

ENTRE SALUBRITÉ, CONSERVATION ET GOÛT : DÉFINIR LE « BON VIN » EN FRANCE (1560-1820)

[Benoît Musset](#)

Presses Universitaires de France | « [Revue historique](#) »

2016/1 n° 677 | pages 57 à 82

ISSN 0035-3264

ISBN 9782130734383

Article disponible en ligne à l'adresse :

<https://www.cairn.info/revue-historique-2016-1-page-57.htm>

Distribution électronique Cairn.info pour Presses Universitaires de France.

© Presses Universitaires de France. Tous droits réservés pour tous pays.

La reproduction ou représentation de cet article, notamment par photocopie, n'est autorisée que dans les limites des conditions générales d'utilisation du site ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Toute autre reproduction ou représentation, en tout ou partie, sous quelque forme et de quelque manière que ce soit, est interdite sauf accord préalable et écrit de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France. Il est précisé que son stockage dans une base de données est également interdit.

Entre salubrité, conservation et goût : définir le « bon vin » en France (1560-1820)

Benoît MUSSET

Il est de coutume de placer la naissance des vins de qualité au tournant des XVII^e et XVIII^e siècles, avec l'apparition successive des « *new french clarets* » de Bordeaux, des vins mousseux de Champagne et des vins de crus de la côte bourguignonne¹. Si les historiens ont depuis longtemps noté une évolution des goûts et des réputations durant cette période, ils n'ont pas forcément exploré comment les contemporains définissaient la qualité. Ainsi, si le géographe Roger Dion a rejeté tout déterminisme naturel dans la localisation des meilleurs crus, insistant sur le rôle des interventions humaines, il n'a guère envisagé la question de la variation des goûts. S'il a bien mis en valeur la relativité des réputations selon les époques, il n'a pas interrogé la grille de jugement gustative. Surtout, en insistant dans son premier chapitre sur le lien entre sols pauvres, rendements limités, région ouverte et vins réputés, il a laissé entendre que les fondements pour produire des

1. Les grandes synthèses ont toutes fait une place importante à cette rupture. Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France. Des origines au XIX^e siècle*, Paris, chez l'auteur, 1959, n'aborde cependant que la naissance du champagne dans son dernier chapitre, pp. 608-648. Henri Enjalbert, *Histoire de la vigne et du vin. L'avènement de la qualité*, Paris, Bordas, 1975 ; Marcel Lachiver, *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988 ; Gilbert Garrier, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris, Bordas, 1995. Quant aux approches monographiques, voir pour la Champagne Benoît Musset, *Vignobles de Champagne et vins mousseux, 1650-1830. Histoire d'un mariage de raison*, Paris, Fayard, 2008 ; pour le vignoble bordelais, voir René Pijassou, *Le Médoc : un grand vignoble de qualité*, Paris, 1980, 2 vol. ; Stéphanie Lachaud, *Le Sauternais moderne. Histoire de la vigne, du vin et des vigneron des années 1650 à la fin du XVIII^e siècle*, Bordeaux, FHSO, 2012. Pour la Bourgogne, outre les nombreux articles, l'ouvrage couvrant le champ le plus vaste est celui de Loïc Abrieu, *Les Grands Vins de Bourgogne de 1750 à 1870 : production, commerce, clientèle*, Précycy-sous-Thil, Éd. de l'Armançon, 2008.

vins estimés constituait un faisceau d'invariants. Aussi a-t-il parlé de la qualité d'une façon assez elliptique, alors qu'il a employé fréquemment – à la manière des Anciens, comme nous le verrons – les termes de « bon vin », « assez bon vin », « vin médiocre », « vignoble de qualité », « viticulture de prestige », sans examiner les critères fondant ces qualificatifs².

À sa suite, les historiens ont manifesté un certain embarras. Constatant les transformations techniques dans l'élaboration des vins dans le courant du XVIII^e siècle, l'élargissement du champ lexical et le raffinement croissant dans la description des vins, ils ont noté plus ou moins implicitement qu'une modification des critères d'appréciation était intervenue, sans pour autant l'isoler et l'analyser³. Quelques-uns ont même salué une sortie des âges obscurs durant lesquels les buveurs avaient peine à apprécier les vins⁴.

Depuis les années 1980, l'histoire de l'alimentation a insisté sur la construction sociale des goûts et leur évolution, dans le sillage de Jean-Louis Flandrin reprenant des problématiques de la distinction issues de la sociologie de Pierre Bourdieu. Dans son fameux chapitre de *Histoire de la vie privée*, « La distinction par le goût », il y reprenait le thème de la construction sociale du jugement, faisant de la qualité des aliments un moteur parmi d'autres de la distinction sociale, montrant en particulier que la qualité s'était déplacée en France, des

2. Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin*, op. cit. (n. 1). Sur l'héritage de Roger Dion, voir l'important article de Raphaël Schirmer, « Le regard des géographes français sur la vigne et le vin (fin du XIX^e-XX^e siècle) », *Annales de Géographie*, 2000, tome 109, n^{os} 614-615, pp. 345-363. Raphaël Schirmer rappelle que Roger Dion considérait la vigne comme « presque atemporelle », p. 354. Il a surtout retracé, de manière critique, l'évolution des positions de la géographie française sur le changement viticole, insistant en particulier sur la thèse de la « naissance de la qualité » autour d'Henri Enjalbert et de l'école bordelaise.

3. Marcel Lachiver, laissant largement de côté cette question dans sa grande synthèse, envisageait néanmoins une relativité du goût dans le temps, lorsqu'il abordait la question du vin clair et ; Marcel Lachiver, « Autour du vin clair », *Le Vin des Historiens. Actes du 1^{er} symposium « Vin et histoire »*, université du Vin, Suze-la-Rousse, 1990, pp. 135-142. Insistant lui aussi, à juste titre, sur le tournant du XVII^e siècle, qui a vu l'émergence de vins aux caractéristiques viticoles différentes des époques précédentes, Gilbert Garrier a conclu un peu brutalement à propos du XVIII^e siècle qu'« un palmarès national s'esquisse donc, bien davantage fondé sur les prix que sur les qualités encore inappréciables dans leur complexité » ; Gilbert Garrier, *Histoire sociale*, op. cit. (n. 1), p. 160.

4. Henri Enjalbert par exemple considérait plus ou moins la qualité comme une réalité intangible découverte peu à peu, concluant un peu hâtivement après avoir décrit les manipulations de vins par les Grecs et les Romains (épices, myrrhes, encens...), que « l'Antiquité n'avait sur la qualité du vin que des notions élémentaires », avouant ne pas avoir une « haute idée de la science viticole et du goût des anciens » ; Henri Enjalbert, *Histoire de la vigne et du vin*, op. cit. (n. 1), pp. 17-18. Dans son article à bien des égards fameux des *Annales* de 1953, il va même jusqu'à écrire que « antérieurement à 1680, il n'y avait pas de grands crus, au sens où nous entendons aujourd'hui cette expression : Villon et Rabelais, comme le Falstaff de Shakespeare, ont bu de bons vins vigneron, mais non pas des 'appellations contrôlées' » ; Henri Enjalbert, « Comment naissent les grands crus : Bordeaux, Porto, Cognac », *Annales. Économies, Sociétés, Civilisations*, 8^e année, n^o 3, 1953, pp. 315-328, ici p. 320.

viandes rares et des épices au XVI^e siècle, vers l'authenticité des produits et la science des accords entre les mets dans le courant du XVII^e siècle⁵. De son côté, la nouvelle sociologie économique a, depuis les années 1990, fait de la qualité un objet d'étude central, en tant qu'institution indispensable dans le fonctionnement des marchés⁶.

Dans le domaine du vin, c'est Allen Grieco qui a le premier posé la question de l'appréciation de la qualité du vin dans l'Italie du Nord des XIV^e et XV^e siècles. Dans un article fondateur, il montre que l'appréciation de la qualité mêlait plusieurs paramètres, tels que le goût, mais aussi le tempérament du buveur ou encore la saison. Les critères moraux ne sont pas exclus de la définition du vin de qualité, le vin doux étant par exemple associé à la luxure. L'historien américain conclut en soulignant que l'appréciation de la qualité du vin est porteuse de « valeurs sociales, morales et symboliques diversifiées⁷ ». Après lui, Alessandro Stanziani, dans son *Histoire de la qualité alimentaire*, a largement contribué à historiciser la notion de qualité pour la période contemporaine, en insistant sur ses variations et la multiplicité des acteurs intervenant dans son élaboration, consommateurs, producteurs, agents commerciaux et aussi administrateurs et juristes⁸. Plus récemment, Thibaut Boulay a lui aussi examiné, à l'issue d'un long et patient examen de la littérature grecque antique, les critères définissant la qualité d'un vin, montrant l'emprise des représentations médicales, morales, sociales et religieuses⁹.

5. Jean-Louis Flandrin, « La distinction par le goût » in Philippe Ariès, Georges Duby (dir.), *Histoire de la vie privée. Tome III. De la Renaissance aux Lumières*, Paris, Le Seuil, [1985] 1999, p. 261-302.

6. En France, dans une perspective institutionnaliste, l'article fondateur est celui de François Eymard-Duverney, « Convention de qualité et forme de coordination », *Revue économique*, 2, 1989, pp. 329-359. Pour une approche relevant de la nouvelle sociologie économique, voir en particulier Lucien Karpik, *Les Avocats. Entre l'État et le marché*, Paris, Gallimard, 1995, qui interroge la notion de qualité dans le monde des avocats parisiens ; voir aussi son ouvrage *L'Économie des singularités*, Paris, Gallimard, 2007, et sa synthèse, « Éléments de l'économie des singularités », dans Philippe Steiner, François Vatin (dir.), *Traité de sociologie économique*, Paris, Puf, 2009, pp. 165-208, où il définit la qualité comme une construction sociale et institutionnelle permettant de réduire l'incertitude des marchés, et examine les dispositifs de jugement mobilisés dans la définition de la qualité. Ces travaux, portant sur l'économie contemporaine, fournissent de nombreuses pistes de réflexion pour les périodes plus anciennes.

