

## VIN ET PATRIMOINE : L'EXEMPLE DU CHÂTEAU DU CLOS-VOUGEOT

### WINE AND HERITAGE: THE EXAMPLE OF THE "CHÂTEAU DU CLOS DE VOUGEOT"

**Jocelyne Pérard**

Université de Bourgogne – France  
[perardj@u-bourgogne.fr](mailto:perardj@u-bourgogne.fr)

**Olivier Jacquet**

Université de Bourgogne – France  
[olivier.jacquet@u-bourgogne.fr](mailto:olivier.jacquet@u-bourgogne.fr)

#### RÉSUMÉ

Le Clos-Vougeot constitue l'un des lieux les plus représentatifs de la Bourgogne touristique et viticole à l'étranger. Cette contribution se propose d'étudier les différentes étapes de l'histoire du Clos-Vougeot, prestigieuse entité architecturale et viticole. Nous nous focaliserons, en particulier, sur les dynamiques ayant permis, depuis la période médiévale jusqu'au XXe siècle, de faire de ce lieu, à la fois un emblème historique évoquant chez le dégustateur le sommet de la hiérarchie des crus, et un outil de promotion de la Bourgogne et des Bourgognes à l'échelle internationale. L'article aborde en premier lieu les étapes du développement du Château et du clos viticole. On étudie ensuite le moment clef (fin XIXe siècle - 1<sup>ère</sup> moitié du XXe siècle), où, avec l'appui d'un folklore vineux inédit et inventé et l'émergence des AOC, le Clos-Vougeot acquiert sa pleine identité régionale, nationale et internationale.

#### MOTS-CLEFS

Patrimoine, Identité, Propagande, Appellations d'origine, Construction d'un mythe.

#### ABSTRACT

The Clos-Vougeot is now as one of the most representative expression of wine and tourism in Burgundy for foreign wine lovers. This contribution aims to return on the different times of formation of the Clos-Vougeot, like architectural and vitivincultural entity symbol of Burgundy. We wonder, in particular, on the dynamics (since the medieval period to the twentieth century) they make this place more than a historical landmark, a tool for the promotion of Burgundy and Burgundy wines in the world. Indeed, this site evokes for the taster the pinnacle of the hierarchy of regional wines. In first, we study the stages of the development of the Castle and the vineyards that surround it. Then we show the key moment (late nineteenth century - the first half of the twentieth century) which, via the concomitant emergence of a unique wine folklore and the "Appellation d'origine" reinforces the burgundian identity of Clos-Vougeot and make it a regional symbol.

#### KEY WORDS

Heritage, Identity, Propaganda, Geographical Indication, Myth's building.

## 1. INTRODUCTION

D'une superficie de 29 500 ha, situé sur une bande d'environ 250 km traversant, du nord au sud les départements de l'Yonne, de la Côte-d'Or, de la Saône-et-Loire et une partie du département du Rhône, le vignoble de Bourgogne produit depuis plusieurs siècles des vins réputés dans le monde entier. Ce vignoble bimillénaire attesté récemment de l'époque Gallo-Romaine (Garcia, Fick, Chevrier, 2011), est indissociable d'un exceptionnel patrimoine bâti, inscrit, lui aussi dans une longue et riche histoire. Des cabottes, murgers ou oratoires jalonnant les vignes, aux tuiles vernissées des églises ou de monuments plus exceptionnels comme les Hospices de Beaune, la vigne et le vin trouvent amplement leur expression architecturale sur l'ensemble du territoire bourguignon. Cette association historique entre vignes, vins fins et architecture permet à la Bourgogne de s'identifier et lui confère aujourd'hui d'importants attraits oenotouristiques. Pourtant, il est un lieu inscrit dans ce territoire qui, par son rayonnement international et par l'image qu'il renvoie à travers le monde, exprime mieux que tout autre cette relation patrimoniale à caractère oenotouristique : il s'agit du Clos-Vougeot.



Illustration 1 : Quelques éléments du patrimoine vitivinicole de Bourgogne (de gauche à droite et de bas en haut : oratoire, tuiles vernissées, murg et cabotte). Photographies Jean-Pierre Chabin.

Le Clos-Vougeot, ou Clos de Vougeot, se situe dans le village de Vougeot, au cœur du vignoble de la Côte-de-Nuits, entre Dijon et Nuits-Saint-Georges. Il est constitué d'un muret d'enceinte – le clos – entourant environ 50 ha de vignes classées en AOC « Grand Cru » et d'un bâtiment, le Château du Clos-Vougeot, dont les parties les plus anciennes datent du XII<sup>e</sup> siècle. Ce Château, siège de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, plus importante confrérie vineuse mondiale à ce jour avec plus de 12000 adhérents sur la planète, a accueilli, en 2012, 51720 visiteurs dont 25128 étrangers provenant essentiellement d'Allemagne, des Etats-Unis, de Belgique, de Suisse, du Japon et aussi du Brésil. Avec de telles données, cet ensemble s'impose aujourd'hui, avec les Hospices Beaune, comme l'une des vitrines mondiales de l'oenotourisme régional.

