

Sous la direction de
Laurent Jalabert et Stéphanie Lachaud

LIQUOREUX D'AQUITAINE ET D'AILLEURS



cairn

TABLE DES MATIÈRES

Avant-propos – Laurent Jalabert et Stéphanie Lachaud.....9

Première partie

Archives des vins blancs doux et liquoreux

Stéphanie Lachaud et Stéphane Le Bras, <i>Les archives du vin, légendes, dissimulations et dispersion</i>	25
Sandrine Lavaud et Pauline Léveillé-Mazucco, <i>La recherche des origines. Quelles archives pour quelles focales sur les liquoreux du Bordelais?</i>	41
Francis Brumont, <i>Sources pour l'étude des vins blancs doux béarnais à l'époque moderne</i>	51
Éric Pothier, <i>La correspondance d'Edward et de Robert Plantey, propriétaires à Preignac dans l'Entre-deux-guerres. Analyse d'une pratique épistolaire dans le champ de la représentation viticole</i>	67
Agnès Vatican, <i>Les archives du CIVB: des sources à découvrir pour l'histoire des liquoreux bordelais</i>	89

Deuxième partie

Territoires de production des vins blancs doux et liquoreux

Sandrine Lavaud, <i>D'une rive à l'autre: la naissance des vins liquoreux du Bordelais (XVI^e-XVII^e siècles)</i>	97
Pierre Courroux, <i>Les vins liquoreux de l'Agenais du XVI^e au XIX^e siècles</i>	115
Stéphanie Lachaud, <i>La mise en valeur des terres en Sauternais: les formes de la spécialisation viticole</i>	133
Émilie Champion, <i>L'élaboration du vin de Sauternes dans la première moitié du XX^e siècle. Définir pour protéger</i>	147
Jean-Claude Hinnewinkel, <i>Territorialité viticole et gouvernance dans les vignobles de vins blancs du Sud-Gironde</i>	165

Les éditions Cairn bénéficient du soutien de la DRAC
et de la Région Nouvelle Aquitaine

Couverture: Grappe attaquée par la pourriture noble. Archives privées de la famille Lur Saluces,
Fonds du Syndicat viticole de Sauternes et Barsac, non classé.

ISBN: 979-10-7006-182-4
© Cairn 2023

Kornél Nagy et Ferenc Tóth, *L'histoire de l'aszú de Tokaj et son expansion à l'époque moderne*.....191
Laurent Jalabert, *Les « vendanges tardives », une niche pour les vins liquoreux des petits vignobles? (1984 à nos jours)*.....217

Troisième partie
Goût des vins sucrés

Philippe Darriet *et al.*, *Le rôle de Botrytis cinerea dans la complexité et la typicité aromatique des vins liquoreux*.....233
Philippe Meyzie, *La recherche des saveurs sucrées, de la cassonade aux vins liquoreux*.....243
Jean-Pierre Poussou, *La place des vins sucrés dans les caves parisiennes au XVIII^e siècle. La vogue des vins d'entremets ibériques à Paris au XVIII^e siècle*.....261
Marguerite Figeac-Monthus, *Les traités de viticulture des XVIII^e-XIX^e siècles et la théorisation du sucré*.....293

AVANT-PROPOS

LES LIQUOREUX D'AQUITAINE
ET D'AILLEURS
ENJEUX PATRIMONIAUX,
USAGES ET NOTORIÉTÉ
DES VINS

Laurent Jalabert

Université de Pau et des Pays de l'Adour

Stéphanie Lachaud

Université Bordeaux Montaigne

Depuis février 2014 la France reconnaît que « le vin, produit de la vigne, et les terroirs viticoles font partie du patrimoine culturel, gastronomique et paysager, protégé de la France » (Art. L. 665-6 du Code rural). Cette affirmation vise à souligner l'identité et l'histoire des territoires vitivinicoles français face aux recompositions contemporaines, marquées par une augmentation des vins échangés à l'échelle mondiale et des crises économiques régulières qui ont transformé les pratiques de consommation, ce que Jean-Robert Pitte a exprimé dans l'expression de « nouvelle planète des vins »¹. Dans ce contexte de recomposition, les vins blancs liquoreux occupent une

¹ Jean-Robert Pitte, « La nouvelle planète des vins », *Annales de Géographie*, tome 109, n° 614-615, 2000, p. 340-344.

L'HISTOIRE DE L'ASZÚ DE TOKAJ ET SON EXPANSION À L'ÉPOQUE MODERNE

Kornél Nagy

Historien, arméniste, directeur de recherches du Centre de recherches en sciences humaines de Budapest

Ferenc Tóth

Historien, romaniste, directeur de recherches du Centre de recherches en sciences humaines de Budapest

PRÉLUDES HISTORIQUES

La région de Tokaj-Hegyalja est une des plus célèbres régions viticoles de la Hongrie dont l'histoire est très bien documentée. Nous savons d'après les sources écrites du XI^e siècle que ce territoire était un domaine royal appartenant au comté de Sárospatak. On peut y observer des mouvements démographiques car, dans ce domaine, le suzerain ne profita pas pleinement de ses privilèges et les serfs bénéficiaient d'une certaine liberté. Il en résulta l'apparition des villages ayant des paroisses privilégiées qui devenaient progressivement des localités viticoles puis des bourgs (*oppida*). Les rois médiévaux des dynasties de la Maison des Árpádiens et de la Maison d'Anjou y installèrent des populations parlant des dialectes néolatins (italiens, wallons, français), qui continuèrent à bénéficier de larges libertés¹. Ce processus fut accéléré après l'invasion des Mongols en 1241 et après la période anarchique entre 1301

¹ Szűcs Jenő, « Sárospatak kezdetei és a pataki erdőuralom » [Les débuts de Sárospatak et le domaine forestier de Patak], *Történelmi Szemle*, vol. 35, 1993, n° 5; Solymosi László, *A földesúri járadékok új rendszere a 13. századi Magyarországon* [Le nouveau système des revenus seigneuriaux en Hongrie au XIII^e siècle], Budapest, 1998, p. 7; Németh Péter, « A tokaji uradalom kialakulása » [Les origines du domaine de Tokaj], *Századok*, 139, 2005, n° 2, p. 429-430.

et 1312. Par ailleurs, les habitants de cette région étaient déjà privilégiés avant les migrations royales et il y avait beaucoup d'anoblissements parmi eux². L'implantation des ordres monastiques joua également un rôle considérable dans le développement de la région car les communautés religieuses reçurent des vignobles par donation testamentaire (*donatio*) et par des dons nobiliaires ou royaux, et ces terres étaient exemptées d'impôts. Les monastères profitèrent grandement du commerce des vins et en investirent les revenus dans la modernisation de leurs domaines, tout particulièrement les pères paulins, ordre monastique fondé en Hongrie, qui se distinguèrent par leurs vignobles dans cette région. Toutes ces conditions favorisèrent la viticulture par des achats et ventes de terres et, du même coup, le commerce des vins³.

