

# Histoire de la vigne et du vin

L'**histoire de la vigne et du vin** est si ancienne qu'elle se confond avec l'histoire de l'humain. La vigne et le vin ont représenté un élément important des sociétés occidentales, intimement associés à leurs économies et à leurs cultures. Le vin synonyme de fête, d'ivresse, de convivialité, qui a investi le vaste champ des valeurs symboliques, est aujourd'hui présent dans la plupart des pays du monde. Son existence est le fruit d'une longue histoire mouvementée.

## Passage de la vigne sauvage à la vigne cultivée

La vigne sauvage est une liane qui poussait sur les arbres des lisières et ripisylves jusqu'à plusieurs dizaines de mètres de hauteur. Elle est apparue avant l'humanité et est encore représentée en Europe par *Vitis vinifera* subsp. *sylvestris*, notamment en forêt rhénane inondée.



Cratère de Derveni montrant faunes et bacchantes dansant sous une vigne  
Musée archéologique de Thessalonique.

Au XIX<sup>e</sup> siècle, dans les tufs de la commune de Sézanne, des fouilles ont mis au jour des restes fossilisés d'une vigne de l'âge tertiaire (paléocène) qui a été baptisée *Vitis sezannensis*. Cette variété, disparue de l'Europe, subsiste de nos jours dans le sud-est du continent américain<sup>[1]</sup>.

L'histoire de la vigne se confond avec celle du bassin méditerranéen. Il y a plus d'un million d'années, la vigne y poussait déjà sous forme de lambrusques, lianes sauvages qui n'ont qu'une très lointaine ressemblance avec nos modernes cépages. Une analyse de 154 pieds de lambrusques spontanées<sup>[2]</sup> a permis d'établir que les individus *sylvestris* présentent par rapport aux *sativa* :

1. un sinus pétiolaire de la feuille plutôt ouvert à très ouvert ;
2. une feuille plutôt entière, présentant 1 à 3 lobes ;
3. un nombre important de dents courtes.



Feuille fossilisée de *Vitis sezannensis*.



Feuille de lambrusque mâle (bord de la Charente), sinus pétiolaire ouvert



Feuille de syrah, au sinus pétiolaire en lyre, assez fermé



Fleur mâle de lambrusque, bord de la Charente



Fleurs de grappe de raisin



Petits fruits portés par une lambrusque femelle



Jeune grappe d'une vigne cultivée

Les différences morphologiques concernant la fleur et le fruit sont aussi marquées mais plus difficiles à observer car leur présence est éphémère. Outre que les « grains » (baies noires) de son raisin, uniquement présents sur les pieds femelles, sont plus petits, cette vigne diffère de la vigne cultivée par quelques autres points :

- Bayer en 1919 notait déjà que ses fleurs sont unisexuées (mâle ou femelle, la sous-espèce est dite dioïque), alors que la sous-espèce *Vitis vinifera* subsp. *vinifera* (à l'origine du « vrai raisin de cuve ») a des fleurs bisexuées ou fonctionnellement uniquement femelle<sup>[3]</sup> ;

- les pieds mâles donnent des grappes florales atteignant parfois 20 cm, avec des fleurs dont le gynécée est atrophié mais dont le filet des étamines est bien développé, avec un pollen fertile ;
- les pieds femelles produisent des grappes plus petites (10 cm max) de fleurs au gynécée bien développé mais dont le filet des étamines est atrophié et enroulé sur lui-même. Elles produisent un pollen qui est stérile<sup>[4]</sup> ;
- les fruits sont plus acides et amers que ceux du raisin de cuve ;
- chaque baie comporte habituellement trois graines (ou pépins), contre deux pour nombre de cultivars ;
- Les pépins sont sphériques avec un bec court alors qu'ils sont en forme de poire avec un bec plus allongé chez le raisin cultivé ;
- Le feuillage vire au rouge parmi les premiers en automne.

L'analyse génétique portant sur des locus microsatellites a permis d'observer une très nette différenciation entre les vignes cultivées et les lambrusques. Elle a aussi permis de mettre en évidence une autre différenciation entre les lambrusques corses et les lambrusques continentales (Lacombe et al. 2003<sup>[2]</sup>). L'analyse comparée des sous-espèces *silvestris*<sup>[5]</sup> et *sativa* a permis de mettre en évidence quelques cépages cultivés présentant de nombreuses caractéristiques de lambrusques. Il s'agit du gros manseng B, du gewurztraminer B et de l'arvine B. Cette étude a aussi montré que les cultivars français se rapprochent plus des lambrusques spontanées françaises que les vignes étrangères (du sud ou du centre de l'Europe).

Historique de l'implantation de la vigne	
6000 av. notre ère	apparition de la vigne dans le Caucase et en Mésopotamie
3000 av. notre ère	la vigne est cultivée en Égypte et en Phénicie
2000 av. notre ère	apparition en Grèce
1000 av. notre ère	la vigne est cultivée en Italie, en Sicile et en Afrique du Nord
1000-500 av. notre ère	apparition en Espagne, au Portugal et dans le Sud de la France
500 av. notre ère - Moyen Âge	implantation au Nord de l'Europe, sous l'influence des Romains, et jusqu'en Grande-Bretagne.

## De la Préhistoire à l'Antiquité

On admet généralement que la vinification existe depuis plusieurs millénaires. En l'état actuel de nos connaissances, l'une des premières vinification attestées a été découverte en Iran, au nord des monts du Zagros<sup>[6]</sup>. C'est André Tchernia, archéologue et l'un des meilleurs spécialistes des vins de l'Antiquité, qui rapporte : « Les restes d'un résidu jaunâtre déposés sur la paroi d'une jarre néolithique, vieille de 7000 ans, trouvée au Hajji Firuz Tepe<sup>[7]</sup>, en Iran, se seraient révélés être un mélange d'acide tartrique et de résine. Il y aurait là, du même coup, le vin et le procédé de vinification les plus anciennement attestés<sup>[8]</sup> »



Ivresse de Noé, bois gravé de 1539

L'Épopée de Gilgamesh, récit akkadien vieux de quatre mille ans parle déjà du vin, tandis que la Bible fait de Noé le premier viticulteur<sup>[9]</sup>.

Se fondant sur les plus récentes découvertes archéologiques, des auteurs comme Alexis Lichine situent en Arménie la « patrie du raisin »<sup>[10], [11]</sup>, tandis que Hugh Johnson ne manque pas de souligner que ce lieu d'origine de la vigne cultivée<sup>[12]</sup> est en même temps celui où le mont Ararat sert de frontière septentrionale entre la Turquie et l'Arménie orientale, lieu où la légende biblique fait planter la vigne par

le patriarche Noé à la fin du Déluge<sup>[13]</sup>. Une récente découverte a encore repoussé la date d'apparition de la vigne et du vin. Au cours de l'année 2007, une équipe composée de vingt-six archéologues irlandais, américains et arméniens a fouillé un site, proche de la rivière Arpa, près de la communauté d'Areni. Dans une caverne composée de trois

chambres, ils ont trouvé un crâne contenant encore son cerveau, des traces de cannibalisme ainsi que des vases emplis de pépins de raisin permettant de supposer qu'en ce lieu, il y a 6000 ans, aurait eu lieu la plus ancienne vinification au monde<sup>[14]</sup>.

Cette découverte dans le Vayots Dzor, région arménienne au sud du pays, de pépins de raisin, en 2007, a incité la National Geographic Society à financer une nouvelle campagne au cours de l'année 2010. Les fouilles archéologiques, faites sur le site Areni-1 ont mis au jour un complexe de vinification daté de 6 100 avant notre ère. Découverte qui permet d'établir avec certitude que le berceau de la vigne et du vin se situe actuellement en Arménie.

Une équipe internationale d'archéologues a retrouvé les traces et les équipements d'une vinification sur un site de 700 mètres carrés. Ce complexe de vinification correspond à la période du chalcolithique<sup>[15]</sup>.

Ils ont identifié un pressoir à vin et une cuve de fermentation en argile abrités dans une grotte. Ce sont les plus anciens connus à ce jour, a indiqué le 11 janvier 2011, Gregory Areshian, de l'Institut d'Archéologie Cotsen à l'UCLA, co-directeur des fouilles. Il considère aussi que c'est l'exemple le plus complet de production vinicole au cours de la préhistoire<sup>[16]</sup>.<sup>[17]</sup>.



Entrée du site Areni-1

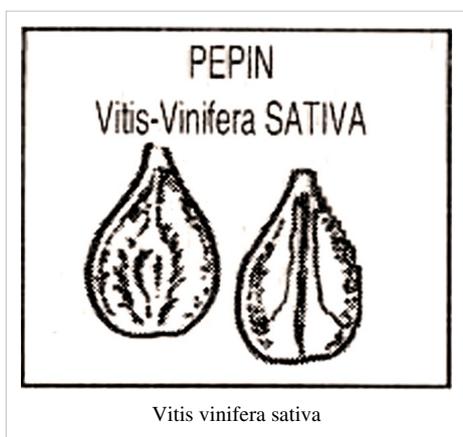
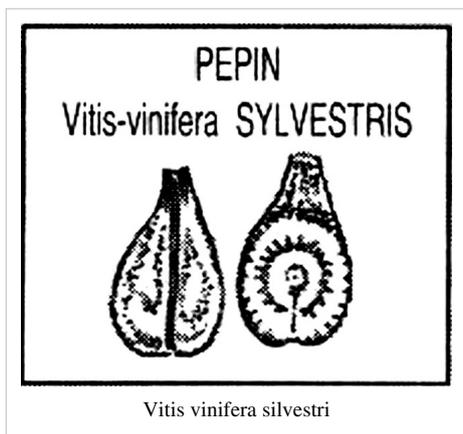


Sites néolithiques, chalcolithiques et du Bronze ancien où ont été pratiqués la viticulture ou l'oléiculture

Outre pressoir et cuve, ont été identifiés des pépins, des reliquats de grappes pressés, des sarments de vigne desséchés, des tessons de poterie, une tasse ouvragée dans une corne et un bol cylindrique servant à boire le vin<sup>[17]</sup>.<sup>[18]</sup>. Le pressoir, un bassin d'argile d'un mètre carré et de 15 centimètres de profondeur, possédait un conduit pour permettre au jus de raisin de se déverser dans la cuve de fermentation. Profonde de 60 cm de profondeur, celle-ci pouvait contenir de 52 à 54 litres de vin<sup>[18]</sup>.<sup>[19]</sup>.

Ce complexe a été découvert dans les montagnes du sud-est de l'Arménie<sup>[16]</sup>, dans une grotte dénommée Areni-1, du nom du village proche et toujours renommé pour sa production viticole<sup>[17]</sup>. Cette grotte est située dans une gorge profonde dans la région de Vayots Dzor. Ces premiers vigneron de l'humanité pourraient être les ancêtres des peuples Kouro-Araxes, une ancienne civilisation du Caucase<sup>[18]</sup>.<sup>[15]</sup>. Ce site de vinification était entouré de dizaines de tombes, faisant penser que le vin pourrait avoir joué un rôle cérémoniel. L'idée que cette population ne devait pas boire uniquement du vin lors des inhumations mais aussi dans la vie courante a été avancée. Mais aucune trace de

cette consommation à l'extérieur de la grotte n'a jusqu'à présent été prouvée<sup>[18]</sup> .<sup>[15]</sup> .

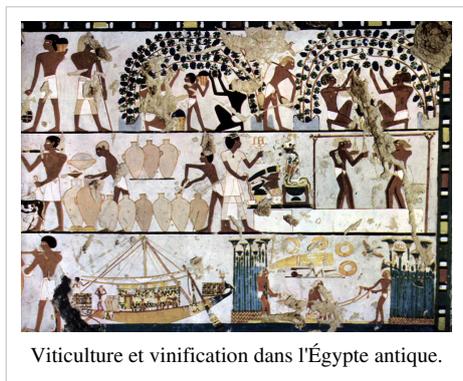


Par contre, il est sûr pour les paléo-botanistes que les pépins sont du type *vitis vinifera sativa*, variété de vigne qui produit les plus grands vins de nos jours<sup>[16]</sup> .<sup>[18]</sup> . La vigne, à l'origine sauvage et identifiée comme *vitis vinifera sylvestri*, avait donc été domestiquée, passant de la lambrusque à l'état de raisin de cuve<sup>[19]</sup> . « De toute évidence, les raisins étaient écrasés avec les pieds comme cela a été fait très longtemps dans toutes les régions de production viticole », a précisé Gregory Areshian<sup>[15]</sup> .<sup>[18]</sup> .

