

## VINS D'OCCITANIE ET TRADITION RUSSE

ROGER COMTET (*Toulouse*)

Tout russisant connaît l'énigmatique nom du vin de messe en russe : « kagórskoïé vińó » (avec accent tonique sur le premier /o/ dans « kagórskoïé ») ; la traduction littérale en est « vin cadurcien », ou « vin de Cahors ». Comment l'appellation d'un vin de notre terroir a-t-elle pu devenir ainsi partie intégrante de la liturgie de l'église orthodoxe russe, à plus de 3 000 kilomètres de distance et, selon certaines sources, dès le XVI<sup>e</sup> siècle ? On ne trouvera pas, bien évidemment, de réponse à cette question dans les ouvrages publiés à l'époque soviétique qui étaient tous marqués par une orientation anti-religieuse ; même le dictionnaire de la langue russe dit de « l'Académie » en dix-sept volumes, édité de 1950 à 1965 et actuellement en cours de reproduction, ignore superbement le terme comme s'il s'agissait d'une obscénité ; et un dictionnaire étymologique du russe récent n'envisage pas l'adoption du terme avant la fin du XIX<sup>e</sup> siècle ! Et cependant, l'existence de dérivés populaires comme « kagort », « kagortets », « kogor » atteste de

---

1. N.M. Šanskij (éd.), *Этимологический словарь русского языка* [Dictionnaire étymologique du russe], 1/8, Moscou, 1982, p. 12.

acinement du vocable en russe.<sup>2</sup> Le déficit de connaissance vrai dire général. Nous nous proposons donc de livrer au lecteur quelques repères et éléments d'information et de remettre en question certaines idées reçues en attendant qu'une étude scientifique vienne une fois pour toutes éclaircir cette énigme. Ce travail faisant nous serons amenés à évoquer quelques autres cas de francisation qui se réclament peu ou prou de la tradition russe.

Une analyse linguistique de l'adjectif de relation russe « kagorskoïé » y retrouve une racine <kagor>, un suffixe d'adjectif « -sk » et une finale d'adjectif « -oïé » accordée ici à « h » ; la forme de <kagor> représente l'adaptation en russe de la prononciation de « Cahors », l'adjectif est donc un emprunt à la langue française ; racine française mais suffixe et finale russes. Dans la racine « h » l'unité pose problème la correspondance entre le « h » français qui ne se prononce pas et son correspondant « g » de la forme russe. La forme occitane « Cáurs » ne connaît, elle, aucun « h ». Dans la forme actuelle, la forme russe du nom de la ville de Cahors est « kagorskoïé » ; la prononciation française : « Kaór » ; ce /g/ nous renvoie à un système ancien d'adaptation des mots étrangers en russe dans lequel il était utilisé pour restituer le /h/ « aspiré » (en fait « aspiré » soufflé, et qui n'a rien à voir avec le phénomène qui fait que le mot hérité en français « le héros » à côté de « l'homme »). Ce système tient compte de correspondances comme allemand « Hamburg » et russe « Gamburg » ; « Gambourg », ou anglais « Hastings » et russe « Gastings ». Dans la forme actuelle, le /h/ aspiré est rendu en russe par le son « k » qui est le de la jota espagnole ou du « ch » allemand dit « Ach-Laut » (phénomène du « Loch », « Bach »...) ; l'ancienne adaptation en « g » est due d'une époque, du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle, où le russe a réadapté le « h » comme une fricative, un peu comme « ch » dans l'allemand « Ich-Laut » (phénomène du « Ich-Laut »). La forme de nom russe « kagorskoïé vinó » avec « g » suggère donc d'une part un emprunt ancien et d'autre part un relais entre français et russe. Les Russes n'auraient pu en effet entendre un /h/ aspiré dans une langue de francophones, ils n'ont donc pu l'apprendre que de la

habitudes de leur langue maternelle. Or, en Europe, seuls les Germains (Allemands, Néerlandais et Flamands, Scandinaves) connaissent ce son et il ne peut donc y avoir qu'eux pour réaliser « Cahors » avec le /h/ aspiré que suggère l'orthographe. Quels ont donc été ici les intermédiaires ?

