



**HAL**  
open science

## Peine perdue : l'oubli des produits viti-vinicoles de qualité du Languedoc (XIXe– XXe siècle)

Stéphane Le Bras

► **To cite this version:**

Stéphane Le Bras. Peine perdue : l'oubli des produits viti-vinicoles de qualité du Languedoc (XIXe–XXe siècle). C. Marache, Ph. Meyzie, M. Villeret (dir.). Des produits, entre déclin et renaissance (XVIe-XXIe siècles), Peter Lang, p. 275-288, 2018. halshs-01956742

**HAL Id: halshs-01956742**

**<https://shs.hal.science/halshs-01956742>**

Submitted on 16 Dec 2018

**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.

Ceci est une version intermédiaire du texte final. Elle contient probablement des coquilles

## **Peine perdue : l'oubli des produits viti-vinicoles de qualité du Languedoc**

**(XIX<sup>e</sup> – XX<sup>e</sup> siècle)**

Stéphane LE BRAS

Bien des ouvrages et des études scientifiques ont interrogé la construction de la mémoire collective et les facteurs qui y participent. Tous s'accordent plus ou moins sur un point, à savoir la conflictualité entre les logiques mémorielles et le régime d'historicité, ce que Philippe Joutard résume en une phrase-synthèse : « La mémoire est oublieuse [quand] l'histoire a pour impératif de tout prendre en compte »<sup>1</sup>. En l'espèce, le cas des productions vitivinicoles languedociennes est un exemple typique de ces conflits entre histoire et mémoire.

En effet, il n'est pas rare d'entendre ou de lire depuis une dizaine d'années des avis éclairés sur l'émergence d'une viticulture de qualité en Languedoc, dans une dynamique de « repositionnement et de séduction des consommateurs<sup>2</sup> ». Il faut dire qu'avant que ne s'opère ce que plusieurs chercheurs apparentent à une transformation radicale du Midi viticole<sup>3</sup>, la réputation des vins méridionaux était particulièrement négative, une notoriété dépréciée dont Christian Montaignac rappelle la perception dans les années 1980 : « Entre le gros rouge qui tâche et la piquette, le vin du Languedoc passait encore à cette époque pour du jus de raisin trafiqué, de la bibine, un petit vin de table »<sup>4</sup>.

Or, si dès la moitié du XIX<sup>e</sup> siècle les Languedociens ont majoritairement produit des vins standards, pour et par les masses<sup>5</sup>, les archives démontrent, en parallèle, l'existence d'une production de qualité, articulée autour de vins prisés et réputés. Les fondements de cette orientation qualitative remontent ainsi bien plus loin que l'action concertée de Philippe Lamour

---

<sup>1</sup> Joutard P., *Histoire et mémoires, conflits et alliance*, Paris, La Découverte, 2013, p. 254.

<sup>2</sup> « Les vins du Languedoc : le pari de la qualité », *Vin et Société*, 13 mars 2012, [en ligne].

<sup>3</sup> Genieys W. (dir.), *La Grande transformation du Midi Rouge*, numéro spécial *Pôle Sud*, n°9, 1998.

<sup>4</sup> Montaignac C., *Le Soir venu*, Paris, Le Cherche-Midi, 2012.

<sup>5</sup> Gavignaud-Fontaine G., « L'extinction de la "viticulture pour tous" en Languedoc, 1945-1984 », *Pôle Sud*, n°9, 1998, p. 57-70.

S. Le Bras, « Peine perdue : l'oubli des produits viti-vinicoles de qualité du Languedoc (XIXe – XXe siècle), in C. Marache, Ph. Meyzie, M. Villeret (dir.), *Des produits, entre déclin et renaissance (XVIe-XXIe siècles)*, Bruxelles, Peter Lang, 2018, p. 275-288.

et Jules Milhau dans la seconde moitié des années 1940 dont William Genieys fait, à tort selon nous, les initiateurs d'une genèse « précoce » de l'idée de qualité<sup>6</sup>.

De fait, l'idée de qualité a toujours été présente en Languedoc, et même partagée par de nombreux acteurs de la filière. Or comment expliquer que cette idée – et sa mise en application – furent oubliées par la mémoire collective, réduisant exclusivement les territoires viticoles languedociens à des espaces producteurs d'une « piquette » tancée en son temps par Michel Rocard ?

Pour répondre à cette interrogation, nous nous pencherons sur le cas des productions vitivinicoles du Languedoc (Aude, Gard, Hérault) dans leur ensemble afin de mettre en exergue les racines et la persistance de cette notion de qualité dans la région à l'époque contemporaine, pour ensuite nous attacher à analyser les mécanismes qui expliquent son effacement.

### **La permanence d'une production vitivinicole de qualité en Languedoc**

En 1816, dans son étude sur l'ensemble des vignobles français et étrangers connus, André Jullien évoque les vins du Languedoc en ces termes :

Les vins rouges du Languedoc ont en général beaucoup de corps et de spiritueux ; il y en a de très-fins et qui pourraient figurer parmi les grands vins, s'ils joignaient à ces qualités le bouquet qui caractérise ceux de Bourgogne et du Bordelais. Les vins de liqueur, et surtout le muscat, occupent un rang distingué parmi ceux de ce genre que l'on récolte en France, et soutiennent même la comparaison avec la plupart de ceux que l'on tire à grands frais des pays étrangers.<sup>7</sup>

Ainsi, dans l'un des ouvrages de référence pour la période, réédité cinq fois jusqu'au milieu des années 1860, les vins languedociens sont d'emblée présentés comme des vins de qualité, proches des deux références de l'époque, les crus bordelais et bourguignons. Lorsqu'il détaille, à travers son parcours dans les territoires viticoles de la région, les vignobles locaux, A. Jullien se fait plus précis. Les vins gardois par exemple se « distinguent par leur qualité » et

---

<sup>6</sup> Genieys W., « Le retournement du Midi viticole », *Pôle Sud*, n°9, 1998, p. 8.

