

*Christian Jamot*

*CERAMAC – Université Blaise-Pascal  
Clermont-Ferrand  
France*

---

## **DE SAINT-EMILION A SAINT-AMOUR, CRUS VITICOLES ET PATRONAGE DES SAINTS, EN FRANCE**

Le but de la présente étude n'est pas d'étudier les rapports existants entre la culture de la vigne, la fabrication du vin (ou son utilisation) et la religion, le sacré ou l'approche du divin. La question est trop vaste et d'autres s'y sont déjà attelés avec bonheur... Modestement, et dans le cadre de cet hommage rendu à A. Jackowski, nous voudrions aborder la question de l'utilisation du vocable religieux (et surtout des noms de saints) dans l'exploitation viti-viticole en France. La France, autoproclamée " fille aînée de l'Eglise ", bien que fortement déchristianisée depuis la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, se trouve aussi être l'une des terres de prédilection – sinon la terre – pour l'élaboration des meilleurs vins du monde. Le terrain d'expérimentation est donc de premier ordre ; et les liens organiques entre la vigne, le vin et l'Eglise des plus anciens: le pape Clément V en Avignon, le bénédictin Dom Pérignon depuis le cellier de son abbaye d'Hautvillers en sont de classiques exemples<sup>1</sup>.

Nous ne nous attacherons, dans un souci élitiste parfaitement délibéré, qu'aux crus de qualité et de renommée nationale ou internationale, afin d'éliminer toute forme marginale ou anecdotique de relation entre le vin et le saint.

---

<sup>1</sup> Le pape Clément (ancien archevêque de Bordeaux), avec d'autres papes avignonnais, a largement contribué au développement du vignoble de Châteauneuf-du-Pape, après avoir planté en Bordelais; Dom Pérignon passe pour avoir perfectionné la méthode de "champagnisation" des vins blancs effervescents de la région de Reims.

## Le vin et la référence religieuse

- Au niveau européen lui-même (c'est-à-dire au niveau fondamental de l'espace historique d'élaboration de la "culture" vini-viticole<sup>2</sup>), les références religieuses ne manquent pas au niveau des crus célèbres<sup>3</sup>.

Le monde méditerranéen s'est longtemps enorgueilli de produire, sur les pentes du Vésuve, le vin blanc appelé *Lacryma Christi*, en hommage aux larmes qu'aurait versées le Christ sur sa croix et dont certaines, recueillies pieusement par les saintes femmes, sont devenues des reliques recherchées et disputées dans toute la chrétienté. L'appellation est donc sans équivoque, en relation avec une excellence qui a eu son heure de gloire, du Moyen Age à la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Couleur d'or pâle et d'un bouquet rappelant vaguement les Graves blancs du Bordelais, il restitue surtout un goût de terroir, celui des projections pyroclastiques du Vésuve. Il n'est déjà pas si fréquent, dans le domaine viticole, de trouver de bons crus sur les terrains nés des volcans qui apportent un goût âpre de mâchefer (ainsi, les vins sont-ils "petits" sur ces terroirs, comme en Auvergne ou à Santorin ; on fait mieux aux Canaries, mais la qualité ne vient que sur les épanchements basaltiques, en Afrique du Sud, au Chili...). De plus, le célèbre connaisseur JULLIEN, dès 1866, signale qu'il est d'une production fort limitée, quasi introuvable et réservé à la table des rois de Naples. Aujourd'hui, les larmes du Christ, parfois proposées aux touristes éclairés, paraissent bien abondantes par rapport aux rares céps qui osent s'aventurer sur les pentes du Vésuve. Ainsi, le *Lacryma Christi* est-il devenu un mythe d'œnologie et d'amateur éclairé et l'objet d'une nouvelle quête du Graal, souvent ponctuée par la fréquentation des marchands du temple. De toute façon, adapté aux goûts des élites du XVIII<sup>e</sup> siècle, il n'a plus rien d'un vin actuel (trop acide et pas assez structuré). Cependant, il faut se rappeler son succès passé, lié à une bonne communication médiatique avant la lettre, fondée sur la caution religieuse de fait (et l'appui de la bourgeoisie commerçante napolitaine).

L'Italie s'est aussi signalée, en Toscane, avec la production d'un vin de dessert, doux et de couleur dorée: le "Vino Santo", obtenu fort classiquement avec des raisins arrivés à sur-maturation<sup>4</sup>. Un autre aspect de la religiosité

<sup>2</sup> Culture sophistiquée et art, allant bien au-delà de la production du raisin ou l'élaboration de boissons sucrées fermentées... elle va de l'alchimie fondatrice à l'art de vivre.

<sup>3</sup> Un cru se définit par sa localisation sur un terroir précis (géologique, pédologique, climatique et même microclimatique, topographique...), l'utilisation de cépages choisis pour leurs qualités précises lors de la vinification, des pratiques de gestion de la vigne et, surtout, un art dans l'élaboration du produit vinicole.

<sup>4</sup> Le passerillage des œnologues, notre prosaïque vendange tardive, qui se pratique de plus en plus dans les vignobles français (ex.: Jurançon, Vic Bihl, *Côtes de Saint-Mont*, avec le Gewurztraminer en Alsace... et même à Saumur, etc.). A ne pas confondre avec la pourriture noble, celle du champignon *Botrytis cinerea*, qui transcende les vendanges du Sauternais ou du Quarts-de-Chaume entre autres.

s'exprime ici. A la pureté diamantaire de la couleur, à la charge légèrement forcée en sels minéraux (le goût salé des larmes?) du *Lacryma Christi*, références à la passion du Christ, s'oppose la présence maternelle d'une religion apaisée, douce et enveloppante, conquérante sans excès. Toutes vertus symbolisant par ailleurs la Toscane, sa culture, ses paysages et son patrimoine... Le terroir, le produit deviennent alors, à la manière d'une enveloppe charnelle enfin acceptée, l'émanation de l'esprit saint sur terre.

