

Territoires du vin

ISSN : 1760-5296

: Université de Bourgogne

12 | 2021

Les mondes du vin de Robert Tinlot

Le développement inédit de l'œnologie au XX^e siècle

Article publié le 15 février 2021.

Olivier Jacquet Jocelyne Pérard

🔗 <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1939>

Licence CC BY 4.0 (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

Olivier Jacquet Jocelyne Pérard, « Le développement inédit de l'œnologie au XX^e siècle », *Territoires du vin* [], 12 | 2021, publié le 15 février 2021 et consulté le 03 juillet 2024. Droits d'auteur : [Licence CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>). URL : <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1939>

La revue *Territoires du vin* autorise et encourage le dépôt de ce pdf dans des archives ouvertes.

PREO

PREO est une plateforme de diffusion [voie diamant](#).

Le développement inédit de l'œnologie au XX^e siècle

Territoires du vin

Article publié le 15 février 2021.

12 | 2021

Les mondes du vin de Robert Tinlot

Olivier Jacquet Jocelyne Pérard

🔗 <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1939>

Licence CC BY 4.0 (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>).

L'émergence de l'œnologie moderne, aristocrate et bourgeoise (XIX^e siècle-début XX^e siècle)

Développement du tourisme, des gastronomies régionales et de l'engouement pour les vignobles et leurs vins (1920-1930...)

La popularisation des connaissances œnologiques et la démocratisation du bien "boire" (des années 1950 aux années 1980)

- 1 À notre connaissance, encore aucune étude chiffrée sérieuse ne s'est penchée sur l'engouement incroyable suscité par le vin dans nos sociétés occidentales contemporaines. À défaut, par exemple, de pouvoir mesurer l'évolution récente du nombre de cavistes, de clubs de dégustation ou l'œnotourisme dans toute sa diversité, nous pouvons cependant constater, empiriquement, une montée inédite de l'intérêt pour le vin, perçus comme un produit convivial, culturel et distinctif. Le développement sans précédent des cours de dégustation, des formations, des groupes d'amateurs, l'engouement pour la littérature vinicole, les films ou les séries dédiés au vin va de pair avec une modification contemporaine des tendances de consommation¹. L'ensemble des études statistiques sur le sujet nous le montre d'ailleurs : le buveur quotidien porté sur les vins de consommation courante laisse place, depuis les années 1980-1990, à un buveur occasionnel intéressé par des vins plus qualitatifs². En quelque sorte, déguster - avec

tout ce que cela comprend comme ressorts culturels³, tend à se substituer au fait de boire. Autrement dit, le consommateur de vin s'est, pour une part, métamorphosé en œnophile.

- 2 Selon le dictionnaire Larousse, un œnophile est une personne qui aime le vin, qui l'apprécie en connaisseur. Historiquement, le terme semble plutôt ancien et nous avons pu en retrouver référence dès 1685, dans *Le Mercure Galant dédié à Monseigneur le Dauphin*⁴. « On servit le souper, œnophile soupa, il y bu trop, il s'y foula... » peut-on lire dans les lignes de cet ouvrage. Si la mention d'œnophile se retrouve de-ci et de-là dans plusieurs ouvrages jalonnant le XVIII^e siècle, le terme est un peu plus employé au XIX^e siècle dans la littérature médicale, touristique ou descriptive qui éclot durant cette période⁵. Le contexte d'essor d'une consommation hédoniste et distinctive de cette boisson, ainsi que le développement des premiers préceptes gastronomiques n'y sont sans doute pas pour rien. Pourtant, et comme nous le montre le graphique ci-dessous, il faut réellement le XIX^e et, surtout, le XX^e siècle, voir l'extrême fin du XX^e siècle pour voir émerger abondamment l'œnophile dans la littérature française et anglo-saxonne.

Citations du terme « œnophile » dans la littérature francophone connue de Google.



Source : Google Ngram.

Citations du terme « œnophile » dans la littérature anglophone connue de Google.



Source : Google Ngram.

- 3 Ces graphiques sont intéressants, mais purement quantitatifs et axés sur un seul mot : le terme œnophile. Ils marquent sans doute des tendances, mais ne permettent pas, pourtant, de tout comprendre. L'absence de mention du terme « œnophile » ne prouve pas l'absence d'œnophiles. Or, les nombreuses recherches historiques réalisées sur le sujet donnent une place à part entière aux XIX^e et XX^e siècles, moments cruciaux de développement du connaisseur de vin tel qu'il est défini aujourd'hui⁶.
- 4 Pour évoquer ce développement de l'œnologie, nous reviendrons tout d'abord, sur la période allant du second tiers du XIX^e siècle au début du XX^e siècle, moment d'émergence, mais à petite échelle, d'une certaine œnologie moderne. Nous nous intéresserons ensuite à la période de l'entre-deux-guerres et correspondant, en France à la mise en place des vins d'appellation d'origine comme à une certaine démocratisation "républicaine" de l'accès au vin de qualité⁷. Il s'agira enfin d'aborder le moment où, à partir des Trente Glorieuses, mais surtout à partir des années 1970-1980, nous assistons à une popularisation, voire une vulgarisation des connaissances œnologiques auprès d'un public bien plus large.

L'émergence de l'œnologie moderne, aristocrate et bourgeoise (XIX^e siècle-début XX^e siècle)

- 5 Comme nous le rappelle l'historien Benoît Musset : « De 1600 à 1830, le discours sur les vins est passé d'une structure normative à une autre. D'un discours essentiellement médical, on est passé à un discours plus esthétique et gustatif. Dans cette évolution de longue durée, le vin de Champagne moussoux a joué un rôle pionnier indiscutable. Dès les années 1710-1730, il se détache du discours traditionnel. Sa nouvelle identité est largement construite par les consommateurs de l'aristocratie »⁸.
- 6 Ainsi, fin XVII^e siècle mais surtout, courant XVIII^e siècle, se développe, sans doute à partir de la consommation de Champagne, mais également de Bourgogne et de Bordeaux, en Angleterre, mais aussi en France, en Belgique ou en Allemagne, une véritable société de connaisseurs. La diversité des vins contenus dans les inventaires de caves parisiennes en offre de belles illustrations et montre aussi la variété des vins collectionnés⁹. Reste que cet engouement hédoniste reste l'apanage d'une micro société fortunée, d'une certaine aristocratie issue de Paris ou des grands centres urbains parlementaires.

