



**HAL**  
open science

## Champagne! science, apologétique chrétienne et discours du plaisir chez l'abbé Pluche

Guilhem Armand

► **To cite this version:**

Guilhem Armand. Champagne! science, apologétique chrétienne et discours du plaisir chez l'abbé Pluche. Travaux & documents, 2023, Journée de l'Ancien Régime 2022, 59, pp.61-71. hal-04236551

**HAL Id: hal-04236551**

**<https://hal.univ-reunion.fr/hal-04236551v1>**

Submitted on 11 Oct 2023

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

# Champagne ! science, apologétique chrétienne et discours du plaisir chez l'abbé Pluche

---

GUILHEM ARMAND  
DIRE, UNIVERSITÉ DE LA RÉUNION

Né en 1688, Noël-Antoine Pluche, professeur au collège de Reims, sa ville de naissance, puis principal à Laon, a connu la célébrité en 1732 grâce à la publication du premier tome du *Spectacle de la Nature*. En six mois, l'ouvrage a connu deux éditions (et une contrefaçon à Utrecht – preuve, s'il en est, du succès international de l'ouvrage). Travailleur infatigable, cet abbé quelque peu influencé par le jansénisme, n'aura de cesse de poursuivre son œuvre et son *Spectacle de la Nature* connaîtra neuf tomes en in-12 (quatre mille six cents pages) parus entre 1732 et 1750. L'ouvrage sera un des plus traduits (en anglais, en allemand, en espagnol et en hollandais) de tout le siècle. Réédité jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, période durant laquelle des manuels scolaires en reproduisent des extraits, c'est un véritable et durable best-seller, le plus présent dans les recensions de bibliothèques privées et publiques. Et c'est surtout un texte capital du siècle des Lumières, dont l'influence sur la diffusion des savoirs fut considérable : de l'*Encyclopédie* (1751) aux *Études* (1788) puis aux *Harmonies de la Nature* (1814) de Bernardin de Saint-Pierre.

Bien sûr, cette œuvre à visée apologétique, inspirée de l'approche physico-théologique, a d'abord certainement contribué à l'intérêt des Lumières pour les sciences – notamment les sciences du vivant – pour ensuite être mise au ban par les philosophes qui y percevaient nécessairement une menace : le détournement du discours scientifique à des fins providentialistes.

La stratégie de l'abbé Pluche est subtile. Son œuvre s'inscrit d'emblée dans cette vogue des sciences en France depuis la seconde moitié du XVII<sup>e</sup> siècle, et en particulier de l'histoire naturelle dès le début du XVIII<sup>e</sup> siècle. Le titre intégral pose le texte comme un ouvrage d'éducation qui pourrait sembler laïc : *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*<sup>1</sup>. Le genre des entretiens est déjà, notamment depuis Fontenelle et ses *Entretiens sur la pluralité des mondes*,

---

<sup>1</sup> Notre édition de référence sera : Noël-Antoine 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*, Première Partie, Tome Premier, Paris, Chez les Frères Étienne, 1754, pour le premier tome (accessible sur le site de Google Books), mais pour les tomes suivants, nous nous référerons à l'édition de chez La Veuve Estienne, légèrement antérieure : 1739 pour les tomes 2, 3 et 4 ; 1746 pour les tomes 5 et 6 (disponible en version numérisée sur le site du Service de la documentation de l'Université de Strasbourg). On indiquera désormais SN suivi du numéro du tome et de la page.

celui de la diffusion des savoirs : forme propice à la pédagogie, elle met généralement en scène un disciple et un maître conversant agréablement sur tel ou tel domaine. *A priori*, l'expression « spectacle de la nature » évoque une vision d'ensemble, une somme – encyclopédique, avant la lettre – qui rendrait compte de la totalité de la création, tandis que le terme « particularités » signale une attention aux détails choisis comme étant particulièrement révélateurs ou propres à éveiller la curiosité. Mais le « spectacle de la nature » est aussi une formulation consacrée du discours providentialiste : la beauté de la création qui est offerte à notre vue (et à nos autres sens) serait une preuve de la toute-puissance divine et de sa bonté. La visée apologétique, cependant, n'apparaît pas de suite dans le texte. Elle se fait jour suivant une patiente gradation. Les quatre premiers tomes reposent sur une alternance causale : la nature nous offre un spectacle, tâchons de le comprendre scientifiquement, et cette compréhension – nécessairement limitée – renforce l'admiration pour la nature. Ce n'est que progressivement que ce spectacle, cette nature si bien ordonnée par des lois physiques, constituent une preuve de la bienfaisance divine, à la fin du tome 4. Dès lors, le propos se concentre sur la place de l'homme, dans la société d'abord, puis dans la création, enfin par rapport à Dieu.

