



D. Dabas

A. Orsini

## De la contenance des bouteilles

“ Un soir, l'âme du vin chantait dans les bouteilles ”

Charles Baudelaire

La bouteille tire son nom du latin populaire "buticula" qui est un diminutif de "buttis" le tonneau. Nous verrons plus loin le rapport entre tonneau et bouteille. La bouteille est un récipient allongé, à goulot étroit, très généralement en verre, qui sert à contenir des liquides, et plus particulièrement des boissons. Nous nous intéresserons plus spécialement au vin, mais aborderons également le champagne et le cognac.

La contenance bien évidemment est la quantité que va pouvoir contenir la bouteille. Nous distinguerons deux périodes: la première, d'avant le système métrique, puis la période suivante, le système métrique étant entériné.

Avant le système métrique les mesures varient suivant les régions et les périodes.

La pinte de Paris du XVI<sup>e</sup> siècle à 1791 est la référence générale (93 cl). Elle se subdivise en demi-pinte ou chopine (46 cl) et quart de pinte (23 cl). Mais la pinte pouvait faire

52 cl à Lille, et 190 cl à Nîmes. Ce désordre déclenchait le courroux de Voltaire: "Comment voulez-vous que la loi soit la même pour tous, alors que la pinte ne l'est pas."

La bouteille parisienne contenant une pinte (93 cl), la fillette était une petite bouteille d'un tiers de pinte (31 cl) en usage à Paris et dans le Val de Loire. Deux fillettes faisaient une demoiselle de 62 cl.

La dame-jeanne était une bonbonne de verre protégée par un clissage d'osier, et de contenance variable.

En Bordelais, c'est une bouteille clissée de 2,5 litres, exportée en Angleterre, où elle devient bizarrement la "demi-john".

Sur les bateaux de la marine royale, c'est une dame-jeanne de 18 litres qui servait à mesurer les rations de vin des équipages. Le pot était un récipient à vin dûment étalonné et contrôlé. De terre, puis de fer ou d'étain, il eut une contenance variable.

À Paris et dans l'Île de France, il contenait deux pintes (1,86 l) et 2,25 l à Bordeaux (une barrique bordelaise de 225 litres faisait cent pots).

À Lyon le pot de l'archevêque faisait 1,06 litre et le mécontentement fort grand quand il fallut en 1846 l'aligner sur la chopine parisienne de 46 cl [2].

Nous allons voir maintenant ce qui s'est passé avec l'arrivée du système métrique.

**Cette étude est une suite à celle sur l'histoire de la bouteille bordelaise que nous avons présentée au Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux le 16 mars 2005, et à la suite de laquelle bien des historiens et des journalistes nous ont posé la question : pourquoi 75 cl ? [1]**

### DE LA CONTENANCE DES BOUTEILLES EN FRANCE ET POURQUOI 75 CL

Pourquoi cette contenance actuelle des bouteilles est-elle fixée à 75 cl nominale, et quand cette norme a-t-elle été fixée et pour quelle raison? Telles sont les questions souvent posées et encore aujourd'hui.

Pour remonter dans le temps la plupart des historiens du verre rappelle d'abord, qu'avant le système métrique, des normes existaient pas toujours respectées, découlant de plusieurs facteurs principaux:

- les contenances des anciens flacons d'étain ou de terre encore utilisés fréquemment dans les cabarets ou les maisons de campagne jusqu'au XIX<sup>e</sup> alors même que la bouteille en verre commençait à être utilisée à partir du milieu du XVIII<sup>e</sup>,
- les possibilités techniques de la technique du soufflage et



du formage de l'époque, avec les tolérances de fabrication corrélatives,

- la nécessité pour les pouvoirs fiscaux et douaniers du pays de contrôler le commerce du vin, pour faire rentrer les impôts,
- le marché final des clients des négociants en vin de qualité, puisque ces bouteilles, nouveaux contenants, ne servaient au début, qu'au marché de luxe des pays de Grande Bretagne puis de France.

En France la vente du vin au détail dans les cabarets était effectuée au début du XVIII<sup>e</sup> dans des pots qui à Paris contenaient 2 pintes soit 1,86 l. Lorsque le pouvoir royal après avoir autorisé la vente de champagne en bouteille en 1728, réglemente la contenance et le poids des bouteilles champenoises en 1735, il retient la norme d'une pinte



Photo 2. Enseigne XVIII<sup>e</sup> d'un cabaretier de Lyon / Le magasin pittoresque 1855

pour ce matériau verrier soit la moitié du pot parisien, une pinte de Paris 0,92 l (photo 2).

