



HAL
open science

Histoires des vins de Champagne

Patrick Demouy

► **To cite this version:**

Patrick Demouy. Histoires des vins de Champagne. Richard Marchal. Champagne, le vin secret, Édition et presses universitaires de Reims, p. 25-54, 2011, 978-2-915271-41-6. hal-04217862

HAL Id: hal-04217862

<https://hal.univ-reims.fr/hal-04217862>

Submitted on 2 Nov 2023

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.

Histoires des vins de Champagne

Patrick Demouy



Motifs de vigne (sarments, feuilles et grappes) sculptés sur le portail méridional de la façade occidentale de la cathédrale gothique Notre-Dame de Reims. Les feuilles ont une taille comparable aux feuilles des vignes actuelles alors que les grappes sont de la taille des grappillons © L'Auteur

Premières traces de vignes en Champagne

Bien que l'on puisse gloser sur les vestiges fossiles d'une sauvage *Vitis sezannensis* préhistorique, il ne fait pas de doute que la vigne est en Champagne une greffe romaine, dont la croissance s'est développée grâce au terreau chrétien, dans les premiers siècles de notre ère.

Le goût du vin est venu aux habitants de notre région par le contact des civilisations méditerranéennes qui en faisaient l'exportation. Le nom latin de la province, *campania*, rappelle que ce pays de champs ouverts se prêtait aux rencontres sur l'un des grands axes du commerce protohistorique, un axe méridien reliant l'Italie aux îles britanniques, la route de l'étain qui suivait au sud les vallées de la Saône et du Rhône. Les découvertes archéologiques ont montré que les populations celtiques de Champagne ont été très tôt en relation avec Rome. C'est sans doute une des raisons du ralliement rapide des Rèmes (Rémois) ou des Lingons (Langrois) à César dès le début de la guerre des

Gaules, en 58 av. J.-C. ; ils y avaient tout intérêt. Alliés du peuple romain, les Rèmes ont fait de leur oppidum de *Durocortorum* une ville modèle, célébrant la grandeur de l'Empire et la prospérité qu'offrait la paix garantie par les légions. Du grand programme d'urbanisme, nous retiendrons l'un des quatre arcs monumentaux qui marquaient l'entrée dans le centre actif de *Durocortorum*, promue au rang de métropole. Ornant la voûte centrale de la porte Mars, toujours conservée, un calendrier agricole déploie les travaux et les jours des Champenois de la fin du second siècle : octobre, avec son pressoir, est déjà le mois de la vendange.



La porte Mars, proche du centre actuel de la ville de Reims © L'Auteur

Certes, il faut rester prudent devant une représentation figurée qui a pu être véhiculée par des modèles artistiques importés, mais certaines scènes voisines apparaissent bien spécifiques, comme la moisson réalisée au moyen d'un ingénieux appareil poussé par un cheval, la « moissonneuse gauloise », attestée par ailleurs dans les régions septentrionales. Ainsi les bas-reliefs ne sont pas uniquement conventionnels et le témoignage d'une viticulture gallo-romaine est recevable, d'autant plus que les Rèmes avaient un statut privilégié. On sait qu'avant le milieu du III^e siècle il y avait des vignes autour de Trèves, métropole de Belgique Première alors que Reims l'était de Belgique Seconde. Le vin était indispensable à la vie sociale des élites. En tout état de cause le vignoble gaulois connut une grande expansion dans les années 280, au temps de l'empereur Probus.

Compte tenu de l'investissement que représentait la plantation d'une vigne et de la main d'œuvre nécessaire à son entretien, la viticulture était le fait des grands propriétaires terriens, qui trouvaient là le moyen de traiter dignement leurs commensaux. Ce fut aussi très vite le fait des évêques, d'ailleurs issus généralement du même milieu aristocratique. Un premier évêque est attesté à Reims peu avant 260 ; la communauté chrétienne s'organisa vraiment après la tolérance religieuse instituée par Constantin en 313. Grand prêtre du diocèse, dispensateur des sacrements, l'évêque devait veiller à ce que le vin ne manquât pas à la table du Seigneur, en quantité suffisante pour la communion sous les deux espèces : pendant le premier millénaire les fidèles recevaient moins souvent l'eucharistie qu'aujourd'hui mais communiaient au pain et au vin. Compte tenu du caractère sacré du mystère, la qualité importait : Jésus, qui avait changé en bon vin l'eau des Noces de Cana, avait refusé au Golgotha le vin mêlé de fiel, ou plutôt de myrrhe, puis subi comme un outrage l'éponge imbibée de boisson vinaigrée tendue par un soldat romain ; on ne pouvait maltraiter la présence réelle. Par ailleurs, dans un empire devenu chrétien, l'évêque se retrouva investi rapidement de fonctions administratives et judiciaires, prit une place primordiale dans la cité. Assimilé à un haut magistrat, il héritait d'autant plus facilement des traditions de luxe, de convention et de prestige social qu'impliquait l'usage du vin, qu'il était lui-même maître de grands domaines et parent de l'élite sénatoriale. L'évêque, comme l'écrit Roger Dion, a été un homme clé pour la viticulture dans les temps troublés des grandes invasions « assurant dans son diocèse la continuité de l'usage du vin et pratiquant dans ses vignes les meilleures méthodes de culture ».

Saint Remi

À Reims, le premier viticulteur connu de façon certaine par les sources écrites n'est autre que l'évêque saint Remi dont le testament, rédigé vers 530, mentionne cinq vignes. Ce document, qui est authentique dans sa forme brève – on ne peut en dire autant de la forme longue, interpolée – ne donne malheureusement que peu d'indications topographiques sûres. Les cinq domaines cités sont les suivants :

- une vigne plantée *ad subnem*, à laquelle est attaché le vigneron Melanius, que l'évêque lègue aux prêtres et aux diacres de Reims. Certains ont voulu y voir une mention de la rivière Suippe, à une douzaine de kilomètres au nord de Reims, mais les formes latines en sont *Supia* ou *Sopia* ; il s'agit peut-être d'une mauvaise lecture pour *ad suburbem*, c'est-à-dire dans les faubourgs de la ville, ce qui correspondrait à l'usage prévu par le donateur. Nous n'avons pas le document original, mais une copie du IX^e siècle, ce qui ne facilite pas son étude.

- une vigne cultivée par Ennius, donnée à l'évêque de Soissons Loup, neveu de saint Remi ; le texte ne dit pas où.

- une vigne « que Mellariic a faite » (il s'agit d'un esclave ou colon) est destinée à un autre neveu, le prêtre Agricola, qui devra prendre sur ses revenus de quoi célébrer chaque dimanche la mémoire du défunt et organiser chaque année un repas pour les prêtres et diacres de Reims le jour anniversaire de sa mort ; l'institution de cette *refectio* était classique dans les dispositions testamentaires : elle ne manquait pas d'avoir des effets bénéfiques sur l'assiduité à l'office qui la précédait.

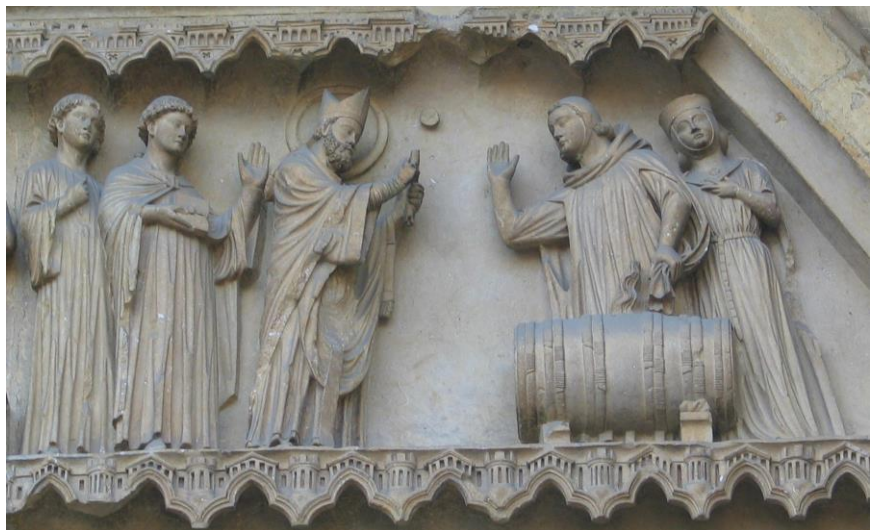
- une perche de plants de vigne, « jointive de la vigne que Cattausio a faite », est léguée à la diaconesse Helaria. On ne sait pas davantage à quel endroit. Si l'on se réfère aux mesures connues plus tard, cela représentait une douzaine d'ares, c'était modeste.

- enfin ce qui est le plus intéressant, l'évêque destine à son neveu Agathimer, à charge de la mémoire hebdomadaire et de la *refectio* pour les prêtres et diacres de Laon, une vigne particulièrement chère, « vigne que j'ai plantée à Vendresse et que j'ai établie grâce à mon travail » dit-il. Vendresse se trouve dans l'actuel département de l'Aisne, dans le canton de Craonne, non loin de Cerny-en-Laonnois qui est sans doute le lieu de naissance de saint Remi, en tout cas un point fort de son patrimoine familial, à 35 km au nord-ouest de Reims. Fondateur du diocèse de Laon, qu'il a prélevé sur le trop grand diocèse de Reims, il lui a réservé une marque de sollicitude avec cette donation d'un vignoble qu'il a créé et soigné.

Au-delà des sources historiques, l'évêque viticulteur a survécu dans les légendes. Hincmar, rédacteur au IX^e siècle d'une *Vie de saint Remi*, le campe en thaumaturge conformant sa vie à celle du Christ. Ainsi alors qu'il était descendu chez sa cousine Celse, il apprit que le vin faisait défaut. Aussitôt il se rendit au cellier et par ses prières, fit se remplir un tonneau avec tant d'efficacité qu'il en déborda. Ce miracle a été représenté au tympan du portail nord de la cathédrale de Reims (vers 1230) ; un panache, semblable à une flamme, s'élève par l'œil du récipient comme s'il y avait une effervescence.



