



MAISON CHAMPY

LA PLUS ANCIENNE MAISON DE BOURGOGNE

- 1720 -

Louis Pasteur et le Vin :
Hommage de la plus ancienne maison de Bourgogne



© Dessin réalisé par l'artiste Fabrice Hyber



Avant-Propos

La MAISON CHAMPY a marqué l'histoire de la Bourgogne en s'imposant comme l'une des maisons majeures à partir du XIX^e siècle, ambassadrice de son vignoble à la renommée internationale et dont les climats sont classés au Patrimoine Mondial de l'Unesco.

Parmi les grands chapitres de son histoire, elle a été impliquée dans les travaux de Louis Pasteur dans le cadre de ses recherches sur la conservation du vin à la fin du XIX^e siècle. Nous savons qu'il a travaillé avec plusieurs vignerons et négociants. Claude III Champy lui aurait ouvert les portes de ses caves afin de lui permettre d'avancer dans ses travaux de recherche avec les vins de Bourgogne, comme il l'avait fait sur les vins du Jura.

En tant qu'Entreprise du Patrimoine Vivant en 2021, seul domaine à avoir une telle distinction en Bourgogne à ce jour, nous rendons hommage à ce Grand Homme au travers de ce dossier de presse relatant son travail de recherche sur le vin. Nous avons été accompagnés pour cela d'experts et d'historiens, coordonnés par l'agence des Bâtisseurs de mémoire, et de l'Institut Pasteur qui nous a offert sa précieuse relecture. Nous les en remercions vivement.

Au-delà de ce dossier, nous célébrons le bicentenaire de la naissance de Louis Pasteur avec le lancement d'une animation holographique innovante au cœur de notre site historique, pour partager avec nos visiteurs du monde entier une petite partie de l'héritage incroyable qu'il nous a laissé. Enfin, nous avons édité deux cuvées « Hommage à Pasteur » sur notre appellation socle Pernand-Vergelesse qui seront commercialisées au sein de notre boutique.

Bonne lecture et au plaisir de vous accueillir au sein de la plus ancienne maison de Bourgogne pour partager cet héritage !

Thierry Bellicaud, Président de la Maison Champy



Sommaire

<i>1- Louis Pasteur, le vin et Champy : au cœur des savoir-faire du vin</i>	<i>7</i>
<i>2- La Maison Champy à la fin du XIX^e siècle (1860-1890)</i>	<i>10</i>
<i>3- Louis Pasteur, ses recherches (Jura/Bourgogne) et le vin</i>	<i>13</i>
<i>4- La pasteurisation : une science naissante et révolutionnaire</i>	<i>18</i>
<i>5- L'histoire des pasteurisateurs</i>	<i>21</i>
<i>6- Alfred de Vergnette de Lamotte et le gel des vins</i>	<i>24</i>
<i>7- La Maison Champy et la technologie : pasteurisation et gel des vins</i>	<i>27</i>
<i>8- La reconnaissance mondiale des travaux de Louis Pasteur</i>	<i>30</i>
<i>9- Les premiers pasteurisateurs chez Champy</i>	<i>33</i>
<i>10- Les expositions universelles et la Maison Champy</i>	<i>36</i>
<i>11- Atelier Pasteur et architecture Eiffel à Beaune (1890)</i>	<i>40</i>
<i>12- L'héritage Pasteur dans le travail de la vigne chez Champy</i>	<i>44</i>
<i>13- Louis Pasteur, le vin et le bicentenaire (regard de Daniel Raichvarg)</i>	<i>48</i>
<i>14- Louis Pasteur, un précurseur de la science moderne (regard de Gabriel Lepousez)</i>	<i>52</i>
<i>Informations et contact</i>	<i>55</i>



1- Louis Pasteur, le vin et Champy : au cœur des savoir-faire du vin

Fondée en 1720, la Maison Champy est la plus ancienne maison de vins de Bourgogne. Six générations de la même famille se succèdent à sa tête avant son entrée dans le XX^e siècle. D'abord spécialisée dans le négoce des vins et la tonnellerie, elle devient le premier « négociant-éleveur » de la région par l'acquisition de terrains et de vignes sous la Révolution française. Tout au long du XIX^e siècle, elle connaît un important essor commercial dans la région, le pays et à l'international.

La viticulture, fleuron de l'économie française, reste cependant un secteur fragile. Comme la majorité des vignobles français, la Maison Champy doit faire face au XIX^e siècle à de nombreuses difficultés telles que la crise du phylloxéra ou la mauvaise conservation des vins. En 1863, l'empereur Napoléon III, à la suite d'un traité de libre-échange avec la reine Victoria, s'empare du problème de l'exportation des vins français qui tournent « à l'amer ». Il fait appel à Louis Pasteur, savant déjà reconnu de son époque, pour apporter des solutions concrètes.

Défenseur des terroirs de sa patrie, Louis Pasteur se tourne vers les vignerons jurassiens et bourguignons, et inspirera la Maison Champy à Beaune, reconnue pour son désir toujours grandissant d'améliorer la qualité de ses vins. Le savant va s'intéresser aux maladies des vins qu'il étudie, avant de conclure qu'elles sont dues à l'oxygène et aux agents pathogènes contenus dans l'air. Après plusieurs années de travail, Louis Pasteur met au point un procédé de chauffage des vins, appelé — en hommage à son inventeur — la « pasteurisation », qui permet une meilleure conservation du vin. L'œnologie devient alors une discipline scientifique.

Une invention va directement résulter des recherches de Louis Pasteur et porter cette méthode chez les vignerons : le pasteurisateur. La Maison Champy sera l'une des premières en Bourgogne à utiliser l'appareil et à installer un laboratoire au cœur de l'entreprise, toujours visible aujourd'hui. Champy fera appel à de nombreuses autres techniques pour améliorer la qualité de ses vins. Deux siècles après la naissance de l'immense savant, la Maison Champy se devait de rendre hommage à l'inventeur et au défenseur des vins de la Bourgogne en souvenir de ses contributions.



« À Louis Pasteur », in *Le Petit Journal*, supplément illustré, une de presse, 1895 [13 octobre].
© Collection particulière



« Vue d'ensemble de l'appareil Terrel des Chênes », in *Études sur le vin de Louis Pasteur*, gravure, 1873 [1ère édition 1866].
© Collection Maison Champy



Caves de la Maison, photographie de Ludovic Caillot, 2022.
© Maison Champy / Ludovic Caillot



José Ramalho, maître de chai de la Maison Champy depuis 1987 [à gauche] et Marcel Gras, caviste [à droite], dans l'espace Pasteur de la Maison Champy, photographie, 1982.
© Collection Maison Champy





2- La Maison Champy à la fin du XIX^e siècle (1860-1890)

Au milieu du XIX^e siècle et sous l'égide de la quatrième génération familiale menée par Étienne et Claude III Champy, la Maison connaît un développement commercial important. L'ouverture de la ligne Paris-Dijon en 1851 permet l'accélération du transport des vins et leur commercialisation dans tout le pays.

En 1868, Claude III Champy prépare sa succession et associe son gendre Charles Chaussier aux affaires. Cette cinquième génération commence à travailler sur des fondations solides. Les échanges au sein de la profession vigneronne et avec de nombreux chercheurs se développent, notamment avec Louis Pasteur, Alfred de Vergnette de Lamotte ou Charles Ladrey, dans une quête permanente de la qualité des vins de Bourgogne. Claude III Champy intègre son second gendre Auguste Gauthier ainsi que l'époux d'une de ses petites-filles, Alexandre Josserand, dans l'entreprise familiale en 1877. Cette même période voit se tenir les grandes expositions universelles et internationales, lors desquelles la Maison Champy présente ses vins et multiplie les récompenses pour leur qualité.

L'année 1878 est marquée par l'une des plus grandes crises du monde viti-vinicole : celle du phylloxéra, qui apparaît pour la première fois en Côte-d'Or au cours de l'été. Afin de faire face au parasite ravageur de la vigne, la Maison Champy met en place, avec les vignerons de la région, le Syndicat antiphyllloxérique de Beaune en 1880. Malgré cela, le vignoble perd rapidement plus d'un quart de sa superficie en Côte-d'Or. Replantation des ceps, mise au point de techniques agronomiques ou traitement au sulfure furent tout autant de travaux supplémentaires dans les vignes pour tenter d'endiguer la catastrophe, en vain. Il faudra attendre le greffage sur pieds américains pour stopper la propagation du phylloxéra.

En parallèle, Alexandre Josserand et Prosper Piot, qui l'a rejoint à la tête de l'entreprise en 1886, décident d'engager une modernisation profonde de l'outil de production. Au lendemain de l'Exposition universelle de Paris en 1889 pour laquelle il avait construit sa tour, Gustave Eiffel et ses travaux inspirent la Maison Champy tant pour la construction de ses nouvelles caves que celle d'un lieu dédié au traitement des vins. Le « laboratoire » prendra le nom d'« Espace Pasteur » en hommage aux travaux que le chercheur avait menés en collaboration avec les vignerons bourguignons une trentaine d'années auparavant.



Vue de l'ancien bâtiment de la Maison Champy [avant la construction de la nouvelle cuverie] rue du Grenier à Sel à Beaune, photographie de Paul Hainaux, 1885.
© Collection Maison Champy





3- Louis Pasteur, ses recherches (Jura/Bourgogne) et le vin

Au milieu du XIX^e siècle, les vignerons maîtrisent encore mal les processus de fermentation des vins et les noms des maladies qu'ils portent en soulignant toute la diversité traumatique : la tourne, la graisse, l'aigre ou l'amer. De son côté, Louis Pasteur avait déjà abordé les questions des ferments lactiques et acétiques du vinaigre. En 1858, il observe des levures dans du vin altéré du Jura, observation qu'il confirme en 1861 en analysant du vin originaire de vignobles de Montpellier, région de son maître, le chimiste Antoine-Jérôme Balard. C'est dans ce contexte qu'il est sollicité par Napoléon III pour résoudre le problème de la mauvaise conservation des vins.

Louis Pasteur entame ses premières recherches sur le vin dans sa commune d'origine d'Arbois. Aidé de son ami viticulteur Jules Verce, il conduit diverses expérimentations sur des parcelles et des vendanges locales. Dans un laboratoire installé dans l'ancien café du village et en dépit de conditions spartiates, Louis Pasteur et ses collaborateurs mènent leurs recherches et découvrent quatre agents pathogènes issus de l'air, qui interviennent aux différentes étapes depuis les vendanges, jusqu'à la mise en bouteille. Le fruit de ce travail lui permet de confirmer sa théorie des germes, qui réfute la croyance des générations dites « spontanées », prouvant que la fermentation résulte de la contamination par des germes présents dans l'air. Cependant, cette confirmation théorique ne suffit pas à répondre à la question économique posée par l'Empereur. Il convient de limiter les effets des germes des maladies. Le 11 avril 1865, Louis Pasteur dépose un brevet sur un « procédé de conservation et d'amélioration des vins par chauffage modéré à l'abri de l'air ».

Cette méthode demande cependant à être appliquée dans les vignobles, notamment bourguignons, qui imposent au savant une nouvelle réflexion : les vins haut de gamme ne risquent-ils pas de perdre leurs qualités ? Dès 1866, Louis Pasteur installe à l'École normale supérieure, « une cave d'expériences comparatives dans laquelle sont placés côte à côte des vins communs et des grands vins »¹ qui lui sont fournis par des producteurs bourguignons. Des commissions viennent régulièrement confirmer que le chauffage des vins ne nuit en rien aux « grands vins ». Un procès-verbal, déposé à l'Académie des sciences en 1872, confirme l'expérience sur un vin de Chambertin chauffé en 1866 dont le bouquet « s'est bien développé ». L'expérience de la pasteurisation, qui ne porte pas encore ce nom, est alors confirmée.

