



HAL
open science

Le goût du lieu : la mise en place du discours sur la nature des sols comme référence au goût des vins en Bourgogne

Jean-Pierre Garcia, Thomas Labbé

► **To cite this version:**

Jean-Pierre Garcia, Thomas Labbé. Le goût du lieu : la mise en place du discours sur la nature des sols comme référence au goût des vins en Bourgogne. Aujourd'hui, l'histoire Des bourgognes, Apr 2011, Beaune, France, n°11, Centre d'Histoire de la Vigne et du Vin, p. 145-157, 2011. halshs-00909495

HAL Id: halshs-00909495

<https://shs.hal.science/halshs-00909495>

Submitted on 26 Nov 2013

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Le goût du lieu : la mise en place du discours sur la nature des sols comme référence au goût des vins en Bourgogne

Jean-Pierre GARCIA * et Thomas LABBÉ **

Fondamentalement, la viticulture est liée à l'idée que le sol confère ses caractéristiques au cep de vigne qui y plonge ses racines, puis au vin produit à partir de ce cep. Derrière ce qui peut apparaître comme le critère de définition le plus large possible de la notion actuelle de « terroir viticole », se cache en réalité une observation presque aussi vieille que la viticulture elle-même, observation que l'on retrouvait déjà dans les encyclopédies latines ou dans les traités médiévaux d'agronomie. Au XIII^e siècle par exemple, Albert le Grand exprimait en toute clarté dans son *De vegetabilibus* que « la vigne a cette propriété que les lieux, par leur saveur et leur nature, la modifient beaucoup »¹. Il est un fait qu'une telle relation entre caractéristiques du lieu et qualité de la plante s'y trouvant cultivée n'a été pour aucun autre végétal aussi développée. Nulle trace de réflexion similaire concernant le blé par exemple, pour choisir une autre plante essentielle à la culture occidentale ; ou nulle trace de telles réflexions, du moins aussi poussée, au sujet d'autres fruits. On se trouve là face à un aspect essentiel – si ce n'est l'aspect essentiel – de la viticulture. Même s'il peut être plus ou moins marqué, sa permanence sur la longue durée mérite ainsi assurément une attention particulière.

* Professeur à l'Université de Bourgogne, UMR CNRS-Université de Bourgogne-Culture 6298 ARTeHIS « Archéologie-Terre-Histoire-Sociétés », jpgarcia@u-bourgogne.fr

** Chercheur post-doctorant, UMR ARTeHIS CNRS-Université de Bourgogne-Culture 6298 ARTeHIS « Archéologie-Terre-Histoire-Sociétés », thomlala@yahoo.fr.

¹ ALBERT LE GRAND, *De vegetabilibus libri VIII*, liv. VII, traité 2, chap. 4, éd. Ernest Meyer, Berlin, G. Reimer, 1867, p. 656.

Si le trait apparaît en effet comme structurant, il n'existe pas pour autant une seule façon d'établir une relation entre le goût du vin et les caractéristiques de son lieu de production. Celle-ci est fonction du contexte culturel de chaque époque, de la manière d'appréhender et d'expliquer les choses. La forme et l'expression de cette relation changent donc au cours de l'histoire, s'adaptent à chaque vision du monde. Elle se définit différemment selon les époques et selon les régions ; ainsi donc, selon les cultures.

À l'heure actuelle, avec la notion de « climat » viticole, c'est peut être en Bourgogne que la relation de la vigne et du vin à leur lieu de production a été définie avec le plus de précision et adoptée avec le plus de force. Les « climats » mettent en effet en jeu une perception des différences de goût à l'échelle de la micro-géographie et de la micro-géologie : à peine plus d'un hectare pour la *Romanée-Conti*, ou guère plus de sept pour le *Montrachet* suffisent à circonscrire un produit aux qualités uniques. En optant pour ce choix de la relation du lieu au vin à l'extrême, le terroir bourguignon devient ainsi un observatoire très intéressant et incite à saisir l'évolution historique des formes de cette relation.

Loin de l'idée traditionnelle selon laquelle cet état de fait remonterait aux premiers moines viticulteurs de la Bourgogne, ce sera l'objet de ces quelques pages que de montrer les transformations de ce discours et les soubassements culturels de chacun des visages qu'il revêt au cours de l'histoire. On a pu déceler en effet depuis la fin du Moyen Âge, en Bourgogne, trois grandes formes de cette réflexion sur le goût du lieu. Nous disons « en Bourgogne », car nous nous sommes efforcés de faire reposer cette réflexion sur des textes bourguignons. Cependant, les grands modèles qui vont suivre sont certainement, du moins pour les deux premiers, transposables à bien d'autres régions à la même époque et dépassent une réflexion purement bourguignonne.