*Le portail des saints de la cathédrale Notre-Dame de Reims.
Portail central de la façade nord qui ouvrait autrefois sur le cloître © L'Auteur*



Saint Remi remplissant le tonneau de vin. Détail du portail central de la façade nord © L'Auteur

Cette image n'est sans doute pas dénuée de toute vraisemblance, comme nous le verrons plus loin. C'est évidemment le miracle des Noces de Cana qui apparaît en filigrane dans ce récit, miracle eucharistique qui rappelle le rôle de l'évêque, offrant le sacrifice pour le peuple en élevant le calice du salut.

Bien sûr saint Remi, l'apôtre des Francs, est indissociable du roi Clovis qu'il a conduit au baptistère de sa cathédrale à Noël 496 (ou plutôt 498 ou 499). Devenu catholique, oint d'un chrême miraculeux apporté au ciel par la colombe du Saint Esprit, Clovis était béni par Dieu dans ses entreprises contre les hérétiques ariens que, relayé par ses fils, il chassa de Gaule ou amena à la conversion.



Baptême de Clovis. Le portail des Saints de la cathédrale Notre-Dame de Reims. Détail du portail central de la façade septentrionale © L'Auteur

Cette élection du roi très chrétien par l'intermédiaire du saint évêque est exprimée à travers le miracle du tonnelet représenté dans une tapisserie du musée Saint-Remi : le prélat donna à Clovis, qui partait combattre le roi burgonde Gondebaud, un petit baril de vin béni qui ne devait pas s'épuiser tant que durerait sa campagne. Et le roi revint chargé d'un riche butin. Le même prodige accompagna la guerre contre les Wisigoths d'Alaric, nous dit Hincmar dans la *Vie de saint Remi*.

Évêques et abbayes

Nul doute que saint Remi, qui usa certainement du vin avec modération durant sa longue existence – il est mort nonagénaire – était fin connaisseur. On peut en tout cas l'affirmer de l'évêque Pardule de Laon qui donnait ces conseils à son métropolitain Hincmar relevant de maladie : « il vous faut user d'un vin qui ne soit ni trop fort ni trop faible, mais de force moyenne ; préférez à celui que fournit le sommet des montagnes ou le fond des vallées celui qu'on recueille sur les versants comme au lieu-dit « Mont d'Ebbon » à Epernay, *ad Rubridum* à Cormicy, à Reims, à Merfy et à Chaumuzy », communes appartenant à l'aire d'appellation actuelle.

Aux côtés des évêques, il ne faut pas oublier le rôle des moines dans la viticulture. Les plus anciens monastères des environs de Reims et Épernay, Saint-Thierry, Saint-Basle de Verzy, Saint-Pierre d'Hautvillers (également dans l'aire délimitée) ont été établis au sommet des coteaux de la « Montagne » qui domine la plaine de Champagne et la vallée de la Marne, à la lisière des bois, à l'écart des routes pour préserver la tranquillité mais pas trop loin des bons terroirs. Ainsi les communautés pouvaient pratiquer les exigences de la règle de saint Benoît, adoptée à partir du VII^e siècle, *ora et labora*, prie et travaille, au contact de zones économiques complémentaires, forestières, viticoles et agricoles, assurant l'essentiel des ressources et dégageant au besoin des surplus. Saint Benoît avait fait du vin la boisson quotidienne de ses moines, qui pouvaient en consommer une hémine par jour. L'équivalence de cette mesure n'est pas établie avec certitude mais il semble bien que cela dépassait notre litre ; n'en déduisons pas que l'alcoolisme menaçait les religieux car le vin médiéval ne titrait souvent que 6 ou 7 degrés, contre 12 ou 13 aujourd'hui. En dehors du vin servi aux repas, il y avait bien sûr celui de l'eucharistie et tout ce qui était offert aux pèlerins et voyageurs en vertu de l'hospitalité. Donner le pain et le vin est le geste charitable par excellence. Pour faire face à tous ces besoins, les abbayes se constituèrent grâce à des donations d'importants domaines. Les établissements cités plus

haut, auxquels il faut ajouter Saint-Pierre d'Avenay au Val d'Or et, à Reims même, Saint-Remi, Saint-Nicaise et Saint-Pierre-les-Dames, sont à l'origine de vignes encore réputées aujourd'hui et plusieurs grandes Maisons de Champagne se plaisent à revendiquer leur héritage. Ajoutons enfin les chapitres de chanoines organisés à partir de l'époque carolingienne autour des cathédrales, qui rassemblèrent aussi un beau patrimoine foncier géré avec soin.

Il est certain que les aristocrates détenaient également des vignes et produisaient du vin pour leur consommation personnelle et la réception de leurs hôtes, mais les sources sont rares pour les périodes anciennes. Il en va de même pour les petits propriétaires paysans, qui sont très mal connus.

La carte ancienne

Les terres pauvres et bien drainées de la côte d'Ile-de-France, dominant la plaine crayeuse de Champagne et percée par les vallées de la Marne et de la Vesle, présentent les traits caractéristiques des grands vignobles. Mais le déterminisme géologique ne peut servir d'explication mécanique ; la proximité des villes, des établissements religieux, comme on vient de le voir, et des voies d'exportation, a revêtu une importance capitale dans l'histoire des vins de Champagne. Au-delà d'Épernay, Cramant et Avize, la Champagne viticole ancienne s'arrêtait à Vertus. On trouve pourtant plus au sud les mêmes sols sur une côte encore mieux exposée, mais la production du Sézannais est restée faible et sans notoriété. Selon Roger Dion, il faut invoquer la frontière diocésaine entre Châlons et Troyes : « On conçoit que l'aménagement viticole de la côte ait eu plus d'intérêt pour Châlons qui est seulement à 25 kilomètres que pour Troyes, qui en est deux fois plus éloignée... et qui du fait de sa situation plus méridionale, n'eût pas affronté avantageusement la compétition avec Châlons et Reims dans un commerce d'exportation vinicole dirigé principalement vers les pays privés de vignes, c'est-à-dire vers le nord-ouest. » C'est à proximité même de Reims, en haute et basse « montagne », que le vignoble médiéval a atteint sa densité la plus grande, autour de l'abbaye de Saint-Thierry jusqu'à Hermonville et Cormicy, et surtout à l'ouest et au sud-sud-est de la ville, autour de Fismes, Coulommès, Sermiers, de Taissy à Verzenay. La cour archiépiscopale et ses nombreux ministériaux, la noblesse urbaine héritière du patriciat, la population cléricale et la bourgeoisie prospère assuraient une forte consommation locale. Le vignoble était moins dense dans la vallée, mais déjà à l'époque carolingienne quelques grands noms se distinguaient, comme l'écrit le moine Altmann d'Hautvillers au IX^e siècle : « Ici des frondaisons la sylvestre chevelure et aussi les multiples fruits des arbres. Là, plaisante, une terre fertile ; et ici la verdure des prairies à l'herbe drue. Ici, les jardins aux plantes odoriférantes ; en ce lieu abondent les vignes avec toutes leurs grappes dont les gemmes gonflées s'en viennent rutiler dans les coupes de vin. » À l'est, les coteaux d'Ambonnay et Bouzy, apparaissent très tôt dans les textes. Dans la partie méridionale du diocèse de Reims le vignoble a gagné au XIII^e siècle tout le versant de la montagne exposé au sud, de Damery à Mareuil-sur-Ay. Au-delà de la Marne, Epernay, Montfélix (commune de Chavot), Cramant, Chouilly, Avize, ont affirmé ou confirmé leur vocation viticole aux confins du diocèse de Châlons. Puis c'est au nord de la voie romaine Laon-Reims-Châlons (l'actuelle R.N.44) que se sont faites les implantations nouvelles autour de Brimont, Witry, Berru, Nogent-l'Abbesse, jusqu'à Roizy, Lavannes et Boulton-sur-Suippes, Epoye, Beine, Nauroy, puis jusque dans les environs du Thour, d'Asfeld et de Vouziers. La qualité n'était pas toujours assurée quand tous les emplacements les plus favorables avaient été plantés. Mais il fallait aussi des vignes à verjus, c'est-à-dire à ce jus de raisin vert salé apprécié comme condiment. À l'essor extraordinaire du XII^e siècle succéda une période de stabilisation puis de grave récession avec le retournement de conjoncture et les épidémies qui précédèrent ou accompagnèrent la guerre de Cent Ans. Dans les endroits où elle était peu rentable la vigne fut abandonnée au savart, la lande parcourue par les moutons.

Les paysages et les modes d'exploitation

Ce n'est pas parce que le vignoble de rivière ou de montagne est depuis longtemps attesté qu'il faut s'imaginer un paysage immuable, avec ses rangs de vignes tracés au cordeau sur nos coteaux si bien peignés. Selon un usage immémorial – qui a duré jusqu'à l'orée du XX^e siècle – la vigne médiévale est cultivée en foule, présentant avec ses cepes en désordre une apparence échevelée, particulièrement dans la vallée. Dans la montagne la plantation en routes, lignes transversales à la pente, garde un aspect plus ordonné, au moins quand la vigne est jeune car le provignage (enterrement d'une branche

pour lui faire prendre racine) et l'assiselage perturbent la régularité. Le provignage comble les vides (voir chapitre « Pépinière »), augmente le nombre de souches, contribue à un rajeunissement continu. L'assiselage également, qui consiste à enterrer le vieux bois pour laisser sortir le sarment qui a porté la récolte de l'année précédente, en faisant ramper les souches vers le haut de la vigne, ce qui impose de replanter régulièrement en bas. De ce fait le paysage est intrinsèquement changeant. L'extrême morcellement des parcelles protégées du bétail par des haies d'épineux apporte une dernière touche : la diversité des ceps – voire des cépages –, de leur âge, de leur taille (plus courte en rivièrre qu'en montagne, entre 2 et 3 pieds, de 60 à 90 cm) et de leur entretien, dessine sinon un manteau d'arlequin du moins un patchwork en camaïeu. On se plaît à rêver de l'automne dans le vignoble médiéval.

