

NOTICE

SUR

LE VIGNOBLE ET LE VIN

DE VOLNAY

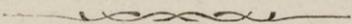


PAR

x M. l'abbé E. B***, curé de Volnay

x BAVARD. E

Et sine Volnæo nulla gaudia mero.



DIJON

IMPRIMERIE ET STÉRÉOTYPIE J.-E. RABUTOT

place Saint-Jean, 1 et 3.

1870

NOTICE



LE VIZORIE ET LA

DE VOYAGE

M. LEBLANC, 2, rue de la Montagne, Paris

Paris, le 15 Mars 1910

DUOZ

LE VIZORIE ET LA PHOTOGENE

1910

NOTICE ¹

SUR

LE VIGNOBLE ET LE VIN DE VOLNAY

Volnay est gracieusement assis au pied du Chaignot, l'un des anneaux de cette chaîne célèbre si connue sous le nom de Côte d'Or. Ce village est dans la situation la plus agréable et la meilleure exposition : on dirait que pour se mettre à l'abri des vents du nord il s'est caché entre deux pointes de montagne, ne se découvrant qu'à l'orient et au midi qui le couvrent de leurs feux. Ses maisons blanches, à l'air propre et élégant, forment un amphithéâtre qui domine l'une des plus belles et des plus riches plaines du monde.

La beauté du site de Volnay, l'étendue de son horizon et la pureté de son atmosphère justifient ce proverbe :

Il n'y a qu'un Volnay en France.

La nature a prodigué au sol volnaisien ses plus riches trésors. Les sources y abondent; elles sont remarquables par la fraîcheur et la limpidité de leurs eaux. Le froment de ses terres est pur et lourd comme l'or. Les pâturages odoriférants de sa montagne donnent au lait une saveur et un arôme délicieux. La délicatesse du terrain et une heureuse exposition communiquent à tous les fruits qui croissent sur ce coteau une qualité exquise.

(1) Cette étude, qui a paru dans la *Bourgogne*, est tirée en grande partie de l'*Histoire de Volnay*.

Aussi Volnay, fier de ses charmes et de la distinction de ses produits, se dresse sur sa colline et dit aux deux gros seigneurs du voisinage :

En dépit de Pommard et de Meursault,
C'est toujours Volnay le plus haut (1).

Ce qui fait surtout la richesse de ce village, ce qui a entouré son nom d'une auréole de poésie et d'une célébrité plus qu'européenne, c'est son vignoble.

Nous allons en faire le sujet de cette étude.

1

« Au sud-ouest de Beaune, au sortir du vallon d'Auxey, commence un groupe de monticules qui s'étend jusqu'à la gorge de Pommard. On y distingue trois crêtes qui dessinent autant de petites montagnes. Sur la première, au sud, est bâti le village de Monthelie. Sur celle du centre se trouve le charmant village de Volnay; enfin, au pied de la troisième est placé le beau village de Pommard.

« Cette Côte est renommée par l'excellence de ses vins; nous en indiquerons les cantons les plus distingués. Le premier, en sortant de Meursault, est le Santenot qui fait encore partie de ce village; le vin qu'il fournit, quand il a été gardé, rivalise avec les meilleurs de la Côte-d'Or. Après le Santenot, on entre sur le finage de Volnay et l'on y trouve les Chevrets; au-dessus d'eux sont les Cailleray, qui produisent des vins de la plus grande finesse, d'où est venu ce proverbe rural : « Qui n'a de vignes en Cailleray ne sait ce que vaut le Volnay. » En suivant, on trouve les Champans, un des meilleurs climats de cette commune; au-dessus d'eux sont les Talles-Pies. Après

(1) Proverbe bourguignon.

ceux-ci, on rencontre les cantons de la Chapelle, de Bousse-d'Or, des Angles, etc., etc. (1).

« Quand on sort de ces vignes, on entre sur le territoire de Pommard qui offre les excellents climats : des Fremiers, des Bertins, des Croix-Noires, des Rugiens, etc. Là se termine le coteau de Volnay (2). »

Pléïade constellant nos coteaux tant aimés,
Oui ! vous êtes les crûs justement renommés
Pour le goût, le bouquet, la suave finesse,
La séve moelleuse et la délicatesse (3).

Ces grands vins sont confinés par des vignes fines de second ordre; leur infériorité se fait sentir à mesure qu'elles s'éloignent du centre de la Côte. Le Clos-des-Chênes, les Pitures et les Chanlins occupent une place distinguée parmi ces crûs secondaires; leurs terres blanches et marneuses donnent des vins chargés de tartre qui sont d'une robuste santé.

« Les grands crûs volnaisiens dont nous avons cité les noms fournissent des vins rouges de même qualité; quelques-uns l'emportent sur d'autres, mais leur supériorité n'est due qu'à l'exposition. Cette identité tient à la nature du sol qui est partout la même (4). »

II

Examinons ce sol.

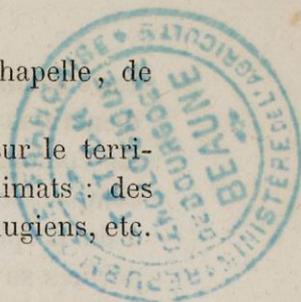
La roche qui sert de base à ces vignobles est un cal-

(1) Ces etc. représentent : le clos de la Barre, l'Ormeau, les Mitans, les Rougeottes, les Frémiers, les Brouillards, la Carelle, les Aussi et les Roncerets, qui figurent parmi les vignes de première classe sur la carte des grands vins de la Côte-d'Or.

