

UNE ANTHROPOLOGIE DE L'ÉBRIÉTÉ ET DE LA FÊTE EN BOURGOGNE « SÉPARER LE BON VIN DE L'IVRESSE »

Marion DEMOSSIER

Marion DEMOSSIER

Université de Bath
(Grande-Bretagne)

1 - On peut y ajouter, selon Richard Bucaille, l'affirmation des autochtones par rapport à une communauté bourguignonne, l'idiosyncrasie architecturale et le système intra-bourguignon fondé sur l'opposition des productions agricoles.

BUCAILLE (Richard), « Essai d'une définition spécifiquement anthropologique de la région : l'exemple de la Bourgogne », *Le Monde alpin et rhodanien*, Colloque de la Société d'ethnologie française, n° 1, 1981.

En Bourgogne, le vin est la base de l'économie de la région ainsi que le thème majeur de son folklore. La culture populaire présente le vigneron comme un être jovial, entouré de ses précieuses grappes et gratifié du fruit de son travail. Sa réputation s'enracine dans les nombreuses chansons à boire telles que « Chevaliers de la table ronde » et « Joyeux enfants de la Bourgogne », qui perpétuent l'image du Bourguignon bon vivant. Cette constellation de significations est accompagnée aussi de l'ombre coupable du joyeux buveur à la trogne rouge qui faisait sa fierté. Il serait injuste de s'arrêter à cette allégorie car la Bourgogne constitue, tant aux yeux des Bourguignons que de l'anthropologue, une unité socioculturelle, dont la tradition culinaire basée sur le triangle préparations en sauces/habiles cuisinières domestiques/mangeurs fins et forts, forme l'un des éléments principaux¹. Le vin domine par

2 - DES VIGNES ROUGES (Jean), « Les buveurs et l'opinion publique », *Pays de Bourgogne*, n° 43, 11^e année, 4^e trimestre, 1963.

3 - CHATELAIN-COURTOIS (Martine), *Les mots du vin et de l'ivresse*, Paris, Belin, 1984.

GARRIER (Gilbert), *Histoire sociale et culturelle du vin*, Paris, Bordas, 1995.

NAHOUM-GRAPPE (Véronique), *La culture de l'ivresse, essai de phénoménologie historique*, Paris, Quai Voltaire, 1991.

NOURRISSON (Didier), *Le buveur du XIX^e siècle*, Paris, Albin Michel, 1990.

4 - DOUGLAS (Mary), *Constrictive Drinking, perspectives on Drink from Anthropology*, Paris, Cambridge University Press, Maison des Sciences de l'Homme, 1987.

5 - COLOMBET (Albert), « Folklore de la vigne et du vin », *Arts et Traditions populaires*, 1965, n° 2, p. 180-214.

conséquent l'ensemble des modes de préparation et de consommation alimentaires locaux.

Sans entrer dans le détail d'une analyse du boire dans la société locale, l'approche ethnographique dévoile d'une part, l'omniprésence du vin dans la vie quotidienne et festive et, d'autre part, une quasi-absence de l'ivresse dans le discours des vigneron ou quand celle-ci est exceptionnellement relatée, elle est due à la qualité médiocre du cru : « Dans notre village bourguignon, la morale distingue deux sortes d'ivresse. D'abord celle que donne le bon vin, c'est le délire noble, un état de grâce exceptionnel dû à la bénédiction du seigneur et qui attire plutôt la considération publique. D'ailleurs, c'est une vérité reconnue : le vin ne saoule pas ; si par hasard, il vous fait perdre la raison, c'est qu'il est de mauvaise qualité ; dans ce cas là, on est pas ivre, mais « malade ». De toute façon, le buveur de vin est exempt de péché ; on l'envie, on le plaint, selon les cas, mais on ne le blâme pas. Il en est tout autrement du buveur d'alcool. Celui-là est réprouvé ; son ivresse est abjecte, c'est du vice...² ». Du berceau à la tombe, divers rites mettent en scène « bons flacons », « bons vivants » et « francs buveurs ».