¹PASTEUR, Louis. *De l'amélioration des vins par le chauffage. Comptes rendus hebdomadaires des séances de l'Académie des Sciences.* 1872. Vol. 75, p. 304



Arrivée des paniers de raisins au sein de l'Espace Pasteur de la Maison Champy, photographie, 1920.
© Collection Maison Champy



Pasteurisateur Eugène Houdart [au centre], du nom de son inventeur, exposé au sein de la Maison Champy, photographie de Ludovic Caillot, 2022.
© Maison Champy / Ludovic Caillot





Louis Pasteur et son épouse ramènent des sarments de vigne pour ses études sur le vin, dessin de Pogel, 1878.
© Institut Pasteur / Musée Pasteur



Edité par la CHOCOLATERIE d'AIGUEBELLE (Monastère de la Trappe-Drôme)

PASTEUR INDIQUE LE PROGRAMME DE SES FUTURS TRAVAUX

Pasteur indique le programme de ses futurs travaux, chromolithographie, 1897.
© Collection Maison Champy



VUE DE LA FAÇADE PRINCIPALE DES BUREAUX ET MAGASINS
DE LA MAISON CHAMPY, A BEAUNE.

Vue de la façade principale des bureaux et magasins de la Maison Champy, rue du Grenier à Sel à Beaune, gravure, 1900.
© Collection Maison Champy



Université
de France.

École Normale Supérieure.

Paris, le 3 mai 1865

Monsieur,

Mille remerciements pour l'impression
que vous avez mis à me répondre et
pour les détails que vous voulez bien
me donner concernant les vins de 1858,
1859 et 1861.

Je vous prie de m'envoyer
50 bouteilles de 1858 (dont 5 avec le dépôt,
sans trousser) }
et 10 bouteilles de 1861 } avec leurs dépôts,
et 10 bouteilles de 1859 } tels qu'ils sont.

Pour éviter les retards et pour être les mieux servis
du séjour en gare, je vous prie de m'adresser
l'envoi par grande vitesse.

Très agréablement, Monsieur, l'expression
de mes sentiments les plus distingués

L. Pasteur

Lettre de remerciement de Louis Pasteur adressée à M. Boillot, maire de Volnay, pour l'envoi de
bouteilles de vin utiles à ses recherches, courrier, 1865 [3 mai].
© Collection particulière

Reproduction photographique
d'un autographe de Louis Pasteur

Paris, le 29 juillet 1877
A Monsieur le Maire de Volnay

Monsieur,

L'appareil Barrot est remarquable par son débit. Il a un inconvénient
assez sérieux : on ne peut passer les tubes fins où le vin coule. Si l'appareil
est constamment le mal est grand, mais à chaque mise en service
quelque il y a du vin de mieux former. D'ailleurs par le vin.
On m'a dit le plus grand bien d'un appareil non décrit dans mon ouvrage
parce qu'il est fort simple à l'appareil de la que diton, est celui de
M. San Johannis, d'Andrézieux à Marseilles. Le nettoyage des tubes
après les opérations on avait, si l'appareil a servi depuis quelque temps,
est facile. On n'a pas besoin, à Marseilles, et beaucoup de personnes dans
l'Hérault en sont très satisfaites.

Pour les grands vins, dans tous les pays, on fait de vin de la
conservation, chauffé en bouteilles. Rien n'est plus facile ni moins dispendieux
chauffé les vins plutôt jeunes qu'âgés, on recourt de la sorte en bouteille
ou même longtemps avant de passer les vins et les vignes commencent
à se détacher promptement.

M. Boillot, maire de Volnay, est chauffé beaucoup en bouteilles
avec grand profit de lui que je vous remercie.

Très agréablement, Monsieur, l'assurance de ma considération très distinguée

L. Pasteur

Provenant des collections de P. M. à Beaune

Annuaire
Maison Champy

Lettre de réponse de Louis Pasteur à un vigneron de Beaune, supposé être Maison Champy, concernant la pasteurisation de ses vins, courrier
issu des archives de Pierre Méral [ancien directeur de la Maison Champy], 1877 [29 juillet].
© Collection particulière



4- La pasteurisation : une science naissante et révolutionnaire

D'une certaine manière, la pasteurisation est née... avant Pasteur. En 1810, Nicolas Appert publie l'ouvrage *L'Art de conserver pendant plusieurs années, toutes substances animales et végétales*, recommandant le chauffage afin de conserver les aliments. En 1846, Alfred de Vergnette de Lamotte, notable et scientifique de Beaune, montre que le procédé peut aussi conserver le vin. C'est dans le prolongement de ces travaux que Louis Pasteur entame en 1863 ses recherches avec une idée en tête : les germes présents dans les moûts de fermentation n'apparaissent pas par génération spontanée mais ce sont eux qui produisent la fermentation. Si l'on veut arrêter la fermentation, il faut alors détruire les germes.

Louis Pasteur théorise ainsi de nouvelles connaissances scientifiques dans un processus qui n'était jusqu'alors qu'empirique et autorise sa généralisation : la science de la pasteurisation est née, révolutionnaire, bien au-delà de l'univers des vins. En 1871, il commence ses études sur la bière, à la demande d'un brasseur du Puy-de-Dôme. De fait, les détériorations de la bière sont également générées par des micro-organismes que les poussières de l'air transportent. À l'époque, la bière de haute fermentation tournait très vite et il fallait la boire rapidement. Il décide de la chauffer 20 minutes à 65°C en la brassant dans un environnement contrôlé : ainsi la bière se fige et son goût ne se transforme plus. Ses études sur la bière représentent un enjeu national pour Louis Pasteur, que la défaite de la France lors de la guerre franco-prussienne en 1870 bouleverse, désirant alors « que les bières fabriquées avec [son] procédé portent le nom de Bière de la Revanche nationale. »²

Sa découverte fait des émules à travers toute l'Europe et le terme de « pasteurisation » apparaît pour la première fois en Hongrie vers 1867. Ce procédé conquiert rapidement l'ensemble du continent, où sont développés divers appareils permettant de le performer. Certes, quelques trente années plus tard, on découvrira que la pasteurisation détruit aussi les « bons microbes » (c'est le processus de maturation) et cette technique sera progressivement abandonnée par les vignerons. Mais le travail de Louis Pasteur sur le vin a lancé un mouvement qui aura démontré rapidement son intérêt sociétal : en 1886, un an après les travaux de Louis Pasteur sur la rage, la pasteurisation du lait sera prônée par le chimiste allemand Franz von Soxhlet.

² Ce souhait est mentionné dans le brevet d'invention du 28 juin 1871.



Visite de Louis Pasteur dans les caves à vins vers 1862, dessin de J. Girard, 1887.
© Institut Pasteur / Musée Pasteur



5- L'histoire des pasteurisateurs

Louis Pasteur utilisait un bain-marie en cuivre pour chauffer ses vins en bouteilles. Mais il s'agit de passer à des quantités plus importantes ! En 1867, la Société pour l'encouragement de l'industrie décerne un prix de 3.000 francs pour « les meilleurs appareils ou procédés [concernant] la conservation des vins ». En effet, si Louis Pasteur a trouvé une solution à l'altération des vins, il reste à résoudre la question de sa mise en application. Les premiers à résoudre ce problème sont MM. Giret et Vinas, producteurs à Béziers. Après diverses expérimentations, ils parviennent à construire un appareil qu'ils nomment « *Thermaphylactique* ». Edmond Terrel des Chênes qui avait donné, de son côté, le nom d'« *anotherme* » à son appareil de chauffage des vins explique, dans le *Moniteur viticole* (décembre 1871) que ce sont les Hongrois qui ont donné le nom de *Pasteurisieren* à la méthode, et aux appareils pour l'appliquer, celui de *Wein-Pasteurisirer Apparat* : le pasteurisateur est né. Dès 1868, de nombreux appareils commencent à être mis au point.

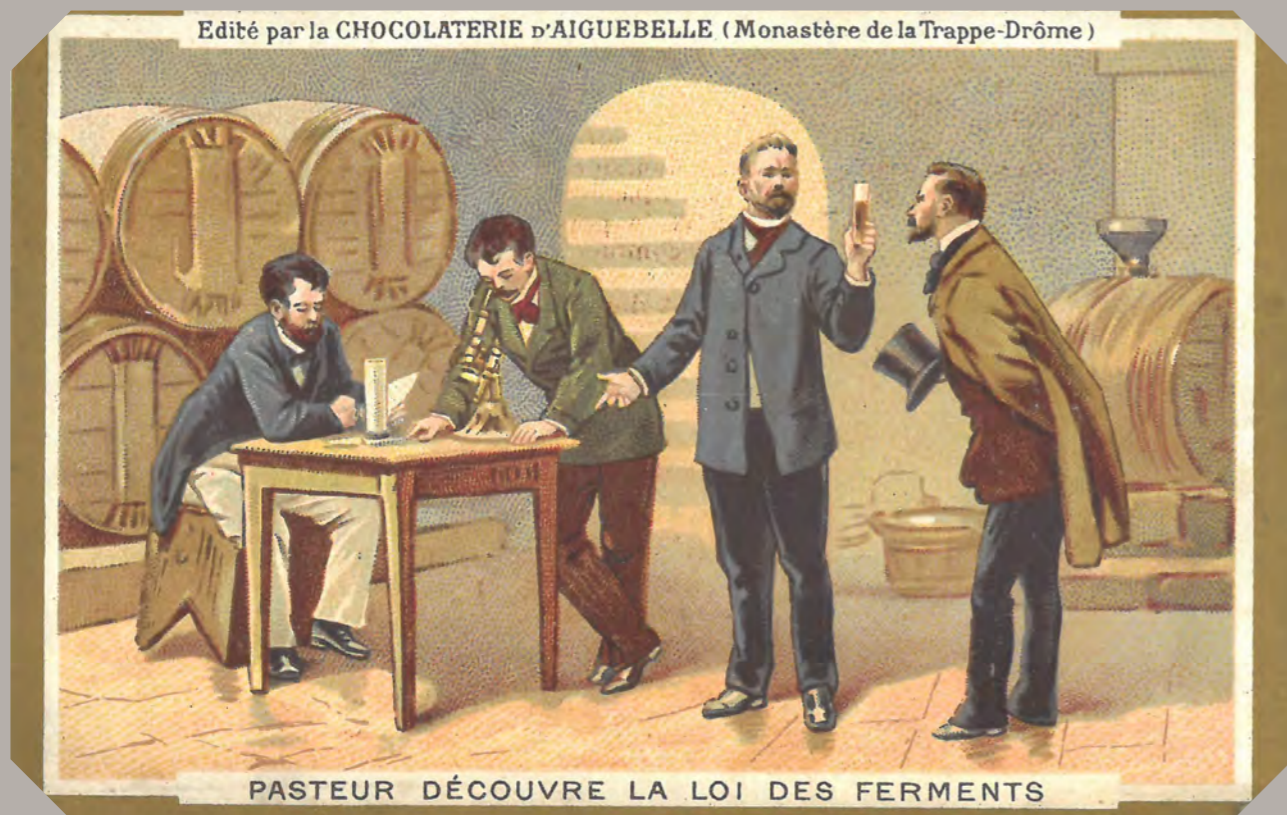
Jules Raulin, physicien, élève de Pasteur à l'École normale supérieure, fournit, en 1872, une note complète : sont passés au crible les appareils de Rossignol (Orléans), Raynal (Narbonne), Lapparent (directeur des constructions navales à Toulon avec sa « *machine à grande puissance* » pour les vins « destinés à la marine de l'État »), et, bien sûr, celui de Giret et Vinas. En 1895, c'est Ulysse Gayon qui fait un point complet³ sur les différents pasteurisateurs dans son *Étude sur les appareils de pasteurisation des vins*. Parmi ceux de Veltin (Marseille), Perrier (Nîmes), Bourdil (Narbonne), Gasquet (Bordeaux), et de Ricaumont et Landé (Libourne), il estime que l'appareil Houdart (Paris) est l'un des meilleurs pasteurisateurs connus car « il exige très peu de surveillance et peut être abandonné, pour ainsi dire, à lui-même ». Ulysse Gayon constate que dans le Sud-Ouest « les travaux de M. Pasteur ont trouvé de bonne heure des partisans convaincus ». Tel n'est pas le cas de la Bourgogne, à l'exception de quelques maisons comme la Maison Champy. On peut lire dans *La Bourgogne rurale*, à l'occasion du concours départemental agricole de Beaune en 1904, que les vignerons ont contre les pasteurisateurs « une prévention injustifiée ».

