

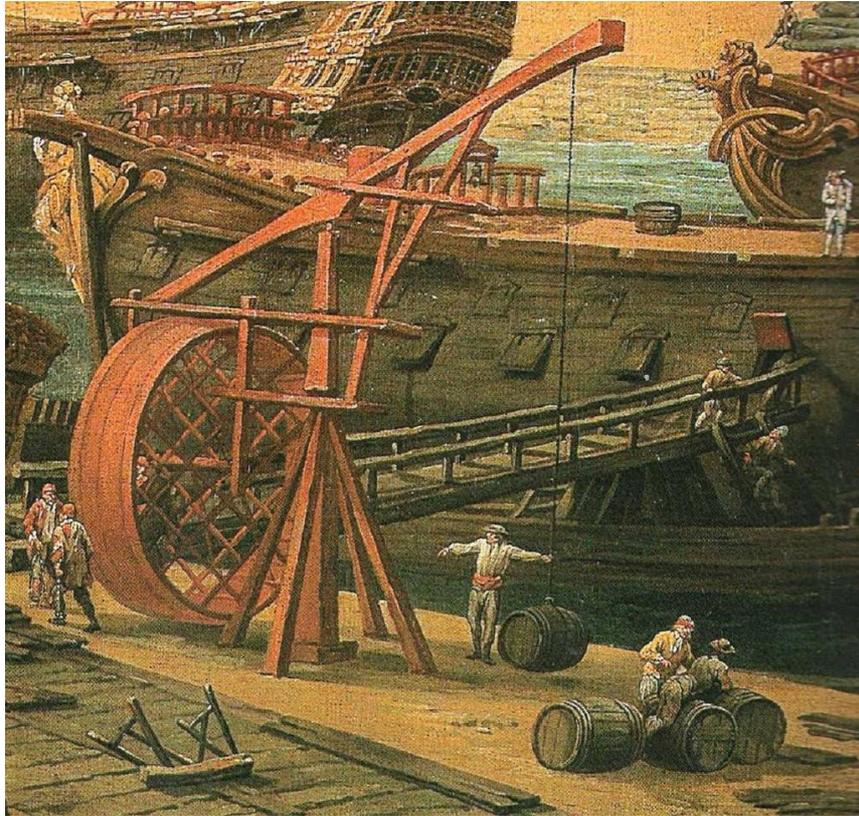
La vigne et le vin en France aux XVIIe et XVIIIe siècles

L'évolution du vignoble français à l'époque moderne se caractérise par une extension géographique et une spécialisation qualitative. Il existe très peu de nouvelles régions de vignobles à part le Beaujolais, créé essentiellement au cours du XVIIe siècle dans le prolongement des vignes du Lyonnais. La vigne progresse dans toute la Bourgogne et autour d'Avignon (Côtes du Rhône). Le canal du Midi favorise les exportations des vins du Languedoc qui sont acheminés vers le port de Bordeaux. La prospérité de la façade atlantique encourage l'extension des vignobles du Sud-Ouest (Bordeaux, Armagnac, Bergerac, Jurançon...).



Vignoble alsacien en automne. © Tristan Vuano, Visit Alsace

À la faveur de l'accroissement des échanges commerciaux par voies fluviales avec les pays d'Europe du Nord, la production des vignobles du nord de la France et des régions du Rhin augmente considérablement jusqu'au XV^e siècle. Elle ne suffit bientôt plus à satisfaire la demande et d'autres régions viticoles se développent : les régions du Bordelais et de la Bourgogne connaissent alors un nouvel essor à partir du XVI^e siècle. Aux XVII^e et XVIII^e siècles, les voies de communication se multiplient, s'améliorent et deviennent plus sûres. Le vin est acheminé par la route, les canaux et les fleuves et tous les vignobles de France participent à l'approvisionnement en vin de la capitale.



Détail (inversé) d'un tableau de Louis-Nicolas Van Blarenberghe : *Vue du port de Brest*, peint en 1774. © Musée des Beaux-Arts de Brest Métropole Océane

Le vin, un marché en forte croissance

Cette croissance n'est pas le fait des vignobles de qualité mais plutôt celui des petits vigneron qui profitent de la conjoncture économique et démographique favorable, pour planter des petites parcelles aux environs des villes où la consommation de vin s'accroît. En région parisienne, le cépage Gamay s'étend durant le XVIII^e siècle et permet le succès des guinguettes situées hors des murs de la Capitale. De plus, les goûts des consommateurs ont évolué et l'on préfère désormais le vin rouge voire noir, qui paraît plus robuste et supporte l'apport d'eau.