Caves des élites parisiennes dans les années 1780.

Origine	Propriétaire												Total	
	Orléans		Penthièvre		Sartine		Ev. Limoges		Watelet		Turgot			
France	5 069	60,4%	3 899	67,9%	1 814	49,9%	2 860	78,7%	800	74%	2658	67%	17 100	64,6%
<i>Bordeaux</i>	2 000	23,8%	1 569	27,3%	794	21,8%	580	16,0%	402	37%	1026	26%	6 371	24,1%
<i>Aquitaine</i>	940	11,2%	2	0,0%	30	0,8%	711	19,6%	0%	0%	0%	0%	1 683	6,4%
<i>Languedoc</i>	139	1,7%	203	3,5%	5	0,1%	324	8,9%	10	1%	616	15%	1 297	4,9%
<i>Vallée Rhône</i>	767	9,1%	419	7,3%	613	16,9%	0%	0,0%	0%	0%	94	2%	1 893	7,2%
<i>Bourgogne</i>	738	8,8%	607	10,6%	146	4,0%	886	24,4%	388	36%	668	17%	3 433	13,0%
<i>Champagne</i>	485	5,8%	858	14,9%	226	6,2%	198	5,5%	0%	0%	220	6%	1 987	7,5%
<i>Divers</i>	0%	0,0%	241	4,2%	0%	0,0%	161	4,4%	0%	0%	34	1%	436	1,6%
Espagne	766	9,1%	1 250	21,8%	760	20,9%	701	19,3%	114	10%	652	16%	4 243	16,0%
<i>Malaga / Rota</i>	418	5,0%	835	14,5%	435	12,0%	185	5,1%	70	6%	0%	0%	1 943	7,3%
<i>Xérès</i>	167	2,0%	364	6,3%	104	2,9%	26	0,7%	8	1%	0%	0%	669	2,5%
<i>Divers</i>	181	2,2%	51	0,9%	221	6,1%	490	13,5%	36	3%	186	5%	1 165	4,4%
Portugal	1 275	15,2%	13	0,2%	60	1,7%	18	0,5%	0	0%	184	5%	1 550	5,9%
<i>Madère</i>	1 243	14,8%	8	0,1%	60	1,7%	18	0,5%	0%	0%	184	5%	1 513	5,7%
<i>Autres</i>	32	0,4%	5	0,1%	0%	0,0%	0%	0,0%	0%	0%	0%	0%	37	0,1%
Italie	175	2,1%	116	2,0%		0,0%		0,0%	90	8%	13	0%	394	1,5%
Hongrie	377	4,5%	23	0,4%		0,0%		0,0%		0%	18	0%	418	1,6%
Allemagne	440	5,2%	82	1,4%		0,0%		0,0%		0%	10	0%	532	2,0%
Chypre		0,0%	151	2,6%	135	3,7%	54	1,5%	78	7%	242	6%	660	2,5%
Afrique du S	287	3,4%	51	0,9%	317	8,7%		0,0%	1	0%	41	1%	697	2,6%
Divers		0,0%	158	2,8%	550	15,1%		0,0%	5	0%	160	4%	873	3,3%
Total	8 389	100%	5 743	100%	3 636	100%	3 633	100%	1088	100%	3978	100%	26 467	100%

N. Lemaître, « Les collections de bonnes bouteilles à la fin de l'Ancien Régime », *La France d'Ancien Régime. Études réunies en l'honneur de Pierre Goubert*, Toulouse, Privat, 1984, p. 388.

- 7 Les choses évoluent dans le dernier tiers du XVIII^e siècle et surtout, au cours du XIX^e siècle. Avec les bouleversements engendrés par le Siècle des Lumières, mais également par la montée en puissance d'une bourgeoisie financière et commerçante aux côtés de la noblesse, le panel des œnophiles s'élargit¹⁰. Pour cette nouvelle bourgeoisie, le bien boire marque bien évidemment une volonté de distinction sociale.
- 8 Cette apparition d'une élite de connaisseur reste concomitante d'un contexte tout à fait particulier de développement, d'une part, de la gastronomie¹¹ et, d'autre part, d'un mouvement savant, littéraire et statistique, très lié au Romantisme, et tendant à décrire et hiérarchiser les grands vignobles mondiaux.
- 9 Dès le XVIII^e siècle, on évoque le terme de gourmet, réservé initialement aux courtiers gourmets, il devient aussi l'apanage de ces nouveaux amateurs de bons mets et de bons vins. Voltaire en fait état dès

1771 dans *Questions sur l'Encyclopédie par des Amateurs*¹² où il explique que le gourmet amateur averti de bon vin saura en plus distinguer dans un plat les différents saveurs. L'apparition des gastronomes et des études gastronomiques va aussi contribuer au développement de cette prise en compte éclairée du vin au cours du repas. Notons d'ailleurs ici qu'avant le XIX^e siècle et comme l'explique Anik Buj dans ses travaux, le terme « gastronome » n'existe pas encore¹³. En 1801 « Gastronomie » apparaît donc sans doute pour la première fois sous la plume de Joseph Berchoux dans un poème intitulé : *La gastronomie, ou l'homme des champs à table*¹⁴. Le concept se développe et les ouvrages de référence de Grimod de La Reynière, *l'Almanach des gourmands* publié de 1803¹⁵ à 1812 puis, le *Manuel des amphitryons* de 1808¹⁶, et l'ouvrage de Brillat Savarin, *la Physiologie du goût*, édité en 1826, lancent les réflexions sur « les diverses parties de la science alimentaire »¹⁷. Nonobstant leur intérêt pour les sciences alimentaires, ces deux auteurs parlent pourtant assez peu de vin.

