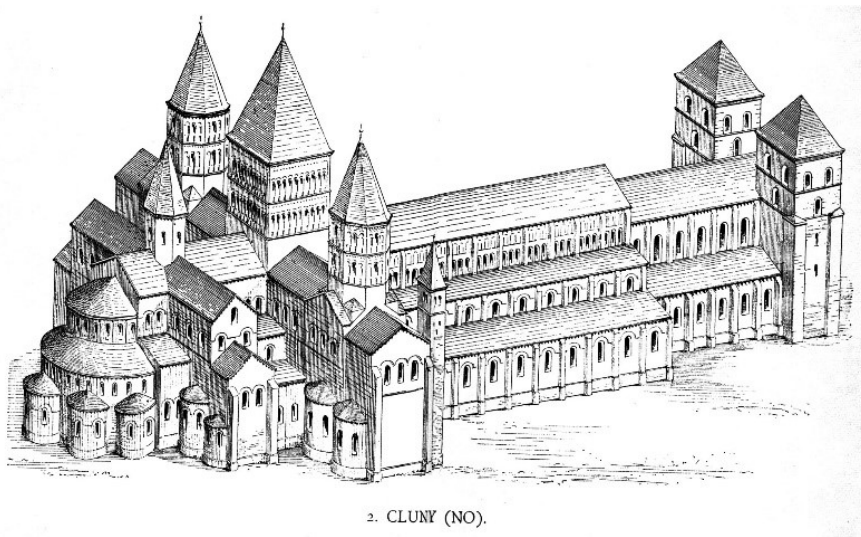


Les Clos clunisiens. Une théorie historique sur la naissance de cépages.

Alain Carbonneau
ma2.carbonneau3@orange.fr

Nous sommes au moyen-âge, plus précisément au XII^{ème} siècle, à Cluny (figure ci-après), haut lieu de la Chrétienté et de la culture. Le vin est depuis longtemps sacralisé grâce à la célébration de l'eucharistie. L'Église chrétienne est un moteur majeur de la civilisation et de la viticulture. Cette double qualité se trouve notamment dans les monastères. Ce constat nous permet de formuler une théorie sur la naissance de cépages, de la zone septentrionale orientale de la France en particulier, qui sont parmi les plus grands et les plus répandus dans le monde.



Reconstitution de l'abbatiale Cluny III ([Abbaye de Cluny — Wikipédia \(wikipedia.org\)](https://fr.wikipedia.org/wiki/Abbaye_de_Cluny)).

Les résultats de la génétique et de la parenté des cépages (Therry Lacombe, 2012. Contribution à l'étude de l'histoire évolutive de la vigne cultivée '*Vitis vinifera* L.' par l'analyse de la diversité génétique neutre et de gènes d'intérêt. Thèse, Montpellier Sup Agro & travaux ultérieurs de l'équipe) font ressortir quelques points remarquables :

- Le cépage Gouais blanc qui a été abondamment cultivé en Europe centrale, dans le vaste couloir du Danube, est le géniteur de nombreux cépages français en zone septentrionale et au-delà, en particulier du Chardonnay.
- Le Pinot noir est un vieux cépage dont la culture est attestée sans doute depuis les temps les plus lointains dans la région Bourgogne, et qui est aussi géniteur prolifique, en particulier en association avec le Gouais blanc pour créer le Chardonnay et d'autres apparentés.
- Le Savagnin blanc est aussi un vieux cépage anciennement présent outre Rhin et en Franche-Comté, également géniteur d'autres cépages, parfois géographiquement éloignés comme le Chenin ou le Petit Manseng.

Il est donc remarquable de constater que la zone septentrionale orientale française est le siège à la fois de plusieurs importations venant de régions européennes plus à l'est, de cultures très anciennes de cépages endémiques, et de croisements génétiques relativement nombreux.

