

### Table des matières

Introduction :	3
Plan du cours :	3
I- Les origines du vin, entre biologie, archéologie et mythologie	4
1- Aux origines du vin était la vigne	4
2- Aux origines de la vigne était le vin	4
3- Aux origines du vin, se trouvait Dieu	5
II- Le vin dans l'antiquité gréco-romaine	7
1- Le vin au cœur de la culture grecque	7
2- Le vin au cœur de l'économie grecque	9
3- Le goût du vin romain	10
III- Le développement de la vigne en Provence, des Grecs jusqu'aux papes d'Avignon	12
1- De Massalia à Massilia	12
2- Les vins de la Narbonnaise	13
3- Le vin de messe	14
4- Le vin des seigneurs	16
5- Le vin des papes d'Avignon	17
IV- De la piquette aux grands vignobles : l'évolution du vin (XVIème-XVIIIème siècle)	18
1- De la piquette	18
2- Des méthodes de vinification immuables	19
3- Un changement de mentalité	19
4- Les Hollandais et le commerce du vin	20
5- Les Anglais et le goût du vin	21
V- Les révolutions du vin : du phylloxéra aux AOC	24

1- Les maladies de la vigne .....	24
2- Le chemin de fer et la révolution des échanges .....	25
3- De la quantité à la qualité .....	26
Conclusion .....	28



# Histoire du vin et de la vigne

## Des origines à nos jours

### Introduction :

- La vigne : une des principales cultures de notre pays :  
2017 : Italie : 39,3 millions d'hectolitres de vin, premier pays producteur du monde  
France : 36,7 millions d'hectolitres de vin (-19% par rapport à 2016).  
Environ 20% du vin de la planète  
3420 produits (vins) différents regroupés en 1434 dénominations appartenant à l'une des 460 appellations et indications d'origine.  
755.000 hectares de vigne : moins de 3% des zones cultivées.  
Rendement de 48,6 hecto/hectare (55,5 en 2016)  
La France consomme 14% du vin produit dans le monde : le plus gros consommateur de la planète.
- Le vin : une boisson conviviale, de communication et de plaisir
- Le vin : une histoire culturelle écrite par des géographes (de Dion à Pitte)
- Roger Dion, Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIXème siècle, CNRS, 2010, (1959).
- Marcel Lachiver, Vins, vignes et vigneron - Histoire du vignoble français, Fayard, 1987.
- Hugh Johnson (Helen Bettinson), The story of wine, 1989 (Une histoire mondiale du vin de l'antiquité à nos jours, Hachette, 1990).
- Jean-Robert Pitte, Le vin et le divin, Fayard, 2004.
- Didier Nourrisson, Une histoire du vin, Perrin, 2017.

### Plan du cours :

- I- Les origines du vin, entre biologie, archéologie et mythologie
- II- Le vin dans l'antiquité gréco-romaine
- III- Le développement de la vigne en Provence, des Grecs jusqu'aux papes d'Avignon
- IV- De la piquette aux grands vignobles : l'évolution du vin (XVIème-XVIIIème s.)
- V- La révolution du vin : du phylloxéra aux AOC

Conclusion : Le vin aujourd'hui : une mode durable ?

## I- Les origines du vin, entre biologie, archéologie et mythologie

### 1- Aux origines du vin était la vigne

La vigne : Type : liane ; Famille : Vitaceae ou Vitacées.

Les Vitacées : - vignes vierges

- vitis : Muscadinia (40 chromosomes)

Euvitis, (38 chromosomes), dont la vitis vinifera L.

Vitis vinifera sylvestris : vigne sauvage, vigne des bois ou lambrusque. Espèce dioïque, grains de 5 à 12 mn de diamètre, portant 5 pépins courts et trapus. Plante commune au tertiaire.

Vitis vinifera sativa : cultivar de la sylvestris. Espèce hermaphrodite, production en fruits est plus importante, fruits plus sucrés. Chaque grain porte de 1 à 4 pépins, allongés et étroits. La transformation s'est effectuée par la sélection et la taille (peut-être inspirée par le broutage des bêtes).

### 2- Aux origines de la vigne était le vin

- -380.000 années, France, Nice (Terra Amata) : pépins de raisin sauvage carbonisés

- 17.400 av. JC, Israël (Ohalo II) : pépins de raisin sauvage

- 10.000 av. JC, Grèce, (grotte de Franchti) : pépins de raisin sauvage

- 8.000 av. JC, Turquie, Syrie et Liban : pépins de raisin sauvage

- 8.100 à 6.600 av. JC, Géorgie (près de Tbilissi) : acide tartrique dans des jarres

- 7.000 à 5.000 av. JC, Géorgie : pépins de raisin proche des formes cultivées.

- 6.900 à 6.300 av. JC, Israël (Atilit Yam) : pépins de raisin proche des formes cultivées.

- 6.000 av. JC, Turquie (Çayönu) : pépins de raisin peut-être cultivé

- 5.500 à 5.000 av. JC, Iran (Haji Firuz Tepe) : acide tartrique dans des jarres

- 4.100 av. JC, Arménie (Vayots Dzor) : pépins de vitis vinifera sativa, pressoir et cuve de fermentation.

- 4.000 av. JC, Italie (Sicile de l'Ouest) : acide tartrique dans des jarres

- 3.200 av. JC, Égypte : 700 jarres de vin résiné additionné de sucre ou de jus de figue et produit en Palestine trouvées dans la tombe du roi Scorpion Ier

- 2.700 av. JC, Égypte : bas-reliefs représentant des scènes de vendange et de pressurage.
- 2.600 av. J.C., Irak : étendard d'Ur : première représentation de dégustation de vin ?
- 2.340 av. JC, Irak (Lagash) : inscription mentionnant le « vin de la montagne ».
- 1750 av. JC, Iran (Suse) : le code d'Hammurabi prévoit le supplice du bûcher pour les prêtresses qui ouvriraient la porte des réserves de vin du temple aux simples mortels

### 3- Aux origines du vin, se trouvait Dieu

- L'épopée de Gilgamesh : mythe sumérien le plus célèbre retrouvé en 1872, et dont la première version aurait été écrite vers 1.800 av. JC. Gilgamesh, fils d'un Dieu et d'une mortelle, a manifestement servi de modèle au héros grec Hercule. Première version du déluge.  
Pour encourager les ouvriers chargés de construire l'arche, Utanapishtin leur offre « le jus de la vigne, le vin rouge et le blanc (...) pour qu'ils puissent en boire comme l'eau du fleuve ». Gilgamesh voit une vigne dans un jardin enchanté : elle « porte comme fruits des rubis, couverte de grappes de raisins qui charment le regard, de lapis-lazuli sont ses branches. Et elle porte des fruits désirables à la vue ».
- L'étendard d'Ur (2.600 av. JC) : première représentation de consommation de vin ?
- Le chant de Kumarbi (mythologie hittite, II<sup>ème</sup> millénaire av. JC) place la consommation de vin au cœur de l'action des dieux. Produit de prestige réservé aux dieux et aux princes, qualifié de rouge, blanc, bon, miellé, nouveau ou piqué. La vigne, symbole de fécondité et de vitalité est associée aux rituels de purification, de fondation et de libation.
- Libare : « prendre une part réduite du liquide » pour l'offrir aux dieux ou aux morts.
- Égypte, vin connu depuis le IV<sup>ème</sup> millénaire av. JC. Dès le III<sup>ème</sup> millénaire, les Égyptiens cultivent la vigne et pratiquent la vinification. Dans l'Ancien Empire, le vin, associé au divin -et notamment à Osiris, premier dieu ressuscité-

, était strictement réservé au Pharaon et à son entourage le plus direct. Au Nouvel Empire, la culture de la vigne se répand dans toute l'Égypte. Invention de l'étiquette : on écrivait à l'encre sur les cruches le nom du vignoble, celui du producteur et l'année de la mise en cruches.