Plusieurs études telles que celles de Martine Courtois, Gilbert Garrier, Véronique Nahoum-Grappe, Didier Nourrisson³ ont été consacrées à l'analyse culturelle de l'alcool et de sa consommation. De leur côté, les anthropologues ont étudié l'alcoolisme et ses corollaires – l'ivresse et l'ébriété – d'un point de vue indigène en examinant les liens que l'alcool établit dans une société donnée. Par contre, peu de travaux se sont intéressés aux rapports que le vigneron entretient avec son produit. À ce propos, il est pertinent de reprendre l'hypothèse de Mary Douglas⁴ selon laquelle

les contraintes culturelles dictent un cadre restreint dans les manières de boire et permettent aux individus d'absorber plus d'alcool avec moins d'effets physiques apparents. L'un des cadres qui assurent le contrôle de ces manières de boire semble être, en Bourgogne comme dans d'autres régions viticoles, la notion de « tempérance ». En effet, sont condamnées par les vigneron tant la sobriété excessive que l'ivresse permanente.

MANIÈRES DE BOIRE EN BOURGOGNE

Dans les régions viticoles, le vin pur était jusqu'au début du XX^e siècle une boisson rare, servie seulement le dimanche, les jours de fête et pendant la période des gros travaux agricoles ou à l'occasion de la visite d'un parent ou ami. Aujourd'hui, la dégustation de vins ponctue la vie sociale et professionnelle de chacun. Dans l'ensemble des occasions, rites et événements qui rythment la consommation du vin, il existe un système de conduites et de valeurs sous-jacentes qu'expriment les façons de boire. Ainsi, tout un vocabulaire précis évoque le boire en Bourgogne sous la forme d'un certain nombre d'adjectifs et d'attributs bien précis, comme « franc buveur », « bons vins », « bien boire » qui ont trait à la « tempérance » et à la retenue. Être un bon buveur répond dans cette région à un ensemble de comportements culturels codifiés qui ont pour modèle « la tempérance ». L'exemple d'un proverbe recueilli par Albert Colombet⁵ à Gemeaux en Côte d'Or éclaire ce concept vernaculaire du boire en associant à la qualité du cépage la retenue du buveur : « Vin de Pinot se boit à petit gobelet ». C'est l'association entre un cépage noble et une consommation

mesurée qui est préconisée. Martine Chatain-Courtois⁶ définit deux types de comportements qui se dessinent en contraste dans la langue, celui du buveur et celui du dégustateur. Elle oppose la réification du buveur transformé par la langue verte en un récipient vinaire, à l'idéalisation qui décrit le vin en termes anthropomorphiques et lui attribue un corps, un caractère, une personnalité et des titres de noblesse : « Alors que l'ivrogne, « brouillé » et « confondu » est en état de désordre manifeste, l'art de boire s'impose avant tout comme volonté d'ordre, commande la tenue de l'individu et du groupe mais s'exprime aussi en termes d'esthétiques pour définir le vin⁷ ». Dans la société locale, la distinction entre les différents groupes sociaux s'analyse, en partie, à travers les manières de boire qui différencient aujourd'hui le professionnel du profane, le vigneron de l'élite. Au sein de ces séparations catégorielles, la « tempérance » permet de juger l'Autre et de lui attribuer une position dans l'échelle de reconnaissance sociale. Tout Bourguignon est capable de discerner généralement le « *bon buveur* » du novice. Nombreux sont aussi les rituels qui cherchent à tourner en dérision la naïveté de ce dernier. Qui n'a pas assisté à la descente en cave du néophyte qui se termine par une remontée sur les genoux...

