

Mémoire du vin européen 1850-1945 : histoire, société, agriculture

Mesdames et Messieurs les Académiciens,

Le dix-neuvième siècle, époque de profonds changements, fut une période fondamentale pour la viticulture européenne. Temps agités pour la portée des réformes réalisées. Agitations sociales avec la naissance des mouvements ouvriers, les guerres et les changements socio-économiques.

Comme le suggère l'historien Eric Hobsbawm, le long dix-neuvième siècle termine par la Première Guerre Mondiale. A son terme, les Empires (russe, prussien, ottomane, austro-hongrois...) s'effondrent, et surgissent les Etats, nationalismes et gouvernements totalitaires qui augurent une nouvelle apocalypse.

A partir de 1850 toute l'Europe connut une phase économique d'expansion qui mena l'essor des échanges marchands et une hausse de la consommation de vin en Europe septentrionale. La France passa de 76 litres par habitant entre 1850 et 1854, à 146 litres entre 1865 et 1869. Ce fût l'âge d'or de la viticulture avec Bordeaux et la Bourgogne comme référence. La plupart du vin se consommait près du lieu de production. La croissance démographique et l'arrivée du chemin de fer changèrent la physionomie européenne. La production augmenta à un coût inférieur.

Les années écoulées entre la guerre franco-prussienne de 1870-71 et la fin du siècle constituent une des périodes de majeure tranquillité depuis les guerres napoléoniennes. La paix fut bénéfique au développement scientifique et technique, épidémies et maladies avaient diminué grâce à l'abondance alimentaire. Les lignes télégraphiques furent inventées, ainsi que le téléphone, ou l'électricité qui permis le changement horaire et procura l'éclairage à l'intérieur des caves. Le tout, ainsi que l'augmentation du pouvoir d'achat, supposa une croissance du commerce du vin.

Le climat

1860 marque la fin d'un petit âge glaciaire et la descente des glaciers alpins (Suisse, Savoie...) qui gagnent du terrain, avec quelques fluctuations et interruptions, jusqu'à nos jours. Il y a un premier réchauffement de 20 ans (1860-1880) et un autre de 1890 à 1910, et quelques étapes intermédiaires de refroidissement durant le réchauffement continu caractéristique du XXème et XXIème siècle, avec effet de serre de 1911 à aujourd'hui.

Avec les nouvelles taxes sur les vins à graduation alcoolique élevée, les changements de coutumes, et par leur dépendance du marché britannique, la consommation des vins de dessert : porto, madère, old mountain de Málaga ou marsala, baissa. La chute des coûts des techniques de distillation permit l'arrivée sur le marché d'autres alcools. C'est le moment des « vins naturels », des vins secs de Jerez, avec un bref élevage oxydatif et séchage des raisins. Un grand Jerez avait la même valeur que les grands vins bordelais.

Malgré l'existence de classifications antérieures, la classification de 1855 des vins de Médoc et Sauternes, à la demande de Napoléon III pour l'Exposition Universelle de Paris, constitua le premier consensus sur les prix du vin. Elle établissait quatre crus de première qualité, onze autres crus de 2^{ème} et 3^{ème} qualité, plus d'Yquem à Sauternes. Les vins botrytisés se développèrent en Hongrie, Allemagne et France. Pour Bordeaux, cela supposa la croissance de l'industrie vinicole avec une augmentation du nombre de châteaux, qui passa de moins de 100 à 1300 en 1893. Bordeaux ayant un port, l'arrivée du chemin de fer fut plus importante pour la Bourgogne. Le traité anglo-français de 1860 supposa pour Bordeaux la récupération d'un marché ayant depuis deux siècles Porto pour référence. Autre fait significatif : l'union douanière allemande, ou « zollverein ».

En Bourgogne, à compter de 1860, les communes ajoutèrent à leur nom celui de leur vignoble le plus notoire : Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée... En milieu de siècle, les meilleures zones vinicoles étaient consacrées au pinot. La première classification des vignobles fut établie en 1855 par Jules Lavalley dans l'Histoire de la Statistique de la Vigne et des Grands Vins de la Côte d'Or', avec sa tête de cuvée comme catégorie maximum. Le vin rouge léger était alors le "claret" bordelais, à l'opposé des puissants bourgognes qui atteignaient facilement les 14 degrés alcooliques. Seul vestige de cette époque, Rioja où de grandes maisons embouteillent leur vin le plus fin en bouteille bordelaise et le plus charnu en bouteille bourguignonne : Tondonia et Bosconia, Imperial et Viña Real, Zaco et Pomal, Arana et Ardanza...