7. Allen J. Grieco, « Le goût du vin entre doux et amer : essai sur la classification des vins au Moyen Âge », in *Le Vin des Historiens. Actes du 1^{er} symposium « Vin et histoire »*, université du Vin, Suzella-Rousse, 1990, p. 95. Il élargit et approfondit les pistes dans « Medieval and Renaissance Wines: Taste, Dietary Theory, and How to Choose the 'Right Wine' (14th-16th centuries) », *Mediævalia*, 30, 2009, pp. 15-42.

8. Adoptant une démarche inter-disciplinaire, Alessandro Stanziani a souligné les difficultés pour les historiens à prendre en compte la notion de qualité, tout en soulignant le grand nombre d'études de produits qui, empiriquement, soulignent la variation et l'évolution de la notion de qualité : Alessandro Stanziani, *Histoire de la qualité alimentaire*, Paris, Gallimard, 2005, en particulier pp. 23-27.

9. Thibaut Boulay, « L'analyse sensorielle des vins grecs, d'Homère à Galien », in Sandrine Lavaud, Jean-Michel Chevet, Jean-Claude Hinnewinkel (dir.), *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité - XXI^e siècle)*, Villenave d'Ornon, Vigne et Vin Publications Internationales, 2014, pp.17-28.

Nous voulons montrer ici comment a évolué la grille de lecture définissant le bon vin à l'époque moderne, durant laquelle la grille médiévale cède la place à un nouveau système de définition qualitative. Pour étudier le discours sur la catégorisation de la qualité du vin, il convient de prendre en compte trois éléments fondamentaux. Tout d'abord, il est nécessaire de repérer les critères entrant dans la définition de la qualité du vin. Il convient ensuite de s'interroger sur la pluralité des regards. Ainsi, notre connaissance du discours sur la qualité du vin est largement tributaire des médecins jusqu'au milieu du XVII^e siècle. Les écrits du for privé, correspondances, mémoires par exemple sont alors d'un recours limité, les auteurs ne décrivant pratiquement jamais la qualité des aliments ou de la boisson. Les sources sont plus diversifiées pour le XVIII^e siècle, mais il faut alors peser ce qui relève d'un auteur particulier et d'un discours plus général. Notre objectif étant de faire émerger une trame normative, nous privilégierons les ouvrages publiés tels que les traités de médecine, les ouvrages d'agronomie, de viticulture, de gastronomie, mais aussi les dictionnaires. Enfin, il est important de relier le discours sur la qualité des produits et l'ordre social. C'est ce qu'a souligné Jean-Yves Grenier en mettant en parallèle le grand règlement de Colbert sur les manufactures de 1669, et le tarif de la capitation de 1695. Il y a décelé les mêmes racines : hantise de la confusion des rangs, souci de classement transparent et valable partout, sur-définition des catégories supérieures et désintérêt relatif pour les catégories inférieures, comme les draps communs produits dans les campagnes et les laboureurs de la vingt-deuxième classe¹⁰.

Nous allons aborder en premier lieu la définition des bons vins au début du XVII^e siècle, à travers les ouvrages d'agronomie et de médecine qui sont alors les principales sources, débouchant sur une hiérarchie très ouverte des vins. Nous observerons ensuite l'émergence des vins de Champagne et de Bourgogne dans la seconde moitié du XVII^e siècle, dans le sillage d'une nouvelle définition de la qualité des vins, faisant une place plus grande aux critères purement gustatifs. Enfin, nous verrons comment le nouveau goût a été institutionnalisé, à travers une littérature spécifique et des classements présentés comme absolus et universels.

10. Jean-Yves Grenier, « Une économie de l'identification. Juste prix et ordre des marchandises dans l'Ancien Régime », in Alessandro Stanziani (dir.), *La Qualité des produits en France (XVIII^e-XX^e siècles)*, Paris, Belin, 2003, pp. 25-53.

LE « BON VIN » : UNE CONJUGAISON DE QUALITÉS (1550-1650)

Un fondement médical : un vin sain

Aux XVI^e et XVII^e siècles, les sources sur la « qualité » des vins ne sont pas très abondantes. Pour les contemporains, les critères de qualité du vin vont sans doute plus ou moins de soi et n'ont pas besoin d'être définis. De nombreux documents mentionnent du « bon vin » ou du « vin excellent », sans fournir les éléments qui fondent ce jugement. Ainsi, dans une lettre du 9 septembre 1694, la marquise de Sévigné évoque un bon repas avec des melons, des cailles, et « du plus exquis vin de Saint-Laurent¹¹ ». Dans les années 1700, l'abbé Ledieu, secrétaire des évêques de Meaux, signale de l'« excellent vin de Champagne » et du « bon vin de Bourgogne », sans jamais préciser les critères mis en œuvre dans ce jugement¹².

Entre 1560 et 1630, ce sont surtout les médecins qui abordent la question de la qualité des vins, que ce soit dans des traités d'agronomie comme *L'Agriculture ou Maison rustique* (1564) de Charles Estienne et Jean Liébaut, le *Traité du vin et du cidre* (1588) de Julien Le Paulmier, ou des traités de médecine comme le *Gouvernement nécessaire à chacun pour vivre longuement en santé* de Nicolas Abraham de La Framboisière (1600), *L'Art de vivre longuement* (1630) de Pierre Jacquelot, ou encore le *Traité de la conservation de la santé* de Guy Patin (1632). Tous ont été des médecins ayant exercé à Paris. La grille d'analyse qu'ils présentent est héritée du Moyen Âge et de l'Antiquité. Si rien ne dit *a priori* qu'elle est partagée hors des cercles médicaux, il faut rappeler que ces traités ont été rédigés pour un public cultivé et aisé. En examinant la qualité des vins bus à Paris et dans la moitié nord de la France, ces médecins ne heurtent certainement pas les goûts du public. Comme le montre Madeleine Ferrières, les médecins ne font souvent que légitimer, par un discours médical savant, des pratiques sociales bien implantées¹³.

11. Lettre de Madame de Sévigné à Coulanges, 9 septembre 1694, *Lettres de Madame de Sévigné, de sa famille et de ses amis*, éd. M. Monmerqué, Paris, Hachette, 1862, t. 10, p. 192. Il s'agit du vin de Saint-Laurent en Provence.

12. *Mémoires et Journal de l'abbé Ledieu, sur la vie et les ouvrages de Bossuet*, éd. abbé Guetté, Paris, Didier, 1856, t. 4, pp. 116 et 137.

13. Madeleine Ferrières, *Histoire des peurs alimentaires. Du Moyen Âge à l'aube du XX^e siècle*, Paris, Le Seuil, 2002, en particulier pp. 79-82. Mais cette interrogation revient tout au long de son ouvrage. Elle se demande dans quelle mesure prescriptions et pratiques s'influencent mutuellement, et montre le processus d'autonomisation de la médecine diététique par rapport au discours « gourmand » à partir du XVIII^e siècle.

Il est donc fort probable que les critères de qualité développés par les médecins soient en grande partie partagés par leur public¹⁴.

La grille d'analyse médicale distingue cinq critères déterminant la qualité d'un vin, issus de la théorie des humeurs¹⁵. Chaque couleur a d'abord des avantages et des inconvénients. Le vin blanc nourrit peu et provoque les urines. Les médecins s'accordent pour le conseiller aux gens délicats et aux hommes de lettres, étant légers et pouvant être bus sans addition d'eau (on dit alors qu'ils portent naturellement beaucoup d'eau). Le vin rouge, couvert, noir ou vermeil nourrit beaucoup le sang. C'est pourquoi il est bon pour les travailleurs de force¹⁶. Enfin, le clairet ou rosé prend les avantages de l'un et de l'autre, d'où un usage quasi-universel¹⁷. La saveur et le goût ont ensuite des effets contradictoires¹⁸. Si les vins acres et corrosifs piquant la gorge sont à éviter, sauf pour favoriser les urines, la douceur du vin est ambivalente. Alors que la douceur des vins vieux échauffe, la douceur des vins jeunes (les fameux vins bourrus à peine fermentés) est nocive¹⁹. Suit l'odeur, bonne ou déplaisante qui annonce les bons ou mauvais effets du vin, mais sans valeur en elle-même. Les médecins examinent alors la « consistance » ou la « force », qui est le degré alcoolique²⁰. Le vin est dit vineux quand il est fort, et doit être corrigé par de l'eau pour ne pas troubler les nerfs. À l'inverse, le vin faible peut rafraîchir les colériques. Mais le meilleur, le plus recommandable aux gens de lettres, est le subtile et aqueux, ni trop fort ni trop faible. L'âge enfin, nouveau (moins de six mois), moyen (six mois à un an) et vieux (plus d'un an), est le dernier critère de qualité²¹. Les vins nouveaux étant nocifs (trop acides), les vins vieux étant sans force, les médecins recommandent une fois encore l'âge médian, tout en conseillant une grande souplesse,

14. Florent Quellier, *La Table des Français. Une histoire culturelle (XV^e-début XIX^e siècle)*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007, pp. 171-174. Il reprend les proverbes populaires qui portent de nombreuses traces de la médecine galénique. Sur cette imprégnation du discours médical dans l'alimentation, voir aussi Massimo Montanari, *Entre la poire et le fromage, ou Comment un proverbe peut raconter l'histoire*, Paris, A. Viénot, 2009. Voir encore Philippe Meyzie, *L'Alimentation en Europe à l'époque moderne*, Paris, Armand Colin, 2010, pp. 218-221.

15. Nous n'indiquons ici que les références à Charles Estienne, Jean Liébault, *L'Agriculture et maison rustique*, Paris, Du Puys, 1583.

16. *Ibid.*, p. 343 v^o : « sont convenables seulement aux fossoyeurs, laboureurs et vigneron, & autres qui mènent une vie de travail & de peine ».