I. De la fin du Moyen Âge au début du XVIII^e siècle : le goût des propriétés diététiques de la terre

Il est tout à fait assuré que depuis la fin du Moyen Âge au moins, le lieu constitue en Bourgogne un critère opératoire et distinctif fort pour l'appréciation gustative du vin. Au XV^e siècle par exemple, une ordonnance édictée par le duc Philippe le Bon en direction de la bonification du vignoble dijonnais s'appuya exclusivement sur le choix des lieux de plantation pour y parvenir. Elle énumérait les « *très chetifs lieux* [...] *qui rapportent de très petits vins et chetifs à l'entour de notreditte ville, comme le grand et le petit Poussot, le pendant de Bray, les vignes du clos de Bèze,*

Julley, Gratedos, Noy Gigeot, Grandchamp, Groiche, Mirande, les Argilleres, Bernart, les Lentielleres, les plantes des Poussot, la fin de Saint Apollinaire et autres meschans vignes »². Il s'agissait d'interdire la plantation de nouvelles vignes en ces lieux et d'inciter les vigneron à privilégier plutôt les « *bonnes costes* » alentour de la ville. Dans le même esprit, les échevins de Dijon ordonnèrent le 7 février 1424 « *la demollicion des vignes de Poussot* », sur le prétexte qu'elles nuisaient à la réputation du vin de la ville par la mauvaise qualité du breuvage qu'elles produisaient³.

Ce type de référence se multiplie en fait à l'envi dans la documentation relative au vignoble à partir du XV^e siècle. L'observation de la relation entre le goût du vin et son lieu de production apparaît dès lors sans appel pour les bourguignons. Si l'on manque évidemment d'ouvrages théoriques sur la question pour le XV^e siècle, on trouve une formulation précise des soubassements de cette relation dans les traités d'agronomie du siècle suivant. Parmi ceux-ci, l'un d'eux retiendra particulièrement notre attention. Il s'agit de *L'agriculture et maison rustique* de Jean Liebault publiée en 1589 et dont la sixième partie est intégralement consacrée à la vigne⁴. Jean Liebault en effet est Dijonnais d'origine. Ainsi, s'il reprend pour l'augmenter l'ouvrage paru une première fois dans les années 1560 sous la plume de son beau-père Charles Estienne, le célèbre imprimeur parisien, s'il reprend donc les nombreux exemples de son beau-père relatif au terroir de Paris, il n'en fait pas moins la preuve de sa bonne connaissance et de son attachement au vignoble bourguignon. Il estime ainsi les vins de Beaune comme les meilleurs du royaume et indique avec une grande précision, qui ne peut qu'être celle d'un natif, que « *entre les vins de Beaune, les vins de Dijon doivent estre nombrez, ceux qui naissent au Clos du Roy à Chenove, à Fontaine, à Talant, à Plombières* »⁵. Le discours de cette *Maison rustique* n'est ainsi pas exclusif au vin de Bourgogne, loin s'en faut. Il n'existe de toute façon encore à cette époque aucun discours propre à chaque terroir. Il s'agit toutefois d'un discours validé par un homme originaire de Dijon. Et ainsi, le discours le plus ancien à pouvoir entrer véritablement en comparaison avec d'autres textes postérieurs – utilisés dans ce travail – propres quant à eux au vin de Bourgogne.

² Ordonnance signée le 12 mai 1441 ; cit. LAVALLE (Joseph), *Histoire statistique de la vigne et des grands vins de la Côte d'Or*, Dijon, /Gray, 1855, p. 40-42.

³ Arch. mun. Dijon, B 151, fol. 34.

⁴ *L'agriculture et maison rustique de M. Charles Estienne et Jean Liebault, édition dernière revue et augmentée de beaucoup*, Paris, pour Jacques Du-Puy, 1589, p. 321r°-352r°.

⁵ *Ibid.*, p. 350.

Jean Liebault établit tout au long de son ouvrage une relation explicite entre le goût du vin et la composition de la terre dans laquelle repose le cep. Il rapporte notamment la fameuse expérience selon laquelle, afin de déterminer les lieux de plantation de la vigne, il convient auparavant de faire,

*« une fosse en la terre où vous la voulez planter, de deux pieds de hauteur, et de la terre que vous aurez tirée de la fosse, prenez en une motte, et la mettez dedans un verre plein d'eau de pluye bien nette, meslez et battez ceste, puis la laisser reposer insques à ce que la terre face résidence au fond du verre, ce que l'on pourra facilement cognoistre à la clarté du verre ; et après que la terre sera bien reposée, vous gousterez l'eau, vous aurez vin de telle saveur que l'eau. Si vous trouvez un goust amer, salé ou aluineux, ou autre mal plaisant en l'eau, gardez vous de planter vigne en telle terre »*⁶.