- 10 Introduit en France au début du XIX^e siècle, dans ce contexte d'intérêt pour la gastronomie, c'est surtout le service « à la russe », consistant à échelonner les plats au cours du repas, qui va inciter le buveur à se pencher d'autant plus sur les accords mets-vins et à dissertar de ces associations.
- 11 En outre, la mode littéraire ambiante romantique et descriptive, ainsi que l'engouement pour la statistique donnent naissance à de nombreux ouvrages évoquant, à destination des premiers touristes et des quelques élites culturelles, les régions viticoles de France, voire du monde¹⁸. L'ouvrage, paru en 1812, d'André Jullien, *Topographie de tous les vignobles connus*¹⁹, reste un modèle du genre. Classant l'ensemble des vins de la planète, il contribue à édifier des hiérarchies vineuses que l'amateur reprend à son compte pour exprimer son rang social. Boire réputé distingué ! Ces ouvrages marquent donc une époque de développement d'une œnologie culturelle et contribuent aussi à renseigner, même s'ils sont encore peu nombreux, le nombre croissant des amateurs de province. Les ouvrages respectifs du docteur Morelot (1831)²⁰ ou de Jules Lavalle (1855)²¹ pour la Côte-d'Or ou encore les différentes éditions du Féret pour le Bordelais, informent, certes les professionnels, mais aussi les nouvelles élites rurales et notables des villes françaises.

- 12 Pourtant cette œnologie reste confinée à une toute petite partie des consommateurs. D'ailleurs, au XIX^e siècle, le vin de qualité, commercialisé principalement par des négociants, se vend au client sous des aspects éminemment nobles et élitistes. Les publicités ne cessent ainsi de vanter le caractère aristocratique des vins et le triomphe du "Château" dans le Bordelais mis en exergue par le géographe Philippe Roudié²² – celui de Malartic-Lagravière par exemple, illustre pleinement la destination future de ces vins, réservé à une élite bourgeoise en quête de reconnaissance aristocratique.

Gravure du Château Malartic-Lagravière.



Tiré de Cocks, Charles et Féret, Édouard, *Bordeaux et ses vins classés par ordre de mérite* (7^e éd...), Paris, V. Masson et fils, 1898, p. 300.

- 13 Cependant, fin XIX^e siècle, la mise en place de la Troisième République, le développement plus large d'un certain tourisme, la naissance des gastronomies régionales et l'essor des vins d'appellation vont modifier le paysage de l'œnologie en France et en Europe et élargir ses bases.

Développement du tourisme, des gastronomies régionales et de l'engouement pour les vignobles et leurs vins (1920-1930...)

- 14 La théorisation territoriale du régime de la Troisième République et l'idée que la grande patrie française est constituée de petites patries²³, engendrent une nouvelle manière de montrer et de voir les régions. Chacune d'entre elles se distingue ainsi par son patrimoine (architectural en particulier), mais aussi par ses productions industrielles et surtout agricoles. La codification d'une gastronomie régionale et, au bout du compte, une nouvelle image moins aristocratique et plus territorialisée des vins prennent ainsi leur essor dans ce contexte²⁴. Évoqué par Serge Wolikow, le premier ouvrage explicite de recettes bourguignonnes, intitulé *Le cuisinier Bourguignon*, écrit par Alfred Contour, maître hôtelier de Beaune et publié en 1891, précise clairement qu'il « sera de bon goût d'éviter la multiplicité des crus lors d'un repas » et que « cette sorte d'étalage ne convient qu'aux noces et aux banquets »²⁵. Boire peu et fin avec un repas devient gage de savoir vivre et cela, d'autant plus que la gastronomie régionale prend rapidement ses lettres de noblesse. Portée, en particulier, par des Clubs dédiés – le Club des Cent²⁶ ou le Club des Purs Sang par exemple, groupement d'élites parisiennes, journalistes, politiques, grands producteurs – portée donc par ces clubs, la gastronomie régionale est pensée à Paris, mais diffusée dans les régions par des réseaux touristiques en plein développement²⁷.
- 15 Qu'ils viennent par le train et, surtout, en automobile, ces touristes sont de plus en plus nombreux. Initialement attirés par la Côte d'Azur, Biarritz, les stations thermales ou l'air pur des Alpes, ils s'arrêtent de plus en plus dans les établissements de Bouche et d'hôtellerie jalonnant les routes de province. Sur la Nationale 7, s'installent les nouveaux établissements culinaires qui deviennent alors rapidement les fleurons de la gastronomie régionaliste – l'Hôtellerie de la Côte-d'Or à Saulieu, Trois Gros à Roanne, ou la Mère Brazier à Lyon – élite plébiscitée par les gastronomes et journalistes parisiens. En Bourgogne, les entrepreneurs touristiques locaux et les producteurs de vins

jouent alors la carte du folklore pour capter une partie de ce flux touristique. Ce mouvement, qui se concrétise par l'invention en 1923 de la Paulée de Meursault²⁸ et celle de la confrérie des Chevaliers du Tastevin en 1934, permet une réelle mise en avant des productions viticoles locales auprès de ces touristes, nouveaux amateurs éclairés de vin²⁹.