<sup>7</sup> Jullien A., *Topographie de tous les vignobles connus ; suivie d'une classification générale des vins*, Paris, L. Colas, 1816, p. 238.

S. Le Bras, « Peine perdue : l'oubli des produits viti-vinicoles de qualité du Languedoc (XIXe – XXe siècle), in C. Marache, Ph. Meyzie, M. Villeret (dir.), *Des produits, entre déclin et renaissance (XVIe-XXIe siècles)*, Bruxelles, Peter Lang, 2018, p. 275-288.

nombre de vignobles (Chusclan, Tavel, Lirac, Saint-Geniez) se démarquent par les spécificités qualitatives de leur production, bien qu'en-deçà de celle de Bourgogne<sup>8</sup>.

Une cinquantaine d'années plus tard, Jules Guyot ne dit pas autre chose. Chargé par l'Empereur de mener une étude sur les vignobles français, il décrit le Gard viticole ainsi :

La vigne joue [...] un grand rôle, pour ne pas dire le premier, dans l'agriculture du Gard. Toutes les côtes du Rhône, très accidentées, et les vastes plateaux qui les surmontent offrent de très bons vignobles [...]. Quelques-uns comme ceux de Chusclan, Tavel, Lirac, Saint-Geniez, Beaucaire, Cantepèrdrix, sont à juste titre très estimés dans la consommation du grand ordinaire et même comme vins d'entremets.<sup>9</sup>

Bien sûr, tant Guyot que Jullien, qui se succèdent dans la fonction de prescripteurs sur le marché vitivinicole national, soulignent que le Languedoc produit surtout des vins de consommation courante, mais ils précisent tous deux que ceux-ci sont toujours de bonne facture et qu'ils s'inscrivent dans une tradition de qualité incontestable.

Cet impératif qualitatif, en dépit des aléas épidémiques et des mutations que connaît le vignoble et sur lesquels nous reviendrons plus tard, perdure dans les périodes qui suivent. Ainsi, en octobre 1884, Alcide Cardaire, propriétaire et négociant dans le Montpelliérais, indique dans le texte rédigé en préambule de son prix-courant<sup>10</sup> :

J'ai l'honneur de vous renouveler mes offres de services, et de vous donner, ci-après les prix auxquels je puis vous livrer mes vins [...] en très bons fûts cerclés fer. Les vendanges s'étant faites cette année dans des conditions exceptionnelles, les vins nouveaux sont très bons et bien supérieurs à ceux de l'année dernière. Je garantis des vins de bonne qualité et vous pourrez les refuser en gare si cette qualité ne répondait pas à ce que vous êtes en droit d'attendre.

---

<sup>8</sup> *Ibid.*, p. 242-244. Jullien précise que, selon lui, ces vignobles correspondent à une troisième classe de la Côte-d'Or (où l'on retrouve des crus tels que Santenay, Clos de Tavanne ou Gevrey-Chambertin).

<sup>9</sup> Guyot J., *Étude des vignobles de France, pour servir à l'enseignement mutuel de la viticulture et de la vinification françaises, Tome I, Régions du Sud-Est et du Sud-Ouest*, Paris, Masson et Fils, 1868, p. 215-216.

<sup>10</sup> Lettre de la maison A. Cardaire, octobre 1884, Fonds privés.

S. Le Bras, « Peine perdue : l'oubli des produits viti-vinicoles de qualité du Languedoc (XIXe – XXe siècle), in C. Marache, Ph. Meyzie, M. Villeret (dir.), *Des produits, entre déclin et renaissance (XVIe-XXIe siècles)*, Bruxelles, Peter Lang, 2018, p. 275-288.

Le texte se poursuit encore sur plusieurs lignes, revenant à de multiples reprises sur la qualité « irréprochable » de ses produits dont il est impossible d'en trouver « de meilleurs ». De manière significative, Cardaire propose un vaste choix de marchandises : on retrouve ainsi dans son prix-courant pas loin d'une vingtaine de références, dont dix pour les seuls vins rouges, les huit autres étant des alcools ou des apéritifs (doc 1). Encore plus révélateur de l'importance apportée à la qualité, ces vins sont ordonnancés par type (« de table », « très beaux », « Fitou », « Saint-Georges vieux », « des gourmets ») puis ensuite par qualité (« Ordinaire », « 1<sup>er</sup> choix de côtes », « Supérieur de côtes », « Saint-Georges vrai » pour les « vins rouges de table ») ou, fait assez rare en Languedoc pour être souligné, par années de vieillissement (« 2 à 5 ans » ou « 6 à 8 ans » pour les vins de Saint-Georges).

VINS VIEUX OU NOUVEAUX au choix de l'acheteur				DROITS DE RÉGIE EN SUS			
	En fûts de 550 et 550 lit.	Loges en pièces carrelées de 328 litres	Loges en fûts de 120 à 130 litres	En fût de 120 à 130 litres	En fût de 50 litres	En fût de 25 litres et au dessus	
	Phectol	Phectol	Phectol	l'hectolitre	l'hectolitre	Phectolitre	
Vins rouges de table	35	38	41	Eaux-de-Vie vieilles de Montpellier, façon Cognac. . . . .	85	95	110
Ordinaire . . . . .	40	43	46	Eau-de-Vie pur marc . . . . .	85	95	110
1 <sup>er</sup> choix de côtes.	43	48	51	Vermouth vieux qualité sup <sup>re</sup> . . . . .	70 à 85	85 à 95	100 à 110
Supérieur de côtes.	52	53	58	Vin blanc doux et sec extra-fin.	70 à 95	80 à 105	100 à 120
Saint-Georges vrai.	55	58	61	Vin fin de Banyuls (Rancio) . . . . .	120 à 140	130 à 150	140 à 165
Très beaux vins rouges . . . . .	55	58	61	Très recommandé pour faire le Vin de Quinquina			
Montagne extra supérieure . . . . .	59	62	65	Vin muscat de Frontignan, Rivesaltes . . . . .	140 à 200	150 à 210	165 à 225
pouvant supporter une très forte addition d'eau	59	62	65	Madère, Malagu. Alicante, Grenache, Xérès . . . . .	120 200	150 210	145 225
Vins rouge Fitou extra, 2 à 3 ans	60	65	70	Rhum vieux . . . . .	100 200	110 210	125 225
Vin grand crû Saint-Georges vieux, prêt à être mis en bouteilles	65	70	75				
2 à 5 ans.	80	85	90				
6 à 8 ans.	75	80	85				
Vin rouge des gourmets, 2 ans							

