

PRIX COUP DE CŒUR 2000

Jean-Pierre GOT

Le verre de vin
dans la peinture
hollandaise
de l'âge d'or

Les vins de Bergerac
et les Provinces-Unies

ACADEMIE  MORIM

PRÉFACE

Le Groupe Amorim, né du liège en 1870 au Portugal, a fondé les bases de son développement sur cette extraordinaire matière première, à travers la production de cet humble mais inséparable compagnon du Vin : le bouchon de liège.

Notre volonté de servir la cause du vin s'est toujours exprimée dans la recherche technologique sur la filière liège, base de notre activité. En 1992, nous avons souhaité aller plus loin et nous engager davantage aux côtés des chercheurs en œnologie en créant l'Académie Amorim, un lieu de rencontre et d'échange entre œnologues, ingénieurs, professeurs, sommeliers, auteurs, artistes... tous animés d'une même passion du Vin. Chaque année, notre Académie encourage et soutient la recherche en œnologie par la remise d'un Prix à un chercheur ou à une équipe de chercheurs ayant fait paraître des travaux significatifs qui concourent à la défense et à la promotion de la qualité du Vin. Que soient ici saluées les personnalités, membres de cette Académie, qui contribuent si généreusement à cette mission. Je formule le vœux que cette collection, dédiée aux Lauréats du Grand Prix de l'Académie, devienne, au fil des ans, une référence et la mémoire vivante des efforts et des travaux engagés dans le monde entier pour servir la noble cause du Vin.

Americo Ferreira de AMORIM

Président du Groupe Amorim

LAURÉATS DE L'ACADÉMIE AMORIM

Grand Prix 2000 - Takatoshi TOMINAGA

«Recherches sur l'arôme variétal des vins de *Vitis vinifera* L. cv. sauvignon blanc et sa genèse à partir de précurseurs inodores du raisin.»

Coup de Cœur 2000 - Jean-Pierre GOT

«Le verre de vin dans la peinture Hollandaise de l'âge d'or.
Les vins de Bergerac et les Provinces-Unies.»



Grand Prix 1999 - Isabelle CUTZACH-BILLARD

«Etude sur l'arôme des vins doux naturels non muscatés au cours de leur élevage et de leur vieillissement. Son origine. Sa formation.»

Prix Chêne-Liège 1999 - Noël HEYES

«La Perméabilité à l'oxygène de la cire de paraffine macrocristalline et sa conséquence sur les traitements de surface des bouchons en liège naturel destinés aux vins tranquilles.»

Coup de Cœur 1999 - Julien PILLOT & Jean-Christian LAMBORELLE

«Le décret du 1^{er} décembre 1936 dit "code du vin" : étude critique.»



Grand Prix 1998 - Virginie MOINE-LEDOUX

Faculté d'Oenologie Université Victor SEGALEN de Bordeaux 2
«Recherches sur le rôle des Mannoprotéines de levure
vis à vis de la stabilité protéique et tartrique des vins.»

Coup de Cœur 1998 - Marie-Laure CHAMUSSY-BOUTEILLE

Institut de la Vigne et du Vin Jules GUYOT, Université de Bourgogne
«Colette : un vin d'écrivain.»



Grand Prix 1997 - Valérie LAVIGNE-CRUEGE

Faculté d'Oenologie Université Victor SEGALEN de Bordeaux 2
«Recherche sur les composés soufrés formés par la levure au cours de la vinification
et l'élevage des vins blancs secs.»



Grand Prix 1996 - Sylvie BIAU

Faculté d'Oenologie Université Victor SEGALEN de Bordeaux 2
«Etude de la matière colorante des vins blancs de Bordeaux.»

Prix Chêne-Liège 1996 - Guillem ROIG I JOSA - Héctor RIU SAVALL Josep SANCHO I VALLS

Département d'Industries Agro-Alimentaires
Escola Superior d'Agricultura de Barcelona Universitat Politècnica de Catalunya
«Traitement des résidus de l'industrie du liège par la culture des champignons.»



Mention d'Honneur du Jury 1995 - P.L. TEISSEGRE - A.L. WATERHOUSE R.L. WALZEM - J.-B. GERMAN - E.N. FRANKEL - A.J. CLIFFORD

Université de Californie, Davis
«Composés phénoliques du raisin et du vin et santé.»

Grand Prix 1995 - Samuel LUBBERS

Institut de la Vigne et du Vin Jules GUYOT, Université de Bourgogne
«Etude des interactions entre les macromolécules d'origine levurienne
du vin et les composés d'arôme.»



Grand Prix 1994 - Ziya GÜNATA

INRA Institut des Produits de la Vigne de Montpellier
«Etude et exploitation par voie enzymatique
des précurseurs d'arôme du raisin, de nature glycosidique.»



Grand Prix 1993 - Pierre-Louis TEISSEGRE

Centre de Formation et de Recherche en Œnologie de Montpellier.
«Le plomb, du raisin au vin.»



Grand Prix 1992 - Pascal CHATONNET

Institut d'Œnologie de Bordeaux
«Incidence du bois de chêne sur la composition chimique et les qualités
organoleptiques des vins, applications technologiques.»

Quel dommage
que nous ne puissions
reproduire dans cet ouvrage
les 37 tableaux évoqués par l'auteur !

Et quel bonheur
que l'Académie Amorim,
se soit ouverte à des travaux
de nature littéraire !

Cette recherche historique
richement illustrée
traduit bien la symbolique
et la relation Art et Vin.

On aimerait
que ce travail débouche
sur un livre d'art.

Un coup de cœur unanime.

Robert TINLOT
Président de l'Académie Amorim

Introduction

Lorsqu'il parcourt les salles de l'École hollandaise de la National Gallery, du Rijksmuseum ou du Musée du Louvre, le visiteur curieux peut s'étonner du nombre important de tableaux dans lesquels apparaît, posé sur le tapis d'une table ou tenu fermement, un verre de vin.

Pourquoi ces verres ont-ils été si souvent peints et que sont ces vins, rouges ou blancs ?

Le vin était, au XVII^e siècle, l'une des marchandises du commerce des Pays-Bas. Mais ne fut-il que cela et les Hollandais (1) ne virent-ils, dans le gisement facilement exploitable du vignoble bergeracois, que la source d'un gain rapide ?

On pourra penser que le développement économique a assujéti toute activité, que la tolérance de ce pays puritain a été forcée par le profit, que l'art a été asservi aux besoins de cette nation de marchands.

Notre attention est, toutefois, attirée par cette remarque du temps rappelant que la jeune république des Flandres du nord faisait « *trafic de tout ce qui peut servir à la vie humaine, tant pour la nourriture que pour le contentement* ». (2)

Nourriture, contentement, vie humaine... La richesse du Vin est de contenir ces valeurs dont, par exemple, « *Garçon au verre* » de Frans HALS, (Schwerin, Staatliches Museum) pourrait être une illustration en peinture. Parfois titré

« *Le goût* », ce tableau nous enseigne, dans l'hésitation même de sa dénomination, qu'il y a là plus qu'une glorification du sujet, une leçon cachée.

Rapportons au « *Garçon au verre* » la conclusion de l'ouvrage du grand critique d'art Tzvetan TODOROV, « *Eloge du quotidien* » : « *On peut surprendre chez un enfant de bonne humeur des moments de jubilation que rien pourtant ne motive : c'est la joie à l'état pur, la plénitude vécue dans un regard, dans un geste anodin. L'adulte ne s'en sent pas capable, sauf dans des moments exceptionnels dont il garde longtemps après la nostalgie : moments bénis, moments de grâce où il habitait tout entier sa propre présence. La peinture hollandaise, qui n'a rien d'enfantin ni d'idyllique, nous est peut-être précieuse pour cette raison exacte : elle nous rassure sur l'existence de ces moments, elle nous indique un sentier, que, même sortis des limbes de l'enfance, nous pourrions suivre.* »

Nous puiserons là, notre propre réflexion. D'abord accessoire d'une table mise, puis élément d'un repas, enfin composant d'un moment partagé, le verre de vin est devenu, dans bien des cas, le thème central des tableaux.

Qu'ont-ils alors voulu nous montrer, ces peintres témoins de leur temps ? Qu'ont-ils voulu nous dire, ces artistes rompus à l'art du symbolisme ?



1. Bergerac et la Hollande

VITALITÉ D'ARTISTES

A l'aube du XVII^e siècle dans la Flandre du nord, un esprit nouveau d'ambition commerciale, d'émancipation politique et de foi religieuse anime les provinces de Zélande, Hollande, Utrecht, Gueldre, Overijssel, Drenthe, Groningue et Frise. Devenues nouvelle puissance marchande avec la Compagnie des Indes orientales créée en 1602, elles ont su obtenir, en 1609, leur séparation de l'oppressante Espagne catholique et imposer une orthodoxie protestante en 1619.

L'énergie que déploient les HUYGENS dans l'Administration, GROTIUS en Droit, HONDIUS en astronomie, VAN LEEUWENHOEK en biologie, GOMAR en religion, les SPINOZA en philosophie, DE RUYTER sur les mers et TASMAN sur les continents est aussi l'énergie de peintres qui sauront, en portraits, paysages ou natures mortes, traiter de toute leur palette la vie de ces Provinces-Unies.

L'École hollandaise de peinture, née de l'École flamande, désireuse de s'affranchir, en outre, de l'École italienne, a la volonté d'arriver à la maturité d'un

« AGE D'OR » dont la plénitude va convenir au caractère individualiste de ces hommes fiers devenus citoyens.

C'est pendant plus d'un demi siècle que les artistes vont afficher la vitalité de la jeune république et leur foi en ses institutions par un nombre considérable de toiles (3).

Tous les maîtres n'ont pas traité le verre de vin : Jacob VAN RUYSDAEL et Aert VAN DER NIER nous ont laissé d'immenses ciels chargés, les VAN DE VELVE et Jan VAN DE CAPELLE nous ont montré la Hollande maritime et Paulus POTTER ou Aelbert CUYP la vie des champs des provinces de l'intérieur.

Faut-il également citer Jan LIEVENS pour ses portraits, Jan WEENIX ses natures mortes aux gibiers, Willem VAN AELST ses trophées de chasse, Gerard HOUCKGEEST ses intérieurs d'églises ? Tant d'autres peintres ont été, eux aussi, les observateurs attentifs de la vie ordinaire !

Ce témoignage du peuple néerlandais dans ses occupations quotidiennes, le plus visible aussi, c'est la « peinture de genre » : les artistes, délaissant la peinture allégorique d'histoire toujours flo-

rissante en France comme la peinture mythologique en Italie, y montrent des scènes bourgeoises, que ce soit les « beeldeken », peintures de petits personnages, les « gezelschapjes » ou « conversaties » scènes représentant des personnages dans un intérieur, buvant, mangeant ou jouant de la musique, les « bordeeljtes » (scènes de taverne), les « cortegaerdjes » (scènes de soldats), les « tafereeltjes » (scènes de repas) et les « buitenpartijes » (fêtes campagnardes).

Dans cette « peinture de genre » si spécifique ou dans une peinture plus « classique », des peintres ont laissé, plus que d'autres, la marque de leur originalité, chacun donnant un sens à ce verre de vin et faisant même, parfois (*in vino veritas ?*), de cet objet usuel et familier la clé de sa propre vision.

Frans HALS (1580-1666), portraitiste au trait vigoureux, sait, mieux que tout autre, mettre en situation et, pourrait-on dire « mettre en vie », ce verre de vin qui, bien plus qu'un simple élément du décor, permet une grande variété d'interprétations.

Willem CLAEZ HEDA (1594-1670), a le goût des compositions étudiées de repas très simples et montre une grande sobriété dans l'arrangement de quelques objets représentés en des tons monochromes de jaune et de gris.

Pieter CLAESZ (1597/8-1661) est le peintre des « ontbijtjes », les « tables mises », ces natures mortes de collations à la composition minutieusement étudiée. Le verre de vin s'y trouve près de mets qui sont une précieuse information sur les habitudes alimentaires du temps.

Des quelques 630 tableaux attribués à Rembrandt VAN RIJN (1606-1669) et recensés par A. BREDIUS (4), un seul met en valeur un verre de vin. REMBRANDT, il est vrai, préoccupé dans son œuvre par le thème des Saintes Écritures, la maîtrise technique de l'ombre et de la lumière et guidé par une profonde spiritualité, n'est pas représentatif de l'École Hollandaise.

Quant au célèbre autoportrait « Rembrandt et Saskia » du Musée de Dresde, la boisson rousse qu'ourle une écume légère marque la bière d'un verre que lève un Rembrandt souriant.

Gérard TER BORCH (1617-1681) marque sa préférence pour les milieux nobles ou les intérieurs des bourgeois enrichis. Le vin est alors servi en carafe ou présenté par un page. Comme dans le moment arrêté d'une scène de théâtre, les visages expressifs des acteurs de ses tableaux évoquent des sentiments d'une grande complexité. TER BORCH est soucieux du respect scrupuleux de la véracité, dans les habitudes vestimentaires comme dans les mœurs. Il incarne, avec VERMEER, l'apogée de la dernière phase de l'École Hollandaise.

Willem KALF (1619/22-1693), dont la composition des tableaux est très soignée, est le peintre des natures mortes d'apparat aux mets rares, à la vaisselle précieuse, à la verrerie ouvragée. C'est l'Âge d'Or opulent en représentation picturale.

Jan STEEN (c.1625/26-1679) s'est, lui, intéressé à l'évocation des proverbes et dictons populaires.

En un rythme alerte et « flamand », il montre, avec exubérance ou mélancolie, l'outrance d'un désordre domestique et la chaleur du cercle familial. Le verre de vin est de toutes ces réunions.

Dans le foisonnement des peintres de l'École hollandaise, Pieter DE HOOCH (1629-1684), apparaît comme l'un des Grands de la « peinture de genre ». Ses pièces en enfilade, la pénombre et les effets de lumière sur les vêtements, en font l'archétype de ces artistes qui savent, par le dépouillement des intérieurs, la sérénité des personnages, le silence du moment, susciter une interrogation et provoquer une réflexion.

