



Actes du colloque  
du 24 avril 2014

Mâcon

Du commerce des « vins de Mâcon »  
au commerce des vins du Mâconnais au XIXe siècle

Pierre GOUJON

## DU COMMERCE DES « VINS DE MÂCON » AU COMMERCE DES VINS DU MÂCONNAIS AU XIX<sup>e</sup> SIÈCLE

Pierre GOUJON

Professeur émérite, université Lumière-Lyon 2

La surface des terres plantées en vignes a considérablement augmenté dans le Mâconnais au XIX<sup>e</sup> siècle. À son apogée, lorsqu'à la fin des années 1870 sont constatées les premières atteintes du phylloxéra, la superficie du vignoble a progressé de 50 % depuis le début du siècle. En grande partie détruit puis replanté dans les années 1880-1890, le vignoble post-phyloxérique a subi un recul de 25 %<sup>1</sup>. Cet essor s'inscrit dans deux phases. Pendant la première moitié du siècle, les défrichements de sols jusque-là incultes opérés par des paysans pauvres à la recherche d'une ressource d'appoint ont étendu les plantations de vigne jusqu'aux sommets de la montagne mâconnaise, à la limite climatique de cette culture. Craignant une production trop abondante, la baisse de la qualité et la chute des prix dans un marché encore peu élastique, les principaux viticulteurs et les pouvoirs publics ont déploré cette extension pourtant limitée du vignoble. Dans un deuxième temps, du milieu du siècle jusqu'en 1880, le vignoble vit son âge d'or : une conjoncture économique favorable et les besoins d'un marché en très forte expansion favorisent une hausse soutenue et conjointe des plantations, des rendements et des prix. La viticulture s'installe, parfois jusqu'à la monoculture, dans les terroirs agricoles, même les moins appropriés, des communes mâconnaises, au détriment des autres cultures.

De tout temps la viticulture a été une activité spéculative, orientée vers la vente. Au début du siècle, le vignoble mâconnais bénéficie au plan national d'une notoriété – les « vins de Mâcon » – et d'un marché pluriséculaires. Durant tout le siècle, confrontés à son évolution et aux transformations du marché, les viticulteurs vont devoir faire face à des questions cruciales : comment conserver les débouchés traditionnels des « vins de Mâcon » ? Comment s'adapter aux nouvelles conditions de la production et à l'essor de la demande ? La réponse à ces questions dépend de leur aptitude à organiser, contrôler, donc dominer le marché<sup>2</sup>.

### LE COMMERCE DES « VINS DE MÂCON »

Au début du XIX<sup>e</sup> siècle le vignoble mâconnais produit surtout des vins rouges qui alimentent le commerce des « vins de Mâcon ». Son extension territoriale et son adaptation à la demande croissante du marché a certes provoqué une diversification qualitative de la production vinicole, mais jusqu'à la fin du siècle les « vins de Mâcon » restent le fleuron de la viticulture de la région. Production et commerce reposent sur des fondements soigneusement préservés par les viticulteurs.

#### **Produire**

La production est caractérisée par :

– le choix d'un cépage privilégié, le « fin gamay », « le gamay à grains ronds et à jus blanc » ou « gamay de Mogneneins ».

En 1868, Jules Guyot<sup>3</sup> rend hommage aux viticulteurs mâconnais : « donc pour établir et conserver le commerce et la consommation des vins d'un pays il faut, avant tout, le faire avec un cépage déterminé, deux au plus, bien choisis... et n'en plus changer. C'est là ce qu'ont fait le Beaujolais et le Mâconnais... C'est donc à ces trois cépages, le petit gamay, le pinot noir et le pinot blanc que le département de Saône-et-Loire doit sa réputation et sa belle position dans le commerce ».

– une appellation consacrée par un usage pluriséculaire.

---

1 – Surface du vignoble : 11 106 ha en 1812, 15 339 ha en 1848, 23 600 ha 1880, 17 700 ha en 1913.

2 – Malgré des tentatives successives au cours du siècle, les grands propriétaires n'ont jamais réussi à organiser un marché physique des vins, lieu de rencontre et de transactions entre production et négoce.