- 16 La mise en place, au même moment, durant l'entre-deux-guerres, des Appellation d'Origine, renforce alors le mouvement de valorisation des territoires régionaux et de leurs productions. Le summum du chic n'est-il pas, alors, avec un Coq au Chambertin, de boire un authentique Chambertin, de déguster également son Riesling avec une Choucroute alsacienne ou encore la cuisine lyonnaise de Fernand Point avec un Hermitage. Quoi qu'il en soit, gastronomie et œnologie sont, à ce moment-là, intimement liées, et d'ailleurs la *Revue du Vin de France*, première revue œnophile fondée en 1927, est tout autant une revue gastronomique³⁰.
- 17 Liés à ce mouvement, arrivent également d'autres prescripteurs et, en premier lieu, de nombreux auteurs issus de la production, des mondes journalistiques et/ou, bien entendu, gastronomiques, qui popularisent les grands vins de France auprès de ces nouveaux amateurs, touristes, clients de restaurants, nouveaux bourgeois en recherche de reconnaissance. Citons la parution, entre 1925 et 1938 des 2 ouvrages *Sa majesté le vin de France* (1929) et *Le mariage des vins et des mets* (v.1930) de Raymond Brunet, président des Gastronomes régionalistes. Signalons le livre *Les vins de France* (1927)³¹ du journaliste et homme politique bonapartiste Paul de Cassagnac, signalons aussi l'ouvrage *Monseigneur le vin, L'art de boire*, du journaliste Louis Forest, 1927 ou encore ceux de l'écrivain Maurice des Ombiaux intitulés, entre autres, *Le vin* ou *Le manuel de l'amateur de Bourgogne*. La liste n'est pas exhaustive. Très bien étudiée dans les travaux de Laure Ménétrier, nous voyons que cette littérature s'adresse cependant encore à un nombre, certes croissant, mais encore limité de personnes. L'amateur œnophile reste un oiseau rare. C'est ainsi que des Ombiaux précise dans son ouvrage « nous faisons une différence entre l'art de manger et l'art de boire, nous dirons que le premier est beaucoup plus répandu que le second, et beaucoup plus à la portée de tous »³². Quant à Louis Forest, il considère qu'il est « sacrilège d'offrir un grand vin à des êtres quelconques. C'est jeter perles aux pourceaux. On

n'offre les hautes bouteilles qu'aux amateurs en état de les apprécier »³³ et, de fait, nous pouvons ajouter qu'ils sont encore une petite élite.

- 18 Certes, des cercles de connaisseurs apparaissent : l'*Académie des vins de France* en 1934, l'*Association des médecins Amis du Vin* ou encore le *Comité national féminin de propagande pour les vins de France* fondé par Madame Pollet-Combrouze fille du député-maire de Saint-Emilion³⁴. Mais ces clubs concernent encore un nombre relativement restreint d'individus. Certes, gastronomes et œnologues possèdent leur mensuel : la toute jeune *Revue du Vin de France*, porte-parole des cercles gastronomiques parisiens et des producteurs de vins d'appellation et fondée en 1927, mais son degré de diffusion à ce moment-là reste fort limité.
- 19 Signalons enfin, durant la période, l'arrivée d'un personnage important et dont le rôle sera, plus tard, déterminant, auprès des amateurs de vin : il s'agit du sommelier. Extirpé des caves au début du XXe siècle, il devient alors le conseiller privilégié des clients au restaurant et son rôle s'amplifie après la seconde Guerre Mondiale. Pourtant, dans les années 1930, ce sommelier évoque parfaitement le syndrome de l'œnologie durant ce premier tiers du XXe siècle : il est dédié au service du vin mais ne bénéficie toujours pas d'une formation à la hauteur de son rôle de conseil³⁵.

La popularisation des connaissances œnologues et la démocratisation du bien "boire" (des années 1950 aux années 1980)

- 20 À partir des années 1950, mais surtout, au cours des deux décennies suivantes, s'enclenche un mouvement de développement conséquent de l'œnologie dans les pays occidentaux.
- 21 C'est peut-être tout d'abord plus le cas dans les pays anglo-saxons où apparaît une littérature assez grand public destinée à informer les consommateurs américains et anglais sur les vignobles européens. Le premier auteur important se nomme Franck Schoemaker, fantastique

diffuseur de connaissances sur les vignobles européens auprès des nouvelles sociétés amatrices de vin émergeant après la prohibition et qui, après la seconde Guerre Mondiale, voit considérablement augmenter son pouvoir d'achat³⁶. Il sera suivi par des auteurs à succès comme Alexis Lichine aux États-Unis³⁷, ou encore Michael Broadbent³⁸ ou Hugh Johnson³⁹ en Angleterre.

- 22 En France, le mouvement d'amateurs œnologues et gastronomes lancé dans l'entre-deux-guerres se poursuit durant les Trente Glorieuses. Il se démocratise cependant lentement laissant une place grandissante au vin. À ce titre, le contexte économique et social général semble plus que favorable à générer l'arrivée de nouveaux consommateurs avertis ou, tout du moins, tenaillés par la soif d'apprendre et de déguster le vin.
- 23 Le développement du niveau de vie général des Français durant la période, l'essor de la société de consommation ou encore l'urbanisation croissante favorisent l'émergence d'amateurs dans toute l'Europe. À titre d'exemples, dès l'après-guerre, la présence de délégations de producteurs au salon des arts ménager, véritable succès populaire, est très révélatrice de ce contexte. Autre exemple, la revue *Cuisine et Vins de France* fondée par Curnonsky qui popularise la gastronomie et le vin dans les maisons.
- 24 Les congés payés – 3 semaines en 1956, puis à 4 en 1969 et enfin à 5 semaines en 1982 – libèrent le tourisme et promeuvent ainsi la découverte, par les Français, des régions viticoles. De surcroît, nous assistons à un lent mais réel essor de la mise en bouteille à la propriété surtout à partir des années 1970 et 1980. Si, pour nombre de vins de consommation courante, ce mouvement se développe au sein de caves coopératives⁴⁰, nombre de vigneron s'engagent également dans le processus et deviennent capables de vinifier, élever, stocker et vendre leurs vins de manière indépendante. Cet essor du « domaine » restera longtemps anecdotique et ils sont peu, durant les années 1920 et 1930 à se lancer dans cette mise en bouteille à la propriété. Ce fait reste, à ce moment-là, l'apanage (mis à part d'autres exceptions) de quelques grands domaines de Bourgogne, de Vallée du Rhône, voire de quelques Châteaux prestigieux du Bordelais ou de très rares vigneron de Champagne. À partir de la fin des années 1940, le processus s'élargit pour toucher de plus en plus de vigneron

