



HAL
open science

La mauvaise réputation : les vins languedociens face à leur destin (années 1850-années 1910)

Stéphane Le Bras

► **To cite this version:**

Stéphane Le Bras. La mauvaise réputation : les vins languedociens face à leur destin (années 1850-années 1910). D. Nourrisson (dir.). Boire et manger, une histoire culturelle, La Diana, p. 175-190, 2018. halshs-01956737

HAL Id: halshs-01956737

<https://shs.hal.science/halshs-01956737>

Submitted on 16 Dec 2018

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.

Ceci est une version intermédiaire du texte final. Elle contient probablement des coquilles

La mauvaise réputation : les vins languedociens face à leur destin

Années 1850-années 1910

Le Bras Stéphane, Maître de conférences en histoire contemporaine

Université Clermont-Auvergne – stephane.le_bras@uca.fr

Si le succès commercial ainsi que le succès d'estime sont indéniables depuis une dizaine d'années, les vins languedociens ont souffert pendant des décennies d'une image particulièrement dégradée dont les contrecoups sont encore parfois sensibles aujourd'hui. Ce phénomène prend ses origines dans les années 1850-1910 quand le choix est fait de s'orienter vers la production de masse, répondant aux impératifs d'une demande de plus en plus forte. Dès lors se construit, durablement et avec vigueur, la mauvaise réputation des vins languedociens selon des mécanismes qui sont multiples, principalement les aléas naturels, la pression du marché ou les pratiques locales. Ces facteurs s'imbriquent et se croisent, au carrefour d'une histoire économique, sociale et culturelle, permettant de saisir les modalités du basculement, tandis qu'une production de qualité cherche néanmoins à prospérer.

Mots-clés : Languedoc, réputation, mutation, vins, qualité

If the commercial success as well as the praise from the critics are undeniable for a decade, wines from Languedoc suffered during decades of a particularly damaged image, which the repercussions are still sometimes perceptible today. This phenomenon takes its origins in the years 1850-1910 when the choice is made to turn to the mass production, responding the imperatives of a stronger and stronger demand. From then on, durably and vigorously, the bad reputation of wines from Languedoc is developing through mechanisms which are multiple, mainly the natural hazards, the pressure of the market or the local practices. These factors are linked, at the crossroads of an economic, social and cultural history, allowing to seize the modalities of the mutation, whereas a quality production tries nevertheless to thrive.

Keywords : Languedoc, reputation, mutation, wines, quality

Au XIXe siècle, la question de la qualité est déjà une notion fondamentale, comme en témoigne André Jullien en 1816 :

Nous possédons plusieurs bons ouvrages sur la culture de la vigne et sur les meilleurs procédés à suivre pour la fabrication du vin, mais aucun ne traite des caractères qui distinguent entre eux les vins des différents climats, et moins encore des nuances de qualité qu'on remarque souvent dans le produit de crus très rapprochés et qui, étant placés sous la même latitude, sembleraient devoir en donner parfaitement semblable.¹

Implicitement, l'œnologue démontre l'importance du sol, du climat, mais également de l'action humaine, qui, dans le cas du vignoble languedocien, s'avèrera primordiale et fondamentale. D'ailleurs, qu'en dit-il en 1816 ? « Les vins rouges du Languedoc ont en général beaucoup de corps et spiritueux ; il y en a de très-fins et qui pourraient figurer parmi les grands vins, s'ils joignaient à ces qualités le bouquet qui caractérise ceux de la Bourgogne et du Bordelais². » Si l'on s'en tient à ce principe qualitatif, les vins du Languedoc sont donc comparables, à une nuance près, à ceux de la Bourgogne et du Bordelais, qui se singularisent par leur bouquet. C'est une considération importante car déjà en 1816, les vins languedociens permettent de faire vivre un écosystème imposant, depuis les producteurs jusqu'aux marchands comme en témoigne l'auteur : « Le surplus [de production, environ 1 M d'hl à cette époque] est exporté ou converti en eau-de-vie, dont ce pays fait un immense commerce³. » Déjà les vins rouges

¹ Jullien André, *Topographie de tous les vignobles connus*, Paris, L. Colas, 1816, p. VII.

² *Ibid.*, p. 237.

³ *Ibid.*, p. 251.

S. Le Bras, « La mauvaise réputation : les vins languedociens face à leur destin (années 1850-années 1910), in D. Nourrisson (dir.), *Boire et manger, une histoire culturelle*, Montbrison, La Diana, 2018, p. 175-190

servent dans les coupages : « Ils se boivent quelquefois purs, mais plus ordinairement on les emploie à améliorer les vins faibles du nord de la France⁴ », sans compter les vins blancs et les muscats dont ceux de Rivesaltes et de Frontignan sont « les meilleurs du royaume⁵ ».

Comment se fait-il dès lors qu'au siècle suivant, durant l'entre-deux-guerres, Gustave Malet, syndicaliste patronal méridional de premier plan reconnaisse-t-il que « les consommateurs, qui mésestiment le "pinard", se gardent bien de commander, au restaurant ou au débit, du vin du Midi⁶ » ? Comment peut-on expliquer que l'image des vins languedociens en soit réduite à celle donnée par le magazine *Je sais tout* en 1907 quand le négociant-propriétaire nîmois Gustave Fabre appelle le public à « renoncer à ses vieux errements et à ses préjugés contre notre vin du Midi⁷ » ? Finalement, comment est-on passé, en un siècle d'une image relativement positive à une image inverse, résolument négative ?

Pour comprendre cette mutation réputationnelle, il faut se plonger dans une période cruciale pour les vins du Midi, sept décennies qui marquent jusqu'à la fin du XXe siècle (et encore parfois jusqu'à nos jours) l'identité des vins languedociens, lui accolant une mauvaise réputation.

