

CEMMC- GDRI

« Crises et mutations dans les campagnes européennes »

Bordeaux, 30 et 31 mai 2013, MSHA



*La construction
de la grande propriété viticole
en France et en Europe,
XVI^e-XX^e siècles*

Organisatrices :

*Marguerite FIGEAC-MONTHUS
Stéphanie LACHAUD*



CHATEAU DE FARGUES



La construction de la grande propriété viticole en France et en Europe, XVI^e-XX^e siècles

Journée du 30 mai

Claude MULLER, Université de Strasbourg, *Les élites et la propriété viticole en Alsace du XVI^e au XXI^e siècle.*

Du XVI^e au XXI^e siècle, l'Alsace possède la particularité d'être ballotée entre l'Allemagne et la France changeant cinq fois de nationalité. À cette instabilité politique semble correspondre une certaine stabilité économique. Le vignoble constitue en effet une richesse permanente, suscitant l'intérêt d'élites multiples. Nous voudrions dans cette communication signaler dans un premier temps l'intérêt des ordres privilégiés pour cette activité sous l'Ancien Régime en évaluant la part de richesse fournie par les ceps tant à la noblesse qu'au clergé. Dans un second temps nous voudrions évoquer la création et la multiplication d'exploitations par des vigneron ou par des entrepreneurs entreprenants. Seront ainsi évoqués différents exemples d'élites qui s'appuient sur le vignoble pour développer leur fortune : abbayes de Munster, Lucelle, Marmoutier entre autres, grand chapitre de la cathédrale de Strasbourg, Fabre et Joeranssen de Ribeauvillé, Gillet d'Ingersheim, Muller de Gueberschwihr, Schlumberger de Guebwiller. Tous ces exemples ont comme arrière-plan l'influence omniprésente de la frontière.

Ángel Ramón DEL VALLE CALZADO, Université de Castilla-La Mancha, *Entre les finances et la vigne. L'emporium vinicole du marquis de Mudela dans la Manche au XIX^e siècle.*

Francisco de Las Rivas Ubieta es uno de los banqueros españoles más importantes de la segunda mitad del siglo XIX. Hombre hecho a si mismo logro ascender socialmente e Isabel II lo encumbró a la nobleza con el título de marqués de Mudela. Precisamente este es el nombre de una gran finca de origen eclesiástico, de más de 15 000 hectáreas, que el marqués compró en la desamortización y que transformó en un pago vinícola que abarcaba desde la producción de uva pasando por los construcción de bodegas por toda la Mancha y la comercialización de vinos de Marcas propias. Por desgracia todo ese esfuerzo se vino abajo con su muerte por sus sucesores no continuaron después con el negocio vinícola.

Francisco ALÍA MIRANDA, Université de Castilla-La Mancha, *Conflits et résistance à l'expansion du vignoble et de l'industrie viticole en Espagne (1870-1930).*

Desde 1870 la epidemia de filoxera en Francia provocó un auge sin precedentes en la demanda de vino español. Ello generó un cambio en los cultivos de La Mancha, siendo sustituido paulatinamente el cereal por la vid. De forma paralela, se fue expandiendo la industria vitivinícola. Esta transformación económica y social incrementó la conflictividad social en unas tierras tradicionalmente consideradas dóciles.

La resistencia vino desde distintos frentes, destacando sobre todo de la oligarquía terrateniente, acostumbrada cómodamente al cereal y al inmovilismo. Pero también hubo resistencia en gran parte de jornaleros y campesinos, demasiado asustadizos ante cualquier cambio e innovación, apegados a la tradición y a las servidumbres colectivas que se desvincularon y desamortizaron en el siglo XIX.

También los bodegueros mostraron sus diferencias, motivadas principalmente por sus propios intereses económicos.

