



HAL
open science

De la Pologne au Médoc : les Skawinski, une dynastie de régisseurs au service de la modernisation des domaines viticoles au XIX e siècle

Claire Steimer

► To cite this version:

Claire Steimer. De la Pologne au Médoc : les Skawinski, une dynastie de régisseurs au service de la modernisation des domaines viticoles au XIX e siècle. France-Pologne : contacts, échanges culturels, représentations (fin XVIe siècle-fin XIXe siècle), Michel Figeac; Jaroslaw Dumanowski, Oct 2014, Varsovie, Pologne. p. 223-238. hal-04194803

HAL Id: hal-04194803

<https://hal.science/hal-04194803v1>

Submitted on 4 Sep 2023

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.

De la Pologne au Médoc : les Skawinski, une dynastie de régisseurs au service de la modernisation des domaines viticoles au XIX^e siècle.

Claire Steimer
Conservateur du patrimoine
Service du patrimoine et de l'Inventaire, Région Aquitaine

Introduction

« Giscours est confié depuis longtemps aux soins intelligents de M. Skawinski, élève de l'école de Grignon, qui, par ses mérites personnels, comme homme et comme agriculteur, donne chaque jour un nouveau renom à la propriété qu'il administre »¹.

Ce type de commentaire élogieux à propos des Skawinski - ici sous la plume d'Alfred Danflou - apparaît fréquemment dans la littérature viticole du XIX^e siècle et attire l'attention sur cette famille de régisseurs dont l'histoire est étroitement liée à de grands châteaux viticoles médocains. D'origine polonaise, Pierre Skawinski et ses trois fils ont régné sur de prestigieux domaines, au sommet de la hiérarchie instaurée par des propriétaires qui n'y résidaient que rarement. Ils bénéficiaient de la confiance pleine et entière des maîtres des lieux afin d'assurer la conduite des exploitations et de garantir la production de grands crus.

Les Skawinski viennent rejoindre d'autres figures de régisseurs bien identifiées en Médoc aux XVIII^e et XIX^e siècles, notamment grâce aux archives de Château Latour ou de Château Lafite. Les correspondances et les documents sont riches d'enseignement pour mieux appréhender cette fonction. Or, ces ressources précieuses font défaut pour l'étude de la famille Skawinski. C'est donc en réunissant les quelques informations conservées dans des fonds d'archives privés et publics², les mentions dans la presse et la littérature du XIX^e siècle ainsi qu'en analysant l'architecture des domaines gérés par les Skawinski, que leur rôle incontestable dans le développement des châteaux médocains et plus largement dans les progrès du monde viticole a pu être mis en évidence.

I Une famille de régisseurs et son réseau

1 De la Pologne au Médoc

Sur les origines de la famille Skawinski, quelques notices biographiques³ indiquent que Pierre Skawinski est le fils d'Ignace, propriétaire terrien du département de Kraznik. Né en 1812 à Krzeszow dans la province de Lublin - comme le confirme sa pierre tombale dans le cimetière de Labarde en Médoc-, il aurait fréquenté le lycée de Lublin. Il n'avait pas 20 ans lorsqu'en 1831, avec deux de ses frères⁴, il s'engagea comme sous-lieutenant dans le 2^e régiment de cavalerie et participa au soulèvement polonais contre l'occupation russe. Blessé, il reçut la croix de la *Virtuti Militari* qui figure également sur sa stèle funéraire aux côtés de la Légion d'honneur. À la chute de l'insurrection, il migra de Cracovie à Trieste avant de gagner le sud de la France, Marseille, en 1836. Le 13 novembre 1836, il devint membre de la Société démocratique polonaise, dans la section de Privas. Puis, il intégra en 1838 l'Institut national d'agriculture de Grignon près de Paris et à partir de 1841 administra le domaine de Razay à Céré-la-Ronde (Indre-et-Loire), propriété du général Fabvier⁵. C'est probablement la vente de celui-ci en 1847 et les recommandations du général qui le menèrent en Gironde, au domaine de Giscours à Labarde, que le banquier Jean-Pierre Pescatore venait d'acquérir.

¹ A. Danflou, *Les Grands Crus bordelais*, Bordeaux, s.d. [1867], p. 82-83.

² Remerciements : à Maïté Skawinski, Maritxu Skawinski, Philippe Skawinski, Janine Point, Hélène Brun-Puginier pour nous avoir fait partager leurs souvenirs et leur documentation ; à Christian Dubos (Archives départementales de la Gironde) pour son aide et ses conseils au cours de nos recherches.

³ Notamment : *Bulletin polonais, littéraire, scientifique et artistique*, n°163, 15 février 1902 et L. Blayot, *Médaillons bordelais*, 78^e livraison, 3^e série, Bordeaux Féret et fils, Libraires-éditeurs, s.d..

⁴ D'après l'arbre généalogique de la famille, Pierre était l'aîné de 6 frères nés entre 1818 et 1831.

⁵ A. Debidour, *Le général Fabvier, sa vie militaire et politique*, Paris, Plon, 1904. Nommé colonel et baron de l'Empire en 1813 puis lieutenant-général en 1831, il épouse la même année la duchesse de Frioul, veuve du maréchal Duroc ; à cette époque, il est membre du Comité polonais.



Fig. 1 : portrait de Pierre Skawinski, collection particulière
(photo C. Steimer, SRPI, Région Aquitaine).

Marié en 1840 à Marie Januszewicz⁶, jeune polonaise originaire de Varsovie, également émigrée, Pierre eut trois fils nés en France : Théophile (1841-1930), Charles (1842-1920) et Paul (1844-1933). Ils prirent les rênes de grandes propriétés viticoles en Haut-Médoc, travaillant de façon étroite avec leur père : Pierre gérait Giscours depuis 1847 puis administra dans les années 1880 Léoville-Barton (Saint-Julien-Beychevelle).

Théophile, à la tête de Laujac où il résidait, s'occupait également de Léoville-Lascazes à Saint-Julien, de vignobles à Saint-Estèphe (Roche, Fatin et Fonpetite), puis de Giscours où il succéda à son père. Il se distingua par ailleurs en développant une activité industrielle avec la création d'une usine de soufre à Saint-Christoly.

À Pontet-Canet, Charles administrait la propriété et y logeait. Il fut aussi responsable de Rauzan-Ségla (Margaux), des châteaux de Pempuyre et du Taillan.

Enfin, Paul était implanté à Cantenac-Brown, où il résida jusqu'en 1879, date à laquelle il acquit Rosemont-Geneste à Labarde⁷. Ce fut le seul à posséder ainsi son propre vignoble et à produire son vin⁸, ce qui ne l'empêcha pas d'être aussi le régisseur de Sényhac (Saint-Seurin-de-Cadourne), La Couronne (Pauillac) et Léoville-Poyferré (Saint-Julien-Beychevelle).