17. Marcel Lachiver, « Autour du vin clairet », art. cité (n. 3) ; il montre l'« évidence » du vin clairet aux XVI^e et XVII^e siècles, dominant alors les stocks de vins dans les documents. Le vin clairet est de fait le vin le plus courant, ce qui conforte indirectement le discours des médecins.

18. Charles Estienne, Jean Liébault, *L'Agriculture, op. cit.* (n. 15), p. 344.

19. Les vins jeunes sont souvent doux parce qu'ils n'ont pas totalement fermenté, et contiennent encore du sucre qui n'est pas transformé en alcool, et d'autres bactéries plus ou moins nocives pour l'estomac. On comprend aisément qu'ils peuvent rendre malade.

20. Charles Estienne, Jean Liébault, *L'Agriculture, op. cit.* (n. 15), p. 347.

21. Julien Le Paulmier, *Traité du vin et du cidre*, Caen, Adam Cavelier, 1607, p. 4. La première édition latine date de 1588. Estienne n'aborde pas spécifiquement la question de l'âge.

certains vins étant buvables plus vite que d'autres : le vin d'Orléans n'est par exemple réputé bon à boire qu'à partir de Pâques²².

En principe, cette grille est parée de la neutralité scientifique. En effet, la théorie des humeurs ne valorise pas de critère absolu, chaque individu étant un assemblage singulier d'humeurs. Les vins rouges conviennent ainsi à des gens de tempérament froid, alors que les vins blancs refroidissent les individus ayant tendance à s'échauffer. Toutefois, les thérapeutes dressent un véritable portrait-robot du bon vin reposant sur des critères sociaux. Le vin rouge, nourrissant beaucoup le sang, est à réserver aux gens des campagnes et artisans qui travaillent beaucoup. Chez Charles Estienne, le bon vin est de préférence blanc ou claret²³. Or, il s'agit d'un vin adapté à ceux menant une vie plutôt délicate, autrement dit les nobles et les bourgeois. Il est d'une odeur plaisante sans goût trop prononcé, assimilé au goût de terroir et aux substances « crasses » propre aux gens de la campagne. Enfin, le meilleur vin est défini comme peu vineux, portant naturellement beaucoup d'eau, soit un vin modérément alcoolisé. La nature est décidément bien faite puisque ce type de vin salubre correspond à peu près aux vins du Bassin parisien tels qu'ils sont décrits par les mêmes auteurs, et qui ont les faveurs du public²⁴.

Au-delà de la santé : conservation et goût

De rares sources non-médicales donnent une vision élargie de la notion de « bon vin ». C'est le cas d'Olivier de Serres, gentilhomme protestant du Vivarais et de son *Théâtre d'Agriculture* paru en 1600. Praticien plus que théoricien, il ne fournit pas de grille d'analyse globale de la qualité des vins, mais laisse apparaître au fil des pages les critères qu'il utilise. Guillaume Catel (1560-1626), conseiller au Parlement de Toulouse, livre également une vision alternative dans une description des vins du Languedoc insérée dans ses *Mémoires de l'histoire du Languedoc* publiés en 1633.

Ces deux auteurs fournissent trois critères définissant le bon vin. Ils reprennent en premier lieu les critères de santé, même s'ils ne sont pas exclusifs²⁵. Olivier de Serres vante par exemple les vins blancs, selon lui plus sains que les clarets. Il se méfie aussi des vins doux (sucrés)

22. *Ibid.*, p. 350 v°.

23. *Ibid.*, p. 348 v°, « les plus sains de tous », qui « doyvent estre preferés aux vins estrangers qui bruslent et eschauffent par trop les entrailles ».

24. Marcel Lachiver, « Autour du vin claret », art. cité (n. 3), p. 136. Les vins clarets du Bassin parisien sont exclusifs dans les inventaires de grandes maisons parisiennes.

25. Olivier de Serres, *Le Théâtre d'agriculture*, Paris, Jamet-Métayer, 1600 : « Il est employé non seulement au vivre des hommes, mais aussi à la guérison de plusieurs maladies », p. 143.

à cause de leur effet échauffant. Aussi conseille-t-il de ne pas laisser trop mûrir les raisins, ce qui confirme avec éclat le goût pour des vins un peu acides et pas trop alcoolisés. Guillaume Catel se méfie des vins fumeux – dont le parfum marqué monte vite à la tête – ou encore des vins portant à l'estomac. On retrouve donc assez largement la prescription médicale au sein de laquelle toute caractéristique trop affirmée est assimilée à un défaut. Cependant, nos deux auteurs mettent davantage en valeur le goût pour lui-même, alors que les médecins en faisaient un préalable aux vertus thérapeutiques du vin. Si Olivier de Serres utilise les termes d'« excellent » et « friand » sans définir le goût correspondant, Guillaume Catel vante le vin de Gaillac qui « laisse dans la bouche après l'avoir bu cette odeur de roses »²⁶. Simon Rouzeau, chirurgien d'Orléans auteur d'un poème à la gloire des vins d'Orléans, retient lui aussi volontiers les critères de goût pour célébrer en 1605 les vins d'Olivet, odeur, douceur et couleur²⁷. Enfin, ils insistent plus volontiers sur le critère pratique de la conservation. Pour Olivier de Serres, le bon gentilhomme doit pouvoir boire et offrir du vin toute l'année. C'est pourquoi il doit veiller à disposer de vin nouveaux faciles à boire pour les premiers mois suivant les vendanges, et de vin à la durée de vie plus longue pour l'été suivant²⁸. Les seconds ne valent pas plus que les premiers : leur usage est simplement différent.

Lorsqu'ils décrivent les vins, les différents auteurs font preuve d'un pragmatisme certain, privilégiant presque toujours les vins de leur région. Les auteurs du Nord privilégient ainsi les vins du bassin Parisien. Parmi ces vins, la primauté n'est pas absolue, mais dépend des années. Estienne et Liébaut soulignent par exemple que « quelques fois est que les vins François sont les plus excellents, quelques années les vins de Bourgogne gagnent le prix, autres années les vins d'Orléans surpassent, aucunes années les vins d'Anjou sont les meilleurs que tous les autres »²⁹. Le tableau qu'ils présentent est un panorama des bons vins bien plus qu'un classement. On y trouve les vins de Coucy, de Beaune et de Prépaton près de Vendôme, « les vins les plus excellents qui soient par toute la France », puis les vins d'Ay, « meilleurs que tous les autres », les vins d'Orléans en « premier lieu & rang en

26. Guillaume Catel, *Mémoires de l'histoire du Languedoc*, Toulouse, Arnaud Colomiez, 1633, p. 43. Il s'agit d'une très rare mention d'arôme floral. On en trouve une autre dans le traité de santé de Nicolas Abraham de La Framboisière, ancien médecin d'Henri IV et professeur de médecine à l'université de Reims, lorsqu'il identifie un arôme de framboise dans le vin d'Ay. Nicolas Abraham de La Framboisière, *Gouvernement nécessaire à chacun pour vivre en santé*, in *Œuvres*, Lyon, Huguetan, 1644, p. 86.

27. Simon Rouzeau, *L'Hercule Guespin ou l'himne du vin d'Orléans*, Orléans, Saturnin Hotot, 1605, p. 21.

28. Olivier de Serres, *Le Théâtre*, *op. cit.* (n. 25), p. 244.

29. Charles Estienne, Jean Liébault, *L'Agriculture*, *op. cit.* (n. 15), p. 351.

bonté & perfection entre tous les vins de France », ou encore les vins d'Anjou qui « entre tous les vins de la France, ils tiennent le premier rang en bonté »³⁰. S'il existe des vins jugés régulièrement mauvais, l'éventail des vins estimés bons est assez large.

Le Paulmier écrit presque la même chose, expliquant à propos des « différences qu'on pourrait tirer des villages où ils croissent, elles changent presque tous les ans, selon la diverse température de l'air, de manière qu'on n'en peut bailler aucune doctrine par écrit³¹ ». En revanche, nos auteurs se méfient des vins du Midi. Selon Estienne et Liébaut, un mécanisme d'antipathie provoque des effets néfastes aux gens du Nord lorsqu'ils boivent les vins du Sud.

Outre leurs qualités manifestes, encore en ont-ils des occultes qui à la vérité peuvent être familières & amies par une sympathie aux habitants du terroir où tels vins croissent, mais à nous nous sont ennemies par une antipathie qu'ils ont avec nous, qui sommes de pays, et terroir dissemblables³².

Il faut dire qu'à cette époque, les vins du Sud arrivent très peu à Paris, qui peut compter sur un bassin d'approvisionnement suffisant dans un rayon de deux cents kilomètres. Les vins plus forts du Midi, qui arrivent en petites quantités, sont réservés à un usage médicinal. C'est pourquoi Julien Le Paulmier vante les vins de sa Normandie qui « égalent presque les Français³³ ». De la même manière, Jacquolot recommande en 1630 les vins du Bourbonnais, sa région d'origine³⁴.

À l'inverse, les auteurs du Midi privilégient les vins de leur région. Pour Olivier de Serres, il y a des bons vins partout quand ils sont bien faits. Mais citant quarante-quatre crus ou vignobles (trente-huit en France et quatorze à l'étranger), il réserve la meilleure place à ceux du Midi avec dix crus du Languedoc, dont quatre pour son Vivarais, contre trois seulement pour tout le Bassin parisien et quatre pour la Bourgogne³⁵. Sans surprise, Guillaume Catel vante les vins de Gaillac, leur bonne odeur de rose, ne portant pas à la tête et ne rendant jamais ivre, tout en recommandant les vins de Limoux et le vin muscat de Frontignan³⁶.

30. *Ibid.*, pp. 349-351.