Chez Jan VERMEER de Delft (1632-1675), c'est le « rendu » des matières qui nous saisit par sa fidélité : la soie d'une tunique, le velours d'un coussin comme la laine tissée d'un tapis. Que ce soit le lait crémeux de « La laitière »

ou les vins blancs limpides, les liquides sont traités avec ce même souci du détail. VERMEER utilise la vérité de ce réalisme dans une peinture emblématique qui charme par les effets d'une lumière subtile et la sérénité du sujet.

Et si l'on est frappé de cette fréquence de vins blancs (5) dans les scènes hollandaises qui en laissent deviner une consommation répandue, l'on soupçonne cette boisson, ainsi mise en valeur sur la toile, d'être bien plus qu'un aliment ...

BIENFAITS DU VIN

"Effervescence du baume naturel de vie" (6) ; ainsi est nommé le vin dans un traité de médecine paru à Amsterdam en 1648.

L'on semble redécouvrir de nos jours les bienfaits du vin sur l'organisme, bienfaits pourtant connus dès l'Antiquité. Déjà, HIPPOCRATE, puis GALIEN (7), ont vanté, des vins, les qualités apéritives, alimentaires, thérapeutiques, prophylactiques et digestives.

A la fin du XVI^e siècle, l'Italien Battista PLATINA détaille, dans son « *Trésor de santé ou ménage de la vie humaine* » (8), recettes ou indications médicales et, s'il reconnaît les mérites du vin rouge, « *Une fois digéré par la force de l'estomac et du travail, il donne plus ferme et plus copieux aliment et rend l'homme plus vigoureux à la besogne. Il a cela de bon qu'il ne blesse le cerveau par ses fumées et même il restreint le ventre s'il est lâche.* », il attribue aux vins blancs des qualités plus grandes encore : « *Les vins blancs sont de tenue substance, réjouissent les esprits, incisent les humeurs crasses, purgent les reins, dessèchent et amaigrissent, se cuisent et digèrent facilement, pénètrent soudain par tout le corps, sont de petite chaleur et nourriture, font uriner pour être apéritifs, engendrent peu de sang mais ice-lui subtil ; et tant plus ils sont ténus et odorants tant plus ils engendrent de défluxions. Ils sont fort contraires aux*

yeux. Les rhumatiques et les goutteux s'en doivent abstenir ; mais ils profitent aux passions de la vessie parce qu'ils traversent incontinent jusque là. Ils sont aussi salubres à gens sanguins et colériques, et à ceux qui sont trop chauds.

Les vins fauves et rougeâtres approchent de ces qualités. (...) Le vin rouge tient le milieu entre le blanc et le noir.

Galien estime qu'il se convertit aisément en la nature du sang. Il nourrit plus que le blanc ni le claret. Les vins clarets, qui sont de la couleur du rubis, sont fort louables : car ils aident à la digestion (...) Les médecins les ont fort en estime, parce qu'ils sont salubres et de bonne nourriture. Ils ne sont pas tant vaporeux que les vins blancs ni si contraires au cerveau. Ils se distribuent facilement, ils émeuvent et provoquent les urines, ils sont convenables à ceux qui vivent délicatement et sont de chaude complexion. Bref, ils sont propres à la santé, même en temps d'hiver. »

« *Aux vieillards il est fort propre* », proclame, à son tour, JOUBERT, le médecin d'HENRI III, « *& leur est comme le lait aux enfans. Même Platon (divin Philosophe) disait que Dieu l'avait donné aux hommes, pour remède contre l'âpreté de la vieillesse, médecine bien salutaire. Car il les fait rajeunir, oublier les ennuis, soucis, soupçons & chagrins les rendant maniables en ramollissant leur rude & dure condition : tout ainsi que le feu attendrit & rend maniable le fer.* » (9)

Elixir de jouvence souverain contre tous les maux, qui ne souhaiterait se procurer cette potion magique ?

Remarquant que de nombreuses maladies s'accompagnent de fièvres, ce sont ces dernières que LE CLERC, médecin du roi Louis XIV, recommande de traiter (10) : « *Dans les fièvres intermittentes, je ne voy pas qu'il soit dangereux de donner du vin au malade, & est avantageux dans les fièvres malignes, & ne sçauroit faire de mal dans les continuës, pourvu qu'on en use sobrement. Il rappelle les forces abbatues, et pousse par les urines & par les sueurs.* »

Contre l'ulcère de l'oreille, LE CLERC préconise : « *Prenez de bon vin blanc doux, de l'urine d'un petit garçon, une once de chacun. Faites bouillir doucement le tout avec une once de miel, & distillez cette liqueur toute chaude dans l'oreille.* »

Contre la jaunisse : « *Prenez des fleurs & toutes la plante de vincetoxicum, deux poignées. Faites-les bouillir dans du vin blanc ou de l'eau. & en buvez tous les matins un bon verre à jeûn.* »

Contre la petite vérole : « *Prenez un petit pain tout chaud sortant du four, ôtez la croûte de dessous, faites-y un trou creux, dans lequel vous mettrez un peu de thériaque & de bon vin par dessus, & appliquez le tout chaudement sur le nombril.* »

Contre le scorbut : « *Prenez l'infusion de fleurs d'acacia dans du vin, un verre.* »

Et contre la peste : « *Prenez un verre de vin, & la grosseur d'un pois de camphre, allumez le camphre & le jetez dans le vin, il nagera & brûlera dessus ; s'il s'éteint, r'allumez-le tant de fois qu'il soit tout consumé. Buvez ce vin avant que de sortir.* »

L'expérience et la science ont démontré l'efficacité des indications thérapeutiques des vins rouges et blancs. Il est aujourd'hui prouvé que leur absorption régulière et modérée diminue la concentration de cholestérol dans le sang, que l'alcool agit sur le sang comme un agent fluidifiant et que le vin a une action positive contre la démence sénile et les troubles de la mémoire. Il est même estimé que les calories, immédiatement éliminées, ont un effet bénéfique sur la régulation du poids. Par rapport aux vins rouges, les blancs, moins alimentaires à cause de leur composition, sont davantage médicamenteux. Leur haute teneur en alcool et en éther acétique confère aux vins liquoreux des propriétés excitantes qui permettent de donner à l'organisme un « coup de fouet » salutaire. Diurétiques puissants, leur action sur les reins est bien connue. Tandis que les vins blancs secs conviennent, mieux que les rouges, aux obèses et aux

hypertendus, les vins blancs liquoreux agissent sur les intestins et le foie. Ils combattent le manque d'appétit, la digestion difficile, la fièvre, et redonnent au malade... la joie de vivre.

A la raison médicale qui, seule, justifierait l'engouement des nations au XVII^e, s'ajoute une raison sociale dont l'importance est aussi grande : Jean-Louis FLANDRIN, spécialiste de l'histoire des mentalités, a montré que l'attitude à l'égard du vin était, chez les habitants de l'Europe du Nord, toute autre que dans les régions de production.

« *Selon Joubert, ce n'est que dans les régions septentrionales de l'Europe et dans les montagnes que boire du vin était un signe de distinction sociale, ou une conduite festive qui tranchait avec les habitudes quotidiennes. Les récits des voyageurs des XV^e, XVII^e et XVIII^e siècles confient d'ailleurs qu'en Angleterre, en Hollande, en Allemagne du Nord et autres pays de bière, les riches buvaient fréquemment du vin importé de l'étranger, ce par quoi ils prenaient plaisir à se distinguer du peuple. (...) Dans les pays méditerranéens, on usait du vin comme d'une boisson désaltérante et hygiénique, tandis que les peuples germaniques et slaves en usaient donc comme d'une drogue festive, pour s'enivrer ensemble et manifester sa virilité.* » (11)

Trinquer ne vient-il pas de l'allemand "trinken" (en néerlandais "drinken"), boire ? Cette fonction « festive » (bien distincte de sa fonction « gastronomique » telle qu'elle est connue en France) fait du vin le produit d'importation d'exception « chic » et cher, la boisson à la mode, qu'il sera de bon ton de se procurer. Une denrée précieuse et rare, aux mille vertus, voilà ce qui intéresse les marchands flamands qui sauront s'en faire les fournisseurs avisés auprès de parties de l'Europe toutes prêtes à en payer un bon prix.

TRAITEMENTS ET ASSEMBLAGES

Les Hollandais sont un peuple ingénieux, industriel, voyageur. Leurs

négociants, qui savent traiter, stocker et vendre les vins vont utiliser ces qualités avec efficacité, à l'envie, ou à l'admiration de leurs visiteurs : *« ils ont introduit en France un certain usage de tirer, sou-tirer, mutter et frelater les vins, pour les mieux conserver dans le transport et les débiter dans les pays septentrionaux »* écrit Jean EON dans « Le commerce honorable » publié à Nantes en 1646. En ce XVII^e siècle, huit techniques principales permettent de « traiter » les vins, soit pour les conserver, soit pour en modifier le goût, soit pour en accroître la variété ; le mutage, le vin muet, le sulfitage, le coupage, le vin claret, les vins frelatés, les vins sucrés et les vins rosés.

1) le mutage

C'est l'un des secrets pour conserver les vins ou plutôt les aider à « tenir » pendant le voyage maritime. Ayant observé que les vins blancs doux, de plus fort degré, s'altéraient moins que les vins rouges, les Hollandais ont l'idée de remonter ce degré en ajoutant de l'alcool. C'est ce qu'on appelle « mutage » : Lorsque la fermentation a atteint le degré convenable, on écoule le vin en fût, on presse et on ajoute de l'eau-de-vie, on écoule pour arrêter la fermentation et élever le degré alcoolique jusqu'à 18 ou 20°.

2) le vin muet

Le chimiste CHAPTAL rappelle cet usage ancien : *« On fait, à Marseillan, près la ville de Cette, en Languedoc, avec du raisin blanc, un vin qu'on appelle « muet », et qui sert à souffrir les autres. On presse et on foule la vendange, et on la coule de suite, sans lui donner le temps de fermenter ; on met le moût dans des tonneaux qu'on remplit au quart ; (...).Ce moût ne fermente jamais, et c'est par cette raison qu'on l'appelle vin muet. Il a une saveur douceâtre, une forte odeur de soufre, et il est employé à être mêlé avec l'autre vin blanc ; (...).On achète encore ce vin muet pour le mêler avec le vin de Bordeaux, le Bénicarlos et l'Hermitage ; et ce mélan-*

ge fermenté forme le vin qu'on boit en Angleterre, sous le nom de claret. Le soufrage rend d'abord le vin trouble, et sa couleur désagréable en peu de temps, et le vin s'éclaircit. Cette opération décolore un peu le vin rouge. » (12)

3) le sulfitage

Le soufre, antioxydant et antiseptique, permet la conservation des vins. Sa présence, en augmentant éclat et intensité, affecte légèrement la couleur du vin. Généralisant l'usage d'un traitement que l'envoi dans les pays de l'Europe septentrionale rend indispensable, les Hollandais utilisent une mèche soufrée qui assainit l'intérieur des barriques. Cette trouvaille est d'importance : les arômes sont préservés dans les vins blancs, les goûts fruités du vin nouveau sont favorisés et la conservation des vins rouges devient possible, ouvrant la voie, au siècle suivant, aux « vins de garde » qui feront la notoriété des crus du Médoc.

4) le coupage

C'est un mélange de vins, le moyen de bonifier un vin comme de lui donner une plus grande longévité, ce qui en affecte évidemment la robe. Le coupage, que l'on appellerait « assemblage » si les vins, de cépages différents avaient une même origine, a aussi pour fonction soit d'homogénéiser une récolte soit de satisfaire la demande particulière d'un client.

5) le vin claret

C'est un vin particulier, correspondant à une vinification très prisée des pays du nord. Les clarets sont soit un mélange de raisins blancs et noirs, soit de raisins noirs qui, après foulage, sont logés en fûts où s'achève la fermentation. Il n'y a pas de pressurage.

6) les vins frelatés

Il s'agit de bonifier un vin en l'altérant par un mélange avec de l'eau-de-vie ou un autre vin de couleur différente. La demande des marins pour un alcool

fort, le désir des viticulteurs de vendre aussi les vins de moindre qualité et le manque de place pour loger ces vins conduisent tout naturellement les Hollandais à créer une eau-de-vie dont les régions de Cognac et d'Armagnac dépendent dès cette époque.

A Bergerac, en 1604, les consuls souhaitent faire venir « *certaines hommes flamans pour faire une grande quantité d'eau-de-vie, et à ces fins dresser leurs fourneaux* » (13).

7) les vins sucrés

La mélasse ajoutée aux vins était connue sous le nom de « syrop de Candie ».

« *La plupart des propriétaires des vignobles de Bergerac et de Sainte-Foy, dont les vins n'étaient proposés que pour la Hollande, mixionnaient en effet les vins ... avec du sucre ou du sirop, pour les rendre plus doux, et qu'ils se hâtaient de les envoyer ainsi mixtionnés en Hollande.* » expliqueront au Parlement de Bordeaux, en 1764, les représentants du commerce et de la viticulture (14). Évoquons aussi l'hypocras du Moyen Âge, ce mélange de vin rouge, de sucre et d'épices (cannelle, girofle ou muscade) toujours en vogue sous LOUIS XIV et la clairette, vin blanc adouci de miel.

8) les vins rosés

Cette très large dénomination comprend des vins charnus et colorés obtenus à partir de raisins rouges, des vins provenant de raisins de cépage rouge et blanc, des vins plus clairs au goût fruité ou au contraire secs et des vins rosés de coupage destinés à assouplir des vins rouges durs.

Avec fidélité, la peinture des maîtres hollandais restitue l'étonnante variété de ces vins dont les robes chatoient dans des nuances telles qu'elles en permettraient l'examen visuel d'une dégustation : vins blancs jaune-vert ou paille, ambré ou bruns, vins rosés gris, violacés ou saumon, pelure d'oignon ou roux, vins rouges pourpre, pivoine ou rubis, grenat ou ocre.

Quant à ce vin rouge peu coloré que nous montrent parfois les tableaux, c'est le vin « clar » peu chargé en alcool, vin nouveau consommé « en primeur ». Ce vin de l'année est alors plus apprécié que le vin « vermelh », plus tannique et dont le vieillissement reste aléatoire. Le vin « clar », le plus cher, est le vin d'exportation. Les Anglais l'achètent sous le nom de « claret ».