Le repérage de ces sites sur une carte conduit à une énumération impressionnante de grands crus, en bonne place dans le célèbre classement des vins de Bordeaux constitué en 1855⁹, associant le nom des Skawinski à ceux de châteaux renommés.

⁶ Marie est la fille de Théophile Januszewicz, président du palatinat de Sandomir ; il quitte également la Pologne en 1836 ; il fut notamment membre de l'Association Polonaise de Démocratie, du Comité Central Polonais et trésorier de l'École polonaise à Paris ; il a rédigé un ouvrage, publié en 1838 à Strasbourg, *Quelques mots sur l'occupation de Cracovie en 1836*.

⁷ Archives privées, acte de vente par la famille Dusolier à M. Paul Skawinski, 22 novembre 1879, étude de M^e Brachet, notaire à Margaux : domaine de Rosemont Geneste, immeubles, vignes, terres de marais (environ 26 ha), 91 578 francs.

⁸ C. Cocks et É. Féret, *Bordeaux et ses vins classés par ordre de mérite*, 8^e édition, Bordeaux, 1908, p. 152 : « Il récolte aussi un vin tout spécial, le Château-Rosemont-Rosé, vin des Dames. Pour l'obtenir, le jus de la grappe ne passe pas par la cuve, il se transforme naturellement en un vin rose, léger, délicat et élégant qui tient un très grand succès. M. Skawinski expédie tous ses vins directement aux consommateurs ».

⁹ Rauzan-Ségla, Léoville-Lascazes et Léoville-Poyferré sont des seconds crus classés ; Cantenac-Brown, Giscours et Langoa-Barton sont des troisièmes crus classés ; Pontet-Canet est un cinquième cru classé.

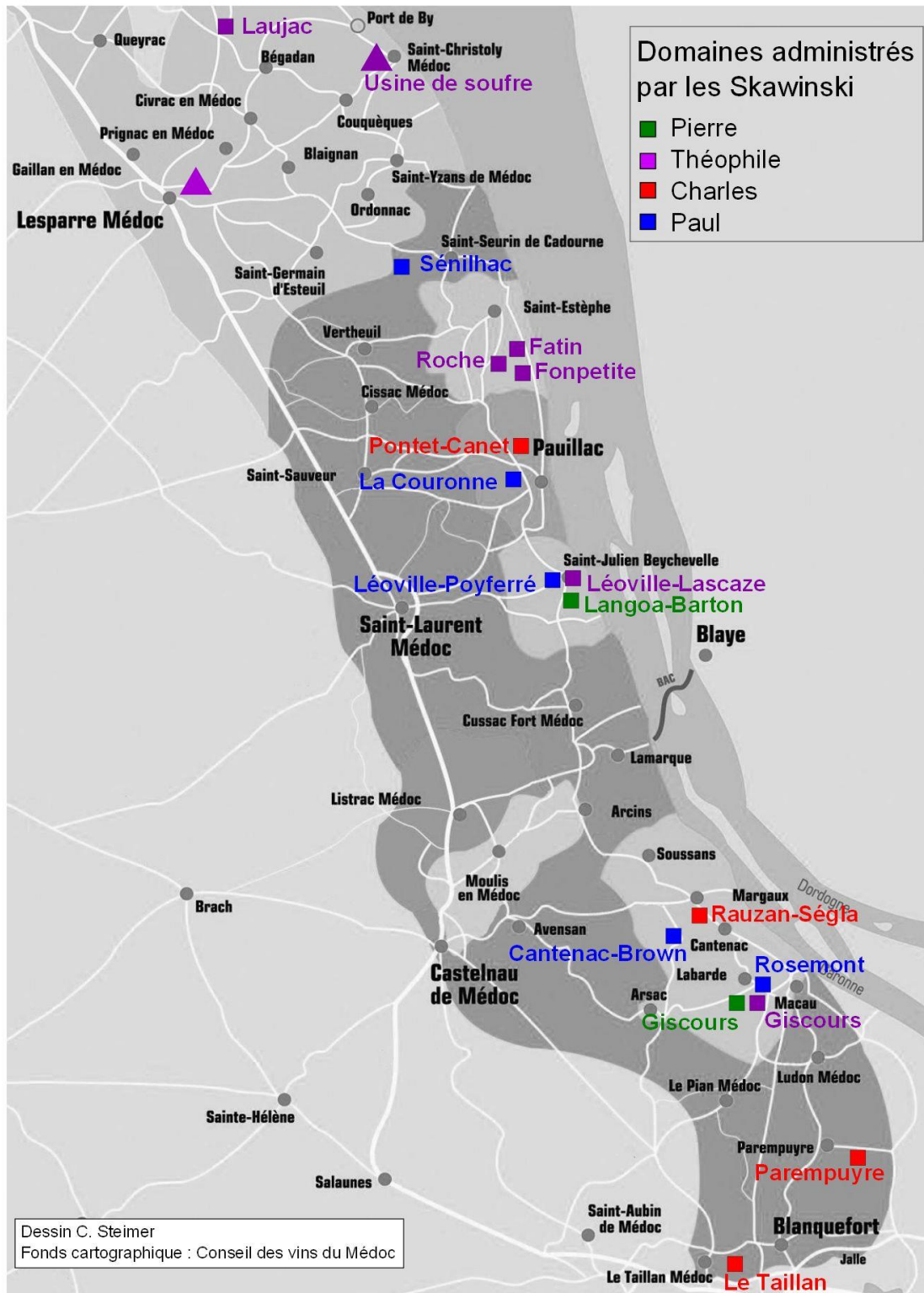


Fig. 2 : carte du Haut-Médoc avec les domaines administrés par les Skawinski.

2 Au service d'une famille : les Cruse

La plupart de ces prestigieux domaines appartenaient à une seule et même famille, les Cruse, originaire du duché de Holstein, à la tête d'une grande maison de commerce installée à Bordeaux en 1819¹⁰. Des alliances matrimoniales stratégiques nouées par les fils d'Herman I^{er} avec d'autres familles influentes de Bordeaux vinrent conforter leur position sociale. Herman II, qui épousa en 1848 Sophie Lawton, acquit Pontet-Canet en 1865 et en confia l'administration à Charles Skawinski. Ses fils, Frédéric et Henri, firent également des mariages prestigieux : le premier épousa en 1880 Lucie Durand-Dassier, d'une famille parisienne de banquiers d'origine genevoise et le deuxième Georgina de Luze en 1890. Ils étaient propriétaires des châteaux de Parempuyre, de Rauzan-Ségla et du Taillan. Édouard épousa en 1858 Suzanne Baour, issue d'une grande famille de négoce et d'armement maritime, et acheta Giscours ainsi qu'un château à Bouliac en 1875.