Ce foisonnement génétique qui est à l'origine de la naissance de bon nombre de nos cépages, ou du moins de l'établissement de multiples parentés entre eux, peut être mis en parallèle avec l'essor de communautés monastiques remarquables. La conjonction de ces deux groupes de facteurs privilégie à l'évidence la région Bourgogne comme étant le creuset de la naissance de nombreux cépages. Mais quel peut être le lien causal entre ces hybridations entre vignes et l'activité monastique au plus haut niveau ? La réponse se trouve plus tard avec l'histoire de Gregor Mendel.

L'idée vient en fait de la rationalisation de la génétique par le moine scientifique autrichien Gregor Mendel (1822-1884). Il a vécu en tant que moine catholique puis abbé à l'abbaye Saint-Thomas à Brno en Moravie. Il est reconnu comme le père fondateur de la génétique en ayant promulgué les lois qui définissent la manière de transmission des gènes de génération en génération. Cette avancée scientifique majeure a été rendue possible par la conjonction de plusieurs faits :

- un environnement favorable, certes à la religion, mais aussi à la culture et à toute activité intellectuelle, ce que les couvents offrent généralement depuis le moyen-âge d'ailleurs ;
- un isolement propice à la réflexion, loin des contraintes mouvementées du monde ;
- une unité de lieu permettant de concentrer l'observation sur des objets contrôlés.

En rapport avec ce que Gregor Mendel a découvert, notamment en observant les caractéristiques morphologiques de petits-pois de génération en génération, nous formulons l'hypothèse que ce schéma existait plusieurs siècles avant lorsque la vigne s'est développée en Europe sous l'impulsion de l'Église, alors que le savoir était concentré dans les monastères, et lorsque des cépages ont été importés de régions même lointaines ou se sont hybridés avec d'autres existant sur place.

Notre modèle est celui d'un triptyque '*monastère élitiste – réseau de communication – clos de culture*'. Nous le centrons autour de l'abbaye bénédictine de Cluny, lieu remarquable dans l'aire géographique concernée, car elle a depuis son origine donné une importance particulière à la vigne et au vin, comme en attestent ses archives (Elisabeth Cheveau et Gérard Ferrière. Des moines et des vignes au temps de Cluny, « L'Empérière Abbaye ». In : 'Corina Panaitescu et Liliana Foscalau (dir.), Vignes, vin et ordres monastiques en Europe. Une longue histoire, Iasi, Dijon, Chaire UNESCO "Culture et Traditions du Vin" de l'Université de Bourgogne, 2011, p. 111-124').

Un certain nombre de grands monastères bourguignons sont aussi des candidats potentiels à cette implication dans la création de cépages, par exemple Cîteaux (ordre cistercien) ou Vézelay (ordre franciscain) ; mais Cluny (ordre bénédictin) répond particulièrement bien aux critères retenus essentiellement en raison de la présence encore visible aujourd'hui de clos de culture. Le choix en faveur de l'abbaye de Cluny s'appuie notamment sur les arguments suivants :

- à son apogée au XII^{ème} siècle, notamment sous le pape Calixte II, elle est considérée comme une 'nouvelle Rome', et de ce fait doit attirer les meilleurs esprits du moment ;
- elle est en relation avec d'autres abbayes célèbres comme Cîteaux, Vézelay, Paray le Monial, et d'autres en France comme Fontevraud, et influente au sein d'un tel réseau ;
- elle est reconnue comme l'inventeur des 'clos', petites parcelles de culture entourées d'un mur assurant protection et isolement (encadré, commentaires et figures ci-après).

Observations sur les 'clos clunisiens'.

Au sein de petites parcelles ainsi murées, le microclimat est naturellement modifié avec notamment une concentration de la chaleur emmagasinée par les pierres au cours de la journée suivie d'une restitution en début de nuit, augmentant ainsi favorablement le temps thermique en zone où la maturation du raisin est limitée. Cet effet microclimatique est peut-être à l'origine du terme bourguignon de 'climat' attribué à ce qu'il est convenu d'appeler 'unité terroir de base' ou entité naturelle originale résultant de l'association entre le mésoclimat local et le sol, le terroir viticole final résultant de l'interaction apportée à ces facteurs naturels par les choix humains d'ordre technico-économique (voir 'Traité de la Vigne' de Carbonneau & Torregrosa *et al.*, 2020, Dunod Ed., 689p). L'existence de ces clos clunisiens justifie le développement suivant.

