

1787 - 1987

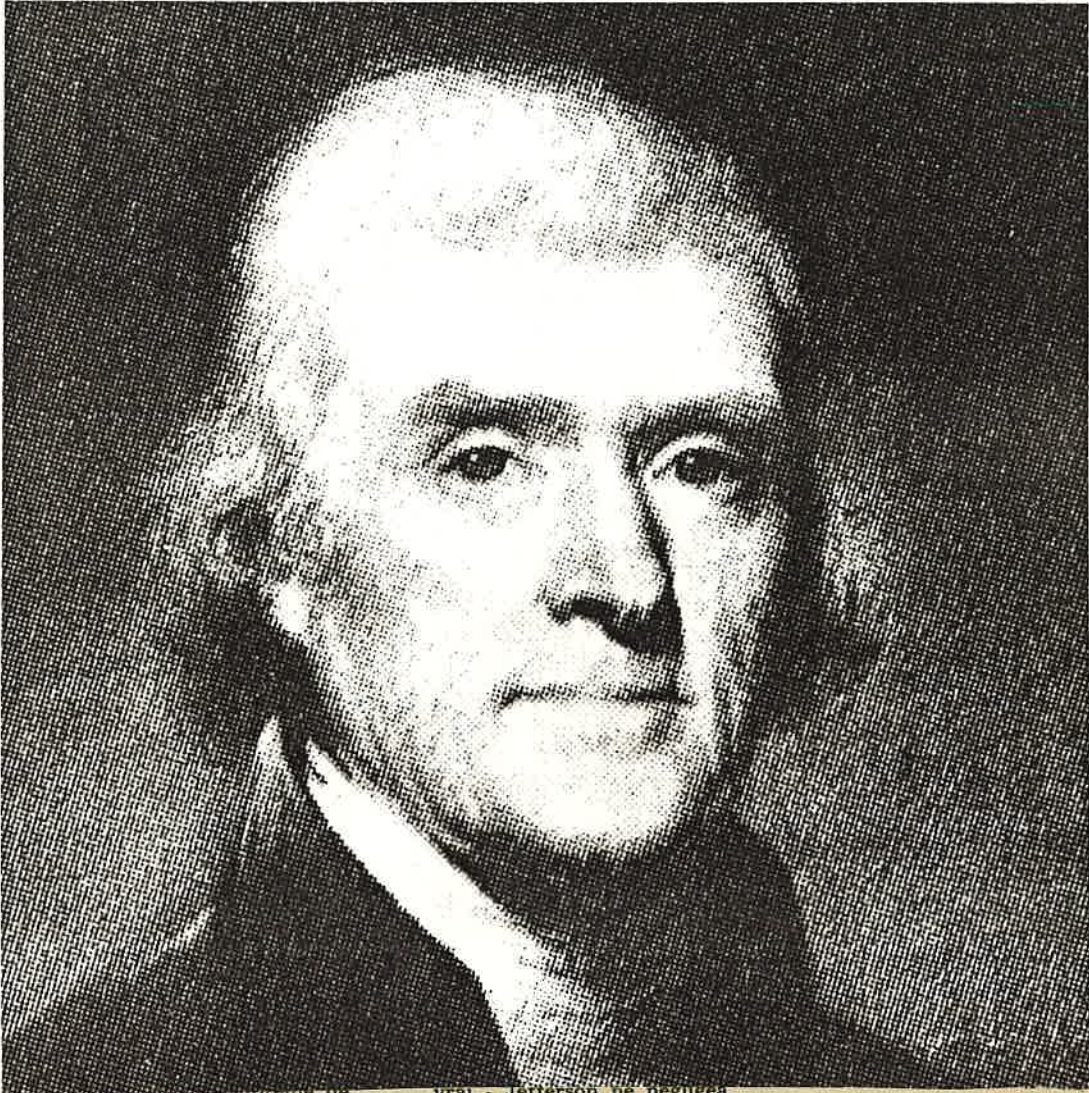
Le bicentenaire du Voyage de Jefferson
en Bourgogne

The bicentennial of Thomas Jefferson's
Trip to Burgundy



Taste cannot be controlled by Law
Le goût ne peut pas être contrôlé par la Loi

Thomas JEFFERSON



Portrait de Jefferson, président des Etats-Unis de 1801 à 1809.

Sa demeure de Monticello, en Virginie, est nichée au sommet d'une colline qui domine toute la région. Cette gentilhommière traduit la richesse et la diversité d'un tempérament curieux de tout, attiré par les sciences, les arts, la politique bien sûr, mais aussi l'agriculture, l'élevage, toutes les expériences susceptibles d'être tentées sur ce sol neuf.

L'intérêt porté au vin par Jefferson fut si vif qu'il constitue la matière d'un livre entier édité par l'Association des producteurs vinifera de Virginie (1). On y découvre mille observations intéressantes sur les vins de Bourgogne.

« J'irais en enfer pour mon pays »

Jefferson mit à profit son séjour diplomatique en France pour acquérir une culture vineuse qui nous laisse rêveur. Peu de vins européens lui étaient inconnus et ses notes ont offert au peuple américain le premier vocabulaire de dégustation conçu à son intention. Un père fondateur, on le voit !

« J'irais en enfer pour mon

vrai - Jefferson ne négua nullement sa culture oenologique. Sans doute appréciait-il les vins de Bordeaux, plus faciles à envoyer outre-Atlantique. Mais, pour ses délices, il demeura toujours fidèle aux vins de Bourgogne et de Frontignan.

Ce voyage eut lieu en 1787, à la fin de l'hiver. Il commença en Champagne. Voilà la Bourgogne. « Les gens sont bien habillés, mais c'est dimanche », note-t-il sur son carnet. Il décrit l'ennui... indescriptible de la longue route droite entre Maison-Neuve et Vitteaux. Puis c'est Dijon. Jefferson dessine une petite carte indiquant les rouges et les blancs : « La baraque, chambertin, vougeau, veaune, romanie, nuys, beaune, pomard, voulenaye, meursault, montrachet ». Il fait une remarque curieuse : les meilleurs vins, en rouges (chambertin) et en blancs (montrachet) se trouvent aux deux extrémités de la Côte. Pourquoi ? « On prétend, écrit-il, que les autres vins sont de la même qualité, mais qu'ils n'ont pas su se faire un nom ».

