



Edward Steeves

14 mars

## THOMAS JEFFERSON, AMBASSADEUR AMÉRICAIN EN FRANCE : SES PÉRIPLS DANS LE VIGNOBLE FRANÇAIS

Monsieur le Président, mesdames et messieurs membres de l'Académie de Villefranche-sur-Saône, chers amis,

Merci de m'accueillir ici parmi vous aujourd'hui. Permettez-moi d'exprimer ma gratitude envers votre Vice-président, Gérard Bacot, votre Secrétaire perpétuel, Maurice Saulnier, et mon estimé ancien collègue des vins du Beaujolais, Michel Rougier : ils me donnent l'occasion d'aborder devant vous un sujet qui me va droit au cœur, « *Thomas Jefferson, ambassadeur américain en France : ses périples dans le vignoble français* ». En effet, je peux unir dans un seul et même propos mes deux patries, les États-Unis et la France, à travers une grande figure de l'histoire américaine qui est allée à la rencontre du vignoble français, comme j'ai pu le faire aussi, deux siècles plus tard, avec le même bonheur. J'espère, avant toute chose, vous faire sentir la passion pour la vigne et le bon vin partagée entre l'illustre troisième Président des USA et l'humble serviteur de Dionysos que je suis. C'est l'occasion de vous rappeler une affirmation solennelle de Jefferson qui correspond à ma propre expérience : « Chaque homme a deux patries, la sienne propre et la France ». Sa deuxième patrie, également la mienne, offre à tous les hommes de la terre une source féconde d'idées et d'idéal. Jefferson avait une profonde admiration pour les philosophes du siècle des Lumières qui l'ont inspiré dans ses écrits et dans ses actes. Il aurait très certainement fait sienne la devise latine de votre Académie, *mutuo clarescimus igne* : nous brillons grâce à un feu réciproque, nous nous distinguons par un feu partagé, ou encore, plus librement, un feu commun nous éclaire. Feu partagé entre la France et les États-Unis d'Amérique, également entre nos deux Académies de Villefranche et de Mâcon, toutes deux à présent réunies au sein de la Conférence Nationale des Académies.

Mais qui, me demanderez-vous, était Thomas Jefferson ? Planteur sudiste *gentleman farmer*, il naquit le 13 avril 1743 dans l'importante colonie de Virginie. Ce fut lui le principal rédacteur du document fondateur de la jeune république américaine, signé par les hommes les plus politiquement engagés de son temps le 4 juillet 1776. Date historique à tout jamais gravée dans l'esprit et le cœur des Américains, date de la signature et de la promulgation officielle de la *Déclaration d'Indépendance*, date enfin qui devint la Fête Nationale de ce pays qui considère que la liberté est la plus précieuse valeur d'une démocratie. Pourtant cet énorme défi relevé contre le tout-puissant roi d'Angleterre, son armée et son Parlement aurait pu conduire à un échec retentissant. La France en pays ami apporta son aide à la jeune nation américaine dans la lutte pour son indépendance. La Fayette et Rochambeau sont vénérés outre Atlantique, comme le sont Washington, Franklin et Jefferson ici en France.

Homme universel, admirablement cultivé, d'une parfaite intégrité, pragmatique, habité d'une grande sympathie pour la France et ses valeurs, Jefferson fut nommé ambassadeur en 1785 par la jeune république américaine auprès de la cour du roi Louis XVI. Dans ce poste prestigieux, il succéda à

Benjamin Franklin, lui aussi un grand ami de la France, de son peuple et de sa culture. Il s'installa à Paris dans le confortable hôtel particulier de Langeac, situé rue de Berri, non loin de l'ancienne Grille de Chaillot, jouxtant l'avenue des Champs-Élysées, à mi-hauteur entre l'actuelle Place de la Concorde, autrefois Place Louis-XV, et le futur Arc de Triomphe érigé sous Napoléon. L'hôtel de Langeac n'est plus, mais une plaque commémorative fut apposée à cet endroit le 13 avril 1919, jour de l'anniversaire de Jefferson, par des anciens étudiants de l'Université de Virginie, soldats de la Grande Guerre sur le sol de la France. Rappelons que c'est Jefferson qui fonda cette université. Il en dessina lui-même les plans, nous en reparlerons. À Paris sa magnifique statue se dresse sur la Rive gauche près de la passerelle Léopold Senghor (jadis Solferino) face à l'hôtel de Salm, palais de la Légion d'honneur, édifice qui inspira Jefferson pour sa belle demeure de Monticello (le petit mont).

Le profond intérêt de Jefferson pour l'agriculture en général, et pour la viticulture en particulier, l'incita à organiser deux voyages d'étude dans les vignobles de la France, dans le nord de l'Italie, en Allemagne aussi, au printemps des années 1787 et 1788 respectivement. Le premier entre le 28 février et le 10 juin 1787, le second entre le 4 mars et le 23 avril 1788. Les deux itinéraires lui firent traverser en fiacre, la première année la Bourgogne, le Beaujolais, la vallée du Rhône, la Provence, le Languedoc, le Bordelais, la Charente et le Val de Loire ; la seconde année, les deux pittoresques vallées de la Moselle et du Rhin, l'Alsace et enfin la Champagne. Tout au long de ses pérégrinations, Jefferson tenait scrupuleusement un journal qu'il appela ses *European Travel Diaries*, ou *Carnets de Voyages en Europe*, notant une foule de choses aussi diverses que la condition sociale des paysans, leurs femmes et leurs enfants, la nature des sols, les réseaux hydrographiques, la flore et la faune, l'arboriculture, les travaux agricoles, la valeur des terres, le prix des vins, le fonctionnement des écluses sur les canaux ou encore,

plus poétiquement, le chant d'un rossignol, le vol d'un papillon.