Stéphanie LACHAUD, Université de Bordeaux III, *La construction foncière du domaine de Malle sous l'Ancien Régime.*

Le domaine de Malle se situe à Preignac, en Sauternais. Il fut constitué, dès le début du XVII^e siècle par Arnaud de Malle, bourgeois et marchand de Bordeaux. À la fin de l'Ancien Régime, il appartient à la puissante famille des Lur Saluces. Malle est un château remarquable dans la région, tant par son architecture soignée que par sa production viticole. Il s'agira donc de comprendre la formation de cette propriété viticole, à travers les actes notariés passés au fil des générations et les livres de raison, les diverses acquisitions, échanges, saisies ou bien encore les alliances matrimoniales, les stratégies d'ascension sociale et professionnelle, qui ont donné naissance à la propriété de Malle. Ainsi, nous mesurerons l'originalité de la formation de ce domaine dans un espace viticole bordelais en essor aux XVII^e et XVIII^e siècles. Pour ce faire, nous examinerons les principales étapes de la constitution foncière de Malle, avec les différentes modalités mises en œuvre par les propriétaires du lieu. Nous envisagerons ensuite la gestion viticole ainsi que le développement commercial du vin, blanc et rouge, de Malle.

Michel FIGEAC, Université de Bordeaux III, *La noblesse et la naissance des grands domaines viticoles du Bordelais : une histoire en sang et or (1650-1789).*

De passage en Bordelais à la veille de la Révolution, Jefferson souligne le rôle clé de la noblesse locale dans l'élaboration des grands crus et dans la mutation de la qualité. Partant de ces affirmations, cela nous a permis de voir que la construction des grands domaines viticoles était d'abord une affaire de famille. Les unions matrimoniales avaient un rôle décisif dans la constitution des

patrimoines et les femmes eurent une place particulièrement importante dans le domaine viticole qui n'est pas sans rappeler celui des veuves du Champagne. Néanmoins, les modalités familiales de constitution des grands domaines supposaient aussi une certaine fragilité au rythme des héritages, des conflits familiaux et des extinctions biologiques. Pour les propriétaires des grands domaines, remembrer, mettre en place une gestion moderne et intensifier les modes de culture étaient les trois impératifs. Loin de l'énergie du hobereau routinier si la noblesse girondine se montra aussi inventive, c'est sans doute parce que la grande propriété était au cœur de l'identité nobiliaire.

Marguerite FIGEAC, Université de Bordeaux IV, *La constitution d'un domaine viticole des Graves : le château Bourran (XVI^e-XIX^e siècles).*

La seigneurie de Bonoas est détenue en 1768 par Gabriel de Bourran qui la vend à un très riche parlementaire bordelais, François-Armand de Saige. Ce dernier, première fortune de la Guyenne, par le jeu d'achats et d'échanges, à la suite de mutations ou de mauvaises affaires de petits propriétaires, en acquérant des terres ou des bourdieux, parvient à agrandir considérablement la propriété.

L'étude de la constitution du domaine de Bourran montre qu'il est intégré au XVIII^e siècle dans un système beaucoup plus large puisque son propriétaire y contrôlait tout, de la production à la vente des vins destinés essentiellement à être exportés vers les Antilles.

Au total, le domaine de Bonoas devenu au XIX^e siècle le château Bourran, était une unité d'exploitation particulièrement reconnue pour son vin mais qui se trouvait encore en pleine expansion au tout début de la Révolution puisque François-Armand de Saige, avait acheté en 1791, le domaine voisin de Fontanieu. Rien ne pouvait alors présager que l'homme éclairé, l'affairiste redoutable, le politicien ouvert aux réformes, serait arrêté dans ce même château deux ans plus tard, avant de sombrer à cause de sa proximité avec les

Girondins, en tant qu'ennemi de la nation, sous le couperet de la guillotine.

Que devient Bourran après la Révolution ? La propriété est vendue comme bien national, elle transite par toute une série de propriétaires extérieurs à la région. En 1865, le domaine est racheté par Jean-Émile Ravesies et Léopold Piganeau, gendre de ce dernier. Ils sont tous les deux banquiers et cherchent à accroître l'espace cultivable autour de Bourran en y ajoutant le bien de Foncastel, des vignes à Caudéran, quelques parcelles dans le quartier de la Glacière, des terres labourables à Mérignac, à La Fosse, à Labatut... Par certains côtés, l'aventure Piganeau devait ressembler à celle de Saige : prospérité, fastes, reconstruction puis déclin lié non pas cette fois-ci à une Révolution mais à un scandale politico-financier, le scandale de Panama qui allait avoir raison de la fortune des Piganeau dont le château fut vendu aux enchères en 1900. Finalement, l'exemple de Bourran montre, toute l'importance que pouvaient prendre les propriétés qui se trouvaient à la périphérie de la ville, dans l'espace économique portuaire de Bordeaux.

