



Centre d'Etudes et de Recherche sur la Vigne et le Vin



D'une rive à l'autre : la naissance des vins liquoreux du Bordelais

(XVIe-XVIIe siècle)

Sandrine Lavaud

Maître de conférences en histoire médiévale Université de Bordeaux Institut Ausonius, Maison de l'Archéologie

CERVIN

Publié le 22 mai 2012

Cette communication a été présentée dans le cadre des Entretiens du Sauternais, colloque organisé en 2012 à Bommes par le Syndicat de Sauternes ...

Ces entretiens du Sauternais m'ont donné l'occasion de remettre sur le métier une recherche menée il y a quelques années et qui, dans la continuité de mes travaux sur le vignoble médiéval des Graves, souhaitait aborder la question de l'origine, voire de l'originalité, des liquoreux en Bordelais. Bien que s'inscrivant dans la dynamique viticole du Moyen Âge, la création de ces nouveaux pôles à partir du XVIe siècle m'est apparue porteuse d'une rupture symptomatique de la modernité, tant par l'émergence de nouveaux vins, par la nouvelle définition de la qualité, que par les modalités singulières de leur implantation.

J'ai d'abord porté mon regard sur le Sauternais, en centrant mes investigations sur une paroisse-test, celle de Preignac, pour laquelle j'ai tenté de restituer la formation du vignoble et la naissance du sauternes. Puis, je me suis intéressée à l'autre secteur producteur de vins blancs doux bénéficiant, encore aujourd'hui, d'une grande renommée : le vignoble de Sainte-Croix-du-Mont et de Loupiac. Seul le fleuve le sépare de son illustre concurrent de la rive gauche et, malgré des différences remarquables, nombre de leurs traits sont communs. Je souhaiterais, dans cette communication, proposer une vision globale de ce pôle liquoreux du Bordelais, d'une rive à l'autre, en interrogeant, de façon comparative, les voies qu'ont empruntées la genèse et l'affirmation de ces deux entités viticoles. Ont-elles suivi les mêmes évolutions ? Y a-t-il synchronie ou décalage chronologique dans leur développement ? Quelle influence réciproque ont-elles exercée l'une sur l'autre ? Peut-on parler d'un modèle des liquoreux ?

La mise en perspective a été facilitée par l'adoption d'une démarche similaire pour les deux entités. Ainsi, d'une même périodisation sur la longue durée : l'étude s'étend de la fin du Moyen Âge, dont les sources permettent de dresser un état des lieux, à l'apparition, au XVIIe siècle, des vendanges tardives symptomatiques d'une production de liquoreux. Ainsi encore, du choix d'un cadre géographique à l'échelle de la paroisse : rive gauche, Preignac, bordée au nord-ouest par le Ciron et à l'est par la

Garonne, présente, avec sa diversité morphologique, pédologique et même climatique, un profil assez typique de l'hétérogénéité des terroirs du Sauternais. Son occupation humaine est ancienne et la vigne y est attestée dès l'Antiquité. À l'époque médiévale, Preignac fait partie de la prévôté royale de Barsac ; grâce aux défrichements, le finage s'est agrandi et la paroisse dispose d'un port actif : des conditions initiales favorables à l'éclosion du vignoble. Rive droite, Loupiac et Sainte-Croix-du-Mont constituent deux grandes paroisses limitrophes, en bordure de fleuve et bénéficiant, comme celles de la rive droite, du même micro climat et de ses fameux brouillards dont on sait les effets bienfaiteurs sur la pourriture noble. Mais la similitude entre les deux rives s'arrête là. À la douceur des terrasses alluviales du Sauternais fait face le relief plus contrasté de la rive gauche. Aux palus et à la plaine alluvionnaire succèdent les coteaux au sol argilo-calcaire. C'est ici le milieu le plus favorable à la vigne alors que le sol plus argileux des hauts plateaux lui est plus répulsif. Davantage qu'en Sauternais, la présence humaine y est ancienne et pérenne. Les témoignages antiques abondent laissant présumer une grande densité d'occupation que d'aucuns ont pu qualifier de semi urbaine pour le Bas-Empire. Au Moyen Âge, les deux paroisses profitent de l'influence des bourgs de proximité, alors en plein essor ; Loupiac est passée sous la juridiction de Cadillac lorsque celle-ci a été érigée en bastide en 1280 ; Sainte-Croix-du-Mont dépend de la juridiction de Saint-Macaire, une ville grandie autour d'un monastère bénédictin et d'un château ducal attesté dès le XI^e siècle. L'influence de ces deux petites agglomérations, Cadillac et Saint-Macaire, sur le développement du vignoble local s'est avéré décisive. À l'inverse, le Sauternais n'a profité d'aucun centre urbain de proximité apte à le polariser, hormis Langon dont le rôle a été faible et Barsac qui n'a pas dépassé le stade de bourg.

Les sources sur lesquelles je me suis appuyée sont déposées aux Archives départementales de la Gironde et peuvent être globalement départagées en deux types : d'une part, les fonds seigneuriaux qui ne subsistent qu'à partir de la fin du Moyen Âge ; peu abondants en Sauternais, ils sont plus nombreux sur l'autre rive où sont conservées les archives de la seigneurie du Cros à Loupiac (deux terriers et un inventaire d'archives privées), de la seigneurie du chapitre de Cadillac pour la même paroisse et de celle de Tastes et de Saint-Pierre à Sainte-Croix-du-Mont. Mais ce sont prioritairement les fonds notariés de Barsac, de Cadillac et de Sainte-Croix-du-Mont qui ont été compulsés ; ils ne deviennent abondants qu'après 1500 et conservent une grande continuité chronologique durant les deux siècles suivants. La masse documentaire qu'ils représentent m'a obligé à procéder par sondages effectués toutes les décennies, de 1490 à 1660. Ces sources foncières ont pu être complétées par des documents relatifs au commerce, tels le mémoire de Casanilles de 1640 ou la taxation de 1647 ou encore des actes normatifs tels les privilèges de Barsac connus par une version de 1643. Non exhaustif, le dépouillement de ces sources, relativement abondantes, permet tout au mieux de jeter des grandes lignes et des pistes de recherche qu'il faudrait mener de façon plus systématique et sur la plus longue durée.