De plus « la présence sur le site de malvidine, pigment donnant la couleur rouge au vin, est un autre indice confirmant que ces installations servaient bien à la vinification », ont souligné les archéologues<sup>[15]</sup> .<sup>[18]</sup> . Cela prouve que la vigne avait déjà été domestiqué il y a six millénaires. Les plus anciens vestiges comparables à ceux découverts en Arménie avaient été identifiés à la fin des années 1980, en Égypte, dans la tombe du roi Scorpion I<sup>er</sup>, et datait de près de 5100 ans<sup>[16]</sup> .<sup>[19]</sup> .<sup>[18]</sup> . « Des installations similaires à celles récemment découvertes en Arménie et destinées à presser les raisins ont été utilisées jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle dans tout le bassin méditerranéen et le Caucase », a souligné Gregory Areshian<sup>[15]</sup> .

Les analyses au radio-carbone effectuées par l'Université de Californie ont pu confirmer la datation. Et une nouvelle méthode scientifique a été utilisée pour déterminer avec précision que ce vin arménien datait de 4100 ans avant notre ère<sup>[17]</sup> .

Cette apparition du premier vin sur le haut-plateau arménien et en Transcaucasie a été aussi confortée par la découverte de pépins de raisin dans des couches datant des IV<sup>e</sup> et III<sup>e</sup> millénaires av. J.-C., tant en Géorgie que dans la plaine de Kharpout<sup>[20]</sup> . À cette même période, d'autres fouilles ont mis en évidence en Arménie la présence de grandes réserves à vin près des habitations par la découverte de grandes jarres portant des traces de fermentation et des résidus de lie. Tout près, une aire pavée servait de fouloir<sup>[21]</sup> . D'autres traces de ceps de vigne cultivée ont été relevées sur les flancs du Caucase, dans l'actuelle Géorgie. C'est dans le village Shoulaveris Gora que l'on a trouvé des vestiges de vigne et de vin antérieurs à 5000 à 5600 ans avant notre ère.

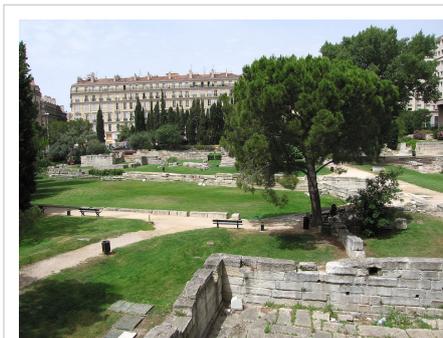


La première représentation du procédé de vinification est le fait des Égyptiens, au III<sup>e</sup> millénaire avant notre ère sur des bas-reliefs représentant des scènes de pressurage et de vendange et datant de 2500 av. notre ère. Des amphores emplies de vin blanc ont été retrouvées dans la nécropole d'Oumm El-Qaab à Abydos, où fut inhumé Sémerkhet, le septième pharaon de la I<sup>re</sup> dynastie thinite<sup>[22]</sup> .

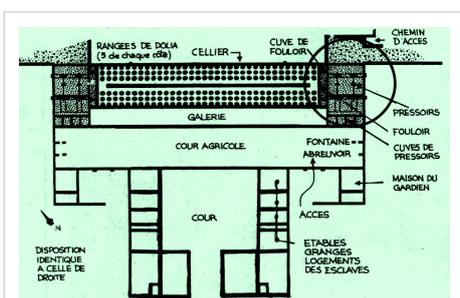
Après son implantation en Grèce antique, la vigne devient un élément essentiel de l'agriculture pour les Grecs, et devient l'un des trois piliers de la « triade méditerranéenne<sup>[23]</sup> » céréales-olivier-vigne. Grecs et Phéniciens, eux-mêmes producteurs, implantent la vigne dans

l'ensemble du bassin méditerranéen au cours de leurs nombreux voyages, entre 1500 et 500 avant notre ère, notamment en Italie ; les

Romains en développent la culture et ainsi que son industrie<sup>[réf. nécessaire]</sup>. C'est lors de la création de Massalia (Marseille) aux environs de -600, que les Phocéens implantent la vigne dans la Gaule celtique. L'avancée romaine en -125, le long du couloir rhodanien vers le nord, et à l'ouest vers le Languedoc, voit la diffusion de la vigne et le développement de son industrie. Narbonne et Port-Vendres en sont les centres commerciaux les plus importants<sup>[réf. nécessaire]</sup>.



Le jardin des Vestiges, découvert en 1967 durant des travaux de construction sur l'emplacement du premier port de la cité phocéenne.



Villa gallo-romaine du Molard avec son cellier contenant 204 dolia, 2 fouloirs et 4 pressoirs

La plus importante unité viti-vinicole de l'antiquité, la *villa du Mollard* a été mise à jour au sud de Donzère. Elle s'étendait sur deux hectares. L'entrepôt des vins de 70 x 15 m contenait deux travées abritant 204 dolia disposés en six alignements ayant chacune une contenance de 1,2 hectolitre. À chaque extrémité, un grand fouloir de 18.5 m<sup>2</sup>, y étaient adjoints deux pressoirs<sup>[24]</sup>.

L'exploitation, qui a été datée entre 50 et 80 de notre ère, produisait 2500 hectolitres de vin par an. Le rendement des vignes romaines ayant été estimé à 12 hl/ha, le domaine possédait 300 hectares ce qui nécessitait le travail de 150 esclaves. Tout ou partie de sa production était expédiée par le Rhône en tonneaux, à l'exemple de la scène représentée sur la stèle de Saint-Pierre-ès-Liens de Colonzelle (I<sup>er</sup> siècle) toute proche. Située sur le porche d'un prieuré clunisien, elle représente le levage de quatre tonneaux et leur embarquement sur un navire marchand<sup>[24]</sup>.



Les quatre tonneaux de Saint-Pierre-de-Colonzelle

La production de la Gaule narbonnaise commençant à concurrencer les vins italiens, en 92 l'empereur Domitien fait interdire la plantation de vignes et ordonne l'arrachage de 50 % du vignoble méditerranéen, interdiction levée seulement deux cents ans plus tard, par Probus. Les vignobles bordelais, languedocien et rhodanien s'épanouissent et la vigne atteint alors la région parisienne, qui restera longtemps l'une des plus grandes régions viticoles françaises. Les Gallo-romains, en développant la culture viticole, améliorent les procédés de vinification par la technique du vieillissement en fûts de chêne. Le déclin de l'Empire romain au V<sup>e</sup> siècle aurait porté un coup au développement de l'agriculture gauloise.



Arrachage de la vigne en Gaule sur ordre de Domitien

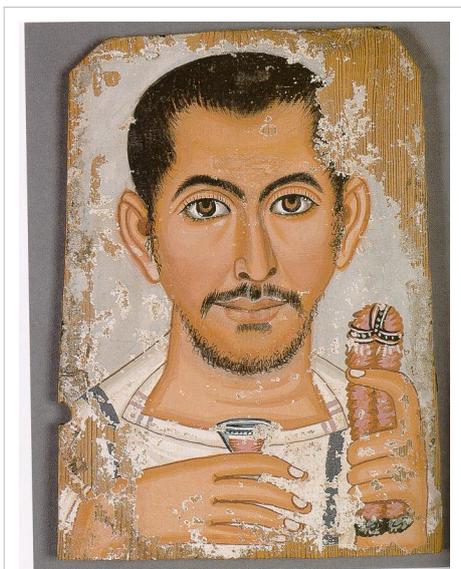
Cette technique consistait à mêler de la résine de thérébinthe au vin pour l'empêcher d'aigrir. Pour Philippe Marinval, chargé de recherche au Centre d'anthropologie de Toulouse<sup>[25]</sup>, la preuve est faite que les hommes du Néolithique buvaient du vin<sup>[6]</sup>. Les peintures égyptiennes attestent aussi de l'importance de la vigne à leur époque. Mais compte-tenu des méthodes de vinification, le vin de l'Égypte antique était considéré comme un vin essentiellement blanc ou légèrement coloré<sup>[26]</sup>. Le raisin était soit foulé, soit pressé directement, et son jus recueilli afin de le faire fermenter en clair. Sans cuvaison, il était impossible d'obtenir une couleur rouge soutenue. Seul Champollion avait affirmé avoir vu une fresque où du vin rouge était contenu dans des bouteilles blanches<sup>[27]</sup>.

Quant à Hugh Johnson, il avait noté dans *Une histoire mondiale du vin* :

« La plupart des peintres montrent du raisin noir et un moût foncé versé dans des jarres de vinification ; l'on peut en déduire, dans la mesure où le foulage seul ne permettait pas l'extraction de la couleur, que la fermentation commençait dès la cuve de foulage<sup>[28]</sup>. »



Cratère de Vix.



Portrait d'homme du Fayum dégustant un verre de vin rouge

Intrigués, Maria Rosa Guasch-Jané et ses collègues de l'université de Barcelone ont d'abord dû obtenir auprès des British Museum de Londres et de l'Egyptian Museum<sup>[29]</sup> du Caire des échantillons de résidus prélevés sur des jarres du tombeau de Toutankhamon<sup>[30]</sup>. L'analyse a été surprenante et rendue publique, en 2004, par Rosa Maria Lamuela-Raventos, professeur associé à l'université de Barcelone, qui a participé à l'étude. La présence d'une anthocyane changeait tout, le vin était rouge, car :

« Le malvidine-3-glucoside, membre de la famille des anthocyanidines, est un pigment que l'on retrouve dans les vins jeunes et certaines grappes de raisins, à qui il confère leur aspect rouge<sup>[30]</sup>. »

En -1327, une partie au moins des vins du onzième pharaon de la XVIII<sup>e</sup> dynastie était rouge.

La Grèce antique va connaître les trois types de vin : blanc, rosé et rouge. Dans l'île de Crète, les fouilles ont mis au jour le palais minoen d'Epano Arhanes où a été identifié le plus ancien pressoir du monde<sup>[31]</sup>.

. L'extraction du jus du marc permettant d'obtenir des vins rouges, après cuvaison, au vin de goutte s'ajouta désormais le vin de presse. Le vin, omniprésent dans la littérature grecque, inspira toute une mythologie. Dionysos et son cortège de ménades, satyres et autres centaures où ressortent les figures de Priape, Pan et Silène, étaient toujours chargés, grâce au vin, d'une mission civilisatrice<sup>[32]</sup>.

Les grands crus grecs – un des plus célèbres est celui de Chios, dont on est assuré qu'il est rouge – furent réputés tout autour de la Méditerranée. Ces vins semblent avoir été imbuables en l'état puisqu'ils devaient être dilués dans de l'eau. Le récipient utilisé à cet effet, le cratère, fut et reste l'emblème de la culture du vin en Grèce. Le plus célèbre est celui de Vix, découvert sous un tumulus à Vix près de Châtillon-sur-Seine en Côte-d'Or.



Le site de Cancho Roano



Voies de commerce du vin dans l'Espagne proto-historique

Grâce au commerce, tout au long de l'Antiquité, la consommation du vin, puis la culture de la vigne, se répandirent sur tout le pourtour du bassin méditerranéen. Les archéologues espagnols ont mis en évidence un rituel de « libation du vin », daté de -750, à Cancho Roano. Cette découverte financée par l'OIV, a permis retrouver le tracé de deux routes du vin remontant du Sud de l'Espagne vers la Meseta centrale en bifurquant sur Avila et sur Salamanque<sup>[33]</sup>.

La culture de la vigne a été introduite en Gaule par les Grecs de Phocée. Max Rives, chargé de mission à l'INRA, l'a vérifié sur place à Massalia, le premier comptoir phocéén édifié six siècle avant notre ère :

« J'ai vu, au cours des fouilles du quartier de la Bourse, à Marseille, les pépins de marc de raisin provenant de leur vinification et jetés dans des amphores, flotter dans l'arrière du Vieux-Port où ces amphores-poubelles servaient de fondations à une rue.

