

# *Champagne ! de la vigne au vin, 3 siècles d'histoire*



Renseignements pratiques .....	P. 2
Présentation de l'exposition .....	P. 3
Associés à l'exposition.....	P. 4
Animations et rendez-vous .....	P. 5 et 6
Repartir avec... ..	P. 7





## **Champagne, 3 siècles d'histoire**

8 avril – 3 septembre 2011

### **Lieu d'exposition :**

Hôtel-Dieu-le-Comte,  
rue de la Cité – 10000 TROYES

### **Horaires d'ouverture :**

Tous les jours, sauf le lundi, de 10h à 19h.

### **Tout public**

### **Conditions d'entrée :**

Entrée libre et gratuite.

Réservation pour les centres de loisirs, les classes et les associations.

### **Organisateurs de l'exposition :**

Archives départementales, service du Conseil général de l'Aube.

131 rue Etienne Pédron – 10000 TROYES.

☎ 03 25 42 52 62

Fax 03 25 42 52 79

[archives.aube@cg10.fr](mailto:archives.aube@cg10.fr)

### **Conception de l'exposition :**

#### **Interbibly**

Agence de coopération entre les services d'archives, les bibliothèques et les centres de documentation de Champagne-Ardenne.

# Champagne ! de la vigne au vin, 3 siècles d'histoire

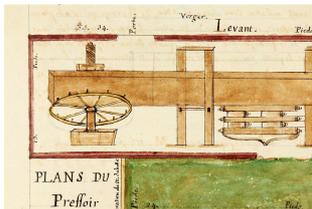
Le champagne est devenu aujourd'hui, partout dans le monde, un produit de luxe mais en a-t-il fallu du temps pour en arriver là !

Cette exposition retrace le lent processus historique de l'émergence et du triomphe du « vin à bulles » en Champagne.

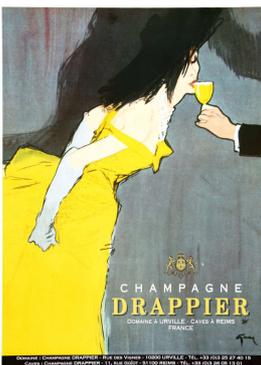
Dans une scénographie pédagogique et esthétique, cette exposition itinérante, formée de 30 panneaux présente également des documents originaux souvent méconnus, voire inédits.

## L'exposition s'articule en trois parties, correspondant aux trois grandes périodes de l'histoire du champagne.

### Le temps de la création



On cultivait déjà la vigne en Champagne il y a plus de mille ans. Au fil des siècles, les procédés de fabrication et de commercialisation sont marqués par de lents progrès. AU XIX<sup>e</sup> siècle, la maîtrise de la fabrication des vins mousseux, la révolution des techniques et la révolution des transports favorisent une croissance sans précédent, appuyée par des entrepreneurs innovants et dynamiques qui font connaître le champagne dans le monde entier.



### Le temps des crises

Durant la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, une série de crises malmène le champagne et ceux qui l'élaborent. L'arrivée du phylloxera, qui ravage le vignoble, ébranle de statut déjà précaire des vignerons. La délimitation de la champagne viticole qui exclut l'Aube, met le feu aux poudres : en 1911, les vignerons de l'Aube et de la Marne déclenchent de violentes grèves, dans une ambiance de quasi-guerre civile. Les deux guerres mondiales provoquent des destructions matérielles et gênent la commercialisation.



### Le temps du renouveau

Le monde du champagne tire les leçons des crises qu'il a traversées. Il parvient à s'unir et invente un nouveau système de régulation reposant sur l'interprofession, support d'un essor économique extraordinaire à partir des années 1950.





- ➤ **des documents originaux, souvent méconnus, récemment découverts dans les bibliothèques ou archives publiques et privées de la région.**

Registre de parcelles manuscrit du XVIII<sup>e</sup> siècle, premiers livres de comptes, traités sur le phylloxéra, premiers documents publicitaires, affiches sur la révolte de 1911, films inédits, tous ces documents permettent de jeter un regard nouveau sur l'histoire multiséculaire du champagne.

- ➤ **des agrandissements de cartes, photographies et affiches retraçant l'histoire des hommes et du travail de la vigne et de la révolte de 1911.**

- ➤ **du matériel et des outils propres au travail de la vigne, des vendanges et de la vie quotidienne telle que l'ont vécue les vignerons de Champagne il y a un siècle.**

- ➤ **des programmes multimédia sur grand écran.**

Le travail de la vigne

Le travail dans les caves

La révolte des vignerons et particulièrement un film inédit sur les révoltes à Bar-sur-Aube, Bar-sur-Seine et Troyes, tourné les 9 et 10 avril 1911.

- **un film de l'émission de France3, *C'est pas sorcier* Le Champagne, les sorciers se font mousser.**

➤ **une carte interactive des communes viticoles de l'Aube ; l'évolution de la superficie du vignoble et des viticulteurs.**

- **un accompagnement du visiteur par audioguidage.**

## Champagne ! de la vigne au vin, 3 siècles d'histoire

➤ **Un colloque, les 7 et 8 avril à l'Hôtel-Dieu-le-Comte à Troyes et le 9 avril à Bar-sur-Aube,**

Ces journées scientifiques sont portées par l'Université de Bourgogne et l'Université de Reims-Champagne-Ardenne ayant pour thème.