Source : Correspondance, maison Cardaire, 1884 – Fonds privés

Figure 1 – La valorisation tarifaire de la maison A. Cardaire

Bien sûr, le cas de la maison A. Cardaire est extra-ordinaire par le souci très ostensiblement affirmé de proposer une marchandise de qualité et il ne faut pas en négliger la dimension purement commerciale. Cardaire est en effet spécialisé dans la fourniture aux institutions (religieuses, hospitalières ou scolaires<sup>11</sup>) et sa clientèle démontre une notoriété et un rayonnement affirmés de la maison de négoce. Il faut toutefois constater que, loin de se contenter de marchés déjà acquis et fort rentables qui pourraient le pousser à ne pas s'impliquer

<sup>11</sup> En en-tête de sa lettre, il est écrit : « Fournisseurs de nombreux établissements diocésains ; Hospices civils et militaires ; de l'école nationale d'agriculture et du Lycée de Montpellier ».

S. Le Bras, « Peine perdue : l'oubli des produits viti-vinicoles de qualité du Languedoc (XIXe – XXe siècle), in C. Marache, Ph. Meyzie, M. Villeret (dir.), *Des produits, entre déclin et renaissance (XVIe-XXIe siècles)*, Bruxelles, Peter Lang, 2018, p. 275-288.

dans une dynamique qualitative renouvelée, Cardaire la poursuit, dans une logique de maintien et de renforcement de sa réputation. Surtout, il n'est pas le seul à s'inscrire dans cette démarche. Dans une période troublée, à la fois pour le marché et la réputation des vins languedociens, nombre de documents commerciaux indiquent que des maisons de négoce ou des propriétaires perpétuent cette tradition qualitative.

Ainsi, au début du XX<sup>e</sup> siècle, Jules Bédrines, négociant et propriétaire du domaine de la Pomière, dans le Biterrois, écoule – assez classiquement – deux types de vins : rouges et blancs<sup>12</sup>. Les premiers sont tous des saint-georges, dont la réputation n'est plus à faire en ce début de siècle<sup>13</sup>. Proposés à la clientèle par types, ceux-ci sont au nombre de trois, allant du « premier choix » au « vieux extra-premier cru », en passant par le « second choix ». Par ailleurs, dans les deux premières catégories (« premier » et « second » choix), le client peut choisir entre vins jeunes et vins vieux. Cette nomenclature se retrouve plus ou moins pour les vins blancs (qui sont ici des picpouls, autre cépage réputé). L'exemple de Bédrines est particulièrement intéressant à plusieurs titres. Tout d'abord car, bien qu'il propose du saint-georges, le propriétaire-négociant ne se trouve pas du tout dans la zone de production de ce type de vins. Dans une période encore trouble, où les débats autour des appellations n'ont pas encore été initiés<sup>14</sup>, Bédrines profite de la notoriété d'un des vins les plus (si ce n'est le plus) réputés du département pour assurer l'activité de son entreprise. Le vin qu'il propose vient-il véritablement de Saint-Georges-d'Orques ? C'est peu probable. Le domaine de La Pomière se situe à Florensac, à plus de 45 km de là. Peut-être en achète-t-il quelques quantités, plus sûrement copie-t-il les vins de Saint-Georges<sup>15</sup>. Quoi qu'il en soit, il est particulièrement révélateur que Bédrines, pour permettre à sa maison de prospérer, s'appuie sur ce critère qualitatif. Surtout, il est intéressant de noter que, même en Languedoc, alors qu'on commence très largement à critiquer les vins locaux et à assimiler la production locale à de la mauvaise

---

<sup>12</sup> Carte de voyageur (avec prix-courants au verso), Maison *J. Bédrines*, 1904, Fonds privés.

<sup>13</sup> Dans tous les recueils, depuis le début du XIX<sup>e</sup> siècle, les vins de Saint-Georges-d'Orques jouissent d'une réputation qualitative constante.

<sup>14</sup> Il faudra attendre 1907, puis surtout 1911 et 1919 pour voir les premières lois sur les délimitations et le contrôle des appellations.

<sup>15</sup> Ce qui ne serait pas surprenant. En 1910, la coopérative de Saint-Georges est poursuivie par le syndicat méridional du commerce en gros des vins pour diffamation. Celle-ci avait accusé, dans la presse, les négociants de se livrer à de nombreuses fraudes, dont la falsification sur les origines.

