

CHAMPAGNE !



Alphonse Mucha, Moët & Chandon :
Champagne White Star, [1899]

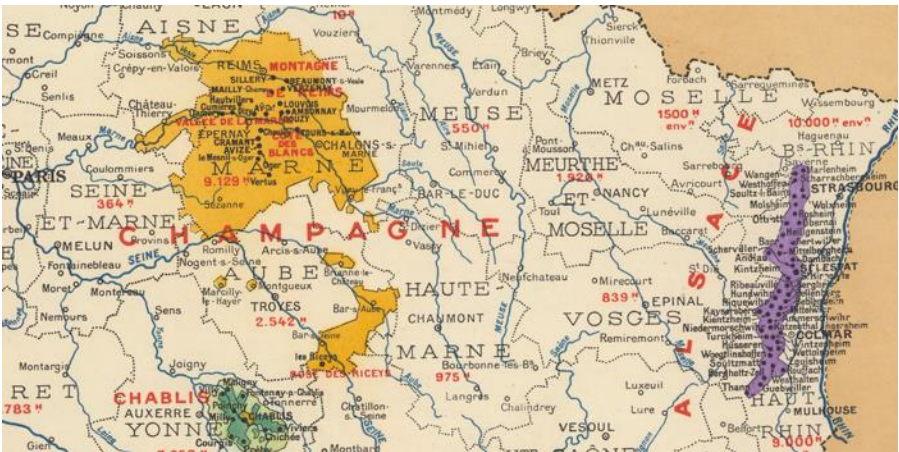
Bibliographie sélective
décembre 2023

{ BnF

Evocateur de luxe et de réjouissance, le champagne est un vin qui éclipse parfois le reste de la production viticole de la Champagne. Depuis l'Antiquité, les vigneron champenois produisent aussi du vin blanc dit vin d'Aÿ ainsi que du vin clairnet, venant de la Montagne de Reims, ou du vin rouge. L'obtention du champagne tel que nous le connaissons aujourd'hui s'obtient par la fermentation du vin en tonneau, ce qui produit un gaz augmentant la pression. Trois cépages sont principalement utilisés afin de réaliser ce vin à la robe dorée : le pinot noir, le meunier ainsi que le chardonnay. Le pinot noir est délicatement pressé pour éviter que les peaux ne colorent le jus clair et pâle.

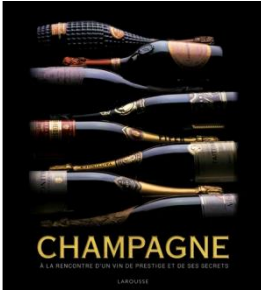
La délimitation de la production est une question cruciale et sensible, comme l'ont montré les grandes manifestations vigneronnes de 1911. Les récoltes ont été mauvaises dans la Marne depuis 1907, à cause du phylloxéra, du gel et des orages qui ont affecté les vignes. Les négociants en vin s'approvisionnent alors dans l'Aube, pourtant située en dehors de la délimitation de l'appellation Champagne depuis 1908. Furieux, les viticulteurs organisent des « manifestations punitives » contre des maisons de champagne, notamment à Aÿ et Epernay, qui sont réprimées par l'armée. Quand, en 1911, l'Etat interdit l'utilisation de vins ne provenant pas de l'aire d'appellation, ce sont cette fois-ci les viticulteurs de l'Aube qui manifestent leur colère au cours de nouvelles émeutes. Il faut attendre la loi de juillet 1927 pour que les conflits s'apaisent.

Cette sélection bibliographique accompagne une présentation de documents patrimoniaux en salle C, qui se tient du 24 novembre 2023 au 1^{er} mars 2024.



La France vinicole, carte publiée sous le haut patronage de l'Institut National des Appellations d'origine, Institut national des appellations d'origine, 1949

Pour une première approche



Bruce-Gardyne, Tom

Champagne : à la rencontre d'un vin de prestige et de ses secrets. Paris : Larousse, 2016. 108 p. et 4 enveloppes contenant 21 fac-similés.

Salle C – [641.220 9443 BRUC c]

Richement illustré et accompagné de fac-similés, ce livre explore l'histoire du champagne, remontant aux sources de son succès mondial et retraçant le parcours des personnages illustres qui ont bâti sa légende.



Demouy, Patrick et Morell, Marie-Hélène

De la vigne en Champagne au vin de Champagne : de l'âge du bronze à l'âge industriel. Dijon : Éd. universitaires de Dijon, 2013. 238 p.

