

et il n'en reste que le négatif.

Les couleurs utilisées sont le marron foncé, le marron clair et le jaune. Les marrons sont obtenus grâce à la technique de la grisaille déposée en couche épaisse qui est devenue opaque et rugueuse sous le doigt. Au contraire, les couches jaunes, réalisées avec le jaune d'argent, ne sont pas perceptibles au toucher. Ces deux techniques ont permis la réalisation de différents motifs : motifs floraux, bordure (lignes ou arcs), un ange, un singe, des fleurs de lys (traitées en réserve) et les éléments architecturaux.

Les formes des tessons recueillis permettent d'avancer que le château de l'Herm possédait des vitreries à losanges. Certaines d'entre elles étaient décorées d'un rondel peint ou réalisé en vitrail coloré.

V- LES BIJOUX (fig. 2, n° 9a et 9b)

Trois anneaux en verre filé, ainsi qu'un pendentif émaillé et trois perles de couleur bleue ont été trouvés dans les latines. Il a été recueilli aussi des fragments d'anneaux avec des décors émaillés.

L'importance de ce matériel, unique en Aquitaine, a permis la mise en place de travaux de recherches qui ont pour but de montrer que cette région possédait une activité verrière importante dès le XIV^e siècle.

DU FLACON APLATI À LA BOUTEILLE -POMME ET -POIRE. LA BOUTEILLE À VIN DU XVII^e AU XVIII^e SIÈCLE

Degenhard MAY

Il y a quelques années, j'ai découvert dans la devanture d'une librairie une affiche faisant de la publicité pour des livres de conseil concernant les économies d'impôts. Ce qui m'intéressait, ce n'étaient pas les livres, mais le tableau, qui servait d'arrière-plan et qui montrait ce que l'on peut faire avec l'argent ainsi économisé. On pourrait inviter, par exemple, des amis à un grand banquet avec des huîtres et du champagne. Peut-être devinez-vous déjà de quel tableau je parle. Il s'agit du fameux tableau de Jean-François Troy « *Le déjeuner d'huîtres* ». C'est surtout la bouteille, qu'un noble tenait dans sa main et qu'il venait de déboucher, qui a attiré mon attention.

Ma curiosité était éveillée. J'avais l'impression que la forme de la bouteille avait déjà connu un certain développement, mais lequel ? Quand ces bouteilles étaient-elles apparues ? Où étaient-elles fabriquées ? Y avait-il une différence de forme entre les bouteilles à vin et celles à champagne ?

Voici le résultat de mes recherches.

Le XVII^e siècle

Le flacon aplati et tressé dans les tableaux

La bouteille à vin typique du XVII^e siècle était le flacon aplati et tressé. On le trouve souvent dans les natures mortes de ce siècle. « Le dessert de gaufrettes » de Lubin Baugin en est un exemple bien connu. Au XVII^e siècle ce genre de bouteille était largement répandu.

On trouve ces flacons également sur de nombreuses gravures. « *Le cabaretier* », fin du XVII^e siècle, montre les diverses fonctions de ce récipient. Au mur, derrière le zinc, six flacons aplatis et tressés vides sont suspendus avec leur goulot vers le bas. Devant le zinc, une femme attend d'être servie, un flacon aplati à la main. Au fond, à travers la porte ouverte on découvre l'intérieur d'une salle. Un garçon est en train de verser du vin rouge d'un flacon tressé. Dans les natures mortes, ces flacons se trouvent souvent auprès d'un verre rempli de vin. On peut en conclure que ce genre de

bouteille - au moins au XVII^e siècle - était destiné exclusivement au vin.

Le flacon aplati dans les musées et dans les réserves archéologiques

Contrairement au grand nombre de reproductions dans les tableaux, ces flacons ont été rarement exhumés. Dans les années 1980, on en a trouvé des fragments dans la Cour Napoléon du Louvre. On en a trouvé également à Epinal et à Orléans. Le verre est mince et très fragile.

La bouteille pansue à long col

À Châlons et à Orléans, on a exhumé une bouteille à la forme extravagante et décorative. Les bouteilles sont hautes de 27 et de 28 cm. Leur corps est en forme de globe pressé avec un col bien élané. En France, il y a une collection, qui par son excellent état et son étendue devrait être unique au monde. Il s'agit de la collection de l'ancienne apothicairerie à l'Hôtel-Dieu de Baugé en Anjou. Cette ancienne pharmacie, qui a été mentionnée pour la première fois en 1675, comprend 62 bouteilles exposées dont la plupart sont des bouteilles à long col. Sur l'une d'elles est apposé un cachet avec les trois lys royaux et l'année 1704.

