

LE PAYSAGE DE LA CÔTE VITICOLE BOURGUIGNONNE (FRANCE)

*Prof. Yves Luginbühl, UMR LADYSS CNRS, France
luginbuh@univ-paris1.fr*

Taillée dans le calcaire, la côte viticole de Bourgogne s'étire presque indéfiniment depuis Dijon jusque vers Lyon, parallèlement à l'axe de la vallée de la Saône. Elle est constituée en fait de plusieurs « côtes » : de Nuits, de Beaune, chalonaise, mâconnaise, du Beaujolais. Ce sont les deux premières côtes, de Nuits et de Beaune, les plus illustres qui seront évoquées ici. Sur des versants recouverts par des éboulis de cailloux calcaires, les Romains ont installé ce vignoble illustre où peut-être a été acclimaté alors un cépage venu des Alpes voisines, le fameux Pinot, aux petits grains presque noirs.

Les vignobles de la Côte d'Or s'étendent sur un coteau tourné vers le sud-est, réchauffé dès le matin par les rayons du soleil levant et entaillé par des petites vallées nommées combes sur lesquelles s'ouvrent également d'autres combes secondaires : la situation de coteau y est ainsi multipliée – *Denique apertos, Bacchus amat colles*³⁵ – permettant à la vigne une exposition variée du sud-est à l'ouest, mais jamais au nord. Au-dessus du coteau, c'est-à-dire « la Côte », s'étend un plateau calcaire aux sols maigres et recouvert aujourd'hui de buis, d'épineux et de pelouses sèches alternant avec les murgers³⁶, tas de cailloutis souvent allongés, et les traces d'anciennes cultures : c'est « la montagne ». Plus à l'ouest, après une série de combes parallèles au coteau principal, une falaise abrupte de roches calcaires dures marque la limite du vignoble. C'est un système de failles qui a donné à cette « cuesta » cette configuration qui identifie deux ensembles viticoles, la Côte et les Hautes Côtes, limitées vers le nord dans la partie des Côtes de Nuits. Si, tout au long de l'histoire, les vins les plus réputés ont toujours été ceux de la Côte, avec des noms illustres, comme Chambertin, Romanée Conti, Vougeot, Corton, Pommard, Volnay, Meursault, Montrachet, le vignoble des Hautes Côtes a connu récemment une renaissance qui place ses vins en bonne place sur la palette des crus bourguignons.

Ce qui frappe surtout dans ce vignoble, c'est l'exiguïté des parcelles soigneusement entretenues, le plus souvent sans couvert végétal entre des vignes basses, et séparées parfois par des murets de pierres sèches : les clos. Les chemins d'accès sont étroits, laissant çà et là un emplacement au sol blanchâtre pour les manœuvres des tracteurs enjambeurs ou un murger recouvert de ronces. La Côte est une mer de vignes ; les villages de petites maisons vigneronnes ou de demeures bourgeoises se serrent dans leur espace pour éviter de consommer la bonne terre à vigne, mais ils sont nombreux, éloignés tout au plus de 2 à 3 kilomètres les uns des autres. L'habitat respire une histoire ancienne : quelques toits de laves, dalles extraites dans le calcaire feuilleté des montagnes rappellent l'époque médiévale, comme les églises du XII^{ème} ou du XIII^{ème} siècles. Certaines maisons vigneronnes sont rassemblées autour d'une cour qui était destinée aux opérations de préparation de la vendange et de la vinification : c'est là que l'on nettoyait les tonneaux, les bouteilles ou que l'on mettait en commun certains outils, un pressoir par exemple. On accède à chaque maison par un petit escalier de pierres sous lequel s'ouvre l'entrée de la cave, enterrée aux deux tiers pour réguler la température.

³⁵ Virgile : deux vers des Géorgiques, II. 112-113.

³⁶ Les historiens locaux se sont longtemps interrogés sur l'origine des murgers. Tous s'accordent aujourd'hui pour y voir le résultat de l'épierrement des champs.

