



VINS ANTIQUES D'OCCIDENT

(Des origines à la fin de l'époque romaine)

Les paléobotanistes nous attestent que la vigne visible à l'époque tertiaire s'est répandue dans tout l'hémisphère nord. Vers le 6^{ème} millénaire av. J.-C. les premières traces de cultures de **Vitis vinifera** semblent s'être développées du nord-est de l'Inde au Caucase et au nord-ouest de l'Iran (Hajji Firuz Tepe, au nord des Monts du Zagros). Ces cultures de raisins atteignirent le monde méditerranéen par l'Égypte via la Turquie orientale puis la Palestine. Datés de 5500 av. J.-C., les plus anciens pépins de raisins cultivés furent mis au jour sur le site de Shulaveris-gora, en Géorgie. Le plus ancien chai identifié, daté de 4100 av. J.-C., fut mis au jour en 2010 en Arménie, à Areni.

La production du vin s'est répandue lentement sur le pourtour méditerranéen :

- Égypte : vers 3000 av. J.-C.
- Grèce : vers 2500 av. J.-C.
- Italie : vers 1100 av. J.-C. au sein des colonies grecques
- Gaule narbonnaise : vers 500 av. J.-C.

Le vin devient rapidement l'objet de cultes divins dédiés tout d'abord à Osiris, puis à Dionysos, à Fufluns chez les Étrusques et enfin à Bacchus chez les Romains. Sucellus chez les Gaulois n'étant que le dispensateur de boisson (bière puis vin).

Des marchands ou prêtres grecs venaient commercer avec des Indiens en Afghanistan, dans la mystérieuse ville de Nysa. C'est là qu'ils entrèrent en contact avec les disciples du dieu Shiva. Ils gardèrent surtout le souvenir du dieu de Nysa (Dio Nysos) dont le surnom servit d'identité à leur dieu de la vigne.

L'utilisation de sel (eau de mer,...) permet de stabiliser la fermentation ; le miel a des propriétés antiseptiques et conservatrices ; le plâtre clarifie la boisson ; le marbre, le gypse, le calcaire et la chaux diminuent le taux d'acidité, comme l'acétate de plomb qui de plus procure une saveur sucrée ; et une multitude de plantes et de fruits apportent de nombreuses vertus (aromatisation, stabilisation, conservation,...). Ces éléments peuvent, en modifiant le goût, masquer un défaut et même imiter un cru réputé. La poix (ou brai) réalisée à partir de résine ou de goudron végétal (combustion lente de bois de conifère) permet l'étanchéité des contenants. Elle a également une action bactéricide.

Le vin est aussi utilisé comme remède. Et les "médecins/prescripteurs" peuvent casser la réputation d'un vignoble s'il ne convient pas à leurs attentes.

Dans les chais, l'utilisation de chauffage par hypocauste (1) et de fumée permettait de hâter la maturation du vin, de "donner un goût de vieux" fort apprécié. Le stockage des amphores ou tonneaux dans une apothèque (2) avait le même effet. Certains procédés thermiques concentraient fortement le vin, ce qui obligeait à le fluidifier au moment de le boire.

L'étude des cépages est un sujet complexe. Un même cépage peut avoir un nom différent suivant les régions, et inversement, un même nom peut désigner des cépages différents. Pline l'Ancien (*voir page 6*) en estimait le nombre à plus de 400 (1^{er} s. ap. J.-C.). Bien que le phylloxéra (pucceron de petit insecte ailé en provenance d'Amérique du Nord) eût éliminé en 30 ans la presque totalité des vignobles européens à la fin du 19^{ème} s. (dommages identifiés à partir de 1861), aujourd'hui, près de 6000 cépages sont répertoriés. Les développements prometteurs de la paléogénétique nous permettront de distinguer les vins anciens ("traces" de vin ou de moût, analyse de pépins, de pollens, de sarments,...).

Dans l'Antiquité, un vignoble comportait 4 ou 5 cépages bien choisis (résistances climatiques différentes afin de conserver un rendement correct sur l'exploitation...). Les récoltes de ces différents cépages étaient généralement mélangées.

De nombreuses boissons à fermentation alcoolique existaient à l'époque Antique : cidre, hydromel, poiré, vin de cornouilles, de caroubier, de dattes, de figues, de grenades, de mûres, de nèfles, de palme (sève du palmier), de pignons de pin, de sorbes,...

Pour la bière, les brasseurs celtes façonnaient la Corma ou Curmi (à base d'orge), le Purinos (à base de froment avec ou sans miel) et la Cervesia ou Cervoise (à base d'épeautre). La bière peut être réalisée avec toutes plantes contenant de l'amidon (céréales comme le blé, l'avoine, ...).