Contrairement au flacon aplati, la bouteille à long col n'était pas destinée à un seul liquide. Ces deux formes n'étaient pas encore appropriées à l'usage dans les caves. Cependant, les bouteilles à long col avaient déjà deux avantages que les flacons aplatis n'avaient pas. Le verre était largement plus solide et il y avait déjà une bague en-dessous du goulot. Ces deux genres de bouteilles disparaissent au début du XVIII^e siècle.

Le XVIII^e siècle

Les origines de la bouteille à vin moderne au XVIII^e siècle

On peut se demander maintenant quand la bouteille à vin moderne est apparue, c'est-à-dire la bouteille bouchée

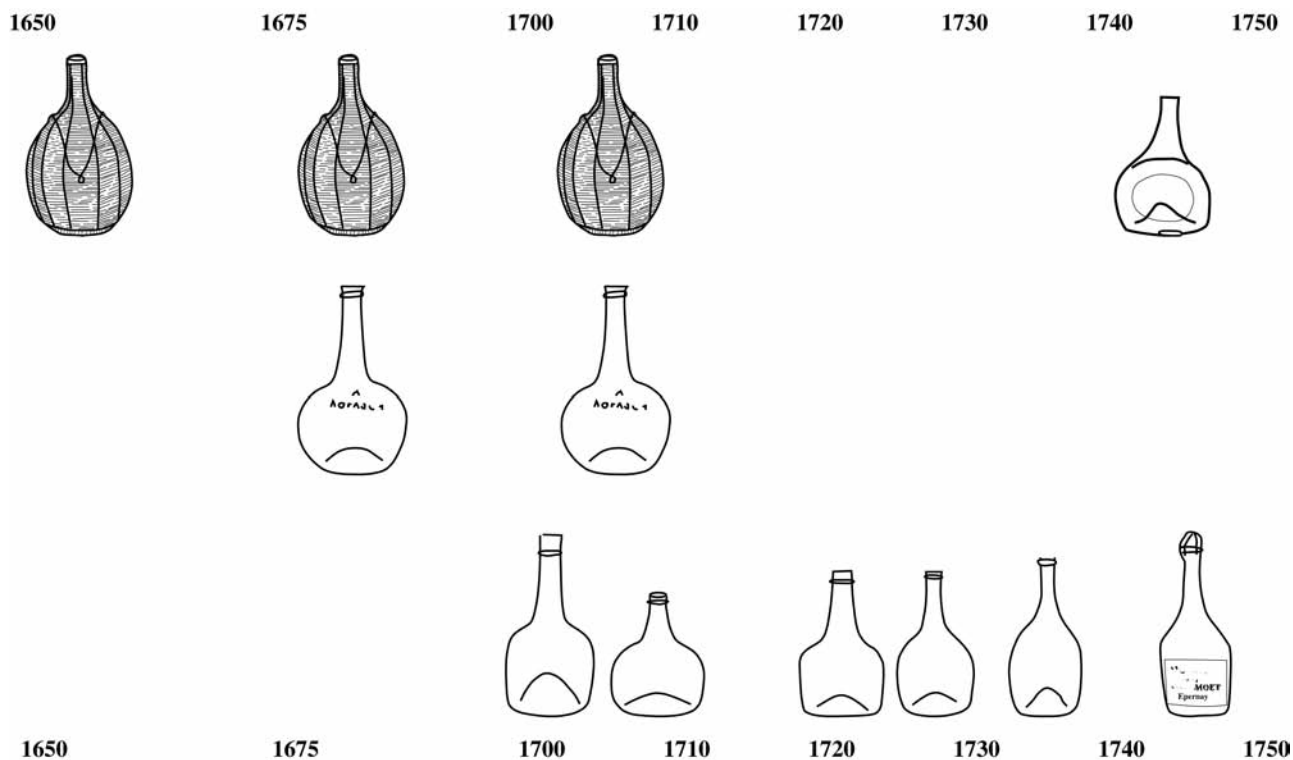


Fig. 1.- Evolution de la forme des bouteilles fin XVIIe – début XVIIIe s.

d'un liège et que l'on pouvait mettre dans les caves pour que le vin puisse atteindre sa maturité au cours des années.