Subvertissant en quelque sorte par anticipation le discours scientifique diffusé par les Lumières, Pluche parvient à faire de la science moderne un flambeau guidant la foi. Le talent de Pluche réside aussi dans son écriture, un style fin, délicat, ciselé – parfois mordant. Et cela convient parfaitement au scénario qu'il a choisi, dans la lignée de Fontenelle et de sa marquise : il met en scène des entretiens à la campagne entre un Prieur, un Comte, une Comtesse et le Chevalier, leur fils, en vue d'éduquer celui-ci, ce qui donne à ces « leçons de vacances » en famille un ton plus délié que souligne la douceur de vivre du cadre campagnard auquel se réfèrent régulièrement les personnages. De même, l'auteur évite les termes trop techniques, ou alors il les définit, les met en pratique par de petites expériences. C'est aussi un savoir pratique qu'il met en scène, toujours relié à l'expérience réelle de ses lecteurs. Proposant des leçons de choses bien avant Rousseau, ou ses épigones de la III<sup>e</sup> République, il offre un savoir concret, sorte de micro-manifestation du finalisme religieux qui place l'homme au centre de la Création.

Ainsi, et c'est sans doute le principal ingrédient dans sa recette du succès, Pluche relie le plaisir du savoir à celui de la jouissance éclairée de la Création, ce que résume ainsi Andréas Gipper :

L'angoisse de Pascal devant les « espaces infinis » semble transformée chez Pluche, presque sans transition et malgré son propre jansénisme, en une espèce de fierté bourgeoise de propriétaire,

ferté de celui à qui Dieu a offert un cosmos infini débordant de richesses<sup>2</sup>.

Parmi ces richesses, celles qu'observent avec délectation le bon abbé et ses interlocuteurs sont les fruits que la nature offre à déguster, au sens propre. Et c'est ce à quoi je vais m'intéresser aujourd'hui : du miel au vin de Champagne, Pluche semble répondre avant l'heure au projet des encyclopédistes, mais sous le signe du plaisir qu'offre la nature à l'homme industriel, placé au centre de la Création.

### LE MIEL ET LES ABEILLES<sup>3</sup>

Aussi Pluche se montre-t-il sensible à toutes les beautés du spectacle de la nature, révélant même celles des choses ordinairement considérées comme banales ou basses. Pluche nous ramène systématiquement au concret. S'il parle d'astronomie, il se sert d'un télescope, s'il traite des corpuscules, il utilise un microscope et décrit ce qu'il y voit. Lorsqu'il veut expliquer comment se génèrent les forêts, au tome II, le religieux entraîne le jeune homme dans un bois ; et pour parler des phénomènes maritimes, au tome III, loin de la mer, il lui montre des tableaux. Les planches, fort nombreuses dans cette œuvre, ont alors pour fonction de créer une continuité entre la fiction dans laquelle le Chevalier voit ce dont le Prieur parle et la réalité du lecteur. Chaque tome s'achève d'ailleurs sur une « Explication des planches ». La sérénité de la campagne, la fluidité et le naturel de la conversation, le rapprochement incessant avec le connu et le quotidien, autant d'éléments qui n'ont rien de merveilleux, pourtant tout cela concourt à souligner l'aspect merveilleux de la nature. Chaque expérience devient un petit voyage immobile.

Pour prendre un exemple connu et qui s'intègre dans cette vogue du début du XVIII<sup>e</sup> siècle pour les insectes : au début de l'entretien sur les abeilles (SN, I, 140-168), le Prieur arrive avec une « ruche de verre » qu'il invite à regarder « avec des yeux de philosophe ». Le dialogue se construit alors selon un va-et-vient entre la théorie (le savoir du Comte ou du Prieur) et l'observation. Ainsi lorsque le Prieur expose les trois types d'abeilles, le Comte confirme et affine l'explication :

À l'aide de la ruche que j'ai faite de pièces de verre assemblées avec des branches de plomb, j'ai remarqué très-distinctement les trois

<sup>2</sup> « La Nature, entre utilitarisme et esthétisation. L'Abbé Pluche et la physico-théologie européenne », Françoise Gevrey, Julie Boch, Jean-Louis Haquette (éd.), *Écrire la nature au XVIII<sup>e</sup> siècle, Autour de l'abbé Pluche*, Paris, PUPS, Lettres Françaises, 2006, p. 39.