Noir ou vermeil, rosé ou blanc, tout genre de vin peut être ainsi créé, composé, pour un marché spécifique selon le goût du consommateur.

A la demande des négociants et l'agrégation (15) des marchands, les vigneronniers périgordins devront et sauront adapter leur production.

VIGNOBLE BERGERACOIS

Le vignoble de Bergerac dont les origines seigneuriales et ecclésiastiques remontent au XII^e siècle au moins, est le plus réputé des terres à vigne de la vallée de la Dordogne. Au XVI^e siècle, le terroir vinicole, territoire de la juridiction de la ville de Bergerac est défini avec précision. Cette aire connue sous le nom de "Vinée" est composée de deux zones de production. Pour l'une, la vinée nord, autour de Sainte-Foy des Vignes, l'organisation régissant les vins est fort ancienne : « *Le 16 janvier 1322, Renaud de PONS, seigneur de Bergerac, concède aux consuls et habitants de Bergerac le droit d'apposer sur les fûts de vin sortant de leur territoire, une marque particulière : d'une face un pied de griffon, de l'autre une tour. Cette concession leur est confirmée le 26 avril 1326. Enfin dans les Statuts et Coutumes accordées entre Jeanne de PONS, dame de Bergerac, et Archambault III comte de Périgord son mari, d'une part, et les consuls et habitants de Bergerac d'autre part, quatre articles, 74, 75, 76 et 77, sont relatifs aux privilèges réservés aux vins de la vinée, comprenant les territoires qui bénéficient aujourd'hui de l'appellation Monbazillac pour les vins blancs, des appel-*

lations Pécharmant et Rosette, pour les vins rouges. (Ces statuts ont été publiés pour la première fois en 1598 par DECOUTANEUVE, imprimeur à Bergerac. On en connaît quatre autres éditions en 1627, 1663, 1760 et 1779.) » (16)

La vinée sud, autour de Saint-Laurent des Vignes, a été officiellement établie par la transaction du 4 septembre 1495 (17) entre les habitants et les consuls de Bergerac. Ce sont les Bourgeois propriétaires qui ont pu intégrer leurs vignes aux privilèges de l'ancienne vinée nord. Au vignoble sud de Bergerac il convient d'associer celui de Sainte-Foy la Grande qui le jouxte à l'ouest, avec ses vins de Montravel, Pujol, Gensac et Saussignac dont la vente est similaire.

Il est difficile d'évaluer la production des vins blancs et rouges de cette époque, comme le subdélégué bergeracois BIRAN-LAGREZE, dans un mémoire rédigé en 1780 pour la municipalité, le déplorera cent ans plus tard : *"Les vignobles de la plaine où est situé Bergerac produisent des vins blancs et rouges dont le principal débouché jusqu'à présent est la Hollande ; mais le prix qu'on donne à ces vins qui sont cependant de réputation, ne répond ni à leur qualité, ni à la dépense qu'ils occasionnent, faute de concurrents... Il n'est pas possible de déterminer la qualité, l'étendue, ni le produit des vignobles, pas plus que le prix ordinaire des vins, parce qu'il varie chaque année, suivant l'abondance ou la disette et la fantaisie des Hollandais* (18).

Peut-on dire que la vinée nord est consacrée aux cépages rouges tandis que sur la rive gauche de la Dordogne on produit du vin blanc ?

S'il est effectivement fait mention de "vin blanc de Moncuq" en 1520 et si l'argile ou la molasse sont des terroirs très favorables aux vins blancs liquoreux, sont cultivées vignes rouges et blanches dans les deux vinées. La spécialisation du vignoble de Monbazillac ne surviendra qu'au XVIII^e siècle, lorsque la commercialisation assurée sera affermie.

Quant aux cépages, le choix ne manque pas dans les espèces et les noms locaux : en rouge, le Petit Cabernet (Cabernet Sauvignon), le Cot à Queue Verte, le Malbec appelé aussi Cot Rouge et aussi le Navarre, le Petit Fer, le Gros Fer, l'Aramon, la Mérille, le Mancin, l'Abondance, le Mauzac, la Folle Noire. Et parmi les blancs : le Colombier, (Sémillon), le Muscat fou ou la Blanche Douce (Muscadelle), la Douce Blanche (Sauvignon blanc), la Folle Blanche, le Quillard... (19)

Répondant naturellement à la demande des marchands, ce nombre de cépages permet cette pléiade de vins que les appellations modernes du Bergeracois (Bergerac sec, Montravel, Côtes de Bergerac blanc, Saussignac, Haut Montravel, Côtes de Montravel, Rosette, Monbazillac, Bergerac rouge, Bergerac rosé, Côtes de Bergerac rouge et Pécharmant), ont maintenue.

Le vigneron d'alors considère que plus les cépages sont en nombre important, plus il a l'espoir de faire un bon vin, les meilleures variétés compensant les moins bonnes. Les vignes sont donc complantées, selon une méthode empirique de culture pratiquée depuis toujours (20).

Cette ignorance est toute relative ; elle amène à privilégier les ceps les plus résistants tels que la muscadelle. Vendangée tardivement, cette variété de raisins donne ce vin de liqueur, dont le succès hâte l'introduction dans la vinée sud dès 1600.

Pour les acheteurs hollandais, le vin de Bergerac, et plus largement de ce qu'à Bordeaux on nomme "Haut-Pays" qui s'étend de Libourne à Domme a, sur les vins de Bordeaux, l'avantage d'un plus bas prix, d'une plus grande qualité, d'une meilleure image : d'abord, Bordeaux s'étant doté d'une législation qui en fait un quasi monopole, sa production est plus chère. En effet, les vins extérieurs à la sénéchaussée de Bordeaux ne peuvent être vendus qu'à partir de Noël permettant aux bordeaux d'être proposés les premiers. Bergerac, toutefois, échappe à cette règle ayant,

par privilège royal, l'autorisation de descendre ses vins sans limite.

Ensuite, la préférence des Hollandais va vers les vins blancs liquoreux, pour leur meilleure aptitude à voyager comme pour leur goût, ce qui favorise la demande pour les vins de Dordogne.

Enfin, les vins de Bordeaux, à cette époque, sont de petits vins (qui gagnent à être assemblés à des crus plus corsés qui les bonifient).

Le 18 janvier 1669, l'Intendant PELLOT informe COLBERT que « *les habitants de Bergerac et des vins de la Dordogne ont mieux fait leurs affaires que ceux de Bordeaux, pour les vins qu'ils ont chargés pour leur compte, car ils ont été mieux vendus pour ce qu'ils se sont trouvés de meilleure qualité.* » (21) Et de PONTAC, président de la sénéchaussée de Bordeaux de se plaindre au conseiller d'État de Louis XIV : « *Le principal revenu de ce pais consiste en vin, et c'est pour cette raison qu'il a des privilèges pour empescher la descente des autres vins et pour avoir une jauge particulière, laquelle estant plus avantageuse que celle des voisins, fait que le vin d'icy se débite par preference. Sy ce mesme advantage est accordé au pais voisin, le vin estant meilleur sera plus recherché et plus tost vendu, et celuy du Bordelois demeurera sur les bras des propriétaires, qui sera perte de tout leur revenu, et par mesme moyen le Roy sera privé du droit qu'il reçoit par la vente de ces vins, et la ferme du convoy en sera diminuée.* » (22)

Sans doute, les vigneron du Haut-Pays rêvent-ils de vendre à d'autres états (23), et dans de meilleures conditions parce que les Hollandais, suivant l'abondance et la qualité des récoltes « font les prix », bénéficiant d'une quasi exclusivité d'achat comme de revente, maîtres qu'ils sont de la commercialisation et des transports.

UN MARCHÉ PRIVILÉGIÉ

Grâce à l'utilisation des « flûtes » (*fluit-ships*), ce transport des vins se révèle

d'une efficacité remarquable. Ces bateaux rapides, faciles à manœuvrer, d'un faible tirant d'eau, d'une contenance respectable et ne nécessitant qu'un petit équipage, permettent à la flotte néerlandaise de déployer sur toutes les mers une activité inégalée, enviée du reste de l'Europe : « *Les Hollandais viennent tous les ans dans les rivières de Garonne et Charente avec trois à quatre mille vaisseaux enlever les vins pendant les mois d'octobre, novembre et décembre. Ils portent tous ces vins dans leur pays, en consomment le tiers environ, les autres tiers sont conservés, accomodés et frelatés, et ensuite, lorsque la mer s'ouvre au mois de mars ou d'avril, rechargés sur les mesmes vaisseaux et portés en Allemagne, mer Baltique et autres pays du Nord, où les vins de France se consomment.* » (24) rapporte COLBERT, en 1669.

« *La république des Provinces-Unies était ainsi devenue l'entrepôt général de toutes les matières. Ses habitants pompaient comme l'abeille, le suc de tous les pays. On a dit que la Norvège était leur forêt ; les rives du Rhin, de la Garonne, de la Dordogne, leurs vignobles ; l'Allemagne, l'Espagne et l'Irlande, leurs parcs à moutons ; la Prusse et la Pologne, leurs greniers ; l'Inde et l'Arabie, leurs jardins.* » (25) Au XVII^e siècle, ces marchés sont connus et définis et chaque région de production a ses débouchés « exclusifs » :

- Les vins du Midi se vendent, en toute logique, dans les pays qui leur sont proches : « *le bas Languedoc n'avoit point accoustumé d'envoyer ses vins du costé de Bordeaux, l'on vendoit pour l'Italie et pour l'Espagne ; je sais que le commerce d'Espagne est interrompu, mais celui d'Italie continue.* » (26) écrit au Contrôleur des Finances l'Intendant de Bordeaux, Bazin de BEZONS, en 1693.

- Les négociants montpellierains fournissent les eaux-de-vie du Languedoc qui, aromatisées au vin local, deviendront le ratafia.

- Dans l'Agenais, ne pouvant s'opposer aux restrictions de descente de rivière

imposées par Bordeaux, on remplace progressivement, au cours du siècle, la vigne par des plantations de pruniers.

- Les vins rouges et blancs de Gaillac, qui bénéficient d'une très bonne notoriété pour leur couleur et leur degré alcoolique sont « vins médecins » depuis déjà le XIV^e siècle. Assemblés à des vins plus légers, ils leur donneront couleur et charpente.

«...les marchands girondins qui ont imposé aux vins du haut pays une date d'exportation tardive ont dominé leur mode d'utilisation. Très tôt, dès le XIV^e siècle, ils laissent entrer à Bordeaux les vins forts des calcaires des Causses ou du Gaillacois « por acoloriar ses vis. » (27)

- Comme à la cour du Roi de France, les bourgognes sont appréciés des pays de la Baltique où ils sont expédiés.

- Pour les vins de Loire, c'est dans Paris proche qu'ils trouvent un marché avantageux.

- L'Allemagne productrice fournit-elle aussi à sa voisine les vins blancs secs qu'elle envoie en Russie et en Espagne ? Peu pour l'heure, nous apprend l'historien Fernand BRAUDEL : « Les vins du Rhin, rares et chers à Amsterdam en 1669, y abondent au XVIII^e siècle. » (28)

- Quant aux vins (rouges) de Bordeaux partant pour la Hollande, « certains de ces vins sont consommés sur place mais de grosses quantités sont réexpédiées vers la Scandinavie et la Baltique, où ils serviront de monnaie d'échange contre les productions locales, après avoir été travaillés pour satisfaire le goût de cette clientèle nordique » (29). Les Anglais sont grands amateurs vin de Cahors qu'ils nomment "black wine" et des « clarets » de Bordeaux. Si la plus grosse partie de la production bordelaise leur est destinée (30), l'Allemagne et la Suède en sont également consommatrices.

Les Hollandais connaissent bien cette Aquitaine qui a fait appel au savoir-faire de leurs ingénieurs spécialistes de l'assèchement des marais de l'estuaire de la Garonne et de la construction de digues et où un commerce régulier s'est

établi qui apporte en contrepartie toile et objets manufacturés. Les Hollandais entrepreneurs ont déjà créé, le long de la Dordogne dès 1500, une industrie papetière destinée aux estampes ou à l'impression afin de répondre au développement considérable de l'industrie du livre. C'est ce papier de chiffon, dont la qualité dépend pour beaucoup de la pureté de l'eau, qui est connu sous le nom de "papier de Hollande". Prospère depuis le siècle précédent, la ville, qui attire nombre de voyageurs, est connue et appréciée des Néerlandais. Dans un livre publié à Amsterdam en 1670, « Délices de la France », Savinien d'ALQUIE écrit : « Bergerac est une des plus agréables villes du royaume, assise sur la rivière de Dordogne, où on se divertit le mieux, soit pour faire bonne chère, ou pour avoir des personnes bien faites pour s'entretenir, pour jouer et pour se promener, qui est riche et marchande, et où l'abondance règne avec le plaisir, car le pays est si charmant qu'il ne se peut rien trouver de plus beau. » (cité dans les Jurades de Bergerac » du 27 décembre 1670).

La spécificité de Bergerac, le « particularisme bergeracois », l'historien René COSTEDOAT l'a clairement expliqué : « Bergerac était une ville du Sud, une petite ville de rivière, plus vulnérable donc aux contagions qui remontaient la Dordogne, avec le sel et les ballots de marchandises, surtout depuis l'apparition de la Réforme à Sainte-Foy, dès 1541. A cette influence venue de l'ouest, il faut en ajouter d'autres, certainement déterminantes, venues du sud et du nord. La principale venait de l'Agenais où la Réforme avait été précoce, sa diffusion fut considérablement facilitée par la « nébuleuse seigneuriale » des Caumont-La Force, jusqu'à Castelnaut. Du nord, venue du Limousin, descendait la nébuleuse seigneuriale des Turenne, par l'axe de la Vézère. On verra pendant les guerres de religions le poids de ces influences. De plus, lors des premiers « troubles », les réformés bénéficièrent ici d'une aide estimable :

l'épée agile de leur voisin Armand de Clermont, seigneur de Piles.

