

Première Partie Héritage

Comment l’Eglise a sauvé le vin

Chapitre 2 La survie de la vigne et du vin en Europe grâce aux hommes d’Eglise

Rome s’ébranle, Rome tombe, Rome est tombée. Le cycle, commencé par les invasions barbares au III^e siècle, se termine par la déposition de Romulus Augustule¹ par Odoacre² en 476. Ce cycle de guerres, de stupeurs et de peurs est aussi un temps de développement et de croissance. Rome n’est pas décadente mais se transforme³. Néanmoins, l’invasion des barbares, et la disparition de la structure politique de l’empire romain, est bien la fin d’un monde. Avec la chute de Rome ce sont des techniques, des connaissances, des modes de vie, des philosophies qui disparaissent. Il n’est qu’à lire le témoignage d’auteurs contemporains, qui ont vécu ces guerres et nous ont rapporté les désolations et les ruines de ces temps. Ainsi s’exprime saint Prosper d’Aquitaine⁴, au V^e siècle, à propos de sa région :

Si tout l’océan avait submergé la Gaule il ne l’aurait pas laissée plus dévastée en se retirant : les troupeaux ont disparu, et les graines des fruits de la terre. Il ne reste nulle trace des vignes et des oliviers⁵.

La vigne et l’olivier, symbole même de la culture, dont l’implantation en Grèce marque, pour Thucydide, le début de l’histoire de son pays, ces deux plants mythiques ont disparu de la Gaule. Description exagérée ? Pompe oratoire d’un écrivain qui veut séduire ? C’est possible, mais d’autres textes corroborent les allégations de Prosper d’Aquitaine, d’autres textes qui témoignent aussi de la destruction du vignoble. C’est Salvien⁶ qui, dans son *Gouvernement de Dieu*, décrit avec émotion la prise et la destruction de Trèves en 440, ville qui a été l’une des capitales de l’empire romain.

Bien qu’ils eussent déjà été ruinés par les Barbares, ils achevaient maintenant leur propre destruction. Je suis consterné de relater ce que j’ai vu là-bas : d’honorables hommes âgés (. . .) esclaves de leurs appétits et de leurs désirs (. . .) s’étendaient aux festins, oubliant leur honneur, oubliant la

¹ Dernier empereur romain d’Occident il fut déposé en 476

² Chef des Hérules, c’est lui qui gouverne l’Italie après la déposition de Romulus Augustule

³ Marrou, Henri Irénée, *Décadence romaine ou Antiquité tardive ?*, Paris, Le Seuil, 1977

⁴ Né vers 390 il mourut vers 463. Il fut secrétaire du pape saint Léon.

⁵ Prosper d’Aquitaine, *Livre des promesses et des prédictions de Dieu*, Paris, Le Cerf, 1964

⁶ Salvien est un notable romain qui vécut à Trèves et fut le témoin oculaire des invasions du V^e siècle. Après la prise de la ville il se réfugia à Marseille, où il se lie d’amitié avec Césaire, l’évêque d’Arles.

justice, oubliant leur foi et le nom qu'ils portaient. Tels étaient les responsables de l'Etat, braillards, gorgés de nourriture, imbibés de vin, étourdis par l'orgie (...). Pas moins de quatre fois la plus riche cité des gaules fut prise d'assaut et les magistrats de la cité n'interrompaient pas leurs festins alors même que l'ennemi franchissait ses portes (...) l'ensemble de la population s'entraînait à la débauche. Ils buvaient, jouaient, commettaient l'adultère. A ces fêtes, des hommes honorés se transformaient en vieillards libidineux ; d'autres, presque mourants de faiblesse, retrouvaient la force au fond de leurs coupes. Ceux que les ennemis n'avaient pas massacrés lors du pillage de la cité furent accablés de calamités après sa mise à sac (...). Certains mirent très longtemps à mourir de blessures profondes, d'autres furent brûlés par les feux allumés par l'ennemi et endurèrent des tortures même après que les flammes se fussent éteintes (...). Des corps nus et déchirés des deux sexes gisaient partout. J'ai enduré moi-même cette vision. Ces cadavres étaient une pollution jetée aux yeux de la cité, abandonnés lacérés par les oiseaux et les chiens. La puanteur des morts apportait la peste aux vivants : la mort exhalait la mort (...). Qu'advient-il après ces calamités ? Les quelques hommes de qualité qui avaient survécu aux destructions demandèrent à l'empereur des cirques comme remède souverain pour une cité en ruine⁷.

Ce que nous montre Salvien c'est que la romanité, détruite par les barbares, n'est même plus défendue par les Romains eux-mêmes. Ainsi peut disparaître leur culture et leur savoir, après tant de siècle de domination du bassin méditerranéen.

Allons-nous alors assister à la liquidation de tout le savoir accumulé par la Grèce et par Rome ? Non, car une institution demeure, une institution née au début de l'Empire, sous Auguste, et qui s'est développée jusqu'à englober tout l'Empire, cette institution c'est l'Église, et avec elle le christianisme. Les historiens récents ont très bien mis en exergue le fait que le christianisme est le fruit même de Rome, et que les chrétiens ne sont pas des corps étrangers à l'Empire, mais qu'ils sont des Romains complets, des Romains qui, après la disparition politique de l'*Urbs*, maintiennent, conservent et diffusent l'essence et les valeurs de la romanité⁸. Avec les invasions, une des rares institutions romaines qui reste debout c'est l'Église. Ce sont les hommes d'Église -qu'ils soient prêtres, moines ou évêques- qui savent lire, écrire, qui ont l'intelligence des situations et l'autorité morale pour gouverner. C'est ainsi que les évêques deviennent les chefs de leur cité : ce sont les seuls à demeurer quand toute autorité impériale a disparu. C'est à eux alors qu'il appartient de s'occuper du ravitaillement en blé et en vivres, de parlementer avec les chefs barbares, de mener les combats de résistance, de gérer les affaires judiciaires. C'est à eux qu'il appartient de le faire, parce qu'eux seuls en sont capables. Qu'on se souvienne ainsi de saint Nicaise, évêque de Reims et seule autorité à être restée

⁷ Salvien, *Du gouvernement de Dieu*, Paris, Le Cerf, collection Sources chrétiennes, 1971

⁸ Le Glay, Marcel, et alii., *Histoire romaine*, Paris, PUF, 1991

dans sa cité pour protéger son peuple de l’arrivée des Vandales, en 407. Il le paya de sa vie puisqu’il fut décapité par eux sur le parvis de sa cathédrale⁹.

Rome perdue en la présence de l’Eglise

Les hommes d’Eglise ont été nourris du lait de Rome. Les évêques et les abbés sont pour la plupart issus de l’aristocratie romaine, nés dans de grandes familles qui ont servi Rome, avec des pères qui étaient bien souvent officiers dans l’armée romaine, ou occupant des postes dans l’administration de l’Empire. Ils ont fait leurs études dans les écoles latines, maîtrisant parfaitement la langue et la culture de Rome. Pour la plupart ils ont d’ailleurs occupé des postes à haute responsabilité, avant de se sentir appelés vers la vie érémitique, monastique, ou d’être élu à la tête d’un évêché. Ils n’ont donc rien de barbare, ils sont au contraire le pur produit de l’Empire romain, vivant et pensant en Romains, même s’ils ne vivent pas en Italie. Leurs responsabilités politiques dans les royaumes de l’Empire ne sont donc pas le signe de la chute de Rome, mais au contraire de sa pérennité, il est vrai dans le cadre de structures politiques différentes de celles de l’empire d’Auguste. Mais justement, après la chute politique de l’Empire, ils sont les uniques piliers à rester encore debout. C’est grâce à eux que se perpétua et se transmis les savoirs et les connaissances de Rome à une Europe chrétienne naissante, dans une période que l’on nomme, à tort, Moyen Age. Les hommes d’Eglise transmettent les connaissances juridiques, artistiques, scientifiques et littéraires de la Grèce et de Rome, ils sont les passeurs de savoirs du monde antique à notre monde. Et parmi les découvertes et les améliorations de Rome il en est une, capitale pour notre sujet, que les ecclésiastiques vont transmettre, c’est la vigne, et avec elle, le vin, comme le dit très bien Hugh Johnson :

Plus encore que le maintien d’une clientèle, c’est la diffusion de la religion chrétienne qui a joué un rôle décisif dans la préservation de la viticulture.¹⁰

La vigne qui est omniprésente dans la Bible, et source de significations multiples, la vigne est essentielle pour la religion chrétienne. Car au cœur du christianisme se trouve la messe, commémoration et actualisation de la Passion du Christ, de sa mort et de sa résurrection. Or pour célébrer la messe il faut, outre du pain, du vin ; le vin qui devient le sang du Christ au moment de la consécration des espèces par le prêtre. Il est donc obligatoire pour les moines, pour les évêques et pour les prêtres, d’avoir facilement accès à une source de vin pour pouvoir célébrer leur messe quotidienne. Et comme les moyens de transport de cette époque ne sont pas des plus commodes ni des plus sûrs, ils cherchent à produire eux-mêmes le produit dont ils ont besoin, en plantant des vignes et en fabriquant du vin. Bien sûr ce

⁹ Flodoard, *Histoire de saint Nicaise*, in *Histoire de la ville de Reims*, Reims, 1854

¹⁰ Johnson, Hugh, *Une histoire mondiale du vin*, Paris, Hachette, 1990, p. 276

vin aurait pu être de la piquette, une simple boisson de jus de raisin fermenté, pour correspondre à la définition canonique du vin et pouvoir être utilisé lors de la messe. Dans ce cas, les vignobles monastiques et ecclésiastiques n’auraient eu aucun intérêt œnologique, et on n’en parlerait pas aujourd’hui. Mais d’une utilité première surgit une grande cause qui a bouleversé la géographie et l’histoire du vin en Europe et dans le monde. Car les hommes d’Eglise ne se sont pas contentés de produire du vin seulement pour célébrer la messe. Ils se sont aussi attachés à produire de grands vins, de grands crus, des vins et des crus si grands qu’ils demeurent encore de nos jours, et qu’ils figurent parmi les plus célèbres et les plus renommés de la planète viticole. Pourquoi ? Parce que seul un grand vin est digne d’être utilisé pour le saint-sacrifice ? Peut-être, mais il y a aussi d’autres raisons, à la fois spirituelles et temporelles. Ces raisons, nous allons les énumérer puis nous les analyserons et les explorerons en profondeur.

