



**HAL**  
open science

## Le goût de la récolte. Cueillir son vin du XIVE siècle à nos jours

Fabien Gaveau, Thomas Labbé

► **To cite this version:**

Fabien Gaveau, Thomas Labbé. Le goût de la récolte. Cueillir son vin du XIVE siècle à nos jours. Les vins de Bourgogne : une histoire de goût (Quatrièmes rencontres du Centre d'histoire de la vigne et du vin), Apr 2011, Beaune, France. pp.25-45. halshs-00960150

**HAL Id: halshs-00960150**

**<https://shs.hal.science/halshs-00960150>**

Submitted on 17 Mar 2014

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

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

LES VINS DE BOURGOGNE :  
UNE HISTOIRE DE GOÛT



Numéro 11

*Actes des quatrièmes rencontres « Aujourd'hui, l'histoire des bourgognes »  
Beaune - 2 avril 2011*

CENTRE D'HISTOIRE DE LA VIGNE ET DU VIN  
2011

# Le goût de la récolte Cueillir son vin du XIV<sup>e</sup> siècle à nos jours

Fabien GAVEAU\* et Thomas LABBÉ\*\*

S'imposant comme modalité officielle pour encadrer la récolte, la pratique du ban n'a été supprimée que très récemment en Bourgogne. Jadis acte de l'autorité seigneuriale, le ban est associé à une pratique documentée dans les archives depuis les années 1370. Il est ainsi possible d'étudier de façon continue les modalités de la vendange depuis cette époque. Cela signifie aussi, d'un point de vue social, qu'une décision collective préside à la récolte des raisins sur le temps long, récolte qui engage la qualité et les caractères du vin qui sera produit, sachant que jusqu'au XVIII<sup>e</sup> siècle les réflexions précieuses sur la vinification ont un assez faible écho. Dans les sources antérieures au XIX<sup>e</sup> siècle, l'expression « cueillir son vin » était d'ailleurs utilisée comme synonyme de « vendanger », traduisant bien la faible part laissée à l'art du vigneron dans l'expression du vin et le lien très fort établi entre la récolte et le produit fini.

Les critères qui présidèrent pendant des siècles à l'organisation de la récolte avaient d'abord pour but la recherche d'un vin buvable, qui ne nuise pas au négoce, sans que ne soit pour autant pleinement considérée l'expression de qualités gustatives. La lutte contre les bans émerge d'ailleurs au début du XIX<sup>e</sup> siècle, en un temps où la volonté de distinguer des vins les uns des autres pour en accroître la renommée et la valeur s'exprime avec vigueur. Des approches expérimentales et des initiatives

---

\* Professeur agrégé, docteur en histoire, chercheur associé CESDIP CNRS-Ministère de la Justice, UMR 8183.

\*\* Chercheur post-doctorant, UMR CNRS-Université de Bourgogne-Culture 6298 ARTeHIS « Archéologie-Terre-Histoire-Sociétés ».

privées jouèrent alors un rôle clef dans la démonstration de ce que devait être un « bon vin ». Les réflexions poussèrent à récolter le raisin à meilleure maturité, selon les observations des contemporains d'abord, puis selon une approche de plus en plus chimique, afin que le raisin puisse rendre compte de tous ses caractères. L'objet de cette contribution est ainsi de mettre en évidence le lien qui existe entre les mutations des formes de la récolte des raisins et la promotion au grand jour d'un discours sur le goût du vin, discours dont les mots, tels que nous les connaissons, sont d'ailleurs largement issus du second vingtième siècle.

Le ban apparut longtemps, en effet, comme la meilleure manière d'assurer la récolte des raisins. L'attention grandissante à la qualité, en relation avec les goûts du moment, poussa ensuite progressivement à rapprocher la proclamation du ban du seul examen de la qualité des raisins. Les nombreux blocages sociaux et culturels débouchèrent enfin aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles sur une contestation radicale du ban et sur la démonstration qu'une approche chimique de la question permettait de récolter pour faire s'exprimer avec finesse les arômes du vin. Éliminant nombre de paramètres humains, c'est le goût du fruit, celui du terroir et l'art du vigneron qui s'expriment dans un liquide dont la mystique demeure.

Voilà les trois étapes dont nous proposerons de suivre la progression de la fin du Moyen Âge jusqu'à nos jours. Cette réflexion sur le temps long, qui est plus à ranger du côté de l'essai que de la démonstration *ex cathedra*, part d'un questionnement élargi sur une pratique sociale essentielle, et commune aux sociétés médiévales, modernes et contemporaines : la récolte. Celle-ci a en effet jusque-là encore été très peu étudiée en tant qu'objet historique en soi, alors qu'elle met en jeu la question essentielle de la survie de la communauté : survie alimentaire tout à fait fondamentale pour les sociétés anciennes et contemporaines, comme de nombreuses actualités donnent l'occasion de le constater, et survie à tout le moins économique dans les sociétés occidentales où la capacité des ménages agricoles à dégager des revenus est liée à la hauteur des rendements. La récolte, dans son essence et en tant qu'objet d'histoire, nous apparaît ainsi nécessairement comme devant être le résultat d'un consensus social censé satisfaire le plus grand nombre, peu importe ses différentes modalités à travers le temps. Elle appartient ainsi à la famille de ces faits historiques récurrents qui reflètent d'une certaine manière chaque époque envisagée. Dans le cas de la récolte du raisin, elle influence aussi largement le goût du produit transformé, ce goût devenant donc lui-même l'objet du consensus social découlant des

modalités de la récolte, et le reflet de son époque. À ce stade, le goût du « bon » vin qui, on le verra, est toujours dépendant de la sensation d'une « bonne récolte », doit donc être considéré comme une notion éminemment subjective et intimement lié aux conditions de la vendange.

### I. De la fin du Moyen Age au milieu du XVI<sup>e</sup> siècle : récolter l'abondance

Les registres de délibérations de la ville de Dijon constituent une série documentaire continue à partir des années 1380 environ. Très célèbre, la série de déclarations d'ouverture des bans de vendange sur le territoire de la ville à laquelle elle donne accès <sup>1</sup> permet d'observer, dès cette époque, les modalités de la décision de récolte.

Pouvoir seigneurial, la commune de Dijon acquit le droit de déclarer l'ouverture des vendanges sur son territoire en 1187. Dans la dynamique du mouvement d'affranchissement des communes des XI<sup>e</sup>, XII<sup>e</sup> et XIII<sup>e</sup> siècles, le duc de Bourgogne Hugues II délivra cette année-là une charte d'affranchissement aux habitants de la ville de Dijon, à travers laquelle il concéda une partie des droits qui lui appartenait jusqu'alors. Parmi ceux-ci, des droits de justice, le pouvoir de lever des impôts, etc. mais aussi celui de déclarer l'ouverture de la vendange. On le voit, il s'agissait à cette époque, et jusqu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, d'un acte de police fort des autorités.

