

## Medoc

*Hervé Dumez*

Au pliocène final, des vagues de glaciation extrêmes font éclater les rocs des montagnes déjà formées, Pyrénées et Massif central, et, suivies par d'amples réchauffements, engendrent des débâcles inouïes, immenses fleuves torrentueux de boue qui épandent sur des plateaux calcaires de l'ouest quartz roses et bleutés du Limousin, silex du Périgord, lydiennes noires des Pyrénées, agatoïdes de l'Albigeois, galets de forme allongée, légèrement aplatie.

À l'âge des premières industries humaines, au Günz, les galets apportés par la Garonne se mêlent aux autres et parfois les recouvrent.

Au Mindel, la couche s'érode, se casse, se démantèle, dessinant des croupes séparées par des dépressions peu marquées.

Les dégels faisant suite à l'âge du Renne occasionnent de petites coulées de boue qui poncent doucement le relief et égalisent la couche du haut en bas des croupes, finissant de leur donner leur galbe.

Mais, brusquement, au terme des temps würmiens se lèvent des vents de sable noir, en d'innombrables tempêtes, qui recouvrent les galets au nord et à l'ouest, les hauteurs étant seules épargnées.

Enfin, la transgression flandrienne élève le niveau de la mer et noie, à l'est, le bas des croupes, créant en bordure du fleuve des marais, les palus.

Ainsi, entre les terres de sable noir, à l'occident et au nord, ne portant que des pins, et les marais en bordure du fleuve, royaume des grenouilles, demeure seul un mince bandeau fait de croupes de galets de quelques dizaines de mètres de haut, « pays maigre et infertile » disent les jurats de 1524.

Durant des siècles, il dort dans la pauvreté. Ce ne sont que ségala, petits lopins de terre à seigle, incapables de produire le moindre blé. Sur les collines, de rares moulins donnent une farine noire. De-ci de-là, quelques vignes améliorent l'ordinaire des paysans et de leurs seigneurs.

Mais au matin du 10 avril 1663, dans le printemps encore frisquet de Londres, Samuel Pepys, secrétaire de l'Amirauté et bourgeois parvenu, libertin mais coqueluche de la bonne société, se dirige vers Lombard Street où il a rendez-vous à l'enseigne du Chêne Royal avec un joyeux poète de ses amis, Alexandre Brome. Il s'apprête à y boire ce claret de France dont les Anglais raffolent, vin nouveau qui, dans quelques semaines à peine, tournera au vinaigre. Au soir, revenu chez lui, il note pourtant dans son journal : « et là avons bu un certain vin français appelé Ho Bryan ; il a un goût excellent et très particulier qui ne ressemble à rien de ce que je connais. »

C'est en 1533 que Jean de Pontac avait acheté au marchand bordelais d'origine basque, Jean Duhalde, un domaine nommé Haut-Brion. Ses descendants arrondissent le domaine, jusqu'à en constituer une surface de grande étendue au milieu des petits vignobles paysans. Le château est construit quelques vingt ans plus tard. Les Pontac achètent des terres jusqu'en Médoc, en particulier dans la seigneurie de Saint-Estèphe le domaine de Pez.

La famille de Pontac n'a de cesse de s'élever, jusqu'à ce qu'Arnaud, son rejeton le plus illustre, accède en 1653 à la charge de premier président du Parlement de Guyenne. Passionné par ses vignes, c'est lui qui parvient à imposer le vin de Haut-Brion comme le seul vin à part en Europe. Peu après le grand incendie de Londres, l'idée lui vient d'envoyer son fils François-Auguste installer une taverne dans la capitale du royaume d'Angleterre, « À l'enseigne des Pontac » – Pontack's Head. On y boit du Haut-Brion pour 7 shillings la bouteille, quand les autres vins se vendent pour à peine 2 shillings. Les intellectuels, Daniel de Foe, Swift, Locke, Saint-Evremond, y croisent l'aristocratie londonienne.

