

Gilbert GARRIER - Rémy PECH

**GENÈSE
DE LA QUALITE
DES VINS**

**L'évolution en France et en Italie
depuis deux siècles**

collection
Avenir Œnologie

Giulina BIAGIOLI - Gianfranco CAMPIONE - Gilbert GARRIER
Jacques MABY - Jean-Claude MARTIN - Rémy PECH -
Giorgio PEDROCCO - Yves RINAUDO - Philippe ROUDIÉ
Giacomo TACHIS.

GENÈSE DE LA QUALITE DES VINS

**L'évolution en France et en Italie
depuis deux siècles**

Actes du Colloque franco-italien tenu à l'Institut Universitaire
Européen de Fiesole, 31 mai 1991,
Badia Fiesolana

Publiés, sous la direction de Gilbert GARRIER et Rémy PECH,
avec le concours de l'Institut Universitaire Européen de Florence.

collection
Avenir Œnologie

Dirigée par
H.L. ARNOULD
Ingénieur agronome - Œnologue

Éditée par BOURGOGNE-PUBLICATIONS s.a.r.l.
Château de Chaintré
71570 CHAINTRÉ - FRANCE

SOMMAIRE

Génèse de la Qualité des Vins

- **Introduction : Qu'est-ce-qu'un vin de qualité ?**
Par Gilbert GARRIER et Rémy PECH 9

- **Perspective historique : l'émergence de la qualité
(1650-1855).**
Par Gilbert GARRIER 13

- **Du vin "navigato" au vin commercial en Toscane
(XVIIIè-XIXè siècles).**
Par Giuliana BIAGIOLI 27

- **Vignes et Vins en Italie (XIXè et XXè siècles)**
Par Giorgio PEDROCCO 37

- **Le rôle de l'histoire dans l'élaboration de l'appellation
viticole en France.**
Par Philippe ROUDIÉ 45

- **Coopératives vinicoles et production de qualité (1904-1990)**
Par Yves RINAUDO 57

- **Loi, marché, ténacité vigneronne : les fondements humains
d'une viticulture de qualité dans le Gard rhodanien.**
Par Jacques MABY 73

- **La situation actuelle de la coopération française
et la qualité.**
Par Jean-Claude MARTIN 95

- **La mesure actuelle de l'évolution des vins de qualité.**
Par Jean-Claude MARTIN 105

- **Fûts, us et abus.**
Par Giacomo TACHIS 113

- **Comment répondre en 1991 au défi de la qualité ?**
Par Giafranco CAMPIONE 123

- **La politique viti-vinicole de la C.E.E et la qualité des vins européens.**
Par Rémy PECH 129

Du vin « navigato » au vin commercial en Toscane (XVIII^e-XIX^e siècles)

Au cours de deux conférences à l'Accademia dei Georgofili qui ont eu lieu le 4 janvier et le 1^{er} mars 1770, le docteur Ottavio Targioni Tozzetti, membre d'une noble et illustre famille florentine, déplore que parmi les vins toscans, « hormis ceux sincères, choisis et parfaits, Montepulciano, Chianti, Artimino, presque aucun autre ne peut supporter une longue navigation sans se gâter. Ce fatal inconvénient cause un tort incalculable à la Toscane, car si elle n'y porte pas remède, elle ne pourra jamais se flatter de fonder sur ses vins un point fort et fructueux de son commerce... S'il arrivait que fût un jour découverte et garantie la méthode de rendre nos vins aptes à conserver leur qualité pendant de nombreuses années, et capables, mis en tonneaux et en fûts, de supporter la navigation, il n'y a pas de doute qu'ils en seraient valorisés et recherchés en de lointains pays, et payés à bon compte, et ils nous apporteraient une bénédiction... » (1).

Ces mots de Targioni Tozzetti nous introduisent dans ce qui fut une question obsédante, pendant plus d'un siècle, pour les propriétaires terriens toscans : élargir le circuit commercial des vins, ce qui impliquait d'en améliorer la qualité, pour qu'ils puissent vieillir et être transportés, afin d'augmenter le revenu découlant d'un des principaux produits du domaine toscan. Ces produits étaient les céréales, le vin et l'huile d'olive. Mais les céréales étaient essentiellement destinées à la consommation interne, tant des campagnes que des villes du Grand Duché. La production d'huile et de vin était désormais, en revanche, souvent supérieure aux besoins du marché interne, et la conquête d'un débouché commercial plus large, en direction des zones climatiquement moins favorisées, était urgente. Pour le vin, toutefois, se posaient de nombreux problèmes.