Une des filles d'Herman I^{er}, Mathilde, se maria en 1848 avec Armand Lalande¹¹, négociant, futur député de la Gironde et président de la Chambre de commerce de Bordeaux. À la tête de plusieurs domaines viticoles, notamment Cantenac-Brown dès 1860, il les confia aux bons soins de Paul Skawinski.

Adolphe, sans descendance directe, fut le premier des fils à investir dans le Médoc, en achetant en 1852 le domaine de Laujac avec Théophile Skawinski comme régisseur à partir de 1862. En 1890, il prit la tête de l'entreprise familiale, en y associant ses neveux, Herman III, Frédéric et Henri. Les Cruse consacrèrent largement leur fortune¹² au développement de ces châteaux viticoles, tous confiés aux Skawinski.

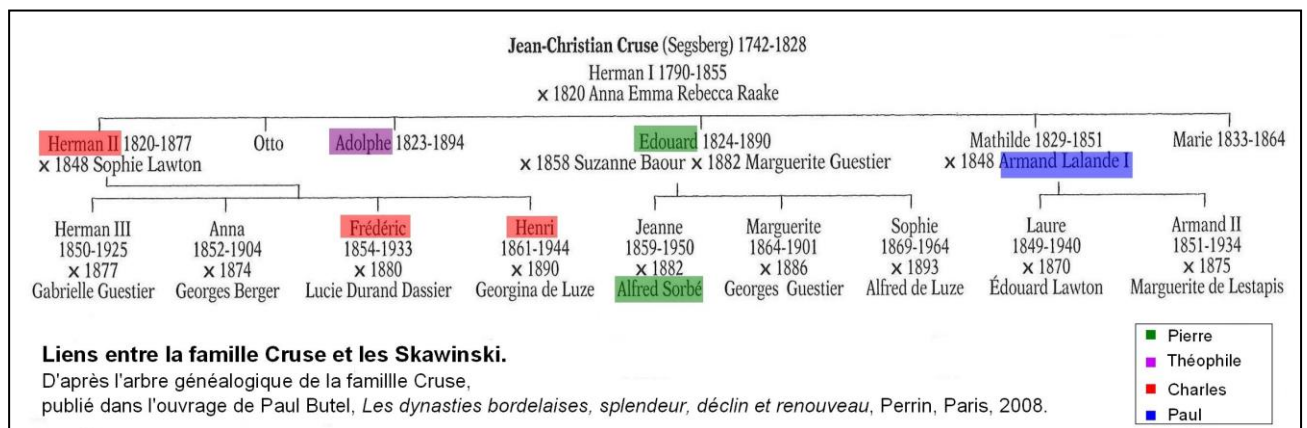


Fig. 3 : arbre généalogique de la famille Cruse et liens avec les Skawinski.

3 Le « vice-roi » du domaine

C'est ainsi qu'Alfred Danflou définit Pierre Skawinski dans l'article qu'il consacre à Giscours¹³. Le régisseur apparaît bel et bien comme un acteur essentiel dont le rôle a été mis en évidence dans les études menées sur certains châteaux, Latour sous la direction de Charles Higounet ou Yquem par Marguerite Figeac¹⁴. Celles consacrées au Médoc par Philippe Roudié et René Pijassou¹⁵ ont

¹⁰ P. Butel, *Les dynasties bordelaises, splendeur, déclin et renouveau*, Perrin, Paris, 2008 ; H. Bonin, *Les patrons du Second Empire, Bordeaux et la Gironde*, Picard, 1999, p. 95-99. É. Féret, *Statistique générale du département de la Gironde, Personnalités & notables Girondins de l'Antiquité à la fin du XIX^e siècle*, tome 3, 1889, p. 160.

¹¹ É. Féret, 1889, p. 362.

¹² H. Bonin, 1999, p. 97 : La succession de Herman II en 1877 s'élève à 5 millions de francs ; il a quadruplé la fortune de son père.

¹³ A. Danflou, s.d. [1867], p. 82-83 : « Le gérant investi de la confiance de M. Pescatore remplit les fonctions de vice-roi d'un grand vignoble avec des soins si intelligents, que les œnologues et les commerçants peuvent avoir pleine et entière confiance en l'avenir de Giscours ».

¹⁴ M. Monthus Figeac, *Les Lur Saluces d'Yquem de la fin du XVIII^e siècle au milieu du XIX^e siècle*, Fédération historique du Sud-Ouest, Mollat, 2000 ; Higounet (C.) (dir.), *La seigneurie et le vignoble de Château Latour, histoire d'un grand cru du Médoc (XIV^e-XX^e siècle)*, Bordeaux, Fédération historique du Sud-Ouest, 1974, 2 tomes.

¹⁵ P. Roudié, *Vignobles et vigneron du Bordelais, 1850-1980*, Centre d'études et de recherches sur la vigne et le vin, CERVIN, 1988. R. Pijassou, *Le Médoc : vignes et vigneron*, Bordeaux, L'Horizon Chimérique, 1990.

également insisté sur l'organisation instaurée dans les domaines avec un propriétaire souvent absent, qui confie la conduite du travail à un régisseur, parfois secondé par un homme d'affaires, et responsable de l'ensemble du personnel - maître de chai, maître-vigneron, maître-bouvier et ouvriers viticoles. Au XIX^e siècle, le nom des Skawinski s'ajouta à celui des Lamothe, Goudal, Garros, appartenant à cette caste de collaborateurs recherchés par des propriétaires qui remettaient entre leurs mains ce qu'ils avaient de plus précieux, leur domaine.

« Les plus heureux parmi les habitants du Médoc sont les régisseurs, espèces d'intendants pour lesquels les mauvaises récoltes ont moins de rigueur que pour le propriétaire : ceux-là s'en tirent toujours [...]. Vive celui dont le maître est toujours absent, qui couche dans son lit, roule dans sa voiture et mange à sa table ! »¹⁶. Le ton ironique du négociant Charles de Saint-Amant fait allusion aux conflits qui pouvaient opposer des propriétaires parfois trop éloignés et ignorants à des régisseurs opportunistes et fraudeurs. Rien de cela, semble-t-il, avec les Skawinski qui ne suscitaient que confiance et louanges. Jean-Pierre Pescatore, en accueillant Pierre Skawinski à Giscours en 1847, lui aurait ainsi dit : « Vous apportez votre intelligence et votre travail ; j'apporte mes capitaux ; nous partageons les profits »¹⁷. De l'abondante correspondance échangée par les Cruse et les Skawinski, les quelques lettres conservées ne permettent pas d'établir avec précision les relations qu'ils entretenaient : très factuelles, elles concernent le bon fonctionnement du domaine, des indications météorologiques à l'argent versé pour répondre aux différents frais¹⁸.