L'historiographie de cette question est assez restreinte mais a été notablement augmentée, ces dernières années, par les travaux d'ampleur qui ont concerné uniquement le Sauternais ; les thèses récentes de Marguerite Figeac sur Yquem à la fin de l'Ancien Régime et de Stéphanie Lachaud sur le vignoble du Sauternais à l'Époque moderne ont considérablement renouvelé les connaissances. La rive droite a été plus délaissée et ne compte que quelques travaux antérieurs : en premier lieu, l'essai historique sur la Benauges, réalisé par des membres du CLEM et qui fournit des indications précieuses sur l'occupation du sol et le réseau des pouvoirs aux époques médiévale et moderne. Sur la question des liquoreux, on citera particulièrement l'ouvrage collectif publié par le centre d'étude de l'histoire de l'Atlantique de Porto. De façon générale, on notera le peu d'études réalisées sur les périodes anciennes, c'est-à-dire sur les origines de ces vignobles liquoreux du Bordelais ; une lacune qui a rendu ma recherche quelque peu inédite. Pour cette restitution de leur genèse, on suivra un plan chronologique : un état du vignoble, de part et d'autre de la Garonne, à la fin du Moyen Âge ; son essor et les mutations qui l'affectent au début de l'Époque moderne ; à partir de la seconde moitié du XVII^e siècle, l'émergence des grands vins.

La vigne, une culture attestée mais secondaire au Moyen Âge

Dès le Moyen Âge central, lorsque les sources nous révèlent enfin le paysage du Bordelais méridional, la vigne y est bien présente mais, comme dans la plupart des campagnes où la logique vivrière accorde une large place aux emblavures, elle n'est pas prédominante. C'est sur la rive droite qu'elle apparaît la mieux implantée. Prenons l'exemple de la seigneurie du Cros à Loupiac, l'une des mieux documentée. Elle est centrée sur Loupiac où se trouve l'essentiel du temporel foncier du château du Cros. La nature diversifiée des biens témoigne d'un paysage polyculturel, assez typique du pays de Benauges et de l'Entre-deux-Mers. Les terres à emblavures y dominent largement et le saltus (bois, friches, padouens...) occupe encore de vastes espaces. Pourtant, dès la fin du XIII^e siècle, on trouve des mentions de vignes ; ainsi, le 25 mars 1282, Arnaud Bernard du Cros, écuyer, achète à Galharda de Guodin une pièce de vigne à Loupiac, au lieu-dit au Pradiars. Les ceps jouxtent même le château, comme l'atteste l'acquisition de Bernard de Ségur en 1298, d'une pièce de vigne appelée « Sotz lo casterar deu Cros ». Cinq autres mentions de vigne sont connues pour les deux premières décennies du XIV^e siècle : elles montrent une grande dispersion dans l'espace, hormis au Muret, petit îlot viticole en expansion, comme en témoigne le micro-toponyme, au Plantey. Les deux terriers de la fin du Moyen Âge apportent des précisions chiffrées. Celui relatif à la période 1471-1473 concerne 29

tenures et 49 parcelles ; 7 (soit 14,28% des parcelles) de ces dernières sont en nature de vigne, deux autres sont des exploitations comprenant des vignes, deux autres encore des terres autrefois en vigne ou « per far vinha ». Ainsi, vingt ans après la fin de la guerre de Cent ans, alors que le pays est en pleine reconstruction, les vignes restent minoritaires dans le paysage de la seigneurie du Cros à Loupiac.

Le registre du notaire Audoin de Cadillac, pour la période 1508-1510, apporte des éléments nouveaux aux données précédentes. Il révèle un paysage toujours polyculturel, tant à Loupiac qu'à Sainte-Croix-du-Mont, où la dispersion du vignoble reste dominante. La nouveauté réside dans l'emprise croissante des marchands de Cadillac sur Loupiac, comme d'ailleurs sur les autres paroisses environnant Cadillac. Ils y achètent des terres ou des jardins, peu ou pas encore de la vigne. Pour celle-ci, les mentions sont souvent plus explicites : on sait que certaines sont rouges, telle celle tenue par deux frères de Loupiac, Johan et Johanot Mendira, d'un chapelain de l'église paroissiale, à Lestatge de Morian. Celle vendue par une veuve de Cadillac, Johana de la Rocque est blanche. À Sainte-Croix-du-Mont, ce sont trois mentions de vigne rouge et blanche qui ont été relevées. Il apparaît donc que, dans ces deux paroisses, on plante indifféremment, au début du XVI^e siècle, des cépages blancs ou rouges et qu'on va même jusqu'à les manager sur une même parcelle.