Mais il faut insister sur le particularisme bergeracois. L'histoire avait déjà distingué Bergerac. Les deux autres capitales, Périgueux et Sarlat, étaient alors villes épiscopales, pas Bergerac. La guerre de Cent Ans, alors peu éloignée, avait laissé dans l'ensemble Périgueux et Sarlat du côté du roi de France, Bordeaux du côté du roi d'Angleterre. Bergerac s'était trouvé entre « Francés » et « Anglés » comme on disait alors ici en langue d'oc et ces mots ne sauraient être traduits sans contresens par « Français » et « Anglais »... La nécessité de survivre entre ces deux Puissances dans un monde rempli de périls, développa manifestement un patriotisme local, tissé de prudence et de méfiance à l'égard des autorités extérieures. Autorités royales, mais aussi autorités ecclésiastiques...» (31)

Ralliés à la Religion Prétendue Réformée, marchands et notables, avocats et médecins ainsi que propriétaires de vignes, surtout dans la vinée sud, vont composer la communauté agissante de cette ville dont COMMERCE et RELIGION sont les atouts.

TERRE HUGUENOTE

Partenaires commerciaux et alliés politiques qui se prêtent main-forte sur les champs de bataille, France et Provinces-Unies se découvrent une envie et une fascination mutuelles et même, en matière d'art et de culture, une admiration réciproque. DESCARTES, qui a rejoint en 1618 les troupes de Maurice de NASSAU à Bréda et a choisi de s'installer aux Pays-Bas en 1628, ne personnalise-t-il pas l'intérêt pour la nouvelle république ?

Mais il y a plus : la Flandre du Nord éprouve avec une partie du peuple français l'attachement d'une fraternité confessionnelle, celle de la Réforme.

Dans la deuxième moitié du XVI^e siècle, environ 1500 communautés protestantes de 2 millions de sujets (l'équi-

valent de la population des Provinces-Unies) représentent 10 % de l'ensemble des Français. Elles formeront, dès la fin du siècle, le "croissant huguenot" de ces "Provinces-Unies du Midi" d'Aunis, Poitou, Saintonge, Guyenne, Languedoc, Vivarais et Dauphiné.

Si Bordeaux, deuxième ville française sous Louis XIV, ne compte que 2 300 « huguenots », on estime à 50 000 le nombre de protestants dans les diocèses de Bergerac et Sarlat (32), ce qui en ferait le troisième foyer de « l'Eglise Prétendue Réformée » après Nîmes (81 000) et Poitiers (60 000).

Bergerac, en une concordance fortuite, a subi l'autoritarisme du pouvoir royal comme les Hollandais celui de la Maison d'Autriche. Les réalités politiques n'y sont point dissemblables au même moment : les luttes menées par les Hollandais dès 1568 lors de la Guerre d'indépendance contre l'Espagne sont simultanées avec l'éclosion pénible et la croissance agitée du protestantisme en Bergeracois. Alors, Bergerac, République en miniature ? Comme dans les Provinces-Unies, le commerce y croît avec le siècle et s'épanouit avec lui et comme dans les Provinces-Unies, les habitants doivent s'organiser et en imposer aux autorités pour défendre leurs franchises et leur croyance.

C'est dès 1541, qu'une prédication à Sainte-Foy La Grande a touché la noblesse locale de Lanquais, Piles et Bridoire. L'histoire du protestantisme en Bergeracois est riche en péripéties : église de Monbazillac incendiée par les Huguenots en 1563, colloque protestant au château en 1565. En 1576, Henri de BOURBON couche à Bergerac le 29 juillet puis au château de Monbazillac le 30. Le Traité de Bergerac de 1577 sera la vaine tentative de mettre un terme à la guerre de religion locale. En 1578, c'est à Sainte-Foy La Grande que se tient le synode national des églises réformées et c'est au Fleix que sera signé le traité de paix de la septième guerre de religion, la « guerre des Amoureux ».

Monbazillac, vraie terre huguenote, se fait, au siècle suivant, le haut-lieu du protestantisme régional : juridiction de huit paroisses qui, dès 1600, supplante Montcuq, ce fief, qui appartient au noble protestant Louis de BOUCHARD d'AUBETERRE est érigé en vicomté par HENRI IV en 1608.

Reconstruite l'année d'avant, l'église de Monbazillac est détruite à nouveau en 1607 par les protestants. En 1620, le Colloque du Périgord réunit 16 pasteurs. Si, en 1621, LOUIS XII ordonne le démantèlement des remparts huguenots de Bergerac, en 1636, est posée la première pierre du temple de Bergerac. Le château de Monbazillac, enfin, sera le dernier refuge de la communauté protestante qui s'y replie en 1682 jusqu'à son départ, chassée par la Révocation de l'Edit de Nantes en 1685. C'est bien de cette identité riche qui allie un terroir à un culte que Bergerac, ville protestante marchande, va tirer sa force et les vins choisis par les Hollandais vont, eux aussi, montrer en peinture leurs différences et les valeurs qu'il contiennent.

Si les tapis turcs, le tabac d'Amérique ou les porcelaines de Chine sont de ces produits exotiques affectionnés, le vin d'importation est bien plus que cela : Les vins de France témoignent de la fidélité d'un allié ; les vins de Bergerac prouvent l'attachement d'un ami et leur valeur est encore bien supérieure : en consommant, aux yeux de tous, le vin provenant du Bergeracois protestant, les Hollandais pratiquent l'entraide communautaire, une façon de s'associer à l'économie de co-religionnaires et l'occasion de se montrer bons protestants.

«...La croyance calviniste repose donc sur une ferveur religieuse mais aussi sur la jouissance d'une victoire. Selon eux, la religion a triomphé et le succès éblouissant du pays est la meilleure preuve que Dieu n'est plus à Rome. On sait que la théologie de Calvin place chaque homme face à son destin individuel, déterminé de toute éternité par la gratuité d'une grâce étrangère aux

œuvres. Ainsi pour l'homme tout est joué dans les cieux. Il n'attend sur terre rien que de ses propres forces, de son travail. C'est bien une réussite exceptionnelle dans les œuvres, dans la tradition du protestantisme, mais qui n'exclut pas la joie de vivre et les délices que procure l'opulence, même si celle-ci n'est pas étalée et se déploie directement dans les intérieurs peints par les maîtres de l'école hollandaise.

Les grands marchands ont su trouver un équilibre entre l'accumulation des richesses, les dépenses destinées à leur propre confort et à la décoration de leurs demeures, les œuvres charitables et leur foi qu'ils voulaient sincère et dont ils refusaient l'esprit ascétique. » (33)

Grâce à la représentation du vin, les peintres peuvent évoquer tout en la respectant, cette idée du protestantisme qui bannit des églises les images religieuses.

Ainsi, le vin en peinture nous permet-il de déceler les préoccupations spirituelles du temps. Il devient alors, la manifestation ostensible des convictions religieuses et presque l'étendard de la foi : vin du Bergeracois, vin de la Réforme, vin de l'Elite. De Nicolas ELIASZ dit PICKENOY (1590/1-1654/6), le "Portrait de Maerten REY" (1627-Rijksmuseum), homme tout de noir vêtu, tenant d'un air grave son verre, en pourrait être une illustration édifiante. Dans la sobriété des habits, c'est la rupture avec l'apparat de Rome. Dans la rigueur d'une composition dépouillée, c'est la prière individuelle, fondamentale de la pratique religieuse réformée. Dans l'austérité d'un personnage seul, c'est le rapport intime et direct que le fidèle entretient avec Dieu.

L'élément propre à TRANSFORMER L'ACTE DE BOIRE, voilà ce que l'École hollandaise va trouver dans le « verre de vin-symbole ».



2. Le vin en peinture

SYMBOLISME

Il serait faux de croire que tous les tableaux hollandais ont une construction symbolique et qu'un « sens caché » existe dans chacun d'eux. Certains ne sont que les « instantanés » de la vie quotidienne. D'ailleurs, ces images plaisent par leur simplicité même, car elles parlent un langage clair, celui du réalisme.

Cependant, la fonction d'esthétique s'ajoutant à la fonction de documentation, la scène de genre prend souvent une autre dimension. A les regarder attentivement, les personnages paraissent disposés, agencés, mis en scène selon un contexte et un sens choisis par l'artiste. C'est pourquoi, à l'attendrissement du spectateur succède l'étonnement. Plutôt qu'informer, le peintre a parfois choisi d'amuser ou de faire

réfléchir. Plus que nous donner à voir, il nous demande de regarder, nous faisant nous interroger : « Qu'a-t-il voulu dire et qu'est-ce que je perçois ? »

Le réalisme de la peinture hollandaise n'est alors qu'apparent. Au XVII^e siècle, l'image est chargée de significations complexes et variées, avant tout éducatrices. Si, après 1600, la peinture de l'École Hollandaise entre dans le monde profane et prend effectivement ses distances avec les thèmes religieux, elle ne s'en libère pas totalement ; l'image conserve son rôle d'édification religieuse ou morale, puisant son inspiration dans la mythologie ou la Bible, figurant les cinq sens ou les quatre saisons, symbolisant vices ou vertus.

Les « livres d'emblèmes » sont des recueils de gravures qui connaissent une forte popularité depuis le XV^e siècle. Des vignettes, que complète un

poème, une maxime ou une devise, s'y montrent le plus souvent moralisatrices. Ces livres d'images sont l'inspiration de bien des thèmes traités par les peintres. Les experts de l'art nous ont appris que, dans la peinture de genre hollandaise, des « conventions » régissent l'utilisation de tel ou tel élément du décor : un citron pelé révèle qu'une douceur apparente peut conduire à l'amertume, un oiseau en cage signifie l'amour prisonnier du mariage, une coquille de moule le foyer, les huîtres ouvertes, considérées comme aphrodisiaques, évoquent les plaisirs de la chair, une carte à jouer figure le hasard ou la chance, etc.

Le verre de vin est l'un de ces objets qui se prêtent à interprétation.

Riche dans ses significations, ce verre l'est, en premier lieu, dans les formes que lui donnent les artisans cristalliers et dans les origines qui l'amènent dans les Provinces-Unies. C'est, en premier lieu, le verre en cristal de Venise. Les artisans vénitiens de l'île de Murano qui maîtrisent la technique verrière depuis le XV^e siècle, ont su trouver un moyen d'éliminer ces oxydes métalliques qui donnaient jusqu'alors des teintes irisées. Ils proposent vaisseaux à boire, coupes et hanaps, verres à pied « à serpents » et gobelets dans toute l'Europe. Les tableaux hollandais montrent ces hauts verres dont la jambe s'orne de torsades et de volutes délicates. Mais bientôt, commence à apparaître le cristal de Bohême à base de potasse, plus brillant mais aussi plus dur, plus lourd et plus dense. Massif, il peut être aisément décoré. « *Vin sans Ami Joy a Demi* » lit-on sur un verre hollandais de 1646, gravé à la pointe (Rijksmuseum). La production des verres appelés « *römers* » (ce qui veut dire « de style romain ») est vite locale. On peut voir, rassemblés dans "L'Europe" (Munich, Alte Pinakothek) un tableau peint entre 1664 et 1666 par Jan VAN KESSEL (1626-1679), trois types de verres courants pendant cette période : verre de Venise rempli de

rosé, large *römer* contenant vin citronné et verre hollandais de vin blanc. Ce dernier, plus commun, signifie-t-il les choses humbles, ordinaires ? Le *römer*, sans pied et à la base ouvragée de pâte de verre, plus imposant, nous rappelle-t-il la richesse ou la puissance ? Le verre de Venise, plus délicat, plus aérien, nous indique-t-il la préciosité de la chose sacrée ?

A travers sa fonction religieuse, le verre de vin nous fait deviner les préoccupations spirituelles du temps. C'est un sens allégorique ou symbolique que donne au vin-nectar le verre tandis qu'avec la dimension historique et économique de la marchandise et du bien de consommation, il évoque le contexte politique et la vie publique. Enfin, en tant que produit à la mode et boisson, jouant alors un rôle social, le verre de vin trouve un sens qu'on qualifiera de "typique" ou de "générique", interprétation justifiée de "peinture de genre". A partir d'éléments communs, à partir d'une histoire que le symbolisme transfigure, l'artiste crée une cohérence nouvelle, une harmonie qui s'exprime dans le plaisir esthétique.

Les experts perplexes ont cru voir, dans un tableau de Frans HALS, "Yonker RAMPS et sa fiancée", puis "Jeune homme et sa compagne", puis "Le fils prodigue". A présent, les spécialistes de l'art y reconnaissent des "Amants dans une auberge" (1623-Metropolitan Museum de New-York). "Le retour du fils de famille" serait, à nos yeux, une légende aussi vraisemblable. Tandis que le père apporte la soupière du repas des retrouvailles, la mère enlace affectueusement son grand garçon et affiche l'émotion d'un bonheur longtemps attendu. Le jeune soldat libéré, ou l'étudiant, regarde le vin des voyages et des soirées entre camarades avec une nostalgie joyeuse. Si son regard est encore tourné vers ces plaisirs désormais inaccessibles et déjà lointains, sa main caresse le chien fidèle de la maisonnée, réalité bien présente des valeurs simples et sacrées de la

famille retrouvée. Mais peut-être qu'après tout, ce décor n'est-il, en effet, que celui d'une humble taverne...

A chaque spectateur d'appréhender le contenu de la scène de genre, selon sa culture, ses convictions, ses sentiments ou l'émotion de l'instant. Car la beauté artistique n'est pas la beauté naturelle. C'est bien une réflexion philosophique sur l'art que permet le symbolisme d'une école de peinture qui va tirer la quintessence de la vie ordinaire.

ELIXIR DE VIE

Lorsqu'elle est allégorique, cette peinture reste liée à la tradition chrétienne qui consiste à juger les activités humaines selon la morale du Bien et du Mal, le sacré ou le péché.

Tout hommage avec du vin contient une relation coupable qui peut marquer la célébration d'un rite à la fois païen et chrétien ou seulement contenir l'ambiguïté d'un contraste absolu entre morale chrétienne et morale courtoise.

Si la bière, boisson populaire des scènes de taverne représente la beuverie païenne, le vin évoque, à l'opposé, la pieuse dégustation. Les tableaux sont, à ce sujet, très explicites, faisant considérer deux ivresses : l'une, humaine et brutale dans laquelle les guerriers puisent leur force est celle de la bière tandis que l'autre, celle du vin (l'hydromel réservé aux prêtres dans les sociétés antiques), transcende l'homme, le faisant accéder aux mystères divins en une union de l'âme avec Dieu.