Contenance des tonneaux, aspect des celliers, couleurs des visages, rien n'échappe à cet observateur attentif qui visite ensuite le Mâconnais, le

Le Beaunois Parent

Jefferson eut un initiateur en Bourgogne. Un Beaunois : Parent, maître tonnelier faubourg Bretonnière. Celui-ci lui fit découvrir le pays. Les deux hommes restèrent très longtemps en correspondance, Parent lui fournissant les vins qu'il souhaitait acquérir pour lui ou ses amis.

Client modèle : « La qualité d'abord, le prix ensuite », écrit Jefferson à Parent. Il lui expédie feuillettes, paniers et bouteilles de chambertin, clos-vougeot, latour-montrachet, clos de la Commaraine, volnay, meursault, goutte-d'or, romanée... L'ambassadeur écrit au maître tonnelier : « I am, Sir, your very humble and very obediant servant ».

Jefferson prend soin de tout. En 1789, il désire du meursault Goutte-d'Or de M. Bachey. « Mais, précise-t-il, je veux du 1784. C'est celui que je préfère par-dessus tout ».

Secrétaire privé de Jefferson, William Short effectue lui aussi à cette époque un voyage en Bourgogne ; il en laisse un récit intéressant. A Dijon, il demande des « Irish potatoes ». On les lui sert. « Elles étaient excellentes, écrit-il, mais j'avais vu bien

*Des Etats-Unis
1801-1809*

revi
heur
plus

Exp

Jef
ment
Etats
envo
bour

Un
ainsi
comp
vers
en
écho
tard.
seign
virgi
cons
et ro
resse
Côte
berti
issus
Bou
renc

Le
fragi
en A
pas.
long

« I
vend
devi
Jeff
est é
les a
sa b
elle

1787-1987

Le Bicentenaire du Voyage en Bourgogne de Thomas Jefferson

La Bourgogne célèbre au printemps 1987 le bicentenaire du voyage de Thomas Jefferson dans cette province.

C'est l'occasion de fêter, verre en main, deux siècles d'amitié entre les États-Unis et la Bourgogne.

En honorant la mémoire de Thomas Jefferson, père fondateur de la Démocratie américaine et esprit remarquablement universel, la Bourgogne rend hommage à l'un des premiers visiteurs américains reçus par elle ainsi qu'à un illustre amateur de ses vins.

C'est Thomas Jefferson, en effet, qui — devenu président des États-Unis — fit entrer en décembre 1803 les premières bouteilles de vin de Bourgogne dans les caves de la Maison-Blanche.

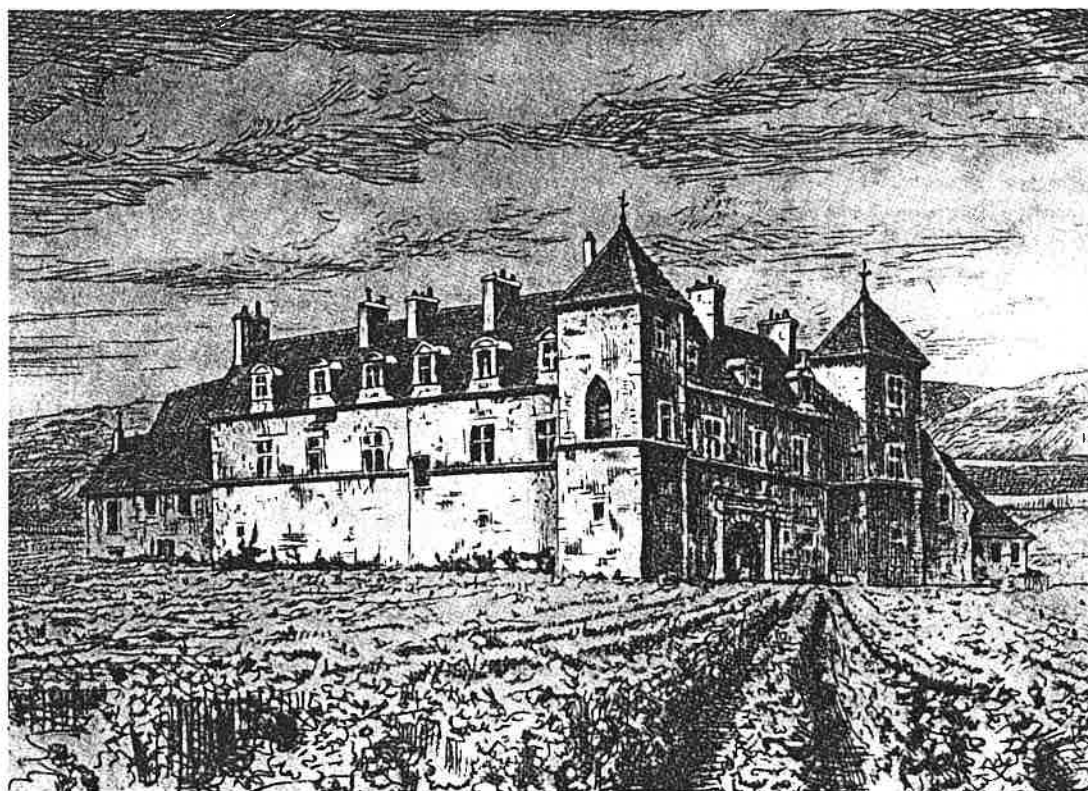
The bicentennial of Thomas Jefferson's Trip to Burgundy

In the Spring of 1987 Burgundy will celebrate the bicentennial of Thomas Jefferson's trip through this province.

It is an occasion to celebrate, glass in hand, two centuries of friendship between the United States and Burgundy.

In honoring the memory of Thomas Jefferson, founding Father of American democracy and a remarkably universal mind, Burgundy renders homage to one of its first American visitors as well as an illustrious connoisseur of its wines.

It is Thomas Jefferson, in fact, who as President of the United States brought in December of 1803 the first bottles of Burgundy wine to the cellars of the White House.



