

Le vin de Champagne pendant l'Empire *

par Patrick DEMOUY **

La Champagne viticole a connu bien des bouleversements pendant la période révolutionnaire. D'abord avec la vente comme biens nationaux des vignobles des aristocrates politiquement incorrects (comme la famille des marquis de Sillery, émigrés, ou Jacques Cazotte, de Pierry, guillotiné) et des ecclésiastiques, moines et chanoines, qui étaient des grands propriétaires depuis le haut Moyen-Âge. Il s'agissait de domaines extrêmement morcelés car constitués de dons et d'acquisitions échelonnés sur des siècles. Au XVIIIème siècle, les moines ne travaillant plus de leurs mains, ces parcelles, de surface réduite, étaient confiées à des tâcherons, qui s'en sont alors bien souvent portés acquéreurs à bon prix. Aujourd'hui encore 55% des vignerons possèdent moins d'un hectare. Les rentiers et les notables ne pressentaient pas l'avenir de la viticulture champenoise dont ils voyaient surtout les mauvaises récoltes ; ils préféraient les terres labourables ou les bois. La part prépondérante dès lors d'une viticulture paysanne explique la tendance à privilégier les plants les plus productifs et résistants pour satisfaire la demande locale de vins à bon marché. L'augmentation des fumures favorisait les rendements, mais donnait une mauvaise odeur au vin, aux dires des nostalgiques de la qualité privilégiée par les propriétaires de l'Ancien Régime.

À partir de la nuit du 4 août 1789 ont été abolis les cens et droits féodaux (de vinage, de banvin, de pressoir banal...), la dîme a disparu avec la confiscation des biens du clergé, puis ce fut le tour des aides, des péages et octrois, du quatrième ou du huitième sur les ventes au détail. L'allègement de la fiscalité indirecte a sans nul doute encouragé la production de vin en bouteilles. Les affaires des négociants devenaient plus simples avec une circulation facilitée et la possibilité de faire entrer le vin en toute franchise dans la ville. Il fallait en profiter, car les pauses fiscales sont par définition de courte durée ; le Directoire a rétabli l'octroi à Paris, puis le Consulat le système des aides en 1804 sous la forme des droits réunis, qui connurent une inflation très rapide.

Le repli conjoncturel des exportations, dans un premier temps, en raison de l'instabilité politique et des guerres révolutionnaires, a entraîné un redéploiement sur le marché local, d'où un moindre soin dans les travaux de la vigne, un tri des grains moins exigeant lors des vendanges. Hédouin de Pons-Ludon dénonçait en 1805 "l'immoralité que la révolution avait mise à l'ordre du jour", le relâchement de l'honnêteté des journaliers, le manque de sérieux des vendangeurs étrangers ; comprenons étrangers au vignoble, la

* Journées d'avril 2014.

** 2, rue Linguet, 51100 Reims.

pénurie d'hommes imposant l'embauche de paysans de la Champagne pouilleuse, aux gestes peu sûrs. Ils mangeaient la moitié des raisins qu'ils récoltaient tout en allongeant démesurément les pauses pour les repas, "alors que l'empereur n'y met pas une demi-heure"... On se plaignait aussi de l'irrespect généralisé de la contenance des "vaisseaux". Les unités de mesure avaient été unifiées mais les tonneaux conservaient partout leur contenance coutumière et celle des bouteilles avait tendance à baisser, en l'absence de législation claire. Après une dizaine d'années de perte des repères traditionnels, il fallait retrouver un nouvel équilibre.

Par chance la décennie 1804-1814 a été plutôt bonne pour les récoltes, avec en moyenne des rendements de 35 hl / ha, soit 30% de plus qu'au siècle précédent. 1804 a été l'année de tous les records : assez bonne qualité et surtout quantité, 70 hl / ha (soit environ 10 000 kg) pour le vin du sacre. 1811, le vin de la comète, incomparable, est resté dans toutes les mémoires et même sur certaines étiquettes ou miroir de bouchons. Par contre 1805, le conscrit, a été acide et détestable, au point de gâter les poinçons ; 1809 a été une mauvaise année, la fleur a coulé en juin et les gelées d'octobre ont achevé ce qui restait de bon raisin. 1814, le vin des cosaques, de rendement médiocre, ne rapporta guère. Le vin rouge dominait encore très largement la production. En 1804 le Conseil Général de la Marne s'inquiétait du déclin de sa réputation (comme nous l'avons évoqué) et pour la restaurer demanda au gouvernement de financer deux pépinières avec ferme expérimentale. En 1806 une prime de cinq cents francs devait encourager l'encépagement en pinot noir "plus estimé", face au raisin blanc. Celui-ci, qui ne représentait encore que 10 à 15% de l'encépagement, était en nette progression et se vendait avec un prix moyen supérieur de 50% au rouge. Cette dynamique était dictée par l'élargissement de la mise en bouteilles et le succès des vins mousseux. Une nouvelle page de l'histoire du vin de Champagne allait s'écrire.