S'il est associé au pain dans les natures mortes, le vin signifie l'eucharistie. Lors de la dernière Cène, tendant la coupe (34) de vin à ses apôtres, Jésus leur dit : *"Buvez, car ceci est mon sang."* Ce profond sens religieux magnifie la consommation en la sacralisant. Le plaisir devient jouissance.

Comment alors, ne pas voir dans le pichet posé sur le banc et le pain trônant sur la table du « Bénédicité » de Jan STEEN (Grande-Bretagne-Collection privée) en même temps que la vertu de

frugalité, le sang et le corps du Christ ? Avec « Fruits et légumes autour d'un cartouche » où le verre de vin a remplacé le calice et l'hostie qu'il a peints trois ans plus tôt, Jan Davidsz DE HEEM (1606-1683/84) célèbre l'offrande eucharistique qu'environne la somptuosité des produits du Jardin d'Eden.

Que l'Eglise Réformée et l'Eglise de Rome divergent sur la théologie et le rite de la Cène, que pour CALVIN le corps et le sang du Christ soient la métaphore du pain et du vin ou leur mutation en corps et en sang pour les catholiques, la dévotion portée à l'eucharistie n'en est pas moins profonde et sincère. En laissant à chacun la libre interprétation de ce qu'elle soumet, la peinture hollandaise se montre œcuménique. Et d'ailleurs, les peintres sont des deux confessions.

Une autre circonstance de la vie de Jésus, les Noces de Cana, nous rappelle le symbole divin dont l'allusion est présente dans chacune de ces innombrables scènes de taverne ou de banquet : *"Si le manque de vin est signe de deuil d'après Isaïe, son abondance dans l'évangile est le sceau de l'Esprit répandu dans les cœurs. Quel est ce vin parfumé dont parle l'évangile ? Dans le sillage du Christ, c'est le vin capiteux du pardon de Dieu, qui déborde en pardons mutuels, c'est le vin fort de la justice, fût-il le vin de l'indignation en nous, de la colère devant l'injustice subie par autrui, le vin parfumé de la compassion durable qui ne s'évapore pas en philanthropie précaire, le vin soyeux de la liberté des enfants de Dieu, qui "égale nos pieds à ceux des biches" comme dit le psalmiste, parce que nous savons que si notre cœur nous condamne, Dieu est plus grand que notre cœur. Comment le boire ? Où le trouver ? En soi-même. Où le puiser ? De sa propre foi. Parce que la mère du Christ a osé croire, le vin a coulé à flots. (...) Le vin nouveau de l'évangile n'engendre pas l'euphorie, mais la lucidité."* (35)

C'est l'excès de sa consommation qui,

loin d'être répréhensible ou honteux, donne au vin tout au contraire et par conséquence, une valeur initiatique qui en fait un des moyens d'approcher Dieu. La société hollandaise, au premier abord puritaine et sévère, par le fait même de son austérité, confère au vin une dimension magique : celle d'un nectar purificateur donnant accès à la connaissance et à la sagesse spirituelles. L'ambivalence étant le propre du symbolisme, le Vin révélera Vertu ou Vice. Le vin sacrilège de "La corruption du Monde avant le déluge" (1619-Musée de Douai), par Cornelius VAN HAARLEM (1562-1619), s'est muté en l'un des outils de la désobéissance à Dieu. L'homme naturel outrage le créateur dans des libations profanatrices où le sensuel d'un banquet païen est le défi que le créateur doit punir. L'arche est prêt.

Richesse divine désacralisée, le vin, devenu l'un des biens terrestres profanes et impurs, symbolise alors cupidité et lucre. "La fête de Balthazar" de REMBRANDT (National Gallery) nous montre le prince Balthazar qui s'est emparé de la vaisselle du Temple de Jérusalem. Terrorisé par une apparition céleste et l'annonce de sa mort prochaine, il renverse pichet et coupe qui répandent un vin blanc bourbeux, vin sali par le péché.

Avec subtilité, Gabriel METSU dans « Le duo » (National Gallery), nous montre autre chose qu'une simple relation amoureuse entre la jeune femme jouant du virginal et son compagnon musicien qui lui offre un verre de vin. Ne nous hâtons pas d'interpréter cette scène. Le texte latin inscrit sur le clavecin proclame : « *En toi, Seigneur, je place ma confiance. Veille à ce que je n'ai jamais honte de moi-même.* » Le vin est ici ange-gardien tandis qu'il est démon dans « Les méfaits de la luxure » (Kunsthistorisches Museum-Vienne). Jan STEEN y rassemble les dictons populaires hollandais. Une femme, affalée sur une chaise tend un verre de vin d'une façon et dans une direction très suggestives. C'est bien le péché de

chair qu'elle s'apprête à commettre avec son voisin, ivre comme elle.

En un temps où les hommes ont une soif de connaissance de l'Homme et de ses limites, la peinture ne répond pas uniquement à ce besoin d'images qui invitent à l'émerveillement d'abord, à la contemplation ensuite, à la méditation enfin. En apportant l'observation qui précède la théorie scientifique, cette peinture procède de l'expérimentation médicale qui passionne tous les chercheurs du siècle. Et cette époque, ravagée par les épidémies, en transition entre superstition, fanatisme religieux, traditions populaires, médecine et science, se nourrit de cette peinture.

Comme les leçons d'anatomie mettent à l'épreuve les théories d'une médecine officielle en recherche, les propriétés médicinales du vin doivent être testées : le vin aux réelles vertus thérapeutiques est bien plus que le "huismiddeltje", ce remède "de bonnes femmes". Dans « La fête de la Naissance » (1664-Wallace Collection de Londres), STEEN nous fait assister à une scène de cuisine où douze femmes représentant tous les âges de la vie sont affairées à cuire un repas. Dans un coin, une femme enceinte avale, sur les conseils d'une sage-femme, un vin blanc. Il est le reconstituant et l'adjuvant de la Création. Il est l'ELIXIR DE VIE.

BONHEUR D'EXISTER

Dérivé du « trompe-l'œil » de la Renaissance, le « *stilleven* », ce « modèle immobile », est une catégorie de peinture qui se répand dans la dernière moitié du siècle, à l'apogée de l'Âge d'Or.

L'expression « nature morte » daterait de cette époque, ce qui en atteste le succès. Dans la hiérarchie des sujets de tableaux, les natures mortes n'ont ni l'honorabilité des thèmes religieux ni la respectabilité des portraits. Pourtant, leur importance aux yeux des citoyens est capitale : comme les marines témoignent des victoires sur les mers, les

paysages de l'efficacité de l'aménagement rural et des méthodes d'agriculture, les natures mortes sont le signe d'orgueil d'un capitalisme triomphant.

Willem KALF, dans une « Nature morte » (1653/54-Musée de l'Ermitage) met en scène tous les éléments du dynamisme commercial de la République du Nord. Sur un tapis rapporté de Turquie, de Perse ou d'Ouzbékistan, des fruits frais de pays chauds ont été déposés dans une assiette en porcelaine chinoise. Une orange avec ses feuilles qui semble avoir été cueillie à l'instant, (saine Maison d'Orange !), une pêche d'Espagne, mûre à point, prouvent l'efficacité de l'acheminement par la V.O.C. (36) des denrées périssables. Le succès de l'industrie est indiqué par un linge en lin des Flandres, celui de l'artisanat d'art par un hanap ouvragé. Le plateau d'argent est peut-être d'orfèvrerie anglaise. Un verre *römer* d'Allemagne et, bien sûr, du vin blanc de France complètent l'apparat d'une composition que l'on croirait publicitaire.

La nature morte a pour raison d'être d'exposer cet attachement aux objets qui sont le signe de l'accomplissement d'une ambition et livrant aux regards de tous un bien-être acquis qui induirait un « bonheur d'exister ».

C'est qu'afficher une réussite sociale autant que laisser une trace est la volonté de ces marchands qui constituent le groupe social le plus entreprenant. Leurs portraits que réalisent Bartholomeus VAN DER HELST, Gabriel METSU ou Frans HALS, répondent en partie à cette exigence. Quant au raffinement des mœurs que l'on veut pratiquer, il apparaît naturellement dans l'utilisation de produits rares et recherchés. Clients des peintres, ces grands marchands sont aussi clients des vins. Ils constituent une bourgeoisie d'affaires, classe privilégiée dont les "régents" sont issus. Ces derniers, chargés de gérer l'organisation politique et économique des provinces occupent la position patricienne que la noblesse, ruinée par les guerres ou retirée sur ses terres, a délaissée.

Une république de castes urbaines (la moitié des 2 millions d'habitants vit à Amsterdam) soucieuses que leurs intérêts marchands puissent se développer sans entrave et que le gouvernement de La Haye entérine leurs décisions, les laissant librement exercer leur monopole commercial, telles sont les Provinces-Unies, "royauté des affaires". A l'intérieur de ces castes, les guildes régissent l'organisation interne de corporations de toutes sortes de métiers. Ces guildes sont l'éclatant exemple de la rigueur qui a conduit au succès exemplaire de la République du Nord. Cette rigueur conserve aux milices, lorsqu'elles sont apparues inutiles, aux corporations, lorsque leurs pratiques sont tombées en désuétude, le ciment d'une cohésion que les guildes, d'opératives devenues honorifiques ou spéculatives, vont renforcer. « JE MAINTIENDRAI » est une juste devise.

« La Compagnie St. Adrien de la milice de Harlem » par Frans HALS (1627-Musée Frans HALS de Haarlem), dans une catégorie de peinture qu'Eugène FROMENTIN nomme « *un genre presque historique et profondément national : le tableau civique* », illustre parfaitement le raisonnement qui préside à l'agencement des éléments d'un tableau par l'artiste comme la réflexion qui naît d'une observation attentive du spectateur. A l'intersection des diagonales soigneusement établies par le peintre, se trouve un verre de vin, centre de la composition. Ce verre, désigné même par un autre verre, est bien au cœur du tableau. Entre la clarté de la fenêtre de gauche et le drapeau de droite, entre la lumière du ciel et l'instrument de la patrie, il rassemble l'un et l'autre, donne sa cohésion à la scène et définit un espace spirituel. Le cercle des regards qui s'échangent, en une chaîne ininterrompue qui inclut le spectateur, nous rappelle qu'une compagnie est une confrérie réservée aux initiés, une société solidaire et fraternelle : placé au cœur de l'action, voilà le verre de vin, entre Religion et Nation, devenu symbole d'Unité nationale.

Ce verre de vin a enrichi notre vision et notre compréhension du sujet.

Il en est de même dans l'interprétation d'un tableau de Gerard TER BORCH (Rijksmuseum d'Amsterdam) qui a longtemps divisé les critiques. Ce fut longtemps « La remontrance paternelle » ou « La réunion de famille », (titres donnés tardivement il est vrai, la plupart des tableaux n'en ayant pas à leur origine. Mais en ont-ils besoin ?). Devant la mère, un père de famille tancerait sa fille qui baisserait la tête de honte. Près de lui, dans cette chambre à coucher, une femme assise plonge les lèvres dans un verre de vin, le regard indifférent à la scène. Peut-on imaginer une mère de famille montrant un tel détachement pendant un conseil de famille, moment si solennel ? On voit bien pourtant, que l'homme assis, le feutre sur les genoux, épée au côté et portant côte de maille est un soldat en visite. Il tenait, nous dit-on (37), une pièce de monnaie qui a été grattée sur la toile. La jeune fille, penche la tête, affairée qu'elle est à délayer son corsage. La femme assise est l'entremetteuse, ou la tenancière du lieu, affectant de ne pas se mêler au dialogue et affichant même un intérêt « de circonstance » pour le vin qu'elle déguste. Le verre de vin se trouve à l'intersection des diagonales de ce tableau presque carré (73 cm x 71 cm), ce qui en atteste l'importance pour le peintre. C'est « L'entremetteuse buvant » que le peintre a placé au cœur de la scène (38).

Moins évident que la pièce de monnaie ou le lit à baldaquin, le vin, dans ce contexte, a cependant une fonction plus grande. Tel le rince-doigts de Ponce Pilate-le-lâche, le verre de vin peut, de la même façon, être perçu comme l'artifice d'une indifférence ostentatoire et gravement coupable.

Le vin, qui divise, ou qui unit...

Dans son « Autoportrait avec sa femme Isabelle de WOLFF » (1661-Musée de Dresde), Gabriel METSU affiche le bonheur d'un couple partageant le vin de

l'amour et Jan STEEN, dans « La fête des rois » (1668-Kassel, Staatlich Kunstsammlungen) nous fait participer à une célébration familiale où le vin est partagé dans la chaleur d'une fête à la fois religieuse et païenne.

Une fête ! C'est bien à cela qu'est associé le vin le plus souvent : sachons donc alors, simplement voir grâce au vin le plaisir de vivre du « Joyeux joueur de luth » (1627-Londres-collection particulière) de Frans HALS ou celui du « Joyeux violoniste » de Gerrit VAN HONTHORST (1623-Rijksmuseum).

PLAISIRS ÉPHÉMÈRES

Par une porte entr'ouverte ou derrière une tenture, c'est un regard furtif que nous obligent à jeter les maîtres hollandais un instant dérobé à la vie intime de leur peuple, une vision fugace de moments secrets, parfois coupables.

Les très nombreux tableaux de lieux de débauche, les « bordeeljtes », livrent ce côté de la vie courante dont Amsterdam a fait, depuis, sa spécialité. Chroniqueur de son pays, Jan STEEN nous fait entrer dans l'un de ces « *musicos* » où l'on vient boire, écouter de la musique, voir les filles. Dans sa « Scène d'auberge » du Mauritshuis de La Haye le vin est le fil conducteur d'une « dégustation » très particulière. Un soldat, pendant que le vin lui est versé, en est au premier stade, celui de « l'œil » tandis que la deuxième approche, celle du « nez » se déroule dans la pièce voisine et que « le vin en bouche » est suggéré par un chien. A l'étage, le matelas rappelle qu'il s'agit bien de « consommation » si l'on a un doute sur cette « allégorie des sens » polissonne.

C'est la grande permissivité des Provinces-Unies qui permet, (dûment surveillé par les municipalités), cet aspect de la vie ordinaire comme elle a laissé les peintres le dévoiler.