II Des fermes-modèles au service de la viticulture

1 Pierre Skawinski, un agronome averti

Les Skawinski semblent avoir été particulièrement sensibles aux questions agricoles pour le développement des propriétés viticoles. Celles-ci ne peuvent en effet être réduites au château ou aux terres plantées en vignes ; elles étaient composées également de bois et de pâtures pour les animaux servant aux travaux viticoles, labour et autres. L'ensemble contribuait à la production de grands crus. Ainsi, en plus de donner du lait, un troupeau de vaches fournissait un engrais précieux pour les vignes. La formation de Pierre à l'Institution royale agronomique de Grignon¹⁹, dont il fut l'un des premiers et des meilleurs élèves, explique certainement cet intérêt. Sa gestion de Razay lui a également permis de mettre en application les principes de la bonne conduite d'une propriété agricole : son travail est d'ailleurs salué par la municipalité de la commune de Céré, lors de son départ en 1847 : « C'est à lui qu'on doit le progrès de l'agriculture dans lequel son terrain se trouve ; c'est à ses bons conseils et à son exemple qu'on doit aussi la culture des fourrages artificiels, qui se généralise de jour en jour dans notre canton, et qui était presque inconnue avant son arrivée. Il a constamment obtenu les plus belles céréales, les plus beaux trèfles, les plus belles racines, dans la ferme du château (...) »²⁰. Rien ne le prédisposait à s'intéresser à la viticulture, ni son pays d'origine, patrie de la vodka, ni cette première expérience au service du général Fabvier. Or il sut parfaitement appliquer sa science au secteur viticole en valorisant les ressources agricoles trop souvent négligées, comme l'indique cet hommage qui lui fut rendu : « il sut démontrer aux Médocains hypnotisés par la vigne qu'il y avait dans le sol d'autres sources de bénéfices »²¹.

C'est sans aucun doute au domaine de Giscours qu'il a pu exprimer tout son savoir-faire.

2 La ferme modèle de Giscours

Arrivé à Giscours en 1847, Pierre Skawinski y appliqua et développa son expertise agricole : « M. Pierre Skawinski ne tarda pas à apporter dans Giscours d'importantes améliorations soit au point de vue de la culture, soit au point de vue de l'aménagement des bâtiments ruraux, du cuvier, des celliers, etc »²². Puis en 1870, alors que la race bordelaise était décimée par une épizootie contagieuse, le

¹⁶ C. de Saint-Amant, *Le vin de Bordeaux, Promenade en Médoc (1855)*, Paris-Bordeaux, 1855, p. 130.

¹⁷ Cité dans *Bulletin polonais (...)*, n°163, 1902.

¹⁸ Sondages effectués dans le fonds Cruse (216 S) aux Archives municipales de Bordeaux.

¹⁹ *État général des fonds des Archives nationales, 84 J : présentation du fonds de l'École d'agriculture de Grignon*, 2007.

²⁰ Lettre datée du 14 septembre 1847, citée dans L. Blayot, s.d.

²¹ Extrait d'un article consacré à Pierre Skawinski dans une revue non identifiée (chapitre Engrais, p. 91), découpé et figurant dans les recueils du fonds Fayolle aux Archives municipales de Bordeaux (42 S 7811-7812).

²² L. Blayot, s.d.

cheptel de Giscours y échappa, semble-t-il, « grâce aux soins intelligents de M. Skawinski, régisseur de ce domaine », permettant de conserver le type primitif dans toute sa pureté²³.

Quelques années plus tard en 1877, il participa vraisemblablement à la conception et à l'édification de la ferme, dite Suzanne - en hommage à l'épouse d'Edouard Cruse, propriétaire des lieux depuis 1875. Construite, semble-t-il, par l'architecte Abel-Valentin Duphot²⁴, elle constitue un modèle de bâtiments agricoles associant divers logements pour l'homme d'affaires et les ouvriers, un parc à vaches et un manège, des écuries et des étables, une remise à charrettes, un grenier à paille, une forge, une volière, un hangar pour les domestiques, une halle au centre de la cour abritant la fosse à purin²⁵. En 1880, la ferme Suzanne se trouvait au cœur d'un ensemble composé d'un vignoble de 65 hectares, 50 hectares de prairies, 10 hectares de terres labourables, 23 hectares de pâturages et 57 hectares de bois. En 1899, alors entre les mains de Théophile, elle était encore citée en exemple : « Mme veuve Cruse, propriétaire du château Giscours, dans le Médoc, a su réunir sur son domaine un magnifique troupeau de bordelaises pures sélectionnées avec le plus grand soin, depuis de longues années, par Théophile Skawinski, qui dirige la propriété avec autant d'intelligence que de savoir. L'étable principale contient 40 loges avec couloirs latéraux ; le luxe en est banni, mais l'hygiène des animaux y est très surveillée. À côté de ce local judicieux et pratique, se trouvent un manège qui actionne les coupe-racines et les hache-fourrages destinés à préparer la ration des animaux, ainsi qu'une fosse à purin soigneusement couverte et drainée. La production laitière est en moyenne de 3 pots et demi par vache, grâce à la qualité de la nourriture et aux soins donnés au bétail par le vacher Antoine Montignac, sous la surveillance de M. Rocheron, homme d'affaires »²⁶.

3 Les Skawinski, promoteurs d'exploitations modèles

Cette organisation se retrouve dans la plupart des domaines administrés par les Skawinski, avec des fermes modèles côtoyant les installations vinicoles : au Taillan, à Sénilhac, à Laujac, à Parempuyre... Si les témoignages écrits sont peu nombreux, les dimensions et la qualité architecturale des bâtiments traduisent leur rôle stratégique dans la vie du domaine.

Ceux de Langoa-Barton, construits en 1880 par l'architecte Gérard, apparaissent à l'époque d'une grande modernité dans leur conception, probablement élaborée par Pierre Skawinski qui administra brièvement la propriété à cette période : « en face du cuveau et du château, à la place de bâtiments incendiés récemment, une grande ferme vient d'être rebâtie à neuf sur des plans fort bien conçus. D'un côté, une vacherie et une laiterie, de l'autre les écuries de bœufs et de chevaux, et en face des logements très confortables pour les vigneron. Des masses énormes de fumier sont entassées sur des plates-formes en plein-air au milieu de la basse-cour. À l'extrémité des bâtiments et en dehors, une infirmerie est destinée à recevoir les animaux malades. M. Barton veut bien nous montrer lui-même, dans tous ses détails, ce magnifique bâtiment d'exploitation et les écuries qui fournissent largement la quantité d'engrais nécessaire au vignoble »²⁷. Le lien entre l'élevage et la viticulture est ici bien souligné, même si ces édifices, avant tout fonctionnels, étaient pour la plupart construits à distance des installations vinicoles. Ils bénéficièrent toutefois d'un soin particulier alliant pragmatisme et esthétique.