Salle C – [634.8 DEMO d]

Ce colloque traite du vin de Champagne dans son ensemble, étudié par des historiens, archéologues, géologues, géographes, botanistes, sociologues, architectes et représentants de la profession.



Pitte, Jean-Robert

La bouteille de vin : histoire d'une révolution.

Paris : Tallandier, 2013. 310 p

Salle C – [641.22 PITT b]

Disponible en ligne sur Cairn :

<https://www.cairn.info/la-bouteille-de-vin--9791021001138.htm>

On doit aux Anglais les progrès considérables réalisés au XVII^e siècle en matière de bouteilles et de bouchons, avec l'utilisation du liège. Deux innovations déterminantes dans l'histoire du plus fameux des vins mousseux.

Champagne à découvrir en salle C

Arnoux, Erik ; Lorson, Daniel ; Cuzin, Jean-Marie, *Le champagne : une histoire de bulles*. Strasbourg : Ed. du Signe, 2012. 48 p.

Salle C – [BD GASTRO Ar]

Bonal, François, *Champagne Mumm : un champagne dans l'histoire*. Paris : Arthaud, 1987. 191 p.

Salle C – [641.220 9443 BONA c]

Bonal, François, *Dom Pérignon : vérité et légende*. Langres : D. Guéniot, 1995. 211 p.

Salle C – [641.220 9443 BONA d]

Bonal, François, *Le Livre d'or du champagne*. Lausanne : Ed. du Grand-Pont, 1984. 512 p.

Salle C – [641.220 9443 BONA l]

Crestin-Billet, Frédérique, *Les grandes maisons de Champagne*. Grenoble : Glénat, 1991. 159 p.

Salle C – [641.220 9443 CRES g]

Crestin-Billet, Frédérique, *Veuve Clicquot : la grande dame de la Champagne*. Grenoble : Glénat, 1992. 191 p.

Salle C – [641.220 9443 CRES v]

Etienne, Michel, *Veuve Clicquot Ponsardin : aux origines d'un grand vin de Champagne*. Paris : Economica, 1994. 311 p.

Salle C – [641.220 9443 ETIE v]

Glatre, Eric et Vergnaud-Roubinet, Jacqueline, *Charles Heidsieck : un pionnier et un homme d'honneur*. Paris : Stock, 1995. 92 p.

Salle C – [641.220 9443 GLAT c]

Gmeline, Patrick de, *Ruinart : la plus ancienne maison de Champagne, de 1729 à nos jours*. Paris : Stock, 1994. 153 p.

Salle C – [641.220 9443 GMEL r]

Guillard, Michel et Tricaud, Pierre-Marie, *Encyclopédie des caves de Champagne*. Mercuriol : Yvelinédition, 2014. 301 p.

Salle C – [641.220 9443 GUIL e]

Lasnier, Jean-François et Morel, Guillaume, *Epernay et le musée du vin de Champagne et d'archéologie régionale*. Paris : Connaissance des arts, 2021. 66 p.
Salle C – [634.8 LASN e]

Liger-Belair, Gérard, *La science du champagne*. Paris : Odile Jacob, 2009. 207 p.
Salle C – [663.2 LIGE s]

Liger-Belair, Gérard, *Un monde de bulles : le champagne ou la science de l'effervescence*. Paris : Ellipses, 2020. 249 p.
Salle C – [663.2 LIGE m]

Marchal, Richard, *Champagne, le vin secret*. Reims : Epure, Éd. et presses universitaires de Reims, 2010. 383 p.
Salle C – [663.2 MARC c]

Martin, Michel (dir.), *Les mots du Champagne : choisir, conserver, déguster*. Nantes : Ed. du Temps, 2008. 159 p.
Salle C – [641.220 9443 MART m]

Massin, *Dom Pérignon : une histoire du vin de Champagne*. Paris : Berg international, 2014. 172 p.
Salle C – [641.220 9443 MASS d]

Musset, Benoît, *Vignobles de Champagne et vins mousseux : 1650-1830. Histoire d'un mariage de raison*. Paris : Fayard, 2008. 789 p.
Salle C – [664.909 MUSS v]

Polignac, Alain de, *Madame Pommery : le génie et le cœur*. Paris : Stock, 1994. 90 p.
Salle C – [641.220 9443 POLI m]

Renoy, Georges, *L'étiquette du champagne*. Bruxelles/Paris, Vilo, 1996. 188 p.
Salle C – [641.220 9443 RENO e]