Au XVII^e siècle, les Hollandais exercent une incontestable suprématie sur le commerce maritime mondial et contribuent à l'essor de certains territoires viticoles, entre Nantes et Bayonne. Ce sont les premiers à importer d'énormes quantités de vins (surtout blancs), quels que soient leur qualité et leur cru. La demande croissante entraîne le développement d'une viticulture populaire fonctionnant avec des cépages grossiers. Cette modification du vignoble a pour conséquences une détérioration de la qualité des vins et une augmentation de la production. Dès lors, pour ne pas perdre la récolte, la distillation du vin se répand et les vins blancs médiocres ne trouvant plus preneurs, sont valorisés en étant distillés : la distillation progresse rapidement en Charente, à la demande des négociants hollandais qui recherchent des alcools forts d'où leur intérêt pour le Cognac. Au XVII^e siècle, la distillation gagne les régions au sud de la Garonne et fait naître l'Armagnac.



Variété de raisin 'folle blanche', cépage de l'ouest de la France utilisé pour la distillation du Cognac et de l'Armagnac. Inrap. © IFV Sud-Ouest

La naissance des grands crus

Cependant à partir du XVIII^e siècle, l'activité vinicole s'oriente vers la recherche de vins de plus grande qualité : choix des terroirs, réduction des rendements, amélioration de la vinification et possibilité de vieillissement des vins vont permettre la naissance de crus de très grande qualité.

Le vignoble bordelais est essentiellement détenu par des membres du Parlement de la ville, propriétaires de vastes domaines centrés autour d'un château. Dans les Graves et le Médoc, ils prennent conscience du potentiel de leurs vignes dont les cépages (Cabernet-Sauvignon) permettent le vieillissement du vin. Les grands crus apparaissent au début du XVIII^e siècle (Margaux, Lafite, Latour) et deviennent très recherchés par les Anglais qui en apprécient la couleur et la profondeur, favorisant le vieillissement et la mise en bouteilles.



Château Laville à Saint-Sulpice et Cameyrac (Gironde), domaine du Bordelais. Inrap. © Château Laville

Les grands Bourgognes apparaissent durant la seconde moitié du XVIII^e siècle : ce sont des vins produits par les clos d'ecclésiastiques et de parlementaires. Thomas Jefferson, ambassadeur des États-Unis, visite la Bourgogne en 1787 et souligne la qualité du Chambertin, du Clos-Vougeot ou du Montrachet.

D'autres grands vins sont nés dès la fin du XVII^e siècle et relancent le marché du vin blanc : le Champagne qui fait la conquête de Londres dès les années 1680 puis celle de Paris au XVIII^e siècle ; on assiste à la naissance de vins blancs liquoreux et chers comme le Monbazillac et le Sauterne.



Château du Clos de Vougeot, Bourgogne. Inrap. © Château du Clos de Vougeot

Le commerce du vin à Paris

Au XVII^e siècle, les taxes prélevées sur le commerce du vin à Paris concernent les droits à payer pour faire entrer le vin dans la capitale. Acheminer frauduleusement du vin devient un exercice quotidien : on creuse même des tunnels clandestins pour installer des tuyaux !

Pour échapper aux taxes, les cabaretiers tentent de sortir du périmètre de leur application : à partir de 1675, cabarets et guinguettes s'installent au-delà des limites nord de Paris (actuelle rue Saint-Lazare). Le même vin servi d'un côté ou de l'autre des barrières d'octroi, voit son prix multiplié par quatre. Dans les guinguettes, le vin provenant des campagnes environnantes n'est pas trafiqué, contrairement aux vins servis intra-muros. Le succès de ces établissements populaires ne se dément pas tout au long du siècle suivant.

En 1789, le mur des Fermiers généraux est étendu de plusieurs kilomètres, ce qui a pour conséquence d'annexer les guinguettes. Durant trois jours d'insurrection, une partie des barrières d'octroi sont prises d'assaut et détruites par les insurgés. Les octrois sont supprimés en 1791.