Dans la pratique, l'acte de décision apparaît à travers les registres de délibérations municipales comme le résultat d'un consensus entre, d'une part les autorités de la ville qui cherchaient, à travers ce droit, à maîtriser la main-d'œuvre occasionnelle nombreuse à venir se présenter aux portes de la ville à chaque opération et à gérer ainsi « socialement » la récolte, et d'autre part un groupe d'experts, les vignerons, qui avaient pour fonction de juger l'état de la récolte. Ceux-ci, nommés chacun pour une portion de territoire au début de la période végétative, devaient, entre de nombreuses prérogatives, effectuer à l'approche des vendanges une première visite secrète dans les vignes dijonnaises pour en observer l'évolution, puis une deuxième plus officielle, à l'issue de laquelle ils

---

<sup>1</sup> Sur la liste de dates, très utile pour les questions d'histoire du climat, voir LABBÉ (Thomas) et GAVEAU (Fabien), « Les dates de bans de vendange à Dijon : établissement critique et révision archivistique d'une série ancienne », *Revue Historique*, t. 657, janvier 2011, p. 19-51 ; article complété par LE ROY LADURIE (Emmanuel) et ROUSSEAU (Daniel), « Histoire vendémiologique et climatologie historique », *Revue Historique*, t. 657, janvier 2011, p. 52-60.

remettaient un rapport entre les mains de l'échevinage<sup>2</sup>. Sur les bases de ce rapport, les échevins discutaient entre eux et avec eux pour prendre leur décision d'ouverture de la récolte. La décision finale reposait alors sur certains critères, que les registres de délibérations font parfois apparaître, et qui sont les plus importants à saisir afin de comprendre quelles étaient les attentes de ce consensus social d'une « bonne récolte ».

Or, il apparaît qu'aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles, et encore pendant une bonne partie du XVI<sup>e</sup> siècle, il s'agissait surtout pour les échevins et les vigniers de faire au mieux pour assurer la plus grande quantité de raisin possible. Pour une société dans laquelle le risque de pénurie était renforcé par l'impossibilité d'importer massivement des denrées en cas de faiblesse des rendements, tout reposait alors sur l'idée que la bonne récolte était d'abord la récolte fructueuse avant que d'être celle des meilleures baies. Et toutes les discussions portaient sur cette interrogation, à l'image de la délibération prise par le conseil de la ville à l'approche de la vendange 1427. Cette année-là, les échevins décidèrent ainsi de fixer le jour de la récolte, en partie sous la pression de l'opinion publique, en argumentant que « *les vignes dicelluy finaige demeurent et ont desja triop demouré à vendangier et se pert le fruit estant en icelles* »<sup>3</sup>. L'objet était bien pour eux, à travers cette anticipation du ban, la crainte de laisser perdre la quantité.

Cette association entre « bonne récolte » et « quantité » à la fin du Moyen Âge se retrouve dans nombre de documents. Une série de déclarations de bans de vendange rédigés sur des feuilles volantes conservées aux Archives municipales de Dijon, et sur lesquelles différents anonymes – probablement des membres de l'échevinage – notèrent en marge de 1464 à 1490 leur appréciation des millésimes concernés, révèlent d'une autre manière ce trait de société. On constate en effet rapidement, à la lecture de ces détails informels, que seules les questions de quantité retenaient alors leur attention et que l'appréciation d'un millésime était entièrement et uniquement caractérisée pour eux par sa dimension quantitative. Autrement dit, les millésimes n'étaient abordés que sous l'angle du rendement de l'année sans que n'apparaisse, du moins explicitement, le moindre jugement quant à la maturité des baies et à l'impact de ce dernier paramètre sur la qualité du vin. L'année

<sup>2</sup> Sur la question de ces vigniers et de leurs vigneries, voir CHAUME (Maurice), « Histoire d'une banlieue. Les vigneries et les messeries dijonnaises dans leurs rapports avec le ban territorial de la justice municipale », *Mémoires de la Société pour l'Histoire du Droit et des Institutions des anciens pays bourguignons, comtois et romands*, 9<sup>e</sup> fasc., 1943, p. 43-129.

<sup>3</sup> Archives municipales de Dijon (désormais Arch. mun. Dijon), B 152, fol. 8.

1483, par exemple, fut ainsi remarquable pour l'individu qui ajouta son commentaire uniquement par le fait que « *en ces presentes vendange M CCCC IIII<sup>xx</sup> III, l'on a trouvé et cueilli es vignes telle et si grande habundance de fruit, la grâce à Dieu, que l'on a pas eu assez de tonneaulx pour y mettre le vin* »<sup>4</sup>. Suit la description des palliatifs mis en place par les vigneron pour loger cette quantité inhabituelle de raisin, et notamment le stockage du vin dans les cuves à cause de la pénurie de tonneaux. Cela témoigne de l'attrait du commentateur pour cette seule question. L'année suivante apporta tout autant d'optimisme pour la même et unique raison : le commentateur nota en marge de la déclaration des bans que « *lesdictes vendanges ont esté si fructueuses universalement au royaume de France et duché et conté de Bourgogne et autre pays adjaçans...* »<sup>5</sup>. Inversement, une mauvaise année, comme put l'être le millésime 1485, fut jugée comme telle – et encore une fois uniquement – sur le critère de la faiblesse des rendements. « *Et quant au vendanges dessusdictes, la disposition du temps au regart des vignes a esté au commencement quant à la production des bourgeons et apparue des raisins telle que l'on avoit grant esperance de avoir assez fruit es vignes ; mais les froidures survenues y ont tellement empeschié que dudit fruit n'y a eu que si très peu que s'est grant pitié* »<sup>6</sup>, peut-on ainsi lire en marge du ban de 1485. On remarquera qu'il ne chercha pas à lier les soubresauts météorologiques de cette année désastreuse avec l'état des baies. Seule la pénurie le retint. En 1489, le constat est le même qu'en 1485 : « *En l'an dont précédent ces présentes vendanges incluses M CCC IIII<sup>xx</sup> IX, les vignes avoient en leur production du fruit fait si belle apparence que l'on espéroit que pièce n'avoit esté telle habundance comme les choses le demonstroït ; maiz au moyen des grandes pluyes, nielles et froidures advenues et aussi des tempestes de gresle, et avec ce des hurebers, ladicté production desdicts fruitz a esté tellement grevée et diminuée qu'elle n'est point revenu au cinquantesme* »<sup>7</sup>. L'année fut d'ailleurs si mauvaise que les Dijonnais « *en grande melancolie* » durent se résoudre à fabriquer du vin de baies sauvages.

À la lumière de ces quelques extraits, émerge vite le trait structurel premier de l'appréhension de la vendange et du millésime par ces hommes de la fin du XV<sup>e</sup> siècle : l'abondance ou la pénurie de la récolte. La qualité des baies n'apparaissait manifestement en rien pour eux comme un élément digne d'être observé, puisqu'ils n'y font jamais explicitement allusion dans leurs commentaires. En forçant le trait, on pourrait même penser que l'appréciation qualitative du vin évoluait chez

<sup>4</sup> Arch. mun. Dijon, I 148.

<sup>5</sup> Arch. mun. Dijon, I 148.

<sup>6</sup> Arch. mun. Dijon, I 148.

<sup>7</sup> Arch. mun. Dijon, I 148.

eux parallèlement à ce constat de la quantité. Parmi les millésimes dont nous venons de faire la description, il est en effet remarquable que seuls ceux de 1483 et de 1484, les plus prolifiques donc, bénéficièrent aussi d'une appréciation tout à fait positive quant aux vins obtenus. Ils furent respectivement qualifiés de « *très bons* » pour ceux de 1484, et certains de l'année 1483 furent distingués pour leur « *excellente bonté* ». En revanche, rien de tel n'apparaît en 1485 ou en 1489. Il est vrai que cela peut s'expliquer aussi en partie par le fait que les rendements « exceptionnels » du XV<sup>e</sup> siècle correspondaient bien souvent à des rendements seulement juste supérieurs à la moyenne de nos jours... Ils correspondaient donc tout simplement à une bonne constitution sanitaire de la vigne. On ne doit pas oublier que, comme pour les céréales, les rendements de la vigne médiévale étaient en effet très loin de ceux du XX<sup>e</sup> siècle <sup>8</sup>.

