

De la bouteille bordelaise

1^{re} PARTIE

CETTE NOUVELLE ÉTUDE SUR LES ORIGINES DE LA BOUTEILLE BORDELAISE N'AURAIT PAS VU LE JOUR, SI NOTRE MÉDITATION N'AVAIT PAS ÉTÉ NOURRIE, D'UNE PART PAR LA COMMUNICATION DE BERNARD DUCASSE EN NOVEMBRE 1967 AU CONGRÈS D'ÉTUDES RÉGIONALES À BORDEAUX, PAR LA THÈSE DE PASCAL BIROLLEAU EN 1980 SUR LES VERRERIES DE GUYENNE AU 18^{ÈME} SIÈCLE, PUIS PAR LA COM-

MUNICATION DU PROFESSEUR JEAN-ROBERT PITTE À ALBA EN 2001 ET, D'AUTRE PART, PAR LA DÉCOUVERTE RÉCENTE DE DOCUMENTS MAJEURS : LE CATALOGUE DES VERRERIES À BOUTEILLES DE DUNKERQUE EN 1809, LES REGISTRES COMPTABLES DE LA VERRERIE DE BOURG POUR LES ANNÉES 1734 À 1739, ET PLUSIEURS MANUSCRITS DE CONTRÔLE DES VERRERIES PAR LES JURADES EN 1741.

DOMINIQUE DABAS
ANDRÉ ORSINI

Today, Bordeaux, land of history and legend, is the wine image in the world. First, land of Bituriges, Burdigala saw the plantation of the first vine as far back as the first century AD. In the 12th century, the restored vineyard from Bordeaux became episcopal, monastic before being middle-class.

The marriage of Aliénor d'Aquitaine and Henri de Plantagenêt, Duke of Normandy (who became the King of England by the name of Henri II two years later) was at the origin of the development of the exportation of wine from Bordeaux toward British Isles. At the end of 17th century, the vine growing from Bordeaux reached a well-known quality level, more especially in the Médoc. But it was in the 19th century the wine trade and colonial trade brought to Bordeaux its prosperity. The prestige of these wines was so big that the famous classification was created in 1855, today unchanged with one exception. We are going to celebrate its 150th anniversary the next 18 of April.

But what would the wine from Bordeaux be without its container, in other words the bottle ? We are going to tell you the story of the bottle...



Bouteille Château Lafitte 1832. Archives Château Lafitte.

INTRODUCTION

Bordeaux, terre d'histoire, mais aussi de légende, est aujourd'hui, dans le monde, l'image même du vin (6). D'abord terre des Bituriges, Burdigala voit la plantation d'une première vigne, dès le premier siècle après Jésus-Christ. Au douzième siècle, le vignoble bordelais restauré devient épiscopal, monastique avant d'être bourgeois.

Aliénor d'Aquitaine, jeune fille blonde aux yeux verts, grandit dans le palais bordelais de l'Ombrière. Son remariage avec Henri de

Plantagenêt, futur roi d'Angleterre fut à l'origine du développement de l'exportation des vins de Bordeaux vers les îles britanniques. Au 17^{ème} siècle, l'aristocratie britannique prend goût aux vins dits "clarets". Début 18^{ème}, des négociants londoniens créent un style plus raffiné : celui des "new french clarets". Ils imaginent de le vendre en bouteilles. Ces dernières vont en garantir l'origine. Le prix en sera d'autant plus élevé.

La viticulture bordelaise atteint alors un niveau de

qualité réputé, notamment dans le Médoc. Mais c'est au début du 19^{ème} que le commerce des vins, sans oublier le commerce colonial, apporte à Bordeaux sa prospérité. Le prestige de ces vins est tel qu'est créée, en 1855, la célèbre classification, inchangée depuis à une exception près, et dont nous allons fêter le 150^{ème} anniversaire le 18 avril prochain.

Mais que serait le vin de Bordeaux sans son contenant, la bouteille ? C'est l'histoire de cette dernière que nous allons vous conter...