Plus au nord, dans les vignobles rhénans, et plus précisément en Hesse rhénane, dans le Rheingau, sur la rive gauche du Rhin, on a produit le *Liebfrauenmilch* (littéralement, le lait de Notre-Dame). Cette fois, la référence maternelle est encore plus précise, au titre d'un glissement qui va du dieu vers sa mère, au travers d'une vision très matérielle, mais qui ne devait pas choquer pour autant, dans les siècles allant du Moyen Age à la période moderne. Le lait de la vierge Marie ayant largement servi à la croissance de l'enfant Jésus... Pourtant, à l'origine, le nom provient plutôt d'une déformation de l'origine géographique de ce vin blanc, produit autour de la cathédrale de Worms dans le vignoble de *Liebfrauentstift* (le couvent de Notre-Dame). Partant, le nom pourrait signifier plus l'origine que la qualité, voire faire référence à l'abondance. D'ailleurs, le nom est devenu rapidement générique, s'appliquant à toute la production de plaine du Rheingau, sur des sols d'alluvions un peu lourds. On a "fait pisser la vigne"<sup>5</sup> pour une production quasi de masse, aux vins courants, distribués aujourd'hui en supermarchés, à bas prix. Même les touristes n'y trouvent plus leur compte et les rares vigneronns à produire de la qualité ne peuvent s'appuyer que sur leur aura personnelle. Quant on sait que le vignoble allemand a du mal à amener ses raisins à maturité et que la récolte n'est de qualité qu'une année sur trois ou quatre en moyenne, en fonction des aléas climatiques, on mesure le fossé qui sépare l'appellation et le produit. Ici, le problème s'est accru, du fait de l'utilisation du plus commun des cépages rhénans: le *Sylvaner*, prolifique, mais sec et peu parfumé.

Ainsi, le vin, peut-être le plus connu d'Allemagne, est-il loin d'avoir la qualité d'un *Johannisberg*, ou des vins du flanc nord du Rheingau, entre Wiesbaden et Rüdeshheim (vins de coteaux, d'exposition sud, sur des terrains colluvionnés en bordure du fossé rhénan, surtout nés du cépage *Riesling*). On est loin encore des excellents vins de Moselle (*Riesling*), voire des honnêtes vins de Franconie (*Sylvaner*).

Au total, au niveau de la référence historique européenne, on notera le lien volontiers établi entre le vin (par ailleurs sang symbolique du Christ célébré dans l'eucharistie<sup>6</sup>) et les éléments de la mythologie chrétienne: passion et sacrifice

<sup>5</sup> Vocabulaire qui signifie faire produire beaucoup à la vigne. La teneur en sucre baisse alors, ainsi que la qualité du vin.

<sup>6</sup> Sans compter le rappel des miracles accomplis par Jésus lors des noces de Cana, avec la transformation de l'eau en vin.

de Jésus pour le vin de feu du Vésuve; opulence et facilité à boire pour le nutritif lait de la vierge Marie, mère de dieu; douceur suave de la religion révélée et de l'Eglise constituée pour le vin sanctifié (le *Vino Santo*). Le vin a donc contribué à l'intégration de la religion chrétienne dans la société du quotidien. En retour, elle lui a apporté une caution tenant lieu d'appellation. Cette appellation est unique et de terroir, au départ (il n'existe qu'un seul lait de Notre-Dame) et, pourtant, elle a pu devenir générique et s'est alors pervertie.

La France n'a pas de ces références aussi précises et aussi séculaires, mais l'histoire du "Clos de la Chaînette" est tout aussi édifiante. On se rappellera que le développement du vignoble bourguignon doit beaucoup à l'abbaye de Cîteaux, en particulier en Basse Bourgogne, la partie la plus anciennement encépagée et la première renommée. A Auxerre même, la vigne est bien plus ancienne encore et, selon une légende locale, dès le IV<sup>e</sup> siècle, Saint-Germain-d'Auxerre y possédait un vignoble hérité de ses parents. On en montre toujours une parcelle restante, un clos inclus aujourd'hui dans l'hôpital psychiatrique départemental de la ville. Il produit un cru (d'excellente qualité) baptisé *Clos de la Chaînette*, mais la parcelle est aussi appelée la "sainte vigne". Le lien ici est purement technique, avec un personnage des plus représentatifs cependant: riche gallo-romain converti, évêque de sa bonne ville d'Auxerre, prosélyte actif et combattant à l'encontre des Pélagiens de Grande-Bretagne... Mais voilà, le personnage a été sanctifié, et la vigne en a été touchée par la grâce divine.

Cette approche, à travers les saints personnages, de la fin de l'Empire Romain au milieu du Moyen-Age, est généralement assez développée en France. Et la référence n'est pas forcément en connexion avec le lent et patient travail de l'Eglise et des mouvements monastiques, accompli pour le développement du vignoble (extension en latitude, sélection des cépages, perfectionnement des techniques de vinification et de conservation) et en relation avec la célébration du rituel religieux (vin de messe et expansion des vins blancs). Ce qui ne doit pas nous faire oublier l'apport conventuel dans la sélection des vins rouges à usage d'une consommation charitablement bien ordonnée.

## Crus et protection divine

### Vin et toponymie communale

Le vignoble français de qualité (AOC et AO VDQS)<sup>7</sup> s'étale sur près de mille neuf cents communes<sup>8</sup>. Sur ce total, deux cent cinquante-sept font expressément référence à un nom de Saint. Parmi elles, cinq conjuguent même un nom de Saint à l'appellation les Vignes ou le Vineux<sup>9</sup> (ex. Sainte-Cécile-des-Vignes en Vaucluse). La référence au Saint affecte donc près d'une commune viticole sur six!