L’une d’elles tient à la spécificité même de la vie monastique. L’essentiel des monastères d’Occident, quelque soit leur ordre, sont régis par la règle édictée par saint Benoît de Nursie¹¹ au V^e siècle. Cette règle, écrite par un jeune moine en Italie, sur le mont Cassin, codifie le mode de vie monastique, et élabore le cadre de l’organisation des monastères. La règle évoque notamment l’esprit dans lequel doit se dérouler la journée des moines, et la mentalité qui doit être la leur face à leur vocation et leur situation dans la cité terrestre ; cet esprit c’est *orare et laborare*, prier et travailler¹². Prier est quelque chose de plutôt normal pour des moines, mais l’insistance portée sur le travail, notamment le travail manuel, est assez nouveau et a des conséquences très fortes. Enjoins à travailler les moines se consacrent plus particulièrement aux travaux agricoles, et notamment à la viticulture¹³.

Une autre raison du développement des vignobles ecclésiastiques de qualité est le besoin de financement. Le vin est un produit qui peut se vendre cher, et qui s’échange beaucoup sur les foires et dans les villes. Et, au VII^e siècle comme au XXI^e plus un vin est bon, plus il est renommé, et plus il se vend cher. Les moines et les évêques ont donc tout intérêt à développer des vignobles de qualité, afin d’en tirer un maximum de profit.

Enfin, il ne faut pas oublier l’éminent rôle politique que jouent les abbayes et les évêchés. Rôle politique car ils interviennent directement dans la vie des villes et des pays, par leurs charges municipales ou par leurs conseils donnés aux monarques. Rôle politique aussi car ce sont des pôles culturels et intellectuels de premier ordre. C’est chez eux que se copient et se diffusent les livres et les manuscrits, c’est chez eux que se pense le monde, qu’est analysée la situation politique de l’Europe, que sont prises les grandes décisions du continent. Par conséquent, du fait même de leur poids, les monastères et les évêchés sont amenés

¹¹ Né vers 480 à Nursie, en Ombrie, mort en 547

¹² Voguë de, Adalbert, *La règle de saint Benoît*, Paris, Le Cerf, 1977

¹³ Le Goff, Jacques, *L’Occident médiéval et le temps*, Paris, Gallimard, 1999

à recevoir de nombreux visiteurs, et des visiteurs de marque : des papes, des empereurs, des rois, des princes, tout ce que l'Europe compte de gens importants et influents. Et que fait-on quand on reçoit chez soi des gens si importants ? On les accueille avec savoir-vivre, c'est-à-dire en leur offrant une table digne de leur rang. Imagine-t-on un roi de France reçu dans un monastère bourguignon à qui l'on sert une soupe de racines accompagnée de moût de raisin vinifié ? Evidemment non. La table est plus un lieu politique et diplomatique que gastronomique. Alors, quand on a la chance de recevoir à sa table des personnes de cette importance, on les accueille comme il se doit, en leur servant ses propres vins, issus de ses vignes et de ses terres, des vins qui ne peuvent être que fins et gracieux. Cette volonté de servir des vins produits dans son domaine est dans la droite ligne de la tradition et de la culture des nobles romains. Cela a contribué aussi bien au développement et au maintien d'une viticulture de qualité, qu'à la diffusion de cette culture dans le royaume de France et dans l'Occident chrétien, tant il est évident qu'un prince bien accueilli et bien nourri n'aura de cesse, à son retour chez lui, de raconter son voyage et son repas, et peut être même de faire acheter du vin de ses hôtes pour sa cour. Comme le fait remarquer Roger Dion :

La viticulture reste, indépendamment du rôle que lui assigne la religion, un ornement nécessaire à toute existence de haut rang et, par là même, l'une des expressions sensibles de toute dignité sociale¹⁴.

Ces quatre rôles du vin : sacramentel, sanctifiant, économique et politique sont à l'origine de la permanence, de l'approfondissement et de l'amélioration des vignobles de qualité en France et en Europe. Sur la place de l'Église dans le développement de la vigne les anecdotes ne manquent pas. On dit ainsi de Grégoire de Langres¹⁵ qu'il aimait tellement le vin qu'il transféra son évêché de Langres à Dijon, car il n'était pas satisfait du vin de ses terres épiscopales, et qu'il espérait trouver dans cette dernière ville, des conditions climatiques plus favorables à la conduite de la vigne. De même, saint Germain¹⁶, évêque de Paris, est-il né sur un grand domaine viticole de Bourgogne. Saint Ermelund¹⁷ planta une vigne près de l'embouchure de la Loire, comme saint Didier¹⁸ à Cahors. En Rhénanie, c'est Nicétius de Trêves qui fut patron des vigneron de la Moselle.

Rôle des évêchés et des abbayes

¹⁴ Dion, Roger, *Le paysage et la vigne*, Paris, Payot, 1990, p. 245

¹⁵ Evêque de 506 à 539.

¹⁶ Né à Autun en 496, mort à Paris en 576, évêque de Paris à partir de 555.

¹⁷ Mort vers 720, évêque de Nantes.

¹⁸ Evêque de Cahors de 630 à 655, grand ami de Dagobert.

Regardons alors de près le pays que la publicité nous présente comme étant le pays béni des dieux pour le vin¹⁹ : la France. Sur une carte de France des régions viticoles de ce début de XXI^e siècle nous pouvons aisément distinguer les grandes régions du vin : Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Champagne, Jura, Languedoc, Provence, Sud-Ouest, Val de Loire, Vallée du Rhône. Ces régions font la fierté des Français et l’attirent des étrangers, même si elles sont combattues par les pouvoirs publics²⁰. Brossons maintenant un rapide et bref historique de ces régions, que constatons-nous ?

L’Alsace est peut-être la plus mystérieuse et intrigante des régions viticoles françaises. Accrochée à son fleuve, le Rhin, sans cesse partagée entre la France et l’Allemagne, elle a su produire de grands vins, disparaître dans les fosses de la piquette, et ressurgir de ses cendres. Mais à l’origine des vins d’Alsace, il y a les monastères, les nombreux et célèbres monastères rhénans, présents de part en part du fleuve, et communiquant aussi avec ceux de la Moselle. Les grands terroirs alsaciens d’aujourd’hui sont les grands terroirs monastiques d’hier ; en Alsace, vin et Eglise sont en pleine osmose.

En Bordelais, l’histoire peut paraître toute autre. Les grands crus de Bordeaux proviennent du Médoc, des crus nés au XVII^e siècle de la bonification et du drainage de terres marécageuses incultes par des grands bourgeois et des magistrats de la cité girondine²¹. Mais comment peut-on réduire le Bordeaux au Médoc et oublier les autres terroirs : les Graves, le Sauternais, le Libournais, l’Entre deux Mers ? Chacune de ces régions bordelaises à sa propre histoire, et Bordeaux est plus qu’une ville et plus qu’une région. Et dans cette histoire longue et complexe on ne peut que se ranger à l’analyse pénétrante et lumineuse de Roger Dion, qui a découvert, et fait remarquer, que les grands crus bordelais sont tous²² situés à l’intérieur des terres de l’ancien évêché de Bordeaux²³. Ainsi, le vignoble que l’on pensait le moins marqué par la patte ecclésiastique, et devant le plus à la boutique et au commerce, est en réalité lui-aussi fortement marqué par l’empreinte de l’Eglise.

Pour la Bourgogne l’histoire est plus claire et moins surprenante. Avec les princes, et notamment les ducs de Bourgogne, dont le célèbre Philippe le Hardi, qui a proscrit le gamay et imposé le pinot noir, l’autre facteur capital pour l’émergence et le développement de la vigne est, sans aucune contestation possible, la présence monastique. La Bourgogne perdrait son âme si on lui retirait ses monastères, dont ses deux joyaux que sont Cluny et Cîteaux. Mais ils sont nombreux les autres monastères, qui ont cultivé la vigne et produit de grands vins. Sans oublier la présence de monastères allotochnes, dont la fameuse abbaye de Saint Germain des Prés qui, n’ayant pas suffisamment de terrain pour ses vignes à côté de la capitale, a investi dans les terrains de Chablis pour y produire son vin, consommé durant les

¹⁹ Thème d’une publicité pour les vins de Bourgogne dans les années 2000.