Il n'empêche que cela n'annule pas pour autant le lien logique, qui semble bien être un soubassement culturel fort chez les hommes de cette époque, entre quantité et qualité. Or, ce souhait manifeste de traduire le « bon » par le « beaucoup » indépendamment, du moins de manière explicite, de toute réflexion sur de quelconques critères de maturité, se retrouve bien dans les modalités mêmes de la pratique de la vendange. Dans son déroulement en effet – et l'on retrouve bien là le lien entre l'histoire du goût et celle des pratiques de récolte – la vendange s'effectua sur le territoire de Dijon, de la fin du XIV<sup>e</sup> siècle aux premières décennies du XVI<sup>e</sup> siècle environ, à l'intérieur d'un laps de temps de quelques jours à un mois selon les années. Dans les faits, cela signifie que le territoire de la ville était pour chaque opération de vendange divisé en différents secteurs, ouvert chacun jour après jour. D'un extrême à l'autre, on ouvrit ainsi seulement cinq bans pour l'ensemble du territoire de la ville en 1481 <sup>9</sup>. En revanche, vingt et un bans furent proclamés en 1499, ce qui représente, les dimanches étant chômés, un intervalle de vingt-trois jours entre la première et la dernière vigne récoltée <sup>10</sup>. En moyenne, le temps de la récolte s'étendait sur une dizaine de jours. Cette pratique permettait

<sup>8</sup> Patrice Beck a pu montrer que les rendements du clos ducal de Chenôve, l'une des vignes les mieux entretenues, à grand renfort de main-d'œuvre, du territoire de Dijon, oscillaient à la fin du XIV<sup>e</sup> siècle seulement entre 7 et 14 hl/ha, loin des 60 hl/ha comptabilisés au même endroit pour le XIX<sup>e</sup> siècle, et loin des 30 hl/ha maximum autorisés pour les meilleurs crus de Bourgogne par la réglementation des AOC (voir BECK (Patrice), « Dans les vignes du duc de Bourgogne. Le clos de Chenôve au XIV<sup>e</sup> siècle », *Histoire et Sociétés Rurales*, t. 5, 1996, p. 119-129). Nos propres calculs effectués à partir des comptes de la châtellenie de Beaune, Pommard et Volnay ont en outre montré que les rendements du clos ducal de Corton variaient au début du XV<sup>e</sup> siècle entre seulement 6,5 et 15 hl/ha.

<sup>9</sup> Arch. mun. Dijon, B 165, fol. 79 : les vendanges eurent ainsi lieu entre le 8 et le 12 octobre.

<sup>10</sup> Arch. mun. Dijon, B 167, fol. 180-181v<sup>o</sup> : les vendanges se déroulèrent cette fois entre le 19 septembre et le 12 octobre.



aux autorités de la ville de diriger plus efficacement la main d'œuvre d'un point de vue pratique. Tout pousse aussi à penser que la pratique de la récolte s'alignait ici sur le souhait de la production voulue, le consensus social tournant en premier ressort autour de la quantité. En effet, les premiers secteurs vendangés étaient systématiquement ceux produisant les moins bons vins – *Petit et Grand Poussot* notamment – alors que les coteaux – *Champs Perdrix*, côte de *Bussy*, *Valendons*, *Larrey*, etc. – se trouvaient généralement récoltés pendant les derniers jours de la vendange. Or, si l'on suppose, et cela semble le plus évident, que la maturité optimale était recherchée pour les vignes de coteaux, celles fermant donc la vendange, cela signifie que la récolte commençait ainsi « sur le vert » pour éviter les déperditions éventuelles. De la sorte, le consensus social fondamental existant autour de la quantité influença d'une certaine manière le goût de la production, un goût pour des vins plus légers accepté en contrepartie.

## II. Du XVI<sup>e</sup> siècle au XVIII<sup>e</sup> siècle :

### l'affirmation d'un discours sur la maturité

Ce lien existant entre discours subjectif sur la qualité du vin et pratique de la récolte devient évident au regard du temps long. À partir du milieu du XVI<sup>e</sup> siècle en effet, s'observe à Dijon une modification parallèle et tout à fait synchrone du discours et de la pratique, lesquels dévoilent ainsi leurs relations.

Dans les délibérations des échevins concernant l'ouverture des vendanges, commencent en effet à cette époque à apparaître comme un critère de choix les réflexions sur la « maturité » du raisin. Celles-ci n'annulèrent bien sûr pas entièrement toute réflexion quant à la quantité à sauver. Jusqu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, ce dernier point resta très important, les rendements de la vigne étant encore loin d'assurer tous les ans une production suffisante. Cependant, il est tout à fait notable que les termes se rapportant aux idées de maturité ou de murissement, et donc les réflexions qu'une telle approche génère, apparaissent bien explicitement pour la première fois dans la documentation dijonnaise seulement à propos des débats de la déclaration d'ouverture de la vendange 1529. Ce texte important pour notre propos explique que les échevins tinrent session extraordinaire le 20 septembre car :

*« Plusieurs habitans de la ville disent que en plusieurs contrées les vignes sont meures et prestes à vendanger ; [ils] ont mandé tous les vigniers de ladicte ville qui ont dit que lesdictes vignes n'estoient prestes à vendanger de huit jours et que les raisins amandoient encores beaulcop ; Et pour ce messeigneurs ont ordonné de visiter lesdictes*

*vignes secretement et sans mener bruyt et que demain ils en viennent faire rapport en l'hostel de monseigneur le vycomte mayeur* »<sup>11</sup>.

Cela ne signifie bien sûr pas que jusque-là les récoltes s'effectuèrent sans aucun égard à la maturité des fruits. Seulement, l'émergence du souci explicite de maturité montre que le critère devint décisif et digne d'être noté et officiellement discuté seulement à partir de cette date. On le retrouve d'ailleurs ensuite très fréquemment et très communément dans les délibérations de l'Hôtel de Ville, particulièrement à partir des années 1570. Inexistant jusque-là, cette émergence témoigne d'une évolution véritable de l'approche du produit... et de la récolte.

Le milieu du XVI<sup>e</sup> siècle marque en effet un tournant notable dans l'histoire de l'organisation de la vendange à Dijon. La durée des opérations de récolte qui s'étalaient sur dix à quinze jours en moyenne, commença à diminuer progressivement à partir des années 1530 précisément. Le nombre de bans ouverts chaque année fut restreint par les autorités, d'abord au nombre d'environ cinq à huit des années 1530 aux années 1570, puis, à partir de là, très régulièrement à un nombre inférieur à cinq bans.

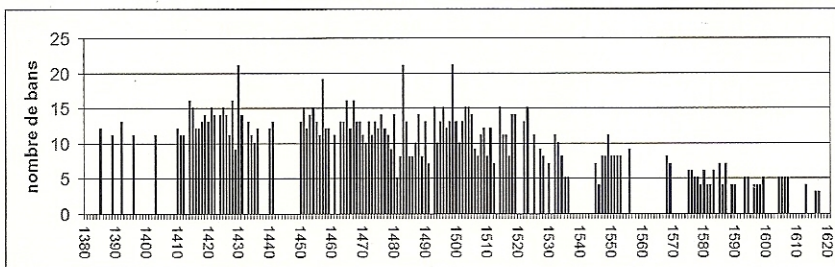


Figure 1 - Nombre de bans proclamés pour effectuer la vendange à Dijon - 1380-1620

À partir des années 1620, les échevins ne se donnèrent même plus la peine de noter le nombre de bans ouverts : chaque année, ce nombre était devenu identique et restera stable jusqu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, c'est-à-dire au nombre de trois.

Dans les faits, si le mode d'organisation de la récolte tendant à commencer par les vignes de plaine pour terminer par les coteaux n'a pas été modifié, cela réduisit d'autant l'intervalle de temps entre la première

<sup>11</sup> Arch. mun. Dijon, B 173.

et la dernière vigne vendangée. Une réduction de temps allant selon toute vraisemblance dans le sens d'une cueillette des petits vins à plus grande maturité. On retrouve donc là un lien évident entre discours du vin et pratique de la récolte.

