

Les terroirs viticoles ont une histoire

G. GARRIER

Université Lumière Lyon II Centre d'Histoire Pierre Léon

14, avenue Berthelot 69363 Lyon Cedex 07

L'historien repart d'une définition scientifique, rigoureuse et récente¹ du terroir viticole. "Un terroir viticole est composé de plusieurs unités homogènes : éléments géologiques et pédologiques (texture, granulométrie, épaisseur, nature minéralogique, composants chimiques), géomorphologiques (altitude, pente, exposition), climatologiques (pluviométrie, température, insolation)". Absent de cette définition, l'homme est heureusement réintroduit un peu plus loin. En associant la viticulture et la vinification, il forme un "couple" avec le terroir et ce couple .

L'historien se propose de réexaminer les relations de ce tout au long de deux millénaires d'histoire. Il veut montrer que le choix de localisation des vignes, celui des cépages et celui des techniques de viticulture ne furent pas ou peu guidés, jusqu'à une période récente, par des qualités ou des virtualités objectivement reconnues à des terroirs précis. Des contraintes et des motivations extérieures au milieu physique ont été beaucoup plus déterminantes. Elles furent économiques, tout particulièrement commerciales, mais aussi politiques, juridiques, sociales, voire culturelles².

*

* *

C'est une logique commerciale qui paraît tout naturellement déterminer les choix des sites à vignobles. L'agronome vivarais Olivier de Serres l'affirmait en 1600³ : n'êtes en lieu pour vendre votre vin, que feriez vous d'un grand vignoble ?.

Le vin se produit donc à proximité des lieux où sont les buveurs : les villes et les grands monastères, puisque, jusqu'au XIIIe siècle, la communion se faisait sous les deux espèces. Si la viticulture française du Moyen-Age est très majoritairement septentrionale, c'est que l'urbanisation se développe surtout au nord d'une ligne de Bordeaux à Bâle. Il y a des vignes dans la ville même comme dans les clos royaux, épiscopaux et monastiques de Paris. Encore plus au pied des murailles comme à Saumur⁴, Orléans, Laon, Metz⁵ et même Valenciennes ou Louvain. Comme l'espace est mesuré, la vigne est conduite en treille : les plans scénographiques de Paris ou de Lyon montrent fidèlement ces treilles urbaines en berceaux encore présentes au

¹ Pierre LAVILLE et Jacques MESNIER, communication aux Entretiens de Bordeaux, *La protection des terroirs viticoles*, C.E.R.V.I.N. et O.I.V., 1993, p. 9-17.

² Plusieurs de ces aspects ont été évoqués dans notre dernier livre, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris, Bordas, 1995. Ils reprennent des observations déjà faites dans les deux ouvrages fondamentaux de Roger DION, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle* (Paris, rééd. Flammarion, 1977) et de Marcel LACHIVER, *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français* (Paris, Fayard, 1988).

³ *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, Édition de 1804 par la Société d'Agriculture de la Seine.

⁴ Voir la célèbre miniature des Très Riches Heures du duc de Berry.

⁵ Jocelyne BARTHEL, *Vignerons, vigne et vin en pays messin*, Metz, Éditions Serpenoise, 1990.

XVIIe siècle, y compris dans l'île de la Cité ("Jardin du Roy"). Dans le cas de Paris, il faut un arrêt du Parlement en 1577, la règle dite , pour éloigner de la capitale ses approvisionnements en vins et faire le bonheur des viticulteurs de l'Orléanais ou de la Champagne.

Les impératifs du commerce par voie d'eau, le moins onéreux et le plus sûr jusqu'au... chemin de fer, font privilégier les rives des cours d'eau. Le Rhône à Vienne, la Garonne à Bordeaux, mais aussi la Moselle à Metz et à Trèves ont accueilli les premiers vignobles gallo-romains entre le Ier et le IVe siècle de notre ère. Un peu plus tard, au moment de la reconstitution, après les grandes invasions, d'autres vignobles s'établissent au point précis où une rivière devient navigable : le Tarn à Gaillac, le Lot à Entraygues, l'Yonne à Vermenton, le Serein à Chablis, le Thouet à Montreuil-Bellay. Jusqu'au XVIIe siècle, les vins de Champagne restent désignés comme "vins de rivière". Et la "Côte du Rhône" de rive droite était au XVIIIe une appellation "contrôlée" par le marquage au fer rouge des tonneaux.