Jean-Michel CHEVET, INRA-ADES, *Comparaison de la structure de la propriété au XIX^e siècle à l'aide du cadastre dans la Gironde et la Bourgogne.*

Antonio Donato SCIACOVELLI, Université de Hongrie de l'Ouest, *Le rôle des élites culturelles dans les stratégies de promotion du vin dans la seconde moitié du XX^e siècle.*

La mer couleur de vin » est le titre d'un recueil de récits de Leonardo Sciascia, écrits entre 1959 et 1972 : ici la couleur du vin est déterminante pour l'association poétique de la mer avec la mémoire des émigrants. Elle fait, en même temps, fonction de trait d'union avec la culture paysanne. Mais comment se pose l'image du vin comme « boisson privilégiée » d'un côté et comme « boisson

d'assommoir » de l'autre dans l'Italie de la deuxième moitié du XX^e siècle ?

Dans cette communication, nous essayerons de montrer comment dans les années 50-60 en Italie, les élites intellectuelles ont pu modifier les habitudes de consommation du vin et quelles en sont les conséquences, en particulier avec l'exemple de deux écrivains, Pier Paolo Pasolini et Ignazio Silone, et des vins de Frascati (Lazio) et de la Marsica (Abruzzi).

Journée du 31 mai

Angélique RAMEAU, Université de Bordeaux IV, *François Moureau, portrait d'un notaire propriétaire viticole dans la seconde moitié du XVIII^e siècle à travers l'étude de son livre de raison (1753-1775).*

L'étude des livres de raison apparaît comme l'un des axes d'approche recevable pour aborder la question des élites et de la propriété viticole. Souvent rédigés par des notables soucieux de garder une trace écrite de leurs diverses transactions, ils offrent de précieux témoignages sur l'étendue et la gestion de leur patrimoine (notamment viticole) mais aussi sur la pratique qu'ils mènent au quotidien dans leurs vignes et auprès du personnel dédié à leur exploitation.

Le livre de raison de François Moureau¹, notaire royal en Guyenne, tenu de manière rigoureuse sur plus d'une vingtaine d'années (entre 1753 et 1775) en est une bonne illustration. Certes, ce notable de Puynormand en Montagne ne fut pas un des acteurs principaux de la « révolution viticole »² qui a conduit

¹ Archives départementales de la Gironde, 8J 663.

² Expression empruntée à Henri ENJALBERT, *Les grands vins de Saint-Émilion, Pomerol, Fronsac*, éditions Bardi, 1983, p. 360 et suivantes.

progressivement à la production de vins de qualité dans le Libournais à partir de la seconde moitié du XVIII^e siècle. Néanmoins, nous trouvons ici l'exemple d'un notable de la fin de l'Ancien Régime menant de front ses activités au sein de son office et ses activités de propriétaire viticole.

Cette étude pourra être l'occasion de constater la manière dont s'est constitué son patrimoine viticole entre acquisitions par voie successorale et acquisitions personnelles. L'angle juridique sera également abordé à travers les modes de faire valoir (directs/indirects) privilégiés par le propriétaire mais aussi toute la mesure avec laquelle il s'est investi personnellement dans l'exploitation de ses vignes. Par ailleurs, il pourra être mis l'accent sur les relations qu'il entretenait avec le monde du négoce bordelais afin d'écouler sa production. Enfin, une approche comparative avec d'autres notables locaux (comme par exemple André Garde, notaire royal et propriétaire viticole) permettra de relativiser l'ensemble de ces observations.