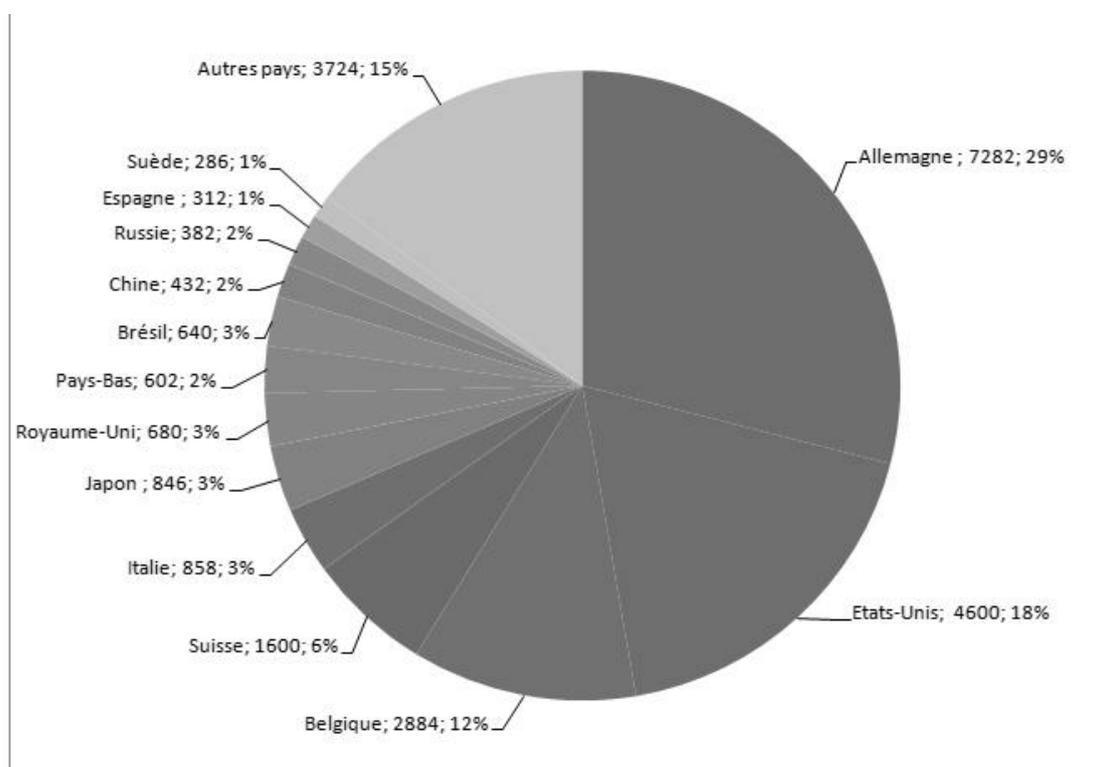


Illustration 2 bis : Répartition par pays du nombre de visiteurs du Château du Clos-Vougeot 2012 (répartition des visiteurs en valeur réelle et en pourcentages hors Français). Données aimablement transmises par le Château du Clos-Vougeot

Durant cette communication, nous tenterons de montrer comment, à travers les différentes phases de son histoire, cet ensemble Château/Clos viticole s'est imposé comme symbole international de la Bourgogne vitivinicole. Nous nous interrogerons ainsi sur les dynamiques économiques, culturelles et sociales ayant permis de faire de ce lieu, plus qu'un emblème historique, un outil patrimonial de promotion de la Bourgogne et de ses crus, ou « climats » à l'échelle mondiale.

Notre analyse, réalisée sur le registre de la *microstoria*, s'appuie sur une série de sources historiques d'échelles territoriales différentes, impliquant, en particulier, les différents acteurs ayant contribué, depuis le XIIe siècle, à la construction normative, intellectuelle ou économique du Château et de son Clos. Nous croiserons ainsi des données issues des recherches les plus récentes en la matière avec d'inédites archives privées (Confrérie, filière vitivinicole, syndicats, associations), publiques (INAO, cadastre, ...) ou encore extraites d'une littérature œnophile et savante largement développée aux XIXe et XXe siècles.

L'étude abordera en premier lieu l'histoire spécifique du Château et des vignes qui l'entourent à travers les différents propriétaires de prestige qui possédèrent ce bâtiment et contribuèrent à sa renommée, comme à celle des vignes qui l'entourent. Nous évoquerons, ensuite, le moment clef où, durant la première moitié du XXe siècle, et autour de ce Clos et de son château, s'est affirmé un nouveau modèle de promotion du vin de Bourgogne, modèle œnotouristique avant l'heure. Enfin, notre propos reviendra sur la période qui, du XIXe au XXe siècle, s'est imposée comme le moment clef de construction et d'ancrage de l'identité historique, patrimoniale et symbolique du Château et du Clos viticole.

## **2. UNE UNITÉ VITICOLE ET ARCHITECTURALE DÉTENUE ET VALORISÉE PAR DES PROPRIÉTAIRES DE PRESTIGE (XIII<sup>e</sup> S – 1920)**

### ***Des fondateurs opportunistes et prestigieux: les moines de Cîteaux***

Fondé par Robert de Molesme en 1098 dans un but de restauration de la règle bénédictine qu'il considère comme dévoyée par les moines Clunisiens, l'ordre Cistercien devient rapidement un important propriétaire de vignes. Fondé à Cîteaux, non loin de Vougeot, l'ordre reçoit, dès le tout début du XIIe siècle, ses premières vignes sur l'emplacement de ce qui deviendra, quelques siècles plus tard, le Clos-Vougeot<sup>1</sup>. Le premier bâtiment à voir le jour en ce lieu, entre 1160 et 1170, est intimement rattaché au vignoble puisqu'il s'agit du cellier. Ce dernier est d'ailleurs construit au moment où les moines commencent à faire des achats de vignes pour compléter leur domaine et réaliser l'ensemble cohérent qui deviendra, au XVe siècle l'espace clos de 50 ha connu aujourd'hui. La cuverie et ses pressoirs sont mentionnés, quant à eux, pour la première fois dans un texte de 1175, même si les deux plus anciens pressoirs aujourd'hui visibles sont ultérieurs et datés de 1478 et 1489 (Foucher, Garcia, 2009, pp. 224-225). Il existait aussi un dortoir pour loger les moines convers, construit sans doute en même temps que les bâtiments initiaux.