Interrogeons l'histoire du vignoble de Cahors. Quand la Russie s'ouvre enfin à l'Occident au XVII<sup>e</sup> et au XVIII<sup>e</sup> siècle après l'éclipse de plus de trois siècles qu'a entraînée l'invasion mongole, le vin de Cahors a déjà conquis ses lettres de noblesse ; François I<sup>er</sup> s'y était fourni en cépages et vigneron pour planter sa vigne à Fontainebleau, Clément Marot, natif du lieu, était fort épris de cette « liqueur forte et savoureuse ». Très vite, le négoce vers les pays du Nord avait été organisé ; le vin descendait le Lot, alors entièrement navigable, puis la Garonne jusqu'à Bordeaux sur des gabarres, barques à fond plat adaptées aux difficultés du périple. Les bourgeois de Bordeaux, qui tenaient alors tous les vignobles de l'arrière-pays dans une dépendance semi-coloniale, prélevaient des dîmes substantielles au passage avant l'expédition à l'étranger. Quel étranger ? bien sûr, les pays d'Europe du Nord que leur climat condamne à ne pouvoir produire le divin breuvage et qui importaient d'ailleurs aussi généreusement le Gaillac dès le XIII<sup>e</sup> siècle. On sait que les bateaux de la Hanse rapportaient des vins du Sud-Ouest français en même temps que le sel des salines de Bayonne, du Saintonge et du sud de l'Espagne ; or les hanséates avaient installé un comptoir à Novogord, dans le Nord de la Russie... Mais le monopole hanséatique du commerce maritime fut bientôt battu en brèche et les intermédiaires devinrent à partir du XV<sup>e</sup> siècle les Anglais qui ont longtemps exercé une sorte de monopole mondial sur le commerce des vins et spiritueux, favorisés en cela par leur domination des mers ; on sait d'ailleurs qu'il y a toujours des courtiers britanniques présents à Bordeaux dans le négoce du vin, tradition consacrée par les trois siècles de suzeraineté anglaise. Si l'on se rappelle que les Anglais ont développé leur commerce avec la Russie par Arkhangelsk dès le milieu du XVI<sup>e</sup> siècle (l'accord de 1555 leur accordait sur ce point de grands privilèges), on ne s'étonnera pas que le vin de Cahors ait pu pénétrer en Russie dès cette époque et par l'intermédiaire des Anglais plutôt que des Néerlandais également présents.

semble pourtant que ce soit surtout Pierre le Grand qui a obtenu le succès du cahors en Russie. Grand buveur devant l'Éternel, il avait en effet découvert sur le tard vers 1720 que le cahors était meilleur que ses brûlures d'estomac ; il n'en fallait pas plus pour multiplier les ventes. En même temps, l'église orthodoxe en faisait un vin de messe attitré, d'où la dénomination privilégiée « gorskoïé vino » ; elle rejoignait ainsi d'ailleurs une vieille tradition papale : le cahors est, dit-on, le vin du Vatican que Jacques d'Euze, originaire de Cahors, est monté sur un bateau pontifical à Avignon sous le nom de Jean XXII. L'adéquation entre le cahors et du vin de messe est par ailleurs prouvée à contrario par le fait que l'expression « tserkóvnoïé vinó » (« vin d'église orthodoxe ») ne pouvait couramment avant 1917 le vin rouge, puisque seul celui-ci pouvait participer à la célébration de l'eucharistie par sa couleur rouge, à celle du sang du Christ ; on trouve ainsi la notation « tserkóvnoïé, ili krasnoïé vino » [vin d'église, ou vin rouge], dans un dictionnaire russo-suédois du XVIII<sup>e</sup> siècle, celui de la *Grammatica* de Groening.<sup>3</sup>

L'intronisation du cahors comme vin de messe officiel de l'église orthodoxe russe soulève cependant quelques problèmes. Tout d'abord que la tradition russe ne connaît guère, en tant que boisson fermentée, que l'eau-de-vie ou vodka (surtout à partir du XVI<sup>e</sup> siècle d'ailleurs, sous l'influence occidentale<sup>4</sup>) ; l'hydromel, la « braga » (boisson à base d'orge ou de millet) et le « kvas » à base de levure, d'orge et de pain de seigle noir. Mais buvaient-ils couramment du vin ? Cette boisson n'a toujours eu en Russie une connotation étrangère, et son nom « vino » a d'ailleurs été emprunté au germanique au XII<sup>e</sup> siècle, par l'intermédiaire de la traduction slave des Évangiles qui désignait d'ailleurs à l'origine plutôt des alcools forts. A la base de la Russie kiévienne, avant les invasions mongoles, au XII<sup>e</sup> siècle, on avait importé des vins grecs de Constantinople, notamment le malvoisie de Crète en particulier, en même temps que d'autres produits de luxe comme les soieries et les objets d'art. (Chronique de la Chronique initiale (*Chronique des temps passés*).

