

La géographie de la vigne et du vin : quoi lire?

Rodolphe De Koninck

Volume 37, numéro 102, 1993

URI : <https://id.erudit.org/iderudit/022382ar>

DOI : <https://doi.org/10.7202/022382ar>

[Aller au sommaire du numéro](#)

Éditeur(s)

Département de géographie de l'Université Laval

ISSN

0007-9766 (imprimé)

1708-8968 (numérique)

[Découvrir la revue](#)

Citer cet article

De Koninck, R. (1993). La géographie de la vigne et du vin : quoi lire? *Cahiers de géographie du Québec*, 37(102), 555–567. <https://doi.org/10.7202/022382ar>

La géographie de la vigne et du vin : quoi lire?

Rodolphe De Koninck

Département de géographie

Université Laval, Québec, G1K 7P4

Le vin est un rubis liquide, et la coupe en est la mine

La coupe est le corps dont le vin est l'âme. [...]

Qui donc boit du vin, si ce n'est le sage?

Omar Khayyam, XXXIX et LXXVII

Nos vins secs avaient du coeur!

Au soleil sans imposture

Que faut-il à l'homme? boire

Arthur Rimbaud, *Comédie de la soif*

Verse, verse le vin! verse encore et toujours,

Que je puisse oublier la tristesse des jours,

Dans le dédain que j'ai de la foule méchante!

Émile Nelligan, *La romance du vin*

VIN ET GÉOGRAPHIE¹

Sans être tout à fait aussi nombreux que les vins du monde, les écrits qui leur sont consacrés rempliraient bien quelques caves de Saint-Émilion! Dans toutes les grandes langues, on a chanté les louanges du vin et même mis en garde contre ses charmes parfois excessifs. Toutes les grandes civilisations, toutes les grandes religions ont leur histoire et leur «théorie» sur le vin, ce qui peut comprendre, hélas! des interdits. Poètes, historiens, géographes, voyageurs, amateurs de vin et, bien sûr, vigneron et oenologues, tous aiment à discourir sur le vin. Aucun produit de la terre ne se voit accorder une telle panoplie de qualificatifs que le vin; celui-ci a son vocabulaire, voire ses dictionnaires². Bref, la vigne et son produit inspirent.

Et pour cause. Non seulement le vin est-il l'un des produits les plus anciens et les plus nobles de la terre telle qu'elle est travaillée par ses habitants. Mais aussi son histoire et sa géographie sont porteuses d'enseignements multiples concernant l'histoire et la géographie en elles-mêmes. Il suffit pour s'en convaincre de regarder deux types de cartes : celles qui illustrent la progression depuis sept millénaires de la viticulture, laquelle couvre aujourd'hui environ un million d'hectares dans le monde; et celles de l'écoulement commercial des quelque 30 milliards de litres de vin produits annuellement! Aujourd'hui, la viticulture, la viniculture et le commerce du vin représentent une «affaire aux vastes ramifications»; le vin «fournit un moyen d'existence à quelque 35 millions d'individus» (Lichine, 1988, p. 6).

Alors, que faut-il lire, pour mieux apprécier la géographie de ce «rubis liquide»? Bien que le choix soit en effet immense, un certain nombre d'oeuvres s'imposent à celui qui veut non seulement se laisser inspirer par le vin lui-même mais aussi par le monde du vin. Les pages qui suivent sont consacrées à un rapide survol de quelques-unes de ces oeuvres, dont plusieurs sont largement connues, les autres méritant de l'être. Bien évidemment, le choix présenté ici demeure personnel, comme il se doit en matière de vin!

UNE VISION MONDIALE

Il existait alors en Égypte [III^e millénaire avant notre ère] des experts qui jugeaient des vins avec autant d'autorité et de professionnalisme qu'un courtier bordelais du XX^e siècle.

Le début des années soixante constitua un tournant décisif dans l'histoire de la viticulture moderne. L'idée que le vin n'était pas une précieuse relique du passé en voie de disparition s'imposa simultanément un peu partout dans le monde.

Hugh Johnson, 1990, pp. 24 et 452

La parution en 1971, d'abord en langue anglaise puis en langue française, de l'*Atlas mondial du vin* du Britannique Hugh Johnson représente un événement majeur dans l'histoire des écrits consacrés au vin. Certes les oenologues et les oenophiles disposaient déjà de nombreux travaux savants, tout comme de multiples ouvrages de synthèse ou même de vulgarisation consacrés au vin. Mais cet atlas, par la richesse de sa documentation, la qualité de son illustration en couleurs et surtout la splendeur et la précision de ses cartes, elles aussi en couleurs, ne pouvait que ravir tous ceux que la géographie du vin intéressait un tant soit peu. Son succès fut considérable, comme en témoignent les rééditions successives dont il a fait l'objet, dans ces deux mêmes langues, en 1977, 1985 et 1991.