Le domaine viticole Guillot-Broux à Cruzille (Saône et Loire) en appellation Mâcon & Mâcon villages, héberge et restaure ces intéressants spécimens de 'clos clunisiens ou clunisois'. Une publication de leur existence a été faite par Philippe Guyonnet (<https://domainephilippeguyonnet.com/histoire-des-clos-clunisiens/>); leur invention est attribuée aux moines bénédictins de Cluny par Jean-Baptiste Noé dans un de ses articles 'La Bourgogne, les moines et le vin' du 18 novembre 2012 (<file:///C:/Users/AsusAC/Desktop/La%20Bourgogne,%20les%20moines%20et%20le%20vin%20-%20Jean-Baptiste%20No%C3%A9.html>).

J'ai visité les parcelles de vignes de ce domaine et les vestiges en cours de restauration des clos clunisiens le 2 décembre 2022 grâce à l'amabilité des propriétaires, ce qui me permet de formuler les analyses suivantes.

1/ Ces clos clunisiens sont entourés de murets remarquablement assemblés en pierres plates sèches trouvées sur place après travail du sol ou à proximité dans les bois alentour (figures 1 et 2). Leur hauteur est approximativement celle de la végétation de la vigne et permet de contenir les dégâts occasionnés par la plupart des animaux sauvages, sangliers notamment. Le haut des murets est formé de pierres plates disposées verticalement, légèrement inclinées pour stabiliser leur appui, afin de faciliter l'écoulement de la pluie, renforcer la pérennité de la construction et présenter une gêne au franchissement. Cela est particulièrement visible dans les murets bien conservés (figure 3) et dans les parties récemment restaurées (figure 4).



Clos clunisiens sur les hauteurs des coteaux viticoles au domaine Guillot-Broux à Cruzille.

Figure 1 (haut gauche) : muret de clôture restauré d'une vigne face aux coteaux environnants.

Figure 2 (haut droite) : angle d'un ancien clos aux murets bien conservés.

Figure 3 (bas gauche) : muret relativement haut et surmonté de pierres plates dressées.

Figure 4 (bas droite) : restauration des pierres plates dressées d'un muret.

(crédit Alain Carbonneau).

2/ Il faut remarquer par ailleurs que la plupart des murets entourant les clos bourguignons (figures 5 et 6) sont surmontés de pierres plates horizontales qui protègent le muret mais nécessitent une taille de plus belle facture que celle du muret lui-même, alors qu'un seul type de pierre plate est utilisé dans les clos clunisiens de façon plus économe.



Clos bourguignons traditionnels ceinturant les parcelles de grands crus dans un but essentiellement architectural. Figure 5 (gauche) : angle du clos de la Romanée Conti (https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/3/33/Vigne_Roman%C3%A9e-Conti_001.JPG). Figure 6 (droite) : porte d'entrée bâtie avec linteau ouvragé dans la clôture du clos Charlé à Givry (crédit Alain Carbonneau).

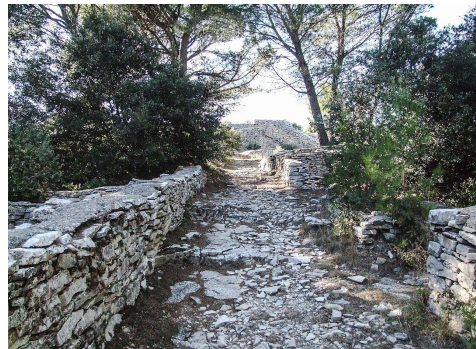
3/ Et si les clos clunisiens étaient des restes d'oppidum gaulois remaniés par les moines de Cluny ? Cette question surgit immédiatement lorsque l'on observe les murets au-dessus des parcelles de vignes du domaine Guillot-Broux qui se prolongent dans le bois (figure 7). Ce qui frappe de prime abord au niveau des murets c'est leur épaisseur qui est généralement bien plus large que ce qu'un simple muret de clôture nécessite. Des épaisseurs de quelques mètres de pierres entassées sont observées (figure 8). Juste en-dessous de ces vestiges laissés dans un environnement sauvage, de véritables murs sont dégagés, d'environ 3m de large, dans lesquels sont incluses de petits abris ou rangements d'outils comparables aux 'capitelles' du Languedoc (figures 9 et 10).



