

A la conquête de la Californie !

PAR ANNICK FOUCRIER

Ce sont des Français qui ont introduit la viticulture de qualité aux États-Unis, dans les années 1830. Très vite, le succès a été au rendez-vous.

L'AUTEUR

Professeur à la chaire d'histoire nord-américaine de l'université Paris-I-Panthéon-Sorbonne, Annick Foucrier a notamment publié *Le Rêve californien. Migrants français sur la côte Pacifique, XVIII^e-XX^e siècle* (Belin, 1999).

Ce texte est la version revue et mise à jour de «A la conquête de la Californie» publié dans *L'Histoire* n° 213 (septembre 1997).

1. Deux rues dans le centre de Los Angeles, près de la gare Union Station, perpétuent les noms de ces pionniers, Bauchet et Vignes.

En 1976, Steven Spurrier, expert britannique et marchand de vins, organise à Paris une dégustation à l'aveugle dans laquelle il met en compétition des crus californiens et français, parmi les plus réputés. Stupeur des jurés lorsqu'ils découvrent qu'un Stag's Leap 1973 rouge a obtenu une meilleure appréciation qu'un Mouton Rothschild 1970 et qu'un chardonnay de Château Montelena 1973 a été jugé supérieur à un Meursault-Charmes. Habilement médiatisé, l'événement est connu sous le nom de «jugement de Paris» et a contribué à faire connaître les vins de Californie. Les Français seraient-ils surpassés dans un domaine qui leur semblait réservé ? L'histoire de la viticulture aux États-Unis montre en fait qu'ils ont largement contribué à la qualité des vins californiens.

Dès 1621, des Languedociens sont recrutés par les autorités britanniques pour développer la culture de la vigne dans les colonies d'Amérique. Mais l'hostilité des indigènes, le manque de main-d'œuvre qualifiée, la concurrence du tabac et du riz comme cultures commerciales et des maladies inconnues – parmi lesquelles ce que l'on saura plus tard être le phylloxéra – font échouer les diverses tentatives des immigrants français, suisses ou allemands. Au XIX^e siècle, considéré comme sophistiqué et associé au style de vie des élites sudistes, le

vin demeure étranger à la culture des fondamentalistes protestants, des pionniers de l'Ouest et des immigrants.

De l'autre côté des montagnes Rocheuses, en Californie, les conditions sont plus favorables. La sécheresse des étés et l'isolement protègent la région des atteintes du phylloxéra. Les bases culturelles sont méditerranéennes. Dès la fin du XVIII^e siècle, à l'époque de la colonisation espagnole, les missionnaires franciscains cultivent des pieds de vigne pour les besoins du culte. Cette production ayant bien réussi, certaines missions, en particulier celle de San Gabriel, près de Los Angeles, en commercialisent une partie. Mais le goût de ce vin de messe, fort et doux, n'est pas adapté à la consommation de table.

JEAN-LOUIS VIGNES FAIT VENIR DES PLANTS PAR LE CAP HORN

Dans les années 1830, des Français jouent un rôle pionnier dans le sud de la Californie. Originaire de Champagne, Louis Bauchet arrive en 1827, mais c'est un Bordelais, Jean-Louis Vignes, qui est considéré comme le père de la viticulture californienne de qualité¹. Né à Béguey, en Gironde, il s'installe en 1831 à Los Angeles, où il achète environ quarante-deux hectares de terre, bien situés au bord de la rivière, une superficie importante, surtout si l'on considère qu'il n'y avait, avant son arrivée, que quarante hectares plantés en vignes dans toute la région. Sur son terrain pousse un sycomore magnifique qui donne son nom au domaine : El Aliso. Jean-Louis Vignes fait

venir de son Bordelais natal par le cap Horn des plants qu'il greffe sur des pieds locaux, plus rustiques et plus résistants. La production offre des perspectives prometteuses – en 1842, le viticulteur aurait même prophétisé qu'un jour viendrait où la Californie pourrait rivaliser en quantité et en qualité avec la «belle France»... Tonnelier, il monte un atelier pour fabriquer les fûts qui lui permettent de faire vieillir son vin dans des conditions appropriées. En 1855, il vend sa propriété à ses neveux, Jean-Louis et Pierre Sainsevain. Ce dernier ayant étudié la fabrication du champagne, les frères Sainsevain peuvent produire, dès 1857, le premier «champagne» de Californie – qu'ils n'hésitent pas, dans leurs publicités, à proclamer «supérieur au meilleur champagne de Châlons ou de Reims».

