

Boire du vin avec Montaigne

Montaigne a 47 ans lorsqu'il entreprend un long voyage, destiné à lui faire prendre les eaux, en raison des crises de coliques néphrétiques dont il souffre régulièrement. Il a déjà publié une partie des *Essais*, s'est déjà retiré dans son château de Montaigne, et a déjà une longue histoire dans la vie publique de son pays. Il part en petit convoi, accompagné de deux amis, de son beau-frère et de son dernier frère, tous fins bretteurs, ce qui semble indispensable pour traverser sans dommage les routes parfois peu sûres de l'Italie. L'un des gentilshommes du convoi, Querlon, servira de secrétaire à Montaigne pour la première partie du voyage, puis c'est Montaigne lui-même qui prend la plume au jour le jour pour relater tous les aspects du voyage.

Arrière-petit fils et petit-fils de négociants en vins (mais pas seulement en vins), Montaigne a une sensibilité toute particulière pour les vins qu'il boit, qu'on lui offre ou qu'il goûte à l'occasion de ses voyages. Le *Journal de Voyage* offre une série de notations très précises sur tous les vins qu'il goûte, sur la façon de les servir et de les boire, mais aussi sur les vignobles qu'il traverse. En ce sens, ce *Journal* est un document rare et précieux, parce qu'il témoigne de quelque chose que nous ont déjà enseigné les historiens, mais qui se confirme ici presque à chaque page : les usages du vin sont variés et nuancés, de même que la couleur des vins, et l'appréciation que Montaigne en fait est d'autant plus intéressante qu'il la relie toujours à un contexte social et géographique.

Comme c'est au fil des jours et de ses pérégrinations que Montaigne note ses observations sur le boire et le manger – expressions éminemment culturelles qui l'intéressent donc au plus haut point, en fin observateur qu'il est des mœurs, us et coutumes – c'est donc un itinéraire avant tout géographique que l'on suivra.

I. Alsace, Suisse, Allemagne : bonne chère et vins blancs

La première annotation concernant le vin date du 27 Septembre 1580 : Montaigne fait étape à Remiremont et prend les eaux à Plombières. La doyenne de l'abbaye fait « cet honneur à M. de Montaigne d'envoyer le visiter aux bains de Plombières, et envoyer des artichauts, perdrix et un baril de vin ».

L'épisode ne fait que confirmer ce que nous savons déjà, et qui a été abondamment montré et démontré : le vin relève des codes sociaux de l'hospitalité et sa qualité est autant marque de noblesse pour celui qui l'envoie que pour celui qui le reçoit. La doyenne de l'abbaye envoie « un baril de vin » à Montaigne, familier des rois car gentilhomme ordinaire de la Cour de Charles IX puis d'Henri III.

Montaigne ne commente pas la qualité du vin envoyé par la doyenne mais il fait faire mention à Querlon de l'envoi, ce qui traduit l'importance qu'il accorde à cet envoi. Au cours de son voyage, Montaigne reçoit au moins cinq fois du vin à titre de marque d'honneur, et à Augsbourg, le 15 Octobre, c'est même « le corps de la ville », représenté par sept sergents conduits par un officier, qui lui envoie « présenter, à [son] souper, quatorze grands vaisseaux pleins de leur vin », le tout en grande pompe.

On peut raisonnablement faire l'hypothèse que les « quatorze vaisseaux » contiennent des vins différents. En effet Querlon résume le boire et le manger en Allemagne quelques pages plus loin, et observe en passant : « Les vins en cette nation sont plus souvent blancs », donc ils ne le sont pas toujours... et si les vins sont donc plutôt blancs, ils sont assez légers, et on les boit jeunes (« Ils servent du vin nouveau communément soudain après qu'il est fait »). Il s'agit là de coutumes suffisamment nouvelles pour être relevées par Querlon : « Leur service de table est fort différent du nôtre. Ils ne se servent jamais d'eau à leur vin et ont quasi raison ; car leurs vins sont si petits que nos gentilshommes les trouvaient encore plus faibles que ceux de Gascogne fort baptisés, et ils ne laissent pas d'être bien délicats ». La pratique la plus courante en France, consistant à couper le vin d'eau, n'est donc pas de mise : Montaigne « préférerait les commodités de ce pays-là sans comparaison aux françaises, et s'y conforma jusqu'à boire le vin sans eau ». Pourtant, même si les vins sont légers... on en boit beaucoup, et « à l'envi » mais Montaigne ne s'y laisse pas aller ; le vin « se sert dans des vaisseaux comme de grandes cruches, et c'est un crime de voir un gobelet vide qu'ils ne remplissent aussitôt, et jamais d'eau, non pas à ceux mêmes qui en demandent ». Les habitants de ce pays sont décrits comme « glorieux, colères et ivrognes, mais ils ne sont ni traîtres ni voleurs », et Querlon insiste sur la qualité et la variété des repas. L'hôtellerie est chère mais propre et confortable.