DE L'AMPHORE À LA BOUTEILLE

Le vin doit pouvoir être transporté, se conserver, vieillir, si possible se bonifier, et être servi à table. Si, il y a deux mille ans, l'amphore et l'outre sont incontournables pour le transport du vin, la barrique est la première révolution en ce domaine. Cette découverte due aux Celtes, transmise aux Gaulois, sera jusqu'à la fin du 19^{ème}, le contenant privilégié pour son transport.

L'apparition de la bouteille en verre est ancienne. Elle remonte au premier siècle avant Jésus-Christ. Mais elle reste très fragile jusqu'au 17^{ème}. Au 14^{ème}, les bouteilles en métal, artistiquement décorées, sont courantes. Le musée du Louvre détient de belles bouteilles en argent doré, aux armes d'Henri III. Les bouteilles que l'on emportait en voyage étaient en fer ou en acier, habillées de cuir. Jusqu'au 16^{ème}, les bouteilles en verre sont des objets de haut prix. Elles sont, elles aussi, généralement protégées de cuir ou encore de paille jusqu'au col, c'est-à-dire clissées. Elles sont souvent aplaties sur le côté. Le Marquis de Rouillac, qui vivait au 17^{ème}, passait à cette époque pour original, car il plaçait sur sa table, devant lui, verres et bouteilles, au lieu de les faire tenir sur une desserte, derrière lui, par ses laquais (4) ; la bouteille reste encore fragile et ne sert que pour le transvasement et le service à table. Les bouteilles en verre épais et sombre apparais-

sent en Grande Bretagne, au début du 17^{ème}. Elles sont plus solides que celles en verre mince, et coûtent moins cher du fait de l'absence de clissage mais aussi de la diminution des casses. En effet, de grands changements interviennent dans leur mode de fabrication. Les pouvoirs publics anglais s'inquiétant du déboisement rapide du royaume, un décret royal de James Ier interdit l'usage du bois pour le chauffage des fours et les premiers fours verriers chauffés au charbon de terre voient le jour vers 1615. Quelques années plus tard, Sir Charles Mansell obtient en 1623 l'exclusivité pour la fabrication des bouteilles dans les fours à charbon.

Le verre obtenu par cette fonte nouvelle est plus opaque et plus résistant car il est fondu à une température plus élevée et plus régulière. On peut épaissir le fond et renforcer le col. Les verreries anglaises servent alors leurs négociants qui embouteillent ainsi les vins de Bordeaux reçus en barriques. Mais elles vont bientôt en exporter de grandes quantités en Guyenne pour les négociants bordelais.

Les verreries françaises se mettent alors à ce type de fabrication, favorisées tout d'abord par la venue en France de quelques maîtres de verreries anglais et l'utilisation de houille importée de ce pays. Ce fut le cas, pour de faibles quantités à Rouen en 1616 (2), mais surtout à partir de 1723 à Bordeaux avec le verrier anglais Mitchell, puis rapi-

dement dans les ports français de Bourg/Gironde, Dunkerque et Nantes.

FABRICATION DE LA BOUTEILLE

Le mode de fabrication de ces bouteilles à la main était, à quelques nuances près, celui-ci : un jeune ouvrier cueillait le verre dans le creuset avec une canne. Le maître verrier la saisissait, puis faisait rouler sur une plaque métallique appelée marbre, le verre fondu cueilli, prise de verre nommée paraison. Il formait alors le col en roulant la paraison sur le coin du marbre, soufflait pour la faire gonfler, en la roulant, puis en appuyant sur un autre marbre posé par terre, afin de commencer à former le fond. Pendant tout le temps que se déroulaient ces opérations, le verrier faisait tourner, sans l'arrêter, la canne, afin que la masse de verre ne se déforme, ni ne s'aplatisse. Le sens de torsion se distingue sur beaucoup de bouteilles soufflées à la bouche. Ces plis ne vont pas toujours dans le même sens : il y avait des droitiers mais aussi des gauchers ! Après plusieurs réchauffages de la paraison dans le four, le verrier introduisait et soufflait la paraison dans deux moules, un qui ébauchait la forme, puis un autre qui lui donnait sa forme définitive. Puis il la retirait, balançant la canne, et la dressait verticalement, afin que le fond se présente en l'air. Il formait alors le cul avec une molette. Lorsque ce balancement était mal fait, la bouteille se défor-



La Sainte Bouteille. Image d'Epinal, 19ème siècle. BNF, Paris. Archives Larbor. Ouvrage de G. Garrier Les mots de la vigne et du vin.

mait. Quant aux fonds, ils sont souvent fort différents. La bouteille qui a été terminée à la canne présente, dans son fond, l'empreinte de l'embouchure de la canne. Une autre méthode de finition consiste à remplacer la canne par une petite baguette de fer, appelée pontil. On formait à son extrémité un bouton de verre destiné à l'unir à la bouteille, avant que la canne ne soit détachée du goulot...