À la fin du XV^e siècle, la région de Szerémség, célèbre pour ses vins dans le royaume de Hongrie médiévale, commença à décliner à cause des attaques turco-ottomanes. Beaucoup de vigneronniers originaires de Szerémség s'installèrent dans la région de Tokaj-Hegyalja en apportant leur savoir-faire en matière de viticulture et de vinification. Cette migration interne eut assez rapidement une influence positive dans la région, car les vins améliorés de Tokaj-Hegyalja devinrent les plus recherchés du marché. Les villes saxonnnes et royales libres de la Haute-Hongrie – Bártfa, Eperjes et Kassa – commencèrent à s'y intéresser⁴. Dans la seconde moitié du XV^e siècle, ces villes marchandes abandonnèrent leur commerce des vins de Szerémség et se tournèrent vers la région de Tokaj-Hegyalja, plus proche. De plus, entre 1469 et 1525, les communautés et bourgeois de ces villes y achetèrent des vignobles qu'ils transformèrent en quelques années en exploitations agricoles remarquables⁵.

2 MNL-OL (Archives Nationales, Budapest) DF (Photothèque diplomatique), No. 215140; MNL-OL DL (Archives Diplomatiques), No. 8826, No. 10086, No. 31 244, No. 51371, No. 57990, No., 71948, No. 76337, No. 76584, No. 76 598, No. 76 627, No. 99948, No. 99502.

3 MNL-OL DL, No. 1709, No. 1807, No. 2492, No. 4026, No. 4104, No. 4164, No. 4710, No. 6980, No. 7084, No. 7733, No. 7734, No. 8115, No. 11901, No. 17633, No. 18006, No. 22250; F. Romhányi Beatrix, « Pálos gazdálkodás a 15-16. Században » [L'économie des pères paulins aux XV^e-XVI^e siècles], *Századok*, 141, 2007, n° 2, p. 299-351; Orosz István, « Tokaj-Hegyalja a pápai tizedjegyzékekben » [Tokaj-Hegyalja dans les listes décimales papales], dans Papp Klára et Orosz István (dir.), *Szőlőtermelés és borkereskedelem* [Viticulture et commerce des vins], Debrecen, coll. Speculum Historiae Debreceniense, 2, 2009, p. 26-27.

4 MNL-OL DF, No. 215343, No. 217941, No. 215140, No. 229261, No. 229262, No. 229539, No. 229629, No. 269688, No. 269883, No. 269936.

5 Gecsényi Lajos, « Bártfa város hegyaljai szőlőgazdálkodása 1485-1563 » [La viticulture de la ville de Bártfa à Hegyalja], *Agrártörténeti Szemle*, vol. 8, 1966, p. 349-351; Fügedi Erik, Magyarország külkereskedelme a XVI. század elején [Le commerce extérieur de la Hongrie au début du XVI^e siècle], *Agrártörténeti Szemle* vol. 11, 1969, p. 119; Gecsényi Lajos, « Városi és polgári szőlőbirtok és borkereskedelem a Hegyalján a XV-XVI. század fordulóján » [Les vignobles citadins et bourgeois à Hegyalja au tournant des XV^e et XVI^e siècles], *Agrártörténeti Szemle*, vol. 14, 1972, p. 340-352; Fügedi Erik, « A bártfai XVI. század eleji borés lókvitel történetéhez » [Contribution à l'histoire de l'exportation de vins et de chevaux de Bártfa au début du XVI^e siècle], *Agrártörténeti Szemle* vol. 14, 1972, p. 41-89; Draskóczy István, « Borkereskedelem a 1516. század fordulóján. Kassa kiváltságai és borkereskedelme » [Commerce des vins au tournant des XV^e et XVI^e siècles] dans Benyák Zoltán et Benyák Ferenc (dir.), *Borok és korok. Bepillantás a borkultúrtörténetébe* [Vins et époques. Introduction dans l'histoire culturelle des vins], Budapest, 1999, p. 99-114.