En 1862, Napoléon III fit appel à Pasteur pour un problème d'envergure: un grand nombre de bouteilles entre les mains de distributeurs et vendeurs étaient en mauvais état. C'était les années 50, époque d'oïdium. Peu avant, étaient arrivés la découverte des secrets de la fermentation alcoolique, la pasteurisation et l'hygiène dans les caves.

La reconversion de la viticulture supposa de grands changements et une profonde rénovation technologique : le choix de la variété et sa culture, évolution des cadres de plantation, et utilisation d'engrais chimiques et pesticides pour augmenter les rendements et en finir avec les maladies successives.

A cette époque peu de vins étaient mis en bouteille, et ce, soit à la propriété, soit à destination par les importateurs.

Le chêne provenait d'Europe Centrale, de Russie ou d'Amérique. Le chêne français s'utilisait pour la construction de traverses de chemin de fer ou pour celle des bateaux.

Le phylloxéra se manifesta en 1863 en Provence et 1901 en Champagne (1872 en Italie, 1868 en Autriche et Hongrie, 1878 en Espagne et 1885 en Algérie). La France était alors la majeure puissance exportatrice avec en 1810 une différence de 8 à 1, 3 à 1 en 1880, alors qu'en 1890 elle importa 12 millions d'hectolitres contre 2 millions à l'export. En effet, sa production baissa de moitié dans les années 80 et le prix du vin augmenta considérablement. La fraude apparut et ainsi que l'entrée sur le marché de vins de mauvaise qualité, les vins

préphyloxériques étaient plus francs, plus profonds, avec un caractère variétal marqué.

Système de propriété agricole

En France, le droit napoléonien provoqua la micro-parcellisation et l'augmentation du nombre de propriétés. L'Italie passa de l'ancienne forme de propriété féodale à la multiplication de petites et moyennes exploitations : les mezzadria (métairie) où, bien que sans titre de propriété, toute la famille travaillait. La flexibilité d'une main d'œuvre bon marché était le secret du soit disant succès.

Les grands changements œnologiques et viticoles arrivèrent de Bordeaux : simplification des variétés, porte-greffes pour lutter contre le phylloxéra, nouveaux types de taille, drainage des terrains, traitement des vignes, pressurage et fermentation en tonneaux, emploi des barriques de 225 litres, apparition du bouchon, de la mise en bouteille à la propriété, de l'étiquette mentionnant le producteur et la région de production, ou la construction de salles pour l'élaboration et le vieillissement du vin.

Les vins postphyloxériques du XXème siècle

Les cinquante premières années du vingtième siècle ne furent pas exactement les meilleures de l'histoire de l'Europe : climatologie adverse et mauvaises récoltes, récupération lente du phylloxéra, deux sanglantes guerres mondiales, crise économique ou totalitarismes, comme ébauche de la voie menant au présent.

Les Etats-Unis devinrent, avec la disparition du marché russe après la Révolution, et les conséquences économiques de la Grande Guerre en Allemagne, Autriche et Hongrie, le seul client potentiel. La mise en place du système d'appellations d'origine durant l'entre-deux-guerres, et la baisse du prix des vins de haute qualité constituent deux rares points positifs de la période. Chablis, le vin blanc le plus prestigieux de France à cette époque, servit de précédent pour exiger la garantie d'origine des vins et lutte contre les falsifications.

Italie

L'Italie, unie sous l'Empire Romain, se fragmenta lors de la disparition de ce dernier, et se réunifia en 1861, d'où son extrême complexité vinicole : depuis la Enotria grecque, jusqu'à aujourd'hui.

Aucune étude ampélographique ni de sols, l'objectif était d'obtenir les rendements maximum avec des variétés très productives, plantant sur des collines ou en plaine où la productivité était plus élevée. La terre se travaillait en mélangeant vignes et céréales, arbres fruitiers, noisetiers... sur les collines, et vignes et arbres dans les plaines, et s'appliquait encore l'ancien système étrusque et romain de culture au sol des céréales et conduite de la vigne en hautain. Ce dernier, limitant le mûrissement des raisins, sera progressivement

abandonné. La main d'œuvre était onéreuse et rare du fait de l'émigration et de l'exode rural. Pour l'Italie, de même que pour l'Espagne, la meilleure vitrine étaient les Expositions Universelles.