Poussant plus précisément vers l'observation des vins, il note plus loin, en s'appuyant sur l'exemple du terroir d'Orléans que *« le naturel de la terre engendre différentes qualitez et facultez au vin »*⁷.

Le « naturel de la terre » représente pour un homme de cette époque une notion bien particulière. Dans le schéma de la physique élémentaire héritée de l'Antiquité, on considéra en effet jusqu'au XVIII^e siècle que tout corps terrestre (animal, végétal ou minéral) était constitué d'une combinaison précise des quatre éléments : l'air, l'eau, la terre et le feu. Chacun des quatre éléments exprimait ensuite une qualité particulière, fondée sur une bipolarité. Schématiquement, l'élément « terre » était considéré comme froid et sec, l'élément « eau » comme froid et humide, l'élément « feu » comme chaud et sec et enfin l'« air » comme chaud et humide. Ainsi, la combinaison particulière des éléments de chaque corps exprimait pour chacun d'eux une qualité différente. Certains types de terre se trouvaient alors considérés comme chauds, d'autres plutôt froids, d'autres humides, etc... Ce sont ces qualités de chaque type de terre, conférées à celle-ci par leur combinaison élémentaire qui constituaient alors pour Liebault leur « naturel » ou ce qu'il appelait aussi parfois *« l'assiette du terroir »*⁸.

Or, c'est ce « naturel » que l'on pensait alors être transmis avec force à la vigne et par suite au goût du vin. Car en effet, le naturel de chaque corps, pensait-on alors, influençait potentiellement celui des autres corps

⁶ *Ibid.*, p. 323.

⁷ *Ibid.* p. 350v^o.

⁸ *Ibid.*, p. 323v^o par exemple : avant de planter sa vigne, explique-t-il, le vigneron doit *« aussi avoir esgard à la qualité de l'air, et assiette du terroir où il veut mettre sa plante... »*

qui l'environnaient. Des interactions permanentes existaient entre chaque être. Et dans le règne végétal, la vigne tenait déjà cette place si spécifique soulignée en introduction, de plante particulièrement réceptive à ces influences. Liebault indiqua en effet qu'elle constituait d'un côté un réceptacle particulièrement efficace pour recevoir le naturel de la terre. De l'autre côté, elle lui semblait aussi une dispensatrice tout aussi active pour transmettre son propre naturel à ceux qui en ingèrent le vin : « *Nulle chose attire à soy plus soudain les odeurs estrangères que le vin. Aussi nulle chose communique plutost les qualitez dommageables au cœur et parties nobles que le vin* »⁹.

Comme le montre cette dernière phrase, le discours de la dégustation du vin entraînait alors dans une dimension prioritairement médicale, très différente de nos critères actuels de dégustation fondés d'abord sur les qualités aromatiques du produit. Pour un homme de cette époque, la dégustation s'établissait sur des critères diététiques, celui des bienfaits et des méfaits du naturel du vin sur la constitution du buveur. Fondamentalement, et l'on entre à ce stade dans la dimension très subjective du goût au regard de l'histoire, celui-ci était alors en bonne partie lié à une efficacité de son support en terme médical¹⁰. De la sorte, et avant d'en revenir à la logique établie sur cette base entre les caractéristiques de la terre et le goût du vin, le bon cru, pour éviter tout anachronisme, était donc avant tout celui qui ne rendait pas malade et dont le naturel entraînait au mieux en résonnance avec celui du buveur. Dans la veine de la médecine hippocratique dominant les conceptions médicales du XVI^e siècle, c'est en effet la recherche de l'équilibre entre les qualités des corps qui était recherchée. Chaque buveur devait accorder sa nature plus ou moins chaude et sèche à la nature plus ou moins chaude et sèche du vin qu'il choisissait. Sans entrer dans les nombreux détails que Liebault consacra à cette question¹¹, relevons deux observations propres à la Bourgogne pour souligner la primauté de ce discours diététique en terme de dégustation dans la période considérée. En 1395 tout d'abord, dans son entreprise pour faire progresser la qualité de son vignoble, Philippe le Hardi incita en effet les vigneron à arracher le gamay, sur la raison expresse qu'il était « *moult nuisible a creature humaine* » selon les termes de l'ordonnance, plusieurs personnes en ayant même été

⁹ *Ibid.*, p. 347.

