

Charlotte Chaulin

Champagne!

Les bulles de la fête



éditions

herodote.net

Sommaire

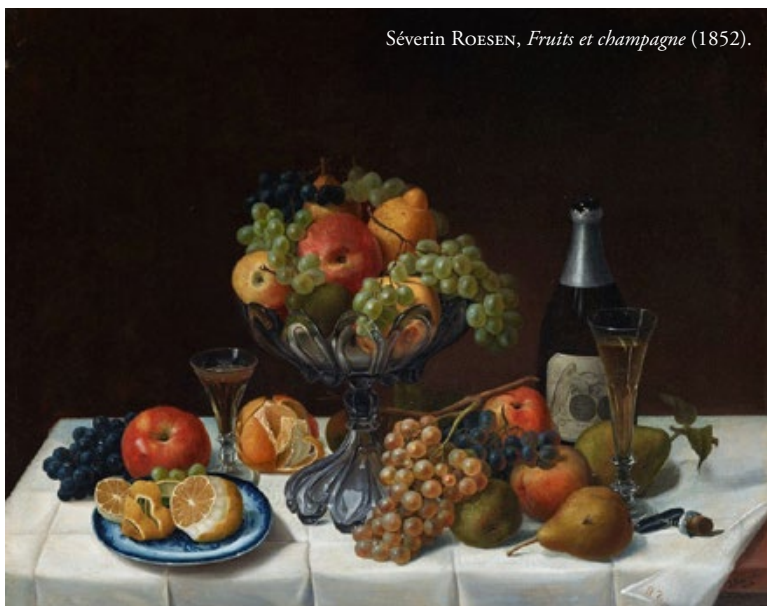
LES CHAMPENOIS METTENT LA MAIN À LA VIGNE.....	4
ET LES BULLES DANS TOUT ÇA?	15
LES PREMIÈRES MAISONS DE CHAMPAGNE	24
LA RÉVOLUTION VIGNERONNE	
ET LA BELLE ÉPOQUE DU CHAMPAGNE.....	31
BIBLIOGRAPHIE.....	39

Champagne!

Les bulles de la fête

« Champagne! » Le mot à lui seul est un appel à la fête. Sabrer une bouteille et déguster ce breuvage doré du bout des lèvres dans une coupe ou une flûte est aussi bien un plaisir gustatif qu'un marqueur social.

Et pourtant, les bulles n'ont pas toujours été recherchées par les viticulteurs, bien au contraire! La mode du vin effervescent n'est apparue qu'au XVIII^e siècle et le champagne a été maîtrisé et amélioré au gré des perfectionnements apportés par différentes générations de Champenois. De la vigne champenoise au champagne, découvrons ensemble la pétillante histoire du « vin béni des dieux ».



Séverin ROESEN, *Fruits et champagne* (1852).

Les Champenois mettent la main à la vigne

Aux origines du champagne, creusons la terre de sa région natale, entre l'Île-de-France et la Lorraine. La région champenoise dispose d'un sous-sol calcaire qui favorise le drainage des sols. La craie est très poreuse et se compose de squelettes de micro-organismes marins et fossiles de mollusques de l'ère secondaire. Le sol constitue un réservoir d'eau qui assure aux plantes une alimentation suffisante, même lors des étés les plus secs, ce qui confère aux **vins** de Champagne leur minéralité particulière.

La Champagne a un climat continental, qui lui assure un ensoleillement favorable l'été; mais aussi océanique, qui lui permet de bénéficier d'un apport d'eau régulier.

Le territoire de la Champagne au XVIII^e s. avec les communes et départements actuels.





Vignoble de Provins au XVIII^e s., gravure de Chastillon.

Si la nature est clémente, les risques climatiques sont bien réels, comme partout, les gelées d'hiver et les orages d'été peuvent ruiner les récoltes.

Des archéologues ont retrouvé à Sézanne des feuilles de vigne fossiles dans des tufs du tertiaire, ce qui témoigne de la présence de la vigne à l'état sauvage depuis des millions d'années. Mais qui dit vigne ne dit pas encore viticulture. Les colons grecs de Marseille importent la culture de la vigne en Gaule méridionale au début du XI^e siècle av. J.-C., mais il faut attendre le III^e siècle de notre ère pour voir émerger les premiers vignobles de **Bourgogne** et de Moselle. De là, la vigne gagne la partie septentrionale de la Gaule, et donc la Champagne, à la fin du IV^e siècle.



Feuille fossilisée de *Vitis Sezannensis*.



En agrandissement, une feuille fossilisée, Épernay, musée du vin et du champagne.



