

Histoire d'ici

Si la vigne couvre aujourd'hui la plus grande partie du département de la Gironde, à l'exception de sa partie landaise, il n'en a pas toujours été ainsi. Dans de nombreuses régions bordelaises, l'omnipotence de la viticulture est même un phénomène assez récent. A l'origine de cette civilisation de la vigne et du vin : les marchands et les moines.

Les marchands, les moines, et le bordeaux...

C'est pour des raisons purement commerciales qu'aux premiers siècles de notre ère les Romains implantent la vigne aux alentours du port de Bordeaux. Les exportateurs évitent ainsi les péages que les Toulousains imposent sur les vins de la Narbonnaise ou de Gaillac. En ces temps de transports terrestres difficiles, il est avantageux de produire à proximité d'un port, et celui de Bordeaux constitue déjà un important centre d'expédition des blés du Sud-Ouest, mais aussi des vins méditerranéens vers les colonies des côtes atlantiques.

La période des grandes invasions, qui accompagne le déclin de l'empire romain, ruine largement cette économie devenue prospère et entraîne, avec le retour à la forêt d'une bonne partie des terres cultivées, un net recul de la viticulture en Bordelais. Et c'est l'Eglise qui,

lors de la renaissance médiévale, sera le moteur du renouveau viticole de la région.

LE VIN DES MOINES. Pendant ces périodes troublées, la vigne n'a toutefois pas totalement disparu : pour les besoins du culte, mais aussi et surtout pour satisfaire aux règles de l'hospitalité, les clercs ont en effet toujours maintenu des îlots de viticulture aux alentours des centres de culte.

A partir du XI^e siècle et avec le retour à des jours plus cléments, la croissance de la population se traduit par une forte extension des cultures aux dépens de la forêt. Ces défrichements s'accompagnent alors de la création de nouvelles paroisses, dont témoignent les innombrables petites églises romanes qui parent aujourd'hui encore les campagnes girondines. Sur ces nouveaux terroirs, aux côtés des blés, la culture de la vigne est partout présente.

Les défrichements sont particulièrement nombreux en Médoc, dans les Graves, sur les

côtes qui ourlent les rives de la Garonne et de la Dordogne. Mais c'est peut-être en Entre-deux-Mers, là où la forêt était la plus profonde, que le mouvement connaît le plus d'ampleur sous l'égide des moines de l'abbaye de la Sauve Majeure. Aux environs de 1150, la quasi totalité des communes des anciens archiprêtres de l'Entre-deux-Mers et de Benauges, c'est-à-dire la partie occidentale de l'actuelle région de l'Entre-deux-Mers, possèdent leur vignoble.

Destinée à satisfaire les besoins de la consommation locale, cette viticulture va très rapidement redevenir commerciale à la suite du mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec le roi d'Angleterre. Et les vignobles ►



Figure allégorique de la vigne
(Musée du vin, à Bordeaux).



Chai de vieillissement installé dans une ancienne carrière, à Haux (Entre-deux-Mers).

► des deux rives de la Garonne et de la Dordogne voient alors se développer une véritable culture spéculative destinée à alimenter le commerce bordelais et à satisfaire le marché anglais. C'est la grande période du *claret* (lire en encadré) et, avec lui, la fortune de Bordeaux.

La géographie du vignoble apparaît alors assez différente de ce qu'elle est aujourd'hui. A l'époque, le vignoble bordelais est essentiellement un vignoble urbain et suburbain, localisé à l'intérieur du castrum et sous les murs de la ville. En s'éloignant de celle-ci, les vignes s'étendent encore sur les

graves, au sud et au sud-ouest, ainsi que sur les coteaux de rive droite, sur les paroisses de Cenon et de Floirac.

Au-delà, la vigne n'est toujours qu'un des éléments d'une polyculture complexe, même dans les foyers les plus importants que sont alors les coteaux du Bourgeais et du Blayais, les graves de rive gauche de la Garonne jusqu'à Langon, et l'ouest de l'Entre-deux-Mers jusqu'à l'Engranne au nord et Saint-Macaire au sud. Si la vigne existe sans doute déjà en Médoc, les bois, les prés, les palus et les cultures constituent cependant l'essentiel du paysage. Sur la rive droite de la Dordogne, l'absence de témoignages ne permet pas de savoir quelle était la situation réelle du vignoble.