¹⁰ Voir à ce sujet VIGARELLO (Georges), *Le sain et le malsain. Santé et mieux-être depuis le Moyen Age*, Paris, Seuil, 1993, p. 33-34 : l'auteur note la relation forte établie jusqu'à la fin de la Renaissance entre l'intensité du goût des épices (très utilisées notamment comme digestifs à la fin des repas) et l'efficacité médicale de ces toniques.

¹¹ *L'agriculture et maison rustique de M. Charles Estienne et Jean Liebault, op. cit.* note 4, p. 337^v°-348.

atteintes jusqu'à la mort¹². Ainsi donc, c'est bien son impact sanitaire qui le rangea pour le duc du côté des cépages de mauvaise qualité. Et par conséquent, la réflexion était inverse pour le pinot dont le duc privilégia la culture au nom du bon goût. Ensuite, selon la tradition, ce serait un médecin, le docteur Fagon qui aurait tiré vers le sommet la réputation des vins de la Côte de Nuits à la fin du XVII^e, une réputation de qualité acquise sur le fait que ce vin aurait contribué à la guérison du roi Louis XIV. À chaque fois, dans ces deux exemples, le bon correspond bien au sain et le mauvais au malsain.

Revenons maintenant à la logique de la transmission du naturel de la terre dans le goût du vin à travers deux exemples pratiques. En terme de saveurs, Jean Liebault distinguait entre tous les vins des crus « *doux ; autres acres ; autres amers ; autres aspres et rudes, autres acerbes et surs, et tous les deux astringens ; autre verd ou verdelet, quels sont frequent en ce terroir parisien* »¹³, autant de saveurs, comme on le verra, induites par la qualité plus ou moins chaude ou froide du liquide en question. Pour lui, et dans les grandes lignes, la saveur la plus détestable du vin était celle tirant sur le vert ou verdelet¹⁴. Celle-ci lui semblait en effet conférée au produit par un excès de froideur et d'humidité, déséquilibre produisant le mauvais goût. Or, il indique aussi, et cela illustre bien la transmission du naturel de la terre sur ce « goût diététique » du vin, qu'il fallait à tout prix éviter de planter de la vigne dans les terres « froides » et « humides » des fonds de vallée, « *lesquelles feroient des vins verts et de petite valeur* »¹⁵ et « *afin que le goust et saveur du vin n'en soit gasté* »¹⁶. C'est donc bien ici le naturel froid et humide de ces terres qui provoque la verdeur du vin, entendue comme un produit de nature excessivement froide et humide. Par effet inverse, et en suivant sa typologie des saveurs, il se montre en revanche beaucoup plus élogieux sur les vins de saveur « douce ». Il considérait que cette dernière provenait d'un naturel plutôt chaud, sans être toutefois excessif, du vin. Or, on retrouve justement au titre des terres bénéfiques pour la vigne, les « *terres seiches et ardentes* » cette fois. Il s'agit notamment de la « *terre croyeuse ou marneuse, comme Joigny sur Yonne* » qui est « *assez bonne pour vigne* »¹⁷ et des lieux sablonneux comme les vins d'Argenteuil et de

¹² Cit. dans LAVALLE (Joseph), *op. cit.* note 2, p. 38-40.

¹³ *L'agriculture et maison rustique de M. Charles Estienne et Jean Liebault*, *op. cit.* note 4, p. 344.

¹⁴ *Ibid.*, p. 345 : « *A la vérité, toute verdeur au vin est vicieuse* ».

¹⁵ *Ibid.*, p. 322.

¹⁶ *Ibid.*, p. 322.

¹⁷ *Ibid.*, p. 322.

Montmartre¹⁸, qui « rend le vin au goût assez délicat »¹⁹. La logique est inversée par rapport aux terres de fond de vallée. Ainsi s'établissait durant cette première période la relation entre la composition du sol et la qualité du vin.

II. Du XVIII^e siècle au milieu du XX^e siècle : le goût des propriétés chimiques de la terre

Alors que le vin médicinal triomphe avec les prescriptions de vin de Nuits attribuées à Fagon pour le roi Louis XIV ou dans les pamphlets en faveur du vin de Beaune, au tout début du XVIII^e siècle, une autre norme voit le jour qui va attribuer, dans une analogie parfaite, le goût du vin aux propriétés chimiques des terres où poussent les vignes : l'Abbé Tainturier²⁰ écrira en 1763 : « *Qui est-ce qui ignore encore qu'en certaines années il y a des climats où les vins réussissent mieux qu'en d'autres ? Je connais un climat éloigné de huit lieues de Beaune où il se trouve de ces cailloux semblables à la pierre à fusil*²¹. *Le vin de ce vignoble sent très bien la pierre à fusil ; sans doute ces parties ignées et sulfureuses qui s'échappent de ces cailloux, communiquent au vin ce goût détestable* ». Tout est dit dans cette nouvelle vision de la vigne qui puise du sol les éléments chimiques qu'elle transmet au corps par le vin. En ce siècle des Lumières, les sciences expérimentales et les analyses chimiques s'appliquent alors à toute la continuité des êtres vivants et minéraux sur la Terre : des roches, aux sols, aux plantes, aux liquides corporels, et enfin au vin.