À cette époque-là, les grands domaines viticoles ont commencé à introduire une série d'innovations qui avaient pour but de produire un vin qui correspondait au nouveau goût plus raffiné des contemporains. Et on a fait la découverte importante que le vin embouteillé et bien fermé d'un liège s'améliorait au cours des années.

Il y eut aussi au début du XVIII^e siècle des changements énormes dans la fabrication des bouteilles. Depuis la fin du XVII^e siècle les verreries anglaises exportaient des bouteilles en verre noir vers la France, surtout dans la région bordelaise. Ces bouteilles étaient lourdes et résistantes en raison de l'emploi de la houille. Les conséquences économiques de ce développement étaient énormes. Ces bouteilles remplacèrent les flacons aplatis et les bouteilles à long col. Mais quelle était leur forme ?

Les nouvelles bouteilles dans les publications viticoles et dans les sources écrites de cette époque

Le développement est décrit dans deux publications importantes contemporaines. Il faut d'abord faire mention de Jean Godinot (1). Dans son œuvre sur les progrès les plus récents dans la culture de la vigne et de l'élaboration du vin de Champagne, il relate déjà qu'il a observé que le vin « se conserve très bien quatre, cinq et même six ans dans les flacons de verre ». Et puis il entre dans les détails concernant les bouteilles que l'on utilise en Champagne : « L'usage des

flacons ronds est très commun en Champagne ; comme il y a beaucoup de bois dans la Province, on y a établi bien des verreries, qui ne s'occupent la plupart, qu'à faire des flacons, hauts d'environ dix pouces, compris les quatre ou cinq du goulot ; ces flacons contiennent ordinairement la pinte de Paris, moins un demi verre », c'est-à-dire 0,8730 l environ (2).

C'est sûrement de la forêt de l'Argonne dans l'Est de la Champagne dont il parle. Un pouce a 2,707 cm de long, les bouteilles mesuraient donc 27 cm de long, le col de 11 à 13,5 cm inclus.

La nouvelle forme de la bouteille se distinguait nettement de la bouteille à long col du XVII^e siècle. La bouteille garde son long col, mais le corps en forme de globe devient cylindrique. Ces bouteilles « rondes » ne se laissent pas bien stocker en cave. Leur usage, et surtout leur expédition, cause pas mal de casse.

L'autre auteur important s'appelle Nicolas Bidet. Son œuvre sur la culture des vignes parut au milieu du XVIII^e siècle. Au chapitre 8, il parle du développement de la bouteille et de ses qualités. Pour lui aussi la conservation du vin est liée à la qualité du verre de la bouteille. Et puis il fait une rétrospection. Autrefois on se servait de bouteilles différentes de forme, de qualité et de taille. Les uns utilisaient des flacons aplatis et tressés d'un verre aussi fin que celui des verres à boire. Leur capacité n'était pas fixée. Les autres se servaient de bouteilles rondes, c'est-à-dire cylindriques. Mais elles étaient mal

1.- Jean Godinot, *Manière de cultiver la vigne et de faire le vin en Champagne*, Reims 1718, 1722.

2.- Jean Godinot, p. 29.

proportionnées. Le verre du fond était fort épais et celui du corps fort mince. Le moindre choc ou pression du vin séparait le fond du corps de la bouteille. Finalement on passa à la fabrication des bouteilles en forme de pomme. Mais leur forme aussi n'était pas bien propre au champagne. La circulation des petites bulles du champagne ne pouvait pas monter jusqu'au col pour faire sauter le bouchon. C'est la raison pour laquelle on est passé à la fabrication des bouteilles-poires qui n'avaient pas ces désavantages.

Pour illustrer son exposé, Nicolas Bidet a publié dans son livre des reproductions de différentes formes de bouteilles (3). Les figures 2 et 5 exclus, les bouteilles apparaissent exagérées dans leur forme. La photo montre les deux formes de bouteilles. Il faut tenir compte de la position du diamètre maximale et à l'épaule incorporée ou dégagée. D'après Bidet, la forme de pomme est antérieure à celle de la poire.