- Hébreux : L'énorme grappe trouvée en terre de Canaan devient le signe de l'alliance renouvelée entre Dieu et les hommes. Noé est le premier vigneron dont l'arche s'échoue sur une montagne identifiée comme le Mont Ararat, où l'on a retrouvé le tout premier pressoir daté du VI<sup>ème</sup> millénaire. Don divin, symbole de fertilité, le vin, mentionné 650 fois dans la Bible, conduit également aux excès répréhensibles qui amènent à se dénuder, à dévoiler ses pensées intimes et à commettre l'interdit. La religion juive réprime l'ivresse mais encourage la consommation modérée et responsable du vin qui accompagne la liturgie de la fête.

- Grecs : Dionysos, fils adultérin de Zeus et de Sémélé, Dionysos est le seul dieu grec à être né d'une mortelle, il est seul dieu à mourir et ressusciter. Il fait découvrir la vigne aux humains. Il incarne la vigne dans ses bienfaits comme dans ses excès : force végétale, vivacité, croissance, exubérance et convivialité mais aussi violence voire transe de l'ivresse. L'ampélographie, l'étude des cépages, tire son nom d'Ampélos, amant de Dionysos, changé à sa mort en vigne. Le nom même de Dionysos serait forgé sur oïnos, le vin en grec, qui a donné l'œnologie, et qui dérivait du grec archaïque woïnos dont on ne connaît pas l'origine.

Pourquoi le vin est-il partout associé au divin, au sacré ?

- effets de l'alcool
- vigueur et mystère de la fermentation vinique
- lien avec la résurrection : mort du jus de raisin pour renaître en vin
- couleur du sang : symbole du lien entre végétal et animal et de là entre divin et humain.
- Consolateur universel

Talmud : « Quand le vin vient à manquer, les drogues deviennent nécessaires ».

## II- Le vin dans l'antiquité gréco-romaine

### 1- Le vin au cœur de la culture grecque

-3.000 av. JC : la viticulture apparaît en Grèce où on pratiquait déjà la vinification des lambrusques.

Thucydide (Vème siècle av. JC.) : « Les peuples méditerranéens commencèrent à sortir de la barbarie quand ils apprirent à cultiver l'olivier et la vigne ».

Association traditionnelle de la vigne, de l'olivier et des céréales.

La vigne est porteuse d'une identité qui permet de se différencier des barbares qui ne savent pas la tailler. Il y a une façon noble de cultiver le vin et une façon noble de le boire qui s'exprime tout particulièrement lors du banquet.

Le banquet grec est avant tout un acte religieux qui s'ouvre sur le sacrifice d'un animal. Il se poursuit par le deipnon, le repas proprement dit, et s'achève par le symposion, qui renvoie au fait de boire en compagnie. Le symposiarque, chargé de diriger les événements, a pour tâche de couper le vin avec de l'eau dans le cratère (ce où l'on mélange).

akratos : vin pur, qui n'a pas été mélangé.

Psykter : rafraîchissoir placé dans un cratère rempli de neige.

Kythos : louche

œnochoé : pichet au bec trilobé à une anse unique

canthare : un vase profond à deux anses hautes et verticales et qui le rappelle le calice

skyphos : un gobelet avec ou, plus couramment, sans pied. Coupe large et profonde caractérisée par deux anses insérées à mi-hauteur ou sous le bord, souvent horizontales.

Kylix : un vase peu profond et évasé qui rappelle les anciennes coupes à champagne

La proportion eau-vin varie du simple au double : de la proportion 1/3 de vin pour 2/3 d'eau à l'inverse : 2/3 de vin pour 1/3 d'eau. Le vin pur est réservé aux malades, aux ivrognes et aux barbares. Difficulté de connaître le degré du vin grec peut-être sous-estimé par les historiens.



*Hésiode, Les travaux et les jours, (VIIIème siècle avant JC) : « cueille tous tes raisins et apporte-les dans ta demeure ; expose-les au soleil dix jours et dix nuits. Conserve-les à l'ombre pendant cinq jours ».*

*Plutarque (Ier-IIème siècles ap. JC) : « Il faut que le mélange de l'homme et du vin se fasse selon la nature de chacun et le symposiarque doit connaître les règles de ce mélange et les observer afin que, tel un habile musicien avec les cordes de sa lyre, il tende un convive en lui donnant à boire, en relâche un autre en lui rationnant le vin, et amène ainsi ces natures désaccordées à un unisson harmonieux ».*

*Platon, (Ve-IVe s. av. JC), le Banquet :*

*« Après toutes les cérémonies ordinaires, on parla de boire, Pausanias prit alors la parole :*

*« Eh bien, voyons, dit-il, comment boire sans nous incommoder. Pour moi je déclare que suis encore fatigué de la débauche d'hier, et j'ai besoin de respirer un peu, ainsi que la plupart de vous, ce me semble ; car hier vous étiez des nôtres. Avisons donc à boire sans excès ».*

*« Tu me fais grand plaisir, dit Aristophane, de vouloir qu'on se ménage ; car je suis un de ceux qui se sont le moins épargnés la nuit passée ».*

*« C'est ainsi que je vous aime ! dit Erysimaque. Il reste à voir comment va Agathon ».*

*« Comme tu vois, dit-il : ça ne va pas très fort ».*

*« Tant mieux pour moi, reprit Reyximaque, si des braves tels que vous ont rendu les armes (...). Ainsi, puisque vous êtes d'avis de nous ménager, j'en serai moins importun, si je vous remontre le danger qu'il y a de s'enivrer. Mon expérience de médecin m'a parfaitement prouvé que rien n'est plus pernicieux à l'homme que l'excès de vin : je l'éviterai toujours tant que je pourrai ; et jamais je ne le conseillerai aux autres, surtout quand ils se sentiront encore la tête pesante de la veille ».*

L'ivresse n'est évidemment pas inconnue des Grecs qui distinguent la bonne de la mauvaise ivresse.

*Platon : « les garçons de moins de dix-huit ans ne devraient absolument pas toucher au vin, car il ne faut pas jeter de l'huile sur le feu. On peut boire du vin avec modération jusqu'à l'âge de trente ans, mais le jeune homme devrait s'abstenir entièrement de l'ivresse et des excès de boisson. Quand un homme entre dans sa quarantième année (...) il peut évoquer les autres dieux et particulièrement faire*



*appel à Dionysos pour participer au rite sacré des vieux hommes, et aussi aux réjouissances que le dieu leur a donné pour alléger leur fardeau : le vin, le remède contre l'amertume de la vieillesse, grâce auquel nous pouvons retrouver notre jeunesse et jouir de l'oubli du désespoir ».*

Dans le symposion, rien n'est laissé au hasard, rien n'est spontané, tout obéit à des rites savamment étudiés. C'est l'ordre dans le désordre, la tempérance dans la démesure. Si le vin occupe une place aussi centrale dans la culture grecque, c'est parce qu'il se situe également au cœur de son économie.

## 2- Le vin au cœur de l'économie grecque

Les Grecs plantent la vigne sur les collines bien dégagées afin de favoriser l'ensoleillement comme la sécheresse et donc l'arôme du raisin. Déjà dans la Bible, la vigne est associée à la montagne :

*Jérémie (XXXI, 5) : « Tu planteras tes vignes sur les montagnes de Samarie »*

*Joël (IV, 18) : « les montagnes dégoutteront de vin nouveau »*

Les vignobles sont proches d'un bon mouillage car le commerce est avant tout maritime.

Vin transporté en amphores. Amphoreus : « qui peut se porter des deux côtés ». Fabrique de céramique associée à la viticulture.

Le commerce du vin est tellement prospère qu'il accompagne tout naturellement la création des colonies (VIIIème-VIème siècles av. JC). De Phocée à Troie court la Grèce d'Asie tandis que d'autres colonies en Sicile et en Italie du sud forment la Grande Grèce encore appelée Oenotria, le pays de la vigne.