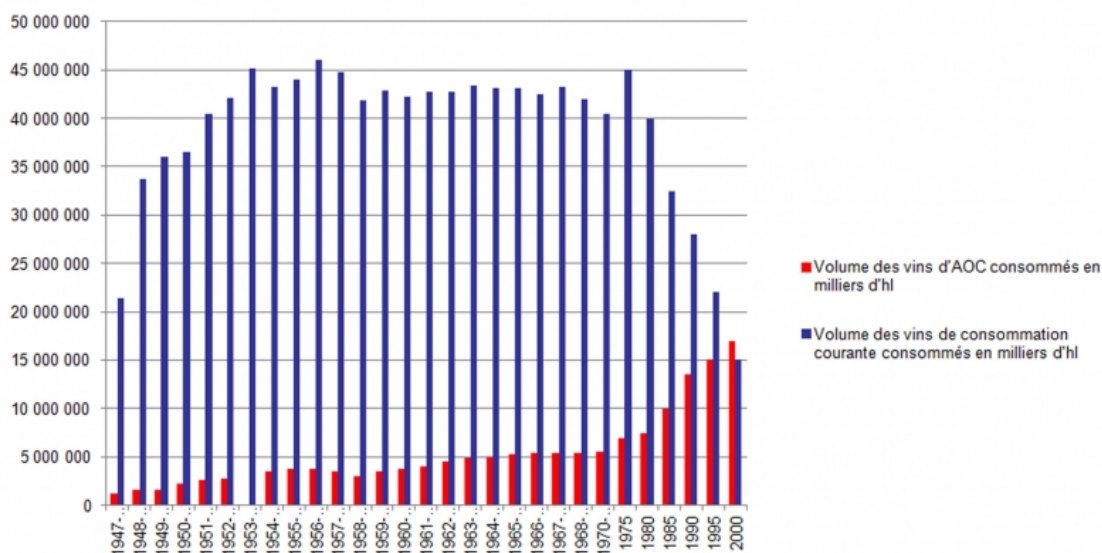
de Loire ou du Beaujolais, par exemple, qui se lancent dans cette aventure. Le mouvement prend de l'ampleur au cours des décennies suivante et avec un réel essor « visible » à partir des années 1970 ? Romain Blancaneau fait, par exemple, remonter la généralisation progressive de l'embouteillage des vins de crus au Château dès les années 1950 avec une affirmation dans les années 1970⁴¹. Nous ne possédons pas beaucoup de données statistiques pour chiffrer cette montée du vigneron indépendant en France, sachant, que, de plus, il faudrait pouvoir faire la part entre la récolte mise en bouteille à la propriété et vendue comme telle et celle vendue au négoce qui reste sans doute largement majoritaire en moyenne. Cependant, pour l'année 1980, l'historien Jean-Michel Chevet montre que l'ensemble des caves coopératives et des vignerons forment à eux seuls 190 600 unités de production et qu'il existe par ailleurs à ce moment-là 236 000 exploitations commercialisant leur récolte en France⁴².

- 25 Avec l'élévation du pouvoir d'achat, la facilitation des déplacements et l'essor du tourisme, les visites et dégustations dans ces domaines à la recherche de clientèle se trouvent facilités.
- 26 Enfin, ne mésestimons pas non plus les évolutions sociales. Le retour à l'authentique et à certaines valeurs rurales au tournant des années 1970 bénéficie aux vins fins et surtout, à la redécouverte des terroirs. La remobilisation des terroirs vitivinicoles prend sa source dans un contexte général et dont tous les volets, indissociables les uns des autres, sont culturels, économiques et politiques. Il s'agit tout d'abord, après 1968, d'une volonté de retour à la nature. Ce phénomène se traduit par, d'une part, par l'installation de néo-ruraux à la campagne et par une revalorisation du travail agricole vécu comme un retour aux sources salvateur⁴³.
- 27 La prise en compte du consommateur joue aussi. À partir de 1951, avec la naissance de l'Union Fédérale des Consommateurs, ces derniers peuvent compter sur des associations pour les défendre. En 1974, la revue *Que choisir*, que publie l'UFC, compte 200 000 abonnés soucieux, certes, de bénéficier du meilleur rapport qualité prix dans leurs achats, mais aussi de la qualité "tout court" des produits qu'ils ingurgitent⁴⁴. Nous n'en sommes qu'au début des préoccupations écologiques dans la viticulture et les vins dits de qualité, en particulier les vins d'AOC, à défaut, à ce moment-là, de garantir une produc-

tion bio, attestent d'une production locale, guidée par un cahier des charges. La place grandissante du consommateur n'échappe pas, en outre, aux opérateurs de la filière et à un marketing qui commence à considérer le vin comme un produit porteur de cultures et de patrimoine.

- 28 Enfin, le fait que le vin soit devenu un véritable objet culturel, donc, pour partie, un objet de distinction sociale, incite le buveur à porter un regard plus acéré et éclairé sur ce produit valorisant⁴⁵.
- 29 Pour terminer, revenons un instant sur un phénomène certes, moins visible, mais sans doute tout aussi important pour ce développement contemporain de l'œnologie, en particulier en France. Le graphique ci-dessous met en exergue les évolutions comparées de la consommation de vin d'AOC et de la consommation de vins de consommation courante entre 1947 et 2000.

Graphique 1. Évolution comparée de la consommation de vins d'AOC et de vins de consommation courante en France de 1947 à 2000.



D'après les chiffres annuels des bulletins de l'INAO - Volume comparé des vins d'AOC et des Vins de Consommation courante consommés en France de 1947 à 2000.