On pourra trouver une des origines – ou en tout cas un reflet symptomatique – de ces nouvelles considérations sur le goût du vin qui vont être le credo sans cesse répété par les savants à partir du XVIII^e siècle, dans l'enquête commandée en 1716 par le Régent²², par ailleurs féru de chimie, à l'Académie des sciences de Paris présidée par Réaumur, sur les mines, carrières, minerais, pierres, marbres, et manufactures du royaume. La finalité était l'inventaire systématique des richesses potentielles de la France et notamment des ressources en fer, cuivre, plomb, or, etc. nécessaires au développement et à la prospérité de

¹⁸ *Ibid.*, p. 349v° : « *Les vins de Vanves, d'Argenteuil, de Mont-Martre, et tous autres vins qui croissent en terroir sablonneux es environs de Paris, sont des plus salubres* ». On notera l'assimilation entre « salubres » et « bons ».

¹⁹ *Ibid.*, p. 322.

²⁰ TAINURIER (François), *Sur la culture des vignes de Beaune et lieux circonvoisins*, Éditions de l'Armançon, 2000, p. 109.

²¹ Il s'agit du silex.

²² *L'Enquête du Régent, 1716-1718 : sciences, techniques et politique dans la France pré-industrielle*, éd. Christiane Demeulenaere-Douyère et David J. Sturdy, Turnhout, Brepols, 2008, p. 346-356.

l'industrie naissante. En Bourgogne, à côté des ressources minières et minérales, assez curieusement quand il n'existe aucun minerai, les vins sont cités comme source de richesse avec leurs prix, leurs qualités comme par exemple à Nuits, Chambolle, Gevrey, Volnay, Pommard. Au bailliage de Dijon, on cite les premiers *climats* différenciés : « *A l'égard des vins, il y a differens terroirs qui les rendent plu [sic] ou moins bons ; ceux des perrières, marc d'or et chenaue qui sont sur le penchant de la coste près de Dijon, l'emportent sur les autres* ». Au bailliage de Beaune : « *C'est dans ces collines où sont scituées les climats où l'on recueille les plus fins vins du Beaunois. Elles sont exposées de manière qu'elles reçoivent les impressions du soleil dès qu'il se lève jusques à ce qu'il se couche. La terre qu'il purifie par ses rayons est plus légère et donne cette qualité aux vins qu'elle produit* ». Au même titre que les productions d'étain, d'or, de plomb, et de cuivre, le vin est donc un produit, quasi extrait par la vigne, découlant directement du sol et du sous-sol comme le substantifique métal est extrait du minerai. Cette analogie particulièrement significative est la première mention dans notre enquête qui lie matériellement et chimiquement le goût et les qualités du vin aux propriétés des sols. Il s'établit un lien entre la nature et la richesse minérale du sous-sol et les vins ; les minerais et l'industrie font désormais la richesse comme les vins sont une richesse tirée d'une ressource du sol.

C'est ce que l'on retrouve chez Arnoux²³ dès 1728, dans des termes si analogues que l'on peut s'interroger sur la possibilité que l'abbé, précepteur à Londres, ait pu avoir connaissance de l'enquête du Régent : « *le vin, le seul qu'on puisse et qu'on doive appeler le vin de Bourgogne s'étend de Dijon à Beaune. Pourtant, le rideau de colline s'étend de manière semblable jusqu'à Lyon, mais la différence tient dans la composition de la terre, [...] mais les terres étant moins fines et moins légères à Chalon, plus épaisses à Tournus, plus grossières à Macon, cela fait changer la forme des productions de ces coteaux qui nonobstant le même arrangement et la même situation produisent de si différentes liqueurs [...] Morachet est un petit terroir entre Chassagne et Puligny dans la plaine, qui est en possession d'une veine de terre, qui rend sont terrain unique dans son espèce ; il produit un vin blanc le plus curieux, et le plus délicieux de France* ».