Son séjour en Allemagne inspire à Montaigne des commentaires sur la réputation que les Français font à ce pays (« plein de difficultés, mœurs des hommes étranges, chemins inaccessibles, logis sauvages, air insupportable »), alors que lui-même aimerait autant y emmener sa fille « qu'en les allées de son jardin », « et quant au logis, il ne vit jamais contrée où ils fussent si drus semés et si beaux, ayant tous les jours logé dans de belles villes bien fournies de vivre, **de vins**, et à meilleure raison qu'ailleurs ». Le 25 octobre, à Sterzingen, (dans le Tyrol, donc) Querlon note : « En toute l'Allemagne, la moutarde se sert liquide et est du goût de la moutarde blanche de France. Le vinaigre est blanc partout. Il ne croît pas de vin en ces montagnes, mais bien du blé en quasi assez grande abondance pour les

habitants, mais on y boit de très bons vins blancs. » Outre que l'on apprend au passage que la moutarde varie de couleur et de texture (et probablement de qualité et de goût, comme le vin), le Tyrol est donc une contrée de grands vins blancs, mais qui ne sont pas produits sur place, et viennent principalement de la région de Bolzano (« Il y a là si grande abondance de vins qu'ils en fournissent toute l'Allemagne »). Les vins sont donc importés, mais probablement sélectionnés selon leurs qualités et les habitudes locales : la provenance du vin ne compte guère, ce qui importe, c'est le type de vin que l'on boit. Il faut donc bien distinguer cet usage historique du vin : dans telle région ou à tel endroit, on boit de grands vins blancs, ce qui ne signifie nullement qu'ils soient produits sur place, mais exprime un mode de vie local (et réciproquement un débouché pour la région de production).

II. Le séjour en Italie : « Des vignes comme des jardins »

En Italie, ce sont plutôt les vignes que les vins que Montaigne loue : de Rome à Lucques, il qualifie les vins de « médiocrement bons ». Pire même, dans la région de Macerata, « on vous présente en ces routes la cuisson du cru, quand ils offrent leurs vins ; car ils font cuire et bouillir jusques au déchet de la moitié pour le rendre meilleur ». Dès le 3 novembre, Montaigne remarque que les vins vieux (c'est-à-dire, de l'année écoulée) manquent déjà, on doit donc boire le vin de l'année (qui vient donc juste d'être fait), vin qui est trouble, ce qui ne laisse pas de l'inquiéter. On fait venir les vins, parfois de loin, aux auberges situées près des sources que fréquente Montaigne, mais « il y en avait très peu de bons. Les vins blancs étaient légers, mais aigres et crus ou plutôt grossiers, âpres et durs, si l'on n'avait pas la précaution de faire venir de Lucques ou de Pescia du Trévisan appelé Trebbiano, vin blanc assez mûr et cependant peu délicat. »

Pourtant, les notables de la région de Florence font régulièrement envoyer de bons flacons à Montaigne, et quelques pages plus loin, il parle à nouveau du Trebbiano, mais en termes plus élogieux, comme des « vins fameux de Trebbiano », et « de très bons vins, comme du Trebbiano ». Il en abuse d'ailleurs un peu car il se plaint de migraines, et à force, « il [lui] vient dans l'idée que ces douleurs étaient causées par les vins blancs doux et fumeux du pays », dont il a bu « grande quantité » ! A Lucques, les eaux sont bonnes à boire et efficaces pour éliminer des pierres, mais le séjour n'est guère de son goût : il le qualifie de « séjour un peu ennuyeux et désagréable pour les étrangers ».

Jusqu'à la fin du mois d'Octobre (1581, donc), Montaigne sillonne la Toscane et se plaint du froid (« un froid si aigu qu'il me semblait n'en avoir jamais

souffert de pareil »), et s'étonne de voir « que dans ce canton les vendanges et la récolte du vin n'étaient pas encore achevées ». Il est toujours très attentif aux dates de vendanges, qu'il ne manque pas de relever à chaque fois qu'il traverse une région où l'on vendange. La récolte, en Italie, semble d'ailleurs très échelonnée, puisqu'il la note début Septembre du côté de Ferrare, mais nous donne une indication intéressante quand il visite Ostie, où il admire les tours de guet qu'on adressees pour surveiller les invasions turques, qui ont lieu parfois « même en temps de vendanges » jusqu'à fin novembre.