Au croisement de l'histoire des pratiques, des mentalités et du marché, c'est une image brisée qui se dessine entre 1850 et 1910.

1. La grande mutation : la naissance du vignoble de masse

Voilà la présentation que fait Marcel Lachiver du vignoble languedocien au mitant du XIXe siècle :

« [Le] Languedoc-Roussillon [...] malgré les plantations réalisées depuis les années 1730-1740, n'est pas la "mer de vignes" qu'on décrira et dénoncera plus tard. En 1850, les plaines du Languedoc sont vouées aux céréales plus qu'aux ceps, et pour l'ensemble des quatre

⁴ *Ibid.*, p. 252-253.

⁵ *Ibid.*, p. 253.

⁶ *L'Exportateur français*, 03/10/1929.

⁷ *Je sais tout*, juillet 1907, p. 37.

S. Le Bras, « La mauvaise réputation : les vins languedociens face à leur destin (années 1850-années 1910), in D. Nourrisson (dir.), *Boire et manger, une histoire culturelle*, Montbrison, La Diana, 2018, p. 175-190

départements, les vignes représentent moins de 45 % des terres labourables, pourcentage qui descend même à un quart dans le département de l'Aude⁸. »

Ainsi, si la viticulture méridionale a connu une croissance fulgurante (+73 % en une soixantaine d'années pour les quatre départements languedociens ; représentant désormais 13,5% du vignoble national et 16,4 % de la production), celle-ci se concentre surtout dans les collines garrigueuses et les terres en friche, espaces méprisés par la bourgeoisie locale plus intéressée par les grains et l'industrie textile. Seule la plaine de la vallée de l'Hérault et les abords du Canal du Midi voient la vigne coloniser des espaces jusque-là dévolus à d'autres cultures.

Ce lien entre l'extension du vignoble et le développement des voies de communication est logique car l'écrasante majorité des vins du Midi sont exportés (sous forme de vin ou d'eau-de-vie) vers les bassins de consommation populaires plus au nord (Massif Central, bassins miniers du Nord et de l'Est, Île-de-France) ou vers la Bourgogne, le Centre et le Bordelais pour servir vins de coupage et remonter des vins trop faibles. Dans les années 1860, environ 60 % des vins gardois sont exportés et 20 % transformés en eau-de-vie. Dans l'Hérault, seul 5 % de la production (200.000 hl) est réservée à la consommation locale ; le reste étant réservé à la fabrication d'eaux-de-vie réputée et surtout à l'expédition au-delà des frontières méridionales. Dès lors, dans ce contexte de très forte extraversion et un tropisme commercial marqué, il est logique que la révolution ferroviaire fasse entrer la région dans une nouvelle dimension, celle du vignoble de masse. En effet, l'extension des lignes de chemin de fer dans le Midi et sur l'ensemble du territoire français permet désormais aux produits méridionaux de rejoindre la clientèle traditionnelle plus rapidement et plus sûrement. Alors que se développe le transport par rail, la croissance en terme de surfaces et surtout de production est exponentielle. Dans l'Hérault, le vignoble croît de plus de 46 % entre le début du siècle et les années 1860, tandis que la production augmente de plus de 260 %⁹. Dès lors, en dépit de la résistance passagère de la culture céréalière, « le Second Empire et les premières années de la Troisième République sont marqués par la triomphe du vignoble¹⁰. » Alors que la consommation intérieure s'accroît sous les effets combinés de la croissance urbaine et l'augmentation générale du niveau de vie (de 51 litres en 1848 à 77 litres en 1872 par habitants et par an), la liaison directe avec Paris

⁸ Lachiver Marcel, *Vins, vignes et vigneron*. Histoire du vignoble français, Paris, Fayard, 1988, p. 379.

⁹ Jullien A., *op. cit.*, comparaison entre les éditions de 181 et 1866.

¹⁰ Galtier Gaston, *Le vignoble du Languedoc méditerranéen et du Roussillon*, T. 1, Montpellier, Causse, Graille et Castelnaud, 1953, p. 125.

S. Le Bras, « La mauvaise réputation : les vins languedociens face à leur destin (années 1850-années 1910), in D. Nourrisson (dir.), *Boire et manger, une histoire culturelle*, Montbrison, La Diana, 2018, p. 175-190

réalisée en 1856 permet de faire drastiquement baisser le prix du muid de vin et, dorénavant, la production vitivinicole a dépassé la production industrielle (51 M F contre 82 M F en 1866¹¹).

Si les maladies cryptogamiques ralentissent et retardent quelque peu cette montée en puissance, elles sont également à l'origine, en contrecoup, d'une nouvelle accélération du phénomène. En effet, l'oïdium dans un premier temps dans les années 1850, puis surtout le phylloxéra dans les années 1870-80 viennent rompre la dynamique positive d'une croissance productive cumulée à une prospérité d'un nouveau genre, perturbée uniquement par quelques années de surproduction et donc de mévente (1859). Or ces maladies mettent en péril le fragile équilibre socio-économique qui est en train de s'instaurer dans la région et, surtout, l'écosystème mis en place autour de la viticulture, dont dépendent nombre de professions annexes, depuis les courtiers jusqu'aux négociants, en passant par les tonneliers ou les distillateurs. Si la crise de l'oïdium est rapidement résolue, elle n'en demeure pas moins profonde par ses impacts dérégulateurs sur le marché des vins de consommation courante, et donc des vins languedociens. La parade est rapidement trouvée (soufrage permettant de contrôler la prolifération du champignon dès 1857) et le vignoble national et méridional profite d'un « âge d'or¹² ». Mais il en va différemment avec le phylloxéra.