Francis BRUMONT, Université de Toulouse II, *Le marquis d'Angosse et les vins de Béarn au XVIII^e siècle.*

Sous l'impulsion des marchands hollandais, un vignoble de qualité s'est développé à l'extrême nord-est du Béarn, dans le parosan du Vic-Bilh et dans quelques communes contigües de l'Armagnac. Ces vins connus sous le nom de vins du Béarn sont les ancêtres du pacherenc actuel. Ce sont les notables, nobles et bourgeois, qui se sont intéressés à cette activité, tout en y faisant participer leurs métayers et quelques viticulteurs voisins.

La correspondance du plus important d'entre eux, le marquis d'Angosse, seigneur de plusieurs de ces villages, qui nous a été conservée pour la période 1730-1770 permet de connaître de près cette production et son commerce, car les correspondants résident à Bayonne et à Amsterdam. On y voit le marquis toujours à la recherche d'une qualité nécessaire, car la concurrence de vins mieux placés et plus productifs est rude, vins médiocres pour les uns exportés par

Nantes et La Rochelle, vins de qualité de Monbazillac ou Bordeaux pour les autres. Aussi, le marquis prend-il des conseils près de certains de ses amis du Bergeracois et se livre à ces expériences risquées (vendanges tardives). Toujours est-il que sa production et celle des autres notables est de meilleure qualité que celle des simples vigneronns, ainsi que l'attestent les prix de vente ou les dégustations faites à Amsterdam.

Cette correspondance permet de voir aussi que, tributaire de la seule demande hollandaise, les vins de Béarn subissent les variations de goût des élites néerlandaises, notamment le goût pour le vin rouge qui se développe à partir du milieu du siècle. Néanmoins, à la veille de la Révolution le marquis continue ses expéditions et sa politique de qualité.

Benoît MUSSET, Université du Maine, *Les travaux pratiques d'un grand propriétaire : les vendanges de Geoffroy de Vandières dans la vallée de la Marne, 1748-1785.*

De 1748 à 1785, Geoffroy de Vandières, grand notable d'Épernay, a noté chaque année le déroulement de ses vendanges, la maturité des raisins, le choix de ses vendangeurs, leur itinéraire, le rendement par parcelle, le pressurage, les assemblages choisis, les expériences de vinification réalisées... Propriétaire d'une dizaine d'arpents de vignes (près de 5 hectares), il faisait figure de grand propriétaire à l'échelle du vignoble d'Épernay, dans lequel une dizaine d'exploitants seulement dépassaient ce seuil. Il produisait à la fois des vins blancs pour tirer en bouteilles – étape largement absente du document – et des vins rouges qui étaient encore très recherchés, en particulier par les élites du nord du royaume. À partir de ce document volumineux (plus de 300 000 caractères), nous proposons de montrer comment un grand propriétaire champenois s'implique personnellement dans la gestion de ses vignes.

Nous présenterons en premier lieu son domaine, éclaté sur une dizaine de villages viticoles de part et d'autres de la Marne. Nous proposerons une cartographie de cette exploitation, la mettant en rapport avec la réputation des crus, en insistant sur les contraintes qu'imposait l'éclatement, qui loin d'être limité à ce cas précis, était la norme autour d'Épernay, vignoble largement dominé par les petits exploitants vignerons.

Nous observerons ensuite la manière dont il organisait ses vendanges, goûtant lui-même les raisins, déterminant l'itinéraire des bandes de coupeurs. Les changements de temps, les intempéries brutales, le retard des vendangeurs, les avis des chefs d'équipe conduisaient Geoffroy de Vandières à de fréquents changements de tactique, son objectif étant d'atteindre une maturité optimale des raisins. Malgré une expérience solide acquise au fil des ans, son incertitude sur la qualité des raisins demeurait, le conduisant à peser tous les paramètres, et aussi à observer les choix de ses voisins.

Enfin, nous analyserons comment le pressurage et la cuvaison des vins rouges mobilisaient l'essentiel de son temps. En fonction des années, il réduisait ou augmentait le temps de cuvaison, le volume relatif de sa première cuvée, modifiait ses assemblages. En 1773, il reçut la visite du célèbre Maupin avec lequel il échangea son point de vue sur les temps de cuvaison, et procéda à quelques expériences.