Une troisième façon de terminer le cul de la bouteille, présente l'avantage de ne conserver ni trace ni de la canne, ni du pontil. Ces bouteilles sont achevées au "sabot", sorte de griffe qui pince le fût de la bouteille à sa partie inférieure pendant que l'on termine le col et le goulot. James Barrelet fait succéder au

19ème l'usage du sabot à celui du pontil, mais cette chronologie est sujette à discussion, ce qui entraîne des difficultés dans la datation des bouteilles. Les techniques de fabrication de la bouteille s'affinent au cours des temps. Pendant longtemps, la partie supérieure de la bouteille, l'épaule et le cou, étaient réalisés à l'air libre, et c'est ainsi que les très vieilles bouteilles présentent, dans leur partie supérieure, des formes irrégulières et un peu tordues. A partir du milieu du 19ème siècle, et jusqu'au début du siècle suivant, le moule finisseur comporte une partie supérieure en deux coquilles qui, au repos, sont ouvertes. En appuyant sur la pédale qui enfonçait la piqûre, le souffleur refermait les coquilles supérieures du moule sur la parai-

son, ce qui permettait d'obtenir des bouteilles d'une contenance uniforme. Pour éviter d'apercevoir la "couture", marque du joint entre les deux coquilles, le porteur plaçait dans le moule deux à trois brins de paille qui, en brûlant au contact du verre chaud, dégageaient une mince pellicule de gaz permettant au souffleur de faire tourner la bouteille dans le moule tout en la soufflant, et ainsi de faire disparaître et la couture du moule et les irrégularités de ce dernier. Ces nouveaux procédés ont été appliqués à des périodes différentes dans les nombreuses bouteilleries qui existaient au 19ème siècle. C'est pourquoi il est difficile de dater avec précision une bouteille ancienne, sauf dans le cas des découvertes archéologiques sous-marines.

LES VERRERIES BORDELAISES, AVANT LA RÉVOLUTION

Du 16ème à la Révolution, l'on a pu dénombrer vingt-six verreries dans le département de la Gironde. La demande croissante en bouteille, au début du 18ème, eut pour conséquence l'importation de bouteilles dans le Bordelais. En 1730, la jurade de Libourne fait venir des bouteilles de Rouen pour ses cadeaux. La chambre de commerce de Bordeaux constate en 1730, qu'outre les bouteilles des deux verreries de Bordeaux et de Bourg, la province consomme des verres et bouteilles qui viennent de Rouen, Calais, Hambourg et autres lieux. La verrerie de Libourne autorisée en 1748, construite en 1750, produisit

jusqu'à la fin du 18ème, époque où elle dut arrêter ses fours du fait de la concurrence des verreries de Dunkerque qui expédiaient leur production en grande quantité et à bas prix. De toute cette production, il reste peu de choses, et la présence de nombreuses bouteilles étrangères dans le Bordelais rend l'identification difficile. Notons la présence de plusieurs petites verreries dans la Double (Périgord blanc, sur les départements de la Dordogne et de la Gironde) où l'Intendance de Bordeaux dénombrait trois verreries fonctionnant en 1718.