(2) *Statistique de la vigne dans le département de la Côte-d'Or*, par le docteur Morelot, p. 9-11.

(3) *La Côte-d'Or*, poëme de M. Simon Gauthey. — *Journal de Beaune*, 6 novembre 1869.

(4) *Statistique de la vigne*, p. 12.



caire oolithique composé de carbonate de chaux, de débris d'encrines et de madrépores. A la hauteur de la Chapelle de Volnay, ce calcaire est d'un beau rose, sa pâte dure et compacte renferme des grains d'un vert pâle; il ressemble à du porphyre. Sur cette base repose le sous-sol; sa superficie se compose de bancs schisteux très minces, se délitant facilement, et dont les débris se mêlent souvent à la terre végétale. Ce sous-sol est couvert d'une terre végétale d'un brun rouge; elle est légère et sablonneuse; elle a quelque chose de la teinte et de la délicatesse du vin qu'elle produit. Si on la soumet à l'analyse, on y trouve une forte dose de silice, de carbonate de chaux et d'oxyde de fer, mélangée à un peu d'alumine et de carbonate de magnésie(1).

Ce terrain est riche en principes aromatiques; Volnay est sous ce rapport, avec la Romanée et le Saint-Georges, l'un des climats les plus privilégiés du globe. C'est à ces éléments que le vin doit la rare finesse et le bouquet charmant qui le caractérisent.

La Côte volnaisienne, étant inclinée au sud-est, jouit d'une exposition merveilleuse; le matin la colore de ses teintes pourprées, le midi l'inonde de ses feux, et le soleil à son déclin laisse tomber sur elle ses rayons d'or. Aussi, loin de s'étonner de l'excellence de ses produits, involontairement on murmure ces vers à son aspect :

Sur ce charmant coteau, qu'en naissant le soleil
Caresse obliquement de son rayon vermeil,

De suc plus délicats la vigne se nourrit
Et dans un air plus pur le raisin y mûrit.
Son jus tire de là cette saveur choisie
Qui n'est à comparer qu'au goût de l'ambrosie.
De là cette finesse, ce bouquet flatteur
Plus doux que le parfum de la plus douce fleur (2).

(1) *Rapport sur les terrains livrés à la culture de la vigne dans la Côte-d'Or*, par M. le vicomte A. de Vergnette.—*Actes du Congrès des vigneronns français*, 4^e session.

(2) *La Côte-d'Or*, par M. Simon Gauthery.

La favorable exposition de ce vignoble explique sa haute antiquité. Il fut créé par les Celtes ou les Romains; des amphores, des instruments particuliers à la culture de la vigne découverts au milieu de débris celtiques et gallo-romains, en plusieurs lieux du village et du territoire, ne laissent aucun doute sur ce point.

III

Le cépage qui croît sur ce coteau contribue puissamment à la qualité du vin; là, on ne cultive que le loyal pinot ou noirien. Ce plant, que connaissent la plupart de nos lecteurs, a un cep délicat et des sarments peu élevés; sa feuille fortement découpée et petite, si on la compare à celle du gamay, est d'un vert tendre; sa fleur est odorante comme celle du réséda; sa grappe, en pleine maturité, est délicieuse comme le miel; les grains qui la composent sont petits, ronds et peu serrés; leur couleur de jais prend une teinte bleuâtre sous une légère poudre blanche qui les pare de son lustre. Le pinot, dans ses jeunes années, donne des fruits beaux et abondants; mais ils sont loin d'atteindre la saveur de ceux qu'il produit dans sa maturité et sa vieillesse, quand il est parvenu à l'état de grand cep. La qualité parfaite chez cet arbrisseau est tardive comme la sagesse chez l'homme, c'est le fruit des années.

Depuis des siècles, le noirien est la gloire et la fortune de Volnay et de la Côte bourguignonne. Aussi, le duc Philippe-le-Hardi fit une rude guerre au gamay (1) lors de son apparition. En 1395, il ordonna de couper, en l'espace d'un mois, dans les vignobles du duché,

(1) Ce plant de vigne porte le nom du petit village de Gamay, d'où il est originaire.

tous les plants du trez mauvaiz et déloyaul gamay, qui menaçait de supplanter le noble pinot. Après ce délai, les contrevenants étaient passibles d'une amende de soixante sous tournois par ouvrée (1).

Le rebelle, malgré la défense du haut et puissant seigneur, tint ferme, gagna du terrain et finit par obtenir droit de cité (2).

En 1459, Philippe-le-Bon entreprit contre lui une nouvelle campagne. Ce prince, pour maintenir à la fois aux Ducs de Bourgogne leur titre de seigneurs des meilleurs vins de la chrétienté, à Volnay, à Pommard et à Beaune, leur antique renom, et mettre le commerce à l'abri de la fraude, défendit de placer en dépôt, dans la ville de Beaune, d'autres vins que ceux du crû des habitants, « de peur que les gamès nouveaux ne pussent tromper par leur douceur (3). »

Le noirien aime les lieux exposés au levant et au midi, les surfaces inclinées et les terres légères où abonde le carbonate de chaux. Aussi, se plaît-il admirablement sur le sol volnaisien, où ses fruits atteignent leur parfaite saveur. Transplanté dans des terres d'une autre nature, il perd sa noblesse native, ses formes changent et ses produits dégénèrent.