On peut regretter de ne pouvoir localiser ce premier vignoble de Loupiac et de Sainte-Croix-du-Mont ; doit-on, comme un récent mémoire de master l'a montré pour Saint-Macaire, imaginer une expansion de la plaine, implantation originelle, vers les coteaux ? Les rares mentions de « plantey » ne laissent pas présager que la reconstruction d'après la guerre de Cent ans ait permis un essor remarquable de ce vignoble ; tout au plus, quelques terres ont été gagnées par les ceps mais, dans ce pays ruiné par le conflit, l'urgence était ailleurs : les céréales manquaient plus que le vin. C'est encore un vignoble paysan, en dehors du grand commerce, qui n'attire pas les investissements des bourgeois de Cadillac ou de Saint-Macaire. Pour autant, l'emprise foncière de ces derniers est déjà effective. C'est là un des effets de la polarisation croissante de ces deux petites villes sur leurs campagnes environnantes. Michel Bochaca l'a mise en exergue pour Cadillac et les paroisses de sa juridiction, dont Loupiac fait partie. Au début du XVI^e siècle, les bourgeois commencent à investir massivement dans la terre ; ils sont porteurs de modernité en introduisant de nouveaux modes de faire-valoir à vocation spéculative. Ils posent ainsi les cadres juridiques et fonciers de l'essor viticole futur. On aura relevé la plantation indifférente de cépages rouges et blancs qui laisse supposer une production diversifiée : le claret doit dominer mais les vins blancs, voire les vins rouges, y sont probablement plus abondants que dans

d'autres vignobles du Bordelais. Quoi qu'il en soit, vigne et vin font partie de l'univers des gens de Loupiac et de Sainte-Croix-du-Mont, comme en atteste ce contrat de location d'une maison à Cadillac dont les bailleurs sont paroissiens de Loupiac. Daté de 1489, une clause particulière y prévoit qu'en cas de guerre, les propriétaires doivent pouvoir se réfugier dans la maison et, qu'à cette fin, le locataire doit leur laisser une pipe de vin, breuvage (piquette) et blé pour leur provision. Le vin est bien une nourriture du quotidien.

Rien d'aussi affirmé en Sauternais où la vigne est plus secondaire. Le terme même de Sauternais semble anachronique pour l'époque, le centre fédérateur de ce petit pays du sud du Cernès étant davantage Barsac, siège d'une prévôté royale attestée dès le début du XIII^e siècle. La juridiction de cette prévôté était à l'origine fort étendue ; au XIV^e siècle, elle s'étend encore sur les paroisses de Barsac, Preignac, Bommès,

Sauternes, Pujols-sur-Ciron, Cérons, Villagrains, Saint-Selve et Saint-Morillon. Le roi-duc a concédé la gestion de cette juridiction à des prévôts recrutés parmi ses fidèles, notamment les seigneurs voisins. Ils sont chargés de prélever les revenus d'origines diverses et ont aussi des attributions judiciaires et militaires pour assurer la police du domaine. Leur présence fait de Barsac un petit centre administratif et participe au dynamisme de la bourgade dont l'aire d'attraction demeure néanmoins limitée.

Les premières mentions de vignes dans le Sauternais apparaissent dans les *Recogniciones feodorum* ce livre d'hommages réalisé entre 1273 et 1275 par le roi-duc, Edouard I^{er}, ou dans le *Gascon Register*. Ces sources, très lacunaires en matière viticole, donnent à voir un paysage polyculturel assez typique des pays du Cernès et, au-delà, des régions agro-forestières du Bordelais. La mise en valeur, amorcée dès l'Antiquité et amplifiée au Moyen Âge, a repoussé les bois et les landes et a généré des îlots de culture consacrés principalement aux emblavures. La vigne n'est qu'une culture d'appoint, implantée généralement au voisinage des hameaux. Consécutifs des défrichements médiévaux, ces derniers, appelés *cornaus*, ont organisé durablement le finage. C'est particulièrement le cas à Preignac où les douze hameaux ont constitué autant de quartiers autonomes. Ils subsistent encore aujourd'hui et leurs formes ont peu évolué. Dans l'ouest de la paroisse, la disposition parcellaire de certains d'entre eux ne laisse aucun doute sur leur formation ; ainsi, le hameau de Miselle qui présente encore une organisation des parcelles en arête de poisson typique des défrichements médiévaux. Quand les sources nous éclairent enfin nettement à l'aube de la Renaissance, le Sauternais n'a toujours rien de viticole. À Preignac, à la fin du XV^e siècle et encore dans la première moitié du XVI^e siècle, le paysage est largement dominé par les champs et les bois. Ainsi, les tenures qu'y accense Katherine de la Lande en 1489-1490 sont des terres ou des *maynes* et des *hostaus*. Il en est de même des biens mouvants du prieur de Saint-Jacmes pour la période 1502-1530. Encore en 1560, dans le terrier que fait dresser Pierre Sauvage, marchand et bourgeois de Bordeaux, seigneur de la maison noble du Sorbey, sur les 38 parcelles qu'il a accensées, 17 sont en terre, parfois accompagnées d'un jardin, 10 sont en vigne dont 3 nouvelles et 11 en *maynes* et maisons. Malgré une progression de la vigne, la polyculture traditionnelle des pays de Cernès semble donc, à cette date, encore de mise en Sauternais. Les décennies qui suivent vont lui faire subir une mutation considérable.

Le « décollage du vignoble à l'Époque moderne

C'est véritablement dans la seconde moitié du XVI^e siècle que ces deux petits pays trouvent leur vocation viticole dans un contexte économique favorable, avec l'arrivée massive des Hollandais et des Hanséates sur le marché bordelais. Néanmoins, malgré une même croissance du vignoble qui conquiert progressivement les terres réservées jusqu'alors aux CPR pales, les deux rives adoptent des chemins quelque peu différents. Ainsi, acteurs, modalités de création du vignoble et modes de faire-valoir, malgré des similitudes, sont spécifiques à chacune des aires viticoles.