associe ainsi vin et objets précieux dans le tribut que rapporte le prince Oleg de Constantinople en l'an 907 : « Et Oleg vint à Kiev, apportant de l'or, et des soieries, et des fruits, et des vins, et toutes sortes de brocarts. » Mais ce commerce s'était ensuite interrompu et ne devait répondre à la consommation que d'une infime minorité privilégiée de la population ; certes, dans un passage célèbre de la *Chronique des temps passés*, celui de l'« examen des fois », on voit le prince Vladimir en quête de religion pour son peuple rejeter l'abstinence prescrite par les mahométans : « Ce qui lui déplaisait, c'était la circoncision et l'abstinence de porc et de vin. » (année 986). Mais dans trois romans policiers tout à fait atypiques qui viennent de paraître et qui ont pour cadre le moyen âge russe, l'auteur (une historienne russe érudite qui a choisi d'écrire sous un pseudonyme) nous montre des héros qui ne s'abreuvent que de liquides locaux : jus d'airelle, liqueur de framboise, vin de cerises et eau de vie au poivre, au citron et au genièvre (Elena Arseneva, *La parure byzantine*, Paris, 10/18, 1997 ; id., *Le sceau de Vladimir*, Paris, 10/18, 1997 ; id., *Ambre mortel*, Paris, 10/18, 1999). Il semble pourtant que le petit peuple ait alors surtout utilisé l'hydromel dans un pays couvert de forêts où les ruches abondaient ; l'ajout de ce breuvage alcoolisé permettait de rendre l'eau potable ; c'est de la même manière que nos aïeux ont été durant des siècles préservés du typhus et de la dysenterie par le filet de piquette moyenâgeuse dont ils avaient coutume de colorer leur eau de boisson. Les témoignages sur le choix des boissons proposées aux occupants suédois par les tavernes de Novgorod dans les années 1611-1617 se bornent à évoquer le binôme cher aux pays du Nord : eau de vie et bière<sup>5</sup>. Il est vrai que le cas de cette ville, emporium hanséatique et antichambre de l'Occident, ne peut être considéré comme exemplaire. Les indications sont les mêmes dans le *Domostroï*, ou *Ménagier*, daté du XVI<sup>e</sup> siècle, qui donne des conseils pratiques et moraux sur l'organisation de la maison et de la famille avec un chapitre XLVII intitulé : « Comme le même maître devra fabriquer les liquides, brasser la bière, fabriquer l'hydromel et distiller l'eau de vie »<sup>6</sup>. A noter cependant que notre *Domostroï*

- 
5. Ingegerd Nordlander et Hager Sundberg, « The Novgorod Taverns during the Swedish Occupation 1611-1617 », in *Essays to the Memory of Anders Sjöberg*, Stockholm, 1995, pp. 139-156.
  6. Voir M.E. Duchesne, *Le Domostroï (Ménagier russe du XVI<sup>e</sup> siècle.)*, Traduction et commentaire, Paris, Alphonse Picard et fils, 1910, p. 48.

crit de conserver dans la cave et la glacière « des vins étr  
 » à côté des boissons du cru<sup>7</sup> ; une note du traducteur préc  
 u'il devait s'agir de vins italiens ou grecs, mais en ajout  
 n importait alors aussi des vins blancs ou rouges de Flandr  
 ssait-il déjà du cahors réexporté ? il est possible, comme n  
 ns déjà signalé, que la Ligue hanséatique installée à Novo  
 u XVI<sup>e</sup> siècle l'ait vendu en Russie ; en tout cas, une sorte  
 ue pratique russe-allemand anonyme né dans ce milieu à  
 ie époque prévoit bien une entrée « vin » à la rubric  
 issons »...<sup>9</sup>