Manières de boire et boissons sont habituellement propres à chaque communauté. Autour d'un produit unique, décliné sous des formes variées et consommé suivant des rites particuliers à chaque groupe social, les Bourguignons ont toujours été partagés entre le plaisir de boire et l'ivresse qui en résulte. Ainsi, le Comité départemental de défense contre l'alcoolisme publiait, en mars 1970 dans le journal régional *Le Bien Public*, un article dont le propos illustre à merveille ce paradoxe : « S'il était admis

une fois pour toutes qu'il ne fait pas œuvre impie, qu'il n'est pas contre le vin mais pour le bon vin, qu'il n'est pas contre le gourmet, mais contre le buveur invétéré, lequel ne doit pas être l'image de marque de nos crus alors le Comité ne serait plus seul dans sa croisade de la qualité, du bon goût et du savoir-vivre ». René Engel, dans son livre *Propos sur l'art de bien boire*⁸ expose les différentes raisons de boire. Parmi celles-ci, il place en tête, l'hospitalité : « En Bourgogne, l'arrivée d'un hôte est, comme il se doit, toujours vineusement fêtée. Le cérémonial va de la rapide mais parfois dangereuse dégustation en cave, pipette et taste-vin à la main, à la rafale de flacons sur les tables de la province à l'occasion de tout repas amical bien ordonné ». Apporter sa bouteille et offrir un verre de vin ponctuent chaque rituel calendaire ou événement de la vie sociale. La tradition veut aussi que les jours de fête, une distribution de vin ait lieu afin de réinstaurer les liens sociaux dans la communauté. L'échange du vin dans la société locale prend toutefois rarement un caractère commercial car ce produit occupe, de par sa circulation au sein du groupe, une place essentielle dans le maintien des liens sociaux.

Le modèle culturel de « tempérance », évoqué précédemment, se trouve illustré par les activités de nombreuses confréries bachiques séculaires qui en ont fait leur mot d'ordre. Que ce soit les « Vide-flacons » de Beaune, les « Altérés » de Mâcon, « l'Ordre de la Boisson » ou les « Francs buveurs », ces sociétés vineuses, aux noms métaphoriquement excessifs, faites de secrets et d'initiations, déterminent un espace social où connaissance du produit et retenue vont de pair. Écoles de bienséance et de modération, outre leur fonction commerciale, elles ne cessent de jouer un rôle fondamental dans la création et le maintien d'une cul-

6 - CHATELAIN-COURTOIS (Martine), *Les mots du vin...*, op. cit.

7 - MILNER (Max), COURTOIS (Martine) (édité par), *L'imaginaire du vin*, Marseille, Jeanne Laffite, 1983.

8 - ENGEL (René), *Propos sur l'art de bien boire*, Bibliothèque de la Confrérie des chevaliers du taste-vin, sans date. René Engel est chevalier du tastevin et érudit local.

9 - ROZET (Georges),
« Les confréries
bachiques de jadis », *Annales de l'Académie
de Mâcon* 3^e série,
1937, p. 32-39.

10 - VACHON
(Patrice), GERBY
(Joëlle), « La Mère folle
de Dijon, fête de la
satyre, fête des
satyres », *Pays de
Bourgogne*, n° 155,
mars 1992.

11 - CHATELAIN-
COURTOIS (Martine),
Les mots du vin..., *op.
cit.*

12 - POULLEAU
(Alice), « À propos de
la lutte contre
l'alcoolisme », *Beaune
Informations*,
12 janvier 1955.

