

Le vin Second Empire

En 1854, le vignoble français, durement touché par un champignon, l'oïdium, connaît une production de seulement 11 millions d'hectolitres. En revanche, 1875, dans les premières années de l'arrivée du phylloxéra (apparu en 1863), est avant la destruction du vignoble une année record avec 85 millions d'hectolitres de vin produits (on dépasse à peine les 40 millions aujourd'hui). Entre ces deux millésimes, ce sont vingt années de prospérité : le revenu du vigneron double sous le Second Empire ! Elles marquent aussi l'entrée du vin dans la modernité.

Ainsi, on se passionne pour l'ampélographie. *L'Ampélographie universelle ou Traité de tous les cépages connus*, du comte Odart, qui contient la description de 800 espèces et variétés, connaît entre 1845 et 1875 six éditions. Napoléon III est un élément moteur de cette fortune du vin. Amateur de riesling et de tokay, il soigne dès 1850 sa popularité auprès de l'armée avec du champagne, et le journal satirique de l'époque, *Le Charivari*, brocarde ses « revues au champagne ». C'est sous son règne que cette boisson devient vraiment celle de la prospérité, de la fête et qu'elle se popularise quelque peu. On le lit dans *Madame Bovary* en 1857 : « On versa du vin de Champagne à la glace. Emma frissonna de toute sa peau en sentant ce froid dans sa bouche ». La même année, Baudelaire célèbre le vin

dans *Les Fleurs du Mal* et en 1866, on chante dans *La Vie Parisienne* d'Offenbach : « Pour tout voir en rose, il faut être gris ». La consommation de vin de toutes les classes sociales explose.

L'Empereur décide de l'organisation en 1855 de la première *Exposition universelle des produits de l'agriculture, de l'industrie et des beaux-arts*. Chaque département se dote d'un comité pour recenser les produits à présenter à Paris. Le Syndicat des Courtiers de la Gironde remet une liste de vins en déclarant n'avoir pas eu « la pensée de dresser un état officiel de nos grands vins, mais bien de soumettre (...) un travail dont les éléments ont été puisés aux meilleures sources ». Ce qui devient le fameux classement de 1855 s'inspire largement de l'ouvrage *Bordeaux et ses vins, classés par ordre de mérite* régulièrement publié depuis 1850 par Charles Cocks et Michel Féret. Petite anecdote : les grands-parents du peintre Toulouse-Lautrec, propriétaires du Château Siran et légitimistes, refusèrent de participer à l'exposition et se privèrent ainsi du classement...

En 1860, Napoléon III charge Jules Guyot d'une mission d'étude des vignobles. Il va les parcourir jusqu'en 1867 et publier une monumentale *Étude des vignobles de France*, témoignage irremplaçable de cet âge d'or du vignoble français, somme de conseils et de prescriptions qui ouvrent l'âge moderne de la viticulture. Cette démarche s'impose. « Dans le mouvement agricole moderne, la vigne n'a été mise ni à l'étude, ni à la mode... », constate Jules Guyot. Aucun travail conséquent n'a été mené depuis la publication en 1816 par André Julien de la *Topographie de tous les vignobles connus*.

Le traité de libre-échange conclu avec l'Angleterre en 1860 bénéficie aux vins français. Toutefois, la qualité n'est pas toujours à la hauteur, ce qui amène la reine Victoria à menacer de le dénoncer. Il est vrai que, sortis de l'oïdium contre lequel on découvrit en 1857 les procédés de soufrage de la vigne, certains vignobles firent le choix de la quantité plutôt que de la qualité. L'enjeu commercial est d'importance. En 1863, Napoléon III demande à Louis Pasteur,

déjà célèbre pour ses travaux sur la fermentation, de s'intéresser aux processus d'altération et aux maladies du vin. Dans ses propositions, plutôt que la pasteurisation, ce sont heureusement de rigoureuses pratiques d'hygiène qui permettent l'amélioration de la production.

L'époque est aussi celle de la révolution du chemin de fer. Elle va sonner le glas du transport fluvial du vin. En 1858 toutes les capitales du vin sont reliées à Paris. Clin d'œil de l'histoire, c'est au Hameau du vin de Georges Dubœuf à Romanèche-Thorins que se trouve aujourd'hui le wagon impérial de Napoléon III, à lui offert par la Compagnie du Nord.