C'est d'ailleurs à la charnière des XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles que naquirent chez les échevins des réflexions quant à la garde des vins et aux conditions que cela nécessitait concernant la récolte du raisin. On estimait en effet qu'une vendange effectuée après le renouvellement de la lune favorisait le potentiel de garde du vin futur<sup>12</sup>. Les échevins n'hésitaient alors pas à retarder la vendange pour attendre le renouvellement de la lune par rapport à la date que les vigniers leur avaient soumis dans leur rapport de visite des vignes. En 1616 par exemple, les échevins décidèrent le 2 septembre de repousser à dix jours le début de la récolte, attendu que les raisins continuaient de mûrir et surtout que l'on se trouvait alors « *sur le deffaut de la Lune, qui est la cause que vendenger en telles saisons les vins n'en sont de garde* »<sup>13</sup>. Des considérations similaires avaient déjà été mises en avant en 1597<sup>14</sup>, en 1609<sup>15</sup>, en 1614<sup>16</sup>, 1615<sup>17</sup>...

<sup>12</sup> Héritée de la science antique, mais largement omis dans les traités médiévaux, ce type de réflexion revint sur le devant de la scène au XVI<sup>e</sup> siècle, par le biais notamment des nouveaux traités d'agronomies rédigés alors. On peut citer par exemple *L'agriculture et la maison rustique* de M. Charles Estienne et Jean Liebault, édition dernière, revue et augmentée de beaucoup, Paris, Jacques Du-Pyu, 1589, p. 330v° (liv. VI, chap. 14 : « La manière de faire vendanges »). Notons au passage que Jean Liebault, augmentant ici la première édition de la *Maison rustique* de son beau-père Charles Estienne, était dijonnais de naissance et connaissait bien le terroir de la ville dont il fit une petite description (*ibid.*, p. 350 : « *Entre les vins de Beaune, les vins de Dijon doivent estre nombreux, ceux qui naissent au cloz du Roy à Chenove, à Fontaine, à Plombière, à Talent* »).

<sup>13</sup> Arch. mun. Dijon, B 254, fol. 84 v°.

<sup>14</sup> Arch. mun. Dijon, B 235, fol. 104 v°-105 ; entre autres raisons : « *Ouy le rapport fait par les jurez vigneron de ladite ville que la nuit passée il avoit gellé à blan et ce jourd'hui il a tumbé de la pluye et du gresin qui est un signal que cest nuict prochainc encore il gellera tellement que les fruitz des vignes n'amendent point, au contraire ilz diminuent, C'est pourquoy ilz supplient la chambre vouloir donner la permission de vendanger pour le moing les vignes qui ne sont du ban, si que dez demain ils commenceront à les vandanger. Ce qui a esté empescher par le procureur sindicq qui a touché plusieurs raisons pour assister les empeschemens, assavoir qu'il y a arrest de la Cour donné lundy dernier contenant deffiance de vendanger de huit jour a quatre lieue la ronde; secondement que l'on est au deffault de la lune, laquelle se renouvelle a demain dix heures; tiercement n'y a aucung ouvrier, ouvrière ny charretier ; et en quatrième lieu que lesdicts fruits des vignes croissent plutost que de diminuer, ne se pourrissoient ny gastaient et de en avoir esté informé par de bons vigneron qui ont quantité de vignes. Partant, a requis ladicte permission estre différée jusque à lundy* ».

<sup>15</sup> Arch. mun. Dijon, B 247, fol. 118v° : le mardi 22 septembre, les échevins décident de n'ouvrir la récolte que la semaine suivante, attendu « *qu'ils [les raisins] croissent de jour à aultre, joint le deffault de la Lune, consequemment pour le bien et proffit du publicq , aussi pour faire que le vin qui proviendra desdicts fruitz soit bon et de garde* ».

<sup>16</sup> Arch. mun. Dijon, B 252, fol. 116.

<sup>17</sup> Arch. mun. Dijon, B 253, fol. 116 v°.

L'attitude tranche avec celle des échevins du XV<sup>e</sup> siècle qui ne discutaient généralement cette date que dans le sens d'une anticipation afin d'éviter les pertes. Ceux de la seconde moitié du XVI<sup>e</sup> siècle et leurs successeurs en revanche entendaient bien par la déclaration des bans aussi lutter fermement contre l'envie des vigneron de hâter la vendange. Du moins, encore une fois, cela apparaît seulement à partir de cette époque comme un trait courant de leurs décisions collectives. On pourrait multiplier les exemples d'un tel état d'esprit des autorités, à l'image de la délibération de 1601, particulièrement claire sur ce sujet. Cette année-là en effet, les échevins décidèrent de retarder au maximum la vendange. Leur décision était parfaitement motivée par l'idée, entre autres intérêts d'ordre plus social, d'attendre une meilleure maturité afin d'éviter les vins trop verts :

*« D'autant que l'année passée plusieurs ayans des vignes à Chenosves s'azardèrent de faire cueillir les fruitz combien qu'ilz ne fussent en maturite ny prestz à ce faire, [ce] qui occasionna le reste du peuple de vendanger par tout licenciusement et sans user d'obeissance comme il est tenu. De sorte que par ceste licence fust receu de grandz interestz tant pour la cherté des charretiers que ouvriers et ouvrières, oultre que les vins faictz des fruitz a esté extremement vert signament celuy dudict territoire de Chenosve. Ce que l'on veult continuer audict Chenosve ceste année et y commancé mercredy ou jedy prochain sur l'advis receu par la chambre, quoy advenant feroit appporter un grand désordre, dommages, pertes et interestz au publicq par ce que sy tost que telle ouverture et commencement sera faict, chascung voudra faire le semblable. Aussi que par la grace de Dieu les fruitz des vignes de jour à aultre croissent en grosseur et maturité ; d'ailleurs ceulx du Beaulnois ne commanceront encores de ce faire jusques aux jours de mercredy ou jedy, du quel lieu les ouvriers descendent en ceste ville et qu'il n'y a aucunes voytures et charretiers. Pour empescher lequel désordre et faire que le publicq ne recogne lesdicts dommages et interestz, le procureur sindicq, ony la chambre du conseil de ladicte ville fait inhibition et deffenses tres expresses à toutes personnes d'entreprendre faire coupper les fruitz des vignes, soit dudict Chenosve, Tallent, Fontayne et Saint Apolomet jusques aultrement soit ordonné, à peyne de confiscation desdicts fruitz et de l'amander arbitrairement »<sup>18</sup>.*

Ce type de délibération, mêlant les aspects sociaux de l'organisation du travail indissolublement liés à la déclaration des bans jusqu'à la fin de l'Ancien Régime, avec un souci visible pour la maturité du raisin, est tout à fait caractéristique de la période fin XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle.

<sup>18</sup> Arch. mun. Dijon, B 239, fol. 128-128 v<sup>o</sup>.

