



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^e millénaire avant J.-C. les premières traces de cultures de *Vitis vinifera* semblent s'être développées en zone montagneuse, de la Géorgie à l'Arménie et au nord-ouest de l'Iran (vers 5200 av. J.-C. à Hajji Firuz Tepe, au nord des Monts Zagros). Ces cultures de raisins atteignirent le monde méditerranéen par l'Égypte via la Turquie orientale puis la Palestine.

Datés de 6000 av. J.-C., les plus anciens pépins de raisins cultivés et les plus anciennes poteries en contact avec du raisin furent mis au jour sur le site de Shulaveris Gora, en Géorgie. L'étymologie du mot vin proviendrait du terme "gvino" désignant le vin en langue géorgienne.

Le plus ancien chai identifié, daté de 4100 av. J.-C., fut mis au jour en 2007 à Areni, en Arménie.

La production du vin s'est répandue progressivement 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. (à partir de Marseille)

Le vin devient rapidement l'objet de cérémonies dédiées aux élites et à leurs défunts, ainsi que 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).

Pour le vin, les préparations complexes aux fonctions multiples abondent. L'utilisation de sel (eau de mer...) permet de stabiliser la fermentation et clarifie le vin ; le miel a des propriétés antiseptiques et conservatrices ; le plâtre acidifie et clarifie la boisson ; le calcaire provenant du marbre, de coquillages..., le gypse et la chaux diminuent le taux d'acidité, comme l'acétate de plomb qui de plus procure une saveur sucrée ; une multitude de plantes et de fruits apportent de nombreuses autres vertus (aromatisation, coloration...). Ces éléments peuvent, en modifiant le goût, masquer un défaut et même imiter un cru réputé.

L'étanchéité des récipients en terre cuite (amphores...) est réalisée à l'aide d'un revêtement intérieur de poix (ou brai), produite à partir de résine ou de goudron végétal (distillation de branches et d'aiguilles de résineux). Parfois associée à de la cire d'abeille, la poix a une action bactéricide et limite le processus généré par certaines bactéries, qui en présence d'oxygène, entraîne la conversion de l'éthanol en acide acétique (vinaigre). Il en est de même pour les résines de térébinthe (pistachier) et de cèdre, l'encens et la myrrhe, inhibant le développement de la piqûre acétique et donnant des vins résinés.

Le vin est aussi utilisé comme fortifiant ou 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 fumée et de chauffage par hypocauste (1) permettait de hâter artificiellement la maturation du vin, de donner un "goût de vieux" (*rancio*) fort apprécié. Le stockage des amphores ou tonneaux dans une apothèque (2) apportait des résultats similaires. Certains procédés thermiques concentraient fortement le vin (augmentation du taux de sucre) (3), 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. Au I^{er} s. ap. J.-C., Pline l'Ancien (voir **page 7**) estimait le nombre de cépages existants à plus de 400. Bien que le phylloxéra (puçeron 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^e siècle (dommages identifiés à partir de 1861), à ce jour, près de 7000 cépages sont répertoriés. Mais beaucoup moins sont aujourd'hui cultivés (environ 300).

Les développements prometteurs de la paléogénétique nous permettront de différencier précisément 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 : bière, 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 (fruits du cormier)...

Pour la bière, les brasseurs celtes façonnaient la *corma* ou *curmi* (à base d'orge avec ou sans miel, et peut-être de sorbes), le *purinos* (à base de froment avec ou sans miel) et la *cervesia* ou cervesie (à base d'épeautre). La bière peut être produite avec toutes plantes contenant de l'amidon (riz, céréales comme le blé, l'avoine, l'orge...). Cet amidon, après transformation en sucre puis obtention du malt, permettra d'obtenir une boisson alcoolisée.

Préparée en une ou deux journées, la bière était une boisson beaucoup plus commune que le vin, symbole de prestige réservé aux grandes occasions.

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) (I^{er} s. après J.-C.)

Banyuls -}

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

Rivesaltes -}

de Bordeaux (cépage *Biturica* ou *Biturigiaca* ?, probablement originaire d'Espagne) (I^{er} s. ap. J.-C.)

de Charente (Cognac, la Rochelle...)

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

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

de Minerve (Minervois) (région de Lattes et Montpellier, début 4^e s. avant J.-C.).

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

Région de Marseille (premières vignes à Saint Jean de Garguier, implantées par les colons grecs dès le déb. du 5^e s. av. J.-C.). Vignes jusqu'à Montélimar et Alba-la-romaine dans l'Ardèche, 5^e s. av. J.-C.

Région de Narbonne (I^{er} s. av. J.-C.)