Si la première édition était déjà saisissante, la plus récente l'est encore plus, l'iconographie ayant été enrichie et la cartographie élargie à de nouveaux terroirs. C'est bien cette représentation cartographique des paysages de la vigne qui distingue cette grande oeuvre de tout ce qui existe dans nos bibliothèques. Associées à des textes d'une belle qualité d'écriture, à d'admirables photos des paysages de la vigne et à des assemblages d'étiquettes de bouteilles de vin³, ces cartes topographiques transportent le lecteur au coeur même des vignobles. La progression dans les échelles de représentation est impeccable. S'agissant du vignoble bourguignon, par exemple, une première carte en situe l'étendue et les principaux centres, des collines du Chablais à celles du Beaujolais. Puis une série de cartes, dont certaines au 1 : 25 000, procurent des vues plongeantes sur les communes viticoles. Ainsi, une fois la Côte d'Or découpée en ses principales constituantes, Côte de Beaune et Côte de Nuits, ces deux dernières font l'objet d'un examen encore plus précis. La lecture des cartes topographiques, aux courbes de niveau équidistantes de cinq mètres, permet aux curieux de parcourir les pentes des communes de Santenay, Chassagne-Montrachet, Meursegault, Pommard ou Aloxe-

Corton; de gravir celles auxquelles s'adosse Vosne-Romanée, disons jusqu'à l'altitude de 260 mètres; et de s'imaginer, le temps d'une dégustation, au coeur du domaine de la Romanée-Conti!

De telles cartes ne permettent pas seulement de parcourir les grands vignobles de France, où d'ailleurs il est très rare que les béotiens soient autorisés à déguster gratuitement les somptueux produits du terroir, mais aussi pratiquement tous les plus importants terroirs viticoles de la planète, de la Californie au Caucase, en passant par l'ensemble de l'Europe, ou du Chili à l'Australie et la Nouvelle-Zélande, en passant par l'Afrique du Sud. Car l'atlas de Hugh Johnson est vraiment mondial. En effet, non seulement présente-t-il un parcours éminemment géographique de la viticulture à l'échelle planétaire, mais il rassemble aussi des informations d'une belle qualité didactique sur toutes les étapes de la vie des vins et de ceux qui les produisent. Les descriptions utiles abondent, dont celles consacrées à la nature de la vigne, au calendrier d'un vigneron ou à l'anatomie d'un château. L'ensemble de l'atlas est d'une grande richesse documentaire et d'une facture quasi impeccable. Pour une initiation au monde du vin par l'écrit, on ne peut trouver mieux⁴.

Mais on peut, on devrait même y ajouter bien d'autres lectures dont, en premier lieu, un autre livre tout aussi exceptionnel signé par le même auteur. D'abord paru en anglais en 1989, puis en français en 1990, *Une histoire mondiale du vin de l'antiquité à nos jours* est à l'histoire du vin ce qu'est l'*Atlas mondial* à sa géographie : une grande oeuvre incontournable. Autant l'Atlas fait parcourir avec bonheur les vignobles actuels du monde entier, *Une histoire* retrace plus de 7 000 ans de péripéties viticoles et vinicoles! Qualité de la documentation, iconographie lumineuse, soucis du détail comme de la synthèse, style d'écriture alerte et tout empreint d'humour, on peut difficilement trouver meilleur compagnon pour un pareil voyage dans l'histoire.

De la Géorgie du sixième millénaire avant notre ère, car c'est là que l'on aurait *cultivé* la première vigne, au Japon contemporain dont les habitants se sont mis non seulement à investir massivement dans la propriété de châteaux du Bordelais, comme à en boire les produits, le scénario est à la fois clair et haut en couleurs, dans tous les sens du mot! De la «Naissance du vin», ce qui comprend sa place dans la Bible, aux «Nouveaux défis» contemporains, le lecteur est invité à parcourir la grande et les petites histoires du vin. Il est question, notamment, de ce considérable et, avouons-le, fort attachant personnage de la mythologie gréco-latine, Dionysos-Bacchus; des étapes de l'implantation du vin en Occident et du rôle initial important joué par les Grecs puis les Romains dans cette affaire; de ces deux versets du Coran qui ont contribué et contribuent encore à priver une bonne partie de l'humanité de l'enrichissement que procure la saine consommation du vin; du vin au Moyen Âge et de l'immense dette que l'humanité entière — enfin presque; voir ci-haut — doit aux moines, en particulier aux bénédictins. En effet, «l'on sait qu'au Moyen Âge les valeurs de la civilisation trouvèrent refuge dans les monastères. Il en fut de même de l'art du vin» (*ibid.*, p. 129).

Bordeaux, Venise, la Reconquista espagnole, le rôle clé joué par les Anglais dans le commerce des produits de la vigne de cette même péninsule Ibérique, mais aussi dans ceux de la région de Bordeaux, les marchands hollandais et leurs navires légers, les corsaires, tous ces lieux, personnages et péripéties s'animent sous la plume de Johnson, qui montre bien jusqu'où plongent les racines de la vigne dans l'histoire des nations⁵. Vins du Bordelais, de Bourgogne certes, de Champagne évidemment, mais aussi Xérès, Porto, Riesling, Chianti comptent parmi les attachants personnages de cette passionnante *Histoire du vin*. Enfin, une large part du livre est consacrée aux conditions de l'expansion moderne de la viticulture, notamment en Californie, tout comme à celles de son renouveau, notamment en Espagne et en Italie, Johnson n'hésitant pas à affirmer : «Le vin [...] joue un rôle encore plus fondamental dans l'identité de l'Italie que dans celle de la France» (p. 412).