- 30 Derrière ce constat chiffré qui montre toute la difficulté des vins d'AOC à s'imposer sur le marché intérieur, l'étude des nombreuses sources à notre disposition met l'accent sur l'important et pourtant assez méconnu travail, qui réalisé des années 1950 aux années 1980

par les professionnels, va provoquer un véritable développement qualitatif des vins d'appellation, mais aussi des VDQS et des vins de Pays. Par ces actions, pouvoirs publics et professionnels vont dessiner de nouveaux cadres de la qualité, une qualité caractérisée par le lieu de production, par une notion de terroir de plus en plus positive pour le consommateur et par l'idée que la qualité d'un vin serait conditionnée par sa typicité.

- 31 Dans ce contexte, d'après guerre où les vins d'appellations n'ont pas encore la côte, la profession et les pouvoirs publics se lancent dans la mise en œuvre de tout un travail technique d'amélioration des vins en vue de l'émergence de la mise en bouteille et de la vente à la propriété. Ainsi, des institutions comme l'Institut Technique du Vin, des laboratoires d'œnologie, l'Institut National des Appellations d'Origine et progressivement dans chaque vignoble, des groupements interprofessionnels, vont permettre un suivi, un cadrage et un contrôle de la production des vins aux chais, comme à la mise en bouteille. En termes de contrôle, évoquons par ailleurs le travail exceptionnel fourni durant cette période par la Brigade Nationale de Contrôle des Appellations d'Origine, organisme dans lequel Robert Tinlot œuvre dans les années 1960 en tant que Chef de Région pour les zones du Beaujolais, du Mâconnais, des Savoie, des Côtes-du-rhône, de Provence, Côte d'Azur, et du Languedoc-Roussillon⁴⁶.
- 32 Dans le même temps, et cela nous paraît crucial, l'INAO se lance dans un travail exigeant de contrôle de la qualité par la dégustation. Ainsi, dans le but de vérifier la qualité des vins et face à certaines délimitations problématiques, l'Institut contribue une objectivation et une uniformisation de l'exercice mais, surtout, à la mise en place d'un nouveau vocabulaire de la dégustation, très parlant, axé sur l'odorat et le goût, et capable d'étoffer les descriptions des vins⁴⁷. Des cours et conseils sont régulièrement donnés auprès des producteurs mais aussi des prescripteurs. Il s'agit ici de convaincre ces derniers, puis les consommateurs, de l'existence d'une relation qualitative en le lieu de production et les vins qui en sont issus. En 1972, ces recherches aboutissent à la publication, par l'INAO, d'un "Essai sur la dégustation des Vins"⁴⁸ et, par la naissance concomitante du verre INAO, premier verre professionnel adapté à la dégustation olfactive

- 33 Dès lors, encouragée par les nombreux réseaux de prescripteurs et de scientifiques que l'INAO côtoie - sommeliers, journalistes, gastronomes, œnologues - l'institution diffuse ces concepts. Les vins d'AOC sont de plus en plus perçus comme qualitatifs, leur consommation va grandissante alors que celle des vins de consommation courante s'amenuise régulièrement.
- 34 Avec des ouvrages comme le *Goût du Vin* d'Emile Peynaud publié en pour la première fois en 1980⁴⁹, avec la naissance, en 1976, de *l'Institut français du Goût*, sous l'égide du pionnier Jacques Puisais, avec, également, la création en 1974 du Diplôme d'Apprentissage à la Dégustation de Bordeaux ou encore, avec le développement de toute une littérature de critiques œnologues portée par des revues comme *Gault et Millau* et toujours, la *Revue du Vin de France*, l'art de déguster n'est plus seulement l'apanage des courtiers, des négociants ou des œnologues, mais devient celui d'autres prescripteurs et, rapidement, celui de consommateurs de plus en plus éclairés, d'œnologues.

1 La sociologie et l'anthropologie se sont en revanche emparées de ce sujet. Voir, par exemple, Rachel Reckinger, *Parler vin. Entre normes et appropriations*, Presses Universitaires François Rabelais / Presses Universitaires de Rennes, Coll. la table des hommes, 2012 ; Marion Demossier, *Wine Drinking in France, An Anthropology of Wine Culture and Consumption in France*, University of Wales Press, 2010 ou encore Jean-Luc Fernandez, *La critique vinicole en France. Pouvoir de prescription et construction de la confiance*, Paris, L'Harmattan, 2004.

2 Voir, à partir de la quatrième partie, Didier Nourrisson, *Une histoire du vin*, Paris, Perrin, 2017.

3 Rachel Reckinger, « Developing a taste for quality? Educationg palates through wine (dis)courses », dans Blogowski, Alain, Lagrange, Louis Valceschini, Egidio (Eds.), *Actes du colloque international SFER (Société Français d'Économie Rurale) : Au nom de la qualité. Quelle(s) qualité(s) demain, pour quelle(s) demande(s) ?*, 2005.