Cette délibération montre toutefois, et on l'a vu à travers d'autres exemples, que la quête de la maturité ne constitua pas dès lors à elle seule le souci unique et prioritaire des autorités. Jusque tard dans le XVIII<sup>e</sup> siècle, quand la quantité risquait d'être compromise par des accidents météorologiques majeurs, des pluies continues, du brouillard, des insectes ou des rongeurs, les vigneron et les autorités gardèrent une obsession : hâter la récolte pour garantir la quantité. Les autorités devaient encore agir pour contenter la demande sociale de production. La peur d'un changement de temps induit par le cycle lunaire apparaît notamment sur ce point comme une constante de la période. Elle primait alors, en cas de problème, sur la recherche de la maturité. Ainsi, en 1731, les autorités de Beaune constataient « *qu'il serait dangereux si on attendait davantage (pour réaliser la vendange), les raisins loing de profiter, ne dépérissent d'autant plus que la lune estant dans son déclin et la saison avancée les pluies qui pourraient survenir y feroient un tort considérable* »<sup>19</sup>. Déjà en 1682, les mêmes autorités estimaient devoir ouvrir les récoltes « *à cause que la Lune tombant sur son déclin, il estoit à craindre que le tems ne changeât et qu'il ne vint des pluies qui porteroient un préjudice notable* »<sup>20</sup>. Il n'est ainsi pas rare non plus de voir les échevins anticiper la récolte, comme leurs prédécesseurs des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles. Quant à la reconnaissance de la maturité du raisin, elle se faisait à l'œil, à l'appréciation des vignerons certes, mais selon des observations bien précises : la couleur, l'aspect *figué* de la baie et sa grosseur étaient notamment évalués. Ce discours reste encore toutefois corseté dans la pratique du ban qu'il a tout de même contribué à modifier.

### III. La contestation des bans au nom de la qualité :

#### XIX<sup>e</sup>-XX<sup>e</sup> siècles

##### 1. La lutte contre le ban des vendanges

Sur ces bases, le discours sur la maturité s'impose. Signe des temps, en 1806, le maire de Dijon lui-même se lamente auprès du préfet en indiquant que « *Beaune et Nuits qui connaissent mieux leurs intérêts, et qui savent par leur propre expérience que la qualité du vin dépend de la maturité du raisin* »<sup>21</sup> retardent autant que possible leurs récoltes. Il se désole de ce que les Dijonnais demeurent enclins à des récoltes trop précoces, ce qui produit

<sup>19</sup> Arch. mun. Beaune, registre de la Chambre de la Ville de Beaune, année 1731, fol. 202.

<sup>20</sup> *Ibidem*, année 1682, fol. 265.

<sup>21</sup> Arch. mun. Dijon, 2 D 6, copie d'une lettre du maire de Dijon au préfet au sujet de l'ouverture des vendanges, septembre 1806.

un vin de médiocre qualité incapable de rivaliser avec les vignobles voisins. La législation révolutionnaire n'ayant pas abrogé le ban des vendanges, dans l'intérêt du bon ordre, la proclamation du droit de chacun à disposer de ses récoltes quand bon lui semble demeure encore à l'état de friche. Seules, comme sous l'Ancien Régime, les parcelles closes et accessibles par un chemin de desserte échappent à la pratique collective, ce qui permet à certains propriétaires aisés de se soustraire aux bans pour produire un vin conforme à leur vœu. Cela dit, la faiblesse des rendements ne permet vraiment de produire son vin qu'à condition de disposer d'un clos assez important pour que la pressée donne suffisamment de jus à vinifier. De fait, les domaines capables de produire un vin qui se distingue sont peu nombreux en comparaison du nombre de récoltants.

Le pharmacien Delarue, membre du Comité central d'Agriculture de Dijon et fin connaisseur des milieux viticoles se déchaîne en 1842 contre les effets néfastes de la soumission aux bans. Son réquisitoire, publié dans le *Journal d'Agriculture de la Côte-d'Or* est sans appel :

*« Il est au moins certain que sur quarante récoltes déjà faites dans le XIX<sup>e</sup> siècle, six seulement sont historiquement bonnes, 1802, 1811, 1819, 1825, 1832, 1834. C'est peu. Tout s'accorde, il est vrai, pour contrarier la nature elle-même : le morcellement des vignobles a eu de fâcheux résultats. Divisés en parcelles, ils ne peuvent être récoltés qu'avec la permission des autorités, et les autorités municipales se trompent souvent en œnologie : si l'on a peur de l'eau, on coupe en verjus ; si le temps est serein, on attend que la grappe soit pourrie ; et la promiscuité des cépages les menant à maturité les uns plus tôt que les autres, achève de jeter la confusion sur nos coteaux. La fermentation par grandes cuvées est toujours meilleure, et aujourd'hui chacun fait son petit vin pour ainsi dire dans un baquet. »*<sup>22</sup>

L'auteur croit en la science, notamment aux vertus de la chimie. Il estime que le refroidissement alors observable sur la planète<sup>23</sup> ne suffit

<sup>22</sup> *Journal d'Agriculture et d'Horticulture de la Côte-d'Or*, t. VI, avril 1842, p. 111

<sup>23</sup> On assiste durant tout le XIX<sup>e</sup> siècle, au moment des premiers développements de la climatologie statistique, à un vif débat dans les milieux scientifiques concernant un possible refroidissement climatique à l'échelle de la planète. Voir par exemple, pour des travaux antérieurs à la notice de Delarue, auxquels il aurait pu avoir accès, l'article fondamental pour l'époque de François Arago, « Notice scientifique sur l'état atmosphérique du globe terrestre », dans *Annuaire du Bureau des Longitudes pour l'an 1834*, Paris, 1833, p. 171-240 (dans lequel il réfute les thèses trop alarmistes sur cette question). Ce vif débat dépassa largement les milieux scientifiques, la crainte d'un changement majeur du climat s'infiltrant dans toutes les couches de la société. Proche de la Bourgogne et des milieux viticoles, on en trouve un écho très clair dans l'*Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte d'Or* de Jules Lavalle. Il y consacre un chapitre intitulé « Des modifications survenues dans le climat de la Côte d'Or » (p. 190-194, édition de 1855).

pas à expliquer la moindre qualité des vins en année commune. Des paramètres humains sont en revanche responsables de la situation. Les autorités qui fixent le ban ne savent pas, d'après lui, identifier la pleine maturité du raisin. En outre, le fréquent mélange des cépages dans les vignes, même si le pinot noirien et le gamay dominant, fait que la récolte mélange dans les cuves des raisins inégalement mûrs et de caractères différents, ce que la littérature ampéologique de l'époque se plaît à mettre en évidence. Ainsi, en 1837 le Comité central d'Agriculture de la Côte-d'Or sollicite du maire de Dijon la création d'une collection de cépages au Jardin Botanique, collection vaste vers 1855, sous la responsabilité du docteur Jules Lavalle. De même, le vicomte de Vergnette-Lamotte collectionne les cépages dans son champ expérimental de Meursault vers 1855<sup>24</sup>. Parmi les propriétaires, se diffusent des remarques sur le vin produit par tel ou tel cépage. Ainsi, le *Journal d'Agriculture* publie la liste des cépages les plus fréquents en Côte-d'Or en notant par exemple que « le gamet noir », ou « plant de Malain », « dans les bons terrains, donne un vin très coloré, mais sans parfum ; dans les terrains substantiels et bas il donne trop de fruits, qui mûrissent difficilement et fournissent, dans ce cas, des vins détestables. » De même, le plant d'Arcenant donne un vin « sans parfum, et souvent fort mauvais »<sup>25</sup>. Des remarques se multiplient pour inviter les propriétaires à homogénéiser les plants de leurs parcelles avec l'idée d'améliorer la production de leur vin. Cela dit, là où le ban des vendanges est maintenu après délibération des municipalités à partir de 1837, il ne représente qu'une date basse pour récolter, laissant la faculté à tout propriétaire de patienter jusqu'à ce que le raisin soit assez mûr à son goût.