A Rome, comme partout en Italie, Montaigne admire les vignes, cultivées presque par ornement dans beaucoup d'endroits. On fait planter des pieds de vigne dans les jardins d'agrément, où elles poussent en tonnelle pour procurer de l'ombre, mais à Rome en particulier, « on mange des raisins frais tout le long de l'an, et jusques à cette heure [en décembre] il s'en trouve de très bons pendus aux treilles ». Les vignes sont même « des jardins et lieux de plaisir, de beauté singulière », que l'on visite comme les antiquités, et qui sont entretenues en même temps que les jardins par des équipes d'ouvriers savoyards, qui sont donc en quelque sorte les mercenaires viticoles de l'époque... que nous appelons aujourd'hui des saisonniers !

Les vignes sont très souvent conduites sur des arbres fruitiers, car à Padoue (mais aussi ailleurs) Montaigne apprécie le très beau paysage qui montre « parmi leurs champs de blé, force arbres rangés par ordre où pendent leurs vignes » ou « ces arbres couverts et rattachés de vignes de l'un à l'autre », et à Pistoie, un « chemin clos d'arbres rattachés de vignes, qui font la haie, chose de grande beauté ». Les paysages viticoles sont magnifiques, mais les vins décevants, le comble étant à Florence (où les vins sont d'une « douceur lâche, en cette saison [septembre] insupportable »), il apprécie donc les fruits (des fraises, des figues, des melons, des oranges, des citrons, des amandes...), mais loue par dessus tout les huiles d'olives (« l'huile est si excellente que cette piqûre qui m'en demeure au gosier, quand j'en ai beaucoup mangé, je ne l'ai nullement ici »).

On mange en Italie moins de poisson qu'en France, d'après lui, notamment peu de brochets (et pas bons), « rarement des soles et des truites », des barbeaux « fort bons mais chers », de même que sont très chers les daurades et les mullets. Du côté de Sienne, on mange de l'anguille. Il y a en revanche (et contrairement « à ce qu'on a accoutumé de dire ») autant de viandes en Italie qu'en France (on mange du veau, des poulets, des perdrix, du gibier), la seule différence tenant à ce que les Italiens « ne lardent point leur rôti, ce qui toutefois ne lui ôte guère de saveur », mais les sauces et potages sont loin d'être aussi divers et bien apprêtés qu'en

Allemagne. On mange donc plus léger (et même, un peu trop léger à son goût, mais au moins, organiser un grand dîner est plus simple : « en Italie les festins ne sont autre chose qu'un de nos repas bien légers de France »). Point de beurre, mais beaucoup de fromages et d'œufs « fricassés dans de l'huile ». On mange beaucoup de pain fait à base de châtaignes, dont Montaigne précise qu'il est fait « comme celui qu'on nomme en France pain d'épice ». L'agrément du voyage en Italie tient bien davantage aux trésors culturels, aux lectures et à la vie sociale que Montaigne y mène, qu'au confort quotidien : il se plaint souvent du manque d'hygiène, des auberges sales et sombres, des punaises en si grand nombre qu'il ne dort pas dans les lits qu'on lui prépare, et d'une chère un peu maigre... Bon vivant, il semble donc rester un peu sur sa faim quant aux plaisirs de la table – mais loue en revanche les infinis plaisirs de l'esprit que l'Italie lui procure.

Conclusion : boire, manger, dormir... et en tirer des chroniques de la vie quotidienne !

Le voyage de Montaigne est interrompu par sa nomination de maire de Bordeaux. Recevant la missive officielle de sa nomination à Rome le 1^{er} Octobre, il rentre en France par le chemin le plus court. Passées les Alpes, le voyage de retour se fait plutôt triste, par un « temps si âpre de vent froid, qu'on ne voyait rien du pays », la France étant par ailleurs ravagée par une épidémie de peste, et l'hôtellerie parfois compromise pour pouvoir faire étape. Ce n'est donc que de loin en loin que Montaigne a le temps de relever, ici ou là, que la table était bonne ou le vin correct (par exemple à Pontcharraud, dans la Creuse, il note sobrement « chétives hôtelleries mais vins passables »).

Le Journal de Voyage constitue probablement un document unique en son genre, puisque, par inclination et goût personnel, Montaigne nous fournit beaucoup d'indications sur les paysages viticoles, les vignes, les périodes de vendanges et les vins que l'on boit. Sorte de guide touristique avant l'heure, il ne manque pas de relever toutes les indications pratiques qui font les agréments ou désagréments d'un voyage à l'étranger.

Il est étonnant que l'Histoire ait davantage retenu les fragments de Rabelais (somme toute bien minces) que les nombreuses indications que Montaigne nous donne dans son *Journal*. Le texte du *Journal de Voyage* est peu exploité dans l'histoire de la littérature, et il l'est encore moins pour l'histoire culturelle du vin, alors qu'il est riche d'enseignements et de contenu. A nous tous, donc, de faire vivre et revivre les plaisirs du boire et du manger de Montaigne et de ses compagnons de voyage !