De même, c'est la tolérance religieuse qui autorise une liberté d'esprit qui remet en cause les dogmes de la foi. Il y a le cartésianisme, bien sûr. Il y a

aussi une pensée libertine apparue au début du siècle en France et en Italie qui va toucher tous les pays d'Europe. Teintées d'Epicurisme, les idées libertines en remettant en cause les enseignements de la Bible vont mener à une religion proche de l'athéisme.

Les satires et les railleries qui abondent dans l'œuvre empreinte de malice de Jan STEEN, laissent entrevoir ce libertinage érudit. "La maisonnée dissolue" (Metropolitan Museum de New York) n'est pas uniquement une allégorie villageoise "à la BRUEGEL". Dans la salle à manger, les enfants montrent leur cruauté, l'un en chassant un mendiant, l'autre en réveillant sa grand-mère assoupie. Le mari donne la main à sa servante qui tente d'enivrer sa maîtresse. Cette dernière foule au pied une Bible jetée à terre. STEEN, qui s'est représenté en maître de maison, sourit avec connivence au spectateur dont il a fait son complice.

Dans cette scène où abondent les allusions, le vin n'est qu'un des éléments participant à la critique sévère des valeurs que se doit d'honorer tout bon Hollandais : la Religion, la Patrie, la Famille, la Charité, la Propreté.

VERMEER, qui l'a souvent représenté dans son œuvre, nous rappelle que le verre de vin fait partie de la vie quotidienne de la bourgeoisie. Avec diversité et de la façon la plus convaincante, le verre de vin, se pose en « réactif » d'une situation intime. « Le verre de vin » du Musée de Berlin est le philtre d'amour alors que, dans « La leçon de musique interrompue » (1662/1666-Le Louvre) avec la même sensualité que la rose de l'amour courtois, il participe de la codification des relations sociales dans une société raffinée. Il peut être, à l'opposé, le vin bu dans les maisons de passe, le vin qui enivre, le vin corrupteur, le vin qui a dérogé en se mêlant à la bière "Chez l'entremetteuse" (1656-Dresde, Staatliche Kunstsammlungen). C'est le vin qui conduit à l'oisiveté et à la paresse dans ce sommeil indigne de la jeune épouse qu'est "La jeune femme ivre

endormie à une table" (vers 1657-New York, Metropolitan Museum).

A la frêle jeune fille de ses tableaux, VERMEER associe le verre fragile d'une boisson délicate. « Elégance » et « féminité » sont deux adjectifs du vocabulaire de la dégustation.

Nul doute que VERMEER est le peintre de la Femme dans ses occupations domestiques, dans la place qu'elle tient dans la maison, dans ses humbles fonctions ou ses distractions mondaines, dans la dignité de ses relations sociales avec l'homme. Le plus bel exemple n'en serait-il pas "Soldat et jeune fille souriant" (vers 1658, New York, Frick Collection) ? Cette jeune Hollandaise qui tient avec assurance son verre de vin blanc sourit avec confiance dans sa conversation avec ce cavalier à la haute stature qui pourrait l'intimider mais qui ne l'effraie pas. Pourrait-on croire que l'homme essaie de la faire boire ? Cette femme rayonne de confiance, d'assurance, d'intelligence, véritable hymne au genre féminin.

Toute autre est l'attitude de cette toute jeune femme qui sourit naïvement au spectateur, déjà enivrée par le cavalier qui la force à boire à nouveau, sous le regard sévère du mari présent en peinture. Le citron annonce l'amertume d'un lendemain qui pourrait être fort douloureux. (« La jeune fille au verre de vin » vers 1659-60, Brunswick, Herzog Anton Ulrich Museum).

Au Mauritshuis de La Haye, dans une des nombreuses "Joyeuse compagnie" de Jan STEEN, une famille est attablée avec grands-parents, domestiques et animaux de compagnie.

Le grand-père somnole, la grand-mère lit à haute voix les dernières nouvelles, la nourrice berce le bébé, le père facétieux (Jan STEEN lui-même) fait fumer la pipe à son garçon sous le regard intrigué de la petite sœur. Le grand frère fait admirer ses talents de musicien. Un valet sert à la mère de famille un verre de vin blanc.

Le vin versé est, ici, le centre de la sphère familiale qui rassemble les géné-

rations, à moins que, par sa futilité, il ne crée la bulle éphémère et fragile d'une harmonie si brève et si dérisoire.

Les « Vanités » donnent l'avertissement de l'artiste lucide et visionnaire : dans une « Nature morte de vanité » (1630, Mauritshuis de La Haye), Pieter CLAESZ exprime le caractère vain et caduc de ces livres prétentieux et futiles, imparfaits car inachevés et les frivolités orgueilleuses du verre renversé. Le vin s'est écoulé comme le flux de la vie. Dans sa réflexion sur la mort, le philosophe confronte son scepticisme aux idées épicuriennes, mise en garde d'une religiosité au matérialisme qu'elle a contribué à installer.

Y a-t-il un signe prémonitoire dans cette « Nature morte aux fruits et au homard » d'Abraham H. VAN BEYEREN (1620/1-1690) du musée de Saint-Pétersbourg ? Les fruits sont magnifiques, la verrerie étincelante, les vins limpides et variés, mais que penser de ce homard, dont la symbolique en a fait « l'homme qui marche de travers » ?

Dans la « Nature morte de petit déjeuner avec tourte aux framboises » de Willem CLAESZ HEDA (1645-Dresde, Staatliche Kunstsamburg), le verre renversé en cristal ouvragé est brisé. Le luxe est fragile et ne dure qu'un temps comme le vin est un PLAISIR EPHEMERE. Un grand verre à demi plein a été abandonné près d'une coupe de métal précieux. Le repas, inachevé, a été délaissé. Le gâteau entamé semble laissé à pourrir tandis qu'une montre marque la marche inexorable du temps : caducité des choses, vanité des hommes.

DÉCLIN

Dans l'Europe économique du XVII^e siècle, la primauté hollandaise ne tient pas qu'à une discipline librement consentie et à une gestion cohérente des biens produits ou échangés. Elle n'a pu se développer que grâce à un ordre social né des privilèges acquis par les hommes entreprenants ou avertis et de leur domination sur d'autres hommes.

Philips WOUWERMAN (1619-1668) est plus qu'un paysagiste ou qu'un peintre équestre. Si le thème du « Départ pour la chasse » est commun dans la peinture hollandaise avec ses cavaliers se désaltérant, WOUWERMAN montre une finesse égale dans les tons et dans le « suggéré » du sujet traité. La « Halte de cavaliers » du Musée FABRE de Montpellier est celle de trois chasseurs ou trois estafettes, richement vêtus, se faisant servir par l'aubergiste de campagne un vin blanc doré. S'avance vers eux une mendiante qui va tendre la main. Satiété des puissants, soif des humbles. Les trois hommes à cheval ne la remarquent pas...

Amsterdam est un eldorado qui a drainé toute une population hétéroclite, marchands juifs, artistes et intellectuels français, marins anglais, mais aussi « hollandgänger » ces journaliers allemands et ces paysans des provinces de l'intérieur chassés par les guerres ou la concurrence. Artisans de la richesse du pays, ils sont les premières victimes de cette société qui privilégie les contribuables fortunés car ils assurent l'expansion du pays. Quand, pour ces derniers, le besoin de jouir va succéder à celui d'acquérir, un repli suivi d'une crise va annoncer un lent déclin.

Dans une « Scène d'auberge » de Gilles VAN SCHEYNDEL (1635-1676) au Musée des Beaux-Arts de Bordeaux, des personnages pitoyables et des ivrognes grimaçants laissent deviner la misère de ce prolétariat attiré par les villes, de ces paysans ruinés et de tous les laissés-pour-compte d'une économie qui révélait ses faiblesses. Le vin fera oublier leur déchéance.

Sans doute, le mercantilisme sur lequel les Pays-Bas ont bâti leur empire conduit-il à un capitalisme par nature changeant, évolutif... et provisoire. En outre, l'emprise hollandaise sur les richesses du monde a suscité les convoitises d'autres pays qui vont, à leur tour, armer une flotte commerçante, attirer les capitaux, conquérir des terres nouvelles et qui, stimulés par son exemple, affaibliront leur modèle.

Pour les Français, l'efficacité commerciale et l'expansion économique de ces Provinces-Unies sont devenues bien gênantes. Alors COLBERT prendra l'initiative d'une véritable guerre des tarifs douaniers puis lancera, le 9 juillet 1669, la "Compagnie du Nord" destinée à supplanter la Compagnie des Indes Orientales.

En politique, la République du Nord a dû affronter une période agitée qui a débuté par un conflit pour le pouvoir entre la Hollande et Guillaume II, prince de la famille d'Orange, conflit suivi par deux guerres contre l'Angleterre de 1652 à 1654 et de 1665 à 1667.

L'année 1672 marque d'autres bouleversements, ceux de la politique et de l'économie : 1672, c'est l'invasion de la République par la France, l'assassinat des chefs politiques Jean et Cornelis DE WITT et une troisième guerre anglo-hollandaise qui va durer deux ans.

Il est curieux qu'après 1660 les peintres hollandais semblent trouver moins d'attrait dans le traitement pictural du vin. C'est le cas de VERMEER : « Gentilhomme et dame buvant du vin » (vers 1658-60) et « Jeune fille au verre de vin » (vers 1659-60) sont les derniers sujets où l'artiste représente le verre de vin. Vers 1661, VERMEER peint « la leçon de musique interrompue » puis « la leçon de musique » (1662-65) puis « le concert » (1665-66).

Les vertus de la musique remplaceraient-elles, à ce moment dans le cœur des Hollandais, celles du vin ?

Dans « La leçon de musique » (1662/65, St. James Palace-Royal collection) où un pichet (est-ce du vin, de la bière, de l'eau ?) a été relégué dans un coin du tableau, on peut lire une devise inscrite sur le couvercle de l'épINETTE : *MUSICA LAETITIA COMES MEDICINA DOLORUM* ». C'est vrai que *la musique est la compagne de la joie et un baume contre la douleur*. Mais le vin n'a-t-il pas assumé jusque là, en peinture comme en société, ce double rôle social et médical ?

C'est que la vogue de "l'esprit

précieux" touche les milieux intellectuels et artistiques des Pays-Bas comme elle a affecté la France dès 1630. L'élégance et le raffinement des manières délicates sont recherchés de la bonne société. TER BORCH a montré ces coquettes vêtues "à la française" dans des robes de soie chatoyante qui tranchent sur le costume austère des Hollandais puritains.

Dans les manières bourgeoises, c'est l'esprit courtois médiéval que l'on retrouve quand le paraître mondain suit avec affectation une politesse codifiée.

Et si le vin, comme le français parlé, est l'expression de la distinction d'une élite, on affecte vers le milieu du siècle, en une finesse plus intellectualiste, un dédain ostensible pour la "matière". Aussi, le vin, apparu brut et vulgaire, cède-t-il sa place à la musique et à la littérature.

Jan STEEN nous livre un tableau intrigant : dans « Leçon de musique sur la terrasse » (1670-National Gallery), le vin a disparu, remplacé par une carafe et un verre d'eau.

Présumant un style plus conventionnel, plus académique, le charmant et l'élégant succèdent au touchant et à l'intime et les peintures des dernières années du siècle forment le contraste saisissant de scènes galantes de bon aloi mais d'une froide raideur où ne flotte plus l'esprit d'un temps irrationnel.

Les peintres ne peindraient-ils plus les visions qu'ils ont en eux pour ne fournir que les images que leur demandent les acheteurs ? L'intention moraliste semble s'être émoussée.

Comme ses peintres adoptant un style de vanité et d'ambition mondaine, la République du Nord, préoccupée de son prestige et de sa puissance, fait succéder une anglomanie raisonnée à la franco-phillie chancelante d'une amitié déçue.

En 1675, les verres à vin "à la façon de Venise ou de Bohême" connaissent la concurrence d'un verre de cristal de plomb arrivé d'Angleterre. Ce verre dont l'éclat, la densité, la sonorité et la réfraction sont supérieurs sera vite

populaire. La curiosité des Néerlandais devient attention bienveillante lorsque GUILLAUME III, le « stadhouder », épouse en 1677, Mary, fille de JAMES II, futur roi d'Angleterre.

Les deux pays ont, en matière marchande, une complémentarité et des intérêts communs. Un protectionnisme habile a amené, chez les Anglais, une économie prospère dans laquelle les Hollandais retrouvent une philosophie du capitalisme semblable à la leur. Désertant Amsterdam, les capitaux vont bientôt fructifier à Londres.

Cela se fera au détriment de la République du Nord elle-même et le dernier quart du siècle sera le crépuscule de l'Âge d'Or.

RENOUVEAU

Crépuscule aussi pour la communauté protestante de France. L'institution catholique, ne l'ayant ni reconnue, ni jamais acceptée, avait souhaité éliminer cette Église contestataire qui, un jour, aurait pu la menacer dans son autorité.

Si, dans les premières années du siècle, l'Église Réformée a pu se sentir protégée par HENRI IV, c'est dès la mort du souverain en 1610 que la marche vers une royauté moins tempérée s'accélère. De 1630 à 1660 pourtant, sous MAZARIN, les protestants français dont le loyalisme politique et le dynamisme commercial sont appréciés peuvent espérer une situation paisible car l'essor économique de cette période conduit à une coexistence pacifique. Sous surveillance du pouvoir royal de LOUIS XIII, avec LOUIS XIV leur avenir est désormais entre les mains du roi. Entre 1663 et 1666, plusieurs interdictions sont faites d'exercer le culte. Des temples sont fermés, certains détruits, les conversions arrachées sont forcées ou rémunérées. Une législation ouvertement anti protestante portera le coup de grâce en 1685 avec la Révocation de l'Edit de Nantes.

Mais de nombreux protestants du Périgord refusent d'abjurer leur foi malgré

les persécutions d'iniques « dragonnades » (39) à Ste-Foy et à Bergerac en 1680 et 1685.