Les sources d'archives privilégient la grande propriété, comme nous le verrons plus bas ; les principaux vignobles apparaissent détenus par ceux qui sont d'une manière générale les maîtres du sol. Ce constat appelle d'emblée des nuances. D'abord il ne faut pas surestimer les grands domaines : le plus important, celui de l'archevêque de Reims, atteint une quarantaine d'hectares, ceux des abbayes dépassent rarement la vingtaine ; ils sont extrêmement morcelés, rares sont les grandes parcelles. Ensuite l'exploitation en faire-valoir-direct est très minoritaire et la réalité du travail incombe surtout à des tenanciers. Jean-Pierre Devroey a bien montré que le processus a commencé dès le milieu du IX^e siècle, au profit d'un groupe homogène de vigneron-paysans alliant le travail de la vigne à des activités saisonnières, à la culture intensive d'un lopin et à l'élevage. L'archevêque fait exception avec son domaine de Courville, une dizaine d'hectares en régie directe, destinés essentiellement à l'approvisionnement de sa maison. Le travail est partagé entre des salariés payés à la journée et des *parsonniers* auxquels sont confiés des lots de vignes à entretenir. Avec le risque à long terme d'une incrustation sur ces exploitations. La plupart des grands propriétaires apparaissent plutôt comme des rentiers du sol, concédant leurs terres moyennant des redevances. Le système traditionnel de cens fixe (redevance en numéraire) se révélant défavorable avec l'érosion monétaire qui accompagne la grande expansion économique des XI^e-XII^e siècles, il leur faut inventer d'autres formules. Soit ajouter un surcens à l'occasion de la mutation de la terre, réévaluant le loyer pour le nouveau tenancier, soit bailleur des terres à vinage, c'est-à-dire concéder des terres à perpétuité à charge de les planter en vigne et de verser ensuite une redevance annuelle fixe en vin. Le bailleur est certain d'un approvisionnement régulier, quels que soient les aléas de la récolte – ce qui n'est pas une mince garantie dans cette région où il n'y a que deux années sur dix sans déconvenue – tandis que le preneur est assuré de la pérennité et de la plus-value de son savoir-faire. S'y ajoute le contrat de complant, ainsi décrit par Roger Grand : « Un cultivateur venait trouver le propriétaire d'une terre inculte, plus rarement d'une terre arable ou d'une vigne décrépite, et le priait de la lui céder, s'engageant à y planter des ceps. Le propriétaire, dont cette demande servait les intérêts, le laissait maître absolu du terrain pendant cinq ans, temps jugé nécessaire à l'accomplissement des diverses opérations (défoncement, labourage, fumure, plantation, greffe, façons diverses) longues, coûteuses, délicates, sans lesquelles un vignoble ne peut être créé et mis en plein rapport. Ce délai expiré la vigne était divisée en deux parties égales, dont l'une revenait en toute propriété à l'auteur de la concession, tandis que l'autre restait entre les mains du concessionnaire selon les conditions juridiques variables qui allaient... de la pleine propriété du fond à la simple jouissance viagère des améliorations [et] à la charge d'une redevance annuelle consistant parfois en argent, le plus souvent en quote-part de la récolte. » Il s'agissait souvent d'un tiers ou d'un quart de la vendange, étant entendu que le propriétaire-bailleur a pu renoncer à réclamer au bout des cinq ans la moitié de la vigne plantée par le preneur. Le succès de cette formule se comprend dans le contexte des grands défrichements des XI^e-XIII^e siècles, de l'essor de la population et de la consommation. L'inconvénient de la concession à perpétuité, pour le bail à vinage comme pour le bail à complant est l'oubli des droits éminents du propriétaire si les héritiers successifs n'y prennent garde. À partir du XIV^e siècle se répand un bail à terme – de 9 ou 12 ans – censé éviter cette érosion. Toujours est-il que derrière les inventaires des grands domaines, il faut voir une viticulture plus populaire qu'on ne pourrait le croire au premier abord, sans préjudice d'une petite exploitation paysanne qui échappe presque totalement au regard de l'historien. Il n'y a pas de raison que n'aient pas existé au Moyen Âge ce que nous voyons à l'époque moderne, des micro-parcelles participant à un système de polyculture vivrière, souvent complantées : pour tirer parti de l'espace on faisait pousser des légumes entre les ceps et on ajoutait à cette promiscuité celles des arbres fruitiers, sans doute pas trop nombreux pour éviter un excès d'ombrage. Voilà une touche supplémentaire à ajouter au tableau du paysage évoqué plus haut.

Si le poids de la redevance foncière, malgré les tentatives de réajustement, reste finalement mesuré, le vigneron exploitant n'en a pas fini avec les prélèvements. Bien sûr, comme tout un chacun, il doit verser à l'Église la dîme en nature, dans une proportion largement inférieure d'ailleurs au dixième de la récolte que suggère l'étymologie. S'il entre dans un système d'échange, il ne peut échapper aux taxes que font peser les seigneurs sur le transport, le *rouage*, l'ouverture des tonneaux, le *forage*, la vente au marché, le *tonlieu*. Les maîtres compensent la baisse de rapport du sol par l'exercice du droit de ban, le pouvoir de commander, punir et contraindre, qui se traduit par des tailles, des impositions

en nature ou en deniers, et l'exercice des certains monopoles. Le pressoir banal en est l'exemple. À l'origine il y a la nécessaire multiplication des moyens de pressurage dans les différents domaines, pour des raisons pratiques et techniques évidentes, notamment pour la production de vin blanc avec des raisins à peau colorée. À partir du XI^e siècle, et surtout du XII^e siècle dans nos sources, le seigneur impose l'usage de son pressoir, moyennant une ponction sur le moût (de l'ordre de 5 à 6 %) ou une taxe ; à la fin du Moyen Âge le pressoir fait l'objet d'un bail à ferme : un viticulteur aisé – le fermier – avance la somme qu'il récupère sur les contribuables. Le pressoir banal a ses avantages ; par rapport au petit pressoir à levier ou à la cuve à fouler rudimentaires, il prépare une meilleure vinification. Mais il est perçu comme une contrainte car il faut attendre son tour, presser plus tôt ou plus tard qu'on le voudrait, avec les risques que cela comporte, mêler ses raisins à ceux du voisin pour compléter un marc, dans un assemblage aléatoire. Pour le seigneur, le pressoir est un investissement considérable et un entretien coûteux, car il faut souvent remplacer des pièces cassées ou pourries, mais c'est un privilège auquel il n'entend pas facilement renoncer ; les constructeurs de pressoirs illicites l'apprennent à leurs dépens. Autre privilège, cette fois sans contrepartie, le banvin assure au seigneur un monopole de vente de deux mois, précieux avant que le vin ne soit gâté et tourne au vinaigre, en raison du contact avec l'air qui permettait le développement de bactéries acétiques.

Les travaux des mois

Les images des tâches agricoles au Moyen Âge nous sont familières par les innombrables représentations des travaux des mois dans les manuscrits et sur les portails de nos églises ; elles sont malheureusement fort mutilées à Notre-Dame de Reims. On y retrouve systématiquement la taille de la vigne et la vendange, en mars et septembre-octobre, expressions du savoir-faire des vigneron et du fruit de leur labeur dont profite la société tout entière.

Mais ce ne sont là que deux temps forts d'une année bien chargée, nécessitant une main d'œuvre nombreuse et souvent qualifiée. Après le cycle des douze jours qui, de Noël à l'Épiphanie, favorise plus la consommation que la production, le travail du vigneron commence traditionnellement à partir du 22 janvier, fête de saint Vincent, par la taille du premier cep, à la serpette. L'opération dure jusqu'en mars. « Taille tôt, taille tard, taille de mars ». De mars à avril, c'est l'assiseilage, avec le hoyau à bêcher, de mars à mai – donc souvent en même temps – le provignage ; tout cela requiert beaucoup de temps et d'efforts. Succède la ficherie, ou fichage, ou piquage dans la vallée de la Marne qui consiste à ficher ou piquer en terre un échelas, écharson ou bâton, de préférence en cœur de chêne pour que les insectes n'y puissent nicher, ou en aulne (voir chapitres « Vigne »). Les petits vigneron doivent faire avec les droits d'usage dans les bois, ce qui ne permet pas la même qualité. L'échalassement est un investissement (2/5^e des frais de façon dans les comptes de Courville au XIV^e siècle) qui doit permettre d'éviter les gelées blanches en maintenant les raisins au-dessus du sol et de favoriser la maturité en les exposant plus complètement au soleil. On n'hésite pas, pour ce long travail, à faire appel à des femmes fortes. En mai et juin, au fur et à mesure que la végétation se développe, la lierie ou liage a pour objet l'attachage des sarments à l'échelas au moyen de paille de seigle émondée. Il faut en profiter pour épamprer la vigne en enlevant les gourmands puis sarcler le sol piétiné par tous ces passages. À la floraison la vigne est reloyée, les pampres qui se sont développés sont fixés à l'échelas et pendant l'été, il faut rogner pour rechercher la concentration de la sève dans la partie utile du cep ; on effectue aussi des ébroutages en élaguant les pousses les plus faibles, sans oublier de sarcler à nouveau.

Arrive enfin le temps de la vendange qui d'après les documents des XIII^e-XIV^e siècles, s'effectue normalement lors de la deuxième quinzaine de septembre, ce qui convient au goût de l'époque pour des vins claires et peu chargés en sucre.

La fixation de la date est de tout temps une décision cruciale qui dépend alors en général du seigneur, parfois des communautés villageoises. Quoi qu'il en soit, le ban des vendanges impose à chacun de se plier à une règle commune, de ne rien couper avant le jour défini, puis d'opérer sous le regard de sergents attentifs à ce qu'il n'y ait aucun détournement, compte tenu des droits en nature à acquitter.