« Un grand nombre d'étrangers ont voulu avoir des plants pris à Volnay, pour les placer dans des terrains

(1) Archives de la ville de Beaune.

(2) « Le gamay que l'on qualifiait de déloyal, sans doute parce qu'on le mêlait au produit des vignes fines, est devenu un cépage loyal et respecté. Il répond à des besoins qui n'existaient pas au XIV^e siècle. Si le pinot produisait le vin exclusivement réservé aux grands seigneurs et aux princes qui dédaignaient ce pauvre plant commun, le gamay donne aujourd'hui le vin du peuple et des classes laborieuses. Il occupe d'ailleurs une place que les cépages délicats ne lui disputent pas. Plant commun, il se contente des terres communes. » (Discours de M. Dupont, maire de Beaune, au Congrès viticole de Beaune, le 8 novembre 1869.) — A Volnay, il est relégué dans les climats froids de l'arrière-côte, et dans les terres grossières de la plaine.

(3) Archives de Bourgogne. — Courtépée, t. II, p. 273.

favorablement exposés, croyant obtenir des produits qui équivaldraient à ceux qu'on recueille dans ce village ; ils ont été trompés dans leurs espérances. On pourrait adresser à tous la réponse que M. Brunet, de Beaune, fit au prince de Condé, qui lui reprochait que le pinot de Volnay apporté à Chantilly n'avait point prospéré : « Monseigneur, il fallait aussi y apporter la terre et le soleil. »

« Ce plant n'a réussi qu'au Cap de Bonne-Espérance (1), où il donne le fameux vin de Constance ; mais ce vin n'a pas plus de ressemblance avec le Volnay que celui-ci avec le Malaga (2). »

Notre pauvre Jean Raisin eut peine à s'acclimater dans cette terre lointaine. Il fallut torturer les plants venus de Volnay et de Beaune pour les contraindre à se naturaliser africains. Kolb raconte à ce sujet un fait assez curieux : « Les nouveaux colons, au Cap, avaient essayé en vain de propager la vigne, lorsqu'un Allemand s'avisait de passer au feu les extrémités des sarments qu'il plantait ; pas un alors ne manqua (3). »

Autrefois sur le coteau de Volnay, et dans les autres grands crus de Bourgogne, les noirs étaient mélangés de pinots blancs ; la proportion de ces derniers s'élevait souvent jusqu'au huitième du nombre total des ceps. Il en était encore ainsi au commencement du dernier siècle. Depuis, ces plants ont été arrachés. Des œnologues de mérite regrettent la disparition de cet élément : car, disent-ils, les raisins de ce cépage, foulés et mis en petite quantité dans la cuve, n'ôtaient rien au vin de sa couleur, et lui donnaient de l'éclat, de la délicatesse, de la vivacité et de la durée (4).

(1) Il fut introduit par les Hollandais vers 1660.

(2) *Statistique de la vigne*, par le docteur Morelot, p. 156.

(3) *Id.*, p. 189. — *Essai sur la végétation*, par du Petit-Thouars.

(4) *Le Vin*, par M. le vicomte A. de Vergnette, p. 33. — *Chronique de Bourgogne*, 20 avril 1845. — *Statistique de la vigne*, par le docteur Morelot, p. 30.

Nulle récolte n'est plus éventuelle que celle des vignes fines : elle redoute les fortes gelées d'hiver, les frimas tardifs du printemps, les ravages d'une multitude d'insectes, des pluies froides pendant la floraison, des grêles en été, de longues averses au temps où mûrit le raisin ; et quand elle a échappé à tous ces dangers, elle est quelquefois détériorée et perdue par de fortes pluies et des gelées au moment de la vendange.

IV

En étudiant les chroniqueurs et les vieilles chartes, on remarque que la culture de la vigne est aujourd'hui ce qu'elle était il y a cinq cents ans ; rien n'est changé, pas même la langue. Nous empruntons sur ce sujet, à M. Rosignol, ancien archiviste de la Côte-d'Or, de curieux détails recueillis dans les comptes des ducs de Bourgogne, seigneurs des principaux crus de Volnay.

« A ces époques reculées, dit le savant historien, on *dépaissole* ; on aiguisse les *paischas* ; on *taille* ; on *sarmente* ; on se sert du *fessou* pour faire du premier *coutz* ; on *refut*, c'est-à-dire on fait la vigne pour la seconde fois ; on *aicoule*, on attache les jets de la vigne à ses échaldas ; on *tierce*, on la pioche pour la troisième fois ; on *ébrousse*, on coupe le sommet des jets ; on *redresse*.

« Les baux des Ducs entrent dans de grands détails sur les *preux*. Le vigneron devait en faire quarante par journal, c'est-à-dire cinq par ouvrée, « *bons et loyaux à l'ordonnance des closiers*. Malgré la solennelle défense de Philippe-Hardi, qui avait proscrit, en 1395, le fumier comme procurant vins jaunes, gras, tels qu'aucune créature humaine n'en pourrait convenablement user sans péril de sa personne ; » la Chambre des comptes ordonna, en 1463, au châtelain de Volnay de fournir raisonnablement de cet en-

grais le père et le *preux*, afin de venir en aide au sol et à la plante qu'il nourrissait. »

De nos jours, le vigneron doit faire de vingt-cinq à trente provins par ouvrée. On le voit, dans le moyen-âge, les *preux* étaient rares et les vignes peu garnies ; en conséquence, l'air, la chaleur et la lumière se jouaient à l'aise à travers les ceps. En outre, pour laisser à la vigne tous les suc de la terre et toutes les influences du ciel, nos aïeux avaient soin d'en éloigner les plantes parasites et l'ombre des arbres ; ils ne toléraient autour d'elle que de rares péchers. Aussi les coteaux volnaisiens riches de vieux ceps et inondés de soleil produisaient des vins parfaits.