DES RÉPERTOIRES TOUS AZIMUTS

Ce nom signifierait : vin pour les saints. Le vrai Vino Santo est demi-doux, doré, fait par les vigneronns de Toscane — et pratiquement dans toute l'Italie — mais en toute petite quantité.
Lichine, 1988, p. 732

Non content d'être l'auteur de ce que l'on peut considérer comme les deux principales oeuvres de synthèse historique et géographique concernant le vin dans le monde, Hugh Johnson, un Anglais, rappelons-le, a écrit et réédité plusieurs autres livres sur le sujet, dont des répertoires tels *Le guide mondial du connaisseur du vin*. Bel ouvrage de consultation, agrémenté de cartes stylisées et d'élégants croquis, ce guide est sans doute, là aussi, ce qui se fait de mieux en la matière. Tous les principaux producteurs et toutes leurs productions, en provenance de toutes les régions viticoles importantes de la planète, sont répertoriés. Enfin, depuis 1977, Hugh Johnson met annuellement à la disposition des consommateurs un *Guide de poche du vin*, là aussi valable à l'échelle planétaire. Facile à consulter, rédigé dans un style télégraphique, ce petit guide est précieux dans bien des circonstances, comme lorsque, au hasard d'un voyage, il faut choisir entre, par exemple, une bouteille de Mörbisch rouge, provenant du Burgenland autrichien, et une bouteille de Henschke australien! Cette formule du guide d'achat fait recette dans bien des pays et régions du monde, notamment en France et en Californie. L'un des plus réussis parmi ces guides me semble cependant être *Le guide du vin* de Michel Phaneuf, lui aussi publié annuellement et dans lequel sont répertoriés et finement commentés, parfois même avec un brin de poésie (par exemple, au sujet d'un vin blanc espagnol; «le bois se fait entendre juste en sourdine», 1992, p. 196), tous les vins disponibles dans les magasins de la Société des alcools du Québec.

S'agissant de répertoires mondiaux, le plus célèbre est cependant l'excellente *Encyclopédie des vins et des alcools de tous les pays* du non moins célèbre Alexis Lichine. Ce dictionnaire tous azimuts est tout à fait étonnant. Son index renvoie à plus de 3 000 entrées ou articles, eux-mêmes présentés par ordre alphabétique,

d'une longueur pouvant se limiter à deux lignes ou atteindre plusieurs pages. Il y est question de tout, ou presque : régions, vignobles et vins célèbres ou méconnus, alcools classiques et apéritifs régionaux, sols, climats et cépages, champignons et maladies de la vigne, caractères et propriétés organoleptiques des vins, outils et techniques, petits producteurs, négociants, grandes entreprises, grands propriétaires, grands de ce monde, philosophes, poètes et écrivains... Par exemple : Madère et Crimée, Médoc et Murrumbidgee, Tokay et Pohordje, whisky et listofka, toxicité du sol, gelée et barbera, botrytis cinerea, mildiou, court noué et black rot, dur et moelleux, goût américain, goût anglais et goût de pierre à fusil, tonneau, marcottage et palissage, Carlos Serres, Bouchard Père et Fils, Seagram's, Lur-Saluces, Charlemagne, Henri le Navigateur, Guillaume d'Orange, Aristote, Omar Khayyam, Rabelais...

Enfin l'*Encyclopédie* de Lichine n'est pas qu'un dictionnaire, mais aussi un recueil de textes (parfois accompagnés de cartes très simples) et de statistiques d'une grande richesse, concernant des sujets aussi différents que la valeur du vin, le vin et la santé, les contenants et mesures. Tout cela explique pourquoi cette «brique» de près de 1 000 pages a été rééditée à plusieurs reprises depuis sa parution initiale en anglais en 1980 et pourquoi elle demeure sans doute le livre de référence sur le vin le plus utilisé dans le monde.

LE LIVRE DES CÉPAGES

Tout comme l'homme, la vigne — et particulièrement vitis vinifera — est douée d'une remarquable adaptation au milieu.

Ah! le cabernet sauvignon! Il suffit de la moindre trace de son bouquet aristocratique de cèdre et de cassis pour que, dans le monde entier, l'oenophile ou le dégustateur se sente en pays de connaissance.

Robinson, 1988, pp. 9 et 72

Publié en 1986, *Vines, grapes and wines* est paru en France en 1988, sous le titre fort bien choisi de *Le Livre des cépages*. Là aussi oeuvre d'une Britannique, Jancis Robinson, il représente une contribution à la fois originale, pointue presque, mais aussi d'une grande universalité. En effet, Robinson, comme Johnson, effectue un véritable tour du monde, dressant des bilans nationaux et régionaux, décrivant ou au moins évoquant près de 1 000 cépages, en débusquant de forts rares et faisant l'éloge nuancé des cépages classiques.

Le livre est divisé en cinq parties d'inégale longueur. La première est consacrée à un grand tour des régions viticoles du monde, certains pays, telle la France, se voyant accorder plus d'attention, comme il se doit. L'inventaire des cépages cultivés dans chaque région est systématique et réserve bien des surprises, comme par exemple lorsque l'on apprend qu'en Champagne le meunier (aussi appelé pinot meunier) couvre à lui seul une superficie équivalente aux deux grands cépages nobles dont on tire le champagne, à savoir le pinot noir et le chardonnay.

