

Table des matières

Introduction :	2
Plan du cours :	2
I- Les origines du vin, entre biologie, archéologie et mythologie.....	3
1- Aux origines du vin était la vigne	3
2- Aux origines de la vigne était le vin	3
3- Aux origines du vin, se trouvait Dieu	4
II- Le vin dans l'antiquité gréco-romaine.....	6
1- Le vin au cœur de la culture grecque	6
2- Le vin au cœur de l'économie grecque.....	8
3- Le goût du vin romain.....	9
III- Le développement de la vigne en Provence, des Grecs jusqu'aux papes d'Avignon	11
1- De Massalia à Massilia.....	11
2- Les vins de la Narbonnaise.....	12
3- Le vin de messe.....	13
4- Le vin des seigneurs	15
5- Le vin des papes d'Avignon.....	16

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^{ème} 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^{ème} millénaire av. JC. Dès le III^{ème} 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^{ème} 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^{ème} ou II^{ème} 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^{er} siècle ap. JC par Columelle, originaire de Cadix, ancien comptoir phénicien.

Avec les grandes conquêtes qui se succèdent au II^{ème} 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^{er} 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 II^{ème} 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^{er} 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^{ème} 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^{er} 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^{ème} 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^{ème} siècle.

Le vin est nécessaire à l'Église :

- pour son **rituel** : jusqu'au XIII^{ème} 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 Lorcin¹, 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 ».

¹ « 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^{ème} siècle les soldats, les gardes, les seigneurs et leur entourage peuvent boire jusqu'à deux litres de vin par jour². 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^{ème} 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.

² 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^{ème} 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^{ème} 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-Espirit, 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.