André Jullien montra d'ailleurs une certaine amertume, car selon lui, l'Italie, bien que possédant des atouts majeurs pour l'élaboration de grands vins grâce à son histoire et à des conditions imbattables, n'a jamais atteint cet objectif. Il évoque les vins doux comme à la pointe de la qualité, tandis qu'il qualifie les vins de consommation habituelle d'agréables, mais non comparables aux vins français de par un mauvais travail de la vigne et de ses variétés. Il ne fait mention ni du Barolo ni du Barbaresco, mais de Gattinara o Ghemme.

A noter qu'en Italie, tout comme en Espagne, certaines zones viticoles ne furent pas traitées contre l'oïdium, faute de ressources économiques. L'émigration était la seule échappatoire à la misère.

L'Italie vécut néanmoins le Risorgimento et l'Unification. Le Piémont fut son moteur et entreprit la reconstruction de son vignoble avec l'aide française. Carlo Gancia en Asti élaborait le premier mousseux à base de moscato. Là, les vins commencèrent à être nommés en fonction de la variété du raisin. Avec le phylloxéra et la hausse de la demande de la part de la France, des vignes furent plantées sur toute la péninsule, avec de nombreuses falsifications.

Selon Cerletti, dans « *Notes sur l'industrie et le commerce du vin en Italie* » (1889), l'Italie commençait à entrer dans l'âge moderne. La conduite en hautains était abandonnée au profit du palissage. Le vignoble italien doubla de taille dans le dernier tiers du XIX^{ème} siècle, et la culture dans les plaines fertiles fut en partie abandonnée au profit des collines. Les vins vieillissaient longtemps en fût de bois pour être commercialisés à leur moment.

Les deux régions les plus connues étaient les mêmes que durant l'Empire Romain : Lazio et Campania, et le Lacryma-Christi. La Lombardie offrait les Sforzato de la Valtellina. On trouvait en Vénétie les Recioto et Ripasso de Valpolicella (l'Amarone n'apparut qu'après la Seconde Guerre Mondiale) ou les vins blancs de Soave et le Torcolato en Vicenza. La Toscane introduisit un pourcentage de variétés bordelaises à ses vins. Le brunello de Montalcino vit le jour en 1888 avec Ferruccio Biondi-Santi entre autres producteurs.

L'augmentation des droits de douane de la part de l'Autriche priva au Piémont de son seul marché extérieur. Le premier Dry Nebbiolo de Louis Oudard naquit en 1844. En 1848, le Piémont entra en guerre contre l'Autriche et fut battu. Carlo Alberto abdiqua au profit de son fils, Victor Manuel II. Cavour, alors premier ministre, s'allia à Napoléon III, et la France aida l'Italie lors de l'apparition de l'oïdium à partir de 1850. En 1861, La Morra, Barolo et Grinzane, sur recommandation de Garibaldi, achetèrent du soufre en Sicile pour le redistribuer entre les propriétaires. En 1884 le mildiou fait son apparition. Et si le phylloxéra en France fut une opportunité pour l'Italie, ce ne fut pas le cas des Langhe, où il décima le vignoble entre 1894 et 1920, lequel fut replanté avec des plants plus productifs que le nebbiolo, mais les agriculteurs n'avaient pas les moyens d'affronter le coût des pieds américains sauveurs.

Puis Mussolini arriva au pouvoir, et le crack de 1929 éclata. Le Duce n'était pas un grand buveur de vin, et ne s'en préoccupa jamais ; il paria sur le blé, plus populaire. Le Piémont fut ensuite, durant la Seconde Guerre Mondiale, scène de violents combats qui ne laissèrent que misère. Epoque grise. Le progrès technique changea le cours de l'Histoire. Domizio Cavazza créa le barbaresco dans l'idée d'élaborer des grands vins, à l'image des vins français, harmonieux et agréables.

Le Chianti Classico moderne vit le jour grâce au baron de Ricasoli qui, pour ce faire, imita le "claret bordelais" avec trois variétés autochtones (sangiovese, canaiolo et malvasia). Florence devint la capitale d'Italie et le chianti un vin à succès.

France

Le champagne passa de tranquille à mousseux et connut son succès économique à partir de la moitié du XIX^{ème} siècle. Jusque-là les ventes ne dépassaient pas les quelques milliers de bouteilles. L'arrivée de jeunes allemands comme Krug, Bollinger, Röderer et Deutz permit l'augmentation des exportations dans les empires russe, prussien et austro-hongrois. Le champagne ressemblait à un Sauternes, mais avec bulles. La quantité de sucre était fonction de son marché de destination : 250-330 gr pour la Russie, 200 gr pour les pays nordiques, 165 gr pour l'Allemagne, 110-165 gr pour les Etats-Unis et entre 22-66 gr pour la Grande Bretagne.