Cet inventaire est accompagné de cartes dont la facture — une représentation très approximative du relief, des symboles multicolores plus ou moins bien choisis et une toponymie par moments envahissante, le tout sur un fond uniformément jaune — est plutôt décevante.

Dans la seconde partie, l'auteur se penche sur quelques grands vignobles, dont ceux d'Aloxe-Corton, Château Margaux et Nierstein. Sa description de l'histoire et du terroir de ces vins prestigieux s'appuie sur des cartes en couleurs où est représentée la répartition des cépages et des appellations, lorsqu'il y a lieu (par exemple Aloxe-Corton). Ces cartes-croquis sont d'ailleurs nettement meilleures que celles de la première partie.

La troisième partie est réservée à une description à la fois détaillée et élégante de la nature et de la répartition des cépages dits «classiques», en l'occurrence les cabernet sauvignon, pinot noir, syrah et merlot; riesling, chardonnay, sémillon, sauvignon blanc et chenin blanc. Ici, aucune carte, mais plutôt d'admirables dessins et croquis représentant des personnes, des paysages et des grappes de raisin!

Tous les autres cépages du monde dignes de mention, et on acquiert la conviction que l'auteur les connaît vraiment tous, sont décrits dans les deux dernières parties, d'ailleurs les plus longues. Dans celle réservée aux «Autres cépages importants», une trentaine sont scrutés pour ne pas dire dégustés, dont les gamay, gewurztraminer, nebbiolo, zinfandel et muscat de Hambourg. Dans son étude des «Cépages secondaires», Robinson reprend la démarche géographique, décrivant les cépages de tous les pays viticoles, comme par exemple ceux d'Espagne : airén, macabeo, xarel-lo, cayetana, pedro ximénez, pardina, grenache blanc, zalema, verdejo, parellada...

La principale qualité du *Livre des cépages* réside certes dans cet étonnant souci du détail que l'auteur sait combiner avec un esprit de synthèse sans cesse renouvelé. Le tout est servi, il faut le souligner, par un style vif, ironique voire mordant. Manifestant une belle irrévérence à l'endroit des modes, notamment celles qui favorisent les cépages classiques dont, par ailleurs, elle est la première à reconnaître les vertus, Robinson n'a pas peur des mots ni des idées qu'ils véhiculent. En témoignent des affirmations du genre : «La réelle identité des cépages qu'ils utilisent semble figurer bien loin sur la liste des préoccupations des viticulteurs californiens» (p. 46); ou «La Province du Cap, comme tous les autres marchés anglo-saxons, a été frappée d'une «chardonnaymanie» galopante, suivie de près par une «sauvignonphlie» manifeste...» (p. 47); ou, au sujet de l'Australie, «Ici aussi, la mode veut que l'on recherche le chardonnay à n'importe quel prix» (p. 50). Même la viticulture française a droit à quelques flèches bien acérées. Ainsi, au sujet du Midi, Robinson écrit «Quantitativement, c'est la plus vaste région vinicole de France; qualitativement, c'est un véritable désastre...», tout en s'empressant d'ajouter : «encore que la situation s'y améliore nettement, mais pas à pas» (p. 35).

Témoignant d'un intérêt réel pour toutes les régions viticoles du monde, pour les grands comme pour les «petits» cépages qu'on y cultive, accordant même

une attention aux hybrides, dont le seyval blanc⁶ auquel elle reconnaît d'honorables qualités (p. 267), Robinson a réalisé un travail à la fois éminemment scientifique et largement accessible.

LE VIGNOLE FRANÇAIS

La Bourgogne et Bordeaux, ces deux colonnes de la viticulture française, furent donc mises en place dès le Haut Empire romain.

Succès d'autant plus remarquable que ce «Champagne», le plus noble des vins de France, est élaboré sous l'un des climats les plus septentrionaux qu'ait affronté la viticulture européenne...

Roger Dion, 1990 (1954), pp. 196 et 202

Il reste aujourd'hui, dans les pas de Roger Dion, à tenter de comprendre les courants commerciaux actuels du vin qui se sont multipliés entre tous les pays du monde et qui révèlent une expansion étonnante de la culture bacchique, y compris jusqu'en Extrême-Orient.

Jean-Robert Pitte, 1990, p. 19

Le vignoble espagnol demeure de loin le plus étendu du monde⁷. En termes de volume de production de vin, la France n'a ravi le premier rang à l'Italie que tout récemment. Ces deux pays «rivalisent» également pour la consommation annuelle per capita, les Français venant légèrement en tête, avec plus de 70 litres. Cependant, si la baisse de la production en Italie au cours des années 1980 s'y est heureusement accompagnée d'une hausse de la qualité moyenne, la France demeure quand même le leader incontesté de ce point de vue. De plus, ses cépages, sa technique, bref son exemple demeurent les plus exportés et les plus imités dans le monde. Il n'est donc pas surprenant que la viticulture française continue à faire l'objet de nombreuses études de géographie et d'histoire.