<sup>3</sup> Je résume ici un propos plus longuement développé ailleurs : « *Le Spectacle de la Nature* ou l'esthétique de la révélation de l'abbé Pluche », in *Revue Dix-huitième siècle*, n°45, *La Nature*, Colas Duflo (dir.), 2013, p. 329-345.

espèces de mouches, dont M. le Prieur vient de parler (*SN*, I, 143-144).

Il nuance les propos de l'abbé puis s'interroge sur le rôle des bourdons qu'il a observés, laissant alors au Prieur le soin de compléter ses observations. L'observation s'affine lorsque les personnages utilisent un microscope pour saisir dans ses moindres détails l'anatomie de l'abeille. C'est au Chevalier qu'est alors confiée l'observation : guidé par ses professeurs il est invité à corriger une première remarque erronée, pour se rendre compte ensuite de la prodigieuse structure de ces abeilles, jusque dans leurs trompes. L'admiration suscite la curiosité et permet d'approfondir les observations. Le microscope devient à la fois un outil de connaissance, et le truchement d'une sensibilité qui permet de comprendre l'œuvre du Créateur. Se crée alors une véritable fascination pour ces insectes rapidement assimilés, selon un *topos* de l'époque, à une société qui prend des allures anthropomorphiques. Le bon Prieur voue une passion à ces insectes qui lui produisent un miel qui lui rapporte parfois plus que son bénéfice. Il va jusqu'à y voir des êtres très moraux, malgré une situation maritale peu recommandable *a priori* puisqu'elle repose sur l'idée d'avoir plusieurs « maris » et de les tuer ou de les expulser après l'acte reproductif. L'humour participe de l'ambiance agréable des conversations qui mettent en avant le plaisir de vivre au sein de cette nature.

Le dialogue reproduit littérairement non pas un univers lointain, mais un monde qui ressemble à l'ici, et qui soit en totale harmonie avec la conception de la vie que lui a donné son savoir scientifique. Il invite donc l'homme à une posture oscillant entre l'*otium*, le bonheur champêtre, le plaisir de la contemplation, mais aussi la construction active de la connaissance et le fait de modeler aussi la nature créée pour l'homme.

À la fin de cet entretien, où la science se mêle à l'*otium*, le Prieur donne du miel frais au Chevalier qui n'en avait jamais goûté. Celui-ci s'en extasie. La Comtesse opère alors une comparaison des plus pertinentes sur le Prieur, comparaison qui prend la portée métatextuelle d'une analyse de la stratégie de l'auteur, lorsqu'elle dit avec enthousiasme au jeune homme dégustant son miel : « Devenez, devenez savant, à la bonne heure. Vous le voyez, Monsieur le Prieur est toujours le même. Il assaisonne tout ce qu'il fait » (*SN*, I, 167).

La stratégie de l'abbé Pluche consiste à donner à voir, et même à sentir, à faire toucher ou goûter. Ce faisant, il participe de ce vaste mouvement – à l'encontre de nombre de prescriptions religieuses – qui réhabilite et la curiosité et la gourmandise tout au long du XVIII<sup>e</sup> siècle (Armand, 2016). Le savoir ou la raison, la sensibilité ou le goût, la morale ou le catéchisme deviennent rigoureusement équivalents et complémentaires dans cette douce société savante installée à la campagne. Le résultat doit en être, comme le miel de la connaissance que goûte le Chevalier, une atmosphère de bonheur, associant curiosité et gourmandise, savoir et saveur.

## LA VIGNE ET LE VIN<sup>4</sup>

L'intérêt de Pluche pour la vigne, à laquelle il consacre le treizième et le quatorzième entretiens du tome second, se perçoit dès le frontispice de l'ouvrage : « La Vigne plantée dans les Gaules ». On pourrait aussi penser à un argument quelque peu publicitaire (ce thème est sans doute plus « porteur » que le blé dont parle l'entretien précédent). Mais la tonalité même de la conversation, qui se fait, dès le début, plus joviale, témoigne d'un regard passionné à la fois par la façon de faire le vin et le plaisir de le déguster en société. Ces deux chapitres illustrent pleinement ce que l'on a dit plus tôt sur l'esthétique et la philosophie des sciences de l'abbé Pluche qui joue ici d'une gourmandise partagée pour éveiller la curiosité intellectuelle, se recentrer sur une pratique, la théoriser et, selon un phénomène de boucle, justifier *in fine* ce plaisir divin (avec les précautions d'usage sur les risques d'abus).