13 - *Ibidem.*

ture du vin. L'exemple offert par la confrérie des « Francs buveurs bourguignons » illustre cette notion de « tempérance ». L'un de ses articles décrète dans tous les banquets « la décence la plus stricte, une gaieté modérée sans tumulte⁹ ». Toute contravention à cette règle capitale est l'objet d'une réprimande et toute récidive est punie par l'ingestion forcée d'une pinte d'eau. La punition n'est pas nouvelle, elle a fait pendant le XVI^e et XVII^e siècles les délices de la Mère Folle qui l'utilisait pour condamner toute personne enfreignant les règles de la vie sociale : « Mais pour d'autres, la peine est véritable, tel ce vigneron qui ayant brocardé la Mère Folle est condamné à ingurgiter de force six grandes pintes d'eau fraîche¹⁰ ». La constitution de cette culture bachique peut aussi se lire à travers l'évolution d'un mot, ô combien célèbre dans le langage des Bourguignons, le taste-vin. Ce mot, qui désignait en ancien français un ivrogne, s'est trouvé défini en 1872 par le Petit Littré comme un petit vase pour déguster et est resté, dès lors, en usage chez les Bourguignons¹¹. L'emploi du mot et son évolution déterminent cette transition vers une culture du boire de plus en plus codifiée où la mesure l'emporte sur la quête de l'ivresse : « Buvez rasade aux amourettes mais pourtant ne vous grisez pas ».

« LA TEMPÉRANCE » OU « SAVOIR SE TENIR »...

Les pays de vignobles ont toujours traditionnellement consommé leurs vins lors des moments forts qui ponctuaient la vie de la communauté. Mais le plus souvent la piquette était leur boisson quotidienne. Dans les vins consommés, il existait une dichotomie toujours en place actuellement mais sous une forme beau-

coup plus hiérarchisée et complexe. Celle-ci valorisait le vin des années fameuses qu'on gardait « derrière les fagots » pour commémorer une année de naissance et le vin vieux qui terminait les bons repas, marquait les visites d'amis et toutes les grandes occasions. Elle banalisait aussi les vins ordinaires et piquettes, boissons du quotidien. Ces vins auxquels on attribue une position privilégiée se distinguent du reste des boissons consommées, de part le fait qu'ils intègrent les valeurs fondamentales de la communauté, c'est-à-dire son rapport au temps. La durée et le vieillissement participent à l'identité du produit et les vins valorisés ne sont jamais bus immédiatement dans l'année qui suit. De plus, leur consommation est entourée de nombreux rituels qui en accentuent leur caractère inhabituel, voire extraordinaire.

Mais comment les vigneronns perçoivent-ils l'excès, le non contrôle de soi, le débordement ? Un article daté du 12 janvier 1955 et paru dans le journal régional¹² éclaire la relation du vigneron à son produit. Il s'agit d'une réponse rédigée par Alice Poulleau, écrivain et fille d'une lignée de vigneronns, en réaction à un article paru dans la Tribune de Paris, le 7 janvier 1955, sous le titre « La lutte contre l'alcoolisme ». Dans son article, l'auteur décrit, à partir de son statut de femme analysant sa propre société, le concept de « tempérance » qui structure la communauté vigneronne : « Vous semblez ignorer que ceux qui font le vin et le boivent depuis des siècles ne l'ont jamais fait que soumis à une forte discipline, que s'ils en enfreignent les règles, ils sont en quelque sorte perdus d'honneur parmi leurs pairs ». Boire en honnête homme chez le vigneron induit, selon cet auteur, un certain nombre de conduites à ne pas suivre, comme « boire du vin hors des repas, boire du vin en dehors du travail ou bien encore boire

dans sa cave¹³ ». Ces trois préceptes rappellent les principaux traits culturels associés à ces communautés vitivini-cales, c'est-à-dire la convivialité et sociabilité, le travail, et enfin la solidarité. Il faut, comme dit le vigneron, « savoir se tenir ».

