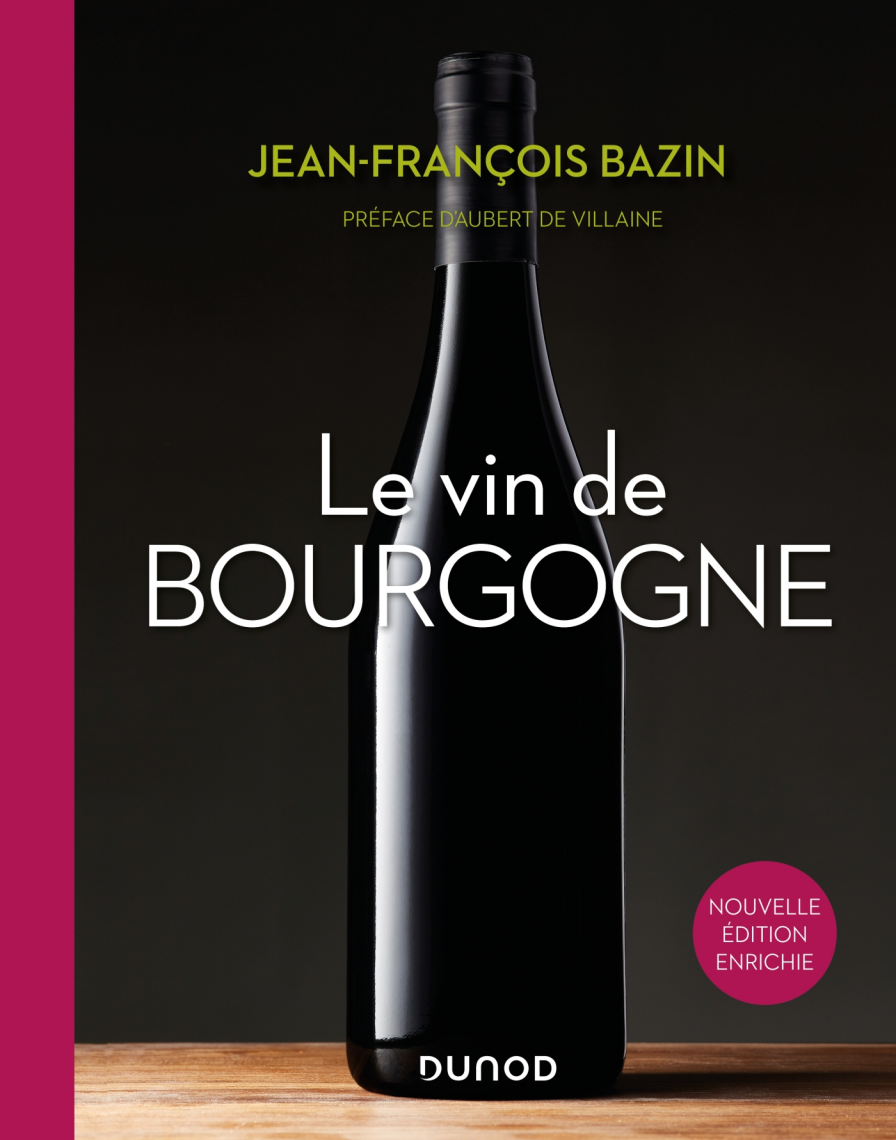




JEAN-FRANÇOIS BAZIN

PRÉFACE D'AUBERT DE VILLAINÉ

Le vin de BOURGOGNE

NOUVELLE
ÉDITION
ENRICHIE

DUNOD

OUVRAGES DU MÊME AUTEUR CONCERNANT LA VIGNE ET LE VIN

Le Vin de Bourgogne (sous la direction de Raymond Dumay) avec Raymond Bernard, Louis Gerriet, Roger Gouze et Pierre Poupon (Montalba, Paris, 1976).
Le Vin de Californie (Denoël, Paris, 1983).
Le Clos de Vougeot (Jacques Legrand, Paris, 1987).
Montrachet (Jacques Legrand, Paris, 1988).
Chambertin (Jacques Legrand, Paris, 1991).
La Confrérie des Chevaliers du Tastevin (Éditions du Tastevin, Nuits-Saint-Georges, 1994 et 2003).
La Romanée-Conti (Jacques Legrand, Paris et Bassillac, 1994).
L'Or du Vin, avec Michel Dovaz et Pierre Casamayor (Hachette, Paris, 1994).
1900-2000, Un Siècle de millésimes, avec Mathilde Hulot et Hélène Piot (Fleurus, Paris, 2001).
Paul Masson – Le Français qui mit en bouteilles l'or de la Californie (Alan Sutton, Saint-Cyr-sur-Loire, 2002).
Histoire du Vin de Bourgogne (Jean-Paul Gisserot, Paris, 2002 et 2013).
Le Vin bio, mythe ou réalité ? (Hachette, Paris, 2003 ; Dunod, Paris, 2007).
L'Étiquette du Vin en Bourgogne et en Beaujolais (JPM Éditions, Mâcon, 2003).
Mémoire en Images – Vignerons de Bourgogne (Alan Sutton, Saint-Cyr-sur-Loire, 2008).
Le Dictionnaire universel du Vin de Bourgogne (Presses du Belvédère, Pontarlier et Fleurier, Suisse, 2010).
Le Chanoine Kir (Armand Colin, 2018).