L'entretien débute quand les personnages se reposent de leur promenade en s'arrêtant près des vignes. La conversation s'ouvre sur la surface irrégulière de la terre (avec ses plaines et montagnes) qui témoigne de la bienfaisance et de l'habileté de « la main qui a formé le globe de la terre » (SN, II, 322)<sup>5</sup> :

Elle a de plus élevé d'espace en espace des montagnes et des collines, afin de ménager des expositions favorables à la vigne & aux plantes qui ont besoin d'une forte réflexion de la lumière pour mûrir parfaitement leurs fruits. Voyez tous ces terrains qu'elle a abaissés en pente pour y faire tomber directement le rayon qui serait oblique étant reçu en plaine. Ne sont-ce pas autant de grands espaliers qu'elle nous invite à garnir, & où la vivacité de la réflexion se trouve unie à la bonté du plein air ?

Le finalisme développé par le Prieur institue quasiment le vin comme le résultat de la volonté divine comprise par les hommes. Le merveilleux de la nature tient aussi au fait que c'est une terre maigre, sur ces coteaux, qui nourrit une plante sans attrait et donne au final une liqueur si parfaite :

Qui aurait cru, avant l'expérience, qu'un vil bois, le plus informe de tous, le plus fragile, le plus inutile à tout usage, pût produire une liqueur si ravissante ? Il suffit de le planter dans une terre sèche, pierreuse, stérile en apparence : et bientôt [de] ce sable délayé d'un

---

<sup>4</sup> Cette partie s'inscrit dans un travail plus vaste en cours, construit en collaboration avec Richard Marchal, sur les techniques de pressurage du vin de Champagne au dix-huitième siècle, à paraître aux EPURE (Éditions et Presses Universitaires de Reims).

<sup>5</sup> Désormais, les numéros de pages seuls renvoient automatiquement au tome II du *Spectacle de La Nature* (édition de 1752).

peu de rosée va pousser une multitude de grappes qui s'emplissent pour nous d'un jus plein de force et d'agrément.

Et sur le vin, les questions rhétoriques se multiplient : « Qui lui a donné tant d'esprits et tant de feu ? Comment ce jus conserve-t-il tant de vigueur, avec tant de délicatesse, jusqu'à persévérer dans sa bonté pendant plusieurs années [...] ? »

Les notations gustatives (vigueur et délicatesse) sont légères, car ce sont les effets du vin sur l'homme qui intéressent ici les personnages : le Prieur et la Comtesse s'engagent alors dans un éloge choral des vertus du vin, boisson réjouissante (plus que la bière, le cidre, le café ou le chocolat), essentielle à un repas, permettant les réconciliations, « un des liens les plus engageants de la société » (*SN*, II, 326), « soutien de l'homme dans son travail ». Aussi les personnages sont-ils unanimes contre ceux qui voudraient le supprimer pour les torts qu'il cause en raison des abus qu'on en fait : « une injustice pleine d'extravagance » (*SN*, II, 328), explique le Prieur car le vin est un don de Dieu, en référence à l'épisode de la Genèse (IX, 18-27). La discussion glisse sur l'histoire du vin et son rôle dans les célébrations religieuses à travers les civilisations (*SN*, II, 331-335). Le Prieur alimente son exposé aux sources de Pline et de Plutarque, mais le vin devient en quelque sorte le moteur de l'histoire, l'explication des conquêtes et des établissements des peuples (*SN*, II, 337-338) : « Ce n'est que depuis la multiplication des vignobles que l'Europe est en repos », résume la Comtesse.

