

Dom Pérignon et le champagne

La construction d'une figure et d'une légende (XVIIIe-XXe siècles)

Dom Pierre Pérignon, cellérier de l'abbaye d'Hautvillers, a bénéficié de son vivant d'une renommée qui s'est amplifiée après sa mort en 1715, et particulièrement à partir du début du XIXe siècle, lorsque la formidable expansion des vins de champagne s'est accompagnée d'une promotion qui cherchait son mythe fondateur. Le bénédictin s'est alors vu attribuer les titres d'inventeur, voire de « père spirituel du champagne ». Si la recherche scientifique de la fin du XXe siècle a précisé la réalité historique et les mérites effectifs du moine d'Hautvillers, la construction de la figure et de la légende de dom Pérignon reste une histoire à étudier.

A ce stade de la réflexion, 3 grandes étapes chronologiques semblent se dessiner : la première, qui voit naître la légende du « secret de dom Pérignon » dès le début du XVIIIe siècle, et s'amplifie avec la diffusion du champagne au XIXe siècle ; la deuxième, dans la première moitié du XXe siècle, le temps de la célébration, avec le bicentenaire de sa naissance et la création de la cuvée dom Pérignon en 1935 ; la troisième, avec les recherches scientifiques qui restituent le moine à l'histoire à partir des années 1950, et la patrimonialisation d'un héritage culturel.



Figure 1 Abbaye d'Hautvillers, Marne.

1. De l'histoire à la légende, entre le XVIIIe et le XIXe siècle.

Les recherches approfondies menées au XXe siècle¹ ont permis d'apporter de nombreux éléments. Celui qui est en charge des vignes de l'abbaye d'Hautvillers de 1668 à sa mort en 1715 acquiert de son vivant une grande réputation. Cependant, si les témoignages des contemporains² de dom Pérignon montrent sa science du mélange des raisins, ils ne lui attribuent pas encore les autres aspects de la méthode champenoise (effervescence, champagnisation, usage des bouteilles épaisses, bouchon de liège, etc.) ni même avec certitude la fabrication de vins mousseux.

Le succès du procureur d'Hautvillers fait naître très vite la légende. Dès 1722 est évoqué un « secret » de dom Pérignon, dans l'œuvre anonyme attribuée au chanoine rémois Jean Godinot, à propos du mélange des raisins.³ Le père Pérignon est l'objet de certains fantasmes de son vivant : on donne même son nom à un coteau au début du XVIIIe siècle.⁴ En 1821, le témoignage du dernier procureur d'Hautvillers, dom Jean-Baptiste Grossard (1749-1825), lui attribue « le secret de faire du vin blanc mousseux et non mousseux et le moyen de l'éclaircir sans être obligé de dépoter les bouteilles » ou encore « le bouchage actuel. »⁵ Les études récentes⁶ montrent en réalité que ces procédés se sont mis en place progressivement. Mais le terme de « secret », avec sa force évocatrice, est là.

La légende et les inventions attribuées au moine ne vont cesser de s'enrichir pendant tout le XIXe siècle. C'est que l'élaboration du mythe fondateur accompagne la croissance exponentielle de la production du vin mousseux de Champagne, de sa diffusion nationale et internationale. Il s'agit alors d'étudier la multiplication des mentions bibliographiques et des premières représentations iconographiques de dom Pérignon dans ce contexte. Il convient d'observer la mise en place du débat sur l'origine du champagne dans la littérature

¹ Chanoine L. Néret, *Dom Pérignon. Cellérier de l'abbaye d'Hautvillers (1638-1715)*, Librairie Bracquemart, 1924 ; René Gandilhon, *Naissance du champagne*, Hachette, 1968 ; François Bonal, *Dom Pérignon. Vérité et légende*, Éditions Dominique Guéniot, 1995.