Il est permis de s'interroger sur les motivations et surtout le bien-fondé d'un tel voyage, et d'une telle entreprise, de la part d'un ambassadeur en fonction, de sa longue absence des affaires diplomatiques à Paris pendant plus de trois mois. Une velléité irréfléchie, un caprice hédoniste ? Ce serait mal connaître le caractère consciencieux du travailleur acharné qu'était Jefferson. Et perdre de vue que l'agriculture représentait à cette époque la première richesse d'une nation, une activité économique qui occupait la très grande majorité de la population, en France et partout ailleurs. Pour l'anecdote, la raison officielle de son premier déplacement était de faire soigner, en la ville ensoleillée d'Aix-en-Provence, un poignet cassé. Le moins que l'on puisse dire, c'est que l'ambassadeur a su bien profiter de cette sortie ! Les documents originaux servant à la préparation de mon exposé sont conservés à l'Université de Princeton, qui centralise tous les nombreux écrits de Jefferson. Mais cela les rend difficiles à consulter à distance. J'ai donc sollicité le concours de ce très prestigieux temple du savoir aux États-Unis et je tiens à remercier publiquement les deux documentalistes très efficaces qui ont bien voulu m'aider dans mes recherches, mesdames Linda Monaco et Sarah Wolf. Je vous signale aussi, cela est très important, *Le journal de voyage en Europe* de Jefferson a été traduit en français par Jean Gamard et publié en 2001 aux Éditions Féret à Bordeaux.

Son premier voyage, de loin le plus riche des deux en diversité et en découvertes, fut un très large circuit partant des grandes plaines céréalières de l'Yonne aux paisibles rives de la Loire, en passant par la Côte-d'Or, Mâcon, le Beaujolais, Vienne et la vallée du Rhône, la Provence, une incursion en Italie dans le Piémont et la Ligurie, ensuite Nîmes, Frontignan, Carcassonne, Toulouse, Bordeaux, Nantes, Angers et Tours. Jefferson commença par la Bourgogne, nous pouvons en ressentir une juste fierté ! Je m'attarderai plus particulièrement sur notre chère province de Bourgogne-Beaujolais, un petit luxe que vous me pardonneriez ?

Mais laissons à présent la parole à l'ambassadeur, voyageur chroniqueur assidu, que nous entendrons au travers des extraits tirés de ses *Notes d'un périple dans les régions méridionales de la France*. Extraits ponctués, ici et là en caractères droits, de quelques brefs commentaires de mon propre cru. *Bourgogne. De Sens à Vermenton, cette région présente une physionomie vallonnée, avec de grandes collines, point trop pentues pour la charrue. Les plaines sont couvertes de blé et les collines de vignes, mais le vin n'est pas bon. ( ! ) Les châteaux sont rares et les fermes inexistantes, toute la population est concentrée dans les villages. Est-elle ainsi rassemblée en vertu de ce dogme religieux qui l'amène à croire que, pour que le Créateur soit de bonne humeur, elle doit marmotner chaque jour les prières d'une messe ? Je remarque*

que femmes et enfants portent de lourdes charges et travaillent à la binette, ce qui traduit, sans équivoque, une extrême pauvreté. Dans un pays civilisé, les hommes n'exposent jamais leurs femmes et leurs enfants à des travaux sans rapport avec leur force et leur sexe. En effet, on n'en attend pas moins de Jefferson, si attaché aux droits de l'homme et du citoyen. Les collines deviennent plus hautes et plus abruptes à l'approche de Dijon. À Dijon une bouteille du meilleur vin – par exemple du vin de Beaune – coûte 4 livres en taverne. Les producteurs disposent, pour transporter leurs vins, de chariots très légers, longs et étroits, dont les roues avant sont aussi hautes que les roues arrière. Deux tonneaux, contenant chacun entre 500 et 530 litres de vin, sont tirés par un seul cheval.

En descendant vers Chagny, je remarque sur la gauche des plaines riches d'un terreau brun rougeâtre, parsemées de nombreux petits cailloux, qui s'étendent jusqu'à la Saône, et sur la droite la chaîne de montagnes que l'on appelle la Côte. Les plaines sont couvertes de champs de blé sans clôtures et la Côte de vignobles clôturés de petits murets de pierre sèche. Deux observations : ce que l'on appelait encore sous l'Ancien Régime « la Côte », ou « la bonne Côte », est devenu à la Révolution, avec les remaniements administratifs que l'on sait, le département de la Côte-d'Or, décidément un coup de génie, car plus flatteur que Seine-et-Saône ou Haute-Seine, et très valorisant pour l'image. La découverte aussi par notre voyageur perspicace des murgers, ces petits murets de pierre sèche. Actuellement (début mars) on plante, on taille et on palisse les vignes. Selon l'adage toujours aussi légitime, « Taille tôt, taille tard, rien ne vaut la taille de mar(s) ». Pour créer une nouvelle vigne, on plante les ceps à environ un mètre vingt les uns des autres dans des fosses. Lorsqu'ils progressent, on les couche. De nouveaux sarments se forment alors, remplissant tous les espaces intermédiaires, si bien qu'il en résulte un parfait désordre. En définitive, chaque pied de vigne occupe près de dix décimètres carrés. Il commence à être rentable à cinq ou six ans, et sa durée de vie est de cent à cent cinquante ans. Voilà décrit en quelques traits rapides l'ancien mode de culture de la vigne tel qu'il fut pratiqué jusqu'au désastre du phylloxéra, à peu de choses près, un siècle plus tard.