Albert Colombet¹⁴ notait déjà qu'au XIX^e siècle les vigneron de la Côte ne semblaient pas abuser du fruit de leur récolte. Cette « tempérance » se constate également à travers les maints dictons, proverbes et chansons conservés dans la mémoire collective telles que « Boire un petit coup, c'est agréable... il s'agit de ne pas rouler dessous la table » ou « Les Chevaliers de la Table Ronde ». En effet, cette culture du boire transmise de père en fils, et l'on connaît l'importance du lignage dans ces sociétés¹⁵, est le résultat d'une longue tradition historique à l'intérieur d'une même aire culturelle. Si l'on postule à l'existence d'une unité culturelle formée par la Côte viticole -de Dijon à Santenay- l'on peut remarquer que le seuil de l'excès qui conduit à l'ébriété se trouve chez nos vignerons dans le verbe « goûter » et la pratique qui y est associée¹⁶. Une simple lampée serait de trop et entraînerait à elle seule un cortège en spirale d'excès¹⁷.

Aujourd'hui, le vigneron qui consomme quotidiennement son produit et déguste quasi-régulièrement le vin en cave doit toujours « savoir se tenir ». « Savoir se tenir » désigne la manière d'être ivre, c'est-à-dire la façon dont on contrôle l'excès d'alcool. A cet effet, divers rituels ont pris place autour de la dégustation que ce soit celui de goûter sur le fût avec la pipette, de regarder, de humer et mâcher avant de cracher, ou bien encore de soulever son verre de façon à relever en même temps le goulot de la bouteille tenue par celui qui le verse. Le bon vin invite à la consommation réfléchie et la gorgée permet le

contrôle de la dégustation. Ce contrôle de l'ivresse passe ainsi par la maîtrise du temps car l'ivresse est une indifférence au temps comme à l'espace socialisé¹⁸. En fait, plus le vin occupe un statut privilégié, c'est-à-dire s'il s'agit par exemple d'un grand cru millésimé, plus les rituels entourant la dégustation se multiplient, plus le temps qui y est consacré s'amplifie¹⁹. Les gestes du boire contraignent ainsi le groupe à partager un rythme commun et ce, très concrètement, grâce à la médiation des choses matérielles du temps physique, obligé pendant le moment de l'incorporation orale, celui de la manipulation des objets du boire²⁰. Le « bon vin²¹ » qui bénéficie d'un traitement plus attentif est souvent soit le vin dont le vigneron est le plus fier ou alors son cru le plus célèbre dans l'échelle officielle des appellations.

L'exemple d'un Montrachet 1964 auquel sont consacrées plusieurs heures de dégustation est un extrême. Plus souvent, le principe de la dégustation dicte de commencer par le vin nouveau de l'année, goûté sur le fût, en passant d'une appellation à l'autre pour ensuite terminer, si le vigneron juge opportun d'ouvrir ses meilleures bouteilles, par les vieux vins de sa cave, conservés religieusement dans un coin, à l'abri des regards. Ces vieux vins très appréciés sont laissés au jugement de chacun, tâtés à plusieurs reprises pendant un certain laps de temps et sont entourés de rituels bien spécifiques, comme le changement de verre ou l'échange de conversations quasi-spirituelles et mystiques autour du millésime à déguster : « Etrange sensation que celle de ce grand vin quand on le savoure amoureusement, à gorges dosées que la langue roule et balance de sa souple étreinte et que le palais médite... Et l'amateur de s'extasier... de s'émouvoir... de mordre à cette « mâche »... de palper ce corps... de

14 - COLOMBET (Albert), « Folklore... », art. cit.

15 - J'ai montré ailleurs l'importance du lignage dans la société viticole bourguignonne. Voir ma thèse à paraître en 1997 aux Éditions universitaires de Dijon : « Le cru, la cuvée, le vigneron et le village : la transmission des savoirs dans la côte bourguignonne, École des Hautes Études en Sciences sociales, thèse de doctorat en anthropologie sociale et ethnologie, Paris.

16 - TAVERDET (Gérard), *Atlas linguistique et ethnographique de la Bourgogne*, CNRS, 1975, vol. 2 et 3. Il est intéressant de noter dans la consommation d'alcool une différence entre la Côte de Baune et le Chalonais-Mâconnais au XIX^e siècle et au début du XX^e. Voir à cet égard l'article de Thierry FILLAUT, « Manières de boire et alcoolisme dans l'Ouest de la France au XIX^e siècle », *Ethnologie française*, XIV, 1984, 4, p. 378-385.