Le pasteurisateur à vin a disparu mais il a favorisé d'incroyables questionnements techniques et scientifiques. Finalement, le lait et ses dérivés se sont emparés de la pasteurisation et des pasteurisateurs. C'est une autre histoire qui commence...

³Gayon fait ce point dans *la revue de viticulture*, T 4, n° 88 Citation p. 179.

Brevet manuscrit de Louis Pasteur pour la conservation des vins, document administratif, 1865 [11 avril].
© Institut Pasteur / Musée Pasteur

« Pasteur dans son laboratoire. Portrait peint en 1886 par Edelfelt, artiste finlandais », in *L'Illustration*, lithographie, 1922.
© Collection Maison Champy

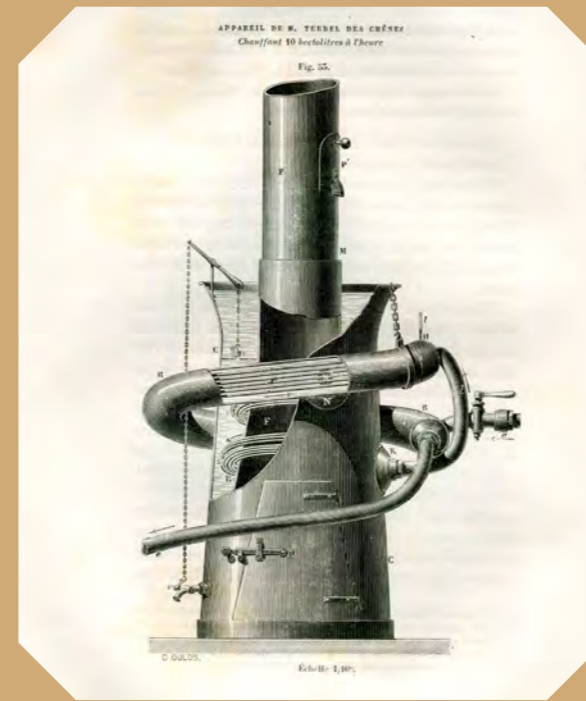


Pasteur découvre la loi des ferments, chromolithographie, 1897.
© Collection Maison Champy

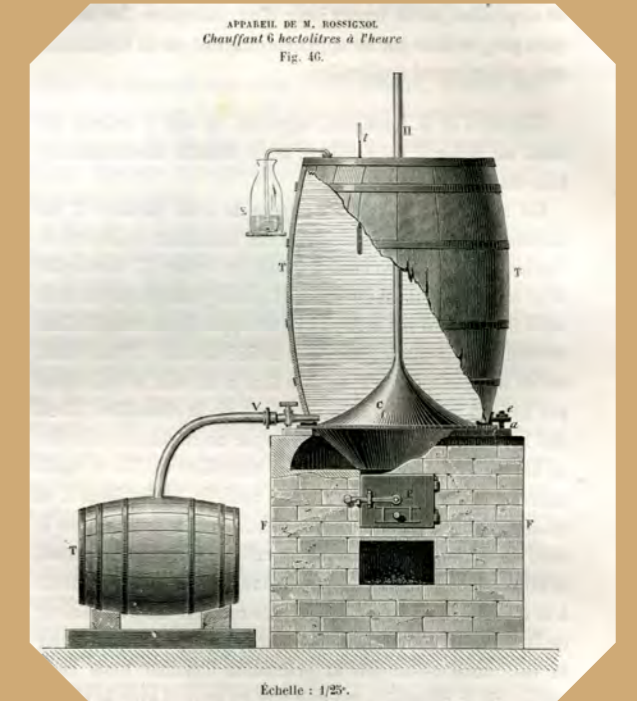




Egrot, appareils à distiller, affiche de Jules Chéret, 1889.
© Collection particulière



« Appareil de M. Terrel des Chênes chauffant 10 hectolitres à l'heure », in *Études sur le vin* de Louis Pasteur, gravure, 1873 [1ère édition 1866].
© Collection Maison Champy



« Appareil de M. Rossignol chauffant 6 hectolitres à l'heure », in *Études sur le vin* de Louis Pasteur, gravure, 1873 [1ère édition 1866].
© Collection Maison Champy



Bain-marie utilisé par Louis Pasteur pour la pasteurisation du vin déjà mis en bouteilles, ce qui évitait une contamination accidentelle durant l'embouteillage, cuve, 1865.
© Institut Pasteur / Musée Pasteur





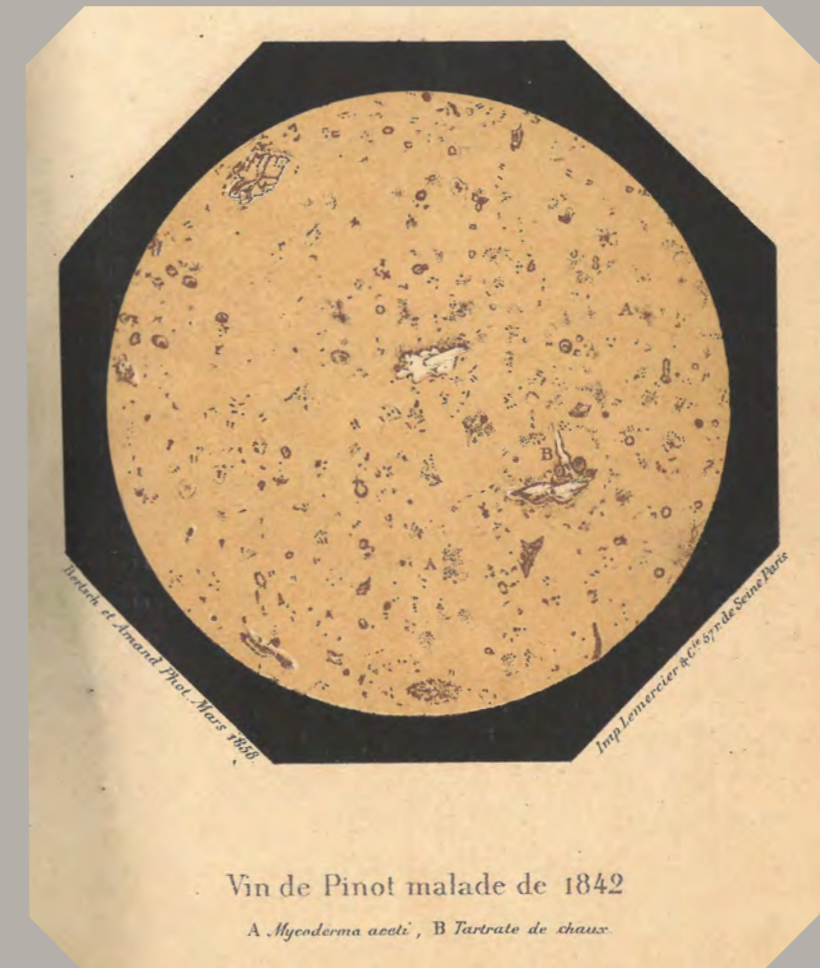
6- Alfred de Vergnette de Lamotte et le gel des vins

Alfred de Vergnette de Lamotte naît à Beaune en 1806. Diplômé de l'École polytechnique ainsi que de l'École nationale supérieure des Mines, il revient rapidement à ses terres natales après ses études et y devient propriétaire d'un important domaine viticole. Il se passionne alors pour la viticulture, l'agronomie et l'œnologie. Comme Louis Pasteur, mais avant lui, il étudie les maladies des vins. Alfred de Vergnette de Lamotte est l'un des premiers, dans les années 1840, à s'intéresser à la fois au chauffage et au gel des vins.

Afin de procéder à ses expérimentations qui commencent en 1845, Alfred de Vergnette de Lamotte offre ses vins au froid hivernal bourguignon lorsqu'il se situe idéalement entre 0°C et -6°C, et jusqu'à -15°C. Dans son ouvrage *Le Vin*, paru en 1867, il décrit les différentes expériences de congélation qu'il mène afin d'améliorer les moûts. Il explique que les vins soumis à l'action d'un froid vif puis décantés des portions de liquide gelées acquièrent de nouvelles propriétés. Les cristaux solides alors obtenus doivent être séparés du reste de la cuve avant qu'ils passent à l'état liquide. Après plusieurs soutirages, les premiers résultats apparaissent. Le vin qui surnage sur le dépôt solidifié est alors moins sujet à entrer en fermentation. L'œnologue précise : « à [son] aspect flatteur à l'œil, le vin que nous avons obtenu par ce procédé joint une grande vivacité de goût : s'il est moins onctueux, il a plus de nerfs [...]. Enfin, si on reproche au vin gelé d'avoir perdu un peu de son bouquet, on lui trouve un petit goût de raisin cuit, qui n'est point sans mérite »⁴ (1867).

La Maison Champy se passionne pour ces expériences, et le gel des vins est expérimenté grâce à l'installation de sabotières, que l'on doit à Alfred de Vergnette de Lamotte. Si le procédé coûte cher, il produit aussi un goût qualifié de trop « fin et soyeux » pour les paysans qui le consomment. Le procédé reste cependant utilisé pour les années peu favorables à la végétation de la vigne, qui demandent alors des ajouts de sucre ou d'alcool aux premiers crus.

⁴Paris : Librairie agricole de la maison rustique, 1867, 384 p.



« Vin de pinot malade de 1842 », in *Le Vin* d'Alfred de Vergnette de Lamotte, planche dessinée, 1867. © Collection Maison Champy



Personnel de la Maison Champy Père & Cie devant la porte aux Lions à Beaune, photographie de Camille Vuillame, 1900. © Collection Maison Champy





Carte des vignobles des Grands Crus de Bourgogne. Prix-courant de Champy Père & Cie, brochure tarifaire [verso], 1904.
© Collection Maison Champy

7- La Maison Champy et la technologie : pasteurisation et gel des vins

Au XIX^e siècle, la Maison Champy poursuit son développement entre tradition et modernité. Elle s’efforce d’être à la pointe des innovations du moment tout en conservant un savoir-faire unique. La pasteurisation et le gel des vins en sont de parfaits exemples. Au cœur de la Bourgogne, la Maison Champy, dans la lignée de vigneron bourguignons comme M. Boillot alors viticulteur et maire de Volnay, est l’une des premières à profiter à la fois des découvertes de Louis Pasteur et d’Alfred de Vergnette de Lamotte. Engageant une prise de conscience technique, la Maison se dote d’un pasteurisateur, qui permet le chauffage des vins, ainsi que d’une sabotière qui, elle, permet leur congélation.