Illustration 2 : des éléments de l'identité médiévale et vitivinicole du Clos-Vougeot. De gauche à droite, le cellier du XIIe siècle, un pressoir du XVe siècle et la cuverie du XIIe siècle. Photographie Jean-Pierre Chabin

Le Château prend enfin sa forme quasi définitive au milieu du XVIe siècle avec l'édification de la façade Nord et de l'aile Est du bâtiment. Cet aménagement notoire, pour la première fois de l'histoire du bâtiment, n'est pas dédié aux travaux de la vigne et du vin mais au visuel, à l'agrément et au prestige (Foucher, Garcia, 2009, p. 231). L'orientation volontaire de la façade dans l'alignement de l'axe routier de l'époque montre clairement cette volonté, de la part de l'abbé de l'époque, de théâtraliser le Château et d'en faire un lieu visible de sa puissance. Au milieu du XVIe siècle, le Clos-Vougeot acquiert son aspect quasi actuel et prend sa place dans le paysage local.



Illustration 3 : Château du Clos-Vougeot, façade nord bâtie au XVIe siècle. Photo Chaire UNESCO « Culture et Traditions du Vin ». Photographie Jean-Pierre Chabin.

Le propriétaire du Clos, l'ordre de Cîteaux, est parvenu à en faire, en quelques siècles, un espace reconnu pour sa production viticole autant qu'un lieu de pouvoir. Il symbolise toute la puissance des moines blancs et leur proximité à une viticulture déjà très considérée dans le monde médiéval. Il faut bien voir que le vin tient une place essentielle chez ces bénédictins.

Elément de la liturgie, produit nourricier pour les moines<sup>ii</sup>, il est également servi systématiquement aux hôtes de marque comme à ceux de petite naissance ; il sert aussi parfois pour les paiements en nature ou permet, tout simplement, en tant que don, de consolider des réseaux de pouvoirs. L'ordre devenant l'un des plus importants de la Chrétienté, son prestige rejaillit clairement sur le vin de ses caves et il ne tarde pas, dès la fin du XII<sup>e</sup> siècle, à en faire un produit largement commercialisé, bientôt source de revenus importants pour l'abbaye.

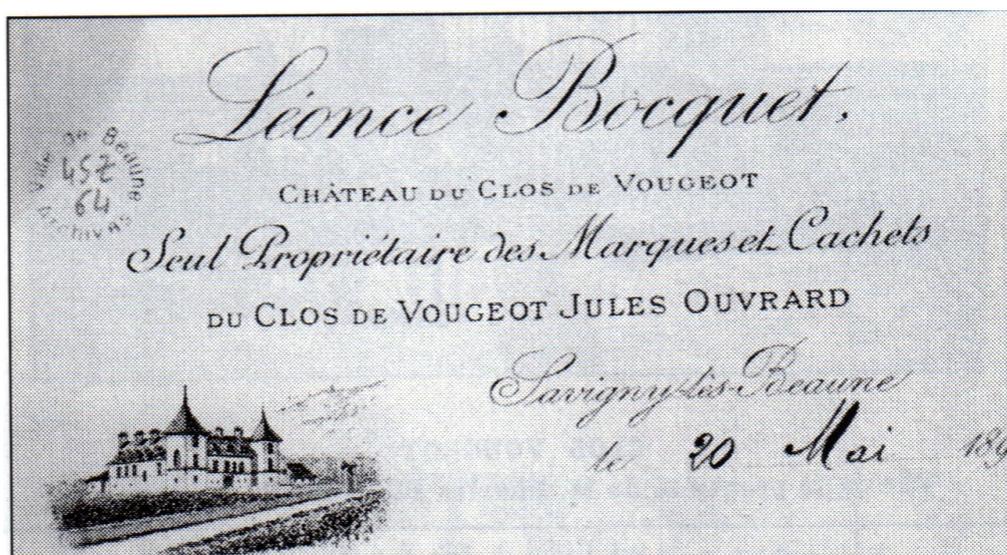
Dès leur origine, les vignes, le vin qui en est tiré ainsi que les bâtiments qui formeront plus tard le Château sont intimement liés. Avec la construction du Château Renaissance au XVI<sup>e</sup> siècle, le Clos et ses vins sont désormais indissociables du prestige de l'ordre Cisterciens. Au moment où, au XVIII<sup>e</sup> siècle, apparaissent les premières mentions de vins de crus sur les marchés, le Clos – Vougeot, désormais vendu sous son nom, domine la hiérarchie.

En 1790, à la Révolution Française, lorsque l'abbaye de Cîteaux et l'ordre cistercien sont dissous et leurs biens confisqués, le Clos, et surtout ses vins, s'ils ne symbolisent pas encore la Bourgogne viticole encore en devenir, possèdent désormais une solide renommée. Cette renommée, les quelques propriétaires qui se succèdent au cours du XIX<sup>e</sup> siècle vont encore la renforcer.

### **Le Clos-Vougeot au XIX<sup>e</sup> siècle : la consécration « marchande » d'un domaine d'élite.**

Suite à la vente des biens nationaux, le Clos échoie en 1818 au député banquier Jules Ouvrard qui en sera propriétaire jusqu'en 1861, ses successeurs reprenant la gestion du domaine jusqu'en 1889 (Garelli, 2004). Egaleme nt possesseur un temps de la Romanée-Conti et du Clos de Bèze, ce grand bourgeois d'envergure internationale parvient à pérenniser l'image d'excellence des crus produits à l'intérieur du Clos qu'il détient en monopole. Aux religieux, succède un entrepreneur d'élite qui continue à transmettre son prestige aux vins qu'il fait produire et dont il confie, avec ses successeurs, la vente à la société parisienne la « Compagnie des grands vins de Bourgogne » jusqu'en 1870 (Lucand, 2010).