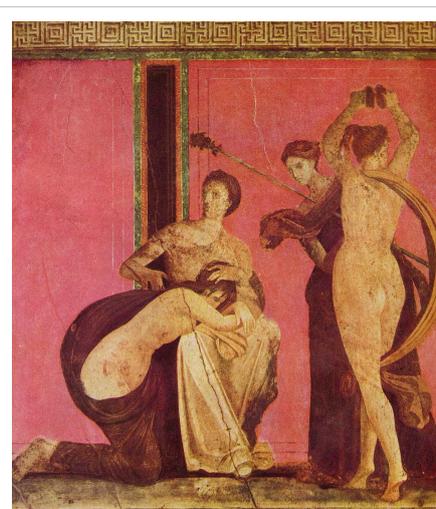
Les Grecs avaient évidemment importés des variétés de leur pays, ignorant que la vigne spontanée les avait précédé de quelques dizaines de siècles<sup>[34]</sup>. »

L'extension de l'Empire romain va entraîner celle de la culture et du culte du vin dans les pas des légions romaines. Le Dionysos des Grecs, devenu le Bacchus des Latins se voit vouer un véritable culte comme l'atteste la villa des Mystères à Pompéi. Au début de l'ère chrétienne, la vigne se répand en Espagne et en Gaule, jusqu'en des régions très septentrionales.

Durant toute cette période, la vinification qui se faisait essentiellement à base de raisins noirs, reste exempte de macération, les vins étaient donc aussi, comme depuis la haute Antiquité, de *couleur claire*. Le jus était en général recueilli après un simple foulage et la pressée était immédiate. Le pressoir était connu depuis longtemps déjà mais c'étaient de lourdes machines, fort onéreuses et peu de caves pouvaient en posséder. Les plus riches, mieux équipés, pouvaient presser à la demande pour les plus modestes, mais moyennant un paiement le plus souvent jugé trop onéreux.

Mais le vin rouge existait bel et bien, les découvertes archéologiques l'ont prouvé. Un des plus grands spécialistes mondiaux des vins de l'Antiquité, André Tchernia, en 1970, a pu fouiller l'épave de la Madrague de Giens, sur la côte varoise. Après avoir daté son naufrage entre -70 à -25 avant notre ère<sup>[35]</sup>, il rapporte :

« Sur l'épave de la Madrague que j'ai fouillé de nombreuses amphores, encore fermées de leur double opercule de liège ou de pouzzolane, contenaient un liquide qui, après analyse s'est bien révélé être du vin, mais du vin totalement décomposé. Au repos, le liquide était incolore ; il aurait pu passer, n'était l'odeur bizarre, pour de l'eau de mer. Au fond, était déposée une boue rougeâtre qui ressemblait à de l'argile très fine : c'était l'extrait sec d'un vin rouge complètement séparé de la phase liquide<sup>[35]</sup>. »

Initiation bachique  
Fresque de la villa des Mystères  
à Pompéi.

À la chute de l'Empire romain, l'Église maintient dans ses diocèses, la culture de la vigne et du vin, et répand sa commercialisation. Le vignoble s'étend alors régulièrement partout en Europe, aidé en cela par l'extension des ordres monastiques. D'autres types de vins composaient cependant la palette de l'époque : le blanc, et le vermeil ou noir, *vinum rubeum*, obtenu par une macération plus longue. À noter qu'il semble que, mis à part en Italie, les raisins aient été pendant des siècles, très majoritairement de couleur noire.



Viticulture monastique

## Le Moyen Âge



Illustrations du travail de la vigne dans un manuscrit du XII<sup>e</sup> siècle.

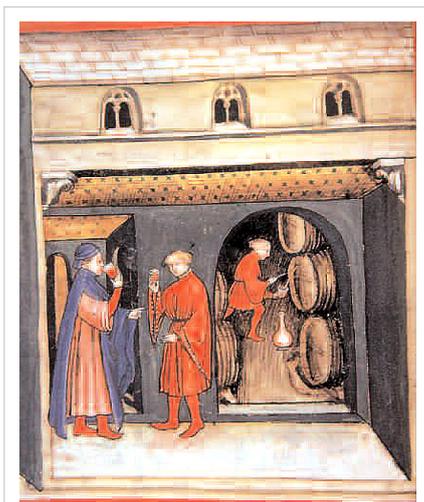
À partir du IV<sup>e</sup> siècle, le christianisme concourt au renforcement de la valeur attachée au vin, prenant la relève d'un Empire romain anéanti. La liturgie de la communion sous les deux espèces (le pain et le vin) pratiquée jusqu'au XIII<sup>e</sup> siècle, est l'un des moteurs du maintien de la tradition viticole. Le Moyen Âge se fait le témoin des progrès de qualité du vin. Alors que les vins de l'Antiquité étaient coupés d'eau et agrémentés d'herbes et d'aromates, le vin sous la forme que nous le consommons aujourd'hui, apparaît au Moyen Âge. L'expansion de la civilisation chrétienne est à l'origine de l'expansion de la viticulture dans le monde.



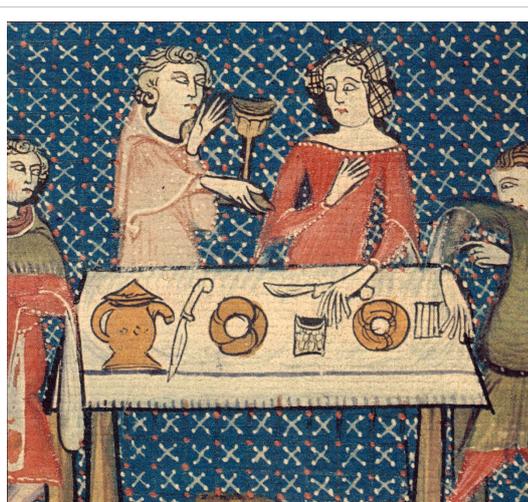
Une importante consommation de vin au Moyen Âge.

En 800, Charlemagne prend des mesures pour améliorer la qualité du vin dans une ordonnance qui stipule : « 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 d'aucune manière. » Mais les véritables dépositaires de la qualité sont les moines qui perpétuent la tradition viti-vinicole. Les cathédrales et les églises étant propriétaires des vignobles, sous couvert de l'activité du « vin de messe », les moines gèrent de nombreux vignobles monastiques, contribuant ainsi à la création de vignobles de qualité existant encore aujourd'hui.

À la fin du X<sup>e</sup> siècle, Bordeaux, seule région viticole à ne pas être sous influence de l'Église, commence à se développer. Le duché d'Aquitaine, uni à la couronne d'Angleterre, remplit les flottes anglaises de claret dont les Anglais raffolent. Le vignoble bordelais prend son véritable essor à la fin du XII<sup>e</sup> siècle. Au début du XII<sup>e</sup> siècle a lieu un acte très important pour le vignoble de Champagne : l'établissement de la grande charte champenoise par laquelle Guillaume de Champeaux, évêque de Châlons-sur-Marne, confirme les domaines agricoles et viticoles de l'abbaye Saint-Pierre-aux-Monts. Cette charte est considérée comme l'acte fondateur du vignoble de Champagne.



Codex Vindobonensis, 1370-1400



Livre d'heures de la reine Yolande, Bibliothèque Méjannes d'Aix-en-Provence

Progressivement les goûts évoluent et les vins capiteux sont délaissés pour des vins plus clairs et plus légers. Le vin fait l'objet d'une véritable bataille commerciale dans laquelle les différents vins affirment leur personnalité. S'il est difficile d'imaginer le goût des vins médiévaux, l'on peut supposer au vu des techniques employées, que les vins actuels en soient proches, le premier classement de crus jamais effectué consacrant en 1224 des vignobles encore réputés aujourd'hui.

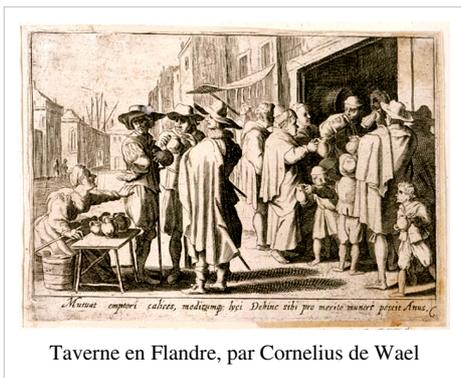
Pendant toute la période du Moyen Âge, la France est le premier exportateur de vin. Paris et l'Île-de-France sont le plus grand vignoble de France, qui approvisionne les villes, grandes consommatrices de vin<sup>[36]</sup>.

Le vin rouge ne s'est développé, en France puis en Europe, qu'à partir du XIV<sup>e</sup> siècle. En effet, jusqu'alors les vins les plus appréciés étant blancs<sup>[37]</sup> et rosés. Le rôle joué par la Cour pontificale d'Avignon dans cette mutation de goût fut essentiel, le vin de Beaune descendant plus facilement vers le sud par l'axe Saône/Rhône, tandis que pour atteindre Paris, il devait traverser le Côte en charroi jusqu'à Cravant pour rejoindre l'Yonne.

Le commerce maritime du vin acquiert une importance économique considérable sur la façade occidentale de l'Europe. Gascogne, Anunis et Saintonge font parvenir leurs vins en Flandre, la Guyenne commerce avec l'Angleterre. Dans le milieu de la seconde partie du XIV<sup>e</sup> siècle, en pleine guerre de Cent Ans, près de deux cents navires marchands font le trafic du vin entre Londres et Bordeaux<sup>[38]</sup>.

Au cours de la seconde moitié du XVI<sup>e</sup> siècle, les crises frumentaires devenues cycliques influencent la culture de la vigne. Lors de la famine de 1566, Charles IX ordonne l'arrachage des vignobles en France pour semer du blé. Cet édit fut annulé sous le règne de Henri III, le roi recommandant a changé tout simplement en recommandant aux gouverneurs de ses provinces de contrôler que « les labours n'ont pas été négligés dans leurs circonscriptions en faveur d'une culture excessive de la vigne »<sup>[38]</sup>.

Marchands de vin à Bordeaux au XV<sup>e</sup> siècle



Taverne en Flandre, par Cornelius de Wael

Le vin se commercialise en barriques entre provinces ou États, et se vend au détail en ville dans les tavernes. Un balai, une couronne de laurier ou des pampres entrelacés placés au-dessus d'une porte, indiquent que l'on peut acheter ou boire du vin à l'intérieur. Le prix du vin est soit annoncé par un crieur public, soit devant la taverne par un employé invitant à goûter les vins nouveaux. Tout propriétaire de vignes, peut ouvrir taverne moyennant des droits à payer, y inclus le clergé et les moines qui se débarrasse ainsi du surplus de leurs caves. Tout comme la noblesse, ils s'étaient arrogés le droit de vendre leurs vins au détail, sans que personne ne puisse leur faire concurrence. Ce droit de banvin resta en vigueur jusqu'au XVII<sup>e</sup> siècle<sup>[38]</sup>.

## Expansion de la vigne vers de nouveaux pays

La colonisation des nouveaux mondes se double rapidement d'une expansion de la vigne.

Les traces du premier vignoble sud-africain datées de 1659 sont attestées dans la province du Cap, où il a été implanté par les premiers colons. La conquête du Mexique et de toute l'Amérique du Sud, axée sur la diffusion de la religion chrétienne, s'accompagne pareillement d'un développement de la vigne dans ces contrées. On trouve des traces de vignes dans le Piémont andin (Chili central et Argentine) bien que le déploiement d'une industrie viti-vinicole dans ces pays soit dû à des cépages bordelais introduits au Chili au milieu du XVI<sup>e</sup> siècle.

En Amérique du Nord, la vigne existe déjà à l'état sauvage, tout particulièrement dans l'Est, dans l'actuel État de la Virginie, mais aussi au Canada, sous forme de lianes s'enroulant autour des arbres. Cette variété (*Vitis riparia*) aux fruits comestibles ne présente cependant qu'un très faible potentiel vinicole contrairement à la variété européenne (*Vitis vinifera*). Certaines congrégations missionnaires comme la Compagnie de Jésus et l'Ordre des récollets frères mineurs du Canada, tentent à plusieurs reprises de tirer du vin de ces lambrusques locales afin de pourvoir aux besoins de l'eucharistie, mais ces tentatives vinicoles sont abandonnées dès la fin du XVII<sup>e</sup> siècle. Au XVII<sup>e</sup> siècle, des plants européens sont importés et plantés sur la côte est des États-Unis, mais ils ne résistent pas aux maladies locales de la vigne. C'est au XVIII<sup>e</sup> siècle que le vignoble californien se développe sous l'impulsion des moines franciscains. Au Canada, la région des Grands Lacs se révèle être la plus propice à l'acclimatation de la vigne ; certaines variétés européennes, implantées au milieu du XVIII<sup>e</sup> siècle y croissent encore de nos jours.