*Oiseaux mangeant des grains de raisin.
Sculptures du portail méridional de la façade occidentale.
Cathédrale Notre-Dame de Reims. © L'auteur*

La vendange est toujours l'occasion de grands déplacements de main d'œuvre ; les grands seigneurs ecclésiastiques, comme les moines de Saint-Remi, maintiennent longtemps les corvées qui leur permettent de réquisitionner leurs tenanciers de la plaine champenoise ; souvent il faut embaucher hommes et femmes, munis d'une serpette et du tendelin ou panier mannequin, grand panier d'osier oblong que l'on transporte à deux sur une perche jusqu'à un cuveau ou bellon de forme ovale. Sans doute préserve-t-on ainsi les grains dont on doit tirer le vin blanc, en les manipulant avec précaution. Bien sûr on utilise aussi la hotte, portée à dos d'homme ou par paire à dos d'âne, ce précieux auxiliaire du vigneron, robuste et agile en terrain accidenté. Le traitement plus rustique des raisins dans les hottes ne présente pas d'inconvénient pour la vinification en rouge puisqu'il faut de toute façon, avant pressurage, fouler le raisin dans des cuves tronconiques. Reste à gagner le pressoir qui, selon les moyens va de la simple poutre (ou arbre) abaissée par traction humaine jusqu'au système complexe à vis centrale mis au point au plus tard au XI^e siècle. Comme de nos jours on décline la qualité de la mère-goutte (appelée aujourd'hui cuvée ou cœur de cuvée) aux tailles et à l'ultime rebêche, obtenue en remouillant les marcs, la piquette qui désaltère les ouvriers. Tandis que le vin bout dans les poinçons, la vigne n'attend pas. En novembre et décembre l'acherie consiste à déficher ou dépiquer les échelas et à les grouper soit en moyères de forme conique, soit horizontalement sur des chevalets, non sans les aiguiser ou les remplacer. En novembre ou décembre, voire plus tard dans l'hiver, il faut fumer la vigne, avec modération, tous les trois-quatre ans ou moins souvent ; les comptes des châtellenies archiépiscopales de Courville et Sept-Saulx aux XIV^e-XV^e siècles mentionnent le *bon fiens*, fumier de vache auquel s'ajoutent marcs ou aines de raisin. Restera à labourer par trois fois, une hourie avec le hoyau (houe) et deux sarclures. Enfin, à intervalle régulier – variant de quatre à douze ans – il faut terrer la vigne, c'est-à-dire remonter la terre de la culée, où elle s'est accumulée du fait de l'érosion naturelle ; à dos d'homme ou d'âne, il faut transporter les hottes. Les comptes de Courville en 1381-82 en dénombrent 25 708 pour le terrage des vignes par l'archevêque : cinq mois de travail...Il est clair que ces soins intensifs extrêmement coûteux en main d'œuvre ne peuvent convenir qu'à des grands propriétaires.

Le nom et le goût du vin

L'expression « vin de Champagne » était ignorée au Moyen Âge (la première mention connue ne remonte qu'à 1493, dans un compte de l'hôtel-Dieu de Paris) et l'on usait de deux appellations principales, « vin de montagne » pour les crus appréciés des montagnes de Reims et de Saint-Thierry, « vin de rivière » pour les crus renommés de la vallée de la Marne. Leur réputation reposait sur le fromenteau, une variété de raisin à

grains clairs d'un gris rosé qui pouvait donner diverses nuances selon le foulage ou le pressurage. S'y ajoutait le morillon et le gouest, plus grossiers, avec des peaux noires. Lors du sacre de Charles IV en 1322 un abîme séparait encore les vins de Beaune, prisés de 17 à 21 livres le tonneau, quand ceux de la rivière de Marne plafonnaient à 8 ou 9 livres. L'écart s'est progressivement comblé au courant des ^{xv}^e et ^{xvi}^e siècles, signe d'une amélioration qualitative, mais sans doute aussi de l'implantation de cépages nouveaux comme le pinot de Bourgogne.

Il est bien difficile de faire une archéologie du goût. En 1320, le *Dit des trois dames de Paris*, de Watriquet de Couvin, met en scène trois commères se régalant dans une taverne et l'une déclare : « Je sais vin de rivière si bon que jamais un tel ne fut planté ; qui en boit c'est droite santé, car c'est un vin clair, frémissant [frémissant], fort, fin, frais, sur langue friand [vif, pétillant], doux et plaisant à avaler. » Clarté, finesse, légèreté, fraîcheur, effervescence... Ne croirait-on pas une description du champagne tel qu'on le connaît depuis la fin du ^{xvii}^e siècle ? La mention n'est pas isolée. Déjà en 1223 le poète normand Henri d'Andeli, dans *La bataille des vins*, surnomme le vin de Châlons « messire pétars ». Le vin médiéval connaissait parfois une seconde fermentation naturelle au printemps après que la première ait été arrêtée dans les celliers par les premiers frimas de l'automne, et il faisait sauter la bonde des tonneaux. Son effervescence était d'autant plus prononcée qu'avec des vendanges précoces en cette région septentrionale c'était un vin peu chargé en alcool. Le goût allait au ^{xiii}^e siècle à des vins blancs et légers. L'inconvénient est qu'ils se conservaient mal et que souvent faute de précaution (hygiène et remplissage des tonneaux par l'ouillage, c'est-à-dire en complétant le niveau par l'œil ou orifice supérieur) le « vin vieux » ne valait rien. Face au succès des vins de Beaune, au ^{xiv}^e siècle la production champenoise évolua vers des vins claires, des rouges pâles et légers avec l'introduction du Pinot noir ; cette mutation se traduit par l'accession d'Ay au rang de véritable appellation d'origine qui a servi ensuite d'appellation générique à l'ensemble du vignoble de rivière. En 1538, François I^{er} consacra 500 livres à l'achat de « vin d'Ay » et une anecdote rapporte que Henri IV aimait à se dire « sire d'Ay ». Le commerce du vin, déjà important au Moyen Âge notamment vers la capitale (Paris était un « gosier » de 200 000 habitants au temps de Philippe le Bel), devint à l'époque moderne la grande affaire de Reims et de ses grandes familles. Parmi celles-ci il faut citer les Brûlart, bientôt marquis de Sillery après que Nicolas ait été nommé en 1607 chancelier d'Henri IV. Leur réussite exceptionnelle a fait du Sillery une appellation prestigieuse, reflet de l'engouement pour les vins de Champagne qui saisit l'aristocratie européenne des ^{xvi}^e et ^{xvii}^e siècles. En 1665, Boileau met en scène dans son *Repas ridicule*, sous le nom d'Ordre des Coteaux, un cercle de raffinés qui affecte de ne boire que des vins des trois coteaux, Reims, Ay, Avenay. Parmi ces « fins débauchés » le marquis de Sillery, le comte d'Olonne, Saint-Evremond... Tallemant des Réaux cite également cet « ordre » dans lequel on n'était admis qu'après avoir fait ses preuves de « friandise » comme ailleurs on faisait preuve de noblesse ou de piété ; en 1665 toujours, est publiée une comédie ayant pour titre « Les coteaux ou les marquis friands ». Mais à cette date, ces profès à la vocation bachique dégustaient encore un vin tranquille, léger, dans un équilibre fragile entre richesse alcoolique minimale et délicatesse de fruit.

Naissance de la mousse

Une tradition qui s'est amplifiée au ^{xix}^e siècle a fait de dom Pérignon le génial alchimiste de cette transmutation. Il faut apporter des nuances tout en reconnaissant à ce moine bénédictin un rôle de premier plan. Quand il arriva à l'abbaye d'Hautvillers en 1668, Pierre Pérignon trouva les vignes du monastère dans un état lamentable (la vallée de la Marne avait beaucoup souffert des guerres) ; il y travailla toute sa vie à en faire le premier terroir viticole de la région et mourut en 1715.



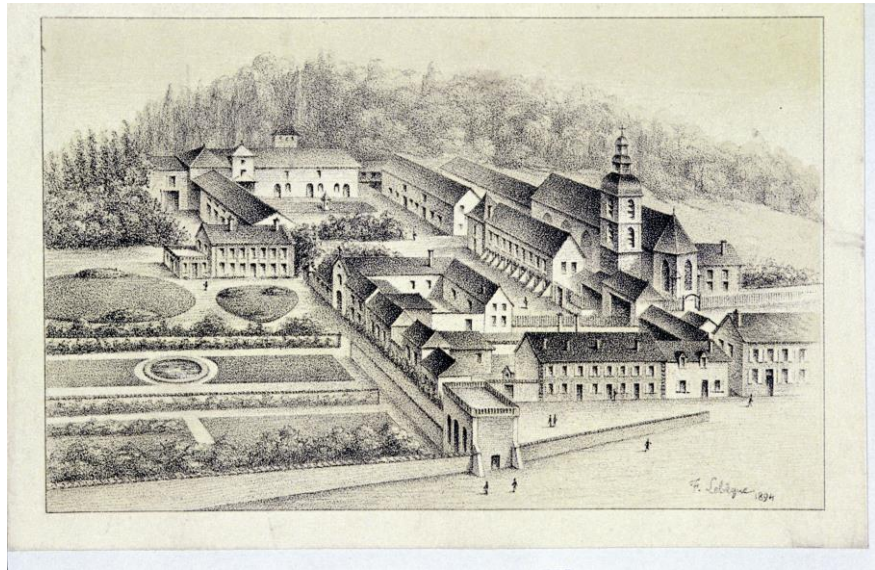
Abbaye de Hautvillers vue depuis les vignes, au mois de janvier © L'auteur

Dès 1716, son nom était tellement associé à un excellent vin qu'un auteur hâtif commentant les œuvres de Boileau-Despréaux en a fait le nom d'un « des plus fameux coteaux qui produisent les vins de Champagne...Reims, Pérignon, Sillery, Hautvillers, etc. ».

En 1700, les vins d'Hautvillers se vendaient deux fois plus cher que les autres. Ce qui est sûr c'est qu'il fut un œnologue subtil, réalisant à la perfection les assemblages de ses cuvées en goûtant les raisins qui entraient dans leur composition. Il n'a pas inventé l'assemblage, car toute abbaye le pratiquait en raison de l'acquittement de la dîme des vignes en nature. L'agent décimateur emportait une part de la récolte (en principe un dixième, *decima*, mais en pratique moins) « au pertuis du clos ». Des paniers et raisins divers étaient ensuite versés dans les pressoirs, de façon plutôt aléatoire, d'autant plus que les vignes étaient rarement plantées d'un seul et même cépage pour limiter les risques de mauvaise vendange. Dom Pérignon pratiqua un assemblage raisonné. Parce qu'il fut un grand vinificateur, on fut tenté de lui attribuer la paternité du vin effervescent qui prenait alors son essor.