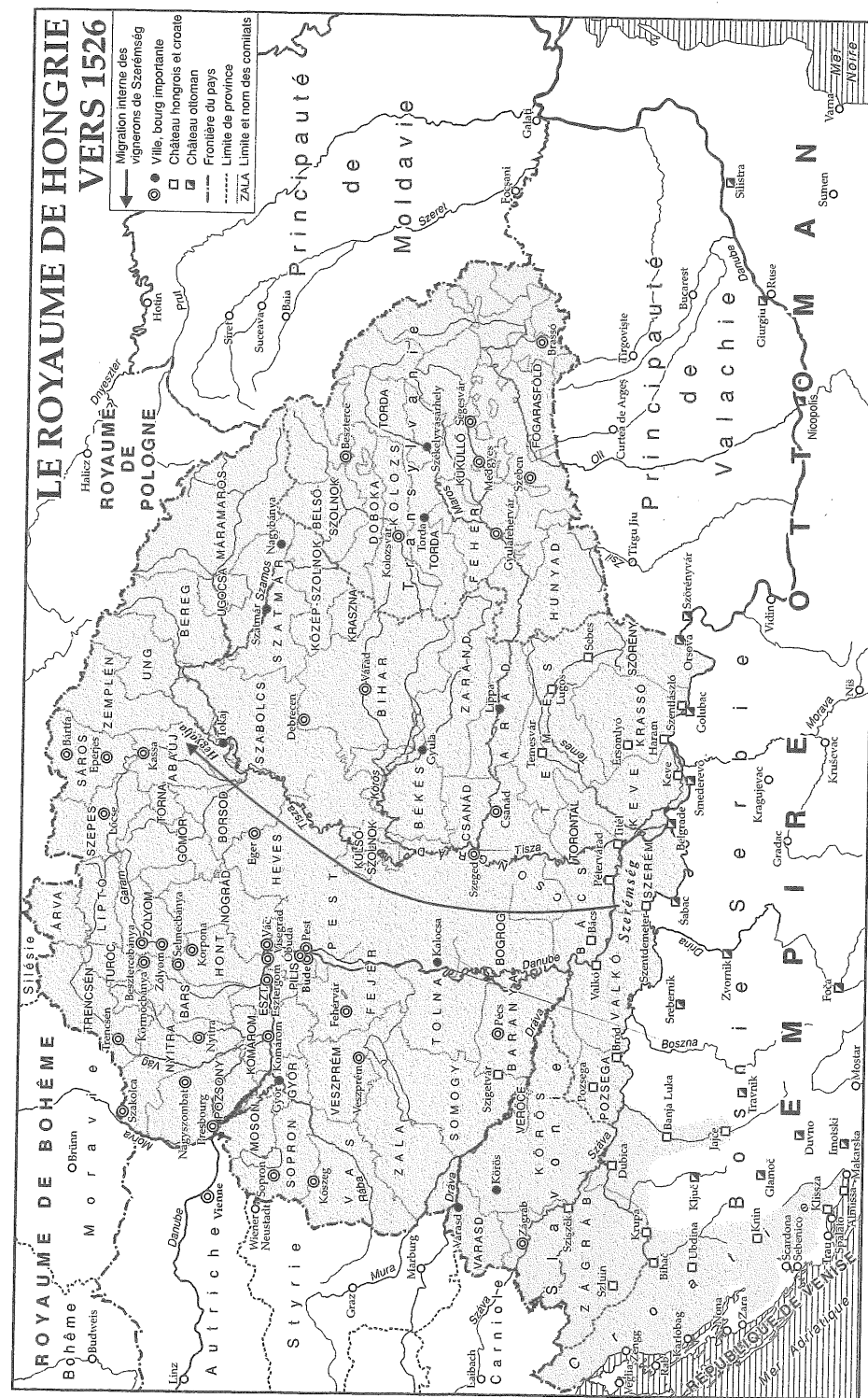


Fig. 1 – Le royaume de Hongrie vers 1526

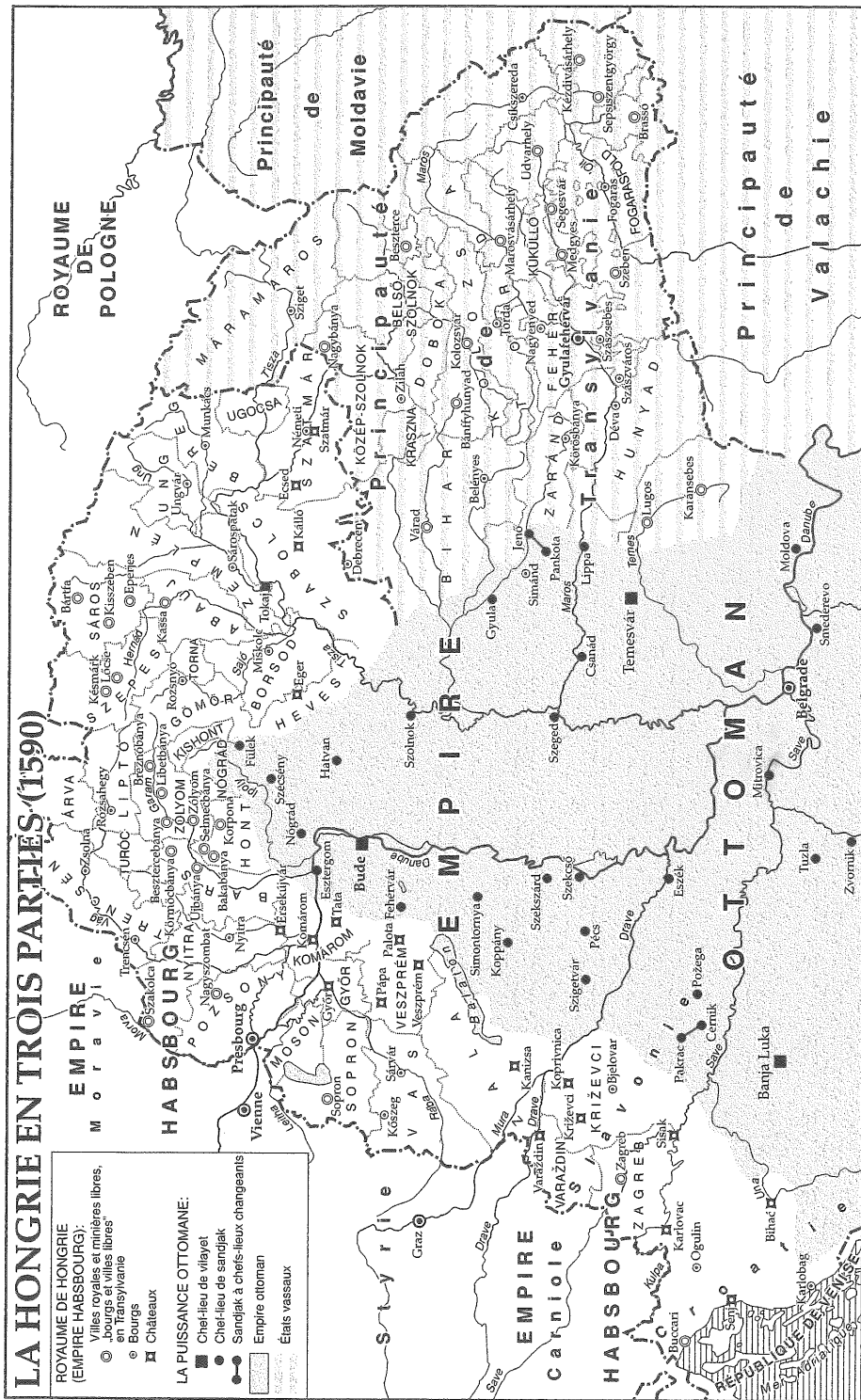


Fig. 2 — Le royaume de Hongrie vers 1590

De nombreux bourgeois s'y installèrent aussi en y introduisant leur culture des villes royales libres. Il en résulta, à la fin du XV^e siècle, l'émergence d'une identité spécifique qui contribua à la naissance d'une région viticole délimitée. La réforme protestante (luthérienne et puis calviniste) y apparut très tôt, vers 1525, ce qui renforça aussi cette identité régionale⁶.

Après la bataille de Mohács en 1526 et suite à la destruction du territoire de Szerémség, celle de Tokaj-Hegyalja devint la première région viticole hongroise. Une nouvelle migration y arriva alors en provenance de la région de Szerémség⁷. Vers le milieu du XVI^e siècle, l'élite aulique et aristocratique hongroise y prit possession de vastes domaines viticoles par héritages, alliances matrimoniales ou par achats, et elle construisit des caves et des maisons de vins⁸. À la fin du XVI^e siècle et au début du XVII^e siècle, de grandes familles aristocratiques qui jouaient un rôle important dans l'histoire hongroise et dans celle de cette région y étaient possessionnées, comme les Apaffy, les Báthory, les Bercsényi, les Bethlen, les Bónis, les Bornemissza, les Csáky, les Dobó, les Draskovics, les Esterházy, les Keczer, les Keleméry, les Kemény, les Lórántffy, les Nádasdy, les Rákóczi, les Sennyey, les Szepessy, les Sztáray, les Szuhay, les Thurzó ou les Thököly, etc. Cette période est considérée comme l'âge d'or de la région viticole de Tokaj⁹, qui se termina au tournant des XVII^e et XVIII^e siècles par les mouvements contre la Maison des Habsbourg et par la guerre d'indépendance de François II Rákóczi (1703-1711). La cour de Vienne saisit alors beaucoup de vignobles nobiliaires des participants aux mouvements d'indépendance, confisqués par la Chambre des comptes aulique de Vienne. Il en résulta une transformation considérable de la structure des propriétés de cette région viticole¹⁰ avec

6 Gulyás László Szabolcs, *Mezővárosi önkormányzat a középkori Hegyalján* [Administration communale dans la région de Hegyalja au Moyen Âge], Budapest, 2017, p. 26-29, p. 58-66, p. 197-205, p. 213-218, p. 227-229.

7 Égető Melinda, « A Kárpát-medence 16-18. századi borkultúrája » [La culture des vins aux XV^e-XVIII^e siècles] dans Benyák Zoltán et Benyák Ferenc (dir.), *Borok és korok, op. cit.* [Vins et époques. Introduction dans l'histoire culturelle des vins], p. 148-149; Szakály Ferenc, « A közép Dunamenti bortermelés fénykora » [L'âge d'or de la viticulture danubienne], dans Benyák Zoltán et Benyák Ferenc (dir.), *Borok és korok, op. cit.* [Vins et époques. Introduction dans l'histoire culturelle des vins], p. 118-119.