'autres sources que Paul Castaing a trouvées dans un recu  
 acré aux témoignages étrangers sur l'ancienne Moscov  
 irmeraient l'usage du vin à date ancienne ; dans un témoign  
 de 1557 l'ambassadeur vénitien Marco Foscarino déclar  
 ayant pas de vins locaux, ils en boivent d'importés ; c'  
 quoi ils n'en usent que lors des fêtes, des banquets et dan  
 gie pour communier. La malvoisie est fort prisée parmi eux,  
 lisent comme remède ou par vanité, comme un luxe rése  
 monarques. Il est étonnant qu'ils reçoivent ces boissons  
 eaux de Crète et de Cadix à travers les neiges de Scythie ;  
 s au gré de tant de mers, ces vins ne perdent pourtant rien  
 bouquet ni de leur saveur, au contraire ils gagnent en q  
 .<sup>11</sup>. En 1581, c'est le Jésuite Paolo Compana qui déclare qu  
 « n'est conservé que par le prince en personne qui le distri  
 même aux évêchés de toute la Moscovie pour la sainte cc  
 ion »<sup>12</sup>. Plus tard, en 1675, Adolf Lizek, note qu'« en Rus  
 ns riches font usage de vins coûteux comme ceux d'Espag  
 rance et du Rhin »<sup>13</sup>. Dans les années 1730, on nous rapport  
 les Moscovites présentent la caractéristique de « boire a'  
 s kouas, bière, hydromel, eau de vie § du vin quand ils

---

*Ibid.*, p. 109.

*Ibid.*, p. 157.

Voir A. Falowski (éd.), *Ein Rusch Boeck... Ein Russisch-Deutsches anony  
 Wörter- und Gesprächsbuch aus dem XVI. Jahrhundert*, Köln-Weimar-W  
 Böhlen, 1994.

peuvent avoir, sans garder aucune modération»<sup>14</sup>. Tout cela suggère deux routes suivies par le vin pour accéder à la Russie : une route du Nord, contrôlée par la Hanse, puis les Néerlandais et les Anglais, celle que devait emprunter le cahors ; une route du Sud, certainement l'antique route « des Varègues aux Grecs » qui prolongeait les voies maritimes de la Méditerranée et de la Mer Noire et qui devait permettre à des vins liquoreux grecs, crétois et andalous d'atteindre la lointaine Moscovie.

On relève par ailleurs que la communion des fidèles qui se pratique, comme chez les protestants, sous la forme des espèces du vin et du pain (une parcelle de pain bénit ou « prosphore » trempée de vin mêlé d'eau bénite, symbole de l'union des peuples avec le sang du Christ et administrée à l'aide d'une petite cuiller rituelle), n'est pas très fréquente, elle n'était guère admise que quatre fois par an au contraire de l'Eglise catholique ; mais il demeure les besoins quotidiens de la célébration de la messe par les desservants des paroisses russes. Peut-on imaginer que notre cahors ait pu circuler d'un bout à l'autre d'un empire qui s'allongeait sur 10 000 kilomètres d'ouest en est afin d'irriguer les paroisses les plus isolées ? et comment se comportait-il là où le mercure peut descendre sous 30° en période de grands froids ? ne se mettait-il pas alors « aux aiguilles », ou pire encore ? comment pouvait-il résister aux voyages alors qu'il ne devait être, selon le rituel, ni piqué, ni tourné en vinaigre, ni gâté de quelque manière que ce soit ? Quant à la production locale de vin rouge, elle était limitée aux pays chauds de la Mer Noire, Bessarabie comprise, du Caucase et de l'Asie centrale et n'avait été développée qu'à date récente, la plupart du temps sur les domaines de l'Etat ; ces vignobles dépendaient de la direction des apanages, « oudelnoïe vedomstvo », créée par Paul Ier en 1797 afin d'assurer l'entretien de la famille impériale, et ils produisaient sur plus de 700 hectares de terroirs variés 1 200 hectolitres de vins de qualité à la veille de la Guerre de 1914. Les statistiques relèvent pour 1913 une production totale de trois millions d'hectolitres pour l'Empire, à relativiser par rapport à une production française actuelle de plus de 70 millions d'hectos. Confrontés à ces difficultés d'approvisionnement, il est donc fort probable que des prêtres isolés aient dû recourir à divers ersatz pour suppléer au manque de