L'entrée des chais de Groot Constantia



Paysage typique de la vallée de l'Okanagan

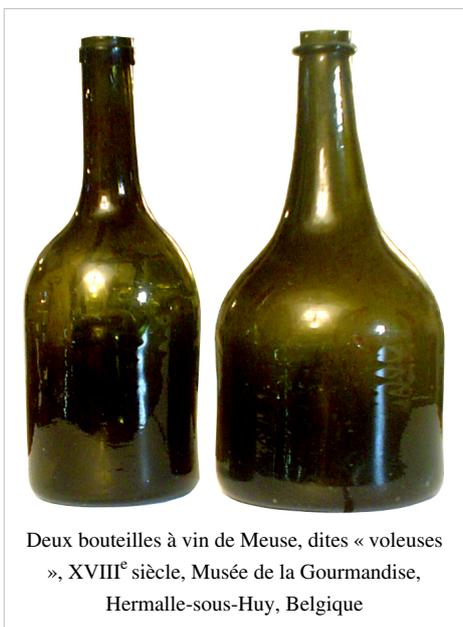
La production vinicole nord-américaine du XIX<sup>e</sup> siècle relativement importante, est stoppée nette au début du XX<sup>e</sup> siècle, par l'instauration de la Prohibition (1917). L'activité reprend à la fin de la période de « tempérance », en 1933. L'expérience de la Prohibition va inciter les viticulteurs américains à se lancer dans la production de vins de qualité. Des hybrides français sont introduits au XX<sup>e</sup> siècle et c'est en 1939 que l'importateur de vin Frank Schoonmaker lance l'idée des vins de cépage (vins issus d'un cépage unique), un produit qui va faire la renommée du vignoble nord-américain et avec lui, celui de tout le « Nouveau Monde ». L'industrie viti-vinicole américaine se développe particulièrement dans les années 1970 grâce à de nouvelles technologies<sup>[réf. nécessaire]</sup>, même si ce sont des pieds de vigne européens qui sont encore à l'origine du vignoble<sup>[réf. nécessaire]</sup>.

Jusqu'au XVII<sup>e</sup> siècle, le vin constitue la seule boisson stockable et sûre. Ce n'est qu'avec le développement des bières d'une part, l'importation des lointaines colonies du thé, du café et du chocolat faisant apparaître de nouvelles boissons d'autre part, ainsi que le déploiement de l'eau courante, que le vin est détrôné.



Durant la prohibition, toute vente de vin était interdite  
photo de John Vachon

## Invention de la bouteille



Deux bouteilles à vin de Meuse, dites « voleuses », XVIII<sup>e</sup> siècle, Musée de la Gourmandise, Hermalle-sous-Huy, Belgique

Le vin menacé par ces nouveaux venus reprend sa place avec l'invention de la bouteille et son développement rapide. Les premiers vins de garde donnent au commerce du vin un second souffle. Le château Haut-Brion fut le premier à commercialiser un vin de « réserve », vin pour lequel il a opéré une sélection pendant la vendange lui assurant une certaine qualité. En 1649, Arnaud III de Pontac, devient propriétaire de Haut-Brion. Quatre ans plus tard, il est premier Président du Parlement de Bordeaux, et l'ascension de cette famille atteint alors son apogée. Il fait mettre au point des techniques de conservation, tels que l'ouillage et le soutirage, lui permettant de commencer à faire vieillir ses vins et à déceler les vertus du terroir. Il élabore ainsi un nouveau type de vin rouge dénommé « New French Claret » par les consommateurs anglais qui, pour la première fois, se bonifiera en vieillissant et imposera le style des grands vins rouges actuels. Le livre de cave de Charles II d'Angleterre confirme la présence de bouteilles de « Hobriono » à la table royale, dès 1660. Il aurait pris connaissance de ce vin à la cour du roi Louis XIV lors de

ses années d'exil. Cette référence historique fait, très vraisemblablement, de « Haut-Brion » la marque de luxe la plus anciennement attestée au monde<sup>[39]</sup>.

La mise en bouteille reste affaire de nantis. Un siècle plus tard, le marquis de Rochebude, propriétaire d'un vignoble à Bédoin, procède à la première mise en bouteille en 1779 dans la vallée du Rhône. Ce vin vieux de huit ans est destiné à la Marine royale de Toulon et à MM. les parlementaires de Grenoble et d'Aix-en-Provence<sup>[40]</sup>.



La Révolution française rétablit la liberté de culture de la vigne

Pendant que la vigne s'étend autour du monde, la viticulture européenne, française en particulier, connaît son lot de problèmes. En 1731, Louis XV interdit les nouvelles plantations afin de juguler la production de vins médiocres, sauf dans des terroirs aptes à donner des vins de qualité. La Révolution française, en rétablissant la liberté de culture, et en morcelant les biens de l'Église pour les distribuer au peuple, va profondément bouleverser le paysage viti-vinicole français.

La vigne et le vin deviennent les centres d'activités les plus importants, notamment en Europe du Sud où ils occupent en Italie 80 % de la population active.

La révolution industrielle du XIX<sup>e</sup> siècle, en favorisant le développement des transports, va faciliter l'acheminement des produits et permettre l'essor de l'industrie du vin, asseyant la suprématie des vins d'Europe du Sud<sup>[41]</sup>.



Locomotive et wagons-citernes au musée de Romanèche-Thorins

## Généralisation du bouchon de liège

Un bouchon de bouteille est un accessoire fermant le volume de la bouteille pour éviter que le liquide contenu ne s'écoule ou s'évapore.

Cependant la relation du vin avec l'air demande plus de subtilité. À la fois poumon et filtre, le bouchon permet une circulation de gaz entre le vin et le milieu extérieur. Selon que cet échange sera équilibré ou non, le vin vieillira bien ou mal. Un bouchon court, poreux, permet des échanges faciles et active le vieillissement. Pour les grands vins que l'on veut conserver longtemps dans les meilleures conditions, on emploie des bouchons très longs, de première qualité.

Une autre qualité primordiale d'un bouchon est sa souplesse. Ainsi, après avoir été comprimé lors du bouchage, il doit « regonfler » pour obturer le goulot de façon bien étanche.



Bouchon en liège pour vin d'appellation indiquant une mise en bouteille à la propriété

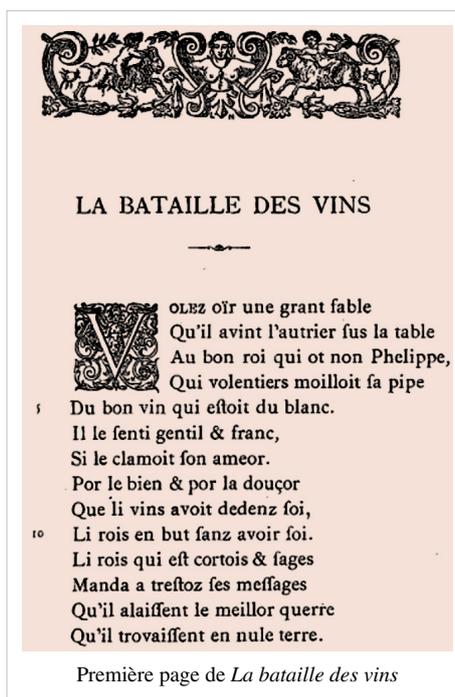
## La classification des vins

### La bataille des vins

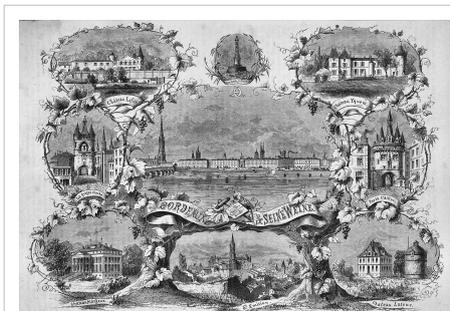
La bataille des vins, connue aussi sous le titre de *Dit des vins de France*, est la première tentative faite au Moyen Âge d'un classement des vins. Ce poème en 204 vers, composé peu après 1224 par Henri d'Andeli, constitue un inappréciable témoignage sur les vignobles connus (français et méditerranéen) du XIII<sup>e</sup> siècle.

Il se déroule à la table du roi de France Philippe-Auguste, qui a envoyé partout ses messagers rassembler les meilleurs vins blancs, pour en établir la hiérarchie. Un prêtre anglais, revêtu de l'étole, et dont le français fortement anglicisé est supposé produire un effet comique, déguste les vins qui lui sont présentés, excommunie ou chasse à coups de bâton les mauvais vins. Ceux qui restent en lice ne tardent pas à se disputer la préséance et, dit le poète, ils en seraient venus aux mains si les vins avaient des mains.

- *La bataille des vins* sur Wikisource



### La classification officielle des vins de Bordeaux de 1855



Les grands châteaux de Bordeaux sur une  
publicité allemande de 1869

La classification officielle des vins de Bordeaux de 1855 est la référence établie à l'époque sur la demande de l'empereur Napoléon III pour l'exposition universelle de Paris de 1855.

L'Union des courtiers de commerce près la Bourse de Bordeaux reçut une lettre datant de 6 avril 1855 demandant « de vouloir bien nous transmettre la liste bien exacte et bien complète de tous les crus rouges classés du département ... également ... la classification relative aux grands vins blancs<sup>[42]</sup> ». Ces courtiers de l'industrie vinicole établirent un classement en fonction de la réputation des châteaux et le prix de leur production sur la base d'une tradition de deux siècles de classification informelle, qui à l'époque étaient directement en relation

avec la qualité.

Les vins furent classés en importance du premier au cinquième cru. Tous les rouges venaient de la région du Médoc sauf le Château Haut-Brion produit dans les Graves. Les blancs furent limités à la variété liquoreuse des sauternes<sup>[43]</sup> et barsac sur trois niveaux.

Publié le 18 avril 1855, deux changements ont eu lieu depuis la création du classement : en septembre 1855 Château Cantemerle a été ajouté comme cinquième cru et en 1973 Château Mouton Rothschild obtint de passer de second à premier cru. Depuis, les vignobles ont changé de superficie, sans que cela ne soit pris en compte. Ce classement et les 88 châteaux (61 rouges et 27 blancs) qui en font partie sont un sujet de discussion favori des amateurs.

## La classification des vins par le Moniteur Vinicole en 1856

Un an plus tard, le Moniteur vinicole, organe de presse de l'Entrepôt de Bercy, siège parisien des négociants en vin, publie un « Classement des départements viticoles par ordre d'importance relative à l'étendue des vignobles et à la qualité des produits ». Hormis le bordeaux, le bourgogne et le champagne, l'ignorance est totale. La quasi totalité des vins de France est ignorée du négoce parisien et des grandes places de consommation. Pour pallier cette méconnaissance, Achille Larive, directeur de ce journal, lance un « appel aux propriétaires de crus ignorés ». Le 10 septembre 1856, il put publier les résultats de son enquête. À titre d'exemple, à la rubrique Vaucluse, il n'y a que « le cru du Coteau-brulé, ceux de Lanerte et Château-Neuf »<sup>[44]</sup>.

Dans le numéro suivant, un lecteur vauclusien tient à préciser « Nos vignobles, égaux et supérieurs en qualité à beaucoup d'autres auxquels la routine a donné une aura, n'ont pas été appréciés autant qu'il le mériteraient... En l'état actuel, nos vins sont livrés à la consommation sous un pseudonyme plus ou moins brillants : vins d'Espagne, de Narbonne, de Saint-Gilles, etc. Leur origine se cache sous une estampille d'emprunt »<sup>[45]</sup>.

Le négoce en vin n'est pas le seul responsable de ce maquillage. Le marquis de Rochegude, déjà cité, produisait, au pied du mont Ventoux, du cherès (xérez) et du *vin tinto*. Toujours dans le Vaucluse, au cours de la Révolution française, le député conventionnel Rovère, conseillait à son frère Siméon Rovère, évêque constitutionnel d'Avignon, de planter du mourvèdre sur leurs terres de Saint-Saturnin-d'Apt pour y faire du bordeaux. Cette confusion était générale en France et en Angleterre, où la notion d'origine était totalement absente<sup>[46]</sup>.

## Phylloxéra

Un insecte térébrant, importé par mégarde des États-Unis dans les années 1865-70, va plonger la viticulture dans sa première grande crise. Le vignoble européen décimé est heureusement sauvé par l'importation de plants américains résistants à l'insecte. La production française chute et ce sont les vignobles méridionaux qui en profitent, en mettant sur le marché des vins de moindre qualité<sup>[47]</sup>. Le phylloxéra s'est d'abord implanté en France. Les premiers foyers d'infestation qui apparaissent ici ou là sont dus à l'imprudence de pépiniéristes ou d'expérimentateurs ; puis l'infestation s'étend en tache d'huile plus ou moins vite selon la densité des vignobles et l'influence des vents dominants. Malgré les mesures imposées par les États pour contrôler les importations de ceps, le phylloxéra a progressivement infesté les vignobles du monde entier, n'épargnant que les vignobles plantés en terre sablonneuse, et les plants américains résistants<sup>[48]</sup>.