Le vin toscan avait d'antiques traditions de commercialisation au delà des frontières de la Toscane. Cependant, il s'agissait probablement d'exportation de petites quantités de vins choisis - le Chianti, l'Artimino -, pour lesquels existent des témoignages d'expéditions vers l'Angleterre, depuis Livourne, ou vers l'Allemagne (2). Mais dans les dernières décennies du 18^e siècle, même les exportations provenant de ces zones favorisées par la géologie et la pédologie pour la production de bons vins, et où la viticulture et la vinification avaient la réputation d'être soignées, étaient entrées en crise. Les causes peuvent en être recherchées d'une part dans l'augmentation excessive des plantations de vigne à partir de la fin du 17^e siècle, et dans

(1) O. Targioni Tozzetti, « *Riflessioni sopra la poca durata dei moderni vini di Toscana* » in « *Atti dell'Accademia dei Georgofili* », vol. 1, 1791, p. 103.

(2) C. Villifranchi, *Enologia Toscana*, Firenze, 1773.

une certaine confusion dans les cépages. A partir de la dernière décennie du 18^e siècle, en rapport avec les réformes léopoldiennes, qui établirent la liberté du commerce des produits agricoles, se multiplièrent les traités sur les différentes qualités de vin toscan, sur l'art de faire le vin, sur la manière de la commercialiser.

Souvent les trois thèmes se recourent, par exemple dans le mémoire du curé Ferdinando Paoletti, agronome célèbre dans l'Europe entière (3). Au 19^e siècle, les tentatives pour commercialiser à plus grande échelle le vin toscan deviennent plus pressantes avec la baisse des prix agricoles à partir des années 1820, qui fut particulièrement sévère et longue - presque deux décennies - pour le vin et l'huile. Les propriétaires terriens doivent alors affronter, pour le vin, une longue crise de surproduction qui les frappe également en tant que commerçants, les deux fonctions se confondant généralement en Toscane. Et ce sont justement les grands propriétaires terriens qui assument personnellement la responsabilité de rechercher le moyen d'obtenir à partir du vin une bonne recette annuelle. Les mesures tentées à partir des années 1820 prennent les orientations suivantes :

Elaboration de vins toscans de meilleure qualité.

Déjà en 1816, dans un mémoire à l'Académie des Georgofili, le marquis Cosimo Ridolfi s'occupait de la préparation des vins toscans dont on aurait pu faire du commerce avec l'étranger. Il présente aux Académiciens les résultats de cinq ans d'expérimentations sur l'art de faire le vin (4). A cet égard, il suivait les enseignements du curé Jacopo Ricci. Le curé Ricci était un agronome, comme Paoletti et propriétaire d'une petite exploitation (podere) à Villamagne. Mais le marquis Ridolfi, lui, avait plusieurs dizaines de poderi. Un autre propriétaire qui s'occupera à fond des progrès dans le secteur de la vinification, Bettino Ricasoli, avait, chaque année, quelques milliers d'hectolitres de vins de ses fattorie (domaines) à vendre. Et ses métayers, en paiement des dettes qu'ils accumulaient envers le propriétaire à cause des récoltes de céréales qui ne suffisaient pas à la consommation des familles, lui cédaient d'importantes quote-parts de leur vin de première qualité. Or, le marché intérieur, déjà trop limité pour le vin commun de table, était encore plus difficile pour les vins d'une qualité supérieure. Dans une certaine mesure, la consommation des villes leur offrait un débouché. Plusieurs familles nobles ou de la bourgeoisie, qui avait investi, dans l'achat de fattorie, les capitaux accumulés au cours du XVIII^e siècle, avaient dans les villes principales, leur cave (cantina) pour la vente des vins de première

(3) F. Paoletti, *L'arte di fare il vino perfetto e durevole per poter servire all'estern commercio*, Firenze, 1774.

(4) C. Ridolfi « Memoria sulla preparazione dei vini toscani », in *Cont. Atti Georgofili*, t.1, 1818, p. 512 et 59

qualité. Mais ce débouché urbain ne suffisait pas pour toute la production. Par conséquent, l'expérimentation, pour des raisons de quantité produite et de commerce devait sortir de l'échelle réduite et parfois, nécessairement, théorique des œuvres des agronomes, pour se plonger dans la réalité et les exigences de marché des grands domaines. C'est peut-être là la racine de la plus importante des mutations dans le domaine de l'innovation agronomique entre le XVIII^e et le XIX^e siècle.