²³ G. Lafforgue, « la race bovine bordelaise », *La vie agricole, revue de zootechnie*, s.d., p. 331.

²⁴ P. Maffre, *Notice historique du château Giscours*, dactyl., s.d. Documentation du service du patrimoine et de l'Inventaire.

²⁵ Plan général de la ferme Suzanne, dressé par Théodore-Henri Duphot (père d'Abel-Valentin Duphot décédé en 1878), 1882 (?), collection particulière.

²⁶ AD 33 7M 47, *Fête de la Société d'agriculture de la Gironde*, 3 septembre 1899, p. 12-13.

²⁷ *La Vigne Américaine*, n°11, novembre 1881, p. 334.



Fig. 4 : étable de la ferme du domaine Langoa-Barton
(photo C. Steimer, SRPI, Région Aquitaine).

III Les améliorations apportées à la viticulture

1 L'invention d'une charrue vigneronne

Le XIX^e siècle constitua une période d'innovations importantes qui contribuèrent au perfectionnement de la viticulture : drainage, fumure, taille de la vigne, encépagement, labour²⁸...

En 1861, Pierre Skawinski mit au point deux types de charrues - l'un pour « chausser », l'autre pour « déchausser » la vigne -, munis de trois socs afin de traiter les deux côtés du rang en un seul passage, permettant un gain de temps considérable. Ce système n'exigeait par ailleurs qu'un seul cheval. Pierre Skawinski explicita lui-même ces avantages dans l'argumentaire rédigé pour le brevet d'invention²⁹ : « L'avantage de cette charrue sur celles dont on se sert dans le pays est très grand puisqu'avec un seul cheval, j'obtiens plus que double d'ouvrage que ne fait la charrue employée jusqu'à ce jour avec deux chevaux. Je préserve la pousse de la vigne de la casse et économise la main-d'œuvre qu'on est forcé d'employer avant et après le labour ».



Fig. 5 : charrue Skawinski, illustration extraite de l'ouvrage de Charles de Lorbac, vers 1868, BM Bordeaux (photo A. Barroche, SRPI, Région Aquitaine).

²⁸ P. Roudié, 1988, p. 92.

²⁹ Brevet d'invention n° 50333, 1^{er} septembre 1861.

L'invention fut saluée par de nombreuses récompenses, notamment une médaille d'or de la Société d'agriculture le 8 septembre 1861. Dans le *Journal de l'agriculture* de novembre 1862, le comte de la Vergne reconnaissait l'efficacité des charrues Skawinski venant à bout d'un travail considérable, « trois ou quatre fois aussi grand que celui qu'on obtient de la courbe ou du cabat [...]. On peut façonner aisément 11 000 à 12 000 ceps par jour »³⁰. En 1866, Pierre Skawinski se vit décerner une médaille d'or au Concours régional agricole de Bordeaux pour « cet instrument [qui] est un modèle de solidité et d'élégance »³¹.

2 La lutte contre les maladies de la vigne : les poudres Skawinski

Les Skawinski prirent part activement à la réflexion menée contre les maladies de la vigne qui préoccupaient les acteurs du monde viticole dans la 2nde moitié du XIX^e siècle³². Dès 1852, l'oïdium apparaissait en Médoc. Si le soufrage fut aussitôt préconisé³³, le répit ne fut que de courte durée : le phylloxéra, attesté en Gironde dès 1865, pénétra le Médoc en 1876 puis l'envahit à partir de 1880. Les Skawinski s'intéressèrent tout particulièrement à la lutte contre cet insecte. Paul Skawinski, à la demande d'Armand Lalande, fit un voyage en Languedoc à deux reprises, en août 1878 puis en septembre 1879, afin d'examiner la situation et de trouver le moyen de neutraliser le parasite avant même qu'il n'envahisse massivement le Médoc. Il prit connaissance des différents traitements expérimentés en Languedoc : l'utilisation de sulfure de carbone, de sulfocarbonate de potassium, la submersion des vignes ou encore les porte-greffes américains. Les conclusions de ces voyages firent l'objet d'une publication³⁴.

Puis la Chambre de Commerce de Bordeaux, présidée par Armand Lalande de 1872 à 1885, organisa le Congrès international phylloxérique de Bordeaux du 9 au 16 octobre 1881. Les Skawinski participèrent à plusieurs commissions de réflexion et encadrèrent des excursions, notamment dans les domaines qu'ils dirigeaient, montrés en exemples³⁵.

Parallèlement, le mildiou se développa aussi dans les vignes. Il fut toutefois rapidement endigué par la « bouillie bordelaise » mise au point en 1882 par Alexis Millardet, professeur de botanique à la Faculté des Sciences de Bordeaux. Avec son collègue Ulysse Gayon, professeur de chimie, ils en déterminèrent la composition idéale - autour de 1 à 2 kg de sulfate de cuivre et un tiers de kg de chaux dans 100 litres d'eau - et l'appliquèrent sur les vignobles de Dauzac et Ducru-Beaucaillou. Afin de pulvériser efficacement le produit, il fallait développer un appareil adapté : un pulvérisateur monté sur un simple soufflet aurait ainsi été conçu par Pierre Skawinski³⁶.

Parmi les différentes solutions qui fleurissent à cette époque, revient sans conteste aux Skawinski la paternité d'une poudre permettant de lutter à la fois contre le mildiou et l'oïdium. Pierre Skawinski mena les premiers essais sur les vignes de Giscours en 1882 avec un mélange de 50 kg de soufre, 40 kg de sulfate de cuivre et 40 kg de poudre de charbon. Ses fils contribuèrent par la suite à la diffusion de cette recette. Paul la communiqua dans la presse spécialisée - *La Vigne Américaine*, *La Vigne Française* - en envoyant de nombreux courriers de 1882 à 1889³⁷. Ils déclinaient la formule afin de lutter contre d'autres maladies cryptogamiques, notamment l'antracnose³⁸, et proposèrent leur propre

³⁰ Il mentionne également que les charrues Skawinski sont fabriquées par l'ouvrier serrurier Pierre Legoff. L'article est accompagné de deux illustrations.

³¹ *Le panthéon de l'industrie et des arts. Journal des expositions et des découvertes*, 2^e année, n°75, 9 juin 1867, p. 381.

³² C. Cocks et É. Féret, 1898, p. 33-43 : présentation des maladies de la vigne.

³³ P. Roudié, 1988, p. 63-64 : le comte de la Vergne préconise le soufrage qu'il applique dans son domaine de Morange à Ludon ; en 1857, il met au point un soufflet qui facilite les traitements.