Ce pavage de mosaïques du début du III^e siècle de Saint-Romain-en-Gal (Rhône), reproduit une scène de foulage du raisin dans une cuve.

Au V^e siècle, dans l'Empire romain finissant, la vigne et le vin sont l'affaire des domaines religieux. C'est dès le baptême de **Clovis** qu'on trouve l'origine du vin dans le sacre des rois. Saint Remi, évêque de **Reims**, baptise le roi des Francs le jour de Noël 496 (la date est incertaine). « Le roi Louis III se mit en marche contre Gondebaud et son frère Gondé Gisèle. Après avoir reçu la bénédiction de saint Remi qui lui prédit la victoire, il reçut, parmi les instructions que lui donna l'évêque, la recommandation de combattre les ennemis tant que le vin béni qu'il lui avait donné suffirait à son usage journalier » raconte Flodoard dans son *Histoire de l'Église de Reims*.



Le baptême de Clovis par Saint Rémi, évêque de Reims, IX^e siècle.

La viticulture princière, ecclésiastique et monastique se développe à partir du VII^e siècle. L'évêque de Reims est propriétaire de vignes à Épernay et Hautvillers et les domaines viticoles se multiplient en Champagne. Principalement dans les **couvents**, de plus en plus nombreux, qui produisent du vin pour la messe, mais aussi pour leur consommation personnelle et celle des princes et seigneurs qui leur rendent visite. Les Champenois produisent alors des vins blancs et rouges dits « tranquilles », sans bulles donc.



Saint Remi bénit un tonneau et en fait jaillir le vin, cathédrale de Reims.

À l'approche de l'an mil, les troubles se multiplient. Avec les incursions barbares, la Champagne est en proie aux incendies des Hongrois en 937 et fait face à des épidémies et à la famine. La région entre dans le domaine royal en 1284 avec le mariage de Jeanne de Champagne et **Philippe le Bel**, mais elle garde une certaine autonomie, étant sous la tutelle administrative des comtes de Champagne. Il faut attendre 1361 pour qu'elle soit réunie à la couronne de France.



Le *vallis* ou « moissonneuse des Trévires », bloc calcaire ancêtre de la moissonneuse mécanique, inventé par les Gaulois il y a 2 000 ans, Montauban-Buzenol (Belgique).



Suzanne TOURTE, *Vendanges en Champagne* (1953).

Au même moment, la Champagne doit faire face aux troubles de la **guerre de Cent Ans**, à l'arrivée des Armagnacs, puis aux raids anglais du régent Jean de Lancastre. Mais ce n'est pas dans le vin que les Champenois noient leur chagrin car, jusqu'au xv^e siècle, la boisson ordinaire reste l'antique cervoise des **Gallo-Romains**.

Dès son origine, le vin est un produit de luxe dont profitent la noblesse et le clergé, ainsi que la bourgeoisie qui s'enrichit dans la fabrication et le commerce des draps. Le royaume de France soigne ses exportations. Ce sont les courtiers en vins, nommés par les prévôts et échevins des villes, qui s'occupent des transactions.

Les vins sont acheminés par voie fluviale, principal moyen de communication de l'époque, vers Paris, Rouen; puis, à partir du xii^e siècle, par la mer, vers la Flandre, la Hollande, l'Angleterre, le Portugal et l'Espagne. Châlons et Reims dominent le commerce des vins de Champagne. Au xiv^e siècle, Châlons se voit détrônée

par Reims qui occupe une place prépondérante dans le commerce des vins de sa région et de celle d'Épernay.

Les vins de Champagne sont appréciés à l'étranger et concurrencent les vins de Beaune et de Paris à la cour des rois de France. Le prix du vin de Reims dépasse celui du vin de Bourgogne en 1559, lors du sacre de François II. À partir du sacre d'**Henri III** en 1575, le vin de Champagne est toujours le vin du sacre.

La guerre de Cent Ans terminée, les Champenois restaurent les vignes endommagées et abandonnées, et en plantent de nouvelles. Mais dès le siècle suivant, les guerres de religion et la peste font de nouveaux ravages. Si le vignoble souffre, les vigneron continuent à produire et à vendre du vin.



Carte postale ancienne du vignoble d'Aÿ, Cité du champagne (Aÿ).

En 1598 sont signés l'**édit de Nantes** et le **traité de Vervins** qui mettent respectivement fin aux guerres de Religion et à la guerre franco-espagnole. **Henri IV** fait son entrée à Reims en 1606 et fête sa victoire avec du vin d'Aÿ. Dès ce moment-là, même lorsqu'on connaît la provenance du vin, on parle souvent de « vin de Champagne ».

Champagne!

Les bulles de la fête

Charlotte Chaulin