Les plus importantes furent édifiées à Bordeaux en 1723, puis à Bourg-sur-Gironde en 1725. Ces deux verreries bordelaises préfigurent les futures grandes verreries industrielles, par leurs besoins de capitaux et leurs effectifs, plus de trente verriers au lieu de moins d'une dizaine pour les ateliers existant jusqu'alors. Paul Butel, dans son «Vivre à Bordeaux sous l'ancien régime» cite la verrerie Mitchell, fondée par l'Irlandais Pierre Mitchell, né à Dublin en 1687, naturalisé et installé à Bordeaux, « qui prétendait posséder un secret particulier pour la fabrication d'un verre propre pour les bouteilles»(3). De fait, les Britanniques étaient encore les seuls depuis le milieu du 17ème à détenir la pratique de l'utilisation de la houille, à la place du bois. Autorisée en 1723, à condition de n'utiliser que du charbon de terre, cette ver-

rierie est dans un premier temps installée à l'extrémité des Chartrons, sur le bord de la rivière. Architecture de halle très originale, liée à la combustion du charbon, avec une cheminée en forme de cône, que Diderot et d'Alembert détaillèrent dans leur Encyclopédie. Les débuts très difficiles, sont émaillés de nombreux incidents. Mitchell perd de l'argent et s'appête à abandonner. Mais en 1737, il écrit au Roi pour demander le privilège d'être le seul à pouvoir fabriquer du verre à dix lieues à la ronde. Cette faveur lui est accordée, et il installe son nouveau four à l'emplacement actuel de la rue de la Verrerie, sur la propriété des Pradets qu'il acquiert. L'établissement reçoit le titre de «Verrerie royale» et produit, vers 1750, environ deux cent mille bouteilles par an.

A sa mort en 1744, sa femme lui succède jusqu'à la majorité de leur fils François-Patrice. Elle mènera énergiquement l'affaire. Patrice installe un second four vers 1756. Les plaintes se font entendre: les voisins demandent le déplacement de la fabrique. Le quartier se développe, s'urbanise, et les fumées ainsi que les risques d'incendie inquiètent. Vers 1822, les petits-fils du fondateur translatent la verrerie sur le quai de Bacalan. Son exploitation continuera jusqu'aux années 1930.

La verrerie de Bourg-sur-Gironde fut créée en 1725 sur le bord même de la Gironde, à quelque trois lieues du port de Bordeaux,



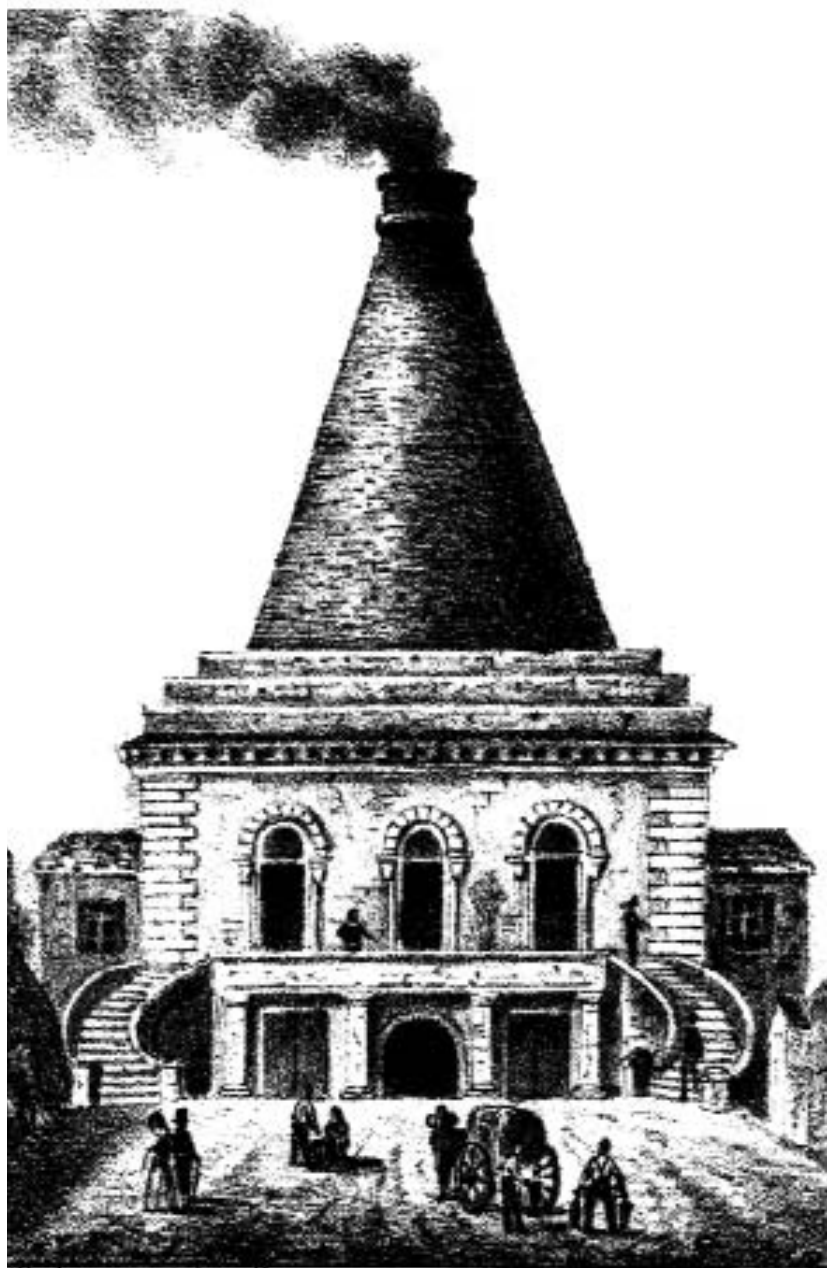
Peinture réalisée vers 1760. Salle à manger de l'ancien Hôtel de Cheverus, actuel siège social du journal Sud-Ouest.