³⁴ A. Lalande (dir.), « Notes d'un voyage en Languedoc et en Provence par MM. William et Édouard Lawton, de Ferrand et Paul Skawinski », *Le Phylloxéra dans la Gironde, moyens de le combattre*, janvier 1880, p. 25-44.

³⁵ *Compte-rendu général du Congrès international phylloxérique, excursions du congrès*, du 9 au 16 octobre 1881, Bordeaux-Paris, 1882, p. 601-602.

³⁶ P. Roudié, 1988, p. 188-194 : illustration du soufflet pulvérisateur Skawinski, extraite de l'ouvrage de Viala, 1887. Un exemplaire de ce soufflet est conservé au musée viticole de la Rioja à La Guardia en Espagne.

³⁷ Lettre de Paul Skawinski datée du 2 octobre 1885, « Traitement du Mildiou par la chaux vive et les sels de cuivre », *La Vigne Américaine*, octobre 1885, 9^e année, n°10, p. 302. « Congrès de Bordeaux », *La Vigne américaine*, septembre 1886, 10^e année, n°9, p 315. « La poudre Skawinski pour combattre le mildew seul ou simultanément le mildew et l'oïdium », *La Vigne Américaine*, novembre 1886, 10^e année, n°11, p. 391.

³⁸ « L'antracnose et son traitement », *La Vigne Française*, 3^e année, n°16, 30 juin 1882, p. 261 : « faire dissoudre le sulfate de fer dans l'eau à raison de 500 grammes par litre. Après la taille, et quinze jours avant la pousse, laver avec cette dissolution les branches à fruit et le cep de la vigne » ; « L'antracnose au printemps 1882 », *La Vigne Américaine*, juillet

bouillie bordelaise, appelée la poudre « Étoile », dont les bénéfices furent vantés au travers de publicités récurrentes dans la presse.

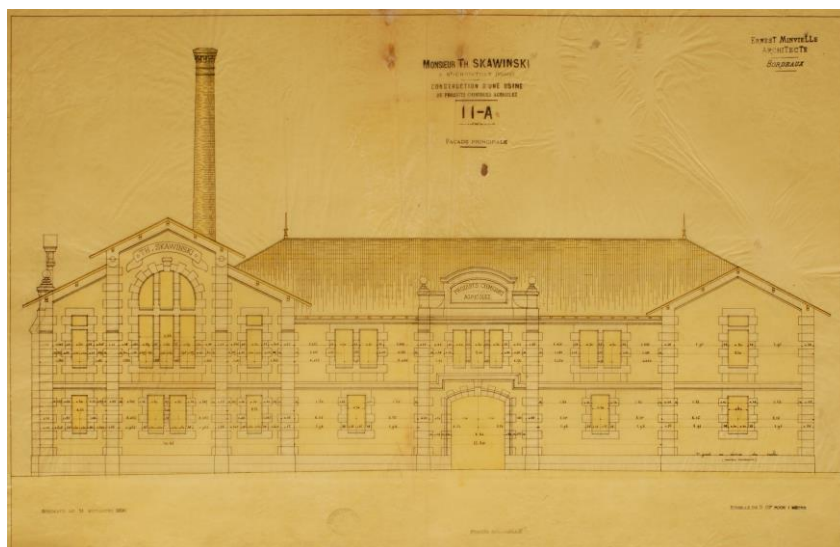


Fig. 6 : plan en élévation de l’usine de soufre Skawinski, par Ernest Minvielle, 1896, AM Bordeaux (photo M. Dubau, SRPI, Région Aquitaine).

Dans un premier temps, les poudres Skawinski furent fabriquées par un certain Léon Ducasse³⁹ installé à Bordeaux⁴⁰ puis, en 1888, Théophile créa la Société Médocaine. Le siège fut établi à Lesparre et l’usine installée dans une ancienne minoterie sur le port de Saint-Christoly. A la suite d’un incendie en 1896⁴¹, Théophile la fit reconstruire en 1896-1897 selon les plans de l’architecte bordelais Ernest Minvielle⁴² : elle devint une véritable icône, figurant sur les cartes postales publicitaires éditées au début du XX^e siècle. Par ailleurs, Théophile Skawinski et son associé, Edmond Adde, publièrent un guide pratique afin de promouvoir l’utilisation de leurs produits⁴³.

3 L’attention portée aux cépages

Sur leurs domaines respectifs, les Skawinski se montrèrent particulièrement exigeants dans le choix des cépages pour produire des vins de qualité : ainsi, en 1881 : « Aucun cépage commun n’est admis à Brown-Cantenac, pas plus qu’à Léoville et à la Couronne. Le cabernet-sauvignon, le cabernet franc y règnent en maîtres, et n’acceptent en leur compagnie que le petit verdot dans la proportion d’un dixième. M. P. Skawinski, qui dirige ces vignobles, est inflexible sur ce choix et il a bien raison »⁴⁴. Dès 1882, à Cantenac-Brown et à Rosemont-Geneste⁴⁵, les Skawinski procédèrent à la replantation du vignoble avec porte-greffes français et américains, là où d’autres restaient méfiants vis-à-vis de cette technique adoptée contre le phylloxéra. En 1888, à Pontet-Canet, « les plants américains commencent à y trouver place. On greffe de préférence sur *riparia*. Les premiers essais ont pleinement réussi. Ils

1882 (6^e année, n°7) ; « L’Anthracnose, conférence faite au congrès de Toulouse par M. le Dr Paul de Lapeyrouse », *Journal des viticulteurs*, n°6, 7^e année, 20 mars 1888 ; « L’Anthracnose et ses divers traitements », *La Vigne Française*, 15 mai 1888, 9^e année, n°9, p. 139.

³⁹ Il s’agit sans doute de Jean Baptiste Léon Ducasse, marié à Marguerite Agnès Cash, sœur de Valentine Cash, épouse de Théophile.

⁴⁰ « Traitement pulvérulent du mildiou appliqué dans le Médoc », *Congrès des Sociétés savantes de la Savoie*, 1886, p. 175-177 ; M. Léon Ducasse, rue des lauriers, n°3 à Bordeaux. ; « Le procédé Skawinski est incontestablement appelé à détrôner tous les autres ; surtout si l’on tient compte du bas prix de son application et de la certitude de ses résultats ».

⁴¹ AD Gironde, série 3 E, étude de M^e Paul Roland, notaire à Lesparre, vente Adde Skawinski, prix 5000 livres, 24 octobre 1896.

⁴² AM Bordeaux, fonds Minvielle, 150 S, recueil 232, plans datés 1896-1897.

⁴³ T. Skawinski et É. Adde, *Guide pratique de l’agriculteur et du viticulteur pour l’emploi des engrais chimiques et le traitement des maladies de la vigne*, br. In-8, 64 p., Lesparre, les auteurs.