Larges murs en haut du coteau du domaine Guillot-Broux. Figure 7 (haut gauche) : dans le bois . Figure 8 (haut droite) : en bordure du bois en partie écroulés. Figure 9 (bas gauche) : en-dessous du bois. Figure 10 (bas droite) : 'capitelle' prise dans la largeur du mur. (crédit Alain Carbonneau).

Pourquoi une telle épaisseur de murs ? On pourrait envisager l'hypothèse d'un stockage de matériau issu de l'épierrage des parcelles avoisinantes ; mais alors il suffirait de les mettre en tas dans un coin. Le fait que ce soient des murs réellement construits nous amène à la conclusion qu'il s'agit des restes de murs de protection voire de défense. Cette explication est confortée par le fait que ces murs larges sont situés au sommet même du coteau, en particulier dans la zone boisée qui n'est sans doute pas cultivable en raison de sa trop forte pierrosité. Ces murs étant relativement larges mais pas très hauts, leur identité apparaît être tout à fait comparable à celle d'un petit oppidum gaulois dont la présence est relativement abondante dans la région.

A titre comparatif, il est intéressant de montrer quelques images d'un oppidum construit sur des bases néolithiques qui est celui de Nages ou des Castels près de Saint-Dionisy dans le Gard. Les 4 figures ci-après montrent un type de construction des murs d'enceinte et intérieurs comparables à ce qui est observé à Cruzille, avec toutefois ici une dimension beaucoup plus imposante.



Vues de l'oppidum gaulois de Nages ou des Castels près de Saint-Dionisy dans le Gard. Noter la largeur des murs de pierres plates et les constructions incluses ou adjacentes.

https://fr.wikipedia.org/wiki/Oppidum_de_Nages & monumentum.fr/oppidum-pa00103089.html.

Il est donc tout à fait possible d'imaginer que ce supposé oppidum gaulois de Cruzille ait été un temps abandonné, puis réutilisé par exemple au XII^{ème} siècle, dans la partie cultivable du coteau, à des fins de construction de murets ceinturant des clos viticoles, ceci grâce à l'activité reconnue des moines de Cluny.

Que s'est-il donc passé à Cluny et au sein de ces clos clunisiens en rapport avec la viticulture du moyen-âge ? Imaginons donc des moines vigneron dont l'activité 'para-monastique' était de produire du vin comme source de revenus vitaux pour leur communauté. Il faut en imaginer certains comme étant particulièrement attachés à ce travail et mus par la fierté de produire le meilleur vin, tout simplement parce que le vin a été sacralisé par leur Seigneur Jésus-Christ et que sa qualité doit être le reflet de l'offrande du travail du vigneron à son Seigneur suprême, au passage peut-être aussi au seigneur temporel des lieux. Parmi ces vigneron de passion et de foi, il faut en imaginer quelques uns, voire un seul, doué(s) d'une curiosité intellectuelle hors du commun qui a été attiré à Cluny tout