ROMANS :

L'Enfant du puits (Anne Carrière, Paris, 2002 ; France Loisirs, Paris, 2003).
Les Raisins bleus (Calmann-Lévy, Paris, 2010 ; Le Grand Livre du mois, 2010).
Le Clos des Monts-Luisants (Calmann-Lévy, Paris, 2011).
Le Vin de Bonne-Espérance (Calmann-Lévy, Paris, 2012 ; Le Grand Livre du mois, 2013).
Les Raisins bleus (Calmann-Lévy, Paris, 2010 ; Le Grand Livre du mois, 2010 ; De Borée, Terre de poche, Clermont-Ferrand, 2018).
Le Clos des Monts-Luisants (Calmann-Lévy, Paris, 2011 ; De Borée, Terre de poche, Clermont-Ferrand, 2018).
Le Vin de Bonne-Espérance (Calmann-Lévy, Paris, 2012 ; Le Grand Livre du mois, 2013 ; De Borée, Terre de poche, Clermont-Ferrand, 2019).
Le Dernier Tonnelier (Calmann-Lévy, Paris, 2020).

ÉTUDES PARTICULIÈRES :

Le voyage de Jefferson en Bourgogne (Académie de Dijon, 1987-1988).
Gaspard Monge à Morey et à Chambolle, ou le Vigneron inattendu (Académie de Dijon, 1995-1996).
Napoléon et son vin : le choix du Chambertin (V&R unipress, Bonn University Press, 2015).

Responsable d'édition : Ronite Tubiana. Édition : Florian Boudinot. Direction artistique : Élisabeth Hébert.
Fabrication : Nelly Roushdi. Maquette intérieure et mise en pages : Maud Warg
Le présent ouvrage est une nouvelle édition entièrement revue et actualisée
de l'ouvrage paru aux éditions Hachette en 1996.

© Dunod, 2013, 2015, 2020
11 rue Paul Bert, 92240 Malakoff
www.dunod.com
ISBN 978-2-10-082086-3

Le Code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L. 122-5, 2° et 3° a), d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite » (art. L. 122-4).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

JEAN-FRANÇOIS BAZIN

Le vin de
BOURGOGNE

PRÉFACE D'AUBERT DE VILLAINÉ

DUNOD

AVERTISSEMENT DE L'AUTEUR

PETITE LEÇON DE LANGUE BOURGUIGNONNE

Il est courant d'offrir une majuscule aux noms de climats (La Romanée-Conti) et d'humilier leurs vins d'une minuscule (la romanée-conti 1978). Fondé sur la typographie d'usage, ce fâcheux penchant ne repose sur aucune justification.

Pourquoi priver ces grands vins de leur nom propre et leur infliger un nom commun ? Faut-il être une marque pour bénéficier d'une majuscule, alors qu'une appellation d'origine contrôlée se verrait refuser ce privilège ? Bref, les vins portent ici – comme il est naturel – des majuscules. Comprendre la Bourgogne et le Bourgogne, c'est être sensible à de telles nuances. Tous les auteurs bourguignons du XIX^e siècle (Morelot, Lavalley, Danguy et Aubertin) emploient la majuscule pour désigner un climat et son vin. Dès lors il s'agit bien pour nous d'un usage loyal et constant.

D'autres questions du même ordre se poseront au fil des pages. Ainsi écrit-on les Chambertin. Cela est constant dans notre orthographe : il y a un Chambertin (proprement dit et classé ainsi) composé de deux climats : Le Chambertin et Le Clos de Bèze. On écrit donc les Chambertin, un cru en deux climats comme si l'on évoquait un dieu en trois personnes. En revanche, on écrit Les Richebourgs pour le climat et le Richebourg s'il s'agit du vin... Les orthographes des lieux-dits et climats ont souvent évolué selon des parlers et des graphies changeant au fil des siècles. Beaucoup d'autres curiosités orthographiques apparaîtront. L'orthographe officielle ne respecte pas toujours la langue française : que penser de Passetoutgrains ? Tâtevin ou tête-vin mais pas tastevin (*tasse-te-vin*), sauf s'il s'agit de la Confrérie éponyme et du Tastevinage.