⁴⁴ *La Vigne Américaine*, novembre 1881, p. 337.

⁴⁵ « Vignes d’Amérique dans le Médoc et dans le Libournais », *La Vigne Américaine*, juillet 1882 (6^e année, n°7), p. 197.

seront continué cette année »⁴⁶. Par ailleurs, Théophile Skawinski mit au point en 1883 « une nouvelle ligature pour la greffe en fente » avec une rondelle ou bague de caoutchouc⁴⁷.

IV La diffusion d'un modèle : le « cuvier médocain »

1 Un cuvier nouveau système

Si les témoignages ne manquent pas pour définir le rôle des Skawinski dans les progrès viticoles, leur contribution pour l'amélioration de la vinification reste plus délicate à établir. En l'absence de correspondances et d'archives précises, on ne peut que constater la présence, dans les domaines qu'ils ont administrés, de cuviers dits « nouveau système » ou cuviers « médocains », innovation de la 1^{ère} moitié du XIX^e siècle, que les Cruse et les Skawinski semblent avoir adoptés et diffusés dans la 2^{nde} moitié du XIX^e siècle⁴⁸.

Le cuvier de Lynch-Bages à Pauillac a conservé ses aménagements intérieurs : alors que la vendange était à l'origine déversée à travers plusieurs baies de décharge percées dans un vaisseau unique en rez-de-chaussée, l'installation d'un plancher entraîna un changement de circuit du raisin. Chargé au moyen d'un treuil depuis une porte haute ménagée sur le pignon du bâtiment, il est ainsi réceptionné dans un « conquet » circulant sur des rails pour remplir directement chaque cuve. Au rez-de-chaussée, l'espace est ainsi confiné afin de maîtriser au mieux les températures lors des fermentations. Ce système offrait l'avantage de faciliter le travail des hommes et de réduire ainsi la main-d'œuvre. Ces nouvelles dispositions instaurent également le principe gravitaire qui veut que le jus s'écoule naturellement dans les cuves. Acheté en 1865 par la famille Cayrou, associée en affaires à Armand Lalande, le domaine bénéficia de l'expertise des Skawinski : « placé pendant ces dernières années sous l'habile direction de M. Skawinski, le cru de Lynch-Bages maintient son rang avec éclat »⁴⁹. C'est probablement à cette époque que le cuvier fut réaménagé avec un plancher.

À Giscours, le cuvier en rez-de-chaussée qui figure sur un plan du domaine de la 1^{ère} moitié du XIX^e siècle a été transformé lui aussi, en 1878, si l'on se fie à la date inscrite sur son fronton sculpté⁵⁰.



Fig. 7 : cuvier « médocain » du château Giscours à Labarde (photo A. Beschi, SRPI, Région Aquitaine).

⁴⁶ X. Lévrier, *Excursions dans le Médoc*, 20 septembre 1888.

⁴⁷ *La Vigne Américaine*, juillet 1883, 7^e année, n°7, p. 201 : « M. Théophile Skawinski de Bordeaux vient de nous adresser quelques spécimens de greffes en fente sur des sujets d'un an ou de deux ans. Au lieu de se servir de raphia, de ficelles ou de bandelettes en caoutchouc, M. Skawinski emploie une rondelle ou bague de caoutchouc qu'il pose au sommet de son sujet tronqué après y avoir pratiqué la fente ordinaire. Dans cette fente resserrée par la bague élastique, on introduit le greffon taillé en coin qui aigu se trouve alors serré par cette bague qu'il a fait tendre en s'introduisant jusqu'au fond de la fente. Le procédé de M. Th. Skawinski mérite à notre avis d'être essayé, il sera plus expéditif, ce qui compensera probablement le prix plus élevé de ce lien ».

⁴⁸ A. Beschi, « L'invention d'un modèle : l'architecture des « chais » en Gironde au XIX^e siècle », *In Situ*, mis en ligne le 19 juillet 2013. URL : <http://insitu.revues.org/10327>.

⁴⁹ C. de Lorbac, *Les richesses gastronomiques de la France. Les vins de Bordeaux. 1^{ère} partie. Crus Classés*, illustré par Charles Lallemand, Paris, Hetzel, [vers 1868], p. 143.

⁵⁰ Dans notre précédente communication sur ce sujet au colloque de Bordeaux en 2013 (actes à paraître), la datation du cuvier de Giscours était encore incertaine et reposait sur l'analyse et l'étude de Philippe Maffre. Lors d'une campagne photographique réalisée en juin 2014 par le service du patrimoine et de l'Inventaire de la Région Aquitaine, la date 1878 a été repérée sur le fronton sculpté du cuvier. Elle est accompagnée d'initiales non identifiées à ce jour.

2 La collaboration avec des architectes bordelais

Aux côtés des propriétaires et des régisseurs, les architectes furent des partenaires précieux dans la mise au point des cuviers « nouveau système ». Ainsi le nom d'Ernest Minvielle⁵¹ est souvent associé à ceux d'Armand Lalande et de Paul Skawinski.

C'est en 1872, à Cantenac-Brown, que ce trio semble être réuni pour la première fois : Armand Lalande, assisté de Paul Skawinski, fit alors appel à Ernest Minvielle pour la construction du château et des dépendances⁵². En 1893, il le sollicita de nouveau pour édifier les chais de Léoville-Poyferré⁵³. Au domaine de La Couronne à Pauillac, vignoble créé en 1874 par Armand Lalande, Ernest Minvielle proposa en 1895-1896 un bâtiment aux encadrements en brique et pierre abritant un cuvier médocain, des chais et des logements pour le personnel⁵⁴.

Paul Skawinski eut également directement recours à l'architecte en 1894 pour l'agrandissement de sa propriété de Rosemont-Geneste⁵⁵. Un pavillon avec porche et tourelle fut accolé à la modeste demeure, pour rivaliser peut-être avec le prestigieux château Giscours voisin. Son frère, Théophile, confia par ailleurs à Minvielle la construction de l'usine de soufre à Saint-Christoly en 1896-1897, ci-dessus mentionnée.

Si Ernest Minvielle a largement contribué au développement du cuvier médocain en collaborant avec les familles Cruse et Skawinski, il n'est toutefois pas le seul sollicité. D'autres architectes bordelais édifièrent de vastes cuviers à étage, présentant des formes similaires avec un goût pour la symétrie des ouvertures, la polychromie des matériaux, les toitures débordantes et les charpentes en bois à tirants métalliques, selon les exigences des commanditaires.