17 - NAHOUM-GRAPPE (Véronique), *La culture de l'ivresse...*, op. cit.

18 - *Ibid.*

19 - La chaîne opératoire viti-vinicole a pour fonction de permettre une différenciation accentuée des crus. DEMOSSIER (M.), « Le cru, la cuvée... », thèse citée.

20 - NAHOUM-GRAPPE (Véronique), *La culture de l'ivresse...*, op. cit.

21 - Il se définit par le fait qu'il est bon à boire et qu'il n'a subi aucun accident technique durant la vinification. Sa définition est en fait tributaire du bon déroulement du cycle viti-vinicole.

22 - ENGEL (René), *Propos sur l'art...*, op. cit. 41.

23 - DOUGLAS (Mary), « Analyser le boire : une perspective anthropologique spécifique », *Cahiers de sociologie économique et culturelle*, décembre 1990.

24 - BOITOUZET (Lucien), *Les chevaliers du taste-vin*, Éditions du Taste-vin, 1988.

25 - ROUPNEL (Gaston), *Les populations de la ville et la campagne dijonnaise au XVI^e siècle*, Paris 1992.

caresser cette sensuelle souplesse²² ». Par cette connaissance des nuances qualitatives des vins accompagnée d'une humanisation du produit et d'une socialisation du boire, le buveur digne de ce nom accède au statut d'expert et à une reconnaissance de sa qualité de professionnel. Gagner une réputation personnelle se mesure à travers ces dégustations au sein de la communauté où chacun mesure la capacité de l'autre. La consommation y est, en effet, un moyen de discrimination interne où toute régulation produit et confirme une hiérarchie. Par cette socialisation du boire, le vigneron devient un « bon buveur », de « bons vins », et accède à une reconnaissance sociale et professionnelle dans le groupe. Le boire et la « tempérance » qui y est associée permettent ce travail de différenciation des uns et des autres dans un espace social donné.

LA FÊTE ET L'ÉBRIÉTÉ

Parmi les espaces sociaux, il en est un qui éclaire, plus particulièrement, notre modèle culturel de la « tempérance ». C'est la fête qui est l'élément important et nécessaire à toute vie sociale. Elle instaure une rupture avec le quotidien et permet à la communauté de se ressourcer. La discontinuité dans le temps qu'elle engendre a pour adjuvant, non moins indispensable, l'alcool²³. Il n'y a en effet guère de fête possible sans consommation d'alcool. En pays viticole, les fêtes prennent place aux moments clés du cycle vitivinicole après les longs mois engourdis de repos hivernal ou les rudes et silencieux labeurs de l'été. La population vigneronne aime la fête et toute occasion est bonne pour provoquer la gaieté du groupe. Le vin est d'ailleurs l'alcool principal autour duquel s'organisent agapes et réjouissances. La

consommation festive du vin a pour particularité de s'inscrire dans le moment et l'éphémère et c'est pourquoi elle représente la possibilité de désordre, de non-contrôle, d'intempérance.

Mais la fête n'est pas un événement homogène qui concerne de la même façon tous les groupes sociaux. Bien au contraire, l'ethnographie des pratiques sociales effectives montrent l'existence de groupes sociaux divers et de façons de boire tout aussi variées. Le boire est constitutif de l'espace festif mais il renvoie à une hiérarchie y compris lors de la fête elle-même.

Quand Lucien Boitouzet, Chevalier du Taste-vin décrit, en 1988, la Saint-Vincent tournante comme : « l'outrance évitée avec maestria, à l'instant même où on la frôle. On est vraiment entre honnêtes gens, gens de bonne compagnie. Ce vin n'est point bachique, ni cette gaieté gouquette. La liberté ne cesse, au cours de ce repas, ni de régner, ni d'être aimable²⁴ », il ignore la position de l'adolescent venu s'enivrer à moindres frais avec le vin du pays. Déambulant dans le village, le corps abandonné à l'ivresse, ce dernier entonne à tue-tête « il est des nôtres, il a bu son verre comme les autres ».