John Locke, précisément, médecin et philosophe, et peut-être en raison de ce mélange des genres préoccupé de sa propre santé, décide de consulter ses collègues les plus réputés, ceux de l'université de Montpellier. Il obtient son congé de Milord Shaftesbury dont il est secrétaire, et s'embarque pour la France. Lui qui est un habitué de « Chez Pontac », se rend à Bordeaux et, le 14 mai 1677, parcourt à cheval les vignes de Haut-Brion. Il note ses impressions, lui aussi, sur son journal : « Les vignes de Pontac, dont la production est si estimée en Angleterre, poussent sur un versant orienté à l'ouest ; le sol, dont on croirait qu'il ne peut rien produire, est composé de sable blanc mêlé d'un peu de gravier ; mais telle est la qualité particulière du sol du vignoble de M. de Pontac, près de Bordeaux, que les négociants m'ont assuré que le vin provenant des vignobles les plus proches, puisque seulement un simple fossé les sépare, et dont le sol est, en apparence, parfaitement le même, était nettement moins bon<sup>1</sup>. »



Château Margaux

Dans un opuscule intitulé *Observations upon wines*, Locke indiquait ce qui, à ses yeux, constituait le meilleur terroir à vin : un sol maigre et perméable, sur un modelé en relief. Il fallait aussi ne pas rechercher l'abondance de récolte. À Bordeaux, il s'était fait expliquer que le fumier, notamment le riche fumier de cheval, gêne irrémédiablement la vigne, et que les meilleurs plans sont ceux qui produisent peu, c'est-à-dire les plus vieux.

Ceux qui décidèrent d'imiter Monsieur de Pontac durent donc patienter quelques dizaines d'années, le temps que leurs vignes vieillissent, laissant à Haut-Brion, durant toutes ses années, son monopole.

Mais, en mars 1714, un vaisseau hollandais, L'amour de Rotterdam, chargeait sur le quai de Bordeaux : « 10 tonneaux de Pontac à 550 livres tournois le tonneau, 10 tonneaux de Latour à 450 livres tournois l'unité, 10 tonneaux de Lafite à 410 livres tournois l'un, 20 tonneaux de Margaux à 300 livres tournois le tonneau. » Moins d'une dizaine d'années plus tard, dans une lettre en date du 16 octobre 1723, J. Bruvenal rendait compte à Henry Powell, sommelier du Prince de Galles, depuis le Bordelais où il séjournait, de l'état du millésime en ces termes : « les quatre grands crus – “topping growths” – de Latour, Lafite, Château Margaux et Pontac, sont excessivement bons. » On s'attendait à des prix élevés, mais aucune cotation n'avait encore eu lieu : tous « attendaient afin de savoir ce que Mr Daulède allait demander

1. La croupe de Haut-Brion est en effet la seule, à Pessac, avec celles de la Mission Haut-Brion et de Pape Clément, à être constituée de graves gūnziennes, les autres terrains étant de sable ou de graves pyrénéennes.

pour son Château Margaux, car il est leur étoile polaire. » La femme du propriétaire de Margaux était une Pontac, ce qui unissait Haut-Brion et Margaux. Quant à Nicolas-Alexandre de Ségur, président à mortier du parlement de Bordeaux, seigneur de Lafite et de Latour qui régnait sur la ville de Pauillac, il avait hissé ses domaines juste derrière ceux – pour un temps encore, la hiérarchie était respectée – du premier président. Un autre magistrat de Bordeaux connut moins de succès : Charles-Louis de Segondat, baron de la Brède, acheta des landes proches de Haut-Brion, espérant en faire des vignobles renommés, mais sans succès – problème de graves. Il devint plus célèbre en écrivant *l'Esprit des Lois* que par son vin. L'écart entre le tonneau des quatre grands crus et le tonneau de vin ordinaire ne cessait de croître.

C'est à la Royal Navy que les premiers durent une grande part de leur prestige : les cargaisons des vaisseaux français saisis à la mer étaient revendues aux enchères à Londres. On se battait une seconde fois pour les acquérir.

Entre grands crus et vins ordinaires, d'autres commençaient à se faire une place.