Château du Clos de Vougeot en Bourgogne

Quand Thomas Jefferson visitait le Vignoble bourguignon

THOMAS Jefferson est l'un des pères de l'Histoire des États-Unis. L'auteur de la Déclaration d'Indépendance, à l'âge de 33 ans, deviendra ambassadeur de son pays à Paris (1785-1789), puis ministre. Enfin, après avoir été vice-président, il sera élu président des États-Unis de 1801 à 1809. Sa résidence de Monticello, près de l'Université de Virginie qu'il fonda en 1819, domine une colline d'où le regard s'étend très loin alentour. Élégante aussi bien que fonctionnelle, cette propriété est aujourd'hui un Monument historique. On peut y découvrir à quel point Jefferson fut un esprit curieux et universel, s'intéressant aux sciences, aux arts, à l'agronomie au-delà de ses préoccupations politiques et économiques. Il partageait les idées des Encyclopédistes.

Jefferson est également l'un des pères du Vin américain. Il se passionna beaucoup pour ce sujet : un livre entier a été consacré aux diverses contributions apportées par Jefferson à la vigne, à la vinification, à l'œnologie et au vin. Il tira profit de son séjour diplomatique à Paris (il était ministre plénipotentiaire) pour parfaire ses connaissances. Ses écrits ont laissé aux Américains leur premier vocabulaire œnologique. « Le goût ne peut pas être régi par la loi », disait-il justement. Une maxime que l'on pourrait inscrire au fronton de tous les celliers de France et des États-Unis. « Les habitants des pays où le vin est vendu à un prix raisonnable ne peuvent pas devenir alcooliques », remarquait-il encore, ajoutant : « Si le vin est cher, on lui préférera des boissons plus riches en alcool pour la boisson de tous les jours,

et l'alcoolisme deviendra alors un danger public. Pour éviter de tels risques, vendons le vin à un prix assez bas, et fixons les impôts en conséquence. Ainsi nous ferons progresser la santé et le bien-être de nos concitoyens » (1818). Il s'intéressa même au rôle social des débits de boisson...

Grâce à Jefferson, les Vins français firent leur entrée pour la première fois à la Maison-Blanche, dès le début du XIX^e siècle. Le registre de cave de la résidence présidentielle signale en effet l'arrivée de 100 douzaines de bouteilles de « Burgundy of Chambertin » en décembre 1803.

Mars 1787...

« Je descendrais aux Enfers pour mon pays », dit un jour Jefferson. Son « tour de France » n'exigea pas de lui une aussi redoutable preuve de fidélité envers les États-Unis. Il descendit en fait surtout dans les caves. Le voyage eut lieu en 1787, à la fin de l'hiver. Agé alors de 43 ans, Jefferson s'était démis le poignet. On lui conseilla d'aller faire une cure à Aix-en-Provence. Il quitta Paris le 28 février 1787 et profita de ce voyage pour visiter en détail tous les vignobles français.

Le 2 mars, il était à Pont-sur-Yonne et à Sens. Le 3, à Joigny et à Auxerre. Le 4, il arrivait à Dijon. Deux jours de visite et de repos. Le 7, il allait jusqu'à Meursault. Le 8, jusqu'à Tournus. Le 9 jusqu'au Beaujolais (« Le plus riche pays que j'aie jamais vu »). Le 11 enfin, il atteignait Lyon.

Il dessina une petite carte indiquant : « La Baraque, Chambertin, Vougeau, Veune, Romanie, Nuys, Beaune, Pommard, Voulenaye, Meursault, Montrachet ». Rien ne lui échappait. Il s'étonnait de constater que les vins les plus prestigieux (Chambertin et Montrachet) étaient situés aux deux côtés opposés de la Côte. « On m'a dit que les autres vins étaient aussi bons, mais qu'ils n'avaient pas encore su se faire un nom. »

Un client modèle

Chaque détail retint son attention : Le volume des tonneaux, l'aspect des celliers, la couleur des visages. Un vigneron lui fit les honneurs de sa vigne à Volnay. Il nota que les vins produits par les notables étaient vendus plus cher que ceux des propriétaires plus obscurs. Il constata que, dans les vignobles les plus réputés, Pommard, Volnay, les vigneronns mangeaient du pain blanc. A Beaune, un tonnelier du faubourg Bretonnière l'initia aux vertus du Bourgogne. Ce tonnelier Parent deviendra son fournisseur habituel et le destinataire de plusieurs de ses lettres.

Ami, fournisseur, conseiller de Jefferson, Parent lui expédia régulièrement et pendant de longues années des paniers de bouteilles de Chambertin, Clos-Vougeot, Romanée, Latour-Montrachet, Volnay, Clos de la Commaraine à Pommard, Meursault Goutte-d'Or. Un client modèle : « D'abord la qualité, écrivait-il à son correspondant. Le prix ensuite. » « Je suis, Monsieur, votre très humble et obéissant serviteur », écrivait-il au tonnelier beaunois à la fin de ses lettres !

Lorsque Jefferson lui écrira pour demander du « Meursault Goutte-d'Or 1784 de M. Bachey, c'est celui que je préfère », il dira tout, déjà : le cru, le millésime, le propriétaire. A la fin du XVIII^e siècle, c'était se montrer très en avance sur son temps et affirmer un authentique tempérament de « connaisseur ».

Jefferson visitera ensuite la vallée du Rhône, la Provence, l'Italie, le Languedoc et le Roussillon, le Bordelais puis le Val de Loire avant de regagner Paris le 10 juin. Il fera d'autres voyages en Europe, toujours intéressé par la vigne et le vin que l'on peut considérer comme son véritable « hobby ».

On a affirmé que Jefferson voulait en réalité se rendre compte de l'état de l'opinion des provinces à la veille de la Révolution française (1789). Si cela est vrai, il cachait bien son jeu...

L'expérience de la vigne en Virginie

Jefferson était un libéral. Ses carnets sont pleins d'observations mais il ne cherche pas à en tirer des arguments pour prouver le bien-fondé de telle ou telle théorie, comme ce fut souvent le cas en agriculture à l'époque des Physiocrates. Artisan de la Révolution américaine, il fut un témoin impartial des prémices de la Révolution française. Ses notes de voyage constituent un document important pour l'histoire du vignoble français et aussi celle de notre pays.

Admirateur des économistes physiocrates qui voyaient dans l'agriculture la source primaire des richesses, convaincu de la supériorité d'une agriculture spécialisée, il observait que l'agriculteur de Virginie cultivant du blé, du riz et du coton, pouvait avec son revenu, importer le double du vin qu'il aurait pu produire lui-même.