La manière de fixer le ban reflète les conceptions collectives dominantes quant à la production du vin. Ainsi, le poids des petits vigneron est d'autant plus fort en faveur d'une ouverture précoce de la vendange que leur perspective est de fournir le marché local en vin ordinaire. En revanche, quand les intérêts commerciaux sont liés à l'idée de maintenir la renommée d'un vin, il semble que les vigneron aient été enclins à suivre les recommandations des milieux liés au négoce. Tel est le cas de la région beaunoise. Cependant, la vendange ne peut pas être réalisée sans une importante main-d'œuvre dont la mobilisation suscite l'attention des grands propriétaires. Tout au long du XIX<sup>e</sup> siècle, des milliers de personnes affluent vers les villages de la Côte à l'approche du temps qui est considéré comme étant celui de la vendange. Pour protéger

---

<sup>24</sup> *Journal d'Agriculture et d'Horticulture de la Côte-d'Or*, 1857, p. 89.

<sup>25</sup> *Journal d'Agriculture et d'Horticulture de la Côte-d'Or*, t. V, juin 1841, p. 256.

les propriétés, les autorités municipales sont poussées à ouvrir les récoltes même si le raisin n'est pas suffisamment mûr aux yeux de ceux qui s'engagent dans une quête de qualité pour leur vin, c'est-à-dire dans la quête de leur distinction parmi la masse des vigneron<sup>s</sup> <sup>26</sup>. Le goût de leur vin est censé porter en lui la marque d'un savoir-faire remarquable.

Accusés de porter atteinte à la liberté des récoltants, les bans sont supprimés à Dijon en 1837 <sup>27</sup>, à l'heure d'ailleurs où les élites dijonnaises portent leurs ambitions sur d'autres domaines que la production du vin. Les vigneron<sup>s</sup> des lieux ont alors tendance à récolter au plus vite leurs raisins avec l'idée de produire un vin pour le marché local, selon une logique de survie économique. À Beaune, en revanche, les propriétaires sont partagés entre les violentes dénonciations adressées au ban et l'idée qu'il est malgré tout un moyen utile pour organiser les récoltes. Le Comité d'agriculture de Beaune estime qu'il faudrait que la main-d'œuvre soit informée, dans les régions où elle réside, de la date programmée d'ouverture des vendanges. Cette date devrait être négociée en concertation entre le maire et les propriétaires d'une commune afin de coller au mieux à la maturité des raisins. Enfin, des gardes et des gendarmes devraient surveiller plus étroitement les vignes durant le temps des récoltes <sup>28</sup>. Cela dit, l'appréciation de la maturité connaît une nette évolution dans les années 1850. L'appréciation chimique des moûts est perçue comme une garantie plus sûre de produire des vins de qualité, capables de se conserver, et d'être transportés sur de longues distances. Les traités de libre échange, conclus entre la France et ses partenaires européens à partir de 1860, renforcent l'idée que des marchés internationaux sont à conquérir. Or, le vin de Bourgogne ne se vendra que s'il est prouvé qu'il supportera la longueur des voyages sans perdre sa saveur, ce qui compromettrait à terme sa renommée et son commerce.

---

<sup>26</sup> Parmi les très nombreux témoignages à ce sujet, voir aux Archives de la Côte-d'Or, M 8-IV-61, lettre de Charles Serre, propriétaire à Meursault, au préfet, datée du 16 juin 1857, reçue le 1<sup>er</sup> juillet à la préfecture. L'auteur y écrit qu'en 1856 la récolte a été effectuée « prématurément » à Meursault « sous la pression de plusieurs milliers d'étrangers qui tout à coup ont surgi en masses et ont forcé la main à l'autorité locale malgré le ban ordonné et le vœu général des propriétaires. » La mention témoigne de l'écart qui peut exister entre le souhait des récoltants et les contraintes de l'organisation des récoltes.

<sup>27</sup> Arch. mun. Dijon, 2 D 1 / 3, registre des arrêtés municipaux, arrêté du 30 septembre 1837 et registre des délibérations du conseil municipal.

<sup>28</sup> Bibliothèque municipale de Dijon (désormais BMD), cote 25040, Comité d'Agriculture de Beaune, *Rapport sur le ban des vendanges*, Beaune, Batault-Morot, 1857.



## 2. Le discours sur la maturité du raisin devient un discours d'essence chimique

Pour appuyer les demandes de réforme dans la manière de décider de l'ouverture des récoltes, des propriétaires cherchent à démontrer que la qualité des vins produits dépend entièrement de la maturité des raisins au moment de la récolte. C'est aller plus loin que la simple observation du transfert des qualités des grumes au breuvage puisqu'il s'agit de rendre le récoltant capable d'apprécier un bon degré de maturité. Des indices suggèrent en outre que les dégustateurs du milieu du XIX<sup>e</sup> siècle sont critiques à l'égard de vins dont ils pensent que les arômes leur sont venus du sol *via* la végétation du cep. Cela conduit parfois aussi à condamner les cépages qui n'auraient pas la force de contrer le goût de la terre. Ainsi, en 1859, dans un article destiné à décrire le goût des grands vins de Bourgogne, Jean Raisin, vraisemblablement un pseudonyme pris par l'auteur de la publication, note que « *les premières cuvées de Santenay ont de la rondeur, du corps, elles rappellent à un moindre degré certains crus de Pommard ; toutefois on pourrait leur reprocher un léger goût de terroir* »<sup>29</sup>. Ce « goût » définit en fait une influence du sous-sol argilo-marneux sur le vin.

Constante maintenue au XIX<sup>e</sup> siècle, la quête de la maturité est toujours avancée par ceux qui s'intéressent à la vendange. Pour dépasser l'appréciation gustative et visuelle des raisins, des propriétaires cherchent à déterminer à quelle condition un raisin peut produire un vin fin, selon les critères de goût et de couleur du temps, capable en outre de se conserver et de vieillir. L'interrogation est bien lancée dans les propos du pharmacien Delarue, dont l'écho, via le Comité d'Agriculture de la Côte-d'Or est fort. Il insiste sur les critères « chimiques » à considérer pour décréter la vendange mais propose de partir des phénomènes observés lors de la vinification pour attirer l'attention sur ce qui fait défaut dans le raisin récolté.

*« L'immense majorité des vinificateurs, écrit-il en 1842, se jettent dans l'à-peu-près, vont à tâtons, et faute de lumières certaines, de calculs arrêtés dont il est facile cependant de concevoir l'importance et la possibilité dans ces opérations délicates, ils ne donnent point à leur récolte le mérite que peu de chose pourrait peut-être leur communiquer. Le mode de cuvage est une question fort controversée parmi les vinificateurs, qui en général s'accordent assez mal entre eux. Doit-on cuver à vase clos ou à l'air libre ? Faut-il laisser l'alcool se volatiliser au fur et à mesure qu'il se*

<sup>29</sup> RAISIN (Jean), « Appréciation comparative des grands crus de la Côte-d'Or », dans *La Bourgogne. Revue anologique et viticole*, dir. Claude Ladrey, Dijon, Antoine Maître, 1859, p. 469.

*forme ? Et le bouquet, d'où vient-il ? Qui le donne ? Et la couleur, et mille questions parmi lesquelles la question du cuvage est la plus incertaine peut-être... »*<sup>30</sup>

L'interrogation formulée sur le « bouquet » signifie que la question des arômes n'est pas simple. Le passionné de chimie qu'est Delarue estime que les bouquets sont l'expression de modifications intervenues lors du travail du jus. Le sucre est un élément important pour produire un bon vin, à tel point qu'il conseille de chaptaliser (du nom du ministre Chaptal qui recommanda la pratique sous l'Empire) quand la récolte n'est pas faite à maturité satisfaisante. Notons que Delarue regrette que la plupart des ouvriers des campagnes ne boivent que des « *piquettes nauséabondes et malsaines* » produites « *à partir de l'immersion de marc pressuré dans une certaine quantité d'eau : ce marc doit contenir encore beaucoup de principe mucilagineux et colorant, peut-être aussi de ce principe mystérieux jusqu'ici qui donne le bouquet* »<sup>31</sup>, que les chimistes commencent à étudier alors. De même il dénonce l'emploi de plâtre pour neutraliser les acides du vin dans le Midi de la France, pratique qui donne un goût de lessive au vin.