Les trois types de vin (blanc, rosé et rouge) étaient connus des Grecs mais nous ne connaissons pas le goût du vin grec. Celui retrouvé dans des amphores semble avoir été sirupeux et contenait de nombreuses impuretés : des pépins et même des grains de raisins entiers. On n'ajoutait pas de résine au vin grec mais on pouvait le couper à l'eau de mer et ajouter dans le cratère des épices et herbes aromatiques : pétales de roses ou de violettes, de la menthe, du poivre, du safran, du patchouli, des dattes etc. Des contemporains ont loué la douceur des vins grecs.

### 3- Le goût du vin romain

Influence grecque manifeste mais également étrusque et carthaginoise. Le traité agronomique de Magon, érudit carthaginois (III<sup>ème</sup> ou II<sup>ème</sup> siècle av. JC), *De re rustica*, des choses de la campagne, a eu une grande influence sur la viticulture romaine dont il stimule la croissance. L'autre *De re rustica* célèbre dans l'empire romain a été écrit au I<sup>er</sup> siècle ap. JC par Columelle, originaire de Cadix, ancien comptoir phénicien.

Avec les grandes conquêtes qui se succèdent au II<sup>ème</sup> siècle av. JC, un flot d'argent continu coule sur Rome où on élabore une culture du luxe inédite jusque-là dans lequel le vin a pleinement sa place.

*Diodore de Sicile, (I<sup>er</sup> siècle av. JC) : « On prit l'habitude de servir des repas fastueux, accompagnés de parfums aux senteurs merveilleuses et pour lesquels on préparait des lits couverts de coussins multicolores les plus coûteux et faits avec un art consommé d'ivoire, d'argent et d'autres matières précieuses. Des vins, ceux qui n'étaient qu'agréables, étaient méprisés ; on faisait sans retenue ses délices du falerne, du chio, et de leurs rivaux, ainsi que des meilleurs poissons et d'autres raffinements de la table. Dans le même esprit, les jeunes gens portaient sur le Forum des vêtements d'un moelleux extraordinaire et si fins qu'ils étaient transparents comme ceux des femmes. Comme on recherchait tout ce qui procurait du plaisir ou servait de ruineuses habitudes d'ostentation, on fit rapidement monter les prix de ces biens jusqu'à des excès incroyables. L'amphore de vin se vendait cent drachmes, celle de salaisons du Pont quatre cents ; les cuisiniers les plus doués dans leur art s'achetaient quatre talents, et les gitons les plus beaux bien davantage encore ».*

Élaboration d'une hiérarchisation des produits qui conduit à une géographie des plaisirs.

La conversation accompagne toujours le vin.

*Plutarque : « Il faut que les lutteurs soient couverts de poussière pour que leur adversaire les saisisse et les tire ; mais pour les prises de l'amitié, c'est le vin, quand il est mêlé à la conversation, qui fournit l'accrochage. Car la conversation détourne du corps ce qui dans le vin facilite la sympathie et l'éducation et le mène jusqu'à l'âme ».*

Mais le vin est au cœur de la conversation : élaboration de la *censura culinarum*, la critique gastronomique, dont la *censura vini* est une branche qui attribue la palme de l'excellence au Falerne. Une amphore portant

l'inscription Fal Mas pour Falernum Massicum et une année de consulat indiquant la date de 102 av. JC attesta de la première AOC de l'histoire du vin. C'est un vin blanc liquoreux de raisins sur-mûris, doré quand il est jeune qui se colore en vieillissant et dont on recherche l'oxydation.

La carte des vins italiens les plus réputés à Rome selon Pline l'ancien est marquée par un déséquilibre Nord-Sud (neuf grands crus au nord de Rome, 23 au sud). L'influence de la Grande Grèce, qui englobe Naples est manifeste mais la proximité de Rome joue également un rôle indéniable car ce sont les consommateurs qui créent les grands crus. La proximité entre grands crus et marché explique également leur localisation en bord de mer (le commerce et le transport du vin est toujours maritime). Influence des médecins (dégustation selon Galien) et des propriétaires riches et puissants. Le classement se fait aussi selon les millésimes, le (bon) vin vieux étant très rare.

*Pline l'ancien (Ier siècle) à propos de l'année où Opimius exerça le pouvoir, en 121 av. JC : « le soleil détermina une température splendidement idéale (on appelle cela « cuire à point »), et l'on garde encore de ces vins qui ont près de deux cents ans ; ils sont désormais réduits dans une sorte de miel amer (c'est l'évolution naturelle des vins avec l'âge) et on ne peut ni les boire purs, ni les tempérer avec de l'eau. Leur invincible goût de rancio a tourné à l'amertume, mais on améliore et on met en valeur tous les autres vins en les coupant très légèrement avec eux ».*

Les consommateurs modestes vont remplir leur cruche à la taverne du coin, le thermopilium. À Pompéi on a pu identifier avec certitude au moins 200 tavernes. Dans une rue de 80 mètres de long, on en a compté huit. Certaines ont gardé leur tarif : « Pour un as, vous pouvez boire du vin, Pour deux, vous pouvez boire le meilleur, Pour quatre, vous pouvez boire du falernum ». Qui n'en était certainement pas !

Rome est une mégapole qui atteint vraisemblablement le million d'habitants et tous ont soif de vin. Une des portes de l'Urbs a été baptisée la porta vinaria et le Testaccio, haut de 35 mètres s'est fait de millions de tessons d'amphores.

### III- Le développement de la vigne en Provence, des Grecs jusqu'aux papes d'Avignon

#### 1- De Massalia à Massilia

Les Phocéens ont introduit la culture de la vigne dans notre région.

*Justin, historien romain du IIIème ou du IVème siècle : « Les Gaulois ont appris des Grecs une manière de vivre civilisée (...) et à cultiver la vigne et l'olivier. Leur progrès fut si éclatant qu'il semblait que la Gaule était devenue une partie de la Grèce ».*

Fondation de Massalia vers 600 av. JC. La viticulture se développe dès la fin du VIème siècle av. JC. Vers 500 av. JC, Massalia produisait son vin et ses amphores pour l'exporter. Découvertes de vestiges de champs sillonnés de rangées de plantation que l'on a identifiés comme des vignobles des IV-llème siècles av. JC. : grandes tranchées rectilignes distantes d'environ 1,15 mètre d'où partent à distance régulière de courts tronçons perpendiculaires interprétés comme des tranchées de marcottage. Depuis Marseille, la viticulture s'étend ensuite dans l'arrière-pays (étang de Berre, Lançon, Martigues, Lattes)

L'amour des Gaulois pour le vin est un thème récurrent des auteurs romains.

*Diodore de Sicile : « Aimant le vin jusqu'à l'excès, ils engloutissent celui que leur porte les marchands, ils boivent avec une passion furieuse et se mettent hors d'eux-mêmes en s'enivrant jusqu'au sommeil et à l'égarément ».*

*« De nombreux marchands italiens, poussés par l'amour de l'argent qui les caractérise, (qui) considèrent que l'amour que les Celtes portent au vin est pour eux un cadeau d'Hermès ».*

Les Romains se sont imposés dans le commerce du vin méditerranéen (âge d'or : entre 150 et 50 av. JC).

*Athénée de Naucratis, dans son banquet des hommes sages (IIIème s.), relate le voyage en Gaule du stoïcien Posidonios d'Apamée à la veille de la conquête de César :*

*« Dans un festin, ils (les Gaulois) s'asseyent en cercle (...) les serviteurs versent à boire dans des vases de terre ou d'argent à forme d'ambigue (allongés), renfermant chez les riches du vin de Marseille ou d'Italie, chez les pauvres de la corma, une bière de froment au miel ou sans miel. Ils boivent au même vaisseau, peu à la fois, mais ils y reviennent souvent. (...) Ce que l'on boit chez les riches, c'est du vin apporté d'Italie ou du pays des Massaliètes et on le boit pur ».*

Ce refus du mélange s'expliquerait peut-être par un interdit religieux. Les Gaulois consomment exclusivement du vin rouge et on a retrouvé sur plusieurs sites des amphores décapitées qui ont fait penser à un lien entre sacrifices et vin.