S'il existait sans aucun doute des propriétaires « passifs » déléguant toutes ces opérations, il semble qu'un grand nombre de grands propriétaires champenois supervisaient de la sorte leurs vendanges. On comprend dès lors le succès des traités de viticulture comme ceux de Bidet ou Maupin. Très techniques, ils s'adressaient à des propriétaires qui avaient une connaissance intime de la vigne et du vin.

Claire STEIMER, Conservateur du patrimoine Service du patrimoine et de l'Inventaire de la Région Aquitaine, *Les Skawinski, une dynastie de régisseurs au service de la modernisation des domaines viticoles en Médoc (XIX^e-XX^e siècles)*.

L'architecture et le patrimoine viticoles constituent un axe d'étude majeur dans l'opération d'inventaire du patrimoine architectural et paysager des rives de l'estuaire de la Gironde, actuellement en cours. L'un des aspects plus particulièrement étudié concerne l'évolution technique et formelle des bâtiments de vinification, tout en identifiant les différents acteurs qui ont amorcé ces transformations. C'est ainsi que se distingue une famille d'origine polonaise, les Skawinski, qui a joué un rôle primordial dans la gestion de quelques châteaux prestigieux du Médoc.

Pierre Skawinski (né en 1812), tout d'abord, puis ses trois fils Théophile, Charles (1842-1920) et Paul, ont participé à la modernisation de domaines aussi renommés que Giscours à Labarde, Laujac à Bégadan ou Pontet-Canet à Pauillac, en lien étroit avec les Cruse, célèbre famille de négociants.

Régisseurs mais également propriétaires de leurs propres vignes (à Rosemont-Geneste à Labarde), ils ont aussi largement contribué au perfectionnement technique de la viticulture. En 1860, Pierre Skawinski invente une charrue, ce qui lui vaut la médaille d'or de la Société d'agriculture de la Gironde en 1861, puis met au point, avec son fils Théophile, des produits à base de soufre, de cuivre et de chaux - pour lutter notamment contre le mildiou - fabriqués dans leur usine de Saint-Christoly-de-Médoc de 1880 à 1955. En 1923, la légion d'honneur que reçoit Théophile vient consacrer l'œuvre de toute une famille et « plus de 60 années de service à la cause de la viticulture ».

À travers l'étude architecturale des chais et des cuiviers qu'ils ont fréquentés et, pour certains pensés, et les témoignages historiques qui ont pu être réunis, nous tenterons de préciser le rôle de cette dynastie dans le développement des propriétés viticoles, tant pour la culture de la vigne que pour les procédés de vinification, et leur place dans le triptyque commanditaire/régisseur/architecte.

Stéphane LE BRAS, Université de Pau, *Négoce et propriété viticole en Languedoc au XX^e siècle : interactions, partenariats et communauté d'intérêts.*

La littérature ayant pour objet d'étude l'analyse des rapports de force dans la filière viti-vinicole languedocienne tend à opposer de manière systématique et schématique viticulteurs et négociants, c'est-à-dire le monde de la propriété et le monde du commerce.

Si cet antagonisme, fondé sur les tensions qui structurent le marché des vins dans la région, est indéniable, il minimise l'ensemble des interactions et des partenariats qui existent entre Commerce et Propriété et qui animent la filière au XX^e siècle.

Véritable élite par son poids dans les institutions, dans la société et dans l'économie régionale, le négoce est un acteur clé du secteur viti-vinicole languedocien et sa relation à la propriété est multiple.

C'est tout d'abord un élément de légitimation de son activité, lien reconnaissant son honorabilité par son rapport intime avec la vigne, dans une période de troubles, particulièrement en raison des fraudes multiples et variées. C'est ensuite une coopération bénéfique aux deux activités, chacune tirant parti, à travers diverses stratégies de financement et d'écoulement de la production, de l'autre. C'est enfin, dans la seconde moitié du XX^e siècle, l'accaparement de vignobles prestigieux qui permettent aux négociants de se repositionner sur un marché où ils sont en perte de vitesse.