*La construction contemporaine des territoires du Champagne.*

*L'invention de la Champagne viticole (1811 – 1911 – 2011).*

Inscription :

<http://chaireunesco-vinetculture.u-bourgogne.fr/champagne/>



➤ **Des visites nocturnes commentées organisées à 21 h**

**les samedis 30 avril, 28 mai, 25 juin, 23 juillet, 20 août.**



➤ **Des dégustations commentées où vous percerez les secrets de fabrication du Champagne. :**

▶ par le *Cellier Saint Pierre*, les mercredis 18 mai et 24 août à 18h à l'exposition.

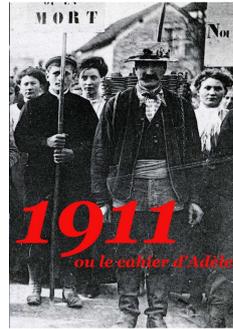
▶ par les coopératives *Champagne Clérambault* et *Marquis de Pommereuil*, les vendredis 6 mai et 24 juin à 18 h.





### ➤ Une pièce de théâtre

#### 1911 ou le cahier d'Adèle



financée par le Conseil général de l'Aube.

Cette pièce est conçue sur la base de documents d'archives, de témoignages et de cahiers personnels.

Ecrite et mise en scène par la *Compagnie du Loup Bleu*, avec à sa tête Alain Dommanget. *Mars 1911...parcours de trois viticulteurs face aux événements de 1911, excluant l'Aube de l'appellation vin de Champagne.*

Dates : 14 mai et 2 septembre à l'Hôtel-Dieu-le-Comte, à 20 h 30  
8 juillet au Théâtre de la Madeleine à 20 h 30.

Durée : 1 h 05

### ➤ Des conférences

#### Jeudi 5 mai à 18 h 30 à l'Hôtel-Dieu-le-Comte

Juste avant, visite guidée de l'exposition à 17 h 15

*L'histoire inattendue du champagne par Serge Wolikow.* Professeur à l'Université de Bourgogne, directeur de la *Maison des Sciences de l'Homme* de Dijon, membre du Comité de Pilotage de la Chaire UNESCO « Culture et Traditions du Vin » de l'Université de Bourgogne. directeur du programme scientifique et culturel « De la vigne en Champagne au vin de champagne ».

#### Mardi 31 mai à 18 h à l'Hôtel-Dieu-le-Comte

*La place du vignoble dans l'économie auboise (XVIII<sup>e</sup> –milieu du XX<sup>e</sup> siècle) par Jean-Louis Peudon,*

➤ **Une exposition virtuelle** qui reprend les contenus textuels de l'exposition, enrichis d'une large sélection de documents d'archives et de trois films illustrant les trois temps du champagne.



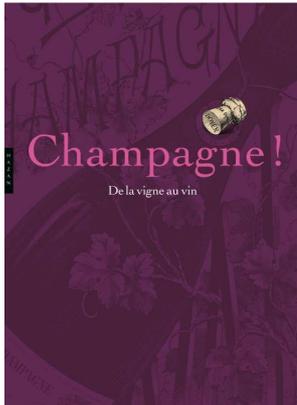
Accessible en ligne depuis le site d'Interbibly : [www.interbibly.fr](http://www.interbibly.fr)

## Champagne ! de la vigne au vin, 3 siècles d'histoire

➤ **Un catalogue qui accompagne l'exposition.** Réalisé par une équipe de 10 jeunes historiens sous la direction de Serge Wolikow

192 pages, 94 images en couleur, éditions Hazan 2011.

Prix de vente : 25 €



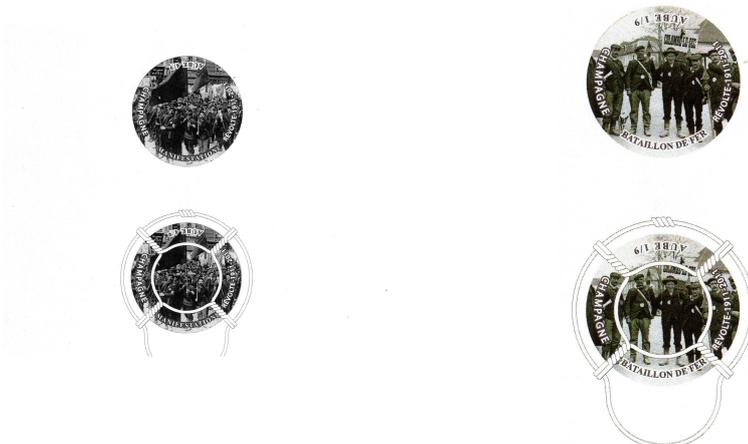
### Champagne ! De la vigne au vin

Sous la direction de Serge Wolikow, professeur à l'Université de Bourgogne, dix historiens explorent la mise en place de la vigne en Champagne et les lents progrès de la vinification avant l'ère industrielle. Ils analysent ensuite l'essor triomphant des maisons de champagne au XIX<sup>e</sup> siècle, qui fut bientôt brisé par une série de crises sans précédent au cours de la « Belle Epoque » : crise phylloxérique, crise des ventes, crise sociale, conflits mondiaux... Les épisodes de 1911 ont jeté les bases d'une réorganisation complète couronnée au XX<sup>e</sup> siècle par des succès éclatants : la défense des appellations et des délimitations, les progrès techniques, l'organisation de l'interprofession ont abouti à des victoires commerciales qui ont fait du champagne le plus réputé des vins du monde.

➤ **Une série de 9 capsules de champagne**

sur lesquelles sont reproduites les visuels des cartes postales sur la révolte de 1911.

Prix de vente : 15 €



Repartir avec...