Pierre tombale de Dom Pérignon – Abbaye de Hautvillers © L'auteur



*Ancienne Abbaye de Hautvillers (1894)
Gravure d'après un dessin de Ferdinand Lebègue, employé de Moët & Chandon
(photo A. Mangin – Collection Moët & Chandon)*

Si les vins de Champagne se sont mis à mousser dans le dernier tiers du XVII^e siècle, c'est parce qu'on a commencé à les mettre en bouteilles systématiquement pour assurer une meilleure conservation que dans les tonneaux. Et comme il restait du sucre et des levures résiduelles vivantes, ils reprenaient leur fermentation au printemps et devenaient des « vins diables ». Rien ne permet d'attribuer à dom Pérignon l'addition de sucre pour augmenter la mousse. Il faut sans doute chercher en Angleterre où, dès 1662, le docteur Morret a fait part à la Royal Society de ses observations sur le sujet ; en 1675 est attesté l'usage par les marchands londoniens, qui recevaient toutes sortes de vins en tonneau, d'énormes quantités de sucre et de mélasse afin de les rendre vifs et pétillants, augmenter leur teneur en alcool et améliorer leur goût. Il fallait pour contenir ces vins mousseux des bouteilles résistantes et c'est aussi en Angleterre qu'apparut à la fin du XVII^e siècle un nouveau type de bouteille en verre noir épais, bientôt adoptée en France avec une forme en poire de couleur vert sombre ou ambrée.



Bouteille ayant contenu du Vin de Champagne – Argonne (1710-1720) – Hauteur : 24 cm, capacité : 91cl, poids : 690g. On note déjà la présence d'une « levre » pour maintenir le bouchon au moyen d'une ficelle (remplacée par un muselet métallique aujourd'hui).

Rien ne permet d'associer dom Pérignon à la création de la bouteille de champagne comme on l'a dit parce qu'il était originaire d'Argonne, pays des verriers, à une cinquantaine de kilomètres de Reims. Et rien non plus ne permet d'en faire l'inventeur du bouchon de liège, qui semble aussi être une influence anglaise mais bien sûr nous renvoie à une production espagnole ou portugaise. La fermeture hermétique au liège remplaça les chevilles de bois entourées d'étoupe dans les dernières années du XVII^e siècle, assurant la pérennité de la mousse jadis éphémère. Il a fallu cette conjonction de la bouteille et du bouchon pour donner naissance à un vin pétillant qui pendant longtemps ne détrôna pas le vin rouge clair, dont la production demeura prépondérante pendant tout le XVIII^e siècle et au-delà. Les premiers mousseux ont été des blancs de blancs, des petits vins acides dont on renouvelait l'intérêt. À partir de la fin du XVII^e siècle on vinifia en blanc à partir de raisins noirs, des Pinots de meilleure garde permettant une maturation en bouteille. Les caractères

du Champagne (on parlait alors de vin mousseux) ont commencé à apparaître. Il restait, entre le milieu du XVIII^e et le début du XIX^e siècle, à perfectionner la « prise de mousse », la clarification et le dégorgement pour élimination du dépôt constitué des levures mortes, la quantité de vins alors perdue étant remplacée par la « liqueur d'expédition » pour donner au vin un goût plus ou moins sucré, selon les clients.

L'engouement européen

Les Anglais restent aujourd'hui, après les Français, les plus gros consommateurs de Champagne (voir chapitre C. Chamourin). Ils importaient déjà du vin de la région au XVII^e siècle et les liens établis par les négociants ont sans doute contribué, nous l'avons vu, à l'introduction de pratiques qui ont influencé la « champagnisation ». Dire que ce sont les Anglais qui ont inventé le champagne serait tout de même pousser le bouchon un peu loin, mais reconnaître que les Champenois ont su tirer parti de leurs innovations pour les mettre au service de leur vin me paraît recevable, encore que, comme pour beaucoup d'inventions, il y ait pu avoir des cheminements parallèles. Toujours est-il que, avec des ambassadeurs comme Saint-Évremond, un libertin alors exilé pour son indépendance d'esprit, le vin mousseux de Champagne a conquis très tôt l'élite de la gourmande Albion, comme en témoigne ce dialogue écrit par George Farquhar en 1697, mettant en scène dans un café de Londres une sorte de bourgeois gentilhomme désireux d'être à la page et qui demande ce qu'il faut boire :

- « Le champagne est un bon vin, que tous les dandys boivent pour avoir de l'esprit.
- De l'esprit ! Oh ma foi, il faut que j'aie de l'esprit. Je ne boirai rien d'autre. Je n'ai eu esprit de ma vie... Allons Club [son valet], apporte-nous une bouteille de cette chose... Ce vin spirituel.
- Vous verrez mon maître que ce monsieur en gilet de paille [la bouteille était clissée pour la protéger] est spirituel au fond. Regardez, regardez mon maître, comme il frétille et chuchote dans le verre.
- Par ma foi, je le vois à présent. Le bel esprit c'est le tintement. Etre spirituel c'est tintinnabuler... » (Traduction J.-P.Devroey).

Toute la mythologie du champagne est déjà là, le vin spirituel, le vin de la fête, le vin de l'amour :

*« Ce champagne est prêt à partir,
Dans sa prison il fume
Impatient de te couvrir
De sa bouillante écume.
Sais-tu pourquoi ce vin charmant
Lorsque ta main l'agite
Comme un éclair étincelant
Vole et se précipite ?
Bacchus en vain dans son flacon
Retient l'amour rebelle.
L'Amour sort toujours de prison
Sous la main d'une belle ».*

Cette chanson – qui ne manque pas de double sens – a été composée vers 1760 en l'honneur de la marquise de Pompadour – qui aurait dit que le champagne est le seul vin qui laisse la femme belle après boire – par le peu mystique abbé de Bernis, devenu ensuite cardinal et ambassadeur, à l'occasion d'un souper du roi. Les soupers fins de la régence et de la cour de Louis XV ont donné au champagne ses lettres de noblesse.



Le déjeuner de Jambon – Nicolas Lancret (1735).
Musée Condé, château de Chantilly.
© RMN (Domaine de Chantilly) / René-Gabriel Ojéda

On voit nettement que le personnage servant le vin éloigne la bouteille du verre, pour provoquer l'apparition de la mousse par foisonnement. Cette mousse, déjà fort convoitée, était probablement insuffisante en raison d'une effervescence trop peu soutenue dans le verre.

Le buveur déjà se conformait à un rituel, allant de la manière de rafraîchir le vin dans de l'eau glacée à celle d'ouvrir le flacon en « saute-bouchon », puis à faire mousser par foisonnement le nectar, encore modérément effervescent, en plaçant très haut la bouteille au-dessus d'une flûte, permettant de voir monter les bulles (encore un usage apparu en Angleterre), enfin boire le champagne en le jetant en sable, c'est-à-dire en l'avalant d'un trait.



Le déjeuner d'huîtres - Jean-François de Troy (1679-1752) – Chantilly, musée Condé

© RMN (Domaine de Chantilly) / Harry Bréjat

Signé et daté, sur la traverse inférieure du rafraîchissoir : « DETROY 1735 ». Pendant du Déjeuner de jambon de Nicolas Lancret, peint la même année : les deux tableaux, commandés en 1734 par le roi Louis XV pour la salle à manger des petits appartements de Versailles, sont exposés de part et d'autre des marches conduisant à la rotonde du château de Chantilly. Peinture sur toile (180cm x 126 cm). On distingue le bouchon, à une hauteur d'environ 2m30, devant la colonne de marbre gris. Trois personnages (l'un est assis, les deux autres sont debout) le suivent du regard.



Rafraichissoir et flûtes à champagne soufflées bouche du XVIII^e siècle (coll. J.C. Debar)

Autant dire qu'aujourd'hui tout cela nous paraîtrait indécent ! Il convient d'ouvrir la bouteille sans bruit pour ne rien perdre de la précieuse effervescence, de verser lentement et de déguster plus lentement encore. On comprend qu'à l'époque le plaisir était nouveau et qu'il fallait ébahir les convives. Par la société de cour, à une époque où la France donnait le ton et était l'arbitre du bon goût, de l'élégance et de l'intelligence, il est clair que le champagne a gagné la bonne société européenne, d'abord dans les bagages de quelques privilégiés.



Flûtes à champagne soufflées bouche du XVIII^e siècle. Le vin emplissait toute la hauteur du verre, souvent marqué par un motif en nid d'abeille (coll. J.C. Debar)

Pendant tout le XVIII^e siècle, le vin mousseux est resté une rareté, même si les expéditions sont passées de 20 000 flacons au début du règne de Louis XV à 300 000 sous Louis XVI, entre les années 1730 et 1780. À Paris, le coût d'une bouteille représentait alors trois journées de travail d'un ouvrier qualifié, autrement dit un prix digne des actuelles cuvées de prestige.

Les mutations des XVIII^e et XIX^e siècles

Dans ce contexte, la production de vins rouges en tonneaux s'est poursuivie et a même augmenté grâce à ses débouchés traditionnels parisiens et flamands, sans compter une forte consommation locale dans les estaminets. En raison de rendements faibles (20 à 25 hectolitres à l'hectare dans un contexte de forte irrégularité climatique), il a fallu accroître les superficies pour répondre à la demande. Benoît Musset a établi qu'entre 1732 et 1773 les vignes de la Montagne de Reims ont progressé de 47 %, grâce au labeur acharné de

modestes vigneron qui ne disposaient que de moyens techniques limités. La Révolution a donné à ceux-ci une place prépondérante. La vente comme « biens nationaux » des grandes propriétés religieuses et aristocratiques à partir de 1790 a conforté le morcellement du parcellaire viticole. Même s'ils produisaient des vins de qualité, les domaines n'ont pas intéressé les investisseurs fortunés en raison du caractère aléatoire des rendements ; ils ont été acquis par les tenanciers qui les travaillaient, à leur échelle. Il en est résulté une myriade de petites exploitations, toujours caractéristique de la Champagne aujourd'hui. L'extension de la surface plantée s'est poursuivie ainsi jusqu'en 1840. Avec 62 000 hectares, le vignoble a atteint son maximum, avant d'entamer une régression

Avec l'avènement du chemin de fer, la concurrence des vins du Midi, vendus moins cher sur le marché parisien, a provoqué une baisse de la production du vin rouge et un recentrage progressif vers une viticulture de qualité essentiellement destinée à l'élaboration de champagne, dont la notoriété et les ventes étaient en pleine croissance, grâce au dynamisme du négoce. Celui-ci a confirmé sa montée en puissance, entamée au XVIII^e siècle.