Ce réflexe qui fait rechercher en premier lieu les qualités du sol en termes explicatifs pour les caractères des vins transparait aussi dans la septième édition, en 1755, de la *Maison rustique*²⁴ dont nous avons cité

²³ ARNOUX (Claude), *Dissertation sur la situation de la Bourgogne, sur les vins qu'elle produit, sur la manière de cultiver les vignes, de faire le vin et de l'éprouver*, Londres, Samuel Jallasson, 1728 (fac-similé, Luzarches, D. Morcrette, 1978).

²⁴ ANONYME, *La nouvelle maison rustique ou économie générale de tous les biens de campagne [...]*, septième édition, Paris, Saugrain, 1755, p. 452-453.

des versions antérieures du XVI^e siècle. Dans le chapitre « *des terres à vigne* » sur les choses à considérer avant de planter, on considère la « *qualité du terroir* », qui vient en premier lieu de la qualité de la terre, distinguée par sa couleur (jaune, rouge, noire...) ou l'abondance des pierres. Revenant sur les terres crayeuses, on y trouve que « *le vin y prend ordinairement le goût du terroir, soit craie ou marnes, surtout dans les années chaudes* ». Il est toujours évoqué de goûter la terre comme dans la version antérieure, mais l'expérience est jugée, en ce siècle scientifique, « *trop peu sûre pour s'y fonder* ». On vante les situations privilégiées où l'« *on recueille le vin supérieur et transcendant ; c'est dans la naissance du pli des côteaux, parce que c'est le lieu où se concentrent les sucs choisis de la terre et la réflexion des rayons du soleil. De là vient que cet endroit s'appelle à Dijon le rognon de la côte* » (p. 453). On y emploie là l'analogie entre la courbure du versant et celle du dos, au creux des reins dont le rôle est bien de filtrer et de concentrer les substances chimiques des flux qui parcourent le corps. L'analogie peut être poussée encore plus loin quand on considère au sens propre, comme nous l'avons vu plus haut, la présence dans les sols des *rognons* de silex qui sont censés donner au vin le goût de pierre à fusil.

Un peu plus tard, le traité de dom Denise, moine cistercien, daté de 1779, explicite clairement à travers la description des sols des *climats*, les sources de la qualité et des caractères des crus distingués de la Côte de Nuits²⁵ : « *Dans le climat de Vosne les vins supérieurs se font dans les parcelles de Boudot, de la Romanée, de Richebourg et de la Tache ; tous des vins de valeur pour leur excellente qualité. Le sol de ces vignes de grande valeur, comme aussi celui du clos de Vougeot et des climats distincts de Chambolle et Morey est une terre franche et rougeâtre, qui recouvre une couche de graviers, compacte, solide, et unie par la même terre. Les vins de ces climats sont ceux qui ont le plus de parfum, le plus de corps, et qui se conservent le plus longtemps ; ils sont plus moelleux et plus veloutés ; ce qui caractérise les plus grands vins de Bourgogne [...] La terre qui produit les excellents vins de Bourgogne est une terre franche, mêlée de petits cailloux et elle a dans certains endroits deux pieds de profondeur [...] c'est la composition même du sous-sol qui caractérise la qualité des vins. Par cette description, on voit : 1) que la nature du sol contribue beaucoup à la qualité des vins. [...] La différence entre ces deux vins (Montrachet de Clos-Vougeot blanc) ne provient que la différence du sol* ».

Le caractère presque péremptoire de ces conclusions se trouve encore plus affirmé dans le préambule de la méthode de Jules Morelot qui impose dès 1831 le premier véritable classement d'ensemble de la Côte

²⁵ DOM DENISE, *Les vignes et les vins de Bourgogne - Mémoire d'un moine cistercien* (traduit d'un manuscrit français en italien, retraduit de l'italien par C. Hervet-Girard), Clémencey, Éditions Terre en vues, 2005, p. 41- 53.

bourguignonne ²⁶, fondation de sa hiérarchie des vins et de leurs *climats*, sur le rôle supposé prépondérant des éléments naturels, posé comme un manifeste scientifique, en particulier de la minéralogie et de la chimie du sol :

« Il est à croire que la quantité plus ou moins pure du sous-carbonate calcaire qui constitue la masse de nos montagnes influe singulièrement sur la formation de la terre végétale [...] ce qui ne fait que confirmer que les sols paraissent devoir leur origine aux décompositions des roches [...] »

« Cette manière d'envisager la nature du sol sous le rapport des substances qui en composent la base pour expliquer la différence qu'on remarque dans les produits, me paraît entièrement neuve [...] »

« Mais personne je crois [...] n'a fait remarquer que l'identité de tels ou tels produits, ou la différence de ces mêmes produits n'étaient que le résultat de la décomposition des roches analogues dans le premier cas et différentes dans le second [...] »