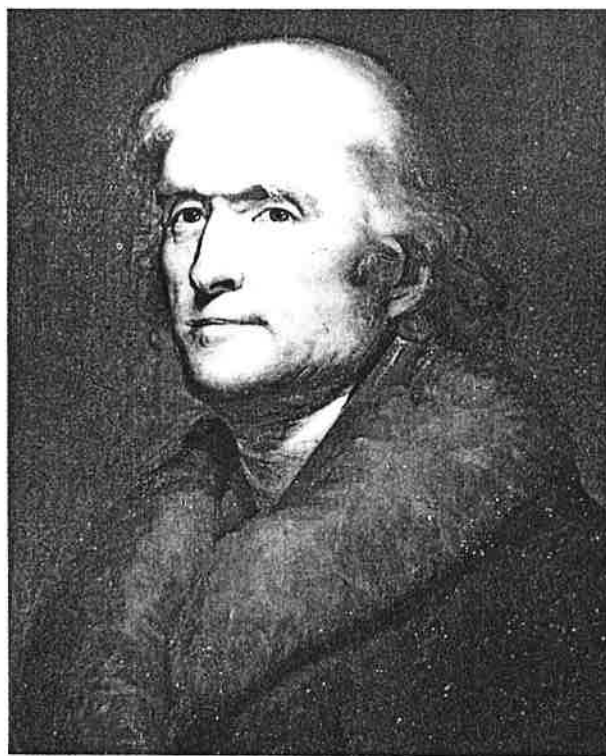
William Short, le secrétaire de Jefferson visita lui aussi la Bourgogne à la même époque. Il a laissé beaucoup d'observations intéressantes sur son carnet de voyage.

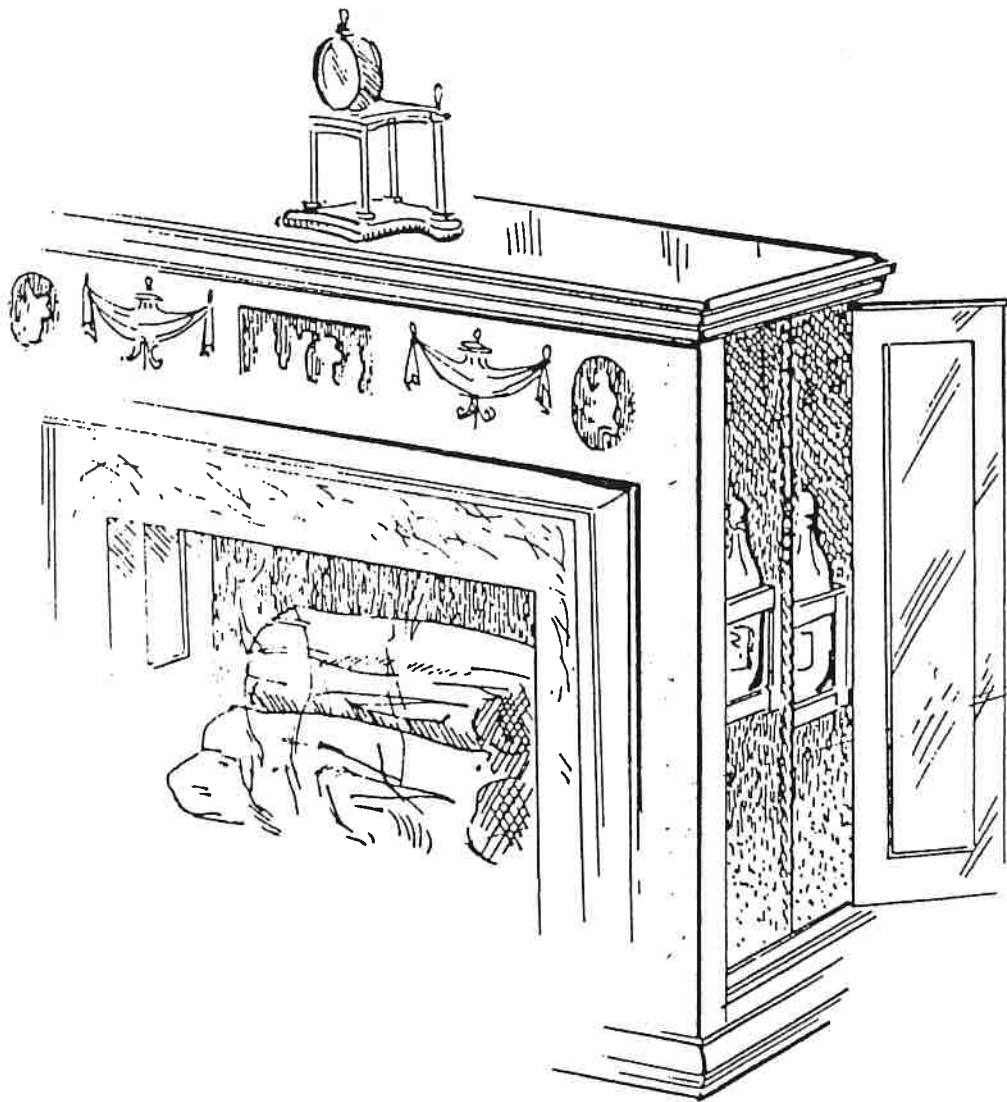
A Monticello, Jefferson tenta l'expérience d'un vignoble et Parent lui envoya des plants bourguignons. Ce fut cependant l'échec, comme celui de l'Italien Philip Mazzei en Virginie vers 1773. On ignorait alors les dégâts du phylloxéra sur les cépages *Vinifera* importés d'Europe. Jefferson remarqua que les sols de Virginie étaient parfois « très proches de ceux de Chambertin et Montrachet qui produisent les très célèbres vins de Bourgogne : caillouteux, rouges, dépourvus de sable. » Bonne référence, on l'admettra ! Lors de son séjour à Paris, Jefferson se fit envoyer quelques bouteilles de son vin de Virginie : c'est sans doute le premier vin américain bu en France.