²⁰ Saverot, Denis, *In vino Satanas !*, Paris, Albin Michel, 2008

²¹ Pijassou, René, *Le Médoc, un grand vignoble de qualité*, Paris, Tallandier, 1980

²² A l’exception bien sûr du Médoc, qui est postérieur dans l’ordre de la création.

²³ Dion, Roger, *Le paysage et la vigne*, Paris, Payot, 1990

offices et bu à la table des pères abbés lors des réceptions²⁴. Chablis n’est-il pas l’autre joyau de la couronne bourguignonne ?

Aux moines il faut adjoindre les évêques : comme pour Bordeaux les grands crus bourguignons se trouvent dans les anciennes limites d’un évêché : tous les grands crus de Bourgogne sont condensés dans l’ancien diocèse d’Autun²⁵.

Quant à la Champagne, sans remonter aux temps médiévaux, dont il y a beaucoup à dire, il n’est qu’à tremper ses lèvres dans une coupe de Dom Pérignon ou de Ruinart pour mesurer le rôle considérable des moines dans la création –car c’est bien ce terme qui convient- et la renommée de ce vin mythique. Dom Pérignon, cellérier puis père abbé de l’abbaye d’Hautvillers, qui domine les bords de Marne, et Dom Ruinart, son successeur aux charges d’Hautvillers, sont les deux créateurs du champagne actuel. Bien sûr, il faut dégager la vérité des mythes, et rendre sa part au rôle fondamental de la veuve Clicquot dans la maîtrise du processus de champagnisation, mais la place des deux moines est néanmoins prépondérante. Et là aussi le vignoble est compris dans les limites d’un diocèse, celui de Chalons²⁶.

Comme est prépondérant aussi le rôle de l’Eglise dans le vignoble jurassien. Encore un vignoble dont on peut dire sans peine que s’il n’y avait pas eu l’Eglise, il n’aurait pas existé²⁷. Le vignoble du Jura est peut être le moins connu des Français. Le savagnin est un cépage dont le nom n’évoque rien à la plupart des non-connaisseurs et des néophytes du vin. Le vin jaune et le vin de paille sont les grands inconnus des vins français, c’est dommage car ce sont sûrement les plus sensationnels et les plus typiques des vins. C’est dommage, mais cela permet aussi au consommateur averti de se régaler de ces bouteilles, sans avoir à déboursier des prix astronomiques, comme le mérite leur goût majestueux. Vins rustiques et plein de caractère par excellence, le vin jaune et le vin de paille sont des bijoux vivants de la viticulture monastique.

Autant l’histoire du Jura est ancienne, autant celle du Languedoc est récente. Sur l’échelle temporelle mondiale du vin le vignoble du Languedoc est un nouveau-né. Un nouveau-né qui est apparu au XIX^e siècle, avec l’invention du chemin de fer et son arrivée dans la région. La vigne, en Languedoc, fut donc destinée à produire du gros rouge, du vin quotidien, à boire vite et sans se poser de question œnologique, un vin destiné aux ouvriers du Nord et de l’Est, pour les aider à supporter leur labeur. L’affaire était entendue : au nord les consommateurs, au sud la production de vin, grâce à la chaleur du Midi et aux variétés à haut rendement. Et quand la chaleur n’était pas suffisante, et que les ceps manquaient de rendement, il n’y avait qu’à traverser la mer, pour trouver en Algérie de quoi renforcer cette boisson, en lui apportant l’alcool et la couleur des vins de la colonie. Le Languedoc

²⁴ Dion, Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France*, Paris, Flammarion, 1979

²⁵ Dion, Roger, *Le paysage et la vigne*, Paris, Payot, 1990

²⁶ Dion, Roger, *Le paysage et la vigne*, Paris, Payot, 1990

²⁷ *L’Eglise, la vigne et le vin dans le massif jurassien*, Actes de la table ronde de Lons-le-Saunier, avril 1990, Cercle Girardot

ne s’est pas contenté d’abreuver les ouvriers du Nord, il fut aussi bien utile aux Bordelais et aux Bourguignons pour renforcer leurs grands crus lors des mauvaises années. Il serait intéressant de savoir qu’elle était la présence de gros rouge languedocien dans les grands crus bordelais primés lors du classement de 1855. Pour autant, si le chemin de fer a provoqué un gigantesque essor des vins du Languedoc, il serait faux de croire que la vigne est apparue à ce moment là. S’il y a eu naissance au XIX^e siècle, c’est, non pas une renaissance, mais plutôt une nouvelle naissance, ou plus exactement une autre naissance, la naissance d’un autre vignoble, sur une terre qui était déjà viticole depuis de longs siècles. Nous pouvons bien sûr remonter à la Narbonnaise et aux terrains agricoles accordés aux vétérans de l’armée romaine²⁸. Nous pouvons aussi penser aux nombreuses abbayes des Corbières, de la Montagne Noire, du Minervois et de la Catalogne, dont les plus célèbres sont Fontfroide, Valmagne et la Chartreuse de Mougères. Le Languedoc est peut être une terre de feu et de sang chaud, mais c’est aussi un pays spirituel, où les cisterciens et les bénédictins n’ont pas hésité à s’implanter. Alors, quand on dépasse le cap de la nouvelle naissance du XIX^e siècle, on découvre, derrière cet écran de fumée vaporeux, la présence de l’Eglise, là aussi, comme dans les autres régions françaises, quand il s’agit de parler des vignobles.

Cette même analyse est également valable pour les vignobles de Provence et du Sud-Ouest. La présence d’une cour à Aix a permis l’essor des vins de Provence, mais son rôle fut moindre, là aussi, que celui joué par les monastères. De même, si le vignoble de Gaillac fut un des premiers vignobles gallo-romain en France, les grands évêchés, comme ceux de Toulouse et d’Albi, ont fortement contribué à la renommée de la vigne. Une renommée qui fut si grande qu’elle concurrença Bordeaux, avant d’être brisée par la police des vins et le protectionnisme subtilement mis en place par le port de l’Atlantique²⁹.

Quant au val de Loire, il est, concernant le rôle de l’Eglise, comme une Bourgogne ligérienne. C’est ainsi que l’on attribue à saint Martin de Tours³⁰ l’introduction d’un pied de vigne venu de Hongrie sur les bords de Loire, et que la légende dit de lui qu’il aurait inventé la taille de la vigne, après avoir vu un âne brouter les sarments d’un cep. Vraie ou fausse, en réalité peu importe, cette légende montre surtout à quel point, pour les populations de l’époque, la vigne et les techniques culturales sont indissociables des moines et des évêques. Toujours en Val de Loire, Grégoire de Tours³¹, dans son *Histoire des Francs*, se fait un ardent défenseur de la vigne, contre l’introduction de la cervoise par les troupes germaniques. De plus, dans cette région aussi, les abbayes parisiennes possèdent de nombreuses

²⁸ Le Glay, Marcel, et alii., *Histoire romaine*, Paris, PUF, 1991 ou, sur un ton plus humoristique, Uderzo et Goscinny, *Le cadeau de César*, Paris, Hachette, 1974

²⁹ Pijassou, René, *Le Médoc, un grand vignoble de qualité*, Paris, Tallandier, 1980

³⁰ Saint Martin de Tours, né en 316 en Pannonie, mort en 397.

³¹ Né à Riom vers 529, mort à Tours vers 594. *Histoire des Francs*, Paris, Les Belles Lettres, 1980

terres, qu’elles mettent en valeur en plantant notamment de la vigne. Et quand on observe l’implantation des terroirs les plus renommés on constate ici aussi qu’ils sont présents dans le diocèse le plus importants de la région, celui d’Angers³².

Concernant la vallée du Rhône, elle est évidemment dominée par l’écrasante présence d’Avignon, qui fut, à son insu, une seconde Rome. Les papes ont résidé en Avignon de 1309 à 1377 pour des motifs essentiellement politiques. La ville de Rome étaient alors aux mains de factions familiales rivales³³ qui, non contentes de semer le trouble et la terreur dans la ville, essayaient de corrompre les cardinaux pour qu’ils élisent un membre de leur famille sur le siège de Pierre. C’est pour éviter ces pressions que Clément V décida de s’installer temporairement dans cette ville, qui avait alors l’avantage d’être à proximité de Vienne, où se tenait alors un concile. Les papes ont apprécié la cité rhodanienne, à tel point qu’ils ont racheté la ville en 1348 à Jeanne I^{er} reine de Naples et comtesse de Provence. Avignon étant à la frontière du royaume de France et de l’Empire, cela leur permettait de se trouver au cœur du système politique européen. Mais bien que cette ville fût agréable ils espéraient rentrer à Rome. Ce fut chose faite en 1377, quand Grégoire XI ramena le siège de Pierre à Rome alors que les conditions politiques s’étaient, semble-t-il, calmées dans la ville italienne. Hélas, ce retour fut de courte durée. Lorsque Grégoire XI mourut en 1378 les cardinaux n’arrivèrent pas à se mettre d’accord sur un successeur, chaque faction soutenant son candidat. Cela abouti au choix d’un pape³⁴ dont l’élection fut invalidée au bout de quelques mois, et un second pape élu³⁵, sans que le premier ne quitte ses fonctions. Clément VII s’installe de nouveau en Avignon, et ses successeurs y restèrent jusqu’à ce que le schisme se résolve en 1417, et que Rome soit de nouveau le lieu de l’unité de l’Eglise.