« A propos des vins de « notre côte » : c'est donc le sol qui leur imprime leurs propriétés natives et qui les fait différencier entre eux [...] »

« je ferai remarquer le gissement [sic] de chaque monticule, la nature du sous-carbonate calcaire propre à tel groupe ; et je prouverai que les produits sont de même qualité sur les montagnes dont la roche est la même et que s'il est des climats sur ces mêmes coteaux dont le vin soit d'un goût plus parfait et d'une essence supérieure, c'est qu'il se trouve qu'en cet endroit les débris de la pierre sous-jacente sont plus homogènes avec le reste de l'humus, et que l'exposition en est plus sèche et plus favorable. »

Même si aujourd'hui ces affirmations quelque peu positivistes, à l'époque de la chimie triomphante et de l'œnologie débutante, résonnent un peu comme excessives, nous trouvons là un discours tout à fait moderne qui a été celui des analyses scientifiques qui ont étayé une nouvelle norme dans la relation du vin au lieu qui s'est affirmée au cours du XX^e siècle.

²⁶ MORELOT (Denis), *Statistique de la vigne dans le département de la Côte-d'Or*, Dijon et Paris, 1831, p. 4-5.

III. Le discours actuel : le goût du lieu d'origine

Les pratiques frauduleuses engendrées par la crise du phylloxéra (mélanges de vins d'origines diverses, vins falsifiés à partir d'autres produits que le raisin) et les pratiques commerciales du négoce²⁷ qui pronait les équivalences et les mélanges entre vins de même qualité supposée, ont entraîné au début du XX^e siècle une réaction collective des syndicats viticoles²⁸ qui a abouti à la protection des productions viticoles bourguignonnes par la loi de 1905 et la loi sur les appellations d'origine du 6 mai 1919. La première punit les tromperies sur les qualités substantielles (la composition) des produits alimentaires dont les vins font partie, pour lutter contre les fraudes. La loi de 1919 a construit par procès devant les tribunaux le système des appellations d'origine en Bourgogne. Par ce texte, les tribunaux sont autorisés à trancher la question de savoir si un produit a droit à l'appellation d'origine sous laquelle il est vendu, en tenant compte « *de l'origine, de la nature et de la composition du produit vendu* » en vertu d'usages locaux loyaux et constants. En Bourgogne, si le vin est bien un produit fabriqué, les juges et les experts considèrent qu'il est *un produit naturel tirant ses qualités du sol* et non de sa conception. Par cette norme fortement affirmée, ce sont les qualités naturelles des lieux, déjà mises en avant au XIX^e siècle, qui sont argument ultime pour l'authenticité des vins. C'est *l'origine* qui fait référence désormais, identifiant un goût et une qualité hiérarchique à l'authenticité et à la pureté des origines du vin. Malgré les aléas climatiques ou biologiques et face aux humeurs changeantes des pratiques humaines et des marchés que l'histoire a largement démontrés, c'est logiquement et par contraste que les qualités naturelles supposées constantes et intrinsèques aux lieux sont convoquées pour traduire la diversité des goûts et la hiérarchie des qualités. On fait donc appel au sol pour expliquer cette constance, à ce sol qui a toujours été là, dans la profondeur du temps géologique avec ses propriétés particulières originelles qu'il transmet au vin, la hiérarchie des vins ne transposant par analogie que la hiérarchie authentique conférée par la nature. On remarquera que dans les terroirs délimités comme d'excellence, les défauts constatés dans le goût et la qualité des vins sont toujours imputés

²⁷ Voir LUCAND (Christophe), *Les négociants en vins de Bourgogne. De la fin du XIX^e siècle à nos jours*, Bordeaux, Féret, 2011, 521 p. et LUCAND (Christophe) « Les négociants en vins de Bourgogne durant la période phylloxérique et post-phylloxérique : ordre marchand et régulation du marché vitivinicole au tournant des XIX^e-XX^e siècles », *Historiens & Géographes*, n°404, 2008, p. 143-150.

²⁸ Voir JACQUET (Olivier), *Un siècle de construction du vignoble bourguignon : les organisations vitivinicoles de 1884 aux AOC*, Éditions Universitaires de Dijon, 2009, 320 p.

à l'année (le millésime) et à l'aléa climatique ou biologique (parasites et maladies) et s'il est plus constant, au plant (clone) et au vigneron par ses mauvaises pratiques, mais cependant rarement aux qualités intrinsèques ou à l'altération des qualités premières des sols.