Sous le même prétexte que John Locke (son chirurgien lui avait conseillé de prendre les eaux à Aix-en-Provence), Thomas Jefferson, alors ministre des États-Unis nouvellement créés mais voyageant incognito, refit le même trajet. Il demeura cinq jours à Bordeaux, du 24 au 28 mai 1787, et visita Haut-Brion, sans se rendre en Médoc. Amateur lui-même, il sut surtout interroger les grands négociants de la place, au premier rang desquels John Bonfield, consul des États-Unis à Bordeaux. Ses notes de voyage reprennent celles de son prédécesseur anglais, mais établissent un classement des développements intervenus en un siècle. Les quatre premiers sont Château Margaux, La Tour de Ségur, Haut-Brion et Château La Fite, avec cette précision : « les vins des trois premiers crus n'atteignent la perfection que lorsqu'ils ont l'âge de quatre ans. Ceux du Château La Fite, qui sont quelque peu plus légers, sont bons à l'âge de trois ans. » Derrière viennent les vins de « seconde qualité », Rozan, Dabbadie ou Lionville [domaine appartenant à M. D'abadie et comprenant l'actuel Léoville-Lacazes, Léoville-Poyferré et Léoville-Barton], La Rose [l'actuel Gruaud-Larose], Quirouen [Kirwan], Durfort [Durfort-Vivens, à Margaux]. Si l'enquête de Jefferson avait été plus poussée, il aurait également cité le domaine de Mademoiselle Lascombes, à Margaux, qui vendait habituellement au même prix que Madame Rauzan, le Château de Gorse à Cantenac [aujourd'hui Brane-Cantenac] et le domaine de Monsieur Bergeron, à Saint-Julien [Ducru-Beaucaillou], dont les cours rejoignaient ceux des autres. Seuls trois se détachaient nettement du lot : Rauzan, Léoville et Gruaud-Larose.

Puis venaient les troisièmes : « Calons » [Calon-Ségur], « Mouton » « Gassie » [Rauzan-Gassies], « Arboète » [sans doute Château Lagrange de Saint-Julien], « Pontette » [Château Lanogoa, qui appartenait aux Pontet mais qu'on distinguait de Pontet-Canet], « de Terme » [Marquis de Termes], « Candale » [Château d'Issan].

Telle était alors la classification établie par les négociants de la place et que se fit expliquer l'illustre voyageur.

Quant à lui, ses commandes montrent où ses goûts le portaient. Le 6 septembre 1790, depuis Philadelphie, il adresse en effet une lettre à Joseph Fenwick, le nouveau consul des États-Unis à Bordeaux. Elle comporte en annexe deux lettres, l'une pour Madame Rauzan (dix caisses), l'autre pour Monsieur de Miromesnil, alors copropriétaire de Latour : « Quoique je n'aie pas l'honneur, Monsieur, de vous être personnellement connu, j'ai eu l'avantage, dans un tour que j'ai fait pendant ma séjour à Paris, en visitant le canton des meilleurs vins de Bordeaux, d'avoir vu votre

vigne qui donne les vins nommés de Ségur et de savoir que c'est un des meilleurs crus de ce canton. J'en ai fait cette éloge à notre président le Général Washington, et il me charge, conséquemment, de vous prier d'avoir la bonté de lui en fournir une vingtaine de douzaines de bouteilles de votre meilleur pour la service actuelle. »

La structure était figée, mais sans cesse remise en question. Poitevin, régisseur de Latour et lui-même propriétaire de Marbuzet, notait dans une lettre de 1803 : « De Lafite et Latour dépendent les prix des seconds crus, dont il y a un bon nombre, et même des troisièmes classes ; d'après cela, Monsieur, tous ces propriétaires ont leurs yeux sur Latour de préférence. »

Puis on descendait. « Madame de Rauzan à Margaux, dont les vins sont fort recherchés et estimés, étant la première des seconds crus, a vendu il y a à peu près deux mois sa récolte de 1803 et 1804, à 600 f le tonneau, elle qui ne diffère du prix de Latour que de 200 à 300 f toujours » (Poitevin, 25 septembre 1805).