La touche sucrée provenait d'un ajout de sirop de raisins au moment de l'embouteillage, la liqueur de tirage ne fut inventée qu'en moitié de siècle, et le dégorgement avec congélation, à posteriori.

Bourgogne

Jules Laval, dans son "*Histoire de la vigne et des vins de la Côte d'Or*" relate que le vignoble bourguignon s'étendait sur 26.500 hectares : 23.000 hectares plantés de variétés « moins nobles » (en gamets) avec un rendement moyen de 50 à 60 hectolitres, et uniquement 2.500 hectares plantés avec des pinots. Le nom de chardonnay ne se généralisera qu'à la fin du siècle, avec la replantation de la vigne de Corton-Charlemagne par Louis Latour, car il était connu, à tort selon Jean-François Bazin, comme noiren blanc ou pinot blanc.

La Bourgogne vécut un moment difficile dans les années 30. Sans marché de sortie pour leurs vins, beaucoup de propriétaires qui n'y résidaient pas optèrent pour vendre leurs parcelles, lesquelles furent achetées par des petits vigneron. Les vins blancs n'avaient pas de capacité de garde, et les grands blancs servis dans les hôtels de luxe en Europe étaient du riesling allemand, du Rheingau et de Moselle. Les bourgognes blancs ne connaîtront leur notoriété que dans les années 60 du vingtième siècle. La catégorie des vins rouges était supérieure, avec des rendements de 20 hectolitres (cf. Laval), et les crus ne seraient définitivement délimités qu'entre 1936 et 1939, bien que cette délimitation se soit amorcée au Moyen-âge avec les appellations d'origine, puis avec les cadastres de 1810-18 et 1828-46.

Rhône

Au début du XIX^{ème} siècle, Hermitage était le vin le plus cher de France, et Château Grillet un vin blanc de référence. Du syrah provenant d'Hermitage était

mélangé au vin de Bordeaux pour élaborer les prestigieuses cuvées "Bordeaux Hermitage".

Portugal

Période agitée de guerres et révolutions. Se distinguaient les vins doux de Porto y Madère et les vins rouges du Alto Douro, à Tras-os-Montes et Beira.

Hongrie

La disparition du servage en 1848 supposa le début de l'âge d'or du vin, et ce, jusqu'en 1875, date à laquelle le vignoble fut dévasté par le phylloxera. La Hongrie possédait alors 600.000 hectares de vignes, soit trois fois la surface d'Espagne, le double de l'Italie, la moitié de la France.

La région de Tokaj fut la moins affectée et sa récupération plus rapide du fait des sols volcaniques et sablonneux et des greffes effectuées avec succès. Le vin de Tokaj était le meilleur de l'Empire qui perdit deux tiers de son territoire à la fin de Première Guerre Mondiale, lors du Traité de Trianon. Beaucoup de vignobles furent intégrés à la Slovaquie, Roumanie, Croatie, Slovénie et Serbie.

Allemagne

La classification des vins comprenait les Goldbeerenauslese et Edelbeerenauslese, à maturation supérieure, et les Beerenauslese. Trockenbeerenauslese n'avait pas de définition légale dans la loi du vin de 1930.

Le changement climatique s'amorça en 1850 avec plusieurs vendanges exceptionnelles, mais la viticulture allemande souffrit les conséquences du phylloxéra avec la disparition de deux tiers de son vignoble lors du dernier demi-siècle. La révolution fut opérée par le chimiste Ludwig Gall qui, s'inspirant de Chaptal, proposât l'ajout de sucre au moût. La chaptalisation, ou verbesserung, permit la commercialisation de toutes les récoltes, indépendamment du climat. En 1892, la loi du vin introduisit l'obligation de différencier les vins naturels, sans ajout de sucre, des autres vins. Et, bien que les spätlese et auslese soient prestigieux, le vin allemand était avant tout sec, puissant, acide et avec un long vieillissement en fûts usagés. Les régions principales de production étaient le Rheingau, la Moselle et la Franconie.

Néanmoins, le secteur du vin en Allemagne ne décollera que dans les années 50 du XXème siècle, du fait des deux guerres mondiales et de la crise économique.

