

Éric Birlouez

# Histoire du vin en France

## *De l'Antiquité à la Révolution*



Éditions **QUEST-FRANCE**



# Sommaire

- 7 Le vin des origines
- 43 La naissance de la viticulture en France
- 61 Vignes et vins du Moyen Âge
- 83 L'émergence des grands crus mondiaux

Page de droite

Cette peinture a été réalisée il y a 7 000 ans. Découverte dans une grotte de la région de Valence en Espagne, elle représente un homme récoltant du miel. L'hydromel a probablement été la première boisson fermentée consommée par l'homme, avant la bière puis le vin.

Peinture murale, Musée de la préhistoire et de l'archéologie, Valence, Espagne. AKG-images/Oronoz.

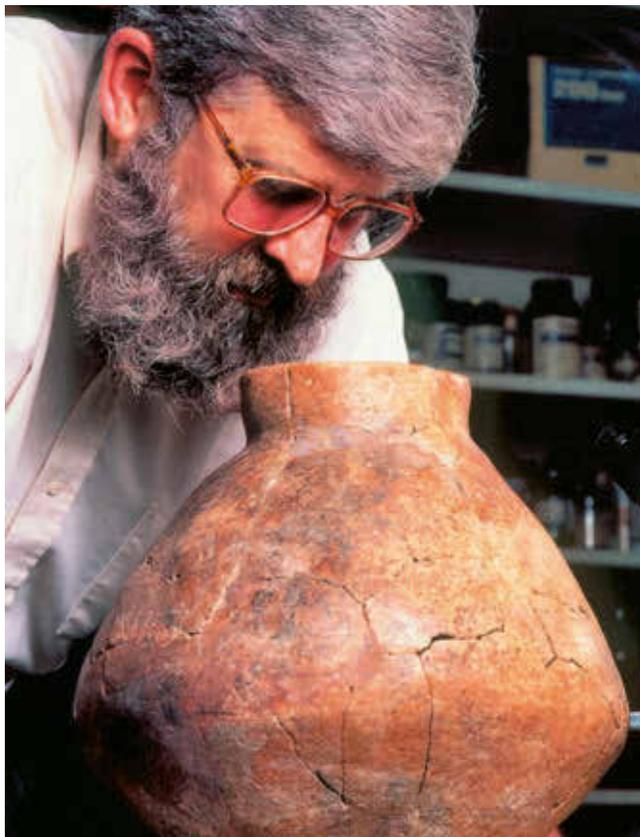
Plus au sud, dans les monts Zagros, le site iranien de Hajji Firuz Tepe a livré des petites jarres vieilles de 7 000 à 7 500 ans. Là aussi, des dépôts rougeâtres attestent de la présence de vin : leur analyse a mis en évidence des traces d'acide tartrique – l'une des principales molécules du vin – et de résine de térébinthe. Cette dernière était utilisée pour « poisser » les jarres dans le but de les étanchéifier et d'empêcher le vin de tourner au vinaigre.

Enfin, une fouille conduite en 2011 dans une grotte proche du village caucasien d'Aréni, en Arménie, a mis au jour le plus ancien « chai » du monde. Les archéologues y ont découvert une unité de production de

vin datée de 4100 av. J.-C. Elle est composée des restes d'un fouloir rudimentaire (endroit où le raisin était écrasé avec les pieds), d'une cuve en argile d'une capacité de 50 litres où fermentaient le moût (le jus libéré par le raisin écrasé) ainsi que des résidus de grappes pressées.

Si ces différentes fouilles révèlent l'existence de vignes cultivées, il est néanmoins très probable que les premiers vins bus par l'homme aient été issus de raisins sauvages. On sait que la consommation de boissons fermentées est très ancienne, et bien antérieure à la pratique régulière de l'agriculture, apparue il y a « seulement » onze à douze mille ans. De nombreux végétaux sauvages contiennent en effet des sucres susceptibles, par fermentation spontanée, de se transformer en alcool. En d'autres termes, nos ancêtres de la Préhistoire n'ont pas inventé le vin, ce dernier s'est inventé tout seul ! Dans des conditions propices – température adéquate, présence de certains micro-organismes –, de l'alcool peut être « naturellement » produit à partir des céréales (ce qui permet d'obtenir de la bière), des fruits (raisins, dattes, figes, etc.) ainsi que de certains tubercules, racines ou feuilles... sans oublier la sève du palmier dattier dont on tire encore aujourd'hui le vin de palme. Rappelons à ce propos qu'une des plus anciennes boissons fermentées, peut-être même la plus ancienne, est l'hydromel. Ce breuvage provient de la transformation spontanée, en présence d'eau et sous l'action de certaines levures, d'une substance d'origine animale, le miel. Ainsi, en observant puis en consommant ces produits qui avaient fermenté « tout seuls », nos ancêtres ont découvert l'intérêt de ce processus naturel : l'obtention de breuvages désaltérants et nourrissants (un gramme d'alcool apporte 7 kilocalories contre 4 pour la même quantité de glucides ou de protéines), et dotés de vertus euphorisantes... appréciées.