8 Balassa Iván, « A szőlőművelés és borkezelés változása a XVI-XVII. században Tokaj-Hegyalján » [Changements de la viticulture et de la vinification dans la région de Tokaj-Hegyalja aux XVI^e-XVII^e siècles], *Agrártörténeti Szemle*, vol. 15, 1973, n° 1-2, p. 9.

9 MNL-OL E 156 (Archives de la Chambre Hongroise) UC (Urbaria et Conscriptiones), No. 18 : 1, No. 18 : 2, No. 70 : 51/b, No. 96 : 14, No. 104 : 58, No. 116 : 69, No. 157 : 5.

10 R. Péter Katalin, « Szabad és dézsmás szőlők Zemplén megyében a XVII. század végén » [Vignobles libres et imposés dans la région de Zemplén au XVII^e siècle], *Agrártörténeti Szemle*, vol. 6, 1964, n° 6, p. 170-188; Ulrich Artlla, « Kamarai szőlőelkobzások, szőlőbirtokok között, különös tekintettel a Wesselényi összeesküvés utáni okkupációkra » [Confiscations de vignobles entre 1670-1701, en particuliers les occupations après la conjuration de Wesselényi], dans Papp Klára et Orosz István (dir.), *Szőlőtermelés és borkereskedelem* [Viticulture et commerce des vins], Debrecen, Speculum Historiae Debreceniense, 2, 2009, 2, p. 109-127; Nagy Kornél, « A jezsuita rendházak tokaj-hegyaljai szőlőbirtoklása a 17. század végén » [La propriété de vignobles des Jésuites dans la région de Tokaj-Hegyalja à la fin du XVII^e siècle] dans Szabó Irén (dir.), *Katolikus megújulás Északkelet-Magyarországon* [Renouveau catholique dans la Hongrie orientale et septentrionale], Sárospatak, Folia Collecta, 2, 2014, p. 240-260.

sud. Ce vin se diffusait partout en Europe grâce aux marchands vénitiens¹⁴. En 1358, après les négociations de paix du roi hongrois Louis I^{er} le Grand d'Anjou (1342-1382) avec les Vénitiens, on servit lors du repas trente tonneaux de vin de dessert *malvasia*, comme autant de moyens de sceller une alliance diplomatique. Ce vin n'était pas réservé uniquement aux rois ou aux aristocrates et les bourgeois l'appréciaient aussi : on peut retrouver le nom de ce vin dans les livres de comptes de l'an 1450 de la ville libre royale de Körmöcbánya et un règlement de douane de 1481, en Slavonie, atteste que ce type de vin était bien consommé par les couches sociales inférieures¹⁵.

Or, ce vin doux était également produit en grande quantité en Hongrie, dans la région de Szerémségben. Cela s'explique par des raisons géographiques. D'une part, cette région viticole était frontalière avec l'Empire byzantin jusqu'à la fin du XII^e siècle et elle y fut même intégrée parfois, après la chute de l'Empire romain et lors de la conquête hongroise du bassin des Carpates. Ainsi, la technique de la fabrication des vins du monde byzantin pouvait arriver facilement dans cette région. D'autre part, après les invasions mongoles en 1241 et en 1282, de nombreux agriculteurs étrangers (*hospes*), surtout des Italiens, s'introduisirent dans la région de Szerémség et apportèrent leurs connaissances en matière de viticulture et leur savoir-faire. D'ailleurs, un juriste de l'Université de Bologne, Pietro de Crescenzi (1230-1320), décrit une technique de fabrication de vin doux en 1303 dans son ouvrage intitulé *Ruralia Commoda*. D'après ce texte, les viticulteurs du Piémont attendaient, à la manière grecbyzantine, jusqu'à la fin octobre avant de vendanger pour récolter des grains de raisins séchés et botrytisés dont ils produisaient un vin doux bien aromatisé¹⁶. On retrouve également ce vin dans les sources économiques du Bas Moyen Âge, généralement sous l'appellation de grand vin (en latin *vinum magnum*), ce qui est confirmé dans le classement des vins de Szerémség fait par le gouverneur Jean Hunyadi (1407-1456) vers 1450. À cette époque, les appellations du vin *aszú*, comme grand vin, *maloza* ou *malosa*, furent utilisées comme synonymes¹⁷.

Dans la région de Tokaj-Hegyalja, nous trouvons des témoignages de l'apparition des vins *aszú* dans les années suivant la bataille de Mohács de 1526. Néanmoins, nous pouvons également trouver des allusions dans les sources qui montrent qu'on fabriquait des vins naturellement doux

14 Balassa Iván, « Az aszú és a szamorodni története » [L'histoire de l'*aszú* et du *szamorodni*], dans Benyák Zoltán et Benyák Ferenc (dir.), *Borok és korok, op. cit.* [Vins et époques. Introduction dans l'histoire culturelle des vins], p. 172.

15 *Ibid.*, p. 172.

16 *Ibid.*, p. 171.

17 *Ibid.*, p. 172.

dès le XV^e siècle. Entre 1468 et 1476, les comptes du couvent de Lelesz mentionnent des vins doux du mont de Hangács de Mezőzombor, mais ces documents ne disent pas précisément de quel type de vin il s'agissait. Les journaux des vendanges de la ville de Bártfa, tenus entre 1485 et 1526, montrent que les vendanges commençaient dans les vignobles de cette ville, comme à Abaújszántó, Olaszliszka, Tállya et Tolcsa dans les derniers jours d'octobre, ce qui indique qu'il s'agissait vraisemblablement de vendanges tardives et que les vigneronns au service de la ville fabriquaient sans doute des vins naturellement doux¹⁸.

Peu après l'achat des vignobles dans la région de Hegyalja, la ville de Bártfa tenait des comptes spécifiques concernant le commerce de ses vins issus de Tállya (Hegyalja). Notons ici que la ville avait aussi des inventaires de la production de ses collines de Tállya entre les années 1486 et 1487, à savoir sur les ventes des grands vins (*vina magna*) de Bányász (*Banias*), Fövenyes (*Fewenies*), Hasznos (*Haznos*), Nyerges (*Nierghes*) ou Tökösmál (*Thekesmal*). Comme les vins de type *aszú* étaient appelés grands vins (*vinum magnum*) dans la Hongrie ancienne, nous pouvons présumer que ces vins existaient déjà dans l'actuelle région viticole de Tokaj-Hegyalja. Ajoutons à cela que ces grands vins furent vendus aux représentants de l'élite politique hongroise de l'époque, comme au Palatin de Hongrie, à un prix très élevé¹⁹.