À l'histoire de la vigne succède celle du vin, ou plutôt sa géographie. Le Prieur en résume la diversité : « On peut dire qu'il y a autant de sortes de vins que de terroirs. Mais en général on peut rappeler tous les vins à deux espèces, savoir, des vins de liqueur, et des vins secs » (338). Les premiers – « muscats et autres » – ont besoin de chaleur. Il fait référence à « ceux de la Ciotat et de Saint-Laurent en Provence, de Frontignan en Languedoc, de Condrieu en Lyonnais, d'Artois en Bourgogne, de Rivesaltes en Roussillon », mais aussi aux étrangers : le Tokai (Hongrie), la Verdée, la Moscadelle et le Montéfasconé (Toscane) ; le vin grec du mont Vésuve (jaune), le Lacryma (rouge) ; Malaga (Gibraltar) ; Alicante ; Madère ; Canaries ; le Malvoisie (île de Candie) et autres vins grecs de Chio, Ténédos, Mételin ; vin du Cap de Bonne-Espérance ; Schiras de Perse. Les vins secs, eux, sont principalement cultivés en France, en Moselle, dans la vallée du Rhin et en Hongrie : « L'usage en est plus salulaire aux peuples septentrionaux, dont il volatilise le sang, et dégorde l'humeur sombre » (*SN*, II, 341). S'esquisse alors une approche qui conjugue le providentialisme chrétien de Pluche et la théorie des climats de Montesquieu. On l'aura compris, en ce qui concerne le vin, tout est pour le mieux dans le meilleur des mondes possibles.

## LA CONNAISSANCE DU GOÛT ET LE GOÛT DE LA CONNAISSANCE

Ces pages offrent une première analyse des propriétés du vin telles qu'on les concevait dans la première moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle. « Il y a dans toute sorte de

vins trois parties principales qui sont l'huile, le sel et le volatil » (*SN*, II, 339), explique le Prieur, empruntant ici le vocabulaire de la chimie<sup>6</sup>. C'est à partir de là qu'il explique les principes de la vinification<sup>7</sup>. Ces notations basiques (âtre, doux) s'enrichissent dans la description du produit fini. « Ces vins ne peuvent être légers, fins et coulants » (*SN*, II, 341), tandis que les vins secs, « dans lesquels le volatil et le sel dominant » sont plus « vigoureux » et « volatilisent le sang et dégourdissent l'humeur sombre ». Quatre défauts possibles des vins secs sont ensuite énumérés : être verts (trop jeune, pas assez mûr), ou liquoreux (excès de sucre) ou terrestres (grosiers, épais) ou capiteux (« qui porte à la tête », *Acad.* 1762). À propos de la verdure, Le Prieur précise que ce défaut tient plus à la viticulture qu'à la vinification : c'« est moins le défaut du vin, que celui de l'année qui n'a pas mûri le fruit ou du propriétaire qui l'a vendagé trop tôt. C'est une nature qui n'est point faite ». De même pour le goût « terrestre » qui tient à « un défaut du sol même, ou d'une vigne mal cultivée ». Au contraire, les qualités d'un bon vin, celui que le Comte sait faire, que le Chevalier voudrait produire, sont « d'être ferme et pourtant aisé ; d'avoir du corps, et en même temps de la légèreté ; de réunir enfin une couleur brillante, une odeur flatteuse, une saveur délicate » (339). « Délicat » est une notation hédonique ; de même que « léger » ou « flatteuse ». Mais ces termes évoquent les nuances et les subtilités d'un vin par opposition et complémentarité avec ceux qui connotent sa puissance (« corps » et « ferme »). Sous le signe du paradoxe, le bon vin réunit, selon une partition importante à l'époque, ce qui relève du spirituel et ce qui a rapport à la matière. Fort de ces connaissances de base, le jeune Chevalier est prêt à entendre les conseils de son père, viticulteur avisé, et pour cause : c'est un Champenois.

Reprenant le modèle de la *captatio* assez rapide du mémoire sur la *Manière de cultiver la vigne et de faire du vin en Champagne* de Godinot – le premier ouvrage de référence sur la question –, Pluche prête au Comte une démarche similaire, quoiqu'un peu plus développée et érudite. Le propos du Comte s'étend davantage sur les différentes façon de faire du vin à travers le monde, pour se focaliser ensuite sur la France et enfin précisément sur la Champagne. L'éloge est assez semblable, mais la rhétorique du personnage est aussi celle d'un scientifique qui fonde son discours d'abord sur l'observation :

Le dessein que j'avais de planter une vigne, m'a rendu attentif sur les différentes méthodes des provinces de France. Je n'ai rien vu

<sup>6</sup> L'*huile* « se dit des parties grasses & inflammables qu'on tire des mixtes par la distillation » (*Acad.* 1762) ; le *sel* « est une substance acre & piquante, qui entre dans la composition de tous les corps naturels, & qui est un de leurs principes » (*Acad.* 1694) et *volatil* « se dit des substances que l'action du feu fait élever & dissiper. Il est opposé à *Fixe* » (*Acad.* 1762).