par le verrier allemand Balthazar J. Fonberg. Cette verrerie, elle aussi chauffée au charbon, n'utilisait sans doute pas l'architecture anglaise. Du fait des dépôts alluvionnaires importants, le confluent de la Garonne avec la Dordogne avança au fil des ans et Bourg qui était sur la Gironde se retrouva sur la Dordogne. Bourg-sur-Gironde, appelée également Bourg-sur-Mer, ou tout simplement Bourg, est maintenant un petit port sur la Dordogne, près de son confluent avec la Garonne... La verrerie de Bourg fut cédée en 1731 au sieur d'Augeard, bourgeois bordelais, Président au Parlement, puis en 1760, au sieur Guilhem.

DU NOM DE LA PREMIÈRE BOUTEILLE BORDELAISE

Ce n'est qu'à partir de la fin du 17ème siècle que l'on peut commencer à en parler. Elles sont parmi les premières bouteilles en verre noir fabriquées en France à l'anglaise. Les formes sont encore diversifiées et ne présentent pas de caractère particulier.

L'évolution vers la forme cylindrique procédera, au milieu du 19ème siècle, d'une part des premières bouteilles cylindriques produites en particulier par le maître de verrerie Thévenod qui, à Folembay (dans l'Aisne), puis dans d'autres verreries du centre de la France, a fabriqué les fameuses « thévenottes » (0), et d'autre part des contraintes logistiques d'optimisation du stockage et du transport du vin



Four de la verrerie Mitchell. Archives municipales de Bordeaux.

VERRERIE aux Chartroux.

La dénomination de cette première bordelaise a toujours intrigué. Philippe Roudié dissertant sur la « mystérieuse bordelaise » (18), affirme que nul ne sait pourquoi, depuis deux siècles, on l'appelle en réalité « frontignane ». Or nous avons découvert, dans les registres comptables de la verrerie de Bourg

(1734 à 1739) la mention suivante :

« 14 novembre 1735 : Reçu du sieur Letellier, négociant de Bordeaux, la somme de 3900 Livres Tournoi pour payement de vingt mille huit cents bouteilles frontignanes d'un demy pot... ». Entre 1734 et 1737, la verrerie de Bourg vendra, en effet, près de quarante trois mille



Bouteille Th. Jefferson, Château Lafitte, 1787. Forme Frontignane.

frontignanes d'un pot ou d'un demi-pot aux négociants bordelais, soit près de 12% de ses ventes. On est donc beaucoup plus près des trois siècles que de deux ! (11).