Comment peut-on classer chronologiquement ces nouvelles bouteilles ? D'après Bidet, les bouteilles à long col étaient en usage à la même période que les flacons aplatis. Godinot en parle lui aussi. Elles appartiennent donc à la période de 1700 à 1710. Les bouteilles-pommes et -poires devraient avoir vu le jour pendant les deux décennies suivantes. En lisant chez Bidet les pages correspondantes on a l'impression que cette période-là était un temps d'expérimentations, un temps de recherche de la forme appropriée.

En 1711 M. de Troy, ambassadeur en Angleterre, demande à l'abbé de Hautvillers l'envoi de six cents bouteilles de vin. Et il ajoute, du vin « *pour envoyer par Calais dans des bouteilles en gros verre faites de façon d'Angleterre* ». Cette tournure « *bouteilles de verre épais fabriquées à la façon d'Angleterre* » se trouve de temps à autre dans les documents du début du XVIII^e siècle. Un contemporain fournit une explication de cette tournure. Il écrit en 1724 « *que la grande consommation des bouteilles de verre fort, qu'on nomme vulgairement carafon, a donné lieu à l'établissement des nouvelles verreries* ». Et il précise, que les autres bouteilles n'ont ni le poids ni la solidité « *qu'on demande à des carafons pour résister à l'effort du vin de champagne, lorsqu'il vient à travailler* » (4). - En France, on a adopté la technique anglaise de fabrication de bouteilles, c'est-à-dire l'emploi du charbon de terre et le refroidissement des bouteilles très doux dans le four à recuire. Cela doit avoir eu lieu vers 1700.

Les nouvelles bouteilles dans les tableaux du début du XVIII^e siècle

Pour autant que je sache les premiers tableaux reproduisant les bouteilles modernes apparaissent vers 1720. En ce qui concerne la datation des bouteilles reproduites, il faut se rendre compte que ces bouteilles peuvent être plus vieilles que les tableaux.

3.- Nicolas Bidet, *Traité sur la nature et la culture de la vigne*, Paris 1759, p. 216, planche 14.

4.- René Gandilhon, *Naissance du Champagne*, Paris 1968, p. 183.

« *La collation* » vers 1720-23 de Jean-Baptiste Oudry montre plusieurs bouteilles à long col de couleur verte que Godinot appelle « *bouteilles rondes* ». On voit bien que la longueur du col est égale à celle du corps qui n'a guère la forme de pomme. Ces bouteilles appartiennent à la période de 1700-1710.

« *L'autoportrait* » d'Alexis Grimou de l'année 1724 montre une bouteille avec épaule dégagée. C'est pourquoi on l'appelle bouteille-poire. Sa forme est déjà plus appropriée aux besoins de la cave.

De Jean-Baptiste Siméon Chardin, il y a toute une série de bouteilles peintes de formes différentes. Le tableau « *Assiette d'huîtres et gobelet d'argent* » de 1726/27 montre une bouteille largement cylindrique avec un long col. On peut l'appeler en « *forme de pomme* » parce que le corps est plus large que celui des bouteilles d'Oudry. Apparemment Chardin a utilisé pour modèle des bouteilles plus anciennes. C'est pourquoi je dirais que cet objet date de 1720 environ.

Nous faisons un pas en avant dans l'année 1735 pour revenir au tableau de Jean-François Troy, déjà montré au début. On peut appeler bouteille-poire la bouteille dans la main du noble. Elle montre déjà un certain développement de sa forme qui est plus élancée que les bouteilles chez Grimou et Chardin. Sur le chambranle de la cheminée, il y en a d'autres de forme plus élancée. Ici Troy n'a pas pris pour modèle des bouteilles anciennes mais des bouteilles à champagne neuves. Pour éviter la casse qui faisait à cette époque-là des dégâts énormes dans les caves on n'utilisait que des bouteilles neuves pour le champagne.

Les nouvelles bouteilles dans les musées et dans les réserves archéologiques

Les bouteilles de Châlons-en-Champagne ont été exhumées dans les années 80 par Hubert Cabart qui les a restaurées et dessinées. Cela nous donne la possibilité de les comparer avec le matériel déjà présenté et de faire un essai de datation. J'ai choisi trois bouteilles :

N° 1. À mon avis c'est la bouteille la plus ancienne avec un corps cylindrique et bien large dont le diamètre maximal est égal à la longueur du corps. Le col est bien séparé du corps et l'épaule se montre incorporée. Nous avons vu cette première forme dans le tableau de Chardin. On peut parler d'une bouteille-pomme, datant de 1720 environ.