4 Paris, Mars 1685, p. 48.

5 Catherine Bertho-Lavenir, *La roue et le stylo, comment nous sommes devenus touristes*, Paris, Odile Jacob, 1999.

- 6 Didier Nourrisson, *op. cit.*, ou Gilbert Garrier, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris, Larousse, Coll. In extenso, 1998.
- 7 Olivier Jacquet, Gilles Laferté, « Le contrôle républicain du marché : vignerons et négociants sous la III^{ème} République », *Annales HSS*, n° 5, sept-oct 2006, p. 1147-1190.
- 8 Benoît Musset, « Vins de Champagne et autres « vins de distinction » : le renouvellement de la consommation vinicole des élites en France (1600-1830) », dans *De la vigne en Champagne au vin de Champagne. De l'âge du Bronze à l'âge industriel*, ss. la dir. de Patrick Demouy et Marie-Hélène Morell, Dijon, EUD, 2013, p. 174.
- 9 Jean-Pierre Poussou et Philippe Bertholet, « Les vins que buvaient les notaires parisiens, du règne de Louis XVI à la monarchie de Juillet », *Revue du Nord*, 2013/2-3, n° 400-401, p. 351-371.
- 10 Sarah Maza, « Construire et déconstruire la bourgeoisie : discours politique et imaginaire social au début du XIX^e siècle », *Revue d'histoire du XIX^e siècle*, 34, 2007, p. 21-37.
- 11 Anik Buj, « À l'Époque Moderne, qui était donc celui que l'on nommera plus tard "gastronome" », dans J. Pérard et O. Jacquet, *Vin et gastronomie. Regards croisés*, Dijon, EUD, 2019, p. 71-87 ; Pascal Ory, *Le discours gastronomique français des origines à nos jours*, Paris, Gallimard/Julliard, Coll. Archives, 1988.
- 12 Voltaire, « Questions sur l'Encyclopédie par des Amateurs », Genève, Cramer, 1771, t. 6, 351 p., p. 290.
- 13 *Op. cit.*
- 14 Joseph Berchoux, « La gastronomie, ou l'homme des champs à table... » Paris, Giguet et Cie, 1801, 108 p.
- 15 Paris, Maradan, 1803.
- 16 A-B-L Grimod de la Reyniere, *Manuel des amphitryons, contenant un traité de la dissection des viandes à table, la nomenclature des menus les plus nouveaux pour chaque saison, et des élémens de politesse gourmande*, Paris, Capelle et Renand, 1808, 356 p.
- 17 Jean-Anthelme Brillat Savarin, « La Physiologie du goût », Paris, Flammarion, Champs, 1982, p. 66.
- 18 Catherine Bertho-Lavenir, « La fragmentation de l'espace national en paysages régionaux - 1800-1900 », *Le Paysage et ses grilles*, Colloque de Ce-

risy du 7 au 14 septembre 1992, sous la direction de Chenet Françoise, Paris, L'Harmattan, Esthétiques, 1996, p. 32.

19 Première édition à Paris en 1816.

20 Denis Morelot, *Statistique de la vigne dans le département de la Côte-d'Or*, Dijon, Lagier, Paris, Huzard, 1831, 286 p.

21 Jules Lavalle, *Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte-d'Or*, Paris, Dusacq, 1855, 244 p.

22 Philippe Roudié, « Vous avez dit "château" ? Essai sur le succès sémantique d'un modèle viticole venu du Bordelais "Château" », *Annales de Géographie*, t. 109, n° 614-615, 2000, p. 415-425.

23 Anne-Marie Thiesse, *Ils apprenaient la France : l'exaltation des régions dans le discours patriotique*, Paris, Éditions de la MSH, 1997.

24 Julia Csergo, « L'émergence des cuisines régionales », Jean-Louis Flan-drin et Massimo Montanari [dir.], *Histoire de l'Alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 823-841.

25 « Place et choix des vins dans les repas bourguignons du XIX^e au XXI^e siècle », Jean-Robert Pitte [dir.], *Les accords mets-vins. Un art français*, Paris, Ed. CNRS, 2017, p. 191-214

26 Jean-Robert Pitte, « Les accords mets-vins, une tradition séculaire du Club des Cent », J. Pérard et O. Jacquet, *op. cit.*, p. 11-25.

27 Julia Csergo, « La gastronomie dans les guides de voyage : de la richesse industrielle au patrimoine culturel, France XIX^e-début XX^e siècle », *In Situ* [En ligne], 15 | 2011, mis en ligne le 29 juin 2011, URL : <https://journals.openedition.org/insitu/722>.

28 Gilles Laferté, « La mise en folklore des vins de Bourgogne : la Paulée de Meursault », *Ethnologie française*, n° 3 juillet-Septembre, 2003, p. 435-442.

29 Gilles Laferté, *La Bourgogne et ses vins : image d'origine contrôlée*, Paris, Belin, coll. Socio-histoire, 2006, 320 p.

30 Adèle Lévecque, *La perception du goût du vin de Bourgogne de 1930 à 2000 à travers la Revue du Vin de France*, Mémoire de Master I, ss. le dir. de Philippe Poirrier, Université de Bourgogne, 2019.

31 Laure Ménétrier, *Les vins de France de Paul de Cassagnac, Essai sur la dégustation ou le boire cultivé*, Beaune, Cahiers d'histoire de la vigne et du vin n° 14, CHVV, 2016. Plus largement, sur les dégustateurs écrivain et gourmets de l'entre-deux-guerres, voir Laure Ménétrier, « Les accords mets-vins. Ce

que dit la critique œnophile de l'entre-deux-guerres », J. Pérard et O. Jaquet, *op. cit.*, p. 103-116.

32 Cité par Laure Ménétrier, 2019, *idem*.

33 Louis Forest, *Monseigneur le vin, L'art de boire*, Établissements Nicolas, 1927, p. 117. Cité par Laure Ménétrier, 2019, *op. cit.*, p. 107

34 Nous retrouvons entre autres dans ce comité Mme. Achille Fould, la princesse de Poligny, Mme Flandin ou Mme Gault-Sarrault. Cette initiative met en question les rapports pouvant exister entre les femmes, le vin et la politique, thème qui mériterait, à l'avenir, de faire l'objet d'une étude.

35 Sénia Fedoul, « L'œnologue et le sommelier, ambassadeur de la qualité des vins : le "discours œnologique froid" et le "discours œnologique chaud" », *Territoires du vin* [En ligne], 8 | 2018, mis en ligne le 01 février 2018, consulté le 23 juin 2020. URL : <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=1362>.

36 Il écrit, en particulier, avec Tom Marvel, *The Complete Wine Book*, New-York, Simon & Shuster, 1934, p. 214.

37 *Encyclopedia of wine and spirits*, Knopf, 1967, 713 p.

38 *Wine Tasting*, New-York, Simon & Shuster, 1968.

39 *Wine*, New-York, Simon & Shuster, 1966. Puis en 1971, *The World Atlas of Wine*.