De retour aux États-Unis, Thomas Jefferson emmena avec lui son cuisinier Julien Lemaire qui devint le premier chef français à la Maison-Blanche. Il faudra attendre près de deux siècles pour voir se renouveler un tel honneur, quand John Kennedy recrutera André Verdon.

Thomas Jefferson peut être considéré à bon droit comme l'un des fondateurs du Vignoble américain et l'un des premiers grands amis du Vin de Bourgogne aux États-Unis.

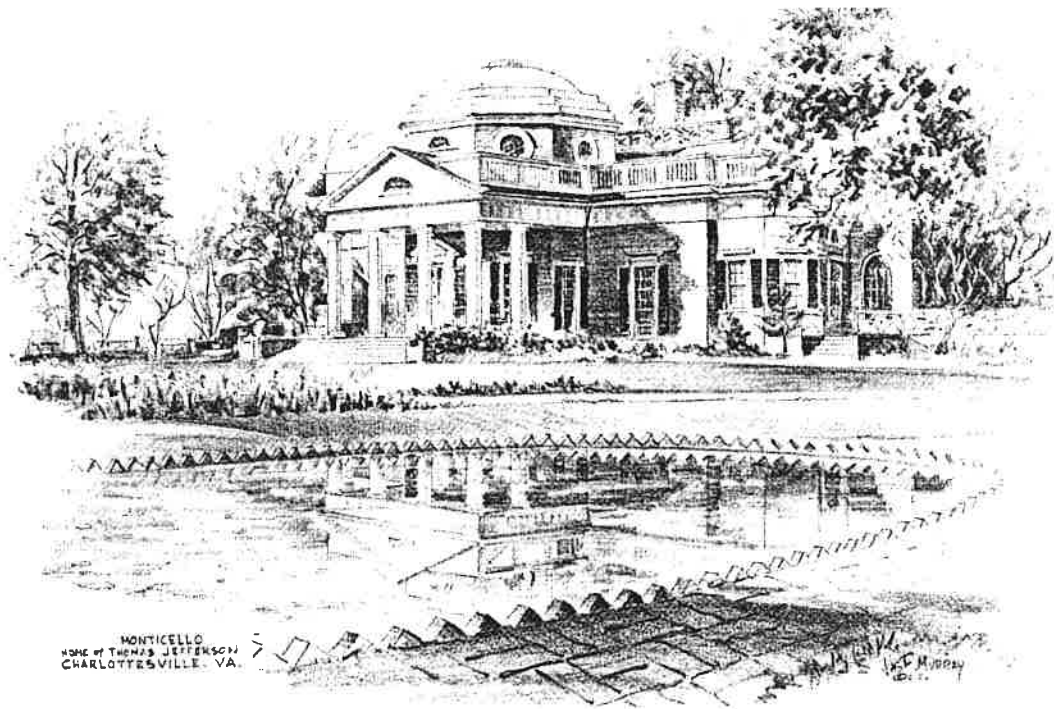
Jean-François BAZIN
et Pierre DUPUY





L'ingénieuse cheminée de la salle-à-manger de Monticello : Jefferson en utilisa les montants évidés pour faire monter directement les bouteilles de sa cave située juste en-dessous.

Monticello : the dining room. At both ends of the graceful Adam type mantel, Jefferson concealed small dumb waiters behind paneled doors, just wide enough to bring single bottles of wine from the cellar below.



Résidence de Th. Jefferson à Monticello (Virginie)

When Thomas Jefferson visited the Burgundian vineyards

THOMAS Jefferson is one of the Fathers of American history. The thirty-three-year old author of the Declaration of Independence later became U.S. Minister to France (1785-1789), then Secretary of State. Finally, after a term as Vice President, he became President of the United States from 1801 to 1809. His home in Monticello, near the University of Virginia which he founded in 1819, nestles on the top of a hill overlooking all the surrounding countryside. This elegant and at the same time practical plantation house is a memorial even today to the inventive and inquisitive mind of its guiding spirit, a man whose temperament was curious of all things, reaching far beyond politics to science, art, agronomy, in fact to any experiment that this new soil might accommodate.

Jefferson is also one of the Fathers of American wine. He was so passionately devoted to wine that a whole book has been written on the subject. Jefferson took advantage of his diplomatic sojourn in France to complete his already outstanding knowledge of wines. In fact, very few remained beyond his ken. His notes offered the American public its first specific vocabulary in the art of wine tasting. He wrote: "Taste cannot be controlled by law", a motto worthy of being engraved at the entrance of every wine cellar on both sides of the Atlantic. "The inhabitants of a country where wine is sold at a reasonable price can never become alcoholic", he declared. "If wine is expensive, hard liquor will be preferred for daily consumption and alcoholism will become a danger. To avoid such a misfortune,

keep prices low. Taxes should be applied accordingly. Such a course will benefit both health and well-being in general" (1818).

Thanks to Jefferson French wines made their entry into the White House soon after the turn of the century. In fact, Chambertin was ushered in as early as December 1803.

In 1861 Abraham Lincoln's wife had American wine served. In 1966 President Johnson proclaimed the "Drink American" policy. Today it is only natural that President Reagan should encourage wines of his own country, especially Californian wines.

"I would gladly descend to Hades for my country", Jefferson said one day. His tour of France, which did not demand of him any such drastic proof of loyalty, took place in 1787 at the end of the winter when he wended his way from vineyard to cellar. He was forty three years old. He had injured his wrist. A friend had advised him to take a cure in Aix-en-Provence. He left Paris on the 28th of February 1787 and took advantage of the trip to visit all the vineyards of France. Did Jefferson have a secret motivation for doing this? Did he want personally to take the temperature of the provinces on the eve of the Revolution? Some have said as much. But the Minister had no intention of neglecting his œnological culture. No doubt he liked Bordeaux wines, so easy were they to export to the United States. But he remained faithful to the wines of Burgundy and Frontignan.

Jefferson went first to Champagne where Burgundy begins. "People are all so well dressed, but then it is Sunday", he wrote in his log. The 2nd of March he was in Pont-sur-Yonne and in Sens. The 3rd in Joigny and Auxerre. The road was long, even fastidious. On the 4th he arrived in Dijon for two days of rest and sightseeing. he sketched a small map showing the reds and the whites of the region: "la Baraque, Chambertin, Vougeot, Veauve, Romanie, Nuys, Beaune, Pommard, Voulenay, Meursault, Montrachet." He was struck by the fact that the most prestigious wines (Chambertin and Montrachet) were located at opposite ends of the area, so he sought an explanation to this intriguing state of affairs. "I am told that the other wines are just as good but have not yet made a name for themselves," he noted. Time took care of this discrepancy.