Prononciation : le Bourguignon a en horreur les *x* gutturaux. Il adoucit tout : Fixin se prononce *Fissin*, Auxey *Aussey*, Auxerrois *Ausserrois*, etc. En revanche, on bute sur le *x* à Buxy : *Buk-sy*. On dit *Mont-Rachet* et non pas Mon-tra-chet. Echézeaux : *Echeuzots*. On mouille les *l* de Rully : *Ruilli*. Monthélie : *Month'lie*.

REMERCIEMENTS

L'auteur exprime sa gratitude à toutes celles et à tous ceux qui l'ont aidé dans ce travail, en particulier à Jules Tourmeau, ancien chef des services régionaux de l'INAO pour la région Nord-Est, aux ingénieurs et techniciens des centres INAO de Dijon et Mâcon et particulièrement Éric Vincent ainsi qu'Agnès Livera. Il remercie également la Bibliothèque municipale de Dijon, le musée des Beaux-Arts de Dijon et le musée de la Vie bourguignonne à Dijon ainsi que le Bureau interprofessionnel des Vins de Bourgogne à Beaune et de très nombreux contributeurs.

Préface

Pour qui pénètre dans une librairie spécialisée comme le célèbre Athenaeum à Beaune, la production de livres relatifs à l'histoire, à l'élaboration ou à la consommation du vin, et en particulier du vin de Bourgogne, apparaît comme une véritable jungle tant elle est nombreuse et foisonnante. Dans cet univers où l'obsolescence est rapide, il y a heureusement des livres qui sont nécessaires et durables.

Le Vin de Bourgogne de Jean-François Bazin est l'un de ces livres nécessaires. Pourquoi, contrairement à d'autres ouvrages sur le même sujet, certes méritants et bien informés, mais dont on constate que la vie en librairie s'éteint rapidement, parfois sans avoir jamais commencé, pourquoi celui-ci persiste-t-il à durer ?

Cette qualité rare, elle est évidemment due avant tout au talent de son auteur. Jean-François Bazin possède une érudition sans égale sur tous les sujets qui touchent à la Bourgogne. Rien de ce qui est bourguignon ne lui est étranger. C'est ainsi que lui seul est capable de nous offrir un état des lieux aussi complet, quasi encyclopédique, des vins de Bourgogne, que celui que nous propose cette édition révisée et enrichie.

Mais surtout, et c'est là que son apport est unique et certainement la cause du succès pérenne de cet ouvrage, cette mise à jour des connaissances sur le vin de Bourgogne, qui pourrait être didactique et purement descriptive, il nous la livre en écrivant.

Je viens d'en terminer la lecture. Percent certes à chaque page un intérêt toujours aussi passionné pour la Bourgogne et la volonté de révéler chacun des détails qui dessinent son visage actuel, mais ce qui rend ce livre unique et qui le fera cette fois encore durer dans les rayons des libraires, c'est le talent de l'écrivain, par ailleurs auteur de nombreux romans où il met souvent en scène la Bourgogne et son histoire. Par son écriture souvent inspirée, mais toujours précise, riche en anecdotes et souvenirs personnels, l'auteur sait nous transmettre l'émotion que continue à lui procurer un territoire qui est avant tout terre de culture, théâtre d'une aventure qui se poursuit depuis deux mille ans et qui aujourd'hui connaît un nouvel épisode de son histoire avec l'inscription en 2015 des Climats du vignoble de Bourgogne sur la liste prestigieuse du patrimoine mondial de l'Unesco.

« Il n'y a pas de grand vignoble prédestiné, il n'y a que des entêtements de civilisation » écrivait Pierre Veilletel il y a une vingtaine d'années. Dans ce livre, Jean-François Bazin retrace la naissance, la construction et le destin exceptionnels de cette « civilisation du grand vin » qui est née en Bourgogne et s'est « entêtée » à durer. Il présente le patrimoine naturel et humain, vivant, qu'elle a créé et nous fait comprendre la complexité d'un territoire qui est à la fois carrefour, « puzzle et labyrinthe », comme le dit joliment l'auteur.

Mais plus important encore, il indique à la réflexion du lecteur que dans cette viticulture irriguée par la tradition, c'est-à-dire par les enseignements de son histoire, rien n'est jamais figé, mais en constante évolution. Ce n'est pas une viticulture du passé. Elle est moderne, actuelle. La science vérifie tous les jours la justesse des

options vigneronnes séculaires et les conforte. Elle confirme notamment que dans ce concept d'œuvre conjuguée de l'homme et de la nature, dont la Bourgogne est l'archétype et le modèle, l'homme ne peut pas mener à bien son projet sans des conditions naturelles portées au meilleur de leur potentiel et protégées des agressions chimiques et technologiques. C'est l'un des défis que cite Jean-François Bazin, rejoignant ainsi le souci de l'environnement et d'une agriculture durable dont l'humanité s'est enfin saisie.

