

De la bouteille bordelaise

2^e PARTIE

DOMINIQUE DABAS
ANDRÉ ORSINI

NOUS AVONS TRAITÉ, DANS LA 1^{ÈRE} PARTIE DE CETTE ÉTUDE (REVUE VERRE, VOL 11 N°1) DU DÉVELOPPEMENT DE L'EXPORTATION DES VINS DE BORDEAUX VERS LES ILES BRITANNIQUES, DES ORIGINES DE LA BOUTEILLE, DE LA FABRICATION DE LA BOUTEILLE À LA MAIN, DES VERRERIES BORDELAISES AVANT LA RÉVOLUTION, DONT

L'ARCHITECTURE DE HALLE ORIGINALE ÉTAIT LIÉE À LA COMBUSTION DU CHARBON, PUIS DE LA DÉNOMINATION SURPRENANTE DE LA PREMIÈRE BORDELAISE QUI CONTENAIT, BIEN AVANT LA MISE EN BOUTEILLE DES VINS DE BORDEAUX, DU VIN DE FRONTIGNAN : ON L'APPELAIT LA BOUTEILLE FRONTIGNANE.

In the first part of this study (revue Verre, Vol 11 N° 1) we treated the development of the export of Bordeaux wines to the British Isles, from the origins of the bottle, its hand-crafted manufacture, Bordeaux glassworks before the French Revolution, and the architecture of its original wine market linked to coal combustion, and then of the surprising denomination of the first Bordelaise bottle of Frontignan wine: it was called the Frontignane bottle.



Buveur de bordeaux au "château La Mission Haut-Brion" par Daumier, 1864. Ouvrage de G. Garrier : *Les mots de la vigne et du vin*.

DE L'ÉVOLUTION VERS LA BORDELAISE ACTUELLE

A partir du début du 19^{ème} siècle, la bordelaise évolue peu à peu vers la forme actuelle. Son fût tronconique devient cylindrique et s'allonge. Les épaules sont façonnées avec un angle de 110 à 120°, contre 140 à 150° pour la bourguignonne. Le goulot est plus court. La bouteille Lafitte-Rothschild 1832 (1^{ère} partie de l'article, revue Verre vol 11 N°1) en est caractéristique.

Aujourd'hui, et depuis la fin du 19^{ème} siècle, sa forme cylindrique élégante, avec ce que nos amis transalpins appellent la « spalla alta » optimise les coûts de stockage et de transport. De fait, elle a été généralisée dès le milieu du 19^{ème} par le négoce bordelais. Elle est maintenant adoptée par tous les grands pays, nouveaux exportateurs de vins, voulant bénéficier d'une ressemblance de forme avec les vins français.

A noter, cependant, que les verriers actuels proposent de nouveaux modèles présentant une légère conicité inspirée de l'ancienne forme, comme la gamme Bordelaise Grande Tradition de Saint-Gobain Emballage.

DU NEGOCE ET DE LA MISE EN BOUTEILLE AU CHATEAU

Le négoce bordelais est une exception. La commercialisation des grands crus est originale. Depuis bien longtemps, les châteaux les plus réputés ont confié la vente de leur production à ce que l'on appelle « la place de Bordeaux ». En consultant des archives anciennes, nous avons vu apparaître des négociants-éleveurs qui développaient le commerce du vin avec l'Angleterre. Ils achetaient le vin en barriques aux châteaux, les élevaient dans le quartier des Chartrons, à leur charge de les vendre et de les expédier.

La mise en bouteille au château était très timide au 19^{ème} siècle. A Latour, elle était pratiquée en petite quantité dès 1863. Ce qui fait qu'à cette époque, on pouvait se retrouver devant deux bouteilles du même château et d'un même millésime, la mise en bouteille ayant été pour la première effectuée au château et, pour la seconde, réalisée par le négociant-éleveur. Si les achats de bouteilles avaient été faits auprès de deux verreries différentes, les deux flacons pouvaient avoir une différence de forme. Après la première guerre

mondiale, les propriétaires des plus grands crus bordelais luttèrent pour obtenir leur autonomie vis-à-vis des négociants qui achetaient toute leur production en barriques. C'est alors que la mise en bouteille au château devint obligatoire, à la suite d'un accord interprofessionnel signé en 1924.