Depuis bien plus longtemps, en 1574, le duché de Toscane, en Italie, avait édicté une série d'ordonnances fixant à mezzo quarte soit 2,28 litres la contenance des fiaschi de vin en verre, vendus sur les marchés ou par les particuliers (photo 1).

Dans le même temps les négociants londoniens utilisent souvent la bouteille d'un quart (populaire) pour livrer leurs clients aisés, soit 0,76 l.

Les verriers avaient alors de grandes difficultés à souffler des bouteilles respectant la norme et de loin : les contrôles effectués par les jurats de Bourg et de Bordeaux le démontrent bien : Mars 1735 : *"Devant nous jurat de la ville de Bordeaux Me Vve Mitchell nous a déclaré que le règlement royal de 1735 n'avait jamais eu son exécution en ce pays-ci, et qu'il était impossible dans la juste proportion de chaque sorte, jauge, et poids du règlement, parce qu'en employant la matière on ne la pèse pas."*

La fin du siècle entérine en France le système métrique et les négociants et verriers français mettent plusieurs années à respecter ces nouvelles mesures

Photo 1. Mesure italienne de contrôle des contenances, XVIII<sup>e</sup>. Musée de Gênes, photo A. Orsini

Photo 3. Portrait de M<sup>me</sup> Veuve Clicquot par Léon Coignet. Fonds Maison Veuve Clicquot

qui doivent normalement dépendre en volume, du litre. Mais les habitudes en matière de bouteilles de vin ne changent pas facilement : il est vrai que le marché français dans ce contenant n'est pas encore très important en ce début de siècle : le litron de verre arrivera en force

avec les bouteilles mécaniques. Les premières normes de contenance concernant les bouteilles de champagne sont mentionnées en 1832, par la Société d'Encouragement à l'Industrie Nationale qui dans un concours pour améliorer la qualité et surtout la résistance de ces bouteilles spéciales en définirent ainsi les cahiers des charges :

*"que la capacité moyenne doit comme dans les bouteilles en usage, être de 8/10<sup>e</sup> de litre au moins, et le poids moyen de verre être de 880 g."*

Sur ces normes nous disposons d'informations nombreuses et riches grâce à l'étude des archives complètes de la Maison Veuve Clicquot (photo 3) que nous avons entreprise, il y a quelques années. Madame Clicquot, chef de l'entreprise a en effet correspondu avec les ver-