En fait, nous pouvons maintenant certifier l'origine de cette dénomination surprenante : elle découle du contenu, le Vin de Frontignan, qui a été mis en bouteille bien avant les vins de Bordeaux, à cause du caractère médicinal qu'il était réputé avoir,

dans les temps anciens : nous en possédons maintenant la preuve, lors des contrôles réalisés par la jurade de Bourg dans la verrerie de la ville, le 22 février 1741 :

« Je me suis certorié que toutes les bouteilles qu'on y fait soient au moins du poids porté par l'arrêt du conseil du 20 déc. dernier, à l'exception seulement de celles que les verriers de cet endroit font pour le vin de Frontignan, d'une jauge extraordinaire et qui ne font qu'environ 20 à 21 onces ; on ne vend point ces dernières au public et on ne les débite qu'en faveur des marchands qui commercent en vin de Frontignan et qui les demandent dans la forme et du poids qu'elles font » (13).

DE LA FORME DE CETTE FRONTIGNANE

Les chercheurs ne disposent aujourd'hui que de trois catalogues de bouteillerie, avec dessin des formes, des siècles passés : - le carnet Colinet des verreries de Momignies (1550) avec un seul dessin concernant la champenoise, - des lettres de réponse à l'inventaire impérial des verreries en 1809 adressées par les deux verreries de Dunkerque, Dioncq-Lenglé et Meurillon.

Ce sont ces deux derniers manuscrits qui lèvent aujourd'hui le voile sur ces frontignanes. Le dessin découvert à ce jour (D) de la forme frontignane qualifiée aussi de bordelaise par la verrerie Dioncq-Lenglé, nous permet maintenant d'affirmer qu'elle apparaît bien comme une forme allongée, dont le corps

conique s'élargit en hauteur jusqu'à l'épaule (14). Cette forme est certainement due au procédé de formage de l'époque, dans des moules ouverts en argile, facilitant l'extraction de l'objet en phase finale du soufflage.

Nous en reconnaissons tout à fait la forme dans l'exemplaire quasi unique de la bouteille Lafitte de Jefferson en date de 1787, qui correspond aux dessins D et E des catalogues de 1809. D'autres formes de bordelaise furent aussi utilisées au 18^{ème} siècle. Pascal Birolleau, dans sa thèse sur les verreries de Guyenne (1) précise, qu'en 1785, l'ouvrage le plus réclamé est « la grande frontignane du poids de 20 à 22 onces, dont la jauge est de 3 roquilles, les huit faisant le pot, mesure de Bourg égale au pot de Bordeaux soit 0,8515 litre... Il s'y fait des bouteilles de diverses figures et proportions. Il y en a à long col, modèle de champagne. Il y en a à cul plat ou enfoncé,



Bouteille de Muscat de Frontignan 1847. Coll. Van den Bossche

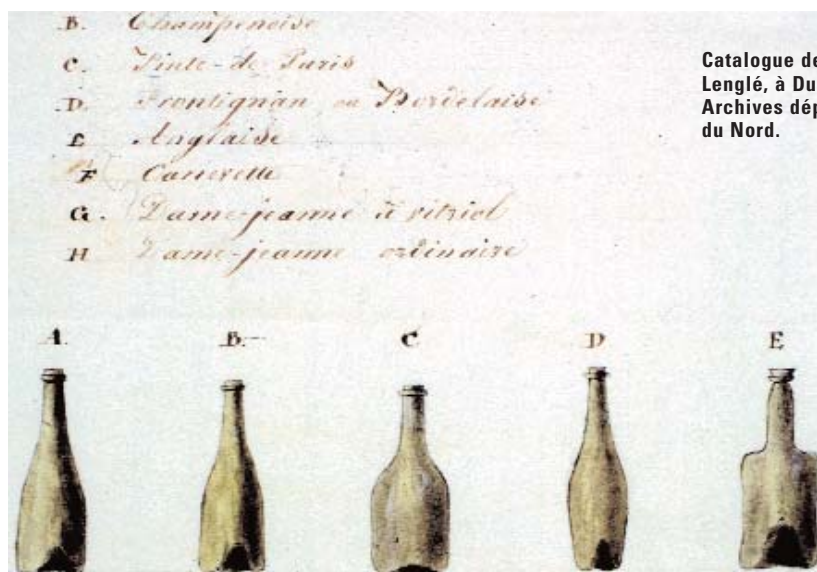
modèle d'Angleterre, à très petit col et d'une grosseur presque égale de haut en bas, façon des bouteilles de liqueur étrangères.» (A.D.G.(13).