DES COLLECTIONS DE BOUTEILLES

Si Willy Van den Bossche (2) est un des grands collectionneurs de bouteilles anciennes, de formes et d'origines diverses, c'est Yves Nouvel, courtier à Saint-Emilion, que nous avons rencontré. Il doit être actuellement le plus grand collectionneur de bordelaises et projette d'ouvrir, dans sa ville, un musée pour présenter ses plus belles pièces.

Le musée d'Aquitaine de Bordeaux expose, dans sa section culture de la vigne et du vin, un certain nombre de bouteilles des 18 et 19^{ème} siècles, dont certaines pourraient provenir de la verrerie de Bourgsur-Gironde. Plusieurs châteaux bordelais réputés possèdent des collections privées. Celle des vieux millésimes de Lafitte, à Pauillac, où nous nous sommes rendus, est célèbre.

IMAGES DE LA BOUTEILLE

L'imagerie populaire, notamment au 19^{ème} siècle, a participé à la notoriété et à la popularité de la bouteille. Ainsi la fabrique de Pellerin, imprimeur libraire à Epinal, a publié et

réédité toujours au pochoir à la main, des planches telles que : « La Sainte Bouteille » ou « Le Grand Saint Lundi » (Voir Revue Verre, vol 11 N°1). Au 19^{ème} siècle, l'ouvrier des villes ajoutait parfois, au repos dominical et familial, un lundi volontairement chômé. Il le passait à festoyer et à boire avec ses camarades de travail. Parallèlement, des caricaturistes croquaient le buveur de bordeaux : c'est ainsi que Daumier, en 1864, caricature un dégustateur de Château La Mission Haut Brion, millésime 1858. En revanche, le dessin de la bouteille bordelaise semble fidèle.



Jeune Bacchus sur son tonneau. Collection Pichon-Longueville, Comtesse de Lalande.



Deux formes différentes de bouteilles Château Yquem, expédiées à Th. Jefferson en 1784. Coll. Château Yquem.

DE L'ÉTIQUETTE ET DU CACHET

L'étiquette aurait pour étymologie l'expression latine « est hic quaestio », que l'on trouvait jadis accrochée aux dossiers procéduriers des hommes de loi (10). Cette étiquette n'apparaît qu'au 19^{ème} siècle, attachée par une ficelle et de la cire au goulot même des bouteilles. C'est au début du 19^{ème} qu'elle est collée sur le flanc de la bouteille. Avant l'apparition de l'étiquette, les bouteilles pouvaient être estampées avec des sceaux en pâte de verre pour que l'on puisse reconnaître leur contenu et leur origine.

Au château d'Yquem, les premières étiquettes apparaissent en 1858, confectionnées par les négociants Barton et Guestier. La très rare bouteille d'Yquem de 1784 porte, gravés, le millésime, le nom du château ainsi que les initiales de Thomas Jefferson, ambassadeur des États-Unis à Versailles, et

futur président. L'histoire des étiquettes de Mouton Rothschild est très élitiste. En 1856, juste après le classement de 1855, où il n'obtint que le deuxième rang, le domaine de Brane-Mouton est acheté par le banquier Nathaniel de Rothschild. L'étiquette « Brane-Mouton » devient « Mouton-Brane de Rothschild propriétaire ».

L'image d'une villa cossue apparaît en 1882 sous James II. En 1921, Henri opte pour Mouton-Rothschild, et ajoute sur l'étiquette, l'emblème familial à cinq flèches. Héritier du domaine en 1922, Philippe passe, deux ans plus tard, commande au peintre cubiste Jean Carlu d'une étiquette révolutionnaire. Cette étiquette est jugée scandaleuse par la société des Chartrons et, en 1928, Philippe revient à

une forme plus classique. En 1945, il récidive, confiant la partie supérieure de l'étiquette (ou chapeau) à un artiste différent chaque année.