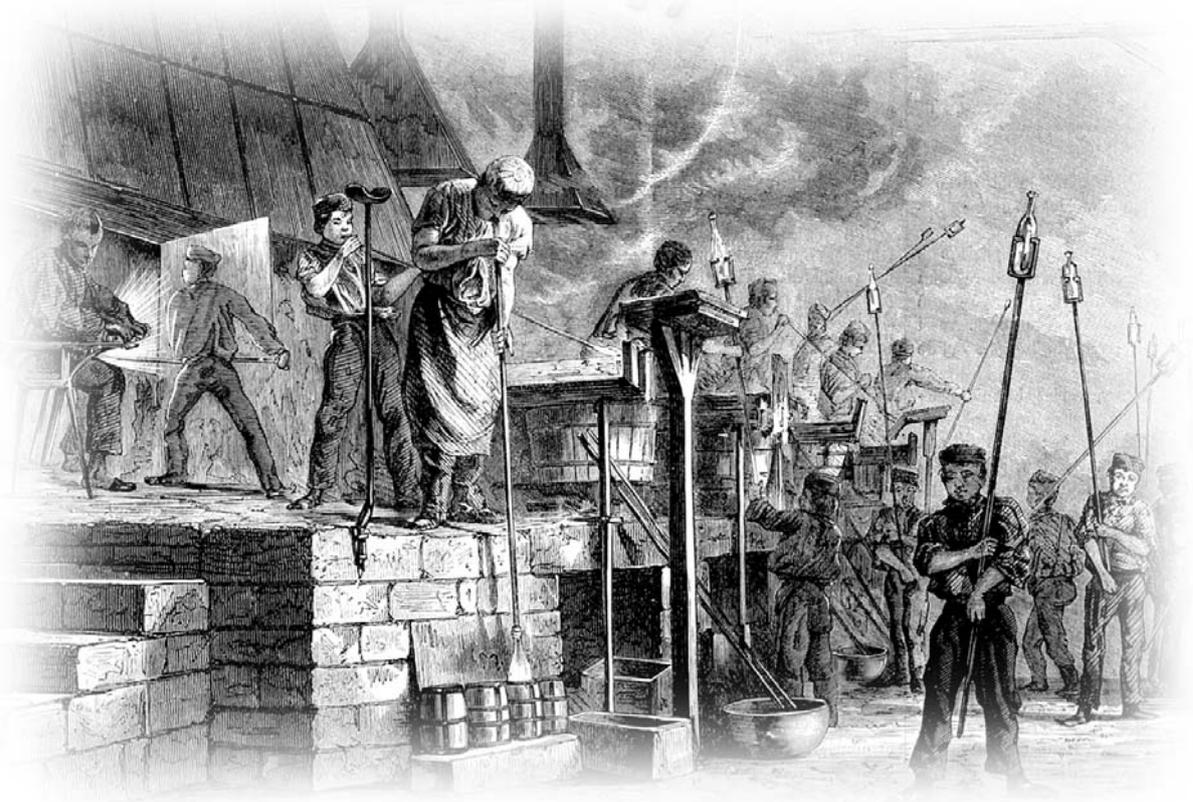


Photo 4. Gravure fin XIX<sup>e</sup> d'une bouteille, avant l'arrivée des machines Boucher

riers de son époque, pendant toute la première moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. En voici quelques éléments extraits de ces lettres : Mai 1834, adressée à Verrerie Darche à Maubeuge : "je vous ferai observer que la grandeur et la contenance de vos bouteilles ont sensiblement diminué, si bien que les dernières reçues étaient à 10 par velte tandis qu'il en faudrait que 9,5 : c'est une différence de 5 % et vous verrez que mes consommateurs s'en plaindront".

Mai 1842, adressée à Verrerie de Quiquengrogne : "puisque pour éviter toute erreur sur la contenance, vous désirez connaître la mesure suivant le système métrique, je m'empresse de vous dire que chaque bouteille devra être d'une contenance de 83 cl, ce qui reviendrait à 9 bouteilles par velte". Janvier 1843, adressée à Verrerie Deviolaine à Vauxrot : "pour trouver ces 82 à 83 cl que je vous ai demandés, je mesure les bouteilles de manière à ce qu'il y ait une distance de 15 lignes du liquide à la bague prise en dessous, et comme je n'ai pas un litre subdivisé, je me sers d'un demi-litre, de 3 dc et 2 à 3 cl, qui sont poinçonnés suivant

les étalons du gouvernement, par conséquent exacts. Reste maintenant à savoir si vous pouvez avoir la même confiance dans la subdivision de votre litre... le défaut que j'ai remarqué dans bon nombre des bouteilles des dernières voitures arrivées ici : il y en avait qui ne tenaient pas plus de 74 à 76 cl, et

le vice provient de ce que les bouteilles étaient par trop effilées ou en forme de clocher".

Octobre 1844, adressée à la même verrerie : "toutes les autres variaient de 84 à 88 cl et vous comprendrez que cet excédent de contenance m'occasionnerait une perte considérable. Je veux loyale-



ment donner à mes commettants, la quantité de vin qui leur est due... et pour ne pas vous laisser dans l'incertitude sur la matière de mesurer, vous pouvez noter que je comprends la contenance de 83 cl, pour une bouteille entièrement pleine jusqu'à l'orifice".

Ces quelques extraits font ressortir un élément important : la corrélation avec la contenance de la barrique dans lequel le vin a subi son élevage : tant de bouteilles par barrique ou plutôt en Champagne, par demi-queue ou poinçon, 27 veltes qui font 220 pintes de Paris soit 206 litres, soit 256 bouteilles de 80 cl utile compte tenu des 3 cl pour l'espace d'air et le bouchon pour arriver à 83 cl à ras bord.

Or les premières lois du XIX<sup>e</sup> fixant la contenance des bouteilles de vin du 13 juin 1866 indiquent pour la bourguignonne et la champenoise qui lui est rattachée, le chiffre ras bord de 80 cl.

Il faut noter que sur la même période d'un siècle, la fabrication des bouteilles a permis d'obtenir des cotes de plus en plus précises sur les mesures extérieures de la bouteille et l'é-

paisseur régulière de celle-ci : le chauffage au charbon à la place du bois dans les fours à verre et l'utilisation de moules fermés enrobant corps, épaule et col de la bouteille a permis aux verriers de se rapprocher de plusieurs centilitres en moyenne des cotes demandées (photo 4). C'est aussi ce qui explique la possibilité d'édicter cette nouvelle loi, sachant qu'elle pourra être appliquée de mieux en mieux par les verriers malgré que le soufflage soit encore manuel. À ce sujet Me Vve Clicquot écrit en 1853 encore à la Verrerie de Quiquengrogne dans le Nord : "et cependant ces mêmes bouteilles qui pèsent moins que les autres, sont plus grandes et dépassent d'une manière par trop sensible, la contenance fixée de 82 à 83 cl; il y en a qui vont jusqu'à 88 et 89. Cela prouve que le verre est trop mince, et de ce défaut résultera sans doute, une casse considérable".