On peut même avancer qu'elle est doublement moderne cette viticulture des climats, puisqu'elle offre un exemple rare de la réussite d'une universalité fondée sur la diversité. Cette diversité est l'essence même du vignoble de Bourgogne. On doit rendre hommage à Jean-François Bazin de l'avoir compris et d'avoir su le démontrer dans un livre dont la brillante écriture éclaire de manière inspirante et passionnée ces évidences et ces secrets dont le mariage fait tout le mystère et la richesse de l'aventure bourguignonne.

Pour tous ceux qui ont connu Jean-François Bazin, la nouvelle de sa disparition, le 17 avril 2020, est tombée comme un coup de tonnerre. Il faisait partie de ces hommes que l'on imagine éternels, même quand l'on sait que leur santé est déclinante et qu'ils sont mortels. Il connaissait la Bourgogne comme personne ne l'a jamais connue, il l'avait « défrichée » à tous les niveaux de son histoire, la grande et la petite, de son présent, de ses secrets... Cette passion venait de la très haute idée qu'il en avait, il l'aimait, elle vivait en lui... Jean-François Bazin disparu, la Bourgogne ne sera plus la même.

Jusqu'à son dernier jour, il aura écrit, encore et toujours, sur la Bourgogne, mis la dernière main à un nouveau roman et travaillé à la mise à jour de la présente édition de son livre sur les vins de Bourgogne. Pour lui, ceux-ci représentaient la gloire de notre région, il était de leur devoir de la porter haut et il savait les célébrer, notamment au sein de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

Je suis fier d'avoir préfacé l'édition précédente. Jamais je ne pensais devoir y ajouter ces quelques lignes. Je le fais avec tristesse, mais aussi avec la joie de l'accompagner, même si c'est très modestement, dans son dernier travail.

Je me permets en terminant de souhaiter que cette édition ne soit pas la dernière. La Bourgogne du vin en effet est un corps vivant. Malgré tout ce qu'elle peut porter d'immuable, telle la marqueterie des climats qui est gravée dans le marbre des appellations d'origine contrôlée, elle bouge, elle évolue avec son temps. Je forme donc le vœu que, comme on l'a vu dans le passé pour certains livres essentiels, dans dix ans, dans vingt ans, un Bourguignon amoureux de la Bourgogne se lève, reprenne le flambeau et rédige une nouvelle mise à jour d'un livre qui sera toujours présent, parce qu'il est nécessaire, sur les tables des librairies.

Aubert de Villaine

Table des matières



LE VIN DE BOURGOGNE

Le vin de Bourgogne	10
La bourgogne viticole.....	14
Le génie du lieu : le climat.....	18
Pinot noir et Chardonnay.....	22
La mémoire du vin et le Millésime	29
Une histoire en cinq actes	31
Comprendre les appellations	38



LE VIGNOBLE BOURGUIGNON

Les vins de l'Yonne	48
La couronne des Chablis.....	50
Auxerrois et Jovinien, Vézélien et Tonnerrois.....	57
La Côte-d'Or.....	62
La Côte Dijonnaise	64
La Côte de Nuits.....	68
Fixin et Brochon	71
Gevrey-Chambertin	74
Morey-Saint-Denis	82
Chambolle-Musigny.....	86
Le Clos de Vougeot	89
Flagey-Echézeaux.....	93
Vosne-Romanée.....	96
Nuits-Saint-Georges et Prémeaux-Prissey	104
Hautes-Côtes de Nuits	111
La Côte de Beaune	113
Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses	115
Savigny-lès-Beaune et Chorey-lès-Beaune.....	120

Beaune	123
Pommard.....	131
Volnay	133
Monthélie, Auxey-Duresses, Saint-Romain et Saint-Aubin	136
Meursault	139
Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet	143
Santenay	150
Hautes-Côtes de Beaune	152
La Saône-et-Loire	154
Les Maranges et le Couchois	158
La Côte Chalonnaise et l'Aligoté de Bouzeron	160
Rully.....	164
Mercurey.....	167
Givry	170
Montagny	172
Le Mâconnais	174
Pouilly-Fuissé, Pouilly-Loché et Pouilly-Vinzelles.....	177
Saint-Véran	180