Sans cesse, des individualités s'affirmaient et tentaient de rompre des lances, comme le constatait Lamothe, le successeur de Poitevin : « Les vins nouveaux du Médoc sont presque tous vendus. Je ne connais que M. de Pichon, mon voisin, qui garde encore les siens, après en avoir refusé 1950 f du tonneau parce que les seconds crus ont vendu 2100 f, à la hauteur desquels il veut se tenir. Cet homme respectable par ses vertus morales est un peu trop prévenu de bonne opinion pour ses vins et j'en suis fâché parce qu'il serait plus heureux s'il était plus facile à traiter de ses récoltes. » (Lamothe, 17 mars 1823).

Les premiers crus cherchaient toujours à maintenir l'écart avec les suivants, que Domenger, à Latour, avait fixé, « un quart au dessous. » En novembre 1790, la première des seconds, Madame Rauzan, jouait un coup de poker et tentait d'imposer au négoce de n'être que de 350 f au-dessous de Latour. Domenger avait senti le piège se dessiner. Lors d'une première entrevue avec Johnston, l'un des plus puissants négociants de Bordeaux, il avait refusé une offre, devinant que Madame Rauzan ne s'était pas encore découverte, et intriguait : « Il me paraissait important de tenir cette dame et les autres seconds crus à cette distance. Dans ma première entrevue avec M. Johnston, j'avais refusé 2000 livres ; je lui avais dit que je voulais attendre la vente de Madame Rauzan et de quelques autres ; mais que, quelque prix que j'acceptasse après ou avant sa vente, je me réservais toujours de la surpasser d'un quart. » (Dominger, 4 novembre 1790). Johnston va alors voir Madame Rauzan et lui offre 1500 livres. Elle demande le prix fait à Latour, et refuse, campant ferme sur ses 350 francs. Johnston, de crainte de perdre Latour, refuse. D'autres négociants acceptent le marché. Alors, Dominger signe avec Johnston, qui aura Latour, mais pas Rauzan, cependant que la rusée seconde vend aux autres, qui auront Rauzan mais non Latour. Johnston explique à Latour que ce sera 2000 et rien d'autre, ou qu'il se passera de ce château, les seconds étant très bons. « Vous voyez, Monsieur le Marquis, que ces seconds crus, même les troisièmes et quatrièmes, qui se mettent sur le pied de se référer aux seconds ou à Latour et Lafite, directement pour 1/4, 1/3, ou telle autre proportion, sont dans le cas de nous nuire beaucoup ; ils sont les plus forts en nombre et en quantité de vin ; et les négociants doivent tous chercher à diminuer notre prix, pour diminuer d'autant celui des autres. Ils doivent même nous laisser quelquefois si nous nous raidissons trop. » (Dominger, 4 novembre 1790).

Dans l'euphorie d'un début de règne et d'une embellie économique, l'empereur Napoléon III décida le lancement d'une exposition universelle des produits agricoles et industriels. Chaque département s'organisa pour exposer à Paris le meilleur de sa production et la Gironde se proposa évidemment d'exposer – et d'exposer seulement – ses grands vins. Il y fallut un minimum d'organisation et l'on tenta un

classement. Les négociants se réunirent et, se fondant sur les statistiques des prix passés et les différents classements précédents, fixèrent le leur.

Si donc aucune goutte de breuvage, rouge ou blanc, ne fut alors répandue, le classement de 1855 fit couler salive et encre, et continuera de le faire longtemps encore.

Le prince Napoléon, chargé par l'empereur de présider au bon déroulement de l'exposition conservait des concours un cuisant souvenir. « Il fallait », notait-il, « distribuer les récompenses de façon à honorer les mérites et à ne froisser aucune susceptibilité. » On constituait des jurys, mais, faisait-il remarquer, désabusé, « quand on confie à une réunion d'hommes la tâche de se prononcer sur les mérites des produits que renferme une Exposition universelle, on leur demande une chose qui est au-dessus des forces humaines. Le temps, les moyens d'examen, les termes de comparaison, tout leur manque. » Le principe lui apparaissait finalement critiquable : « Les jugements du jury, sous la forme de médailles et de diplômes, sont une véritable sentence à laquelle le public est invité à se soumettre. C'est bien dans ce sens que les industriels l'entendent ; les récompenses deviennent entre leurs mains un moyen de monopole, une arme dont ils font usage contre leurs concurrents. Le véritable promoteur des progrès industriels, le meilleur juge, c'est le consommateur. La clientèle est la récompense de tout progrès accompli. » Le prince concluait en préconisant l'abandon des jurys, des classements et des médailles. L'histoire lui fit ce qu'elle fait souvent aux meilleures intentions, un pied de nez, et le classement de 1855 demeure.