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

Vin jaune du Jura (vin de voile de levures de fermentation, élevé au moins 6 ans en fût, sans ouillage, c'est-à-dire sans remplacement de la "part des anges")

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

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

Germanie :

Vins de la vallée de Moselle (entre Trèves et Coblenche, début 3^e s. ap. J.-C.) (Piersport, Erden...)
Vins de la vallée du Rhin (Palatinat, 3^e s. ap. J.-C.)

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

d'Akrotiri (île de Santorin)
d'Apamée (en Syrie, devenue cité romaine au 2^e s. av. J.-C.)
d'Attique
de Carie
de Chios (2 grands crus de vin rouge : l'Arvinien et les Phanées)
de Chypre (Cyprus)
de Clazomène
de Cnide (Knidos)
de Corfou
de Cos
de Crète
de l'île de Lesbos (le Protopos) (cité au 7^e 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 (île d'Icaros)
de Psythie
de Rhodes (Rhodia)
de Thasos (ou Thâssos) (commercialisé à l'international à partir du 5^e 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'Allobroga ou Allobrogique (Allobroges installés sur les rives du lac Léman)
de la Rhétie

Ibérie / Hispanie / Espagne :

l'Alt de Benimaquia (entre Valence et Alicante, début 6^e s. av. J.-C.)
d'Ampurias (Catalogne, près de Gérone, 6^e s. av. J.-C.)
de Bétique (Andalousie)
de Ceretanum (Jerez de la Fontera)
de Lauro
de Léétanie (Catalogne, région de Barcelone)
Madère

Olorosos d'Andalousie (Xérès...)
de Sagonte
de Tarragone

Italie :

d'Albe (*Albanum*) (au sud de Rome)
du Bruttium (Calabre actuelle, 5^e s. av. J.-C.) (grand cru *Palmatianum*)
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^e s. av. J.-C.) (grands crus élevés jusqu'à 20 ans avant consommation)
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^e s. av. J.-C.)
de Massique (*Massicum*) (près de Pouzzoles et de Baïes)
de Nomentin
de Picenum (côte adriatique)
de Privernum
de Rhétique (*Retica*) (nord de Vérone)
de Sabine
de Setia
de Signia (réputation de remède)
de Sorrente (grands crus élevés jusqu'à 25 ans avant consommation)
de Stata (près de Falerne)
de Tarente
de Taormine (Sicile)
de Terracine
de Thurii
de Tibur
de Vélitres
du Vésuve (détruit lors de l'éruption de 79 ap. J.-C., ancêtre du Lacryma Christi)
l'Aleatico (Toscane) (muscat noir)

Lusitanie / Portugal :

de l'Algarve
du Tage
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)

Quelques exemples de spécialités "romaines" :

- **Carenum** : vin liquoreux obtenu par réduction du moût à la cuisson, ressemble à du vin doux ;
- **Mulsum** : vin liquoreux additionné de miel (équivalent à la chaptalisation) ;
- **Passum** : vin liquoreux obtenu à l'aide de raisins très mûrs ;
- **Rosatium** ou **Vinum Rosae** : des roses effeuillées, mélangées à du vin vieux puis du miel ;
- **Turriculae** : vin blanc sec additionné d'eau de mer, goût de noix, bouillie ou porté à ébullition.

Fermenté en clair, le vin était à l'origine essentiellement blanc ou légèrement coloré, rarement rouge qui nécessite une fermentation au contact des peaux de raisins noirs.

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" (*rancio*) à des vins nouveaux. Il en était de même avec l'emploi de fenugrec (plante herbacée) comportant une molécule apportant un effet oxydatif. Les grands crus de l'Italie étaient majoritairement blancs et se consommaient après 10 ans de vieillissement. Les Romains les plus aisés consommaient parfois des vins vieux de plus d'un siècle (certains Falerne d'Italie). Les sociétés dites évoluées, respectueuses de la bienséance, consommaient le vin filtré, additionné d'eau, le tout à température ambiante, chaude ou froide. Ces usages permettaient de diminuer un degré alcoolique élevé et de fluidifier le vin (consistance sirupeuse et épaisse en vieillissant).

Les Gaulois ayant accès au vin le boivent pur et brisent un tabou gréco-romain.

Les Grecs de l'époque classique (5^e au 4^e s. av. J.-C.) consomment le vin systématiquement accompagné d'eau lors de leur banquet. Ils dédaignent la bière, bonne pour les barbares (étrangers ne parlant pas le grec, n'appartenant pas à la civilisation hellénique).

Les Etrusques s'en accommodent avant l'introduction du vin dans la péninsule italique.