Dans ce contexte, rares sont ceux qui contesteront la position centrale occupée par l'oeuvre de Roger Dion et en particulier son *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*, d'abord parue en 1959 puis rééditée en 1977. Cette étude magistrale constitue un véritable modèle de géographie historique. Dans la première partie, Dion s'interroge sur les origines de la vigne en France et retrace l'oeuvre des Hellènes et des Romains, rappelant le respect qu'ils portaient à la vigne. «Aussi Grecs et Romains pratiquèrent-ils la viticulture non seulement pour le profit mais aussi comme un art, pour la seule joie du maître de la vigne [...] il est peu de biens terrestres qui, chez les Anciens, aient, autant que le vignoble, intéressé l'amour-propre individuel et collectif» (pp. 167-168).

Tout au long des quelque 600 pages qui suivent cette affirmation, Dion se consacre à montrer comment la France et une bonne partie de ses habitants se sont par la suite évertués à mettre eux-mêmes en pratique cette philosophie. Le récit analytique accorde une place à toutes les régions de France comme à tous les

protagonistes importants : viticulteurs, propriétaires et ouvriers, négociants et commerçants, notamment anglais et hollandais, moines, princes et papes.

Dans son étude, Dion met l'accent sur l'influence considérable exercée par le commerce du vin sur les destinées mêmes de la viticulture. Cette importance n'échappera d'ailleurs pas aux autres grands géographes français ayant contribué aux études viticoles, tout particulièrement Henri Enjalbert, comme en témoignent plusieurs articles et une *Histoire de la vigne et du vin* (1975).

On trouvera cependant ailleurs que dans sa propre *Histoire de la vigne et du vin* les plus belles pages consacrées par Dion aux paysages de la vigne, et en particulier à l'articulation entre facteurs historiques et géographiques. Ces pages sont dispersées dans plusieurs articles publiés entre 1936 et 1961, lesquels ont fort heureusement été rassemblés dans un recueil paru en 1990 sous le titre, précisément, de *Le paysage de la vigne*.

DU VIGNOBLE BORDELAIS...

Car si beaucoup de ruraux prêtent une attention particulière à la bonne tenue de leurs vignes, de leurs prés et de leurs maisons, trop de bâtisses à l'architecture agressive viennent rompre l'unité du vignoble.

Philippe Roudié, 1988, p. 390

Dernier bastion de résistance, la vendange à tries pratiquée grain à grain dans les meilleurs châteaux du Sauternais.

Jean-Pierre Hiéret, 1992, p. 223

Enfin, comme on est en droit de s'y attendre, les géographes bordelais, entourés qu'ils sont par un vignoble qui couvre quelque 100 000 hectares, ce qui en fait l'un des plus étendus du monde et celui qui produit la plus grande quantité de vin de qualité, n'ont pas failli à la tâche qui leur incombe : mettre en valeur, par leurs écrits, non seulement *leur* viticulture, mais aussi *la* viticulture. S'agissant de l'ensemble du vignoble bordelais, l'étude la plus remarquable est celle de Philippe Roudié (1988). Consacrée à la géographie historique moderne de ce vignoble (1850-1980), souscrivant ainsi à une démarche classique, l'étude de Roudié n'en demeure pas moins animée, comme en témoigne son titre, *Vignobles et vigneronns du Bordelais*, par ceux-là mêmes qui prêtent vie à ces terroirs viticoles à travers bien des péripéties, y compris de nature foncière, juridique et commerciale. Cette préoccupation pour les principaux acteurs de la scène viticole se manifeste aussi par l'attention particulière accordée à l'étude des travaux des champs et, plus largement, à l'ethnographie de la viticulture.

En fait, pour vraiment apprécier l'extraordinaire richesse de la culture matérielle du monde viticole, il faut lire un autre livre! Intitulé *Outils des vigneronns et tonneliers du Bordelais* (1992) et ayant donc pour objet le même terroir, le bel ouvrage de Jean-Pierre Hiéret représente une addition notoire à la bibliothèque vinicole

bordelaise. Cette étude était d'abord parue en 1986 sous le titre de *L'outillage traditionnel de la vigne et du vin*⁸. La nouvelle édition, dont le titre rend à César ce qui lui appartient!, est encore plus richement illustrée d'un très grand nombre de croquis et de photos.

... À CELUI DE PORTO

Et tout naturellement, de même que le nom de «bordeaux» éclipsa celui du «claret» d'Aquitaine, le vin prit le nom de la ville d'où il était expédié. L'appellation «porto» partait à la conquête du monde.