Il n'y eut pas de vignoble à proximité des premiers ports grecs de Nice ou de Marseille, tant que les négociants grecs y privilégiaient les importations de leurs vins. En revanche, c'est l'exportation qui entraîne l'essor du vignoble bordelais dans l'Aquitaine anglaise du XIIe au XVe siècle après les habiles mesures de la reine-mère Aliénor ("coutume" de Bordeaux en 1199, encore renforcées par Henri III en 1233) et du roi Jean-sans-Terre qui tolère le "privilège" bordelais de commercialiser en priorité les vins du Bordelais et de "retenir" les vins du Haut-Pays. L'apaisement des soifs anglaises et, par le commerce, de toutes les demandes de l'Europe du Nord-Ouest, assure pour quatre siècles au "claret" bordelais une rente de situation qui fait couvrir de vignes les médiocres terres de "palus" riveraines du fleuve.

La politique pèse lourdement. Les ducs de Bourgogne se veulent les seigneurs "des meilleurs vins de la chrétienté", interdisent leur duché à "l'infâme et déloyal gamay" expulsé en 1395 et veillent jalousement sur la qualité de leurs produits. Les rois de France, soucieux de rentrées fiscales, laissent se développer, pour la consommation populaire, une viticulture de quantité dans les plaines limoneuses du Bassin Parisien. Et Nicolas Boileau peut à juste titre s'indigner dans *Le Repas Ridicule* (1667) de la médiocrité des vins de Brie ou de la falsification du vin de l'Hermitage par celui de "lignage" (Loire).

En fait, jusqu'au grand essor de la viticulture étroitement lié à celui des liaisons ferroviaires après 1840, le vin est encore trop rare et trop cher pour que le "couple terroir-occupant" puisse valablement "définir la typicité et la qualité d'un vin"⁶. Les vignobles des XVIIe et XVIIIe siècles sont encore majoritairement septentrionaux, mal ensoleillés et vendangés trop tôt, comme en font foi les dates du ban des vendanges. Les interdictions et les contrôles de plantations, instaurés par plusieurs Parlements à partir de 1722 et généralisés à tout le royaume par l'Édit de 1731, ne sont pas respectés⁷. La pression des facteurs sociaux et culturels est cependant assez forte pour encourager, à partir du XVIIe siècle, une viticulture d'exception. Elle repose sur le cépage en Bourgogne. Sur la vinification en Champagne. En Bordelais cependant, commence à se faire jour une certaine notion de terroir. Depuis 1650 environ, le "snobisme" des privilégiés britanniques de la naissance et de la fortune leur fait réclamer du "new french claret", plus coloré, plus alcoolisé, apte au vieillissement et au remplacement du xerès (*sack*) devenu trop vulgaire. La réponse vient du Médoc où l'initiative d'Arnaud de Pontac est vite imitée. Lorsqu'il faut replanter les vignes détruites par le gel du "terrible hyver" de 1709, les croupes graveleuses sont drainées, les parties basses asséchées et enrichies d'un apport de bonne terre et de graviers. C'est "du travail bien fait, à l'anglaise", observe le négociant Johnstone. Cela reste encore, pour deux siècles au moins, une exception.

*

* *

Si, en Bordelais, les Pontac, les d'Aulède, les Ségur étaient riches, puissants et totalement maîtres de leurs initiatives culturelles et commerciales, il n'en allait pas de même pour l'immense majorité des viticulteurs français. Sur le "couple terroir-occupant", pèsent en effet de lourdes contraintes économiques, sociales et juridiques.