Cette crise politique et religieuse eut des conséquences viticoles majeures. De par la présence d’une cour aussi importante, Avignon fut dans l’obligation de créer un vignoble afin de l’alimenter. Cela a donné les fameux crus de Châteauneuf-du-Pape, dans la composition desquels peuvent entrer treize cépages, en référence aux apôtres. L’histoire ici est clairement visible sur les bouteilles des vins, puisqu’elles sont marquées du sceau pontifical, avec la tiare papale et les clefs de saint Pierre. Toutefois, il ne faut pas se laisser abuser par la chaleur du vin et le poids de l’histoire. La filiation entre le vignoble de Châteauneuf et les papes est largement imaginaire, n’en déplaise à Alphonse Daudet et à sa mule³⁶. En effet, les papes ne s’approvisionnaient pas dans le vignoble avignonnais, mais dans le vignoble bourguignon des actuelles côtes de Nuits et côtes de Beaune, dont les vins descendaient le Rhône et débarquaient directement sur les quais d’Avignon. La

³² Dion, Roger, *Le paysage et la vigne*, Paris, Payot, 1990

³³ Notamment une opposition entre guelfes, partisans du pape, et gibelins, partisans de l’empereur, pour la domination de l’Italie.

³⁴ Urbain VI

³⁵ Clément VII

³⁶ Daudet, Alphonse, « La mule du pape », in *Lettres de mon moulin*.

vigne autour d’Avignon étant d’abord destinée au peuple, elle produisait surtout un vin de faible qualité. Ce n’est qu’à partir des années 1950 que le vignoble a connu une croissance qualitative importante, au point d’être aujourd’hui un vignoble majeur de la cartographie viticole française. De même, sa célèbre bouteille fut en fait créée en 1937, à l’initiative du Syndicat des Propriétaires Viticulteurs de Châteauneuf-du-Pape, dirigé à l’époque par le Baron Pierre le Roy de Boiseaumarié³⁷. Bien sûr les producteurs essayent de jouer sur son ancienneté pour attirer les clients, mais cela relève de la reconstruction historique, ce qui n’enlève rien à l’incroyable saveur de ces vins.

Le cercle des vignobles disparus

Toutes ces descriptions ne concernent que les vignobles actuels, ceux qui persistent de nos jours. Or la carte des vins de France n’a pas toujours été celle que l’on constate encore aujourd’hui. Où sont les fameux vignobles de Laon et de Soissons, les grands crus de La Rochelle, les vins de Clermont et d’Argenteuil, ceux de Poitou et d’Orléans ? Où sont-ils ces grands crus qui se vendaient forts chers, qui occupaient les premières places des foires des marchands et des cœurs des consommateurs ? Disparus. Pour la plupart pas un seul pied de vigne ne rappelle que ces crus comptèrent parmi les plus renommés au XIII^e siècle, sous Philippe le Bel, et que cette renommée avait déjà commencé plusieurs siècles avant, et qu’elle s’est perpétuée plusieurs siècles après. Où sont-ils ces grands crus que mentionnent Henri d’Andelli dans la *Bataille des vins*³⁸, et qui ont eu le privilège d’être les plus grands d’Europe et de figurer sur les tables princières ? Le temps a fait son œuvre, les clients s’en sont détournés, les vigneron ont jugé que d’autres cultures leur seraient plus profitables, par conséquent les pieds ont été arrachés et les outils rangés. Ainsi, si on réalisait une carte des meilleurs crus de la France viticole au XIII^e ni l’Alsace ni la Vallée du Rhône ne seraient représentées. Bordeaux aurait une toute petite part, tout comme la Champagne et, dans une moindre mesure, la Bourgogne. En revanche La Rochelle figurerait parmi les meilleurs crus, tout comme Laon, un des vins les plus célèbres du XIII^e siècle. Or cette hiérarchie, c’est dans les textes que nous pouvons la trouver, sûrement pas dans les paysages agraires. Le promeneur picard serait sans aucun doute surpris d’apprendre que lorsqu’il gravit la montagne de Laon il foule de ses pieds le sol d’un des plus grands vignobles

³⁷ Pitte, Jean-Robert, « La renaissance de Châteauneuf-du-Pape », in *La Revue du vin de France*

³⁸ Andelli (d’), Henri, *La bataille des vins*. Cette bataille raconte que le roi de France Philippe le Bel voulut savoir qu’elles étaient les meilleurs vins d’Europe, et que pour cela il les convoqua chez lui, avec l’aide de son chapelain anglais, pour les juger et les classer. Ils sont une excellente source de connaissance des vignobles du XIII^e siècle.

médiévaux, comme le serait la Romanée Conti ou Mouton Rothschild sans leurs vignes. Et ces vignes disparues, qui les a fondées ou portées au pinacle ? L’Eglise, encore une fois.

Il ne s’agit pas d’étudier ici tous les vignobles disparus créés par l’Eglise, ce serait trop long et finalement assez fastidieux. Nous allons plutôt nous concentrer sur l’étude de quelques uns, révélateurs de l’histoire, et modèles pour les autres. Cependant, avant de commencer cette analyse, il est d’abord nécessaire de répondre à une question simple, mais dont la réponse est complexe, qu’est-ce qui est à l’origine des vignobles ?

De l’origine des vignobles

Pourquoi y a-t-il un vignoble en Aquitaine, en Bourgogne, en Provence, en Alsace et pas autour de Brive, de Dijon, de Rouen ou dans le reste de la Normandie ? Cette question, toute personne qui s’intéresse au vin se l’est nécessairement posée. Et la réponse fuse, aussitôt, simple et facile : à cause du terroir. Si le vin de Bordeaux est grandiose, c’est grâce à son terroir, de même pour la Bourgogne. Et s’il n’y a pas de vignes en Normandie, en Bretagne ou dans le Bourbonnais, c’est là aussi à cause du terroir. Simple non ? Mais qu’est-ce que le terroir ? Des cailloux, de la terre, un climat aussi. Et aussitôt une nouvelle interrogation se fait jour, comment la terre pourrait-elle donner du goût au vin qui se trouve dans mon verre ? Comment le terroir peut-il passer du sol dans la plante, et de la plante dans le vin ? Cette question là, personne ne l’a encore élucidée. Qu’est-ce qui fait un grand vignoble ? Face à cette question, deux écoles s’opposent : les partisans du terroir et les partisans du marché³⁹. Les premiers sont représentés par les géologues, les pédologues, certains œnologues et grandes maisons de vin. Les seconds se placent dans le sillon du géographe Roger Dion qui, avec son livre *Histoire de la vigne et du vin en France*, a ouvert de nouveaux horizons à cette question. Ce n’est pas le lieu ici de rouvrir cette querelle des Anciens et des Modernes⁴⁰, mais il est quand même nécessaire de faire état des réponses avancées.

Dans son excellent livre sur le Bordeaux, l’amateur et connaisseur Oz Clarke⁴¹, nous invite sur ses pas à la découverte de son vignoble favori. Avec son érudition et son humour délicieux il nous ouvre les portes de ce splendide vignoble. Or il faut bien constater qu’au fil des pages nous pouvons lire quelques informations qui peuvent nous paraître contradictoires :

³⁹ Pitte, Jean-Robert, « La querelle du terroir » in *La Revue du Vin de France*, 2009

⁴⁰ Pour reprendre le titre d’un article de Roger Dion, in *Le paysage et la vigne*, Paris, Payot, 1990

⁴¹ Clarke, Oz, *Guide du Bordeaux*, Paris, Gallimard, 2007

Deux vignobles voisins peuvent partager le même mésoclimat et la même topographie ; ils peuvent même être cultivés par la même équipe, mais ils n'auront jamais de sols identiques. C'est toute la magie du Bordelais⁴².

Cette affirmation est tout à fait vraie, mais cela n'a rien de magique, c'est vrai pour tous les vignobles, et c'est vrai aussi pour toutes les parcelles de terre. Quand on détaille on trouve toujours des différences pédologiques marquées à quelques décimètres d'intervalle. C'est le même auteur qui écrit un peu plus loin que « le climat humide du Bordelais est malsain pour la vigne »⁴³.

Si le climat du Bordelais est malsain pour la vigne, alors pourquoi y trouve-t-on les plus grandes vignes du monde ? Pourquoi y trouve-t-on les plus grands châteaux et les plus grands crus ? Et bien l'auteur trouve lui-même la réponse dix pages plus tard :

En Bordelais, l'activité viticole est fille de l'économie ; c'est presque par hasard que cette région s'est avérée merveilleusement propice aux vins rouges, aux blancs secs et aux voluptueux blancs liquoreux mais le commerce est à l'origine de tout. (. . .) Pourtant, sans l'argent des négociants ni les marchés à l'export qui réclament des produits d'une qualité impossible à produire sur place, on n'aurait jamais vu l'ascension du Bordelais jusqu'à la position incontestable de plus grande région viticole au monde⁴⁴.