<sup>7</sup> Notamment au sujet des liquoreux : il s'agit de « mélanger parfaitement leur huile avec leur sel, en sorte que la douceur de l'une corrige l'âcreté de l'autre par une union intime » (*SN*, II, 339).



nulle-part qui approchât des soins et des précautions que prennent les Champenois depuis environ cinquante ans<sup>8</sup>. Leur vin était dès auparavant très-fin & très estimé : mais il se soutenait peu, et ne se transportait pas loin. Par la manière d'une longue expérience leur a suggérée, ils sont parvenus à le rendre, à volonté, couleur de cerise, œil de perdrix<sup>9</sup>, de la dernière blancheur, ou parfaitement rouge ; et de l'affermir au point que, sans rien perdre de son agrément, il se soutient six ou sept années, souvent beaucoup plus (344).

On remarque l'insistance sur la démarche empirique des Champenois et leur parfaite maîtrise (« à volonté ») qui suscite l'émerveillement – émerveillement redoublé plus loin quand le jeune Chevalier apprendra que l'on fait du vin blanc avec du raisin noir. À partir de ce moment et jusqu'à la fin du treizième entretien (*SN*, II, 342-356), le Comte fait un véritable exposé de cette méthode qui « regarde la vigne, le pressoir et la cave » (*SN*, II, 345). Il s'intéresse d'abord au choix du sol, puis à la façon de planter (346-347), à la taille et au choix de la saison (*SN*, II, 348-349), au labour (*SN*, II, 349-350), aux greffes et à la notion de « vieilles vignes » (*SN*, II, 351), au fumier (*SN*, II, 352), aux liures et rognures (*SN*, II, 352-353) et aux « trois dangereux ennemis » de la vigne (le gribouri<sup>10</sup>, la bêche et le limaçon, *SN*, II, 353-356) et aux façons de s'en débarrasser.

Le Quatorzième Entretien est intitulé « Le Vin ». Le Comte en est toujours le locuteur principal. Dans cet entretien qui reprend au moment des vendanges, la conversation est de nouveau un peu plus déliée : les interventions des autres personnages permettent à l'exposé du Comte de ne plus se transformer en soliloque. Mais c'est aussi qu'on se rapproche de plus en plus du sujet qui intéresse tout le monde. Le dialogue répond à la règle de la vraisemblance psychologique, tout en respectant les principes mêmes de Pluche : la curiosité pour la viticulture est bien renforcée par la gourmandise qui se fait de plus en plus sentir. La fin du dialogue reviendra alors sur les plaisirs du vin.

---

<sup>8</sup> La période approximative ici mentionnée peut renvoyer aussi bien au temps fort de la querelle qui opposa les vins de Bourgogne à celle des vins de Champagne (à laquelle il est aussi fait allusion à la fin de l'entretien suivant), qu'à l'invention de la méthode champenoise attribuée à Dom Pérignon, à peu près au même moment. Trente ans avant la parution de ce tome du *Spectacle de la Nature*, dans la *Manière*, Godinot dit que les Français se sont déterminés au goût du vin mousseux depuis une vingtaine d'années. Cela conforterait davantage la seconde hypothèse (d'autant que le conflit entre Champagne et Bourgogne perdure alors).

<sup>9</sup> *Ceil de perdrix* se dit d'un vin rosé ou gris (l'adjectif *rosé* désigne le « rouge vermeille » au XVIII<sup>e</sup> siècle : ce n'est que dans la seconde moitié du siècle qu'il va désigner la couleur actuelle ; la fleur de référence est en effet la rouge, et non la rose églantine jusqu'à ce que Marie-Antoinette la mette à la mode et que le célèbre tableau d'Elisabeth Vigée Le Brun, en 1783, ne l'immortalise).

<sup>10</sup> C'est un scarabée.