Celui-ci frappe le vignoble languedocien dans les années 1860 avant de le ravager dans les années 1870 et 1880¹³. Certains territoires viticoles sont complètement détruits, tels le Montpelliérais ou une grande partie du département gardois, premier touché par la maladie. Pour nombre de familles languedociennes qui avaient fondé l'ensemble de leur activité – et de leur prospérité – sur la mono-activité viticole, c'est une catastrophe et le Languedoc est exsangue au tournant des années 1880, poussant des familles à quitter la région après avoir été expropriées, d'autres à devoir attendre d'hypothétiques jours meilleurs¹⁴. Ceux-ci, après bien des hésitations, des résistances et des expériences parfois à la limite du rationnel, arrivent à surmonter la crise, grâce à une technique, qui peu à peu, s'impose : la greffe d'un plant français sur un porte-greffe américain (qui, eux, résistaient à l'insecte). Synonyme de la survie du vignoble méridional, elle en est également la source de ses débâcles à venir.

¹¹ Saint-Pierre Camille, *L'Industrie du département de l'Hérault*, Montpellier, Gras, 1865, p. 277.

¹² Garrier Gilbert, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris, Larousse, 1998, p. 212.

¹³ Sur le sujet voir Garrier Gilbert, *Le phylloxera. Une guerre de trente ans*, Paris, Albin Michel, 1989.

¹⁴ Gavignaud-Fontaine Geneviève, *Le Languedoc viticole, la Méditerranée et l'Europe au siècle dernier*, Montpellier, PULM, 2006, p. 49.

S. Le Bras, « La mauvaise réputation : les vins languedociens face à leur destin (années 1850-années 1910), in D. Nourrisson (dir.), *Boire et manger, une histoire culturelle*, Montbrison, La Diana, 2018, p. 175-190

En effet, la technique du greffage était coûteuse et compliquée, entraînant une concentration dans les zones spécialisées, renforçant par la même la monoculture languedocienne, les espaces viticoles marginaux étant peu à peu abandonnés. Par ailleurs, le mildiou, nouvelle maladie qui frappe le vignoble à la fin des années 1870, impose lui aussi une technique de prévention coûteuse, notamment dans les régions où les printemps sont humides. En outre, son traitement, à la fin du printemps, coïncide avec d'autres travaux imposants dans les champs telles la fenaison ou la moisson. Dans les régions de polyculture, la vigne devient une production très secondaire voire disparaît du paysage. À l'inverse, elle se renforce d'autant plus là où elle est facile à exploiter, et principalement en Languedoc où elle est devenue « une culture industrielle¹⁵ ». C'est d'autant plus le cas que le choix est fait de replanter sur de nouveaux territoires, notamment les basses-plaines alluviales du Vidourle, de l'Hérault, de l'Orb ou du Narbonnais voire le cordon littoral¹⁶. Surtout, si les superficies retrouvent leur niveau d'avant la crise (environ 465.000 ha en 1900 contre 456.000 ha en 1874), les nouveaux ceps donnent des rendements considérables, parfois hors-normes. Les cépages américains « directs » (sans greffage) donnent des vins en abondance, mais de qualité très médiocre et au goût douteux. Les cépages hybrides, une nouveauté, peuvent eux produire également en grande quantité. Mais surtout, Aramon et Carignan, les deux cépages le plus communément utilisés sur les portes-greffes peuvent produire jusqu'à 150 voire 200 hl/ha en plaine, donnant un vin coloré mais sans relief, marquant, par son exportation massive hors des frontières régionales, l'identité de la production locale.

Dès lors, on peut considérer, en complément de Gaston Galtier que si « les crises de mévente, qui vont scander, au XX^e siècle, l'histoire du vignoble du Languedoc méditerranéen et du Roussillon, sont une conséquence directe de la crise phylloxérique », celle-ci est également responsable de sa mauvaise réputation et de la très nette dégradation de son image.

2. « L'idéal de quantité¹⁷ » et la dégradation de l'image

¹⁵ Michel Augé-Laribé, *La viticulture industrielle du Midi de la France*, Paris, Giard & Brière, 1907, p. 101.

¹⁶ Sur ce sujet voir l'étude pionnière de Remy Pech, *Entreprise viticole et capitalisme en Languedoc-Roussillon, du phylloxera aux crises de mévente*, Toulouse, PUTLM, 1975.

¹⁷ Bertall, *La vigne, voyage autour des vins de France*, Paris, Plon, 1878, p. 473.

S. Le Bras, « La mauvaise réputation : les vins languedociens face à leur destin (années 1850-années 1910), in D. Nourrisson (dir.), *Boire et manger, une histoire culturelle*, Montbrison, La Diana, 2018, p. 175-190