Nous mentionnerons encore l'avis du grand verrier français, G. Bontemps, qui dans son réputé Guide du Verrier, écrit en 1868 : "Nous ajouterons d'ailleurs que la bouteille ne peut jamais être

une mesure légale rigoureuse, comme celle que l'on fabrique en métal; on fabrique dans les verreries des bouteilles de litres, de demi-litres, mais ce n'est jamais qu'un à peu près; il peut y avoir et il y a toujours des différences de 1 à 3 ou 6 cl, d'une bouteille à l'autre; car d'une part, le verrier ne peut mesurer à 5 g près, la quantité de verre qu'il cueille, et d'autre part, la façon dont la manière est répartie par le soufflage dans deux bouteilles, qui présenteront extérieurement le même profil, peut amener des différences dans leur capacité."

Pour en revenir à la bordelaise on peut penser que son évolution soit similaire, liée tout d'abord aux habitudes des marchés anglais puis américains qui privilégiaient le fameux Quart populaire anglais de 0,7577 l (à distinguer du Quart Impérial de 1,1357 l), lié à des barriques de contenance un peu plus grandes que la pièce champenoise de 225 litres et qui exigeaient 300 bouteilles : La loi de 1866 fixe pour la bordelaise une contenance ras bord de 0,75 l. Les lois du XX<sup>e</sup> siècle et en particulier le décret de 1963 a uniformisé la notion de conte-



Bouteilles du XVII, XVIII, XIX et XX<sup>e</sup> siècle. Verrerie de Bourg sur Gironde - collection du Musée d'Aquitaine © mairie, Bordeaux - Photo Lysiane Gauthier

nance à l'ensemble des types de bouteille de vin sauf le clavelin du Jura, mais sans la rendre obligatoire puisqu'il a manqué les arrêtés d'application ; elle avait introduit les notions de capacité à ras bord et de volume net de liquide contenu : ainsi pour les bordelaises ces chiffres sont maintenant respectivement de 76,5 et 75 cl.

Comme nous l'avons vu plus haut, la barrique bordelaise fait 225 litres. Elle a une contenance égale au quart de celle du tonneau de bordeaux originel qui fait 900 litres. Et 900 litres correspondent à 1200 bouteilles de 75 cl.

À ce propos, voici une anecdote sur la "gratte" au sens du petit bénéfice plus ou moins irrégulier.

Lorsqu'il y a encore une vingtaine d'années, une commande de cent caisses de douze bouteilles arrivait au château, le maître de chai ne livrait que 96 caisses et en gardait 4 pour lui : c'était sa gratification. Il ne fallait surtout pas réclamer, car l'on était sûr ainsi d'avoir le meilleur vin !

En bordelais, les autres contenances sont le magnum (1 litre

et demi), le double magnum (3 litres) auquel s'ajoute l'impériale de 6 litres.

#### RECORD MONDIAL EN CHAMPAGNE

Le champagne est un modèle en ce qui concerne la gamme actuelle des contenances. Cette dernière fait une large place aux noms d'origine biblique. Ainsi après la bouteille de 75 cl, et le magnum (1,5 litre), on trouve :

- le Jéroboam (3 litres, soit 4 bouteilles) fondateur et premier souverain d'Israël, 931-910 avant J.C.
- le Mathusalem (6 litres, soit 8 bouteilles) patriarche biblique ayant vécu 969 ans
- le Salmanazar (9 litres, soit 12 bouteilles) Roi d'Assyrie, 859-824 avant J.C.
- le Balthazar (12 litres, soit 16 bouteilles) Régent de Babylone, N.C-539 avant J.C.
- le Nabuchodonosor (15 litres, soit 20 bouteilles) Roi de Babylone, 605-562 avant J.C. (photo 5)

Mais cette liste s'est enrichie il y a trois ans d'un nouveau format qui bat tous les records. Il s'agit d'un volume de trente litres, soit l'équivalent de 40 bouteilles,

baptisé le Melchisédech, du nom du grand prêtre, roi de Salem (Jérusalem) en Canaan, à l'époque d'Abraham.

C'est la maison Drappier, à Urville, qui est à l'origine de ce record. C'est une exclusivité de la maison. Cette bouteille, haute de 110 cm, pèse 52 kilos, une fois remplie.