3 – *Etude des vignobles de France pour servir à l'enseignement mutuel de la viticulture et de la vinification françaises*, T. III, p. 30-31.

Cette dénomination « vins de Mâcon » est née au XVII<sup>e</sup> siècle lorsque les viticulteurs du Mâconnais et du nord du Beaujolais, privés des débouchés voisins de Lyon et de la Bresse, ont prospecté et investi le marché parisien<sup>4</sup>.

– un double mode de production, déterminé par la structure de la propriété.

Le Mâconnais est, au XIX<sup>e</sup> siècle, une région de petits propriétaires et de grande propriété fortement dominante. Quelques exemples tirés des matrices cadastrales de 1913 témoignent de cette situation : à La Roche Vineuse coexistent 16 propriétés de plus de 15 ha (dont 3 supérieures à 100 ha) couvrant 44 % du terroir et 141 propriétaires (sur un total de 363) de moins de 50 ares ; à La Chapelle-de-Guinchay 47 % des propriétaires possèdent moins de 50 ares, soit 8 % du terroir communal ; à Berzé-la-Ville une propriété de 115 ha alors que 105 propriétaires (sur 200) ont moins de 1 ha. Les petits propriétaires ont de tout temps beaucoup contribué au développement du vignoble en valorisant leurs parcelles par la plantation de vignes, mais ce sont bien les grands propriétaires qui contrôlent l'économie du vignoble. Au cœur du domaine, la taille imposante du « tinailler » ou cuvage, où est concentrée la récolte des vigneronnages, est le symbole de cette puissance<sup>5</sup>.

## Vendre

La pérennité remarquable du courant commercial créé au XVII<sup>e</sup> siècle est due à une organisation du marché d'une grande stabilité. Il s'agit :

– de l'exploitation d'un créneau commercial nettement ciblé.

En effet la dénomination « vins de Mâcon » s'applique à des vins qui, par leur qualité et leur prix, occupent une position médiane entre les grands crus et les vins de consommation courante. Ce sont, autre appellation, les « grands ordinaires de France ». C'est la boisson quotidienne d'une clientèle aisée en progrès constants, en nombre et en richesse, au sein de la société française du XIX<sup>e</sup> siècle. Les organisations professionnelles, animées par des notables, grands propriétaires du vignoble, travaillent à préserver ce débouché. Le Comité d'agriculture de l'Académie de Mâcon veille au maintien de la qualité de la production pendant la phase de développement de la viticulture et organise, jusqu'en 1880 des concours cantonaux destinés à distinguer les meilleures exploitations. En 1866, la Société de viticulture de Mâcon<sup>6</sup>, en réponse à l'Enquête parlementaire sur l'agriculture, rappelle que « le vignoble produit les vins ordinaires de table connus partout sous le nom générique de vins de Mâcon. Ils se distinguent entre tous les vins français par leur solidité qui leur permet d'être mélangés sans rien perdre de leur saveur. Ils constituent au premier degré une boisson très hygiénique et très agréable. Ce sont les grands ordinaires de France ». À la fin du siècle, terminée la reconstitution du vignoble, le négoce ressent la nécessité de redéfinir la hiérarchie qualitative de la production. En 1893, un comité composé de délégués des sociétés viticoles de Mâcon et de Villefranche rappelle la communauté d'intérêts du Mâconnais et du Beaujolais<sup>7</sup>. La Chambre de commerce de Mâcon précise les niveaux de qualité des vins : « Le Mâconnais se divise lui-même en Haut Mâconnais, région des vins ordinaires, placée au nord et au nord-ouest dans les environs de Tournus et de Cluny, et en Mâconnais proprement dit, comprenant tous les vignobles situés dans les environs de Mâcon : c'est le règne des vins blancs et des vins rouges dénommés grands ordinaires ». Les grands ordinaires sont définis comme des vins tendres à cause de leur teneur moyenne en alcool et en tanin, mais fins et fruités alors que les bons ordinaires ont plus de « corps » et sont les vins de table par excellence. La production des vins blancs est plus abondante qu'avant la crise du phylloxéra ; la classification proposée distingue l'aire des grands crus (Fuissé, Vergisson, Solutré, Chaintré et Vinzelles) dont les vins sont assimilés aux plus grands vins de

---

4 – R. DION, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, 1959, p.576 sq.