Nouveau chapitre, même méthode. Le Comte insiste de nouveau sur la dimension empirique de la viticulture champenoise, une véritable science fondée sur l'expérience<sup>11</sup>. La preuve de son excellence, fondée sur sa réputation, est appuyée par le Chevalier rappelant que Boileau, dans la *Satire* III, fait allusion aux mêmes vins (vers 125). Un nouvel argument apparaît alors qui vient à la fois souligner l'exemplarité champenoise, hissée au rang de modèle, et appuyer cette élection en dépassant les notations subjectives du goût ou l'éventuel soupçon de chauvinisme (les personnages, comme l'auteur, peuvent à raison paraître de parti pris) : c'est l'argument économique. Le Comte remonte ainsi au sacre de Philippe de Valois, en 1328 : lors du banquet à Reims, le Beaune et le Saint-Pourçain étaient bien plus chers que le Champagne. Mais à la Renaissance, il souligne un important changement :

Sous François I<sup>er</sup> et Henri II, le vin de Reims prit faveur partout ; et c'est une tradition que Charles V, François I<sup>er</sup>, Henri VIII et Léon X, avaient chacun un commissionnaire résident à Aÿ, pour s'assurer à temps de ce qu'il y avait de plus parfait<sup>12</sup> (*SN*, II, 376).

La démarche se trouve quelque peu détournée de sa vocation scientifique, par le Prieur, pour soutenir que le vin de Champagne est le meilleur pour la santé. Cette fois, c'est l'argument de la couleur qui prévaut – et le lecteur n'oublie pas que c'était au départ un critère de qualité du vin – chez le prélat qui, fort moralement, affecte de se « défie[r] de tout ce qui brille ». En revanche, le Comte abonde dans son sens en jouant la carte de l'examen et de la comparaison : il y a de nombreux cas de gravelle et de goute en Bourgogne, « des maladies presque inconnues à Reims ».

On se persuade fort à la légère, que cette couleur foncée que l'on estime dans les vins de Bourgogne, est une marque de leur *salubrité* : mais cette rougeur leur est commune avec les vins les plus grossiers. Elle ne provient que du mélange des particules fort épaisses de l'écorce du grain de raisin : et plus le vin en est chargé moins il est fin et coulant : il en est même plus difficile à digérer. D'où vient que la gravelle et la goute si ordinaires dans les vignobles, sont des maladies presque inconnues à Reims et à la Rivière de Marne<sup>13</sup>, où l'on fait usage d'un vin peu coloré.

<sup>11</sup> « Ce que je dis a été justifié par une longue expérience : & c'est la connaissance du bon effet que produisent les raisins de trois ou quatre vignes de différentes qualités, qui a porté à la perfection les fameux vins de Silleri, d'Ai et d'Hautvilliers » (359).

<sup>12</sup> Il faut toutefois signaler qu'il s'agit alors d'un rouge léger et délicat, qui plaît encore au XVIII<sup>e</sup> siècle, et que le Comte préfère toujours au mousseux : on y reviendra plus loin.

<sup>13</sup> Ici, le Comte – ou plutôt l'abbé Pluche – fait référence à un des textes de la querelle, un éloge de Coffin paru en 1712 dans un diptyque : *Éloges des vins de Bourgogne et de*

Cette organisation didactique du propos souligne combien l'abbé, s'il s'inspire de son prédécesseur, a mûri une réelle réflexion sur le propos et la méthode. Dans la conversation, c'est la merveilleuse découverte par le Chevalier que le raisin noir puisse donner du vin « blanc comme l'eau en champagne » (*SN*, II, 362) qui motive l'exposé détaillé (en apparence : c'est un artifice de la fiction didactique, mais assez vraisemblable)<sup>14</sup>.

Pluche, dans la continuité de Godinot, mais avec les particularités de son style, et de sa visée globale, explique la méthode champenoise dans l'essentiel de ses particularités, notamment le travail des tailles autour du pressoir. Cependant, en dépit de la fiction, pourtant vraisemblable, de ces deux entretiens qui posent le Comte comme un viticulteur averti et son fils comme ayant le désir de se mettre lui aussi à la production de vin, il ne s'agit pas tant de proposer un autre manuel à l'usage des viticulteurs que de faire goûter l'art de la viticulture et celui de la vinification afin de mieux donner à aimer le plaisir du vin, ce cadeau de Dieu découvert par Noé.