Premiers crus, suivants prestigieux et négociants puissants, jouent depuis toujours un jeu subtil, violent et dur, chaque année recommencé, la hiérarchie officielle restant intangible mais toujours menacée, les positions obtenues une année étant remises en jeu dès la suivante, chacun s'observant, cachant son jeu, laissant courir les rumeurs, se dérochant et se découvrant tour à tour, puis se lançant enfin, forcé de signer, ne sachant que trop tard si le coup était bon, ou pipé.

Tout faillit pourtant cesser, définitivement à cause d'une chose, minuscule et jaune, venue du pays de Jefferson. La femelle, dépourvue d'ailes, vit en colonies qui s'attaquent aux racines. Les œufs qu'elle pond donnent naissance à des individus ailés qui, sortis de la terre s'envolent un peu plus loin. Là, les femelles pondent sous l'écorce des œufs d'hiver. Au printemps, ces œufs produisent des individus ailés, qui repartent, et des individus aptères qui descendent en colonies dans les racines. Les piqûres qu'ils y font créent des nodosités qui tuent les ceps. Les feuilles se dessèchent : phylloxera vastatrix. Puis ce fut une moisissure, le mildiou, qui avait déjà dévasté les cultures de pomme de terre en Irlande et provoqué la famine.

Tout n'était plus que désolation. Un jour d'octobre 1882 qu'Alexis Millardet visitait le domaine de Ducru-Beaucaillou, à Saint-Julien, il fut frappé par la belle apparence de quelques vignes bordant le chemin. Les feuilles portaient des traces d'un blanc bleuâtre. Il fit appeler le régisseur qui lui expliqua que l'habitude était, à la véraison des grappes, de recouvrir les feuilles de vert-de-gris, c'est-à-dire de sulfate de cuivre mélangé à de la chaux, pour dissuader les maraudeurs de voler les grappes. Avec l'aide de son collègue Ulysse Gayon, normalien, assistant de Pasteur dans son laboratoire et premier professeur d'œnologie, il mit au point un mélange, la bouillie bordelaise, qui fut testé pour la première fois à Ducru-Beaucaillou et dans le domaine de Dauzac, à Labarde.

Un autre désastre surgit depuis l'Angleterre, marché béni depuis des siècles. Il s'agissait d'un breuvage au ton jaune, aux reflets de miel et d'orange, fort au goût.

Né dans les Highlands, il gagna dans les années 1860 les lowlands. C'est alors que fut mise au point la technique du coupage ou « *blending* ». On affinait le mélange dans des fûts de chêne ayant contenu du Sherry ou du Xeres. Le résultat était une qualité naturelle garantie d'une année sur l'autre, sans risque. À partir de 1890, l'épidémie gagnait Londres. Sur Regent Street, la maison Hedges and Butler qui fournissait toute l'aristocratie anglaise, au premier rang de laquelle la reine Victoria et le duc de Windsor, voyait ses ventes de claret de prestige baisser et ses ventes de breuvage jaune atteindre des sommets. Le comte Charles de Beaumont, administrateur de Latour, décida en 1905 d'entreprendre une enquête sur les raisons de la crise. Elle le mena dans les grands restaurants, au Jockey Club, jusqu'aux caves de l'Élysée, du Sénat, de la Chambre des Députés, de l'ambassade de Grande-Bretagne et de celle des États-Unis. Le grand restaurateur parisien Voisin, navré, lui déclara : « En Angleterre, on ne boit plus que de l'eau et du whisky. »

Enfin, la contrefaçon menaçait. Un viticulteur du midi lançait en 1905 un vin sous l'appellation « Medauc. » Les grands châteaux, malgré eux, étaient emportés dans la tourmente. En 1907, le bureau Tastet-Lawton soumettait au régisseur du domaine le plus célèbre de Pauillac une bouteille de Latour 1903 achetée à l'étranger, « frauduleuse en tous points dans son conditionnement : fausse capsule, fausse étiquette, faux bouchon. » À Dresde, en 1908, on vendait du château Latour-Massac. Lafite était victime de sa réputation en Russie : son nom y était devenu synonyme de vin rouge et son étiquette, imitée, se retrouvait sur toute piquette vendue dans l'empire.