Au XVIII^e siècle, on fait des expérimentations pour ainsi dire « intellectuelles ». Au XIX^e, qu'il s'agisse d'assolements, de préparation de techniciens comme, dans le projet de Cosimo Ridolfi, les « fattori » formés à l'école de Meleto (5), ou d'autres changements de secteurs de l'économie agraire, tout est calculé en raison de l'unité de production réelle - le podere - ou de l'ensemble de ces unités, la fattoria.

C'est dans ce contexte qu'on commence, dans la vigne, le travail de création d'un vin de meilleure qualité. La première attention - dans le mémoire de Cosimo Ridolfi - était réservée à la qualité du sol et à l'exposition de la vigne. Il ne cessera jamais de répéter que le vignoble de plaine doit être arraché, que la colline est le domaine privilégié du vin. Son attention va ensuite à la sélection des cépages. Peu de cépages, recommande-t-il, mais de bons cépages, choisis entre les plus expérimentés. Les vendanges sont à faire seulement quand les raisins sont parfaitement mûrs. Les cépages qu'il préfère produisent tous des vins blancs fins et des vins de liqueur : le muscat, la malvoisie, l'aleatico blanc, le lacryma christi, qui, clarifiés avec de la colle de poisson et traités au soufre, pouvaient être exportés par voie de terre et de mer. Il est évident qu'on est ici toujours dans l'aristocratie des vins qui ne pouvaient pas, tous seuls, résoudre les problèmes du secteur vitivinicole. La solution devait arriver des vins destinés à une plus large consommation, tout en restant dans le cadre des vins de qualité.

Le problème principal était la création de vins qui eussent des caractères affirmés en ce qui concerne le degré alcoolique, la couleur, le bouquet. On commence à avoir recours à la chimie pour effectuer des analyses organoleptiques des vins. On diffuse la connaissance des ouvrages français, allemands, italiens sur la question. En 1836, Bettino Ricasoli, avant d'abandonner sa résidence florentine pour s'installer à Brolio dans le Chianti, consulte attentivement les textes de Lenoir, Thénard, Chaptal, Lavoisier et de l'italien Vincenzo Dandolo (6). En 1845 et 1846, le « professeur de chimie » (sic) Andréa Cozzi présente aux Georgofili les résultats de l'analyse

(5) R. Pazzagli « *Innovazioni tecniche per una agricoltura collinare : l'esperienza di Cosimo Ridolfi* » *Società e Storia*, n°27, 1985, p. 37 et 59.

(6) ASF., Archivio Ricasoli, Cass. FI n.14, B. Ricasoli enologo : « *L'opera di Dandolo è Enologia, ovvero l'arte di fare, conservare, e fare viaggiare i vini del Regno* ». Il ediz. Milano, 1820.

de 28 échantillons de vins toscans, dont il détermine non seulement le degré alcoolique, mais une quantité d'autres variables, du tartrate bi-acide de potasse à l'acide tanique pour établir une échelle des plus aromatiques ou des mieux adaptés à la conservation. Les ouvrages cités nous renvoient à une production scientifique franco-allemande : de Lavoisier à Liebig et Pelouze, de Chaptal et Mitscherlich à Cagnard-Latour, de Bouchardat à Boussingault et Beck. Les nouveaux besoins d'analyse scientifique des vins entraînent la nécessité d'acquérir de nouveaux instruments pour les caves des propriétaires.

Le baron Bettino Ricasoli se distingue dans cette œuvre de valorisation du vin Toscan par une action longue et tenace, où se mêlent les meilleurs éléments de la tradition viti-vinicole Chiantigiana avec ceux de l'innovation. Et l'innovation dans la viti-viniculture du Chianti, pour Ricasoli, signifie prêter une attention particulière à l'exemple français. Il avait eu, au cours de deux voyages en France, l'expérience directe des méthodes de culture et de vinification en vigueur. En capitaliste, il cherche à combiner le capital et la science agricole dans le but d'améliorer au même temps les méthodes de production et la situation financière de son patrimoine.

En automne 1851, à son retour de voyage en France, c'est avec la première vendange dans le Chianti, que va commencer pour Ricasoli, l'*Histoire de la cave de Brolio*, ces petits cahiers manuscrits dans lesquels le baron écrit jour après jour tout ce qui se passe dans le monde viti-vinicole Toscan, non seulement à Brolio mais aussi à l'extérieur. On y trouve toutes ses expériences de vinification, associées à la sélection préliminaire des cépages (7).