Ceci étant dit, la première mention formelle de vins de type *aszú* en Hongrie se trouve dans la chronique de Georges Szerémi (1490-1548), originaire de Kamonc (au sud de la Hongrie), qui avait donné son nom aux vignobles actuels de Szerelmi (Szerémi, Zeremy). Le chroniqueur se souvient qu'avant la chute de Belgrade en 1521, les diplomates buvaient du vin *malosia*. Il s'agit ici très probablement du vin doux le plus célèbre de la région viticole Szerémség qui provient des vignobles dans la région montagneuse de Kamonc²⁰. Dans la première moitié du XVI^e siècle, le mot *maloza* (ou *malosia*) signifiait très probablement un vin *aszú*. Le terme *malosia* vient de l'expression grecque *monemvaszia* (en italien *malvasia*) dont la forme modifiée et latinisée voulait dire un vin doux préparé à base de raisins secs. Or, dès la fin du Moyen Âge, ce terme désignait, en Hongrie, un vin de dessert fait à partir des raisins naturellement séchés et botrytisés, comme on le retrouve dans les comptes de la cour du roi Louis II (1515-1526) à la fin de l'année 1525²¹ ou dans ceux de la famille Nádasdy sous l'expression *malosia*. La première mention de l'*aszú*

18 MNL-OL DF, No. 215140, No. 215201, No. 215343, No. 217941, No. 217955, No. 269696, No. 269883, No. 269936.

19 MNL-OL DF, No. 215269.

20 Balassa Iván, « Az aszú és a szamorodni története », *art. cit.*, p. 172.

21 *Idem.*

(*aszú dicta*) remonte, quant à elle, à 1551. Notons ici qu'en 1557 à Cassovie, l'*aszú* était appelé selon le terme allemand *Trockenberen*²².

Dans cette volonté de retrouver les premières mentions de vin de type *aszú*, il faut évoquer une lettre de Jean Rimay (1570-1631), adressée au poète hongrois Valentin Balassi (1554-1594). Dans ce document de la fin du XVI^e siècle, on trouve plusieurs mentions du vin de type *malozá* provenant des vignobles de Balassi d'Abaujszántó, Mezözombor (le vignoble « Farkas » de Hangács) ou de Tarcal. Ici, les vins *malosia* ou *malozá* signifiaient les vins *aszú* de TokajHegyalja²³.

Toutefois, persiste toujours, dans l'opinion publique, l'idée selon laquelle le premier vin *aszú* fut fabriqué en 1651 par Mathias Laczkó Szepesi (1576-1633), prédicateur protestant d'Erdőbénye, pour la princesse de Transylvanie, Suzanne Lórántffy (1600-1666), à partir des récoltes de son vignoble nommé *Oremus* sur la colline Várhegy de Sátorajújhely²⁴. Mais cela ne correspond pas à la réalité. D'une part, la fabrication des vins de type *aszú* et ses vendanges furent déjà décrites dans les sources de Tokaj-Hegyalja en 1613 et, d'autre part, Mathias Laczkó Szepesi n'était plus de ce monde en 1651... Cette légende fut rapportée par l'écrivain François Kazinczy (1759-1831). Un des ancêtres de la famille Kazinczy, un certain Pierre Vajda Kazinczy, travailla dans la première moitié du XVII^e siècle comme officier des domaines des Rákóczi à Sárospatak et, probablement, il aurait laissé cette information à la postérité²⁵. En tout état de cause, Szepesy fut un excellent savant humaniste, pasteur et lui-même propriétaire de vignobles qui se distingua dans l'organisation des vendanges tardives et dans l'introduction des cépages *furmint* dans la région de Tokaj.

Nous pouvons en savoir davantage sur l'histoire du vin *aszú* en étudiant l'activité du prédicateur réformé Blaise Szikszai Fabricius (1530-1576), directeur du Collège protestant réformé de Sárospatak. Il publia en 1590 un dictionnaire latino-hongrois sous le titre de *Nomenclatura* dans lequel nous trouvons le terme du vin *aszú* (en latin *vinum passum* ou *malosa*, en hongrois *Asszu Szeoleo Bor*). Cet ouvrage vit le jour 14 ans après la mort de son auteur. D'après les recherches menées, Szikszai dut préparer le texte de son dictionnaire

22 *Ibidem*, p. 173.

23 *Idem*.

24 Le nom de ce vignoble vient de celui de son propriétaire, la famille nobiliaire Oremus (d'Oremus) d'origine italo-franco-normande venue en Hongrie dans l'entourage du roi Charles I^{er} d'Anjou (1301-1342). L'existence du vignoble Oremus (*vinea Oremus*) est attestée par un diplôme daté de 1462. Ensuite, la propriété appartenait aux pères paulins de Sátorajújhely. La première mention comme vignoble de type *aszú* vient de 1679. Voir à ce sujet MNL-OL DL, No. 17 542; MNL-OL E 156, No. 70: 23/a., No. 95: 22, Nagy Kornél, « Vagyon egy Oremus nevű szőlő, fő bortermő... » A sátorajújhelyi Oremus szőlő történetéhez [« Il existe un vignoble nommé Oremus donnant du grand vin », Contribution à l'histoire du vignoble Oremus à Sátorajújhely], *Történelmi Szemle*, 56, 2014, n° 1, p. 91-106.

25 Balassa Iván, « Az aszú és a szamorodni története », *art. cit.*, p. 174.

vers 1570. Ce savant était également un viticulteur zélé qui connaissait bien la viticulture et la fabrication des vins dans la région de Hegyalja, comme les explications œnologiques précises de son dictionnaire le prouvent. Nous pouvons ainsi présumer que, dans les années 1570, on produisait une grande quantité de vins de type *aszú* dans cette région²⁶, ce qui est attesté par un document très précieux concernant l'histoire de la région viticole de Tokaj-Hegyalja, découvert il y a une quinzaine d'années. Il s'agit d'un testament de Mathias Garai, membre de la famille nobiliaire des Garai, daté de 1571, dont le 8^e point indique la succession de 70 tonneaux et 52 barils de vin *aszú* se trouvant dans la cave de Tokaj²⁷ à son fils, Jean Garai. D'après nos informations, c'est la première mention du nom du vin *aszú* à Hegyalja. Dans le testament de Mathias Garai, il s'agit d'une quantité importante de vins *aszú*, ce qui nous indique une production de ce type de vin dès le milieu du XVI^e siècle dans la région de Tokaj-Hegyalja. C'est la première source historique qui prouve donc l'existence des vins *aszú* de Tokaj²⁸.

LE RÔLE DES MILITAIRES, DIPLOMATES ET SAVANTS DANS L'EXPANSION DES VINS DE TOKAJ

Contrairement à ce qu'on pouvait supposer, l'occupation ottomane de la Hongrie participa à développer la production des vins à Tokaj dans les grandes seigneuries. Les Ottomans musulmans apportèrent non seulement les fléaux de guerre dans le bassin des Carpates, mais aussi des nouveaux produits alimentaires, surtout des fruits, des gâteaux, confitures, sirops très doux qui répandirent des goûts nouveaux dans le pays. Durant cette période, le commerce du vin de qualité était limité aux territoires non occupés et cela participa au succès des vins de Tokaj. L'exportation de ces vins était surtout orientée vers la Pologne et vers l'Allemagne. Tokaj était aussi une forteresse stratégique importante dans les guerres turques et dans les opérations militaires entre les troupes impériales et celles de la principauté de Transylvanie au cours du XVI^e siècle. Dans l'ouvrage consacré à ce sujet, l'auteur français Jean de Malmidy considérait « le Château & forteresse nommée Thokay, qui est comme la clef de Transylvanie [...] lequel est ceint & environné de deux grans fleuves, ascavoir Bodrog & Tibisc [...] à raison dequoy est comme imprenable

26 *Ibidem*, p. 173.