## 2- Les vins de la Narbonnaise

La viticulture provençale se développe avec la romanisation. En 125 av. JC, Rome entreprend la conquête du sud de la Gaule. La province de la Narbonnaise s'étend de Toulouse jusqu'à Vienne et Genève. Cette bande sud romanisée sert à Jules César de point d'appui dans sa conquête du reste de la Gaule, entre 58 et 51.

À la fin de la guerre des Gaules, les Romains fondent des colonies destinées à accueillir les vétérans. Les terres confisquées aux indigènes sont données aux colons romains après avoir été divisées. Fait remarquable : la persistance aujourd'hui encore de parcelles romaines.

Le commerce du vin est toujours hautement rentable et la viticulture est aux seuls citoyens romains.

Dernier quart du 1er siècle av. JC, on décèle à Saint-Martin-d'Ardèche, à Sainte-Cécile-les-Vignes et à Mazan, l'apparition d'ateliers de potiers qui fabriquent des amphores destinées à contenir et à transporter les vins de la vallée du Rhône dont l'emplacement est idéal.

Pline fait l'éloge des vins provenant des coteaux qui bordent l'Ouvèze, région où se distinguent encore Beaumes-de-Venise, Gigondas, Rasteau.... Les Voconces produisaient un vin doux, le vinum dulce et l'aigleucos, un vin pétillant dont on arrêtait la fermentation en plongeant les dolia dans l'eau froide jusqu'à l'hiver, moment où on le buvait.

Parmi les sites majeurs du Tricastin, la villa rustica du Molard découverte à Donzère, reste la plus grande exploitation viti-vinicole connue du monde antique méditerranéen.

Les vins de la Narbonnaise concurrencent bientôt ceux d'Italie.

92 : l'empereur Domitien ordonne l'interdiction de planter de la vigne et l'arrachage de la moitié du vignoble des provinces.

Pourtant, l'apogée de la viticulture en Narbonnaise est atteinte au IIème siècle. La vigne a ensuite tendance à reculer.

280 : Abrogation officielle de l'édit de Domitien par Probus.

Deux innovations majeures :



Une amélioration de l'amphore aboutit au type de la gauloise 4, produite à partir du milieu du I<sup>er</sup> siècle dans toute la Narbonnaise. Les Gauloises 4 mesurent entre 61,5 cm et 67,2 cm, ont une capacité qui varie entre 30 et 37,7 litres et pèsent autour de 10 kg. Le règne de la Gauloise 4 cesse au III<sup>ème</sup> siècle, elle est alors largement concurrencée par le tonneau.

Le tonneau : une invention due aux Gaulois, aux Étrusques ou aux Rhètes ? L'usage du tonneau se développe à partir du I<sup>er</sup> siècle puis se généralise au siècle suivant. Particulièrement bien adapté au transport fluvial et maritime, beaucoup moins fragile que l'amphore et d'une contenance beaucoup plus importante. L'usage du tonneau amène celui de grandes cuves en bois dans le processus de la vinification.

### 3- Le vin de messe

À la fin du VI<sup>ème</sup> siècle, Grégoire, évêque de Tours raconte la fuite de Gondebaud, roi de Bourgogne devant l'avancée des armées franques :

« Ayant parcouru les bords du Rhône et les marais qui l'avoisinent, Gondebaud entra dans Avignon (...). Clovis, ayant encore augmenté ses forces, se mit à la poursuite de Gondebaud pour l'arracher de la ville et le faire périr. À cette nouvelle, Gondebaud, saisi d'épouvante, craignit qu'une mort soudaine ne vint le frapper (...). Son conseiller Aridius lui offre alors de passer dans le camp de Clovis pour tenter d'influencer ce dernier. Clovis ayant campé avec son armée sous les murs de la ville » écoute les conseils du traître Aridius : « Pourquoi retiens-tu ton armée, lorsque ton ennemi est dans un lieu très fortifié ? Tu désolés les campagnes, tu ravages les prés, tu coupes les vignes, tu abats les oliviers ; enfin, tu détruis toutes les productions de ce pays, et tu ne peux cependant lui faire aucun mal. Envoie-lui plutôt des députés et impose-lui un tribut qu'il te payera tous les ans ; de cette manière, la contrée sera délivrée, et tu seras toujours le maître de celui qui te payera un tribut ».

Les cultures de la vigne et de l'olivier sont restées primordiales en Provence malgré les invasions grâce au développement du christianisme à partir du III<sup>ème</sup> siècle.

Le vin est nécessaire à l'Église :

- pour son **rituel** : jusqu'au XIII<sup>ème</sup> siècle, l'ensemble des fidèles communie fréquemment sous les deux espèces. Le vin se transporte mal : expansion de la viticulture dans des zones climatiques qui s'y prêtaient difficilement.

- **symbolique** du vin omniprésente dans l'Ancien comme dans le Nouveau testament.
- **L'accueil** religieux ne saurait se passer de vin.
- **prestige** rattaché à la vigne pour les premiers évêques issus de l'aristocratie gallo-romaine.
- de la qualité du vin dépend la **réputation** de la cité épiscopale. L'évêque est parfois surnommé comme pater vinearum, le père des vignes
- le commerce du vin est fort **lucratif**

Les moines ont, eux aussi, besoin de vin pour célébrer la messe, pour se procurer facilement du numéraire pour en boire, pour offrir et pour soigner. Les clunisiens et les cisterciens sont à l'origine du développement et de l'amélioration de la viticulture en Bourgogne (concepts de clos et de climat) et de la vinification.

Le vin médecin :

*Marie-Thérèse Lorcin<sup>1</sup>, le vin « peut préparer ou renforcer l'action des substances médicamenteuses auxquelles il est associé ; il peut être employé comme liquide de base pour confectionner un remède ; il peut aussi en faciliter l'absorption. Ces divers rôles ne s'excluent pas et sont souvent cumulés. Le vin forme à lui seul, dans un petit nombre de cas la médication ».*

*Barthélémy l'Anglais, traduit en 1372 par Jean Corbechon : « Il conforte la chaleur naturelle par tous les membres, il repaist lame et engendre joy et hardiesse et si donne vertu au corps ; il vuide la cole rouge par sueur et par urine et attempre la cole noire. Il répare les membres secs par déffaulte de humeurs et rent la force perdue et engresse le corps, et si dégaste lenflure qui est dedans le ventre ; il aguise l'apetit et la digestion, et si aguise l'entendement et si destoupe les conduits de la rate et du foye. Il destruit et degaste les grosses superfluités du corps, et si oste les ordures et les chassies des yeux ; il fait un homme bien parler et si despece les reins et en fait saillir la gravelle ; il est convenable à guérir les playes, et si est proufitable à tous, mais qu'il soit deument prins. Et s'il est excessivement prins en qualité et en quantité, c'est la mort à celui qui le prent et venin à cestuy qui en abuse ».*

*Adam de Crémone (XIIIème siècle) : « S'il est pris en excès, il nuit au foie, au cerveau et au nerf, il engendre la paralysie, le tremblement, les convulsions, l'apoplexie et la mort subite ».*

<sup>1</sup> « Les usages du vin à la fin du Moyen Âge (XIIIe-XVe siècles) », Le vin des historiens, Université du vin, Suze-la-Rousse, 1990



Ventris ingluvies, l'excès de ventre, huitième des neufs péchés capitaux.  
En Provence, l'Église est le plus gros propriétaire en terre et en vigne.