Vins antiques d'Occident

Gaule :

d'Allobrogie (cépage *Vitis allobrogica*, plus résistant aux climats rigoureux) (vins de Vienne et des coteaux du Dauphiné : Aix les Bains, Bugey, Géligneux, Seyssel)

Banyuls -)

Maury -) Vins doux "naturels" (VDN) (ajout d'alcool pour arrêter la fermentation)

Rivesaltes -)

de Bordeaux (la Biturica ou Biturigiaca ?) (1^{er} s. ap. J.-C.)

de Charente

de Côte-Rôtie (à Tain-l'Hermitage, début 1^{er} s. ap. J.-C.)

de Gaillac (près des ateliers de potiers de Montans → fabrication, entre autres, d'amphores vinaïres retrouvées du Sud de l'Espagne jusqu'au Nord de l'Ecosse) (début 1^{er} s. ap. J.-C.)

de Gevrey-Chambertin (en Côte-d'Or, 1^{er} s. ap. J.-C.)

de Minerve (Minervois) (région de Lattes et Montpellier, début 4^{ème} s. av. J.-C.).

Région du Languedoc-Roussillon (dernier quart du 2^{ème} s. av. J.-C. à Nîmes)

Région de Marseille, jusqu'à Montélimar près d'Alba, 2^{ème} s. av. J.-C. (1^{ères} vignes à Saint Jean de Garguier, implantés par les colons grecs dès le début du 5^{ème} s. av. J.-C.).

Région de Tursan (au cœur de la forêt des Landes)

Vin jaune du Jura (élevé au moins 6 ans en fût, sans ouillage)

Vin de paille (passerillés : raisins desséchés sur clayettes ou tuiles recouvertes de paille)

Importation supposée d'Hypocras grec au 12^{ème} s. ap. J.-C. Évolution de la recette jusqu'au 18^{ème} s.

Germanie :

Vins de Moselle (Région Nord-Ouest de Trèves, début 3^{ème} s. ap. J.-C.)

Grèce et environs (Thrace, "Asie mineure"...):

d'Akrotiri (île de Santorin)

d'Apamée (en Syrie, devenue cité romaine au 2^{ème} s. av. J.-C.)

d'Attique

de Carie

de Chios (2 grands crus : l'Arvinien et les Phanées)

de Clazomène

de Cnide

de Cos

de Crète

de Chypre

de l'île de Lesbos (le Protopos) (cité au 7^{ème} s. av. J.-C. par la poétesse grecque Sapho)
de Leucate
de Lydie (le Tmolite, du mont Tmolus)
de Maronée (en Thrace)
de Méonie (Catacecaumenites)
de Naxos
de Phrygie
de Pramne
de Psythie
de Rhodes (Rhodia)
de Thasos (ou Thâssos) (commercialisé à l'international à partir du 5^{ème} s. av. J.-C.)
de Thessalie
Hypocras : attribué au médecin grec Hippocrate (460 → 377 av. J.-C.), vin diététique rouge ou blanc ayant des vertus médicinales, contenant cannelle, gingembre, cardamome, muscade, clous de girofle, poivre, marjolaine, miel ou sucre, eau de rose,...

Helvétie / Suisse :

l'Allobrogica ou Allobroquique (Allobroges installés sur les rives du lac Léman)
de la Rhétie

Ibérie / Hispanie / Espagne :

l'Alt de Benimaquia (entre Valence et Alicante, début 6^{ème} s. av. J.-C.)
d'Ampurias (Catalogne, près de Gérone, 6^{ème} s. av. J.-C.)
de Bétique (Andalousie)
de Léétanie (région de Barcelone)
Madère
de Sagonte
Olorosos (Xérès,...)

Italie :

d'Albe (Albanum)
du Bruttium (Calabre actuelle, 5^{ème} s. av. J.-C.)
de Calès
de Cécube (vignoble détruit sous Néron vers 65 ap. J.-C. : projet inachevé du canal d'Ostie → Golfe de Baïes)
de Falerne (Campanie) (2^{ème} s. av. J.-C.) (Grands crus élevés jusqu'à 20 ans)
de Faustin (Campanie)
de Fondi
de Formin (Formia, Formies)
de Gaurus (Gauranum) (Campanie)
de Mamertin (près de Messine en Sicile)
de Marsala (Sicile) : connu par le poète grec Hésiode (8^{ème} s. av. J.-C.)
de Massique (près de Pouzzoles et de Baïes)
de Nomentin
de Picenum (côte adriatique)
de Privernum

de Rhétique
de Sabine
de Setia
de Signia (réputation de remède)
de Sorrente
de Stata (près de Falerne)
de Tarente
de Taormine (Sicile)
de Terracine
de Tibur
de Vélitres
du Vésuve (détruit lors de l'éruption de 79, ancêtre du Lacryma Christi)
l'Aleatico (Toscane) (muscat noir)