L'ART DE VIVRE BOURGUIGNON

Le Crémant de Bourgogne	184
Douceurs et remontants	187
L'art de goûter le vin	192
Un demi-siècle de millésimes.....	197
La gastronomie bourguignonne.....	200
La Confrérie des Chevaliers du Tastevin.....	203
L'homme et son vin.....	209
La vigne, cette ensorceleuse.....	213
La vinification et l'élevage	220
le vin bio existe-t-il ?	226
La propriété	229
Le négoce-éleveur.....	234
La bouteille, le bouchon, la capsule et l'étiquette	239
Et demain ?	242
 Villages, grands crus, premiers crus et climats.....	 243
 Bibliographie.....	 260
 Index	 262





LE VIN DE BOURGOGNE

Bourgogne... Le mot, le nom sont complexes et magiques. Ils évoquent le féminin et le masculin. Depuis la nuit des temps, la Bourgogne est une terre de rencontres et d'échanges, de culture, où l'esprit souffle avec vigueur. Depuis deux millénaires, le Bourgogne est un vin fait de caractère et de sensualité. Comme toute forme d'art et de civilisation – et la terre épouse ici son vin –, on se trouve face au mystère de la création. Une vie passée à tenter de le connaître, sinon de la comprendre, conduit à l'image offerte par ce livre : incomplète, mais sincère. Voici le vin de Bourgogne en cette aube du ^{xxi}^e siècle, à un certain moment de son histoire.



Le vin de Bourgogne

POUR ENTRER DANS CE CERCLE MAGIQUE



Si l'on admet avec Paul Valéry que toutes les civilisations sont mortelles, celle du vin de Bourgogne semble avoir conclu un pacte secret avec l'éternité.

On entend déjà la critique : « Ah ! ces Bourguignons ne changeront jamais ! Chauvin rime décidément avec leur vin. Ils n'ont pas leur pareil pour pincer la corde sensible. Faute de nous convaincre, ils nous endorment. Leur cadastre viticole serait-il donc la carte du Tendre ? »

LE MARQUIS. – C'EST DU BOURGOGNE QUE VOUS AVEZ LÀ, CHEVALIER ?

LE CHEVALIER. – OUI, C'EST DU BOURGOGNE !

LE MARQUIS. – DU VRAI BOURGOGNE ?

LE CHEVALIER. – ON ME L'A VENDU COMME TEL...

**LE MARQUIS. – ATTENDEZ... MOI, JE M'Y CONNAIS. FAITES-LE-MOI GOÛTER
ET JE POURRAI VOUS DIRE SI C'EST OU NON DU VRAI BOURGOGNE.**

LE CHEVALIER. – BIEN, ON VA VOUS DONNER UN VERRE... PAS TROP PETIT !

LE BOURGOGNE N'EST PAS UNE LIQUEUR, CE N'EST PAS DU VIN DE CHYPRE.

POUR L'APPRÉCIER, IL FAUT UN GRAND VERRE ET EN BOIRE SUFFISAMMENT...

Carlo Goldoni, La Locandiera (1752)

AUCUN AUTRE VIGNOBLE...

Raisonnons, s'il vous plaît ! La terre entière vous convient-elle comme référence ? Prenons un peu de recul, disons quinze siècles. Quelle civilisation attachée à un lieu déterminé et à un produit unique exprime-t-elle une continuité aussi persévérante dans l'excellence ? Sans doute existe-t-il des endroits façonnés par la nature où souffle l'esprit, évoquant des créations passées du génie de l'humanité, et qui suscitent l'émotion, la réflexion. Mais ces « œuvres » renaissent-elles chaque année ? Se goûtent-elles ? Peut-on citer un thé de tel ou tel canton d'Asie qui soit égal à lui-même, reconnu depuis deux millénaires et apprécié aujourd'hui sous son nom et sur les cinq continents ? Il existe des tissus, des faïences, des porcelaines présentant ce caractère, mais aucun produit de consommation ne bénéficie d'un éclat aussi durable.

N'y a-t-il pas cependant d'autres vins ? Raconté par Hérodote, le songe d'Astyage, qui vit du sexe de sa fille un cep s'étendre sur toute l'Asie, se produit plus de cinq cents ans avant notre ère. Comment ne pas penser à Cyrus le Grand, à

Chiraz, en imaginant ce cep de vigne ? Toutes les civilisations du vin ont été mortelles, accompagnant des empires dans leur gloire et s'effaçant à leur déclin. Le monde est-il perse ? Chiraz règne sur le vin. Phénicien ? Ascalon et Carthage. Grec ? Thrace et Samos. Romain ? Falerne. Cluny, Cîteaux, puis le duché de Valois ? Le Bourgogne. La Renaissance ? Vin de Toscane. Charles Quint ? Vin d'Espagne... Or, quel vin assure-t-il un règne de mille cinq cents ans, tout en ayant réussi à substituer subtilement la pérennité du goût aux aléas de l'ambition politique ? Le Bourgogne, et lui seul. Aucun vignoble européen, d'Asie ou d'Afrique, et bien sûr d'Amérique ou d'autres Nouveaux Mondes, n'aligne autant de quartiers de noblesse.