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 d'autres méthodes avant le foulage du raisin, comme tremper les grappes dans de l'eau saumâtre (dessiccation par le sel, régions de Grèce et d'Italie)...

Quoi qu'en disent certains 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 (environ 300).

Un grand nombre de techniques, pas systématiquement frauduleuses ou de contrefaçon, étaient déjà appliquées aux produits de la vendange.

Pour le moût (jus de raisin non fermenté) : réfrigération, concentration par la chaleur, plâtrage, salage...

Le moût, après réduction à la cuisson, permet d'obtenir un jus concentré, le *defrutum*. Ce liquide peut être ajouté au moût ou au vin au cours de toutes les étapes de la vinification (stabilisation, augmentation du taux de sucre et d'acidité...). Cet ingrédient exceptionnel du monde romain entrait dans la composition de nombreuses préparations culinaires.

Pour le vin : filtrage, collage permettant de faire tomber les matières en suspension à l'aide d'agent collant (colle de poisson, 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 et réduire le risque de transformation en vinaigre (figes, miel [antiseptique, correction d'arôme...]), d'argile, de marbre, de chaux, de soufre (beaucoup moins qu'à partir du 18^e siècle et l'introduction du sulfitage), de lie de vin de vendanges précédentes ou d'autres crus, d'aromates, de vinaigre...

Pendant l'Antiquité, l'ajout de soufre est peut-être involontaire, sachant que les levures présentes sur les grains produisent naturellement des sulfites au cours de la fermentation.

Parmi les nombreuses techniques de contrefaçon identifiées, la copie d'amphores contenant du vin de qualité inférieure était très répandue, ainsi que les fausses inscriptions associées aux récipients.

Rome a toujours favorisé le commerce. Ainsi dès le début du I^{er} siècle ap. J.-C., les auteurs Columelle et Pline l'Ancien (voir **page 7**) ont participé à l'émergence d'une viticulture spéculative dans le monde romain, notamment en Gaule Narbonnaise. Tout en diversifiant leurs activités, les propriétaires terriens prennent la pleine mesure des possibilités lucratives offertes par la vigne.

Avec des offres aux tarifs très étendus, la production de masse des produits de la vigne est favorisée par le nombre croissant de consommateurs potentiels, par les changements culturels (représentation, convivialité, cérémonials...) et les améliorations des échanges commerciaux.

Suite à la désorganisation occidentale de la fin du 5^e 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 et leur réseau hôtelier. Les élites de tous ordres souhaitent également conserver leurs revenus et le prestige que représente le vin, breuvage préféré pour leurs cérémonies. Ils permettent la poursuite de la viticulture et facilitent l'expansion de la production.

Le réchauffement climatique que nous observons depuis plusieurs années bouleverse le cycle végétatif de la vigne (vendanges avancées, augmentation du taux de sucre du raisin). Il en fut certainement de même au cours des épisodes de changements climatiques anciens.

Aujourd'hui, des vins pétillants sont élaborés dans le sud de l'Angleterre. Et le retour de grands vignobles est envisagé en Ile de France et plus au nord.

NOTA "spécial archéologues" :

Afin d'éviter pollutions et suppressions de matières, il est recommandé de limiter le lavage des matériaux ayant été au contact des produits de la vigne. Il est ainsi déconseillé de brosser 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 ou tannins, acides succinique, syringique, fumarique, maléique...).

Les types d'amphores les plus fréquemment retrouvées en Gaule sont les italiques Dressel 1 (la plus utilisée dans le monde romain du 2^e s. av. au I^{er} s. ap. J.-C.) puis Dressel 2, les Gauloises 4 et l'hispanique Pascual 1. Dès le début I^{er} siècle de notre ère, des imitations d'amphores italiques sont produites en Narbonnaise, précédant la production des types Gauloises. Leur fermeture était assurée par un bouchon favorisant les échanges gazeux, comme le permet la pouzzolane ou le liège, enduit de poix et scellé par un mortier de chaux, par de l'argile ou du plâtre, puis estampillé par le négociant.

Certaines grandes exploitations viticoles possédaient leur propre atelier de fabrication d'amphores et de *dolia* (villa gallo-romaine de Saint Bézard, près de Béziers, I^{er} siècle ap. J.-C.).

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. Ces emballages purent transporter des fruits, des poissons ou des sauces à base de poisson (*garum*). Après transport du vin ou d'huile, des amphores furent réutilisées comme urnes cinéraires. Rome ayant besoin de métaux, les rares amphores romaines de la première époque (3^e s. av. J.-C.) sont sur la route de l'étain, c'est-à-dire vers la Bretagne (l'actuelle Grande-Bretagne).