---

14. Jacques Jubé, *La religion, les mœurs et les usages des Moscovites*, éd. par Michel Mervaud, Oxford, 1992, p. 133.

Au moyen âge, il semble qu'ils aient utilisé la « braga », à l'instar de ce que rapporte une docte étude anglo-saxonne sur les usages alimentaires en Russie d'avant 1914.<sup>15</sup> Un rituel publié à Saint-Pétersbourg en 1881 sur lequel le professeur Michel Niqueux a attiré notre attention interdit justement qu'on utilise pour la célébration du mystère eucharistique tout « vin » autre que celui obtenu à partir du raisin ; il prohibe ainsi les « vins » élaborés à partir des pommes, des cerises, des prunelles, des framboises et autres baies. Toute interdiction sous-entend des transgressions préalables ; le rigorisme semble d'ailleurs relativement récent, à en croire les témoignages de ces auteurs<sup>16</sup> ; il est fort probable que le cahors ne parvenait pas dans toutes les paroisses bien desservies et qu'ailleurs les popes se contentaient avec les moyens du bord. En cas de disette, le cahors pouvait toujours être remplacé par d'autres boissons pour lesquelles le mot divin comme le notait le navigateur anglais Richard Jarvis au XVIII<sup>e</sup> siècle à propos de *vino* : « vin rouge qu'on n'utilise pas pour la communion, mais lorsqu'en 1610 à Arkhangelsk tout gelé par l'incendie l'un des marchands proposa aux popes d'accepter pour la Noël un breuvage de communion »<sup>17</sup>. Le voyageur français Jean Chappe d'Auteroche notait déjà en 1761 à propos de ces boissons : « Ils font du vin avec des herbes, quelques drogues, et de l'eau-de-vie »<sup>18</sup>. Et l'on trouvait en Russie avant 1917 des guides de cuisine de celui de F.V. Tserevitnikov, intitulé *Les principes de la cuisine des fruits et des baies*.<sup>19</sup>

Le problème se complique effectivement du fait que dans le russe, dès les origines, le mot « vin » (« vino ») est en fait une sorte de terme générique désignant plusieurs boissons alcoolisées : l'eau-de-vie, ou « vin de blé » (russe « khlebnoïé vino ») fermenté des baies ou des fruits (« jagodnoïé vino » ou « dovoïé vino ») ; et enfin le « vin » obtenu à partir du raisin

---

R.E.F. Smith et David Christian, *Bread and salt, a social and economic history of food and drink in Russia*, Cambridge University Press, 1984, pp. 76-78.  
 Voir G. Birkfeller (éd.), *Domostroj (Der Hausvater)*, Osnabrück, Zellner Verlag, 1998, 1, p. 65 ; S.V. Bulgakov, *Настольная книга для священно-церковнослужителей [...] [Livre de chevet des serviteurs du culte]*, Хар'ков, 1900.

seul que reconnaisse notre antique culture hexagonale (« vinogradnoïé vino »). Le professeur Jean Breuillard nous a rappelé à ce propos que dans un passage célèbre du drame de Pouchkine *Boris Godounov* le terme « vino » commute avec celui de « vodka » (scène intitulée « Une auberge à la frontière lituanienne »). On trouve par ailleurs toujours dans la Russie profonde des « vins » obtenus par la fermentation alcoolique de certaines baies ou fruits mêlés à du sucre et qui peuvent titrer jusqu'à 16 ou 17 degrés d'alcool (nos expériences personnelles nous interdisant cependant de les recommander aux estomacs délicats). A l'époque soviétique, il a même été envisagé d'en organiser la production et la commercialisation en grand.<sup>20</sup> Il faut dire que ce type de breuvage fermenté et alcoolisé qui nous paraît usurper la dignité du « vin » est courant dans les pays privés des bienfaits de Bacchus ; les régions de l'Est de la France en connaissent plusieurs recettes traditionnelles, ce produit revient à la mode dans l'Allemagne d'aujourd'hui friande de produits naturels (vins de myrtilles, de mûres et de cerises titrant 8°5) ; et, de l'autre côté de la Manche, on peut trouver des bouteilles de « gooseberry wine », « cherry wine », « raspberry wine » et même « rhubarb wine » (!) jusque sur les rayons privés d'âme des supermarchés.