Un vigneron de Volnay m'a conduit jusqu'à sa vigne, de cinq hectares environ. Cela reflète la surface moyenne encore de nos jours. Il m'a dit que certaines années il obtenait près de cent quarante hectolitres de vin (soit 28hl/ha) et d'autres années à peine sept hectolitres. Dans ce dernier cas, la production offre le meilleur rapport, le vin étant de meilleure qualité et d'un prix proportionnellement plus élevé, du fait de sa rareté et de la réduction correspondante des dépenses. En revanche, lorsque la production est abondante, les dépenses augmentent, tandis que le prix et la qualité baissent. En année pléthorique, une moitié du vin sert à payer la futaille dans laquelle l'autre moitié sera logée. Les tonneaux d'une capacité de 250 bouteilles coûtent de six à dix livres selon les années. La feuillette contient 125 bouteilles, la pièce 250 bouteilles et la queue, ou botte, 500 bouteilles. À Pommard et à Volnay, (on peut admirer la

litanie des saints crus bourguignons) j'ai remarqué que les ouvriers mangeaient du bon pain de froment, à Meursault du pain de seigle. J'ai demandé la raison de cette différence. On m'a dit que les vins blancs, ayant une qualité moins constante que celle des vins rouges, restent invendus. Là, en revanche, les temps, de même que la fortune des vins blancs produits sur la Côte de Beaune, ont radicalement changé. Par conséquent, le vigneron n'a pas les moyens pour nourrir ses ouvriers aussi bien. Meursault ne produit que du blanc, car il y a trop de cailloux pour le rouge. Et Jefferson de conclure, en philosophe : La condition du travailleur dépend de si peu de choses ! Les cailloux dont il est question doivent faire allusion à une forte présence de roche calcaire à Meursault.

Les vignobles qui ont conféré à la Bourgogne sa prestigieuse réputation se trouvent uniquement sur la Côte et ne couvrent qu'une zone d'une trentaine de kilomètres de long sur trois de large. Ils commencent à Chambertin et englobent Vougeot, Vosne, Nuits, Beaune, Pommard, Volnay et Meursault, pour se terminer à Montrachet. Les deux derniers sont blancs et les autres rouges. Les Chambertin, Vougeot et Beaune sont les plus charpentés. Ils supporteront le transport et la conservation. Noter le verbe au futur, laissant deviner une intention d'achat. Le Volnay est le meilleur des autres rouges, son bouquet est égal à celui du Chambertin, mais étant plus léger, il ne se conservera pas longtemps. Son prix est alors le quart seulement des précédents. Mûrissant plus vite, il est préféré par ceux qui veulent mettre (les tonneaux) en perce à un an. Il en va de même pour tous les blancs, et pour les mêmes raisons. Le Montrachet se vend 1200 livres la queue, alors que le meilleur Meursault, tel la Goutte d'or, seulement 150 livres la queue (soit 8 fois moins cher). Il est étonnant que les meilleurs crus de chaque type – c'est-à-dire de blanc et de rouge – proviennent des deux extrémités de la zone, de Chambertin et de Montrachet. On prétend que les vignobles voisins produisent des vins de même qualité, mais qu'ils appartiennent à d'obscurs individus qui ne se sont pas fait un nom et que, par conséquent, ils ne se vendent pas au même prix. Où l'on voit que l'importance de

se faire un nom, afin de vendre plus cher, existait bien avant nous ! Dans sa partie orientale la Côte s'incline légèrement vers le sud. La partie occidentale, également couverte de vignes et possédant le même genre de sols, donne toutefois des vins plus âpres. Il en va de même pour ceux qui sont produits en plaine, mais là les terres sont plus riches. Le domaine de Vougeot appartient aux moines de Cîteaux et produit quelque 450hls de vin. Montrachet, d'une superficie d'environ 25has, produit bon an mal an quelque 270hls. Il n'y a que deux propriétaires. Les meilleurs crus sont acheminés à Paris par voie terrestre. Le transport coûte 36 livres la pièce. Les vins plus ordinaires voyagent par voie fluviale. Jefferson, il faut le reconnaître, nous offre une mine de renseignements très avisés, dignes des plus fins observateurs professionnels.

En poursuivant mon chemin vers le sud, j'observe sur ma gauche les belles plaines de la Saône et à droite de hautes terres vallonnées, plutôt que des collines, qui tantôt glissent doucement vers la plaine, tantôt tombent en pente abrupte, puis de temps à autre en magnifiques vallées par les affluents de la Saône. Le terroir des plaines est riche et sombre, recouvert de pâturages et de blé. Sur les coteaux les flancs sont recouverts de vignes. Les vignes sont encloses par des murets de pierres sèches, tandis que les terres à blé sont entrecoupées de haies vives. Le bétail est rare, insignifiant. On trouve cependant quelques beaux bœufs qui tractent le joug frontal. J'ai traversé trois fois le canal du Centre, qui doit relier Chalon-sur-Saône à Digoin sur la Loire. Passant près de Chagny, il aura une longueur de 148 kms. Commencé depuis trois ans, il doit être achevé dans quatre ans. Il réactivera le commerce languissant de la Champagne et de la Bourgogne en lui offrant un moyen d'acheminer le vin par voie fluviale vers Nantes. Il prendra ainsi de l'ampleur et deviendra la plaque tournante de ce commerce. Sur la droite de hautes collines marquent probablement la séparation entre les eaux de la Saône et celles de la Loire. Ici la population commence à vivre dans des domaines, et non plus dans des villages. Les toits des maisons sont couverts de tuiles.