Dans ce paysage qui donne l'impression, en été, d'être fortement végétal, lorsque les vignes sont en feuilles, bien que rognées³⁷ au cordeau, la pierre joue un rôle essentiel. Le calcaire qui forme le soubassement du vignoble a fourni les pierres pour la construction des caves et des maisons, des églises, des murs des clos, des moulins très nombreux à l'époque où la vigne n'était pas une monoculture et servaient à moudre le blé et le seigle de la plaine et de la montagne, à presser les noix pour leur huile, à fouler le chanvre cultivé dans les chènevières proches des ruisseaux. En hiver, l'alliance des constructions, des murets des clos et des lignes noires des vignes, donnent du vignoble une image graphique, rehaussée en temps de neige. C'est un paysage vivant, en particulier lors de la taille d'hiver, lorsque les vignes s'animent des fumées des brûlots de sarments ou lors de la vendange.

Le vignoble des Hautes Côte se distingue de celui de la Côte par des vignes hautes parfois, de manière à éloigner les bourgeons des sols plus froids et les préserver du gel de printemps, par un relief plus marqué et par une diversité de cultures plus grande ; mais les villages y montrent également de nombreuses petites maisons vigneronnes, les demeures bourgeoises y étant plus rares. Certains de ces villages sont logés contre la falaise des Hauts de Côte avec quelques habitats troglodytes.

Ce vignoble de la Côte de Bourgogne a connu une histoire longue et marquée par de nombreuses tensions entre ceux qui souhaitaient en être les maîtres. L'histoire est imprécise sur la période d'installation du vignoble, sans doute marquée par la colonisation romaine et la présence d'établissements dont les traces semblent avoir disparu. Certains vigneronns extraient cependant en des lieux précis lors des labours ou des replantations de vignes, quelques vestiges de ces constructions qui étaient vraisemblablement construites sur les coteaux ; ces travaux remontent à la surface, et les vigneronns les gardent jalousement : morceaux de mosaïques, ustensiles dont des verreries, pièces de monnaie datées. Mais le secret est bien gardé, car la présence avérée d'une villa romaine risquerait d'entraîner l'arrêt momentané de la viticulture sur une parcelle pour engager des fouilles archéologiques. Les villae romaines sont reconnues dans la plaine, mais pas sur les coteaux. Il est certain cependant que le grand axe Rhône-Saône qui conduisit les légions romaines de la Provence aux Flandres a joué un rôle essentiel dans le développement du vignoble bourguignon.

C'est plus tard, au Moyen-Âge, après une période de troubles postérieure à la chute de l'Empire où la vigne semble avoir reculé au profit de friches et de taillis mentionnés par Grégoire de Tours, que le vignoble se réorganise sous l'action des seigneurs, des évêques et des abbayes. Leurs possessions sont bien évidemment les meilleures terres des coteaux, comme celle de l'Abbaye de Cîteaux, dont le parcellaire des propriétés à Meursault est très précisément retracé dans le célèbre Atlas de Cîteaux, conservé aux Archives de Dijon. L'Evêque d'Autun était également un propriétaire important de la Côte de Beaune, comme les Hospices de cette ville, qui a conservé la tradition de la vente de ses vins à l'automne au profit des malades qui y séjournaient. Les Ducs de Bourgogne furent aussi des propriétaires actifs, défendant notamment dans l'ordonnance de Philippe-le-Hardi de 1395, la culture du noble Pinot contre le mauvais Gamay, cépage productif des pauvres qui recherchaient davantage la quantité que la qualité dans des vignes plantées sur la montagne ou dans la plaine. L'ordonnance réitérait l'interdiction de l'usage des engrais animaux dans les vignes, conseillait les murets des clos pour protéger les ceps de la voracité des chèvres et moutons qui pouvaient errer dans les chemins viticoles.

³⁷ Rogner : opération qui consiste à couper le feuillage excédentaire en été afin de concentrer la sève vers les grappes. Autrefois pratiquée à l'aide d'un outil manuel, cette pratique est désormais effectuée grâce à un bras de coupe articulé sur le tracteur.