S. Le Bras, « Peine perdue : l'oubli des produits viti-vinicoles de qualité du Languedoc (XIXe – XXe siècle), in C. Marache, Ph. Meyzie, M. Villeret (dir.), *Des produits, entre déclin et renaissance (XVIe-XXIe siècles)*, Bruxelles, Peter Lang, 2018, p. 275-288.

marchandise<sup>16</sup>, on relève une double logique de valorisation. Une horizontale, articulant le choix autour du vieillissement, et une verticale, déclinant une gamme de produits selon leur variété. Encore une fois, ce n'est pas la majorité des cas et bien des négociants ou des producteurs garantissent des produits de qualité, sans véritablement tenir leurs promesses. Mais Bédérines, contrairement à Cardaire, n'est pas un intermédiaire de premier plan. Le fait qu'il s'investisse dans une telle stratégie, et avec lui d'autres propriétaires-négociants dont les papiers commerciaux s'apparentent aux siens<sup>17</sup>, démontre que ce souci qualitatif est indéniable dans la région.

Dans les décennies qui suivent, cette dynamique ne tarit pas. En témoignent les publicités de la maison *Auguste & Louis Fournel Fils successeurs* durant l'entre-deux-guerres. Celles-ci mettent en évidence la spécialisation dans « une clientèle bourgeoise » et la notoriété d'une maison « réputée pour ses vins de premier choix »<sup>18</sup>. Ici, l'accent est porté sur le type de négoce et, en lien direct, la qualité des produits. En effet, le négoce barricailleur<sup>19</sup>, qui s'est fait une spécialité de livrer la clientèle bourgeoise (particuliers, cafés, restaurants, etc.), écoule sa marchandise en petites quantités et, de manière traditionnelle, fournit des produits de première qualité. D'ailleurs, le nom même de la maison sur les publicités renforce le lien qui existe entre la réputation et la nature valorisante des marchandises. Les attributs « fils » puis « successeurs » indiquent en effet qu'on est, *a minima*, dans la troisième génération de la maison, signe de pérennité et donc d'un succès commercial impossible dans ce type de commerce si les produits écoulés ne répondent pas à des standards qualitatifs.

À la même période, les syndicats eux-mêmes se lancent dans une – timide, mais réelle – propagande en faveur de la qualité. En 1925, *L'Action Méridionale*, l'organe de presse du syndicat régional du négoce en gros des vins du Midi, publie un article d'André Granaud, intitulé « Comment faire connaître nos vins ». L'auteur y reconnaît que si nombre de vins méridionaux souffrent sur les marchés en raison de leur qualité passable, toutefois, « il existe dans les coteaux des Corbières, du Minervois, de Cébazan, des vins rouges qui, sélectionnés et

---

<sup>16</sup> Voir le rapport du professeur de Botanique Lucien Daniel, mandaté par le ministère de l'Agriculture pour rédiger une étude sur les vignes greffées. Il y écrit que les vins languedociens « ne valent rien et ne conservent pas, malgré les drogues plus ou moins nuisibles à la santé publique dont on est obligé de les saturer ».

<sup>17</sup> Cf. Le Bras S., *Négoce et négociants en vins en Languedoc*, Tours, PUF, 2018.

<sup>18</sup> *Annuaire de l'Hérault*, 1932, p. 225.

<sup>19</sup> Qui expédie son vin en petites quantités par barriques, d'où il tire son nom.

S. Le Bras, « Peine perdue : l'oubli des produits viti-vinicoles de qualité du Languedoc (XIXe – XXe siècle), in C. Marache, Ph. Meyzie, M. Villeret (dir.), *Des produits, entre déclin et renaissance (XVIe-XXIe siècles)*, Bruxelles, Peter Lang, 2018, p. 275-288.

soignés, sont susceptibles de faire une très honorable concurrence aux bons crus<sup>20</sup> ». Une dizaine d'années plus tard, dans un numéro spécial de la *Revue technique d'exportation et de défense professionnelle* consacré aux *Vignobles et vins du Midi*, Maurice Sarraut, sénateur de l'Aude de 1919 à 1932, rappelle qu'« il existe des vins d'une exquise qualité que produisent les plaines et les garrigues de la belle province du Languedoc<sup>21</sup>. » Et de faire la liste des crus qui font la réputation de la région : muscat, vins de dessert, « minervois veloutés », blanquettes de Limoux, etc. dont il regrette que pour nombre d'entre eux, ils soient trop peu connus.

Dans le même esprit, en 1944, la question de la qualité est au cœur des réflexions des acteurs de la filière. Premièrement car elle a permis d'éviter la taxation imposée par Vichy durant le conflit. Surtout car on commence à imaginer un label intermédiaire (les VDQS entre les grands crus AOC et les VCC). C'est dans ce contexte que *La Voix de la Patrie*, l'organe officiel du Front National, évoque le sujet. Dans un article intitulé « Viticulture de qualité », l'auteur, du nom de « Pierre d'Oc », rappelle que « nous avons dans notre région [...] des crus de qualité [...] qui peuvent rivaliser avec bien des appellations<sup>22</sup>. » Vingt ans plus tard, en 1966, Gilbert Senes, secrétaire général de la Fédération méridionale des VDQS, abonde dans le même sens : « Nous pensons qu'il est nécessaire de mieux faire connaître les productions viticoles de notre agréable département car beaucoup trop de consommateurs ne savent pas que l'Hérault peut leur offrir une gamme de vins très variés et de très haute qualité<sup>23</sup>. »

Dès lors, alors qu'une tradition qualitative indéniable existe depuis le début du XIX<sup>e</sup> siècle et qu'une prise de conscience émerge au moins depuis l'entre-deux-guerres, comment expliquer que les produits vitivinicoles de qualité languedociens soient méconnus puis oubliés et que des acteurs de premiers plans soient obligés d'en rappeler l'existence ? Cette situation résulte en réalité de plusieurs facteurs.

## **Le piège du marché et de l'impératif de qualité**

---

<sup>20</sup> Granaud A., « Comment faire connaître nos vins », *Action Méridionale*, 1<sup>er</sup> Février 1925

<sup>21</sup> Sarraut M., « Les vins du Languedoc », *Vignobles et vins du Midi*, numéro spécial de *Revue technique d'exportation et de défense professionnelle*, déc. 1934, p. 15.