Cependant, cette permanence n'a guère de signification objective. Elle ne fait que traduire l'origine des communes françaises, leur filiation directe avec les paroisses lors de leur création durant la période révolutionnaire. D'ailleurs, ces noms n'existent pratiquement pas en Alsace où la toponymie est dérivée

directement du germanique. On les retrouve volontiers, par contre, dans les secteurs de défrichement tardif, d'origine médiévale, en particulier lorsqu'il s'est produit sous l'égide de l'Eglise ou des grands mouvements monastiques. Ainsi, les noms de Saints fleurissent-ils sur l'arrière côte en Bourgogne, dans le haut Beaujolais, dans tout le Bordelais (mais plus particulièrement en Blayais, Médoc, Graves, Entre-deux Mers et tout spécialement autour de Saint-Emilion et Pomerol). De manière générale, la répartition atteint le sud de la France, au sud d'une ligne La Rochelle-Mâcon, et tout spécialement le Sud-Ouest aquitain. Bien que les noms ne manquent pas dans le sud-est languedocien et provençal, au contact entre les plaines ou dépressions et les systèmes collinéens ou montagneux. Dans le Sud-Ouest, les flancs des grandes vallées et, surtout, les grands épanchements (sableux ou caillouteux) apportés par les cours d'eau sont leurs terres de prédilection.

On reconnaîtra bien sûr les terrains ayant donné les sols les plus légers, mais surtout les plus pauvres, occupés tardivement en période de pression démographique. Seulement, c'est oublier que la vigne est une plante qui se satisfait de peu et s'accroche volontiers sur des sols squelettiques et pauvres en humus. La souffrance du cep est même un gage de production de qualité, aux senteurs de terroirs (ex.: les fameuses marnes du kimméridgien de Chablis!). L'homme a d'ailleurs systématiquement développé la technique d'une reproduction exacerbée des plantes lorsqu'elles sont dans des conditions précaires<sup>10</sup>. Il a ainsi planté des ceps de vigne sur des basses terrasses rhodaniennes aux sols proches du randzine, y compris pour le célèbre Châteauneuf-du-Pape; il a érigé ses vignobles sur des pentes, aux sols sans profondeur en partie lessivés, bénéficiant cependant ici, du colluvionnement qui apporte de nouveaux minéraux. Et n'oublions pas que les grands crus du Beaujolais sont établis précisément en Haut Beaujolais, aux sols issus des roches chrystallophylliennes, plus minces et plus pauvres que ceux nés sur la couverture calcaire du Bas Beaujolais. Un cépage léger comme le Gamay y donne des résultats exceptionnels au niveau du fruité...

Au total, le lien organique entre le Saint et le vin procède d'une économie de la misère (le vin n'a pas nourri son homme, ni atteint l'excellence dès le départ)

<sup>7</sup> AOC: Appellation d'Origine Contrôlée. Elle identifie les grands vins français nés de cépages nobles et reconnus comme tels, plantés sur des terrains privilégiés. Le rendement à l'hectare est fixé. La vinification se fait selon les traditions locales et le degré alcoolique est garanti. La zone d'appellation est spécifiquement délimitée et contrôlée. VDQS (désormais AO VDQS): Appellation d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure. "*Antichambre de la classe précédente et astreinte aux mêmes règles*" selon le réputé guide Hachette. Elle conserve des vins plus légers et de moins bonne garde.

<sup>8</sup> Il existe environ 36 600 communes en France.

<sup>9</sup> Et les appellations persistent, même lorsque la vigne a disparu, comme à Saint-Martin-le-Vinoux près de Grenoble...

<sup>10</sup> Ainsi entaillait-on volontiers les arbres fruitiers, sur leur face nord, pour les obliger à multiplier fleurs et fruits.

tout autant que de la pression religieuse et des besoins en vin de messe; ce qui explique d'ailleurs que, en règle générale, la culture de la vigne ait été intégrée dans des systèmes polycultureaux et fort tardivement.

## Le cru et le château

- En France, et encore plus souvent à l'étranger, nombre de personnes assimilent le cru (c'est-à-dire le vin de qualité et surtout sa fraction supérieure: le "grand" vin, notion au demeurant subjective, variable selon les époques, les modes et, désormais, les tyrannies des guides œnologiques) à celle de château<sup>11</sup>. La faute en incombe au modèle bordelais, développé à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle (chartreuses girondines puis châteaux) sous la double pression de la réussite à l'exportation et de la concentration entre les mains des bourgeoisies urbaines séduites par un placement des plus rentables. S'il a peu atteint la Bourgogne aux exploitations morcelées et sensibles à l'excès à la notion de terroir (le "climat" bourguignon) comme à l'exposition, il a conquis tout le sud-ouest aquitain, du moins pour quelques domaines, de taille respectable, disposant vaguement d'une maison de maître pouvant prétendre à l'appellation de château. Il a surtout modifié totalement le paysage du Languedoc (surtout biterrois) où, dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, avant la crise du phylloxéra, les bourgeoisies de Béziers, Montpellier, Narbonne, Toulouse, Nîmes et ailleurs, ont créé de superbes "châteaux", aux styles très variés, allant souvent du néo-roman au néo-gothique flamboyant, en passant par l'approche moyenâgeuse, le néoclassique, l'influence exotique et même parfois languedocienne traditionnelle... Tout en récupérant au passage d'authentiques constructions issues du système féodal.

Aujourd'hui, pour tout vin embouteillé, y compris pour les vins ordinaires appelés vins de pays désormais, la référence au château est de mise et par seulement pour les propriétaires indépendants. Négociants et sociétés anonymes tentent aussi de s'abriter derrière le mythe du château bordelais. Le mouvement s'étoffe en direction du nord et atteint même les vignobles du Val de Loire, au sens large.