« Le commerce est à l'origine de tout ». Par cette phrase, cette seule petite phrase, Oz Clarke répond simplement à la question que nous nous étions posés plus haut. « Le commerce est à l'origine de tout », ce n'est pas la terre qui fait un grand vin, c'est le marché qui l'achète. Si on s'adresse à un marché populaire, on fait un vin simple vendu peu cher, comme les vins génériques du Languedoc. Si on s'adresse à un marché au palais avisé, et qui en plus est prêt à dépenser cher pour boire un grand vin, on fait des crus admirables, comme ceux des moines de Fontfroide, dans le même Languedoc. Non, ce n'est pas la pierre qui fait le vin. C'est ainsi qu'Oz Clarke remarque, à propos de château Margaux que :

Les choses se sont détériorées pendant les années 1960 quand les propriétaires n'ont plus été en mesure d'apporter ni les investissements ni la diligence que nécessite une propriété de la qualité de Margaux⁴⁵.

Nous voilà rassurés, si nous avons pu constater une baisse de la qualité du Margaux dans les années 1960 ce n'est pas parce que le sol du domaine a disparu

⁴² Clarke, Oz, *Guide du Bordeaux*, Paris, Gallimard, 2007, p. 40

⁴³ Clarke, Oz, *Guide du Bordeaux*, Paris, Gallimard, 2007, p. 44

⁴⁴ Clarke, Oz, *Guide du Bordeaux*, Paris, Gallimard, 2007, p. 54

⁴⁵ Clarke, Oz, *Guide du Bordeaux*, Paris, Gallimard, 2007, p. 144

et s’est trouvé remplacé par un terroir de moindre importance, non il n’y eut point de mouvement tectonique ; si la qualité a baissé, c’est parce que les propriétaires n’étaient plus en mesure d’assurer les investissements nécessaires à un aussi grand cru. L’argent et le savoir-faire revenant le vin a pu reprendre son rang. Ce que confirme Oz Clarke lorsqu’il s’épanche à propos de Saint-Emilion :

J’aurais dit naguère qu’il n’y avait pas d’autres endroit à Saint-Emilion pour faire du vin de qualité, que le reste de l’appellation n’était qu’une terre sablonneuse au bord de la Dordogne, sans grand intérêt. Mais j’ai changé d’avis : certes les sables de Saint-Emilion ont rarement produit des vins éclatants mais c’est parce que personne n’avait jamais jugé utile d’y faire des efforts. Les sols chauds et sablonneux causent souvent aux baies un choc thermique estival : abîmé par la chaleur, le raisin ne peut parvenir à maturité. Rien d’étonnant à ce qu’il finisse dans ce qu’il faut bien appeler de bonnes coopératives. Mais le mouvement récent des vins de garage montre que même une terre si peu adaptée récompense la passion, l’engagement et l’investissement. A l’exemple de Jonathan Maltus du Château Teyssier, sur une terre particulièrement pauvre, et de Gérard Perse du Château Monbousquet qui a un peu de gravier dans sa « sablette », ou argile sablonneuse, même les sables de Saint-Emilion commencent à faire un excellent vin pour un marché très demandeur, même à prix élevé⁴⁶.

Ce qui n’empêche pas Clarke de retomber dans certains travers lorsqu’il affirme, juste trois pages plus loin, que c’est grâce à ses argiles bleues que Pomerol fait des grands vins :

L’argile –profonde, bleu-noir, épaisse et gluante- est la raison pour laquelle Pomerol produit le vin le plus célèbre et le plus cher du Bordelais⁴⁷.

Cela est en contradiction avec tout ce qu’il a dit de juste jusqu’alors. C’est d’autant plus dommage que c’est complètement illogique. Car à supposer que ce soit les argiles bleues qui fassent les grands vins de Pomerol, si personne n’achetait ces vins que pourraient donc faire les argiles ? C’est à cette remarque que répond Olivier de Serres dans son *Mesnagier de Paris* :

Si n’êtes en lieu pour vendre votre vin, que feriez-vous d’un grand vignoble ?⁴⁸

⁴⁶ Clarke, Oz, *Guide du Bordeaux*, Paris, Gallimard, 2007, p. 201

⁴⁷ Clarke, Oz, *Guide du Bordeaux*, Paris, Gallimard, 2007, p. 204

⁴⁸ Serres de, Olivier, *Le mesnagier de Paris*, Paris, Librairie Générale Française, 1994

Cette réflexion juste et puissante de Serres fut ensuite reprise par Roger Dion comme point de départ de son enquête, où il a pu démontrer, avec de nombreuses sources scripturaires et littéraires à l'appui de sa démonstration, que ce n'est pas le terroir qui fait le vin, mais le marché. Si Bordeaux s'est développé c'est entre autre parce que les Anglais ont acheté ses vins. Si Laon fut un des plus grands vignobles d'Europe c'est grâce à la présence de l'évêché, mais aussi de la proximité de la cour de Paris ; et les cailloux n'interviennent pas là-dedans. Ce que Roger Dion synthétisait en faisant remarquer que le terroir avait autant d'importance dans la qualité du vin que le marbre de Carrare dans l'exécution du *David* de Michel Ange. Si la statue est magnifique ce n'est pas grâce au marbre, mais grâce à la maîtrise technique du sculpteur. Il en va de même pour le vin. Quand on boit du vin on ne boit pas de la terre, on boit le génie de l'homme. C'est ce que fait remarquer avec pertinence le géographe Jean-Robert Pitte :

Si le bordeaux et le bourgogne ne se ressemblent pas, c'est largement en raison de leur histoire et des choix effectués, même si les sols et les climats qui les voient naître sont différents. *A contrario*, bien malin qui pourrait reconnaître ce qui sépare certains vins technologiques de Californie de ceux d'Australie, pourtant produits dans des milieux encore plus différents et à quelques 20 000 kilomètres de distance. Mais voilà, leurs clients sont les mêmes et leurs papilles sont culturellement clonées, les méthodes de culture et de vinification dont les vins sont issus sont les mêmes, les multinationales qui les commercialisent aussi⁴⁹.

Alors bien sûr le terroir peut jouer, mais le terroir ce n'est pas que le sol et la terre. A cet égard nous adhérons tout à fait à la définition du terroir que donne Jean-Robert Pitte :

On comprend ainsi la richesse et la complexité du concept de terroir. Loin d'être constitué uniquement d'éléments physiques, il est aussi riche d'une reconnaissance ancienne de leurs potentialités et de leurs vertus, d'une longue série d'améliorations, de savoir-faire transmis, de choix culturels et de vinification. Plus les propriétaires sont raffinés et connaisseurs, plus cette exigence s'exprime longtemps, plus grandes sont les chances qu'un terroir produise un très bon vin.⁵⁰

Si certains vignobles tant réputés du Moyen Age ont aujourd'hui disparu, ce n'est pas à cause d'un changement de sol, mais plutôt d'un changement de clientèle, soit que celle-ci ait disparu, soit qu'elle se soit tournée vers d'autres vins,

⁴⁹ Pitte, Jean-Robert, *Bordeaux Bourgogne, les passions rivales*, Paris, Hachette, 2005, p. 26

⁵⁰ Pitte, Jean-Robert, *Le désir du vin à la conquête du monde*, Paris, Fayard, 2009, p. 169

correspondant davantage à ses goûts. Les vignobles qui ont disparu sont ceux qui n'ont pas su s'adapter à ces changements, ou dont les vigneronns ont préféré cultiver d'autres produits plus rémunérateurs.

Pourquoi Laon est-il un grand vignoble ?

Maintenant que nous avons répondu à la question que nous nous étions posée sur l'origine des vignobles, nous pouvons reprendre notre voyage à travers les vignes médiévales disparues.

Un des vignobles les plus représentatifs est celui de Laon. Situé en Picardie, au nord de Soissons et à 50 kilomètres de Reims, Laon est une ville typiquement médiévale, perchée sur sa butte témoin, avec ses murailles, sa cathédrale d'art français, ses ruelles et ses maisons à encorbellement. Sa personnalité la plus célèbre est Adalbéron de Laon⁵¹, figure du vivier intellectuel du laonnois, qui est connu pour son *Poème au roi Robert*, qui fixe la théorie des *ordines*, c'est-à-dire la tripartition de la société.

Pourquoi Laon a-t-il un grand vignoble ? D'abord pour des raisons géographiques. A quelques centaines de kilomètres au sud se trouve Paris et ses débouchés. Au nord l'Empire commence à Bapaume, qui est une ville frontière avec la France, et les ports de la mer du Nord sont autant de moyen d'expédition vers des marchés plus septentrionaux, voire vers l'Angleterre. A une époque où le transport des marchandises est délicat, surtout pour un produit aussi fragile que le vin qui a tôt fait de tourner en vinaigre dès qu'il fait trop chaud, la proximité géographique des débouchés commerciaux est un immense avantage concurrentiel. D'autre part cette région est bien alimentée en fleuves et en cours d'eau navigables, qui sont les véritables autoroutes de l'époque. Et s'il n'est pas possible d'utiliser les cours d'eau il est aisément possible de charger la marchandise sur des charrois, et de la transporter à travers les plateaux picards et la plaine de France. Ainsi, comme le remarque Roger Dion :

Les vignobles de Soissons et de Laon doivent à ces avantages naturels leur prospérité précoce et l'activité du commerce d'exportation qu'ils ont

⁵¹ Evêque de Laon de 977 à 1031, il a contribué à l'accession au trône d'Hugues Capet en lui livrant Charles de Basse Lorraine, prétendant à la couronne de France. En 993 il complota de nouveau avec Eudes de Blois pour livrer Hugues Capet à l'empereur, ce qui lui vaudra une déposition et le surnom de Vieux Traître.

entretenu par voie de terre, avec les Flandres et le Hainaut, depuis les temps carolingiens jusqu'à l'apparition des chemins de fer⁵².