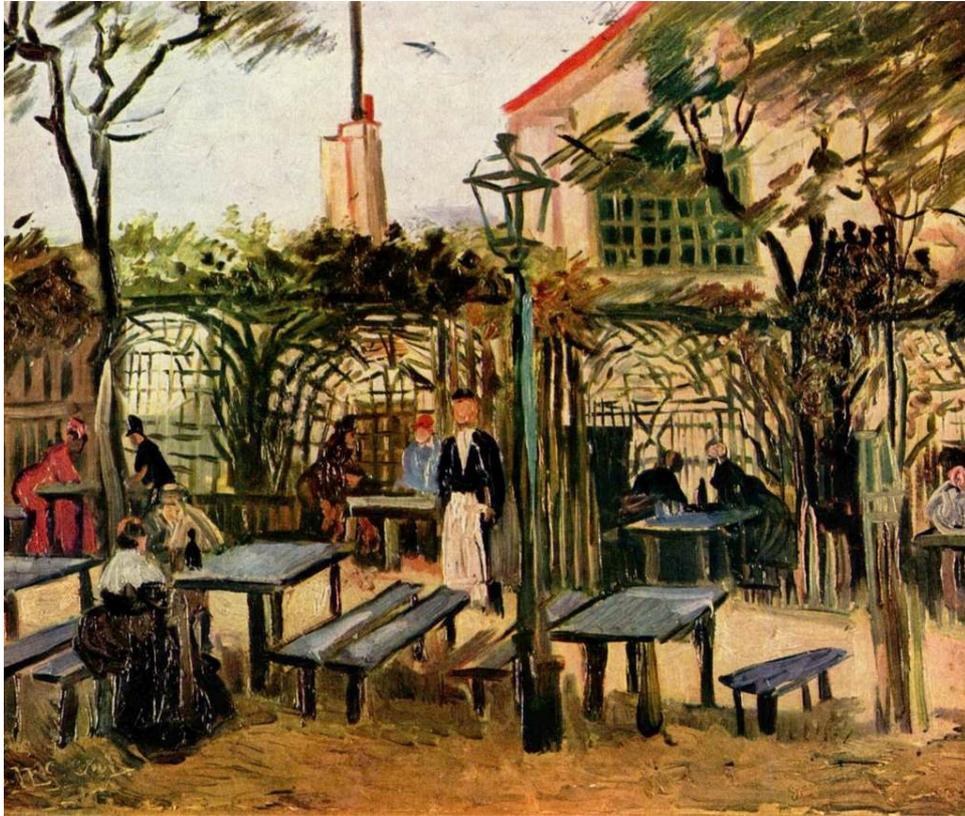


Tableau de Vincent Van Gogh : *La guinguette*, peint en 1886. Musée d'Orsay, Paris. © Wikimedia Commons, domaine public

Le transport du vin

Au début du XVIII^e siècle, les bouteilles de verre destinées au transport et à la conservation des vins remportent un succès grandissant. Leur utilisation pour commercialiser le vin était auparavant interdite car les contenances n'étaient pas respectées. La mise au point du verre « noir » par les Anglais puis l'évolution des formes de bouteilles, devenues hautes et cylindriques, contribuent largement au succès de ce récipient. Dès 1707, les bouteilles anglaises sont adoptées partout en France et en 1723, est implantée la verrerie Mitchell, future « Verrerie royale de Bordeaux ». Le roi Louis XV autorise officiellement le transport du vin en bouteilles : le Champagne en 1728 puis le Bourgogne en 1750. La bouteille se révèle essentielle pour le développement du Champagne dont la prise de mousse ne se déclenche que dans des bouteilles résistantes à la pression et très bien bouchées. La forme dite « Bourgogne » est la première à émerger : elle permet un gain de place pour le transport et le stockage. Les formes spéciales des bouteilles de Bordeaux et de Champagne apparaissent à la fin du XVIII^e siècle et au début du XIX^e siècle.



Anciennes bouteilles de Champagne Moët & Chandon (1680, 1741, 1742, 1925). Inrap. © Collection Moët & Chandon

À savoir

Dans les pays de vignobles, la vigne ne constitue pas une monoculture : elle est intercalée avec d'autres productions (vergers, céréales, légumineuses...). Les vignobles sont implantés aux abords des villages qui donnent leur nom au vin (Saint-Émilion, Meursault, Sancerre, Châteauneuf-du-Pape...) ; en Alsace, ce sont les cépages qui ont donné leur nom au vin et non le terroir. En 1789, la France compte près de 1,6 million d'hectares de vignes et produit une trentaine de millions d'hectolitres de vin (60 % de surface supplémentaire par rapport au XVI^e siècle et doublement des volumes de vin).

*Une vidéo est présente à cet emplacement dans la version web de l'article publié sur Futura;
elle a été retirée de ce document PDF pour des raisons techniques.*