5 – Deux exemples : en 1823, le receveur général du département, Delahante, achète à Saint Amour une forêt de 188 ha qui, défrichée, est remplacée par un vignoble exploité par vigneronnage. Au centre du domaine, entouré de la maison de maître et des logements des vigneron, le tinailler, bâtiment de 150 m de long, abrite 100 cuves et 16 pressoirs. Dans les années 1860, Jules Longepierre, marchand de fers à Mâcon, achète dans le nord du Mâconnais une propriété de 88 ha et fait construire un cuvage « meublé de 4 pressoirs de divers systèmes et de 28 cuves... dans les caves sont installés 38 foudres d'une contenance variant de 46 à 60 hl, une bascule et tous les récipients et outils vinaires nécessaires ».

6 – Créée en 1863, présidée par un négociant en vins et grand propriétaire, Desvignes, elle s'attribue un rôle de représentation et de défense des intérêts de la profession face aux pouvoirs publics.

7 – « Tout le pays vignoble compris dans ces deux parties [forme] un ensemble bien homogène au point de vue de ses intérêts commerciaux ».

Bourgogne, du nord du Mâconnais, zone de production de vins blancs plus ordinaires, « vins verts très fruités, vins les plus agréables pour une consommation journalière ».

– d'une aire géographique, nationale et internationale de commercialisation.

Initialement les « vins de Mâcon », arrivés à Bercy, alimentent le marché parisien étendu à la Basse Seine, puis ce commerce gagne le nord de la France et les pays voisins. Ces débouchés sont stables, ce que confirme un rapport préfectoral adressé au ministère de l'agriculture en 1883 : « l'exportation, qui comprend surtout les vins et le bétail, a lieu à destination de Paris et de Lyon, et de l'étranger (pour les vins). L'Angleterre, l'Allemagne, la Suisse, l'Amérique reçoivent des vins de Saône-et-Loire ».

Au début du siècle, les expéditions empruntent soit la route, soit la voie fluviale. La route du Charollais a été aménagée par les États du Mâconnais au XVIII<sup>e</sup> siècle. Elle est jalonnée de relais de chars à bœufs de trois lieues qui acheminent les pièces de vin jusqu'au port d'embarquement de Pouilly-sous-Charlieu sur la Loire. Chargées sur bateaux, elles gagnent, par le canal de Briare, le réseau fluvial de la Seine. Le transport sur la Saône bénéficie des liaisons établies avec la Loire (canal du Centre en 1792, canal latéral à la Loire en 1839, jonction du canal du Centre au canal latéral de la Loire par le pont-aqueduc de Digoïn en 1840), avec la Seine par le canal de Bourgogne (1832) et avec les régions de l'Est par l'ouverture du canal du Rhône au Rhin en 1834. L'importance des expéditions à partir du port de Mâcon peut être illustrée par ces quelques indications chiffrées : en 1839, 400 bateaux chargés de tonneaux ont quitté le port en direction de Bercy ; en 1845 561 000 hl sont enregistrés au passage de l'écluse de Saint-Symphorien-sur-Saône, à l'entrée du canal du Rhône au Rhin ; dans les années 1850, 500 000 hl sont, année moyenne, expédiés du vignoble mâconnais à Paris par la Saône et le canal de Bourgogne. Au total, en 1852, la récolte exportée égale les deux tiers du total dans les cantons de Mâcon et Tournus, la moitié dans les cantons de La Chapelle-de-Guinchay et Lugny, le quart dans le canton de Saint-Gengoux-le-Royal.