Dans la continuité du phénomène des bourdieux amorcé dès les derniers siècles du Moyen Âge dans le vignoble des Graves, le Sauternais a choisi le mode de la concentration foncière sous l'égide de grands

notables de Bordeaux. Ainsi d'une des plus illustres de ces familles de parvenus, celle des Sauvage, issue de la marchandise et anoblie en 1565 grâce à l'acquisition de la maison noble d'Armajan et de la Motte. Si Pierre Sauvage est le seul à porter le titre si convoité d'écuyer, les autres membres de sa famille, notamment son frère Jacques et ses sœurs, sont aussi possessionnés dans Preignac. Leurs biens sont souvent proches et l'entreprise et la stratégie de constitution d'un patrimoine sont familiales. Les Sauvage ne sont pas un cas unique ; à partir de la seconde moitié du XVIe, d'autres notables s'implantent dans la paroisse; on peut schématiquement les diviser en trois types : les familles les plus élevées socialement qui, tels les Sauvage, vivent noblement et passent de la marchandise aux offices ; citons pour Preignac, les Malle et les Suduiraut au début du XVIIe siècle. Ce sont les plus actives, les plus entreprenantes et aussi les plus connues ; on sait l'héritage qu'elles ont laissé au Sauternais. Deuxième catégorie : celle des marchands, de Bordeaux en majorité, mais aussi de Langon ou même de Preignac. Leur œuvre est plus modeste mais leur connaissance du marché du vin les a fait miser sur le Sauternais et a probablement influé sur la naissance de ce cru. Dernier type, celui des « coqs de village », c'est à dire des notables locaux qui forment une sorte d'aristocratie villageoise ; à Preignac, deux catégories apparaissent nettement : les notaires et les meuniers. À partir des décennies 1560-1570, on voit ces « entrepreneurs » procéder à l'acquisition massive de biens fonciers dans Preignac. Leurs modes d'appropriation du sol revêtent deux formes : une forme directe par achat de parcelles et un mode plus indirect par le biais du crédit. Dans le premier cas, l'acquéreur achète généralement des terres labourables à des habitants de Preignac et procède à un regroupement de parcelles. Ainsi, Pierre Sauvage a acquis d'Arnault Pinsan en juin 1572, un lopin de terre, avec les arbres devant, à Lilet entre les deux Cirons. Un an plus tard, sa veuve, Jehanne de Los, achète à Guilhem Pinsan une pièce de terre et un pré au même endroit. Le rythme de ces achats ne se dément pas durant le dernier tiers du XVIe siècle et le début du XVIIe siècle et témoigne d'une volonté d'appropriation foncière au détriment des petits exploitants locaux. L'autre mode d'acquisition suit des chemins plus détournés et procède par l'intermédiaire du crédit dont on connaît l'essor important à l'Époque moderne. Le Sauternais n'est pas épargné et dans les registres de notaire de Preignac, les obligations ou reconnaissances de dette représentent l'acte le plus courant. La majorité des créanciers sont généralement des notables et celle des endettés des gens de condition modeste. Ainsi, Pierre Sauvage a prêté de l'argent à plusieurs habitants de Preignac tant pour l'achat de parcelles que pour celui de semences et de bétail. L'accumulation des dettes peut entraîner la saisie des biens du débiteur. Ainsi, en 1614, Arnaud de Malle, marchand et bourgeois de Bordeaux, fait la saisie des biens de Bernard de Minvielle, un jeune habitant de Preignac qui ne peut s'acquitter de ses dettes (141 livres 9 sous) et de celles que sa mère lui a laissées en mourant (529 livres 7 sous). Outre les obligations, on rencontre à Preignac un autre instrument de crédit : celui de la rente volante. Ce système est une variante des nombreuses rentes constituées en usage à l'époque. Il permet d'assigner, pour un temps court, une rente perçue en nature. En Sauternais nous n'avons rencontré ce type d'actes que pour le vin mais il existe sous des formes similaires en Bordelais et dans d'autres régions pour des productions comme les céréales. Un paysan en mal de liquidités s'engage auprès d'un créancier à lui verser, pour un an ou parfois pour trois, une quantité de vin, généralement une barrique, moyennant une somme d'argent. La somme peut être versée en partie ou en totalité dans la signature de l'acte alors que le vin ne sera livré qu'à la Saint-Michel ou après la vendange. Il s'agit donc d'une vente anticipée de récolte. On voit l'avantage pour le débiteur qui peut obtenir immédiatement des espèces mais accroît ses charges et se prive d'une partie de ses revenus à venir. Pour le créancier, généralement un marchand, l'intérêt est d'être fourni en vin, un vin qu'il contrôle en exigeant un produit de qualité. Certains négociants réclament un cru particulier, tel Bernard de Hazera, marchand de Léogatz, qui a assigné, pour 18 francs, une rente volante auprès de son serviteur George du Goga. Ce dernier s'est engagé à verser une demi-barrique de vin blanc du cru de la vigne qu'il détient à Sauternes près du chemin vers Langon. La vigne sert de garantie et peut être saisie au cas où le vin ne serait pas livré comme prévu à la Saint-Michel. Comme l'ensemble du système de crédit, la rente volante renforce la main mise tant économique que

