

### LE VIN ... AVEC MODERATION

Il y a quelque deux cents millions d'années, une liane appelée la vigne, se mêlait aux frondaisons des forêts de l'ère secondaire. A cette époque, les régions polaires bénéficiaient de températures uniformes et élevées. Les périodes glaciaires ramenèrent la vigne dans les régions où nous la trouvons aujourd'hui. On peut raisonnablement avancer qu'au paléolithique moyen, 500000 ans avant notre ère, l'homme primitif cueillait et mangeait du raisin.

Un jour, l'homme de NÉANDERTAL a dû oublier son jus de raisin dans un crâne de mammouth ou de renne. A son retour de chasse, il trouve une boisson fermentée. Il goûte, il aime, il subit les premiers effets de l'ivresse à son grand plaisir.

#### **LE VIN ETAIT NE !**



*Vignobles de Sancerre implantés sur sols de "Caillottes"*

*Le vignoble de Sancerre repose sur une assise géologique calcaire datant du Jurassique supérieur étages: Kimméridgien, Portlandien et Oxfordien. Sur les collines les plus hautes les sols sont constitués de marnes calcaires kimméridgiennes, riches en coquillages et argiles. Entre les collines sur les mamelons et les coteaux, les sols sont constitués de terres pierreuses appelées : Caillottes, composées de calcaires durs du Portlandien et de l'Oxfordien.*

#### **L'ANTIQUITE**

13000 ans avant J.C., on boit de l'hydromel et de la bière facile à préparer à base de céréales.

Au deuxième millénaire, on trouve trace à BABYLONE de vin appelé « bière des montagnes ».

Le code d'HAMMURABI, qui a été redécouvert en décembre 1901 et janvier 1902 à SUSE en Iran, est gravé sur une stèle comportant la quasi-totalité du texte en écriture cunéiforme et en langue babylonienne. Cette stèle est visible au musée du Louvre à Paris au département des Antiquités Orientales.

*Vers 1750 av. J.C., Technique/matériaux: basalte, H : 2,25cm, L79,0cm ; Ep. : 47,0cm.*



En EGYPTE ancienne, on sait que le vin est servi à la table de Pharaon. La vinification est longue, coupée d'épices et d'aromates.

*Plafond de la "Tombe aux vignes" de SENNEFER.*

La GRECE instaure le culte de DIONYSOS, dieu du vin et de l'ivresse. C'est l'occasion de fêtes agrémentées de poésie lyrique et de théâtre : les DIONYSIES.