C'était la première étape vers la création d'un vin de qualité, puisque le Chianti n'avait pas le problème d'éliminer des vignes de plaine. Dans le Chianti, on connaissait et on plantait de très nombreuses variétés de cépages. Les documents des fattories ne nous donnent pas d'informations sur les cépages cultivés. Les agronomes du XVIII^{ème} siècle nous donnent, toutefois, des informations sur la qualité des raisins employés pour le vin de Chianti. A cette époque le vin de Chianti était produit avec une grande partie de canaiolo noir, et en plus une quantité mineure de sangiovese, de mammolo et de marzamino. Déjà, à partir du Règlement agricole pour la Fattoria di Brolio, qui date de 1843, Ricasoli avait opéré une réduction dans les nombreuses variétés de cépages et avait privilégié parmi les cépages sélectionnés, ceux de meilleure qualité : le sangiovese, le canaiolo, le malvoisie, le mammolo, le trebbiano. Son intérêt à produire un vin de haute qualité contraste avec celui de ses métayers qui ne pensent pas en termes de marché international. Ils laissent au propriétaire leur vin de premier choix et ils

(7) G. Biagioli, « Le Baron Bettino Ricasoli et la naissance du Chianti classico », in G. Garrier (dir.), *Le Vin des Historiens*, Suze la Rousse, 1990, p. 171 - 178.

vendent presque tout le reste de leur quote-part sur les marchés locaux, où les acheteurs se raréfient dès que les prix commencent à monter. Il en résulte un conflit perpétuel entre le propriétaire, qui veut produire des vins de haute qualité, et ses métayers qui ne font pas vieillir leur vin et ne s'intéressent qu'à la quantité. Des conflits se multiplient sur la taille ainsi que sur l'époque des vendanges, mais c'est toujours la volonté du baron qui s'impose.

De 1851 jusqu'à la fin des années 1870, Ricasoli expérimente à Brolio la création d'un Chianti qui soit reconnaissable pour des qualités structurales bien fixées. Il achète tous les instruments modernes, du glucomètre au pèse-moût, il applique tous les procédés pour clarifier le vin, il fait des assemblages des moûts.

On peut ainsi synthétiser les étapes de la direction de recherche du baron Ricasoli pour la création d'un vin de haute qualité :

- La création d'un vin ayant chaque année des caractères homogène, et qui puisse être transporté sur de long parcours sans altération de sa qualité
- La connaissance des procédés chimiques de la vinification
- La mise au point de l'assemblage de différentes qualités de raisin qui produit le meilleur vin sous le rapport du bouquet, du goût, du degré d'alcool.

Comme résultat, il change la composition du Chianti par rapport au mélange traditionnel, en donnant une nette prédominance au sangiovese. Dans sa formule pour le Chianti, le sangiovese rentre pour 7/10, le canaiolo pour 2/10, et des raisins blancs - le malvasia ou le trebbiano - pour 1/10. Les raisons du mélange sont les suivantes : le sangiovese donne le bouquet, le canaiolo l'amabilité, la malvasia - que l'on pourrait éliminer dans les vins destinés au vieillissement - accroît le goût et rend le vin plus léger et plus rapidement prêt à être servi comme vin de table (8).

Le résultat de ce travail, de Ricasoli le tout premier, mais aussi d'autres propriétaires, comme les marquis Albizzi et Antinori, fut tel que la Toscane fut jugée « la première parmi les régions d'Italie à produire le véritable type de vin de table, exactement tel que le demandent aujourd'hui le goût des consommateurs et les exigences du commerce du vin » (9).

Elargissement du circuit commercial.

Cet aspect, étroitement lié au précédent, fut peut-être le plus difficile à réaliser. Comme on l'a déjà vu, dans la première moitié du XIX^{ème} siècle, le marché du vin toscan était essentiellement un marché local. Vers 1830, on commence une série d'expéditions par mer vers l'Angleterre, les Etats-Unis,

(8) Lettre au Prof. Studiati, 22 septembre 1872, in « *Carteggi di Bettino Ricasoli*, Vol. XXVII, p. 546 »

(9) Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio (MAIC), *Notizie e studi intorno ai vini ed alla vite d'Italia*, Roma 1896, p. CVII.

l'Égypte, le Brésil. Mais, même si les expéditions sont présentées comme un succès, et si quelques-uns des pays vers lesquels on envoie les bouteilles ou les tonneaux deviendront, vers la fin du XIX^{ème} et le début du XX^{ème} siècle, des marchés assez importants pour les vins toscans, comme les États-Unis, le Brésil, l'Argentine, l'Égypte (10), on en reste encore au niveau expérimental jusque vers 1860.

Dans les années 1825-30, en pleine crise de baisse des prix, des voix s'élèvent aussi pour protéger le marché intérieur contre l'importation de vins de la France, de l'Espagne, du Royaume de Naples (11). Le Grand Duché reste toutefois fidèle au libre-échange, car la consommation intérieure ne pouvait pas garantir un débouché aux vins toscans de bonne qualité.