#### 4- Le vin des seigneurs

*Charlemagne, De villis : « Que nos intendants se chargent de nos vignes qui relèvent de leur ministère, et les fassent bien travailler, qu'ils mettent le vin dans une bonne vaisselle et qu'ils prennent toutes les précautions pour qu'il ne soit gâté en aucune manière. S'il faut acheter d'autre vin, qu'ils le fassent acheter en un lieu d'où ils puissent le conduire à nos domaines. Et si le vin ainsi acheté se trouve excellent, qu'ils nous en réfèrent afin que nous avisions nous-même. Qu'ils réservent à notre usage le produit de nos ceps. Qu'ils mettent en cellier les redevances de nos domaines qui doivent livrer du vin. »*

La féodalité crée deux droits sur le vin : le **ban des vendanges** pour éviter les vols de récolte et contrôler la qualité du vin en repoussant la vendange. Le seigneur vendange sa propre vigne juste avant le ban à moindre coût. Le droit de **banvin** permet au seigneur de vendre son vin nouveau avant tout le monde. En échange : entretien du pressoir banal. Des redevances en raisin et en vin destiné aux domestiques et aux gens d'armes. Au XV<sup>ème</sup> siècle les soldats, les gardes, les seigneurs et leur entourage peuvent boire jusqu'à deux litres de vin par jour<sup>2</sup>. Pris pur pendant le repas, il s'aromatise en soirée au moyen d'aloès, d'anis, d'absinthe et autres épices variées. L'hypocras est mentionné à partir du XIV<sup>ème</sup> siècle.

La vigne reste l'ornement du château jusqu'au Versailles de Louis XIV. L'intérêt aristocratique conduit à une première sélection des crus et à une détermination des goûts. En 1395, Philippe le Hardi, duc de Bourgogne, décrète l'arrachage du « déloyal gamay », trompeur, médiocre, « d'une grande aigreur et très inférieur en qualité », « moult nuisible à créature humaine ». Remplacé systématiquement par du noirien (pinot noir).

Le « complant » ou « méplant » : contrat passé entre le propriétaire d'un terrain inculte et un particulier qui s'engage à y planter de la vigne et qui en gardera l'usage contre redevance. La version la plus favorable partage la vigne en deux : une moitié revient en toute propriété à l'exploitant. Ce type de contrat a donc favorisé l'émergence de la petite propriété paysanne.

Le peuple médiéval consomme de plus en plus de vin, le plus souvent, coupé d'eau. Souci manifeste d'hygiène : les femmes et les enfants boivent aussi du vin.

<sup>2</sup> Philippe Contamine, La vie quotidienne pendant la guerre de Cent Ans, Paris, Hachette, 1976.

Alain Saint-Denis, dans son étude sur la région laonnoise met en avant une frénésie de plantation de vignes au début du XIII<sup>ème</sup> siècle. Les plus beaux vignobles restent propriété du roi de France, des abbayes et d'une vieille élite, les cives : les anciens citoyens, des vieilles familles depuis longtemps clientes des pouvoirs royal comme ecclésiastiques. Il est « remarquable que le vignoble, plus encore que l'habitat, reflète un état aussi ancien de la société ». L'élan vers la vigne est encouragé par l'optimum climatique, l'ouverture des marchés septentrionaux grâce à l'expansion de la bourgeoisie (Dion citait un texte flamand du milieu du XIII<sup>ème</sup> siècle qui opposait aux paysans et gens de métier les burgensis qui boivent seulement du vin), et l'accès à la commune que donne la vigne. Depuis 1128, la charte de la commune de Laon affirme qu'elle acceptera en son sein ceux qui ont fait construire une maison comme ceux qui possèdent une vigne. On rencontre quelques familles de vigneron mais 80% des familles de Laon ne possèdent qu'une pièce isolée.

Vers 1225, le parisien Henri d'Andelli, dans un poème en 204 vers, la Bataille des vins ne mentionne qu'à peine les vins de Provence mais dessine une géographie des vignobles. Elle est basée sur le goût : on préfère de loin le vin blanc au vin rouge, sur la facilité des échanges et la proximité des centres de pouvoir et des consommateurs aisés.

### 5- Le vin des papes d'Avignon

Bertrand de Got, archevêque de Bordeaux, élu pape sous le nom de **Clément V**, possède un vignoble d'environ quatre hectares à Pessac, le futur Château Pape Clément. Il fait planter au Groseau le premier vignoble pontifical du Comtat qui donne un vin liquoreux capable de conservation. Le muscat est le seul cépage mentionné à propos du Comtat (muscadrière : vignoble planté en muscat).

**Jean XXII** ou Jacques Duèze est originaire de Cahors d'où il fait venir en 1320 des vigneron pour planter le vignoble de sa résidence de Châteauneuf-Calcernier que l'on commence à appeler du Pape. Il fait venir des vins nouveaux de toute la vallée du Rhône (Tournon, Roquemaure, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Gilles, Nîmes, Beaucaire, Saint-Rémi, Noves et Aix). Peu de localités du Comtat apparaissent dans la cave pontificale : Saint-Saturnin-lès-Avignon, Valréas, mais surtout Carpentras et Bédarrides. Le pape apprécie

les vins fins de Bourgogne et particulièrement de Beaune et ceux du Bourbonnais (Saint-Pourçain blanc).

Le récit d'une fête fastueuse donnée à Sorgues par le cardinal Ceccano pour honorer le pape **Clément VI** évoque « une fontaine surmontée d'une tour et d'une colonne d'où s'échappaient cinq espèces de vin. Les margelles de cette fontaine étaient garnies de paons, de faisans, de perdrix, de grues et de divers autres volatiles. Les vins venaient de Provence, de la Rochelle, de Beaune, de Saint-Pourçain et du Rhin ». Pour son couronnement, Clément VI a fait venir 15 tonneaux de vin muscat du Languedoc. Il se fournissait également en Provence (Toulon, La Ciotat, les Quatre-Tours près de Mirabeau) et affectionnait également la Vernaccia des Cinque Terre.

**Benoît XII** se fait traiter par Pétrarque d'« indigne et ivrogne timonier de l'Église ». Le décor de sa chambre s'orne de rinceaux de vigne.

**Innocent VI** se fournit également en vins de proximité comme ceux de Pont-Saint-Esprit, Rochefort-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon et Tavel. À tous les vins déjà cités, il faut encore ajouter les vins de Gascogne, de la Rochelle et du Rhin qui apparaissent dans les comptes de la Cour pontificale.

Le choix de tel ou tel vin obéit à la mode du moment, à la facilité du transport ainsi qu'au mode d'approvisionnement (réseau de pourvoyeurs).

La présence pontificale à Avignon encourage la viticulture dans le Comtat Venaissin (Zerner).

Les cuves rupestres : 80 sur le terroir de l'appellation Ventoux entre Venasque et Bonnieux.

## IV- De la piquette aux grands vignobles : l'évolution du vin (XVI<sup>ème</sup>-XVIII<sup>ème</sup> siècle)

### 1- De la piquette

La piquette, de l'eau infusée dans du marc de raisin, est la boisson quotidienne du pauvre vigneron et de sa famille. Elle était déjà en usage chez les Romains : la tradition a dominé pendant des générations

### 2- Des méthodes de vinification immuables

La vinification pour obtenir du vin blanc est la plus simple : le raisin est foulé puis pressé. Le moût est ensuite transvasé dans des tonneaux placés dans le cellier où on recherche une température comprise entre 15 et 20° afin de faire partir la fermentation. Elle se produit lors du contact entre les levures de la peau et le jus sucré du raisin et qui change le sucre en alcool provoque un échauffement du moût et son bouillonnement. Les gaz dégagés expulsent une partie des impuretés contenues dans le tonneau. La fermentation alcoolique est anaérobie : on ferme la bonde du tonneau mais pas de façon étanche afin de permettre aux gaz de s'échapper. Le vin blanc se prête particulièrement bien aux régions froides : la fermentation lente, à température plus fraîche, conserve les arômes et le fruité recherchés dans le vin blanc. En pays méditerranéens, existe toujours le risque que la fermentation se déclenche avant même le foulage.