Au retour de l’Exposition universelle de Paris en 1889, les dirigeants de la Maison Champy décident de faire construire une nouvelle cuverie ainsi qu’un laboratoire ultramoderne intégrant les inventions les plus récentes. D’une conception architecturale innovante — une des premières en hauteur pour faire couler le vin par gravité sur plusieurs étages — la cuverie permettait un traitement du vin par des procédés à la pointe de la modernité. Inauguré en 1891, cet espace unique à Beaune nous fait plonger dans le monde de la science, du savoir et dans l’univers de Louis Pasteur. L’espace, qui prendra le nom du scientifique et qui existe toujours au sein de la Maison Champy, reçoit plusieurs cuves en cuivre à double paroi servant à recevoir les vins qui seront chauffés. En outre, la Maison fait l’acquisition de plusieurs dizaines de sabotières servant à geler les vins.

Au début du siècle suivant, après l’Exposition universelle parisienne de 1900, le procédé de chauffage se répand dans les autres maisons. En mars 1901, des expériences publiques de pasteurisation du vin sont menées place de la Madeleine à Beaune afin de sensibiliser les autres vigneron à ces techniques. Près d’une vingtaine de constructeurs de pasteurisateurs venus de toute la France y démontrent leur efficacité. Un comité de dégustation se réunira dix-huit mois après les opérations afin de démontrer que les vins pasteurisés ont acquis une notable supériorité sur les vins témoins. Tout au long de ces années, la Maison Champy ne cesse de chercher l’amélioration de ses vins en utilisant les outils les plus perfectionnés de son temps. L’ensemble de ces appareils sont encore visibles de nos jours au sein de l’espace de visite de la Maison Champy.



Sabotières, conservée au sein de la Maison Champy, permettant le gel des vins suivant les recherches d’Alfred de Vergnette de Lamotte, photographie de Ludovic Caillot, 2022.
© Maison Champy / Ludovic Caillot



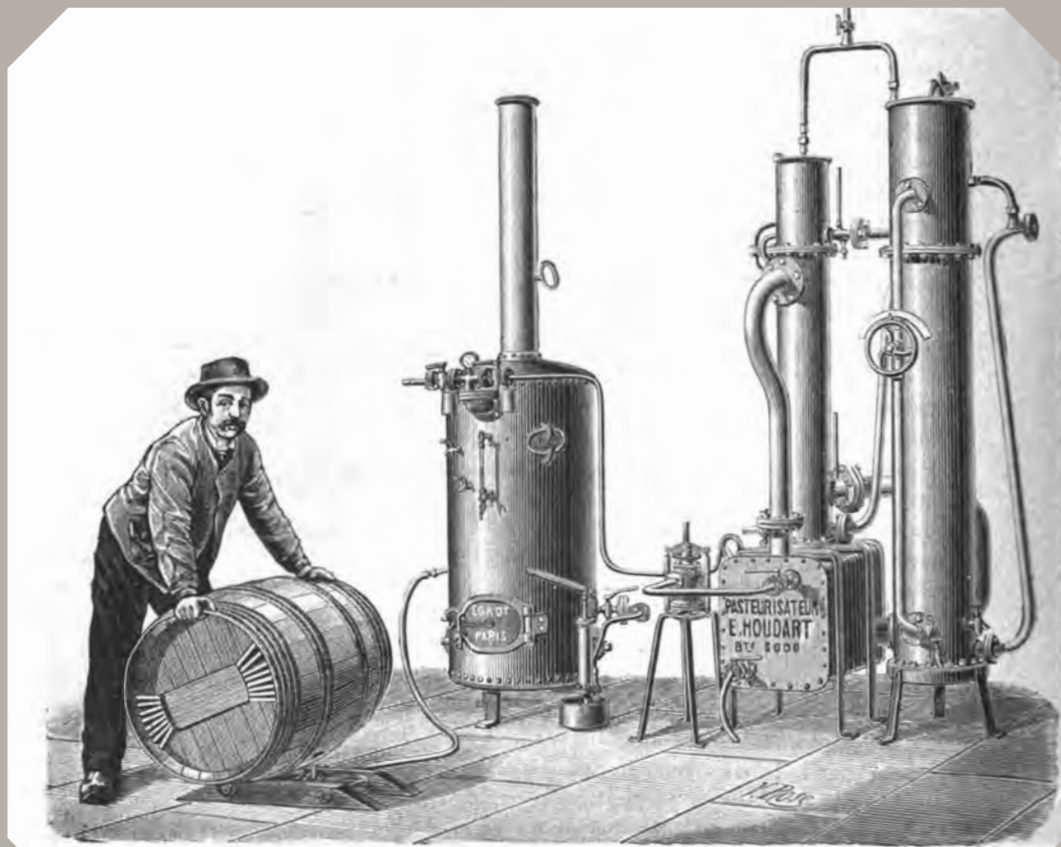
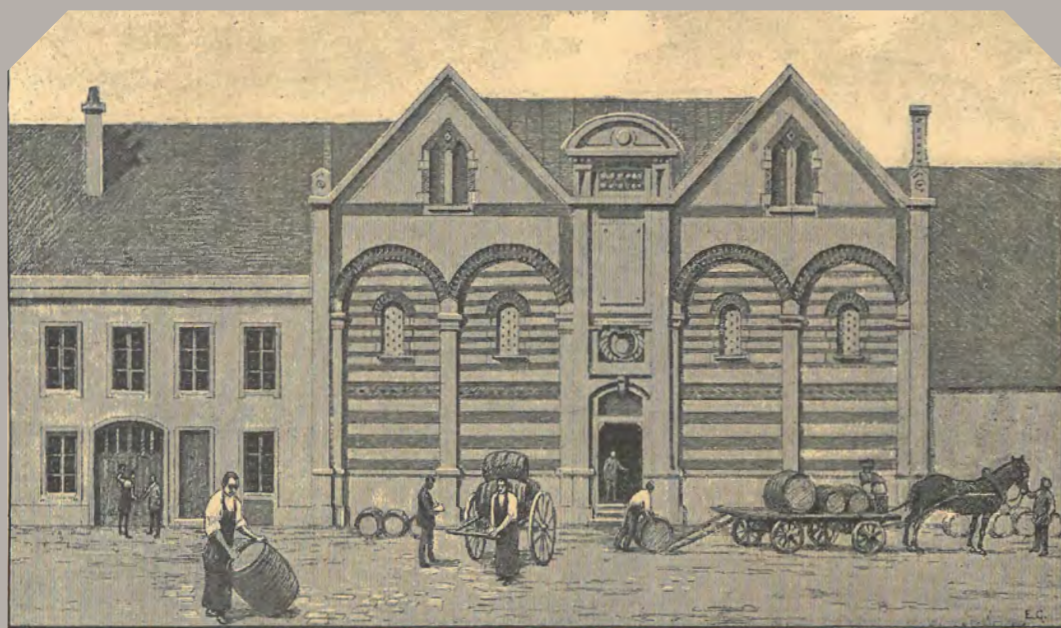


Fig. 33. — Appareil Houdart : vue d'ensemble ; chauffage à la vapeur.

Appareil Houdart :
vue d'ensemble,
chauffage à la
vapeur, gravure,
1895.
© Collection
particulière

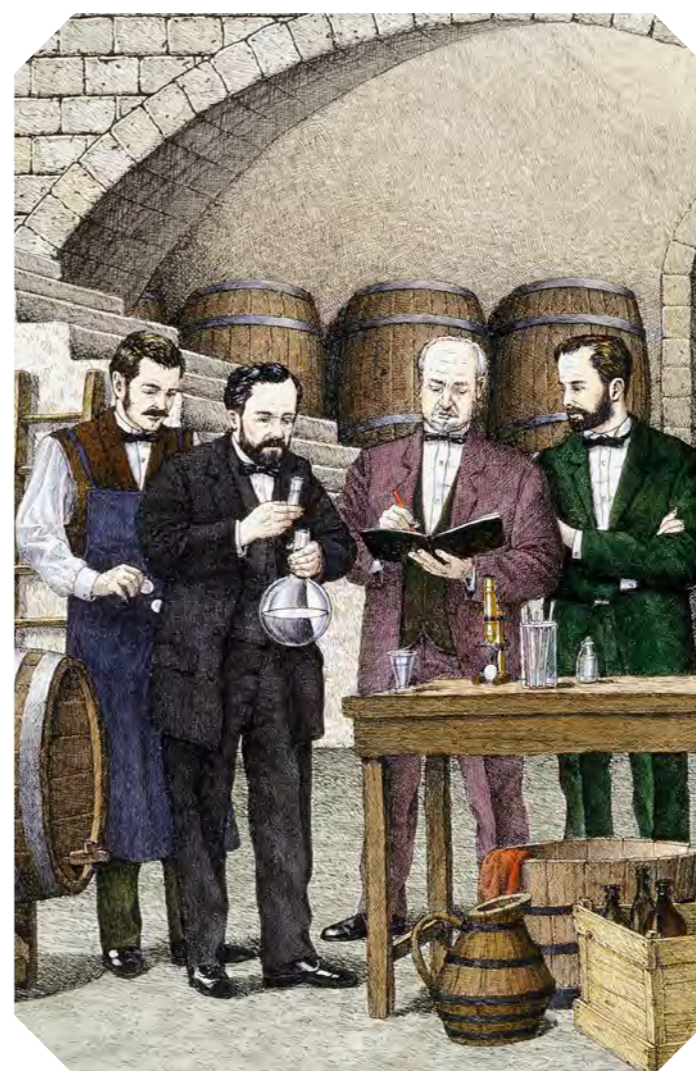


Une cuve de chauffage des vins, aujourd'hui visible
dans le parcours découverte Champy à Beaune,
photographie d'Aurélien Ibanez, 2018.
© Maison Champy / Aurélien Ibanez



Magasins, Caves et Bureaux de la Maison Champy père et C^{ie}, à Beaune.
Propriétaire à Pommard, Beaune, Clos de Vougeot ; à Morey, des récoltes du clos de Tart.