Les dates indiquées peuvent varier car la date où l'insecte a été identifié est parfois postérieure de trois à quatre ans avant son arrivée<sup>[49]</sup>.

### CLASSIFICATION DES DÉPARTEMENTS VITICOLES PAR ORDRE D'IMPORTANCE, RELATIVEMENT A L'ÉTENDUE DES VIGNOBLES ET A LA QUALITÉ DES PRODUITS.

1. Gironde.	39. Marne.
2. Charente-Inférieure.	40. Indre.
3. Hérault.	41. Allier.
4. Charente.	42. Vendée.
5. Dordogne.	43. Ain.
6. Gers.	44. Seine-et-Oise.
7. Gard.	45. Meurthe.
8. Lot-et-Garonne.	46. Corse.
9. Var.	47. Hautes-Pyrénées.
10. Lot.	48. Corèze.
11. Aude.	49. Basses-Alpes.
12. Haute-Garonne.	50. Loire.
13. Loiret.	51. Meuse.
14. Bouc-hes-du-Rhône.	52. Haute-Marne.
15. Pyrénées-Orientales.	53. Bas-Rhin.
16. Maine-et-Loire.	54. Cher.
17. Saône-et-Loire.	55. Haute Saône.
18. Yonne.	56. Ariège.
19. Tarn-et-Garonne.	57. Haut-Rhin.
20. Indre et-Loire.	58. Sarthe.
21. Aveyron.	59. Nièvre.
22. Tarn.	60. Aisne.
23. Rhône.	61. Doubs.
24. Loire-Inférieure.	62. Hautes-Alpes.
25. Puy-de-Dôme.	63. Haute-Loire.
26. Vienne.	64. Moselle.
27. Vaucluse.	65. Eure-et-Loir.
28. Isère.	66. Vosges.
29. Ardèche.	67. Haute-Vienne.
30. Loir-et-Cher.	68. Seine.
31. Côte-d'Or.	69. Oise.
32. Drôme.	70. Ardennes.
33. Basses-Pyrénées.	71. Eure.
34. Aube.	72. Mayenne.
35. Jura.	73. Lozère.
36. Deux-Sèvres.	74. Morbihan.
37. Landes.	75. Cantal.
38. Seine-et-Marne.	76. Ile-et-Vilaine.

Les départements de la Somme, du Calvados, des Côtes-du-Nord, de la Creuse, du Finistère, de la Manche, de l'Orne, du Pas-de-Calais, de la Seine-Inférieure, du Nord, ne peuvent être sérieusement considérés comme vignobles.

Classement du Moniteur vinicole (2 juillet 1856)



Phylloxéra (*Daktulosphaira vitifoliae*)

- 1863 : première apparition du phylloxéra à Pujaut près de Roquemaure, dans le Gard (France) et dans une serre (où elle est maîtrisée) à Hammersmith, Londres (Grande-Bretagne) ;
- 1865 : deuxième foyer d'infestation à la Crau-Saint-Rémy Bouches-du-Rhône ;
- 1865 : première infestation au Portugal (vallée du Douro) ;
- 1866 : nouveau foyer en face de Bordeaux, à Floirac en Gironde ;
- 1868 : identification par Planchon du puceron dévastateur, déjà identifié aux États-Unis en 1854 par Asa Fitch sous le nom de *Pemphigus vitifoliae* ;
- 1871 : la zone infestée dans la vallée du Rhône forme un grand triangle qui atteint Cadarache à l'Est, Castries à l'Ouest et Tain-l'Hermitage au Nord ;
- 1871 : premier foyer, à Prégny en Suisse, près de Genève ;
- 1872 : nouveau foyer en France près de Cognac ;
- 1872 : Klosterneuburg (Autriche) ;
- 1873 : le phylloxéra apparaît en Californie ;
- 1874 : première apparition en Allemagne près de Bonn ;
- 1876 : nouveau foyer d'infestation à Orléans ;
- 1875 : le phylloxéra s'étend à l'Autriche ;
- 1875 : l'Australie est contaminée ;
- 1877 : premières apparitions en Espagne à Malaga (Andalousie) et Gérone (Catalogne) ;
- 1878 : extension du phylloxéra en Côte-d'Or ;
- 1879 : découverte du phylloxéra en Italie, à Valmadrera, près de Côme ;
- 1880 : deux nouveaux foyers italiens à Caltanissetta (Sicile) et Imperia (Gênes) ;
- 1880 : L'Afrique du Sud est touchée ;
- 1885 : première apparition en Algérie à Mansourah, près de Tlemcen ;
- 1886 : nouveau foyer en Algérie, à Philippeville (aujourd'hui Skikda) ;
- 1887 : Apparition du phylloxéra dans le sud de la Haute-Marne (Rivière les Fosses, Vaux sous Aubigny)<sup>[50]</sup> ;
- 1888 : le phylloxéra atteint le Pérou ;
- 1890 : La Champagne est atteinte à partir de l'Aisne (Trélou, près de Dormans)<sup>[51]</sup> ;
- 1894 : le vignoble de Champagne est atteint ;
- 1905 : extension à la Tunisie ;
- 1914 : la Mandchourie est atteinte ;
- 1919 : le Maroc est atteint ;
- 1980 : la région de Tokat en Turquie est atteinte (cépage Narince "franc de pied") ;
- années 1990 le vignoble californien connu des attaques de la forme mutante biotype B.
- 2006 : la Yarra Valley, dans l'état australien de Victoria est atteinte.

Le XX<sup>e</sup> siècle est propice en révolutions industrielles et techniques. Les progrès de la recherche et de nombreux investissements permettent l'avènement d'une science du vin, l'œnologie dont Louis Pasteur jeta les bases. La qualité du vin se précise et la hiérarchisation des vignobles s'opère peu à peu pour arriver à celle que nous connaissons aujourd'hui<sup>[47]</sup>.

## Pasteur et le vin

Longtemps le perfectionnement, l'expansion et le développement de la culture de la vigne dans le monde se sont opérés sous l'impulsion des communautés religieuses. Ce n'est qu'au cours du XIX<sup>e</sup> siècle, que la recherche constante d'une meilleure qualité et l'importance culturelle accrue accordée au vin ont confirmé son rôle prépondérant dans la civilisation occidentale<sup>[47]</sup>.

En 1863, alors que depuis quelques années les maladies des vins grèvent lourdement le commerce français Napoléon III demande à Louis Pasteur, spécialiste de la fermentation et de la putréfaction, de chercher un remède. Pasteur propose de chauffer le vin à 57 °C afin de tuer les germes et résout ainsi le problème de sa conservation et du transport, c'est la pasteurisation. Il a au sujet de ce procédé une querelle de priorité avec Alfred de Vergnette de Lamotte, dans laquelle les savants Balard et Thenard prennent parti respectivement pour Pasteur et pour Vergnette<sup>[52]</sup>.

À propos des querelles de priorité qu'on fit à Pasteur en matière de chauffage du vin, René Dubos écrit : « Ces polémiques ont perdu tout intérêt aujourd'hui, si ce n'est de mettre en lumière l'écrasante supériorité des techniques fondées sur une théorie rationnelle par rapport aux procédés de l'empirisme. De toute antiquité, on avait sporadiquement appliqué la chaleur au vin, et certains vigneron savaient qu'on peut y parvenir dans certaines conditions sans en altérer le goût. Mais c'est Pasteur qui le premier a donné une base rationnelle aux traditions empiriques. Ce sont ces études théoriques qui ont permis de mettre au point des techniques standardisées et sûres pour la conservation non seulement du vin, mais aussi des autres liquides périssables »<sup>[53]</sup>.

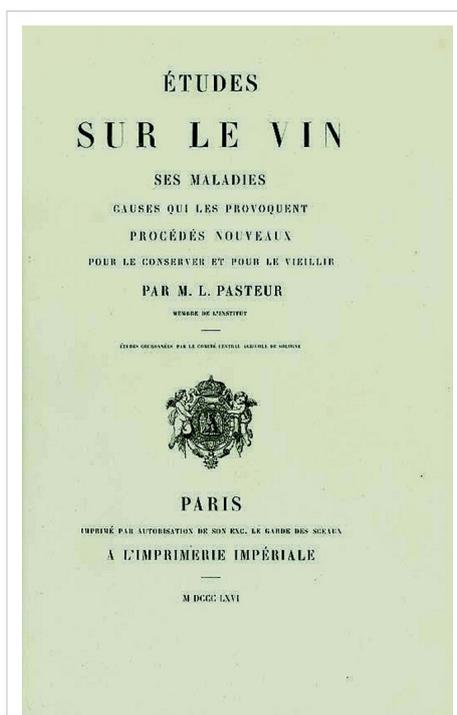
Toutefois, Pierre-Yves Laurioz plaide pour la priorité de Vergnette<sup>[54]</sup>. Pasteur et Vergnette avaient d'ailleurs été tous deux précédés par Nicolas Appert qui avait publié le chauffage des vins en 1831 dans son ouvrage *Le livre de tous les ménages*<sup>[55]</sup>, Appert n'ayant publié ses expériences sur le vin que dans les dernières éditions de son traité<sup>[56]</sup>.

Le 29 mai 1865, Pasteur rend publiques devant l'Académie des sciences ses *Notes sur les dépôts qui se forment dans les vins*<sup>[57]</sup>. Puis le 14 août 1865, il publie ses *Nouvelles observations au sujet de la conservation des vins*<sup>[58]</sup>.

Le 11 octobre 1865, Pasteur adresse une lettre au rédacteur en chef du *Moniteur vinicole* qui paraît sous le titre *Sur le procédé de conservation des vins par le chauffage préalable*<sup>[59]</sup>. Il affirme que jamais un négociant du Midi n'a fait chauffer du vin dans le but de le conserver. Si les négociants en vin le font chauffer, c'est afin de « vieillir » le vin mais jamais dans un but de conservation. Il fait références<sup>[60]</sup> à ses notes publiées à l'Académie en mai<sup>[57]</sup> et août<sup>[58]</sup>. Il reconnaît, dans le même article envoyé au rédacteur, que la personne qui a le plus approché son procédé



Buste de Pasteur à Dole



Études sur le vin Louis Pasteur, édition de 1866

de conservation est M. de Vergnette-Lamotte<sup>[61]</sup>. Mais il insiste pour faire remarquer que le procédé proposé par celui-ci le 1<sup>er</sup> mai 1865 n'a que des analogies avec le sien<sup>[62]</sup>. De même, il précise qu'il ne connaissait pas les expériences d'Appert lorsqu'il adresse la lettre au rédacteur en chef<sup>[62]</sup>.

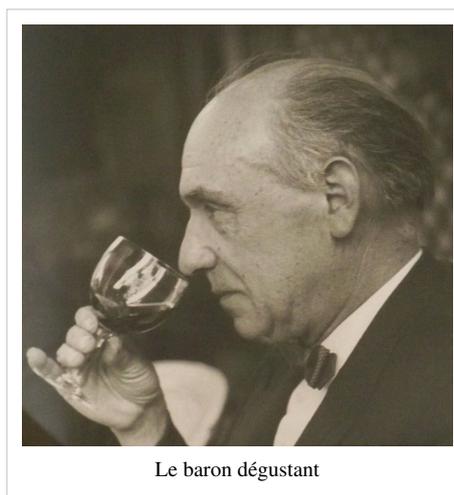
Dans sa lettre au Moniteur vinicole, il indique qu'il prend pour la première fois connaissance de la note de Vergnette, publiée en 1850 et qui vient d'être republiée le 13 mai 1865, dans le *Journal de Beaune*<sup>[63]</sup>.

Il reconnaît que Vergnette a observé avant lui que du vin chauffé au bain-marie par le procédé d'Appert peut se conserver ensuite<sup>[64]</sup> mais fait la nuance suivante : il termine en disant « Il n'en n'est pas moins vrai que M. de Vergnette est la personne qui a le plus approché du procédé de conservation que j'ai fait connaître, et c'est son travail, ainsi que la méthode d'Appert, et non les pratiques de Mèze et de Cette, que la vérité historique doit placer avant le mien »<sup>[65]</sup>.