C'est donc cette relation protéiforme, soucieuse de la valorisation d'un vignoble de masse, entre négoce et propriété que nous nous proposons d'étudier dans cette communication, cela à travers des sources diverses telles que les archives consulaires, syndicales, privées ou bancaires.

Jesús Manuel GONZÁLEZ BELTRÁN, Université de Cadix, *De la vigne à la cave. L'affaire du vin dans le Jerez de la Frontera dans la deuxième moitié du XVIII^e siècle.*

Dans le Jerez de la Frontera (en Espagne), dans l'étape finale du XVIII^e siècle, se posent les bases de ce qui sera, au XIX^e siècle, une grande affaire viticole. À travers de l'étude des inventaires après décès et d'une documentation complémentaire, ce travail mesurera la structure du capital de ces premières entreprises viticoles de Jerez de la Frontera. Les inventaires après décès offrent une ample information sur le *titularidad* des exploitations viticoles et des éléments annexes (bâtiments et pressoirs), sur la production dans ses variantes de raisin et de moût ; sur les processus de transformation du vin et ses dérivés; sur la nécessité d'ustensiles spécifiques à l'activité (des tonneaux) ; et sur les espaces de stockage. Tout cela mis en relation, montre la connexion entre la production de raisin, sa transformation en vin, sa conservation et sa commercialisation. Il s'agira de ne pas oublier la question sociale : les personnes impliquées dans cette activité économique ceux qui font spécialement partie de l'élite de la localité.

Gábor TÓTH, Université de Hongrie de l'Ouest, *La reprivatisation des caves historiques à Tokaj, avant et après le changement de système politique.*

La région viticole de Tokaj se situe à la frontière Nord-Est de la Hongrie. Les conditions climatiques particulières de la région lui ont donné une réputation mondiale pour son vin naturellement doux. La carrière viticole de cette région a malheureusement été interrompue suite à la nationalisation massive et aux 40 ans d'économie socialiste. Sous la période du marché soviétique seule importait la production sans nom et de masse. La production de Tokaj sera relancée après 1989 avec la reprivatisation des domaines. Dans cet exposé, nous tenterons de voir, 23 ans après la reprise, les réussites et les difficultés de la reconstitution de la légende de Tokaj.

José Luis GÓMEZ URDÁÑEZ, Université de La Rioja, *La constitution du modèle viticole de la Rioja du XVI^e au XIX^e siècle : privilèges, élites locales et richesse.*

Depuis le XVI^e siècle, les exportations de vin vers les provinces du nord de la péninsule, entraînèrent l'apparition, en Rioja, d'une structure économique et sociale particulière que nous appelons *Rioja des hidalgos*. La noblesse rurale et les riches marchands qui participaient au commerce de la laine mérina des montagnes de la province, laquelle était exportée vers les Flandres par les ports cantabriques, purent investir leurs bénéfices dans ce commerce prospère en convertissant leurs terres en vignes – au détriment des céréales – en même temps qu'ils obtenaient des privilèges pour protéger le commerce de leurs vins. Les vignes étaient travaillées par des journaliers, ce qui permit aux propriétaires *hidalgos* de conserver leur mode de vie noble – et aux marchands, dont beaucoup de *conversos*, de les imiter – bien que cette activité présentât de nombreux risques, puisqu'elle dépendait des oscillations des récoltes et de celles de la demande.

Pour faire face à l'adversité, les producteurs s'associèrent sous diverses formes et maintinrent en dehors du commerce les petits viticulteurs qui n'avaient pas les moyens de vinifier et de stocker et qui étaient donc obligés de leur vendre le raisin sans condition au moment de la vendange. Comme ils contrôlaient les conseils municipaux, il leur fut facile de privilégier avant tout l'exportation de leurs vins vers le Pays Basque et Santander, en évinçant, durant la crise du XVII^e siècle, les crus castillans (à l'exception des blancs, pour lesquels, aujourd'hui comme hier, la Rioja n'est pas compétitive). La *Rioja des hidalgos* atteignit son point culminant en 1783, avec la création de la Société Royale des Amis du Pays de la Rioja castillane, dirigée par le comte de Hervías, de Torremontalbo et avec la création de la section dédiée à l'économie agraire de la *Rioja alavesa* au sein de la Société Royale Basque, dont un membre influent fut un producteur *hidalgo* de Laguardia, don Félix de Samaniego,

cousin du comte de Floridablanca, directeur de cette Société, fondée dans son palais d'Azcoitia.