foncière des notables sur la campagne. Elle met sous tutelle la paysannerie endettée et la prive de la libre disposition de ses biens en imposant un type de production ; ainsi, il semble évident, pour le Sauternais, que l'usage de cette rente a pu inciter les exploitants locaux à développer le vignoble. Il en est manifestement de même sur l'autre rive où les notaires ont enregistré de très nombreuses obligations relatives à des ventes de blé que les ruraux ont acheté à crédit à des marchands de Cadillac. L'endettement paysan paraît ici aussi bien amorcé. Il profite aux bourgeois de Cadillac qui poursuivent leurs investissements fonciers dans le territoire de la juridiction. Mais à la différence de leurs homologues du Sauternais, ils y achètent des exploitations déjà constituées, sans mener de véritables entreprises de remembrement, et les transforment en domaines de rapport. Au XVII^e siècle, ils adoptent la formule du bourdieu qu'on ne rencontre guère en Sauternais. Ces entrepreneurs du vignoble choisissent pour leurs domaines un mode de faire-valoir indirect afin d'en retirer la meilleure rente et y développer des cultures spéculatives. Certains types de baux ont toute leur faveur, particulièrement le bail à fazendure et le bail à métayage utilisé de part et d'autre des deux rives mais avec une chronologie inversée. À Loupiac, comme à Sainte-Croix-du-Mont, c'est le métayage qui semble s'être d'abord imposé avant qu'au XVII^e siècle, le bail à fazendure ne le remplace. Le métayage s'est diffusé en Bordelais à la faveur de la reconstruction d'après la guerre de Cent ans ; c'est un bail de bon rapport - généralement à mi-fruit - qui permet au bailleur de rester maître de son domaine. Prenons l'exemple du « mayne e heretages labourables avec ses maisons » donné en métayage par un bourgeois de Cadillac, Galhardin Ayquard, à un paroissien de Loupiac, Pey deu Tremblet. Le contrat s'étend sur cinq ans, cinq cueillettes, le partage des fruits se fait à moitié. Le bailleur procure les outils mais le preneur fournit toute la semence et s'engage à entretenir et à cultiver la métairie. Lui sont aussi baillées toutes les pièces de vigne que possède Galhardin Ayquard à Loupiac et à Sainte-Croix-du-Mont ; le métayer doit y faire les façons nécessaires et les vendanger à ses frais. Pour faire le vin qui est partagé à moitié, le bailleur ne fournit que les douelles des tonneaux et ceux-ci « seront habillés en plus par moitié » ; c'est dire le faible apport du maître du domaine qui se comporte en rentier. Certains sont des gestionnaires attentifs, voire pointilleux, et multiplient les clauses du contrat de métayage. À son métayer de son domaine de Loupiac, Angine de la Voulte, une veuve fortunée, bourgeoise de Bordeaux, impose de nombreuses obligations et contraintes : elle s'est, entre autres, réservé une chambre dans la maison « ensemble la vigne », demande la construction de latrines..., et ne laisse de la vendange, à son métayer, que la piquette. S'il porte principalement sur des unités d'exploitation, le bail à métayage est aussi utilisé pour de simples parcelles de vigne ; Pey de Gedre de Cadillac donne ainsi à mi-fruit, pour 6 ans, à Léonard Allegret, deux pièces de vigne à Loupiac au lieu-dit de Bonpeyron. Les vendanges sont aux frais du métayer mais le bailleur fournit un homme pour porter les bastes.

Le Sauternais a plutôt choisi la voie inverse : le bail à fazendure, une autre forme de bail à mi-fruit et de courte durée – généralement trois à neuf ans renouvelables – y a précédé le métayage qui ne se diffuse qu'au XVII^e siècle. Le bail à fazendure qu'effectue en 1601 Jacques Sauvage pour un domaine au lieu-dit Mudadon à Preignac en fournit un exemple remarquable. Le preneur, Jacques Bailhet, habitant de la paroisse, est tenu de faire résidence dans la maison et d'entretenir le four qui s'y trouve, de cultiver dans le jardin des choux, des oignons, de l'ail, des lentilles, des fraises, des coings et du safran. Jacques Sauvage prendra la moitié des produits du jardin. Pour la vigne, le preneur doit complanter et provigner aux lieux et places nécessaires ; les vendanges sont à ses frais et il doit aller faire le vin à la grange et au pressoir dudit Sauvage, dans sa maison de Peyrotie à Preignac. Il doit payer la moitié de la nourriture et du salaire des hommes que Sauvage aura employés à écouler et à mettre le vin en barriques. Après que le vin soit fait, les parties partageront la gaspe (le marc) à moitié. Avec sa part, le preneur, après avoir fait du vinaigre, l'emploiera à faire du fumier pour les vignes. Des dispositions équivalentes sont envisagées pour l'ensemble des productions du domaine. Outre les informations très riches qu'il recèle, ce bail est un bel exemple de gestion attentive, si ce n'est sourcilleuse, pratiquée par ces rentiers du sol que sont les bailleurs. Le preneur, à l'inverse du tenancier

qui a la libre disposition de ses biens, se trouve sous contrôle et dans une étroite dépendance envers son maître.

Pour développer le vignoble, on a recours à d'autres types de baux. Vers 1560, on voit apparaître, sur la rive droite, des baux à planter : le 13 mars 1560, Esteve Borgues, bourgeois de Cadillac, baille une pièce de terre à Loupiac à un homme de la paroisse, Guilhem Bayle ; le preneur doit y planter de la vigne dans un terme de cinq ans et reçoit en échange les quatre premières cueillettes : un gros travail pour une rétribution assez maigre, la production de la vigne demeurant faible les premières années. Ce type de contrat ne semble pas avoir été assez attractif pour d'éventuels preneurs. À la fin du siècle, s'y substitue, avec plus de succès, le bail à complant. On sait l'ancienneté de ce bail, couramment utilisé dans certaines régions, comme la Catalogne, dès l'époque carolingienne où il a accompagné les premiers défrichements et, par la suite, l'expansion viticole. En Bordelais, son usage reste rare au Moyen Âge. À la fin du XVIe et au début du XVIIe siècle, sa diffusion permet la transformation des terres en vignes. À Preignac, 12 baux à complant ont été recensés qui s'échelonnent entre 1568 et 1614. La procédure s'effectue comme suit : le bien-tenant d'une parcelle la baille, généralement pour cinq ans, à un preneur qui se charge de la planter en vigne. Au bout du terme, le fonds est partagé à moitié, chaque partie ayant pleine propriété – hormis la mouvance seigneuriale – sur le morceau de parcelle qui lui revient. La formule est donc attractive tant pour le bailleur que pour le preneur mais les termes de l'accord varient beaucoup d'un acte à l'autre. Certains maîtres du sol se montrent exigeants, tel Johan de Lamelongue, marchand de Langon, envers les deux laboureurs qu'il a trouvés pour complanter ses deux pièces de terre à Preignac, au lieu appelé Mailhos. Les preneurs sont tenus à plusieurs conditions : planter de bons plans, mettre du fumier aux provins, faire des fossés et les tenir fermés tous les ans, bâtir une chambre à leurs dépenses et prévenir deux jours avant les vendanges le bailleur qui enverra un homme pour prélever ses droits fixés à un quart de la récolte. Au bout de neuf ans, le fonds sera partagé à moitié. Dans tous les cas de figure, le preneur ne peut vendre sa part que si le bailleur est le premier refusant. Celui-ci est donc logiquement prioritaire pour redonner à la parcelle son intégralité. À Preignac, le bail à complant n'est que très rarement le fait des notables, mais davantage l'apanage des petits.