Autrefois, la taille était l'objet d'une attention particulière ; les anciens baux des Ducs défendaient expressément d'abandonner cet ouvrage à des tâcherons. « Cela n'était toléré qu'en temps de guerre, quand l'accès de la vigne offrait d'éminents périls ; dans ce cas, les closiers ou sous-inspecteurs devaient être présents et veiller à ce que les « gens en tâche ne fissent point de méfagon. »

Les conventions qui existaient aux XIV^e et XV^e siècles, entre les propriétaires et les vignerons ressemblaient beaucoup à celles qui règnent aujourd'hui :

« Les vignes se faisaient à moitié, le propriétaire et son fermier partageaient fraternellement le produit du sol ; s'il donnait cent muids, chacun en avait cinquante. Elles étaient aussi faites quelquefois au tiers : deux parties appartenaient au fermier, le propriétaire prenait la troisième. Enfin, le fermier s'engageait d'autres fois à faire tous les frais de la culture et recevait en échange une somme fixée par le bail. Ces trois systèmes étaient simultanément en usage ; l'emploi de l'un ou de l'autre dépendait des hommes, des temps, des climats et des conditions stipulées entre les parties. »

Les charges du vigneron à l'argent, si nous en jugeons

d'après les anciens baux des Ducs, étaient bien différentes de ce qu'elles sont aujourd'hui.

« Le cultivateur à l'argent ne fournit de nos jours que les liens ; autrefois les échelas étaient à sa charge, il devait vendanger à ses frais, amener les raisins à ses frais et les mettre dans des vaisseaux neufs de bon bois de chêne, toujours à ses frais. Les fermiers étaient encore obligés de mener dans les vignes toutes les *gennes* de la récolte, et de les faire porter comme engrais dans les places que désignaient les maîtres des celliers. »

Il est inutile d'observer que les hauts et puissants seigneurs fournissaient aux vigneronns leurs vassaux les sommes exigées par un tel mode d'exploitation.

« Les baux anciens stipulent encore ordinairement que l'amodiateur fera chaque année prendre les *cancouanes* ou hannetons, les *stouppètes* et les *hurbrechtz*, insectes qui sont les fléaux de nos contrées. Il devait au besoin donner la chasse aux étourneaux et faire le *galant*, comme nos bons aïeux appelaient le vin cuit, le tout à ses frais, en présence et sous la direction d'un contrôleur ou de l'un des deux maîtres des celliers, dont l'un habitait Beaune et l'autre Dijon, pour se partager l'inspection du domaine seigneurial (1). »

Nos pères attachaient une grande importance au jour où devait commencer la récolte. Au XV^e siècle, les Volnaisiens avaient le privilège de fixer leur ban de vendange, qui servait ordinairement de base aux vignobles de la Côte. Au moment de la maturité du raisin, les habitants éalisaient des prud'hommes chargés de visiter les vignes et de faire leur rapport au châtelain : après la visite, ces experts se rendaient vers l'officier du seigneur et déclaraient, sur la *foy du serment*, le jour qu'ils croyaient le plus propre à

(1) *Conquête de la Bourgogne après la mort de Charles-le-Téméraire*, par M. C. Rossignol, p. 169-174.

l'ouverture de la vendange. Si ce jour déplaisait au châtelain, il ne pouvait que l'avancer ou le retarder de vingt-quatre heures. Le ban fixé, on le faisait *cryer* dans le village. Le premier jour était exclusivement réservé aux vignes du domaine seigneurial, soit qu'elles fussent *faites à deniers ou à partage*. Celui qui, ce jour-là, se serait permis de vendanger, sans licence, son héritage, aurait encouru la confiscation des fruits récoltés et une amende de soixante sous tournois. Après le jour du *ban du seigneur*, chacun était libre de faire sa vendange (1).

Le ban de vendange, imposé sous peine d'amende, s'est gardé, à Volnay, jusqu'en 1865. Aujourd'hui, le conseil communal laisse à chacun la liberté de vendanger ; il se contente d'indiquer le jour qui lui semble le mieux convenir à l'ouverture de la récolte. Alors,

Entre les ceps, l'on voit les vendangeurs errants :
Vieux, jeunes, grands, petits, hommes, femmes, enfants,
Tous ensemble au travail, s'inclinant à la ronde,
Cueillent, serpette en main, la grappe noire et blonde.
.....
De chants, de bruits confus, les vignes retentissent,
Et de raisins partout les grands paniers s'emplissent.
.....
Et le dernier char plein de raisins, vers le soir,
Arrive orné de fleurs, en triomphe, au pressoir ;
Et l'on danse aux chansons, car le peuple est poète,
Il mêle à tout des chants et des bouquets de fête (2).

V

L'excellence du sol et du cépage ne constitue point seule la qualité du vin, elle vient encore du soleil et de la température qui communiquent à chaque récolte son cachet particulier. Les années favorables à la vigne sont celles

(1) Archives de Bourgogne.