31. Julien Le Paulmier, *Traité du vin*, *op. cit.* (n. 21), p. 23 v°.

32. Charles Estienne, Jean Liébaut, *L'Agriculture*, *op. cit.* (n. 15), p. 351 v°.

33. Julien Le Paulmier, *Traité du vin*, *op. cit.* (n. 21), p. 23 v°.

34. Pierre Jacquolot, *L'Art de vivre longuement*, Lyon, L. Testefort, 1630, p. 173.

35. Olivier de Serres, *Le Théâtre*, *op. cit.* (n. 25), p. 145. Pour l'éventail des crus cités dans la littérature viticole, voir Benoît Musset, « Vins de Champagne et autres "vins de distinction" : le renouvellement de la consommation vinicole des élites en France (1600-1830) », in Patrick Demouy et Marie-Hélène Morell (dir.), *De la vigne en Champagne au vin de Champagne. De l'âge du Bronze à l'âge industriel*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, 2013, pp. 161-176.

36. Guillaume Catel, *Mémoires*, *op. cit.* (n. 26), p. 44.

L’AFFIRMATION DU GOÛT (1650-1750)

Le tournant des années 1650-1660

Parmi les trois grands critères qualifiant la qualité d’un vin, c’est celui du goût qui prend le pas sur les autres au milieu du XVII^e siècle. Les vertus médicinales du vin et son aptitude au vieillissement sont en quelque sorte annexées par le goût, comme si un bon vin ne pouvait qu’être sain et se soutenir dans le temps.

Saint-Evremond est un témoin et acteur privilégié de cette évolution. Il a été un personnage important de la bonne société parisienne des années 1650. Noble normand entré dans la clientèle du Grand Condé, il a combattu à Rocroi. Mais ses traits d’esprits visant son protecteur l’ont poussé ensuite vers l’armée royale dans laquelle il a servi pendant la Fronde. Il a connu alors son heure de gloire dans les salons parisiens, avant d’être exilé par Mazarin après un écrit critique sur la paix des Pyrénées. Réfugié en Angleterre, il a été accueilli et entretenu par le roi Charles II. Il y est resté jusqu’à la fin de ses jours, refusant même le pardon de Louis XIV en 1689³⁷.

C’est dans les années 1650 que Saint-Evremond a formé avec quelques amis ce qu’il a appelé l’Ordre des Coteaux³⁸. Avec François de La Trémoille, comte d’Olonne (1637-1690), le marquis de Bois-Dauphin (mort en 1658) et Charles de Beaumanoir de Lavardin, évêque du Mans (mort en 1671), Saint-Evremond organise des repas de gourmets, dont l’évêque a donné la définition suivante :

Ces messieurs outrent tout à force de vouloir raffiner sur tout. Ils ne sauraient manger que du veau de rivière, il faut que leurs perdrix viennent d’Auvergne, que leurs lapins soient de la Roche-Guyon ou de Versine. Ils ne sont pas moins difficiles sur le fruit ; et pour le vin, ils n’en sauraient boire que des trois coteaux, d’Aï, d’Hautvilliers et d’Avenay³⁹.

37. Les biographies de Saint-Evremond sont assez anciennes ; voir Albert-Marie Schmidt, *Saint-Evremond ou l’Humaniste impur*, Paris, Éd. du Cavalier, 1932. On trouve de nombreux éléments biographiques plus récents dans Suzanne Guellouz (éd.), *Entre Baroque et Lumières : Saint-Evremond (1614-1703)*, Caen, Presses universitaires de Caen, 2000, en particulier Emmanuel Bury, « Saint-Evremond et l’humanisme : une culture dans le siècle », pp. 25-39, et Suzanne Guellouz, « Souci de l’autre et culture de soi : l’honnêteté selon Saint-Evremond », pp. 41-54.

38. En 1665, Boileau utilisa l’expression par moquerie dans la Satire III, dite *Le Repas ridicule* : « Surtout certain hâbleur, à la gueule affamée, / Qui vint à ce festin conduit par la fumée, / Et qui s’est dit profès dans l’ordre des coteaux, / A fait en bien mangeant l’éloge des morceaux. » (vers 105-108), Nicolas Boileau-Despréaux, *Œuvres, avec des éclaircissements historiques par lui-même*, La Haye, De Hondt, 1729, t. 1, pp. 55-57. Or, Saint-Evremond assura plus tard que c’est l’évêque du Mans Beaumanoir de Lavardin qui l’avait utilisée pour la première fois, sans doute autour de 1655-1660.

39. Pierre Des Maizeaux, « La vie de Monsieur de Saint-Evremond », in *Œuvres mêlées de Saint-Evremond*, Amsterdam, Pierre Mortier, 1706, tome VI, p. 24.

Le goût du vin est pour eux une qualité primordiale. En 1677, Saint-Evremond a rappelé les principes devant guider le comte d'Olonne dans le choix du vin :

Si vous me demandez lequel je préfère de tous les vins, sans me laisser aller à des modes de goût qu'introduisent de faux délicats, je vous dirai que le bon vin d'Ay est le plus naturel de tous les vins, le plus sain, le plus épuré de toute senteur de terroir ; d'un agrément plus exquis par le goût de pêche qui lui est particulier, et le premier à mon avis de tous les goûts⁴⁰.

Cette définition est intéressante à plus d'un titre. D'une part, Saint-Evremond vante le « naturel » comme le font les livres de cuisine depuis les années 1650, rejetant de plus en plus les artifices. Il faut rappeler que Julien Le Paulmier ou Olivier de Serres n'éprouvaient en leur temps aucun complexe à modifier le goût des vins par l'adjonction de substances, livrant chacun des dizaines de recettes pour améliorer, conserver, voire transformer la nature du vin⁴¹. D'autre part, un critère purement gustatif, le « goût de pêche », distingue le vin d'Ay en Champagne des autres vins. La dénonciation des « faux délicats » suggère des querelles esthétiques en cours sur le goût du vin – en l'occurrence la rivalité des vins de Champagne et de Bourgogne –, comme il pouvait y en avoir dans le domaine de l'art mais aussi dans celui de la cuisine⁴².

Cette grille d'appréciation plus exclusivement gustative se confirme dans les décennies suivantes. Dans la correspondance du courtier en vin d'Épernay Bertin du Rocheret, dans les années 1690-1710, les préoccupations médicales sont absentes. Les lettres échangées avec d'Artagnan de Montesquiou laissent entrevoir l'émergence de nouvelles normes de goût faisant écho à celles défendues par Saint-Evremond. Ainsi, pour Bertin du Rocheret, le vin mousseux ne relève pas du bon goût, mais d'une mode éphémère. À l'inverse, il vante le vin brillant, clair, légèrement pétillant et fleurant « ce qu'on appelle le

40. « Lettre à M. le comte d'Olonne », in *Œuvres mêlées...*, *op. cit.* (n. 39), t. 1, p. 117.

41. Olivier de Serres, *Le Théâtre*, *op. cit.* (n. 25), pp. 223-229. Il explique comment transformer du vin rouge en vin blanc et inversement, mais aussi modifier la saveur, la consistance et le goût. Il recommande encore de mélanger le vin le plus vieux avec le plus jeune pour faire un vin sain et agréable.

42. Jean-Louis Flandrin a le premier insisté sur cette mutation ; Jean-Louis Flandrin, « La distinction par le goût », *op. cit.* (n. 5), pp. 292-302. Pour un prolongement de la réflexion, voir Florent Quellier, *La Table des Français*, *op. cit.* (n. 14), pp. 221-224 ; il note le parallélisme entre l'émergence des règles du classicisme dans l'art, la querelle des Anciens et des Modernes, et la construction d'un goût nouveau dans les traités de cuisine des années 1650-1690. Pour la recherche d'un goût « naturel », voir encore Patrick Rambourg, *De la cuisine à la gastronomie. Histoire de la table française*, Paris, Audibert, 2005, pp. 99-101.

bon goût⁴³ ». En 1713, Montesquiou est déçu par un vin ayant peu de parfum, malgré une belle couleur et une force laissant présager une bonne garde. Trois ans plus tard, il déplore une « fausse couleur » à peine compensée par un bon goût. Le vin idéal des deux correspondants se dessine peu à peu : couleur limpide, parfum marqué, sensation en bouche (le léger pétilllement pour les vins de Champagne, « vinosité », vin devant être bien alcoolisé sans être trop fort).

Peu à peu, les critères de distinction purement gustatifs des vins deviennent la règle dans les écrits spécialisés. En 1728, l'abbé Claude Arnoux livre une description totalement a-médicale des vins dans sa *Dissertation sur les vins de Bourgogne*, ouvrage de promotion à destination des élites anglaises⁴⁴. Le vocabulaire décrivant les vins est beaucoup plus riche qu'un siècle et demi plus tôt. La couleur est alternativement douce, pétillante, de feu, œil de perdrix, rouge, tandis que le goût est flatteur, agréable, suave ou délicat. Le vin de Volnay est décrit comme ayant une belle couleur œil de perdrix, avec du montant, un mélange de feu et de légèreté⁴⁵.

La pérennité de l'antique grille médicale dans le courant du XVIII^e siècle est réelle, mais son emprise paraît diminuer⁴⁶. Les médecins eux-mêmes ne proposent plus d'exposé systématique des qualités des vins en fonction de leur origine géographique, considérant de plus en plus le vin comme un produit générique à user avec modération, indépendamment de ses qualités ou de sa valeur⁴⁷. Cette relative dé-médicalisation est une tendance de la littérature gastronomique bien identifiée par les historiens⁴⁸. Alimentation et diététique se détachent dans le courant du XVIII^e siècle, la notion de plaisir prenant le pas sur celle de bonne santé. Comme l'a écrit Jean-Louis Flandrin, « les

43. Bibliothèque municipale d'Épernay, Fonds Chandon de Briailles, liasse n° 329, lettre de Bertin du Rocheret au maréchal de Montesquiou, 18 octobre 1713.

44. Claude Arnoux, *Dissertation sur les vins de Bourgogne*, Londres, Samuel Jalasson, 1728. Arnoux se présente comme précepteur en Angleterre, et ambitionne de développer le commerce des vins entre la Bourgogne, dont il est originaire, et l'Outre-Manche.

45. *Ibid.*, p. 37.