Le Chevalier, en bon néophyte, découvre et s'étonne : il sert davantage la dimension pédagogique de l'ouvrage sur les merveilles de la nature et du travail de l'homme sur celle-ci qu'une réelle invitation à la pratique. La différence est alors celle qui distingue le loisir du professionnalisme véridique. Dans ce contexte, l'éloge des vins de Champagne, avec les références récurrentes aux terroirs de renom, peut aussi se lire comme une forme de publicité à l'égard des consommateurs – qui constituent l'essentiel des lecteurs. Ces derniers, dans ces deux entretiens, du moins, se retrouvent certainement dans le personnage de la Comtesse qui résout la querelle entre les vins de Champagne et ceux de Bourgogne :

---

*Champagne : ou deux Odes latines, l'une pour le Vin de Bourgogne, l'autre pour le Vin de Champagne ; avec la Traduction en vers François.* Mais l'idée perdura au-delà de la querelle. Pour plus d'informations sur cette querelle, on pourra consulter la synthèse de Philippe Milsand, *Procès poétique touchant les vins de Bourgogne et de Champagne*, Paris, Auguste Aubry éditeur, 1866. On trouve aussi la même affirmation chez Godinot (*Manière*, p. 19).

<sup>14</sup> Il insiste aussi, pour répondre à l'étonnement de son fils, sur le travail de la couleur : s'il y a trop de mélange, « il sera œil de perdrix, ou même plus chargé. La qualité du vin n'en est pas moindre : mais le goût et la mode sont d'avoir tout un ou tout autre, une blancheur parfaite ou un rouge vermeil et foncé » (*SN*, II, 364). Il exprime l'importance d'une juste mesure : ne pas privilégier la couleur au détriment du goût. La couleur se crée lors du cuvage, explique-t-il. Mais si le cuvage est trop long, c'est le goût amer de la peau qui risque aussi de rester (goût de la grappe : « liqueur acide et amère », 365), un risque plus grand les années froides. Aussi revient-il sur les « moyens de prévenir cet incident » (366), aux principes de la vendange pour les vins rouges. La leçon de Pluche, suivant un didactisme particulier, liée aux aléas de la conversation (en l'occurrence, ici l'ignorance et la curiosité de l'élève), opère ainsi des retours explicatifs que la *Manière* évite, en bonne méthodologie pragmatique, à appliquer chronologiquement.

Messieurs, croyez-moi, laissons ce procès indéci. Aussi bien n'y a-t-il point de juge qui ait droit d'en connaître et de prononcer. Et quand il y en aurait un, il ferait sagement de mettre le procès au croc, et de laisser éternellement durer cette querelle. Les prétentions de ces deux grandes provinces se flattent également, y entretiennent une jalousie qui nous est avantageuse. Les partisans du vin de Bourgogne et ceux du vin de Champagne forment, il est vrai, deux factions dans l'état. Mais leurs démêlés sont réjouissants. Leurs combats ne sont point dangereux. Il est même tout commun de voir ceux d'un parti entretenir des intelligences dans l'autre. On se rapproche souvent sans peine : il arrive rarement que ceux qui ont tenu bon pour la Bourgogne dans le commencement du repas, ne se réconcilient avec la Champagne dès avant le dessert (*SN*, II, 378-379).

Les querelles, qu'elles soient scientifiques ou de clocher, se résolvent dans le plaisir. Cette philosophie sans inquiétude, car fondée sur un providentialisme quasi sans limites, a été progressivement considérée comme fort peu scientifique. « Pour l'abbé Pluche, l'homme répond mieux aux intentions du Créateur en construisant des ruches ou des vaisseaux qu'en mesurant la distance des planètes » (Roger, 451), résume sévèrement Jacques Roger. Il aurait pu ajouter : en cultivant la vigne et en profitant des meilleurs crus. Finalement, l'entreprise de Pluche ne répond-elle pas d'avance au projet de l'*Encyclopédie* tel que l'explique Diderot dans l'article éponyme :

Une considération surtout qu'il ne faut point perdre de vue, c'est que si l'on bannit l'homme ou l'être pensant & contemplateur de dessus la surface de la terre ; ce spectacle pathétique & sublime de la nature n'est plus qu'une scène triste & muette. L'univers se tait ; le silence & la nuit s'en emparent. Tout se change en une vaste solitude où les phénomènes inobservés se passent d'une manière obscure & sourde. C'est la présence de l'homme qui rend l'existence des êtres intéressante [...].

[...] L'homme est le terme unique d'où il faut partir, & auquel il faut tout ramener, si l'on veut plaire, intéresser, toucher jusque dans les considérations les plus arides & les détails les plus secs. Abstraction faite de mon existence & du bonheur de mes semblables, que m'importe le reste de la nature ? (art. « Encyclopédie »)

À la lettre, le bon abbé Pluche, tout janséniste qu'il fût, à travers son œuvre à visée apologétique, n'est pas un véritable penseur des Lumières ?