Vignoble du Beaujolais

*Beaujolais.* Cette région a le même aspect que celle entre Chalon-sur-Saône et Mâcon. Le terroir des plaines est sombre et riche, celui des collines rouge et de qualité moyenne, généralement mêlé à du sable, des gravillons plus ou moins gros et beaucoup de petits cailloux. Il y a très peu de forêts. Les vignes sont le plus souvent encloses de murs en pierres sèches. Peu de moutons et de petit bétail, comme en Bourgogne, le bétail est à robe blanche. La race charolaise était déjà bien présente. C'est la région la plus riche que j'aie jamais contemplée. Elle a de 65 à 77 kms de long et de 20 à 32 kms de large, tout au moins pour la partie qui s'offre à la vue du voyageur. Elle s'étend du sommet d'une chaîne de collines qui se déroule parallèlement à la Saône et qui descend en pente douce vers les plaines de cette rivière. Cette terre n'est jamais vraiment trop abrupte pour la charrue. Lourde, elle est parsemée de fermes, de châteaux et de bastides (petites maisons de campagne du sud de la France) habitées par les Lyonnais, qui vivent dans des demeures indépendantes, et non dans des villages. À flanc de coteau on trouve des vignes et des champs de blé, et dans les plaines des champs de blé et des pâturages. Les fermes sont exploitées en métayage ou contre rémunération (à gages). Les fermiers associent harmonieusement la culture de la vigne et celle des arbres et du blé. Les rangées d'arbres fruitiers sont espacées d'environ six mètres. Entre ces rangées, des vignes en espalier sont distantes d'un mètre vingt. Cent mètres de vignes produisent en général quelque 500 litres de vin. On m'a dit que dans le Dauphiné, on ne plantait les vignes qu'au pied des arbres et qu'on les laissait recouvrir tout l'arbre. Mais cette méthode abîme à la fois la vigne et le fruit. Ce vin, une fois distillé, donne un tiers de son volume en eau-de-vie. Les salaires des ouvriers agricoles ici sont de cinq louis pour les hommes, et de la moitié pour les femmes. Par une coïncidence du calendrier, aujourd'hui en France c'est la Journée de la Femme. Deux siècles plus tard, on attend toujours la parité des salaires ! Celles-ci ne travaillent pas à la houe : elles désherbent les vignes et le blé et elles filent. Leur patois est très difficile à comprendre.

J'ai passé quelque temps au château de Laye Épinay, propriété de Monsieur de Laye. Ce dernier possède une seigneurie de près de 5000has de pâturages, de bois, de vignes et de champs de blé. Elle lui confère, selon la tradition, le pouvoir d'exercer une certaine juridiction, tant en droit civil qu'en pénal. Le seigneur est responsable du maintien de la paix sur ses terres. Réalisé vers 1760 sur la commune de Saint-Georges-de-Reneins, le château de Laye est inscrit aux Monuments Historiques, de même que ses jardins. La demeure, d'un style classique très pur aux lignes symétriques, fut l'œuvre de l'école de Soufflot. Dans le grand salon, dit « salon doré », on peut admirer encore aujourd'hui un très beau parquet, reproduit par Jefferson à Monticello. En Bourgogne et dans le Beaujolais les gens sont bien habillés et apparemment bien nourris. Mais ils subissent toutes les contraintes inhérentes à la nature de l'Administration centrale, au type de tenure et de gérance seigneuriale dont ils dépendent. Il est vraiment affligeant qu'un pays riche ne puisse être libre. Jefferson fait voir ici son programme social, sa méfiance d'un pouvoir fortement centralisé. Il anticipe, en vérité, le déclenchement de la Révolution en France et du même coup, quelques années plus tard, la transition du pouvoir politique aux États-Unis, matérialisée par la victoire électorale de son nouveau parti progressiste, les Républicains (aujourd'hui Démocrates), face aux Fédéralistes conservateurs.

Vallée du Rhône. Dans les environs de Lyon, on trouve plus de blé que de vignes. Vers Tain-l'Hermitage, c'est l'inverse. Lorsqu'il reste un peu de terre, on trouve du blé, des amandiers et des chênes. Les coteaux sont couverts de vignes. La nature n'a jamais présenté paysage plus sauvage que cette vallée du Rhône, sur les deux rives. Et pourtant la main de l'homme a asservi cette nature sauvage en plantant du blé sur des terrains peu fertiles, des arbres sur des terres encore moins fertiles et des vignes sur des terres quasiment incultes. Cela donne dans l'ensemble une atmosphère romantique et agréable. Le qualificatif romantique semble faire de Jefferson un précurseur du mouvement littéraire du même nom. À six kilomètres au sud de Vienne, sur la rive droite du fleuve, se trouve Côte-Rôtie. C'est un chapelet de collines s'étendant sur quelque six kilomètres le long du fleuve, du village d'Ampuis à la ville de Condrieu. Le vin de première qualité, du millésime le plus récent, se vend 150 livres la pièce, soit douze sous la bouteille. Les qualités varient : l'une vieillit bien, supporte le transport et ne doit pas être consommée avant quatre ans, alors qu'une autre doit être bue au bout d'un an. Elles ont pourtant le même goût et le même prix. On sent là le consommateur avisé. Le vin d'appellation Hermitage est produit sur les collines qui surplombent le village de Tain-l'Hermitage. Sur l'une d'entre elles se dresse l'ermitage qui a donné son nom aux coteaux à trois kilomètres à la ronde et au vignoble dont ils sont revêtus. Ces collines annoncent le Midi. Le sol composé de petites pierres pourries est légèrement teinté de rouge et, là où il donne le meilleur vin, il est apparemment uniforme et sans mélange. Il se présente en terrasses pentues et reçoit un peu de fumier. La production de blanc est si faible par rapport à celle du rouge qu'il est difficile d'en trouver. Le

blanc fait vendre le rouge. On ajoute un huitième de raisins blancs pour améliorer la qualité du rouge. La production annuelle totale n'est que de mille pièces tant en blanc qu'en rouge de première qualité. Les bourgeons sont fonction de la force des ceps dont les sarments atteignent parfois 40cms de longueur. Là les vignobles ne sont jamais loués et les ouvriers agricoles ne sont jamais employés à l'année. Plus au sud, à partir de la principauté d'Orange commence vraiment le domaine des oliviers. C'est le seul arbre qui est cultivé au milieu des vignes. Les plaines du Rhône font dix à vingt kilomètres de large et sont plantées en blé, trèfle, amandiers et oliviers.

Ardèche-Cévennes. À Pont-Saint-Esprit, les arches du pont ont plus de 25m de large. De superbes figues sauvages poussent dans les interstices du Pont du Gard. Depuis le sommet de la première colline après Pont-Saint-Esprit on a une très belle vue de ce pont dans le lointain, à un peu plus de trois kilomètres, ainsi qu'un beau panorama de la campagne environnante. Le vin ordinaire est bon et a du corps. Il coûte deux à trois sous la bouteille. L'huile d'olive de qualité supérieure se vend vingt-six sous le litre au détail et vingt-deux sous au prix de gros. C'est ici que j'ai vu mon premier papillon.