À partir des années 1850 le chemin de fer Pairs-Lyon-Méditerranée (PLM) longe les coteaux viticoles mâconnais et ce moyen de transport plus rapide et moins coûteux fait chuter le transport fluvial et réduit le roulage aux échanges locaux. Progressivement un quadrillage régional de voies ferrées secondaires, réclamé avec persévérance par la Chambre de commerce Mâcon, vient se greffer à cet axe principal. Peu satisfaits cependant des tarifs de transport pratiqués par la société PLM, les viticulteurs souhaitent une concurrence plus forte entre les deux modes de transport. C'est ce que réclame, en vain, en 1866, la Société de Viticulture de Mâcon : « l'amélioration des voies navigables est pour le Mâconnais une question capitale. Les vins s'expédient en grande partie pour Paris et le nord de la France, et s'ils pouvaient être transportés par eau à toute époque de l'année, il s'ensuivrait une réduction considérable dans les prix de transport. La concurrence que ferait aux chemins de fer l'établissement d'une batellerie à service régulier amènerait inévitablement la voie ferrée à descendre son tarif... ».

– de l'organisation du négoce.

En l'absence d'un marché physique du vin installé localement, les viticulteurs se trouvent confrontés à un problème permanent : ont-ils les opportunités et les moyens de peser sur les transactions et de ce fait d'influer sur l'établissement des cours du vin ?

Au début du siècle le commerce est assuré par les négociants locaux et les commissionnaires, intermédiaires entre les producteurs et le négoce. Souvent eux-mêmes viticulteurs, ils sont en relations suivies et étroites avec les producteurs. Mais la conjoncture vinicole, caractérisée par d'amples variations cycliques des prix en rapport avec le volume annuel de la production et par le manque de flexibilité du marché, rend difficile la prévision économique et la spéculation commerciale. En conséquence nombre de propriétaires, surtout les plus importants, choisissent de commercialiser eux-mêmes leur récolte sur le marché de Bercy. Malgré les difficultés de l'entreprise – aléas climatiques, transbordements obligés<sup>8</sup>, durée du parcours parfois néfaste à la qualité du vin – chaque année, particulièrement en automne et au printemps des convois de bateaux chargés de tonneaux sont envoyés à Bercy par la voie Saône-Loire-Seine.

---

8 – À Digoïn le chargement d'une péniche du canal du Centre, d'une capacité de 140 tonnes, doit être réparti sur 3 bateaux de la Loire.

À partir du milieu du siècle, la conjoncture économique devient durablement plus favorable, le volume de la production et le niveau des prix sont entraînés par même mouvement de hausse soutenu, c'est jusqu'en 1880 l'âge d'or du vignoble. Le commissionnaire devient dorénavant le rouage essentiel du négoce. Résidant dans le vignoble – il y en a un, voire plusieurs dans chaque village – ils connaissent le volume et la qualité de la récolte, la situation de chaque cave. Chacun d'entre eux agit au centre d'un réseau comprenant les vigneron et viticulteurs avec lesquels ils négocient et établissent les contrats de vente au nom d'un ensemble de négociants, régionaux ou étrangers au vignoble, dont ils sont les représentants<sup>9</sup>. Par échanges épistolaires ou rencontres physiques, le réseau fonctionne comme une agence d'informations sur l'économie viticole, l'évolution qualitative du cycle végétatif de la vigne et les tendances du marché susceptibles d'influencer les variations du cours des vins. De concert avec les négociants, ils ont un rôle essentiel dans la fixation des prix de vente à la production.

La montée en puissance des négociants leur permet de dominer un marché désormais unifié grâce à la construction du réseau ferré national. En témoignent, plus que leur progrès numérique, la croissance de la taille de leurs entreprises et leur concentration géographique. La valeur locative des maisons de commerce, indice du volume et de la valeur de leur activité, augmente de 264 % entre 1846 et 1879 dans les cantons de Mâcon et de La Chapelle-de-Guinchay<sup>10</sup>. Plus tard, en 1882, la liste nominative des électeurs patentés appelés à élire les juges des tribunaux de commerce dénombre 32 négociants en vins à Mâcon, 10 à Tournus, 7 à Romanèche, 6 à Crêches, 4 à La Chapelle-de-Guinchay et 1 à Saint-Sorlin, Charnay-lès-Mâcon et Cluny.