Le cachet est une forme assez spectaculaire d'illustration. Il attire l'œil et habille la bordelaise. Il était en vogue au milieu du 19^{ème} siècle. La bouteille presque terminée, l'on dépose sur l'épaule une petite masse de verre sur laquelle on applique un cachet. C'était la mode chez les négociants, mais pas chez les propriétaires. Ainsi, Bernard Ducasse, qui possédait des bouteilles marquées « Lafite 1887 », « Château Lafite 1913 », eut la surprise d'apprendre que Lafite n'avait jamais utilisé ces inscriptions : c'était le fait des négociants plutôt que celui des propriétaires (5).



DU BOUCHON

Le bouchage au liège se pratiquait déjà sur les amphores. Ce n'était plus possible sur les bouteilles en verre, trop fragiles jusqu'au 17^{ème} siècle. Après 1700, ce fut de nouveau possible car les goulots des bouteilles, en verre déjà plus solide, furent renforcés par l'enroulement d'un mince cordon de verre, la bague, au sommet du col.

En 2001, Alain Sarraute écrivait, dans un hors série de l'Amateur de Bordeaux, « qu'il y a entre le vin et le bouchon beaucoup plus qu'une complicité : des secrets jalousement par-

tagés que la science n'a toujours pas réussi à percer. Car si le vin est une matière vivante qui évolue avec le temps, le bouchon de liège a lui aussi sa vie propre, au point que sur les bouteilles de longue garde, il faut le changer tous les vingt ans en moyenne. »

Le liège est un don extraordinaire de la nature. En effet, le bouchon de liège permet au vin de bénéficier des réactions d'oxydoréduction nécessaires à son bon vieillissement. Mais le liège peut être éventuellement contaminé, par des produits de traitement du bois contenant du chlore, à proximité du stockage du vin, ou encore plus souvent par une puissante molécule, le trichloro-anisole ou T.C.A. Dans tous les cas, le nez humain a détecté « un goût de bouchon ». La profession bouchonnière a évidemment réagi en multipliant les contrôles qualité. Certains bouchonniers luttent réellement et efficacement contre le T.C.A. D'autres proposent des bouchons synthétiques; mais ils ont tendance au bout d'un an, à se rétracter et à laisser passer l'air. Un autre produit de substitution est la capsule à vis qui connaît un certain succès, puisque Péchiney a annoncé 400 millions de capsules à vis dans le monde pour 2004. Introduite dans les pays du nouveau monde en 2002, elle est maintenant utilisée en France pour les vins de qualité moyenne, ou pour les vins destinés à la grande exportation.

Mais l'image du bouchon

de liège reste indissociablement liée à la notion de grand vin. Il conserve une place privilégiée, voire exclusive pour les vins de garde. Et un bouchon se glisse dans une poche...

Il ira rejoindre ses semblables dans un grand pot, voire un seau à champagne en verre. D'un seul coup d'œil, l'oenophile pourra se remémorer le souvenir divin des dégustations passées.

DES BOUTEILLES ET DES COMMANDES PRESTIGIEUSES

Le 29 septembre 1977, une bouteille Lafite-Rothschild de 1806 a atteint un prix record, à Londres, chez Christie's : il s'agissait d'une bouteille unique, la seule autre connue ayant été vendue chez Christie's, aux Etats-Unis, en mai 1976, à 14.200 \$. Cette bouteille 1806 avait été rebouchée en 1953, et malgré son grand âge, le vin semblait en parfaite condition. Quand on pense que ce vin avait été mis en bouteille entre les batailles de Trafalgar et de Waterloo...

En 1389, Jean de Treulo, négociant bordelais qui expédie des vins en Angleterre, établit un contrat d'achat de vin, livré en barriques neuves perdues, originaires du vignoble de Saint Maubert, appartenant à Amadieu de la Motte, coseigneur de La Tour (7).

Les vins de Château Margaux, vignoble constitué par Pierre d'Aulède de Lestournac, à la fin du 16ème siècle, conquièrent le marché britannique au



Cachet de la bouteille La Vieille Loye. Collection Yves Nouvel.