Dès lors, le vin de Bourgogne occupe dans le monde une place à part. Elle ne lui inspire aucune arrogance, mais un amour-propre légitime, qu'on lui pardonne volontiers. La Bourgogne entend être respectée. Elle n'accepte pas d'être mise dans le même tonneau avec tant de productions incertaines, avec tant de breuvages alcooliques. Comme on le dit au Tastevin, « le vrai problème du marché commun du vin, c'est qu'il y a trop de vins communs sur le marché... ».

UNE BOUTEILLE DE PROUE

Le bon vin est en effet presque tout sauf du vin. On ne le boit pas pour chercher l'évasion, pour tromper la peine ou l'ennui des jours, mais pour favoriser la convivialité; pour découvrir, connaître, aimer, se souvenir; pour pénétrer au cœur d'un cercle magique. De même, le bon vin n'est qu'accessoirement de l'alcool.

Français, Bourguignons, nés dans un berceau taillé dans un demi-tonneau, nous avons peut-être perdu de vue ce bonheur de l'initiation. Le vin nous est si familier qu'il parle pour nous. Voyez pourtant sur toute la planète ces nations qui vivent avec lui des fiançailles passionnées! Sachons rendre communicatif et intelligible notre propre amour du vin, si intimement lié à notre culture que nous oublions – parfois – sa signification et son esprit.

Car la vigne n'est pas n'importe quelle culture. Pérenne, elle exige le temps, la patience, l'attente, le goût de la perfection. Le vin n'est pas n'importe quel produit agricole. Il résulte d'une multitude de facteurs obéissant à la règle classique des trois unités, en Bourgogne du moins: le terroir, le cépage, le millésime. Synthèse: le *climat*. Il s'y ajoute l'histoire, ainsi que la main du vinificateur – artisan et artiste –, son doigté plutôt. Le vin doit encore être élevé, et il ne prendra la route que s'il tient debout sur ses deux jambes.

Que l'on ne s'étonne donc pas si le vin – un des rares produits agricoles à recevoir tant de tampons sur son passeport – s'associe au voyage, à l'imagination, à la joie, à la fête, à la religion, aux mœurs, à la santé... Le faire naître, l'élever n'est pas tout à fait rien, mais il faut le vendre. Le vin est l'un des seuls produits alimentaires à être offert et dégusté dans un cérémonial (la « descente de cave ») dont le langage et la préparation appartiennent aux rites d'initiation des sociétés les plus anciennes. Comme le montre bien la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, la commercialisation, les relations publiques – inventées en Bourgogne bien avant leur éclosion aux États-Unis – font apparaître ou réapparaître une nouvelle image de la civilisation bourguignonne où la jeunesse de l'idée prend appui sur une vraie tradition. Si discret, si pudique, si semblable à l'escargot encoquillé, le Bourguignon s'adapte aux circonstances. Il monte sur l'estrade et y pousse sa chanson. Rien de plus contraire à sa nature, rien de plus conforme à sa vocation. Il sait que, pour être vendu et aimé, le vin a besoin d'être l'expression même de la joie, même s'il se force un peu pour « inviter, comme le dit joliment Gaston Roupnel, le monde entier à trinquer à la santé de la France ». Le vin de Bourgogne reste une bouteille de proue sur l'océan des produits de la vigne. Parmi les plus grands vins du monde, qui contestera sa place et son rang à la Bourgogne? Elle accepte pourtant de comparer ses mérites à ceux des



Chapiteau (XII^e siècle) montrant de façon très réaliste les vendanges et la vinification, provenant de l'abbaye bourguignonne de Moutiers-Saint-Jean (Musée du Louvre).

autres sur un marché devenu mondial. Elle sait qu'elle doit désormais s'affirmer par sa qualité, au-delà de sa légende et de son image.

La Bourgogne possède cependant un avantage considérable sur tous ses rivaux: le recul du temps. Un vrai grand vin est une légende des siècles. Notre objectif est la pérennité de l'excellence. L'atout peut paraître négligeable. On en reparlera. La critique contemporaine anglo-saxonne s'exprime souvent ainsi: « Ce vin me plaît-il? Si tel est le cas, mon goût éclairera le monde. Culture? Connaissance? Vieilles lunes! » Le vin de Bourgogne n'est pas fait pour être bu en aveugle ou à la diable, noté à la va-vite. Une telle pratique révèle une méconnaissance de ses valeurs. Il est un goût tout autant qu'une culture.