En définitive, le modèle de la Rioja se constitue au XVI^e siècle lorsque se fortifie le rôle du marché, se consolide au XVII^e siècle à cause de l'impact inégal de la crise castillane et s'étend à l'ensemble de la région au XVIII^e siècle, une époque aussi prospère pour la Rioja que celle de Charles Quint.

Llorenç FERRER-ALOS, Université de Barcelone, *La formation du vignoble en Catalogne (XVII^e-XIX^e siècles) : rabassaires, propriétaires et commerçants.*

Dans la Catalogne moderne, certains territoires étaient spécialisés dans la production viticole afin d'alimenter les marchés urbains (tels que Mataró) et d'autres où la vigne était inexistante (Bages). C'est au XVII^e siècle, avec la demande d'eaux de vie de la part des pays du Nord de l'Europe, que s'est ébauché un processus de spécialisation viticole dont l'objectif était de produire du vin à brûler. La quantité et le degré étaient les critères les plus importants, et la qualité avait peu d'importance. Un réseau de commerçants achetait dans certains cas le vin et dans d'autres l'alcool pour l'exporter ensuite. La production viticole était la tâche de petits viticulteurs.

Dans d'autres zones de la Catalogne, dans lesquelles prédominait la *masia* – exploitation rurale de 80 ha, en moyenne –, les propriétaires, qui n'avaient pas les ressources suffisantes pour financer la plantation, optèrent pour céder la terre à long terme aux producteurs par la voie du contrat de *rabassa morta*. Il s'agissait d'un contrat obligeant à planter de la vigne et à payer le quart de la récolte durant aussi longtemps que vivaient les ceps. Ces petits producteurs reçurent le nom de *rabassaires* (emphytéotes). Non seulement ils travaillaient la vigne mais, en outre, ils élaboraient le vin dans les cuves de leur maison. La production de vin était fragmentée et c'était les charretiers et les commerçants en gros qui achetaient ce vin et en

faisaient des coupages pour le destiner à la consommation urbaine ou à l'exportation.

Dans ce contexte, il n'y avait pas de producteurs individuels. Tout au plus, le vin pouvait-il avoir une certaine reconnaissance en fonction de la zone géographique dont il provenait.

Il fallut attendre la deuxième moitié du XIX^e siècle pour qu'apparaissent des propriétaires de *masos* tentant de créer leur propre marque et que commence un processus de rénovation œnologique, cependant minoritaire. Le vin était toujours exporté de manière massive pour contribuer à des coupages d'autres zones. De fait, la grande fragmentation du processus de production du vin fut résolue dans un grand nombre de zones grâce à l'apparition de coopératives faisant l'élaboration en commun.

Bien que l'information soit limitée, nous analyserons ces différents modèles de production du vin ainsi que l'apparition d'élaborateurs qui tentèrent d'améliorer la qualité et de personnaliser leurs vins catalans.

Emma JUANEDA AYENSA et César LUENA LÓPEZ, Université de La Rioja, *Le rôle de don Antonio Larrea, ingénieur en chef de la Station œnologique de Haro et président du Conseil Régulateur de l'AOC Rioja, dans la défense du rioja (1943-1971).*

À la fin de la Grande Guerre, le vin de Rioja commençait à surmonter les effets dramatiques du phylloxéra qui détruisit les vignobles de la région entre 1899 et 1904. Les exportations reprirent – de vin et aussi de conserves –, ce qui entraîna une nouvelle période de prospérité. Les grands producteurs ; qui avaient fondé leur entreprise avant le phylloxéra – Riscal, Murrieta, CVNE, López Heredia, etc. – obtinrent du gouvernement, en 1925, l'Appellation d'Origine et la création du Conseil Régulateur, ce qui permit de compléter, sur le plan commercial, les avancées obtenues, sur le plan technique, par la Station de Viticulture et Œnologie de Haro, créée en 1892.