(2) *La Côte-d'Or, les Vendanges*, par M. Simon Gauthey.

qui sont chaudes et précoces. Les vins qu'elles donnent sont plus riches en esprits inflammables et en parties salines et huileuses ; et ils possèdent à un haut degré cette essence éthérée, qui donne le parfum de violette, de framboise et de vanille qui distingue le Bourgogne et particulièrement le Volnay.

Dans les années propices à la vigne, on recueille sur la Côte volnaisienne un vin si remarquable qu'il a valu au village un nom historique et une réputation universelle.

Ce vin se faisait autrefois sans être cuvé, les raisins étaient mis sur le pressoir au sortir de la vigne. On l'appelait vin de primeur et paillé, à cause de sa précocité et de sa teinte mordorée (1) : c'est le vin clair et dont parlent les vieux chroniqueurs ; il se buvait dès l'année même.

Plus tard, on le fit cuver de dix à quinze heures, dans les années favorables ; et de vingt-quatre à trente-six, dans les années froides et pluvieuses ; et on obtint une couleur vermeille. Après avoir foulé la cuve une, deux ou trois fois, à peine entrain-elle en ébullition, et le vin avait-il acquis une couleur d'un beau rouge et une odeur vive et pénétrante qu'on se hâtait de le mettre dans les tonneaux, où s'achevait le travail de fermentation. Ce procédé, qui fut pratiqué jusqu'à la fin du dernier siècle, donnait peu de couleur mais une grande finesse. Le vin fait d'après cette méthode était franc, moelleux, vif et parfumé (2).

L'année 1795 amena une véritable révolution dans le système de vinification : c'est ce que raconta, en 1845, au Congrès des vigneron français, M. Grozelier de Volnay, « le Nestor des vigneron du département. » « J'ai remarqué, dit-il, qu'on n'a cherché à obtenir la couleur par un cuvage prolongé que depuis 1795. Les vins de cette année

(1) Courtépée, t. II, p. 357.

(2) *Actes du Congrès des vigneron français*, 4^e session, p. 260. — *Le Vin*, par M. A. de Vergnette, p. 66-69. — *Hist. de Beaune*, par Gandelot, p. 262.

se sont faits très colorés naturellement sans être forcés de cuve; ils ont été très critiqués en pays étrangers, en premier, à raison de la couleur extraordinaire, qui faisait supposer qu'on y avait ajouté des vins du Midi; mais quand ils ont été connus, on les a appréciés comme étant de grande distinction, et depuis cette époque on a cherché la couleur pour imiter les vins de cette année (1). »

Ce procédé est le seul qui soit suivi de nos jours : il donne des vins solides et d'un rouge très foncé. Pendant le travail qui s'opère dans la cuve, la précieuse liqueur s'enrichit de tanin et de toutes les parties sapides et colorantes que recellent la pellicule, le pepin et la grappe des fruits de la vigne.

La chimie, s'efforçant de venir en aide à la vinification, conseille de mêler aux raisins dans la cuve du sucre et de l'eau-de-vie, suivant la qualité de l'année. Ce procédé ajoute certainement à la force et à la solidité du vin, mais c'est au détriment de sa finesse et de son bouquet. Aussi nos propriétaires volnaisiens, tenant à la vieille réputation de leurs celliers, préconisent et gardent l'ancien système, et ils disent avec un légitime orgueil :

« Les vins se font ainsi dans notre vignoble,
Ceux des plus humbles crûs comme ceux du plus noble,
Ceux que le peuple boit gaiement aux cabarets,
Et ceux qu'artistement savourent les gourmets.
La chimie, à travers ses savantes cornues,
Ne peut que déflorer leurs vertus ingénues.
Dans les autres pays qu'on fabrique du vin !
Dans le nôtre, sans art (2), » croissent le superfin
Cailleray, le Champan, le vin de la Chapelle,
Le Chevret, le Fremier, les Angles, la Carelle
Et d'autres vins fameux, comme le Bousse-d'Or,
Qui sont de vrais diamants mis en notre écrin d'or.

(1) *Actes du Congrès des vignerons français*, 4^e session, p. 261.

(2) *La Côte-d'Or, les Vins*, par M. Simon Gauthey.

VI

Quel qu'ait été le mode employé dans sa confection, le Volnay a toujours joui d'une haute réputation. Dès le VI^e siècle, il figurait parmi ces vins de Bourgogne qui, au rapport de Grégoire de Tours, rivalisaient avec les meilleurs d'Italie, et remplaçaient, sur les tables des patriciens de la province romaine, les célèbres vins de Gaza en Palestine (1).

Au moyen âge, les Ducs de Bourgogne comptaient Chevrets, *Cailleroy* et Bousse-d'Or parmi les plus précieux bijoux de leur couronne. Volnay avait une place d'honneur « dans ces vignobles du païz de Bourgogne où d'ancienneté croissoient les meilleurs et plus précieux vins du royaume de France pour le norrissement et la sustentacion de créature humaine. Et à cause de la bonté d'iceulx notre Saint-Père le Pape, Monseigneur le Roy et plusieurs autres seigneurs tant d'église, nobles et aultres avoient coustumes d'en faire leurs provisions (2). »

Si le château de Volnay reçut plusieurs fois la visite des princes et des rois : notamment celles de Louis VII, en 1162, d'Alphonse comte de Poitiers, frère de saint Louis, en 1244, et de Philippe de Valois, il dut certainement cet honneur, en grande partie, à la réputation de ses vins. Le roi Philippe de Valois, qui déjà les avait appréciés en 1328, le jour de son sacre, les trouva si délicieux à Volnay, en 1336, que le bon duc Eudes IV ordonna d'en transporter soixante-douze muids dans les autres châteaux de la province où devaient se continuer les fêtes de la réception royale (3).