« On a parlé de 300 000 protestants qui, à cette époque, auraient quitté la France... le nombre de Bergeracois aurait, croit-on, dépassé 40 000. » (40)

Les relations commerciales établies au XVII^e siècle ne cessent pas avec l'exode des « fugitifs » huguenots, bien au contraire. Plusieurs émigrés, grâce aux contacts établis dans le cadre de leur négoce, se fixent aux Pays-Bas. Ainsi, Louis de MADAILLAN, persécuté dans sa foi, se réfugia près de son oncle Jean-Baptiste, qui finissait une brillante carrière dans l'armée des Pays-Bas et le Prince d'Orange fera d'un noble émigrant du Périgord, Armand de CAUMONT, marquis de MONTPUILLAN, le lieutenant-général de ses armées. De même, Joseph ASIMONT, pasteur à Bergerac, choisit-il de s'installeraux Pays-Bas avec les membres de sa communauté.

Établissant une petite colonie de missionnaires périgordins, ils maintiennent, au siècle suivant, les échanges commerciaux avec leurs familles.

« Le luth délaissé » (1695, Buckingham Palace-Collection de la Reine), toile de Willem VAN MIERIS (1662-1747), annonce la promesse d'un siècle qui va pérenniser cet intérêt pour le vin. Devant un plat d'huîtres, une dame a interrompu la séance de musique pour une classe autrement plus importante. Un petit chien veille avec efficacité à la tranquillité de sa maîtresse pendant cette leçon de dégustation.

« Les vins de ce canton là se sont tellement accrédités en Hollande, par les correspondants des religionnaires, qu'ils ont fait tomber entièrement les vins blancs de Langon. » (41) déclare BOUCHER, Intendant de Guyenne, à propos des vins du Bergeracois en 1734. Les négociants hollandais se réservent l'usage des vins blancs du Bergeracois (42). Jusqu'au siècle suivant, la Hollande est, d'ailleurs, le seul débouché pour la plupart des viticulteurs périgordins.

«...puisque je ne vends pas du tout de vin à Bergerac, ni blanc ni rouge, le chargeant tout pour la Hollande et n'en gardant ici que pour ma provision...» affirme, dans un rapport (43), le subdélégué-maire de Bergerac Guillaume DE BIRAN en 1758.

Mais ces vins, muets, sulfités ou coupés, ces vins frelatés ou sucrés qui eurent tant de succès et que les marchands ont eux-mêmes désirés et créés, sans origine déterminée et sans appellation précise, soulèvent la réprobation de ces mêmes négociants de Hollande qui en font part, en 1738, à l'Ambassadeur (54) de France ; *"...ils remarquent que de plus en plus les vins se mêlent et se falsifient au point qu'ils ne peuvent plus compter sur la qualité, ils supplient votre excellence (le Sieur Orry) d'avoir la bonté d'y pourvoir, en obligeant les Propriétaires des Vins d'apposer chacun leur marque sur leurs futailles"* (44).

C'est de cette époque que datent, pour les vins de monbazillac, les "marques hollandaises" de ces domaines qui garantissent à leurs clients bataves origine et qualité, en quelque sorte une « appellation contrôlée » avant la lettre, signe d'authenticité des crus de Marsalet, Haut-Marsalet, Pintouka, Au Fumat, La Fonrouse, Poulvères, Le Désert, Tirecul, Thibault, La Cattie, des domaines du Touron, de La Brie, des Hébras, des châteaux de Theulet, la Borderie, Baradis, Péroudier, Monbazillac, Planques, Laveau, le Fagé et du Septy.

En se fixant à Bordeaux au cours du siècle, les Hollandais, assurant le contrôle de plus du tiers du trafic, s'ils vont faire la richesse du port aquitain, vont libérer de leur tutelle étrangère vigneron et intermédiaires de commerce du Bergera-

cois ainsi amenés à participer plus directement à leur économie viticole.

Ce XVIII^e siècle sera déterminant pour l'ensemble de leurs vins : parce que les Hollandais apprécient désormais les « vins noirs », rouges corsés nets de goût, les producteurs, sélectionnant leurs cépages, vont à nouveau s'adapter à cette demande comme à celle des rosés plus délicats et à celle de vins de plus bas prix, vins blancs appelés « vins verts ».

Ils vont aussi parfaire les méthodes de vinification des vins liquoreux, avec ces vendanges tardives et ces « tries successives ». Et le vin muscaté, à la robe d'or, au bouquet délicat, au moelleux exquis, ce vin de liqueur qu'on appellera bientôt MONBAZILLAC demeure le favori de la bonne société hollandaise et l'invité des étapes de la vie : dans « Visite à la nursery » (v. 1700-Musée de Leyde) de Matthijs NAIVEU (1647-1726), c'est toujours le verre de vin blanc reconstituant que le nouveau père offre à l'accouchée.

« Après les cinq ou six premiers jours elle boira un peu de vin blanc avec de l'eau. » (45)

Née à Bergerac, issue d'une famille protestante, Marie DOMENGET de MALAUGER, dans une lettre datée d'Utrecht du 20 février 1752, écrit à son neveu resté au pays : *«...Ma prière est donc que vous ayez la bonté de m'envoyer tous les ans, entre vous et votre frère, au moins un couple de barriques de vin, pour m'assister dans mes grandes infirmités, et peut-être que ce ne sera pas pour longtemps.»*

Marie, selon les notes de famille (46), s'éteint en Hollande vers 1760. Elle est âgée de 97 ans.

Le monbazillac a conservé ses vertus.



3. Conclusion

C'est l'empreinte d'une époque, dans ses échanges commerciaux, ses coutumes, son art de vivre, que conserve le verre de vin des tableaux. Le vin a sa part dans la réussite de la République du Nord.

Mais pas seulement : ce verre de vin fut signe emblématique d'une société qui partagea durablement avec le Périgord bergeracois économie, culture et valeurs. Dans « *Le joyeux buveur* » (1628/1630-Rijksmuseum d'Amsterdam) de Frans HALS, tandis que la richesse de ses atours illustre l'opulence de l'Âge d'Or et que son élégance en traduit le raffinement, le regard affable de ce cavalier suggère la bienveillance d'une communauté. Le verre, tendu non pour trinquer mais pour être offert au spectateur invité, rappelle la vertu chrétienne de la Charité. Les œuvres « au verre de vin » du XVII^e siècle hollandais témoi-

gnent d'une entraide née de la reconnaissance d'une identité et gardent le souvenir du vin de Bergerac.

Le philosophe Michel FOUCAULT (47) résumerait avec justesse notre démarche : « *On peut, pour analyser un tableau, reconstituer le discours latent du peintre, on peut vouloir retrouver le murmure de ses intentions qui ne sont pas finalement transcrites dans des mots, mais dans des lignes, des surfaces et des couleurs ; on peut essayer de dégager cette philosophie implicite qui est censée former sa vision du monde. Il est possible aussi d'interroger la science, ou du moins les opinions de l'époque, et de chercher à reconnaître ce que le peintre a pu leur emprunter.*

L'analyse archéologique aurait une autre fin : elle chercherait si l'espace, la distance, la profondeur, la couleur, la

lumière, les proportions, les volumes, les contours n'ont pas été, à l'époque envisagée, nommés, énoncés, conceptualisés dans une pratique discursive ; et si le savoir auquel donne lieu cette pratique discursive n'a pas été investi dans des théories et des spéculations peut-être, dans des formes d'enseignement et dans des recettes, mais aussi dans des procédés, dans des techniques et presque dans le geste même du peintre. »

Capables d'apporter santé ou joie, les vins de Périgord n'auraient-ils fait qu'ajouter plaisir ou raffinement que les peintres, de toute façon, y auraient puisé une part de cette inspiration qui

est le secret de la création artistique. Ce secret, résiderait-il dans le symbolisme, exaltation du réalisme ?

En évoquant leurs idéaux, l'artiste nous aide à comprendre les hommes de son temps et fait naître en nous la réflexion qui prolonge le plaisir esthétique.

Regardons, alors, avec attention les toiles des maîtres hollandais ; nous pourrions y discerner, grâce à la leçon d'une Histoire commune, l'Humanisme et la Générosité qui font, du sujet d'un tableau, sa véritable grandeur.

Jean-Pierre GOT

Bergerac, le 30 avril 1998.

- (1) Par «Hollandais » nous entendons, comme au XVII^e siècle, « habitants des Provinces-Unies » appelés aussi « Flamands ».
- (2) In « *Les délices de la Hollande* » de S. de PARIVAL, paru à Leyde en 1651.
- (3) D'après H. KONINGSBERG, les écoles de Haarlem, Amsterdam, Utrecht, Leyde, Delft et Dordrecht compteraient 38 artistes recensés en 1660 alors que la France n'en aurait que 6 à la production et à la notoriété comparables. Ce sont Nicolas POUSSIN, Claude LORRAIN, Philippe de CHAMPAIGNE, Mathieu LE NAIN, Pierre MIGNARD et Charles LE BRUN.
- (4) A. BREDIUS in « REMBRANDT-The complete edition of the paintings ».
- (5) Alors que les vins blancs sont présents chez les peintres des Provinces-Unies, les artistes français les font peu apparaître dans leurs œuvres. Georges DE LA TOUR ne nous a laissé qu'un tableau au vin rouge : « Les tricheurs », du même rouge à la teinte écarlate et soyeuse que nous voyons dans le « Le repas de paysans » et « La forge » des frères LE NAIN.
- (6) In « *Ortus medicinae* » de Jan Baptista VAN HELMONT (1577-1644), cité par N. SCHNEIDER in « VERMEER ».
- (7) (131-200 après J.-C.). Ce médecin, né à Pergame, en Mysie, a laissé de nombreux écrits en grec.
- (8) Le livre « *De Honestate Voluptate* » de Barthélémy de SACCHI dit « PLATINA », écrit en 1470 et publié à Rome en 1473, fut traduit en 1505 par le religieux Didier CHRISTOL sous le titre de « Le Platine en François ».
- (9) Cité par J.-L. FLANDRIN in « Chronique de Platine ».
- (10) In « *La médecine aisée* », Paris-1698.
- (11) FLANDRIN in op. cit.
- (12) J. CHAPTAL in « L'art de faire le vin ».
- (13) In « Jurades de la Ville de Bergerac » année 1604.
- (14) Arch. dép. de la Gironde C3683 fol. 65.
- (15) L'opération de « l'agréage », pendant laquelle le marchand goûte avec son client le vin choisi, à la barrique et au moment de l'expédition, scelle l'accord des deux parties sur la qualité retenue effectivement enlevée. La vente « mise en bouteilles à la propriété » a fait disparaître cette très ancienne coutume pratiquée par le négoce jusqu'à ces dernières années.
- (16) A. JOUANEL in « Bergerac et la Hollande ».
- (17) Archives Municipales de Bergerac, Lay. Enquête de 1520, fol 45 recto.
- (18) Jurades de la Ville de Bergerac Tome XIII (mémoire de 1780).
- (19) E. FERET in « Bergerac et ses vins ».
- (20) L'œnologie est une science récente. Ce n'est qu'en 1876, que le Dr Jules GUYOT fera remarquer : « *Chaque raisin a sa qualité sensuelle et alimentaire spéciale, chacun produisant un vin qui lui est propre et il en est très peu qui s'associent et s'harmonisent parfaitement à la cave aussi bien qu'à la vigne. Tous les efforts, dans la viticulture et dans la vinification, doivent tendre à la simplification dans la composition des vins. Là est le progrès.* » (In « Etudes des vignobles de France »).
- (21) Cité par R. DUMAY in « Guide du Vin ».
- (22) PONTAC à COLBERT 8 juin 1662. Bib. Nat. Mil. Colbert vol 109 fol 162.
- (23) «...encore si les habitants de Bergerac avaient la liberté de se servir de la jauge de Bordeaux pour le commerce de leurs vins, ils pourraient peut-être se flatter de les envoyer ailleurs que chez les Hollandais ... » écrira le subdélégué de la ville à DUPRE de SAINT-MAUR, intendant de la Généralité de Guyenne, le 6 mars 1780. (in Bulletin de la Société historique et archéologique du Périgord TL XXI).

- (24) In « *Lettres, instruction et mémoires de Colbert* » cité par P. CLEMENT.
- (25) WICQUEFORT L. 14 mars 1658. Arch. Affaires Etrangères.
- (26) P. BUTEL in « *Histoire de la Garonne* ».
- (27) Cité par R. DION in « *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle* ».
- (28) F. BRAUDEL in « *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV^e-XVIII^e siècle* ».
- (29) P. ROUDIE in « *Bordeaux, vignoble millénaire* ».
- (30) Ces vins de Bordeaux et de Gascogne sont présents sur le marché anglais depuis le début du XIII^e siècle, Jean Sans Terre les ayant découverts lors d'un voyage en Aquitaine.
- (31) In « *Le refuge huguenot et les Provinces Unies* ».
- (32) J. ORCIBAL in « *Louis XIV et les Protestants* ».
- (33) T. TODOROV in « *Eloge du quotidien* ».
- (34) Selon la règle héraldique, le verre à pied ne saurait être utilisé pour la représentation d'un nom profane, car cette figure symbolise la seule coupe du sang royal du Graal. En néerlandais, "HET GLAS" est le verre à vin, "DE KELK" (le calice) est la coupe à boire.
- (35) Homélie du frère Guy TOUTON : les noces de Cana (jan.98)- Église St. Paul-les Dominicains de Bordeaux.
- (36) Vereenigde Oost-Indische Compagnie. La Compagnie des Indes orientales, créée le 20 mars 1602, est la réunion des compagnies maritimes indépendantes.
- (37) ROSENBERG, SLIVE et TER KUILE in « *Dutch art and architecture* ».
- (38) A musée de Berlin, (Staatliche Museen), se trouve une version très légèrement modifiée, sans doute TER BORCH ayant peint à nouveau pour un client le tableau qui avait plu.
- (39) On fit loger pendant plusieurs mois des compagnies de cavalerie puis d'infanterie chez l'habitant huguenot avec pour mission d'extorquer leur conversion par la terreur, la violence, la destruction de leurs biens.
- (40) J. DURIEUX in B.S.H.A.P. Tome LXXII-1945.
- (41) Cité par A. GOT in « Monbazillac, hozanna de topaze ». C'est pourtant Bordeaux qui, sous le contrôle des négociants et des commissionnaires hollandais, va trouver son compte, pendant tout le XVIII^e siècle, dans une expansion sans précédent de ses expéditions de vins d'Aquitaine.
- (42) Rapport de Guillaume GONTIER (Bulletin de la Société historique et archéologique du Périgord T. LIX)
- (43) Ce qui ne saurait surprendre, le monbazillac étant surnommé "le vin de paix des ambassadeurs" : vin offert le 4 octobre 1352 au comte de SUFFOLK, lieutenant du roi d'Angleterre, en 1512 au Cardinal d'ALBRET, au roi de Navarre en 1543, à Catherine de MEDICIS en 1565. C'était le vin de FREDERIC II et de TALLEYRAND. Rappel dans un "Arrêt de la Cour du Parlement de Bordeaux concernant la Police des Vins" du 18 juillet 1764. Archives départementales de la Gironde C3683 fol.66.
- (44) Rappel dans un « Arrêt de la Cour du Parlement de Bordeaux concernant la Police des Vins » du 18 juillet 1764. Archives départementales de la Gironde C3683 fol.66.
- (45) In « La médecine aisée ».
- (46) A. JOUANEL in « Bergerac et la Hollande ».
- (47) In « L'archéologie de savoir ».