La problématique est ainsi complètement inversée par une idée reconstruite : si la norme devient, dans la pensée commune, que les sols déterminent les caractères des vins, ce sont plutôt, comme on le voit, les vins, les crus organisés dans leur hiérarchie par les classifications savantes du XIX^e siècle qui ont fait les caractères des sols appelées pour justifier cette hiérarchie. D'où cet appel, comme ailleurs en France, à la géographie physique vidalienne²⁹ et spécifiquement en Bourgogne, aux experts spécialistes des sciences géologiques et pédologiques pour caractériser ces propriétés électives des sols par la minéralogie, la chimie ou la physique du substrat de la vigne, et la découverte d'argiles particulières, d'une couche de terrain singulière ou d'une faille salvatrice pour expliquer la singularité des crus et l'individuation des lieux.

En même temps que le discours, les pratiques tendent à préserver l'intégrité des sols, supposés non transformés, et l'interdiction des mélanges de terres, alors que précisément la géomorphologie met bien en évidence des processus toujours en évolution comme l'érosion des substrats viticoles dans des proportions importantes³⁰ et que l'archéologie et l'histoire démontrent les aménagements conséquents des parcelles et des apports constants de terres exogènes depuis le Moyen Âge jusqu'au début du XX^e siècle³¹. Ces processus naturels et anthropiques de modification des sols sont négligés et oubliés, pour ne pas nier la référence à l'origine. C'est ainsi que l'on a vu, en 1971 à Monthelie, un syndicat viticole bloquer physiquement le transport commencé de 2500 m³ de terre du lieu-dit « Les Clous » de Monthelie vers Puligny, « *cette intervention des vignerons est motivée par le fait qu'il ne veulent pas voir dénaturer le vignoble et voir exportée une terre sur laquelle a poussé une*

²⁹ SCHIRMER (Raphaël), « Le géographe et l'expertise dans le domaine des vins », in *Territoires et terroirs du vin du XVIII^e au XXI^e siècles – Approche internationale d'une construction historique*, S. Wolikow et O. Jacquet (dir.), Éditions Universitaires de Dijon, 2011, p. 92-96

³⁰ BRENOT J., QUIQUEREZ A., PETIT C., GARCIA J.-P., DAVY P., « Erosion rates and sediment budgets in vineyards at 1-m resolution based on stock unearthing (Burgundy, France) », *Geomorphology*, n° 100, 2008, p. 345-355.

³¹ GARCIA (Jean-Pierre), « Données nouvelles pour l'histoire de la construction des terroirs viticoles de Bourgogne, cinquante ans après l'œuvre de Roger Dion », in *Le bon vin entre terroir, savoir-faire et savoir-boire : actualité de la pensée de Roger Dion*, dir. J.-R. Pitte, Paris, CNRS Éditions, 2010.

GARCIA (Jean-Pierre), « Les sols viticoles de Bourgogne : élaboration naturelle et construction humaine », *Revue des analogues et des techniques vitivicoles et analogiques*, n° 141 spécial, 2011, p. 62-64.

appellation déterminée et où sera plantée une autre appellation»³². Plus généralement, une directive de l'INAO, datant de 1974 et abolie en 2000, limitait la possibilité d'apports de terre, en mettant en place des procédures de déclassement des parcelles en appellation pour lesquelles il était constaté une dégradation irréversible. Elle est remplacée depuis 2006 par des dispositifs de sensibilisation de la part de l'INAO et des Organismes de Défense et de Gestion des appellations qui sont garants de la préservation de leur terroir³³.

Au terme de cette courte revue, il n'est pas nécessaire ni sans doute justifié de donner une conclusion. Nous en resterons au constat, à élargir par l'analyse au delà de la Bourgogne, que le discours qui relie par analogie les propriétés gustatives des vins aux propriétés des sols où la vigne a poussé, traduit les grands changements de rapport des hommes au monde et à la nature, par le médiateur qu'est le vin. Le vin chargé de rééquilibrer les propriétés sanitaires des corps et de la nature à l'Antiquité et au Moyen Âge, chargé de transférer les éléments chimiques et minéraux du sol naturel au corps à l'époque moderne, chargé de retisser depuis le XX^e siècle, le lien à l'origine vers une nature supposée bienfaitrice. Un discours qui, pris sur le temps long, permet de comprendre, avec les autres sciences humaines, l'inversion du *goût de terroir*, auparavant considéré comme péjoratif, mais revitalisé actuellement pour justifier l'authentique et le naturel.

³² Article du *Bien Public* du 31 août 1971 : « Monthelie : les vigneronns ne veulent pas que l'on emporte la terre » [non signé].

³³ Éric Vincent (INAO), *in litteris*, 2011 que nous remercions pour cette communication.