<sup>22</sup> « Viticulture de qualité », *La Voix de la Patrie*, 15 décembre 1944.

<sup>23</sup> « Les VDQS de l'Hérault », *L'Officiel de la Foire internationale de la vigne et du vin*, 1966, p. 3.

S. Le Bras, « Peine perdue : l'oubli des produits viti-vinicoles de qualité du Languedoc (XIXe – XXe siècle), in C. Marache, Ph. Meyzie, M. Villeret (dir.), *Des produits, entre déclin et renaissance (XVIe-XXIe siècles)*, Bruxelles, Peter Lang, 2018, p. 275-288.

Gaston Galtier, grand spécialiste du vignoble méridional des années 1950 et 1960, résume assez bien la mutation de celui-ci dans les années 1850 : « La période de la Restauration et de la Monarchie de Juillet amorce le tournant qui va substituer à l'ancienne polyculture la domination du vignoble de masse<sup>24</sup> ». En effet, un ensemble de facteurs va modifier les conditions de production et d'écoulement des vins languedociens, transformant l'économie régionale pour en faire le cellier de la France. En quelques années, l'extension des surfaces viticoles vers les plaines alluviales, les nouveaux cépages associés à la mutation des techniques améliorant les rendements et l'accès facilité aux bassins de consommation par la révolution ferroviaire entraînent la région dans la monoculture. Du petit ouvrier jusqu'au grand propriétaire, nombreux sont les Languedociens qui investissent dans la vigne. Dans l'Aude, les ouvriers quittent l'industrie drapière pour préférer travailler dans les vignes où les salaires sont meilleurs, ce dont s'inquiète le préfet du département au début des années 1860<sup>25</sup>. Ce constat est confirmé par Jules Guyot. S'il précise d'emblée que « la culture de la vigne est des plus faciles, des plus simples » et surtout « des plus lucratives »<sup>26</sup>, il remarque que dans l'Aude, « la vigne entretient plus des deux tiers de la population »<sup>27</sup>. Le marché s'apparente dès lors à un appel d'air pour une population locale qui y voit une source de revenus inépuisable. La période du « Second Empire et les premières années de la III<sup>e</sup> République sont [alors] marqués par le triomphe du vignoble<sup>28</sup> » dans la région. Or, à divers égards, ce tropisme exclusiviste pour la viticulture s'avère un piège.

En effet, l'accroissement continu de la consommation<sup>29</sup> en France provoque un effet d'aubaine et pousse les Languedociens à toujours plus produire, faisant de la région le principal fournisseur en vins de consommation courante, souvent de piètre qualité comme l'indique Bertall en 1878. C'est désormais l'« idéal de quantité » qui est le seul paradigme productif dans la région, « pays du bleu » :

À mesure que l'on avance vers le Sud-Est, la qualité décroît en même temps qu'augmente la production qui devient de plus en plus prodigieuse. À Carcassonne et

---

<sup>24</sup> Galtier G., *Le vignoble du Languedoc méditerranéen et du Roussillon. Étude comparative d'un vignoble de masse, Tome 1*, Montpellier, Causse, Graille & Castelnaud, 1958, p. 123.

<sup>25</sup> Plandé R., *Géographie et histoire de l'Aude*, p. 212.

<sup>26</sup> Guyot J., *Étude des vignobles de France...*, *op. cit.*, p. II de la préface.

<sup>27</sup> *Ibid.*, p. 257

<sup>28</sup> Galtier G., *Le vignoble du Languedoc...*, *op. cit.*, p. 125.

<sup>29</sup> 51 litres par habitant en 1848, 60 l/hab en 1859, 73 l/hab en moyenne dans les années 1880 ; 85 l/hab dans les années 1890 ; 115 l/hab dans les années 1900.

S. Le Bras, « Peine perdue : l'oubli des produits viti-vinicoles de qualité du Languedoc (XIXe – XXe siècle), in C. Marache, Ph. Meyzie, M. Villeret (dir.), *Des produits, entre déclin et renaissance (XVIe-XXIe siècles)*, Bruxelles, Peter Lang, 2018, p. 275-288.

dans l'Aude commence le pays du bleu. Ici point de cru distingué, point de cru célèbre à quelque titre que ce soit, mais des flots, des torrents de vin. Le climat et les conditions particulières du sol pourraient permettre d'espérer quelque chose de mieux au point de vue de la qualité, mais c'est la quantité que l'on poursuit. Parce que la quantité, c'est la richesse. Le gros vin coloré, vigoureux et raclant est celui qui convient aux gosiers populaires.<sup>30</sup>

Le constat est dur mais il est approprié. Il est d'autant plus inquiétant que Bertall écrit en 1878, alors que la région est en partie seulement touchée par le phylloxéra et que les cépages à gros rendements, symboliques de la reconstitution post-phylloxérique, n'ont pas encore fait du Languedoc le pays de la « viticulture industrielle<sup>31</sup> ».

Mais ce constat n'est ni surprenant, ni unique. Déjà en 1816, Jullien reprochait aux vins gardois leur « mordant qui diminue leur agrément »<sup>32</sup>. Forts en alcool et colorés, ils n'avaient pas la finesse des vins bordelais et surtout bourguignons. Pis, ils n'étaient parfois même pas consommés en l'état, servant uniquement à relever les petits vins du Centre, du Bordelais ou de la Bourgogne comme en témoigne la correspondance commerciale jusqu'au premier tiers du XX<sup>e</sup> siècle<sup>33</sup>. Jules Guyot, comme Bertall, indique<sup>34</sup> qu'avec un peu d'efforts et des mentalités différentes, les vins languedociens pourraient progresser en qualité<sup>34</sup>. Mais rien n'y fait : massivement dans la région, la facilité de la quantité l'emporte sur l'exigence de la qualité, les volumes rémunérateurs sur la patience, les vins populaires, vite produits, vite écoulés, sur les vins vieux et fins qui demandent matériel vinaire et investissements sur le long terme. Dans ce contexte, les vins méridionaux de qualité – et ils existent – se retrouvent noyés dans le flot des millions d'hectolitres de vins de consommation courante et de coupage (doc. 2) qui sont écoulés depuis le Languedoc<sup>35</sup>. Dans la région même, on reconnaît cet état de fait, parfois avec inquiétude, parfois avec philosophie.