40 Geneviève Gavignaud-Fontaine, « Les caves coopératives, bastion de la coopérative populaire en France », *Revue d'économie Sociale*, 10, 1987, p. 11-22 et Jean-Michel Chevet, *Le rôle des caves coopératives dans le regroupement de l'offre en France au XX^e siècle*, INRA-CORELA, 2005, [en ligne : <http://www6.versailles-grignon.inrae.fr/aliss/content/download/3348/35635/file/WP04-12.pdf>].

41 Romain Blancaneaux, « Transformation de la division du travail vitivinicole, banalisation du "vin de château" », *Revue ¿Interrogations?*, n° 29. In *Vino Humanitas. Des usages du vin dans les sociétés*, décembre 2019 [en ligne], <http://www.revue-interrogations.org/Division-du-travail-et-concurrence> (Consulté le 10 avril 2020). Voir aussi René Pijassou, « Chapitre III – Le second âge d'or de Latour », dans Higounet Charles (dir.), Enjalbert Henri, Marquette Jean-Bernard., Cavignac Jean, Huetz de Lempis Christian, Butel Paul, Pijassou René, Guillaume Pierre, *La Seigneurie et le vignoble de Château Latour : Histoire d'un grand cru du Médoc (XIV^e-XX^e siècle)*, vol. 2., Bordeaux, Fédération Historique du Sud-Ouest, 1974, p. 669-681 ou encore Philippe

Roudié, « Évolution récente de la production et du marché des vins de Bordeaux », *Bulletin de l'Association des géographes français*, vol. 50, n° 406-407, 1973, p. 495-500.

42 *Idem*, p. 13.

43 Jean-Pierre Garcia, Olivier Jacquet, « Le terroir du vin : une trajectoire historique d'un objet multiforme en Bourgogne », J.L. Yengué et K. Stengel, *Le terroir viticole. Espace et Figures de qualité*, PUFR, Coll. la Table des Hommes, p. 43-69. Voir également D. Léger, B. Hervieu, *Le Retour à la nature. "Au fond de la forêt... l'État"*, Paris, Seuil, 1979 ; et C. Rouvière, *Retourner à la terre. L'utopie néo-rurale en Ardèche depuis les années 1960*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2015, 500 p.

44 Robert Savy, « La protection des consommateurs en droit français », *Revue internationale de droit comparé*, Vol. 26, n° 3, juillet-septembre 1974, p. 614. Le Décret 74-491 du 17 mai 1974 viendra resserrer le cadre réglementaire de défense des consommateurs.

45 Pierre Bourdieu, *La distinction*, Paris, Les Editions du Minuit, 1979.

46 *Bulletin de l'INAO*, n° 99, octobre 1966, p. 7

47 **Olivier** Jacquet, « Le goût de l'origine. Développement des AOC et nouvelles normes de dégustation des vins (1947-1974). », *Crescentis : Revue internationale d'histoire de la vigne et du vin* [En ligne], 1 | 2018, Dossier thématique - J.-P. Garcia (coord.), Le vin et le lieu, mis en ligne le 01 octobre 2018, consulté le 23 juin 2020. URL : <http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=271>.

48 Écrit par André Vedel, Pierre Charnay, Gaston Charles et Jules Tourmeau... d'après les travaux de Jules Chauvet.

49 Emile Peynaud, très médiatique œnologue bordelais, sera l'un des grands vulgarisateurs de cette dégustation lancée par l'INAO. En témoigne également son rôle dans le lancement du Diplôme Universitaire d'Apprentissage à la Dégustation de Bordeaux.

Français

En ce début de XXI^e siècle, l'omniprésence de l'amateur de vin n'est plus à démontrer. Les clubs œnologues et les cours de dégustations fleurissent un peu partout dans le monde, les revues spécialisées et les blogs sont désormais pléthore, les cavistes et bars à vins prolifèrent, et le tourisme dans les vignobles attire un nombre considérable d'amateurs. Cet engouement inédit

pour le vin reste pourtant un phénomène plutôt récent et qui découle en particulier des importantes mutations constatées dans la vitiviniculture au cours du grand XX^e siècle. Au cours de cette contribution, nous tenterons de montrer comment, dans quel contexte et grâce à quels acteurs, l'œnologie a pu ainsi émerger. Nous nous pencherons dans un premier temps sur l'évolution des formes de consommation du vin et des facteurs, sanitaires et réglementaires en particulier, qui vont permettre la diminution régulière de la consommation des vins courants en France et laisser place à un buveur plus modéré et plus éclairé dans ses choix. Cette publication s'intéressera ensuite à l'apparition de nouvelles formes de prescriptions au XX^e siècle avec l'affirmation du métier de sommelier, la naissance de revues spécialisées et du journalisme gastronomique, ou encore au développement, en parallèle, de nouvelles formes de dégustations qui permettront une vulgarisation de la pratique. Enfin, facteurs moins palpables, mais ancrés dans leur siècle, nous tenterons d'appréhender ces transformations à l'aune de contextes plus globaux, tributaires, par exemple, d'une démocratisation de la consommation et des loisirs. Notre propos abordera également l'impact, dans l'approche du vin, des processus de diffusion culturelle des savoirs des élites, le vin devenant ainsi un marqueur social au même titre que la mode et l'art (phénomène d'artification de la dégustation). L'ensemble de ces réflexions s'appuiera, d'une part, sur les nombreuses recherches réalisées ces dernières années autour de la consommation vinicole du XXe siècle, et d'autre part, sur un corpus parfois inédit de sources très hétérogènes : revues et archives professionnelles, archives publicitaires et de propagande, publications œnologiques dont, en particulier, *La Revue du Vin de France* éditée pour la première fois en 1927.

Mots-clés

œnologie, amateurs de vin, dégustation, AOC

Keywords

œnologie, wine-lovers, tasting, AOC

Olivier Jacquet

Chaire Unesco « Culture et Traditions du Vin » de l'Université de Bourgogne

Jocelyne Pérard

Chaire Unesco « Culture et Traditions du Vin » de l'Université de Bourgogne