« Magasins, caves
et bureaux de la
Maison Champy
Père & Cie, à
Beaune », in *Les
grands vins de la
Bourgogne (La
Côte-d'Or)* de
René Danguy
et Charles
Aubertin,
gravure, 1892.
© Collection
Maison Champy



Pasteur travaillant
sur le vin, aquarelle
et encre de Chine
de M. Sinier, sans
date.
© Institut Pasteur
/ Musée Pasteur





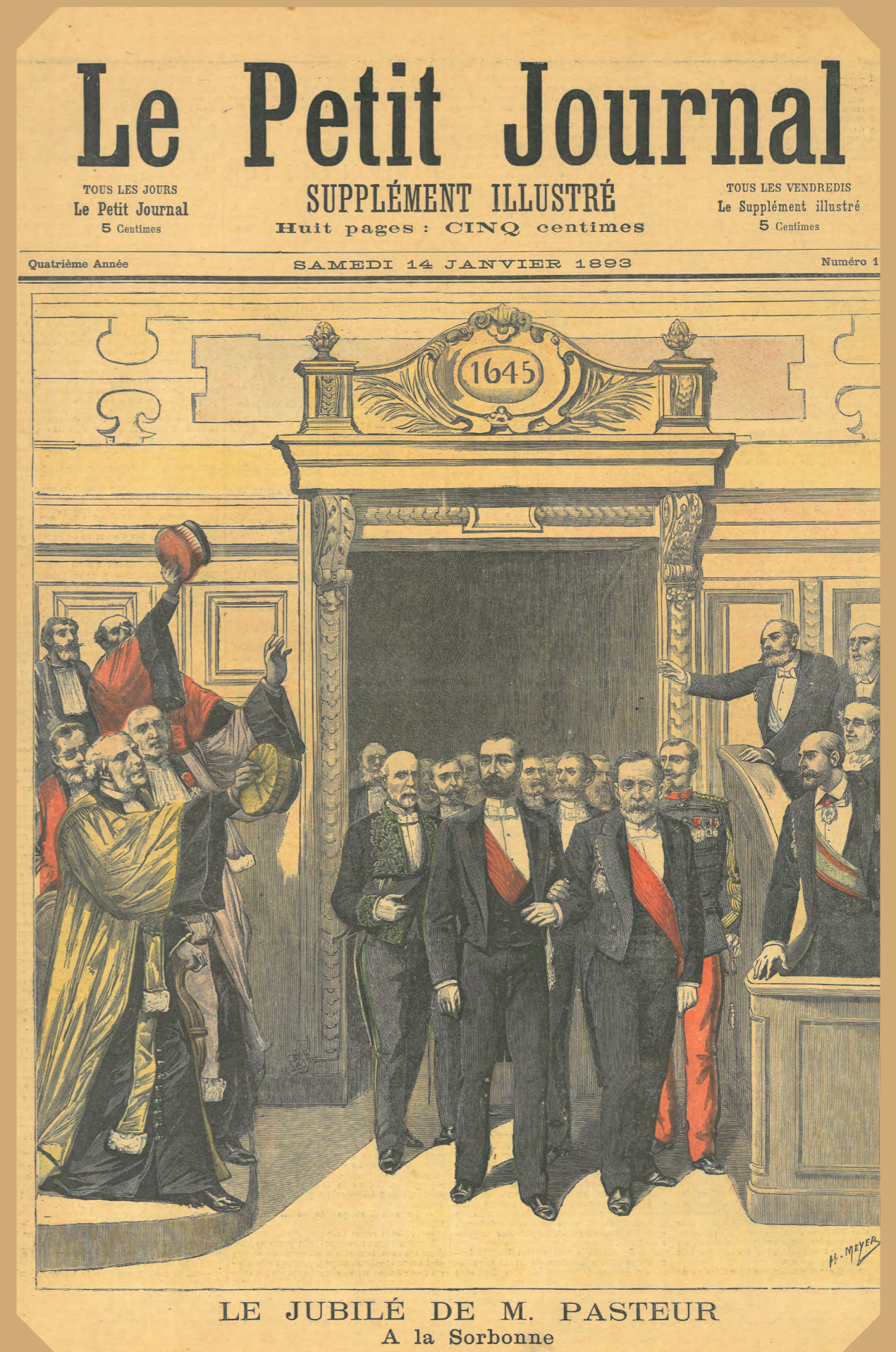
8- La reconnaissance mondiale des travaux de Louis Pasteur

En avril 1865, Louis Pasteur dépose le brevet pour l'invention du procédé de conservation et d'amélioration des vins par chauffage modéré à l'abri de l'air, et le présente le 1er mai à l'Académie des sciences. Ses travaux concernant le vin vont alors connaître un succès immédiat qui dépasse les frontières du monde viticole. Les travaux qu'il a réalisés sur le vin sont très utiles à Louis Pasteur lorsqu'il débute ses études sur la bière en 1871.

Le procédé de « pasteurisation » conquiert rapidement l'ensemble de l'Europe après la Hongrie, où sont développés divers appareils permettant de le performer. Quelques décennies plus tard, au début du XX^e siècle, la pasteurisation connaît ses premières applications industrielles. Elle se généralisera pour empêcher les fermentations des liquides et y détruire les microbes dangereux ; elle est obligatoire depuis 1920 pour de très nombreuses boissons. De nos jours, la pasteurisation n'est plus utilisée pour le vin mais le reste pour la bière et le lait, ainsi que pour les jus de fruits et nombre d'autres aliments.

Les travaux de Louis Pasteur, des fermentations au vaccin contre la rage, eurent de son vivant un grand retentissement et aboutirent en 1888 à l'inauguration d'un institut portant son nom. L'institut Pasteur dès sa création fut consacré à l'extension de la vaccination contre la rage et à l'étude des maladies infectieuses. À l'occasion du 70^e anniversaire de Louis Pasteur est organisé, à la Sorbonne, le jubilé du chercheur. Le savant fait son entrée dans le grand amphithéâtre, au côté du président de la République Sadi Carnot, pour recevoir d'innombrables honneurs. Deux ans avant sa mort, le savant est au sommet de sa gloire.

Le scientifique est, depuis, devenu une légende : après Charles de Gaulle, c'est son nom qui a été le plus souvent choisi pour baptiser rues, places et avenues dans tout le pays. On dénombre plus de 2.000 rues Louis Pasteur en France. Deux siècles plus tard, à l'occasion du bicentenaire de sa naissance, c'est en découvrant le site de la Maison Champy à Beaune que l'on peut s'imprégner de cette histoire vinicole, ce passé et cette quête de savoir.



LE JUBILÉ DE M. PASTEUR
A la Sorbonne



9- Les premiers pasteurisateurs chez Champy

À la suite des découvertes de Louis Pasteur, divers appareils de chauffage des vins seront fabriqués, comme en témoignent les nombreuses publicités qui leur sont dédiés, datant de la fin du XIX^e siècle et du début du XX^e siècle ; les brevets se multiplient et la production de « pasteurisateurs » augmente dans toute l'Europe. La Maison Egrot & Grangé, chaudronnerie fondée en 1780 bien connue pour sa production d'alambics destinés à l'eau-de-vie, se lance dans la fabrication de machines à chauffer le vin. Dans toute l'Europe, en Allemagne, en Autriche et en Italie, des fabricants commencent à proposer leurs « pasteurisateurs » aux vignerons français, et chacun rivalise par ces « réclames » publiées dans la presse spécialisée prônant moult arguments sur la qualité et l'efficacité de leur matériel.

L'un des premiers modèles construits, le « pasteurisateur Houdart », trouve d'ailleurs sa place au sein de la Maison Champy dès 1878 alors que se tient une nouvelle exposition universelle à Paris. D'abord mis en place dans les anciennes installations, le pasteurisateur fut ensuite conservé au sein de la nouvelle cuverie construite à partir de 1890 afin de continuer à être utilisé par les équipes de la Maison Champy. Cette invention est le fruit du travail d'Eugène Houdart, négociant en vins à Paris, qui est l'un des premiers à mettre en application en France les découvertes de Louis Pasteur sur le chauffage des vins. La machine est commercialisée sous le nom d'« appareil pour le chauffage automatique des vins approuvé par M. Louis Pasteur », et reçoit une médaille d'or à l'Exposition universelle de 1889.

L'appareil Houdart se compose d'une chaudière destinée à augmenter la température de l'eau qui chauffe le vin, d'un chauffe-vin où les deux éléments entreront en contact à travers un faisceau de réseaux tubulaires, ainsi que d'un réfrigérant où le vin chaud se mêle au vin froid entrant. Les vins étant pasteurisés, il fallait alors éviter qu'ils ne soient envahis par de nouveaux microbes. À cet effet, ils étaient recueillis à la sortie du pasteurisateur dans des fûts très propres, désinfectés, à l'époque avec de la potasse ou de la soude, ou rincés à l'eau bouillante comme on le faisait au sein de la Maison Champy. Ce premier modèle de « pasteurisateur Houdart » est aujourd'hui toujours exposé dans les murs de la Maison à Beaune.

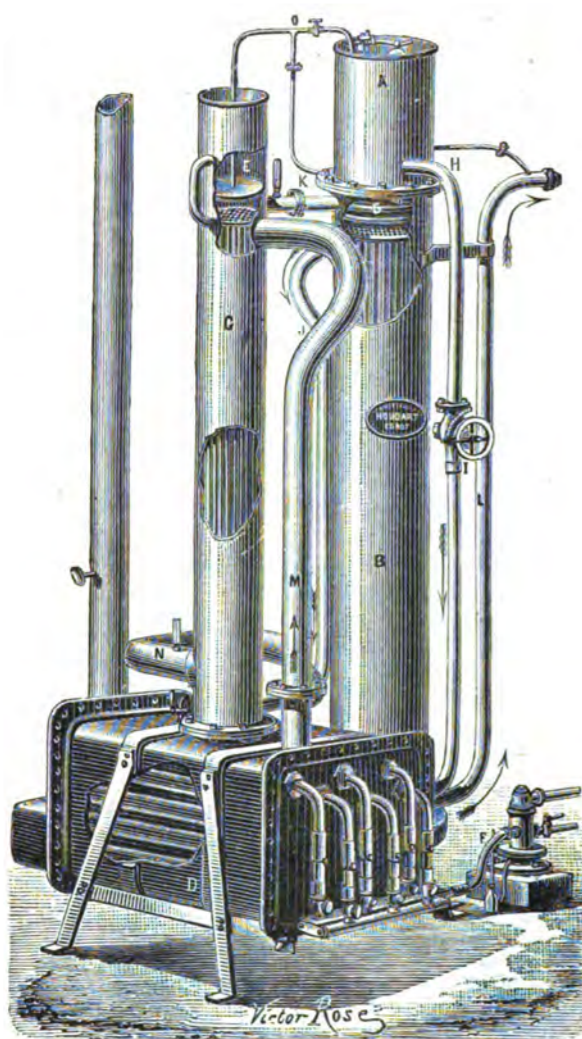


Fig.32. — Appareil Houdart : vue d'ensemble ; chauffage au gaz.

Pasteurisateur Houdart, gravure, 1895. © Collection particulière



Pasteur au microscope, une femme portant un enfant malade sur ses genoux, d'après un pastel de Maurice Denis, Journée Pasteur au profit des laboratoires, insigne, 1923. © Collection particulière



PASTEUR REÇOIT UNE MÉDAILLE D'OR DES SAVANTS DU MONDE ENTIER

Pasteur reçoit une médaille d'or des savants du monde entier, chromolithographie, 1897. © Collection Maison Champy



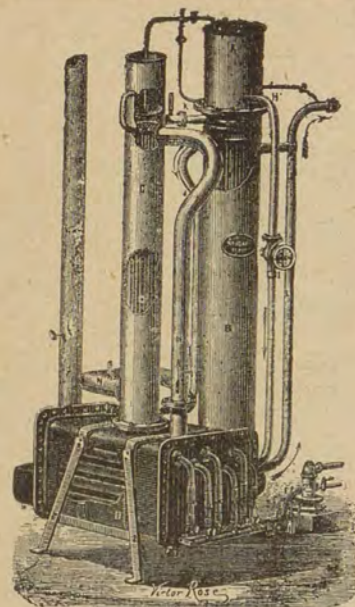


EGROT & GRANGÉ, rue Mathis, PARIS

PASTEURISATEURS E. HOUDART

Brevetés S. G. D. G.