Les premières « maisons » sont apparues sous Louis XV : Ruinart (1729), Chanoine (1730), Forest-Fourneaux (1734), Moët (1743), Delamotte (1760), Clicquot (1772)... Quand en 1796 le fabricant de tissu Ponsardin – la première fortune de Reims – maria sa fille Nicole Barbe à François Clicquot, il ne s'agissait manifestement pas d'une mésalliance. Ces entreprises, malgré une conjoncture difficile dans une Europe troublée, connaissaient un essor rapide grâce au volontarisme d'hommes et de femmes perspicaces qui surent constituer un réseau commercial en France et à l'étranger. Vers 1810 les transactions portaient sur 2 500 000 bouteilles, dont 1 800 000 à l'étranger. Les nouveaux maîtres du Directoire, du Consulat et de l'Empire, devenus les nouveaux riches, ont vite adopté les modes aristocratiques des ci-devant consommateurs.



De retour en France après la signature du traité de Tilsit, le 26 juillet 1807, Napoléon 1^{er} rend visite à J. Moët, Maire d'Épernay (coll. Moët & Chandon)

La chute de Napoléon Bonaparte, qui a connu en Champagne les derniers sourires de la fortune, a eu pour conséquence l'occupation du pays par les Alliés de 1815 à 1818. Les officiers prussiens, autrichiens ou russes ont vite pris de bonnes habitudes de dégustation et, la paix revenue, les agents du négoce se sont précipités à Francfort, Berlin, Vienne ou Saint-Pétersbourg... Dans cette conquête des marchés, aux Champenois de souche se sont ajoutés de nombreux étrangers, attirés par les perspectives encourageantes des affaires. Déjà en 1785, Florent-Louis Heidsieck était venu de Westphalie, bientôt rejoint par des parents, Walbaum, Delius, Piper, Kunkelmann. Plus tard sont arrivés les Roederer, Mumm, Abelé, Bollinger, Deutz, Krug...



Maison Roederer – Bouteilles « Cristal » sur pupitre, en cours de remuage



Maison Bollinger – Bouteilles tirées liège séjournant sur lattes

L'expérience viticole des Rhénans, pénétrés de culture française à une époque où l'Allemagne n'était qu'une expression géographique, a été particulièrement bénéfique. Les négociants ont vite compris l'intérêt qu'il y avait à ne pas se contenter de la commercialisation mais à prendre en compte toutes les étapes de l'élaboration du champagne. La vinification était encore délicate ; de sa maîtrise dépendait la qualité du produit. Le XIX^e siècle a été une époque de progrès techniques et œnologiques considérables, qui a permis de sortir de l'empirisme. Un premier changement a été le remplacement des celliers par des caves profondes creusées dans la craie ; à Épernay, ces caves suivent un axe commercial le long de la Marne, de part et d'autre de la route royale, devenue avenue de Champagne.



La « GALERIE D », Maison Perrier-Jouët (Epernay)



Maison Perrier-Jouët, sur la mondialement célèbre Avenue de Champagne à Epernay. Caveau où « reposent » des bouteilles sur latte. En 1811, à Epernay, Pierre-Nicolas Perrier, fabricant de bouchons, épouse Adèle Jouët. Leur union scelle la naissance de la maison de négoce Perrier-Jouët qui réalise sa première exportation en Angleterre en 1815, puis en 1837 aux États-Unis. A partir de 1840, la Maison constitue l'essentiel de son vignoble situé sur Ay, Mailly-Champagne, et surtout Avize et Cramant. En 1902, Emile Gallé, maître verrier de l'Ecole de Nancy, décore d'anémones blanches cerclées d'or des magnums de prestige. Ces œuvres d'art jouent les belles endormies jusqu'à leur redécouverte dans les années 1960. En 1969, le lancement de la cuvée Belle Epoque place l'Art Nouveau au cœur de l'identité de la marque.

À Reims, ces caves profondes sont d'anciennes crayères (carrières souterraines romaines et médiévales) concentrées surtout au sud de la ville, où sont implantées des maisons comme Ruinart, Pommery, Veuve Clicquot-Ponsardin.

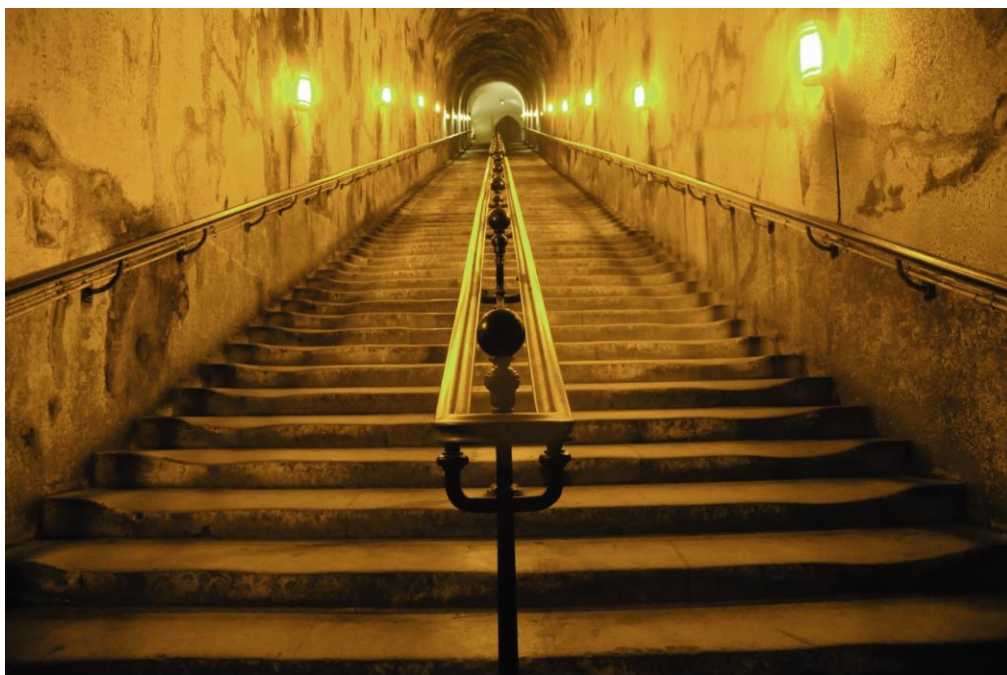
La température constante, hiver comme été, a permis de ralentir la fermentation et de diminuer la casse des bouteilles. Celle-ci était un fléau – 30 à 50 % des flacons explosaient encore au début du XIX^e siècle – et l'on devait porter un masque grillagé pour s'en protéger. À cette descente en caves s'ajoutèrent des réflexions scientifiques sur la prise de mousse : en 1836, un pharmacien châlonnais, Jean-Baptiste François, grâce aux travaux de Cadet de Vaux, parvint à déterminer la quantité de sucre nécessaire et suffisante à la seconde fermentation.



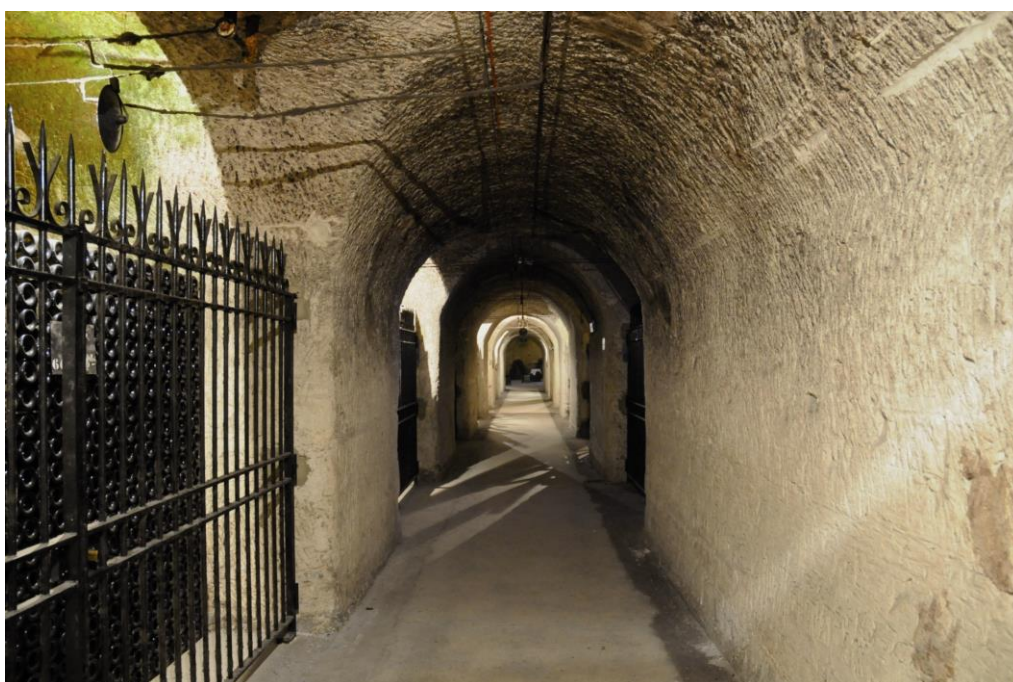
Caves creusées dans la craie – Détail des traces d'outil sur les murs - Champagne Jacquinet (Épernay)



Creusement d'un Caveau dans la craie – Maison Moët & Chandon (coll. M. Thibault)



*Escalier permettant de rejoindre les caveaux, aménagés dans les anciennes crayères
Maison Vranken-Pommery (Reims)*



Anciennes crayères aménagées en caveaux de stockage des bouteilles - Maison Vranken-Pommery.