La guerre Franco-Prussienne de 1870 puis les problèmes liés à la crise du phylloxéra provoquent la vente du Clos et de son château en 1889. L'ensemble est adjugé pour 600 000 F. au marchand de biens dijonnais Jules Million (qui en revendra des lots à plusieurs autres investisseurs dès 1890) ainsi qu'au puissant négociant de Savigny les Beaune Léonce Bocquet. Comme le souligne l'historien Christophe Lucand, ce domaine, classé « Hors ligne » dans les hiérarchies officielles des crus Bourguignons, « s'impose vite comme le cadre privilégié d'une course au prestige commercial » (Lucand, 2007 p. 102). A ce titre, « dès 1890, Léonce Bocquet s'engage dans des travaux fastueux de restauration pour consacrer à sa gloire le légendaire château d'origine cistercienne et son vignoble », les deux étant toujours indissociables. S'il n'est pas le seul possesseur des vignes dans un Clos qui a commencé à se diviser en plusieurs lots, Bocquet reste le plus grand détenteur du cru (11 ha) et le propriétaire du Château. Il s'inscrit logiquement comme le digne héritier de Jules Ouvrard en signant ses en-têtes de lettre par « Léonce Bocquet – Château du Clos-Vougeot. Seul propriétaire des marques et cachets du Clos-de-Vougeot Jules Ouvrard ». Ainsi, Au XIXe siècle, période du négoce viticole conquérant, le Clos, ses vignes et son Château deviennent, plus qu'un emblème de prestige monastique, une marque commerciale puissante. Cette association volontaire entre le château et ses vignes incite d'ailleurs chaque propriétaire, d'une part, à bâtir des portails érigés d'enseignes à leur nom et, d'autre part, à construire, de petits châteaux dans le clos, bâtisses censés concurrencer l'ancien cellier monastique et participant directement à la stratégie d'anoblissement de la propriété. Ce sera le cas, par exemple, pour le Négociant Paul Martini-Rosé, mais aussi pour la famille Beaudet qui édifie, fin XIXe siècle, le Château de la Tour.



En-tête de la correspondance commerciale de Léonce Bocquet, négociant propriétaire au Clos-Vougeot - Fin XIXe siècle (Archives Municipales de Beaune, 45Z 64). Image initialement tirée de LUCAND Christophe, « Le Clos de Vougeot : de la marque commerciale au terroir viticole », In *La vigne et les hommes en Bourgogne et alentour. L'histoire de la mise en valeur de territoires, Cahiers d'Histoire de la Vigne et du Vin*, n°7, CHVV, Beaune, p. 102, 2007.

Si l'entreprise de Léonce Bocquet permet de conserver le Clos comme un ensemble homogène, des brèches facilement identifiables s'ouvrent dans cette apparente cohérence. Le Clos tend en réalité à se morceler. De 7 propriétaires en 1890, il en compte 19 en 1900, 30 en 1913 à la mort de Bocquet et 48 en 1920.

Cependant, au XXe siècle, avec le développement du tourisme, l'invention en Bourgogne d'un inédit folklore vineux et la mise en place des AOC, le Clos-de-Vougeot va passer d'une marque commerciale individuelle de prestige à un lieu collectif, associant pour la première fois patrimoine historique, architectural et commercial. Cette évolution génère alors le paradigme d'un modèle touristique viticole bourguignon qui bénéficie rapidement au rayonnement du Clos.

## **2. L'INVENTION DU TOURISME VITICOLE: LE CLOS-VOUGEOT COMME LIEU EMBLÉMATIQUE DE VIGNOBLE RÉGIONAL.**

### **Le folklore et la gastronomie aux origines d'un tourisme régional viticole.**

Au cours de l'entre-deux-guerres en France, un mouvement touristique sans précédent se développe qui puise dans une production érudite de la tradition, très largement développée au XIXe siècle autour du folklore et du régionalisme (Laferté, 2011 ; Thiesse, 1999). Bénéficiant de cette activité érudite et folkloriste très riche en Bourgogne, les entrepreneurs touristiques de la région jouent alors la carte de ce folklore pour capter une partie du flux touristique qui la traverse le long de la Nationale 6 menant de Paris à la Côte d'Azur.

Ces entrepreneurs du territoire bourguignon vont également exceller dans la construction d'une gastronomie régionale, l'autre élément neuf du répertoire touristique du début de l'entre-deux-guerres. Il s'agit, avec l'aide de clubs gastronomiques parisiens et de journalistes, d'« adapter » l'offre des auberges provinciales aux exigences bourgeoises des nouveaux touristes automobilistes parisiens, urbains, et cela , en valorisant la cuisine paysanne. L'entreprise se comprend comme une invention ex-nihilo d'une cuisine régionale faite de produits locaux mais arrangés selon les canons hygiéniques et gustatifs bourgeois, urbains. Pour marquer la spécificité régionale, les dénominations des plats adoptent alors une origine territoriale précise, soit pour désigner la provenance des produits, la « poularde de Bresse », les « escargots de Bourgogne », par exemple, soit pour distinguer un mode de préparation spécifique, une sauce dijonnaise, ou un coq au Chambertin... Ce discours sur la gastronomie régionale, développé dans des clubs touristiques (Club des Cent, Club des Gastronomes, Club des Purs Cent) qui réunissent une élite nationale souvent modernisatrice

(hommes politiques de premiers rangs, capitaines d'industries, hommes de presse, hauts fonctionnaires, artistes, vise à « adapter » l'offre des auberges provinciales aux exigences des nouveaux touristes (Ory, 1998 ; Harp, 2002 ; Csergo, 1996).

Ce « retour aux sources », passant par le folklore et la réinvention d'une gastronomie paysanne implique de nombreux réseaux locaux et, en particulier, des négociants et vigneron d'élite largement investis à la fois dans le monde des sociétés savantes et dans le monde touristique, soucieux de promouvoir, par ce retour au local, un vin de Bourgogne touché de plein fouet par les crises endémiques de surproduction de l'époque.