Chantal Lecouty, 1989, p. 18

La pratique d'une viticulture de qualité n'est pas exclusive à la région bordelaise ni même à la France. Parmi les autres vignobles de qualité dans le monde, il en est un qui se trouve dans un des pays les plus pauvres d'Europe, le Portugal. Le vignoble de Porto occupe une place tout à fait particulière, tant par son histoire que par la splendeur des paysages qui le portent et la nature même de son vin. L'étonnante histoire commerciale de ce vin qui doit beaucoup au goût et aux initiatives des Anglais, bien qu'aujourd'hui les Français en soient les premiers importateurs; l'admirable vallée du Douro, bordée de terrasses arides et cuites par le soleil; l'histoire agraire originale de cette même vallée et en particulier des *quintas*, nom donné aux exploitations viticoles à la source du Porto; l'art de fabriquer et de boire ce vin «flamboyant», fortifié, sans doute le plus grand du genre; le fonctionnement actuel des *quintas* et des grandes maisons de commerce ayant pignon sur mer à Porto même..., tout cela fait l'objet de deux livres qui se complètent parfaitement. Dans le premier, celui de Chantal Lecouty, *Le Porto* (1989), les pages les plus remarquables sont sans doute celles qui sont consacrées à l'histoire de ce grand vin tout comme à ses caractéristiques organoleptiques. Le second, *Port Wine Quintas of the Douro* (1992), signé par Alex Liddell et Janet Price, représente une étude tout à fait magistrale du fonctionnement de plusieurs dizaines de *quintas* de la vallée du Douro. Ce livre est si admirablement illustré que l'on en oublie qu'il s'agit d'une véritable oeuvre d'érudition. Enfin et surtout, il résulte d'un minutieux travail de terrain, rendant par le fait même hommage aux vignerons portugais, aux paysages qu'ils façonnent et aux vins auxquels ils donnent naissance⁹.

LE GOÛT DU VIN

Déguster, c'est donc un peu l'art de se servir de sa mémoire, de jouer avec ses souvenirs.

Émile Peynaud, 1983, p. 20

C'est donner du relief à la vie, la tirer des contingences matérielles vers une communion avec le monde, que de cueillir des sensations dans son assiette et dans son verre et de les transmuier en émotions.

Jean-Robert Pitte, 1991, p. 226

Cette notion nous permet de renouer avec la conception que les anciens Grecs se faisaient du vin : un carrefour biologique où se rencontrent l'aliment, le toxique et le médicament.

Jack Masquelier, 1988, p. 577

La connaissance de la vigne et du vin n'est pas qu'affaire d'histoire et de géographie, certes! D'ailleurs, il arrive que ceux qui savent vraiment apprécier les vins soient ignorants de leur origine. Mais cela demeure finalement assez rare. Car il est difficile de goûter à un vin de qualité sans éprouver une grande curiosité à l'endroit de ses auteurs, en l'occurrence la Terre et les vigneronns!

Quoi qu'il en soit, s'agissant du goût du vin, bien d'autres oeuvres majeures peuvent être utilement consultées par les géographes et tous ceux que la vigne et le vin intéressent. Nous n'en mentionnerons ici que trois : *Le goût du vin* (1983), précisément, d'Émile Peynaud; *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion* (1991), de Jean-Robert Pitte; et plusieurs articles consacrés par Jack Masquelier aux effets physiologiques du vin et à ses caractéristiques thérapeutiques.

Toutes catégories confondues, *Le goût du vin* compte assurément parmi les deux ou trois plus grands livres consacrés au vin. Véritable éloge de la dégustation, du raffinement et de l'intelligence nécessaires à sa pratique, la lecture de ce livre peut être conseillée à tous ceux qui savent ou qui sont prêts à reconnaître que l'affinement de leurs sens est lié à celui de leur intelligence; à tous ceux qui souhaitent recouvrir l'usage de leurs papilles tétanisées par trop de nourritures industrielles; à tous ceux qui voient dans le vin un objet de perfectionnement et non de mystification, souhaitant aussi décoder le langage de ceux qui en parlent en connaissance et parfois en ignorance de cause. Livre scientifique, livre didactique, *Le goût du vin* bonifie celui qui le lit!

Faire l'éloge de la gourmandise, définir la morale de la gastronomie et en reconstruire l'histoire, démontrer que la grande cuisine est un fait de civilisation qui contribue véritablement à la personnalité de la France et enfin dresser une carte de l'avenir de ce pays en y plaçant des aliments qui ont une âme peuvent paraître audacieux. C'est pourtant le pari que relève le géographe Jean-Robert Pitte dans *Gastronomie française*, un livre qui se lit comme un roman. Éminemment géographique, bien fondée dans l'histoire, la position de Pitte rejoint pourtant celle de Peynaud. Le bon goût est affaire d'intelligence avant d'en être une de moyens, nonobstant le fait que la bonne chère et ce qu'il faut boire pour l'accompagner représentent un enjeu économique considérable. «...la qualité, c'est-à-dire la production d'aliments qui parlent au corps et à l'imagination, est rentable» (p. 236).

S'agissant d'aliments, peu de chercheurs dans le monde ont autant contribué que Jack Masquelier à démontrer pourquoi, comment et à quelles conditions le vin en était un. Depuis plusieurs décennies, ce chercheur bordelais et ses collaborateurs poursuivent des recherches minutieuses sur les propriétés chimiques du raisin et du vin et tout particulièrement sur les effets physiologiques

de ce dernier. Bien connus des milieux scientifiques français, les résultats de ces recherches, qui font l'objet d'articles ne paraissant pratiquement que dans des revues savantes, dont le *Bulletin de l'Office International de la Vigne et du Vin*, sont pourtant fort compréhensibles à qui veut bien prendre la peine de les lire. Malgré un recours tout à fait normal à un langage scientifique de haut niveau, ils démontrent de façon très claire, y compris pour un profane comme le soussigné, que «Peu de végétaux méritent autant que la vigne le droit de figurer parmi les plantes médicinales» (Masquelier, 1992, p. 195). D'ailleurs les propriétés alimentaires et antiseptiques du vin, essentiellement liées aux tannins et donc présentes dans les seuls vins rouges (et donc marginalement dans les vins rosés), ont été étudiées par Jack Masquelier et son équipe depuis les années 1950 (Masquelier, 1959 et Masquelier et Michaud, 1979). Curieusement, à en croire les media d'information, les propriétés thérapeutiques du vin font régulièrement l'objet d'une «découverte récente par des chercheurs américains».