Aux efforts pour produire moins de vins, mais des vins d'une qualité supérieure, on ajoute le projet de séparer le rôle des producteurs de celui des négociants de vins. Dans la gestion des *poderi* et des *fattorie*, le vin était produit, manufacturé et mis en vente directement par le propriétaire ou son représentant. En 1835, quelques propriétaires - entre autres Ricasoli, Peruzzi, Ridolfi et le marchand livournais Ambron - créent une Société œnologique toscane ouverte à tous les producteurs de la région. La Société devait s'occuper de donner un caractère constant au vin qu'elle aurait acquis des producteurs, de le rendre apte au transport, et de garantir un approvisionnement régulier aux clients étrangers. Toutefois, la tentative n'eut pas de succès, faute de souscriptions aux actions, de même que, plus tard, les caves coopératives ne connurent pas la même diffusion que dans d'autres régions d'Italie. La commercialisation continua à être assurée par le propriétaire, même si la situation commence à évoluer dans les décennies qui suivent l'Unité italienne. Le changement a comme occasion initiale le choix de Florence comme première capitale du Royaume et se poursuit avec l'élargissement progressif du marché interne pour le vin, grâce aussi à la construction des voies ferrées. A ce moment-là, ce ne sont pas seulement les vins de Ricasoli qui sont envoyés aux entrepôts de Milan, de Turin ou à la cave de Rome. Des grandes figures de marchands de vin apparaissent alors, tels Cesare Caselli, qui, à partir de 1870, travaille et commercialise à Rufina les vins produits dans les environs, de Luigi Laborel-Melini, producteur et négociant de ses propres vins et de ceux d'autres propriétaires, et d'Ilario et Leopoldo Ruffino, qui fondent en 1877 la Société Chianti Ruffino, toujours établie à Pontassieve (12).

(10) MAIC, *Ufficio di Statistica agraria, Il vino in Italia. Produzione - commercio con l'estero - prezzi*, Roma, 1914.

(11) F. Mastiani, «Corrispondenza intorno al dazio sopra i vini esteri», *Giornale agrario Toscano*, Vol. 2, 1828.

(12) MAIC, *Annali di Agricoltura*, 1884. «Atti del Convegno dei produttori di vino», Roma, 18 - 21 febbraio 1884; MAIC, *Per la tutela del vino Chianti e degli altri vini tipici toscani*, Bologna, 1932, p. 526.

En 1914, dans une publication officielle du MAIC, on déclare que la Toscane « avec ses vins de table a conquis tous les marchés nationaux et beaucoup de marchés étrangers ; le vin toscan en effet, pour son aimable bouquet, pour son goût, sa couleur vivace, et aussi à cause de la forme spéciale des récipients dans lesquels on le commercialise (les fiaschi) rencontre partout des sympathies » (13).

Dans ce tableau idyllique, il y a au moins une simplification à l'égard d'un élément très important dans la présentation du vin toscan, le fiasco. Il était en même temps sa carte de visite et sa faiblesse dans la commercialisation du produit.

Le fiasco a une longue histoire. On le trouve déjà présent dans le *Décameron* de Boccaccio, on en parle souvent comme d'un récipient en bois. Au cours du XVI^e - XVII^e siècle, il devient de plus en plus évident qu'il est fait en verre. C'était quand même un verre soufflé, très économique mais très fragile, qui avait besoin d'être protégé par une « impagliatura », une clisse dont on a des témoignages dans la peinture du XVII^e siècle, et qui ne supportait pas non plus la pression du bouchon à bouteille. Dès le XVI^e siècle, on avait l'habitude de conserver le vin dans le fiasco vertical avec une couche d'huile à son sommet, qui empêchait le passage de l'air. C'était une pratique intelligente, mais qui gênait les consommateurs étrangers qui avait de la peine à se débarrasser de cet élément, étranger lui-même, tout à fait indésirable dans les verres. La solution sera trouvée plus tard avec le fiasco, bouteille résistante et son bouchon de liège.

Dans les dernières décennies du XIX^e siècle, on commence à mieux connaître et apprécier, à côté du Chianti, d'autres vins toscans, parfois de longue tradition, comme le Rufina, le Carmignano, le Pomino, le vin noble de Montepulciano, tandis que d'autres sont dans leur nouvelle formule de vinification, de plus récente création, comme le Brunello de Montalcino.

(13) MAIC, *I vini italiani. Fasc. VII, Toscana, Roma 1914*, p. 5.