La vinification en rouge est plus compliquée : il faut trier la vendange afin de n'utiliser que les raisins noirs). Ils sont directement versés dans la cuve où ils sont plus ou moins foulés. Certains ont été égrappés, d'autres sont laissés avec leur rafle. La cuve n'est pas remplie à ras bord afin d'éviter tout débordement car la fermentation se fait cuve ouverte. Le chapeau de marc reste en surface et ne colore que peu le vin. Ce vin de goutte est ensuite versé dans des tonneaux. Le marc est à son tour sorti de la cuve et envoyé au pressoir. Il s'agit du vin de presse que l'on peut choisir d'incorporer, ou pas, au vin de goutte. Une fois le vin mis en tonneau, il faut s'empresse de le vendre.

### 3- Un changement de mentalité

La culture du vin était héritière d'une longue tradition. Au XVIème siècle, on donne toujours vacances aux tribunaux pour la vendange. Olivier de Serres : (on voit) « desloger des grosses villes les présidents, conseillers, bourgeois et autres notables personnes pour aller aux champs, à leurs fermes, pourveoir aux vins : aimans mieux prendre telle peine pour estre bien abreuvés, que de l'estre mal en espargnant ce peu de souci qu'il y a en tel mesnage ».

La Renaissance redécouvre Bacchus (11) qui inspire de nombreux artistes car elle illustre une certaine culture de l'excès (Rabelais) témoin d'un profond changement de mentalité.

Dès le XIII<sup>ème</sup> siècle, on commence à voir des abbayes parmi les plus septentrionales qui abandonnent leurs vignobles au motif que la récolte ne justifie pas les efforts fournis. Il a fallu un long cheminement mental pour substituer à la nécessité du devoir, l'idée de rentabilité : recul par rapport à l'universalité de la religion (individualisme), une certaine abstraction de la pensée (anticipation des coûts et des bénéfices) et nécessite une économie de marché. La recherche de la rentabilité a été poussée beaucoup plus loin par les Hollandais qui s'imposent, à partir de la fin du XVI<sup>ème</sup> siècle comme les maîtres du commerce européen.

#### 4- Les Hollandais et le commerce du vin

L'amélioration de la navigation atlantique incite les Hollandais à acheter les vins de la côte française plutôt que ceux des vignobles septentrionaux. Les flûtes, capables de charger plus de tonneaux pour un nombre réduit de marins, font baisser le prix du transport. Les Hollandais en profitent pour augmenter significativement le marché. En plus du vin de qualité à destination d'un public aisé, ils transportent des vins de qualité médiocre afin d'abreuver les masses populaires. Le problème de la conservation, aggravé par le transport en bateau de ces petits vins à faible teneur alcoolique est résolu grâce au mutage à l'eau-de-vie. C'est alors que le vin rencontre l'eau-de-vie.

Arnaud de Villeneuve, Livre du vin : « On extrait par distillation de vin ou de lie, le vin ardent dénommé aussi eau-de-vie ; c'est la portion la plus subtile du vin. C'est l'eau permanente ou bien l'eau d'or, à cause du caractère sublime de sa préparation ; ses vertus sont bien connues. Elle prolonge la vie et voilà pourquoi elle mérite d'être appelée eau-de-vie ».

Les Hollandais ajoutent à un vin de médiocre qualité de l'eau-de-vie pour la conservation, du sirop pour le rendre liquoreux et habituent les classes populaires à en apprécier le goût. Ce traficotage a un effet positif : en développant le marché des vins communs, il enrichit les tout petits vigneron qui peuvent ainsi accéder à la propriété.

L'eau-de-vie peut également être consommée pure, comme les marins hollandais en prennent vite l'habitude : elle ne prend que peu de place à bord, elle se conserve parfaitement et elle est très appréciée des populations indigènes en voie d'être colonisées. Là encore, un nouveau marché est créé : celui du vin brûlé, brandwein en Allemagne, brandy en Angleterre. Pour les



vignerons français, la distillation est une aubaine : elle permet de conserver le surplus de vin et devient une opération ordinaire de l'après vendange.

Les Hollandais prennent l'habitude d'aseptiser les tonneaux en y faisant brûler une mèche soufrée dit « allumette hollandaise ». L'élimination des bactéries acétiques permet désormais un transport au long cours.

Nicolas de Bonnefons, Les délices de la campagne (1655) : « Les Allemans, pour conserver la bonté de leurs vins blancs de Rhein, ensouffrent leurs tonneaux auparavant que de les entonner ; ce qu'ils font en mettant dans leurs tonneaux, par le trou de la bonde, un linge blanc de six poulces de long sur trois ou quatre de large, lequel estant ensouffré, le laissent pendre attaché à un cloud, puis ils l'allument ; en bruslant, il parfume si abondamment tout le tonneau qu'il se suffoque de sa fumée et s'esteint de luy mesme ; alors il faut bien boucher le tonneau pour le faire parfumer partout puis retirer ce qui reste du linge bruslé pour entonner le vin promptement ». En 1665, un Ecossais se plaint que le vin expédié de France est toujours soufré ce qui le « rend beaucoup plus malsain et migraineux que celui que nous buvons dans le pays où il est fait ».

L'influence hollandaise est manifeste sur toute la façade atlantique française et son arrière-pays. L'Armagnac a été choisi pour produire de l'eau-de-vie en raison de son abondance en bois et le Cognac pour sa proximité avec La Rochelle. Les Hollandais persuadent les viticulteurs de la vallée du Layon d'imiter les vins doux de Loire à meilleur marché. Ils encouragent la production de muscadet et de gros plant afin de produire du vin à très bon marché. On est désormais entré dans l'ère du vin de négoce.

### 5- Les Anglais et le goût du vin

Les liens entre l'Angleterre et le Bordelais sont anciens. Les Anglais apprécient ces « french clarets » titrant entre 8 et 10° mais ils s'en détournent dans la deuxième moitié du XVIIème siècle : les riches Anglais sont à la recherche de nouvelles boissons qui leur permettraient de se distinguer socialement.

Arnaud de Pontac, président du parlement de Guyenne, issu d'une famille enrichie grâce au commerce du vin a hérité de son père d'un vignoble : le Haut-Brion. Pontac est un génie. Il décide de rapprocher son vin du goût réclamé par l'élite britannique tout en menant une action commerciale aussi efficace que novatrice. Pour affirmer à tous que son vin est meilleur que tout autre et uniquement réservé à l'élite, il décide de le vendre 4 fois plus cher que les autres. Samuel Pepys (1663) : « J'ai bu un vin français appelé Ho-

Bryan, qui avait un bon goût, le plus particulier que j'eusse jamais rencontré ». Pontac envoie son propre fils ouvrir à Londres une taverne d'un luxe inouï à laquelle serait réservée l'exclusivité du Haut-Brion. Le succès de la « Pontack's Head » est phénoménal.

Le Haut-Brion se distingue par sa couleur rubis. Pontac apporte la plus grande attention à ses vignes, dont il a sélectionné les plus vieilles. Il ne lésine pas sur la main d'œuvre qui devient permanente. Le vignoble n'est plus marcotté : il est désormais planté en lignes plus espacées afin de limiter volontairement les rendements, une action complétée par une taille plus drastique. Les cépages ont été soigneusement sélectionnés avec une préférence pour le cabernet, le malbec et le petit verdot. Le raisin est lui aussi dûment sélectionné et cueilli plus tardivement. Mais les principales innovations viennent de la vinification : macération du chapeau de marc plus longue accompagnée d'une immersion cuve fermée. Pontac sulfite ses tonneaux afin de les débarrasser de leurs impuretés et autres bactéries acétiques. Le vin est régulièrement soutiré afin d'éliminer les impuretés. Pontac procède pendant quatre années à l'élevage en tonneaux de chêne neufs en pratiquant l'ouillage c'est-à-dire en rajoutant régulièrement du vin pour remplacer la part des anges et garder les tonneaux toujours pleins afin d'éviter l'oxydation. Pontac est peut-être également à l'origine du collage qui consiste à verser dans le fût des blancs d'œufs battus en neige afin d'éliminer les impuretés résiduelles. Et, enfin, Pontac a une dernière idée de génie en donnant à son vin le nom de son domaine d'origine. La première marque de luxe était née.