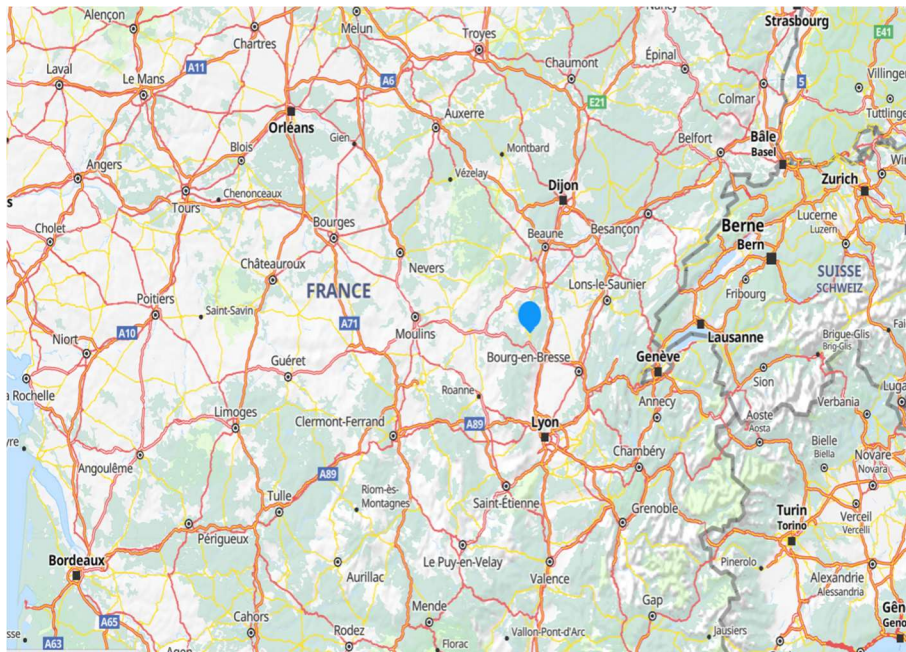
autant par son aura chrétienne que par les noms de grands moines penseurs et artistes de l'époque.

6

Imaginons un Gregor Mendel bénédictin clunisien autour de ce grand XII^{ème} siècle dirigeant la culture de quelques enclos au sein desquels il a jalousement (ici ce n'est pas péché!) planté des boutures de vignes qu'il a ramenées de lointains voyages pèlerinages ou que des frères lui ont offert. Il cultive avec l'amour que lui offre sa foi et la technique que lui dicte son esprit, des cépages de sa région, de son terroir, comme le Pinot noir, aux côtés desquels il ajoute à titre de comparaison et de curiosité, des cépages importés du monde chrétien et au-delà, comme par exemple le Gouais blanc venu du fin fond du Danube et des Balkans, et le Traminer blanc venu lui aussi d'Europe centrale ou du Palatinat et qui s'est rebaptisé en Savagnin.

Et à partir de ce moment là, notre moine savant vigneron observe et prie... il note les résultats montrés par chacun des ceps de son enclos ; il préserve avec tendresse les jeunes plants de semis issus des croisements que la nature, c'est-à-dire le Seigneur Lui-même en Son immense bonté, a bien voulu faire pousser avec vigueur dans cet environnement semi-sauvage ; il choisit les mieux adaptés, les reproduit dans un enclos voisin, les vendange avec soin puis en fait du vin bien répertorié dans une barrique sans le mélanger à d'autres ; ainsi notre moine qui a fait vœu de consacrer sa vie uniquement à son Seigneur, de s'isoler du monde et de se priver de fonder famille, reporte-t-il sur ses petites vignes sa frustration inavouée de ne pouvoir être père : il les enlace en les taillant et les embrasse en les récoltant ! Ainsi naissent de nombreux petits enfants, fils ou filles des clos clunisiens, fierté des moines 'papas', cadeaux des cieus pour les vigneronns de ce bas monde alentour : faut-il par exemple citer encore le Chardonnay, fruit de l'amour du Gouais blanc et du Pinot noir ? Il y en aura une multitude issue de ce laboratoire fortifié par les murets, le Gouais blanc ayant laissé une empreinte génétique (plus ou moins importante) dans une quarantaine cépages recensés en France, et le Savagnin dans une bonne douzaine.

Quoi qu'il en soit, Cluny reste un site exceptionnel par sa position géographique (carte ci-après), son rayonnement religieux, culturel et vitivinicole.



Carte Michelin de la région centrée autour de Cluny (rond bleu) montrant sa position rayonnante vers l'est (Jura, Suisse), le nord-est (Alsace et en face de Colmar outre Rhin la source du Danube en

Forêt noire), le nord (Dijon, Troyes), le nord-ouest (Auxerre, Orléans), l'Atlantique (La Rochelle, Bordeaux), la Méditerranée (Lyon, vallée du Rhône).