Provence. La campagne ondule, couverte de vignes et de pâturages d'herbe verte et de trèfle. Elle est souvent quadrillée de murets de pierre et les moutons y paissent en abondance. Les terres en friche sont émaillées de thym et de lavande. Les gages des ouvriers agricoles sont de 150 livres par an pour un homme, et de 60 à 65 livres pour une femme ; tous deux sont nourris. Leur pain, moitié froment, moitié seigle, est cuit une fois toutes les trois ou quatre semaines, afin d'éviter toute consommation excessive. Le matin ils mangent un anchois ou un oignon sur du pain. Le déjeuner se compose de soupe et de légumes ; il en va de même pour le dîner. Leurs légumes sont toujours accompagnés d'huile et de vinaigre. Ils boivent ce qu'on appelle de la piquette, et qui est obtenue après que les raisins ont été pressurés, en versant de l'eau chaude sur le marc. Le dimanche ils ont droit à de la viande et du vin.

Languedoc. De Nîmes à Lunel, la terre, rougeâtre et un peu caillouteuse, porte des oliviers, des mûriers, des vignes et du blé.

Lunel est célèbre pour son vin de muscat. À Frontignan, la production annuelle de vin de muscat est d'environ 250 000 bouteilles, dont 150 000 de première qualité, produite sur les coteaux. Ce vin coûte 24 sous la bouteille et on peut le boire au mois d'avril suivant les vendanges. C'est dans sa première année qu'il est le meilleur. Après dix ans, il commence à avoir un goût de poix. Il ne faut pas le laisser fermenter plus d'une demi-journée, car il ne serait plus aussi liquoreux. Sa plus belle teinte, totalement naturelle, est ambrée. Rondelle, négociant en vins de la Porte St-Bernard, Faubourg Saint-Germain à Paris, achète chaque année 75 000 bouteilles de première qualité. Les coteaux donnent environ 625 bouteilles à l'hectare, et les plaines le double. Voilà la vieille question du rapport quantité-qualité. Jefferson ne porte pas jugement. En peu de mots la messe est dite. Il ajoute cependant que : Les vins de qualité inférieure ne sont pas du tout appréciés. Les négociants de Sète les achète, ainsi que le vin de Béziers, et ils les revendent comme un Frontignan de première qualité. Ils en vendent chaque année 30 000 pièces sous cette appellation. Sans commentaire. Que faisait alors la brigade de la Répression des Fraudes ? Le vin constitue la principale activité commerciale de Sète, ville de quelque dix mille habitants.

Bordeaux. Les régions du Bordelais qui produisent les crus les plus célèbres sont le Médoc, en aval du fleuve, les Graves proches de Bordeaux et les communes adjacentes en amont, toutes du même côté du fleuve. Margaux, St-Julien, Pauillac et St-Estèphe, sur la rive gauche de la Gironde. Les nouveaux ceps commencent à donner un vin médiocre au bout de trois ans. Ils ne donnent un bon vin qu'après vingt-cinq ans et ce jusqu'à quatre-vingts ans, après quoi la qualité et la quantité baissent, et les ceps doivent être renouvelés. Les vignobles de première qualité emploient un contremaître à quatre ou cinq cents livres par an et lui procurent le gîte et la boisson, mais la nourriture n'est pas incluse. Il supervise et dirige, mais l'on s'attend à ce qu'il mette aussi la main à la pâte. Si le propriétaire dispose d'un jardin, c'est le contremaître qui s'en occupe. Les femmes relient les sarments en bottes, sarclent,



Château Margaux, Premier Grand Cru Classé de Bordeaux

Beaujolais. Cette région a le même aspect que celle entre Chalon-sur-Saône et Mâcon. Le terroir des plaines est sombre et riche, celui des collines rouge et de qualité moyenne, généralement mêlé à du sable, des gravillons plus ou moins gros et beaucoup de petits cailloux. Il y a très peu de forêts. Les vignes sont le plus souvent encloses de murs en pierres sèches. Peu de moutons et de petit bétail, comme en Bourgogne, le bétail est à robe blanche. La race charolaise était déjà bien présente. C'est la région la plus riche que j'aie jamais contemplée. Elle a de 65 à 77 kms de long et de 20 à 32 kms de large, tout au moins pour la partie qui s'offre à la vue du voyageur. Elle s'étend du sommet d'une chaîne de collines qui se déroule parallèlement à la Saône et qui descend en pente douce vers les plaines de cette rivière. Cette terre n'est jamais vraiment trop abrupte pour la charrue. Lourde, elle est parsemée de fermes, de châteaux et de bastides (petites maisons de campagne du sud de la France) habitées par les Lyonnais, qui vivent dans des demeures indépendantes, et non dans des villages. À flanc de coteau on trouve des vignes et des champs de blé, et dans les plaines des champs de blé et des pâturages. Les fermes sont exploitées en métayage ou contre rémunération (à gages). Les fermiers associent harmonieusement la culture de la vigne et celle des arbres et du blé. Les rangées d'arbres fruitiers sont espacées d'environ six mètres. Entre ces rangées, des vignes en espalier sont distantes d'un mètre vingt. Cent mètres de vignes produisent en général quelque 500 litres de vin. On m'a dit que dans le Dauphiné, on ne plantait les vignes qu'au pied des arbres et qu'on les laissait recouvrir tout l'arbre. Mais cette méthode abîme à la fois la vigne et le fruit. Ce vin, une fois distillé, donne un tiers de son volume en eau-de-vie. Les salaires des ouvriers agricoles ici sont de cinq louis pour les hommes, et de la moitié pour les femmes. Par une coïncidence du calendrier, aujourd'hui en France c'est la Journée de la Femme. Deux siècles plus tard, on attend toujours la parité des salaires ! Celles-ci ne travaillent pas à la houe : elles déshercent les vignes et le blé et elles filent. Leur patois est très difficile à comprendre.