Quoi qu'il en soit, la Révolution de 1917 a marqué la fin des exportations de cahors à destination des paroisses russes, suite aux bouleversements dans la nature des échanges entre l'Occident et le Russie et à la politique anti-religieuse du nouveau régime. Jusqu'alors, les meilleurs restaurants russes proposaient des vins étrangers à des prix élevés, « mais sans qu'on insiste pour les faire commander » précisait le Baedeker de 1914. Le tarif auquel étaient soumise les importations de vins français était négocié en contrepartie de l'autorisation d'ouvrir le marché français aux funestes emprunts russes, comme en 1903. La Russie importait en 1913 80 000 hectolitres de vins de qualité, mais le chiffre tombe à 200 hectos en 1923 ! La Révolution a entraîné une funeste perversion du goût, une perte des acquis ; il est loin, hélas ! le temps où, au cœur de la Première Guerre mondiale, le tsar prenait soin de faire venir des cargaisons de champagnes et cognacs fins à desti-

20. Voir I.A. Pugačev, *Товарный словарь* [Dictionnaire des marchandises], Moscou, Gosudarstvennoe izdatel'stvo torgovoj literatur, 1956, 1, pp. 886-890.

nation des gosiers de ses officiers. Les entrailles de l'épave du « Jöngköping », coulé en 1916 par les Allemands dans la Baltique alors qu'il allait livrer sa cargaison à la cour impériale, ont ainsi livré l'année dernière 2 400 bouteilles d'un champagne divin vendues à des prix hallucinants lors d'enchères chez Christie's à Londres (voir à ce sujet l'émission télévisée de Thalassa « Champagne pour le tsar » du 22 janvier 1999 sur France 3).. L'existence de nombreuses contrefaçons, consacrées par l'expression ironique de « vins étrangers produits à Iaroslav », n'était en somme que l'hommage rendu par le vice à la vertu, un peu comme à l'heure actuelle les vrais-faux Lacoste ou montres Cartier<sup>21</sup> ; les villes de Iaroslav, sur la Volga, et de Kachine, dans la province de Tver, étaient spécialisées dans ces falsifications, et, à l'époque soviétique, la mention « Usine de Moscou » (Moskovskii zavod) qui figurait sur les bouteilles de vin « d'origine » a fait frémir plus d'un Français.

L'ultime édition de la *Grande encyclopédie soviétique* ne présentait-elle pas le cahors comme caractérisé surtout par des blancs ? sidérante et consternante ignorance ! Ailleurs, c'est une édition scientifique qui orthographie sans vergogne « cahor » pour « cahors »...<sup>22</sup> Ce n'est pas seulement sa mémoire historique que doit recouvrer la Russie nouvelle, mais aussi sa mémoire œnologique ! Le problème se complique du fait qu'il existe un breuvage baptisé bien abusivement « cahors » (en russe « kagór »), assimilé à un « vin de dessert rouge », et qui est produit en Crimée à partir de cépages de Cabernet (bien connu chez nous en Touraine et dans le Sud-Ouest) et de Sapéravi (cépage du Caucase) ; on l'élabore aussi occasionnellement en Arménie, en Azerbaïdjan et en Ouzbékistan. Son mode de préparation a de quoi faire frémir : on chauffe énergiquement le moût jusqu'à plus de 80-90° afin de stopper toute fermentation. C'est donc un produit parfaitement stérile, doté de 16 à 20 % de sucre et 16° d'alcool, qui est proposé au consommateur russe ; à titre de comparaison, on rappellera que nos vins doux naturels du Roussillon titrent en moyenne plus de 21°5 ; mais le mutage qui permet de stopper leur fermentation consiste à y ajouter de

21. *Словарь русского языка XVIII века* [Dictionnaire du russe du XVIII<sup>e</sup> siècle], Saint-Pétersbourg, « Nauka », 1997, 9, p. 109.