La première initiative de « folklorisation » du vignoble a lieu avec la Paulée de Meursault imaginée par le Comte Lafon en 1923 (Laferté, 2006). Celle-ci agrège l'ensemble des innovations en gestation. Il s'agit bien de la rénovation d'une tradition puisque la Paulée était initialement un repas de fin de vendanges entre le propriétaire et les vendangeurs. Il s'agit désormais d'une mise en scène folklorique avec des chants en patois et des groupes folkloriques qui animent le repas. Le repas gastronomique reprend les plats élaborés lors de la Foire Gastronomique de Dijon, créée en 1921. La présence de journalistes chargés de donner le plus d'écho possible à ces vins de vigneron souligne le caractère promotionnel de la tradition. Le marketing des vins s'engage ici à rebours d'une image aristocratique, mettant en avant non plus une image internationale bourgeoise et déterritorialisée, mais une image régionaliste, bourguignonne, populaire.

Si la Paulée, qui perdure jusqu'à aujourd'hui est indéniablement une très belle réussite, elle reste une initiative ciblée sur les vins de Meursault. Elle va servir de modèle pour la création d'une entreprise de plus large envergure, la Confrérie des Chevaliers du Tastevin.

### **Le Château du Clos-Vougeot : écrin du folklore vineux à visées commerciales**

En 1934, est créée la première grande confrérie vineuse « commerciale », la Confrérie des Chevaliers du Tastevin. Elle rassemble une vingtaine de grands propriétaires et propriétaires-négociants de Nuits-Saint-Georges et de la Côte de Nuits. Ses membres portent une robe rappelant les attributs du vin de Bourgogne et se présentent directement comme les continuateurs des confréries du Moyen-âge et des sociétés de secours mutuel de l'Epoque Moderne. Ils se réunissent lors de plusieurs chapitres annuels répétant invariablement le même rituel humoristique à un public de journalistes et de personnalités, notamment de la presse internationale et surtout américaine.

Cette tradition inventée reprend, en les systématisant, les ingrédients en gestation de la Paulée. On retrouve la gastronomie régionale bourgeoise aux menus élaborés avec des produits régionaux et des plats évoquant inmanquablement la Bourgogne et ses villages viticoles. Le répertoire régionaliste est mobilisé avec l'embauche exclusive d'une troupe locale de cabaret, rebaptisés les Cadets de Bourgogne. L'objectif officiel des Cadets de Bourgogne est « de rénover la bonne et vieille chanson française et de servir la cause de la Bourgogne par les chansons du terroir ». Aucun des Cadets n'est vigneron, mais c'est le rôle qu'ils jouent sur scène. Elargissant quelque peu le répertoire culturel de la Paulée suite aux relations de certains propriétaires nuitons avec la troupe théâtrale d'avant-garde de Jacques Copeau – retrouvant une matrice bien connue dans l'entre-deux-guerres, le goût des avant-gardes pour l'art populaire –, les grands négociants-propriétaires de la Côte de Nuits aménagent une cérémonie humoristique de cette même troupe de cabaret en s'inspirant du *Malade imaginaire* de Molière.

Conformément aux techniques de la publicité rédactionnelle de l'époque développées pour les marchés du luxe (Chessel, 1998), les journalistes de la presse gastronomique présents sont défrayés, subventionnés, stimulés par l'organisation de concours récompensant par des bouteilles les articles les plus élogieux. Ils développent avec emphase leur discours de l'authentique, du national, du rituel pour célébrer le vin de Bourgogne comme un vin éternel, un vin de vigneron. A ce titre, le journal *L'Illustration* considère qu'en publiant son reportage sur les festivités bourguignonnes, il donne « ainsi la main à la paysannerie et à la vieille France et cela d'autant plus que ces fêtes se divisent comme un mystère du Moyen-âge »<sup>iii</sup>. Dès 1935, soit un an après la création de la Confrérie, *Le Jour* parle déjà de « la traditionnelle réception des Chevaliers du Tastevin »<sup>iv</sup>. « L'office est célébré par deux cents Bourguignons drus, au bec salé et quelques Parisiens indignes dont nous sommes »<sup>v</sup>. La Confrérie dépasse la rentabilité publicitaire espérée puisque, selon les mots de son fondateur, « aucune publicité commerciale, même à prix d'or, n'aurait obtenu ce résultat » (Rodier, 1947).

Initialement, en 1934, les chevaliers se réunissent dans un caveau à Nuits-Saint-Georges. Mais, le 29 novembre 1944, le propriétaire du Château du Clos-Vougeot depuis 1920, le député vigneron Etienne Camuzet, cède son bien à la société civile des *Amis du Château du Clos de Vougeot*, qui accorde elle-même à la Confrérie des Chevaliers du Tastevin un bail de 99 ans pour y tenir ses chapitres et ses réunions. Le Château devient ainsi le haut lieu de la promotion internationale des vins de Bourgogne et de la gastronomie bourguignonne. La Confrérie et ses réseaux internationaux gigantesques vont pouvoir désormais promouvoir le Château et son Clos. Ils s'appuient sur un

ensemble de constructions culturelles et normatives consacrant définitivement le Clos-Vougeot comme emblème de l'excellence vitivinicole Bourguignonne

#### **4. LA FIXATION D'UN MYTHE BOURGUIGNON. LA PATRIMONIALISATION RÉUSSIE DU CLOS ET DE SON CHÂTEAU**

Le succès du Château, nous l'avons vu, n'est pas spécifiquement lié à son architecture, toute intéressante et belle soit-elle. Il réside dans cette association entre un bâtiment et un vignoble de prestige de 50 hectares ceints de murs. Cette réussite oenotouristique s'articule également autour du processus efficient de « mise en patrimoine » du Clos-Vougeot, processus engagé dès le 19<sup>e</sup> siècle et qui concerne autant le Château que le Clos viticole qui l'entoure.