Il est clair que l'expansion territoriale recherchée par la Révolution et l'Empire, avec la construction d'un espace commercial continental, a accéléré le développement des vins exportés en bouteilles : moins de 350 000 dans les années 1780, 2 500 000 en 1805, 3 700 000 en 1818. Pour les vigneronns ce fut l'amorce d'un tournant durable dans le mécanisme de fixation des prix, en diminuant, par la possibilité de la conservation et du vieillissement, les variations d'une année sur l'autre qui pouvaient aller du simple au triple pour les vins en pièces encore très largement majoritaires. Cette progression spectaculaire des expéditions est allée de pair avec une maîtrise accrue des techniques. Soutirage et collage des rouges, pour lesquels on recherchait une couleur plus foncée, avec l'allongement de la durée de cuvaison et l'ajout de liqueur de teinte (la liqueur de Fismes tirée des baies de sureau) ; l'amélioration des techniques de conservation a permis d'atteindre une espérance de vie bien plus importante qu'auparavant, six à sept ans, voire le double pour le vin de la comète. Quant aux blancs mousseux, ils ont bénéficié dans les années 1800 du dégorgement éliminant le dépôt de la seconde fermentation en bouteilles, après que celle-ci eut été posée et remuée col en bas sur une planche percée ; la quantité de vin perdue dans l'opération étant remplacée par une liqueur de tirage. Les Champenois ont toujours été discrets sur la question du sucre alors ajouté. Les archives de la Maison Clicquot font état de 25 à 50g par bouteille en 1810, ce qui est considérable par rapport au dosage actuel et correspond au demi-sec, vin de dessert. Telle était la demande des consommateurs de l'époque, notamment russes, nous y reviendrons. En même temps les principaux négociants, en les creusant entièrement ou en tirant parti des anciennes crayères, ont développé de gigantesques caves permettant de réguler la température au mieux pour la prise de mousse, en limitant la casse tombée en dessous de 10%.

Même si l'on ne comprenait pas encore pleinement les conditions de la fermentation en bouteilles (il a fallu attendre pour cela les travaux de Jean-Baptiste François et Louis Pasteur, entre 1836 et 1855/60), le phénomène était assez bien maîtrisé.

Les événements révolutionnaires en fin de compte n'ont pas bouleversé fondamentalement les marchés traditionnels des vins rouges champenois, qui étaient la région parisienne et la Flandre. La baisse de la fiscalité dans les premiers temps, puis l'intégration des Provinces Unies au territoire de la République à partir de 1794 ont même facilité l'acheminement vers les pays du nord. Dans les années 1810 la Marne exportait par an 75 000 hectolitres de vin rouge en tonneaux. Les ventes dans la capitale ont toutefois décliné. En 1804 le Conseil général déplorait la préférence de Paris pour des vins rouges épais. Le vin des coteaux champenois dépassait rarement 8 ou 9 degrés. Il a fallu compenser par une consommation locale en nette augmentation, passant de 71 litres par personne par an au XVIII^{ème} siècle à 116 litres dans les années 1805-1830 (ce qui ne représente après tout qu'un quart par jour ; mais il est vrai que les enfants sont compris dans les statistiques !).

Cela dit, le grand objectif des négociants était la clientèle étrangère. En 1806 sur 2 500 000 bouteilles comptabilisées par les services fiscaux, 1 800 000 portaient hors des frontières dont un quart de vins effervescents, malgré les aléas du transport. Bien sûr cette dynamique était tributaire de la conjoncture militaire et la politique belliqueuse de Napoléon a fermé plus de marchés qu'elle n'en a ouverts, surtout à la fin de l'Empire. En 1812 Louis Bohne, agent de Madame Clicquot, particulièrement actif à Saint-Pétersbourg, pestait contre "le génie infernal qui a tourmenté et ruiné le monde depuis cinq ou six ans". Auparavant Napoléon apparaissait sous sa plume comme le "grand monarque". Exporter était un défi, tant les taxes douanières étaient dissuasives. L'Autriche imposait des droits très élevés ; l'acheteur devait obtenir une licence d'importation et, en attendant, les vins restaient bloqués à Ulm dans de mauvaises conditions. En Suède et en Russie la taxe équivalait à la valeur du produit. La Hollande et l'Allemagne, sous influence française, étaient des destinations plus favorables. Le grand nombre d'Allemands, surtout rhénans, dans les maisons de négoce est un signe qui ne trompe pas. L'Angleterre, notre ennemie jurée, a alourdi considérablement sa fiscalité (4 shillings par gallon en 1786, 10 en 1802, 19 en 1813) et le blocus continental à partir de novembre 1806 avait en principe fermé les communications, mais par Guernesey et la Hollande il y avait des voies détournées. Dans un tel contexte, il fallait une soif inaltérable des consommateurs étrangers pour maintenir la demande. C'est que déjà le vin mousseux de Champagne s'était imposé comme un vin de luxe, célébré par un discours convenu associant les bulles au pétilllement de l'esprit, volontiers charmeur. En témoigne Jacques Delille, le poète quasi officiel de l'Empire.