⁶ P. LAVILLE et J. MESNIER, *art. cité*.

⁷ En 1759, le Conseil du Roi le constate et invite les intendants à ne plus poursuivre les contrevenants.

Jusqu'au XIXe siècle, le petit viticulteur indépendant est un polyculteur qui doit assurer prioritairement la subsistance de sa famille. Il réserve les meilleures parcelles aux "bleds", au chanvre, aux cultures légumières ("l'horlotage"). Dans la plus grande partie de la France, jusqu'en 1789, il est prisonnier des contraintes collectives et de la rotation des cultures (avec jachère obligatoire) et de la vaine pâture. S'il veut avoir des vignes, il doit les enfermer dans des clos ou privilégier les treilles sur les bâtiments d'habitation et d'exploitation : les plans-terriers comme les gravures du XVIIIe siècle nous montrent bien ces solutions imposées par la nécessité et qui ne relèvent pas d'un choix technique.

D'autre part, le métayage est de règle dans tout le Sud-Ouest aquitain ("borderies"), dans l'Ouest vendéen, angevin et tourangeau ("closeries"), dans le Mâconnais et le Beaujolais ("vigneronnages"). En Beaujolais, par exemple, jusqu'à la crise phylloxérique des années 1875-1885 et à la reconstitution qui suivra, les quatre hectares d'un vigneronnage comportent obligatoirement un tiers de prairies pour la nourriture d'une paire de vaches fournisseuses de fumier. Dans les parcelles de vignes, des herbeux doivent être ménagés pour la "dépaissance" des moutons et leur libre passage vers les "vassibles", pâturages communaux des pentes et des sommets. Un peu comme en Bordelais, ce sont quelques riches propriétaires qui vers la fin du XVIIIe siècle commencent à se préoccuper d'identifier et d'utiliser les meilleurs sols à vignes : ainsi François Brac de la Perrière à Saint-Lager, auteur en 1768 d'un volumineux essai sur *Le commerce des vins réformé, rectifié et apuré...*⁸. Leurs initiatives ne sont pas suivies.

Les baux de vigneronnage comportaient aussi de nombreuses clauses qui limitaient les nouvelles expériences viticoles des . Le renouvellement, l'espacement et la taille des vignes sont strictement réglementés. Le bouturage des ceps est préféré à leur arrachage pour replantation. Une vigne en foule se développe avec, comme en Beaujolais, une densité de 20 à 25.000 ceps à l'hectare que le docteur Jules Guyot trouvera à bon droit "excessive" en 1866⁹.

*

* *

En imposant un arrachage généralisé des "vieilles vignes françaises" et une totale reconstitution d'un vignoble réduit d'un bon tiers et désormais majoritairement méridional, la crise phylloxérique ouvre largement la voie aux choix techniques. Or, à cette charnière des XIXe et XXe siècles, la science triomphante apporte les savoirs géologiques, pédologiques, géomorphologiques et climatologiques indispensables à de nouveaux rapports au sein du "couple terroir-occupant".

Pour le meilleur certainement, à condition de ne pas oublier que le pire est toujours possible. Et que deux millénaires d'histoire des terroirs viticoles français leur ont conféré une irremplaçable valeur patrimoniale et culturelle à laquelle ne sauraient jamais prétendre les terroirs viticoles des nouveaux mondes. Il importe donc de la préserver et de la faire connaître toujours davantage. A la veille du troisième millénaire de notre ère, la plus grande typicité des vins français ne réside-t-elle pas dans cette longue et riche histoire ?

⁸ Sur ce novateur, voir G. GARRIER, in *La protection des terroirs viticoles*, p. 56-65.

⁹ *Étude des vignobles de France pour servir à l'enseignement mutuel de la viticulture et de la vinification françaises*, Paris, Impr. Nationale, 1868, 3 vol. Sur le Beaujolais, voir ma thèse, *Paysans du Lyonnais et du Beaujolais (1800-1970)*, Grenoble, 1973, 2 vol.