Des dégustateurs opérant à l'aveugle avaient conclu que la pasteurisation n'altérerait pas le bouquet des grands vins, mais « Pasteur fut forcé de reconnaître la forte influence de l'imagination après avoir vu sa *commission d'expertise* renverser complètement ses conclusions sur le même vin en l'espace de quelques jours »<sup>[66]</sup>. Finalement, la pasteurisation du vin n'eut pas un grand succès et fut abandonnée avant la fin du XIX<sup>e</sup> siècle<sup>[67]</sup>. Avant la Première Guerre mondiale, l'Institut Pasteur pratiqua sur le vin une *pasteurisation rapide en couche mince* qui ne se répandit guère mais fit plus tard « un retour triomphal en France sous son nom américain » de *flash pasteurization*<sup>[68]</sup>.

## Les appellations d'origines

La création des AOC est due à Pierre Le Roy de Boiseaumarié, dit le baron Le Roy, vigneron à Châteauneuf-du-Pape. Avec son ami Joseph Capus, ils sont à l'origine du renouveau des appellations vitivinicoles en France et dans le monde<sup>[69]</sup>. Pierre Charnay explique : « Lorsqu'il est arrivé dans le Vaucluse, les viticulteurs de Châteauneuf-du-Pape avaient de graves problèmes : le phylloxéra, la chute de qualité, la tromperie sur la marchandise... certains d'entre eux faisaient venir du raisin du Gard<sup>[70]</sup>. » Connaissant la formation de juriste du baron, les viticulteurs de la commune firent appel à lui pour remettre de l'ordre dans cette pagaille. Il fit d'abord créer en 1924, le syndicat des vignerons de Châteauneuf-du-Pape, puis, en 1929, le syndicat des Côtes-du-Rhône<sup>[69]</sup>.



Le baron dégustant

En 1932, au sein de la « Fédération des Associations Viticoles de France », fut créée une « Section des grands crus » dont le secrétaire général fut le baron. Cette initiative fut immédiatement soutenue et appuyée par le sénateur Capus, ancien ministre de l'Agriculture de 1923 à 1925<sup>[71]</sup>.

Elle allait d'ailleurs dans le même sens que la fondation, en 1929, par Édouard Barthe, député de l'Hérault, de l'Office International de la Vigne et du Vin et, en 1931, du « Comité National de Propagande en faveur du Vin »<sup>[71]</sup>.

Sur la base d'un procès en justice, le baron obtint en 1933, un jugement qui définit et délimita l'appellation Châteauneuf-du-pape<sup>[72]</sup>. La même année, avec le gastronome Curnonsky, il fut à l'initiative de la création de l'Académie du vin de France<sup>[73]</sup>.



Joseph Capus, député de la Gironde

Le 12 mars 1935, Joseph Capus déposa sur le bureau du Sénat une proposition de loi qu'il avait élaborée en totale concertation avec le baron Leroy. Les dispositions de la « Loi Capus » furent ensuite intégrées par Édouard Barthe dans le décret-loi du 30 juillet 1935<sup>[71]</sup>. Cette loi permit la fondation d'un « Comité National des Appellations d'origine des vins et des eaux-de-vie qui allait devenir par décret du 16 juillet 1947 l'Institut National des Appellations d'Origine des vins et des eaux-de-vie<sup>[71]</sup>. La première présidence fut assumée par Joseph Capus puis, à sa mort<sup>[74]</sup>, le baron lui succéda de 1947 à 1967<sup>[75]</sup>.

Dès sa création, le statut de cet organisme présenta une originalité. Organisme privé, doté d'une personnalité civile, il fut chargé d'un service public. Mais sa grande innovation fut de constituer légalement une nouvelle catégorie des vins et eaux-de-vie à appellation d'origine dite « contrôlée ». Le devenir de la viticulture en était désormais changé<sup>[71]</sup>.

L'action du baron pour la défense des vins de qualité lui valut d'être fait officier de la Légion d'Honneur et de devenir 17 fois président de l'Office international de la vigne et du vin<sup>[69]</sup>.



Édouard Barthe, député de l'Hérault

## Vins de qualité produits dans des régions déterminées

Les vins de qualité produits dans des régions déterminées font partie de la classification européenne. L'Europe divise les vins en deux catégories les « VQPRD » et les « Vins de Table ». L'indication VQPRD regroupe et concerne les appellations d'origine de différents États européens :

- Allemagne : *Qualitätswein*, *Qualitätswein garantierten Ursprungs* et *Qualitätswein mit Prädikat*

- Autriche : *Qualitätswein*, *Kabinetwein*, *Prädikatswein*, *Spätlesewein*, *Auslesewein*, *Beerenauslesewein*, *Ausbruchwein*, *Trockenbeerenauslesewein*, *Eiswein*, *Strohwein*, *Schilfwein* et *Districtus Austria Controllatus* (DAC).
- Belgique: *Gecontroleerde oorsprongsbenaming* et *Appellation d'origine contrôlée* (AOC).
- Bulgarie: *Гарантирано наименование за произход* (ГНП).
- Chypre: *Οίνος Ελεγχόμενης Ονομασίας Προέλευσης* (ΟΕΟΠ).
- Espagne: *Denominación de Origen Calificada* (DOCa), *Denominació d'Origen Qualificada* (DOQ), *Denominación de Origen* (DO), *Denominació d'Origen* (DO), *Denominación de Orixe* (DO) et *Jatorrizko Deitura* (JD).
- France: *Appellation d'origine contrôlée* (AOC) et *Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure* (AOVDQS).

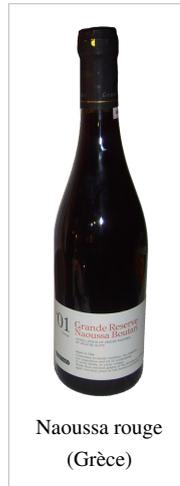
- Grèce: *Ονομασία προελεύσεως ελεγχόμενη* (ΟΠΕ) (dénomination d'origine contrôlée) et *Ονομασία προελεύσεως ανωτέρας ποιότητας* (ΟΠΑΠ) (dénomination d'origine de qualité supérieure).
- Hongrie: *Minőségi bor* et *Különleges minőségi bor*.
- Italie: *Denominazione di origine controllata* (DOC), *Denominazione di origine controllata e garantita* (DOCG), *Denominazione di origine protetta* (DOP). En Tyrol du Sud, *Kontrollierte Ursprungsbezeichnung* et *Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung*.
- Luxembourg: *Marque nationale*, *Appellation contrôlée* et *Appellation d'origine contrôlée* (AOC).
- Portugal: *Denominação de origem* (DO), *Denominação de Origem Controlada* (DOC) et *Indicação de Proveniência Regulamentada* (IPR).
- Royaume-Uni : *English vineyard quality wine psr* et *Welsh vineyard quality wine psr*.
- République Tchèque: *pozdní sběr*, *archivní víno* et *panenské víno*.
- Roumanie : *Vin cu denumire de origine controlată* (DOC)



Moscato d'Asti (Italie)



Tokay aszu (Hongrie)

Naoussa rouge  
(Grèce)Muscat de  
Beaumes-de-Venise  
(France)

Navarra rouge (Espagne)

Hors de l'Union européenne, les autres pays utilisant des dénominations notifiant l'origine sont :

- Australie: Geographical Indication (GI)
- Canada: Vintners Quality Alliance (VQA)
- États-Unis: American Viticultural Area (AVA)
- Afrique du Sud: Wine of Origin

- Chili: Denominación de Origen de Región Vitícola
- Brésil: Indicação de Procedência (IP)



(Australie)



(Canada)



(Argentine)



(États-Unis)



(Chili)

## Notes et références

- [1] Michel Bouvier, *Le vin, c'est toute une histoire*, Jean-Paul Rocher Éditeur, Paris, 2009, p. 25 (ISBN 2917411230)
- [2] **(en)** Thierry LACOMBE, Valérie LAUCOU, Manuel DI VECCHI, Louis BORDENAVE, Thibaut BOURSE, René SIRET, Jacques DAVID, Jean-Michel BOURSIQUOT, André BRONNER, Didier MERDINOGLU et Patrice THIS, « Contribution à la caractérisation et à la protection in situ des populations de *Vitis vinifera* L. ssp. *silvestris* (Gmelin) Hegi, en France », dans *Les Actes du BRG*, vol. 4, 2003, p. 381-404
- [3] D'après *Situation de la vigne sauvage Vitis vinifera ssp. silvestris en Europe* de Arnold, C., Gillet, F. et Gobat, J. M. (VITIS 37(4), 159-170 ; 1998)
- [4] D'après *Les populations sauvages et cultivées de Vitis vinifera L.* de Levadoux, L. (Ann. Amélior. Plantes 6(1), 59-117. : 1956)
- [5] *Silvestris* ou *sylvestris*, les deux orthographes sont acceptées
- [6] Journal du CNRS (<http://www2.cnrs.fr/presse/journal/2408.htm>)
- [7] **(en)** Rod Phillips, *Une courte histoire du vin*, 2001 (<http://www.intowine.com/shop/1282-0excerpt.html>)
- [8] André Tchernia et Jean-Pierre Brun, *op. cit.*, p. 6.
- [9] « Il planta une vigne et il en but le vin. » *Ancien Testament, Genèse, 9, 20/21*, Traduction œcuménique de la Bible, Éditions du Cerf — les Bergers et les Mages, 1980
- [10] Alexis Lichine, *op. cit.*, p. 715.
- [11] H. Barnard et coll., *Chemical evidence for wine production around 4 000 BCE in the Late Chalcolithic Near Eastern highlands* ([http://www.sciencedirect.com/science?\\_ob=ArticleURL&\\_udi=B6WH8-51KK98H-1&\\_user=10&\\_coverDate=11/30/2010&\\_rdoc=35&\\_fmt=high&\\_orig=browse&\\_origin=browse&\\_zone=rslt\\_list\\_item&\\_srch=doc-info\(#toc#6844#9999#99999999#999999#FLA#display#Articles\)&\\_cdi=6844&\\_sort=d&\\_docanchor=&\\_ct=56&\\_acct=C000050221&\\_version=1&\\_urlVersion=0&\\_userid=10&md5=4e8046a73e83610ff41a2625f9b&searchtype=a](http://www.sciencedirect.com/science?_ob=ArticleURL&_udi=B6WH8-51KK98H-1&_user=10&_coverDate=11/30/2010&_rdoc=35&_fmt=high&_orig=browse&_origin=browse&_zone=rslt_list_item&_srch=doc-info(#toc#6844#9999#99999999#999999#FLA#display#Articles)&_cdi=6844&_sort=d&_docanchor=&_ct=56&_acct=C000050221&_version=1&_urlVersion=0&_userid=10&md5=4e8046a73e83610ff41a2625f9b&searchtype=a)), Journal of Archaeological Science, 2010
- [12] Hugh Johnson, *op. cit.*, p. 15.
- [13] Hugh Johnson, *op. cit.*, p. 17.
- [14] « Arménie : Des archéologues affirment avoir trouvé les restes du plus vieux cerveau humain » ([http://www.armenews.com/article.php?id\\_article=55782&var\\_recherche=vigne](http://www.armenews.com/article.php?id_article=55782&var_recherche=vigne)) sur *Nouvelles d'Arménie Magazine*, 8 novembre 2009. Consulté le 10 février 2010.
- [15] RFI.fr/science (<http://www.rfi.fr/science/20110111-on-cultivait-le-vin-armenie-il-y-plus-6000-ans>)
- [16] BBC.co.uk (<http://www.bbc.co.uk/news/world-europe-12158341>)

