HAL
open science

Bordeaux-Bourgogne : l'émergence synchrone de deux normes de qualité des vins

Jean-Pierre Garcia

To cite this version:

Jean-Pierre Garcia. Bordeaux-Bourgogne : l'émergence synchrone de deux normes de qualité des vins. Raphaël Schirmer. Bordeaux et ses vignobles. Un modèle de civilisation, Editions du Sud Ouest, p. 183-186, 2021, 978-2-8177-0724-2. hal-03381594

HAL Id: hal-03381594

https://hal.science/hal-03381594v1

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.

Version Auteur

Pour citer cet article :
Jean-Pierre Garcia (2020) - Bordeaux-Bourgogne : l'émergence synchrone de deux normes de qualité des vins. In : Raphaël Schirmer (dir.), *Bordeaux et ses vignobles. Un modèle de civilisation*, Bordeaux, Editions du Sud Ouest, p. 183-186.

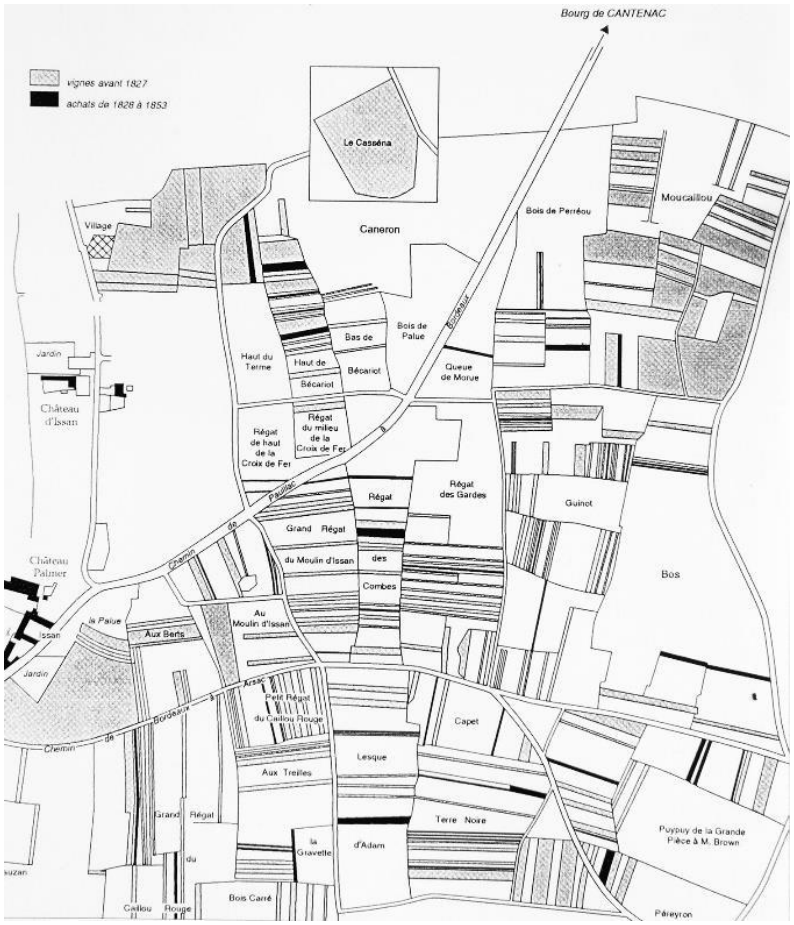
Bordeaux-Bourgogne : l'émergence synchrone de deux normes de qualité des vins