Le nom du château n'est pas innocent et ce qui nous intéressera ici est, bien sûr, l'utilisation d'un vocable faisant référence à la religion et aux saints. Nous laisserons de côté, comme secondaires, les références aux prieurés, aux commanderies et aux Templiers. Tout un langage qui, en terme de communication, cherche d'abord à utiliser l'image du moine bon vivant (un trait commun

---

<sup>11</sup> L'appellation château est en soit intéressante. Les superbes demeures construites par la bourgeoisie bordelaise pour abriter la fabrication de son vin ne sont à tout prendre que la forme ultime de la récupération des pouvoirs de la noblesse après la Révolution française et, même s'il ne s'agit que du seul pouvoir économique, à quelques exceptions près (cf. St-Julien-Beychevelle, qui tire son nom - "baisse voile" - du droit du potentat local de prélever une taxe sur les navires remontant la Gironde, les obligeant à baisser les voiles (s'arrêter) pour payer la taxe).

avec le fromage, notamment dans l'ouest de la France), jovial et donc apte à la production d'un produit d'excellence (image partagée avec de nombreuses liqueurs: Chartreuse, Bénédictine...). Toutefois, derrière, se retrouve la puissance des ordres monastiques, leur richesse, leur opulence... Quant aux Templiers (ex., le Cellier des Templiers en Roussillon), ils ne sont, à vrai dire, que l'exacerbation de ce premier principe: l'ordre, propriétaire foncier et immobilier, banquier, changeur, a possédé partout des relais de sa puissance et ce sont ces commanderies (maisons fortifiées, closes, symbole de puissance, de richesse) que l'on retrouve associées à l'idée de propriété viticole<sup>12</sup>.

Pour aller plus loin, l'exemple de Pomerol va nous éclairer sur la vision que les propriétaires de châteaux<sup>13</sup> ont de la religion, ou, du moins, sur la façon dont ils l'utilisent. Le cru le plus réputé de Pomerol, l'un des plus cotés (et l'un des plus chers au monde) est *Petrus* qui ne daigne d'ailleurs pas se référer au terme de château sur son étiquette<sup>14</sup>, à la façon dont certains très grands de Bourgogne s'affranchissent de leur appellation pour ne valoriser que leur seul climat (ex. La Romanée Conti, La Romanée-Saint-Vivant, ou Richebourg à Vosne-Romanée). En toute modestie (mais la qualité exceptionnelle, même les années médiocres, ne le justifie-t-elle point?), l'étiquette présente très symboliquement Saint-Pierre tenant les clés du Paradis ! Même si le jeu de mot sur le latin *petrus* (la pierre) paraît, selon les historiens-cœnologues, avoir représenté une référence aux sols caillouteux du domaine, dès la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, c'est bel et bien le saint, son aura, et sa symbolique qui servent à qualifier le premier des vins sur la terre. A Pomerol, de manière générale, où la bourgeoisie viticole était rompue aux techniques de la vente et de l'exportation, via Libourne ou Bordeaux, en direction de marchés porteurs caractérisés par des négociants et des amateurs éclairés (en Grande-Bretagne en particulier), on n'a pas reculé devant la référence religieuse. Et le fait est d'autant plus surprenant que le produit était destiné à une clientèle aussi puritaine qu'anglo-saxonne ou hollandaise réformée! Certes, le *Clos de la Vieille Eglise* (comme le *Château L'Eglise-Clinet*, le *Château Domaine de l'Eglise*, le *Château de la Nouvelle Eglise*) doit son nom à sa localisation à proximité de l'église<sup>15</sup>. Ceux qui intègrent le toponyme de Croix font peut-être une référence lointaine à des lieux-dits, parfois encore marqués par la proximité d'une croix rurale commémorative (*Château La Croix*, 18<sup>e</sup> ; *Château La Croix-de-*

<sup>12</sup> Il est vrai que certaines commanderies, parvenues entre les mains de la bourgeoisie du 19<sup>e</sup> siècle, ont pu servir de base à la création d'un château viticole. Les bâtiments étaient vastes et capables d'abriter des celliers et des entrepôts.

<sup>13</sup> Encore qu'à Pomerol, hors quelques belles demeures anciennes souvent plus précoces que les chartreuses girondines, les châteaux fassent plutôt figure de grandes demeures bourgeoises.

<sup>14</sup> Si ce n'est pour signaler la propriété: société civile du Château Petrus.

<sup>15</sup> De même que, à Saint-Emilion, le *Château Grâce-Dieu* a-t-il repris l'appellation d'une grande cistercienne de l'ancienne abbaye de Faize, à Artigues-de-Lussac (Enjalbert 1983).



Gay, 16<sup>e</sup>; *Château La Croix Saint-George*; *Château La Croix-du-Casse*). Les composés font référence, sans fausse honte, à un principe de différenciation/intégration qui combine la volonté de reconnaissance de la marque tout en gardant l'intérêt qualitatif d'appartenance au produit! Par exemple, avec les châteaux: *Château Vrai-Croix-de-Gay*, *Château La Croix-Taillefer*, *Château La Croix-Toulifaut*<sup>16</sup>.

Au-delà, le florilège nous apporte un *Château Saint-Pierre-de-Pomerol* (proche de l'Eglise il est vrai), un *Château Sainte-Marie*. Mais il existe surtout un *Château le Bon Pasteur*, réputé, et un "Château l'Evangile" prestigieux. La mode, partagée avec tout le vignoble de Saint-Emilion (et leurs annexes), ne doit donc pas uniquement à une toponymie liée au défrichement des sols de Graves entre Dordogne et Isle, en particulier sous l'égide cistercienne. Il faut y voir une référence implicite au vin/don de dieux, produit d'excellence certifié par l'Eglise, apportant bien involontairement une sanctification à un objet terrestre. Que la toponymie, élaborée au fil des siècles, fasse référence à une colonisation et à une culture religieuses, à une vie religieuse passée et qu'il en reste des traces sur les étiquettes ne peut nous étonner dans l'Occident chrétien. Mais que l'aristocratie viticole (et parfois mal pensante) se soit placée sous le signe de Dieu pour protéger ses domaines et vendre ce qui est, à la fois, don de Dieu (le divin nectar célébré depuis le paganisme antique<sup>17</sup>) dans son élaboration recherchée au service d'un art de vivre, et drogue vile et dégradante si on l'utilise sans parcimonie sous sa forme vulgaire, voilà qui peut surprendre! Mais cette hypocrisie (et protection contre une Eglise aux relents d'inquisition) n'est pas éloignée de celle des bourgeoisies bordelaises, nantaises, en général cul-bénites, mais faisant fortune, au XVIII<sup>e</sup> siècle, avec le bois d'ébène (la traite des noirs)...