enlèvent les escargots, attachent les ceps et cueillent les raisins ; pendant les vendanges, elles sont bien payées et bien nourries. En matière de vin rouge, il y a quatre propriétés de premier choix : les châteaux Margaux, Tour de Ségur/Latour, Haut-Brion et Lafite. Tous les vins rouges déclinent après un certain temps, perdant de leur couleur, de leur saveur et du corps. Les vins de Bordeaux commencent à décliner après sept ans environ. Parmi les vins blancs, ceux de la région des Graves sont les plus prisés à Bordeaux. Le Carbonnieux, qui appartient aux moines bénédictins, donne cinquante tonneaux. Ils ne le vendent pas avant trois ou quatre ans et ils en tirent 800 livres le tonneau. Il en est trois qui, produits dans les régions voisines au sud des Graves, sont particulièrement appréciés à Paris, à savoir les Sauternes, dont le meilleur cru appartient à monsieur d'Yquem à Bordeaux, ou à son gendre, le comte de Lur-Saluces, les Preignac et enfin les Barsac.

Anjou et Touraine. En remontant la Loire depuis Nantes, la route franchit, jusqu'à Angers, des collines couvertes de blé, de pâturages, de vignes, d'un peu de maïs, de lin et de chanvre. Il n'y a pas de terres incultes. Après Angers, les plaines fluviales séparent d'importants vignobles. La terre est argileuse et caillouteuse. À flanc de coteaux on fait du très bon vin. S'il ne peut rivaliser avec un bordeaux de toute première qualité, c'est tout de même un grand produit exporté de Touraine et d'Anjou. Il est probablement vendu à l'export sous le nom de bordeaux. Les temps ont changé, les pratiques commerciales aussi : le système des appellations d'origine contrôlée s'est imposé.

Jefferson a visité, lors d'un second périple septentrional l'année suivante, entre mars et avril 1788, les beaux vignobles d'Allemagne, d'Alsace-Lorraine et, pour finir, de Champagne. Voici quelques commentaires qu'il a notés sur ce dernier vignoble, sans doute celui qui, de par le monde, est le plus connu entre tous, grâce à son précieux vin à fines bulles. Les collines sont blanchâtres, en raison de la masse de calcaire qui semble en être le composant majeur. On y observe essentiellement des vignes. L'eau qui coule a la couleur du lait, également à cause de la craie. Épernay est entouré de collines crayeuses. C'est précisément dans ce canton que l'on produit les très célèbres vins de Champagne. Le terrain est maigre et très sec. La hauteur des collines est en général de soixante-quinze mètres. C'est la zone moyenne qui produit le meilleur vin. La zone inférieure est toutefois meilleure que la zone supérieure, car celle-ci est exposée aux vents froids, d'où une atmosphère plus froide. Les ceps sont plantés à 60cms de distance. Par la suite ils sont multipliés. Dès lors qu'un cep porte deux sarments, on les abaisse en les marcottant et en les recouvrant de terre, de façon à avoir en définitive dix pieds par mètre carré. Pour réaliser cette opération, on utilise un crochet spécial de 20cms de long qui, une fois enfoncé dans la terre, maintient le sarment principal, tandis que l'on détache et recouvre la nouvelle pousse. Lorsque la vigne a suffisamment poussé, on la soutient avec des tuteurs en chêne carrés et l'on attache le pied de vigne à son tuteur avec un lien en paille. Ces tuteurs durent 40 ans. Dans les beaux vignobles, un hectare produit en moyenne 22 à 23 pièces de 200 bouteilles chacune

par an. Les vendanges commencent début septembre et durent un mois. La plupart des raisins sont rouges, ce qui est préférable, même pour faire du vin blanc. On les presse très légèrement, sans les fouler au pied, pendant environ une heure. C'est le premier jus le meilleur. Pour obtenir du vin de toute première qualité, les vigneron choisissent les grappes avec autant de soin que s'ils devaient manger les raisins. Leurs caves sont admirablement conçues, en forme de voûtes de deux à trois mètres de large, s'enfonçant profondément sous terre, formant une sorte de labyrinthe sur de grandes distances. Pour emmagasiner leurs bouteilles, ils les couchent sur le flanc, en les disposant sur des lattes. (Fin des extraits tirés des carnets de Jefferson.)

Par toutes ses observations précises à caractère technique, Jefferson nous offre un véritable cours de viticulture, de vinification et d'élevage en cave. Il est proprement fascinant pour nous, plus de deux cents ans plus tard, de percevoir aussi bien les ressemblances que les différences dans l'aspect du vignoble, les travaux viticoles ou la notoriété des vins par rapport à aujourd'hui. Dans l'évolution du macro et du microcosme du vin depuis le temps de Jefferson et le crépuscule de l'Ancien Régime, on constate à la fois rupture et transmission. Il faut rappeler que dans ce long intervalle il y eut le génial Louis Pasteur, le bouleversement causé par le phylloxéra, les nouveaux moyens de transport plus rapides et moins aléatoires, l'émergence de la Californie et d'autres pays producteurs, et enfin l'expansion fulgurante de la consommation du vin partout dans le monde. Les données que Jefferson a soigneusement notées devaient lui servir pour ses propres projets de production viticole dans son beau et vaste domaine de Monticello. Comme ses chargés de mission Lewis et Clark allaient étudier sur le terrain, de 1804 à 1806, le territoire immense de l'Ouest américain acheté à la France, en notant toutes sortes d'observations de manière méthodique, Jefferson avait fait de même en partant à la découverte du vaste vignoble français. Très perspicace, doté d'un esprit de synthèse, il semble

avoir inventé le premier classement des grands vins de Bordeaux, et avoir aussi consacré la hiérarchie des grands crus bourguignons, mettant en tête de liste le Chambertin en rouge, le Montrachet en blanc.