Pour ne pas avoir à redresser le goût du vin, il vaut mieux récolter les raisins lorsque leur maturité est optimale. Parmi tous ceux qui s'intéressent aux critères chimiques de la maturité, le propriétaire de Vosne-Romanée, Duvault-Bloch, explique dans un ouvrage publié en 1869 qu'il s'est attaché de longue date « *à consulter moins la publication des bans que les degrés du moût* ». Il s'est inspiré de ce qu'en 1822, année « *la plus précoce du siècle et où l'on fit des vins si suaves, Nuits ouvrit sa vendange le 25 août* », pour en conclure que la qualité des raisins doit être considérée hors des habitudes de récoltes<sup>32</sup>. En outre, c'est le sucre du jus qui fut alors si concentré que les vins se distinguèrent des autres années. D'ailleurs, chaque présentation des grands vins du XIX<sup>e</sup> siècle, quelle qu'en soit la source, conduit à la même énumération des années marquées par une sécheresse estivale et une forte chaleur. Les raisins récoltés, rarement abondants, étaient tous très riches en sucre, singulière inversion dans la manière de parler d'une très bonne année comparée au XV<sup>e</sup> siècle où l'abondance des raisins était le critère d'appréciation...

Duvault-Bloch publie ainsi ses observations. Une telle pratique implique de distinguer précisément chaque parcelle cultivée, selon son exposition et ses caractères géologiques. Individualisant l'approche de la récolte, des ensembles différents, plus finement définis émergent : les

<sup>30</sup> *Journal d'Agriculture et d'Horticulture de la Côte-d'Or*, t. VI, avril 1842, p. 112.

<sup>31</sup> *Ibidem*, p. 113.

<sup>32</sup> DUVAULT-BLOCH (Jacques-Marie), *De la vendange*, Dijon, Imprimerie J.-E. Rabutot, 1869.

terroirs. Opérant la récolte selon l'état de maturité des raisins, des vins peuvent ainsi être individualisés par des goûts particuliers. Parmi les exemples qu'il propose, Duvault-Blochot signale qu'en 1865, le 14 septembre, il mesura à Beaune-Grèves et aux Vignes-Franches une teneur à 15,75°, et, « *ce qu'on avait jamais vu* », dit-il, 16° au Clos-des-Mouches. Aux Combottes, à Vosne, en 1867, il observe un moût à 13°. En 1868, pour ses dernières vendanges dans les Grèves, à Beaune, il relève 15°. En fait, il conseille à ses lecteurs de veiller à atteindre, si possible, des moûts à 13° pour avoir la certitude de produire des vins fins. « *La qualité des vins peut-être classée d'après les degrés des moûts, ce qui résout la question de la vendange d'une manière absolue pour ne jamais la commencer trop tôt.* » Il rapporte d'ailleurs qu'en 1860, réalisant sa vendange à Volnay au Clos-de-la-Pousse-d'Or, alors que la gelée avait fait tomber les feuilles de vigne, le vicomte de Vergnette-Lamotte venant à passer s'étonna des opérations mais, invité à goûter le raisin, finit par déclarer : « *Pour moi, cette expérience est décisive, vous avez résolu la question du ban des vendanges d'une manière complète et absolue* <sup>33</sup>. » Le même Vergnette-Lamotte s'est déjà fait remarquer en publiant ses *Mémoires sur la viticulture et l'œnologie de la Côte-d'Or* en 1846 <sup>34</sup>. Après dix années d'expériences et d'études, cet ancien polytechnicien, ingénieur des Mines, fait l'objet des éloges du Comité d'Agriculture de la Côte-d'Or qui salue ses recherches. Hostile à la pratique fréquente de chaptaliser, surtout en recourant au sucre de pomme de terre, il a publié « *des observations météorologiques faites pendant l'année et des tableaux synoptiques (qui) déterminent pour dix crus principaux les quantités de sucre qui doivent être ajoutées suivant les circonstances* » <sup>35</sup>. Dans la mesure du possible, il recommande de ne pas vendanger trop tôt pour que les raisins atteignent par eux-mêmes le bon niveau de sucre.

En somme, le signal de l'ouverture des vendanges ne doit pas être compris comme l'obligation de récolter mais comme le temps à compter duquel la récolte est autorisée pour produire un vin qui sera au moins buvable. Les vins fins résultent d'abord d'une récolte à maturité qui ne nécessite qu'une très faible correction de leurs caractères par le viticulteur. Le ban, quant à lui, doit être maintenu pour encadrer la mobilisation de la main-d'œuvre, éviter les déprédations dans les vignes et donner sa base légale au grappillage, pratique sociale difficile à interdire mais susceptible d'être limitée au moyen d'un arrêté fixant son

<sup>33</sup> *Ibidem*.

<sup>34</sup> BMD, cote 25040, VERGNETTE-LAMOTTE ([Alfred de]), *Mémoires sur la viticulture et l'œnologie de la Côte-d'Or*, Dijon, Douillier, 1846.

<sup>35</sup> *Journal d'Agriculture de la Côte-d'Or*, Dijon, J.-E. Rabutot, 1857, p. 91.

ouverture dans un laps de temps suivant la fin des récoltes. D'ailleurs, en 1867, des syndicats viticoles sont autorisés dans chaque village afin que les propriétaires des vignes puissent s'entendre sur le début des vendanges dans le but de se répartir le mieux possible la main-d'œuvre présente. L'idée de veiller à la meilleure maturité des fruits en fonction des climats a fait son chemin.

### 3. La promotion de l'approche chimique de la maturité

Duvault-Blochét a été entendu, au point où un article du *Bien Public* daté de 1934 cite ses propos pour prouver que les récoltes tardives sont le plus souvent profitables à la maturité du raisin<sup>36</sup>. L'exemple donné par les grands propriétaires est une importante source d'orientation pour les pratiques agricoles. La crise du phylloxéra conduit à une recomposition et à une réorganisation du vignoble mais elle n'entrave en rien la diffusion de méthodes visant à récolter le raisin à meilleure maturité. Les anciens éléments d'appréciation de la maturité des raisins ne disparaissent pas pour autant. Ainsi, *Le Bien Public* du 11 septembre 1868 note que le raisin à Châtillon-sur-Seine est « *figué* », soulignant par là qu'il n'y a plus rien à attendre pour vendanger<sup>37</sup>. La presse se fait systématiquement l'écho de l'état du vignoble à l'approche de la récolte. La rubrique prend même une forte importance au XX<sup>e</sup> siècle, occupant jusqu'à une pleine page sous le titre *Conseils de vinification* ou *Comment vinifier la récolte* pour l'année en cours dans les décennies 1950, 1960, 1970 et 1980. Les articles rappellent systématiquement les conditions climatiques et le cycle végétatif de l'année. Si le vocabulaire se veut scientifique, précis, si l'argumentaire emploie des références exactes pour parler des précipitations et de l'ensoleillement, sur le fond, l'idée centrale demeure que le dernier mois de développement du raisin « fait » le vin pour l'essentiel. Le journaliste du *Bien Public* ne dit pas autre chose le 3 octobre 1978 : « *C'est bien le mois de septembre qui a fait le vin* »<sup>38</sup>, prouvant en cette formule combien les vérités populaires n'ont pas à être inutilement expliquées par le recours à un argumentaire trop scientifique. En outre, les articles décrivent toujours la forme, le volume, la teinte et la texture des grumes, comme le faisaient anciennement les visiteurs des

<sup>36</sup> BMD, P Mic 1, *Le Bien Public*, vendredi 21 septembre 1934, « Les vendanges en Côte-d'Or. Une grande année tant en qualité qu'en quantité ». J.-M. Duvault-Blochét aurait dit : « *Sur 51 vendanges tardives, j'ai gagné 48 fois et perdu 3 fois.* » L'auteur de l'article vante la sagesse des viticulteurs de Meursault qui laissent encore les raisins profiter des journées ensoleillées avant de récolter.