A partir du I^{er} s. ap. J.-C., on observe une baisse de la présence d'amphores sur les sites de fouilles, sans certitude avec une chute des consommations. Remplacement des amphores par des tonneaux ?

A partir du 5^e s. ap. J.-C., on assiste au remplacement généralisé des *dolia* (grandes jarres de terre cuite) et des amphores par des foudres et des tonneaux en bois (poissés pour une action conservatrice et aromatique). Tonneaux vraisemblablement inventés par les Gaulois.

L'omniprésence du bois dans toutes les phases d'élaboration et de transport du vin est une contrainte forte pour l'identification de sites de production, de stockage et de consommation. Bien que des tonneaux fragmentaires vraisemblablement recyclés comme cuvelage dans des puits soient régulièrement mis au jour lors de fouilles, ils restent rares. Que ce soit pour un pressoir ou un tonneau, le bois se conserve plutôt mal, disparaît dans un incendie ou est recyclé comme combustible après utilisation.

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., un traité culinaire lui est attribué (compilation de recettes et recommandations probablement en provenance de plusieurs recueils de différentes thématiques rédigées au cours des premiers siècles de notre ère).

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 I^{er} s. ap. J.-C., né à Cadix à l'époque d'Auguste ou Tibère (mort 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^e s. av. J.-C. originaire de Mendès en Egypte, auteur d'un traité d'agriculture : *Géorgique*.

DISCORIDE (Pedanius Dioscoride), médecin et botaniste grec, né en Cilicie (sud-est de la Turquie actuelle) vers 25 ap. J.-C. → vers 90 ap. J.-C., auteur du traité *De Materia Medica*.

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, début du 2^e s. av. J.-C., auteur d'un traité d'agronomie (28 volumes).

PALLADIUS, agronome latin, fin 4^e 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 :

ANDRÉ Jacques : 1964, linguiste, étude sur l'histoire de la vigne et des cépages
BERTHAULT Frédéric : archéologue, spécialiste des amphores et du commerce du vin antique
BILLIARD Raymond : "La vigne dans l'Antiquité", 1913
BOUBY Laurent : archéo-botaniste, spécialiste de paléo-environnement
BOUVIER Michel : spécialiste de l'histoire de la vigne et du vin
BRUN Jean-Pierre : archéologue, spécialiste de l'histoire des techniques
COLUMELLE : réédition auteur romain, I^{er} s. ap. J.-C., "De l'agriculture. Livre III. La viticulture"
DION Roger : 1959, « Le vignoble français est un monument romain... »
GARNIER Nicolas : archéo-chimiste
GAUTIER Jean-François : juriste, auteur de livres sur l'histoire du vin
GOUDINEAU Christian : archéologue et historien au Collège de France
JOHNSON Hugh : auteur de livres sur le vin, "Une histoire mondiale du vin", 2002
JULLIEN André : œnologue et auteur sur une topographie de tous les vignobles connus (1816)
LACHIVER Marcel : historien, "Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français", 1988
LAUBENHEIMER Fanette : archéologue, spécialiste des amphores et des alcools en Gaule romaine
LEVADOUX Louis : spécialiste de la reconnaissance des cépages de vigne (ampélographie),
"Les populations sauvages et cultivées de *vitis vinifera*", 1956.
LICHINE Alexis : critique vinicole et auteur de livres sur le vin
Mac GOVERN Patrick : archéo-chimiste et anthropologue
MARINVAL Philippe : archéologue, spécialisé en paléocarpologie
PEDRAZZINI Renzo : cuisinier spécialisé en gastronomie de la Rome antique
POUX Matthieu : archéologue
PY Michel : archéologue, études sur la viticulture antique
TCHERNIA André : archéologue et historien, spécialiste des amphores et de l'histoire économique

Viticulteurs "à l'ancienne" :

DURAND Hervé, au Mas des Tourelles, à Beaucaire dans le Gard (Costières de Nîmes)
GAILLARD Pierre, à Malleval, près de Condrieu dans la Loire (Côtes du Rhône)

- (1) **hypocauste** : chauffage par le sol (circulation de gaz chauds générés par un foyer, chauffant des planchers et des murs).
- (2) **apothèque** : c'est la cave romaine, cellier sec, située au dessus d'une pièce chauffée (cuisine, hypocauste...) et légèrement enfumée, comprenant plusieurs compartiments dont parfois le *fumarium* (pièce surchauffée et enfumée).
- (3) L'**augmentation du taux de sucre** initie la glycolyse, correspondant à la transformation chimique du sucre en alcool (assimilation du glucose et production d'énergie, par exemple de l'éthanol).