Jean-Pierre Garcia
Université de Bourgogne
UMR ARTEHIS

Mettre un peu de Bourgogne dans un atlas des vins de Bordeaux peut paraître provocateur tant la critique oppose facilement ces deux régions. Historiquement tournées vers des marchés viticoles différents, elles ne sont pourtant pas dans une confrontation originelle ni essentielle. Au contraire, des caractéristiques témoignent de l'émergence concomitante de deux références sur lesquelles des acteurs semblables dans l'une et l'autre région projettent ensuite la qualité construite de leurs vins. C'est la référence au *cru* qui donne plus tard le *château* bordelais et la référence au *climat* (en Côte-d'Or) qui aboutit à asseoir la notion de *terroir*.
En effet, le XVIIe s. et la première moitié du XVIIIe s. voient la montée en puissance d'une classe bourgeoise, à Bordeaux, mais aussi en Bourgogne, de parlementaires et officiers du roi, une noblesse de robe et d'investisseurs nouveaux dans les proches campagnes. Les nombreux hôtels particuliers conservés au cœur de la ville de Dijon sont les manifestes ostentatoires de sa réussite économique et politique.
Ainsi, s'opère en un temps court, un important transfert de la propriété foncière viticole des communautés ecclésiastiques vers de 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. Leurs vins produits sont d'emblée beaucoup plus chers que les vins communs, dans un rapport de 1 à 5 à partir des années 1680. Ils bénéficient du privilège fiscal de la ville et sont qualifiés « *de leur cru* ». Comme en Bordelais, 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 ils promeuvent aussi, et surtout au XVIIIe s. des vins

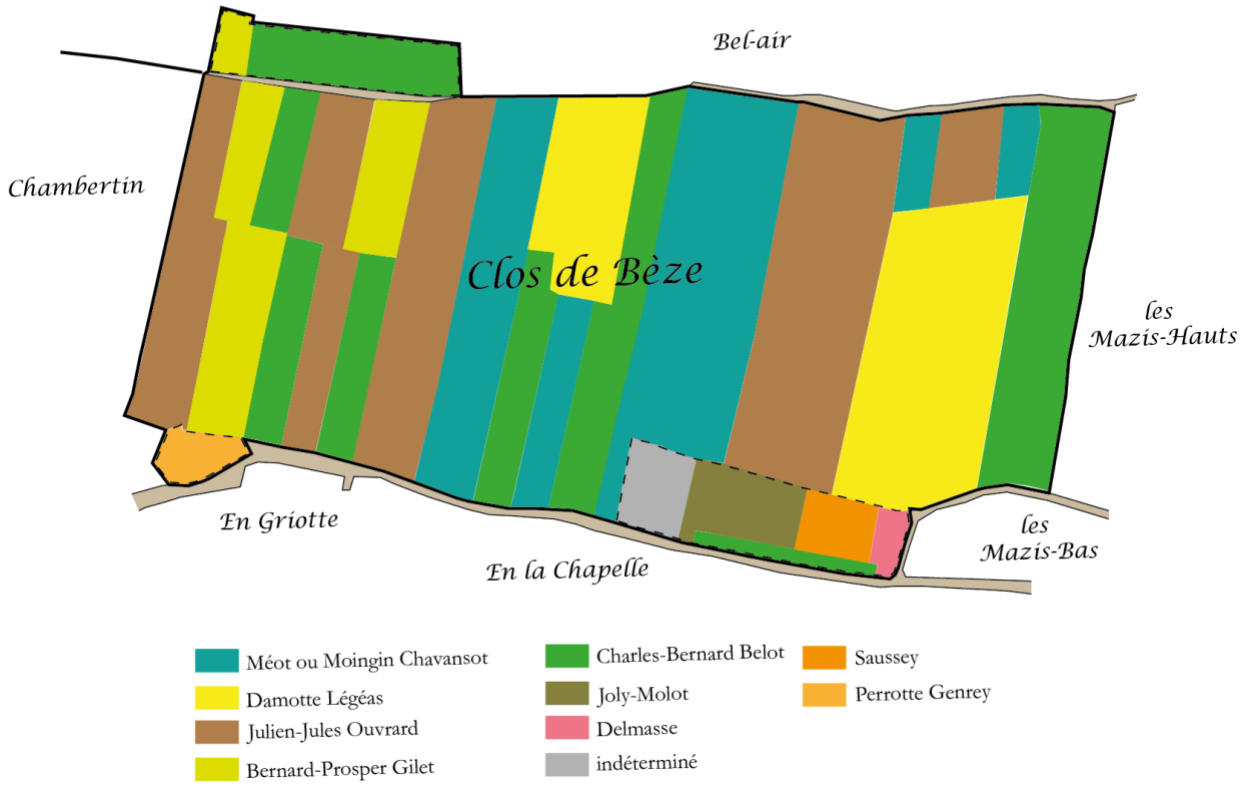
nouveaux, identifiés aux lieux qui les produisent : *Le Montrachet, La Romanée, Le Chambertin* dont les caractères sont transcrits dans les vins qu'ils engendrent ; ce sont les *climats*, des lieux nommés associant, terrain, conditions météorologiques, cépage et savoir-faire. Ainsi ce sont deux modèles qui voient le jour en même temps sans se faire d'emblée concurrence ni s'opposer: climat/cru et plus tard terroir/château.
Quelle est la raison de cette divergence pourtant initialement synchrone? Probablement, et en Médoc notamment, le fait que les lieux différents restent subordonnés à l'unité de la propriété au profit de l'assemblage des lieux et des cépages tandis qu'en Côte-d'Or la propriété est subordonnée au lieu : le Clos de Bèze ou le Clos-Vougeot en sont des exemples parlants. Il faut y voir aussi sans doute une différence de régimes de partages successoraux mais il est probable que le développement de domaines sur des terres nouvelles fonde cette référence à l'unité domaniale dans le Médoc et que le soubassement des anciens clos monastiques ainsi qu'un parcellaire hérité favorisent l'unité viticole du lieu en Bourgogne.