Les Crayères de la Maison Veuve Clicquot Ponsardin

Dès ses origines, la Maison Veuve Clicquot s'est installée en plein cœur de la cité rémoise. Le développement rapide du commerce de ses vins de Champagne pousse Madame Clicquot à augmenter ses espaces de stockage dans les meilleures caves de la ville qu'elle loue ou achète. À l'époque, Reims est ceinturée par six kilomètres de remparts : 500 000 mètres cube de gros blocs de craies empilés, des douves, soit une véritable fortification délimitant deux espaces, intérieur et extérieur.

À l'extérieur, sur une petite colline, aujourd'hui nommée butte Saint-Nicaise dans l'environnement de l'actuelle place des Droits de l'Homme, s'étendent de vastes carrières. Elles fournissent depuis plusieurs siècles les blocs nécessaires aux constructions urbaines. La meilleure craie se situant à 12 mètres sous la surface, les carriers doivent creuser profondément. La craie chauffée devient chaux vive et sert aussi de liant pour le mortier en attendant l'invention du ciment. Les excavations coniques ne communiquent avec le jour que par une cheminée, appelée « essor », assez étroite, plus ou moins bien remblayée. Au fil du temps, les carrières finissent par ne plus se distinguer du sol avoisinant. Au XIX^e siècle, des accidents tragiques les rappellent aux souvenirs des Rémois. Ici, un éboulement, là, des personnes tombées dans les profondeurs inondées. La Municipalité est obligée de prendre des arrêtés pour réglementer leurs accès et semble ne savoir que faire de ces carrières dont l'exploitation décline depuis l'apparition de nouveaux matériaux.

Qui a eu le premier l'idée d'utiliser les carrières pour le stockage des bouteilles de Champagne ? Difficile de le prouver, cependant, la Maison Veuve Clicquot saura saisir cette belle opportunité : racheter aux carriers qui n'en avaient plus besoin ces vastes espaces troués et créer à la surface des celliers et des bâtiments de construction légère pour rationaliser stockage et production. Les crayères, devenues caves, connaissent alors une nouvelle vie et désormais, la Maison Veuve Clicquot étend son activité aux extérieurs de la ville. En 1912, le plan des crayères Werlé s'étend de part et d'autre de la rue Saint-Léonard et de la route de Cormontreuil (aujourd'hui rue Albert Thomas). D'autres crayères sont acquises par la suite venant constituer le vaste ensemble actuel. Aux crayères existantes sont ajoutés des caveaux réguliers plus pratiques pour accueillir les pupitres. D'autres espaces sont aménagés en surface : habitations, celliers, cuverie, atelier d'habillage et d'expédition, de mécanique et de tonnellerie.

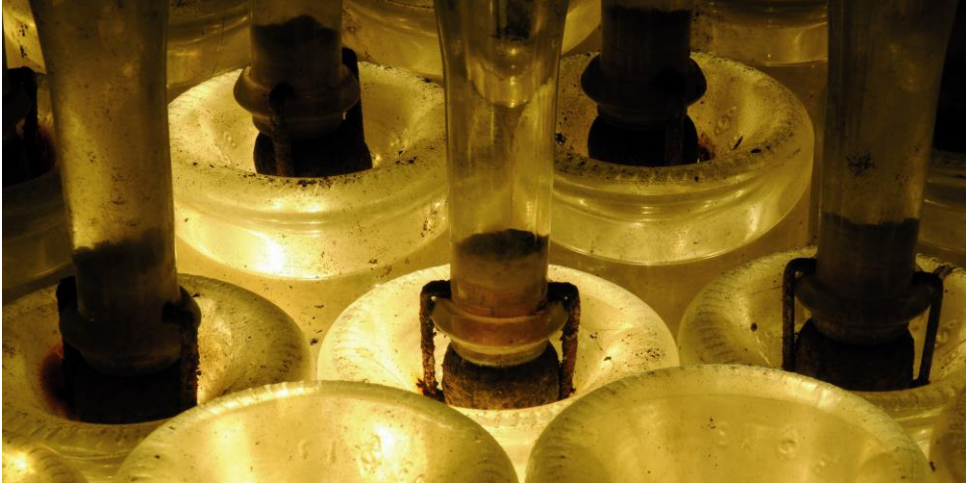


Crayères de la Maison Veuve Clicquot-Ponsardin (Reims)

Plus tard, Edmé-Jules Maumené, professeur de chimie à Reims, et Louis Pasteur étudièrent les levures. L'élaboration du champagne devint un champ de recherche à tous les niveaux, théorisant le savoir-faire expérimental accumulé. La casse descendit à 8 % avant la fin du XIX^e siècle. Par ailleurs, les efforts portèrent sur la clarification du vin.

Dom Pérignon dépotait, c'est-à-dire transvasait les tonneaux par siphonage, mais il restait des impuretés que les buveurs laissaient dans le pied des flûtes. Divers écrits

montrent qu'on peut raisonnablement attribuer au bavaois Aloys de Müller (entré en 1809 chez la Veuve Clicquot) et à Madame Clicquot, la mise en bouteille sur pupitre puis sur pointe c'est-à-dire la tête en bas. D'une part, elles résistaient mieux à la pression interne puisque celle-ci s'exerçait surtout sur le cul des bouteilles, plus épais ; d'autre part cela permettait de faire descendre la lie en pratiquant le remuage puis le dégorgement, à la volée.



Maison Deutz (Ay) – Conservation de vieux millésimes sur lies de levures



*Conservation des vieux millésimes sur lies de levures.
L'éclairage au moyen d'une LED permet de bien faire ressortir
le dépôt levurien au contact du liège. Maison Deutz, Ay.*

La perte de liquide a été alors compensée par une liqueur de tirage, au secret bien gardé, qui donnait au champagne de chaque maison son caractère propre. L'industrialisation commença avec les premières tireuses (1825), les machines à boucher (1827), les machines à doser (le dosage consiste à ajouter du sucre avant de placer le bouchon), les machines à rincer les bouteilles (1844). En même temps apparaissait une invention chère aux placomusophiles, la capsule de métal complétant le bouchage avec un muselet de fil de laiton ; plus résistant que ficelle huilée primitive, celui-ci couperait le liège s'il n'était arrêté par cette petite plaque résistante. À partir des années 1880 l'électricité a modifié profondément les conditions de travail en caves, par l'éclairage, la force motrice et la fabrication du froid artificiel qui a permis le dégorgement à la glace que nous connaissons.



Système d'éclairage encore utilisé dans de nombreuses caves – Champagne Jacquinet - Epernay

L'agencement intérieur des maisons, avec les déplacements verticaux et horizontaux des bouteilles, de la mise en caves à l'expédition, a mis la rationalisation au service de la croissance. De trois millions de bouteilles sous Louis-Philippe, les expéditions ont dépassé les dix millions sous le Second Empire et la trentaine dans les années 1900.

Le temps des crises

À partir de 1887, la Champagne a été atteinte par les ravages du phylloxera (le phylloxera est un minuscule insecte piqueur inféodé à la vigne, apparenté aux pucerons; ses piqûres sur les jeunes racines provoquent la formation de tubérosités qui s'infectent et précipitent en trois ans). On ne mesura que peu à peu l'ampleur du fléau en le combattant d'abord par des badigeonnages avant de recourir au seul traitement efficace, le renouvellement complet des ceps avec des pieds de vigne américains comme porte-greffe (voir chapitre « Pépinières »). Les investissements nécessaires – qui sont à l'origine du syndicalisme vigneron – ont endetté de nombreux exploitants. Les dernières parcelles qui donnaient des vins rouges de consommation locale ont été abandonnées au profit de celles qui convenaient au vin effervescent. Et voilà qu'au tournant du siècle la Champagne a connu un effondrement des cours du raisin. Les petits vigneron reprochaient à certains négociants d'acheter trop souvent des vins à bas prix à l'extérieur de la région sans se priver pour autant d'appeler leur production « champagne ». En 1904 se constitua un front regroupant les vigneron, en fédération syndicale, et les négociants soucieux de la qualité et de la défense de leurs marques contre les contrefaçons. Ils demandèrent aux parlementaires de légiférer et d'interdire l'utilisation du terme « champagne » pour tout vin

qui ne serait pas originaire de la Marne. Ils obtinrent gain de cause en 1908, avec une délimitation restrictive excluant alors l'Aube. Comme les mesures d'application tardaient, certains négociants ont fait provision de vin auboïse. Les Marnais, de surcroît frappés par les orages et le mildiou, connaissaient la misère. La révolte gronda à la fin de l'année 1910 : « A bas la fraude ! ». Le 10 février suivant, le Parlement imposa la mention « champagne » sur les étiquettes, bouchons et emballages pour les seuls vins de l'aire délimitée. Les Auboïses protestèrent et le 11 avril le Sénat proposa purement et simplement de supprimer cette aire d'appellation qui semait la « division entre les départements ». Ce fut alors l'émeute ou pour mieux dire une véritable jacquerie, avec des scènes d'une rare violence, particulièrement à Ay, une violence attisée par le désespoir.

Le préfet envoya la troupe, la répression fut sévère, mais finalement les condamnations peu nombreuses.



La révolution des vignerons d'avril 1911 (Coll. Michel Thibault)



Vignerons de l'Aube revendiquant la réintégration de l'Aube dans la Champagne viticole délimitée (Collection Michel Thibault)

L'Aube s'enflamma aussi pour ne pas être exclue et obtint le 7 juin 1911 la qualification de « Champagne 2^{ème} zone ».

Les menaces du conflit mondial stoppèrent les débats. En 1919 une loi reconnut à l'Aube l'appellation champagne moyennant l'obligation d'accepter la limitation des cépages autorisés.