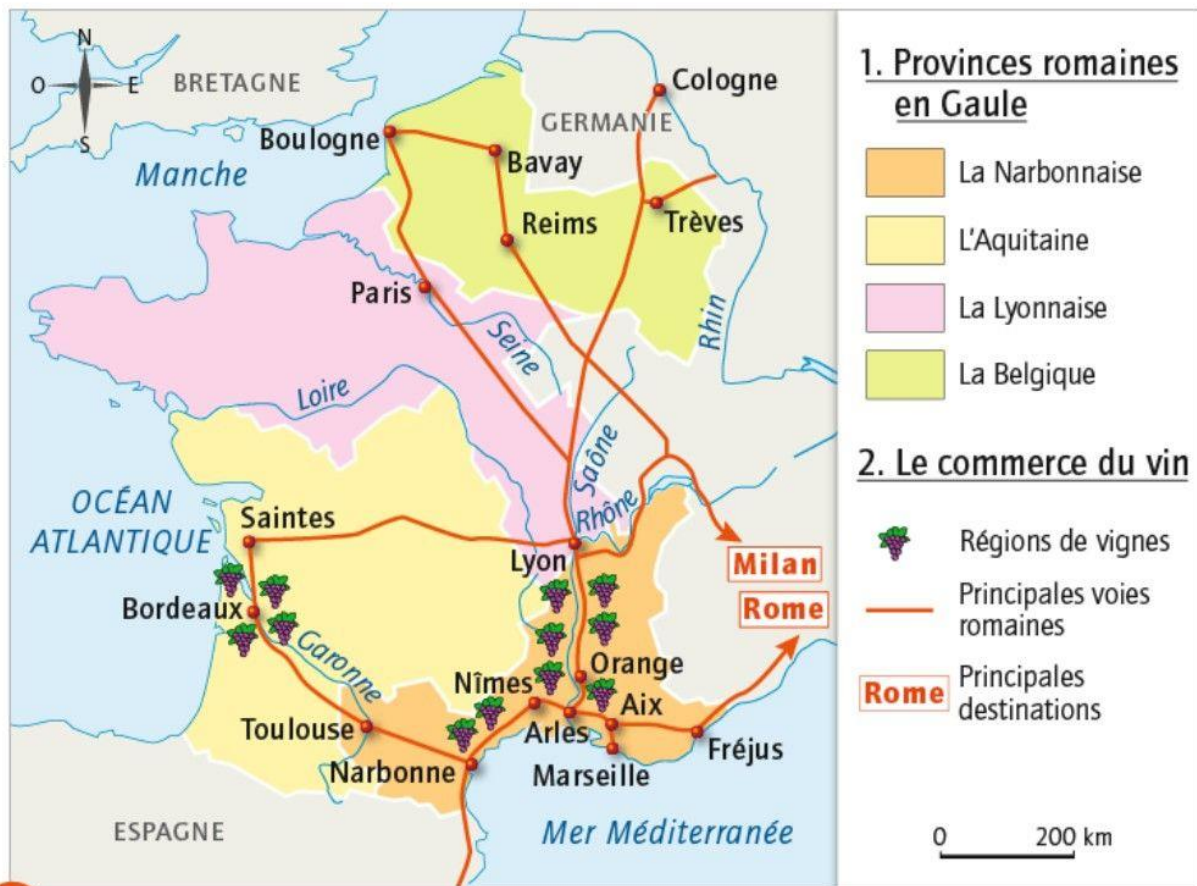


Dans la ROME antique, on a le culte bachique, celui de BACCHUS, dieu du vin et du délire mystique, de la fête et de la convivialité. MARC-ANTOINE, époux de la belle CLEOPATRE, se proclamait descendant direct de BACCHUS. Sans doute, à titre, buvait-il beaucoup.



*Dédicace à Bacchus Sir Laurence Alma-TADEMACE*





#### 4 La production de vin en Gaule romaine

### LA VIGNE EN GAULE

600 avant notre ère, les GRECS ont importé le vin à MASSALIA (MARSEILLE).

Sous l'emprise romaine, la GAULE se couvre de vignes pour subvenir aux besoins de ses habitants et des légions romaines.

Le GAULOIS, batailleur et nomade, devient peu à peu sédentaire. Il invente le tonneau qui remplace les amphores peu pratiques. Le ROMAIN lui enseigne la culture rationnelle de la vigne et l'art de la vinification. Le climat tempéré de la GAULE fait le reste.

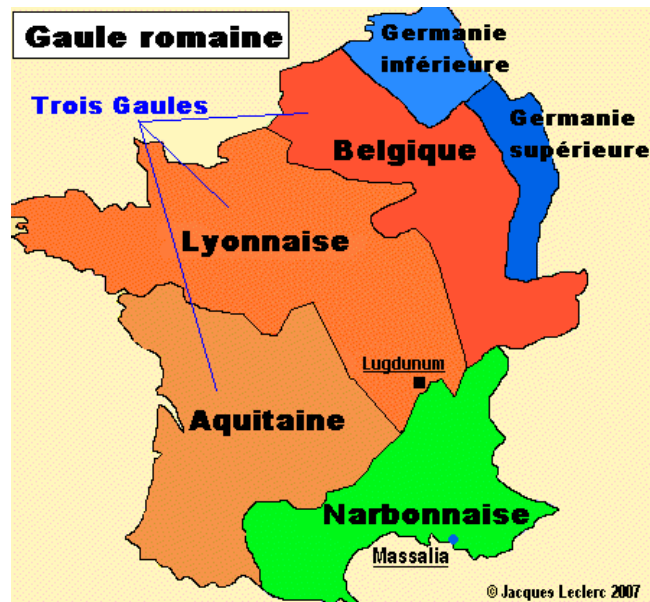
Sans la main de l'homme, la vigne serait une liane échevelée produisant peu de fruits.

Comme dit VIRGILE dans les Géorgiques, poème bucolique de 93 alexandrins :

« La vigne veut des soins sans cesse renaissants ».



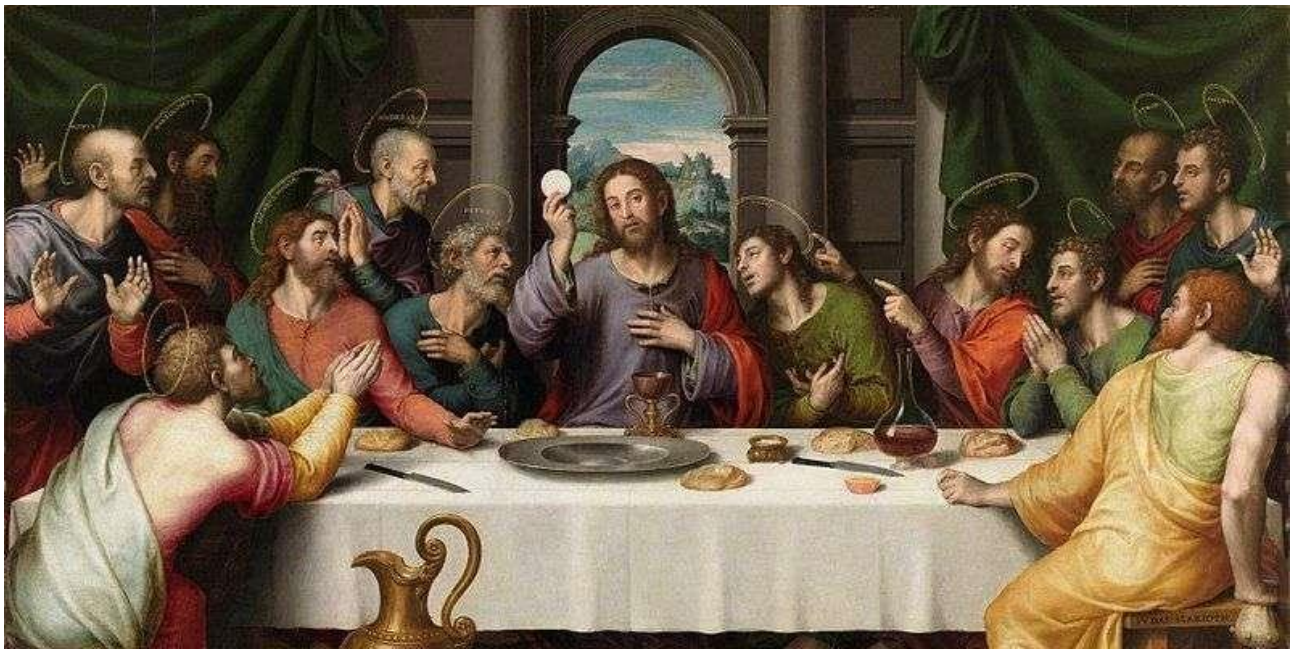
Le cratère de Vix est un grand vase de bronze utilisé pour contenir le vin, découvert dans la tombe d'une princesse celte à Vix (Côte-d'Or) en 1953 et daté d'environ 510 av. J.-C. Il est aujourd'hui conservé et exposé au Musée du Pays Châtillonnais, à Châtillon-sur-Seine.