(1) *Histoire de France*, liv. III, ch. xix.

(2) Archives de Beaune, ordonnance de 1395.

(3) Archives de Bourgogne, comptes de 1336.

Le Volnay joua un grand rôle dans les négociations diplomatiques du XIV^e et du XV^e siècles. Philippe-le-Hardi, envoyé à Avignon par le conseil du roi de France pour tâcher d'éteindre le grand schisme d'Occident, offrit vingt queues de ses vins de Volnay et de Beaune aux cardinaux de Benoît XIII. Durant les conférences qui se tinrent à Bruges pour la conclusion de la paix entre la France et l'Angleterre, il servit à sa table ce noble breuvage aux députés de Charles V et d'Edouard. Jean-sans-Peur, en 1415, fit hommage de plusieurs pièces de ce vin aux *maîtres en divinité* du concile de Constance (1).

Quand Louis XI se fut emparé de la Bourgogne, il regarda comme l'un des privilèges de sa puissance de pouvoir savourer à l'aise le nectar de Volnay ; aussi fit-il conduire à son château de Plessis-les-Tours la récolte de 1477 (2).

La réputation de Volnay ne fut point étrangère à ses malheurs ; elle fut l'une des causes des fréquents ravages qu'il eut à subir, aux XIV^e, XV^e et XVI^e siècles, de la part des bandes armées. Les Ecorcheurs, les Reîtres et les Lanz-Kenechts, attirés par ce vin célèbre, se jetaient sur cette infortunée bourgade comme les essaims de guêpes et de frelons qui assiègent les vignes dans les chaudes années (3).

Au XVII^e siècle, la Faculté de médecine de Paris proclama hautement les qualités du vin de Beaune, dont le Volnay est la fleur ; elle décida, en 1665 : *Vinum Belnense esse suavissimum et saluberrimum* (4). En 1666, l'intendant Bouchu écrivait sur ses *Tables*, à l'article Volnay : « C'est un pays de montagne, emplanté de vignes, où il croît le meilleur vin de Bourgogne (5). » Louis XIV préférait le Volnay à tous les vins (6).

(1) Courtépée, t. II, p. 271. — *Hist. de Beaune*, par M. Rossignol, p. 157.

(2) Archives de Bourgogne, Vurry, comptes de 1477.

(3) Voir l'*Histoire de Volnay*.

(4) Le vin de Beaune est pur, très suave et très salubre.

(5) Archives de Bourgogne.

(6) *Notice sur Volnay*, par M. l'abbé Dubois.

Au XVIII^e siècle, le vin de Volnay fit avec le Beaune et le Pommard les honneurs de la table royale au sacre de Louis XV (1). Les deux historiens de la Bourgogne, à cette époque, parlent du Volnay avec éloges. « Pour s'en tenir uniquement à ce qui concerne la Côte de Beaune, dit Courtépée, tous les connaisseurs, suivant d'ailleurs les prix, conviennent que le Volnay est le vin le plus léger, le plus fin, le plus de primeur (2). » — « Volnay, ajoute Gandelot, est connu par ses bons vins qui tiennent le premier rang parmi ceux du Beaunois (3). »

Les hommes de notre siècle qui ont étudié plus particulièrement la question des vins, parlent du Volnay avec le sincère enthousiasme de leurs devanciers.

« Volnay, écrit M. Jullien, produit le plus léger, le plus délicat, le plus fin, le plus agréable des vins de la Côte de Beaune et même de toute la France ; il a en outre de la séve et un charmant bouquet. Les vins de Beaune, — parmi lesquels ceux de Volnay occupent le premier rang, — ont la réputation bien acquise d'être les plus *francs de goût* de toute la Bourgogne (4). »

« Tous les vins qui se récoltent sur la Côte volnaisienne, dit à son tour le docteur Morelot, excellent par leurs qualités : ils ont une finesse, un bouquet, une délicatesse, un goût suave qui ne se rencontrent en aucune espèce de vin : aussi, quand ils ne sont ni trop nouveaux ni trop vieux, c'est-à-dire bien en leur point, on pourrait dire qu'ils l'emportent sur tous les vins. D'après une ancienne coutume, ils sont estimés valoir par queue dix francs plus que les Pommard et vingt plus que les Beaune (5). »

En 1845, M. le vicomte A. de Vergnette, siégeant au

(1) *Histoire de Beaune*, par Gandelot, p. 266.

(2) Courtépée, t. II, p. 268.

(3) *Histoire de Beaune*, par Gandelot, p. 249.

(4) *Topographie de tous les vignobles connus*, p. 105 et 106.

(5) *Statistique des vins du département de la Côte-d'Or*, p. 11, 13, 15.

Congrès des vigneronns français, terminait ainsi un savant rapport : « Les vins de Volnay seront encore longtemps, comme ils étaient au XIV^e siècle, sous nos Ducs, qui y possédaient les vignobles de Caille-de-Roy (Cailleray), les premiers vins du monde (1). »

VII

La poésie a joint sa voix à celles de l'histoire et de la science pour célébrer le Volnay.

Au moyen âge, parlant la langue d'Horace, elle disait des vins de la Côte de Beaune, qui passaient alors pour les premiers de l'Europe, et dont le Volnay était regardé comme la perle la plus fine :

Vinum Belnense super omnia vina reponere (2).