Durant l'été 1868, le peintre impressionniste Frédéric Bazille peint des études de vignes près de Montpellier. Au même moment, son père, Gaston Bazille, décrit dans une vigne de Provence le phylloxéra. Deux ans plus tard, le phylloxéra remonte la vallée du Rhône pour détruire le vignoble, Frédéric Bazille meurt au combat et Napoléon III est fait prisonnier à Sedan. Bien des pages vont se tourner.

Le vin et le train, fortunes croisées

Dans la deuxième moitié du XIX^e siècle, le chemin de fer se développe de manière spectaculaire : de 3 000 km de voies ferrées en 1840, on passe à 45 000 km en 1900. Le vin n'est pas pour rien dans cette expansion. L'une des premières lignes créées est celle de Montpellier à Sète en 1839 ; en 1858 toutes les capitales des vignobles français sont reliées à Paris. Durant la période qui couvre le Second Empire jusqu'au phylloxéra, la population urbaine progresse d'un tiers, le revenu moyen augmente et la consommation de vin passe de 51 litres par personne à 80 litres. Paris, qui buvait 860 000 hectolitres de vin en 1840, en absorbera 5 millions au début du XX^e siècle. L'ère du rail va de pair avec la fortune du vin qui, grâce à lui, passe du marché local au marché national. La vigne était partout et voyageait peu ; désormais s'ouvre à elle un marché national de masse.

C'est en effet une véritable révolution qu'entraîne le chemin de fer dans le commerce et l'acheminement des lourdes barriques de vin, au regard des transports habituels par route ou voies navigables. Le train est plus régulier, plus rapide et bien moins coûteux : le prix du transport baisse d'un seul coup des quatre cinquièmes ! Les grandes compagnies de chemin de fer, à l'époque privées et commerciales (Compagnie du Midi, PO et PLM), se livrent à une concurrence féroce pour créer, avec force ponts et viaducs, l'itinéraire le plus court et monopoliser le trafic : elles ne cesseront cette concurrence dispendieuse qu'en 1909 par la signature d'un accord. Elles

rivalisent aussi de conditions tarifaires avantageuses : prise en compte des pertes (les « creux de route »), livraisons à prix réduits d'engrais et d'amendements, retour des fûts vides offerts aux expéditeurs. De nombreuses industries annexes se développent pour le stockage, la transformation (coupage, assemblage...), la conservation et la commercialisation des vins. La production bondit de 30 millions d'hectolitres en 1848 à 78 millions d'hectolitres en 1875. Les régions plus favorisées sur le plan du climat comme le Languedoc basculent dans la monoculture de la vigne : la superficie du vignoble explose mais surtout sa production en volume grâce à des rendements accrus. C'est l'avènement de l'aramon, cépage productif (jusqu'à 400 hectolitres à l'hectare) et résistant à l'oïdium. La densité du réseau ferré du Languedoc viticole s'accroît fortement et même de petites lignes d'intérêt local, comme celle de Béziers à Saint-Chinian, deviennent des axes ferroviaires importants. Les gares de Sète et de Narbonne doivent parfois être fermées aux voyageurs pour pouvoir assurer l'enlèvement et l'expédition d'énormes quantités de vin. Peu avant la Révolution, le Languedoc représentait 1/10^e de la production française ; moins de cent ans plus tard, il est devenu le premier vignoble du monde.

Pour transporter ces énormes quantités, l'invention du wagon-foudre, en 1896, est déterminante. Dès 1899 se crée une Société des wagons-foudres (SWF), vite prospère ; près de 2 000 wagons-réservoirs du midi viticole roulent en 1909. L'apogée sera atteinte dans l'entre-deux-guerres avec des sociétés très importantes comme Pujas, Mitjavile, Gaillard et Fouga dont le savoir-faire industriel donnera plus tard naissance au fameux avion Fouga Magister de la patrouille de France. Après la Seconde Guerre mondiale, les citernes métalliques au revêtement intérieur de verre remplaceront les wagons-foudres. Certains vignobles disparaissent (Normandie, Picardie...) ou sont largement abandonnés (Lorraine, Auvergne, Jura...). Le vignoble d'Île-de-France, avant même d'être touché par le phylloxéra voit sa superficie divisée par quatre entre 1852 et 1892.