**AU MOYEN-AGE**





Avec l'arrivée du christianisme, la doctrine catholique a demandé au vin de s'identifier au sang du Christ  
*« Je suis la vigne, je suis le cep dont vous êtes les rameaux ».*

Les cathédrales et les églises possèdent leurs vignobles. Sous couvert du vin de messe, les religieux obtiennent un quasi-monopole.

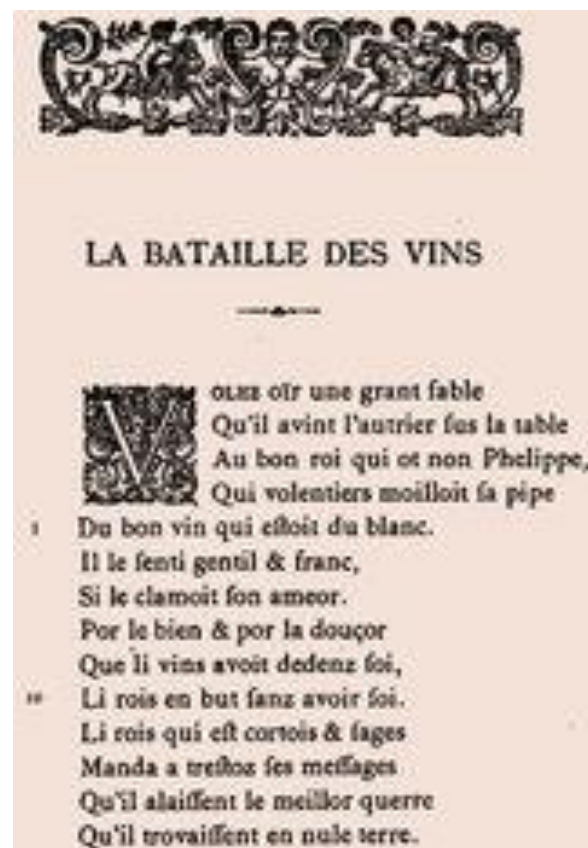
PARIS et l'Ile DE FRANCE sont le plus grand vignoble du royaume.

On commence à s'attacher à la qualité du vin.

En 1224, PHILIPPE AUGUSTE demande un classement des vins blancs, le rouge ne semble pas être encore connu.



Au 13ème siècle, HENRI d'ANDELI écrit un poème de 204 vers intitulé « La bataille du vin ». C'est dire que le vin acquiert une place importante.





*La récolte du raisin en septembre. Dans cette miniature du XV<sup>e</sup> siècle, on remarque que la vigne ne forme pas de longs alignements comme aujourd'hui. Détail des Très Riches Heures du duc de Berry, Septembre (Musée Condé à Chantilly)*

## LA RENAISSANCE

Le vin rouge commence à bien se développer. Les vins ont une place d'honneur sur les tables des somptueuses fêtes de la Renaissance. On le sert au ROI et aux plus nobles de la Cour dans des verres précieux souvent venus de VENISE. On en voit de magnifiques exposés au château d'ÉCOUEN.

*Verre trompeur avec vin rouge factice. Venise, XVI<sup>e</sup> siècle. Écouen, musée national de la Renaissance- Château d'Écouen.*



*Collection B.N.F : porteurs de verre au XVI<sup>e</sup> siècle, gravures sur bois.*