Puis elle ajoutait ce mot, digne de servir de devise au blason de Volnay :

Et sine Volnæo gaudia nulla mero (3).

Au commencement du siècle dernier, il y eut une petite guerre au Parnasse entre Charles Coffin, poète champenois, et Bénigne Grenan, poète bourguignon ; les deux tenants soutinrent avec une égale ardeur l'excellence des vignobles de leur pays. Les médecins Hugues de Salins, de Beaune, et Lepescheur, de Reims, brisèrent aussi des lances dans ce tournoi (4).

De nos jours le Volnay, comme autrefois le vieux Falerne, a inspiré des couplets charmants ; on peut en juger par ceux que nous citons :

(1) *Actes du Congrès des vigneronns français*, 4^e session, p. 378.

(2) Placez le vin de Beaune avant tous les vins.

(3) Si vous voulez être gais, buvez du Volnay.

(4) *Courtépée*, t. II, p. 261.

Le nectar qu'on te verse à table,
Ne t'en déplaie, ô Jupiter!
N'est qu'une liqueur détestable,
Indigne du maître de l'air.
Oui, l'hydromel et l'ambroisie,
Le breuvage aux dieux destiné,
Ne vaut pas la grappe choisie
Dans les cépages de Volnay.

Un jour l'indiscrete Pandore
Ouvrit sa cassette et, soudain,
Sur la terre, l'on vit éclore
Tous les fléaux du genre humain,
Mais Dieu, dans sa bonté profonde,
Consolant l'homme infortuné,
Contre les chagrins de ce monde
Lui donna le vin de Volnay.

Fleurons d'une même couronne,
Chambertin, Corton, Marconets,
Pardonnez-moi si je vous donne
Peu de place dans mes couplets;
C'est que Volnay, lui seul, résume
Sève, arôme et goût raffiné;
Et dans mon extase, ma plume
En lettres d'or inscrit VOLNAY (1).

VIII

On reconnaît que le vin de Volnay a moins de solidité, de couleur et de corps que les grands crûs de la Côte de Nuits ; mais en retour, il est plus précoce, plus agréable et plus franc de goût. Il est prêt à boire dès la seconde année, tandis que ceux-ci ont encore leur verdeur native (2). Le Volnay est hâtif et printannier comme la violette dont il a quelquefois le parfum.

Les vins des grands crûs de la Côte volnaisienne, quand ils sont mis à propos en bouteilles (3), se conservent dix ans et

(1) *Fleurs des Bois*, par M. Joseph Petasse.

(2) *Topographie de tous les vignobles connus*.

(3) « En Belgique, on met les vins en bouteilles de quinze mois à deux ans après la récolte. Les vins traités de cette manière ont une sève, un goût de

plus, dans les bonnes caves (1). Ce fait repose sur l'expérience, et il a été victorieusement démontré à l'Exposition des vins de la Côte-d'Or, à Dijon, en 1856. Le 15 mai de cette année, il y eut au Palais des anciens Ducs une grande exhibition des vins de Bourgogne. On convia à ce pacifique tournoi tous les propriétaires des grands crûs, les représentants de la presse française et étrangère, et d'habiles dégustateurs de Paris, de Londres et de Belgique. Le Volnay descendit dans la lice; des vins de 1832 et de 1834, malgré leurs vingt-deux et vingt-quatre ans, « réunirent les plus éclatants suffrages (2). »

Dans cette même exposition, il fut démontré que le Volnay peut voyager dans les pays les plus lointains, et sous les zones les plus torrides. On présenta du 1846 revenu de Bahïa, en Brésil : il avait passé deux fois sous la ligne, et supporté pendant de longs jours les secousses de l'Océan. Les dégustateurs le comparèrent à son frère demeuré couché dans un froid caveau. « Il fut reconnu, à l'unanimité, qu'il n'existait entre ces vins aucune différence sensible quant au cachet et à la qualité essentielle; seulement le premier parut un peu plus dé-

fruit qu'on ne rencontre pas dans les autres vins. Cette méthode ne réussit pas dans les pays chauds et avec de mauvaises caves. Il faut attendre trois ou quatre ans. Si les vins qu'on laisse vieillir dans le tonneau sont plus secs, plus dépouillés, ils sont moins susceptibles de faire des dépôts considérables, et moins sujets aussi à fermenter. Le mois que nous préférons pour la mise en bouteilles est le mois de juillet. » (*Le Vin*, p. M. A. de Vergnette, p. 206 et 207.)

(1) « Les caves ont une grande influence dans l'élevage des vins. Pour nous, les bonnes caves ne sont ni trop sèches, ni trop humides. Nous préférons celles qui sont construites dans le rocher et qui ne sont jamais exposées à être noyées à l'époque des inondations. Nous les voulons obscures et élevées, leurs seules ouvertures seront tournées au nord. Le vin vit et respire dans l'atmosphère de la cave; aussi nous tenons à ce que cette atmosphère soit saine. Celles des grandes villes sont ordinairement mauvaises. La trépidation incessante du sol, occasionnée par le passage des voitures, les émanations du terrain, celles du gaz et des légumes au milieu desquels vivent les vins, contribuent ou isolément ou ensemble aux fâcheux effets qui en résultent pour leur conservation. » (*Le Vin*, par M. A. de Vergnette, p. 173.)