À l'inverse, à Loupiac et Sainte-Croix-du-Mont, il associe des gens de condition différente, selon le même schéma que pour les baux à métayage : le bailleur est souvent un bourgeois de Cadillac, le preneur un brassier local. Le caractère égalitaire qu'il a sur l'autre rive semble donc ici amoindri, d'autant que le preneur reçoit souvent une part inférieure à celle du bailleur. Quelle que soit sa forme, le contrat de complant a bien accompagné l'expansion du vignoble ; il est encore utilisé au XVIIe siècle selon les mêmes modalités, mais avec une fréquence bien moindre.

En recherche de main d'oeuvre pour agrandir le vignoble, les maîtres du sol doivent se montrer inventifs et avoir recours à des formes moins communes de faire-valoir. Ainsi de ce curieux bail consenti, en 1594, par le sieur de Gebizière, Pierre Reynard, en faveur de deux brassiers de Loupiac, Jean et Guilhem de Casau. Le premier a engagé les deux autres pour complanter en vigne une pièce de terre et vigne au lieu-dit de Rudilhon à Loupiac. Le contrat des deux brassiers est d'un peu plus de sept mois, de la date de l'acte (12 février) à la fête de Saint-Michel (29 septembre). Ils doivent avoir planté toute la pièce d'ici la fin du mois d'avril et donner cinq façons de « marre » (houe). Pour ces tâches, ils sont rétribués 32 écus dont les preneurs reçoivent la moitié dès la signature de l'acte, le reste étant versé à la fin du contrat. Il s'agit là d'un contrat tout à fait semblable à un bail à prix-fait : un contrat de travail, assis sur une exploitation sans que le preneur, salarié à la tâche, n'ait la jouissance du bien. Serait-ce donc un prix-fait, qui n'en porterait pas encore le nom ? Loupiac et Sainte-Croix-du-Mont passeraient alors pour le lieu d'émergence de ce mode de faire-valoir dont on sait le succès dans le vignoble bordelais des siècles suivants. C'est en tout cas une preuve de la capacité d'innovation des bâtisseurs du vignoble de Loupiac et de Sainte-Croix-du-Mont, dont on ne connaît pas d'équivalent en Sauternais.

Au total, quelles qu'aient été leurs modalités, l'ensemble de ces mutations a bouleversé en profondeur le paysage des deux rives : le paysage social avec l'emprise foncière des notables et des marchands,

mais aussi le paysage culturel avec la progression remarquable de la vigne. Aux vastes espaces homogènes de champs a succédé, dès le début du XVII^e siècle, une mosaïque culturelle au sein de laquelle les ceps ont opéré un véritable « grignotage ». Peu de lieux dits échappent désormais à leur présence. Cependant, à l'exception de quelques rares îlots, la vigne n'est jamais en monoculture et se trouve très souvent associée aux terres. Nombre de parcelles figurent ainsi sous l'appellation pièce de terre et vigne ou encore de joualle. Mais on le sait, la généralisation des vignes pleines ne s'effectue qu'au XIX^e siècle ; pour l'heure, les terres à emblavures qui fournissent la base de l'alimentation sont encore une nécessité. Quant au vin produit, les mentions glanées au fil des textes évoquent la même diversité de production qu'à l'époque médiévale : le claret se maintient mais les mentions de blancs se multiplient. Parallèlement, on trouve les premiers contrats de construction de chais et de caves dans l'habitat des bourgs. Vigne et vin deviennent bien des composantes essentielles du paysage de ces petits pays.

Naissance des liquoreux

Dans ces nouvelles vignes, quels cépages a-t-on plantés ? Les textes sont muets sur la question tant à l'époque médiévale que moderne. La formule d'usage employée par les notaires est très laconique : de bon seme, c'est à dire, de bon cépage. Il est probable qu'au Moyen Âge, l'encépagement, en vue de la production du claret, ait été principalement en rouge, les mentions de vigne blanche étant très rares et réservées à des vignobles de qualité comme ceux de l'archevêque. En revanche, à partir de la seconde moitié du XVI^e siècle, ces mentions se multiplient dans les Graves du Sud et surtout dans le Sauternais où l'encépagement s'est fait principalement en blanc. Dans le cas particulier de Preignac, jamais le type de cépage, ni même le terme de vigne blanche n'apparaît dans les actes fonciers. Par contre, dès les années 1560-1570, la majeure partie des obligations, des rentes ou des redevances porte sur des vins blancs. Comme dans le reste du Sauternais, Preignac a donc fait le pari du blanc. Sur l'autre rive, la diversité de productions reste toujours de mise ; néanmoins, là encore le vin blanc semble progresser. Mais est-ce déjà un vin moelleux ? En Sauternais, comme à Sainte-Croix-du-Mont, jusqu'à l'apparition des premières vendanges tardives, rien n'atteste qu'il soit doux. Dans les deux cas, les sources ne sont guère explicites sur la question et l'historien doit se contenter d'indices.