##### ***La reconnaissance légale d'un vin d'excellence***

Nous l'avons vu, les différents propriétaires successifs du Clos ont su construire et pérenniser l'image d'excellence des vins issus de ce lieu. Dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, les ouvrages érudits et savants décrivant les vins de Bourgogne classent le Clos-Vougeot au sommet de la hiérarchie des crus régionaux. En 1816, Dans son ouvrage de référence « Topographie de tous les vignobles connus », André Jullien situe ce cru dans les vins de « Première classe du Royaume », au même titre que la Romanée-Conti ou le Chambertin (Jullien, 1816, p. 133). Cette renommée ne se dément pas durant tout le XIX<sup>e</sup> siècle. En témoignent, par exemple, l'ouvrage de Denis Morelot « Statistique de la vigne dans le département de la Côte-d'Or » (Morelot, 1831, p. 25) ou celui de Jules Lavalley « Histoire et Statistique de la Vignes et Des Grands Vins de la Côte d'Or » (Lavalley, 1855) édités respectivement en 1831 et 1855 et qui classent tous deux le Clos-Vougeot comme « au premier rang parmi les vins de la Côte-d'Or et peut-être de toute la France » et son vin « Hors ligne ». Enfin, le plan hiérarchique des vignobles de la Côte-d'Or réalisé par le Comité d'Agriculture de Beaune et présenté lors de l'Exposition Universelle de Londres en 1862 confirme le Clos à ce son rang en alignant le cru en Tête de Cuvée, au côté des tous meilleurs « Climats » de la Bourgogne. Au final, ces classements font œuvre de « mise en patrimoine » et confirment l'image d'excellence du Clos-Vougeot.



Illustration 5 : Extrait du plan de 1860 du Comité d'Agriculture de Beaune (Version cadastrale du plan). La couleur mauve qui couvre le Clos de Vougeot indique son classement en « Tête de Cuvée » dans les crus de la Côte. Archives Municipales de Beaune.

Cette œuvre normative se poursuit, enfin, au XX<sup>e</sup> siècle au moment de la mise en place des Appellation d'Origine (Jacquet, 2009). Afin de répondre aux dérèglements importants affectant alors les marchés nationaux du vin (surproduction, fraudes, mévente, baisse des prix), le législateur initie avant la première Guerre Mondiale une série de réglementations qui se prolonge avec la loi du 6 mai 1919 dite « loi sur les appellations d'origine ». Il s'agit de donner aux tribunaux judiciaires le droit de trancher la question de savoir si un produit a droit à l'appellation d'origine sous laquelle il est vendu. Les tribunaux auront à tenir compte, dans leur appréciation « de l'origine, de la nature, de la composition du produit vendu » en vertu des usages locaux, loyaux et constants. Ainsi, en consacrant uniquement l'origine géographique de la vigne, en 1919 avec la loi sur les appellations d'origine, le législateur donne la rente de qualité des vins uniquement au sol, c'est-à-dire aux propriétaires. Cette loi vient contredire les techniques d'élaboration des vins par assemblage qui étaient jusqu'ici sous le contrôle du négoce et qui permettaient de produire et de vendre des crus issus de raisins émanant de terroirs extérieurs à celui évoqué sur l'étiquette, des crus alors considérés comme équivalents en termes de qualité.

En 1935, s'appuyant sur les principes de cette loi de 1919, un syndicat nouvellement créé des propriétaires du Clos-Vougeot – ils sont désormais 48 à revendiquer ce droit de propriété - engage une démarche pour délimiter l'appellation Clos de Vougeot. Ce syndicat de Défense de l'Appellation Clos-Vougeot est présidé par Etienne Camuzet (Jacquet, Lucand, 2009), député de la Côte-d'Or et possesseur, à la fois de parcelles dans le Clos et du Château. Cette délimitation ; officialisée le 31 juillet 1937 s'appuie, comme pour l'ensemble des appellations de Côte-d'Or, sur les écrits savants du XIX<sup>e</sup> siècle cités plus haut et principalement sur le plan de 1860<sup>vi</sup>. Il s'agit en effet de prouver l'existence d'usages locaux, loyaux et constants sur un territoire viticole donné, pour acquérir le droit à la délimitation. Ainsi, ces initiatives de délimitation jouent un rôle déterminant dans l'identification spatiale des crus bourguignons comme celui, au premier chef, du Clos-Vougeot.

Cet ancrage normatif qui permet de fixer les normes de production et de commercialisation du cru Clos-Vougeot est indissociable de toute une série de travaux consacrant, au cours du XX<sup>e</sup> siècle, le vignoble et son château comme patrimoine historique de la Bourgogne, expression de l'origine cistercienne du vignoble.

### **Le Clos-Vougeot : expression patrimoniale de l'origine cistercienne du vignoble bourguignon**

Dès le XIX<sup>e</sup> siècle, la littérature régionale revient sur l'origine monastique du Clos (Jacquet, 2013). On loue, par exemple, le pragmatisme des moines, leurs apports culturels et leur impact sur le développement de la viticulture comme sur la reconnaissance des vins qu'ils produisent auprès des princes laïques et ecclésiastiques. Cependant, un basculement vers une mythification de cette histoire commence à s'opérer au début du XX<sup>e</sup> siècle, qui se confirme dans l'entre-deux-guerres. La référence au génie des moines de Cîteaux se développe et devient plus systématique pour sublimer le vignoble. Cette nouvelle littérature accompagne, bien entendu, un mouvement d'ensemble de retour à un Moyen-âge fantasmé, lié en particulier à la réinvention du folklore vineux évoqué plus haut et dont la Confrérie des Chevaliers du Tastevin est le pivot.