46. La grille d'analyse du vin en six points est encore reproduite dans l'*Encyclopédie* : consistance ; couleur (le clair et tenant le milieu entre le blanc et le rouge) ; odeur ; saveur ; âge ; sève. La méfiance vis-à-vis des vins doux (sucrés), rouges et vieux est invalidée par les consommateurs aisés qui, à cette époque, recherchent les vins de Porto ou de Malaga, de même que les vins rouges de Bordeaux, si possible de plusieurs années. Voir Benoît Musset, « Vins de Champagne et autres », art. cité (n. 35) pp. 169-173.

47. Dans l'ensemble, le regard des médecins change sensiblement au milieu du XVIII^e siècle. Les descriptions des vins par régions, avec leurs qualités médicinales propres, disparaissent. Cependant, les grands clivages vin chaud et sec / froid et humide demeurent, et déterminent encore un grand nombre de remèdes. Dans le même ordre d'idée, les médecins dénoncent les méfaits de l'ivresse, alors que l'ancienne médecine galénique ne la condamnait pas absolument. Voir Matthieu Lecoutre, *Ivresse et ivrognerie dans la France moderne*, Rennes – Tours, Presses universitaires de Rennes – Presses universitaires François Rabelais, 2011, pp. 155-158.

48. Florent Quellier, *La Table des Français, op. cit.* (n. 14), pp. 175-179.

raffinements de la cuisine ne visent plus à maintenir les mangeurs en bonne santé, mais à satisfaire le goût des gourmands⁴⁹ ». Autrement dit, le bon goût consacre désormais un aliment, indépendamment d'un discours médicalisé⁵⁰.

Le goût, un capital social

Les vins de Champagne et de Bourgogne ont été les vainqueurs de ce nouveau « goût parisien ». C'est le premier, alors un vin clair-rot, qui a les faveurs de Saint-Evremond dans une lettre à son ami le comte d'Olonne en 1677 : « N'épargnez aucune dépense pour avoir des vins de Champagne, fussiez-vous à 200 lieues de Paris. » Il poursuit par une apologie du vin d'Ay :

Si vous me demandez lequel je préfère de tous les vins, sans me laisser aller à des modes de goût qu'introduisent de faux délicats, je vous dirai que le bon vin d'Ay est le plus naturel de tous les vins, le plus sain, le plus épuré de toute senteur de terroir ; d'un agrément plus exquis par le goût de pêche qui lui est particulier, et le premier à mon avis de tous les goûts⁵¹.

À partir des années 1690, la célébration du vin de Champagne comme étant le meilleur vin devient un lieu commun. De manière significative, le *Dictionnaire* de Furetière de 1690 illustre ainsi le terme « régaler » : « Qui veut bien régaler cet homme-là, il faut lui donner du vin de Champagne⁵². » Un traité de grammaire française de 1705 prend le même vin pour décrire l'usage de l'expression « au desous » : « Les buveurs mettent tous les meilleurs vins au dessous du vin de Champagne⁵³. » Citons encore Boisguilbert qui, en 1707, rappelle à propos du vignoble d'Argenteuil que c'est « un fort petit cru, eu égard au vin de Champagne », considéré de ce fait comme l'étalon absolu⁵⁴.

Mais les vins de Champagne sont, dans le courant des années 1690-1700, associés à ceux de Bourgogne. Certes, l'opposition domine

49. Jean-Louis Flandrin, « La distinction par le goût », *op. cit.* (n. 5), pp. 261-302.

50. Ceci dit, nous avons vu plus haut que le discours médical légitimait souvent les choix de goût des élites sociales.

51. « Lettre à M. le comte d'Olonne », 1671, in *Œuvres mêlées, op. cit.* (n. 39), t. 1, p. 117.

52. Antoine Furetière, *Dictionnaire universel contenant généralement tous les mots français*, La Haye et Rotterdam, Arnoul et Reiner Leers, vol. 2, p. 548.

53. François Séraphin Regnier-Desmarais, *Traité de la grammaire française*, Paris, Jean-Baptiste Coignard, 1705, p. 680.

54. Pierre Le Pesant de Boisguilbert, *Testament politique de monsieur de Vauban*, s. l., 1707, t. 1, p. 72.

dans un premier temps, avec la fameuse « Querelle » des deux vins⁵⁵. En 1677 en effet, une première thèse de médecine soutenue à Paris affirme la supériorité du vin de Beaune. Puis, en 1694, le médecin Fagon remplace le vin de Champagne par du vin de Bourgogne à la table de Louis XIV⁵⁶. C'est alors que les médecins rémois dénoncent un complot bourguignon dans une thèse soutenue en 1700, et traduite en français, vantant la salubrité du vin de Champagne⁵⁷. De 1700 à 1712, une dizaine de pièces sont publiées, accusant pour les unes le vin de Champagne de causer la goutte, dénonçant pour les autres un vin de Bourgogne grossier chargeant les artères. Tout se termine en 1712 quand les poètes rémois abandonnent le terrain aux vins rouges de Bourgogne pour vanter les vins blancs mousseux de Champagne⁵⁸.

Mais, au-delà de cette passe d'armes, l'association des deux vins est la figure dominante. Dès 1674, *L'Art de bien traiter* insiste sur la nécessité de disposer des deux vins sur une bonne table, puisqu'« en matière de vin, le plus délicat et le plus coulant passe toujours pour le meilleur, et comme les goûts sont différents, les uns aiment le bourguignon et les autres le champagne⁵⁹ ». Saint-Evremond se fait lui aussi l'écho de cette association, même si, au nom du « bon goût », il tranche nettement en faveur des vins de Champagne. En 1677, il se réjouit du second rang des vins de Bourgogne, qui « ont perdu leur crédit avec les gens de bon goût ; à peine conservent-ils un reste de vieille réputation chez les marchands⁶⁰ ». En 1701, il déplore cependant qu'« on a laissé prendre un tel ascendant aux vins de Bourgogne, malgré tout ce que j'en ai dit, et ce que j'ai écrit des vins de Champagne, et je n'ose plus les nommer⁶¹ ».

Pour le médecin anglais Lister, qui a résidé à Paris en 1698, la parité de réputation de deux vins s'impose : « Les vins de Bourgogne

55. Pour un rappel plus complet de la « querelle des vins de Champagne et de Bourgogne », voir Benoît Musset, *Vignobles de Champagne et vins mousseux*, op. cit. (n. 1), pp. 127-130.

56. Gérard Sabatier, « Une révolution de Palais : le remplacement des vins de Champagne par ceux de Bourgogne à la table de Louis XIV en 1694 », in Gilbert Garrier, (dir.), *Boire et manger au XVIII^e siècle. Au Temps de la marquise de Sévigné*, Actes du II^e symposium « Vin et histoire », Suze-la-Rousse, 1998, pp. 43-58.

57. *Question agitée le 5^e may de l'année 1700 aux écoles de médecine de Reims. Si le vin de Reims est plus agréable et plus sain que le vin de Bourgogne*, Reims, Pottier, s. d. [1700]. Cette thèse aurait été rédigée par le professeur rémois Pierre Le Pescheur.

58. *Recueil de poésies latines et françaises sur les vins de Champagne et de Bourgogne*. Grenan, Coffin, Bellechaume, Paris, veuve de Claude Thiboust, 1712. Il est à noter que Charles Coffin (1676-1749) est devenu par la suite l'une des grandes figures du jansénisme parisien.

59. L. S. R., *L'Art de bien traiter*, [1674], in *L'art de la cuisine française au XVIII^e siècle. Les grands classiques de la gastronomie*, Paris, Payot, 1995, p. 32.

60. « Lettre à M. le comte d'Olonne », 1671, in *Œuvres mêlées*, op. cit. (n. 39), vol. 1, p. 117.

61. « Lettre à Mylord Galway, Londres », 29 août 1701, in *Œuvres de monsieur de Saint Evremond avec la vie de l'auteur, par Monsieur des Maizeaux*, s. l., 1740, t. 5, p. 369.

et de Champagne sont ceux qu'on estime le plus, et ce n'est pas sans raison. Ils sont légers, ne pèsent pas sur l'estomac et ne portent point à la tête⁶². » Urbain Chevreau, homme de lettres, raconte à la même époque qu'il se réunissait avec son groupe d'amis toutes les semaines, « à condition que chacun y ferait porter son pain, son plat, avec deux bouteilles de vin de Champagne ou de Bourgogne⁶³ ». Quant au chanoine Maucroix, traducteur de Démosthène et Cicéron, il écrit ce bon mot en 1710 :

Dans le vin de Bourgogne il y a plus de force, plus de vigueur, il ne ménage pas tant son homme, il le renverse plus brusquement ; voilà Démosthène. Le vin de Champagne est plus fin, plus délicat, il amuse davantage et plus longtemps, mais il ne fait pas moins d'effet ; voilà Cicéron⁶⁴.

Au-delà d'un goût perçu comme particulier et supérieur, des valeurs sociales attachées à la consommation de ces deux vins ont été définies. Le cas du vin de Champagne est sans aucun doute le plus développé. Boire des vins de Champagne signifie l'adhésion à une norme sociale. Alors que depuis la seconde moitié du XVI^e siècle ces vins claires ou blancs ont été promus comme la référence des gens du monde, Montesquiou professe en 1704 à Bertin du Rocheret son goût pour les vins fins et légers, « c'est-à-dire d'un bon vin que tous les honnêtes gens peuvent boire⁶⁵ ». Mais face à la nouvelle mode des vins mousseux au tournant des années 1710, il n'est plus aussi sûr de son jugement et demande au courtier d'Épernay des vins mousseux, prétextant que « c'est une mode qui règne partout, surtout à la jeunesse », ajoutant que « pour moi, en mon particulier, je m'en soucie fort peu [de la mousse], mais je veux qu'il soit clair fin et qu'il ait beaucoup de parfum de Champagne⁶⁶ ». Pourtant, le vin mousseux a rapidement été doté de sa propre image dépassant le simple goût en devenant un véritable manifeste élitaires, réputé comme un vin d'ivresse joyeuse, un vin éveillant l'ensemble des sens, du bruit du bouchon à la première gorgée, et enfin comme un vin révélant la

62. Martin Lister, *Voyage à Paris en 1698*, Paris, Société des Bibliophiles, 1873, p. 147. Déjà venu à Paris une vingtaine d'années auparavant, le médecin anglais constate un changement profond dans les manières de table.

