

Le Vin

à la table

des rois



Jean-Noël
Goubier

Jean-Noël Goubier

Le Vin
à la table des rois

© Jean-Noël Goubier, 2022

ISBN numérique : 979-10-405-0541-9

Librinova”

www.librinova.com

Le Code de la propriété intellectuelle interdit les copies ou reproductions destinées à une utilisation collective. Toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite par quelque procédé que ce soit, sans le consentement de l’auteur ou de ses ayants cause, est illicite et constitue une contrefaçon sanctionnée par les articles L335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

Préface

Ouvrir une bouteille de vin n'est jamais un geste anodin. En effet, il est à la fois un, mais réuni mille choses. Dans un premier temps de l'agriculture bien sûr, mais aussi de la culture, de la géographie, du partage, des territoires et terroirs, de l'humain, de la convivialité, des amitiés, de l'amour et aussi et bien entendu de l'histoire.

Il y a l'histoire du Vin, de la vigne sauvage à la vigne domestiquée qui semble dater d'environ huit mille ans en Asie occidentale ou celle-ci se développe sur les rives de la mer Méditerranée. Le premier vignoble en royaume de France se serait implanté vers 600 ans av. J.-C. à Marseille. La religion (le vin, indispensable au sacrement de l'Eucharistie) offre un formidable levier dans la mise en œuvre des vignobles, de la vigne et du vin en France. En 816, le Concile d'Aix-la-Chapelle encourage les viticultures épiscopales et monastiques.

Et puis il y a le vin dans l'Histoire : L'histoire avec un grand H, celle qui est universelle, qui ne triche pas, qui ne travestit pas, celle qui s'impose et qui nous offre une forme d'immortalité.

Cette histoire de France qui a vu tant et tant de rois et reines, princes et princesses, monarques ou dirigeants découvrir, adopter, dompter les vins, leurs effets et le pouvoir qu'ils offrent. Bien entendu que cela passe principalement par la table et le verre. La France fut, est et reste reconnue pour sa viticulture et cette formidable mosaïque de territoires et terroirs.

Les plus grands diplomates et ce n'est certainement pas le « diable boiteux », le fameux Charles-Maurice de Talleyrand-Périgord, prince des diplomates et propriétaire du château de Valençay dans cette belle région berrichonne qui me contredirait, lui qui avait coutume de dire à l'envi « On ne fait pas de bonne diplomatie sans bons déjeuners ».

Tant de sujets se font et se traitent encore autour de la table. Une bouteille de vin

est un symbole destiné à marquer un événement en ajoutant une touche historique ou culturelle.

« Le vin est le complément intellectuel du plat » comme l'a écrit Alexandre Dumas. La vie politique de la France s'est toujours construite autour de la table, c'est pour cela que l'UNESCO a inscrit sur la liste représentative du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, le repas gastronomique des Français.

En diplomatie, le vin français est utilisé selon un protocole bien huilé afin de permettre des discussions plus sereines.

Apporter modestement ma pierre à l'édifice avec ce magnifique ouvrage avec la préface est un honneur. Que vous soyez profane ou érudit, quelle que soit votre connaissance de l'histoire, vous allez la découvrir ou redécouvrir avec un nouveau regard à la fois gourmand et épicurien. Cette histoire des vins et de nos souverains, revue mais pas corrigée ouvre un nouveau chemin à la fois ludique et amusant vers la connaissance.

Car que tu sois roi, prince ou manant, le vin comme ce livre se partage et sa qualité n'en est que meilleure si celui-ci se passe entre amis.

Fabrice SOMMIER (Sommelier, meilleur ouvrier de France)

À ma famille, à mes amis,

À Patrick, mon mentor...

Le vin a toujours eu une part importante dans l'histoire depuis l'antiquité chez les romains jusqu'au sein de la cour des rois de France. Il représente tout d'abord un pilier de notre patrimoine et donc reflète notre histoire de façon directe et indirecte. En effet, la consommation de vin par nos rois était déjà un acte patriotique au sens civil du terme, car il validait ainsi le travail de la vigne par les citoyens et faisait la gloire du patrimoine français. Même si la qualité des vins proposés à la cour était supérieure à celle proposée au peuple, le fait de boire permettait aussi d'avoir un geste commun, un rituel identique à celui des classes plus modestes et donc de s'en rapprocher, même si cela n'a pas toujours suffi évidemment.

Le vin représentait un lien évident avec la religion notamment la religion catholique. L'eucharistie (la transformation symbolique du vin en sang et du pain en corps du Christ) apparut dans la première moitié du IV^e siècle, après que l'empereur Constantin se convertit au christianisme, en 312. Ce rituel rendait nécessaire la production de vin par les abbayes et les monastères, même si, l'utilisation du vin coupé d'eau n'est attestée que sous Justin au début du VI^e siècle¹. Enfin, lors des sacres des différents rois, les vins représentaient une part importante des festivités.

La consommation de vin avait aussi des vertus thérapeutiques. Les médecins de la cour lui attribuaient des actions préventives et curatives de pathologies diverses sans aucune preuve scientifique. C'est dans ce cadre que certains vins étaient plus préconisés que d'autres à la cour, favorisant ainsi l'émergence de certaines régions comme la Bourgogne, la Champagne ou le Bordelais.