La guerre de reconquête qui s'engagea fut longue, difficile et âpre.

Contre le phylloxera, on planta de nouveaux ceps, plus résistants. Contre le mildiou, on avait inventé la bouillie bordelaise. Restait à contrôler les négociants pour éliminer la contrefaçon et surveiller les ventes.

Le 20 août 1901, 43 représentants des grands crus classés sur 60 se réunirent à Bordeaux et fondèrent l'Union syndicale des propriétaires de crus classés du Médoc. Le directeur de Lafite fut nommé président. Le fer fut aussitôt croisé avec le négoce. Jusque-là, le vin était livré en fûts aux négociants. Ces derniers s'occupaient du vieillissement, puis opéraient la mise en bouteilles, apposant leur nom sur l'étiquette en même temps que celle du grand cru. Les grands négociants étaient hors de tout soupçon. Beaucoup d'ailleurs possédaient des châteaux. On pouvait se méfier des autres. La partie dura plusieurs années. Le 16 novembre 1905, Nathaniel Johnston négociant et propriétaire de Ducru-Beaucaillou ainsi que de Dauzac, président de l'Union, fit savoir qu'il engageait les grands crus à opérer la mise en bouteilles au château et à apposer cette mention sur l'étiquette. Parallèlement, le comte du Périer de Larsan, député de Bordeaux et propriétaire de Branaire-Ducru, quatrième cru classé de Saint-Julien, s'activait à Paris. La grande loi sur la répression des fraudes fut votée le 1<sup>er</sup> août 1905. Restait à mettre au point les décrets d'application. Les propriétaires demandèrent qu'une étiquette fût apposée sur les fûts, attestant de leur origine, qui suivrait le vin durant tout son parcours. Le négoce protesta : il y allait, paraît-il, du secret des affaires et de la possibilité de faire des transactions de maison à maison. On pestait contre une insupportable plaie bureaucratique. Les propriétaires répliquèrent par l'ironie : « Il nous est difficile d'admettre qu'il soit impossible à une maison de commerce, si petite fût-elle, de consacrer le temps nécessaire à écrire six mots et à apposer une signature sur une pièce qui accompagne une transaction commerciale. » Mais, rétorquaient les négociants, si une barrique était vendue en demis, ou en quarts de barrique, qu'advierait-il du fameux talon ? On se déchira ensuite sur l'appellation d'origine. Les propriétaires imposèrent que

seuls les vins produits dans le département de la Gironde aient droit à l'appellation « Bordeaux. »

La protection n'était pas tout : il fallait faire revenir les amateurs, notamment anglais, pour contrer l'essor du Whisky. En 1901, le banquet des automobiles se tenait à Latour. Deux ans plus tard, en octobre 1903, les parlementaires britanniques étaient invités dans le Médoc. Puis ce fut le tour des journalistes médicaux anglais. Latour accueillit le congrès d'œnologie, présidé par Ulysse Gayon, en 1907. Trois ans plus tard, l'association générale des médecins se réunissait à Pauillac. Le Wine Trade Club de Londres vint en 1912. Le premier reportage cinématographique fut filmé à Latour en juillet 1914.

Dans les dernières années du XX<sup>e</sup> siècle, de rigoureuses recherches, autant que désintéressées, démontrèrent, expériences à l'appui, qu'en boire garantissait longue vie. La Science s'unissait pour une fois avec grâce au plaisir mais posait toutefois une condition absolue : ne boire que du meilleur. Dans la bousculade qui s'ensuivit, les Asiatiques se mêlèrent désormais aux Américains.

Quelques croupes caillouteuses, s'élevant à peine au-dessus d'un grand fleuve boueux, se prennent pour le centre du monde. Et peut-être avec quelque raison...

### Référence

Pijassou René (1980) *Un grand vignoble de qualité : le Médoc. Vol. I & II*, Paris, Tallandier ■