63. Urbain Chevreau, *Chevreana*, Paris, Florentin et Delaulne, 1700, p. 30. Chevreau (1613-1701) a été précepteur du duc du Maine.

64. François de Maucroix, *Œuvres posthumes de Monsieur de Maucroix*, Paris, Jacques Étienne, 1710, p. 385. Maucroix (1619-1708), abbé de Cour, a été chanoine de Reims de la fin des années 1640 à sa mort.

65. Bibliothèque municipale d'Épernay, manuscrit 155, lettre de Montesquiou à Bertin du Rocheret du 10 janvier 1704, n° 263.

66. Bibliothèque municipale d'Épernay, Fonds Chandon de Briailles, liasse n° 329, lettre du maréchal de Montesquiou à Bertin du Rocheret, 25 octobre 1713.

vraie nature de ceux qui le boivent⁶⁷. Offrir les meilleurs vins, qu'on les aime personnellement ou non, est devenu une véritable dignité au sein des élites. Pour un correspondant de Bertin du Rocher et en 1712, le souci n'était à la limite pas d'avoir du bon vin, mais d'avoir le meilleur : « Je vous supplie de faire en sorte de m'avoir les deux meilleurs carteaux qui seront en champagne⁶⁸. » Montesquiou évoque quant à lui « le plaisir que j'ai qu'on boive chez moi le meilleur vin de Champagne⁶⁹ », confessant également à Bertin que « je le fais venir en bouteilles pour être sûr que venant de votre choix, j'aurai toujours le meilleur vin de Champagne et je suis fort honteux quand cela ne se trouve pas de mesure⁷⁰ ».

Ces vins d'ailleurs ne se boivent pas dans n'importe quelle condition. Ils sont servis lors des repas festifs de la grande noblesse, et non lors des repas ordinaires. Alors que la médecine humorale préconisait de disposer sur la table du vin rouge et du vin blanc tout au long du repas, afin de permettre aux convives d'un tempérament différent de pouvoir trouver le breuvage le mieux adapté à leur tempérament, les vins de Champagne et de Bourgogne – deux vins claires – accompagnent le repas, toujours au choix des convives néanmoins. C'est ce que décrit le *Séjour de Paris*, un guide à l'usage des voyageurs de 1727, ajoutant que le vin de Champagne, mousseux cette fois, devait être préféré pour le dessert, où il devait être bu pur, c'est-à-dire sans eau⁷¹.

L'INSTITUTIONNALISATION DU GOÛT (1750-1816)

« Grands vins » et « vins fins »

La promotion des effets sensoriels parmi les critères de qualité du vin, l'enrichissement du vocabulaire permettant de décrire la couleur ou le goût ont eu pour effet de renforcer la différenciation des vins. Alors que les auteurs du XVI^e siècle admettent une distribution

67. Benoît Musset, *Vignobles de Champagne et vins mousseux*, op. cit. (n. 1), pp. 63-74.

68. Bibliothèque municipale d'Épernay, manuscrit 155, lettre de Moignan du 8 novembre 1711, n° 318.

69. *Idem*, lettre de Montesquiou du 9 novembre 1715, n° 393.

70. Bibliothèque municipale d'Épernay, Fonds Chandon de Briailles, liasse n° 329, lettre de Montesquiou du 6 juin 1716.

71. *Séjour de Paris, c'est-à-dire, instructions fidèles pour les Voyageurs de Condition*, Leyde, chez Jean Van Abcoude, 1727, tome II, p. 474. Ce guide était destiné aux jeunes nobles allemands. Il a été publié en allemand en 1718. Voir sa présentation dans Natacha Coquery, *Tenir boutique à Paris au XVIII^e siècle. Luxe et demi-luxe*, Paris, CTHS, 2011, pp. 63-65.

très extensive des bons vins dans l'espace tout en privilégiant les vins de leur région, ceux du XVIII^e siècle reconnaissent de plus en plus l'existence d'une hiérarchie absolue valable partout et relativement fermée.

La notion de « grand vin » renvoie progressivement à une liste implicite, restreinte et presque close de vins. Jusqu'au milieu du XVIII^e siècle, le « grand vin » est proche du « bon vin ». Dans son *Dictionnaire*, Furetière note encore en 1690 « un grand vin, pour dire du vin excellent⁷² ». La définition est reprise par Danet dans son *Grand Dictionnaire latin et français* en 1710, « grand vin : du vin excellent, exquis⁷³ ». En revanche, la Chambre de Commerce de Bordeaux donne en 1739 une définition un peu moins générale avec « des grands vins, ainsi appelés par leur qualité et par leur prix⁷⁴ ». En 1756, Mirabeau emploie l'expression dans *L'Ami des hommes* pour désigner les vins des châteaux bordelais vendus sous ce nom aux Anglais, « ce qu'on appelle les grands vins à Bordeaux⁷⁵ ». Rozier dit à peu près la même chose à la fin du siècle en évoquant « la chaîne des grands vins du Médoc » qui correspond aux quatre grands châteaux (Haut-Brion, Margaux, Lafite, Latour)⁷⁶.

La notion de « grand vin » se précise encore davantage avec André Jullien qui utilise l'expression en 1816 dans sa *Topographie de tous les vignobles connus*, concurremment avec les « vins fins »⁷⁷. Chez lui, les « grands vins » ne sont plus seulement des vins excellents, mais correspondent à une liste sélective et close des vins considérés comme les meilleurs par les connaisseurs éclairés. Il décrit ainsi les vins du Languedoc : « Il y en a de très fins et qui pourraient figurer parmi les grands vins, s'ils joignaient à leurs qualités le bouquet qui caractérise ceux de la Bourgogne et du Bordelais⁷⁸. » Il précise ailleurs que les grands vins « réunissent toutes les qualités qui constituent les vins parfaits⁷⁹ ». Les grands vins deviennent une catégorie au-dessus des vins ordinaires. Alors que la hiérarchie des bons vins des médecins et agronomes du XVI^e siècle est relativement ouverte et à remodeler

72. Antoine Furetière, *Dictionnaire universel, op. cit.* (n. 52), t. 2.

73. Pierre Danet, *Grand dictionnaire françois et latin*, Amsterdam, 1710, p. 607.

74. Mémoire de la Chambre de commerce de Bordeaux de 1739, cité dans Théophile Malvezin, *Histoire du commerce de Bordeaux depuis les origines jusqu'à nos jours*, Bordeaux, A. Bellier, 1892, tome III, p. 274.

75. Honoré Gabriel Riqueti, marquis de Mirabeau, *L'ami des hommes, ou Traité de la population*, Avignon, 1756, p. 20.

76. François Rozier, *Cours complet d'agriculture*, Paris, Librairie d'Éducation et des Sciences et Arts, 1800, t. 10, p. 119.

77. André Jullien, *Topographie de tous les vignobles connus*, Paris, Huzard, 1816, p. XIV.

78. *Ibid.*, p. 238.

79. *Ibid.*, p. XVI.

en fonction de chaque récolte, la hiérarchie des « grands vins » s'impose comme un classement connu et reconnu.

C'est au moment de la structuration de cette notion de « grands vins » que ceux de Bordeaux rejoignent les vins de Champagne et de Bourgogne au sommet de la hiérarchie. Les vins de Bordeaux sont alors des vins anglais, dont les réputations sont très largement différenciées dans le vignoble lui-même, mais qui sont peu consommés à Paris. Les auteurs du XVI^e siècle les citent pour mémoire sans les décrire. Ignorés de la liste des vins à connaître du *Dictionnaire portatif du commerce* de 1762, ils sont admis dans la *Parfaite intelligence du commerce* de 1785 parmi les meilleurs vins de France. Signe d'une intégration récente dans le Panthéon vinicole, l'auteur ajoute que « ces vins, dont les rouges ne se perfectionnent, qu'en passant et repassant les mers, les qualités de Bourgogne et partie de celle de Champagne, leur sont souvent préférées⁸⁰ ». Le tableau de Chaptal dans le *Cours complet d'agriculture* de l'abbé Rozier (1800) indique que la consommation de vins de Bordeaux a triplé à Paris « depuis quarante ans », tout en déplorant la rareté des descriptions des vins de Bordeaux dans les ouvrages français⁸¹. Il conclut sur la rareté des grands vins de Bordeaux en France :

À Paris comme à Bordeaux, rien n'est plus rare que le vin de Bordeaux de la première qualité, c'est-à-dire, des premiers crus et d'une bonne année. Les Anglais seuls consomment ordinairement ces premiers vins, parce qu'ils sont assez riches pour satisfaire leur goût⁸².

Une quinzaine d'années plus tard, l'appartenance des vins de Bordeaux aux « grands vins » est devenue une évidence pour André Jullien.

Les autres vins sont définis alors en grande partie par rapport à ces grands vins, y étant parfois admis par leur ressemblance avec ces vins étalons. Les vins du Rhône par exemple sont comparés aux vins de Bourgogne. Les vins de Vienne, Saint-Péray, Cornas, Côte Rôtie et l'Hermitage sont cités comme les approchant dans le *Dictionnaire*

80. Jean-Baptiste Antoine Malisset d'Hertereau, *La parfaite intelligence du commerce*, Paris, Lamy, vol. 2, 1785, p. 292.

81. François Rozier, *Cours complet, op. cit.* (n. 76), t. 10, p. 106. La notice sur les vins a été rédigée par Chaptal. Selon lui, le prescripteur des opinions parisiennes aurait été le maréchal de Richelieu, avec le soutien du président du parlement de Bordeaux de Gasq. Gouverneur de Guyenne, il y aurait découvert les grands crus bordelais avant de les introduire sur les tables parisiennes. Initialement vraie ou fausse, cette anecdote est intéressante pour comprendre le fonctionnement des réputations vinicoles.