² Frère Pierre, *Traité de la culture des vignes de Champagne, situées à Hautvillers, Cumières, Ay, Epernay, Pierry et Vinay, d'après un manuscrit rédigé par le Frère Pierre, élève et successeur de Dom Pérignon*, éd. Paul Chandon-Moët, Épernay, 1931, p. 13. Voir aussi dom Nicolas Le Long (religieux d'Hautvillers), *Histoire ecclésiastique et civile du Diocèse de Laon*, 1783, p. 86. Abbé Pluche, *Le spectacle de la nature ou entretiens sur les particularités de l'histoire naturelle qui ont paru les plus propres à rendre les jeunes gens curieux, & à leur former l'esprit*, 1736, Entretien XI.

³ 2^e édition du *La manière de cultiver la vigne et de faire du vin en Champagne*, Reims (1^e édition 1718) La seconde édition (1722) comporte une addition donnant le "secret de Dom Pérignon", qui est une recette empirique visant à améliorer les vins de Champagne non effervescents. (éd. François Bonal, 1990, avec introduction).

⁴ *Œuvres de Nicolas Boileau Despréaux*, Amsterdam, 1718, I, p. 33-34.

⁵ Bibl. mun. Épernay, Fonds Chandon de Briailles, liasse n°261, pièce n°16.

⁶ Voir notamment Benoît Musset.

spécialisée⁷, et l'expansion parallèle de la célébration du moine dans la littérature commune, à travers une analyse statistique au long du XIXe siècle : il faut déterminer l'apparition des différents éléments du mythe qui va jusqu'à le rendre aveugle, lui attribuer la création de la flûte de champagne, etc.



Figure 2 José Frappa (1854-1904), Le célèbre Cellérier aveugle, Dom Pérignon, goûtant les raisins des vignobles de l'Abbaye d'Hautvillers, 1888, collection Moët et Chandon.

L'œuvre et la postérité du moine d'Hautvillers doivent être replacées dans le contexte plus large de l'évolution des vins de champagne entre XVIIe et XVIIIe siècle, mis en évidence par les travaux d'histoire économique et culturelle de Benoît Musset.⁸ Le renouvellement historiographique des 20 dernières années doit être pris en compte dans l'approche de la figure de dom Pérignon.⁹

⁷ Alfred Caraven-Cachin, "A quelle date remonte la fabrication du vin mousseux ? ", lettre adressée à M. De Caumont en 1869, dans *Bulletin de la commission des Antiquités de la ville de Castres et du département du Tarn*, 1er janvier 1880, p. 53-56.

⁸ Voir surtout la publication de sa thèse d'histoire de 2006 : *Vignobles de Champagne et vins mousseux (1650-1830) - Histoire d'un mariage de raison*, Fayard, 2008, 789 p. ; mais aussi « Les grandes exploitations viticoles de champagne (1650-1830). La construction d'un système de production », *Histoire & Sociétés Rurales*, vol. 35, no. 1, 2011, pp. 79-98 ; « Entre salubrité, conservation et goût : définir le « bon vin » en France (1560-1820) », *Revue historique*, vol. 677, no. 1, 2016, pp. 57-82.

⁹ Voir notamment la bibliographie d'histoire du champagne dressée par Fabrice Perron :

<https://www.champagne-perron-beauvineau.com/informations/bibliographie-d-histoire-du-champagne>

La mise en avant de la figure de dom Pérignon pose aussi la question de la stratégie commerciale des maisons de champagne dans un contexte concurrentiel et particulièrement du rôle de la maison Moët qui a acquis l'abbaye et le domaine viticole d'Hautvillers dès 1794. La recherche pourra s'appuyer sur les travaux de thèse de Claire Desbois-Thibaut¹⁰ publiés en 2003¹¹ sur la maison Moët et Chandon de 1743 à 1914.

Les études d'histoire économique¹² montrent en effet l'image que les maisons de champagne doivent entretenir et développer entre luxe, terroir, et une certaine forme de sacralité d'un vin exceptionnel, objet de célébrations et de mises en scène dans lesquelles le cellérier d'Hautvillers tient une place certaine.