- [17] Figaro avec AFP (<http://www.lefigaro.fr/flash-actu/2011/01/11/97001-20110111FILWWW00423-vin-une-unite-de-production-de-6100-ans.php>)
- [18] Nouvelles d'Arménie ([http://www.armenews.com/article.php?id\\_article=66619](http://www.armenews.com/article.php?id_article=66619))
- [19] France2.fr (<http://culture.france2.fr/patrimoine/actu/on-buvait-deja-du-vin-il-y-a-6000-ans-66769017.html>)
- [20] Gérard Dédéyan (dir.), *Histoire du peuple arménien*, Privat, Toulouse, 2007 (ISBN 978-2-7089-6874-5), p. 79.
- [21] Bibiane Bell et Alexandre Dorozynsky, *op. cit.*, pp. 18-19.
- [22] Guasch-Jané, María Rosa, Cristina Andrés-Lacueva, Olga Jáuregui et Rosa M. Lamuela-Raventós, *First evidence of white wine in ancient Egypt from Tutankhamun's tomb*, Journal of Archaeological Science, août 2005.
- [23] Expression introduite par Sir Colin Renfrew dans *The Emergence of Civilisation: The Cyclades and the Aegean in The Third Millennium BC*, 1972.
- [24] Jacqueline Ponton, *Cépages Magazine* n° 13, juin 1988, p. 16.
- [25] Laboratoire CNRS / EHESS / universités Toulouse-II et III
- [26] *Boissons et civilisations en Afrique*, par Alain Huetz de Lempis, p. 283 et 284, 2001 ([http://books.google.fr/books?id=eJ2zxoNO6xcC&pg=PA283&lpg=PA283&dq=vinification+Ã©gypte+Alain+Huetz+de+Lempis&source=web&ots=7CB-5649w\\_&sig=7AWgRmyrFAtGEcMR5rwwMdgmlFQ&hl=fr&sa=X&oi=book\\_result&resnum=2&ct=result](http://books.google.fr/books?id=eJ2zxoNO6xcC&pg=PA283&lpg=PA283&dq=vinification+Ã©gypte+Alain+Huetz+de+Lempis&source=web&ots=7CB-5649w_&sig=7AWgRmyrFAtGEcMR5rwwMdgmlFQ&hl=fr&sa=X&oi=book_result&resnum=2&ct=result))
- [27] Champollion in *Mélanges scientifiques et littéraires de Malte-Brun* ([http://books.google.fr/books?id=z3f4R7jpfSMC&pg=RA1-PA429&dq=vin+rouge+bouteille+champollion&lr=&as\\_brr=0](http://books.google.fr/books?id=z3f4R7jpfSMC&pg=RA1-PA429&dq=vin+rouge+bouteille+champollion&lr=&as_brr=0))
- [28] Hugh Johnson, *op. cit.*, p. 31.
- [29] [http://translate.google.fr/translate?hl=fr&sl=en&u=http://en.wikipedia.org/wiki/Egyptian\\_Museum&sa=X&oi=translate&resnum=1&ct=result&prev=search%3Fq%3Degyptian%2Bmuseum%2Bwikipedia%26hl%3Dfr%26client%3Dfirefox-a%26channel%3Ds%26rls%3Dorg.mozilla:fr:official%26sa%3DG](http://translate.google.fr/translate?hl=fr&sl=en&u=http://en.wikipedia.org/wiki/Egyptian_Museum&sa=X&oi=translate&resnum=1&ct=result&prev=search%3Fq%3Degyptian%2Bmuseum%2Bwikipedia%26hl%3Dfr%26client%3Dfirefox-a%26channel%3Ds%26rls%3Dorg.mozilla:fr:official%26sa%3DG)
- [30] Le vin rouge de l'Égypte antique ([http://balancedes2terres.free.fr/article.php?id\\_article=400](http://balancedes2terres.free.fr/article.php?id_article=400))
- [31] Le vin grec ([http://hellonet.teithe.gr/FR/aboutgreece/greekproducts/krasi\\_fr.htm](http://hellonet.teithe.gr/FR/aboutgreece/greekproducts/krasi_fr.htm))
- [32] Dionysos (<http://francoib.cher-alice.fr/rodier/rodreliq/reli24.htm>)
- [33] **(es)** Le commerce grec en Extramadure ([http://www.dip-badajoz.es/publicaciones/reex/rcex\\_1\\_2006/estudios\\_03\\_rcex\\_1\\_2006.pdf](http://www.dip-badajoz.es/publicaciones/reex/rcex_1_2006/estudios_03_rcex_1_2006.pdf))
- [34] Max Rives, *op. cit.*, p. 16.
- [35] André Tchernia et Jean-Pierre Brun, *op. cit.*, p. 5.
- [36] Le Livre des Vins, Arnaud de Villeneuve, traduit du latin, préfacé et annoté par P. Gifreu, Éditions de la Merci, 2001.
- [37] M. Lachivier, *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français*, 1988 et J. Verdon, *Boire au Moyen Âge*, 2002
- [38] **(it)** Cibo, cucina, feste e banchetti nel Medio Evo e nel Rinascimento, par Paul Lacroix, conservateur de la Bibliothèque de l' Arsenal, Paris ([http://www.lettrefantastiche.com/cibo\\_cucina\\_feste\\_e\\_banchetti\\_nel\\_medio\\_evo\\_e\\_nel\\_rinascimento\\_3.html](http://www.lettrefantastiche.com/cibo_cucina_feste_e_banchetti_nel_medio_evo_e_nel_rinascimento_3.html))
- [39] Haut-Brion, Chateau ([http://www.winepros.com.au/jsp/cda/reference/oxford\\_entry.jsp?entry\\_id=1493](http://www.winepros.com.au/jsp/cda/reference/oxford_entry.jsp?entry_id=1493))
- [40] Jean-Pierre Saltarelli, *op. cit.*, p. 33.
- [41] Georges Bervin, *De la cale à la cave : l'importation des vins au XIX<sup>e</sup> siècle* sur le site erudit.org (<http://www.erudit.org/culture/cd1035538/cd1039702/7984ac.pdf>)
- [42] *1855 Histoire d'un classement* par Dewey Markham, éditions Féret, 1997, p.117
- [43] Références sur la façon d'orthographier les appellations d'origine.
- [44] Jean-Pierre Saltarelli, *op. cit.*, p. 39.
- [45] Jean-Pierre Saltarelli, *op. cit.*, pp. 39-40.
- [46] Jean-Pierre Saltarelli, *op. cit.*, p. 40.
- [47] Histoire du vin sur le site academieduvin.fr ([http://academieduvin.fr/cours\\_vins\\_apprendre\\_a01\\_histoire\\_vin.php](http://academieduvin.fr/cours_vins_apprendre_a01_histoire_vin.php))
- [48] Barral, *La Lutte contre le phylloxéra*, 6<sup>e</sup> édition, 1884.
- [49] Les insectes de la vigne sur le site archive.org ([http://www.archive.org/stream/lesinsectesdelav00mayer/lesinsectesdelav00mayer\\_djvu.txt](http://www.archive.org/stream/lesinsectesdelav00mayer/lesinsectesdelav00mayer_djvu.txt))
- [50] Archives Départementales de Haute-Marne et bibliothèque de Chaumont.
- [51] G. Chappaz, 1950, ingénieur agronome qui a fait une bonne partie de sa carrière dans le champagne.
- [52] P. Debré, *Louis Pasteur*, Flammarion, 1994, pp. 241, 256-258
- [53] René Dubos, *Louis Pasteur franc-tireur de la science*, rééd. 1995, p. 180; traduction d'un livre publié en anglais la première fois en 1950; première traduction française en 1955.
- [54] Pierre-Yves Laurioz, *Louis Pasteur, la réalité après la légende*, Paris, 2003, pp. 109-142
- [55] Publication en brochure d'une *Lettre adressée à M. le rédacteur en chef du Moniteur vinicole*, Paris, 1865, note de la publication en brochure; Œuvres complètes de Pasteur, t. 3, p. 352, note 1, consultable sur Gallica (<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k73580/f425.table>)
- [56] L. Pasteur, *Note sur l'emploi de la chaleur comme moyen de conservation du vin*, Comptes rendus de l'Académie des sciences, t. 61 (1865), p. 979, consultable sur Gallica (<http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k3018b/f979.table>)
- [57] Pasteur, Notes sur les dépôts qui se forment dans les vins, Comptes-rendus de l'Académie des sciences, 1865, tome 60, p. 1109-1113
- [58] Pasteur, Nouvelles observations au sujet de la conservation des vins, Comptes-rendus de l'Académie des sciences, 1865, tome 61, pp. 274-278.

- [59] Pasteur, Œuvres de Pasteur, tome 3 – Études sur le vinaigre et sur le vin, 1924, p. 343
- [60] Pasteur, Œuvres de Pasteur, tome 3 – Études sur le vinaigre et sur le vin, 1924, p. 350
- [61] Pasteur, Œuvres de Pasteur, tome 3 – Études sur le vinaigre et sur le vin, 1924, pp. 351-352
- [62] Pasteur, Œuvres de Pasteur, tome 3 – Études sur le vinaigre et sur le vin, 1924, p. 352
- [63] Pasteur, Œuvres de Pasteur, tome 3 – Études sur le vinaigre et sur le vin, 1924, p. 353
- [64] Pasteur, Œuvres, tome 3, Études sur le vinaigre et le vin, p. 353
- [65] Pasteur, Œuvres tome 3, Études sur le vinaigre et le vin, p. 354.
- [66] Harry W. Paul, *Science, Vine and Wine in Modern France*, Cambridge University Press, 1996, p. 186-187, qui renvoie à Georges Curtel, « Expériences de pasteurisations organisées par l'Institut œnologique de Bourgogne », dans *Le petit viticulteur bourguignon*, 1<sup>e</sup> année, n° 2, p. 1-3.
- [67] Patrice Debré, *Louis Pasteur*, 1994, pp. 259-260, qui attribue l'abandon de la pasteurisation du vin aux problèmes plus graves que posait alors le phylloxéra.
- [68] Harry W. Paul, *Science, Vine and Wine in Modern France*, Cambridge University Press, 1996, p. 187.
- [69] Pierre Le Roy de Boiseaumarié sur le site du château Fortia (<http://www.chateau-fortia.com/baronleroy.html>)
- [70] Le baron Leroy de Boiseaumarié (<http://www.ledauphine.com/huit-personnalites-locales-du-xxe-siecle-br/-pierre-le-roy-de-boiseaumarie-le-garant-des-aoc-@/index.jspz?article=70431>)
- [71] *L'Élite des vins de France*, op. cit., p. 59.
- [72] INAO, décembre 1940 ([http://constel07.u-bourgogne.fr:8080/sdx/sdx/api-url/getatt?app=org.pleade.test&base=fa&id=FRMSH0211NAO\\_de-1050-image-22372](http://constel07.u-bourgogne.fr:8080/sdx/sdx/api-url/getatt?app=org.pleade.test&base=fa&id=FRMSH0211NAO_de-1050-image-22372))
- [73] Curnonsky, prince des gastronomes (<http://agriculture.gouv.fr/curnonsky-prince-des-gastronomes>)
- [74] Joseph Capus sur le site assemblee-nationale.fr ([http://www.assemblee-nationale.fr/sycomore/fiche.asp?num\\_dept=1429](http://www.assemblee-nationale.fr/sycomore/fiche.asp?num_dept=1429))
- [75] Pierre Le Roy de Boiseaumarié sur le site dico-du-vin.com (<http://www.dico-du-vin.com/le-roy-de-boiseaumarie-pierre-pionnier-a-lorigine-de-linao/>)

## Bibliographie

- Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX<sup>e</sup> siècle*, Paris, 1959
- Bibiane Bell et Alexandre Dorozynsky, *Le Livre du vin. Tous les vins du monde*, sous la direction de Louis Orizet, Éd. Les Deux Coqs d'or, 29 rue de la Boétie, 75008, Paris, 1970.
- Alexis Lichine, *Encyclopédie des vins et alcools de tous les pays*, Éd. Robert Laffont-Bouquins, Paris, 1984 (ISBN 2221501950)
- Max Rives, *Les Origines du vignoble*, in *La Vigne et le vin*, numéro hors série trimestriel de Science & Vie, n° 155, septembre 1986, p. 12 à 19, (ISSN 0151-0282 (<http://worldcat.org/issn/0151-0282&lang=fr>))
- Marcel Lachiver, *Vins, Vignes et Vignerons*, Fayard, 1988
- Jean-François Gautier, *Histoire du vin*, Presses universitaires de France, collection Que sais-je n° 2676, Paris, 1992
- Gilbert Garrier, *Histoire sociale et culturelle du vin*, Bordas Cultures, Paris, 1995
- André Dominé, *Le Vin*, éditions Place des Victoires, Paris, 2000, 928 pages, (ISBN 2844591086)
- Jean-Pierre Saltarelli, *Les Côtes du Ventoux, origines et originalités d'un terroir de la vallée du Rhône*, A. Barthélemy, Avignon, 2000, 2000 (ISBN 2879230411)
- Hugh Johnson, *Une histoire mondiale du vin*, Éd. Hachette Pratique, Paris, 2002, (ISBN 2012367585)
- Jean-Pierre Brun, *Le Vin et l'huile dans la Méditerranée antique : viticulture, oléiculture et procédés de fabrication*, Errance, 2003
- Patrick E. McGovern, *Ancient Wine: The Search for the Origins of Viniculture*. Oxford: Princeton University Press, 2007 (ISBN 0-691-12784-0)
- Jean-Robert Pitte, *Le Désir du vin à la conquête du monde*, Fayard, Paris, 2009
- Arnaud de Villeneuve, *Le Livre des Vins*, traduit du latin, préfacé et annoté par Patrick Gifreu, Éditions de la Merci, 2011