Dans les années 1850, avec l'afflux d'immigrants lors de la ruée vers l'or, la viticulture se développe plutôt dans le nord de la Californie. Dans la vallée de Santa-Clara (l'actuelle Silicon Valley), des Français tels que Louis Prévost, Jean-Baptiste Bontemps, Antoine Delmas ou Louis Pellier achètent des terres, plantent des vignobles et des vergers, font venir des dizaines de variétés françaises dont ils expérimentent l'adaptation à la région et qu'ils contribuent à répandre. Sur les terres fertiles de la vallée, les vignes prospèrent et approvisionnent le marché de San Francisco. Les entreprises familiales qui se développent constituent de véritables dynasties : ainsi Norbert Mirassou, décédé en 1992, représentait la quatrième génération de la célèbre famille de viticulteurs des Pellier.

Dans les années 1860, le vignoble français est attaqué par le phylloxéra. L'insecte est identifié en 1868. La seule solution efficace est radicale : arracher les pieds malades et utiliser des plants américains comme porte-greffes. Durant la décennie suivante, avec l'amélioration des transports transcontinentaux, le parasite, jusqu'alors endémique à l'est des États-Unis, arrive en Californie : les vignobles du nord sont contaminés. Le système de porte-greffes permet la reconstitution du vignoble. La production redé-

LATOUR DANS LA VALLÉE DE NAPA

Le domaine viticole de Beaulieu Vineyard a été fondé en 1902 dans la vallée de Napa par le Français Georges de Latour : il est pionnier en matière de viticulture en Californie. En 1941, Beaulieu lance un vin de prestige : un cabernet-sauvignon réalisé à partir de deux des plus vieux vignobles du domaine et portant le label Georges de Latour Private Reserve. La bouteille ci-contre, de 27 litres, a été fabriquée à l'occasion du centenaire de Las Vegas, en 2005.



© CREDIT PHOTO



Tous les savants se mobilisent contre le puceron. Ici, projection électrique sur le phylloxéra, illustration du *Journal illustré*, 4 octobre 1874.

FLÉAU Le phylloxéra : la grande panique

1863 les vignobles de Pujaut (Gard), non loin d'Avignon, sur la rive droite du Rhône, sont atteints par une mystérieuse maladie dont la première description fut adressée au comice agricole d'Aix, à la fin de 1867, par un propriétaire arlésien nommé Delorme. Ayant constaté dans une

jeune vigne le dessèchement rapide de plusieurs ceps voisins, il avait fait procéder à l'arrachage de souches en pleine vigueur et observé que le mal s'attaquait en priorité aux racines dont le pourrissement précédait de quelques mois le dessèchement des sarments et des feuilles. La Société d'agriculture de l'Hérault engagea la première étude scientifique du phénomène. Le botaniste Planchon, directeur de l'École de pharmacie de Montpellier, mit en évidence, dès juillet 1868, la présence des larves d'un puceron

sur les racines malades. Cet insecte minuscule (moins d'un millimètre à l'âge adulte) se reproduit avec une rapidité effarante : huit générations se succèdent en une seule année, ce qui donne, à l'automne, 25 à 30 millions d'individus pour un individu de printemps. Les larves souterraines enfoncent leur trompe dans les racines de la vigne et elles interrompent la circulation de la sève dont elles se nourrissent, entraînant à court terme la mort du cep. La propagation des larves est souterraine, mais l'insecte adulte, pourvu d'ailes, peut, entraîné

par le vent, aller infester des points éloignés de vingt kilomètres du point d'attaque initial. L'invasion, dans les années 1860, fut plus ou moins rapide en raison de la fréquence des vents dominants, de la sécheresse du sol et du climat, enfin de la jeunesse des ceps. Ainsi le mistral répandit le phylloxéra dans le Vaucluse, le Gard et l'Hérault, tandis que le cers (direction ouest/est) freinait sa progression vers le Biterrois et l'Aude pendant plusieurs années. Les vignobles humides bordant fleuves et canaux furent relativement immunisés tandis que les vignobles de coteaux, trop secs, étaient précocement attaqués. Les vigneron furent désemparés devant un tel ennemi, dont la présence ne se révélait qu'au moment où la mort des ceps était inéluctable et dont le nom lui-même, conféré par Planchon, avait de quoi effrayer : phylloxéra vastatrix (du grec *phyllon*, «feuille», *xeros*, «sec», et du latin *vastatrix*, «dévastateur»). Surpris en pleine euphorie de plantation et de production pour un marché urbain en rapide expansion, ils réagirent par l'incrédulité : on accusait tour à tour le soufrage (auquel on recourait contre l'oïdium, autre maladie de la vigne), l'exploitation intensive des terres, on refusait les arrachages