La situation géographique est cruciale, mais elle ne fait pas tout. La géographie est une donnée, encore faut-il pouvoir et savoir l'utiliser. A cet égard la dernière phrase du géographe est éloquente : quand commence la prospérité du vignoble de Laon ? Avec l'époque carolingienne. Pourquoi ? Parce que c'est le moment où la région de Paris joue un rôle important dans la vie politique française, et où se crée un marché de consommateur, mais aussi parce qu'à cette époque le centre politique et économique de l'Europe s'est déplacé vers l'est⁵³, vers l'Empire et les Flandres. Laon et les villes de Picardie sont donc très bien situées pour profiter de cette situation politique et écouler les vins qu'elles produisent.

Et quand se termine la prépondérance du vignoble ? Avec l'apparition du chemin de fer, vers le milieu du XIX^e siècle. Pourquoi ? Pour deux raisons principales. La première parce que le train permet de faire venir du Languedoc et d'autres régions françaises des vins plus corsés et moins chers, or le climat picard ne permet pas de produire des vins qui ont la force de ceux du Languedoc. Mais si leurs vins avaient été des vins de haute qualité, comme ceux de Reims par exemple, qui n'est qu'à 50 kilomètres de Laon, le vignoble se serait maintenu, et peut être qu'on ne trinquerait pas au champagne lors des fêtes mais au laonnois. La véritable raison n'est pas tant la concurrence des vignobles du sud que le désintérêt des paysans pour cette culture. Ils ont préférés se tourner vers le blé et la betterave à sucre, qui rapportent beaucoup plus, d'autant que l'amélioration des techniques et des machines leur permettaient désormais de cultiver du blé sur les coteaux, ce qui n'était pas possible jusqu'alors, à tel point que les paysans étaient obligés d'y faire de la vigne. En Picardie, le vigneron n'est pas bien vu, c'est le laboureur qui prédomine, alors la vigne est chassée par le blé. Ce n'est pas le train qui a tué la vigne, c'est le blé, et le vignoble étant devenu modeste et le vin pitoyable par désintérêt de la population locale, personne n'a cherché à le défendre quand sont arrivés sur le marché des produits de basse qualité.

Du reste, les Picards ne se sont pas complètement désintéressés du vin puisque le sucre produit par leurs betteraves a amplement servi à chaptaliser⁵⁴ les vins du Languedoc et des autres régions françaises. D'une certaine manière on peut dire que Laon a continué à produire du vin, mais sans avoir de vigne.

A l'origine du vignoble il y a donc une situation géographique favorable, mais ce n'est pas tout. Il y a surtout des producteurs, qui ne sont rien d'autres que des

⁵² Dion, Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France*, Paris, Flammarion, 1979, p. 207

⁵³ Rappelons qu'Aix la Chapelle est la capitale politique de Charlemagne.

⁵⁴ La chaptalisation est une méthode découverte par Chaptal, chimiste et ministre de l'Intérieur de Napoléon. Elle consiste à rajouter du sucre au moût du vin pour produire plus d'alcool. Cette technique est employée avec des vins légers et qui manquent de corps.

hommes d’Eglise. L’évêché de Laon tout d’abord, un des plus riches de France. Il a besoin de vignes et de vin pour tenir son rang. Jusqu’au XVIII^e siècle l’évêque vit encore comme un prélat romain. La vigne sert d’agrément, elle est le signe de son urbanité et de sa civilité, exactement comme les aristocrates romains dans leur *villa*. Ne pas avoir de vigne, c’est déchoir. La vigne n’est pas uniquement plantée pour la célébration du culte, elle sert aussi à tenir le rang social. Car quand l’évêque reçoit à sa table toutes les nobles têtes passant par la Picardie pour rejoindre un des trois côtés du triangle d’or Flandres, France, Empire, il se doit de les recevoir avec honneur.

En plus de l’évêque, il y a aussi les monastères qui investissent cette région, y plantent leur vigne et la font prospérer. La plupart des vignobles appartiennent à des monastères des Flandres ou du Hainaut, l’actuelle Belgique. C’est l’abbaye de Saint Amand, située à proximité de Valenciennes, qui plante ses vignes vers 661 dans la région de Coucy le Château⁵⁵. C’est aussi l’abbaye de Saint Bavon de Gand qui possède elle-aussi son lopin de terre dans le Soissonnais, dans le village de Vailly. C’est encore la cathédrale de Tournai qui elle a ses vignes dans les environs de Noyon⁵⁶. Enfin le monastère de Lobbes, dans le Hainaut, possède lui aussi une vigne dans le Laonnois, dont une charte de 866 précise d’ailleurs qu’elle produit 200 muids⁵⁷ de vin par an⁵⁸. Une autre charte, datant de 965, et signée par l’empereur Otton I^{er}, fait référence aux possessions du monastère Saint Ghislain de Mons. Parmi ces possessions se trouvent de nombreuses vignes sises dans la région de Soissons⁵⁹. Le vignoble de Laon est déjà imposant au X^e siècle, au temps d’Hugues Capet. De ce vignoble la région tire une partie de sa richesse, ce qui fait d’un évêque comme Adalbéron de Laon un homme puissant, lui permettant, on l’a vu, de s’immiscer dans le jeu politique français. Ainsi le vignoble ne cesse de croître, à tel point qu’au XII^e siècle la ville est devenue une capitale du vin, selon l’expression de Renée Doehaerd⁶⁰. Il participe aux routes commerciales allant du pays de France au pays des Flandres, une des routes les plus empruntées d’Europe.

⁵⁵ Ville située à équidistance entre Soissons et Laon.

⁵⁶ Pirenne, Henri, *Un grand commerce d’exportation au Moyen Age : les vins de France*, in *Annales d’histoire économique et sociale*, V, 1933, p. 225-243

⁵⁷ Il est difficile de donner un équivalent exact de la mesure du muid, car son ordre de grandeur évolue dans le temps, mais aussi en fonction des lieux : au XIV^e siècle un muid de Paris ne représente pas la même quantité qu’un muid de Beaune. On considère, de manière générale, qu’au IX^e siècle un tonneau égal 3 muids, donc 200 muids font 66.7 tonneaux. La capacité d’un tonneau étant de 800 à 900 litres, 200 muids représentent entre 53 334 et 60 000 litres de vin, soit entre 71 000 et 80 000 bouteilles d’aujourd’hui.

⁵⁸ Lesne, Edouard, *Histoire de la propriété ecclésiastique en France*, Lille, t. VI, 1943

⁵⁹ *Diplomata regum et imperatorum Germaniae*, Hanovre, t. 1, éd. T. Sickel, 1879-1884, p. 605

⁶⁰ Doehaerd, Renée *Laon, capitale du vin au XII^e siècle*, in *AESC*, V, 1950, p. 145-165

Pourquoi ces abbayes ont-elles des vignes dans le Laonnois et non pas à proximité de leur monastère ? Essentiellement pour des raisons de qualité de la vigne. Par rapport aux Flandres ou au Hainaut, Laon et Soissons se trouvent plus au sud, le climat y est donc plus favorable, la vigne pousse mieux et le vin est meilleur. Mais il y a aussi une question de représentation. Puisque le vignoble de Laon est réputé il vaut mieux, pour l’image des propriétaires, posséder des vignes dans cette région plutôt que chez soi, il y a un certain aspect de snobisme dans cette question, mais elle joue beaucoup, comme pour tous les produits de luxe ou de représentation. Servir un vin de Laon, c’est comme servir un grand Bordeaux ou un grand Bourgogne aujourd’hui, et posséder un vignoble de cette ville revient à être propriétaire d’une vigne dans le Médoc plutôt que dans le Beaujolais. La richesse attire la richesse, et puisque Laon a réussi à se hisser à un haut niveau dans le domaine viticole, la ville attire à elle les capitaux et les investissements, provoquant ainsi le cercle vertueux du développement. Il faut noter que cet essor du vignoble est mentionné dans des textes dès le VII^e siècle, ce qui montre que le pays était déjà développé économiquement et culturellement. La France n’a pas attendu le XIII^e siècle pour connaître un renouveau après la chute de l’Empire, il y a toujours eu continuité entre Rome et les royaumes qui en sont nés, l’âge sombre, ou le moyen âge, est un mythe, que l’étude du vignoble tend elle aussi à détruire.