Ne disait-il pas lui-même, « Good wine is a necessity of life to me » ? Je ne puis imaginer vivre sans le bon vin. On le comprend aisément. Pour cet homme très raffiné qui aimait bien recevoir ses bons et distingués amis autour de sa table, c'était une question de qualité de vie, d'un art de vivre. L'hôte très attentionné qu'il était affectionnait la conversation à table, et il prenait plaisir à discourir sur les vins servis, en connaisseur de leur personnalité et de leur origine. La science œnologique de cet homme esthète faisait partie de la vaste culture des Lumières qui était la sienne. Pour ses incursions studieuses dans les vignobles de l'Europe occidentale, surtout la France, il honore d'abord la Bourgogne, finissant, comme il se doit, sur une note festive en Champagne. Grâce à Jefferson, le tourisme viticole est né, il y a plus de deux siècles ! Cultivant bien avant l'heure le fameux *French Paradox*, où plus de vin rouge égale moins de cholestérol ou d'incidents cardiovasculaires, il se fait champion de la cause des trois piliers du régime alimentaire méditerranéen : le blé, l'huile d'olive et le vin. La correspondance qu'il a entretenue sur le vin avec ses contacts français, singulièrement auprès des courtiers et des négociants, est étonnamment volumineuse. Accédant à la présidence en 1801, réélu pour un second mandat jusqu'en 1809, les comptes présidentiels révèlent l'achat de vingt mille bouteilles de grands vins pour les caves, et les hôtes de marque, de la Maison Blanche. Sans parler de ses commandes personnelles pour sa demeure en Virginie.

Un détail on ne peut plus révélateur : l'aficionado de *la dive bouteille* en même temps que l'architecte inspiré qu'était Jefferson avait poussé le raffinement du service du vin à Monticello jusqu'à créer un monte-bouteilles dans le mur de sa salle à manger. Les précieux



Monticello, demeure historique de Jefferson classée au patrimoine mondial de l'UNESCO

flacons montaient ainsi tout en douceur de la cave à vin située juste en-dessous. Ses convives n'ont sûrement pas manqué d'applaudir ce coup de génie à chaque arrivée d'un nouveau vin minutieusement orchestrée, mais sans rien laisser voir, par l'hôte et son maître d'hôtel ! Les vins les plus prestigieux de France, servis à la température de la cave et sans faillir à leur glorieux destin, accompagnaient, tout en les flattant, les mets les plus savoureux préparés par un chef cuisinier hautement qualifié.

Dans ses *Carnets de voyage*, comme vous avez pu le remarquer, il n'est pas seulement question de vin. Jefferson s'intéresse aussi à la condition de la femme et des enfants, en portant sur eux un regard compatissant. Il relève certaines inégalités sociales, des traitements injustes, en les déplorant. Cela peut nous paraître paradoxal de la part d'un planteur sudiste qui avait à sa disposition plus d'une centaine d'esclaves. En fait, dans son état natif de la Virginie, il y avait alors un attachement viscéral, quasi fanatique, à la pratique de l'esclavage des Noirs que même Jefferson n'a pu contrer. Curieusement dans son récit du printemps 1787 il ne fait aucune mention de son poignet cassé, ne s'inquiétant ni de son radius ni de son cubitus ! Est-ce le signe d'un homme courageux qui ne s'apitoie pas sur ses déconvenues de santé, préférant s'enthousiasmer à la découverte des hommes et de leur habitat ?

Son profond intérêt pour toutes les productions agricoles est manifeste, comme ce fut le cas aussi des membres fondateurs de l'Académie, Société d'Encouragement, à Mâcon ou ici à Villefranche. À tel point que nous pourrions imaginer très aisément Jefferson, s'il avait habité ici à l'époque, un membre très assidu, voire président ou secrétaire perpétuel, aux côtés du jeune Alphonse de Lamartine. On se plaît ainsi à refaire le monde. . . Pour se pénétrer de l'importance de l'étude des sciences agricoles, il suffit de songer aux motifs d'épis de blé et de grappes de raisin inscrits dans la décoration des murs ou des façades, hautement symboliques des richesses d'une terre bien pensée et soigneusement cultivée. Le souvenir du passage



de Jefferson à Mâcon a été matérialisé par la pose d'une plaque sur le pont qui enjambe la Saône au sud de la ville préfectorale le 12 décembre 2009, en présence du Consul Général des États-Unis en poste à Lyon, Harry Sullivan, dans le cadre de l'opération culturelle baptisée « un pont pour la liberté, symbole de l'amitié franco-américaine ».

Est-ce que l'on peut dire de Jefferson, comme le jeune Lamartine le dit de lui-même, qu'il était « un grand vigneron » ? De retour en Virginie fin 1789, après son séjour à Paris, il commanda des plants de vignes provenant des meilleures parcelles de la Côte-d'Or, telles Montrachet, Clos de Vougeot, Chambertin, Volnay et Goutte-d'or à Meursault, pour en faire l'essai sur ses terres à Monticello. Sans succès, car les ceps dépérèrent, tout simplement à cause du phylloxéra présent dans les sols de l'Amérique du Nord. Mais à cette époque-là, trois fois hélas, on n'avait pas encore compris son existence et surtout ses effets désastreux sur le *vitis vinifera* européen. On le comprit, dans tout le vaste vignoble français, un siècle plus tard ! Pauvre Jefferson, pourrait-on dire, il s'était si bien documenté sur la viticulture française, dans le dessein d'en faire modestement la réplique chez lui en Virginie. S'il avait réussi, il eût été le « père » d'un vignoble de la Côte Est des États-Unis. Sa passion pour la viticulture aura été cependant reconnue par un viticulteur californien de la Napa Valley, Jay Corley, qui a créé en 1969 l'excellent domaine Monticello Vineyards. Pour rendre hommage au grand Président américain, et sans doute bénéficier d'une aura commerciale indéniable, il baptisa l'une de ses meilleures cuvées « Presidential Merlot ». Le design de la bouteille est très élégant, comme il se doit. Voici la bouteille que j'ai eu la chance de découvrir et déguster outre Atlantique : je puis vous confier que le vin était superbe. La façade du bâtiment principal, appelé *Jefferson House*, va jusqu'à imiter celle de la vieille demeure en Virginie. Au fait, appeler son domaine Monticello, est-ce un hommage appuyé, ou une usurpation indélicate ? Je soumetts cela à votre réflexion ! Force est de reconnaître que les conditions de production de vin sont bien meilleures en Californie qu'en Virginie.