L'introduction des vendanges tardives a été un processus lent qui s'est heurté, dans son application, à la coutume et à des comportements bien établis. À l'époque médiévale et encore jusqu'à la fin du XVI^e siècle, c'est au tenancier, une fois le ban des vendanges prononcé, de décider quand il débute la vendange. Il est seulement tenu d'en prévenir son seigneur foncier, deux ou trois jours à l'avance, afin que ce dernier délègue un garde pour prélever l'agrière. Dans la première décennie du XVII^e siècle, les maîtres du sol, rompant avec la coutume, imposent un changement radical en voulant choisir la date des vendanges. Ainsi, dans les deux baux à fazendure que réalise, en 1601-1602, Jacques Sauvage pour une métairie et des vignes à Preignac, les preneurs ne peuvent couper la vendange sans exprès commandement du bailleur. Dans les décennies qui suivent, la date de commencement des vendanges est devenue l'objet de rivalités entre les parties. Certains seigneurs ou bailleurs imposent des vendanges tardives ; une décision qui suscite la colère, voire la panique, chez les tenanciers. C'est sur la rive droite que les sources nous révèlent les premiers conflits, tel celui relatif au bourdieu appelé Roustin à Sainte-Croix-du-Mont ; daté du 24 octobre 1639, donc à une saison avancée des vendanges, il est déclenché par « la perte des vendanges dans les vignes du bourdieu à faute de n'avoir voulu vendanger plus tôt », ce malgré les admonestations répétées du plaignant. Sans que l'on puisse l'attester avec certitude, ces quelques occurrences et indices laissent supposer que certaines expériences de vendanges tardives sont menées à Sainte-Croix-du-Mont durant cette décennie 1630-1640 ; ce qui ferait de ce vignoble, dans l'état actuel de nos connaissances, l'initiateur en matière de vendanges tardives et donc de vin moelleux.

En Sauternais, la première mention connue date du 10 octobre 1657. Dans une notification, Jean Douence, marchand de Barsac, adresse instamment une requête à son seigneur François Ramon de la Rocque : il demande la permission de vendanger sa pièce de vigne située à Carpentey dans la paroisse de Barsac car, dit-il, « presque les trois quarts des vignes de Barsac sont vendangés (et) la vendange est tout pourrie ». À quatre reprises, sa femme et sa fille sont venues réclamer l'autorisation que le seigneur leur a refusée. Le texte est éloquent ; il montre, d'une part, l'empressement et l'angoisse du tenancier qui craint de perdre toute sa récolte et, d'autre part, la ténacité du seigneur qui ne cède pas à la pression parce qu'il veut innover et obtenir un nouveau vin en risquant des vendanges tardives. Tradition contre modernité ; le changement ne semble avoir gagné qu'une partie du vignoble de Barsac, un quart selon le texte. Dix ans plus tard, c'est au tour de François de Sauvage, sieur d'Yquem, d'être en procès avec ses tenanciers ; comme précédemment, ces derniers lui reprochent de n'avoir pas donné la permission de vendanger les vignes qu'ils tiennent au devoir du quart et de la moitié des fruits. Ils pensent que c'est « à dessain de faire périr la vendange ». Sauvage s'en défend et dit « avoir notable intérêt à faire du bon vin pour ne pas faire de tort à la réputation du vin ». Il ne peut accorder son autorisation « que la vendange ne soit bien mûre, joint que ses voisins qui ont des agrières, comme la dame de Suduiraut en a, ne font pas encore vendanger ». Il rajoute qu'aucun de ses trente tenanciers n'a commencé car, « en effaict, il n'est de coutume de vendanger annuellement à Bousmes et Sauternes que vers le quinze d'octobre ». On le voit, si, chez les maîtres du sol, la pratique des vendanges tardives est désormais acquise, elle suscite toujours autant de réticences chez les petits exploitants et a dû faire figure de révolution dans le vignoble, encore jeune, du Sauternais.

De l'antériorité de l'une ou l'autre rive, il est difficile de trancher ; sans doute faut-il plutôt parier sur une influence réciproque, une réussite commune qui leur vaut de figurer ensemble dans la taxation de 1647.

Dans ce premier classement connu des vins du Bordelais, réalisé fin octobre, en présence de négociants flamands et anglais, les vins blancs de Sainte-Croix-du-Mont viennent juste après (en quatrième position) les vins de Barsac et de Preignac (troisième position) ; une preuve de succès et d'adaptation aux goûts du marché, désormais dominé par les Flamands. Les liens entre les deux rives sont trop étroits pour que l'on puisse envisager un développement séparé : les notaires de Preignac dressent des actes pour les gens de Sainte-Croix-du-Mont et inversement ; certains propriétaires fonciers ont des biens de part et d'autre du fleuve, comme le seigneur de Tastes qui a des vignes à Barsac. Le 10 octobre 1657, un de ces tenanciers vient lui réclamer la permission de vendanger car « la vendange est toute pourrie » et les trois-quarts des vignes Barsac sont déjà vendangées. Le sieur de Tastes a jusqu'alors refusé qu'on touche aux raisins. Ces vendanges qu'il veut tardives pour ces vignes de Barsac, comment ne pas imaginer qu'il n'en retarde pas la date dans son vignoble de Sainte-Croix-du-Mont ?

