité et la diversité des vins.

Tous ces jeux sur l’échiquier bourguignon sont en fait concomitants avec d’importants changements structurels, qui dépassent de loin le seul monde viticole bourguignon : l’essor des échanges, la croissance du marché et l’explosion de la consommation caractérisant le XVIII<sup>e</sup> siècle. Incontestablement, la référence aux climats s’avère dans cette perspective comme un outil autour duquel la filière viticole a accompagné le large processus de transformation économique et social du XVIII<sup>e</sup> siècle. Leur émergence et leur valorisation concordent avec le moment spécifique de l’histoire viticole qu’Henri Enjalbert a qualifié « de naissance des grands vins »<sup>520</sup> même si l’on peut contester l’idée d’une création ex nihilo, et sans héritages antérieurs, du cru bordelais à cette époque<sup>521</sup>. Bien qu’ayant résulté en des modèles viti-vinicoles différents de référencement de la qualité et que l’on continue

d’opposer comme une certaine rivalité<sup>522</sup>, il est désormais clair que les motivations des acteurs des villes parlementaires et du commerce comme ceux de Bordeaux, de Dijon et de Beaune sont au contraire dans leur origine fort semblables, synchrones, et portent dans le même sens<sup>523</sup> : celui de la distinction de classes sociales montantes investissant dans la valorisation des terres par le vin, tout en créant par le discours les conditions de possibilité de la norme de représentation de leur qualité : ici le climat et les conditions naturelles du lieu ; là, le cru, le domaine et ses représentations nobiliaires<sup>524</sup>. Et cet investissement dans le discours qui fait la différence, n’est-ce pas déjà ce que discernait l’œil quelque peu ironique du futur auteur de l’Essai sur l’entendement humain, John Locke, visitant le vignoble de Bordeaux, comme le fera Thomas Jefferson un siècle plus tard en Bourgogne : « Telle est la qualité particulière du sol du vignoble de M. de Pontac, près de Bordeaux, que les négociants m’ont assuré que le vin provenant des vignobles les plus proches, alors qu’un simple fossé les sépare et que le sol est, en apparence, parfaitement le même, était nettement moins bon »<sup>525</sup>.

522 Voir l’analyse fine et documentée de Jean-Robert Pitte, *Bordeaux Bourgogn. Les passions rivales*, Paris Hachette, 2005.

523 Jean-Pierre Garcia, « Bordeaux-Bourgogne : l’émergence synchrone de deux normes de qualité des vins », dans Raphaël Schirmer (dir.), *Atlas du Vignoble Bordelais*, Bordeaux, Presses universitaires de Bordeaux, 2020, p. 183-186.

524 Michel Figeac, « La noblesse bordelaise et la construction de la grande propriété viticole : une histoire en sang et or », dans Marguerite Figeac-Monthus et Stéphanie Lachaud (dir.), *La construction de la grande propriété viticole en France et en Europe du XVI<sup>e</sup> siècle à nos jours*, Bordeaux, Éditions Féret, 2015, p. 45-60. Stéphanie Lachaud, « La construction foncière du domaine viticole de Malle sous l’Ancien Régime », dans Marguerite Figeac-Monthus et Stéphanie Lachaud (dir.), *La construction de la grande propriété viticole, op. cit.*, p. 61-76.

525 René Pijassou, *Château Palmer. Noblesse oblige*, Paris, Stock, 1997 : l’auteur y voit la première expression de la notion « d’excellence d’un terroir ». Extrait en anglais dans Tim Unwin, « The viticultural geography of France in the 17<sup>th</sup> century according to John Locke », *Annales de Géographie*, 2000, t. 109, n°614-615, p. 395-414 : « but there is such particularity in the soil that at M. Pontac’s, near Bourdeaux, the merchants assured me that the wine growing in the very next vineyards, where there was only a ditch between, and the soil, to appearance, perfectly the same, was by n<sup>o</sup> means so good ». C’est nous qui soulignons.

520 Henri Enjalbert, « La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux : 1647 1767 », dans Alain Huetz de Lempis, René Pijassou et Philippe Roudié (dir.), *Géographie historique des vignobles, Colloque de Bordeaux, 27-29 octobre 1977*, Paris, Éditions du CNRS, 1978, p. 59-87.

521 Sandrine Lavaud, « L’invention du cru en Bordelais. Du croît d’un lieu au vin de distinction (Moyen Âge-XVII<sup>e</sup> siècle) », dans Jean-Pierre Garcia (dir.), *Le vin et le lieu – Dossier thématique, Crescentis*, n°1, 2018.

PRESSES UNIVERSITAIRES DE NOUVELLE-AQUITAINE



# VILLE & VIN

EN FRANCE ET EN EUROPE  
DU XV<sup>e</sup> SIÈCLE À NOS JOURS

SOUS LA DIRECTION DE  
MARGUERITE FIGEAC-MONTHUS & STÉPHANIE LACHAUD-MARTIN

LA GESTE