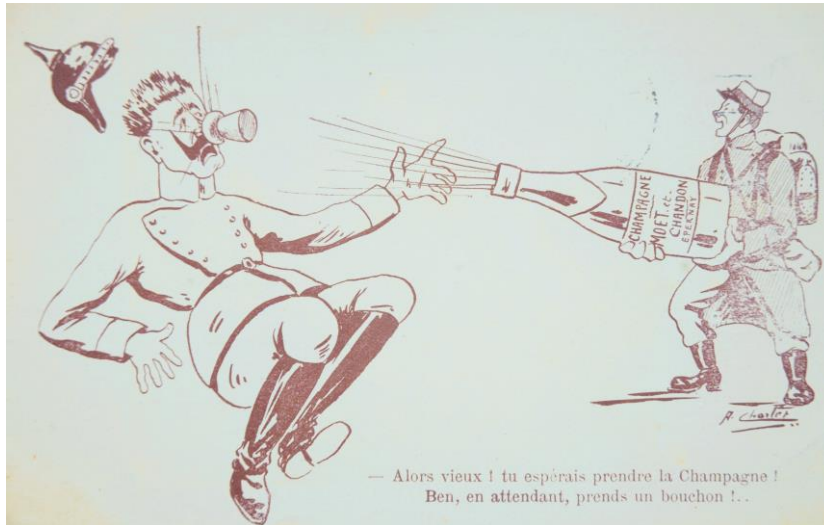
La guerre de 1914-18 a causé des dégâts effrayants. Théâtre d'opération sillonné par les tranchées, la Champagne septentrionale perdit, outre une partie de ses hommes et de ses infrastructures commerciales, 40 % de son vignoble.



*Maison Veuve Clicquot-Ponsardin (Reims)
Inscriptions dans la craie datant de la Première Guerre mondiale*



Inscription dans la craie datant du premier conflit mondial - Maison Mumm – Reims. Le casque à pointe est un modèle de casque militaire utilisé par les armées prussiennes et allemandes au XIX^e siècle et au début du XX^e siècle. Sa pointe devait protéger les fantassins des coups de sabre de la cavalerie. Le casque à pointe de base était fait de cuir avec des renforts en métal et la pointe de métal. Le modèle intégralement fait en métal était destiné aux cuirassiers, et apparaît souvent sur les portraits de personnalités de haut-rang. Pendant la Première Guerre mondiale, on s'aperçut qu'il n'offrait qu'une faible protection dans les combats de tranchée. Il fut remplacé en 1916 par le Stahlhelm (casque d'acier), porté par les troupes allemandes jusqu'à la Seconde Guerre mondiale. Le casque à pointe continua d'être utilisé pour les cérémonies, avant d'être complètement abandonné à la fin de la Première Guerre mondiale, avec la chute de l'Empire allemand.



Carte postale montrant de manière satirique un soldat français visant avec un bouchon de champagne le nez d'un officier allemand, probablement le kaiser Guillaume II. Le bouchon de Champagne symbolise ici le projectile repoussant l'invasisseur. Au cours de la guerre de 1914-1918, la Champagne fut au cœur d'opérations militaires particulièrement meurtrières et destructrices. Les armées allemandes entrent à Reims le 3 septembre 1914 et le 4 septembre à Épernay. La contre-offensive victorieuse de la bataille de la Marne délivre Épernay le 11 septembre et Reims le 13. Commence alors la guerre de tranchées, avec deux coûteuses offensives françaises, en septembre 1915, à l'est de Reims, et au printemps 1917, qui arrache à l'ennemi les positions dominantes du Chemin des Dames et des Monts de Champagne. Fin mai 1918, les Allemands prennent à leur tour l'offensive mais échouent à l'est de Reims devant la butte de Tahure. À l'ouest toutefois, les Allemands franchissent la Marne, de Dormans à Château-Thierry, avant d'être définitivement repoussés en juillet, au cours de la deuxième bataille de la Marne, par les troupes françaises, britanniques, canadiennes, néo-zélandaises, américaines et italiennes, placées sous le commandement du général Foch. La région de Reims est évacuée par les Allemands à la fin du mois de septembre et la Champagne est libérée au début du mois d'octobre, libérée mais meurtrie. Pendant ces 40 mois de guerre de tranchées, les lignes allemandes demeurent à 1 500 mètres au nord-est de Reims, qui subit 1051 jours de bombardement. La cathédrale est atteinte dès le 19 septembre 1914 puis à plusieurs reprises terriblement endommagée. À la fin de la guerre, la ville aura été détruite à 90 % et durant l'hiver 1918-1919, ébranlée par les obus reçus pendant près de quatre ans, la voûte de la basilique Saint-Rémi s'effondrera en pleine nuit. (D'après François Bonal, Histoire du Champagne - <http://www.maisons-champagne.com>)

Dès le lendemain du conflit, les vignerons s'attachèrent à reconstituer leur outil de travail tout en terminant la mise en place des plants porte-greffe (voir chapitre « Pépinières »). Grâce à l'impulsion de l'Association Viticole Champenoise (fondée en 1898 et toujours très active aujourd'hui), la reconstitution se fit au profit de meilleurs terroirs, là où les conditions géologiques et les microclimats se prêtaient le mieux à la qualité (voir chapitre « Terroirs »). On remplaça les vignes en foule par les vignes en lignes larges permettant le passage des chevaux attelés, avant les modernes tracteurs enjambeurs. Le paysage, peigné avec soin, a pris l'aspect que nous connaissons. En 1927 la superficie totale de la Champagne viticole a été délimitée et fixée à 34 000 hectares. Dès 1922, la production a retrouvé le niveau de 1914, 25 millions de bouteilles. Mais le marché de la vieille Russie était perdu, l'Allemagne était devenue francophobe, les États-Unis prohibitionnistes et, à peine relevé de ses ruines, le vignoble fut frappé par la crise économique des années 1930. En 1934, on vendait toujours 25 millions de bouteilles tandis que 150 millions dormaient en stock. En conséquence, les négociants n'achetaient plus de raisin, quand ils ne faisaient pas faillite. C'est dans ce contexte qu'apparurent à la fois les coopératives de vignerons et les premiers récoltants-manipulants, c'est-à-dire les exploitants qui se lançaient dans la production de champagne avec leur propre raisin. Une nouvelle composante du monde viticole champenois faisait son apparition.



Un caveau de la coopérative de Mailly Grand Cru (village de Mailly-Champagne). Les séparations verticales permettent d'isoler des lots de bouteilles correspondant à des cuvées provenant de différentes années ou de différents « terroirs »

En 1935, de longues négociations entre producteurs et négociants aboutirent à la fixation concertée des prix du raisin, décidant en fonction de la vendange un prix minimum d'achat au kilo rendu obligatoire par arrêté préfectoral. En 1936, l'Appellation d'Origine Contrôlée fut reconnue (voir chapitre AOC Champagne), fixant officiellement les règles d'encépagement, les systèmes de taille, les conditions de récolte et de vinification. Cette organisation de la profession se révéla précieuse à la veille de la Seconde Guerre Mondiale. Celle-ci ravagea beaucoup moins la région que la Première, mais l'occupant fit main basse sur quelques millions de bouteilles pour maintenir le moral de la Wehrmacht. C'est dans ce contexte de pénurie que fut institué, le 20 novembre 1940, un Bureau national de répartition des vins de Champagne, auquel succéda, le 12 avril 1941, le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC). Conçu par Robert-Jean de Vogüé, président de l'Union des Maisons de Champagne, et Maurice Doyard, président du Syndicat général des Vignerons, il a aussitôt dépassé la gestion d'une crise conjoncturelle pour organiser la concertation permanente au sein de la profession, dont il défend toujours les intérêts communs avec pragmatisme et efficacité.



Coopérative de Mailly Grand Cru (village de Mailly-Champagne) – Galerie construite en 1938

L'historien médiéviste ne s'aventurera pas dans le récit des temps contemporains, qu'il laisse à d'autres contributeurs. Depuis les années 1950, la Champagne a connu une croissance époustouflante (jusqu'à dépasser les 300 millions de cols) sans perdre de vue l'excellence, mais rien n'est jamais définitivement acquis. Il faut se souvenir d'où nous venons, ce que nous devons aux efforts des générations précédentes et en tirer les leçons. Car en définitive, comme l'écrivait Jean Bodin, « il n'est richesse que d'hommes ».

Bibliographie

- Le Champagne, Trois siècles d'histoire*, Paris, Stock, 1997.
- Andeli Henri (Les dits d'), éd. par Alain CORBELLARI, Paris, 2003.
- Altmann d'Hautvillers, *Vita sancti Nivardi*, M.G.H., S.R.M., V.
- Boileau-Despréaux, *Œuvres, avec des éclaircissements historiques donnés par lui-même*, 2.vol., Genève, 1716.
- Bonal François, *Anthologie du Champagne. Le Champagne dans la littérature universelle*, Langres, Guéniot, 1990.
- Bonal François, *Le livre d'Or du Champagne*, Lausanne, 1984.
- Devroey Jean-Pierre, *L'éclair d'un bonheur : une histoire de la vigne en Champagne*, Paris, La Manufacture, 1989.
- Dion Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*, Paris, Flammarion, 1959.
- Farquhar George, "Love and bottle (1697)", in André L. SIMON (dir.), *The History of Champagne*, Londres, 1962.
- Gandihon René, *Naissance du Champagne*, Dom Pierre Pérignon, Paris, 1968.
- Grand Roger, « Le contrat de complant depuis les origines jusqu'à nos jours », *Nouvelle Revue historique de Droit français et étranger*, XL, 1916, p.169-228.
- Hincmar, *Vita sancti Remigii, Monumenta Germaniae Historica, Scriptores Rerum Merovingicarum*, III, Hanovre, 1896.
- Larchiver Marcel, *Vins, vignes et vignerons. Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988.
- Musset Benoit, *Vignobles de Champagne et vins mousseux. Histoire d'un mariage de raison (1650-1830)*, Paris, Fayard, 2008.
- Tallemant des Réaux Gédéon, *Les Historiettes*, Paris, 1840.
- Watriquet de Couvin, *Dits*, éd. par Auguste SCHELER, Bruxelles, 1868.