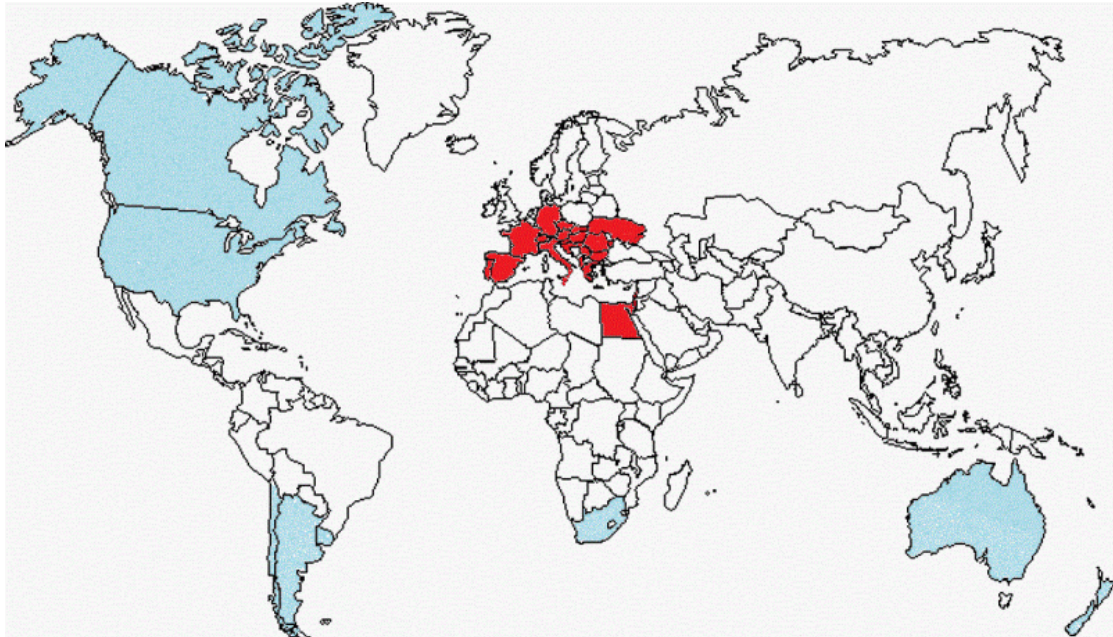


Lors de la grande famine de 1566 CHARLES IX ordonne l'arrachage des vignes pour semer du blé.

A ANET, l'industrie du vin est particulièrement florissante. Partout des vignes, partout le commerce du vin qui se vend en barriques. Elles sont transportées par voie fluviale sur l'Eure. Un droit de vente et de sortie est en vigueur.

HENRI III, devenu Roi, dénonce l'ordonnance de son frère mais il demande un contrôle des cultures.

La conquête du Nouveau Monde est aussi celle de la vigne qui est exportée et acclimatée sur ces terres outre-Atlantique.



Rouge = principaux pays de l'ancien monde.

Blanc = pays du nouveau monde (avec en bleu les principaux producteurs).

## BOISSON MYTHIQUE

Le vin fait partie intégrante de notre civilisation.

En 1660, sous LOUIS XIV, apparaissent les premières bouteilles. Avant le vin passait de la barrique au pichet en bois ou en étain pour les plus pauvres, en argent ou en cristal pour les nobles.

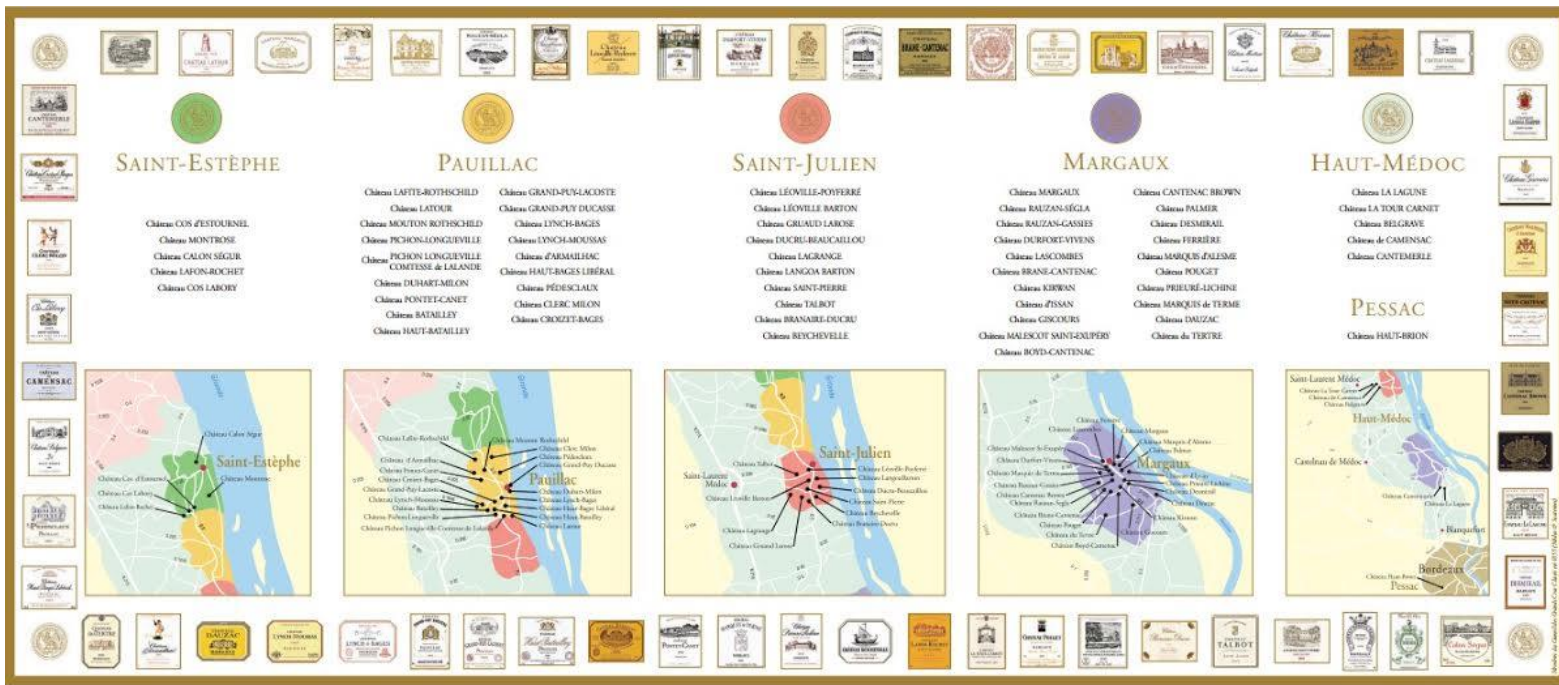
Le bouchon de liège n'apparaît qu'au 18ème siècle en CHAMPAGNE.