---

<sup>30</sup> Bertall, *La vigne, ..., op. cit.*, Paris, Plon, 1878, p. 472.

<sup>31</sup> Augé-Laribé M., *Le problème agraire du socialisme: la viticulture industrielle du Midi de la France*, Paris, Giard et Brière, 1907.

<sup>32</sup> Jullien A., *Topographie..., op. cit.*, p. 244.

<sup>33</sup> Voir par exemple les archives de la maison sétoise *J. Herber* qui en 1924 expédie deux demi-muids et demi de vins à Beaune.

<sup>34</sup> Guyot J., *Étude des vignobles de France..., op. cit.*, p. 218.

<sup>35</sup> Dans l'Hérault, seuls 5 % de la production sont consommés localement.

S. Le Bras, « Peine perdue : l'oubli des produits viti-vinicoles de qualité du Languedoc (XIXe – XXe siècle), in C. Marache, Ph. Meyzie, M. Villeret (dir.), *Des produits, entre déclin et renaissance (XVIe-XXIe siècles)*, Bruxelles, Peter Lang, 2018, p. 275-288.

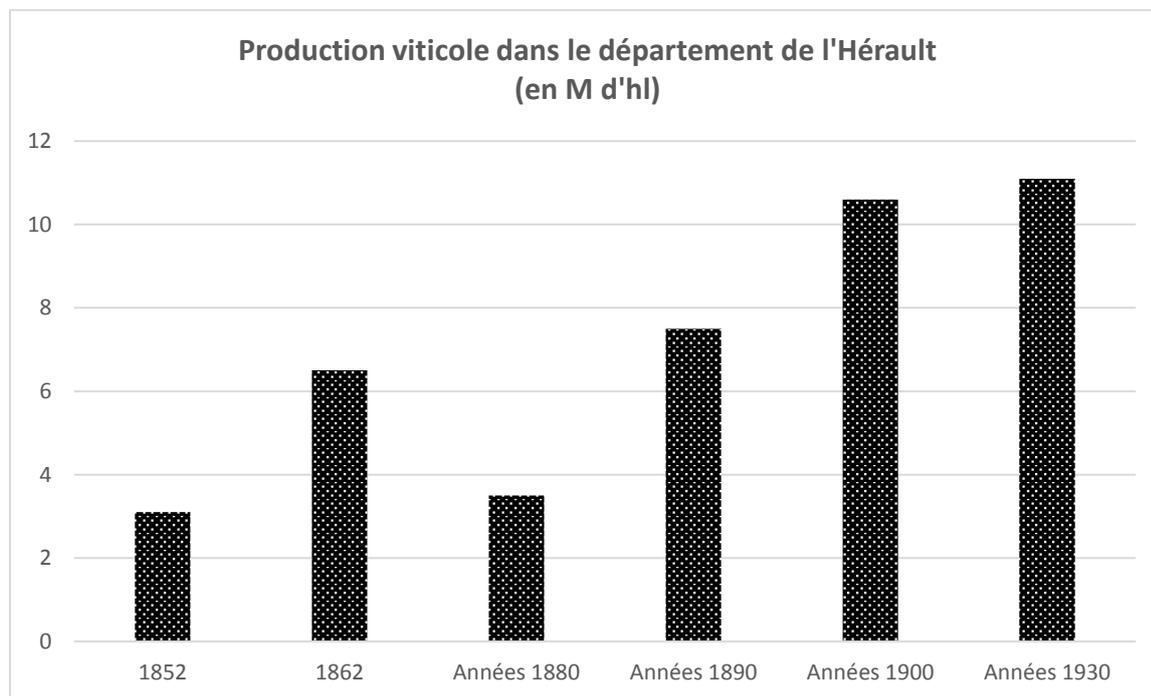


Figure 2 – Production viticole dans le département de l'Hérault (en M d'hl)

En pleine période de reconstitution, alors que les rendements s'envolent vers des sommets jamais vus jusque-là<sup>36</sup>, Paul Coste-Floret fait état de ses inquiétudes. Son propos ne porte pas tant sur la nécessité de produire des vins de qualité que de mettre en adéquation production et capacité d'absorption du marché<sup>37</sup>. Ses arguments sont d'autant plus pertinents que depuis 1893, les revenus viticoles sont frappés par les soubresauts d'un marché engorgé par la fraude et la surproduction (dont les causes sont les rendements excessifs locaux et l'émergence puis l'affirmation de la production algérienne)<sup>38</sup>. Aux courtes périodes de forte prospérité succèdent d'intenses crises de mévente qui avilissent les prix et mettent à mal l'écosystème qui s'est constitué dans la région. Celui-ci apparaît dès lors fragile car bâti sur une production dont il ne maîtrise pas ou mal le marché, tandis qu'une écrasante part de l'économie

<sup>36</sup> Jusqu'à 100-150 hl/ha dans les plaines de l'Hérault et de l'Aude. Certains témoignages évoquent même des rendements pouvant atteindre 200 voire 400 hl/ha.

<sup>37</sup> Coste-Floret P., *La Production et le marché des vins*, Montpellier, Serre et Roumégous, 1902.