Sekiguchi, Ryōko, *Sentir : lire le vin*. Entretiens avec Hervé Deschamps, chef de caves de la Maison Perrier-Jouët, en dialogue avec le chef Pierre Gagnaire et avec la complicité du botaniste Marc Jeanson. Paris : JBE books, 2021. 181 p.
Salle C – [641.220 9443 SEKI s]

Taittinger, Claude, *Champagne par Taittinger*. Paris : Stock, 1996. 156 p.
Salle C – [641.220 9443 TAIT c]

Vergnaud-Roubinet, Jacqueline, Nollet, Gilbert et Nollet, Marie-Thérèse, *Jean-Rémy Moët : un seigneur du champagne et un politique de talent*. Paris : Stock, 1996. 90 p.

Salle C – [641.220 9443 ROUB j]

Wolikow, Serge (dir.), *La construction des territoires du Champagne : 1811-1911-2011*. Dijon : Ed. universitaires de Dijon, 2013. 319 p.

Salle C – [641.220 9443 WOLI c]

Champagne

Documents exposés à découvrir dans Gallica

Chandon de Briailles, Raoul, *Le Vigneron champenois...* Paris : 5, rue Gay-Lussac, 1898. 32 p.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6467128d>

Godinot, Jean, *Manière de cultiver la vigne et de faire le vin en Champagne, et ce qu'on peut imiter dans les autres provinces, pour perfectionner les vins*. Reims : B. Multeau, 1718. 48 p.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k110819n>

Grenan, Bénigne et Coffin, Charles, *Eloges des vins de Bourgogne et de Champagne...* Paris : J. Estienne, 1712. 15 p.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k10251241>

Jullien, André, *Manuel du sommelier, ou Instruction pratique sur la manière de soigner les vins...* Paris : l'auteur : L. Colas : M^{me} Huzard, 1822. 340 p., 3 pl.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k3056693j>

Montorgueil, Georges et Egli, Charles-Emile, dit Carlègle, *Monseigneur le vin*, vol. 4. Paris : Les établissements Nicolas, 1927, 107 p.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bd6t5386415n>

Chapitre « champagne » : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bd6t5386415n/f89.item>

Viala, Pierre et Vermorel, Victor, *Ampélographie*. Paris : Masson et Cie, 1901-1910. VIII-729, 408, 392, 974, 358, 476, 408 p.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6534139p>

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6532842z>

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6532246j>

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6532260t>

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k65365603>

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6562515v>

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6532418x>

Vincens, Joseph, *Délimitation des régions viticoles : Armagnac, Champagne, Clairette de Die, Banyuls*. Paris : Bureaux de la *Revue de viticulture*, 1911. 16 p.

Disponible en ligne sur Gallica : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1025081q>

Pour en savoir plus

Billets de blog Gallica :

- Aniesa, Ange, « Tour de France 2022 de Gallica, étape 3 : Dans le vignoble champenois », 26 juillet 2022 :

<https://gallica.bnf.fr/blog/26072022/tour-de-france-2022-de-gallica-etape-3-dans-le-vignoble-champenois>

- Barreau, Aurore, « Les patronnes dans le champagne », 10 mars 2021 :

<https://gallica.bnf.fr/blog/10032021/les-patronnes-dans-le-champagne>

- Maillet, Sandrine et Baude, Léna, « Les affiches d'Alphonse Mucha (2) : affiches commerciales », 7 avril 2021 :

<https://gallica.bnf.fr/blog/07042021/les-affiches-dalphonse-mucha-2-affiches-commerciales>

Réalisée avec Edouard Chrétien et Thibaud Carez, étudiants à l'université de Reims, dans le cadre d'un stage organisé par leur enseignante Frédérique Desbuissons et par le département Sciences et Techniques de la BnF, cette bibliographie est également disponible en ligne sur le site internet de la BnF : Collections > Aide à la recherche > Bibliographies > Sciences et Techniques



Le mythe de Dom Pérignon à la une du *Petit Journal*, 14 juin 1914
<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k717116h/f1.item>

Vous pouvez nous suivre sur :



<https://twitter.com/labnf>



<https://www.facebook.com/bibliothequebnf/>

Bibliothèque nationale de France – Site François Mitterrand
Quai François-Mauriac,
75706 Paris Cedex 13
Téléphone : 33(0)1 53 79 59 59
<https://www.bnf.fr/fr>