3 L'apogée du cuvier médocain

L'édification de cuviers médocains dans les propriétés de la famille Cruse témoigne d'une période faste en Médoc, correspondant pourtant à la crise du phylloxéra. Les précautions prises pour soigner la vigne, le choix des cépages, l'introduction des porte-greffes et l'ensemble des moyens mis en œuvre par les riches propriétaires contribuèrent à épargner en grande partie ces domaines ; si les rendements diminuèrent effectivement dans un premier temps, la rareté des millésimes entraîna une hausse des prix. De plus, le développement des vignes sur des terres basses inondables et donc résistantes au phylloxéra mena à des rendements accrus. Ainsi, le domaine de Laujac à Bégadan fut augmenté du vignoble de la Tour de Cordouan, planté sur ces « palus »⁵⁶. Symbole architectural de la prospérité du domaine, le cuvier médocain édifié en 1874 fut agrandi en 1896 pour vinifier les abondantes récoltes. À Pontet-Canet, des documents d'archives permettent de suivre les travaux de construction du cuvier médocain édifié par Simon Émerit dans les années 1890⁵⁷. La comparaison d'illustrations anciennes montre l'évolution entre le cuvier ancien système avec ses baies de décharge en rez-de-chaussée⁵⁸ et le cuvier « nouveau système » à étage⁵⁹.

Les imposants chais du château de Parempuyre furent, quant à eux, construits entre 1879 et 1882 par l'architecte Louis-Michel Garros pour le compte de Frédéric Cruse et sous la direction de Charles Skawinski⁶⁰. Au début du XX^e siècle, les mêmes engagèrent des travaux à Rauzan-Ségla ; l'architecte

⁵¹ A. Beschi, « L'architecte et le modèle : Ernest Minvielle et l'architecture viticole », *Revue archéologique de Bordeaux*, tome CI, année 2010, p. 171-185.

⁵² AM Bordeaux, fonds Minvielle, 150 S, recueil 227, Cantenac 67-90 : plans de construction du domaine, 1872-1897.

⁵³ AM Bordeaux, fonds Minvielle, 150 S, recueil 232, Saint-Julien-Beychevelle 141-143 : plans des chais datés des mois de mai et juin 1893 ; en revanche, pas d'indication concernant le cuvier médocain.

⁵⁴ AM Bordeaux, fonds Minvielle, 150 S, recueil 231 : plans pour construction d'un groupe viticole, domaine de La Couronne pour M. A. J. Lalande, 1895-1896.

⁵⁵ AM Bordeaux, fonds Minvielle, 150 S, recueil 229, 28 à 65.

⁵⁶ C. Cocks et É. Féret, 1898, p. 245 : « La Tour de Cordouan [produit] un vin de palus très apprécié qui doit sa finesse au choix des meilleurs cépages (...). Château Laujac, Château Laffitte et la Tour de Cordouan sont confiés à l'habile direction de M. Théophile Skawinski, un des viticulteurs les plus distingués de notre département ».

⁵⁷ C. Sarraute, *Le château Pontet-Canet*, TER d'histoire de l'art moderne, Bordeaux 3, 1995.

⁵⁸ A. Danflou, s.d. [1867].

⁵⁹ C. Cocks et É. Féret, 1898, p. 206 avec illustration : « son vignoble comprend environ 70 ha cultivés avec les plus grands soins sous la direction de M. Charles Skawinski ; son cuvier à premier étage est un modèle d'installation spacieux et commode en communication avec des chais excellents ».

⁶⁰ C. Dantarribe, « Les communs des châteaux viticoles de Louis-Michel Garros en Gironde. Reflet d'une culture matérielle du vignoble bordelais », *Revue historique de Bordeaux et du département de la Gironde*, 3^e série, n°2, 2003.

proposa les plans⁶¹ d'un cuvier médocain qui ne furent, semble-t-il, pas retenus. À cette époque, ce modèle tend effectivement à disparaître, rendu obsolète par la mécanisation. Les pompes et autres outillages actionnés par des machines à vapeur facilitèrent grandement toutes les étapes du travail dans le cuvier. À Rauzan Ségla, les investissements paraissent donc avoir été consacrés plutôt à l'amélioration de la demeure et des jardins qui l'entouraient.



Fig. 8 : cuvier « médocain » du château Pontet-Canet à Pauillac (photo A. Beschi, SRPI, Région Aquitaine).

Conclusion

Pierre Skawinski et ses fils, mentionnés en 1889 dans l'ouvrage d'Édouard Féret recensant les « personnalités et notables girondins »⁶², se sont intégrés brillamment dans la société bordelaise de la 2^e moitié du XIX^e siècle. De nombreuses distinctions leur furent décernées. Dès 1889, Pierre reçut la Légion d'honneur, qui sera également attribuée à Théophile en 1923, consacrant « plus de 60 années de services à la cause de la viticulture »⁶³. Ce dernier fut « croqué » par le peintre-dessinateur Georges de Sonnevile, président en 1921 une séance des « Bons Mardis », entouré de convives illustres⁶⁴. En 1923, il est encore célébré comme « doyen des vigneron médocains » auquel on dédie un hymne dionysiaque⁶⁵.

Cette reconnaissance unanime témoigne de l'assimilation parfaite de ces polonais qui, comme tant d'autres étrangers, sont devenus des acteurs incontournables de Bordeaux. Si l'implication de ce père et de ses trois fils assurant les mêmes fonctions n'est pas unique en son genre - d'autres dynasties de régisseurs ont été identifiées -, leur investissement et leur déploiement en Haut-Médoc, au service des Cruse, sont tout à fait remarquables. C'est à cette fructueuse collaboration que l'on doit des innovations primordiales, telles la charrue vigneronne ou les produits de traitement de la vigne, mais aussi le développement de véritables domaines viticoles modèles.

Paul fut le dernier de la fratrie à disparaître en 1933⁶⁶. Ses descendants reprendront le domaine de Rosemont qui produira du vin jusque dans les années 1960. Les poudres Skawinski auront également une belle postérité jusque dans les années 1950.

Les recherches sur la famille ont ainsi mis en lumière des hommes qui par leur ingéniosité et leur travail ont largement contribué à l'amélioration de la qualité qui caractérise les grands vins médocains. Associés à la famille Cruse, une place de choix leur revient donc dans l'histoire viticole du Médoc.

⁶¹ AM Bordeaux, fonds Garros, 208 S 66.

⁶² É. Féret, 1889, p. 577-578.

⁶³ Archives nationales, Paris, Dossier de Légion d'honneur, LH/2523/62.

⁶⁴ Lithographie aquarellée conservée au Musée d'Aquitaine, à Bordeaux, n° 90.22.1.

⁶⁵ « Le grand vin de France », *Le Monde illustré*, 6 janvier 1923, p. 82.

⁶⁶ Paul est enterré avec son père et son frère Théophile dans le cimetière de Labarde. Charles repose quant à lui dans la sépulture de sa belle-famille au cimetière de la Chartreuse à Bordeaux.