*Dans le cristal brillant son nectar argentin
Tombe en perle liquide, et sa mousse fumeuse
Bouillonne en pétillant dans la coupe écumeuse
Puis, écartant son voile avec rapidité,
Reprend sa transparence et sa limpidité.
Au doux frémissement des esprits qu'il recèle
L'allégresse renaît, la saillie étincelle.
Son bruit plaît à l'oreille et sa couleur aux yeux,
Son ambre en s'exhalant va faire envie aux dieux,
Et l'odorat charmé, savourant ses prémices,
Au goût qu'il avertit en promet les délices.*

Cela dit, un marché ne se conquiert pas tout seul ; les progrès enregistrés sont le résultat des efforts des négociants et de leurs agents en Europe. Les années 1804-1814 et celles qui ont suivi la chute de l'Aigle apparaissent comme une période faste pour le négoce, dominé à Reims par Jean-Irénée Ruinart de Brimont et la Veuve Clicquot-Ponsardin, à Châlons par Memmie Jacquesson et à Épernay par Jean-Rémi Moët, maire de la ville pendant toutes ces années, fidèle de la première heure à Bonaparte, qui dès 1801 lui avait commandé du vin de Champagne rosé, mousseux et blanc. Les visites de l'empereur font partie de la mythologie de la maison Moët-et-Chandon : 1805, 1808, 1809, 1814. Le 17 mars, en pleine campagne de France, Napoléon passa la nuit chez Jean-Rémi Moët et lui remit sa propre Légion d'honneur. Ce qui n'empêcha pas le maire de se rallier à Louis XVIII. Il fallait être pragmatique. Les Russes étaient en Champagne, les affaires commandaient. "J'ai reçu un grand nombre de leurs généraux avec tout l'attirail des camps... Sachez seulement que ma cave a été sauvée, mais en donnant ce qu'on a voulu. Enfin, j'en serai quitte pour 8 000 bouteilles à peu près..." écrit-il. Il devait en avoir 300 000 en stock. Peu après il obtint de l'empereur Alexandre une licence d'exportation pour 30 000 bouteilles. Quant à Madame Clicquot, après avoir sobrement déclaré : "Ils boivent, ils paieront", elle a fait acheminer dès le mois d'avril 1814, 10 000 bouteilles à Rouen, avec pour objectif Königsberg et la Russie. Une deuxième expédition de 20 000 flacons a gagné peu après Saint-Pétersbourg.

Si Reims fut pour Napoléon le dernier sourire de la fortune, pour les négociants ce n'était qu'un début.

BIBLIOGRAPHIE

BONAL F. - *Le livre d'or du Champagne*, éd. du Grand Pont, Lausanne, 1984.

CLAUDE G. et GLATRE E. - *Le Champagne, trois siècles d'histoire*, Stock, Paris, 1997.

MUSSET B. - *Vignobles de Champagne et vins mousseux. Histoire d'un mariage de raison (1650-1830)*, Fayard, Paris, 2008.

RÉSUMÉ

Après les bouleversements révolutionnaires (dispersion des grandes propriétés des privilégiés et abolition de nombreux droits) et un repli sur le marché local, la viticulture champenoise a trouvé un nouvel équilibre grâce à de bonnes vendanges entre 1804 et 1814 et à l'expansion territoriale. Sans supplanter les vins rouges, les blancs mousseux ont conquis une nouvelle clientèle étrangère. À la chute de l'Aigle les négociants se sont précipités vers les nouveaux marchés offerts par la paix.

SUMMARY

After the revolutionary upheavals (dispersal of the big properties of privileged persons and abolition of many rights) and a fold on the local market, the vine growing in Champagne found a new balance due to good grape harvests between 1804 and 1814 and due to the territorial expansion. Without supplanting the red wines, the sparkling white wines conquered a new foreign clientele. After the fall of the Eagle the traders rushed to the new markets offered by peace.