Déjà en 1868, alors que la région était particulièrement engagée sur la voie de la concentration vitivinicole de son économie, le docteur Jules Guyot, dans son étude magistrale sur les vignobles en France, exhortait les viticulteurs gardois à établir de « fins cépages » dans leur « sols frais et fertiles [qui] donneraient beaucoup aussi et des vins meilleurs¹⁸ ». Dans le même temps, il recommande aux « intelligents habitants de l’Hérault » de « profiter de leur sol et de leur climat privilégié pour réformer peu à peu leurs vignes ; ils montreront autant d’habitude à faire et à fournir des bons vins de consommation directe qu’ils en ont montré à produire des vins d’abondance¹⁹. » Ces conseils sont d’autant plus avisés qu’une partie des consommateurs du Nord, déjà, se plaint des vins du Midi qui se caractérisent par un « excès acide à l’avant-goût » et « cette amertume éthérée à l’arrière-goût »²⁰. Or, quelques décennies plus tard, en 1908, le professeur de botanique Lucien Daniel, de l’université de Rennes tient un constat des plus accablants. Chargé par le ministre de l’Agriculture de mener une étude sur les vignes greffées, il affirmait que celles-ci, largement majoritaires dans le Languedoc, donnent des vins « qui ne valent rien et ne conservent pas, malgré les drogues plus ou moins nuisibles à la santé publique dont on est obligé de les saturer²¹. » Ainsi, alors que les constatations de Guyot sont emplies d’une bonne bienveillance certaine, les remarques de Daniel, si elles paraissent excessives dans la forme, ne font que valider l’impression négative qui caractérise désormais la réputation des vins languedociens. Même dans la région, certaines voix – et pas des moindres – se font entendre pour rompre cette image et tenter de rétablir une identité plus positive. Henri Marès, ancien conseiller général de l’Hérault et spécialiste de la viticulture méridionale avertit : « Il est probable qu’on aura prochainement à se repentir de cette exagération des plantations qui n’est en harmonie ni avec les vrais intérêts de l’agriculture, ni avec les ressources des débouchés réguliers²². » Paul Coste-Floret, de son côté, engage les vigneron depuis son domaine de Servian et dans ses ouvrages de vulgarisation des principes de traitements de la vigne et de vinification, à renoncer au « vin-matière première » (c’est-à-dire de coupage) et de

¹⁸ Dr. Jules Guyot, *Étude des vignobles de France, T. I, Régions du Sud-Est et du Sud-Ouest*, Paris, Imprimerie impériale, 1868, p. 218.

¹⁹ *Ibid.*, p. 250.

²⁰ *Ibid.*, p. 248.

²¹ Propos retranscrits par un rapport édité par l’« Office des vins » à Béziers, en octobre 1908. Voir Archives départementales de l’Hérault [ADH] : 8 M 219, Fonds de la Chambre de commerce de Béziers, Office du vin.

²² Cité par Gavignaud-Fontaine G., *op. cit.*, p. 53.

S. Le Bras, « La mauvaise réputation : les vins languedociens face à leur destin (années 1850-années 1910), in D. Nourrisson (dir.), *Boire et manger, une histoire culturelle*, Montbrison, La Diana, 2018, p. 175-190

« faire des produits adaptés aux consommateurs »²³, donc de revoir les techniques traditionnelles de production et de vinification.

Or, dans les années 1860, celles-ci sont déjà stigmatisées par Jule Guyot. Il regrette que les Héraultais ne prêtent pas plus d'attention aux techniques de taille et d'élevage des ceps, tout comme aux choix des cépages eux-mêmes. Surtout, il met en exergue le manque de rationalisation de la conservation – et donc du vieillissement – des vins locaux. Ainsi, il précise qu'il « persiste à croire que la première condition pour avoir de bons vins consiste dans le choix et dans l'adoption de bons cépages, et que la culture doit être subordonnée aux exigences des cépages choisis », ajoutant l'importance des conditions de conservation²⁴. Si la question du déficit de vaisselle vinaire, générale et récurrente dans la région, est difficile à régler rapidement et en l'état (car elle nécessite de nombreux fonds), à travers l'évaluation précise menée par Guyot, on lit en sous-texte une critique forte : le choix de la facilité. Lorsqu'il indique aux « intelligents habitants de l'Hérault » la marche à suivre pour obtenir une viticulture de qualité, il prévient : « Il suffit qu'il [le vin] soit produit par de bons et nobles cépages, taillés selon leur convenance et que le vin soit bien fait, bien enfutaillé, et placé dans des chais ou caves souterraines ». En quelques mots, il faut faire des efforts, notamment ceux de réorienter la sélection de cépages et, en conséquence, de revoir les méthodes de culture afin de privilégier la qualité à la quantité. Or, ni dans les années qui suivent ni dans celles de la reconstitution post-phyllloxérique, ce n'est le chemin qui sera suivi. Au contraire, hormis dans quelques îlots isolés, le choix est fait de la production d'un vin de masse, standard, servant en partie à remonter les productions plus septentrionales ou à approvisionner les bistrotts d'une clientèle peu exigeante. Très clairement, le Languedoc a fait un choix : celui de devenir le réservoir viticole de tout un pays, privilégiant les vins dit « médecins » et de consommation courante. Il n'est donc pas surprenant de lire, dès 1878, Bertall présenter le Midi comme « le pays du bleu » : « Ici, point de cru distingué, point de cru célèbre à quelque titre que ce soit, mais des flots, des torrents de vin. [...] Le gros vin coloré, vigoureux et raclant le gosier²⁵. » Cette réputation est communément admise et, dans *La Vigne française*, en 1910, on peut y lire que « les gros vins du Midi qu'on ne peut consommer sans coupages ne trouveront pas facilement amateur dans

²³ Cité par Gavignaud-Fontaine G., *op. cit.*, p. 58.

²⁴ Guyot J., *op. cit.*, p. 252.

²⁵ Bertall, *op. cit.*, p. 472.

S. Le Bras, « La mauvaise réputation : les vins languedociens face à leur destin (années 1850-années 1910), in D. Nourrisson (dir.), *Boire et manger, une histoire culturelle*, Montbrison, La Diana, 2018, p. 175-190

les cafés à la mode et qu'il faudra quelque peu le déguiser pour le présenter décentement²⁶ ». Certes, l'argumentaire est lapidaire et radical. Certes, l'auteur défend des intérêts concurrents à la filière languedocienne. Néanmoins, il est révélateur de la perception que subissent les vins languedociens. Et, significativement, la concurrence joue sur cette image du « gros rouge » languedocien pour le discréditer, réputation rendue possible par le choix fait dans le Midi d'une production viticole massive.