27 Cette cave se trouve aujourd'hui sous le bâtiment du Casino à Tokaj.

28 Zelenák István, *A Hétszöllő* [Le Hétszöllő], Tokaj, 2002, p. 22-26; Zelenák István, *A tokaji aszú titkai* [Les secrets de l'*aszú* de Tokaj], Budapest, 2012, p. 3943, p. 4751.

en temps d'esté²⁹ », ou bien comme « la clef du país de Hongrie [...] cette contree ditte, Le paradis terrestre³⁰ ». Dans ces guerres entre les Habsbourg et les Transylvains appuyés par les Ottomans, beaucoup de militaires étrangers furent employés. Parmi ces derniers, un des plus mémorables personnages fut un noble alsacien Lazare baron von Schwendi (1522-1583). Le chef militaire Schwendi, après s'être distingué dans la guerre des Habsbourg contre la France (1552-1557), participa activement aux opérations militaires en Hongrie dans les années 1560, d'abord comme commissaire du roi Ferdinand I^{er}, puis comme capitaine général de la Haute Hongrie (*Feldoberst in Oberungarn*)³¹. Au début de 1565, après un siège de 10 jours de la forteresse de Tokaj, il occupa le point de passage le plus important sur la rivière de Tisza ainsi que la ville de Szerencs et il remporta plusieurs autres victoires. L'année suivante, il réussit à lever le siège de Tokaj par les troupes transylvaines³². En tant que savant militaire, il introduisit des réformes importantes dans les affaires militaires en Hongrie, mais il rapporta de ses campagnes victorieuses des environs de Tokaj des vignes de la région qu'il fit planter ensuite dans ses vignobles alsaciens, près de la ville de Kaysersberg. En mémoire de ce transfert viticole célèbre, nous trouvons une statue sur la place des Douanes de Colmar où Schwendi est représenté sur une fontaine, portant dans sa main gauche des vignes. Il en résulta l'expansion des cépages appelés Tokay d'Alsace (*Grauer Tokayer*) ou Tokay Pinot gris avant de devenir plus simplement Pinot gris, en raison des règlements interdisant l'utilisation de l'appellation de Tokaj en dehors de sa région viticole.

Ainsi, la réputation des vins liquoreux de Tokaj dépassa rapidement les frontières. Le premier marché le plus proche de la région de Hegyalja était la Pologne. Le commerce y était facilité par la situation particulière du district de Zips (*Szepesség*) qui avait été donné en gages aux rois de Pologne par l'empereur-roi Sigismond de Luxembourg au XIV^e siècle. Dans ce territoire sous autorité polonaise qui ne fut récupéré par Marie-Thérèse d'Autriche que dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, Polonais et Hongrois vécurent

29 Malmidy Jean de, *Discours véritable de la grand' guerre qui est au país de Hongrie entre Maximilian 2., esleu empereur des Romains, roy de Germanie, Hongrie & Bohême, & Jean Weivod, prince de Transylvanie allié & défendu de Soltan Soliman, empereur des Turcs*, Paris, Denis Duval, 1565, p. 7-8.

30 *Idem*, p. 12.

31 Voir sur l'activité de Schwendi dans les opérations militaires en Hongrie: Pálffy Géza, « Un penseur militaire alsacien dans la Hongrie au XVI^e siècle. Lazare baron von Schwendi (1522-1583) », dans Coutau-Bégarie Hervé et Tóth Ferenc (dir.), *La pensée militaire hongroise à travers les siècles*, Paris, Économica, coll. « Bibliothèque Stratégique », 2011, p. 41-59.

32 Les sièges de Tokaj firent beaucoup d'échos dans l'opinion publique européenne comme en témoignent de nombreux pamphlets et ouvrages allemands, latins, italiens et français. Voir sur ce sujet: Gausz Ildikó, « Tokaj és környéke 1564-1565 között, avagy elfelejtett „haditudósítók” helyszíni jelentései » [Tokaj et ses environs entre 1564 et 1565 dans les relations des « journalistes militaires » oubliés], *Aetas*, vol. 30, n° 3 p. 187-206.

ensemble dans une symbiose économique, sociale et culturelle. Les gouverneurs polonais de Zips, comme les Lubomirski ou les Poniatowski, encouragèrent le commerce massif des vins de Tokaj vers la Pologne. Les vins furent transportés en tonneaux par voie fluviale jusqu'à Danzig, permettant ainsi la diffusion de ces produits à l'échelle européenne. Les ressources tirées de l'exportation du vin contribuèrent largement au financement des mouvements d'indépendance menés par Émeric Thököly (1676-1699) et François II Rákóczi (1703-1711) qui étaient des grands propriétaires de la région de Tokaj-Hegyalja³³. Les guerres turques et des mouvements hongrois attirèrent l'attention de l'opinion européenne sur cette région considérée comme le foyer des révoltes des « kouroutz ». Des récits de participants aux guerres évoquent non seulement les faits d'armes, mais aussi les autres aspects de la vie, comme la géographie, l'agriculture et les produits célèbres du pays. C'est ainsi qu'on trouve dans l'ouvrage de géographie mondiale de Pierre Duval, intitulé *Le Monde ou la Géographie universelle* (1670), une mention élogieuse des vins de cette contrée de la Hongrie: « La Terre y est de soy extraordinairement fertile: les Plainnes qui sont fort belles y fournissent du bled en quantité, & les costaux des vins que l'on transporte en Pologne & ailleurs où on les trouve excellens: celui de Tokai est le plus estimé³⁴. » On trouve la même image de fertilité du pays dans les *Relations historiques et curieuses* de Charles Patin (1674): « La Hongrie est un país admirable: les grains et les fruits y sont peut-être plus abondans qu'en pas un endroit de la terre: il y a des vins qui ont la force et cette ponte delicieuse du vin d'Espagne, et même qui le surpassent en l'un et l'autre, comme celuy de Tokai: il y en a d'autres aussi violans que de l'eaux de vie³⁵. » De même, dans la *Description de l'univers* du cartographe et ingénieur Alain Manesson-Mallet (1630-1706), publiée dans l'année du second siège de Vienne, on peut lire la phrase suivante sur cette région: « Les Vins y sont delicieux, sur tout celuy de Tokay dans la Haute Hongrie³⁶. »

La diplomatie jouait un rôle très important dans l'expansion des vins de Tokaj, car Thököly et Rákóczi s'en servirent régulièrement pour avoir des ressources nécessaires pour leurs objectifs politiques et pour sensibiliser leurs partenaires diplomatiques. Thököly tira des bénéfices considérables de ses vignobles de Tokaj-Hegyalja et avait des agents commerciaux dans beaucoup

33 Voir à ce sujet: Csoma Zsigmond, « Rákóczi szölei és borai » [Les vignes et vins de Rákóczi], *Borászati füzetek*, vol. 14, 2004, n° 3, p. 10-13.

34 Duval Pierre, *Le Monde, ou la Géographie universelle, contenant des descriptions, les cartes et le blason des principaux país du monde*, Paris, Pepingue, 1670, p. 592-593.

35 Patin Charles, *Relations historiques et curieuses de voyages, en Allemagne, Angleterre, Hollande, Bohême, Suisse etc.*, Lyon, Claude Muguet, 1674, p. 28.

36 Manesson-Mallet Alain (dir.), *Description de l'univers, contenant les différents systèmes du monde, les cartes générales et particulières de la géographie ancienne et moderne, les plans et les profils des principales villes et des autres lieux plus considérables de la terre*, Tome 5, Paris, Denys Thierry, 1683, p. 140.