Tableaux cités

- « GARÇON AU VERRE DE VIN » (1662/3, SWERIN-STAAATLICHE MUSEUM), FRANS HALS.
- « L'EUROPE » (1664-1665, MUNICH-ALTE PINAKOTHEK), JAN VAN KESSEL.
- « BENEDICITE » (GRANDE BRETAGNE-COLLECTION PRIVEE), JAN STEEN.
- « FRUITS ET LEGUMES AUTOUR D'UN CARTOUCHE AVEC UN VERRE DE VIN » JAN DAVIDSZ-DE HEEM.
- « LA CORRUPTION DU MONDE AVANT LE DELUGE » (1619, MUSEE DE DOUAI), CORNELIS VAN HAARLEM.
- « LA FETE DE BAL-THAZAR » (LONDRES-NATIONAL GALLERY), REMBRANDT VAN RIJN.
- « LE DUO » (NATIONAL GALLERY), GABRIEL METSU.
- « LES MEFAITS DE LA LUXURE » (VIENNE-KUNSTHISTORISCHES MUSEUM), JAN STEEN.
- « PORTRAIT DE MARTIN REY » (1627, AMSTERDAM-RIJKSMUSEUM), NICOLAS ELIASZ DIT PICKENOY.
- « NATURE MORTE » (1653/54, ST PETERS-BOURG-MUSEE DE L'HERMITAGE), WILLEM KALF.
- « LA COMPAGNIE ST-ADRIEN DE LA MILICE DE HARLEM » (1627, HAARLEM-MUSEE FRANZ HALS), FRANS HALS.
- « LA REUNION DE FAMILLE » ou « L'ENTREMETTEUSE BUVANT » (RIJKSMUSEUM), GERARD TER BORCH.
- « LA MAISONNEE DISSOLUE » (NEW YORK-METROPOLITAN MUSEUM), JAN STEEN.
- « LA FETE DE LA NAISSANCE » (1664, LONDRES-WALLACE COLLECTION), JAN STEEN.
- « LE VERRE DE VIN » (c. 1658/60, BERLIN-STAAATLICHE MUSEEN), JAN VERMEER.
- « LA LEÇON DE MUSIQUE INTERROMPUE » (1662/1666, PARIS-LE LOUVRE), JAN VERMEER.
- « CHEZ L'ENTREMETTEUSE » (1656, DRESDE-GEMÄLDE-GALERIE), JAN VERMEER.
- « LA JEUNE FEMME IVRE ENDORMIE A UNE TABLE » (c.1657, METROPOLITAN MUSEUM), JAN VERMEER.
- « SOLDAT ET JEUNE FILLE SOURIANTE » (c.1658, NEW YORK-FRICK COLLECTION), JAN VERMEER.
- « LA JEUNE FILLE AU VERRE DE VIN » (c.1659/60, BRUNSWICK-HERZOG ANTON ULRICH MUSEUM), JAN VERMEER.
- « AUTO PORTRAIT AVEC SA FEMME ISABELLE DE WOLFF » (1661, MUSEE DE DRESDE), GABRIEL METSU.
- « LA FETE DES ROIS » (1668, KASSEL-STAAATLICHE KUNST-SAMMLUNGEN), JAN STEEN.
- « AMANTS DANS UNE AUBERGE » ou « LE RETOUR DU FILS DE FAMILLE » (1623, METROPOLITAN MUSEUM), FRANS HALS.
- « LE JOYEUX JOUEUR DE LUTH » (1627, LONDRES-COLLECTION PARTICULIERE), FRANS HALS.
- « JOYEUX VIOLONISTE » 1623, RIJKSMUSEUM) GERRIT VAN HONTHORST.
- « LE JOYEUX BUVEUR » (1628, RIJKSMUSEUM), FRANS HALS.
- « HALTE DE CAVALLIERS » (MONTPELLIER-MUSEE FABRE), PHILIPUS WOUWERMAN.
- « SCENE D'AUBERGE » (BORDEAUX-MUSEE DES BEAUX-ARTS), GILLES VAN SCHEYNDEL.
- « NATURE MORTE DE PETIT DEJEUNER AVEC TOURTE AUX FRAMBOISES » (1645, DRESDE-STAAATLICHE KUNST-SAMBURG), WILLEM CLAESZ HEDA.
- « NATURE MORTE AUX FRUITS ET AU HOMARD », (1620/21-1690, L'HERMITAGE), ABRAHAM VAN BEYEREN.
- « NATURE MORTE DE VANITE », (1630, MAURITSHUIS), PIETER CLAESZ.
- « GENTILHOMME ET DAME BUVANT DU VIN » (c.1658/60), JAN VERMEER.
- « JEUNE FILLE AU VERRE DE VIN » (c. 1659/60) JAN VERMEER.
- « LA LEÇON DE MUSIQUE » (1662/65, ST JAMES PALACE-ROYAL COLLECTION), JAN VERMEER.
- « LA LEÇON DE MUSIQUE SUR LA TERRASSE » (1670, NATIONAL GALLERY), JAN STEEN.
- « LE LUTH DELAISSE » (1695, BUCKINGHAM PALACE-COLLECTION DE LA REINE), WILLEM VAN MIERIS.
- « VISITE A LA NURSERY » (c.1700-MUSEE DE LEYDE), MATTHIJS NAIVEU.

Sources Bibliographiques

- ACTES DU XXEME CONGRES D'ETUDES REGIONALES, *Vignobles et vins d'Aquitaine*, IMPRIMERIE BISCAIYE, BORDEAUX, 1970.
- ALPERS S., *L'art de dépeindre*, GALLIMARD, PARIS, 1990.
- BEAUROY J., *Vin et société à Bergerac, du moyen-âge aux temps modernes*, STANFORD UNIVERSITY, ANMA LIBRI, 1976.
- BERCE Y.-M., *La vie quotidienne dans l'Aquitaine du XVII^e siècle*, HACHETTE, 1981.
- BRAUDEL F., *Civilisation matérielle, économie et capitalisme. XV^e-XVIII^e siècle*, Tome III « Le temps du monde » ; REFERENCE, LIBRAIRIE ARMAND COLIN, PARIS, 1979.
- BREDIUS A., *REMBRANDT-The complete edition of the paintings*, PHAIDON PRESS LTD, LONDRES, 1935.
- BODE W., *French elements in Dutch painting c. 1650-1730*, YALE UNIVERSITY PRESS, 1883.
- BONAFoux P., *Vermeer*, PROFILS DE L'ART, CHENE, 1992.
- DE BOYSSON R., *L'invasion calviniste en Bas-Limousin, Périgord et Haut-Quercy*, AUGUSTE PICARD ED., PARIS, 1920.
- BRIERE-MISME C., *La peinture hollandaise*, LIBRAIRIE NATIONALE D'ART ET D'HISTOIRE, PARIS-BRUXELLES, 1927.
- BUTEL P., GARRISON-ESTEVE J., *Une histoire de la Garonne*, ED. RAMSAY, PARIS, 1982.
- CHAPTAL J., *L'art de faire le vin*, L. BOUCHARD-HUZARD, PARIS, 1839.
- CLARAC P., DELTREL A., *La parole est aux anciens - pratiques viticoles et vinicoles dans le Bergeracois. 1900-1950*, OAREIL, TOULOUSE, 1992.
- COSTEDOAT R., *Le peuple « rebelle » des huguenots de Bergerac*, ED. GULIVER, BEAUREGARD-ET-BASSAC, 1987.
- CRAEBECK J., *Les vins de France aux anciens Pays-Bas (XIII^e-XVI^e)*, S.E.V.P.E.N., PARIS, 1958.
- DE GORTER S., *Le décor de la vie privée en Hollande au XVII^e siècle*, INSTITUT NEERLANDAIS, PARIS, 1965.
- DE JONGH E., *Rembrandt et son temps*, EUROPA LIBRA, BRUXELLES, 1971.
- DIBON P., *Regards sur la Hollande du XVII^esiècle*, BIBLIOTECA EUROPA, VIVARIUM NAPOLI, 1990.
- DION R., *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX^e siècle*, 1959.
- DRAHOTOVA O., *L'Art du verre en Europe*, GRUND, PARIS, 1983.
- FERET E., *Bergerac et ses vins*, FERET ET FILS EDETEURS, PARIS, 1903.
- FLANDRIN J. L., *Chronique de Platine-pour une gastronomie historique*, ED. ODILE JACOB, 1992.
- FOUCAULT M., *L'archéologie de savoir*, GALLIMARD, PARIS, 1971.
- FROMENTIN E., *Les maîtres d'autrefois*, Ed. GARNIER, PARIS, 1972.
- GARRIER G., *Histoire sociale et culturelle du vin*, BORDAS CULTURES, 1995.
- GARRISON J., *L'Edit de Nantes et sa révocation*, SEUIL, PARIS, 1985.
- GILLET P., *Par mets et par vins-voyages et gastronomie en Europe (16^e - 18^e siècles)*, PAYOT, 1985.
- GOT A., *Monbazillac, hozanna de topaze*, SADAG, 1959.
- GUENANCIA P., *Descartes-Bien conduire sa raison*, DECOUVERTES GALLIMARD, 1996.
- GURATZCH H., *L'âge d'or de la peinture flamande et hollandaise*, VBI, PARIS, 1980.
- GUYOT J., *Etude des vignobles de France*, IMPRIMERIE NATIONALE, PARIS, 1876.
- HIGOUNET-NADAL A., *Histoire du Périgord*, PRIVAT, PARIS, 1983.
- JOUANEL A., *Bergerac et la Hollande*, IMPR. GEN. DU SUD-OUEST, BERGERAC, 1951.
- KAHR M. M., *La Peinture hollandaise du*
- Siècle d'or*, LE LIVRE DE POCHE-REFERENCES ART, 1998.
- KERSTEN M., LOKIN H.A.C., *Les maîtres de Delft, contemporains de Vermeer*, FLAMMARION, PARIS, 1996.
- KONINGSBERG H., *Vermeer et son temps*, TIME-LIFE INTERNATIONAL, NEDERLAND, 1976.
- LE CLERC M., *La médecine aisée*, CHEZ BARTHELEMY GIRIN, PARIS, 1698.
- LEFEVRE-PONTALIS A., *Jean de Witt-grand pensionnaire de Hollande*, LIBRAIRIE PLON, PARIS, 1884.
- LEROUX A., *Les religieux de 1685 à 1802*, FERET ET FILS, BORDEAUX, 1920.
- LE ROY LADURIE E., *L'ancien Régime (1) 1610-1715*, HISTOIRE DE FRANCE, HACHETTE, PARIS, 1991.
- MAGDELAINE M., VON THADDENR., *Le refuge huguenot*, ARMAND COLIN, PARIS, 1985.
- MATHOREZ J., *Les étrangers en France sous l'Ancien Régime*, 2 t., PARIS, 1921.
- NAUMANN O., *Frans Van Mieris the Elder (1635-1681)*, AETAS AUREA, DAVACO PUBLISHERS, DOORNPIJK, PAYS-BAS, 1981.
- ORCIBAL J., *Louis XIV et les protestants*, LIBRAIRIE PHILOSOPHIQUE J. VRIN, 1951.
- PAJOU J., *Le siècle d'or de la Hollande*, HISTORAMA n° 36 - septembre 1993.
- PIJASSOU R., *Le Médoc (T. I)*, TALLANDIER, 1980.
- POTON D., CABANEL P., *Les protestants français du XVI au XX^e siècle*, NATHAN, 1994.
- PRICE J. L., *The Dutch Republic during the 17th century*, B.T. BATSFORD, LONDON, 1974.
- REGIN D., *Traders, Artists, Burgers*, VAN GORCUM, ASSEN, AMSTERDAM, 1976.
- RIEMERIS H., *Les Pays-Bas dans le Monde*, PAJOT, PARIS, 1939.
- RIOL J.-L., *Le vignoble de Gaillac depuis ses*
- origines jusqu'à nos jours*, PARIS, 1913.
- ROZENBERG J., SLINE S., TER KUILE E.H., *Dutch Art and Architecture 1600-1800*, PENGUIN BOOKS, 1966.
- ROUDIE P., AUBIN G., LAVAUD S., *Bordeaux, vignoble millénaire*, L'HORIZON CHIMÉRIQUE, BORDEAUX, 1996.
- SCALA A., *Pieter De Hooch*, ED. SEGUIN, PARIS, 1991.
- SCHAMA S., *L'embaras de richesses, BIBLEOTHEQUE ILLUSTRÉE DES HISTOIRES*, GALLIMARD, PARIS, 1991.
- SCHNEIDER N., *Les natures mortes-réalité et symbolique des choses*, TASCHEN, COLOGNE, 1991.
- TODOROV T., *Eloge du quotidien*, ADAM BIRO, PARIS, 1993.
- WHISTLER L., *Point engraving on glass*, WALKER BOOKS, LONDON, 1992.
- YARDENI M., *Le refuge protestant*, P.U.F., PARIS, 1985.
- ZUMTHOR P., *La vie quotidienne au temps de Rembrandt*, HACHETTE, PARIS, 1959.



11, villa St. Honoré - 75008 Paris - France
Tel : 01 58 05 10 70 - Fax : 01 58 05 10 71 - Email : contact@academie-amorim.com
<http://www.academie-amorim.com>