D'autre part, comme le souligne l'auteur champenois de *La Vigne française* mais également le professeur breton Daniel, les vins du Midi souffrent d'être soumis à des techniques de vinification plus que douteuses. C'est d'autant plus problématique que la fraude, depuis la période phylloxérique est omniprésente et que la frontière entre pratiques légales et illégales est parfois ténue, voire allégrement franchie, troublant de surcroît l'image des vins méridionaux. Pour s'en convaincre, il suffit de consulter les archives de la Banque de France et plus précisément les inspections des succursales languedociennes au tournant du XX^e siècle²⁷. Outre la constatation récurrente que le vins y est médiocre (Nîmes en 1900 ; Narbonne et Montpellier en 1905), on peut y lire par exemple que dans le Narbonnais, comme le souligne l'inspecteur en 1904, les propriétaires, « croyant à une hausse, ont fabriqué du vin de sucre », c'est-à-dire un vin artificiel, à base de sucre et d'eau, non pas issu de la fermentation naturelle des vendanges. En 1905, l'inspecteur de la succursale montpelliéraine relève que les vins de la région sont si médiocres qu'ils ne doivent leur écoulement qu'à leur bas prix et « les divers traitements²⁸ qu'ils subissent ». Il conclut par un constat terrible pour la réputation des vins languedociens : « Ce sont ces vins-là, principalement, qui donnent lieu à toute la fraude. » Il ne fait que confirmer les propos d'un autre inspecteur, quelques années plus tôt, pour qui « la fraude [...] se pratique dans tout le Midi sur une vaste échelle » (Béziers, 1902).

Ici encore, il est difficile de déterminer le véritable degré d'implication de la région dans un mouvement de fraude avéré à l'échelle nationale depuis plusieurs années maintenant et cette condamnation morale pourrait tout aussi bien résulter de la réputation négative des Méridionaux

²⁶ « Les vins rouges de champagne », *La Vigne française*, n°19, 15/10/1901, p. 294.

²⁷ Disponibles année par année au service historique de la BDF.

²⁸ Il évoque par exemple le plâtrage, une technique d'ajout de sulfate de potasse qui permet de maintenir les vins et leur éviter de tourner. Mais le plâtrage peut également permettre d'améliorer artificiellement la robe du vin voire de forcer sa fermentation.

S. Le Bras, « La mauvaise réputation : les vins languedociens face à leur destin (années 1850-années 1910), in D. Nourrisson (dir.), *Boire et manger, une histoire culturelle*, Montbrison, La Diana, 2018, p. 175-190

dans l'imagerie collective²⁹. Mais dans tous les cas, elle participe à la dégradation de la réputation des vins du Midi dont la trajectoire dépréciative est structurellement liée au marché.

3. L'appel d'air du marché

En Languedoc, dès les années 1860, il apparaît indéniable que le devenir économique (et *de facto* social) de la région est intimement et inextricablement lié à la production viticole et surtout son écoulement. En 1868, J. Guyot décrit ainsi l'Hérault comme « un département des plus riches et des plus précieux de France : évidemment c'est la vigne qui fait sa grande valeur publique ». Il évalue son produit net à 75 M de F ce qui « constitue sa fortune privée viticole »³⁰. La consommation de vins dits « ordinaires » ne cesse de progresser et de croître, au même rythme que le nombre de débits de boissons en France³¹. Cette consommation apparaît dès lors comme un appel d'air pour nombre de Languedociens qui se lancent dans la production d'un vin grossier, sans identité ni relief. Grâce à un véritable effet d'aubaine, la production viticole devient alors un horizon économique atteignable et rentable pour une grande majorité des producteurs méridionaux comme le souligne Bertall en 1878, indiquant que le « vin grossier » produit en Languedoc est « celui qui convient aux classes populaires, [...] sa fonction est de désaltérer, soutenir et fortifier le laboureur, l'ouvrier, le soldat³² ».

D'ailleurs, Guyot, dès les années 1860 ne s'y trompe pas : s'il évalue les vins héraultais de consommation directe au tiers de la production, il signale que la quasi-totalité des vins originellement destinés à la distillation sont désormais mis sur le marché pour être consommés ou participer à des assemblages³³. Il donne alors deux causes à ce renversement de dynamique : le fort déséquilibre entre l'offre et la demande, ainsi que l'accroissement d'un nouveau type d'alcools, non plus produits à base de vins, mais de betteraves et de grains. Ainsi, sous les effets du marché, deux phénomènes s'entrelacent et marquent l'identité de la production languedocienne, tous deux avec des incidences négatives pour la réputation des vins languedociens. Tout d'abord, une large quantité de vins, de qualité très médiocre,

²⁹ Sur le sujet, voir la mise en perspective de Jean-Yves Le Naour dans *La légende noire des soldats du Midi*, Vendémiaire, 2013.

³⁰ Guyot J., *op. cit.*, p. 238.

³¹ Voir sur le sujet Nourrisson Didier, *Le buveur du XIXe siècle*, Paris, Albin Michel, 1990, p. 94-108.

³² Bertall, *op. cit.*, p. 272-273.

³³ Guyot J., *op. cit.*, p. 249.