N° 2. Le cylindre s'est bombé vers le haut, c'est-à-dire le corps s'est étiré et l'épaule s'est dégagée un peu. La bouteille nous rappelle la première forme de poire que l'on connaît de Grimou. Je dirais qu'elle date de 1725 environ.

Dans les tableaux de Troy, la forme de poire s'est étirée encore une fois. Elle est devenue plus élancée. La forme de la bouteille n° 3 est à peu près identique à celle de Troy et date de 1735 environ.



Fig.2.- Bouteille 987-5-65. Musée des Beaux-Arts et d'Archéologie de Châlons-en-Champagne. Photo : Hervé Maillot

Les bouteilles de Châlons-sur-Marne montrées ici appartiennent au début du XVIII^e siècle. Elles portent toutes une cassure de pontil. Les bagues appliquées ne sont pas travaillées. Le début et la fin de la bague sont bien visibles et souvent joliment formés. Malgré l'irisation, on peut reconnaître la couleur du verre qui joue dans les différentes teintes du vert.

Une petite remarque sur les bouteilles à champagne : Nicolas Bidet désigne la bouteille-poire comme bouteille idéale pour le champagne. À ma connaissance, il n'y avait pas de différence entre les bouteilles à vin et à champagne au XVIII^e siècle. Sur les photos de la Maison Moët & Chandon à Epernay on voit des bouteilles-pomme, des bouteilles aplaties et des bouteilles cylindriques. Mais les bouteilles-poire manquent (5).

5.- Jacqueline Bellanger, *Verre d'usage et de prestige, France 1500 – 1800*, Paris 1988, p. 1109 ; Paul-M. Bondonis, « Les bouteilles à champagne et les verreries d'Argonne au XVIII^e siècle », *Nouvelle Revue de Champagne et de Brie*, Avril 1929, p. 87.

Finalement j'aimerais bien vous présenter une bouteille qui se trouve dans les réserves du musée de la céramique à Sèvres. Il s'agit d'une petite bouteille-oignon irisée de 13 cm de haut et d'un diamètre maximal de 10 cm. La couleur est vert clair. Au fond, il y a une marque de pontil comme sur les bouteilles anglaises. Mais la bouteille n'est pas d'origine anglaise. La couleur et le poids léger indiquent qu'elle a été fabriquée dans une verrerie chauffée au bois. Mais en Angleterre on utilise la houille depuis le XVII^e siècle. À Bruges, on a également trouvé des bouteilles avec une marque de cassure de pontil anglaise. La forme d'oignon est bien connue dans d'autres pays. Ça montre que ces marques qui résultent de la cassure du pontil ne sont pas inhabituelles sur le continent. Je pense que cette bouteille date de 1700-1710 environ.

Résumé

Au XVII^e siècle les flacons aplatis étaient très répandus comme récipients contenant du vin. Le verre était si fragile qu'il fallut les protéger par un clissage. Au dernier tiers de ce siècle – peut-être un peu plus tôt – les bouteilles pansues à long col sont apparues. Ces bouteilles étaient destinées à divers liquides, le vin inclus. Les deux formes ont disparu au début du XVIII^e siècle. Vers 1700 deux autres genres de bouteilles apparaissent, la bouteille-oignon et la bouteille à long col et au corps large et cylindrique. Vers 1720 la bouteille-pomme apparaît en même temps ou plus tard que la bouteille-poire. Il est parfois difficile de distinguer ces deux formes. Mais elles sont présentes pendant tout le XVIII^e siècle. Ainsi est née la bouteille moderne qui servait soit pour le vin soit pour le champagne. Au cours des années, la forme se développe si vite que déjà au milieu du XVIII^e siècle la bouteille a pris une forme élancée. La possibilité de stocker des bouteilles en grand nombre dans les caves modernes a exigé une forme adaptée.

La bouteille à vin et la bouteille à champagne modernes ont à peu près trois cents ans. Plusieurs facteurs ont contribué à son développement : la qualité améliorée du verre, la fermeture étanche, c'est-à-dire le bouchon, la fonction de récipient pour le stockage et le transport et aussi « *last not least* » le raffinement du goût concernant la qualité du vin.

Envoyer à

Hubert CABART
les informations à faire paraître
dans le Bulletin 2008 :

- travaux à paraître ou récemment parus (avec éventuellement l'adresse où les acquérir et le prix) ;
- exposition (lieu, durée, horaires, prix d'entrée...)