18ème. Ce vin est bien connu de l'aristocratie anglaise, comme en témoignent les commandes de Sir Robert Walpole, Premier Ministre de Sa Majesté, qui se fait livrer quatre barriques, de 1720 à 1742, chaque trimestre.

« J'ai persuadé notre président, Georges Washington,



Bouteille avec cachet, forme frontignane. Fin 18ème siècle. Coll. Château Lafite.



Bouteilles de vin de bordeaux et de Marie Brizard trouvées à bord du navire *la Marie-Thérèse*, coulé au large de l'Indonésie en 1872. Bibliothèque CIVB.

d'en essayer un échantillon. Il vous en demande trente douzaines, Monsieur, et moi, je vous en demande dix douzaines pour moi-même. Ayez la bonté de le faire mettre en bouteilles et bien emballer séparément, afin d'arranger les malheurs qui peuvent arriver en voyage ». Envoyée de Philadelphie au Comte de Lur-Saluces, par Thomas Jefferson, de retour de son ambassade des Etats-Unis à Versailles, cette lettre datée du 6 septembre 1790 marque l'en-

trée du château d'Yquem dans les caves présidentielles. Le cru 1784 qui fut alors expédié était encore exceptionnellement puissant et harmonieux lorsqu'il fut dégusté deux siècles plus tard, à Yquem, un soir de mai 1985 (7).

CONCLUSION

Nous n'entrerons pas dans une nouvelle guerre de religion pour affirmer que la bordelaise est protestante et que la bourguignonne est catholique. Mais nous reconnaitrons, avec le professeur Jean Robert Pitte, que « le raffinement des manières de boire le vin rouge dans les milieux aisés du nord de l'Europe correspond bien à la culture puritaine de ces régions. Il faut être transparent face à Dieu et à ses semblables ; il faut boire avec précaution et modération. Par ailleurs, et sans aucune preuve, on ne peut s'empêcher de rapprocher ces formes de bouteilles de l'esthétique corporelle qui fut longtemps en usage dans le monde catholique et le monde protestant. L'obésité paraissait beaucoup plus répandue

due dans le clergé catholique que chez les pasteurs. Aujourd'hui, la bouteille bordelaise passe pour plus élégante que la bourguignonne. C'est pourquoi elle a pris tant d'avance sur sa concurrente, surtout dans les vignobles du Nouveau Monde, et de l'hémisphère Sud, majoritairement protestant, à l'exception de l'Argentine et du Chili »(16).

Nous citerons enfin deux auteurs qui, chacun à leur manière, ont su de façon subtile écrire sur la bouteille bordelaise. Ce sera le mot de la fin de cette étude :

Jean Lacouture parle de « formes classiques, réduites comme il sied à l'essentiel, rabotées, allégées et qui, décorées d'étiquettes orgueilleuses, savent ne pas se pousser du col, ni s'arrondir du cul » (17).

Pierre Vieilelet écrit : « avec son cou fuselé, ses épaules rondes et son ventre plat, sauf le respect dû à l'une et à l'autre, un cul moins lourd que celui de la bourguignonne, la bordelaise est l'harmonie même, l'enveloppe idéale pour retenir l'âme du vin » ■

RÉFÉRENCES

- (2) Willy Van den Bossche : *Antique glass bottles*. 2001
- (5) Bernard Ducasse : *Anciennes bouteilles soufflées et marquées*. Congrès d'études régionales, Bordeaux, novembre 1967.
- (7) Patrick Eveno : *France, terre de luxe*. sous la direction de J. Marseille- La Martinière.
- (10) *In vino veritas*. Revue des œnologues n° 104 inédit
- (16) *Bouteille catholique et bouteille protestante*. La Vie 10/07/2003
- (17) Véronique Platt : *Le vin*. Les carnets gourmands, Le Chêne/Hachette 2002

(Cette étude sur l'histoire de la bouteille bordelaise a été présentée le 16 mars 2005 au Conseil Interprofessionnel du vin de Bordeaux par Dominique Dabas et André Orsini).