He was interested in everything: the capacity of the barrels, the way the cellars looked, the color of people's faces. In Volnay, a producer showed him his vineyard. He observed that the owners of the more renowned vineyards made an excellent living.

On March 7th he went as far as Meursault. The 8th found him in Tournus. On the 9th he reached the Beaujolais region ("the richest country I have ever seen"). Jefferson then visited the Rhone Valley, Provence and then went on to Italy via the Mediterranean coast (he was very fond of the wines from Nice and Marseille), Before returning to Paris on June 10th he also visited the Languedoc and Roussillon regions as well as the vineyards of Bordeaux and the Loire Valley. Never had a diplomat, American or otherwise, made such a methodical foray into the wine country. Other trips that he made around Europe always showed his great interest in vineyards and his passion for wine. We can consider that his true "hobby".

In Burgundy Jefferson met a master cooper from Beaune who had set up shop in the Faubourg Bretonnière: Parent, by name. For a long time Parent remained his friend, correspondent, purveyor and adviser. Jefferson was an ideal customer: "Quality first, then price", he wrote to Parent who regularly shipped him casks, baskets, bottles of Chambertin, Clos-Vougeot, Romanée, Latour-Montrachet, Volnay, Clos de la Commaraine, Meursault Goutte d'Or... To the cooper the Minister wrote: "I am, Sir, your very humble and obedient servant". Jefferson was a stickler for detail. In 1789 he wanted some Meursault Goutte d'Or from Mr. Bachez: "But", he was careful to add, "I want the 1784 vintage. That is the one I prefer above all others". In giving the name of the growth, the vintage year and the producer Jefferson showed himself to be at the end of the 18th century, way ahead of his time. He also affirmed he had the true temperament of a "connoisseur".

Jefferson was a liberal. His notebooks are full of observations but he does not try to put forth arguments in order to prove the solidity of his theories as was often the case in 18th century France where agricultural theory was influenced by the school of political economists known as Physiocrats. An artisan of the American Revolution, he was an impartial witness of the beginning of the French Revolution. His travel notebooks constitute an important document for the history of the french vineyard as well as that of the United States.

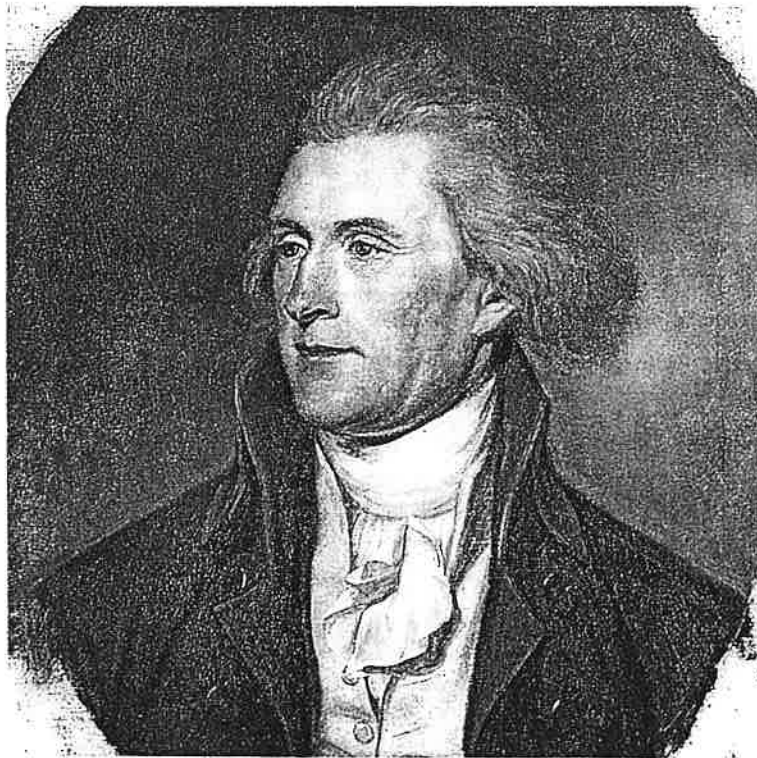
Jefferson was an admirer of the Physiocrats and saw agriculture as the primary source of wealth. He believed in specialized agriculture and realized that the Virginian farmer who produced wheat, rice and cotton could with his earnings import twice the amount of wine that he could produce himself.

William Short, Jefferson's private secretary, also toured Burgundy at the same period. He also consigned fascinating details to his notebook. The Irish potatoes which he was served in Dijon ("by far the cleanest city I have visited in France") seemed excellent, "but I have eaten better ones in Virginia", noted this American tourist who could not forget home cooking. he met two monks at an inn in Beaune who declared to him that there were "no cellars worthy of interest in the town". Fortunately Short found better guides. At Monticello Jefferson was interested in planting a vineyard and Parent sent him Burgundian vine plants. His attempt was unsuccessful as had been the previous efforts of the Italian, Philip Mazzei, who along with several fellow countrymen had tried to cultivate the grape in Virginia around 1773. Jefferson puzzled over this failure noting that the best site in Virginia was made up of "rocky, red soil, not sandy, very similar to the soil in Chamber-tin and Montrachet out of which grow the most famous of the wines of Burgundy". Excellent references! At that time one did not realize the damage wreaked by phylloxera on the Vinifera varieties imported from Europe.

When he returned to the United States, Thomas Jefferson brought with him his cook Julien Lemaire who became the first french chef at the White House. It was almost 200 years later before such an honor repeated itself. That took place when John Kennedy engaged André Verdon.

During his sojourn in Paris, Jefferson had several bottles of his Virginian wine shipped to him. No doubt it was the first american wine drunk in France. Later, much later, Virginia successfully created its own vineyard thus vindicating Thomas Jefferson, father of the American vineyard who can also be considered as one of the first great friends of Burgundian wine in the United States.