LES TROIS NOUVEAUX DÉFIS

Longtemps, cette civilisation fut immuable. Autour de la table, Bordeaux, Bourgogne, Champagne retrouvaient leurs couverts gravés et leurs habitudes, comme au Jockey Club. On accueillait parfois un hôte de passage: Jerez, Porto ou Tokay... Sortie du ventre de la Méditerranée, liée à ses dieux et à ses amours, cette civilisation était devenue presque exclusivement française, l'autre grande puissance coloniale – le Royaume-Uni – se contentant d'importer et de baptiser à sa guise ses achats à la tasse. Depuis une cinquantaine d'années, cette civilisation a changé du tout au tout. Les trois défis des temps futurs placent le vin de France, et celui de Bourgogne en particulier, devant une situation inédite et passionnante.

Le premier défi: méditerranéen puis français, le vin est soudain devenu universel. Il parle toutes les langues et surtout



Le château du Clos de Vougeot, image même de la Bourgogne.

l'anglais, voire le chinois. La vigne s'étend sur de vastes territoires situés sur les cinq continents. Le vin conquiert constamment de nouveaux consommateurs issus d'autres cultures, suscitant une approche du sujet qui n'est plus la nôtre. Ainsi avons-nous longtemps vécu sur un patrimoine publicitaire assez simple: Louis XIV buvait du vin de Nuits pour soulager ses maux d'estomac, Napoléon préférait le Chambertin à tout autre élixir. Ces références laissent indifférent le consommateur de Hongkong ou de Sydney.

Durant des siècles, le vin de Bourgogne n'a guère eu d'autre horizon que français, belge, luxembourgeois, hollandais, anglais et suisse. Cet horizon est aujourd'hui mondial, sans limites ni frontières. Longtemps, il ne fut exporté que dans quelques ambassades. Il s'impose aujourd'hui partout sur la planète. D'où la recherche de moyens pour se faire comprendre, moyens analogues aux « langues de feu » qui offrirent aux apôtres le don de communiquer.

Le vin de Bourgogne doit apprendre à parler les langues étrangères, s'adapter à des cultures, à des civilisations, à des modes de pensée et à des formes de consommation différentes. Il doit aussi affronter le monde, en acceptant une concurrence fondée non seulement sur l'histoire, le rang, le prestige, mais aussi et surtout sur la qualité intrinsèque. Il doit encore se montrer moins

« hexagonal » d'esprit. La critique internationale du vin, les grands écrivains du vin sont anglo-saxons. Ils connaissent toutes les productions de la terre et soutiennent avec ardeur les vignobles de Californie, d'Afrique du Sud, de Nouvelle-Zélande ou d'Australie, alors que les revues françaises du vin persistent à effectuer le pèlerinage des mêmes vignobles français et n'ont qu'une faible audience internationale. Le vin de Bourgogne gardera son rayonnement s'il consent à s'exprimer en anglais en même temps qu'en français, car c'est sans aucun

LE FIL D'ARIANE

Deux cents ans après la Révolution française, malgré l'obligation de respecter le système des poids et mesures de la République, la Bourgogne continue de compter selon ses usages anciens. Même les notaires et l'Administration ont dû s'y faire ! Voici le fil d'Ariane qui vous guidera dans le labyrinthe bourguignon. L'« ouvrée » vaut 4 ares 285 centiares. Il y a, en gros, 24 ouvrées dans un hectare. Le « journal » comprend 8 ouvrées et couvre 34 ares 284 centiares. Il y a environ 3 journaux dans un hectare. Le Mâconnais connaît la « coupée », qui équivaut à 3,96 ares. Ces unités variaient souvent, mais de façon modérée, d'un village à un autre jusqu'en 1789. Par ailleurs, les géomètres ont accompli quelques progrès depuis le bon vieux temps.

Le vin se vend à la « pièce » (228 litres en Côte-d'Or, soit le miracle d'un compte rond : 300 bouteilles, 215 litres en Mâconnais mais 212 litres en Pouilly-Fuissé), à la « feuillette » (114 litres en Côte-d'Or, 136 litres dans l'Yonne, où cet usage est fréquent, 108 litres en Mâconnais) ou au « quartaut » (57 litres en Côte-d'Or, 54 litres en Mâconnais). En réalité : à la pièce entre le producteur et le négociant. La Côte chalonnaise suit les pratiques de la Côte-d'Or. En Bourgogne, on ne parle jamais de barrique. On dit la cuverie, et non le chai ou le cuvier. « Cuvage » est employé en Beaujolais et en Mâconnais, de même que « tinailler » (cuverie, cellier). Si le raisin des vendanges est récolté aujourd'hui dans des caisses de bois ou de plastique, l'usage du « benaton » et du « panier porteur » (vendangerot) en osier n'a pas complètement disparu. Le premier était surtout utilisé de Dijon à Gevrey-Chambertin, le second dans le reste de la Côte de Nuits et la Côte de Beaune. Le raisin est recueilli dans une benne en bois, la « ballonge ».

doute dans cette langue que se joue aujourd'hui sa position internationale.