<sup>38</sup> Sur le sujet voir Pech P., *Entreprise viticole et capitalisme en Languedoc Roussillon du phylloxéra aux crises de mévente*, Toulouse, Presses du Mirail, 1975.

S. Le Bras, « Peine perdue : l'oubli des produits viti-vinicoles de qualité du Languedoc (XIXe – XXe siècle), in C. Marache, Ph. Meyzie, M. Villeret (dir.), *Des produits, entre déclin et renaissance (XVIe-XXIe siècles)*, Bruxelles, Peter Lang, 2018, p. 275-288.

régionale repose sur la prospérité viticole, comme le démontrent les enquêtes parlementaires de 1907<sup>39</sup> et de 1930<sup>40</sup>.

Pourtant, en dépit des recommandations ou des avertissements, la situation n'évolue pas, au contraire. Avec l'atténuation des crises de mévente dans les années 1910, les gains formidables réalisés pendant la Grande Guerre puis le retour à un semblant de tranquillité sur les marchés dans les années 1920, la région conserve son rôle de cave à vins populaires. C'est ce que reconnaît d'ailleurs, placidement et avec fatalité, François Périer, alors président du syndicat régional des vins en gros du Midi, en 1934. S'il évoque une spécialisation viticole « peut-être dangereuse et regrettable, [...] résultat de la nature de son sol [...], de son climat [...] et de l'évolution moderne des transports », puis qu'il dresse la liste des « crus régionaux », il estime avec fierté que « le “ Vin du Midi”, au sens le plus général de ces mots, c'est notre vin courant, celui qui représente la plus grande partie de la production viticole de la France métropolitaine. Ce n'est point un produit de luxe que l'on déguste de temps en temps, mais un aliment qui reconforte et qui réjouit et qui a sa place chaque jour sur les tables les plus modestes »<sup>41</sup>.

Il n'en reste pas moins que, comme le constatait amèrement Granaud dans la décennie précédente, les vins du Languedoc souffrent d'une réputation brouillée et d'un manque d'identification<sup>42</sup>. Si ce dernier projette de redéfinir une nouvelle identité pour les vins méridionaux (autour du nom de « Vins du Languedoc »), sa proposition, car trop tardive face à un processus dépréciatif engagé depuis les années 1870 au moins, se heurte à une réalité inexpugnable : le Languedoc est cantonné, sur le marché, à une place bien définie, celle des vins de coupage et de consommation courante.

En témoignent deux éléments, qui entrent en résonance avec la notion de qualité. Le premier est l'intervention du législateur sur le marché depuis les années 1910. En effet, les lois de 1911, 1919 puis 1935 sur les délimitations et les appellations d'origine qui instaurent un

---

<sup>39</sup> Archives nationales : BB/30/1698/16, Ministère de la Justice : personnel, budget, dossiers parlementaires, Rapports de la commission d'enquête parlementaire sur la situation critique de la viticulture, 1907.

<sup>40</sup> Barthe É., *Rapport fait au nom de la Commission des boissons chargée de procéder à une enquête sur la situation de la viticulture en France et en Algérie et sur toutes les réformes utiles de nature à améliorer le marché viticole et à réduire les charges qui frappent le commerce des vins*, n° 3156, Chambre des députés, Paris, Imprimerie de la Chambre des députés, 1932.

<sup>41</sup> Périer F., « Le Vin du Midi et le Commerce méridional », *Vignobles et vins du Midi*, *op. cit.*, p. 7-9.

<sup>42</sup> Il estime que « les bons paient pour les méchants », stigmatisant le peu de visibilité des bons vins languedociens en France et dans le monde. Cf. Granaud A., « Comment faire connaître... », *art. cit.*

S. Le Bras, « Peine perdue : l'oubli des produits viti-vinicoles de qualité du Languedoc (XIXe – XXe siècle), in C. Marache, Ph. Meyzie, M. Villeret (dir.), *Des produits, entre déclin et renaissance (XVIe-XXIe siècles)*, Bruxelles, Peter Lang, 2018, p. 275-288.

marché de qualité, se font en faveur de régions extra-méridionales et rares sont les crus locaux qui vont en profiter (citons par exemple Corbières et Minervois en 1923 pour les appellations d'origine ; muscat de Frontignan et blanquette de Limoux dans les années 1930 pour les AOC). L'institution d'un marché de qualité en France se fait donc sans – ou presque – la première région de production nationale, qui, incontestablement, rate là un nouveau virage dans une évolution qualitative salvatrice. Ce mécanisme de sédimentation du marché est entériné par les publications à destination du grand public qui voient le jour durant la période. Tant dans *Monseigneur le Vin. L'art de boire*, édité par les magasins « Nicolas » dans les années 1920, que dans *Comment boire nos bons vins de France*, publié cette fois par les « Caves Félix Potin » en 1934 ou dans le guide de Pierre Andrieu *Les vins de France et d'ailleurs. Comment les choisir, les servir, les déguster et les utiliser en cuisine* (1939), les vins languedociens, lorsqu'ils sont présents, occupent une part des plus congrues. Chez Andrieu, trois pages seulement sont consacrées au Languedoc, dans un développement minimaliste où les seules productions présentées avec des termes mélioratifs – et non neutres comme le reste – sont la blanquette de Limoux et le muscat de Frontignan. Face à ce déficit de réputation et son enfermement dans un rôle accepté par tous, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du département, il n'est alors pas surprenant de lire en 1944 que « Vins du Midi » est « presque [...] une expression péjorative »<sup>43</sup> ou, trente ans plus tard, d'entendre en 1976 le ministre de l'Agriculture Christian Bonnet évoquer la viticulture régionales en ces termes : « Lorsqu'on me demande de soutenir des productions d'affreuses bibines de 200 hl/ha, produits dans des plaines, à grands coups d'irrigation, je m'y refuse<sup>44</sup>. » En quelques décennies, l'identité du Languedoc viticole s'est figée autour d'une appréhension collective *a minima* indifférente, le plus souvent d'un crédit négatif.