PRIVILÈGES DES VINS DE BORDEAUX. La conquête de plus en plus large des terres de l'ancien

diocèse de Bordeaux par la vigne est dans un premier temps favorisée par l'octroi par Jean-Sans-Terre, le 15 avril 1214, de privilèges commerciaux qui permettent aux Bordelais d'écouler leur production sur le marché bordelais, et par là-même anglais, dès la fin des vendanges, tandis que les vins récoltés plus en amont doivent attendre la Saint-Martin, et même Noël. Il s'agit ainsi, pour les bourgeois bordelais, de limiter la concurrence des vins de l'Aquitaine intérieure, y compris ceux du diocèse de Bazas dont relève alors toute la partie orientale de l'Entre-deux-Mers. La mesure est d'autant plus efficace que la fermentation des vins est encore très mal maîtrisée et que, dans le port de Bordeaux, les navires se font rares pendant la mauvaise saison. Ainsi, après Noël, les vins non bordelais doivent-ils souvent attendre le

Malheur aux non-Bordelais : leurs vins restent bloqués jusqu'à Noël...



Au Vinorama de Bordeaux (Musée du vin), reconstitution d'une scène de la vie vigneronne.

printemps pour trouver acquéreur...

La chute de La Rochelle, en 1224, marque un tournant décisif dans l'expansion du bordelais avec l'élimination de la concurrence de tous les vins de Saintonge et du Poitou. Devenu le fournisseur exclusif de l'Angleterre, le Bordelais voit alors la vigne supplanter progressivement la lande, la forêt, les pacages, et même des cultures. Le mouvement connaît une telle ampleur qu'à la fin du siècle, le roi d'Angleterre doit autoriser l'exportation de blés anglais vers Bordeaux, la région ne parvenant plus à subvenir à ses besoins.

La guerre de Cent ans ruine une nouvelle fois cette économie viticole, particulièrement en Entre-deux-Mers où la forêt gagne aux dépens des terres cultivées. Avec le retour du Bordelais dans le Royaume, la recolonisation du pays par des

Le claret de Bordeaux

Avant l'utilisation de l'allumette hollandaise et du soufre qui favorisent sa conservation, le vin devait être bu dans l'année. Consommé jeune, il se devait d'être assez souple dès l'origine. Or, plus la cuvaison est longue, plus le vin est coloré, mais surtout plus il devient astringent par captage des tanins de la rafle. Aussi, après foulage, limitait-on la cuvaison à une journée, deux à quatre au maximum, ce qui donnait un vin rosé plus ou moins foncé : le claret. Celui-ci devait aussi sa couleur à la macération conjointe de raisins blancs et rouges. Les vignes médiévales faisaient en effet souvent coexister sur la même parcelle des cépages très variés, blancs et noirs mélangés.

agriculteurs venus de régions moins marquées par la viticulture conduit à une éclipse partielle de cette dernière. Mais après une période de relatif marasme consécutif à la fermeture du marché anglais, la recherche de nouveaux débouchés et l'évolution des techniques se traduisent par le début d'une spécialisation des régions viticoles et l'apparition d'une première ébauche de hiérarchisation.

GRANDS CRUS ET « PETITS » BORDEAUX. C'est au cours du Grand siècle que l'apparition de nouveaux débouchés pour les vins du Bordelais va provoquer de profondes et durables mutations des pratiques vinicoles. La production du traditionnel claret est peu à peu complétée, sinon remplacée, par celle de vins blancs ou de vins rouges. La majorité des premiers est alors destinée à la chau- ►

La maison vigneronne



Maison traditionnelle, près de Gendillon.

Orientée le plus souvent au sud-est, la maison vigneronne traditionnelle est une maison-bloc avec, au rez-de-chaussée, la pièce commune où trône l'immense cheminée, une ou plusieurs chambres selon la position sociale du propriétaire, le cuvier avec son pressoir et, bien sûr, le chai pour le stockage du vin en barriques. Celui-ci est en général situé à l'arrière de l'habitation, exposé au nord-ouest, là où les variations de température sont les moins fortes. Le toit de tuiles rondes, à deux versants très dissymétriques, couvre parfois un étage réservé aux chambres. L'absence de cave en Bordelais, comme dans tout le Sud-Ouest, peut s'expliquer par l'humidité du climat qui contrarierait la bonne évolution du vin en profondeur, par la douceur des hivers où le vin ne craint pas le gel, ainsi que par la nature rocheuse du sous-sol. Mais pour les maisons plus anciennes, construites en un temps où le vin se commercialisait jeune, en barriques de 225 litres, il faut sans doute y voir de simples raisons de commodité pour le maniement des pièces.