Le deuxième défi: depuis la grande révolution de la fin du XIX^e siècle, après la crise phylloxérique, la génération nouvelle a dû tout reprendre à zéro dans les modes de culture (abandon du provignage, greffe, recours aux plants américains, palissage, entrée du cheval et de la charrue dans les vignes, phénomène bio). Jamais on n'avait assisté à une mutation aussi rapide et complète des techniques culturales et de vinification. Depuis les années 1950, tout a changé à nouveau, ou presque. L'expérience des anciens garde son importance, mais elle devient souvent inopérante face aux pratiques nouvelles, à l'entrée en force des sciences et des technologies de pointe dans un univers régi par la coutume et la tradition. On pensait avoir tout vu, et le phénomène bio conduit depuis les années 1990 à une nouvelle introspection.

D'où la difficulté de fonder la vigne et le vin sur la recherche, l'innovation, de plus grandes certitudes, tout en préservant la meilleure part de l'héritage. Il s'agit de maintenir la qualité du vin de Bourgogne, sa personnalité, son identité, sans céder à la tentation des vins « technologiques ».

Le troisième défi: le vin est bien plus que du vin. Le vin de Bourgogne est perçu dans le monde entier comme une forme d'accès à la culture bourguignonne et française, comme une clé ouvrant sur le goût, sur l'art de vivre, sur l'élévation de l'esprit plus encore que sur le bonheur des sens. C'est une « Alliance française »... Or, on ne vend pas un symbole culturel, un objet de luxe comme n'importe quel produit. Car on se trouve ici dans le monde du rêve, des aspirations, du prestige passionnément désiré.

D'où de multiples efforts, si nécessaires en Bourgogne, pour comprendre la signification culturelle du vin et répondre aux attentes qu'elle crée. Mais la route est encore longue pour remettre le vin entre les mains de la haute couture qui le vêtira; pour créer des bouteilles de grande qualité esthétique; pour les décorer d'étiquettes renouvelant l'image de la région; pour se rappeler que l'on offre toujours avec le vin une parcelle de la Bourgogne: son histoire, ses paysages, ses traditions, ses vigneron. Ses terroirs, ses climats sont la branche sur laquelle la Bourgogne est assise. Le public veut trouver ici un produit de luxe, fait à la main. Si l'on tient à mécaniser les vendanges, si l'on remplace les piquets de bois par des bouts de fer ou de plastique, si l'on construit n'importe quoi, chacun y trouvera peut-être son compte, mais tout le monde sera un jour perdant. En effet, le rêve de tout amateur de vin de Bourgogne est de se rendre ici au moins une fois dans sa vie, comme à Rome ou à Athènes, afin d'accomplir le pèlerinage

Préservée de nos jours dans le Vieux Shanghai, la Cité Bourgogne au sein de la « concession française », où l'on faisait commerce de ce vin au début du XX^e siècle.

aux sources. Grâce en soient rendues au Clos de Vougeot! Le vignoble de Bordeaux se préoccupe d'architecture, investit dans l'art et la culture, édite une revue de prestige, cajole les écrivains. La Bourgogne, elle aussi, doit avoir la politique culturelle de son vin. Sa candidature de reconnaissance de ses Climats au sein du patrimoine de l'humanité, par l'Unesco, témoigne de cette volonté née au début des années 2000.

Civilisation restreinte devenue mondiale, civilisation ancestrale pénétrée par les sciences et les techniques, civilisation agricole s'appliquant désormais à créer un produit culturel et de luxe. En l'espace de quelques années, la Bourgogne peut et doit relever ces trois défis. Elle possède tous les atouts pour y parvenir: une notoriété internationale, une réputation éclatante, des grands crus qui entraînent le vignoble à leur suite, assez de jeunesse et d'enthousiasme pour gagner cette nouvelle bataille.

Un bel enjeu: incarner durablement la civilisation du vin dans le monde moderne. Le songe d'Astyage ne nous fait-il pas rêver aujourd'hui encore? Plus prosaïquement, n'oublions pas les services rendus par le vin de Bourgogne au prestige et à la richesse de la France. Ni cette autre contribution: alors que partout les surfaces agricoles exploitées reculent, que les campagnes meurent, la vigne et le vin maintiennent les hommes à la terre et au village, faisant vivre à leurs côtés d'innombrables entreprises industrielles et de services... On ajoutera: sans subventions publiques, européennes ou françaises, et avec le goût d'un message universel.