La peinture, réalisée vers 1760 par un peintre bordelais dans l'ancien hôtel de Cheverus (actuel siège social du journal Sud-Ouest) montre une forme courante de l'époque dérivée des anciennes carafes ou des oignons anglais. Le peintre Chardin, à la même époque, l'introduisit souvent dans ses célèbres natures mortes...

LA BOUTEILLE ACTUELLE DE MUSCAT DE FRONTIGNAN

La forme de la bouteille étrangement spiralée de muscat de Frontignan est connue du monde entier. Cette allure tire-bouchonnée nous viendrait de l'Antiquité et plus particulièrement d'Hercule, le plus célèbre des héros de la mythologie grecque. De passage dans la région de Frontignan, Hercule, assoiffé par un long voyage, souhaite se désaltérer et prit une bouteille de muscat pour la boire. Il trouva ce nectar si délicieux qu'il s'en délecta jusqu'à la dernière goutte, en tordant la bouteille comme pour essorer le linge. Quand il reposa la bouteille, elle avait cette forme si particulière. Evidemment ce n'est qu'une belle légende ! (19)

On peut noter que les bouteilles du milieu du 19^{ème} siècle de ce muscat avaient encore la forme tronconique de la bordelaise 18^{ème} siècle



Catalogue de la verrerie Lenglé, à Dunkerque. 1809. Archives départementales du Nord.

(coll. Van der Bosche 1847). Par la suite, la société coopérative de vente des vins muscats naturels de Frontignan, fondée en 1910, choisit dès 1912, un type de bou-

teille qui deviendra son emblème : la bouteille bordelaise cylindrique cannelée avec écusson. Ce modèle fut fabriqué par la verrerie de Queylar, à Marseille ■

NDLR. Dans le prochain numéro de la Revue Verre, nous publierons la seconde partie de cette étude.

REFERENCES

- (0) Jacqueline Bellanger : *Verre d'usage et de prestige*. Les éditions de l'amateur 1988
- (1) Pascal Birolleau : *Étude des verreries de Guyenne au 18^{ème} siècle*, inédit
- (2) Willy Van den Bossche : *Antique glass bottles*. 2001
- (3) Paul Butel : *Vivre à Bordeaux sous l'ancien régime*. Perrin 1999
- (4) Dominique Dabas : *De la bouteille du verre à boire et du vin*. Revue Verre Vol 7 N°2
- (5) Bernard Ducasse : *Anciennes bouteilles soufflées et marquées*. Congrès d'études régionales, Bordeaux, novembre 1967.
- (6) Michel Duvaz : *Bordeaux, terre de légende*. Assouline 1997
- (7) Patrick Eveno : *France, terre de luxe*. sous la direction de J Marseille - La Martinière
- (8) Gilbert Garrier : *Les mots de la vigne et du vin*. Larousse 2001
- (9) *Histoire sociale et culturelle du vin*. Larousse-Bordas 1998
- (10) *In vino veritas*. Revue des œnologues n° 104
- (11) André Orsini : *Registre comptable 1735-39. Verrerie de Bourg/Gironde* inédit
- (12) Dépouillement livre d'achats négoce Cruse. A. M. Bordeaux
- (13) Dépouillement manuscrits. F12/7626 et 7600 A.D. Gironde
- (14) *Le dialogue des maisons de négoce et des maîtres de verrerie au 19^{ème}*. Revue Verre Vol. 6 N°5
- (15) Jean-Robert Pitte : *Origine et géographie des formes des bouteilles de vin en France*. Congrès Cetie, Alba 2001.
- (16) *Bouteille catholique et bouteille protestante*. La Vie 10/07/2003
- (17) Véronique Platt : *Le vin. Les carnets gourmands*, Le Chêne/Hachette 2002
- (18) Philippe Roudié : *La mystérieuse bordelaise*. L'amateur de Bordeaux 08/1984
- (19) Jean Valette : *Le muscat de Frontignan*. Ville de Frontignan 2000