Automaticité Économie de Combustible
Parfaite Récupération Facilité de Nettoyage



POUR PETITS DÉBITS

(5 et 10 hectos à l'heure)

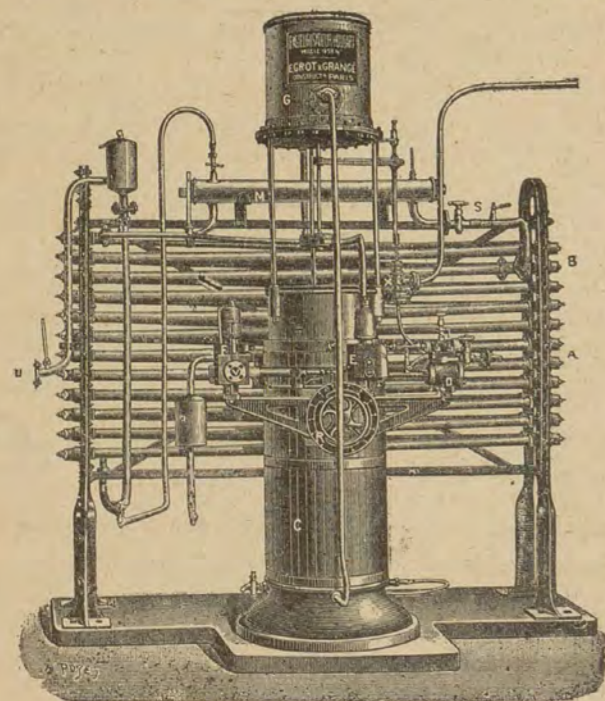
PASTEURISATEUR ANCIEN MODÈLE

se chauffant par le gaz ou par la vapeur

Stérilisation parfaite sans altération

POUR GRANDS DÉBITS

(de 10 à 200 hectos à l'heure)



PASTEURISATEUR NOUVEAU MODÈLE

CHAUFFÉ PAR LA VAPEUR

Régularité complète.
Echange de température parfait.
Facilité extrême de nettoyage.
Peut aspirer et refouler très loin les
vins traités.

PRIX & RENSEIGNEMENTS

ENVOYÉS

franco sur demande

Pasteuriseurs E. Houdart, encart publicitaire de la Maison Egrot & Grangé, 1885.
© Collection particulière



Les cuvons en cuivre de la Maison Champy conçus à partir des travaux de Louis Pasteur, photographie, 1970.
© Collection Maison Champy



Chargement de pièces de vins sur des charrettes, rue Rousseau-Deslandes sur laquelle donne l'Espace Pasteur de la Maison
Champy [porte en hauteur permettant de réceptionner les raisins], photographie, 1890.
© Collection Maison Champy





10- Les expositions universelles et la Maison Champy

Les Expositions universelles sont l'occasion pour les grandes entreprises, les savants et les institutions de présenter leurs dernières inventions. Véritables vitrines internationales, ces grands événements touchent à chaque fois des millions de visiteurs. La Maison Champy, sous la direction de Claude III Champy, comprend rapidement l'intérêt de participer à ces événements d'ampleur nationale et internationale. Ses vins sont présentés pour la première fois au grand public lors de l'Exposition universelle qui se tient à Paris en 1867. Elle obtient sa première reconnaissance officielle et ses vins sont récompensés par une médaille d'argent. À cette même occasion, la découverte relative au chauffage et à la conservation des vins, fruit de sa collaboration avec la Maison Champy, vaut à Louis Pasteur de remporter le Grand Prix ainsi que le Mérite agricole de l'Exposition. Claude III Champy et Louis Pasteur connaissent en même temps, et à Paris, une reconnaissance internationale en cette année 1867.

La Maison Champy, soucieuse de développer sa notoriété auprès des consommateurs dans toute l'Europe, participe à l'Exposition internationale d'Amsterdam en 1883, où elle obtient cette fois-ci sa première médaille d'or. En 1889, se tient une nouvelle Exposition universelle à Paris, qui commémore le Centenaire de la Révolution française. Alexandre Josserand y fait alors découvrir les productions de la Maison Champy. Aux pieds de la célèbre tour Eiffel construite à cette occasion, la Maison obtient une nouvelle fois la médaille d'or.

Soucieuse d'élargir ses horizons, la Maison Champy participe, en 1891, à l'Exposition française de Moscou, où elle obtient un diplôme commémoratif lui permettant de se développer dans le pays. La même année, elle décroche la médaille d'or ainsi que le diplôme d'honneur à l'Exposition internationale d'hygiène et d'alimentation de Vienne en Autriche. Forte de ses prix et récompenses, la Maison Champy décide de construire ses nouveaux locaux dans la lignée de l'école Eiffel, un style à la pointe de la modernité et à la hauteur de son dynamisme. L'année 1897 marque la participation de la Maison Champy à l'Exposition universelle de Bruxelles. La Belgique est le marché historique de la Maison, où selon l'adage populaire, on ne commande pas un vin de Bourgogne, mais « un Champy ». Sa notoriété est alors immense, tant pour la qualité de ses vins que pour son incessant esprit d'innovation. Au tournant du XX^e siècle, la Maison Champy remporte une nouvelle médaille d'or à l'Exposition universelle de Paris en 1900 qui la propulse dans la modernité qu'inaugure le nouveau siècle.





La découverte des expositions universelles au sein du parcours de visite Champy, photographie de Ludovic Caillot, 2022.
© Maison Champy / Ludovic Caillot



« L'Exposition internationale d'Amsterdam. La cérémonie d'inauguration devant la façade principale du palais », in *L'illustration*, de presse, 1883 [12 mai].
© Collection Maison Champy



Souvenir de la grande curiosité de l'Exposition universelle de 1889, La tour Eiffel, affiche de Raoul Roppert, 1889. Une reproduction est actuellement visible au Clos Vougeot, dans le cadre de l'exposition « Eiffel, une enfance en Bourgogne », ouverte au public jusqu'au 31 octobre 2023 dans l'ancien dortoir des moines.
© Collection Maison Champy





11- Atelier Pasteur et architecture Eiffel à Beaune (1890)

Nous sommes aujourd'hui, au sein de la Maison Champy désormais tricentenaire, à la croisée de deux grands événements commémoratifs : le bicentenaire de la naissance de Louis Pasteur et le centenaire de la disparition de Gustave Eiffel. Ces deux grands innovateurs sont intimement liés au destin de la Maison Champy.

À la fin du XIXe siècle, alors que la Maison Champy voit son commerce de vins prospérer avec l'acquisition de clos prestigieux, elle investit dans la recherche qui lui permet de se doter d'un formidable outil de production. Alexandre Josserand et Prosper Piot, qui dirigent alors la Maison, suivent le courant de leur époque. Pionniers dans l'amélioration constante des systèmes de vinification, ils s'inspirent en 1890 — aux lendemains de l'Exposition universelle parisienne — de l'architecte le plus connu de France : Gustave Eiffel. Fort du succès de la célèbre tour parisienne, le style Eiffel et le savoir-faire reconnu de l'architecte vont inspirer la construction et l'aménagement des nouvelles caves de la Maison Champy dans la continuité des bâtiments existants de la rue du Grenier à Sel.

Une nouvelle cuverie et un laboratoire de traitement des vins sont érigés et appelés « Espace Pasteur », en hommage aux travaux menés par le savant. Les chais s'appuient sur des structures métalliques et sont construits sur des caves ; ils se composent d'un rez-de-chaussée, d'un étage et d'un comble, ajoutant ainsi un élément supplémentaire et nécessaire aux installations déjà existantes. Un complexe d'instruments et d'appareils, conçus selon les préceptes de Louis Pasteur, vient renforcer l'ensemble du système de vinification. Toute la production se concentre en un seul lieu au cœur de la ville. En cette fin de siècle, ce formidable outil de production permet à la Maison Champy de voir son commerce prospérer et la qualité de ses vins s'améliorer.

Cette architecture unique, à la pointe de l'innovation de l'époque, en fait un témoignage exceptionnel à Beaune. Les bâtiments de 1890 ainsi que les annexes abritant le matériel de vinification ont été inscrits à l'inventaire des monuments historiques en 2010 et rappellent au public que la Maison Champy a su traverser les siècles pour défendre la qualité de ses vins.



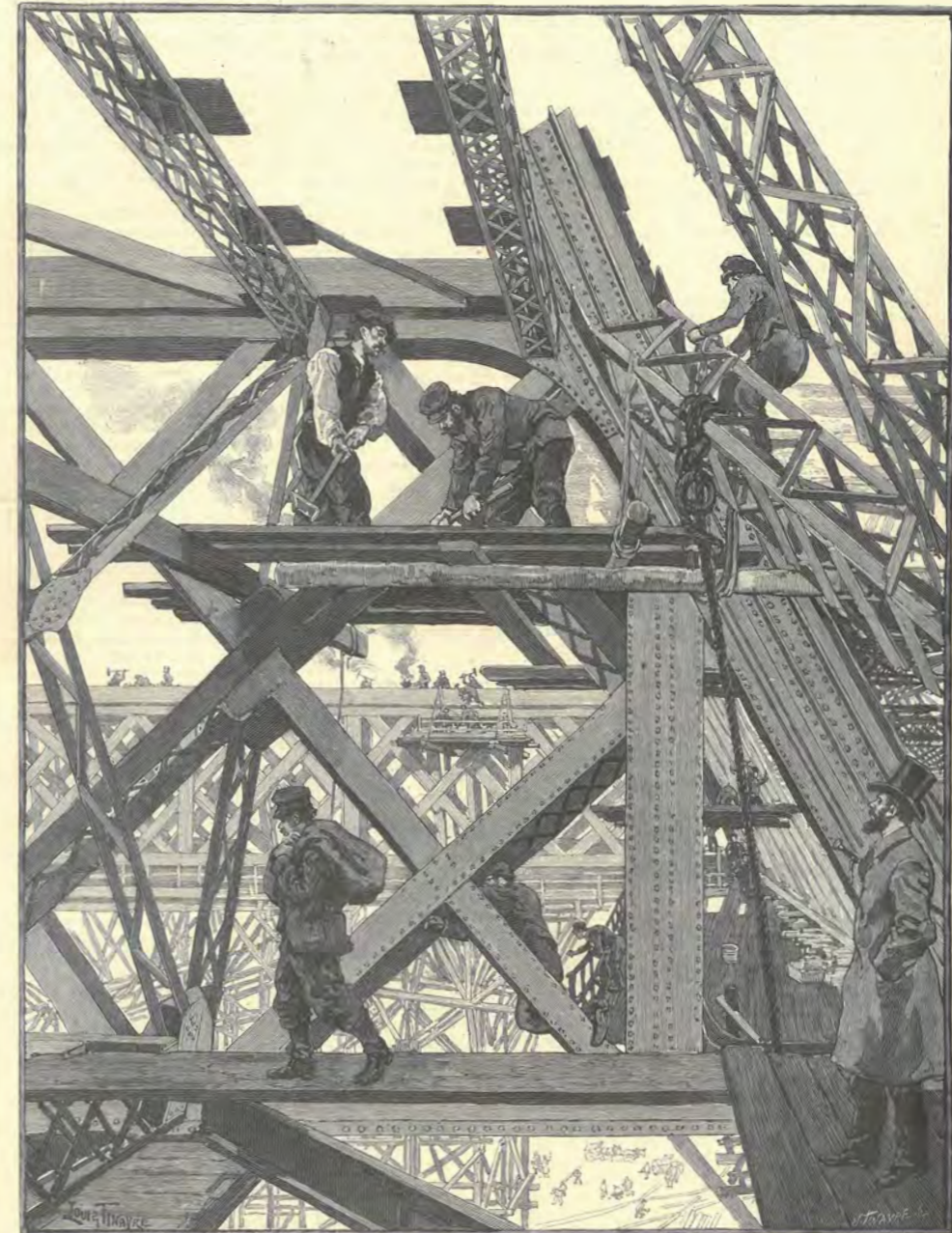
LE MONDE ILLUSTRÉ

JOURNAL HEBDOMADAIRE

ABONNEMENT POUR PARIS ET LES DÉPARTEMENTS
Du an. 24 fr.; — Six mois, 13 fr.; — Trois mois, 7 fr.; — Un numéro, 50 c.
Le volume semestriel, 12 fr. broché. — 17 fr. relié et doré sur tranches.
LA COLLECTION DES 30 ANNÉES FORME 60 VOLUMES

32^e Année, N° 1611. — 11 Février 1888
Directeur : M. ÉDOUARD HUBERT

DIRECTION ET ADMINISTRATION, 13, QUAI VOLTAIRE
Toute demande d'abonnement non accompagnée d'un bon sur Paris en
m r la poste, toute demande de numéro à laquelle ne sera pas jointe le
montant en timbres-poste, seront considérées comme non avenues. —
On ne répond pas des manuscrits envoyés.