La mode, renforcée par la relative démocratisation de l'accès à la propriété d'un château (ils sont de toutes tailles) avec l'arrivée d'une bourgeoisie d'origine industrielle au XIX<sup>e</sup> siècle est devenue un formalisme de référence, la caution religieuse relevant de l'ordre établi, du bon aloi, du sens pratique, de la localisation, voire d'une curiosité pour l'histoire<sup>18</sup>. A tel point que, désormais, on continue à se placer dans le référent religieux. Mais la donne en est surtout gastronomique et ludique. Et pour cette quête, elle se veut, également, profondément ancrée dans l'histoire, la recherche du terroir, du patrimoine, de la durée (le "durable" au sens de "sustainable"). Alors, sous prétexte que les hospitaliers de Saint-Jean ont eu une commanderie au XII<sup>e</sup> siècle à Pomerol, on a vu, en 1984, la création d'un *Château Prieurs de la Commanderie*. Et, en 2000, "le Clos

<sup>16</sup> Toulifaut dériverait du vieux français "tot li falt" (tous succombent à son charme). Ce qui est pour le moins païen comme épithète accolé à la Croix (*Guide Hachette des Vins* 2004).

<sup>17</sup> Et magnifié plus près de nous par un épicurien comme Rabelais, jouant sur les mots en affectant de confondre "service divin" et "service du vin"...

<sup>18</sup> Mais on n'a pas évité les prosaïques: "la Renaissance", *La Providence*, ni *La Truffe*, *La Violette*, ... et même *La Patache* du nom populaire des services de la diligence.



de Mazeyres", changeant de propriétaire, est-il devenu *Le Château La Commanderie de Mazeyres*<sup>19</sup>, ce qui lui confère à la fois la noblesse de robe, par son titre, et conforte sa noblesse d'épée, acquise par la qualité reconnue de sa production (inscription aux grands guides)<sup>20</sup>. De plus, rappelons que la confrérie viticole (société formée de vigneron, propriétaires, œnologues, personnalités, gardien moral de la qualité du vin) de Pomerol s'intitule elle-même: *Confrérie des Hospitaliers de Pomerol*.

## La sanctification des vins

Sur un autre plan, celui des appellations (AOC, AO VDQS), il convient de distinguer entre celles qui font référence à la religion, ou à l'Église, et celles qui, nommément, portent un nom de saint.

Pour les premières, une mention spéciale doit être faite à Châteauneuf-du-Pape, dont la raison d'être doit en priorité à l'existence de la cour pontificale en Avignon (1309-1376)<sup>21</sup>, un phénomène que l'on retrouve sur la Côte bourguignonne avec le rôle de la cour ducal de Dijon. Le vin tire plus particulièrement son nom d'un lieu où la papauté construisit un château au XIVe siècle pour la défense avancée de la ville et la protection des états pontificaux (le Comtat Venaissin, rattaché à la France en 1791). Multipliant les cépages méditerranéens (13 en l'occurrence!), en une symphonie puissante, il s'épanouit en vin rouge de longue garde, ce qui prouve bien son origine "civile". Mais les blancs, qui ont pu servir de vin de messe, pour rares qu'ils soient, sont tout aussi grands<sup>22</sup>.

Un peu plus au nord, mais toujours dans le vignoble des Côtes du Rhône, une autre appellation célèbre se réfère, en rive gauche du défilé de Tain/Tournon, à la notion d'ermitage (appellations Hermitage et Crozes Hermitage). L'origine en est toponymique, liée au nom de la ville principale: Tain-L'Hermitage. La vigne est ici connue dès l'Antiquité en relation vraisemblablement avec les colonies phocéennes de la région de Marseille, puis s'épanouit à l'époque

<sup>19</sup> Il avait aussi besoin de signifier sa valeur par rapport à un voisin, *Le Château Mazeyres*. Clos ayant une connotation nettement moins valorisante.

<sup>20</sup> A Cahors, dans un esprit plus prolétarien, l'un des "châteaux" locaux, propose une "cuvée de la Commanderie". Sans doute pour une clientèle britannique...

<sup>21</sup> En terme de propriétés viticoles (équivalent des châteaux bordelais), on notera les références suivantes: *Ancien Domaine des Pontifs, Bosquet des Papes, Parc des Papes, Domaine du Père Pape, Domaine des Pères de l'Église, Terres des Pontifes...*

<sup>22</sup> Et on ne peut pas ne pas penser, même si le contexte est autre, au sublime "Quarts de Chaume", élaboré sur les coteaux angevins des rives du Layon. Ce vin blanc liquoreux, à la fois puissant et velouté (vendanges tardives après pourriture noble), tire son nom du hameau de Chaumes, autour duquel il est produit. Le quart fait référence au prélèvement du seigneur local, au titre de ses droits féodaux. Le sabre, à côté du goupillon, s'est aussi penché sur les fonts baptismaux du vin.

gallo-romaine, malgré les édits de Domitien (arrachage des plants pour lutter contre la concurrence faite aux vins italiens). Mais le nom relève d'un autre apport symptomatique et de la fondation d'un ermitage au XIII<sup>e</sup> siècle, par un chevalier ayant fait vœu de sainteté, mais qui planta et sélectionna, tout en se retirant du monde et en donnant naissance à la ville de Tain.

Ce type de référence monastique se retrouve encore en Anjou avec le *Savennières-Roches-aux-Moines*, né autour d'un clos des moines de l'Abbaye Saint-Nicolas-d'Angers, et même en Alsace où le système de dénomination des vins est singulier dans l'espace français. En effet, ceux-ci sont, la plupart du temps, définis par rapport aux cépages (ex. Alsace Riesling, un système très commun, dans le monde entier). Mais il y existe aussi la possibilité (rare) que l'appellation vin d'Alsace soit suivie du nom de la commune d'origine. Et il existe ainsi un "Alsace grand cru, Moenchberg" (colline aux moines) et même un "Alsace Klevener<sup>23</sup> de heiligenstein" (Pierre sacrée).