Toute la France a accès aux bons vins de table et aux vins fins, mais au bout du réseau PLM, Bercy – la « capitale de l'univers qui boit », écrit le romancier Georges Duval (*Le Tonnelier*, 1886) – est aussi synonyme de vins de mélange et de coupage : vers 1865, le vin du Midi arrive à Bercy à 18° et se vend sur les comptoirs à 7°... Lorsque le phylloxéra décime le vignoble français, la compagnie PLM se mobilise contre le fléau pour sauvegarder son trafic. En 1876, elle crée un comité d'étude et se fait l'apôtre du « pal injecteur Gastine » au sulfure de carbone liquide pour combattre le phylloxéra. Cette méthode toxique se révèle peu efficace, le seul remède résidant dans le greffage sur pieds américains. Après la reconstruction post-phylloxérique, cet énorme emballement pour la vigne se poursuivra, jusqu'à aboutir à une surproduction et aux crises viticoles du début du XX^e siècle.

Les statues « vigneronnes » de Bartholdi

Auteur archicélèbre de la statue de la Liberté à New York, Auguste Bartholdi, né à Colmar, a réalisé trois œuvres en relation directe avec le monde du vin. Elles se trouvent au cœur de Colmar. Une courte promenade permet de les découvrir. *Le Petit vigneron* (1869) est au marché couvert, rue des Vignerons. Aux pieds du petit vigneron qui se désaltère à un tonnelet, son chien, sa serpette et des grappes de raisin. La *fontaine Schwendi* (1898) se trouve place de l'Ancienne Douane. Lazare de Schwendi, homme de guerre des Habsbourg, seigneur du Hohlandsberg en Alsace, avait pris d'assaut Tokay et amassé un butin de 4 000 fûts de vin du cru. Il porte le titre de « Père du vin de Tokay d'Alsace », la tradition le créditant d'avoir, en 1568, ramené et planté à Kientzheim des ceps de vigne de Tokay ; toutefois, ce qui fut appelé jusqu'en 2007 tokay est en fait du pinot gris implanté plus récemment. On peut noter que le château de Kientzheim est aujourd'hui le siège de la Confrérie Saint-Etienne et d'un musée du Vin. Bartholdi représente Lazare de Schwendi la main droite brandissant des sarments de vigne, l'épée de la guerre au fourreau : c'est le seul homme de guerre qui ait jamais été représenté ainsi. Le *Tonnelier alsacien* (1902) couronne le sommet de l'ancienne Bourse aux vins, la Maison « Renaissance » dite des Têtes.

Descendre le Rhône avec les vins de Mistral

Le poète Frédéric Mistral, prix Nobel de littérature, sera durant toute sa vie, qui se termine avant la guerre de 1914, le porte-parole de la Provence. On ne s'étonne donc pas de voir s'animer sous sa plume les images d'un patrimoine culturel majeur du sud de la France : le vin. Ainsi, en est-il pour le *Poème du Rhône*, qui, écrit en 1897, raconte la descente du fleuve d'une flottille de bateaux de Condrieu à l'époque où le Rhône était « la grande voie, l'unique, où venait aboutir toute la vie des pays de langue d'oc ».

Dès les premiers vers, les bateliers en partance pour la foire de Beaucaire se donnent du courage et boivent largement le vin rouge à la cruche – « *E largamen, pèr se baia courage, / Au poutarras pintant la rouge tencho* ». Pourtant, qui dit Condrieu, dit le vin blanc de pays qui pétille... « *lou vin blanc de païs que petejo* ». Mais celui-ci est réservé à la fête de l'élection du roi des mariniers, lorsqu'à tour de rôle – toute la nuit – chacun porte un toast au roi nouveau avant de jeter son verre en l'air ! « *Avien touto la niue pourta de brinde / Au rèi nouvèu e, segound la coustumo, / Après lou brinda, en l'èr jita si vèire* ».

Puis la flottille descend le fleuve. Voici sur les croupes des collines, là-haut, bien conduites sur leurs échalas, les vignes d'or de la Côte-Rôtie « [...] *sus li colo groupudo / An vist amount, bèn empaligoutado, / Li vigno d'or de la Costo-Roustido* ». On aborde plus loin, au