Jean-François BAZIN
and Pierre DUPUY



| LES ÉVÉNEMENTS AUX ÉTATS-UNIS | LA CHRONOLOGIE DE JEFFERSON | LES ÉVÉNEMENTS AUX ÉTATS-UNIS | LA CHRONOLOGIE DE JEFFERSON |
|---|--|--|---|
| | 1743 Naît le 13 avril. | Convention | 1787 |
| | 1762 Sort du collège William and Mary avec un diplôme de « Bachelor of Arts ». | Constituante. Washington élu Président | 1789 Est nommé secrétaire d'État. |
| Lois Townshend. | 1767 S'inscrit au barreau. | Déclaration des Droits | 1791 Dirige l'opposition à Hamilton. |
| | 1768 Est élu à la « House of Burgesses » (Assemblée des Bourgeois) de Virginie. | Affaire Genêt. | 1793 Démissionne de son poste de secrétaire d'État. |
| Massacre de Boston. | 1770 Est nommé lieutenant du comté d'Albemarle. | Adams élu Président. Hostilités sur mer entre les États-Unis et la France. | 1796 Est élu Vice-Président. 1798 Rédige les résolutions du Kentucky. |
| | 1772 Épouse Martha Skelton. | Lois sur les Étrangers et sur les Séditions. | |
| « Boston Tea Party ». | 1773 Est nommé administrateur du comté d'Albemarle. | Traité de Mortefontaine | 1800 Aux élections présidentielles se trouve à égalité de voix avec Burr. |
| Premier Congrès continental | 1774 Écrit « Vues sommaires sur les droits de l'Amérique anglaise ». | Déclaration de guerre de Tripoli aux États-Unis. | 1801 Est élu Président. |
| Lexington et Concord. | 1775 Est élu délégué suppléant au Second Congrès continental. | | Envoie la flotte américaine en Méditerranée. |
| Déclaration d'Indépendance | 1776 Rédige la Déclaration d'Indépendance. Est élu à la Chambre des Délégués de Virginie. | | 1802 Abroge la taxe sur le whisky et la Loi sur le Pouvoir Judiciaire de 1801. |
| Adoption des Articles de Confédération. | 1777 | Admission de l'Ohio en qualité de 17 ^e État de l'Union. Acquisition de la Louisiane. | 1803 Approuve l'acquisition de la Louisiane. Charge Lewis et Clark d'entreprendre une mission d'exploration vers le Pacifique. |
| | 1779 Présente le projet de loi sur l'Établissement de la Liberté religieuse. Est élu Gouverneur de Virginie. | Duel Burr-Hamilton. Paix avec Tripoli. | 1804 Et réélu Président. 1805 |
| Invasion de la Virginie par l'armée britannique. Siège de Yorktown. | 1781 Démissionne de son poste de Gouverneur. | Affaire Chesapeake-Leopard. Investiture de Madison. | 1807 Signe la loi d'Embargo. 1809 Signe la loi de « nonintercourse », interdisant tout trafic avec l'Angleterre et la France. |
| Traité de Paris. | 1783 Rédige la Constitution de la Virginie. Est élu au Congrès continental. | Incendie de Washington. | 1814 Vend sa bibliothèque au Congrès. |
| | 1785 Est nommé ministre des États-Unis en France. | | 1819 Devient recteur de l'Université de Virginie. |
| | | Décès de John Adams | 1826 Meurt le 4 juillet. |
| | | le 4 juillet | |

QUI ÉTAIT THOMAS JEFFERSON ?

LIEU ET DATE DE NAISSANCE : « Shadwell », comté de Goochland (aujourd'hui d'Albemarle), en Virginie, le 13 avril 1743.

ORIGINES FAMILIALES : Pays de Galles.

PÈRE : Peter Jefferson, né le 29 février 1708 dans le comté de Chesterfield, en Virginie, décédé à « Shadwell », en Virginie, le 17 août 1757.

OCCUPATIONS DU PÈRE : Planteur, administrateur.

MÈRE : Jane Randolph Jefferson, née le 9 février 1720 à Londres, en Angleterre, décédée à « Shadwell », en Virginie, le 31 mars 1776.

FRÈRE : Randolph (1755-1815).

SŒURS : Jane (1740-1765), Mary (1741-1760), Martha (1746-1811), Lucy (1752-1784), Anna Scott (1755-?).

FEMME : Martha Wayles Skelton, née dans le comté de Charles City, en Virginie, le 19 octobre 1748, décédée à « Monticello », en Virginie, le 6 septembre 1782.

LIEU ET DATE DU MARIAGE : comté de Charles City, Virginie, le 1^{er} janvier 1772.

ENFANTS : Martha (1772-1836), Maria (1778-1804) Lucy Élizabeth (1782-1785) ; (en outre, deux filles et un fils morts en bas âge).

RÉSIDENCE : « Monticello », Charlottesville, Virginie.

ÉTUDES : précepteurs privés ; école rurale du comté d'Albemarle, en Virginie ; diplôme de « Bachelor of Arts » (lettres) du collège William and Mary (1762).

CONFESSION RELIGIEUSE : aucune.

OCCUPATIONS ANTÉRIEURES A LA PRÉSIDENTENCE : planteur ; juriste ; écrivain ; philosophe ; homme de sciences ; architecte.

POSTES OFFICIELS OCCUPÉS AVANT L'ÉLECTION A LA PRÉSIDENTENCE : membre de l'Assemblée des Bourgeois de Virginie ; lieutenant du comté d'Albemarle ; administrateur du même comté ; délégué suppléant au Second Congrès continental ; membre de la Chambre des Délégués de Virginie ; gouverneur de la Virginie ; chargé de mission en France ; ministre des États-Unis en France ; secrétaire d'État ; Vice-Président.

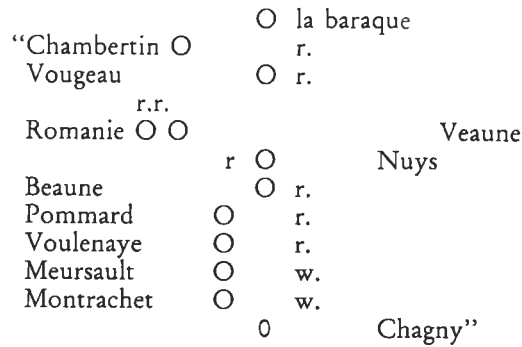
AFFILIATION POLITIQUE : parti démocrate-républicain.