Lusitanie / Portugal :

Vins de Porto de la Vallée du Douro

Pannonie / Hongrie :

Tokay (Tokay Aszù, Tokaj) : "Le vin des rois, le roi des vins" (citation de Louis XIV)

Spécialités "romaines" :

- **Carenum** : vin liquoreux obtenu par réduction du moût à la cuisson,
- **Mulsum** : vin liquoreux additionné de miel (équivalent à la chaptalisation),
- **Passum** : vin liquoreux obtenu à l'aide de raisins très mûrs,
- **Turriculae** : vin sec additionné d'eau de mer.

Le vin "noir" souvent cité dans l'Antiquité, rencontré aujourd'hui avec les vins cuits, peut aussi être un vin rouge liquoreux qui s'assombrit avec l'âge sans atteindre systématiquement la madérisation. Le vieillissement du vin par chauffage visait aussi à accélérer la madérisation et à donner un "goût de vieux" à des vins nouveaux. Les Romains les plus aisés consommaient parfois des vins vieux de plus d'un siècle. Les sociétés dites évoluées, respectueuses de la bienséance, consommaient le vin filtré, additionné d'eau, le tout à température ambiante, chaud ou froid. Ceci permettait de diminuer un degré alcoolique élevé et de fluidifier le vin (consistance sirupeuse et épaisse en vieillissant).

Jusqu'au début de notre ère, les vins grecs et romains sont épais et liquoreux, obtenus avec des raisins passerillés.

Passerillage : procédé toujours utilisé permettant de déshydrater le raisin et donc augmenter le taux de sucre. Il est généralement réalisé après vendange, en étalant les grappes sur des lits de paille, des claies, des tuiles et autres supports ou en les suspendant (sur un fil,...) pendant le temps nécessaire afin d'atteindre la teneur souhaitée en sucre et en arômes. Au soleil ou en local sec et aéré, cette lente dessiccation peut durer jusqu'au mois de mars. Une surveillance journalière permet d'enlever les grains altérés.

Il peut aussi être réalisé en desséchant le raisin encore sur pied (raisin flétri, vendange tardive). La congélation du raisin sur pied est une variante réduisant l'eau contenue dans le grain grâce à la formation de glace externe (vendange en période de gel : vin de glace, Eiswein).

Il existait nombre d'autres méthodes avant foulage du raisin (trempier les grappes dans de l'eau saumâtre (dessiccation par le sel) (Grèce, Italie),...).

Quoi qu'en disent de nombreux œnologues, il est possible d'obtenir du vin à partir de raisins sauvages. Des analyses de vestiges archéologiques de pressage démontrent que les viticulteurs gallo-romains cultivaient plusieurs variétés sauvages, domestiques et hybrides, contrairement au nombre restreint de cépages cultivés aujourd'hui.

De nombreuses techniques étaient déjà appliquées aux produits de la vendange.

Pour le moût : réfrigération, concentration par la chaleur, plâtrage, salage...

Pour le vin : filtrage, collage (huile d'olive ou albumine (blanc d'œuf, sang, lait)), coupage (très répandu), mouillage, désacidification (ajout de calcaire ou de terre argileuse), fumage à travers l'amphore ou le tonneau (augmentation de l'acidité, antiseptique et conservateur), chauffage (nombreux procédés thermiques, même l'ébullition pour régénérer un vin et réparer de graves désordres)...

Pour le moût et le vin : ajout de sucre pour augmenter le taux d'alcool (figes, miel (antiseptique, correction d'arôme...)), d'argile, de marbre, de chaux, de soufre, de lie de vin de vendanges précédentes ou d'autres crus, d'aromates, de vinaigre...

Suite à la désorganisation occidentale de la fin du 5^{ème} s. ap. J.-C., l'Antiquité s'achève sur un retour aux importations massives de vins du Proche-Orient (Turquie, Palestine, Egypte,...). Les marchands profitant du maintien d'une bonne organisation des transports maritimes.

Pour le culte, l'Eglise conserve la culture de la vigne et du vin, aidée par l'extension des ordres monastiques. Les évêques et les élites souhaitent également conserver le prestige que représente le vin. Ils permettent la poursuite de la viticulture et facilitent l'expansion de la production.

NOTA :

Pour les archéologues, il est déconseillé de broser énergiquement les tessons d'amphores ; à l'extérieur, afin d'épargner les inscriptions peintes éventuellement conservées (*tituli picti* : identifications du cru et année, parfois nom du producteur et/ou négociant), et à l'intérieur, pour les éventuelles traces de produits conservés (acide tartrique, bitartrate de potassium, polyphénols encore appelés tanins...).