S. Le Bras, « La mauvaise réputation : les vins languedociens face à leur destin (années 1850-années 1910), in D. Nourrisson (dir.), *Boire et manger, une histoire culturelle*, Montbrison, La Diana, 2018, p. 175-190

originellement prévus pour aller « à la chaudière » (c'est-à-dire à la distillerie), arrivent sur le marché, dégradant la qualité moyenne et générale des vins de consommation courante en provenance du Languedoc. L'impact est négatif auprès des consommateurs, mais aussi auprès des négociants des autres régions qui achetaient des vins languedociens pour rehausser les productions locales. On comprend alors pourquoi, peu-à-peu sur la période, ces derniers se tournent vers d'autres produits, aux qualités plus convenables aux opérations de coupage (vins espagnols puis algériens). Par ailleurs, concomitamment, on observe la très notable diminution d'une production de qualité, celle des eaux-de-vie et des trois-six, qui avait fait la réputation du Languedoc durant toute l'époque moderne et encore dans la première moitié du XIX^e siècle³⁴. Les « petits vins » qui servaient de base à ces alcools de bouche sont désormais livrés (directement ou pas) à la consommation. En quelques années, répondant aux injonctions ordonnancées du marché, la réputation des vins languedociens se transforme alors radicalement, d'autant plus que les pouvoirs publics encouragent cette mutation structurelle : si la liaison ferroviaire entre Béziers et Neussargues permet aux vins méridionaux de pénétrer avec encore plus de facilité le Massif Central et son marché aux potentialités exceptionnelles³⁵, le réseau d'intérêt local, « tracé dans le seul intérêt des vignerons³⁶ », permet de densifier les capacités d'écoulement vers les bassins de consommation. Preuve de cette adaptation au marché, certains viticulteurs cherchent, dès les années 1860, à produire des vins avec « les qualités et le goût des vins du centre et du nord de la France³⁷ ».

Au tournant du XX^e siècle, la situation tend à s'aggraver. Tout d'abord car les effets combinés de la crise phylloxérique et de la pression du marché renforcent la dégradation de la réputation. En effet, en dépit de la chute de la production suite aux ravages liés au puceron, la consommation reste toujours très forte (aux alentours de 40-50 M hl par an). Or comme l'a démontré Rémy Pech, la crise phylloxérique accroît ostensiblement le fossé entre grande entreprise capitaliste viticole et petite viticulture³⁸. Outre des capacités de résistance supérieures

³⁴ Geraud-Parracha Guillaume, *Le commerce des vins et des eaux-de-vie en Languedoc sous l'Ancien Régime*, Montpellier, Dehan, 1955.

³⁵ En 1913, une étude sur la consommation des ménages ouvriers et ruraux indique que la part de la boisson dans les dépenses représente 26 % dans le Massif Central, taux largement supérieur aux autres régions (14 % en Languedoc pour comparer avec une autre région où le vin est abondamment consommé).

³⁶ Galtier G., *op. cit.*, p. 131.

³⁷ Guyot J., *op. cit.*, p. 251.

³⁸ Pech R., *op. cit.*

S. Le Bras, « La mauvaise réputation : les vins languedociens face à leur destin (années 1850-années 1910), in D. Nourrisson (dir.), *Boire et manger, une histoire culturelle*, Montbrison, La Diana, 2018, p. 175-190

au moment même de la crise, la grande entreprise viticole peut reconstituer plus facilement et plus vite afin de sortir de la crise. C'est en partie elle qui, afin de répondre à la demande toujours importante, accentuera l'orientation vers une viticulture faisant grimper les rendements jusque des sommets jamais atteints auparavant, suivie en cela par les petits et moyens propriétaires qui y trouvèrent également des opportunités rémunératrices et une forme de reconnaissance sociale³⁹. C'est en substance ce qu'indique le *Journal des viticulteurs* en 1888 lorsqu'il dénonce les pratiques ayant déprécié « notre vieille réputation de producteurs de vins de bonne qualité pour entrer dans une nouvelle voie : celle des grosses récoltes de médiocre qualité⁴⁰. » Cette tendance dépréciative est ensuite renforcée par la libéralisation du marché après la loi de 1900 sur le régime des boissons. Elle marque l'afflux de nouveaux acteurs manquant de sérieux et de rigueur : le négoce traditionnel « se [voit] tout à coup débordé par une foule de commerçants improvisés⁴¹ » aux pratiques douteuses dans un contexte, rappelons-le, de fraude endémique et généralisée, en France, mais également dans la région. Il n'en faut pas moins pour lancer la suspicion et le doute sur l'ensemble d'une profession et des produits qu'elle écoule.

Au total, il n'est dès lors pas surprenant de lire sous la plume d'observateurs extérieurs des critiques relatives à ce lien ténu existant entre le marché et les pratiques dépréciatives des propriétaires ou des négociants languedociens. En 1902, l'inspecteur de la succursale de la Banque de France de Béziers relève ainsi que « les soins et les fumures habituels, qui faute d'argent ont été réduits au strict minimum, devront être doublés cette année si l'on veut remettre les vignobles en état de revenir aux grands rendements d'autrefois » et « rendre à ce pays sa prospérité d'antan ». De fait, il semble dès lors dans l'ordre des choses et communément accepté que la prospérité méridionale est indissociablement liée aux grands rendements (pouvant atteindre 200 hl/ha selon ce même inspecteur) et donc à une production de piètre qualité.

Pourtant, déjà dans la seconde moitié du XIX^e siècle et peut-être plus encore au début du siècle, des résistances locales à cette réputation existent.

4. Des résistances impossibles ?

³⁹ Maurin Yvette, « La propriété en Biterrois au moment de la crise de 1907 », dans Le Gars Claudine et Roudié Philippe (dir.) *Des vignobles et des vins à travers le monde : hommage à A. Huetz de Lemps*, Talence, PUB, 1996, p. 209-216

⁴⁰ *Journal des viticulteurs : organe des intérêts agricoles et économiques du Midi*, 20/01/1888, p. 23.