massifs qui seuls auraient pu faire barrage à la progression du puceron. Mais, bientôt, le dépérissement des ceps imposait l'évidence du fléau, et les vigneron se laissèrent gagner par une panique qui les livrait aux charlatans en tous genres. Dès 1870, Planchon établissait que le phylloxéra avait été introduit par des viticulteurs ayant importé des plants américains supposés plus résistants à l'oïdium. Il obtint, en 1873, une mission officielle d'étude en Amérique et en revint avec un grand nombre de plants qui furent expérimentés par l'École d'agriculture de Montpellier. Il fut rapidement démontré que, grâce à la texture ligneuse de leurs racines, les cépages américains résistaient aux attaques de l'insecte. Mais après un engouement passager pour les noah, clinton, jacquez, cunningham et autres plants américains, les vigneron s'en détournèrent : les consommateurs étaient, en effet, déconcertés par

le goût «foxé», c'est-à-dire à la fois amer et «moisi», des vins obtenus. Il fallait donc envisager le greffage des plants «français». C'est encore l'École d'agriculture de Montpellier qui prit en charge les expériences, les expositions, les conférences et cours de greffage. Et, en 1885, il y avait déjà dans l'Hérault plus de vignes américaines que de vignes françaises. La reconstitution accélérée du vignoble était ouverte. ✕

RÉMY PECH
Professeur d'histoire contemporaine et ancien président de l'université de Toulouse-Le Mirail.
L'Histoire n°8

L'insecte mesure un millimètre : il dévaste les vignes (détail d'un chromo de 1900).



marre, jusqu'à ce que les mouvements de tempérance obtiennent, en janvier 1919, la ratification du 18^e amendement qui interdit la production, le transport et la vente de toute boisson alcoolisée (définie par le Volstead Act comme contenant plus de 0,5 % d'alcool). La viticulture est mortellement touchée. Quelques vignobles survivent grâce à la fabrication de vin de messe (comme le Beaulieu Vineyard de Georges de Latour) ou à la vente de raisin. Mais, quand l'amendement est abrogé, en 1933, peu d'entreprises ont survécu, et leur équipement est hors d'usage. Plus grave pour les producteurs californiens, le goût du public américain s'est tourné vers la consommation de vins et d'alcools forts et sucrés.

Il faut attendre les lendemains de la Seconde Guerre mondiale pour que la production de qualité soit relancée, grâce à des améliorations techniques. Le vin est associé

à une image positive de la France, celle de la joie de vivre et de la cuisine savoureuse. Joue aussi le «paradoxe français» : la mise en évidence d'une corrélation entre une consommation modérée de vin et de moindres problèmes cardiaques chez les Français que parmi les Américains, malgré une alimentation plus riche en graisses.

Haut de gamme

La vallée de Napa est le symbole du haut de gamme : la beauté de cette région couverte de vignobles, l'image de raffinement entretenue par quelques personnalités attirent les touristes et les consommateurs. Le Français Georges de Latour, arrivé en Californie au début du xx^e siècle, en a été l'un des meilleurs promoteurs, gentleman-viticulteur à la pointe de la recherche, recevant les grands de ce monde dans son superbe domaine, Beaulieu Vineyard.

Le succès californien est tel qu'à partir de 1973 des sociétés françaises réputées investissent dans les vallées de Napa et sa voisine Sonoma : d'abord la société champenoise Moët Hennessy qui y installe le Domaine Chandon, suivie dans les années 1980 par Piper-Heidsieck, Mumm, Deutz. Des châteaux bordelais s'associent avec des sociétés locales, comme Philippe de Rothschild et son Mouton-Rothschild avec Robert Mondavi – racheté en décembre 2004 par Constellation Brands – pour produire l'Opus One. Ces investissements offrent à la fois une possibilité de développement (entravé en France par le manque de terres et le prix élevé à l'hectare) et un point d'appui pour s'implanter sur un marché américain en expansion.

POSSIBILITÉS DE DÉVE- LOPPEMENT ENTRAVÉ EN FRANCE

Bien que menacée par l'urbanisation et la concurrence des crus d'Italie, de France, d'Amérique du Sud, d'Australie et d'Afrique Australe, la viticulture californienne reste dynamique. Elle est majoritaire aux États-Unis dont elle représente 72 % des ventes (chiffres 2010). Le plus grand nombre d'établissements se trouvent dans les vallées de Napa (27 %) et Sonoma (22 %), mais la côte centrale a vu une augmentation du nombre de vignobles, souvent de petite taille.

Des Français y vivent leur rêve américain, en achetant des terres, comme Stephan Asseo près de Paso Robles (L'Aventure Winery). D'autres sont recherchés pour leurs connaissances œnologiques, comme Geneviève Janssens, directrice de la fabrication du vin chez Robert Mondavi Winery (Napa Valley), ou Pierre Seillan, embauché par la famille Jackson, propriétaire de Vérité Winery dans la vallée de Sonoma. ✕