NAPOLEON III, en 1855, a demandé la classification des vins de BORDEAUX pour l'exposition universelle.

### CLASSEMENT IMPERIAL DE 1855

PREMIERS CRUS 3000 Francs au tonneau	TROISIEMES CRUS 2100 à 2400 Francs au tonneau	CINQUIEMES CRUS 1400 à 1600 Francs au tonneau
Ch. Lafite Ch. Margaux Ch. Latour Haut-Brion	Kirwan Ch. d'Issan Lagrange Langoa (Barton) Giscours (Malescot) St. Exupéry Boyd (Cantenac) Palmer La Lagune Desmirail Dubignon Calon Ferrière (d'Alesmes) Becker	Canet (Pontet) Batailley Grand Puy Artigues Lynch (Bages) Lynch-Moussas Dauzac Darmailhac Le Tertre Huat-Bages (Libéral) Pédésclaux Coutenceau (Bellegrave) Camensac Cos Labory Clerc-Milon Croizet-Bages Cantemerle
SECONDS CRUS 2500 à 2700 Francs au tonneau	QUATRIEMES CRUS 1800 à 2100 Francs au tonneau	
Mouton Rausan-Ségla Rausan-Gassies Léoville-Las Cases Léoville-Poyferré Léoville-Barton Durfort-Vivens Gruaud-Larose Bethman Gruaud-Larose Sarget Lascombes Brane (Cantenac) Pichon Longueville Barton Ducru Beau Caillou Cos d'Estournel Montrose	Saint-Pierre Tiabot Duluc (Branair) Duhart (Milon-Rothschild) Pouget Carnet (La Tour) Rochet (Lafon) Ch. de Beychevelle Marquis de Thermes	

Classement effectué par la Chambre  
Syndicale des courtiers de commerce  
près la Bourse de Bordeaux  
En date du 18 avril 1855



Les Confréries vineuses se veulent les gardiennes de la tradition. Elles font écho au rire énorme de François RABELAIS, inspirateur génial du folklore bachique.

Certaines confréries sont très anciennes : la Confrérie Saint ETIENNE d'ALSACE remonte à 1561 et la Connétable de Guyenne à 1451 avec juridiction sur les deux rives de la GARONNE. La JURADE de SAINT-EMILION tient ses privilèges de JEAN SANS TERRE en 1199.







En 1875, la France compte 2 450 000 ha de vigne (920 000 ha en l'an 2000), et 86 000 000 hl de vin produits (58 000 000 hl en l'an 2000).  
 A cette époque, est constitué le vignoble des plaines du Languedoc. Ce vignoble est aujourd'hui le plus grand vignoble du monde en surface d'un seul tenant.



Vers 1846, arrivée de l'oïdium, faisant chuter la production de 10 000 000 hl  
 Vers 1864, arrivée du phylloxera  
 Vers 1878, arrivée du mildiou  
 La production nationale va tomber entre 20 et 30 000 000 hl.

## **LE VIGNOBLE FRANCAIS**

En 1939, le vignoble occupe une superficie de 1.058.000 hectares contre 2.200.000 en 1852 avant l'invasion du phylloxera. Ce minuscule puceron qui s'attaque aux racines de la vigne a détruit le vignoble français. De nos jours, le rendement moyen à l'hectare est passé de 26 à 50 hectolitres en 50 ans. Dans certaines régions, en ALSACE et en CHAMPAGNE, on arrive à 100 hectolitres.

Par contre, en raison de dégâts causés par l'alcoolisme, et une mise en garde largement diffusée, la consommation par personne est passée de 130 à 50 litres. Elle est toujours en régression.