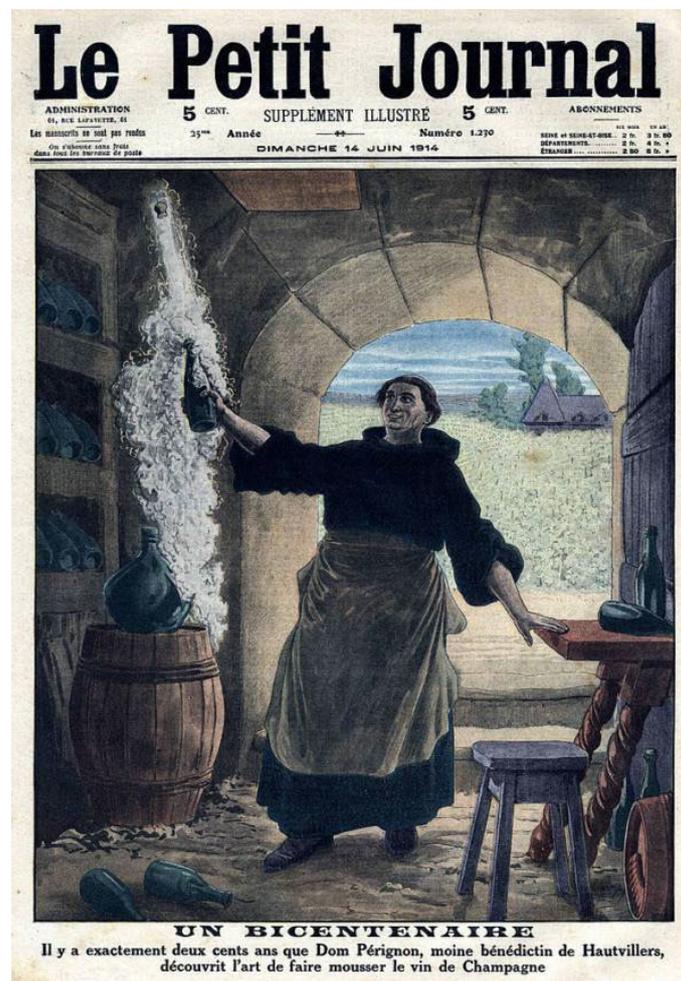


Figure 3 Le Petit Journal, Supplément illustré, 14 juin 1914.

¹⁰ Claire Desbois-Thibaut, *Dynamisme et prospérité d'une Maison de Champagne : Moët & Chandon (1792-1914)*, dir. Dominique Barjot, Paris 4-Sorbonne, 2002.

¹¹ Claire Desbois-Thibaut, *L'extraordinaire aventure du champagne Moët et Chandon. Une affaire de famille*, PUF, 2003.

¹² Aline Brochot, *Champagne : objet de culte, objet de lutte* In : *Campagnes de tous nos désirs : Patrimoines et nouveaux usages sociaux* [en ligne]. Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'homme, 2000 (généré le 19 avril 2023). Disponible sur Internet : <http://books.openedition.org/editionsmsh/2838>

2. Le temps des célébrations : première moitié du XXe siècle.

A partir du début du XXe siècle, fort de l'élaboration de la légende et de sa diffusion, les célébrations se multiplient. Dans les années 30, elles trouvent un écho jusque dans la presse internationale.¹³ On assiste alors à une mondialisation¹⁴ de la figure de Pérignon et du champagne, que la recherche devra prendre en compte.



Figure 4 Exposition internationale de Turin, 1911, pavillon de la France : reconstitution du cloître d'Hautvillers « berceau du champagne » par la maison Moët et Chandon.