Certes, les vertus du vin peuvent être complètement contrecarrées par l'alcool, ce «facteur limitant». Ce qui signifie que la possibilité de reconnaître les propriétés alimentaires et thérapeutiques mais aussi toxiques du vin est laissée au libre arbitre de chacun. Comme le précise Jack Masquelier : «Nous sommes libres de choisir le vin blanc pour notre plaisir et le vin rouge pour notre santé» (1988, p. 577)... Bref, il en va du goût du vin comme de sa géographie. Il s'agit d'une affaire de coeur et d'intelligence. De l'intelligence que nous avons de nous-mêmes comme de celle que nous avons de la Terre que nous habitons.

NOTES

- 1 Une version initiale et plus courte de ce texte est destinée à paraître dans un numéro de la revue *Géographes*, consacré entièrement aux vins et vignobles artisanaux au Québec. Ce numéro devrait paraître avant la fin de 1993.
- 2 Comme, par exemple, cet étonnant lexique multilingue, publié très récemment à Bordeaux (Escarpit *et al.*, 1993).
- 3 Cette pratique, consistant à illustrer des propos sur le vin par des reproductions d'étiquettes, n'est évidemment pas nouvelle (voir par exemple Bell et Dorozynski, 1968). Sauf que Johnson le fait d'une façon particulièrement habile, associant textes, photos, cartes, croquis et... étiquettes avec un rare brio!
- 4 Soulignons la parution, plus récente encore, d'un autre excellent atlas mondial du vin (Priat *et al.*, 1992). Cette oeuvre collective, de format et de facture imposants, dont l'édition originale est là aussi en langue anglaise (parue en 1992), n'a peut-être pas le souffle et surtout l'unité de celle de Johnson. Mais les quelque 20 auteurs qui y ont contribué témoignent d'une solide connaissance de leurs sujets respectifs, qu'il s'agisse de la qualité du vin, de ceux de Toscane, de Californie, d'Australie ou de Chine, voire de leur mariage avec les mets. À remarquer, un généreux lexique du vin (pp. 241-335), de superbes photographies et une cartographie claire, facile à consulter, bien que moins abondante et d'une précision nettement inférieure à ce que l'on trouve dans l'atlas de Johnson.
- 5 Je m'en voudrais de ne pas évoquer ici, ne serait-ce que brièvement, un recueil de textes tout à fait admirable, tant par son titre que par son contenu, consacré aux *Vins de l'impossible*. Alain Huetz de Lempis, Jean-Robert Pitte, Xavier de Planhol et Philippe Roudié (1990) y examinent, belles illustrations à l'appui, des régions apparemment peu favorables à la viticulture, en Angleterre, au Pérou, au Brésil, sur les rives turques de la mer Noire, dans le désert iranien, en Afghanistan et au Japon, mais où, à force de savoir et de ténacité, des

- vignerons ont relevé le défi de conquérir des espaces marginaux au profit de la civilisation de la vigne et du vin.
- 6 Le seyval blanc, aussi connu sous le nom prosaïque de «5 276 seyve-villard», est le principal cépage permettant aux plus audacieux des viticulteurs québécois d'obtenir des résultats intéressants (voir De Koninck, 1993).
 - 7 S'agissant du vignoble espagnol, on consultera avec intérêt l'excellente mise à jour que vient d'apporter Alain Huetz de Lempis (1993) à l'oeuvre monumentale qu'il avait d'abord publiée en 1967.
 - 8 J'avais d'ailleurs rendu compte de cette première édition dans un numéro des *Cahiers de géographie du Québec* (vol. 31, numéro 82, décembre 1987, pp. 88-90).
 - 9 Je tiens à rappeler à quel point ce survol de quelques grandes oeuvres consacrées à la géographie viticole n'est que cela : un survol. Les viticulteurs du monde entier n'ont cessé de façonner un objet d'étude géographique exceptionnellement séduisant, parce que bien ancré dans la glèbe, et aussi, avouons-le, représentant un enjeu économique majeur. Même en Amérique du Nord, la viticulture n'a pas dit son dernier mot comme en témoigne, pour ne prendre qu'un exemple récent, la grande fresque consacrée par Baxevanis (1992) aux régions viticoles des États-Unis. À défaut d'être inspirée, cette étude volumineuse constitue une remarquable banque de données. Moins fouillé et surtout moins intéressant sur le plan géographique, le livre récent de Tony Aspler's (1993), concernant la viticulture au Canada, lui tient lieu d'utile complément.