(2) Rapport de l'Exposition.

pouillé (1). » « On décida même, dit un représentant de la presse anglaise, que le voyageur était meilleur que son pareil resté à la maison (2). » — Il ne faut pas attribuer le succès de cette course à la robuste et exceptionnelle constitution du 1846, car l'épreuve a été tentée sur des vins d'une nature délicate et elle a parfaitement réussi : du 1857, après un long voyage en Californie, fut à son retour trouvé préférable au vin similaire demeuré en cave.

IX

Quoique les vins de Volnay, de Pommard et de Beaune soient connus depuis dix ou douze siècles, longtemps ils ne se vendirent qu'à très bas prix. Les invasions des Barbares et les grandes commotions qui accompagnèrent la chute de l'Empire romain, les brigandages et les guerres qui troublèrent le moyen âge, le mauvais état et le peu de sûreté des routes nuisirent au commerce de ces vins.

Cependant, déjà au temps des Ducs, « les maîtres des garnisons de Nostre Saint-Père le Pape, de Monseigneur le Roy, de plusieurs grans seigneurs, et des marchands de divers païz et de diverses régions, attirés par l'excellence des vins creuz aux vignobles de la Bourgogne, fréquentoient ledit païz et y apportoient grand nombre de pécune et grant quantité de denrées pour l'usage du peuple, ce dont ycellui estoit moult confortez, soutenu et aidiez en ses nécessités (3). »

Jusqu'à la fin du XVII^e siècle, ces vins ne s'écoulèrent guère qu'en France et dans les provinces de la Flandre; l'exportation lointaine en était encore rare. Ce fut la révo-

(1) Rapport de l'Exposition.

(2) Daily-News, 19 mai 1856.

(3) Archives de Beaune, ordonnance de 1395.

10-73

cation de l'édit de Nantes, en 1685, qui donna l'essor à ce commerce. Les Protestants beunois qui, pendant soixante-quinze ans, avaient eu leur prêche à Volnay, gardèrent fidèle souvenir à son vin; ils le firent connaître en Suisse, en Hollande, dans l'Allemagne et dans tous les pays où ils s'exilèrent. Ils employèrent leur industrie et leurs capitaux à en faire le commerce. Et dix ans après l'émigration, nos vins, qui jusque là se vendaient à peine soixante livres la queue, montèrent à deux cents et se maintinrent depuis à un cours élevé. Cinquante ans plus tard, leur taux moyen était de trois cent vingt-huit livres.

Jusqu'à la Révolution de 1789, ce commerce se fit presque exclusivement par des marchands étrangers, belges pour la plupart. Tous les ans, quelle que fût la qualité des vins, ces marchands arrivaient après les vendanges, et visitaient les celliers avec un commissionnaire de Beaune. Ensuite, on débattait les prix : tantôt on prenait pour base la vente des Hospices; tantôt, les négociants étrangers et les principaux propriétaires du pays se réunissaient à l'Hôtel de ville de Beaune, et discutaient leurs intérêts respectifs.

Aussitôt que les marchés étaient conclus, on reliait les vins et on les expédiait ordinairement sur lie; les derniers chars partaient ornés d'un énorme bouquet.

Le commissionnaire était responsable des achats faits par son entremise : il était chargé de surveiller la livraison et de solder les vendeurs aux termes convenus (1).

Vers 1770, quelques commissionnaires beunois, plus hardis que leurs devanciers, se lassèrent de jouer un rôle subalterne et de ne recueillir que de modiques profits; ils se mirent à parcourir le Nord et à vendre à leur compte. Les fortunes considérables qu'ils réalisèrent firent peu à

(1) *Statistique de la vigne dans la Côte-d'Or*, par le docteur Morelot, p. 221.
— *Lettre de M. Grozelier au Congrès des vigneron français*, 4^e session, p. 260.

peu surgir de nombreux imitateurs à Beaune, à Chalon, à Nuits et dans les bourgs et les villages de la Côte. Dès lors, les négociants bourguignons supplantèrent les étrangers et prirent seuls le monopole du commerce des vins de leur pays (1).

Cette révolution commerciale, l'abondance du numéraire, un plus grand luxe de table et la facilité des transports due à la création des chemins de fer, firent monter graduellement le prix de nos vins et les portèrent au taux élevé où ils sont aujourd'hui.

Aussi l'aisance est venue s'asseoir au foyer des familles volnaisiennes. Les propriétaires sont riches. Le vigneron, laborieux et économe, est dans l'abondance.

Des sacs de pur froment dorment sur son grenier.
« Table, armoire, pétrin, lit, horloge en noyer,
Il a tout ce qui fait l'aisance à la campagne ;
Et le bonheur aussi : n'a-t-il pas pour compagne
Une femme robuste, au teint brun et vermeil,
Aux bras nerveux, bronzés par les traits du soleil ?
« A ce franc Volnaisien » il vient de la famille :
Tantôt c'est un garçon et tantôt une fille,
Si bien qu'en peu de temps, comme un cep vigoureux,
Il se trouve entouré de rejetons nombreux
Qui, l'aidant aux labours, augmentent sa richesse
Et deviennent l'appui de sa noble vieillesse (2). »

(1) *Statistique de la vigne*, p. 222.

(2) *La Côte-d'Or, le Vigneron*, par M. Simon Gauthey.

1573



DU MÊME AUTEUR

HISTOIRE DE VOLNAY

1 volume in-8° de VIII-304 pages

82