Quant au vin produit, ce ne serait donc que dans la seconde moitié du XVIIe siècle qu'il prendrait son caractère moelleux et gagnerait progressivement en finesse avec l'adoption, au début du XVIIIe siècle, des vendanges à tries. Au XVIIIe siècle, plusieurs témoignages attestent de la pratique des vendanges tardives et à tries. À Loupiac et à Sainte-Croix-du-Mont, le plus ancien émane d'un manuscrit intitulé Observations sur le pays de Cadillac de 1717 à 1738, rédigé par l'abbé Bellet, chanoine de la collégiale Saint-Blaise de Cadillac. En 1717, il déclare « On a commencé à vendanger au mois de septembre vers le 28 ou 29 feste de Saint-Michel et on a commencé par le raisin rouge pour empêcher que le vin n'en fut doux (...) Les raisins blancs des plaines et des lieux bas n'ont pas eu toute la douceur requise par un effet de trop fréquentes pluies qui les ont fait pourrir avant que d'estre meurs et puis on a été obligé de trier ce pourri pour ne le perdre pas, en attendant que le reste meûrit et s'adoucit (...) Les vendanges ont été finies le 16 novembre... ». Le texte est éloquent : le maintien d'une production de rouge mais l'attention portée aux vins blancs doux, issus de vendanges de raisins pourris, c'est-à-dire, botrytisés, ramassés et triés patiemment sur une longue période.

L'invention du liquoreux doit être attribuée aux maîtres du sol qui, on l'a vu, ont su imposer de nouvelles techniques viticoles pour créer un bon vin, selon les mots de François de Sauvage. Le

mémoire de Casanilles (1640) montre que l'influence des Hollandais a pu jouer ; selon le marchand bordelais, les Flamands «arrêtent de prendre des vins de moindre cru et paysans, qu'ils ont à bon marché ordinairement à cause des nécessités où ils sont ; mais ils résolvent aussi de prendre de chaque contrée deux ou trois crus d'avec les personnes riches et les plus puissants et leur font promesse secrète de leur faire valoir trois ou quatre écus par tonneau plus que le prix courant (...) afin que ces personnes favorisent leurs courses et donnent loi aux autres achats qu'ils font dans la campagne » .

Si la formulation demeure vague et ne s'applique pas spécifiquement au Sauternais, la stratégie des Hollandais et leur choix de s'appuyer sur quelques grands propriétaires pour développer un produit ont dû être aussi déterminants. C'est bien la qualité qui passe au premier plan et, avec elle, la notion de cru. Dès la fin du Moyen Âge, on voit certains seigneurs du Bordelais réclamer expressément à leurs tenanciers le vin du cru d'une vigne dûment spécifiée. Avec les mutations du vignoble au XVI^e siècle, ces mentions de cru deviennent courantes dans les actes; ainsi, à Preignac, dans les procédures de rentes volantes, telle celle engagée par Andriu Rector, notaire du lieu, pour « une barrique de vin blanc, bon et marchand, du cru de la vigne » du preneur à Barsac ; ainsi encore, dans les baux à fazendure, comme celui effectué par un marchand de Preignac, Pierre de Lalugue, pour une pièce de terre complantée en vigne à Sauternes, dont il retire une barrique de vin du cru de la vigne ; ainsi enfin, dans le livre de raison de Jacques Demalle, l'envoi à Rotterdam du vin de son creu de Preignac. L'intérêt porté au terroir qui a produit le vin s'accroît donc. Parallèlement, il semble que les contemporains accordent davantage d'attention à la qualité du vin. Plusieurs indices en témoignent. C'est, par exemple, la volonté de surveiller la vinification. Le meunier du moulin de Sanchon à Preignac, acheteur d'une barrique de vin blanc, demande à être présent lors de l'écoulage. Un an auparavant, il avait réclamé d'assister à l'emplissage d'une barrique de vin qu'il avait commandée. Un conflit entre deux habitants de Barsac est plus éclairant encore. Vers la fin du mois d'août 1656, Arnaud Pascau, ayant besoin de vin pour la fête de Saint-Vincent « qui se solempnize dans cette paroisse comme patron d'icelle », s'est adressé à un marchand du lieu, Jean Albert. Celui-ci vendait du blanc en taverne qu'il avait acheté au sieur Deyquem (Yquem) au prix de dix sous le pot. Pascau l'a prié de lui en donner un tiers en échange d'une barrique de nouveau qu'il recueillerait aux vendanges, Albert fournissant le fût. Les deux parties s'accordent mais, après les vendanges, les choses s'enveniment. Albert a bien porté une barrique neuve chez Pascau et, quelques jours après, y est retourné, y a « gousté , agréé et marqué une barrique de vin blanc qui estoit parmi beaucoup d'autres dans le chay ». Seulement, Pascau ne lui a jamais porté la barrique choisie et Albert réclame son dû en nature ou au prix de dix sous le pot. Le texte est riche en données variées ; pour notre propos, il témoigne des capacités de reconnaissance d'un vin – en l'occurrence, très probablement, un (pré)sauternes – précisément sélectionné parmi d'autres productions.

Concluons en s'interrogeant sur la question d'un modèle de développement des liquoreux ; on a mis ici en exergue, pour les besoins de l'étude, les divergences, les spécificités d'évolution et les décalages chronologiques entre les deux régions productrices. Pour autant, au-delà des détails, la convergence de destin l'emporte : des territoires viticoles, œuvre, pour une grande part d'acteurs urbains, en phase avec un marché, celui de la Flandre et de l'Europe du Nord, demandeur et initiateur d'un nouveau type de vin. Il ne s'agit plus d'un vin de consommation courante comme le claret mais d'une boisson de luxe, rare, d'un prix élevé et réservée à une élite qui en fait une marque de distinction. Au XVII^e siècle, Sauternais et petit pays de Loupiac et de Sainte-Croix-du-Mont deviennent un secteur viticole de pointe en suivant le double mouvement de diversification des vins et de recherche de la qualité. Après le vignoble médiéval de Bordeaux et les palus, en parallèle avec les tâtonnements des Graves sur le New French Claret, mais avant le Médoc, ils forment un pôle d'innovations décisif pour le devenir du vignoble bordelais. .