82. *Ibid.*, p. 123. Le système de réputation fondé sur les domaines se structure en Angleterre dans les années 1700. Voir la mise au point très complète de René Pijassou, *Le Médoc : un grand vignoble de qualité*. Paris, Tallandier, 1980, t. 1, pp. 369-409.

du citoyen de 1761⁸³. En 1816, Jullien les situe entre Bordeaux et Bourgogne : « Beaucoup de corps et une partie du moelleux des vins de Bourgogne ; ils sont aussi très spiritueux⁸⁴. » Il en est de même pour les vins de Basse Bourgogne, situés entre ceux de Bourgogne et de Champagne. L'auteur de la *Parfaite intelligence du commerce* met par exemple à égalité les deux Bourgogne, s'appuyant sur leur parenté. Le *Dictionnaire portatif du commerce* (1762) les place un peu en-dessous de ceux de Beaune, étant « un peu inférieur à ceux de la haute Bourgogne », ajoutant néanmoins que « quelquefois il les surpasse »⁸⁵. En revanche, c'est par rapport aux vins blancs secs (et non mousseux) de Champagne que Grimod de La Reynière en fait des vins de choix pouvant les remplacer dans certains cas, dans l'*Almanach des Gourmands* de 1807⁸⁶. Mais jusque dans les années 1820, Champagne, Bourgogne et Bordeaux restent les étalons incontestés pour jauger de la qualité des autres vins. Depuis les années 1770, les inventaires de caves des élites sociales montrent que cette hiérarchie structure les collections de vin : Champagne, Bordeaux et Bourgogne constituent presque la moitié des stocks⁸⁷.

L'évidence du classement

La conséquence d'une hiérarchie plus affirmée des vins a été l'établissement d'un classement de plus en plus fin et fermé des crus à l'intérieur des vignobles. Les classements élaborés dans le courant du XVIII^e siècle sont gradués (avec des classes) et mesurables (avec des prix)⁸⁸.

83. Honoré Lacombe de Prezel, *Dictionnaire du citoyen ou abrégé historique, théorique et pratique du commerce*, Paris, Grangé, 1761, t. 2, p. 429. Ces vins étaient d'ailleurs utilisés par les marchands de Beaune et Dijon comme « vins médecins »

84. André Jullien, *Topographie*, op. cit. (n. 77), p. 294.

85. *Dictionnaire portatif du Commerce*, Copenhague, Philibert, 1762, t. 7 (S-Z), p. 454.

86. Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands*, Paris, chez Maradan, 1807, 5^e année, pp. 20-27. Il prétend même que des non-connaisseurs peuvent confondre des vins de Chablis mousseux avec des vins de Champagne.

87. Nicole Lemaître, « Les collections de bonnes bouteilles à la fin de l'Ancien Régime », in *La France d'Ancien Régime. Études réunies en l'honneur de Pierre Goubert*, Toulouse, Privat, 1984, p. 388 ; pour Turgot, voir Jean-Pierre Poussou, « Approches pour une étude de la consommation et du commerce du vin à Paris du début du XVII^e siècle au milieu du XIX^e siècle », in Christophe Bouneau, Michel Figecac (dir.), *Le verre et le vin de la cave à la table du XVI^e siècle à nos jours*, Pessac, Maison des Sciences de l'homme d'Aquitaine, 2007, pp. 120-123. Voir aussi Benoît Musset, « Vins de Champagne et autres », art. cité (n. 35), pp. 170-171.

88. Pour une analyse plus spécifique de l'émergence des classements viticoles, voir Benoît Musset, « Classer la qualité : la construction des classements vinicoles en France, des années 1700 aux années 1850 », in Sandrine Lavaud, Jean-Michel Chevet, Jean-Claude Hinnewinkel (dir.), *Vins et vignobles*, op. cit. (n. 9), p. 157-168. Nous en repreneons ici les conclusions principales.

Dès 1730, un mémoire de la Chambre de Commerce de Bordeaux livre un classement marchand visant à étalonner les différents crus. Les vins rouges sont classés en quatre niveaux de crus en fonction du prix moyen : 1 200, 500, 200 puis 120 livres le tonneau (de 900 litres). Les vins blancs, beaucoup moins réputés, sont divisés en trois classes : 150 livres (Barsac et Preignac), 90 livres (Langon) et 75 livres (Entredeux-Mers)⁸⁹. En 1767, un classement plus complet segmente les portions du vignoble avec un système de sous-catégories : trois niveaux pour les Graves (de 150 à 2 800 livres pour le Haut-Brion), trois pour le Médoc (de 120 à 1 800 livres pour Margaux), deux niveaux pour les Palus (150 à 400 livres) et plusieurs niveaux pour les vins blancs (90 à 300 livres). Ce classement issu des pratiques du monde du négoce est donc progressivement rendu public⁹⁰.

Le vignoble de Bourgogne a connu un processus de classement interne semblable. En 1728, Arnoux réalise encore une description à l'ancienne en présentant les vins des différents crus, leurs caractéristiques, sans prononcer de jugement définitif sur la hiérarchie, même s'il indique les préférences des consommateurs distingués. En 1761 en revanche, le *Dictionnaire du citoyen* fournit une grille générale plus stricte avec quatre crus « hors catégorie », le Clos de Vougeot, Chambertin, Montrachet et La Romanée (600 livres la pièce d'environ 200 litres), puis Volnay en premier cru, Pommard en second, Beaune en troisième, Savigny, Aloxe, Chassagne et Nuits ensuite⁹¹. Pour la Champagne, Nicolas Bidet publie de son côté un tableau hiérarchisé du vignoble de Reims en huit catégories, dans son traité de 1759. Les classes un à quatre concentrent les meilleurs vins réservés aux meilleurs buveurs ; les classes cinq à sept sont les vins de choix pour les petits bourgeois, alors que la huitième classe concerne la boisson des vigneron et des laboureurs⁹². Trois ans plus tard, le *Patriote artésien* publie une hiérarchie à trois niveaux regroupant une quinzaine de crus⁹³.

Finalement, le fameux classement d'André Jullien de 1816 est l'aboutissement d'un siècle d'élaboration d'une hiérarchie des vins. Son principal apport a été de regrouper les classements régionaux en gestation et de construire des équivalences entre les vignobles. Jullien a fondé son classement sur une prétendue objectivité du goût dont les amateurs éclairés sont les dépositaires. Il a repris les cinq critères

89. Théophile Malvezin, *Histoire du commerce de Bordeaux*, op. cit. (n. 74), p. 272.

90. *Ibid.*, pp. 276-277.

91. Honoré Lacombe de Prezel, *Dictionnaire du citoyen*, op. cit. (n. 83), p. 428.

92. Nicolas Bidet, *Traité sur la nature et sur la culture de la vigne ; sur le vin, la façon de le faire et la manière de le bien gouverner*, Paris, Savoye, 1759, tome II, pp. 258-259.

93. Pierre Bellepierre de Neuve-Eglise, *Le Patriote Artésien*, Paris, Despilly et Le Clerc, 1761, p. 180.

classiques des médecins, mais abordés sous un angle purement esthétique, sans préoccupation sanitaire apparente : la couleur (belle, foncée, ambrée...), l'odeur (parfumée, agréable, de violette...), la saveur : (agréable, douce, âpre, soyeuse...), la force (spiritueux ou non), l'âge et la capacité de conservation. Les grands vins, qu'il juge parfaits, sont les « meilleurs » dans chacune des catégories⁹⁴. C'est ainsi que le Chambertin réunit une belle couleur, un bouquet suave, une grande finesse de goût et de la sève (un peu d'acidité dans sa jeunesse annonçant une grande durée de vie)⁹⁵. Les classes suivantes sont alors fondées sur la perte d'un des critères d'excellence qu'il a définis : la belle couleur disparaît dès les deuxième et troisième classes ; le bouquet et le parfum séparent les vins fins des vins plus ordinaires ; la saveur agréable disparaît à partir de la quatrième classe, les vins de la cinquième classe n'ayant pour qualité que leur force spiritueuse. Autrement dit, leur qualité principale est d'être une boisson alcoolisée⁹⁶.

Jullien n'a certainement pas goûté tous les vins. Issu du monde des marchands de vin parisiens, proche du nouveau monde de la restauration parisienne, associé du célèbre négociant d'Épernay Moët, il connaissait les meilleurs vins bus à Paris. En revanche, il a sans doute eu recours à de nombreux correspondants pour dresser le tableau des vins département par département. Ainsi, il a mis en ordre une hiérarchie déjà admise dans les milieux marchands et parmi une partie des consommateurs. Sans surprise, trois vignobles concentrent les meilleurs vins. La première classe regroupe 42 crus ou portions de crus (comme la Romanée-Conti ; le terme de « climat » n'est pas employé), avec 29 % pour Bordeaux, 40 % pour la Bourgogne, 17 % pour la Champagne et 14 % pour le Dauphiné (Tain l'Hermitage). La deuxième classe est un peu plus ouverte avec 15 vignobles cités pour 77 crus (avec encore 39 % pour la trilogie Bourgogne/Bordeaux/Champagne). La troisième classe regroupe d'autres vins dignes d'accompagner des grands repas, les deux classes suivantes fournissant des vins d'ordinaire pour les bonnes tables et des vins communs (non classés).

Le processus de hiérarchisation et de classement a trois causes principales. Tout d'abord, on ne peut évacuer la cause intellectuelle qu'est la fièvre des nomenclatures au XVIII^e siècle, allant des régimes politiques aux végétaux en passant par les espèces animales. Abandonnant

94. Pour une définition et une généalogie des termes relatifs aux vins et à leur description, voir l'ouvrage indispensable de Martine Coutier, *Dictionnaire de la langue du vin*, Paris, CNRS Éditions, 2007. André Jullien fournit également son propre lexique ; André Jullien, *Topographie, op. cit.* (n. 77), pp. XX-XIV.