Se pose dès lors la question de la notion de qualité, omniprésente dans le discours. Si l'on ne peut, à la lecture des archives, écarter la distance qui sépare le discours des actes, on est tout de même poussé à s'interroger sur ce que signifie une production « de qualité » en Languedoc et pour les Languedociens. Force est de constater qu'elle n'a pas le même sens que dans les autres régions. En effet, si en Bourgogne ou dans le Bordelais de manière précoce, dans d'autres régions (Anjou par exemple) plus tardivement, la notion de qualité renvoie à des

---

<sup>43</sup> « Viticulture de qualité », *La Voix de la Patrie*, 15 décembre 1944.

<sup>44</sup> Matouk J., « La Bibine ou le cercueil », *Le Nouvel observateur*, 03 jan. 1977.

S. Le Bras, « Peine perdue : l'oubli des produits viti-vinicoles de qualité du Languedoc (XIXe – XXe siècle), in C. Marache, Ph. Meyzie, M. Villeret (dir.), *Des produits, entre déclin et renaissance (XVIe-XXIe siècles)*, Bruxelles, Peter Lang, 2018, p. 275-288.

critères productifs et gustatifs, il n'en va pas de même en Languedoc. On l'a vu en 1907 quand on revendiquait et défendait une production « naturelle », qui en réalité était une production « non falsifiée »<sup>45</sup>. Quatre décennies plus tard, l'interprétation de la « qualité » est encore problématique. Ainsi, alors que se met en place un nouveau label, en grande partie pour valoriser une production intermédiaire dite de qualité (les VDQS) et dont les Languedociens vont être parmi les principaux bénéficiaires, les candidatures d'adhésion à la Fédération nationale des VDQS affluent. Or les correspondances démontrent que si la validité du dossier repose en partie sur des notions en lien avec la réputation qualitative (obtention de récompenses, labellisation en appellation simple), ce sont surtout les techniques de production et de vinification qui apparaissent fondamentales et prescriptives<sup>46</sup>. Incontestablement, on est ici dans une logique de moyens et non pas de résultats. Bien que participant tous les deux d'une même logique, l'écoulement – auprès d'intermédiaires – prime sur la commercialisation – auprès de clients. Il faut attendre les années 1950 pour que le discours évolue quelque peu. En 1952, *Le Moniteur vinicole* publie un numéro spécial consacré à la question de la qualité<sup>47</sup>. Ciblant en partie les vins languedociens, il est cette fois-ci question de vendanges, de vinification, de conservation, mais aussi de goût : il est essentiel affirme le journal, donnant la marche à suivre, d'« élaborer de bons vins [...] souples, fins et de degré alcoolique élevé ». Pourtant, preuve que l'imprégnation qualitative gustative met du temps à progresser, dix ans plus tard, dans un rapport de la Banque de France sur le négoce, le Languedoc y est décrit comme une région spécialisée dans les vins courants, vendant essentiellement ses vins à des clients qui s'en servent pour produire, comme 60 ans plus tôt, des vins standardisés. Significativement, on y note même que certains vins d'Algérie de bonne qualité, sont soigneusement coupés avec des vins des Corbières (aire pourtant VDQS depuis 1951) pour confectionner des vins « type Bourgogne »<sup>48</sup>.

Ce dernier exemple est particulièrement révélateur. Il est le signe évident de l'absence d'idéal d'identité et d'abandon de l'exigence de réputation de la part d'une grande partie de la

---

<sup>45</sup> Sur le sujet voir Pech R., *1907, les mutins de la République : la révolte du Midi viticole*, Toulouse, Privat, 2007.

<sup>46</sup> Archives de l'Hérault : 92 J 88, Fonds Philippe Lamour, Activités de la Fédération nationale des Vins de qualité supérieure, Dossier « Candidatures FNVDQS », Méthode de travail proposée pour le Comité d'experts, 1945.

<sup>47</sup> *Le Moniteur vinicole*, numéro spécial « La qualité sauvera la viticulture », 1952.

<sup>48</sup> Archives de la Banque de France : 1370199402, *Rapport sur le négoce des vins en France*, 1962, p. 12.

S. Le Bras, « Peine perdue : l'oubli des produits viti-vinicoles de qualité du Languedoc (XIXe – XXe siècle), in C. Marache, Ph. Meyzie, M. Villeret (dir.), *Des produits, entre déclin et renaissance (XVIe-XXIe siècles)*, Bruxelles, Peter Lang, 2018, p. 275-288.

production languedocienne. Forcée de s'associer à sa grande concurrente algérienne, dans l'objectif de singer une production plus raffinée, elle en est réduite à s'effacer derrière les impératifs d'un marché auxquels elle s'est soumise depuis les années 1850. Associé à l'absence de prise en considération du consommateur et de ses inclinaisons pendant trop longtemps, cela explique en partie l'effacement et l'oubli, dans la mémoire collective, des vins de qualité en Languedoc. D'autres facteurs, dont certains mériteraient d'être scrutés avec attention (comme le rôle des coopératives), viennent enfermer le vignoble languedocien et sa production dans un rôle qui, somme toute, convient à beaucoup de monde.

Pendant longtemps, le Languedoc sera un territoire à la mémoire vitivinicole partiellement mutilée. Et hormis quelques pionniers et quelques producteurs résistants à la tentation de la facilité, il faudra attendre les impacts de la politique agricole commune (notamment les arrachages et les primes de replantation de cépages de qualité qui y sont associées) puis la prise de conscience d'une partie de la filière locale pour voir, depuis une quinzaine d'années maintenant, la combinaison de l'impératif de qualité et le souci du consommateur devenir une priorité.