La production de vin était une manne financière pour le royaume. Même si les bénéfices revenaient dans la plupart des régions françaises aux abbayes et aux évêchés initialement, ils enrichissaient le royaume et nombreux étaient les rois de France ou les hauts dignitaires à proposer des lois afin de protéger et d'encadrer cette production. De plus de nombreux rois, tels que Philippe Auguste ou Louis IX avaient leurs propres vignobles.

Le vin participait largement au prestige de notre pays. En effet, les rois pouvaient se glorifier de servir des vins excellents, provenant de la plupart des régions françaises, à leur homologue étranger, ou lors de la visite de hauts dignitaires religieux. Le vin devenait alors un objet de luxe qui était fièrement exposé traduisant notre richesse nationale et donc indirectement notre puissance. Le choix d'un vin était une décision politique. Acheter les vins d'une région particulière revenait à solliciter indirectement l'appui des vigneron et notables locaux et donc à les inciter à servir la politique du roi.

Parmi l'ensemble des rois de France, tous ne seront évidemment pas cités dans cet ouvrage. Les rois étudiés sont ceux pour lesquelles les sources et les documentations sont suffisantes et validées, l'étendue de leur règne étant signalée entre parenthèses. Lorsqu'une anecdote n'avait pas de fondement historique prouvé, elle était mise au conditionnel. J'ai exclu les rois de la couronne d'Angleterre, malgré leur présence évidente sur ce qu'est le territoire français actuel après l'annexion de l'Aquitaine par Henri de Plantagenêt. Le vin à la cour d'Angleterre pourra faire possiblement l'objet d'un autre ouvrage. Enfin, certains personnages de ce livre, tels que Napoléon Bonaparte, son épouse Joséphine et son ministre Talleyrand, Philippe le Hardi, Le Prince Louis-François de Bourbon n'étaient pas rois mais respectivement empereur, impératrice ou intimement liés au pouvoir royal, ils demeuraient de puissants et influents hauts dignitaires. Ils ont donc été inclus compte tenu de l'existence d'anecdotes œnologiques intéressantes.

Pour chaque personnage cité, j'ai décidé de choisir et décrire un ou plusieurs vins correspondant à l'un de leur domaine préféré, ou simplement servi à la table royale. Dans certains cas, ce choix a été simple notamment lorsque le domaine de l'époque existe toujours. Dans d'autre cas, le domaine d'origine n'existant plus, j'ai alors opté pour un vin le plus ressemblant possible au vin d'époque de par sa région ou de par ses saveurs, en sachant que la plupart des vignes françaises sont actuellement greffées sur des porte-greffes américains (depuis l'invasion par le phylloxéra [insecte ravageur de la vigne] au XIX^e siècle) modifiant possiblement le goût du vin d'antan.

Le choix des domaines a été difficile compte tenu du nombre élevé de vigneron passionnés, compétents, produisant des vins de grande qualité et j'espère que les

producteurs non cités ne m'en voudront pas... Enfin, j'ai évoqué les arômes et les saveurs les plus caractéristiques des vins présentés. Ceux-ci peuvent évidemment varier en fonction du millésime, même s'il existe une tendance olfactive et gustative constante, témoin du fabuleux travail de la nature et du vigneron.

Le vin à la table des Mérovingiens

Les Mérovingiens régnèrent sur une grande partie de la France et de la Belgique actuelles, ainsi que sur une partie de l'Allemagne, de la Suisse et des Pays-Bas, du v^e siècle jusqu'au milieu du viii^e siècle... Leur premier représentant, Childéric I^{er} (436-481), fils de Mérovée (448-457), dominait l'ancienne province Belge au nom de l'Empire romain. Cette dynastie était donc culturellement directement liée à celle des romains.

Si les Mérovingiens étaient des consommateurs de bière ou de cervoise (son équivalent à base d'orge sans houblon), ils appréciaient aussi le vin, héritage laissé par la culture romaine². Les connaissances concernant le vin à la table des premiers mérovingiens, tel que Clovis (vers 466-511), ne sont pas très développées. En effet, les documents concernant son règne sont peu importants et proviennent essentiellement de l'œuvre *l'histoire des Francs* de l'évêque Grégoire de Tours³. Cette *histoire des francs* est parfois romancée et doit donc être prise avec précaution⁴. Il semble cependant cohérent d'imaginer que les vins présentés aux rois provenaient des vignobles réputés évoqués par Grégoire de Tours. En effet, dans l'histoire des Francs, il décrit les vignobles de Tours, d'Angers, d'Orléans, de Nantes mais vante aussi, en 589, les grands mérites du vin de *Marlenheim* en Alsace, proche du *Grand Cru Altenberg* actuel⁵.

Des vins rouges provenant des cépages auvernat (pinot noir) et breton (cabernet franc) de l'Orléanais et probablement des vignobles de l'Alsace actuelle⁶ étaient aussi consommés. L'utilisation des fûts était déjà répandue à cette période, depuis l'invention des tonneaux de chêne par les Rhètes (peuple vivant dans l'actuel Tyrol au i^{er} siècle avant notre ère) pour certains⁷ ou par les Gaulois au i^{er} siècle de notre ère pour d'autres, héritage de l'antiquité⁸. Ce mode de conservation du vin apportait vraisemblablement des arômes secondaires liés au bois (arômes fumés, toastés, de noisette...) si les vins n'étaient pas consommés jeunes. Cependant, cette information n'est pas clairement mentionnée dans la littérature et il est possible que les vins consommés tardivement soient madérés