Les types d'amphores les plus fréquemment retrouvées en Gaule sont les italiques Dressel 1 (la plus utilisée dans le monde romain du 2^{ème} s. av. au 1^{er} s. ap. J.-C.) et Dressel 2, les Gauloises 4 et l'hispanique Pascual 1. Leur fermeture était assurée par un bouchon de liège enduit de poix et scellé par un mortier de chaux, par de l'argile ou par du plâtre, puis estampillé par le négociant.

Des études récentes permettent d'annoncer que certaines amphores furent à usages multiples. Elles purent contenir du vin puis de l'huile pour l'éclairage ou pour les soins du corps. Toutefois, il existe une production andalouse d'olives dans du vin cuit.

Rome ayant besoin de métaux, les rares amphores romaines de la première époque (3^{ème} s. av. J.-C.) sont sur la route de l'étain (vers la Grande Bretagne).

A partir du 5^{ème} s. ap. J.-C., on assiste au remplacement généralisé des dolia et des amphores par des foudres et des tonneaux en bois.

Auteurs anciens ayant traité de la culture de la vigne et de la production du vin :

APICIUS Marcus Gavius, grand esthète et gastronome romain, 25 av. J.-C. → vers 37 ap. J.-C., auteur d'un traité culinaire.

CATON l' Ancien ou le Censeur (Marcus Porcius Cato), militaire et homme politique romain, né à Tusculum en 234 av. J.-C. → 149 av. J.-C., auteur d'un traité d'agriculture : *De re rustica*.

CELSUS Aulus Cornelius, médecin né à Rome vers 25 av. J.-C., auteur d'un traité d'agriculture.

COLUMELLE (Lucius Junius Moderatus Columella), grand propriétaire foncier, agronome latin du 1^{er} s. ap. J.-C., né à Cadix à l'époque d'Auguste ou Tibère († en +37), auteur de traités d'agriculture dont *De re rustica* (12 volumes dont 3 traitant de la vigne) et *De arboribus*.

BOLOS DE MENDÈS (Bolos le démocritéen), écrivain grec du 3^{ème} s. av. J.-C. originaire de Mendès en Egypte, auteur d'un traité d'agriculture : *Géorgique*.

MACROBE (Ambrosius Macrobius Theodosius), écrivain et haut-fonctionnaire romain, vers 400 ap. J.-C., commentaires sur l'usage du vin dans *Les Saturnales*.

MAGON, Carthaginois, 1^{ère} moitié du 2^{ème} s. av. J.-C., auteur d'un traité d'agronomie (28 volumes).

PALLADIUS, agronome latin, fin 4^{ème} s. ap. J.-C. → vers 480, auteur d'un traité d'agriculture : *Opus Agriculturae* (14 volumes).

PLINE l' Ancien (Caius Plinius Secundus), militaire puis naturaliste latin, auteur de nombreux ouvrages dont une Histoire naturelle (encyclopédie en 37 volumes), 23 ap. J.-C. → 25/10/79 (et non le 25/8/79 → *nom. cal. nov.* : nomum calendas novembris) (mort à Stabies suite à l'éruption du Vésuve).

TREMELLIUS Scrofa, agronome et homme politique romain, cité par Varron. Ses écrits ont disparu, 143 av. J.-C. → 52 av. J.-C.

VARRON (Marcus Terentius Varro), agronome et écrivain latin, 116 av. J.-C. → 27 av. J.-C. auteur d'un traité sur l'agriculture : *De re rustica*.

VIRGILE (Publius Vergilius Maro), écrivain romain, né à Andes près de Mantoue en -70 → -19, quelques préceptes sur l'agriculture dans *Géorgiques*.

Bibliographie sommaire :

BILLIARD Raymond (1917)

BOUBY Laurent

BOUVIER Michel

BRUN Jean-Pierre

COLUMELLE (romain du 1^{er} s. ap. J.-C.)

DION Roger (1959)

GOUDINEAU Christian

LAUBENHEIMER Fanette

LEVADOUX Louis (1956)

LICHINE Alexis

Mac GOVERN Patrick (archéo-chimiste)

MARINVAL Philippe

POUX Matthieu

TCHERNIA André

(1) hypocauste : chauffage par le sol (circulation d'air chaud généré par un foyer situé à l'extérieur du bâtiment).

(2) apothèque : c'est la cave romaine, cellier sec, situé au dessus d'une pièce chauffée (cuisine...) et légèrement enfumée comprenant plusieurs compartiments dont le *fumarium* (pièce surchauffée et enfumée).