► dière, les Hollandais recherchant « un produit d'usage courant pour les équipages partant vers les tropiques ». Vieillissant bien, l'eau-de-vie présente de nombreux avantages : elle occupe un volume



En dépit des progrès technologiques, la fabrication des barriques (ici à la tonnellerie Sylvain, à Libourne) perpétue des gestes ancestraux.

réduit et ne tourne pas au vinaigre comme la plupart des vins de l'époque. C'est de plus une excellente monnaie d'échange lors des transactions commerciales. Mais ces mêmes Hollandais sont également acquéreurs de vins blancs de qualité, secs ou semi-liquoreux, destinés aux pays nordiques, ainsi que de vins forts et noirs, comme ceux de Cahors, également produits sur les palus à partir d'un cépage bien adapté à ces terres lourdes, le Petit Verdot.

Ainsi, progressivement se dessine, au cours des XVII^e et XVIII^e siècles, une carte viticole du Bordelais assez proche de l'actuelle, même si les vins de palus connaissent alors une notoriété aujourd'hui perdue. A l'époque, ces derniers sont appréciés du grand commerce car ils se révèlent « plus en état que tous les autres de supporter le transport par mer, surtout lorsque les traversées sont de

long cours. Le mouvement continuel de la mer, que ces vins éprouvent pendant le trajet, les décharge de la grossièreté qui leur est propre, et fait que leur finesse se développe... », note Baurein dans ses « Variétés bordelaises » (1784-1786).

Il n'en reste pas moins que les vins les plus prisés au XVIII^e sont déjà les vins rouges du Médoc et des Graves de Bordeaux, lointains cousins du *claret* du Moyen âge. Très appréciés également sont les vins blancs doux de la rive gauche, c'est-à-dire des régions de Langon, Sauternes, Peignac et Barsac, car leur douceur « se maintient et augmente à mesure qu'on les garde ». Viennent ensuite les vins de *costes*, essentiellement des vins blancs, le plus souvent vendus comme vins de primeur, sauf au-dessus de Cadillac, Loupiac et Sainte-Croix du Mont, dont les vins « conservent mieux leur douceur, qui est très agréable ».



Repas des vendangeurs, dans le chai d'une propriété des environs de Saint-Emilion.

Et puis, il y a le gros des vins paysans, vins ordinaires produits en Blayais, Bourgeais et en Entre-deux-Mers, vins exportés les bonnes années, difficilement écoulés sur le marché local les mauvaises, dont une grande partie finit dans les distilleries. Ce sont, le plus souvent, les ancêtres des petits bordeaux d'aujourd'hui.

Cette géographie du vignoble sera très peu retouchée par la Révolution et les crises du XIXe siècle, alors que, peu à peu, la viticulture se dégage de la polyculture. Jusqu'au milieu du siècle dernier, hors les rares régions de monoculture des Graves et de quelques secteurs des *costes*, les meilleures terres de boubènes sont en effet réservées aux céréales, et la vigne reste cantonnée sur les versants graveleux les mieux exposés, ou se retrouve au beau milieu des cultures sous la forme des *joualles*, alternance de

rangs de vigne (deux en général) et de bandes de terre réservées aux légumes ou au blé.

VERS LA MONOCULTURE... Les grandes crises de la seconde moitié du XIXe siècle, la création des appellations contrôlées dans la première moitié du XXe siècle, façonnent définitivement le vignoble bordelais. Sur la rive gauche, en Sauternais, dans les Graves et en Médoc, mais aussi dans certains secteurs des côtes (en particulier la région de Saint-Emilion et le Bourgeais), les paysages se caractérisent par l'importance des grands châteaux, la vigne basse en rangs serrés (8 à 10 000 pieds à l'hectare), et, pour la conduire, une main-d'œuvre abondante résidant dans de gros bourgs ruraux.

A l'opposé, au nord de la Dordogne comme en Entre-deux-Mers, les châteaux sont moins

prestigieux et, surtout, cohabitent avec une foule de petites et moyennes exploitations viticoles, héritières des *vins paysans*, qui, plus que les grands châteaux, vont faire les beaux jours du négoce bordelais. C'est en effet dans ces contrées qu'est produit l'essentiel des vins d'appellation générique bordelais et bordelais supérieur. Les paysages se caractérisent cette fois par des constructions souvent modestes, même si l'appellation « château » figure sur la bouteille, par la prédominance des vignes hautes et larges, qui diminuent les façons (3 000 pieds à l'hectare), et donc la main d'œuvre et les coûts, afin de faire face aux injonctions du marché et de maintenir un niveau de prix offrant au plus large public le plaisir de déguster un vrai et bon bordelais.

J.-C. HINNEWINKEL