# Sources et contributeurs de l'article

**Histoire de la vigne et du vin** *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=69655989> *Contributeurs*: -

## Source des images, licences et contributeurs

**File:Cratère de Derveni 0056.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Cratère\\_de\\_Derveni\\_0056.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Cratère_de_Derveni_0056.jpg) *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs*: -

**File:Travertin.JPG** *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Travertin.JPG> *Licence*: Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Contributeurs*: A Saphon

**Fichier:Lambrusque\_feuille1.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Lambrusque\\_feuille1.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Lambrusque_feuille1.jpg) *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0,2.5,2.0,1.0 *Contributeurs*: Pancrat

**Fichier:Syrah leaf.JPG** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Syrah\\_leaf.JPG](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Syrah_leaf.JPG) *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: Original uploader was Agne27 at en.wikipedia

**Fichier:Lambrusque\_fleur\_male.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Lambrusque\\_fleur\\_male.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Lambrusque_fleur_male.jpg) *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0,2.5,2.0,1.0 *Contributeurs*: Pancrat

**Fichier:Fleur de grappe de raisin.JPG** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Fleur\\_de\\_grappe\\_de\\_raisin.JPG](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Fleur_de_grappe_de_raisin.JPG) *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0,2.5,2.0,1.0 *Contributeurs*: Véronique PAGNIER

**Fichier:Lambrusque femelle raisin.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Lambrusque\\_femelle\\_raisin.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Lambrusque_femelle_raisin.jpg) *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0,2.5,2.0,1.0 *Contributeurs*: Pancrat

**Fichier:Vigne inflorescence.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Vigne\\_inflorescence.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Vigne_inflorescence.jpg) *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: Vassil

**File:IK Drunken Noah woodcut 1539.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:IK\\_Drunken\\_Noah\\_woodcut\\_1539.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:IK_Drunken_Noah_woodcut_1539.jpg) *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: I. K.

**Fichier:Areni-1 cave entrance.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Areni-1\\_cave\\_entrance.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Areni-1_cave_entrance.jpg) *Licence*: Creative Commons Attribution 3.0 *Contributeurs*: Serouj

**Fichier:Archeological sites - wine and oil.svg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Archeological\\_sites\\_-\\_wine\\_and\\_oil.svg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Archeological_sites_-_wine_and_oil.svg) *Licence*: Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Contributeurs*: Blank\_map\_of\_South\_Europe\_and\_North\_Africa.svg: historicair 23:27, 8 August 2007 (UTC) derivative work: Pethrus (talk)

**File:Pépin silvestris.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Pépin\\_silvestris.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Pépin_silvestris.jpg) *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0,2.5,2.0,1.0 *Contributeurs*: JPS68

**File:Pépin sativa.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Pépin\\_sativa.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Pépin_sativa.jpg) *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0,2.5,2.0,1.0 *Contributeurs*: JPS68

**Image:Ägyptischer Maler um 1500 v. Chr. 001.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Ägyptischer\\_Maler\\_um\\_1500\\_v\\_Chr\\_001.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Ägyptischer_Maler_um_1500_v_Chr_001.jpg) *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: -

**Image:Marseille - Le jardin des vestiges.JPG** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Marseille\\_-\\_Le\\_jardin\\_des\\_vestiges.JPG](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Marseille_-_Le_jardin_des_vestiges.JPG) *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: Vincent

**File:Plan de la Villa gallo-romaine du Molard à Donzère.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Plan\\_de\\_la\\_Villa\\_gallo-romaine\\_du\\_Molard\\_à\\_Donzère.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Plan_de_la_Villa_gallo-romaine_du_Molard_à_Donzère.jpg) *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs*: User:JPS68

**Fichier:Colonzelle 05.JPG** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Colonzelle\\_05.JPG](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Colonzelle_05.JPG) *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0,2.5,2.0,1.0 *Contributeurs*: EmDee

**File:Décret de Domintien.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Décret\\_de\\_Domintien.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Décret_de_Domintien.jpg) *Licence*: Creative Commons Attribution 2.0 *Contributeurs*: El Bibliomata

**Image:Cratère de Vix 0023.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Cratère\\_de\\_Vix\\_0023.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Cratère_de_Vix_0023.jpg) *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs*: -

**Fichier:Fayum-32.jpg** *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Fayum-32.jpg> *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: User:Eloquence

**Image:Maqueta de Cancho Roano.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Maqueta\\_de\\_Cancho\\_Roano.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Maqueta_de_Cancho_Roano.jpg) *Licence*: GNU Free Documentation License *Contributeurs*: User:Rafaelji

**File:Voies de commerce du vin dans l'Espagne proto-historique.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Voies\\_de\\_commerce\\_du\\_vin\\_dans\\_l'Espagne\\_proto-historique.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Voies_de_commerce_du_vin_dans_l'Espagne_proto-historique.jpg) *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs*: User:JPS68

**Image:Pompejanischer Maler um 80 v. Chr. 001.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Pompejanischer\\_Maler\\_um\\_80\\_v\\_Chr\\_001.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Pompejanischer_Maler_um_80_v_Chr_001.jpg) *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: -

**Fichier:Moines abbaye de Fontfroide.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Moines\\_abbaye\\_de\\_Fontfroide.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Moines_abbaye_de_Fontfroide.jpg) *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: JPS68 via photoshop

**Image>Weinbau - Psalter 1180.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Weinbau\\_-\\_Psalter\\_1180.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Weinbau_-_Psalter_1180.jpg) *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: unknown, Normandie

**Image:Peasants breaking bread.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Peasants\\_breaking\\_bread.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Peasants_breaking_bread.jpg) *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: -

**Image:Codex Vindobonensis, 1370-1400.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Codex\\_Vindobonensis\\_1370-1400.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Codex_Vindobonensis_1370-1400.jpg) *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: -

**Image:Livre d'heures de la reine Yolande, Bibliothèque Méjannes.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Livre\\_d'heures\\_de\\_la\\_reine\\_Yolande\\_Bibliothèque\\_Méjannes.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Livre_d'heures_de_la_reine_Yolande_Bibliothèque_Méjannes.jpg) *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: -

**Fichier:Marchands de vin XVe.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Marchands\\_de\\_vin\\_XVe.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Marchands_de_vin_XVe.jpg) *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: JPS68 via photoshop

**File:Marchand de vin de Cornelius De Wae.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Marchand\\_de\\_vin\\_de\\_Cornelius\\_De\\_Wae.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Marchand_de_vin_de_Cornelius_De_Wae.jpg) *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: JPS68 via photoshop

**File:Groot Constantia gevel.JPG** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Groot\\_Constantia\\_gevel.JPG](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Groot_Constantia_gevel.JPG) *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs*: Vincent Steenberg

**Image:Okanagan Greata Vineyard.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Okanagan\\_Greata\\_Vineyard.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Okanagan_Greata_Vineyard.jpg) *Licence*: Creative Commons Attribution 2.0 *Contributeurs*: -

**Fichier:AucoinWineClosedDurationVachon.jpg** *Source*: <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:AucoinWineClosedDurationVachon.jpg> *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: -

**Fichier:Bouteilles de vin Voleuses-détourées.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Bouteilles\\_de\\_vin\\_Voleuses-détourées.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Bouteilles_de_vin_Voleuses-détourées.jpg) *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0,2.5,2.0,1.0 *Contributeurs*: Égoïté

**Fichier:Dégustation Gravure XVIII.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Dégustation\\_Gravure\\_XVIII.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Dégustation_Gravure_XVIII.jpg) *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: -

**Fichier:Weinzug 1.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Weinzug\\_1.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Weinzug_1.jpg) *Licence*: GNU Free Documentation License *Contributeurs*: -

**File:Bouchon - Mise en bouteille à la Propriété.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Bouchon\\_-\\_Mise\\_en\\_bouteille\\_à\\_la\\_Propriété.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Bouchon_-_Mise_en_bouteille_à_la_Propriété.jpg) *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: Véronique PAGNIER

**File:Bataille des vins.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Bataille\\_des\\_vins.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Bataille_des_vins.jpg) *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: -

**File:Die Gartenlaube (1869) b 069.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Die\\_Gartenlaube\\_\(1869\)\\_b\\_069.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Die_Gartenlaube_(1869)_b_069.jpg) *Licence*: inconnu *Contributeurs*: -

**File:Classement Moniteur vinicole n°2 2 juillet 1856.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Classement\\_Moniteur\\_vinicole\\_n°2\\_2\\_juillet\\_1856.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Classement_Moniteur_vinicole_n°2_2_juillet_1856.jpg) *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: -

**Fichier:Daktulosphaira vitifoliae from CSIRO.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Daktulosphaira\\_vitifoliae\\_from\\_CSIRO.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Daktulosphaira_vitifoliae_from_CSIRO.jpg) *Licence*: inconnu *Contributeurs*: -

**Image:Dole - Louis Pasteur.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Dole\\_-\\_Louis\\_Pasteur.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Dole_-_Louis_Pasteur.jpg) *Licence*: Creative Commons Attribution-Sharealike 2.5 *Contributeurs*: Christophe.Finot

**File:Étude sur le vin Louis Pasteur.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Étude\\_sur\\_le\\_vin\\_Louis\\_Pasteur.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Étude_sur_le_vin_Louis_Pasteur.jpg) *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: -

**Fichier:Baron Pierre Le Roy de Boiseaumarié.jpg** *Source*: [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Baron\\_Pierre\\_Le\\_Roy\\_de\\_Boiseaumarié.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Baron_Pierre_Le_Roy_de_Boiseaumarié.jpg) *Licence*: Public Domain *Contributeurs*: Véronique PAGNIER

**File:Joseph Capus 1919.jpg** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Joseph\\_Capus\\_1919.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Joseph_Capus_1919.jpg) *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* -

**File:Édouard Barthe 1910.jpg** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Édouard\\_Barthe\\_1910.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Édouard_Barthe_1910.jpg) *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* -

**File:BOSC d'LaRei Moscato d'Asti.JPG** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:BOSC\\_d'LaRei\\_Moscato\\_d'Asti.JPG](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:BOSC_d'LaRei_Moscato_d'Asti.JPG) *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* ja:User:NEON / User:NEON\_ja

**File:Tokaji aszu 2007.jpg** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Tokaji\\_aszu\\_2007.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Tokaji_aszu_2007.jpg) *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* PM

**File:Boutari Naoussa 2001.png** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Boutari\\_Naoussa\\_2001.png](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Boutari_Naoussa_2001.png) *Licence:* Creative Commons Attribution 3.0 *Contributeurs:* Pitichinaccio (talk)

**File:Muscat de Beumes-de-Venise AOC 2005 half.jpg** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Muscat\\_de\\_Beumes-de-Venise\\_AOC\\_2005\\_half.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Muscat_de_Beumes-de-Venise_AOC_2005_half.jpg) *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* ja:User:NEON / User:NEON\_ja

**File:Gran Eolo.jpg** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Gran\\_Eolo.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Gran_Eolo.jpg) *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* Theklan

**File:PenfoldsGrange.jpg** *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:PenfoldsGrange.jpg> *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* CocktailSteward

**File:Inniskillin Eiswein 1984.jpg** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Inniskillin\\_Eiswein\\_1984.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Inniskillin_Eiswein_1984.jpg) *Licence:* Creative Commons Attribution-Sharealike 3.0 *Contributeurs:* Tomas er

**Fichier:Merlot du Rio Negro Patagonie 2003.jpg** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Merlot\\_du\\_Rio\\_Negro\\_Patagonie\\_2003.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Merlot_du_Rio_Negro_Patagonie_2003.jpg) *Licence:* Creative Commons Attribution 2.0 *Contributeurs:* geishaboy500

**File:Robertmondavifumeblanc 078.png** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Robertmondavifumeblanc\\_078.png](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Robertmondavifumeblanc_078.png) *Licence:* Creative Commons Attribution-Share Alike *Contributeurs:* Armaudh

**File:Vino Gato Rosé.jpg** *Source:* [http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Vino\\_Gato\\_Rosé.jpg](http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Vino_Gato_Rosé.jpg) *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Jorge Barrios

## Licence

---

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported  
<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>