Du reste, le vignoble de Laon reste renommé et prospère à travers les siècles. Au XIII^e siècle on trouve une quantité de poètes qui vantent les mérites du vin de Laon et de Soissons⁶¹ quand, dans le même temps, celui de Beauvais, pourtant situé au sud de Laon, donc bénéficiant d’un micro climat plus favorable, est excommunié par Henri d’Andelli⁶². Au XVI^e siècle Olivier de Serres juge le vin de Laon comme étant l’égal de celui de Beaune, à l’époque déjà un des plus réputés d’Europe. Et au XVII^{ème} siècle les archives de la ville de Cambrai mentionnent qu’en 1690 les échevins de la ville possèdent des pièces de vin de Laon et de Champagne. En 1630 ils ont acheté le vin de Laon au prix de 30 florins et 10 patars la pièce, quand le vin d’Ay⁶³ s’est acheté 32 florins la pièce⁶⁴. A cette époque le vin d’Ay n’est pas encore le champagne que nous connaissons aujourd’hui, mais c’est déjà un des vins les plus réputés de France. Le fait que le vin de Laon se vende pratiquement au même prix que ce grand cru montre à quel point il était lui-aussi renommé et apprécié des amateurs. La renommé et la prospérité du vignoble de Laon perdure durant le XVIII^e siècle. Il a fallu, ici comme dans les autres vignobles, la folie de la révolution⁶⁵ pour y porter un coup fatal, puis ensuite le choix économique de l’agriculture du blé au

⁶¹ Renart, Jean, *Galeran de Bretagne, roman du XIII^e siècle*, Paris, éd. L. Foulet, 1931, p. 170

⁶² d’Andelli, Henri, *La bataille des vins*

⁶³ Ay est un des plus grands terroirs de Champagne, la ville est le siège de nombreuses maisons champenoises.

⁶⁴ Source : Archives communales de Cambrai, CC 562

⁶⁵ Nous reviendrons sur les conséquences qu’eu la révolution sur le vignoble dans un chapitre ultérieur.

détriment du vin, pour le faire disparaître. Que reste t-il de ce vignoble aujourd’hui ? Rien. Même l’abbaye Saint-Jean-des-Vignes de Soissons, dont le nom fait explicitement mention de l’origine de sa richesse, n’est plus qu’un bâtiment en ruine. Pourtant ce vignoble fut un des plus grands d’Europe, et sa grandeur dura au moins douze siècles, du VII^e au XVIII^e, ce n’est pas rien ! A titre de comparaison le champagne n’existe que depuis trois siècles, et de même pour le Bordeaux. Ce vignoble fut avant tout un vignoble ecclésial, bâti et développé par les moines et par les évêques, comme en témoigne une minute de 1762 conservée dans les archives de l’Aisne :

Toutes les vignes situées sur la montagne de Laon sont bonnes et d’un rapport considérable ; les trois quarts et plus de ces vignes appartiennent aux gens d’Eglise, qui sont en état de les faire bien cultiver⁶⁶.

Bien sûr des ouvriers pouvaient travailler dans les vignes, et pas seulement des moines, et au cours du temps des propriétaires laïcs ont pu aussi posséder des vignes, mais il n’en reste pas moins vrai que ce vignoble est d’abord un vignoble ecclésial, que c’est grâce à l’Eglise qu’il est apparu, qu’il s’est développé, et a atteint les sommets de la qualité et de la renommé.

Merveilles œnologiques de Sainte-Péreuse

Qui connaît le cru de Sainte-Péreuse ? Personne ? C’est normal, il n’existe plus. Et pourtant, sans être un grand cru il fut un cru remarqué durant la période médiévale. Sainte-Péreuse⁶⁷ possède un terroir qui n’a aucune des qualités requises pour faire du vin, il est en contradiction avec tout ce que les manuels d’œnologie peuvent enseigner. Situé dans le Morvan, sur des terres granitiques et froides, le vignoble de Sainte-Péreuse est à l’opposé de ce que l’on attend sur la situation d’un vignoble. Au XVI^e siècle encore des chroniqueurs s’émerveillaient de la présence de vigne en ce lieu, comme Guy Coquille dans sa célèbre *Histoire du Nivernais*. Qu’a donc de particulier ce terroir pour expliquer la présence de la vigne en ce lieu ? Et bien le terroir, justement, n’a rien de particulier, il est même contraire à l’implantation de la vigne. Si la vigne est présente ici ce n’est pas à cause de son sol mais du fait de la présence d’une très ancienne abbaye, l’abbaye Saint Pierre du Morvan, dont le rattachement est confirmé à l’église de Nevers en 886 par un édit de l’empereur Charles III⁶⁸. Ici la disparition de l’abbaye a provoqué celle de la vigne.

⁶⁶ Source : Archives départementales de l’Aisne, C 898

⁶⁷ Sainte Péreuse est située à 10 kilomètres à l’ouest de Château Chinon.

⁶⁸ *Diplomata regum et imperatorum Germaniae*, Hanovre, t. 2, éd. T. Sickel, 1879-1884, p. 316

La vigne de Saint Denis

Nous ne pouvons achever notre voyage dans les lieux des grands vignobles d’Eglise disparus sans évoquer celui de Saint-Denis.

Saint-Denis est une des villes mémoire de la France. C’est là, dans sa basilique, que sont enterrés une partie des rois de France, faisant de ce lieu une nécropole royale. C’est à l’abbaye de Saint-Denis qu’est apparu et s’est déployé, sous l’impulsion de Suger, le style français, successeur du style roman et improprement nommé gothique ; un style d’architecture qui s’est non seulement répandu dans tout le royaume de France, mais aussi dans de nombreuses villes d’Europe.

L’abbaye de Saint-Denis ne déroge pas à la règle monastique, elle aussi a ses propres vignes. D’après un article de Renée Doehaerd,⁶⁹ la foire de Saint-Denis, fondée par le fameux roi Dagobert, était avant tout une foire aux vins, et surtout une foire où l’on vendait les vins de l’abbaye. Elle avait lieu le 9 octobre de chaque année, une date qui n’est pas choisie au hasard puisqu’elle correspondait au moment où les vins nouveaux arrivaient sur le marché. Pour s’y rendre les marchands devaient payer des droits d’accès. Le gain généré par ces droits était si considérables qu’ils permettaient de subvenir à une partie des frais annuels de l’abbaye. Bien évidemment la ville de Paris, en la personne de ses comtes, ne rêvait que de s’emparer de ce droit de foire pour bénéficier des fortunes qui s’y échangeaient. Cette défense de la foire contre les prétentions parisiennes fut un motif de lutte continuel de l’abbaye. L’abbaye ne se contente pas de posséder des vignes autour de ses bâtiments, elle est aussi propriétaire d’un certains nombres de vignobles en région parisienne, vignobles qui comptent parmi les plus importants. Ils se trouvent tous à l’ouest de Paris, à proximité de la Seine, sur les versants creusés par le fleuve. Il y a ceux de Saint Germain en Laye et de Nanterre⁷⁰, ceux de Rueil, dont la propriété a été donnée en don en 873 à l’abbaye par Charles le Chauve⁷¹, ainsi que les vignobles d’Argenteuil et de Montmorency⁷². Si la vigne a disparu de Nanterre et de Saint Germain dès le XVII^e siècle, en revanche elle a perduré à Argenteuil et à Montmorency jusque vers la fin du XIX^e siècle. Argenteuil⁷³ est d’ailleurs le vignoble de la région parisienne le plus producteur de vin, et si ses crus

⁶⁹ Doehard, Renée, *Au temps de Charlemagne et des Normands. Ce qu’on vendait et comment on le vendait dans le Bassin parisien*, p. 214

⁷⁰ Abbé Lebœuf, *Histoire de la ville et de tout le diocèse de Paris*, Paris, éd. A. Augier, 1883-1893, t. III, p. 146

⁷¹ Abbé Lebœuf, *Histoire de la ville et de tout le diocèse de Paris*, Paris, éd. A. Augier, 1883-1893, t. III, p. 91

⁷² Félibien, Henri, *Histoire de l’abbaye royale de Saint Denis en France*, Paris, 1706, p. 66

⁷³ Dès avant le règne de Charlemagne le monastère d’Argenteuil était dans la dépendance de celui de Saint Denis. Argenteuil est donc bien, lui aussi, un vignoble monastique. Voir Henri Félibien, *Histoire de l’abbaye royale de Saint Denis en France*, Paris, 1706, p. 68

sont peu renommés et peu appréciés à la table des grands, ils abreuvent en revanche largement les bistrots et les gosiers populaires.

Il est d’ailleurs un épisode assez amusant, qui se passe en 823, et qui montre l’importance viticole de l’abbaye de Saint Denis. Cette année là un agent du fisc se présente au cellérier de l’abbaye, l’abbé Hilduin, pour lui réclamer un impôt en nature sur les parts de la production. La quantité de vin demandée n’est pas anodine puisqu’il ne s’agit rien de moins que de 200 muids de vin, soit l’équivalent d’une année de production de la ville de Laon. Quand on sait que cette imposition ne représentait qu’une partie de la production annuelle de l’abbaye on peut aisément imaginer la masse considérable de vin que celle-ci devait produire. Mais ce qui est encore plus révélateur c’est la raison pour laquelle le percepteur lui demande cette quantité, c’est, dit-il, parce que lors d’une année de très faible production l’abbaye a été capable de fournir 200 muids au fisc, donc il estime que le cellérier peut donner autant lors d’une année normale. Evidemment, l’abbé Hilduin n’est guère d’accord pour payer cette somme en nature, il sollicite donc l’intercession du roi Louis le Pieux pour qu’il décharge l’abbaye de cet impôt. Hélas, le texte ne dit pas si l’abbaye a finalement payé ou non les 200 muids, mais en tout cas cet exemple fiscal montre très clairement le poids viticole des moines de Saint Denis⁷⁴.