Les appellations à nom de Saint ne sont pas rares en France (cf. Tab. 1). La plupart d'entre elles concernent des crus renommés et abritent des châteaux ou dénominations (propriétés, domaines, etc.), aux noms prestigieux. Leur répartition s'apparente beaucoup à la répartition générale des communes à nom de Saint, observée précédemment. Cependant, on note un resserrement manifeste sur le secteur du Médoc et de Saint-Emilion. Une concentration à peine contrebalancée par le Haut-Languedoc, au contact avec le Massif central, terre d'élection originelle du vignoble; du moins en ce qui concerne les AO VDQS. La richesse toponymique de ces terres de graves du Bordelais, au sens large, suffit-elle pour expliquer une telle concentration? Certes pas! Il faut surtout y voir la situation exceptionnelle du vignoble bordelais, constitué largement par une ville et autour d'elle, sur des bases commerciales. On a aussi affaire à l'un des vignobles les plus étendus et les plus compacts de France (presque de masse au niveau des paysages parfois), et pourtant entièrement voué à la qualité (tout est en appellation AOC!). Dans ces conditions, rien d'étonnant à ce que la toponymie fasse ressortir quelques noms de Saints. Cependant, le Blayais, le Bourgeais, l'Entre-deux-mers n'apparaissent pas (alors qu'il y existe des appellations communales – voire supra); c'est là où l'on retrouve alors la conjonction des sols de graves, des défrichements médiévaux, le rôle des ordres monastiques et surtout l'action des bourgeoisies libournaise et bordelaise à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle aboutissant à une sélection par la qualité.

Saint-Emilion, par exemple, doit son nom à l'installation d'un ermite (Emilian, devenu Emilion)<sup>24</sup> dans une grotte située au pied de la butte qui porte aujourd'hui la ville (l'Ermitage ou Caveau, situé aujourd'hui sous l'église de la Trinité). Puis l'ermitage, célèbre au VII<sup>e</sup> siècle, donna naissance à un

<sup>23</sup> Klevener: cépage traminer.

<sup>24</sup> Mais la vigne est beaucoup plus ancienne. La villa du poète Ausonne, IV<sup>e</sup> siècle, se situait à proximité. Il en reste le nom d'un premier grand cru classé A, emblématique du Saint-Emilion: "Château Ausonne", pendant du "Château Cheval Blanc".

Tab. 1. Les Saints et les vins (vins de qualité: AOC et AO VDQS)

AOC	
Bordelais	St-Julien (Haut Médoc) St-Estèphe (Haut Médoc) St-Laurent (Haut Médoc) Ste-Croix-du-Mont (Sauternais) Côtes de Bordeaux St-Macaire (Entre-deux-mers) Ste-Foy Bordeaux (Entre-deux-mers) St-Emilion (St-Emilion Pomerol) St-Georges St-Emilion (St-Emilion/Pomerol) Montagne St-Emilion (St-Emilion/Pomerol) Puisseguin St-Emilion (St-Emilion/Pomerol) Lussac-St-Emilion (St-Emilion/Pomerol) Parsac St-Emilion (St-Emilion/Pomerol) Sables St-Emilion (St-Emilion/Pomerol)
Loire - Touraine	St-Nicolas-de- Bourgueil
Bourgogne	Morey St-Denis (Côte de Nuits) Clos St-Denis (Côte de Nuits) Nuits-St-Georges (Côte de Nuits) Romanée-Saint-Vivant (Côte de Nuits) Saint-Aubin (Côte de Beaune) St-Romain (Côte de Beaune) Sauvignon-de-Saint-Bris (St-Bris-le-Vineux) (Yonne)
Mâconnais	St-Véran
Beaujolais	St-Amour
Côtes du Rhône	St-Joseph St-Peray
AO VDQS	
Languedoc	St-Saturnin St-Chinian St-Drézery St-Georges-d'Orques Pic-St-Loup Muscat de St-Jean-de-Minervois Coteaux de St-Christol
Loire - Auvergne	St-Pourçain -sur-Sioule

monastère (lieu-dit la Madeleine). Quant à la ville elle-même, fondée au X<sup>e</sup> siècle, elle s'installa en fer à cheval sur le flanc sud, échancré, de la butte, ce qui permit, au-dessus de la grotte d'Emilion, de créer une originale église monolithe (taillée dans la masse calcaire de la Butte) avec un cloché séparé, posé sur le plateau sommital (la ville haute opposable à la ville basse). En fait, Saint-Emilion (qui prit volontairement le nom à sa fondation) est une "sauveté", une ville nouvelle, aux droits reconnus, fondée par l'archevêque de Bordeaux et le vicomte de Castillon. Préfiguration des bastides, elle avait une fonction religieuse, un rôle de place forte, de centre administratif, juridique et commercial; ce qui permit l'essor d'une classique bourgeoisie urbaine. Au XIII<sup>e</sup> siècle, la présence royale, face à l'Anglais (château royal sur le sommet de la butte) renforça sa position,

de même que les installations monastiques hors les murs. Toutes bases patrimoniales qui servent aujourd'hui son essor touristique.

Quant au vignoble actuel, il redémarre au XVIII<sup>e</sup> siècle, dans le cadre de grands domaines d'origine nobiliaire ou bourgeoise, mélangé aux bois et aux terres labourables. Au XIX<sup>e</sup> siècle, s'opère la révolution des châteaux sous l'égide d'une bourgeoisie d'affaires, libournaise, bordelaise, issue du Sud-Ouest. Le vin de qualité est donc venu à Saint-Emilion, en raison de sa localisation près des ports (Libourne puis Bordeaux) et des opportunités offertes à l'élaboration d'un produit de qualité (climat, sols variés nés sur le calcaire, la molasse ou les sables ou, bien sûr, sur les graves des cours d'eau). Les rappels religieux véritables s'établissent, en fait, au niveau des châteaux (des crus), à l'échelon du terroir, comme à Pomerol. Et, la démonstration peut être étendue à l'ensemble des vins à nom de Saint.