---
illustrations



Le parcellaire du Château Palmer au XIXe siècle : des toponymes qui ne sont pas mis en valeur, au contraire des *climats* bourguignons. Source : Pijassou, 1997.

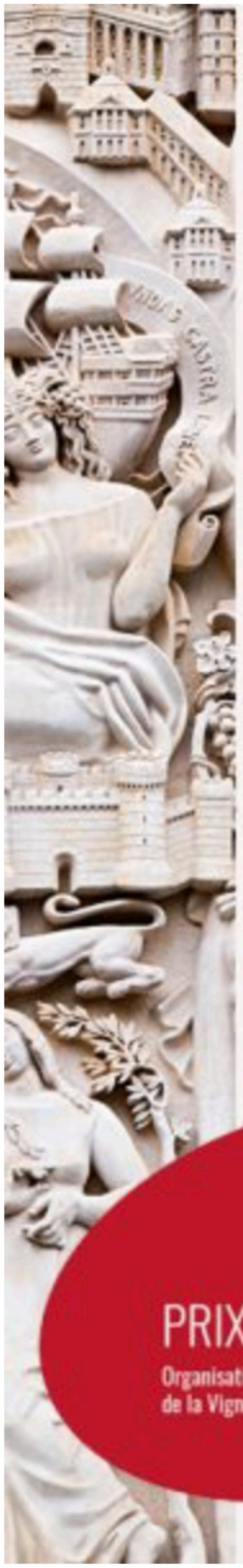
Les propriétaires de parcelles dans le clos de Bèze en 1829 (d'après le plan du cadastre, ADCO 3 P 303/18)



Les propriétaires du clos de Bèze en 1829. Après la Révolution et des agrandissements marginaux, le partage s'effectue sur les mêmes fondements que le découpage initial. Malgré une multiplicité de propriétaires et une propriété éclatée, l'unité du lieu prévaut dans le climat clos de Bèze. (source : T. Labbé, DAO : JP Garcia)

L'Enclos, parcelle du Château Carbonnieux (Léognan). La logique du domaine prime sur celle des parcelles en Gironde.⁞Cliché : R. Schirmer

Le Château de Meursault (Bourgogne), un domaine dont l'architecture remaniée au début du XIXe s. se nourrit du château bordelais.⁞Cliché : R. Schirmer



Bordeaux & ses vignobles

Un modèle de civilisation

Sous la direction
de Raphaël Schirmer

PRIX DE L'OIV 2021
Organisation Internationale
de la Vigne et du Vin

ÉDITIONS SUD OUEST