Les négociants du Bordelais s'inspirent de Pontac : assemblage, élevage et hiérarchie des vins selon la distinction sociale de l'acheteur : grands crus, crus bourgeois, crus artisans ou crus paysans. Les aristocrates déjà propriétaires dans le Bordelais se lancent eux aussi dans l'aventure du grand cru. La famille de Ségur développe son château Lafite et son château La Tour appréciés à la cour de Versailles. Le Bordeaux reste cependant un vin exporté à 93 %. Le vin a toujours été taxé par les villes, les provinces, l'État. Le vin exporté fait peser les charges de l'impôt sur les étrangers. En 1514, Louis XII justifie l'augmentation des taxes sur le vin exporté pour éviter de trop « surcharger le peuple de tailles et autres subsides ». Colbert (1670) : « le véritable intérêt que Sa Majesté prend pour le bien de ses peuples consiste à sçavoir si les François et les estrangers enlèveront universellement plus de vin en une année qu'en une autre, parce c'est cela seul qui apporte le plus ou moins d'argent dans le royaume pour le bien et l'avantage de ses sujets ».



Thomas Jefferson donne, en 1787, le premier classement des vins de Bordeaux. Il distingue, en fonction de leur prix de vente, quatre « crus de première qualité » : Haut-Brion, Lafite, Margaux et La Tour-de-Ségur. Il cite ensuite cinq « vins rouges de seconde qualité » et sept « vins rouges de troisième classe ». Jefferson promeut encore cinq vins blancs dont le célèbre Yquem de Sauternes dont il offre dix douzaine de bouteilles au président Washington.

La bouteille en verre assure une commercialisation plus facile et un meilleur vieillissement. Inventée en Angleterre dans les années 1620 et perfectionnée vers le milieu du XVII<sup>ème</sup> siècle par Sir Kenelm Digby. Le verre, chauffé au charbon à des températures plus élevées, est désormais plus solide. Le bouchon de liège, que l'on n'estimait pas assez étanche, met du temps à s'imposer. Les bouteilles « à la manière anglaise » sont adoptées en 1707 en France. Une dizaine d'années plus tard, on voit apparaître le mot « tire-bouchon », longtemps appelé « vis à bouteille ». Les premières verreries industrielles apparaissent à Bordeaux vers 1730, vingt ans plus tard en Bourgogne. En 1735, les premières ordonnances royales réglementent le poids et la contenance des bouteilles et aident à la définition des bouteilles bordelaises en 75 cl : 6 bouteilles de 75 cl correspondent à un gallon.

Les Anglais sont encore à l'initiative d'une rencontre entre un petit vin blanc français septentrional qui a tendance à gazer au printemps et leur bouteille si solide et désormais bien fermée : le Champagne était né. Les Anglais avaient pris l'habitude de sucrer ce petit vin acide ce qui le rend encore plus pétillant et mousseux lors de la reprise de la fermentation. À l'époque de la Régence, les Champenois reprennent à leur compte les inventions anglaises et commercialisent eux-mêmes leurs bouteilles de Champagne dont le prix ne cesse d'augmenter. Dom Pérignon « contribue à perfectionner la technique de l'assemblage des raisins –toujours du pinot noir- en provenance des diverses vignes. Puis il accélère la presse afin que le jus ne se colore pas. Enfin, il procède à une mise en cave soigneuse : dans un local creusé dans le roc, profond et sec, il réalise des collages et des soutirages minutieux » (Nourrisson).

Le XVIII<sup>ème</sup> siècle amène de nombreuses améliorations dans ces différents processus pour aller vers toujours plus de qualité. En 1731, l'État dénonce une « trop grande abondance de plants de vigne » qui « multiplioit tellement la quantité des vins qu'ils en détruisoient la valeur et la réputation dans

beaucoup d'endroits » et interdit de planter de nouvelles vignes. En 1776, Turgot, physiocrate convaincu, instaure la libre circulation des vins à l'intérieur du Royaume en supprimant les différents privilèges locaux.

## V- Les révolutions du vin : du phylloxéra aux AOC

### 1- Les maladies de la vigne

En 1828, un vigneron du Beaujolais préconise contre la pyrale un ébouillantage qui deviendra un rite de fin d'hiver. En 1840, on se débarrasse de l'insecte cochylis avec du jus de nicotine. À la fin des années 1850, Pasteur donne la composition chimique du vin. Pour lutter contre les différentes maladies qui gênent l'exportation du vin français, il préconise en 1864 de chauffer le vin entre 60 et 100° pendant quelques minutes en l'absence d'air. Une autre maladie du vin avait été éradiquée dès 1829 : la « maladie de la graisse » grâce à un extrait alcoolique de noix de galle.

En Angleterre, en 1845, on observe sur des feuilles de vigne des filaments blancs qui exhalent une forte odeur de moisi. Il s'agit d'un champignon que l'on baptise l'oidium. En 1849, les environs de Paris sont touchés puis l'Hérault en 1851 et le Médoc deux ans plus tard. La production de vin française, qui se situait autour de 45 millions d'hectolitres par an chute drastiquement jusqu'à 11 millions en 1854. Il faut désormais souffrir les vignes.

On observe en 1863 à Pujaut, dans le Gard, que quelques pieds de vigne ont subitement dépéri. Cinq ans plus tard, des vignes de Graveson, dans les Bouches-du-Rhône, dépérissent elles aussi. Émile Planchon, professeur de l'école de pharmacie de Montpellier découvre, sur les racines des souches mortes, un tout petit insecte qu'il baptise *Rhizaphis vastatrix*, le dévastateur des racines. L'entomologiste Simonet range l'insecte dans le genre *phylloxera*. On se rendra compte, plus tard, qu'il avait déjà été observé en 1855 aux États-Unis et placé dans le genre *Pemphigus*. Aujourd'hui on ne parle plus de *phylloxera vastatrix* mais de *Daktulosphaira vitifoliae*.

L'année suivante, le puceron jaune citron est observé en Gironde et détruit rapidement des dizaines d'hectares. C'est un insecte au polymorphisme très avancé. La petite bête ne tarde pas à remonter la vallée du Rhône, puis celle de la Saône : on signale le maudit puceron en 1871 à Tain l'Hermitage, en 1885, toutes les communes de la Côte d'Or sont touchées. Il atteint la

Champagne en 1894. Le Bordelais n'a pas été épargné non plus que les autres pays européens : sont touchés le Portugal dès 1865, la Suisse en 1871, l'Allemagne en 1874, l'Autriche l'année suivante, l'Espagne en 1877, l'Italie en 1879. Le puceron, originaire de l'Est de l'Amérique est arrivé en Australie en 1875 et en Afrique du Sud en 1880.

Le vignoble gardois est passé de 88.000 hectares de vignes en 1871 à 15.000 en 1879. Le Vaucluse, qui comptait 28.000 hectares de vigne en 1870 n'en dénombre plus que 9.000 neuf ans plus tard.

On tente de remplacer les vignes mortes par des hybrides de vignes européennes et américaines, résistantes au phylloxéra. Mais le vin est mauvais tandis que les espèces américaines favorisent la diffusion de la maladie. Mais ces recherches sur les hybrides conduisent à LA solution : utiliser un porte-greffe américain porteur d'un cépage français. « Si le pied est américain, la tête sera française » assure la Commission supérieure du phylloxéra qui préconise à partir de 1888 la reconstitution du vignoble français en plants greffés.