Cofondateur de cette Confrérie et négociant propriétaire, Camille Rodier publie en 1931 un remarquable ouvrage de référence sur le Clos-Vougeot. Bien évidemment, il parle longuement des moines cisterciens. Pour lui, la construction du Clos : « aura été l'œuvre millénaire des moines de Cîteaux, ces maîtres agriculteurs qui, premiers chez nous, élevèrent à la hauteur d'un art le travail de la terre » (Rodier, 1931, p.36). Ici, et à la différence des auteurs du XIX<sup>e</sup> siècle, Rodier confère aux moines des qualités qui touchent au génie, tout du moins à des savoirs dignes d'un art. Il

transcende leurs savoir-faire, non liés à une histoire discontinue des hommes, mais évoquant une œuvre millénaire où, comme il l'écrit plus loin, « l'œuvre immortelle des moines de Cîteaux » (*Idem*, p. 74). L'ouvrage tente et sans doute parvient à inscrire la Bourgogne, via ses cisterciens du Clos-Vougeot, dans un continuum allant presque au-delà de l'Histoire. Un lien se tisse entre ces entrepreneurs monastiques, la terre qu'ils cultivent et leur savoir-faire d'essence quasi divine. Et d'affirmer enfin que « de temps immémoriaux, le Clos se plante et se replante avec le Pinot » (*Idem*, p. 123). Aucune date n'est évoquée, mais des temps immémoriaux. La légende prend forme et s'inspire assez directement des travaux de Roupnel évoquant le travail millénaire des champs, le lien quasi surnaturel du paysan à sa terre. Préfacier de l'ouvrage cité, Roupnel emploie des termes sans équivoque pour définir le Clos-Vougeot : « Coteaux aimé des Dieux », « Lieu béni », « Champs sacré ».

Or, ce discours sur le Clos-Vougeot devient rapidement celui, officiel, de l'histoire de l'ensemble des crus Bourguignons. Il sert de point d'appui à de nombreux écrits postérieurs qui font du Clos-Vougeot l'emblème de la Bourgogne et de ses vins parvenus au sommet de la hiérarchie des AOC. Citons, à titre d'exemple, le livre d'Etienne de Moucheron « Grands crus de Bourgogne, Histoire et Traditions Vineuses » rédigé en 1955 (Moucheron, 1955). Cîteaux est pour lui, sans conteste, « à l'origine de la gloire présente du vignoble Bourguignon » (*Idem*, p. 21).

D'autres citations émanant de cet ouvrage évoque la verve roupnelienne : « les ceps qui le composaient descendaient directement de ceux que les moines avaient plantés, il y a douze cent ans » ; ou encore : « Si le vin est, selon une image souvent employée, le sang de la terre, il n'est pas exagéré de dire, lorsque l'on parcourt, comme nous venons de le faire, sa longue histoire, que le vin de Bourgogne est un peu le sang de la France ».

L'auteur dépasse ici le cadre confiné du Clos-Vougeot et il étend l'influence monastique à toute la Bourgogne. Or, Moucheron est, à ce moment là, grand officier de la Confrérie du Tastevin. La littérature citée et relayée par les entrepreneurs locaux répand et amplifie donc un discours commercial proposant une image ancienne, mythique et mystique du vin de Bourgogne, dont le cœur authentique serait le Clos-Vougeot.

## 5. CONCLUSION

Propriété d'un des plus prestigieux ordres monastiques de l'histoire de la chrétienté puis possession d'influents et richissimes hommes d'affaire, le Clos-Vougeot s'est imposé très tôt comme un lieu hors normes, place de pouvoir, de prestige et lieu de production d'un des plus grands vins de la Bourgogne. Au XIXe siècle, par la volonté de ses propriétaires, se renforce le caractère homogène et quasi indissociable du Château et des vignes qui l'entourent. Malgré le morcèlement du Clos viticole au cours du XXe siècle, l'ensemble conserve une identité cohérente amplement visible pour le touriste de passage. L'aura de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin dont le Château est l'écrin, ainsi que la structuration des normes de production et de commercialisation des vins autour des AOC ont propulsé le Clos-Vougeot à la tête des sites et des vins d'excellence de la Bourgogne. Enfin, l'élaboration d'un discours quasi mystique sur les moines cisterciens de Bourgogne enracine définitivement le lieu au cœur des origines et de l'histoire du vignoble régional. Ce long cheminement à la fois culturels, commercial, politique, législatif, voire littéraire, participe à la réussite oenotouristique et au rayonnement international actuels du Clos-Vougeot, symbole de la Bourgogne et de l'excellence de ses vins.



Illustration 6 : Les « Rencontres du Clos-Vougeot » 2013. Exemple d'un évènement contemporain prenant place, depuis 2007, dans le cadre prestigieux du château.

Ce haut lieu du tourisme en Bourgogne doit sa distinction certes, à son histoire prestigieuse, mais également à la réussite de sa mise en patrimoine par les acteurs d'une filière vitivinicole en constante mutation. Cette patrimonialisation, édifiée autour d'une histoire parfois reconstruite ou réinventée, s'impose aujourd'hui comme un modèle du genre. Reste que le Clos-Vougeot n'est pas figé. C'est un patrimoine vivant. Les activités qui se déroulent dans son enceinte, soient folkloriques, artistiques, académiques, scientifiques<sup>vii</sup>, ou bien sûr, vitivinicoles, bien qu'ancrées dans la tradition, évoluent et innovent.

## BIBLIOGRAPHIE

CHESEL Marie-Emmanuelle, *La publicité, naissance d'une profession. 1900-1940*, Paris, CNRS éditions, 1998

CSERGO Julia, « L'émergence des cuisines régionales », In FLANDRIN Jean-Louis et MONTANARI Massimo (Dir.) *Histoire de l'Alimentation*, Paris, Fayard, pp. 823-841, 1996.