EXPOSITION UNIVERSELLE. — LES TRAVAUX DE LA TOUR EIFFEL. — LES OUVRIERS À CINQUANTE MÈTRES AU-DESSUS DU SOL.

D'après nature, par M. LOUIS TINAYRE.





Coupe du bâtiment principal (magasin et caves) de la Maison Champy, à Beaune, gravure, 1900.
© Collection Maison Champy



La façade des établissements Champy à Beaune, photographie d'Aurélien Ibanez, 2016.
© Maison Champy / Aurélien Ibanez



Dégustation dans les caves de la Maison Champy, photographie de Paul Hainaux, 1935.
© Collection Maison Champy



Centenaire de Pasteur (Strasbourg) offert par l'Urodonal, lithographie, 1923.
© Collection Maison Champy



Le bon Pasteur, insigne d'Abel Faivre, 1923.
© Collection particulière



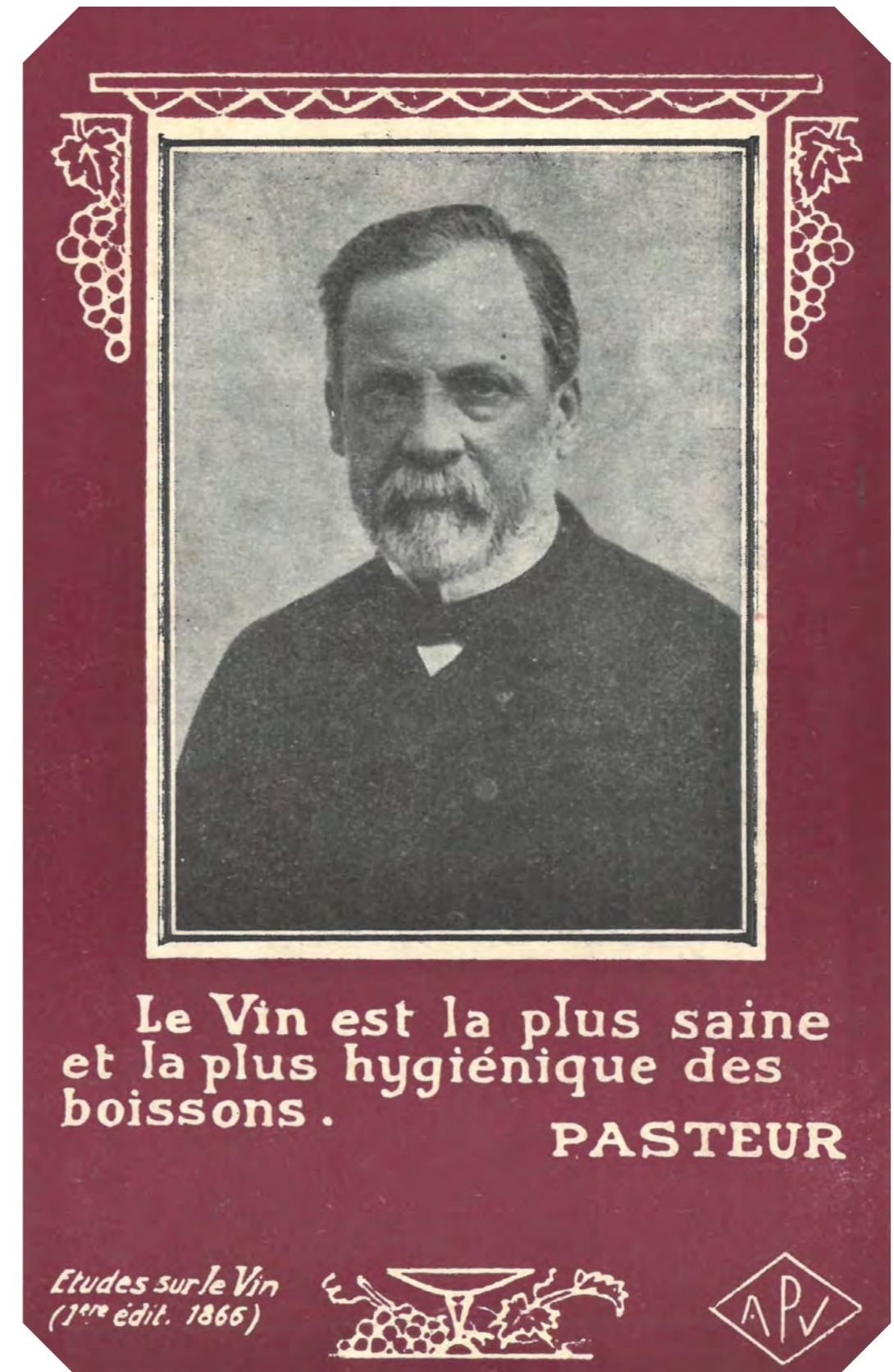
12- L'héritage Pasteur dans le travail de la vigne chez Champy

Louis Pasteur a légué un héritage unique dont on mesure aujourd'hui l'étendue et l'incroyable diversité à l'occasion du bicentenaire de sa naissance. Pour la Maison Champy et l'ensemble du groupe AdVini, il est essentiel de préserver ce savoir-faire et de s'inscrire dans les traces de celui qui n'a eu de cesse de chercher le meilleur pour la vigne. La Maison Champy est toujours restée fidèle à son adage : « *N'avancez rien que vous ne puissiez prouver par l'expérimentation, de façon simple et décisive.* »

Depuis la fin du XIX^e siècle, la Maison Champy revendique son excellence en s'appuyant sur le terroir unique des Climats de Bourgogne, inscrits en 2015 au Patrimoine mondial de l'Unesco. La préservation de cette excellence du parcellaire du vignoble bourguignon passe par la protection de ce qui fait la qualité des vins : écosystèmes viticoles, sols vivants, biodiversité fourmillante. Faisant preuve d'audace, d'enthousiasme et de polyvalence dans ses recherches et travaux, ce sont ces valeurs inculquées par Louis Pasteur qui sont toujours aujourd'hui le moteur de la création chez Champy. Dans une logique de préservation de l'environnement, la Maison exploite la moitié de son vignoble en agriculture biologique, l'autre moitié est exploitée en viticulture durable et labellisée HVE 3. La préservation de ses terroirs d'exception est un leitmotiv majeur, comme celle de son patrimoine. Cette dynamique a d'ailleurs été récompensée récemment puisque la maison a rejoint le cercle très restreint des entreprises françaises labellisées « Entreprise du Patrimoine Vivant », une première en Bourgogne.

Tout comme Louis Pasteur en 1863, lorsqu'il répond à l'appel de Napoléon III, la Maison Champy et les autres maisons, domaines et châteaux du groupe AdVini ont relevé de nombreux défis et toujours réussi à surmonter les difficultés propres au monde viti-vinicole. L'innovation, la maîtrise de la technologie, le respect de la nature, la volonté d'une viticulture respectueuse de l'environnement. En effet, dès 2003, le groupe AdVini a entamé un cycle de réflexion et de travail sur la durabilité au sein des vignobles, sur ses pratiques environnementales et sur son engagement sociétal. Antoine Leccia, qui préside le groupe AdVini, rappelle cet engagement : « *L'évolution vers le bio fait partie de l'identité du groupe AdVini, cela reste inféodé à sa vision humaniste, sa responsabilité sociétale passe par la responsabilité de l'environnement.* »

Aujourd'hui, les portes de la Maison Champy à Beaune sont ouvertes au public qui peut découvrir son incroyable histoire, sur près de trois siècles, mais aussi ses vignes et ses domaines, pour un voyage unique dans l'âme et la passion du vin.



Le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons (Pasteur), carte postale, 1866.
© Collection Maison Champy





Hommage à Pasteur au cœur de la visite Champy à Beaune, photographie de Ludovic Caillot, 2022.
© Maison Champy / Ludovic Caillot



Le Clos de Bully, photographie d'Aurélien Ibanez, 2017.
© Maison Champy / Aurélien Ibanez



Les Caves du XVe siècle, anciennement rattachées au couvent des Jacobines. Dimitri Bazas, à gauche, est directeur technique depuis 23 ans. José Ramalho, à droite, est chef de cave depuis 40 ans, photographie de Ludovic Caillot, 2021.
© Maison Champy / Ludovic Caillot



13- Louis Pasteur, le vin et le bicentenaire (regard de Daniel Raichvarg)

Daniel Raichvarg est professeur émérite de l'Université de Bourgogne. Il a créé et dirigé le laboratoire CIMEOS, laboratoire en Sciences de l'Information et de la Communication de l'Université de Bourgogne et est président d'honneur de la Société Française des Sciences de l'Information et de la Communication. Ses travaux de recherche portent sur la culture scientifique et technique. Il est l'auteur de nombreux travaux sur les relations sciences-société. Il est l'auteur, notamment, du Découvertes-Gallimard *Louis Pasteur, l'empire des microbes*, et a dirigé deux ouvrages collectifs : *Les Vies de la pasteurisation* (Éditions Universitaires de Dijon, 2015) et *Lettres à Loulou dit Pasteur* (Éditions Thierry Marchaisse, 2022).

Louis Pasteur est un savant hors norme ?

Un savant, c'est évident : il a révolutionné la perspective médicale. Avant lui, le microbe était la conséquence des putréfactions, des fermentations et des maladies. Louis Pasteur a montré que le microbe est la cause de tout. Mais ses innovations ne se limitent pas au travail purement scientifique. Il a établi un lien entre la science et ses applications, introduit les travaux pratiques dans les études scientifiques, il est le premier à s'être préoccupé du financement de la recherche de façon très contemporaine... et il est le premier à s'être préoccupé scientifiquement du monde viticole : on parle de lui comme fondateur de la science œnologique.

Est-ce parce qu'il était chimiste qu'il s'est intéressé au vin ?

Un chimiste n'a pas pour habitude de sauver l'humanité, tandis que c'est la fonction du médecin. Mais c'est probablement parce qu'il n'était pas médecin qu'il a pu résoudre tous ces problèmes. Les médecins de l'époque étaient liés au corps du malade. Louis Pasteur, lui, sort la maladie du corps (ou des grappes de raisins) et l'analyse au laboratoire. Après la Guerre de 1870, Louis Pasteur (qui avait servi Napoléon III) vient de lui-même au secours de la III^e République, en décidant de brasser une bière française de bonne qualité pour damer le pion aux bières allemandes : après le vin, la bière dite « de la Revanche » ! L'amélioration de la qualité des bières passait par la maîtrise des levures, ce dont seul Louis Pasteur était capable. La République lui offre une grande récompense nationale en 1874, pour avoir ainsi sauvé les bières françaises et, en 1892, pour son 70^e anniversaire, elle organise une cérémonie fastueuse à la Sorbonne en présence du président de la République, Sadi Carnot.



Cette année (2022), on célèbre le bicentenaire de la naissance de Louis Pasteur (1822), cela veut dire quoi ?