Le tricentenaire de la naissance du moine, en 1938-1939, voit des fêtes à Hautvillers¹⁵ qui confirment la place prise par le lieu comme épice de la célébration de dom Pérignon, avec la création d'un comité et d'une association Dom Pérignon. L'aspect folklorique mais aussi l'aspect religieux méritent d'être examinés dans ce processus. Le cardinal Suhard, archevêque

¹³ « Statue dedicated, Champagne Marks 250th Anniversary », dans *International Herald Tribune*, 29 juin 1932. « Dom Perignon Society is formed to Boost Glories of Champagne », dans *The Chicago Tribune and The Daily News*, 27 juillet 1934

¹⁴ A l'exposition française de Madrid, le pavillon de la France est une reconstitution du cloître d'Hautvillers. Georges Marindaz, *Rapport général de l'Exposition Française à Madrid*, Paris, mai-juin 1927.

¹⁵ « Fête de dom Pérignon à Hautvillers, le 26 juin », *Ardennes-Champagne-Argonne, Organe de l'Automobile-Club d'Ardennes-Champagne-Argonne*, 5 juin 1932. Gabriel Boissy, « Quand on contemple d'Hautvillers le vignoble du champagne divin », évocation des fêtes du 26 juin 1932, dans *Coemedia*, 2 juillet 1932.

de Reims, vient bénir solennellement les festivités.¹⁶ La recherche doit aussi considérer la célébration de dom Pérignon au-delà d'Hautvillers.¹⁷



Figure 5 Moritz, célébration du bicentenaire de l'invention du champagne, 17 juillet 1932.

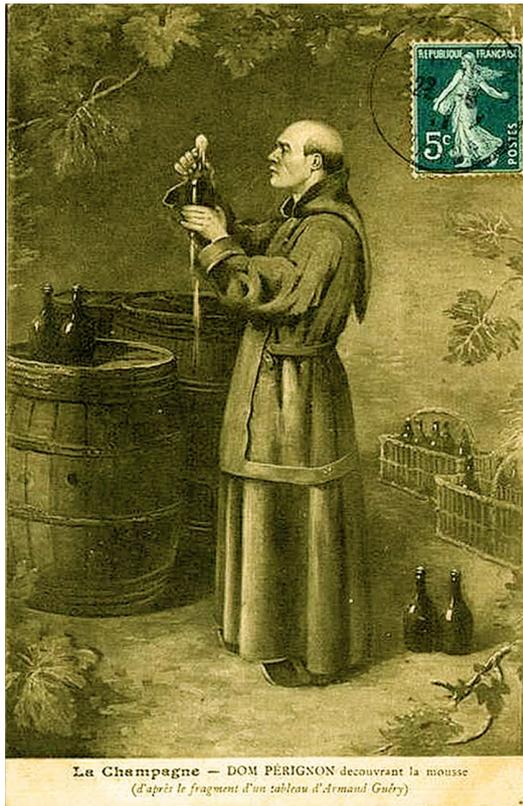
Il faut aussi étudier le développement du tourisme autour d'Hautvillers, dont témoignent les propositions de circuits¹⁸ et la diffusion à travers prospectus et cartes postales, jusqu'à la philatélie.

En parallèle de la diffusion par les textes, ce sont les chemins de la mémoire qu'il faut explorer : mémoire locale, mémoire populaire, mémoire religieuse autour de la figure de dom Pérignon. A ce titre, les célébrations et anniversaires tiennent une place particulière, ainsi que leur écho. La toponymie rend également témoignage à la place que tient le personnage dans la mémoire commune (noms de rues et de lieux, monuments et inscriptions...).

¹⁶ Bénédiction du cardinal Suhard lors des fêtes annuelles à Hautvillers en l'honneur de dom Pérignon, *Paris Soir*, 10 juillet 1939.

¹⁷ Une statue lui est élevée à Sainte-Menehould, sa patrie natale, par Nicolas Alba : *Dom Pérignon. Inventeur du champagne né à Sainte-Menehould en 1639*, Sainte-Menehould, 1956.

¹⁸ « Cyclisme et champagne », *Le Miroir des sports*, 19 avril 1932.