SOURCES CITÉES

- ASPLER'S, Tony (1993) *Vintage Canada. A Tasteful Companion to Canadian Wines*. Toronto/Montréal, McGraw-Hill Ryerson, 295 p.
- BAXEVANIS, John J. (1992) *The Wine Regions of America. Geographical Reflections and Appraisals*. Stroudsburg, PA, Vinifera Wine Growers Journal, 386 p.
- BELL, Bibiane et DOROZYNSKI, Alexandre (1968) *Le livre du vin. Tous les vins du monde*. Paris, Editions des Deux Coqs d'Or, 317 p.
- DE KONINCK, Rodolphe (1993) Le vin et la vigne au Québec : bon goût et ténacité vigneronne. *Cahiers de géographie du Québec*, 37(100) : 79-111.
- DION, Roger (1959) *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*. Paris, Roger Dion, 768 p.
- _____ (1990) *Le paysage et la vigne. Essais de géographie historique*. Paris, Payot, 295 p.
- ENJALBERT, Henri (1953) Comment naissent les grands crus. Bordeaux, Porto, Cognac. *Annales Économies, Sociétés, Civilisations*, 8 (3) : 315-328; 8 (4) : 457-474.
- _____ (1975) *Histoire de la vigne et du vin : l'avènement de la qualité*. Paris, Bordas, 207 p.
- _____ (1977) La naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux. In *Géographie historique des vignobles*. Actes du colloque de Bordeaux (octobre 1977), pp. 59-88.
- ESCARPIT, Denise, PIWNIK, M.-H., SERES, C. et ROUDIÉ, Ph. (1993) *La vigne et le vin. Eurolexique*. Bordeaux, Presses universitaires de Bordeaux, (sans pagination).
- HIÉRET, Jean-Pierre (1992) *Outils des vignerons et tonneliers du bordelais*. Bordeaux, Presses de l'université de Bordeaux, 236 p.
- HUETZ DE LEMPS, Alain (1993) *Vignobles et vins d'Espagne*. Bordeaux, Presses universitaires de Bordeaux, 424 p.
- HUETZ DE LEMPS, Alain, PITTE, Jean-Robert, DE PLANHOL, Xavier et ROUDIÉ, Philippe (1990) *Les vins de l'impossible*. Grenoble, Glénat, 94 p.
- JOHNSON, Hugh (1983) *Le guide mondial du connaisseur de vin. Vins, vignobles et vignerons*. Paris, Robert Laffont, 543 p.
- _____ (1990) *Une histoire mondiale du vin de l'antiquité à nos jours*. Paris, Hachette, 478 p.

-
- _____ (1991) *Nouvel atlas mondial du vin. Un guide complet des vins et alcools du monde entier*. Paris, Robert Laffont, 4^e édition, 320 p.
- _____ (1991) *Guide de poche du vin*. Londres, Michael Beazley International, 15^e édition, 239 p.
- KHAYYAM, Omar (1988) *Les quatrains d'Omar Khayyam*. Traduits du persan et présentés par Charles Grolleau. Paris, Éditions Gérard Lebovici, 140 p.
- LECOUTY, Chantal (1989) *Le Porto*. Paris, Robert Laffont, 160 p.
- LICHINE, Alexis (1988) *Encyclopédie des vins et des alcools de tous les pays*. Paris, Robert Laffont, 3^e édition, 994 p.
- LIDDELL, Alex et PRICE, Janet (1992) *Port Wine Quintas of the Douro*. Londres, Sotheby's Publications, 232 p.
- MASQUELIER, Jack (1959) The bactericidal action of certain phenolics of grapes and wine. *In The Pharmacology of Plant Phenolics*. Londres, Academic Press, pp. 123-131.
- _____ (1988) Effets physiologiques du vin. Sa part dans l'alcoolisme. *Bulletin de l'O.I.V.* (Office International de la vigne et du vin), 689-690 : 554-578.
- _____ (1992) La vigne, plante médicinale. Naissance et essor d'une thérapeutique. *Bulletin de l'O.I.V.*, 733-734 : 177-196.
- MASQUELIER, Jack et MICHAUD, Jean (1979) Action bactéricide et antivirale du vin. *Comptes rendus du 104^e congrès national des sociétés savantes* (Bordeaux, 1979), fascicule II : 447-457. [Ministère des Universités. Comité des travaux historiques et scientifiques. Paris, Bibliothèque Nationale].
- NELLIGAN, Émile (1952) *Poésies complètes. 1896-1899*. Montréal, Fides, 333 p.
- PEYNAUD, Émile (1983) *Le goût du vin*. Paris, Dunod, 239 p.
- PHANEUF, Michel (1992) *Le guide du vin 1993*. Montréal, Les Éditions de l'Homme, 11^e édition, 416 p.
- PITTE, Jean-Robert (1990) Un géographe du vouloir humain. *In Roger Dion Le paysage et la vigne. Essais de géographie historique*. Paris, Payot, pp. 8-20.
- _____ (1991) *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*. Paris, Fayard, 265 p.
- PRIAL, Frank, GEORGE, Rosemary et EDWARDS, Michael, édés (1992) *Le grand atlas du vin*. Paris, Éditions Atlas, 365 p.
- RIMBAUD, Arthur (1972) *Poésies complètes*. Paris, Gallimard (Coll. «La Pléiade»), 1249 p.
- ROBINSON, Jancis (1988) *Le Livre des Cépées*. Paris, Hachette, 279 p.
- ROUDIÉ, Philippe (1988) *Vignobles et vigneronns du Bordelais (1850-1980)*. Paris, Éditions du CNRS, 436 p.

(Acceptation définitive en juin 1993)