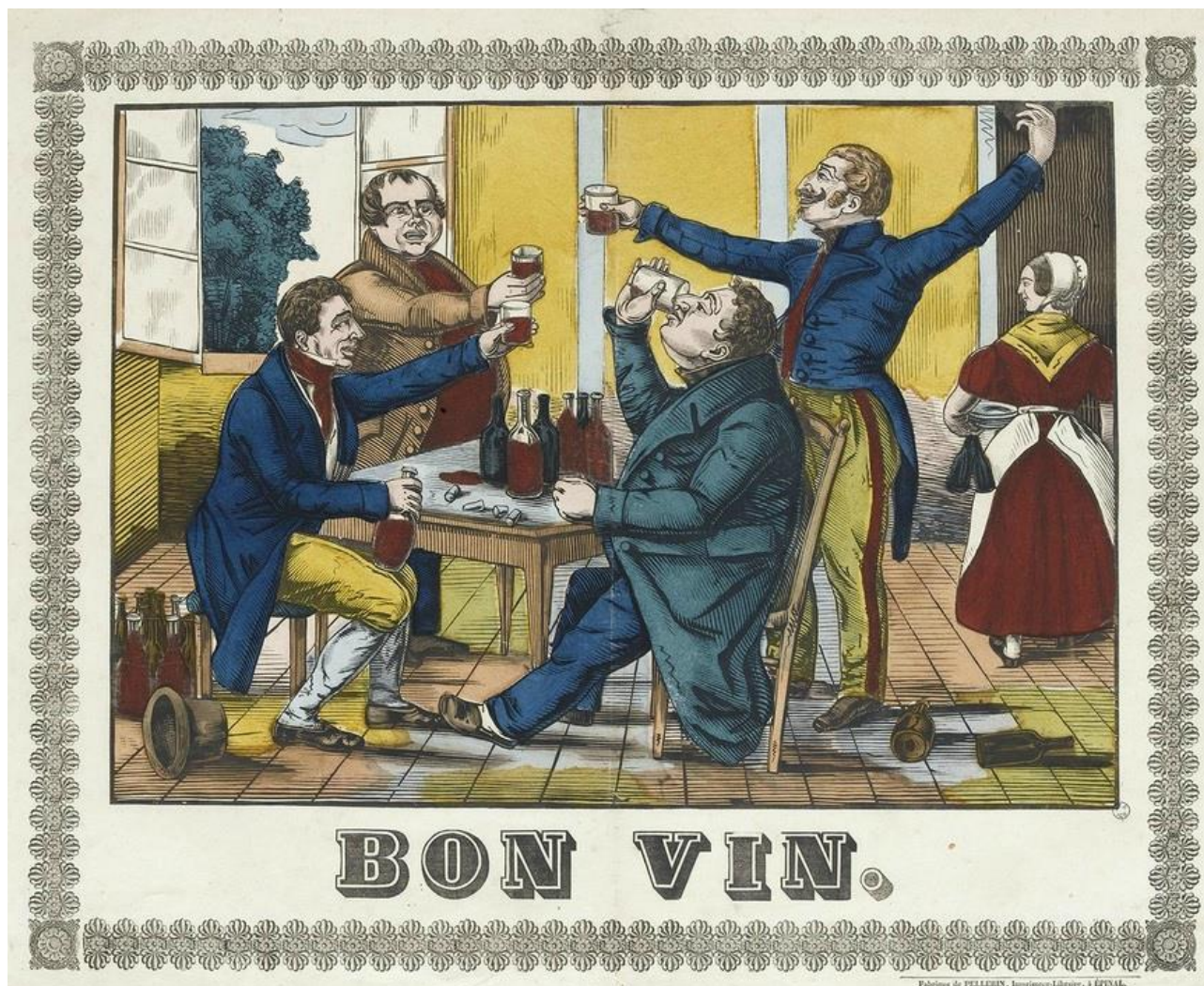
En 1950, la motorisation s'accélère. En 1960, il y a encore 5000 chevaux en BEAUJOLAIS. Aujourd'hui, il n'y en a plus un seul, remplacé par les tracteurs-enjambeurs. Après 1960, la viticulture bascule de l'économie de subsistance dans l'économie de marché.

Après la disparition des hybrides producteurs franco-américains, le vignoble français a modifié son encépagement par la mise en place de plants délite. Ce sont les vignobles d'appellation contrôlée.

## **L'ART DE BOIRE**

On acquiert un « art de boire » avec l'initiation à la dégustation où entrent les trois composantes :