Le XIV^{ème} siècle marque une première rupture dans cette structure de la propriété ; les bourgeois dijonnais, parfois déjà négociants, découvrent l'intérêt d'investir dans la propriété viticole en faisant le commerce du vin. Mais la seconde rupture intervient lors de la Révolution française met fin aux propriétés du clergé et des seigneurs. C'est à ce moment que certains noms réputés apparaissent (Vougeot, Conti, noms de familles bourgeoises riches de Dijon). Le vignoble est alors organisé autour de la propriété des négociants et des petits viticulteurs qui leur vendent leur vin en vrac et qu'eux-mêmes commercialisent surtout vers le nord de la France, le bassin parisien et surtout Paris (les grands vins de Volnay, de Pommard étaient très appréciés sur la table des rois déjà lors du Moyen Âge), vers les Flandres et la Belgique ou l'Allemagne.

La troisième grande rupture est celle du phylloxéra, où de nombreux négociants et propriétaires dijonnais ont abandonné l'idée de voir renaître un jour le vignoble complètement détruit. Ce sont alors les petits vignerons, qui cultivaient les montagnes et qui y pratiquaient une sorte de polyculture vivrière associée à la viticulture (souvent formée de plants de Gamay plus résistants au gel matinal et plus productifs) ont pu acquérir une partie des coteaux. Ils y sont désormais majoritaires, ayant finalement remporté la lutte qui avait opposé leur groupe à une succession de propriétaires favorisés et peu enclins à partager. Cette histoire est l'un des facteurs de la faible dimension des exploitations viticoles et de la multiplicité des parcelles.

Aujourd'hui, le vignoble des Côte de Beaune et de Nuits apparaît effectivement à travers une myriade de petites parcelles qui forment, vues des rebords des coteaux, une sorte de marqueterie soignée, reflétant parfaitement l'immense diversité des goûts des vins, cependant rassemblés dans un registre de saveurs spécifiques à la Bourgogne : chaque climat, nom donné à un lieu de production, fournit un vin particulier, à tel point que l'on dit que les viticulteurs, lors d'un achat, goûtent la terre pour apprécier le goût du futur vin qui sera susceptible d'y être produit. Une hiérarchie a été établie entre les diverses appellations, Bourgogne, communale, de premier Cru et de Grand Cru (ces deux catégories correspondant à un climat). Il est surprenant de goûter parfois des vins qui ont des saveurs assez différentes alors qu'ils ont été produits par un même viticulteur sur deux parcelles voisines ; encore plus différentes si les producteurs étaient eux-mêmes différents. Cependant, il est assez aisé, pour un palais un peu exercé, de distinguer les vins de la Côte de Nuits, fortement charpentés des vins de la Côte de Beaune, un peu plus légers et souvent marqués par des saveurs de fruits rouges.

Deux cépages sont autorisés par l'INAO. : le Pinot noir pour les vins rouges et le Chardonnay pour les vins blancs, tous deux suffisamment bien adaptés aux types de sols pour donner des crus réputés et mondialement connus. Cette réputation des vins de Bourgogne alimente une image régionale de bonne chère où se marient agréablement vins savoureux et cuisine traditionnelle bourgeoise également célèbre. Cuisine ayant permis l'installation de grands chefs cuisiniers qui ont su innover des recettes originales à partir de la cuisine bourgeoise de terroir.

L'image de la Côte viticole bourguignonne est, certes marquée par ses vins et sa cuisine, que recherche un tourisme fortement développé sur un axe majeur de communication entre la Méditerranée et le nord de l'Europe. Les paysages voisins de la Bourgogne y contribuent également, car ils renvoient à cette qualité culinaire et viticole : le Charolais, l'Auxois, notamment, et leur bocage verdoyant de haies basses taillées, où paissent les bœufs blancs à la viande renommée, contribuent également à cette culture où s'allient qualité des terroirs agraires et qualité des paysages.



Paysage de vignoble et sa montagne,
Pernand-Vergelesses, Bourgogne



Pernand-Vergelesses, Bourgogne



Vignoble de qualité, architecture et paysage
de qualité, Buxy, Bourgogne



Maison vigneronne, Saint-Romain, Bourgogne



Auxey-Duresses, village vigneron,
Côte de Beaune, Bourgogne



Une « cabotte », abri de vigneronns qui cultivaient la
montagne de la Côte de Beaune avant que leurs enfants
deviennent vigneronns du coteau, Bourgogne



Vue panoramique sur la Côte de Beaune, depuis les
falaises des Hautes Côtes : Saint-Romain, la montagne
d'Auxey-Duresses, Auxey-Duresses, Meursault,
Bourgogne