La guerre civile (1936-1939) abattit de nouveau le rioja, alors au point le plus triste de son histoire. Les vignes devinrent des champs de betteraves, de blé ou de pommes de terre jusqu'à ce que revienne « le vin joyeux » dans les années 50. En 1953, la période d'autarcie terminée, le Conseil Régulateur, toujours nécessaire pour réguler l'exportation et la défendre la marque Rioja, fut réorganisé et Antonio Larrea fut appelé à le présider. Il était depuis 1943 ingénieur en chef de la Station de Haro et avait passé tout son temps à répandre parmi les viticulteurs et les producteurs ses connaissances techniques, en s'attachant toujours – comme l'avait fait cinquante ans auparavant son prédécesseur Victor Cruz Manso de Zúñiga y Enrile – à défendre les variétés autochtones et la formule authentique du rioja.

Religieux à l'extrême, il mourut humblement au couvent de religieuses de Santo Domingo de la Calzada, sans enfants. Tous les papiers qu'il avait gardés, minutieusement annotés, coupures de journaux, notes sur ses activités quotidiennes, copies des actes des institutions qu'il avait dirigées, livres et documents historiques qu'il avait achetés – certains des XVI^e et XVII^e siècles – et tout ce qu'il écrivit, tout ce fond riche et précieusement conservé fut acquis par la Fondation Dinastía Vivanco et c'est là, dans la bibliothèque et les archives du Musée de la Culture du Vin, à Briones, que nous avons effectué nos recherches, dans le but de publier rapidement un ouvrage intitulé « Antonio Larrea, âme du rioja », dont cet exposé est un résumé.

Dulce FREIRE, Université de Lisbonne, « *Seigneurs de la vigne et du vin* », *l'organisation corporative, groupes d'intérêt et modernisation de l'agriculture dans les dernières décennies de la dictature (Portugal, 1945-1974)*.

Dans les années 30, la consolidation de l'État Neuf (*Estado Novo*) s'est accompagnée de la mise en place d'un système complexe d'organisations corporatives, sur le modèle du fascisme italien. Le régime a donné la priorité à la création de ces nouvelles institutions

dans les secteurs les plus importants pour l'économie nationale, parmi lesquels on compte la viticulture. Ainsi, des dizaines d'organismes ont été créés pour régler les diverses activités liées à la vigne et à au vin.

La *Junta Nacional do Vinho* (Conseil national du vin), créé en 1937, était l'un de ces organes. Avec le statut d'organisme de coordination économique, il a eu la tâche de gérer les intérêts contradictoires de la production, le commerce et la transformation des vins de table. Ce conseil a des pouvoirs très étendus pendant la dictature et il est devenu une institution avec plus de puissance dans le secteur du vin portugais jusqu'en 1986, quand il a été éteint. Il a été démontré par plusieurs auteurs (Baptista, 1993 ; Rosas, 1994; Simões, 2006 ; Freire, 2010) que l'établissement et le fonctionnement de la *Junta Nacional do Vinho* a contribué à la consolidation des positions des « seigneurs de la vigne et du vin » dans le cadre des élites ruralistes et dans le cadre du soutien politique au régime. Mais la manière dont l'action de la *JNV* a conditionné les évolutions de la viticulture et la modernisation de l'agriculture au Portugal, surtout après la Seconde Guerre mondiale, a été moins étudiée.

Pour aider à clarifier ces questions, la présente communication a deux objectifs principaux. Premièrement, elle vise à évaluer si le fonctionnement de ce Conseil national du vin correspondait à une situation de « capture institutionnelle » par des groupes d'intérêt. Deuxièmement, elle examine les propositions de restructuration du vignoble et de modernisation de l'agriculture qui ont été présentées par diverses personnalités, principalement des agronomes, après la Seconde Guerre mondiale.

