

Restons en lien

HISTOIRE DE LA VIGNE ET DU VIN

Nous vivons dans une région abondamment viticole. Il nous a paru intéressant de retracer l'histoire de la vigne, depuis ses origines. En voici les dates-clés :



- - 6000 : apparition de la vigne dans le Caucase et la Mésopotamie.
- - 3000 : la vigne est cultivée en Égypte et en Phénicie.
- - 2000 : apparition en Grèce.
- - 1000 : la vigne est cultivée en Italie, en Sicile et en Afrique du Nord.
- - 1000 à - 500 : apparition en Espagne, au Portugal et dans le Sud de la France.
- - 500 jusqu'au moyen-âge : implantation au nord de l'Europe et jusqu'en Grande-Bretagne. sous l'influence des Romains.
- Du XVI^e siècle à nos jours : implantation partout dans le monde.

La vigne est l'une des plantes les plus anciennes de la terre.

Des fossiles datant d'il y a soixante millions d'années ont été retrouvés en Champagne, mais les débuts de la viticulture datent de six mille ans avant notre ère. La vinification, quant à elle, existe depuis plusieurs millénaires également. Le berceau de la vigne et du vin se situe en Arménie.

Des fouilles archéologiques ont mis au jour un complexe de vinification (un pressoir à vin et une cuve de fermentation en argile) datant de 6100 avant notre ère.

La première représentation du procédé de vinification est le fait des Egyptiens, au III^e millénaire avant notre ère sur des bas-reliefs représentant des scènes de pressurage et de vendange.

Ce sont les Egyptiens qui ont appris aux Grecs à cultiver la vigne. Entre 1500 et 500 avant notre ère, la vigne devient un élément essentiel de l'agriculture pour les Grecs. Ils l'implantent dans l'ensemble du bassin méditerranéen notamment en Italie, puis en Gaule en 600 ans avant notre ère (sur les rives de la Méditerranée).



Viticulture et vinification dans l'Égypte antique



Faunes et bacchantes dansant sous une vigne

Musée archéologique de Thessalonique



Le triomphe de Bacchus



A partir de - 125, les Romains propagent la vigne.

La viticulture s'étend le long du couloir rhodanien vers le Nord, et à l'Ouest vers le Languedoc. Durant toute cette période, la vinification se faisait essentiellement à base de raisins noirs, mais restait exempte de macération : les vins étaient donc 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 viticulteurs les plus riches, mieux équipés, pouvaient presser à la demande pour les plus modestes, mais moyennant un paiement le plus souvent jugé lui aussi trop onéreux.

A la chute de l'Empire romain, l'Eglise maintient dans ses diocèses la culture de la vigne et du vin et répand sa commercialisation. A partir du moyen-âge, la qualité des vins progresse notablement.

Le vin au Moyen-Âge

Alors que les vins de l'Antiquité étaient coupés d'eau et agrémentés d'herbes et d'aromates, le vin sous la forme où nous le consommons aujourd'hui, apparaît au moyen-âge. A la fin du X^e siècle, Bordeaux, seule région viticole à ne pas être sous influence de l'Eglise, commence à se développer. Le vignoble bordelais prend son véritable essor à la fin du XII^e siècle.

La vigne se répand partout dans le monde

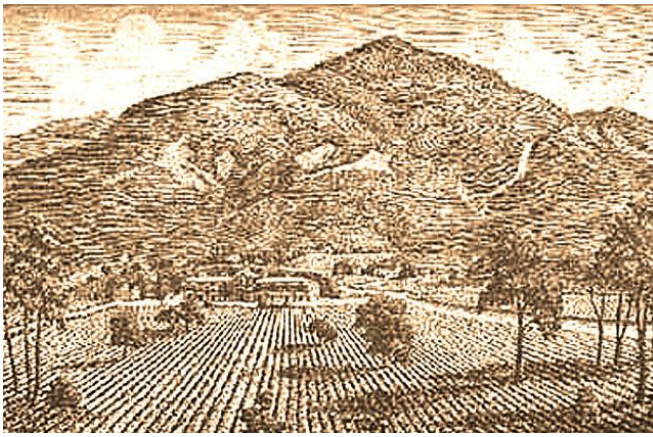
On trouve des traces de vignes en Amérique du Sud au milieu du XVI^e siècle et en Afrique du Sud dès 1659. Au XVII^e siècle, des plants européens sont importés et plantés sur la côte Est des États-Unis, mais ils ne résistent pas aux maladies locales de la vigne, et c'est véritablement à partir du XVII^e siècle que la production du vignoble nord-américain se développe.



Viticulture à l'abbaye de Fontfroide



Vignoble à Madagascar



Vignobles californiens au XIX^e siècle

La classification des vins par le *Moniteur vinicole* en 1856

Le *Moniteur vinicole*, organe de presse des Entrepôts 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. La classification des vins était née.

Au XIX^e siècle, le vignoble européen est décimé : le phylloxéra est introduit accidentellement dans le Sud de la France. Ce puceron va se répandre dans tout le vignoble et contraindre à l'arrachage systématique dans toutes les régions. Le vignoble européen sera sauvé par l'importation de plants américains résistants à l'insecte. De nos jours, les cépages français sont greffés sur des pieds de vignes américains. La production française chute et ce sont les vignobles méridionaux qui en profitent.

C'est sur le continent nord-américain au siècle dernier que naît l'idée des vins de cépages (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.

Au XX^e siècle, la qualité du vin se précise. Les progrès de la recherche et de nombreux investissements permettent l'avènement d'une science du vin : l'œnologie. La hiérarchisation des vignobles s'opère peu à peu pour arriver à celle que nous connaissons aujourd'hui.

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. Corrèze.
11. Aude.	49. Basses-Alpes.
12. Haute-Garonne.	50. Loire.
13. Loiret.	51. Meuse.
14. Bouches-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. Ille-et-Vilaine.