Lesquels n'étaient cependant pas à l'abri ni de l'oidium, ni du mildew, vite francisé en mildiou qui provoque un véritable désastre dans les années 1881-1882. On trouve rapidement un antidote : le sulfate de cuivre qui prouve également son efficacité contre le black-rot, une autre maladie cryptogamique d'origine américaine débarquée dans l'Hérault en 1885.

Ces attaques répétées ont changé à tout jamais le vignoble européen. Désormais, il faut compter avec de nouveaux traitements indispensables car l'oidium, le mildiou et le black-rot n'ont jamais disparu de nos contrées.

## 2- Le chemin de fer et la révolution des échanges

Le chemin de fer opère une transformation majeure dans le transport du vin. Entre 1850 et 1900, le réseau ferroviaire national passe de 3.000 à 30.000 kilomètres de voies et devient le réseau ferroviaire le plus dense du monde. Il assure au transport du vin, la rapidité, la sécurité, la massivité et le moindre coût des approvisionnements. Le coût du transport chute des quatre cinquièmes grâce au développement de trains de « wagons-foudres » sur tout le territoire. La ligne Bordeaux-Paris achemine 1.300.000 hectolitres à Paris en 1874 et peut enfin concurrencer la Bourgogne. La production de vin s'est concentrée au sud : les départements de l'Hérault, du Gard, l'Aude et les Pyrénées-Orientales produisent la moitié du vin français. La ligne côtière qui

s'allonge en 1858 de Perpignan à Marseille draine les vins du Midi ; la liaison PLM les remonte jusque dans la moitié nord du pays.

Cette révolution ferroviaire s'accompagne d'une rénovation des voies d'eau tandis que l'on voit de nombreux pinardiers parcourir les voies maritimes. La facilité des transports modifie en profondeur marchés et vignobles, stimule la concurrence, fait baisser le prix du vin et finit sur une crise des débouchés qui conduit à des révoltes vigneronnes : en 1907 dans l'Aude et en 1911 dans la Champagne.

### 3- De la quantité à la qualité

L'État agit en contrôlant la qualité des vins pour empêcher les fraudes et pratique une véritable propagande en faveur de la consommation du vin : « Buvez du vin et vivez heureux ! ».

Les classements se généralisent durant le XIX<sup>ème</sup> siècle. En 1855, dans le cadre de l'Exposition universelle de Paris, Napoléon III demande à la chambre de commerce de Bordeaux un classement des vins du Bordelais qui distingue et hiérarchise 79 crus classés du Médoc (seul le Haut-Brion vient des Graves). 58 d'entre eux sont des rouges classés en six catégories, des premiers crus au cinquièmes crus et les 21 autres des vins blancs liquoreux de Sauternes et Barsac, classés en premier cru supérieur (seul le château Yquem peut y prétendre), premiers crus et deuxièmes crus. Cette liste ignore « l'immense majorité du Bordelais et singulièrement tout ce qui était situé en dehors de la rive gauche de l'axe Gironde-Garonne », alors même que le Saint-Emilion était déjà réputé pour sa grande qualité. Philippe Roudié, auteur d'un article sur cette question, paru dans *Le vin des historiens*, signale donc que dès sa parution, le classement de 1855 est anachronique et pourtant il s'avère intouchable, ou presque. Il faut attendre 1953 pour que les Graves proposent leur propre classement, imité en 1958 par Saint-Emilion.

C'est également dans un souci de différenciation et de clarté vis-à-vis du consommateur que les domaines ont recours à l'étiquette. Elle reste longtemps réservée aux maisons de luxe et ne se généralise que tardivement. Elle est imposée par la loi du 1er août 1905 qui définit les boissons types. Elle devient dès lors une forme d'État civil du vin.

Restait le problème du contrôle de l'origine. Les producteurs de grands crus de Chablis créent en 1900 un syndicat avec « pour objet de garantir l'authenticité des vins et de grouper tous les propriétaires de vignes pour

faciliter la vente de leurs produits ». Leur exemple est bientôt repris par les propriétaires du Médoc qui commencent à pratiquer la mise en bouteille à la propriété, afin de limiter les occasions de fraude.

L'État commence à délimiter les aires d'origines de telle ou telle dénomination, ce qui n'en garantissait pas la qualité. La loi du 6 mai 1919 prévoit des délimitations par voie de justice : le vigneron qui ne respecte pas les cépages et les « usages locaux, loyaux et constants » de son aire d'origine pourra en être exclu. Elle est complétée par celle de 1927 qui rejette les hybrides des appellations d'origine, votée à l'initiative du député de Gironde Joseph Capus. Joseph Capus a un excellent ami, juriste de formation, époux de l'héritière du Château Fortia, l'un des plus beaux domaines de Châteauneuf-du-Pape, le baron Pierre Le Roy de Boisaumarié. Ce dernier a été à l'origine, en 1924, du syndicat des vignerons de Châteauneuf-du-Pape, puis, en 1929, du syndicat des Côtes-du-Rhône. En 1933, conformément à la loi de 1919, il obtient, sur une action en justice, un jugement qui définit et délimite l'appellation Châteauneuf-du-Pape.

Capus et Le Roy réfléchissent ensemble à l'élaboration d'une loi qui permettrait de protéger efficacement les appellations d'origine afin de garantir la qualité de leurs vins. Capus, devenu sénateur, dépose le 12 mars 1935 une proposition de loi, intégrée dans le décret-loi du 30 juillet 1935. Les AOC étaient nées. Les vins qui s'en prévalent doivent respecter des conditions relatives à l'aire de production, aux cépages, aux rendements, aux procédés de culture et de vinification etc. La loi de 1935 crée également le Comité national des vins et des eaux-de-vie, -présidé par Capus puis par le baron Le Roy et qui deviendra en 1947 l'INAO, l'institut national des appellations d'origine des vins et des eaux-de-vie- et auquel elle délègue des pouvoirs réglementaires importants, une première dans le droit français. L'AOC ne peut être définie que sur proposition de l'INAO. Le texte de loi posait également le principe de la consultation obligatoire des syndicats, ce qui garantira la réussite du système. En mai 1936, paraissent au Journal Officiel les huit premiers décrets d'AOC : Arbois, Château-Chalon, Cassis, Châteauneuf-du-Pape, Tavel, Muscat de Frontignan, Monbazillac, Cognac. Fin 1936, on en compte déjà 70 et plus de 200 en 1939.



### Conclusion

Le vin a-t-il encore de beaux jours devant lui ? Il est incontestablement à la mode, il est rentable et chic.

Mais le marché traditionnel des consommateurs quotidiens et modérés est en train de disparaître. Les trentenaires et les quadra ne boivent pas quotidiennement. Les plus jeunes préfèrent les alcools forts. Seul le champagne, pour son côté festif et sa portée bling-bling est susceptible de les attirer. Les urbains d'âge moyen bénéficiant d'un pouvoir d'achat confortable privilégient, comme pour leur alimentation, le vin bio. Ceux qui ont en les moyens, ou qui veulent être à la mode choisiront une étiquette prestigieuse, seuls les vrais passionnés se laissent guider par leur propre goût et leur curiosité.

Au final, le marché du vin de luxe ou de haute qualité a encore de très beaux jours devant lui, que celui du vin bio n'en est qu'à son balbutiement, mais il est aussi celui le plus susceptible de subir le revers de la mode, changeante par définition. Le grand perdant est le petit vin, destiné à un usage populaire et quotidien qui n'existe quasiment plus et n'a pas beaucoup de chance de ressusciter, en témoigne l'actualité politique. Un courant hygiéniste dénie au vin un statut particulier en l'assimilant à n'importe quel autre alcool.

Paul Claudel : « *Un grand vin n'est pas l'ouvrage d'un homme, il est le résultat d'une constante et raffinée tradition. Il y a plus de mille années d'histoire dans un vieux flacon* ».