La culture du boire qui se manifeste lors de la fête renvoie à la coexistence de différents groupes sociaux. Ainsi, ce mélange des classes sociales est un thème récurrent. Il pouvait déjà se lire à travers la langue populaire laissée par le théâtre de l'Infanterie dijonnaise : « Riches et pauvres, graves parlementaires et joyeux artisans se mêlaient dans cette kermesse générale²⁵ ».

Pour Boitouzet déjà cité, tout cloisonnement social est aboli, des plus humbles vignerons aux célébrités du moment. En vérité, seul le scénario de la fête et de l'ivresse fait disparaître, l'espace d'un moment, les classes sociales.

L'ethnographie de la Saint-Vincent tournante, manifestation locale créée dans les années 30, dévoile la constance de cette hiérarchie et des manières de consommer qui l'accompagnent. L'observation de ce qui est offert à boire et du groupe auquel chaque type de vin est destiné, permet de situer le champ des valeurs et normes inhérentes à la communauté vigneronne. A la communauté professionnelle, au négoce et aux prêtres sont offerts « les bons vins du village » qui sont en général, les crus aux noms sonnants. Ils seront dégustés lors du banquet, présentés en bouteille et servis dans un verre pour accompagner un plat. Au public, et plus spécifiquement aux jeunes, seront servis les vins de la cuvée collective élaborés par les vignerons du village. Ils seront consommés dans la journée directement du tonneau au verre. Différents moments, contenants, manières de boire et boissons vont définir différentes ivresses. Du contrôle de soi qui fait la fierté du vigneron au coma éthylique qui distingue l'adolescent – 40 cas ont été relevés en 1991 – la mise en scène de l'ivresse varie. Dans tous les cas, elle menace la hiérarchie car sa trame comme investissement de la présence corporelle et comme défaite identitaire ne dépend pas du statut social du buveur. Les commentaires qui ont suivi les excès du boire renvoyaient la faute à la qualité du vin et à la température hivernale. En aucun cas, les vignerons n'associent l'ébriété ou l'ivresse aux grands crus, ce qui ne signifie en rien son inexistence. En fait, la multiplication des rituels et l'amplification du temps qui se greffent sur cette hiérarchie offrent un cadre culturel nécessaire pour dicter les pratiques et permettre le contrôle de l'ébriété. Plus on s'élève dans la hiérarchie des vins, plus les contraintes culturelles sont prégnantes.

Mais la fête est aussi l'occasion de boire les vins du cru. Le vin y apparaît comme le ciment de la cohésion de la communauté, de son affirmation. C'est un moyen de vivre collectivement et d'afficher son identité sociale, selon des codes et des rituels déterminés et constamment contrôlés par le groupe auquel on appartient. Le vin du pays prend en outre pour le vigneron un sens riche et symbolique. La fête est un moyen de propagande qui permet de distinguer les vins populaires des vins de crus. A cet effet, « la tempérance » est l'un des déterminants de cette culture du boire. « Dès à présent, la dégustation fait partie de la fête du vin. Elle doit demeurer ; elle commence déjà une tradition, la tradition des bons vivants, amis des vieilles bouteilles et des crus fameux », commentait un journaliste lors de la deuxième fête de la vigne et du vin de Beaune le 26 août 1926. Elle est le modèle culturel prôné pour ces vins au statut tant valorisé au sein de la communauté. S'instaure alors dans la fête un temps spécifique et ritualisé qui a pour fonction d'institutionnaliser « la tempérance », de contrôler la mesure dans la sobriété, d'apprendre des comportements élaborés : « Des centaines de bouteilles sont alignées. On tend son verre ou sa tasse d'argent, on prend une prise, c'est-à-dire que l'on tâte d'abord avec le nez, puis on admire la couleur du nectar, en faisant miroiter le liquide d'or ou de rubis écarlate et alors seulement on boit à petits coups, les yeux à demi-clos. On se recueille comme des gens qui goûtent à quelque chose de bon... Tout en buvant du « meilleur », ils chantent des couplets savoureux, pleins de glouglou et de tintements des chansons consacrées à Bacchus et à la gloire du vin, enfin des vers de Bourgogne²⁶ ». Là demeure le modèle culturel auquel s'attache la société locale. Il faut ainsi en Bourgogne « sépa-