⁴¹ Gervais Prosper, *La viticulture en France de 1913 à 1923*, Paris, 1924, p. 2.

Dans l'édition renouvelée en 1866 de son ouvrage, A. Jullien présente le Languedoc comme une région où les vins existent depuis l'antiquité, période durant laquelle les muscats jouissent d'une grande réputation⁴². On sait par ailleurs qu'à la même période, Pline reconnaissait aux vins de Béziers une réputation s'étendant jusqu'aux frontières de la Gaule, voire même jusqu'à Rome où on en retrouve vers 50 ap. J.-C.⁴³. Si dix-neuf siècles plus tard, on trouve dans la région une production de « diverse qualité », notamment des vins rouges « avec beaucoup de corps et de spiritueux » et d'autres « très fins », notamment « les vins de muscats [...] les meilleurs de l'empire » pouvant supporter « la comparaison avec tous ceux de même espèce que nous tirons de pays étrangers »⁴⁴. De son côté, Bertall, pourtant sévère avec les vins du Languedoc, compare les conditions climatiques et géologiques de la région avec celles du Bordelais, évoquant le potentiel formidable des vignobles méridionaux⁴⁵. Pour sa part, dans sa description de la production gardoise, Jullien relève à propos des vins rouges, qu'on y trouve « les meilleurs de la province », qui « figurent avec honneur à l'entremets comme vins fins »⁴⁶. Si déjà une partie de la production est réservée au coupage (« beaucoup d'autres sont recherchés comme corsés et généreux et très propres à donner de la qualité aux vins qui en manquent »), il n'en demeure pas moins qu'une production de qualité existe en Languedoc, ce dont témoigne également pour sa part Jules Guyot à la suite de son voyage dans la région. Après avoir reconnu que l'Hérault produit des vins de consommation directe de grande renommée (muscats de Frontignan ou Lunel ; rouges de Saint-Georges-d'Orques), il raconte avoir bu chez un vigneron de Saint-Georges « des vins de garrigues composés de raisins mélangés », vins qui « supportent parfaitement l'eau, sont très digestifs, et augmentent véritablement les forces. » Droits et sans excès d'acide ni d'amertume, ils sont l'exemple des « bons vins de l'Hérault » qui constituent des « vins rouges et blancs de montagnes, [...] vins ordinaires très agréables, très sains et très hygiéniques »⁴⁷. À l'instar de Saint-Georges-d'Orques et au-delà des vins de muscats célébrés depuis l'antiquité, il existe donc bel et bien des îlots de production de qualité en Languedoc.

⁴² Jullien A., *op. cit.*, p. 242.

⁴³ Garrier G., *Histoire sociale...*, *op. cit.*, p. 26.

⁴⁴ Jullien A., *op. cit.*, p. 242.

⁴⁵ Bertall, *op. cit.*, p. 473.

⁴⁶ Jullien A., *op. cit.*, p. 246.

⁴⁷ Guyot J., *op. cit.*, p. 248.

S. Le Bras, « La mauvaise réputation : les vins languedociens face à leur destin (années 1850-années 1910), in D. Nourrisson (dir.), *Boire et manger, une histoire culturelle*, Montbrison, La Diana, 2018, p. 175-190

Au début du XX^e siècle, on fait d'ailleurs toujours référence à ces vins de qualité. En 1900, l'*Annuaire du département de l'Hérault* précise :

Des vins de bonne qualité et très estimés ; les meilleurs sont ceux de Saint-Georges-d'Orques, Vérargues, Saint-Geniès, Saint-Christol, Saint-Drézéry et Castries, bons vins rouges d'ordinaire, et surtout une grande quantité de vins muscats excellents, parmi lesquels ceux de Frontignan, de Lunel, de Saint-Georges, de Cazouls et de Béziers. Les vins blancs de Marseillan et de Pinet sont aussi fort estimés.

Pourtant en 1912, l'édition de l'*Annuaire* renouvelle son propos :

Les vins de l'Hérault ne sont pas un produit de luxe ; ce sont les vins de la consommation familiale. Bien fabriqués et d'un prix toujours abordable, on établit cependant entre eux un certain classement. Ceux des plaines sont plus abondants ; ceux des coteaux ont plus de bouquet et sont plus riches en couleur et en alcool.

L'étude comparée du lexique est ici particulièrement révélatrice d'un basculement et d'une difficulté à résister à de multiples facteurs (fraude, marché, mutation structurelle de la propriété et du négoce). Les mots porteurs de valorisation qualitative ont disparu : « qualité », « estimé », « meilleurs », « excellents », tandis qu'un nouveau registre, celui de la consommation de masse, fait son apparition : « pas un produit de luxe », « consommation familiale », « bien fabriqué », « abordable ».

Cela n'empêche pas propriétaires et négociants méridionaux de chercher à valoriser la qualité de leur production et de leurs produits. Par exemple, lors des manifestations qui se multiplient dans la première décennie du XX^e siècle, les Languedociens mettent en valeur les vins méridionaux, comme lors de l'Exposition universelle de Bruxelles en 1910 où le rapport se félicite de ce que le Comité des vins du Midi a pu faire « connaître et apprécier les meilleurs des vins méridionaux. Il a pu dissiper ainsi bien des préventions et des partis pris, convaincre le consommateur comme le négociant, qu'en s'adressant dans le Midi, on peut trouver de bons