Espagne

Les contraintes géographiques en Espagne ont toujours joué en défaveur de son développement économique, contrairement au reste de l'Europe. En effet, avec les Pyrénées comme frontière naturelle, l'Espagne est une succession de chaînes montagneuses parallèles sans vallées transversales, la côte étant

également escarpée, alors que le reste de l'Europe, depuis la France atlantique jusqu'à l'Oural, est une plaine. Il n'y a pas non plus de fleuve apte à la navigation, et la pluie est rare, exception faite de la cordillère cantabrique.

Les contraintes physiques ont rendu le transport du vin compliqué et onéreux, train inclus.

Seuls les 4.000 km de côte constituent une voie privilégiée de communication entre atlantique et méditerranée.

En l'absence d'une réforme agraire, des désamortissements successifs ont servi à la consolidation d'une nouvelle bourgeoisie oisive et centrée sur les revenus. Ce sont les propriétaires terriens qui provoquèrent la fin du système féodal et introduisirent le capitalisme à la campagne. Les conséquences pour l'agriculture furent dramatiques et perpétuèrent retard technique et misère des petits agriculteurs et journaliers. Le système féodal restait d'ailleurs ancré dans les relations du travail : métayage, « rabassa morta » en Catalogne, ou enfiteusis dans le Levant où propriétaires et paysans se partageaient les bénéfices.

La perte de Cuba en 1898 représenta un sérieux obstacle pour l'Espagne et en particulier pour le vin en Catalogne, l'île étant son principal débouché pour les vins embouteillés. Cet événement marqua d'ailleurs la naissance d'un nationalisme espagnol mais aussi d'un nationalisme périphérique qui perdureront jusqu'à nos jours.

Le vin, excepté Jerez, avait mauvaise réputation entre les visiteurs. Le vin de qualité n'apparaissait que du fait de la conjonction de plusieurs facteurs :

- Arrivée de commerçants français comme conséquence de l'oïdium et du phylloxéra
- Développement du réseau de transports
- Quatrième désamortissement, celui de Madoz en 1855, qui pour la première fois expropriait des terrains municipaux. Ces terrains étaient pauvres et de majeure qualité pour la production du vin, la plupart des parcelles étaient jusque-là en zones plus fertiles.
- La croissance de la demande extérieure.

Concernant les vins blancs, Jullien met l'accent sur l'amontillado de Jerez, le rancio de Peralta et le vin de Montilla (l'amontillado ne se dénommera ainsi qu'après 1945) ; et, concernant les vins doux, sur le fondillon d'Alicante, la tintilla de Rota, la malvasia et pedro ximénez de Jerez et le Paxarete de Ronda.

Quant aux vins rouges, les vins de Rioja commençaient à se distinguer grâce au modèle bordelais. Le Conseil Régional d'Alava, par l'intermédiaire du marquis de Riscal, fit appel à l'oenologue bordelais Jean Pineau pour améliorer la viticulture et l'œnologie de la zone, cela supposa la création du Médoc de Rioja (1862-69) et Jean Pineau, à la finalisation de son contrat, resta chez Riscal. Ce fut l'époque de la modernisation, et les commerçants bordelais s'installèrent dans le quartier de la Estación à Haro, dès 1859.

En 1864, Vega-Sicilia se créa à Valladolid.

Les vins de Priorat avaient bonne réputation, mais ils se commercialisaient en vrac en France pour être mélangés, et à Jerez pour l'élaboration du brandy.

En 1872, Josep Raventós élaborait les premières bouteilles de mousseux.

Jerez exporta, en 1873, 50 millions de litres, mais moitié l'année suivante. Le système de criaderas et soleras se perfectionna. Les vins dominants étaient les vintages avec court élevage sous voile et paillage. Les vins de crus étaient leur fer de lance, ainsi que les vieux millésimes, et entre 1870 et 1939 leur commerce fut florissant.

Le départ des commerçants français entraîna une lourde perte économique, le vin ne s'étant jamais vendu à un prix aussi élevé.

La période dorée du vin en Espagne est celle comprise entre 1850 et 1875, période également de crise et de reconstruction du secteur.

La Guerre Civile constituera une butée.

Cette époque, de 1850 à 1945, constitue un siècle fascinant qui changea le cours de l'histoire d'Europe et le vin.

Le vin, tel que nous le connaissons aujourd'hui, naquit à partir de 1945 grâce à l'expérience du passé, à une longue période de paix et à notre capacité d'apprendre de nos erreurs.

Je vous remercie de votre attention.