Que sont devenus les vignobles ?

Laon, Sainte-Péreuse, Saint Denis, autant de vignobles d’Eglise qui ont prospéré pendant presque mille ans et qui ont subitement disparu à partir du XIX^e siècle. Nous n’avons pris là que trois cas, que nous estimons exemplaires du rôle joué par l’Eglise dans la conservation et le développement de la vigne et du vin en France. Trois exemples mais ce ne sont pas les seuls cas. Nous avons vu aussi, brièvement, avant d’y revenir plus loin dans notre enquête, que les grands vignobles français d’aujourd’hui sont aussi des vins d’Eglise. Mais il nous est impossible de recenser tous les vignobles, existants et disparus, qui doivent leur naissance et leur expansion à l’Eglise, que ce soit à travers les moines ou les évêques. Si nous voulions tous les recenser il nous faudrait parcourir toute la France, toutes les vallées et tous les versants, tant il est vrai que les hommes d’Eglise sont les « pères des vignes » de la France.

C’est la France entière qu’il faudrait parcourir si on voulait n’omettre aucun des vignobles jadis créés par la viticulture ecclésiastique médiévale. Evêques, archevêques et abbés ne cessèrent de mériter, jusqu’à la fin de

⁷⁴ Félibien, Henri, *Histoire de l’abbaye royale de Saint Denis en France*, Paris, 1706, p. 66

l’ancienne monarchie, ce titre de *pater vinearum*, « père des vignes », dont un lettré, contemporain de Charlemagne, avait salué l’un d’eux⁷⁵.

De l’Empire romain au XIX^e siècle, la vigne en France et en Europe, est le fait de l’Eglise, et aussi des princes⁷⁶. Mais que deviennent les vignobles après que les terres aient été volées aux abbayes et aux évêchés lors des événements de 1790 ? Certains ont disparu, mais la plupart ont survécu, à tel point que notre vignoble actuel est non seulement l’héritier, mais aussi le fils, du vignoble ecclésial.

Il est ordinaire⁷⁷ que, longtemps après la dispersion des moines, une viticulture de qualité se maintienne dans les lieux où, pendant des siècles, ils en ont donné l’exemple, à cause de ce parti pris moderne qui, de toutes les causes susceptibles d’agir sur la qualité d’un vin, ne veut retenir que la constitution géologique du sol. La leçon des faits, pourtant, est claire. On la trouve en plus d’un lieu, et notamment en l’une des régions de France les plus rebelles à la viticulture : le Morvan⁷⁸.

Pourquoi le terroir ?

La tentation actuelle de vouloir expliquer la présence des grands vignobles par le sol et par la terre est suspecte. L’idée que c’est le terroir, dans sa définition restrictive de composant géologique, qui fait le vin n’est corroborée par aucune analyse scientifique. Aucun pédologue ou géologue n’a jamais pu démontrer scientifiquement que le sol où la vigne plonge ses racines pouvait avoir une quelconque influence sur le goût du vin. Dire que c’est la terre qui fait le vin, ne repose sur aucune preuve tangible. C’est du pur scientisme, une affirmation gratuite. Cela va à l’encontre de la méthode expérimentale. Cela va aussi à l’encontre de la raison quand tant de géographes, d’historiens et de vigneron même, prouvent ou reconnaissent que c’est l’histoire, le client ou les vigneron qui font la grandeur du vin. Cette thèse est même défendue par des revues grand public, comme l’excellente *Revue du Vin de France*, qui dans nombre de ses articles a démontré et reconnu que c’est l’histoire et l’art du vigneron qui fait le vin⁷⁹. Alors pourquoi un tel acharnement à vouloir imposer le contraire ? Par pur idéologie. Affirmer que c’est le terroir qui fait le vin relève de l’idéalisme, doctrine grave qui a sa source chez Guillaume d’Occam et qui a causé beaucoup de ravages humains. Dire cela c’est nier la liberté humaine, ce qui va non seulement contre l’homme mais aussi contre la vigne. Dire que c’est le sol

⁷⁵ Dion, Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France*, Paris, Flammarion, 1979, p. 187

⁷⁶ Pitte, Jean-Robert, *Gastronomie française*, Paris, Fayard, 1991

⁷⁷ Dion, Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France*, Paris, Flammarion, 1979, p. 186-187

⁷⁸ Dion fait ici référence au vignoble de Sainte-Péreuse

⁷⁹ *La Revue du Vin de France*, Hors Série n°17, novembre 2009

qui fait le vin va aussi contre la culture, et par conséquent contre la nature de l’homme.

Le terroirisme est une idéologie qui ne se fonde sur aucune preuve et qui, comme toute idéologie, est totalement irrationnelle. Il faut lire à ce propos les bêtises d’un Chaptal. Remarquant que les vignobles sont situés à proximité des fleuves il n’en a pas déduit, comme l’avais compris Olivier de Serres, et comme l’ont démontré de grands géographes, que cette situation est due à la nécessité commerciale, le vin étant directement expédié sur le fleuve via le port de la ville mais que

Les cours d’eau communiquent à l’atmosphère un principe qui fait partie de la nourriture essentielle de la plante. Ces vapeurs la rafraîchissent doucement, séparent ou tempèrent les effets des grandes chaleurs, ramollissent l’enveloppe du grain⁸⁰.

Voilà bien des bêtises, qui sont hélas encore partagées par beaucoup, et qui n’ont jamais été démontrées, mais toujours été démontées.

L’autre raison qui incite à ne voir que dans le terroir l’origine des vignobles est plus subtile mais non moins redoutable, c’est la volonté de nier l’histoire. Dire que c’est le terroir qui fait le vin, c’est nier que les vignobles sont le fruit de l’Eglise, nier le fait que la France, comme l’Europe, sont la fille de l’Eglise. C’est rayer 1500 ans d’histoire et ne faire commencer l’histoire de France qu’au XIX^e siècle. C’est dire aussi que le vin est l’enfant unique de la technique et de la technologie, une technique qui ne commence qu’avec la pseudo révolution industrielle du XIX^e siècle⁸¹. C’est nier que les hommes du Moyen Age maîtrisaient des outils industriels très performants, nier aussi qu’ils ont poursuivi l’œuvre de Rome⁸². Dans la pensée des terroiristes il y a l’idée qu’il y a eu Rome, 1500 ans d’obscurantisme, puis une renaissance au XVI^e siècle, et surtout une grande naissance au XIX^e, avec le positivisme et le scientisme. Ils sont bien les seuls à penser cela, car ni les historiens⁸³, ni surtout les faits, ne corroborent leurs dires. L’histoire du vin et de la gastronomie n’est donc pas seulement une histoire folklorique et amusante, c’est aussi une histoire sérieuse dans la mesure où l’on touche aux fondements de l’anthropologie humaine. Manger et boire sont peut être des actes quotidiens, mais ce ne sont pas des actes anodins⁸⁴ ; avec eux on touche aux origines de l’homme, aux origines de la culture⁸⁵. C’est aussi la raison pour laquelle les associations prohibitionnistes sont aussi dangereuses, et qu’elles doivent être combattues avec

⁸⁰ Dion, Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France*, Paris, Flammarion, 1979, p. 58

⁸¹ Marseille, Jacques, *Les Wendel*, Paris, Perrin, 2004

⁸² Gouguenheim, Sylvain, *Aristote au Mont Saint-Michel*, Paris, Seuil, 2008

⁸³ Le Goff, Jacques, *Un autre Moyen Age*, Paris, Gallimard, 1999 **Erreur ! Signet non défini.**

⁸⁴ Lévi-Strauss, Claude, *Le cru et le cuit*, Paris, Plon, 1964

⁸⁵ Girard, René, *Les origines de la culture*, Paris, Desclée de Brouwer, 2004

vigilance et fermenté⁸⁶. Empêcher l’homme de boire du vin, c’est tout simplement l’empêcher d’être pleinement homme.

Mais entendons-nous bien. Il ne s’agit pas de dire que le terroir n’a aucune incidence sur le vin, il s’agit seulement de reconnaître que son incidence est mineure et non fondamentale. D’autre part la définition que nous donnons au terroir est large puisque, outre le sol, elle comprend surtout l’homme, son histoire et son milieu. C’est la définition qu’en donne Jean-Robert Pitte et que nous citons plus haut. Dans notre définition du terroir il n’y a pas de déterminisme, il y a, au contraire, une grande place laissée à l’homme, à sa raison et à sa foi, à ses dispositions naturelles, à ses capacités d’entreprendre, de se tromper et de réussir.

Toutes ces dispositions nous les retrouvons dans les vignobles d’Eglise, dans les petits comme dans les grands. C’est désormais à ces grands vignobles, à ceux qui ont fait et continuent de faire la fierté de la France, que nous allons nous intéresser.

⁸⁶ Saverot, Denis, *In vino Satanas !*, Paris, Albin Michel, 2008