AGE LORS DE L'ACCESSION A LA PRÉSIDENTENCE : 57 ans.

OCCUPATIONS POSTÉRIEURES A LA PRÉSIDENTENCE : planteur ; écrivain ; éducateur.

LIEU ET DATE DE DÉCÈS : « Monticello », Charlottesville, Virginie, le 4 juillet 1826.

LIEU DE SÉPULTURE : « Monticello », Charlottesville, Virginie.



Lors de son passage en Bourgogne, Jefferson dessina un croquis indiquant les villages (« o ») et les crus (« r » et « w » signalant respectivement les rouges et les blancs). Notez qu'à cette époque les communes n'avaient pas encore accolé à leur nom celui de leur cru le plus prestigieux (Gevrey, par exemple, ne s'appela Gevrey-Chambertin qu'en 1848).

Jefferson drew a diagram showing the villages and the layout of choice vineyards, the vertical lines indicating the main route, villages are marked by "o", and "r" and "w" refer to red and white wines.

Bibliographie

DUMBAULD (Edward), *Thomas Jefferson, American Tourist*, University of Oklahoma Press, Norman, 1946.

GALTIER (Gaston), *La Viticulture de l'Europe occidentale à la veille de la Révolution française, d'après les notes de voyage de Thomas Jefferson*, Société languedocienne de géographie, n° 3, juin-septembre 1968, Université de Montpellier.

KAPLAN (Lawrence S.), *Jefferson et la France*, Informations et documents, n° 348, décembre 1974-janvier 1975.

RICE (Howard C.), *Jefferson in Europe a century and a half later*, Princeton University Library Chronicle, automne 1950.

Jefferson and Wine, The Vinifera Wine Growers Association, The Plains, Virginia, 1976.

Thomas Jefferson and Wine in Early America, The Wine Museum of San Francisco, 1976.

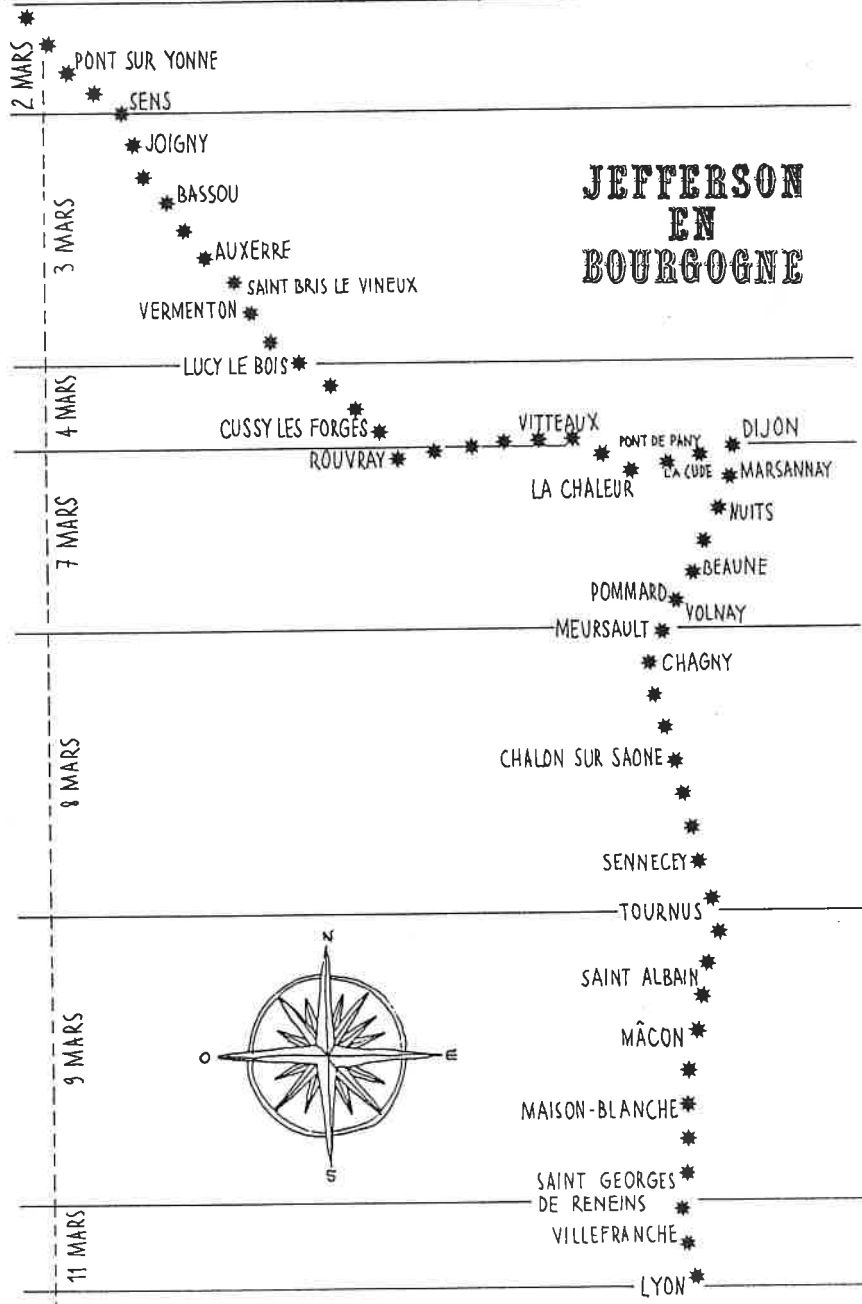
Le Monde de Franklin et Jefferson, bulletin de l'exposition organisée à Paris, au Grand Palais, janvier-mars 1975.

Les notes de Thomas Jefferson ont été publiées intégralement (volume II) par les Éditions de l'Université de Princeton (1955-1956).

Achévé d'imprimer en novembre 1986
sur les presses de l'imprimerie
Darantière à Quetigny

Dépôt légal : Novembre 86
N° imprimeur : 073

* 28 FÉVRIER 1787 · THOMAS JEFFERSON QUITTE PARIS



Publié avec le concours du



de la Confrérie des Chevaliers du Tastevin
du Comité régional de tourisme
et de la Fédération des Interprofessions viticoles de Grande-Bourgogne