FOUCHER Marion, GARCIA Jean-Pierre, La vigne et la pierre comme matières du paysage viticole de la Côte bourguignonne, In PERARD Jocelyne, PERROT Maryvonne (Dir.), *Rencontres du Clos-Vougeot 2009. Paysages et patrimoines viticoles - La vigne et la pierre comme matières du paysage viticole de la Côte bourguignonne*. Vougeot, Centre Georges Chevrier, p. 224-225, 2010

GARCIA Jean-Pierre, FICK Nicole (collab.), CHEVRIER Sébastien (collab.), « Une vigne gallo-romaine de plaine à Gevrey-Chambertin (Côte-d'Or), Ier-IIe s. ap. J.-C. Implications pour le développement des terroirs viticoles de coteaux en Bourgogne », *Gallia*, 66, pp. 93-110, 2011.

GARELLI Pierre, *Le Clos-Vougeot au temps de la Famille Ouvrard*, Versailles, Mémoires et Documents, pp. 11-20, 2004

HARP Stephen L, « The Michelin Red Guides: Social Differentiation in Early-Twentieth-Century French Tourism », In KOSHAR Rudy (Dir.) *Histories of Leisure*. New-York, Berg, pp.191-221 ; 2002.

LUCAND Christophe, *Les négociants en vins de Bourgogne. De la fin du XIXe siècle à nos jours*, Bordeaux, Éditions Féret, 466 p., 2010.

LUCAND Christophe, « Le Clos de Vougeot : de la marque commercial au terroir viticole », In *La vigne et les hommes en Bourgogne et alentour. L'histoire de la mise en valeur de territoires, Cahiers d'Histoire de la Vigne et du Vin*, n°7, CHVV, Beaune, p. 102, 2007.

JACQUET, Olivier, *Un siècle de construction du vignoble Bourguignon. Les organisations vitivinicoles de 1884 à la mise en place des AOC*. Dijon, EUD, 2009.

JACQUET Olivier, « Les moines dans l'identité vitivinicole française. Une construction historique ? », In PANAITESCU Corina et FOSALAU Liliana (Dir.), *Vignes, vins et ordres monastiques en Europe : une longue histoire*, Dijon/Iasi, Dijon, Publication de la Chaire UNESCO « Culture et Traditions du Vin » de l'Université de Bourgogne, pp. 15-24, 2013.

JACQUET Olivier et LUCAND Christophe, « Etienne Camuzet, un parlementaire bourguignon au cœur des stratégies politiques viti-vinicoles nationales et locales du début du XX<sup>e</sup> siècle », in LACOMBRADÉ Philippe. Et FABIEN Nicolas (Dir.), *Vin et République*, Actes du Colloque « Vin et République » des 17 et 18 octobre 2007, Montpellier, Paris, L'Harmattan, Coll. Cliopolis., pp. 170-181, 2009.

JULLIEN André, *Topographie de tous les vignobles connus, contenant : leur position géographique, l'indication du genre et de la qualité des produits de chaque cru, les lieux où se font les chargements et le principal commerce de vin, le nom et la capacité des tonneaux et des mesures en usage, les moyens de transport ordinairement employés, suivie d'une classification générale de vins*, Paris, l'Auteur, Mad. Huzard, Colas, 1816

LAFERTE Gilles, *La Bourgogne et ses vins : image d'origine contrôlée*, Paris, Belin, 2006.

LAFERTE Gilles, « The folklorization of French farming: marketing luxury wine in the interwar years », *French Historical Studies*, Vol. 34, No. 4, 2011, pp. 679-712.

LAVALLE Jules, *Histoire et Statistique de la Vignes et Des Grands Vins de la Côte d'Or*, Paris, Dusacq, 1855

MOUCHERON Etienne de, *Grands crus de Bourgogne, Histoire et Traditions Vineuses*, Beaune, Imp. Jean Dupin, 1955.

MORELOT Denis, *Statistique de la vigne dans le département de la Côte-d'Or*, Dijon – Paris, 1831, Dijon, Clea, 2008.

ORY Pascal, *Le Discours gastronomique français, des origines à nos jours*, Paris, Gallimard/Julliard, 1998.

RODIER Camille, « Les Cadets et leurs chansons », préface Ramuz C.-F., *Cadets de Bourgogne*, Dijon, Damidot, 1947.

RODIER Camille, *Le Clos de Vougeot*, Dijon, L. Venot, 1931.

THIESSE Anne-Marie, *La création des identités nationales. Europe, XVIII–XX<sup>e</sup> siècles*, Paris, Seuil, 1999.

---

<sup>i</sup> En dehors de Vougeot, Côteaux, en tant que chef d'ordre, possède également très tôt des vignes et des celliers dans les 5 autres vignobles de Meursault, Beaune, Aloxe, Fixin et Dijon.

<sup>ii</sup> La règle de Saint-Benoît autorise la consommation d'une Hémine de vin par jour et par moine, soit 0,25 l.

<sup>iii</sup> La fête des vigneronns nuitons, *Grands Crus et Vins de France*, Janvier-février 1934, pp. 2-17.

<sup>iv</sup> *Le jour*, n°23, novembre 1935.

<sup>v</sup> Article de Cadhilac P.E., *L'Illustration*, 15 décembre 1934, pp. 554-555.

<sup>vi</sup> Archives INAO Dijon, Clos-Vougeot et Archives Syndicales Angerville, Volnay.

<sup>vii</sup> A titre d'exemple, citons la tenue, depuis 2007 entre fin septembre et début octobre, des Rencontres du Clos-Vougeot, évènement scientifique et culturel organisé par la Chaire UNESCO « Culture et Traditions du Vin » de l'Université de Bourgogne et dont les problématiques dédiées à la vigne et au vin changent d'une année sur l'autre.