26 - BERTRAND (René), « Les fêtes de la vigne et du vin à Beaune », *Revue de Bourgogne*, 1926.

27 - POUPON (Pierre), *Nouvelles pensées d'un dégustateur*, Nuits-Saint-Georges, Bibliothèque de la Confrérie des chevaliers du taste-vin, 1975.

28 - HOLT (Mack.), « Wine, community and reformation in sixteenth-century Burgundy », *Past & Present*, february 1993, n° 138, p. 58-93.

rer le bon vin de l'ivresse ». Pierre Poupon, dégustateur et écrivain bourguignon, a témoigné dans ces *Nouvelles Pensées d'un dégustateur*²⁷ de cette différence subtile : « Quand, au sortir d'un repas rehaussé de grands vins, vous avez l'impression d'être privé de jambes et de tanguer comme un tonneau, c'est que vous avez trop bu et, donc, que vous ne savez pas boire ».

En conclusion : peu d'études ayant été consacrées aux manières de boire dans les communautés vigneronnes, j'ai essayé ici d'appréhender le modèle culturel de la « tempérance » et sa construction dans la communauté vigneronne bourguignonne. La prolifération des rituels entourant le boire et l'amplification du temps qui se greffe sur la hiérarchie des vins offrent le cadre culturel nécessaire pour assurer le contrôle de l'ébriété. « Séparer le bon vin de l'ivresse » est le modèle culturel principal qui permet au vigneron de « savoir se tenir ». Mack Holt²⁸, dans un article paru dans la revue *Past & Present* éclaire, dans une perspective historique, les liens entre la culture locale et le boire. Selon lui, les vignerons bourguignons se définissaient au XVI^e siècle par une culture catholique dans laquelle sociabilité, partage et hospitalité prévalaient : « Mange bons morceaux et Boy-vin du meilleur avec ton voisin ». Boire avec excès était donc non seulement une atteinte à l'ordre politique et social mais aussi une atteinte à Dieu. Il cite l'exemple du « vigneron sortant de sa vigne et retournant souper en sa maison » qui déclame « Dieu l'a donné pour en user. Mais non pour en abuser ». Et Mack Holt de souligner que la discussion ne doit pas avoir lieu autour de la « tempérance » mais plutôt autour de la sociabilité et du partage. Il semble néanmoins que cette tempérance ne prenne sens que par rapport au groupe social et à sa manière de se définir par rapport au pro-

duit. Le contrôle de soi est en effet la condition sine qua non à la reproduction sociale et professionnelle du groupe. Celui-ci ne se définit que dans le contexte d'une communauté séculaire travaillant sur un produit rare, au statut emblématique et à valeur économique et sociale élevée. L'interprétation classique selon laquelle les communautés vigneronnes constituent des sociétés où le syncrétisme religieux domine, ouvre le débat autour d'une définition spécifique de ces groupes de production et de la place qu'ils accordent au boire. Une étude comparative des manières de boire le vin dans différentes régions vitivini-coles peut permettre d'appréhender les autres cadres culturels qui dictent des limites dans l'absorption d'alcool. Entre « tempérance » ou sociabilité, le cœur des vignerons chavire...