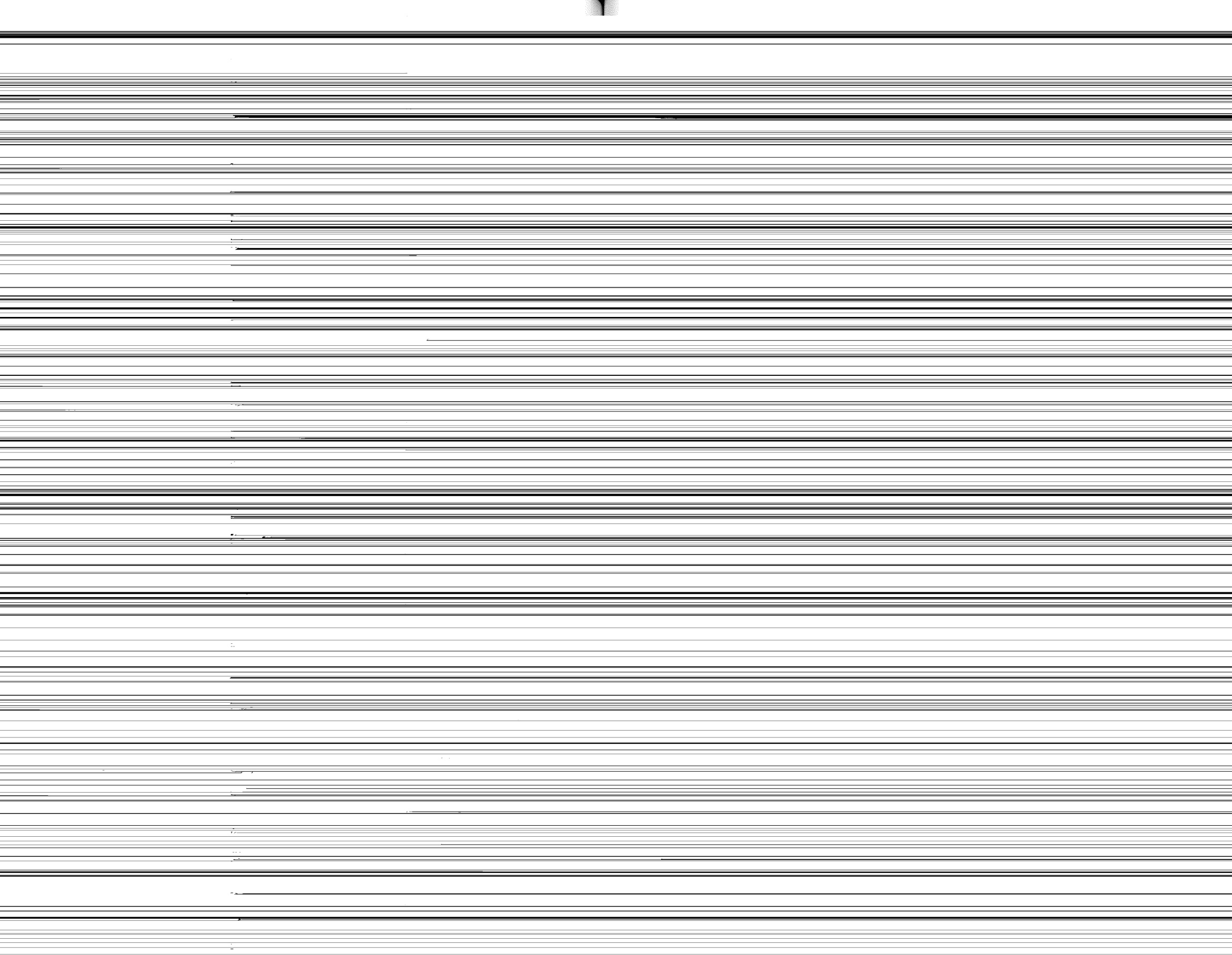
rapport au prince de Transylvanie: « Le tsar reçut très agréablement l'essence du vin, il le fit sortir deux fois et une fois à Varsovie »⁴⁵. Plus tard, après une rencontre entre le prince Rákóczi et Pierre le Grand où le vin devait couler à flots, le souverain russe confessa ainsi à Rákóczi sa faiblesse: « Je n'ai jamais été vaincu par personne et rien, mais hier soir le vin de Tokaj a triomphé sur moi »⁴⁶. Le goût du tsar introduisit ainsi dans sa cour la consommation des vins de Tokaj, ce qui favorisa leur exportation vers la Russie. En 1714, le tsar envoya le capitaine Paraskevitch et Korsakov, son officier de garde

se référant aux fameux vins de Tokaj et à leurs méthodes de fabrication⁴⁹. Bien entendu, cette dissertation, comme beaucoup d'autres travaux scientifiques de l'époque sur les vins, s'intéressa aux vins du point de vue de la médecine. Une autre dissertation latine sur les vins hongrois, sous la plume de Paul Kéler⁵⁰, étudiant du Lycée académique de Toruń, fut soutenue⁵¹ à la même époque sous le rectorat de Pierre Jaenichius⁵². Par ailleurs, Kéler publia plus tard sa dissertation à Toruń en latin et en allemand⁵³. De façon générale, les qualités médicinales des vins de Tokaj – en particulier dans les soins des insomnieux

des vignobles, mais il était très sensible à la représentation de la vie des paysans qui y travaillaient⁵⁷.

Les récits de voyage de cette époque constituent des sources

À cet égard, dans son *Essaye sur la Hongrie* rédigé vers 1770, François Maurice de Lacy remarque que la Hongrie dispose de nombreux atouts économiques, d'un grand choix de produits et de possibilités extraordinaires



LE MYTHE DU VIN DE TOKAJ DANS LA LITTÉRATURE DE L'ÉPOQUE DES LUMIÈRES

C'est ainsi que le succès diplomatique, scientifique et commercial des vins de Tokaj a exercé une influence sur la vie intellectuelle et artistique, et les citations littéraires modernes en témoignent. La culture européenne, et en particulier la littérature française, en conserve des exemples en grand nombre. Le poète Jean-Baptiste Rousseau dans son ode *À M. le comte de Bonneval* s'exclama ainsi, en évoquant les victoires de Claude-Alexandre de Bonneval sur les Ottomans dans la guerre turque de 1716-1718 :

C'est sur cet illustre modèle
Qu'à toi-même toujours égal
Tu sus, loin de ton lieu natal,
Triompher d'un astre infidèle
[...]
Tandis que toute la campagne
Retentit de leur doux transport,
Allons travailler à l'accord
Du Tokay avec le Champagne⁷⁰

L'exemple le plus signifiant d'évocation poétique du vin de Tokaj est sans doute tiré du commerce épistolaire du comte János Fekete de Galántha avec Voltaire. Selon la tradition littéraire, le jeune comte transylvain envoya ses poèmes français au grand écrivain français accompagnés d'une cinquantaine de bouteilles de vin de Tokaj et Voltaire lui aurait répondu qu'il préférerait ses vins à ses poèmes⁷¹. D'après les recherches d'Oszkár Elek, Voltaire préférerait le Tokay bien avant sa correspondance avec le comte Fekete, car le grand philosophe mentionna déjà ce vin – phonétiquement à la hongroise! – dans la première partie de *La Pucelle*⁷² :

Du vin d'Aï la mousse pétillante
Et du Tokaï la liqueur jaunissante
Et chatouillant les fibres des cerveaux

70 Rousseau Jean-Baptiste, *Œuvres choisies*, Paris, Buisson, 1808, p. 134-144.

71 Voir sur ce sujet: Kont Ignác, « Un Correspondant hongrois de Voltaire: Le Comte Jean Fekete de Galantha (1741-1803) », *Grande Revue*, 15 novembre 1905, p. 237-259; Gyergyai Albert, « Un correspondant hongrois de Voltaire: Le comte Fekete de Galantha », *Studies on Voltaire and the Eighteenth Century*, vol. XXV, 1963, p. 779-793.