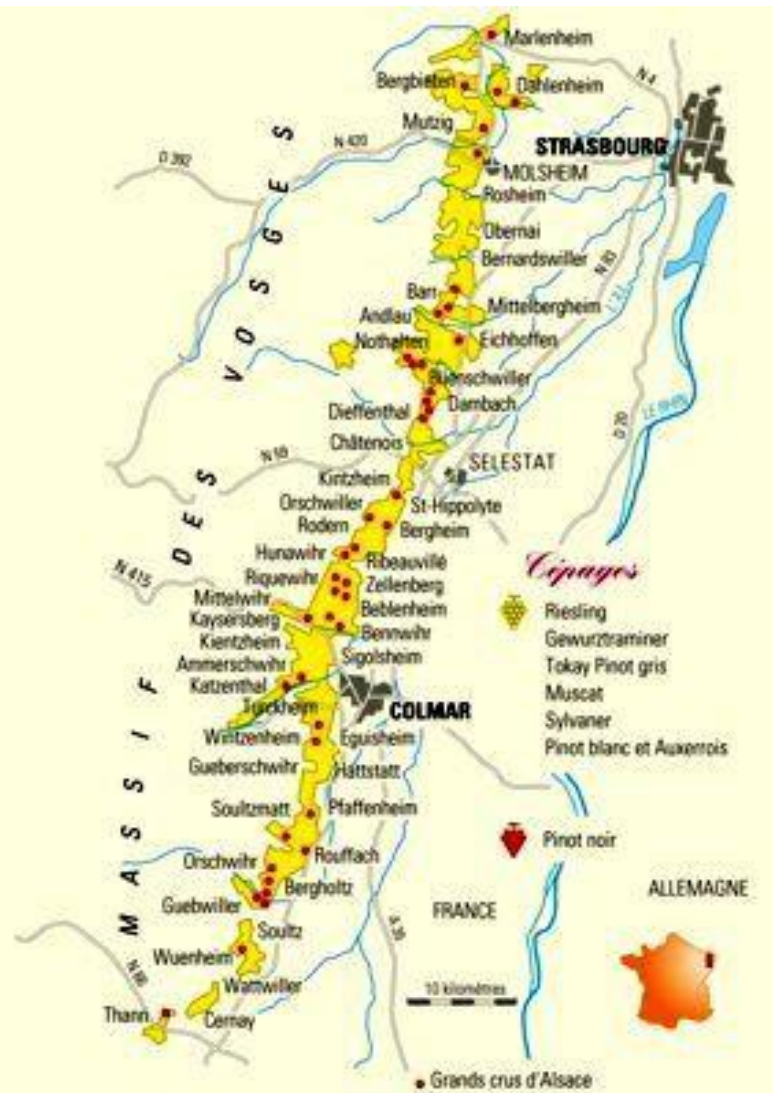
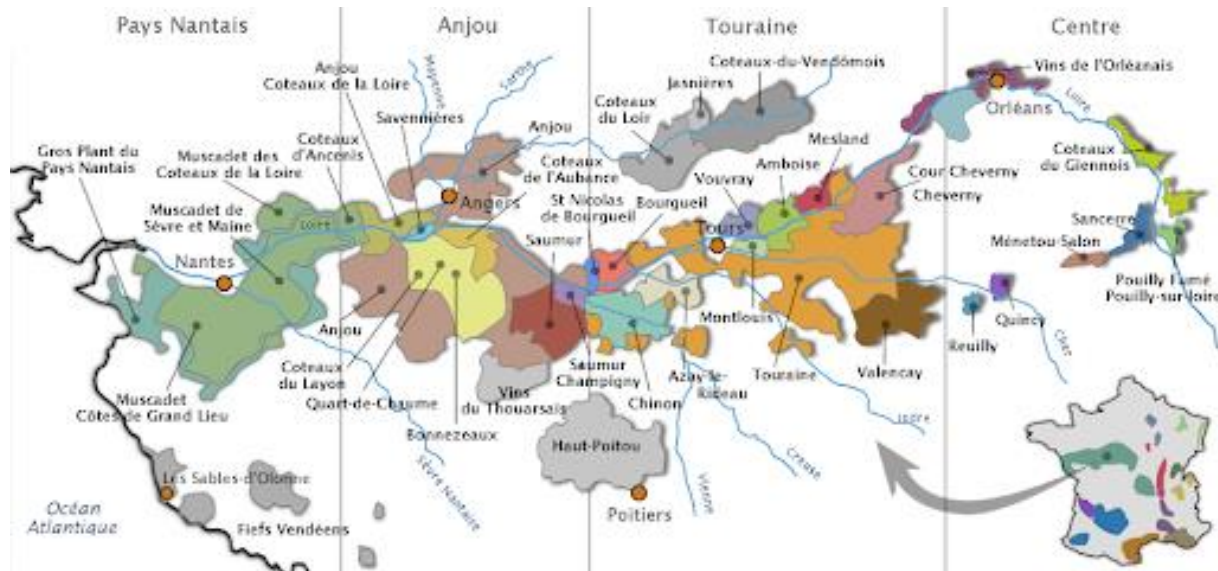
- la vue
- le nez
- le goût