Inquiets de la mainmise du négoce sur l'organisation du marché et constatant les grosses différences de prix de vente conclus le même jour et dans la même localité, les propriétaires s'efforcent de réagir. Ils veulent rétablir un contact direct entre la production et le négoce et contestent le rôle des commissionnaires. « Ce qui manque au vignoble, ce sont des marchés et entrepôts où le commerce des vins puisse venir s'approvisionner sans passer par l'intermédiaire des commissionnaires. En l'absence de ces marchés et entrepôts, ce sont ces intermédiaires qui exploitent le propriétaire comme le commerce » expose la Société d'agriculture de Mâcon en réponse à l'Enquête agricole parlementaire de 1866. À la même date, la Société de Viticulture élabore un projet de création d'une bourse vinicole, lieu de rencontre entre viticulteurs et négociants et bureau d'information sur les propositions de vente et les prix. C'est un échec à cause du refus de l'administration impériale et de la réaction négative des négociants. Ils invoquent le principe de la liberté et dénie le droit à un groupe, les propriétaires, de contrôler le marché et de fixer les prix. Dans les décennies suivantes, l'épineuse question de la mise en place d'un marché des vins est maintes fois évoquée, jamais résolue. La dernière tentative vient en 1889 du Syndicat agricole et viticole de Mâcon : il installe un marché aux vins dans ses locaux, mais l'expérience tourne court.

Dans le vignoble post-phyllloxérique, le marché reste sous le contrôle des négociants et de leurs réseaux de commissionnaires et dominé par les principales villes, Mâcon et Tournus.

## L'IMPORTANCE GRANDISSANTE DU MARCHÉ RÉGIONAL

### Une production diversifiée

La volonté permanente des pouvoirs publics et des organisations professionnelles de soutenir et promouvoir une production de qualité ne doit pas cacher la progression de la production de vins de consommation courante. Il faut sans doute la mettre en rapport avec la croissance de la viticulture au sein de la petite propriété, stimulée par l'excellente conjoncture des années 1850-1880. Une statistique établie en 1910 indique que, si dans les communes du sud-Mâconnais la part des vigneronnages dans la récolte est supérieure, et souvent largement, à 50 % (73 % à Chasselas, 63 % à Davayé, 51 % à Solutré), elle est au-dessous de la moitié dans les communes du centre (43 % à Verzé, 33 % à Saint-Gengoux-de-Scissé) et faible dans le nord (21 % à Lugny, 9 % à Chardonnay).

---

9 – Un exemple : Nuzilly, propriétaire de 4 ha à Tournus et commissionnaire en vins de 1818 à 1855, est en relations d'affaires avec 35 négociants, résidant dans la région (Mâcon, Chalons, Dijon) et dans le nord-est de la France (Paris, Besançon, Montbéliard, Belfort, Gray, Auxonne).

10 – Source : registres (cantonaux) des renseignements statistiques des contributions directes (1846-1879).

La nomenclature des cépages cultivés en 1880 révèle une grande diversité, et en particulier la plantation, sans cesse condamnée par les promoteurs d'une viticulture de qualité, de plants communs comme le « gros gamay », le « gamay malain », le « gamay teinturier », à gros rendement. D'après un rapport présenté en 1876 à l'Académie de Mâcon « il y a une trop grande multiplicité de plants avec les variétés de gamay, mais aussi l'arcenant et même ces détestables plants dits teinturiers ou noirots cultivés sous le spécieux prétexte de rehausser leur jus insipide et la couleur de nos vins ».

### **La récolte commercialisée régionalement**

Dans sa réponse à un questionnaire de la Commission d'enquête des boissons de la Chambre des députés, la Direction des contributions indirectes évalue l'autoconsommation au quart de la récolte<sup>11</sup>. Elle est certainement surévaluée, compte tenu des volumes importants commercialisés en fraude et échappant à l'impôt indirect et à la statistique de cette administration. Et n'oublions pas que la boisson journalière des vigneronns est le « gène », piquette obtenue par mouillage du marc de raisin.