Ce sommet de la gloire de dom Pérignon est contemporain de la création des cuvées *Dom Pérignon*. En 1935, une première cuvée est commercialisée. La demande qui encourage l'établissement de cette cuvée vient de commandes très importantes en Angleterre, puis aux Etats-Unis. Il faudra donc étudier de plus près l'utilisation de la figure de dom Pérignon dans ce contexte international.



Figure 6 International Herald Tribune, 29 juin 1932. Relief inauguré dans le cloître d'Hautvillers pour le 250e anniversaire en 1932. The Chicago Tribune and The Daily News, 27 juillet 1934.

3. Un effacement de la figure de dom Pérignon ?

On peut enfin voir une troisième phase depuis le milieu du XXe siècle.

Dès les années 50, la légende de dom Pérignon est remise en cause et donne rapidement lieu à des travaux de recherche qui rendent le religieux d'Hautvillers à l'histoire.¹⁹

Parallèlement, l'énorme succès de la cuvée Dom Pérignon se confirme et associe ce vin à un produit de luxe, qui prend une destinée autonome par rapport à celui dont elle porte le nom. Le temps avançant, la cuvée devient elle-même un objet de patrimoine et de collection dont les millésimes anciens sont très recherchés. Pendant cette période, le champagne devient aussi un patrimoine gastronomique dans la prise en compte grandissante du patrimoine immatériel. La recherche devra déterminer l'évolution de la figure de dom Pérignon dans ces années, et vérifier sa permanence ou son effacement dans la promotion du champagne.



En effet, c'est le processus de patrimonialisation de l'abbaye, du terroir et plus largement de ce patrimoine du goût²⁰ qui peut être observé dans une ultime phase de l'histoire de dom Pérignon. Le récent clip vidéo associant l'artiste Lady Gaga à la cuvée dom Pérignon est à ce titre significatif : le *labor of creation* qu'elle met en scène ne fait plus apparaître le moine.

¹⁹ Notamment René Gandilhon, *Naissance du champagne*, Hachette, 1968 et François Bonal, *Dom Pérignon. Vérité et légende*, Éditions Dominique Guéniot, 1995.

²⁰ Perron Fabrice, « Un patrimoine du goût : le vin mousseux de champagne », *Le patrimoine de l'agro-alimentaire*, actes du congrès international, organisé par l'Association pour le patrimoine industriel de Champagne Ardenne (A.P.I.C.) et The International Committee for the Conservation of the Industrial Heritage, Reims, Crdp, 2011, p.109-116.



Figure 7 Dom Pérignon x Lady Gaga. *The Labor of creation*. Clip vidéo 2023.



Mais il s'agit d'une évolution de la culture du luxe, tandis que le personnage de dom Pérignon reste ancré dans l'imaginaire populaire et touristique. La statue érigée en 2022 au centre du village d'Hautvillers en fait foi. Les circuits touristiques se basent encore sur le souvenir du moine et la bande dessinée s'en empare²¹.

²¹ Philippe Bercovici, Benoist Simmat, *Champagne ! Le Dom Pérignon Code*, Glénat BD, 2012.

Ce rapide panorama permet d'envisager les directions de la recherche sur la figure de dom Pérignon, dans son évolution chronologique. Cette étude relève de l'histoire culturelle, mais elle doit considérer le contexte économique dans lequel elle s'est élaborée.

Il faut considérer le sujet à plusieurs niveaux : histoire locale, mémoire et célébration du religieux d'Hautvillers en Champagne jusqu'aux réseaux du tourisme ; histoire économique de l'utilisation de la figure du moine dans l'entreprise du champagne et patrimonialisation de l'héritage culturel autour de dom Pérignon ; diffusion internationale et rayonnement de dom Pérignon accompagnant la promotion et l'exportation du champagne ; étudier enfin l'équation culturelle que représente dom Pérignon entre héritage monastique et patrimoine gastronomique, industrie du luxe et symbole de l'excellence française.



Figure 8 Juan Carlos Carillo, Dom Pérignon, Hautvillers, 2022.