## De l'usage de la sanctification

Il y a donc toujours eu, de la part des viticulteurs (et des négociants), la volonté de se positionner en référence par rapport au religieux. Cette notion apportant un gage de qualité, ou du moins signifiant la recherche de l'excellence. En effet, un contrat moral lie le vigneron se plaçant sous l'égide de l'Eglise, de ses Saints, de ses ordres religieux, voire de la sainte trinité, au respect d'une qualité minimale. A partir du XIX<sup>e</sup> siècle, dans les régions passées sous le contrôle d'un système négociant, tel le Bordelais, la protection divine tient lieu, avant la lettre (et le classement des vins), de reconnaissance et de brevet, non par la puissance publique, mais par un système établi, d'ordre moral, fondé sur le respect d'autrui (donc du client), sur l'honnêteté du produit vendu, ce qui implique le maintien de traditions de fabrications reconnues. Ce conservatisme n'étant absolument pas incompatible avec la notion de progrès et d'innovation technologique dans le conduite de la vigne, la vinification et les méthodes de commercialisation. Une synthèse que la bourgeoisie commerçante a d'ailleurs accompli avec bonheur, dans d'autres domaines de production, signant un acier ou une automobile, comme on signe un vin...

De nos jours, la référence au religieux se porte encore bien, et bien au-delà de ce que nous avons vu au niveau de la dénomination des châteaux par leurs propriétaires (équivalent à une marque, n'en déplaise aux plus puristes des œnologues!).

Le fait se marque d'abord à travers l'action des multiples associations locales de valorisation du vin qui se sont aussi donné pour mission de maintenir le respect des traditions de fabrication, l'honnêteté du produit, ses liens avec la gastronomie, et qui s'érigent souvent en gardien de la qualité, afin même de préserver les ventes. On les regroupe souvent sous le vocable de confréries vineuses<sup>25</sup>. Mais les épithètes sont variables, au-delà des appellations techniques comme l'Ordre des coteaux de Champagne. Ils peuvent faire référence

à la franche camaraderie des buveurs de vin, bons vivants et gastronomes, comme Les Compagnons du Bousquet en Auvergne ou Les Compagnons du Beaujolais. On retrouve un esprit similaire mais plus guindé avec la Confrérie Saint-Etienne en Alsace, qui s'appuie aussi sur un saint patron des vigneron. A Saint-Emilion, le terme de "Jurade" rappelle plutôt les libertés communales (comme celui des "Echevins de Bouzy") accordées à la cité par ses puissances tutélaires. Ces jurés défilent en ville, ouvrent le ban des vendanges, testent la qualité du vin nouveau. Fronsac fait dans l'élitisme avec Les Gentilshommes de Fronsac. Mais se retrouve ici nettement la notion d'honnêteté du vin. Tout comme en Bourgogne avec la *Confrérie des Chevaliers du Tastevin*. Mais les "commanderies" font une référence explicite aux ordres monastiques et militaires et aux Templiers en particulier. Sans doute incorruptibles dans leurs fonctions, les commandeurs sont-ils des juges redoutables<sup>26</sup>, comme par exemple ceux de *La Commanderie du Saulte Bouchon de Champagne*. Ces commanderies<sup>27</sup> sont plutôt au sud de la France et plutôt plus récentes que les autres appellations, avec une prédilection pour les midis: aquitain, languedocien, roussillonnais et provençal (cf. *La Commanderie du Bon-temps du Médoc et des Graves*, *La Commanderie des Costes-du-Rhône*, *La Commanderie de Tavel*, *La Commanderie Majeure du Roussillon*, etc.). Mais le terme est fréquent de la Touraine à l'Anjou (*Commanderie des Grands vins d'Amboise*, *Commanderie du Taste Saumur*). Les créations les plus récentes font souvent appel à ce vocable, devenu une mode à partir des années soixante.

Il ne faudrait pas oublier pour autant les manifestations liées, au départ, aux travaux de la vigne et à l'élaboration du vin, mais de plus en plus souvent orientées vers une simple foire aux vins. La tradition fait encore que de nombreuses fêtes locales des pays de vignoble se placent sous la protection patronale. Ainsi, Saint-Vincent (patron traditionnel des vigneron) est-il honoré (entre les vendanges, la vinification et les travaux de printemps, le samedi ou le dimanche suivant le 22 janvier), en Languedoc, en Mâconnais, en Bourgogne, où la fête se déplace chaque année d'un village à l'autre (Saint-Vincent tournante), en Champagne... Dans cette dernière région, il est concurrencé par Saint-Paul<sup>28</sup> dans le vignoble situé sur le département de l'Aude, fêté le 25 janvier; car ce-

<sup>25</sup> A ne pas confondre avec les comités interprofessionnels du vin, organismes reconnus par l'Etat, et constitués de représentants de la production et du négoce. Ils s'occupent de promotion, publicité, de régulation des marchés, de recherches vini-viticoles.

<sup>26</sup> Les habits de cérémonie de toutes les confréries rappellent ceux des prélats médiévaux, ou des juges ecclésiastiques...

<sup>27</sup> Au sens étymologique, la commanderie est le bénéfice accordé à un dignitaire des ordres religieux hospitaliers. Et par extension, la résidence du commandeur d'un de ces ordres. La Commanderie est la maison qui garde le vin. Elle a un chef. La vision est aussi militaire que religieuse.