Il est possible d'établir un indice du niveau et de l'évolution de la consommation locale. Les registres de l'octroi de Tournus, qui enregistrent les entrées de vin dans la ville, permettent d'estimer la consommation individuelle des habitants de la ville. Jusqu'à la fin des années 1850, elle stagne à un niveau peu élevé : 60 l par personne en 1853-1857. Dans les décennies 1860 et 1870 la consommation moyenne est plus que multipliée par deux par rapport à la période précédente (137 l pour 1863-1873) et si par la suite elle baisse jusqu'en 1890 (93 l, 1882-1890), c'est plus à cause de la raréfaction de l'offre qu'à cause du niveau des prix. Le maintien d'une consommation minimale dans une période où la production est faible est significatif d'une demande minimale et incompressible. Puis, dans le vignoble reconstitué, elle culmine à un niveau jamais atteint dans le passé : 151 l par personne et par an<sup>12</sup>.

D'après le document fiscal cité ci-dessus, les deux tiers de la production sont mis en vente dans le département (moyenne 1870-1879). Dorénavant la consommation régionale offre au vignoble ses plus gros débouchés. Les importations de vin sont réduites et destinées aux coupages : « les vins importés servent en général au commerce pour des coupages ; les mélanges obtenus sont vendus comme vins de cru de Saône-et-Loire aux consommateurs de la contrée... La consommation dans les villes s'est portée sur les vins mélangés à l'aide de ceux du Midi ou de l'Italie. »

### **Des aires locales de commercialisation**

Le quadrillage ferroviaire du Mâconnais, réclamé avec insistance par les Chambres de commerce de la région, favorise la commercialisation des vins et dessine des aires locales de commercialisation.

Prolongée vers l'ouest en 1860-1870, la ligne Mâcon-Genève atteint Moulins en 1870 et accroît les expéditions dans le Charollais et la vallée de la Loire. En 1889, la voie de Saint-Gengoux-le-National à Montchanin met en concurrence les vins du Mâconnais avec ceux du Chalonnais dans le bassin industriel du département. Enfin la ligne à voie étroite Mâcon-Fleurville est mise en service en 1900. Longue de 35 km, elle dessert les communes du nord-Mâconnais et les relie à la ligne du PLM.

À l'ouest, les viticulteurs mâconnais contrôlent le marché de la Bresse (louhannaise et chalonnaise), au grand dépit de leurs voisins chalonnais qui les accusent d'avoir conquis ce monopole par la fraude fiscale ! Sur la rive gauche de la Saône, le gros bourg de Pont-de-Vaux, uni à la rivière par la canalisation de la Reyssouze (1840) et un tramway à voie étroite, est un centre de redistribution des vins de la côte voisine. En 1906, d'après les données d'un registre de l'octroi, 1 930 hl transitent par la ville : Les deux tiers viennent du canton de Lugny, le reste des cantons voisins. Un autre registre, daté de 1913, mentionne que 3 123 hl y ont été entreposés, venus pour 57 % du Mâconnais, le reste du Midi (Sète, Nîmes et Beaucaire). Ces vins sont vendus dans les cantons bressans voisins : Saint-Trivier-de-Courtes, Romenay, Montpont et Montrevel.

À la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, le vignoble reconstruit après la très grave crise du phylloxéra vit des jours difficiles. Il a subi, comme tous les autres vignobles du pays, la crise de mévente et de bas prix que la

---

11 – Moyenne annuelle de la décennie 1870-1879.

12 – Moyenne de 1891-1899.

réorganisation de la production et du commerce initiée par la législation en 1907 peine à résorber. Les vigneronns sont dans une telle détresse que de nombreuses municipalités organisent des travaux d'intérêt général pour leur procurer quelques ressources, les propriétaires sont inquiets pour la survie de leurs domaines. Au début des années 1920, un propriétaire de Tournus, évoquant ses vignes restées en friche, écrit dans ses mémoires : « je les ai tant aimées... ».



INSTITUT DE RECHERCHE DU VAL DE SAONE MACONNAIS



Organisation des Nations Unies pour l'éducation, la science et la culture

Chaire UNESCO Culture et Traditions du Vin



Institut de recherche du Val de Saône-Mâconnais  
Site universitaire, 9, rue de Flacé 71000 Mâcon  
2016