S. Le Bras, « La mauvaise réputation : les vins languedociens face à leur destin (années 1850-années 1910), in D. Nourrisson (dir.), *Boire et manger, une histoire culturelle*, Montbrison, La Diana, 2018, p. 175-190

vins de consommation courante, à des prix avantageux⁴⁸. » En témoignent également les correspondances dont les lettres à en-tête visent à réaffirmer l'excellence des marchandises produites et commercialisées⁴⁹. Prenons l'exemple de la maison « E. Granaud » à Béziers. Spécialisée dans la livraison à la clientèle bourgeoise, elle commercialise des vins de consommation directe pour reprendre la nomenclature établie par J. Guyot. Dans les années 1900, elle orne donc ses lettres d'une distinction bien spécifique : le diplôme d'honneur de l'exposition culinaire d'alimentation de Paris en 1902, avec la précision « la plus haute récompense ». Ajouté à l'indication « Propriétaire » sous le nom de la maison, on relève ici un ensemble de stratégies visant à rassurer la clientèle en sécurisant sa réputation et les produits qui lui sont ou seront livrés. Le cas de Granaud n'est pas un cas isolé et il peut être reproduit à l'envi pour de nombreuses maisons de négoce ou grand propriétaires sur la période. Louis Koester en est un bon exemple. Issu d'une grande famille de négociants d'origine germanique installés à Sète, il fait l'acquisition du « Château Bernadou » à Frontignan (en réalité une grande bâtisse tout en longueur) et se spécialise dans les muscats, vins fins, vins doux naturels ou apéritifs à base de vin. Toutes ces informations et références sont présentes sur sa lettre à en-tête, accompagné de son logo et d'informations administratives visant à, ici encore rassurer les clients.

Dès lors, comment expliquer qu'en France et en Europe, ces productions languedociennes ne soient que faiblement valorisées et finalement assez peu – voire pas du tout – représentatives de la filière ? Hormis l'ensemble des facteurs socio-économiques évoqués plus haut, on peut trouver des pistes d'explication dans la crise de mévente des années 1900. Celle-ci s'articule principalement autour de la lutte contre la fraude, considérée comme la cause principale de l'irrégularité des cours et, partant, des malheurs des Méridionaux. Or très clairement, lors de la crise et par la suite, une large propagande est faite en faveur de la qualité et de la nécessité de proposer des vins de qualité. Le rapport de la Chambre de commerce de Béziers en mars 1907 met particulièrement bien en lumière les mesures que les Languedociens préconisent pour sortir de la crise : surveillance de la circulation des sucres ; répressions contre les vins artificiels ; contrôle du mouillage ; réduction des importations qui font concurrence aux vins

⁴⁸ Ministère du Commerce et de l'Industrie, *Exposition universelle et internationale de Bruxelles 1910. Section française. Groupe X, classe 60 (vins et eaux-de-vie de vin)*, Paris, p. 144.

⁴⁹ Correspondance commerciale, fonds privés de l'auteur.

S. Le Bras, « La mauvaise réputation : les vins languedociens face à leur destin (années 1850-années 1910), in D. Nourrisson (dir.), *Boire et manger, une histoire culturelle*, Montbrison, La Diana, 2018, p. 175-190

languedociens⁵⁰. En juin, lors des manifestations, on loue le « vin naturel » qui semble être le fondement sur lequel la qualité des vins languedociens doit se construire. Mais quelles sont les qualités de ce « vin naturel » ? Difficile de le dire, si ce n'est que c'est un vin qui ne doit pas être « trafiqué » comme on le dit alors, c'est-à-dire ni artificiel, ni mouillé, ni sucré, ni viné. Mais quid de la qualité gustative ? Celle-ci, pour les Languedociens, ne semble pas être une priorité, la qualité étant consubstantielle de la dimension naturelle. Même l'Office du vin, organisme institué par les chambres de commerce régionales entre 1908 et 1913 et chargé de « propager la bonne renommée des vins du Midi » n'appréhende presque jamais cette question du goût, pourtant fondamentale sur le marché. D'ailleurs, sensiblement à la même époque, les syndicats de négociants biterrois et sétois s'opposent sur les critères de cotation des vins : les premiers souhaiteraient que les cours soient uniquement établis à partir du degré alcoolique tandis que les seconds veulent, ce qui est novateur alors, y introduire la notion de goût⁵¹. C'est la première option qui est majoritairement employée dans la région : pour les locaux, la notion de qualité renvoie à une définition générique, indissociable de la notion de vin naturel, « bien fabriqués » pour reprendre une expression de l'*Annuaire* en 1912. Mais, indubitablement, cela exclue de fait de la conception et de l'appréhension du marché par les Languedociens le principe de singularité identitaire qui est alors en train de s'imposer dans d'autres vignobles.

C'est là un processus qui ne fait, parmi tant d'autres sur ces quelques décennies, que renforcer la dégradation de la réputation des vins languedociens, principalement en comparaison de l'attitude inverse de certains de leurs concurrents. C'est le cas des Bourguignons ou des Bordelais dont les responsables ont fait le choix inverse : celui de promouvoir une viticulture – pourtant minoritaire – de qualité et d'exception. Celle-ci existe en Languedoc, mais elle est noyée dans une viticulture de masse, née dans la seconde moitié du XIX^e siècle et qui s'est renforcée avec la crise phylloxérique et la reconstitution. Motivée par l'appât du gain et la facilité, les Languedociens ont négligé des productions qui auraient, peut-être permis d'amender cette image négative qui va leur coller jusqu'à la fin du XX^e siècle au moins.

⁵⁰ ADH : 8 M 219, Fonds de la CCB, « Enquête parlementaire sur la crise viticole – indication des causes de la crise et de ses conséquences. Remèdes proposés », Séance du 12/03/1907.

⁵¹ Archives municipales de Sète : 2 F 14, Liste des commerçants sétois, Syndicat de Commerce en gros des vins et spiritueux, PV de séance, 31/08/1904, p. 19.