95. André Jullien, *Topographie, op. cit.* (n. 77), p. 108.

96. *Ibid.*, pp. XIV-XVIII.

la grille médicale, la nouvelle classification est élaborée sur la base du goût et de la réputation. Ensuite, il faut tenir compte de l'apparition d'un marché national des vins. Au début du XVII^e siècle, la consommation est relativement rigide, largement limitée aux vins proches des lieux où ils sont bus, même si de petites quantités de vin circulent à longue distance. Les tableaux des auteurs du XVI^e siècle ne sont pas des classements, mais plutôt des descriptions. À partir du moment où la circulation des vins devient plus aisée et plus massive, où Paris recueille des vins de l'ensemble du territoire français, la comparaison devient légitime et nécessaire pour les consommateurs. Le classement peut alors être perçu comme une « institution » du marché permettant d'identifier les produits, et de garantir la qualité alors même que le produit est instable et incertain. En effet, l'expertise du vin est difficile, l'acheteur ne disposant pas de tous les paramètres permettant d'évaluer le produit : la qualité peut varier dans la durée, le consommateur ne peut juger de la qualité qu'après l'achat. Les classements, les réputations permettent de limiter cette incertitude. Enfin, il ne faut pas négliger l'intérêt de la publicité du classement pour la dimension sociale de la consommation du vin. La publication des classements et leur vulgarisation amplifient le processus de distinction. Car au-delà de la recherche d'un plaisir personnel que formule Montesquieu dans les années 1710, il est important de faire savoir que l'on offre ou que l'on boit chez soi le vin jugé le meilleur. Si les autres catégories sociales sont incapables de décrypter ce signe de distinction, il en perd largement son sens⁹⁷.

CONCLUSION

La catégorisation des bons vins a donc changé des années 1560 aux années 1820. À la fin du XVI^e siècle, le bon vin est défini par l'assemblage de trois critères, la santé, le goût et la conservation. Le goût est certes présent, mais il est très loin d'être exclusif. Dans un paysage vinicole où les vins ont une courte durée de vie, sont bus jeunes – au bout de quelques mois voire quelques semaines – et se conservent de manière assez hasardeuse au-delà d'un an, les buveurs paraissent valoriser assez logiquement le goût de vin sans arôme parasite comme

97. Benoît Musset, « Le prix de la qualité : les vins de Champagne et de Bourgogne au XVIII^e siècle », *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, n° 60-3, juillet-septembre 2013, pp. 110-136, ici p. 123.

une qualité gustative majeure. Certes, des arômes secondaires voire tertiaires sont parfois décrits, comme le goût de baie ou les arômes floraux. Mais le bon vin est avant tout celui qui est buvable immédiatement lorsque l'on en a besoin. La hiérarchie des vins est assez ouverte, selon une logique régionale correspondant assez bien aux structures de la production et du commerce, puisque l'on fait du vin presque partout dans le royaume, et qu'il voyage rarement loin.

C'est pourquoi l'évolution perceptible au milieu du XVII^e siècle est une rupture importante. Sur fond de promotion des sens et du goût, dont l'impact sur la cuisine a été largement montré, la définition du bon vin évolue vers une définition plus strictement gustative, avec l'exigence d'arômes plus complexes et variés. Conservation et salubrité ne disparaissent pas, mais passent au second rang. Là encore, la consolidation de techniques de vieillissement des vins puis l'essor de la mise en bouteilles modifient considérablement les caractéristiques du breuvage. C'est en vieillissant que le vin développe des arômes secondaires et tertiaires⁹⁸. Or, ces techniques différencient de plus en plus les vignobles les mieux dotés dans cette quête du vieillissement : distance de sécurité par rapport au marché parisien conduisant à pousser les vins au-delà de six mois voire plus, potentiel viticole lié aux facteurs naturels, initiatives des grands propriétaires⁹⁹. Dans cette course au goût plus affirmé et plus régulier, les vignobles de Champagne et de Bourgogne se détachent dès la seconde moitié du XVII^e siècle, rejoints ensuite par les vignobles de Bordeaux, ceux de l'Hermitage ou de Côte-Rôtie.

Cette mystique du goût est un sous-produit de la culture aristocratique. Elle repose sur une exaltation des sens, que l'on retrouve avec force dans le succès du vin mousseux de Champagne¹⁰⁰. Boire des grands vins n'est pas qu'une question de goût, c'est aussi la marque

98. Jean-Robert Pitte, *La Bouteille de vin. Histoire d'une révolution*, Paris, Tallandier, 2013, pp. 11-15.

99. L'historiographie a longtemps postulé que les grands propriétaires avaient « inventé » des vins plus soignés pour vendre plus cher et gagner plus, et que les buveurs auraient suivi. Ce schéma nous paraît assez réducteur, niant les interactions entre producteurs et consommateurs. L'émergence des vins mousseux le contredit en tout cas. Jean-Michel Chevet a contesté également cet enchaînement, considérant que les propriétaires bordelais ont modifié leurs techniques avec retard par rapport aux exigences de la demande : Jean-Michel Chevet, « L'improbable "révolution" de la qualité des vins de Bordeaux à la fin du XVII^e siècle », in Sandrine Lavaud, Jean-Michel Chevet, Jean-Claude Hinnewinkel (dir.), *Vins et Vignobles, op. cit.* (n. 9), pp. 119-142. Peut-on vraiment avoir la solution ? Des mutations aussi limitées que les soutirages répétés et surtout la sélection des raisins ont pu avoir un effet très important sur les caractéristiques des vins de la fin du XVII^e siècle, avant que des changements techniques plus lourds soient initiés dans la seconde moitié du XVIII^e siècle.

100. Benoît Musset, « La représentation du vin de Champagne en bouteilles dans les petits appartements du roi à Versailles », in Christophe Bouneau et Michel Figeac (dir.), *Le Verre et le Vin, op. cit.* (n. 87), pp. 81-94.

du respect d'une norme sociale et culturelle, comme le montrent les propos du maréchal de Montesquiou ou les caves de la haute noblesse. L'émergence d'un classement des vins au début du XIX^e siècle, avec ses échelles et ses équivalences entre vignobles, permet d'aligner la consommation des vins sur les statuts sociaux, alors que ceux-ci deviennent fluctuants sous l'effet des mutations économiques et politiques. L'émergence de ce que nous avons appelé ici les « grands vins » est autant une réalité vinicole indéniable qu'une construction sociale.

Agrégé d'histoire, maître de conférences à l'université du Maine et membre du CÉRHIO (UMR 6258), Benoît Musset a soutenu en 2006 sa thèse sur l'histoire des vins de Champagne, publiée sous le titre *Vignobles de Champagne et vins mousseux. Histoire d'un mariage de raison (1650-1830)* (Paris, Fayard, 2008). Il a dirigé *Hommes nouveaux et femmes nouvelles de l'Antiquité au XX^e siècle* (Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2015). Il a poursuivi ses travaux sur les marchés des vins, la formation des prix et les classements viticoles. Ses recherches portent actuellement sur le fonctionnement et la culture de l'échange marchand dans le Maine et en Anjou au XVIII^e siècle, principalement dans les campagnes.

RÉSUMÉ

Cet article montre les changements dans la définition de la qualité des vins en France, du XVI^e siècle au début du XIX^e siècle, considérant le goût comme une construction sociale influencée par différents facteurs (culturels, sociaux, économiques).

Au XVI^e siècle, la définition du bon vin repose largement sur des critères médicaux hérités de l'Antiquité, fondés sur la théorie des humeurs. Le vin est un facteur de bonne santé, en fonction de ses caractéristiques : couleur, âge, consistance, goût, origine... Chaque individu ayant des besoins différents, cette trame qualitative ne génère pas de hiérarchie très nette entre les vins.

À partir du milieu du XVII^e siècle, le critère du goût est mis en valeur, détaché des éléments médicaux. Le bon vin doit avoir un goût fin, une couleur délicate, des arômes secondaires (fleurs, fruits), que l'homme distingué doit connaître et apprécier. Certains vins sont réputés posséder ces qualités, et leur consommation devient socialement obligatoire : Champagne, Bourgogne, puis Bordeaux.

Une hiérarchie stricte fondée sur le goût apparaît au XVIII^e siècle entre les vignobles, et aussi entre les crus. Cette hiérarchie donne naissance à un classement fermé, dont les classes correspondent aux catégories sociales. La qualité devient donc mesurable, transparente. En 1816, André Jullien dresse un classement des vins de France, à partir d'une démarche presque mécanique fondée sur un goût considéré comme objectif et absolu.

Mots clés : Période moderne, France, vin, œnologie, médecine, goût, consommation.

ABSTRACT

Between cleanliness, conservation and taste: define good wine in France (1650-1820)

This article shows the changes in the definition of the quality of wines in France, from the 16th century to the beginning of the 19th century, considering the taste as a social construction influenced by different factors (cultural, social, economic).

In 16th century, the definition of the good wine based widely on medical criteria inherited of Antiquity, connected to the theory of the humors. The wine was a factor of good health, according to its characteristics: color, age, consistency, taste, origin... Every individual having different needs, this qualitative weft did not generate very clear hierarchy between wines.

From the middle of the 17th century, the criterion of the taste was emphasized, removed from the medical elements. The good wine had to have a fine taste, a delicate color, secondary aromas (flowers, fruits), which the distinguished man had to know and estimate. Certain wines were considered for possessing these qualities, and their consumption became socially compulsory: Champagne, Burgundy, then Bordeaux.

A strict hierarchy based on the taste appeared during the 18th century between vineyards, and also between the "crus." This hierarchy raised to a closed classification, the classes of which correspond to the social categories. The quality became measurable and transparent. In 1816, André Jullien raised a classification of French wines, from a mechanical approach based on a taste considered as objective and absolute.

Keywords: France, Early modern period, wine, oenology, medicine, taste, consumption.