22. Dans la comédie d'Ostrovski *Sans dot*, de 1879 il est ainsi fait usage de « bourgognes », « champagnes » et « portos » hautement suspects.

l'alcool et n'a donc rien à voir avec le traitement barbare, l'assassinat en règle auquel est soumis leur infortuné homologue russe ; le chauffage n'est guère utilisé chez nous, et avec la plus extrême délicatesse, que pour les vins de primeur. Il est certain en tout cas que ce « cahors » revu et corrigé correspond aux aspirations actuelles de l'amateur russe de boissons fortes dont le goût oscille de façon cyclothymique entre deux extrêmes, la vodka qui lui incendie les entrailles ou des vins de dessert douceâtres et sirupeux qui l'écoeurent et l'étourdissent. On trouve souvent mentionné le fait que ce « cahors » aurait été créé pour subvenir aux besoins de la liturgie russe, pour suppléer en quelque sorte le nectar importé, et même que l'initiative en serait revenue à Pierre le Grand (cf. Jean-François Gautier, *Histoire du vin*, Paris, 1992, pp. 69-70) ; cela nous paraît peu plausible, sinon impossible, du fait que la Crimée n'a été colonisée qu'à partir de la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle par l'Empire. Les Tatars qui étaient jusqu'alors seuls à l'habiter cultivaient bien la vigne, mais uniquement pour le raisin et non pour son jus fermenté, en bons mahométans qu'ils étaient. C'est le duc de Richelieu, bâtisseur d'Odessa, qui y organisa la production viticole sur les domaines de l'Etat en faisant appel au savant allemand Pallas<sup>23</sup> et à des colons venus de Souabe, forts de leur savoir-faire. La production de ce « cahors » de Crimée, fort limitée, devait être dans tous les cas bien loin de pouvoir répondre à l'ensemble des besoins liturgiques des paroisses russes.

Il se trouve justement qu'à l'époque actuelle l'Eglise orthodoxe russe semble vouloir revenir à la tradition et aux échanges ancestraux. Paul Castaing a attiré notre attention sur des informations qui indiquent qu'une délégation du Patriarcat de Moscou vient de séjourner pour la seconde fois dans le Lot. Il s'agirait de faire des commandes importantes de cahors afin d'approvisionner les églises russes ; des échantillons auraient été soumis au patriarche, commande passée auprès d'une cave coopérative de la région, on évoque dans un premier temps 500 000 bouteilles... Il est difficile d'obtenir plus de précisions, l'opération obéissant à une discrétion bien compréhensible. Mais ces visites se sont faites également sous le signe de l'œcuménisme, avec des contacts pris avec Monseigneur Gaidon, évêque de Cahors ; des reliques des saints Hilarion,

---

23. Peter Simon Pallas (1741-1811) s'était rendu célèbre par ses explorations et ses descriptions scientifiques, ethnographiques et linguistiques de l'Empire russe.

Agathon et Poemon conservées dans l'église de Duravel et qui font l'objet d'une vénération particulière en Russie ont été échangées en l'occasion contre une sainte icône.

Pour conclure, nous rappellerons que c'est d'une toute autre tradition que se réclament deux autres vins de notre région : intervient ici la légende dorée des tsars russes, telle qu'elle s'est gravée dans l'imaginaire populaire à la faveur des fastes qui accompagnèrent l'Alliance franco-russe avant la Guerre de 1914. Les références appuyées de ces vins aux anciens souverains russes prouvent que cette légende persiste envers et contre tout ; en Champagne, la maison Veuve Clicquot Ponsardin fondée en 1772 vient ainsi de mettre sur le marché une « cuvée Saint-Pétersbourg » en rappelant que même aux pires moments du blocus napoléonien elle arrivait à faire parvenir le divin nectar jusque dans la capitale russe : Eugène Onéguine, le dandy pétersbourgeois immortalisé par Pouchkine dans son fameux roman en vers, appréciait effectivement le champagne « de la comète » (de l'année 1811) et le « vdova Kliko » (Veuve Cliquot). La fabuleuse aura qui continue d'entourer dans notre république les tsars de Russie a ainsi résisté à toutes les vicissitudes de l'histoire, désastre inégalé des emprunts russes, pages sombres de l'histoire du bolchevisme, chaos où la Russie s'enfonce actuellement...