C'est en Italie que la maison Drappier a trouvé un verrier capable de cette réalisation. Le taux de casse durant la fabrication est supérieur à 30 %. Il a fallu construire un pupitre en chêne renforcé pour manipuler ce Melchisédech car le remuage et le dégorgement se font à la main. Quand je pense à ce que me dira mon proctologue versaillais, lorsque son "œil de verre" observera le cul de cette bouteille de trente litres !

De toute façon, sa déontologie l'oblige à ne rien divulguer [3].

#### TERMINONS PAR LE COGNAC

La tendance, dans le cognac est à la très haute qualité. La demande est répartie, mais les maisons de cognac pourraient-elles la satisfaire ?

On mise donc sur les qualités supérieures pour contourner souvent le manque de matières premières. Nous avons posé la question aux maisons de cognac et au Bureau National Interprofessionnel du Cognac pour connaître l'importance des stocks de vieux cognac en période d'accroissement important des volumes vendus sur le long terme. Gilles Hennessy, Executive Vice Président de Moët-Hennessy nous a répondu pour nous rassurer et nous dire que les stocks possédés par Hennessy permettaient de voir l'avenir avec sérénité. Il convient de souligner que la maison Hennessy a été la première à développer de grands flaconnages pour le cognac, allant du magnum de 1,5 litre au flacon de 6 litres, en passant



Photo 5

par celui de 3 litres.

Rappelons que laognaise, appelée aussi bouteille charentaise, a traditionnellement une contenance de 70 cl.

La dernière création de la maison Hennessy a été le 6 litres d'XO. Il convient de savoir que c'est en 1870, il y a donc 138 ans, qu'Hennessy a créé le XO pour la consommation personnelle de Maurice Hennessy, de sa famille et de ses amis. Le XO d'Hennessy est un assemblage de plus d'une centaine de très vieilles eaux-de-vie, issues des meilleurs crus de la maison de cognac, et élevées dans les chais qui abritent les plus vieux cognacs du monde. Hennessy XO Mathusalem, format inédit de 6 litres, est une édition limitée prestigieuse de 300 exemplaires. La carafe est présentée dans une luxueuse malle de voyage accompagné d'un "fusil" objet utilisé par les maîtres de chai Hennessy. Il permet de déguster ce cognac selon un rituel unique (photo 6).

Puisque nous en sommes à ce stade final entre le verre et le vin, rappelons que l'une des finalités est le plaisir d'être en bonne compagnie [4]. À un invité trop prompt à vider un verre de fine champagne, Charles Maurice de Talleyrand Périgord donna une leçon en lui enseignant comment il fallait tenir son verre, le réchauffer, le faire dodeliner pour réveiller ses arômes, après quoi l'on pose son verre, et l'on parle. Car la technique du buveur n'est qu'un préalable au véritable but de tout ce savoir-faire, la dégustation [4].

C'est là que le mot contenance devient une attitude, une manière d'être, de bien se tenir!

## CONCLUSION

Inspirons-nous un instant de l'Évangile selon Saint-Matthieu [5] qui, dans sa discussion sur le jeûne, rappelle que *"l'on ne met pas non plus de vin nouveau dans*



Photo 6

*des outres vieilles".* Ce qui a donné l'adage *"à vin nouveau, outres neuves"*. Peut-on aller jusqu'à dire *"à nouveau vin, nouvelle contenance?"*

Selon les contenances, nous avons vu que les bouteilles portent un nom différent. La bouteille de 75 cl, de très loin la plus courante, n'a pas de nom particulier, si ce n'est la frontignane à Bordeaux. Mais attention, un nom peut avoir une signification différente suivant les régions. Retenons que la Champagne reste le modèle en la matière.

Quelle que soit la forme du contenant, le volume influe considérablement sur la longévité du vin ainsi conservé. Plus grand est le volume, meilleures sont les chances de bonne conservation. Charles Baudelaire écrivait ce vers: *"L'âme du vin chantait dans les bouteilles"*.

Parions que la contenance de la bouteille influe aussi sur la mélodie et la justesse du chant, et donnons-nous rendez-vous entre juin et octobre 2009 au Musée d'Aquitaine, à Bordeaux, à l'exposition prometteuse qui va explorer l'histoire du vin à travers celle de ses contenants de commercialisation et de consommation, et qui a pour thème le vers de Baudelaire. ■

## RÉFÉRENCES

- [1] D. Dabas., A. Orsini, De la bouteille bordelaise, Verre, 11, fév. 2005
- [2] G. Garrier, Les mots de la vigne et du vin, Larousse
- [3] J.L. Saint-Martin, Proctologue... et alors ?, L'Harmattan
- [4] D. Dabas, De la bouteille, du verre à boire et du vin, Verre, 7, 2001
- [5] Évangile selon Saint-Matthieu, 9,17