

Histoire du goût

Nouveaux vins des XVI^e et XVIII^e siècles¹.

par

Jean-Louis Flandrin

Laissant au peuples les vins rouges et « noirs », réputés nourrissants mais très difficiles à digérer, les gens distingués ont, jusqu'au XVII^e siècle, aimé des vins vifs, blancs ou claires, peut-être comparables aux coteaux champenois d'aujourd'hui. Puis leur goût a changé sous l'influence des Hollandais et des Anglais.

Les Hollandais sont connus pour avoir développé la production d'alcool dans le Sud Ouest de la France, soit pour qu'il soit bu directement, soit pour remonter les vins qu'ils commercialisaient et vendaient dans toute l'Europe du Nord. On sait moins qu'ils ont aussi lancé les vins blancs liquoreux : ceux d'Anjou dès le XVI^e siècle, ceux de Montbazillac et de la région de Sauternes aux XVII^e et XVIII^e. Ces vins ont d'abord été vendus aux Scandinaves et aux Russes et n'ont été appréciés que tardivement en France.

Les grands rouges du Médoc, d'autre part ont été fabriqués pour l'étroite et riche clientèle londonienne qui buvait jusque-là des vins de Porto : vers 1650 on met au point le château Haut Brion, immédiatement vendu dans une taverne de Londres par le fils du propriétaire ; puis, dans la seconde moitié du XVII^e siècle, tous les autres grands rouges du Bordelais. Ce sont aussi les anglais qui, en Bourgogne, dans la seconde moitié du XVIII^e, ont fait passer les rouges de la côte de Nuits devant les blancs et les claires de la côte de Beaune ; et qui a remis à l'honneur les grands côtes du Rhône : Hermitage, Côtes-Roties, Châteauneuf-du-Pape, etc.

Enfin, quoi que les plus distingués d'entre eux soient restés longtemps fidèles aux vins tranquilles, c'est aussi pour les Anglais, principalement, qu'on a peu à peu maîtrisé la mousse champagne aux cours des XVII^e, XVIII^e et XIX^e siècles. C'est l'innovation la plus connue, mais elle est beaucoup moins facile à dater qu'on ne le croit généralement, et beaucoup moins révolutionnaire, puisque le champagne est resté blanc ou oeil de perdrix et qu'il avait toujours eu tendance à mousser naturellement.

¹ Jean-Louis Flandrin. « L'invention des grands vins français et la mutation des valeurs œnologiques » in *La Topographie culturelle de l'aliment ... 1675-1825*, n° spécial de [Eighteenth Century Life](#), pp24-33.