Père fondateur très inspiré et profondément engagé de la jeune république américaine (ne lisait-il pas *La République* de Platon dans le texte original ?) Jefferson était épris de liberté, de démocratie, des droits inaliénables du citoyen, excepté, cela est triste, des Amérindiens et des esclaves noirs venus d'Afrique. Il défendait avec ardeur le partage des pouvoirs politiques entre chacun des états et le gouvernement fédéral (« states rights »), créant ainsi un équilibre exécutif certes fragile mais essentiel. Dans son pays, Thomas Jefferson jouit d'une immense popularité, déjà de son vivant. La preuve ? Son effigie orne billets de banque, pièces de monnaie et timbres poste. Son buste est sculpté dans la face rocheuse du Mount Rushmore, dans le South Dakota. Avec le président général George Washington et le président martyr Abraham Lincoln,



Timbre-poste d'août 1861, en pleine Guerre de Sécession, portrait de Gilbert Stuart

ils représentent les trois chefs d'État américains les plus vénérés. Et pour les visiteurs à Washington, D.C., son monument mémorial, inspiré du Panthéon à Rome, constitue l'un des sites incontournables de la capitale fédérale.

Le nombre de rues, places publiques, villes, bâtiments officiels ou écoles portant son nom est quasiment incalculable. Même le sommet d'une montagne dans l'état du New Hampshire. Et un excellent bourbon du Kentucky. Non la moindre de ses actions en faveur de l'humanité, Jefferson révoqua en son temps une taxe oppressive sur le whisky. Il s'ensuivit un boom économique dû surtout à la déclaration des spiritueux distillés, précédemment produits de manière clandestine. En France dans les années 1980, l'un des plus dynamiques viticulteurs de la Bourgogne, Michel Juillot à Mercurey, a donné à son bourgogne rouge le nom de « Cuvée Thomas Jefferson ». Encore un hommage éloquent, le film *Jefferson à Paris* réalisé en 1995 par le cinéaste franco-américain James Ivory rappelle que Jefferson était un francophile convaincu (et convaincant). Celui-ci fonda en 1819 l'Université de Virginie en disant, *Cette institution de mon état natal, dada de ma vieillesse, est fondée sur le concept de la liberté infinie de l'esprit humain, pour explorer et éclairer tout sujet susceptible de sa contemplation.* Une philosophie en communion parfaite avec les principes de votre Académie. Non seulement il fut à l'origine de cette université, qu'il souhaita non-sectaire, sans aucune affiliation politique ou religieuse, il en traça lui-même le dessin

architectural. Il y accueillit La Fayette en 1824. Tout cela conspire à faire de lui l'une des plus éminentes figures de l'histoire des États-Unis d'Amérique et, par ricochet, l'un de ses connaisseurs en vin les plus notables !

Revenons un petit instant sur les plans de l'Université de Virginie dessinés par Jefferson. Il y a quelque chose qui peut vous intéresser. Lors de son séjour ici dans le Beaujolais, il dut se rendre au village de Salles, où il découvrit le magnifique prieuré clunisien et à cette même occasion les plans de construction dressés quelques années auparavant par l'architecte lyonnais Désarnod, suite à la demande de l'abbesse alors en fonction pour un nouvel ensemble d'habitations destinées aux moniales et aux jeunes pensionnaires. Tant et si bien que Jefferson aurait pu s'en inspirer pour le projet architectural de « son » université en Virginie. Nous n'en avons pas la preuve formelle, mais la ressemblance est frappante, comme on peut le voir dans les deux dessins d'époque, celui de Salles riche de toutes ses vignes. On remarque la similitude d'une cour d'honneur entourée des deux côtés de maisons alignées de façon symétrique, avec un édifice imposant centré au fond ou au centre. Quant au projet de Désarnod, la récente vue aérienne du site montre qu'il ne put se réaliser : la Révolution de 1789 en eut raison. Pour ces images et ces précisions, je remercie de tout cœur Jean-Jacques Putigny, président des Amis de Salles en Beaujolais ici-présent, pour son aimable contribution.

Voilà, chers auditeurs, mon exposé tire à sa fin, notre après-midi ensemble s'achève. Un Américain vous a parlé de la France, votre patrie, vue par un illustre ambassadeur et Président,



Mémorial Jefferson à Washington, DC

Thomas Jefferson. Pays de France riche de son capital historique, culturel et philosophique, de son art de vivre unanimement admiré. Jefferson en a été le témoin et le fidèle apôtre, des vignobles et des bons vins en particulier. Grâce à ses carnets de voyage remplis de notes, une belle page de l'histoire viticole de la France vient d'être reconstituée. J'ai voulu jeter un pont entre les deux rives de nos pays respectifs, un pont symbolisant une longue amitié, un partage nourri et chaleureux sur le plan des idées, mais pas seulement, sur le plan humain aussi. Les présidents de la France et des États-Unis continuent de se rendre visite, comme tout récemment. En guise d'épilogue, j'aimerais vous offrir cette dernière citation de Thomas Jefferson où l'on peut découvrir sa conception du vin, articulée avec une résonance biblique issue de sa plume si profondément humaniste, de cette plume emblématique qui avait rédigé le document fondateur de la jeune république américaine : « Behold the rain which descends from heaven upon our vineyards. There it enters the roots of the vines, to be changed into wine : a constant proof that God loves us and loves to see us happy ». Voyez la pluie qui descend du Ciel sur nos vignes. Elle s'introduit alors dans les racines des ceps, pour se transformer par la suite en vin (n'est-ce pas là le miracle des Noces de Cana !) : une preuve constante que Dieu nous aime et qu'Il aime à nous voir heureux.

Page de droite : Statue de Thomas Jefferson à Paris (VII<sup>e</sup>),  
passerelle Léopold-Senghor