Notre époque lui doit des découvertes essentielles dans la suite de ses travaux sur les fermentations vues comme un processus chimique (récompensées par le prix Jecker de l'Académie des sciences dès 1861) et qui l'ont mené à mettre au point la fameuse pasteurisation et, étape par étape, à découvrir le vaccin contre la rage. Certes, la pasteurisation ne viendrait pas tant de Louis Pasteur, qui a surtout récupéré les travaux sur le chauffage des aliments de ses prédécesseurs. Mais il les a, pour ainsi dire, « retournés » : avant lui, on chauffait les aliments sans savoir vraiment pourquoi, et ça marchait ; avec Louis Pasteur, on apprend que des éléments infiniment petits font tourner tout ce qu'ils touchent : lait, vinaigre, vin. S'il s'éloigne assez vite de la pasteurisation pour travailler sur les maladies, le travail de Louis Pasteur est d'un apport capital sur ce point, car c'est lui qui comprend le système des microbes dans la fermentation. La pasteurisation du vin sera aussi abandonnée peu après, mais le procédé survit quelques années sur la bière et sera ensuite appliqué au lait et au fromage. La rencontre de Louis Pasteur et du vin a été une des grandes aventures savantes du XIX^e siècle.

Que représente la pasteurisation dans l'univers du vin et pour la Bourgogne ?

Le 11 avril 1865, Louis Pasteur déposait son brevet sur la méthode de chauffage du vin qui allait porter son nom, la pasteurisation. Un peu plus d'un siècle et demi plus tard, on mesure les diverses utilisations dans le monde du vin ou de la bière et, plus généralement, dans l'agroalimentaire. Montrer la modernité de ce brevet, relier le passé, le présent mais aussi le futur permet de mesurer la place nécessaire de la science, les relations entre la recherche, les innovations et les entreprises. On se doit de rappeler que la Bourgogne héberge *Vitagora*, pôle de compétitivité Goût-Nutrition-Santé, et l'Institut Universitaire de la Vigne et du Vin *Jules Guyot* — Jules Guyot, contemporain de Louis Pasteur, lui aussi missionné par Napoléon III pour réaliser une étude des vignobles de France : Pasteur n'est jamais bien loin dans leurs démarches comme dans leurs thématiques de travail !



Louis Pasteur, photographie de l'atelier Nadar, c. 1880.
© BNF



« Inauguration solennelle de la statue de Pasteur à Paris, place de Breteuil », in *Le Petit Journal*, supplément illustré du Petit Journal, dessin de presse, 1904 [24 juillet].
© Collection particulière



Bicentenaire Louis Pasteur, 1822-2022, affiche, 2022.
© Terre de Louis Pasteur





14- Louis Pasteur, un précurseur de la science moderne (regard de Gabriel Lepousez)

Gabriel Lepousez est neurobiologiste, spécialiste de la perception sensorielle et de la plasticité du cerveau. Il a étudié la biologie moléculaire à l'École normale supérieure de Lyon, est professeur agrégé de biologie, a reçu un doctorat de neurosciences de l'Université Pierre et Marie Curie à Paris, et est actuellement chargé de recherche à l'Institut Pasteur, dans le laboratoire Perception et Mémoire. Depuis plus de quinze ans, Gabriel Lepousez explore le fonctionnement du système olfactif pour comprendre comment il perçoit, analyse, mémorise et interprète le monde des odeurs, dans un contexte normal ou pathologique. Passionné de vin, il met à contribution toute son expertise scientifique pour expliquer comment se forme le goût du vin dans notre cerveau, quels sont les phénomènes d'interactions entre les différentes modalités sensorielles, comment se construit la représentation sensorielle et comment naissent les émotions et les souvenirs associés.

En quoi la découverte de Louis Pasteur sur la conservation du vin a-t-elle été révolutionnaire à son époque ?

Louis Pasteur est aujourd'hui considéré comme le père de l'œnologie moderne car c'est le premier à avoir développé une approche scientifique autour du vin. C'est avec cette méthode scientifique qu'il démontre le rôle de la levure (*Saccharomyces cerevisiae*) dans la fermentation alcoolique, l'implication de l'oxygène dans l'évolution du vin et l'origine microbiologique de certaines maladies du vin (piqûre, tourne, etc). Louis Pasteur est aussi le père de l'innovation œnologique, puisque c'est avec ses nouvelles connaissances qu'il imagine le développement de méthodes de stabilisation physico-chimique et microbiologique des vins. C'est avec son étude sur le vin que naît la pasteurisation !

Peut-on affirmer que les travaux de Louis Pasteur ont eu une incidence sur la manière dont le cerveau humain appréhende le vin ?

De manière indirecte, avec ses travaux pionniers sur les stéréo-isomères, Louis Pasteur a mis en place les fondations et fait germer le concept de récepteur neurosensoriel, qui sera plus tard modélisé par d'autres biochimistes nobélisés comme Emil Fischer. Notre compréhension actuelle des phénomènes de perception et de sélectivité des récepteurs olfactifs doit beaucoup aux premières idées de Louis Pasteur qui ont sensiblement guidé certaines découvertes du XXe siècle. De manière indirecte, avec ses travaux sur les maladies du vin et les changements de pratiques œnologiques, Louis Pasteur a aussi amélioré la qualité du vin et a ainsi participé d'une certaine manière à l'évolution du goût du vin que nous dégustons aujourd'hui.

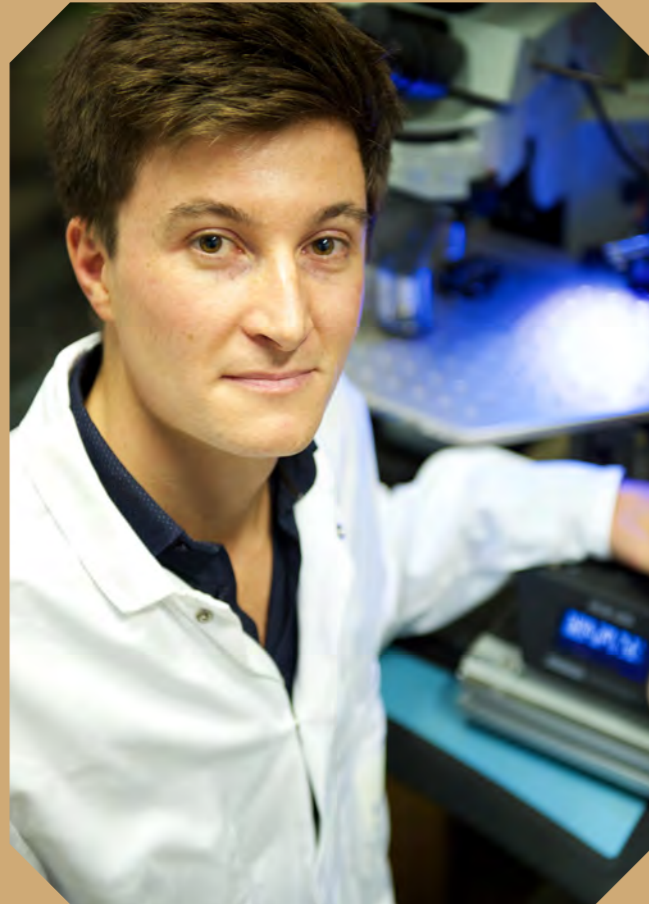


Pouvez-vous nous expliquer en quelques mots en quoi le vin est un très bon terrain pour les recherches que vous menez ?

Le vin est un objet multi-sensoriel très complexe, un équilibre subtil de couleurs, d'odeurs, d'arômes, de saveurs, de sensations trigéminales, de textures. Peu d'objets de notre quotidien sont capables de nous transmettre autant d'informations sensorielles en même temps. Pour le cerveau, déguster est donc un processus très complexe, un vrai travail d'attention, de hiérarchisation des informations sensorielles, de synthèse, de mémorisation, d'interprétation, de décision. Et aussi de verbalisation, car la dégustation appelle *in fine* le langage et la communication. Derrière le plaisir d'une dégustation se cache donc un processus sensoriel et cognitif particulièrement subtil qui mérite que le dégustateur s'y attarde, car son cerveau, c'est son outil de travail et d'interaction avec le vin. Dans notre laboratoire, nous essayons de comprendre comment fonctionne notre cerveau sensoriel, comment est encodée l'information sensorielle, comment notre expérience sculpte notre perception, où se trouve notre mémoire des odeurs, comment notre cerveau émotionnel attribue une valence hédonique à une odeur. L'étude du fonctionnement de notre cerveau nous permet aussi de mieux comprendre ce qu'il se passe quand notre cerveau dysfonctionne dans certaines conditions pathologiques, dans le cas par exemple de troubles de l'humeur ou à la suite d'une infection virale.

Quels sont les champs de recherches en cours de défrichage ou à venir qui vont, selon vous, révolutionner/modifier notre approche du vin dans les prochaines années ?

Je vois au moins deux domaines de recherche qui vont fortement impacter notre approche du vin. Au niveau œnologique, il y a aujourd'hui des développements technologiques majeurs en métabolomique qui permettent de mieux comprendre la nature, la diversité et l'origine des composés chimiques du vin. Ces approches et les outils d'intelligence artificielle associés sont la clé pour comprendre par exemple l'impact du terroir et des pratiques viticoles sur la composition du vin, sa qualité et son goût unique. L'autre domaine qui pourraient créer un changement de paradigme majeur, ce sont les neurosciences et les sciences cognitives, dont les progrès actuels pourraient fortement impacter non seulement nos connaissances sur le goût du vin (comment perçoit-on tous ces composés chimiques du vin ?), mais aussi améliorer notre analyse du dégustateur/consommateur — comment le vin fait naître une émotion, une prise de décision, un acte d'achat — et permettre d'inventer de nouvelles expériences de dégustation pour mieux mettre en lumière tous les messages ineffables du vin.



*Dr Gabriel Lepousez,
chercheur en
neuroscience à l'Institut
Pasteur dans l'unité
Perception et Mémoire.
© Institut Pasteur -
photo François Gardy*



*Vue du Campus Institut Pasteur côté 28 rue du Docteur Roux.
À gauche le Centre François Jacob, nouveau centre de recherche de l'Institut Pasteur sur les maladies émergentes inauguré le 14 novembre 2012.
Au fond le Centre d'Information Scientifique (CIS) et à droite l'aile Gabriel Bertrand du Bâtiment Duclaux.
© Institut Pasteur - photo François Gardy*



Informations et contact

Maison Champy
5 rue du Grenier à Sel
21200 Beaune
Tél : 03 80 23 75 21

Contact presse :
Camille JUILLARD
Tél : 06 20 50 35 49
Courriel : camille.juillard@maisonchampy.com



Une animation holographique innovante au cœur de la plus ancienne Maison de Bourgogne

Qui n'a pas rêvé de pouvoir remonter le temps et rencontrer Louis Pasteur ?

La Maison Champy a inauguré le 6 décembre 2022 une animation holographique innovante redonnant vie le temps de quelques minutes au célèbre chercheur. Ce dernier apparaît comme par magie dans le parcours de visite pour évoquer ses travaux sur le vin.

À découvrir sans tarder en réservant votre expérience sur www.maisonchampy.com.



Cuvée Hommage à Pasteur par la Maison Champy

À l'occasion du bicentenaire, la plus ancienne maison de Bourgogne édite deux cuvées « Hommage à Pasteur » sous l'appellation Pernand-Vergelesse villages blanc et rouge. Le premier millésime est 2020, autrement dit celui du 300^e anniversaire de la Maison, comme un clin d'œil historique au Bicentenaire du grand scientifique.

Ces deux cuvées seront vendues à la boutique de la Maison Champy, exclusivement en coffret.

PVC = 50€TTC





MAISON CHAMPY

LA PLUS ANCIENNE MAISON DE BOURGOGNE

- 1720 -

Louis Pasteur et le Vin :

Hommage de la plus ancienne maison de Bourgogne