<sup>37</sup> BMD, P Mic 1, *Le Bien Public*, vendredi 11 septembre 1868.

<sup>38</sup> BMD, P Mic 1, *Le Bien Public*, mardi 3 octobre 1978.

vignes. De manière prophétique, pas un journaliste n'oublie alors de se faire l'écho des pronostics qui annoncent que telle année donnera des vins « bien équilibrés puisqu'ils auront du corps, de la robe, de la finesse et seront d'une qualité fort bonnête, très probablement supérieure à celle de l'an passé »<sup>39</sup>, ou que telle autre, pour ne pas froisser le milieu viticole, sera « une année normale, tant en ce qui concerne la quantité que la qualité, surtout pour les rouges. Certains blancs paraissent un peu « pointus », mais ce ne sont que de premières impressions »<sup>40</sup>.

Toutefois, à compter des années 1900, les vigneronns de Beaune prennent l'habitude d'appuyer leur décision de récolter sur l'analyse de la teneur en sucre des moûts. La Station œnologique, installée à Beaune en 1900 par le Conseil général du département, est responsable du suivi du vignoble de la Côte. En 1910, elle fait savoir qu'elle se tient à disposition des maires des communes pour réaliser les analyses de moûts. « Les résultats de l'analyse sont transmis sur une affiche administrative destinée à être placardée à la porte de la mairie »<sup>41</sup>. L'acidité et la teneur en sucre des moûts, les deux paramètres perçus comme les plus importants pour structurer le vin à venir, sont analysés par cépage. Un mouvement se dessine d'ailleurs dans le contexte de reconstruction du vignoble pour veiller à homogénéiser les cépages dans les vignes afin de produire un vin non mélangé. En outre, la surveillance accrue par les autorités de l'emploi du sucre conduit les viticulteurs à rechercher un moindre usage d'un produit dont le coût n'est d'ailleurs pas négligeable. La définition des appellations d'origine contrôlées à compter de 1936 donne toute son importance à cette pratique. En effet, pour bénéficier d'une appellation contrôlée, les vins doivent être récoltés avec une teneur en sucre minimum requise, qui varie selon le type de produit : les vins de crus à 12° et un rendement maximum de 40 hl à l'hectare, les appellations villages à 11°, même rendement ; les « Bourgogne » issus du gamay blanc et de l'aligoté à 9° sachant que des conditions pour remplacer les cépages et homogénéiser les vignes sont posées dans les dix ans qui suivent pour que soit maintenue l'appellation.

De fait, c'est bien de la maturité du raisin au moment de la récolte que découlent les qualités gustatives du vin. La chaptalisation est très

---

<sup>39</sup> BMD, P Mic 1, *Le Bien Public*, mardi 16 octobre 1951.

<sup>40</sup> BMD, P Mic 1, *Le Bien Public*, mardi 18 octobre 1977. La masse des exemples est à la hauteur de la somme des articles publiés par les quotidiens du département au sujet de la viticulture. Nous avons dépouillé de manière exhaustive les mois de septembre et d'octobre du *Bien Public* de 1868 à 2010 et des *Dépêches* de 1950 à 1992.

<sup>41</sup> BMD, P Mic 1, *Le Bien Public*, 25 septembre 1910. Depuis plusieurs années, la station propose ses services.

encadrée. Toutefois, sous Vichy, des discussions s'engagent pour savoir s'il ne faudrait pas revenir sur les définitions trop strictes des teneurs en sucre, d'autant que la pénurie de sucre empêche d'élever artificiellement le degré d'alcool des produits. Le Syndicat Viticole de la Côte Dijonnaise dénonce en 1942 « une législation folle » qui oblige le récoltant à produire un certain degré d'alcool <sup>42</sup>. La Libération réaffirme l'exigence de qualité des raisins au moment de la récolte pour obtenir les appellations. L'administration ne cesse, jusqu'à nos jours, d'indiquer que le raisin doit être récolté « à bonne maturité », celle-ci étant évaluée objectivement par la « richesse en sucre ». Toutefois, pour le reste, notons, non sans ironie, que les arrêtés obligent à vinifier « conformément aux usages locaux, loyaux et constants », dont un examen attentif démontre sans détour qu'ils ont énormément évolué, enlevant tout sens aux deux adjectifs « loyaux et constants »...

### Conclusion : une nouvelle approche aromatique, imagée, chimique, magique

Issus d'un cycle végétatif qui est l'écho des conditions météorologiques et phytosanitaires de l'année, les raisins apportent dans la récolte le cœur de l'identité d'un vin, quelle que soit par ailleurs l'origine des arômes ainsi développés. Tandis qu'au XIX<sup>e</sup> siècle chimistes et érudits s'attachent à déceler la nature des éléments qui constituent le « bouquet » du vin, ce qui fonde un discours technique sur le goût et permet éventuellement de rattraper les défauts d'un vin, une autre approche se développe au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Le portrait du vin lui donne un « corps », une « rondeur », une « minceur », une « moelle », une « fermeté », une « solidité » et des caractères, « nerveux », « corsé », « vif », « vigoureux », « fin ». L'être ainsi dessiné porte une « élégance » ou est au contraire renvoyé à « un goût de terroir », au monde des rustres qui sentent la poussière et le caillou... De fait, les pronostics que les professionnels font sur la qualité des vins à la veille des vendanges sont étroitement corrélés aux portraits des grumes, voire à celui du vigneron qui les a produites... La personnalité du fruit rejaille sur la structure du vin, comme le fait ainsi celle de son producteur. L'apparition franche au XIX<sup>e</sup> siècle du « parfum » du vin, puis l'appréciation de son « bouquet », qui

<sup>42</sup> René Engel, membre du conseil d'administration du Syndicat Viticole de la Côte Dijonnaise, « Propos d'actualité », dans *Bulletin du Syndicat viticole de la Côte dijonnaise*, septembre-octobre 1942, p. 107. Il pose encore la question : « Aurons-nous du sucre de vendange ? » pour mieux crier contre une mesure issue de « vues théoriques » au milieu des années 1930, ignorant tout des procédés loyaux de fabrication du vin de Bourgogne.

signifie qu'un ensemble d'arômes le compose, représente une autre évolution, faisant sortir d'une appréciation ancienne de « l'odeur » du vin, via la mutation du goût du raisin. Le raisin porte l'âme du vin. En somme, la vigne est devenue la compagne du vigneron. Elle porte son enfant, observé et accompagné depuis la fleur jusqu'à la maturité. Le vigneron, bon père, veille à ses besoins et la porte vers le meilleur développement possible à travers les aléas du temps. Une nouvelle alchimie s'impose, fondée sur l'intime relation nouée entre le producteur et sa vigne, alchimie que les viticulteurs traduisent par la valorisation des qualités du vin et des propos sur l'essence du monde. Le développement de l'art culinaire, essentiellement appuyé à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, permettra d'utiliser les saveurs des mets pour faire parler un peu plus les arômes du vin en en faisant le compagnon obligé des autres fruits de la terre et de la mer. En même temps, le ban des vendanges s'évanouit progressivement comme pratique sociale. L'individualisation du goût du vin entraîne l'individualisation de la récolte. Ou est-ce l'inverse ?