Signalons tout d'abord, pour revenir à notre région, une ancestrale maison de blanquette de Limoux, la maison Guinot, fondée en 1875 (avenue du Chemin de Ronde BP 74, 11304 Limoux cedex) ; depuis 1985 cette maison commercialise un « Crémant impérial » qualifié de « brut tendre » dédié à la mémoire de Nicolas II ; les cuisines du tsar à Saint-Pétersbourg auraient en effet fait une grosse commande de blanquette Guinot en 1913 à la veille de la Grande Guerre, ce qui constitua d'ailleurs la première exportation hors frontières de la maison. La notoriété assurée grâce à la médaille d'or obtenue par ce cru subtil à l'Exposition universelle de Paris en 1889 n'était peut-être pas étrangère à cette commande inhabituelle.

Dans le Quercy, sur le Causse blanc, en pleine pierraille, à Thézac, département du Lot-et-Garonne, est désormais produit par ailleurs le « vin du tsar » (Les vigneronns de Thézac-Perricard, Plaisance, 47370 Thézac). Situé à quelques kilomètres de l'aire d'appellation contrôlée du cahors (encore lui !), ce vignoble qui avait

complètement périclitée, étouffée par son prestigieux voisin, a connu une renaissance miraculeuse à partir de 1980, grâce à l'esprit d'entreprise d'une quinzaine d'agriculteurs de ce terroir rocailleux. Le vignoble a été reconstitué avec des cépages Côt (ou « Auxerrois » comme on dit dans la région) qui entrent pour 70 % dans la fabrication et Merlot (30 %) et donne un vin rouge de qualité classé comme vin de pays, à la belle robe rouge grenat, frais et rond en bouche avec un arrière-nez de cassis, qui peut se garder jusqu'à huit ans. Le pari a ainsi été gagné de se démarquer du redoutable cahors voisin. En même temps, le vin a été personnalisé par sa référence au « tsar » ; le vin de Thézac jouissait en effet avant la Grande Guerre d'une honorable réputation, consacrée par des médailles d'or et d'argent conquises aux expositions qui se succédèrent à Paris de 1906 à 1909. Armand Fallières, qui fut Président de la République de 1906 à 1913, était né à Mezin dans le Lot-et-Garonne ; « Moussu Fallières » était très attaché à son Sud-Ouest natal avec son domaine du « Loupillon » où il entourait d'un soin jaloux ses 30 hectares de vigne reconstitués après le phylloxéra. La petite histoire dit qu'il aurait fait découvrir au tsar Nicolas II lors d'une visite officielle en 1908 sur fond d'Alliance franco-russe le vin de Thézac-Perricard. Séduit, le monarque en aurait fait commander mille bouteilles ; c'est ainsi qu'auraient été associés dans la mémoire collective du lieu la figure du tsar et le cru lot-et-garonnais ; peu importe que les faits historiques aient pu être différents, que d'autres versions circulent (voir à ce sujet Paul Strang, *Wines of South-West France*, Londres, 1994, p. 34) : quelle que soit la « leçon » que l'on retienne pour cette histoire transmise par la tradition orale, elle reste dominée par la figure tutélaire du tsar et son charme demeure intact. Les vigneron de Thézac, attentifs à leur illustre patronage, ont même créé une « cuvée du millénaire » pour commémorer en 1988 le baptême de la Russie ; ce vin, vieilli en fût de chêne a été commercialisé à partir de 1990 dans des bouteilles sur l'étiquette desquelles figure un portrait colorié de Nicolas II surplombé des aigles impériales ! Le plus piquant de l'histoire est que ces prestigieuses références semblent fort appréciées à Moscou ; les expéditions se font par l'intermédiaire d'un courtier britannique de Bordeaux, selon une vieille tradition (!), il y a des étiquettes écrites en cyrillique, avec à l'occasion la mention du grand hôtel de Moscou auquel est destinée la commande (le « Métropole » par exemple) ; les ventes directes, hors intermé-

diaire, se limitent à la « Galerie du vin », magasin moscovite situé sur le Quai Maurice Thorez, non loin de la gare de Biélorussie.

Ainsi se termine ce bref aperçu de l'histoire des vins occitans en Russie, une histoire qui, on ne peut que s'en féliciter, revient d'actualité et ne demande qu'à enrichir de nouvelles pages l'album séculaire des relations franco-russes.