72 Cité par Oszkár Elek, « Francia költők a tokaji borról » [Poètes français sur le vin de Tokaj], *Egyetemes Filológiai Közöny*, n° LXI, 1937, p. 99.

Y porte un feu qui s'exhale en bons mots
Aussi brillants que la liqueur légère
Qui monte et saute et mousse au bord du verre.

De même, il évoqua la célèbre boisson hongroise dans son poème dédié au prince Henri de Prusse en 1738 : « Ce nectar jaune de Hongrie / Enfin dans Bruxelles est venu, / Le Duc d'Areberg l'a reçu⁷³ ». Les vins de Tokaj étaient d'ailleurs bien présents à la cour de Bruxelles, notamment avec Charles de Lorraine, gouverneur des Pays-Bas autrichiens, qui avait ses propres vins de Tokaj⁷⁴. Le prince Charles-Joseph de Ligne gardait un souvenir marquant d'une dégustation de vin de Tokaj, sans doute consommé chez le duc de Lorraine⁷⁵. Quoi qu'il en soit, l'allusion aux vins hongrois était pratiquement un leitmotiv dans les poèmes de Voltaire aux princes prussiens, car il employa la même image viticole dans *Au roi de Prusse* (1744), ode adressée à Frédéric le Grand :

Quand le Hongrois cultivera
À l'abri d'une paix profonde
Du Tokaï la vigne féconde,
Quand partout son vin en boira,
Qu'en le buvant on chantera
Les pacificateurs du monde,
Mon prince à Berlin reviendra⁷⁶.

En fait, le recours à l'image du vin de Tokaj avait une signification particulière pour Voltaire. En tant qu'historiographe de la guerre de Succession d'Autriche, il décrivit l'histoire des campagnes entre 1741 et 1748 d'un

73 Voltaire au prince royal de Prusse, à Bruxelles, le premier septembre 1738. Cité par Oszkár Elek p. 99.

74 Il nota dans son journal secret le 27 mars 1757 : « Achete 4 anthal de tockay fait mettre 2 en bouteille et sur la lie du vin de Molersdorf (Möllersdorf, château appartenant à Charles de Lorraine, près de Laxembourg en Autriche) » Archives Générales du Royaume, Secrétairerie d'État et de guerre, T 100 n° 2598, Journal secret de Charles de Lorraine, fol. 9. Charles de Lorraine commanda des vins de Tokaj régulièrement plus tard aussi. Voir sur ce sujet: *Journal secret de Charles de Lorraine 1766-1779*, éd. Galand Michèle, Bruxelles, Hayez, 2000, p. 48, p. 189, p. 296, p. 445.

75 « Je fus un peu gris encore une fois cependant à Carlsbad, en buvant douze bouteilles de vin avec milord Riversdale, pour noyer mon chagrin de ce qu'un mari fit partir le jour de mon arrivée, sa femme, dont j'étais amoureux. On dit que je parlai latin, et ris toute la journée. Ce qui fut plus sérieux, ce fut à la suite de cinq grands verres de tokay dont chacun coûtait quatre ducats, tant il était vieux, que bus par bravade, chez le prince Xavier de Saxe, pendant le camp des soi-disant manœuvres de Dresde. Cela me coupa les jambes. Je versai, dans cet état, sur le Geysersberg. On eut plus de peine à me relever que ma voiture. On me traîna comme un corps mort: et sans être malade avec la tête saine. Je ne pus me tenir sur pied, pendant cinq ou six jours. » Prince Charles-Joseph de Ligne, *Fragments de l'histoire de ma vie*, tome I, éd. Vercruyse Jeroom, Paris, Honoré Champion, 2000, p. 157.

76 Cité par Oszkár Elek *op. cit.* p. 99-100.

point de vue très particulier, celui d'un écrivain qui n'aimait pas la guerre. Pour Voltaire, le vin de Tokaj et la culture des vignes signifiaient la paix et il représentait volontiers la reine de Hongrie, Marie-Thérèse d'Autriche, d'une manière théâtrale entourée de nobles hongrois comme une héroïne capable de faire la paix avec son protecteur, le roi de Prusse⁷⁷. On trouve un autre exemple où le vin de Tokaj apparaît comme la récompense des luttes surhumaines, dans un poème d'Antoine Bertin (1752-1790) dédié à Eucharis, le chanteur du vin et de l'amour :

Que l'avidé marchand s'éveille
Et quitte sans pitié le maternel séjour,
Amoureux des travaux qu'il détestait la veille,
Qu'il brave et les sables brûlants
Et les glaces hyperborées ;
Qu'il fatigue les mers, qu'il enchaîne les vents
Pour boire le tokai dans des coupes dorées,
J'aime mieux du soleil éviter les chaleurs
Sous l'humble coudrier soumis à ma puissance⁷⁸.

Après sa découverte par les écrivains et poètes français de l'époque des Lumières, le vin de Tokaj connut une carrière littéraire bien étendue en Europe durant les XIX^e et XX^e siècles, sujet qui dépasse largement les cadres de notre étude. Notons ici seulement le plus illustre homme de lettres parmi les grands amateurs du vin de Tokaj : Johann Wolfgang Goethe qui immortalisa ce célèbre vin liquoreux dans son *Faust*.

CONCLUSION

Au terme de cette présentation, il convient de rappeler que la région de Tokaj-Hegyalja bénéficiait d'une particulière position géographique et climatique qui lui offrit, au moins depuis le Moyen Âge, une viticulture florissante et une culture des vins de grande qualité. L'essor de cette région était la conséquence du déclin de celle de Szerémség, occupée par les Ottomans depuis le début du XVI^e siècle. Les premières mentions des vins liquoreux de Tokaj remontent aussi à cette période, même si les dates exactes sont difficiles à identifier. Les

aristocrates et chefs des mouvements d'indépendance utilisèrent leurs revenus tirés des leurs vignobles, aussi bien que leurs grands vins à des fins politiques et diplomatiques qui favorisèrent la diffusion et la renommée des vins liquoreux de Tokaj dans les cours européennes. Le mythe des vins de Tokaj fut porté aussi bien par les voyageurs que des poètes et écrivains un peu partout en Europe et facilitant ainsi la diffusion des goûts et modes liés à ces boissons délicieuses.

⁷⁷ Voir à ce sujet : Voltaire, *Histoire de la guerre de 1741*, Édition de Jacques Maurens, Paris, Classiques Garnier, Classiques Jaunes, Littératures francophones, 2020.

⁷⁸ Cité par Oszkár Elek p. 100.