

# Les amicalistes de Traditions Verrières participent aux grandes Expositions à thème verrier

Publié le 27 février 2010

Les caves de Joséphine: le vin sous l'Empire à la Malmaison

Petit rappel historique : nous sommes en juin 1763 en Martinique, Marie-Joseph-Rose de Tascher de la Pagerie (ouf !) voit le jour. Seize ans plus tard, elle épouse à Paris le vicomte Alexandre de Beauharnais. Mais ça se gâte pendant la Révolution, le vicomte est emprisonné puis guillotiné en 1794, quelques jours avant la chute de Robespierre. Joséphine, sa veuve, devient l'une des femmes les plus mondaines et brillantes du Directoire, elle organise des dîners « républicains » et possède déjà une petite cave. Elle éblouit le jeune général Bonaparte qui l'épouse en 1796. Elle a 33 ans, il en a 27. Elle tient une cour brillante, jeune et sans contraintes. En 1799, le couple achète à Rueil-Malmaison, en région parisienne, un château du 17ème siècle appelé Malmaison et qui est une résidence de campagne. Bonaparte, Premier Consul, y dirige la France et mène une vie mondaine active. Joséphine possède au plus haut degré l'art de recevoir et sa table est fréquentée par « les gastronomes de la première distinction ». Nous sommes à l'époque où la gastronomie devient un art à la mode. A Malmaison, sa cave reflète le train de vie du couple, elle est l'une des mieux fournies de l'époque et elle étonne par sa richesse et sa diversité. L'inventaire après décès de l'impératrice, commencé en 1814, révèle qu'elle contenait 13 286 bouteilles et 12 barriques ! Les vins de Bordeaux dominent et représentent 45 % de la cave, dont plus de la moitié est conservé en barriques. Viennent ensuite les vins méditerranéens de la péninsule ibérique et les vins italiens. Mais il y a aussi des vins doux, sucrés et liquoreux provenant de Grèce, de Chypre, de Hongrie et d'Afrique du Sud. Joséphine en raffole, ils comptent pour 16 % de sa cave. Ils sont consommés au dessert ou l'après-midi lors de collations. Mais il y a également des vins de Côtes-du-Rhône (Hermitage rouge et blanc, Château-Grillet, Saint-Péray), des vins du Languedoc-Roussillon, du Rhin et des Bourgogne, dans des vignobles très réputés (Beaune, Chambertin, Corton, Vosne). Napoléon ne buvait que ça, plus particulièrement du Chambertin, largement coupé d'eau glacée, selon le goût des riches Parisiens de l'Ancien Régime.

La cave est également fournie en champagne avec les maisons Moët et Ruinart. Et enfin il y a des liqueurs et du rhum, origine antillaise de Joséphine oblige ! Elle sert très souvent du punch à ses hôtes, dans de superbes bols à punch.

Au final, à la différence des caves de cette époque où les vins blancs étaient majoritaires pour des raisons d'habitudes culinaires, de goûts et de

conservation, il y a dans la cave de Joséphine une majorité de vins rouges avec une forte proportion de (très bons) crus médocains.

Au fait, il n'y a pas quelque chose qui vous étonne dans l'inventaire que je viens de faire ? Il n'y a pas des absents ? Et si : quid des vins de Loire et d'Alsace ? Et en alcools, quid des Armagnac et Cognac ?

Outre la diversité et la richesse de la cave de Joséphine, l'exposition nous apprend aussi que l'étiquetage du vin n'apparaît que vers 1815-1820. Jusqu'au 17ème siècle, le client reçoit son vin le plus souvent en fût. Puis l'expédition en bouteilles se développe grâce aux progrès de la verrerie. Les paniers contiennent entre 36 et 72 cols et portent une indication d'origine. Quelquefois, quand le vin est servi, la bouteille porte un collier en fer ou en cuivre, relié à une plaquette d'émail mentionnant le nom du vin.

L'apparition de l'étiquette de vin résulte du besoin d'identification (cru, millésime, producteur ou négociant), de la croissance de l'industrie de la verrerie et de l'invention de la lithographie. Les premières étiquettes qui présentent un décor et une qualité esthétique viennent des vignobles du Rhin et de la Moselle, et de la Champagne.

Enfin l'exposition témoigne du développement de la cristallerie française au premier quart du 19ème siècle. Le cristal, produit de luxe, fait l'objet de recherches scientifiques et de concours et devient un enjeu artistique et économique. Les verres apparaissent sur les tables, ils ne sont plus présentés aux convives sur de petits plateaux, et à chaque vin correspond un verre : verre à vin ordinaire, verre à liqueur, coupe et flûte à champagne, verre à punch, etc...

Mais qui dit verres (sept catégories recensées à Malmaison) dit aussi carafes : Joséphine en a 40 ! Espagnolettes, carafons à liqueur, carafes taillées à facettes, à diamants et à cordons, carafes unies...

Les verreries à bouteilles de l'époque:

Situées près des régions vinicoles, les principales se trouvaient à Bordeaux, en Thiérache et en Champagne, ainsi qu'à Paris pour l'embouteillage des vins reçus dans la capitale en barriques, encore l'essentiel du conditionnement utilisé. Parmi ces dernières, la principale était la verrerie de Sèvres, installée au Bas-Meudon depuis le milieu du XVIIIème siècle. L'exposition la présente sur une assiette du Service des Arts Industriels de la manufacture de Sèvres dans les années 1820 :

La forme des bouteilles:

Leurs formes n'ont pas encore atteint les standards actuels, avec les deux principales, la bordelaise à fût cylindrique encore légèrement tronconique à épaule haute (appelée encore frontignane), et les bourguignonne et champenoise plus pansues, à épaule moins prononcée et plus basse.

Une exposition riche, variée et un témoignage assez touchant de l'art de recevoir d'une femme de goût, éprise de raffinement et des vins les plus fins. Merci à notre blogueuse Catherine « Une femme des vins » qui nous a autorisé à nous servir du compte rendu qu'elle a fait de cette exposition dans son blog, et à le compléter par les chapitres verreries et formes des bouteilles dans l'exposition.

Un membre de Traditions Verrières a aidé la commissaire de l'exposition pour les informations concernant les bouteilles leur forme et leur date; quelques bouteilles anciennes ont été prêtés ainsi que le livre ancien de Nicolas Bidet sur la forme des bouteilles au XVIIIè.

André Orsini