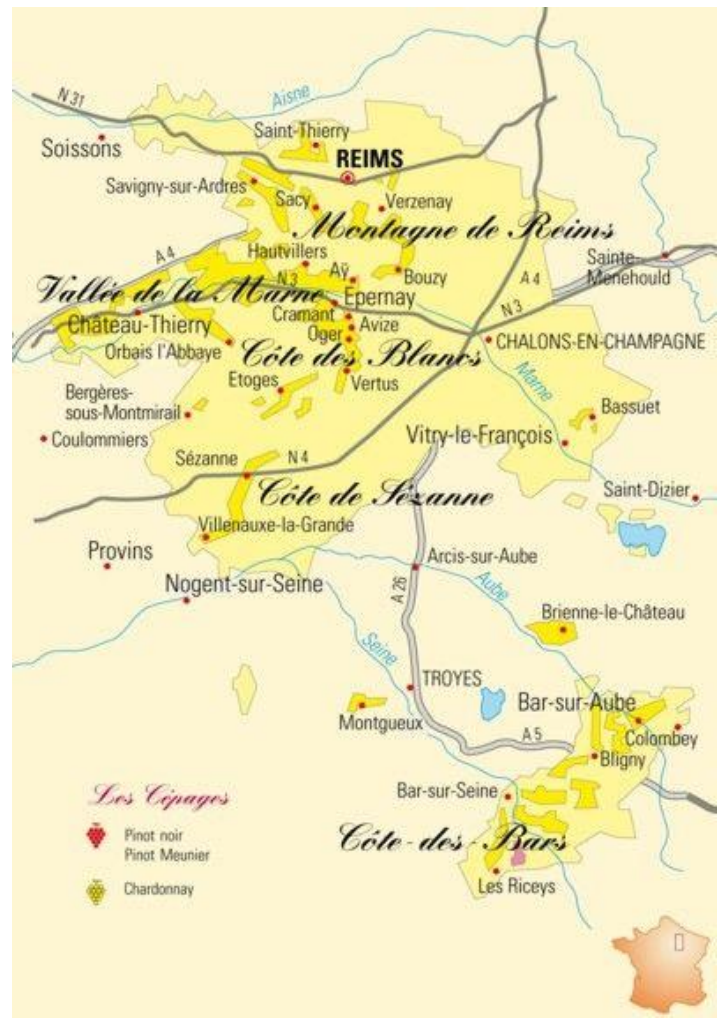
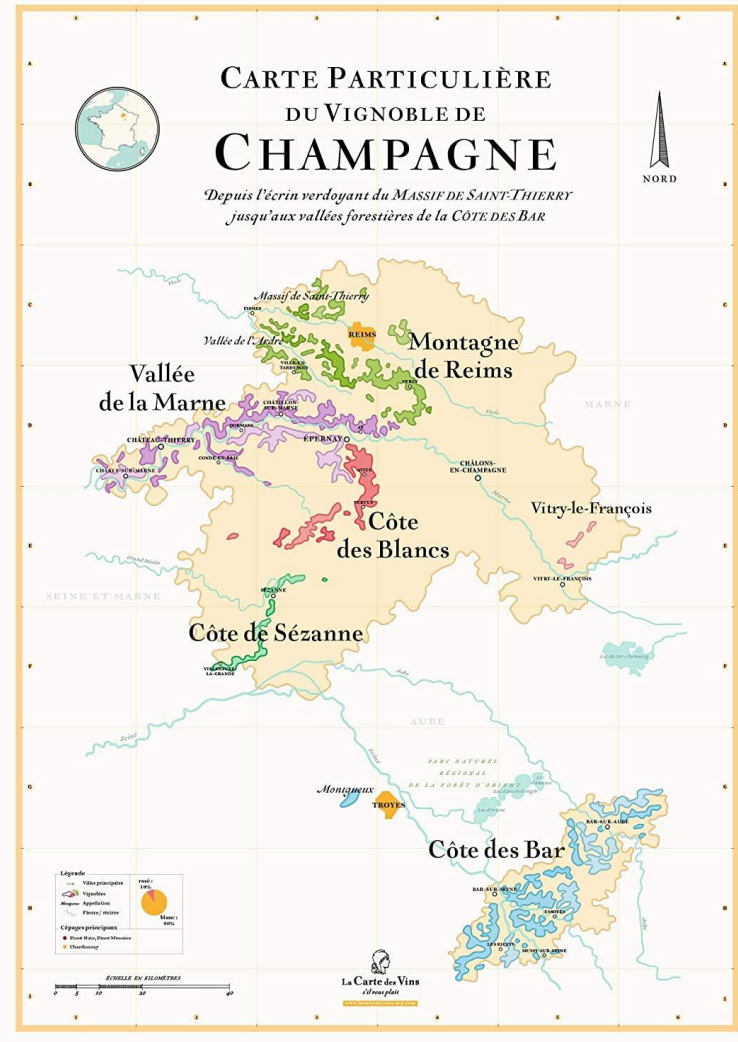


Un grand vin a besoin de gourmets pour changer en joie, en paroles et en esprit les trésors muets des vignes. La quantité importe peu, seule la qualité du vin compte, boire peu mais bon.

Les grands vins sont le reflet de nos vertus latines et les témoins de notre Histoire : fastes des Ducs de BOURGOGNE, à la Cour du VAL de LOIRE, rivalités pontificales des CÔTES du RHONE, éternel conflit pour la possession de l'ALSACE, sacres des Rois en CHAMPAGNE ... le champagne qui sut contribuer à nos victoires diplomatiques.

Et le vin, toujours présent à chaque fête de nos châteaux d'ILE de FRANCE à ceux des bords de la LOIRE et, bien sûr, de notre si beau château d'ANET.





LOUIS PASTEUR qui avait beaucoup étudié la fermentation du vin n'hésitait pas à écrire « *le vin est le breuvage le plus sain et le plus hygiénique qui soit. Il y a plus de philosophie dans une bouteille de vin que dans tous les livres.* »

L'animal avale, l'homme boit, seul l'homme d'esprit déguste.

AVEC MODÉRATION, BIEN SUR.