<sup>28</sup> Nous n'avons pu savoir si la "Paulée", fête de fin des vendanges qui se pratique en Bourgogne et a été exportée en pays de Loire, connue dès l'Antiquité bacchique, a un rapport quelconque avec Saint-Paul.

lui-ci, patron des cordiers, a le pouvoir de commander les vents favorables à la pousse de la vigne. Le Jura honore Saint-Vernier, un culte venu d'Allemagne au temps où la région appartenait au Saint-Empire romain germanique: Werner (francisé en Vernier) était un vigneron de Rhénanie, martyrisé par les juifs en 1287 à la sortie de l'église où il avait communié. La symbolique est d'autant plus forte que des reliques de Vernier furent apportées à Besançon en 1548. De nombreuses confréries vineuses se réfèrent à ce saint local. En Alsace, on rend hommage à Saint-Etienne, notamment au travers de la prestigieuse confrérie Saint-Etienne, l'une des plus vieilles de France et qui fait remonter ses origines au XIV<sup>e</sup> siècle.

Mais le Saint le plus coquin est sans conteste localisé en Beaujolais. Saint-Amour est une des neuf appellations de la zone des grands crus de la région. La commune produit un vin qualifié "d'aimable, léger et délicat" par les œnologues. Dans une région qui a eu l'heureuse intuition de relancer la mode du vin primeur (c'est-à-dire nouveau, dès qu'il sort du tonneau), afin de dynamiser la vente de son Beaujolais ordinaire, recréant ainsi une nouvelle phobie du vin nouveau (perdue depuis un siècle) et qui atteint aussi bien le Gaillac que le Mâconnais ou le Muscadet... de nouvelles opportunités lui sont offertes. Saint-Amour est un cru reconnu (comme Régnié, Morgon, Juliéas, Chiroubles...), il ne peut donc prétendre se vendre comme Beaujolais nouveau. Certes, la Saint-Valentin, patron des amoureux, fêté le 14 février, lui porte un ombrage redoutable. Mais le cru de Saint-Amour, même si on connaît mal les origines du Saint, pourrait devenir, et durablement, le vin fétiche des amoureux, en tête à tête ou en famille, et valablement en raison de sa plasticité en terme de dégustation. Cependant, l'appellation produit peu et il reste à faire tout le travail médiatique du type de celui réalisé par un négociant de Romanèche-Thorins lorsqu'il a créé le concept de Beaujolais nouveau.

## Conclusion

D'une manière générale, c'est donc la vigne qui est allée au Saint, par le biais de la toponymie locale. En fait, celle-ci cache déjà tout un long travail de défrichage, et d'aide patiente apportée à la mise en place du vignoble français par l'Eglise et, surtout, les ordres monastiques. Un apport que les œnologues et les amateurs avertis apprécient à sa juste valeur. Mais, avec la sélection ayant amené à l'émergence des grands vins français, c'est souvent le vin qui, aujourd'hui, tire le Saint de l'oubli !

Cependant, au niveau de la propriété viticole, qui va bien au-delà de la notion de château, sur-valorisée par l'exemple bordelais, et par là même au niveau des grands crus (l'élite du vin), il en va tout autrement. La référence religieuse s'établit comme un gage de qualité, et ceci bien avant que la législation ne codifie et hiérarchise le vin. Aujourd'hui encore, ce type de référent reste une valeur sûre, y compris à l'intérieur des appellations contrôlées. Il est multiple

et porte aussi bien sur une localisation (près de la Croix, l'Eglise), sur la reprise d'un patrimoine religieux (une commanderie templière) que sur les fondements même de la religion et sa mythologie (*Château Petrus*); voire encore sur ses rites et pratiques (*Château L'Angelus*, *Château Gloria Saint-Julien*). Et, il ne faudrait pas oublier pour autant l'utilisation des grands noms de l'Eglise (*Château Pape Clément*). Tout semble donc bon pour signifier la gloire du vin, ainsi sanctifié.

## BIBLIOGRAPHIE

- Bergasse J.D., 1994, *Les châteaux de Béziers en Languedoc*, Presses du Languedoc, Béziers.
- Collectif, 2004, *Guide Hachette des Vins*, Paris.
- Demossier M., 1999, *Hommes et vins: une anthropologie du vignoble bourguignon*, Ed. Universitaires de Dijon, Dijon.
- Dion R., 1990, *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Flammarion, Paris.
- Enjalbert H., 1975, *Histoire de la vigne et du vin*, Bordas, Paris.
- Enjalbert H., 1983, *Les grands vins de Saint-Emilion*, Pomerol, Fronsac, Editions Bardi, Paris.
- Gadille R., 1967, *Le vignoble de la Côte bourguignonne: fondements physiques et humains d'une viticulture de haute qualité*, Belles Lettres, Paris.
- Grivot F., 1964, *Le commerce des vins de Bourgogne*, Ed. Sabri, Paris.
- Johnson H., 2004, *Une histoire mondiale du vin*, Hachette, Paris.
- Jullien A., 1866, *Topographie de tous les vignobles connus*, Paris.
- Pijassou R., 1990, *Médoc, vignes et vigneron*, L'horizon chimérique, Bordeaux.
- Roudié P., 1988, *Vignobles et vigneron du Bordelais (1850-1980)*, Editions du CNRS, Paris.
- Royer C., 1980, *Les vigneron: usages et mentalités des pays de vignoble*, Berger-Levrault, Paris.

## OD SAINT-EMILION DO SAINT-AMOUR, GMINY WINIARSKIE NOSZĄCE IMIONA ŚWIĘTYCH WE FRANCJI

### STRESZCZENIE

Aż 257 francuskich gmin winiarskich nosi nazwy pochodzące od świętych pańskich. Związki między winnicami a świętymi polegają na toponimii i wynikły z późnego zakładania parafii (poprzedniczek gmin) o takich nazwach na gruntach stosunkowo ubogich, w okresie demograficznej presji na wsi. Odnośnie gruntów pod winnicami, nazwy ich (a także zamków i pałaców) związane są z religią, kościołem, klasztorem i świętymi. Kościół dał, jak wiemy, moralne poręczenie pracom nad podnoszeniem jakości wina.