Les hommes de la Préhistoire ont alors cherché à reproduire le processus biologique spontané qui conduisait aux différents types de breuvages alcoolisés. S'agissant du vin, ils



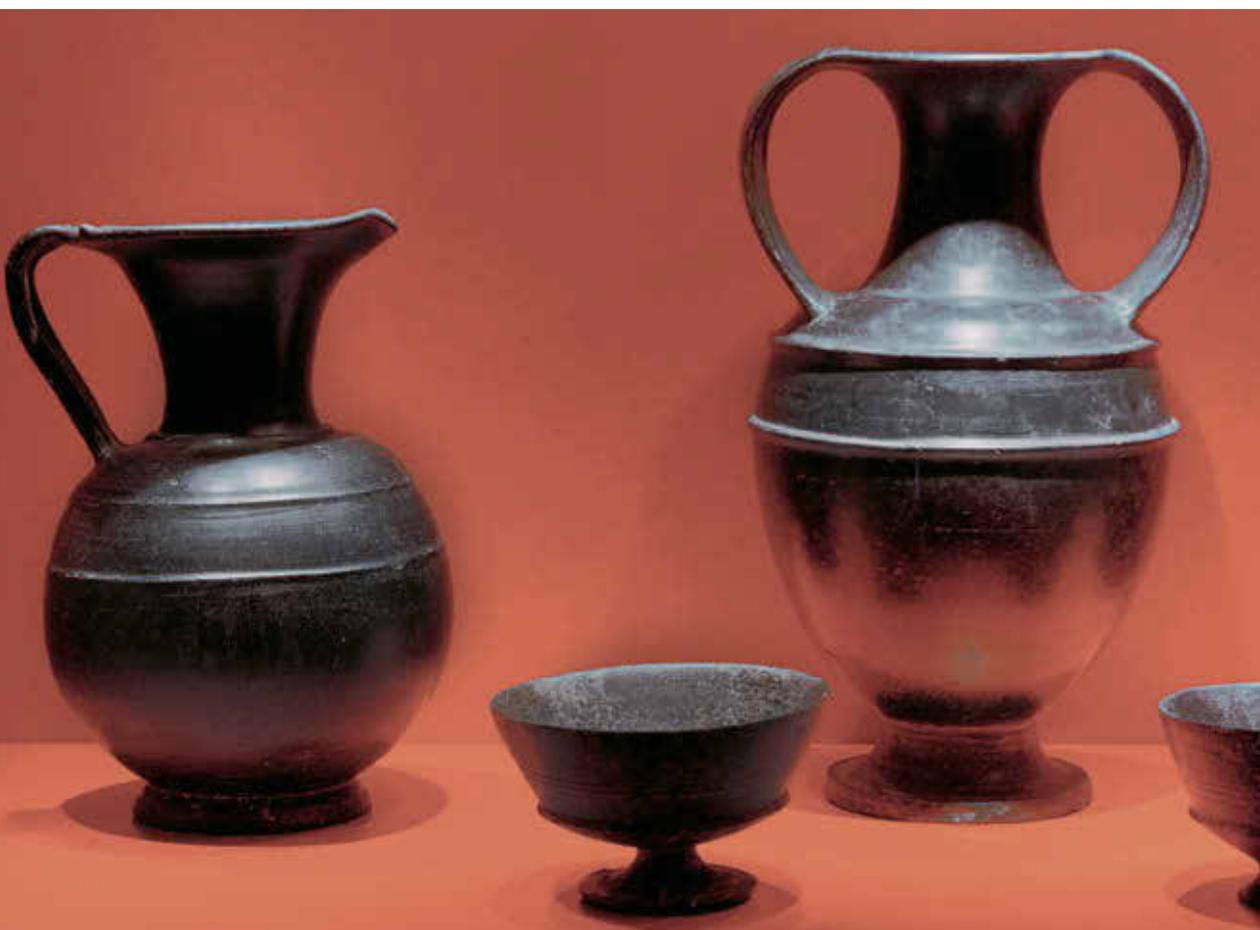
Le chercheur américain Patrick Mc Govern a mis en évidence des traces de vin vieilles de 7 500 ans dans des jarres découvertes sur le site de Hajji Firuz Tepe, au nord-ouest de l'Iran. AKG-images/Science Photo Library.



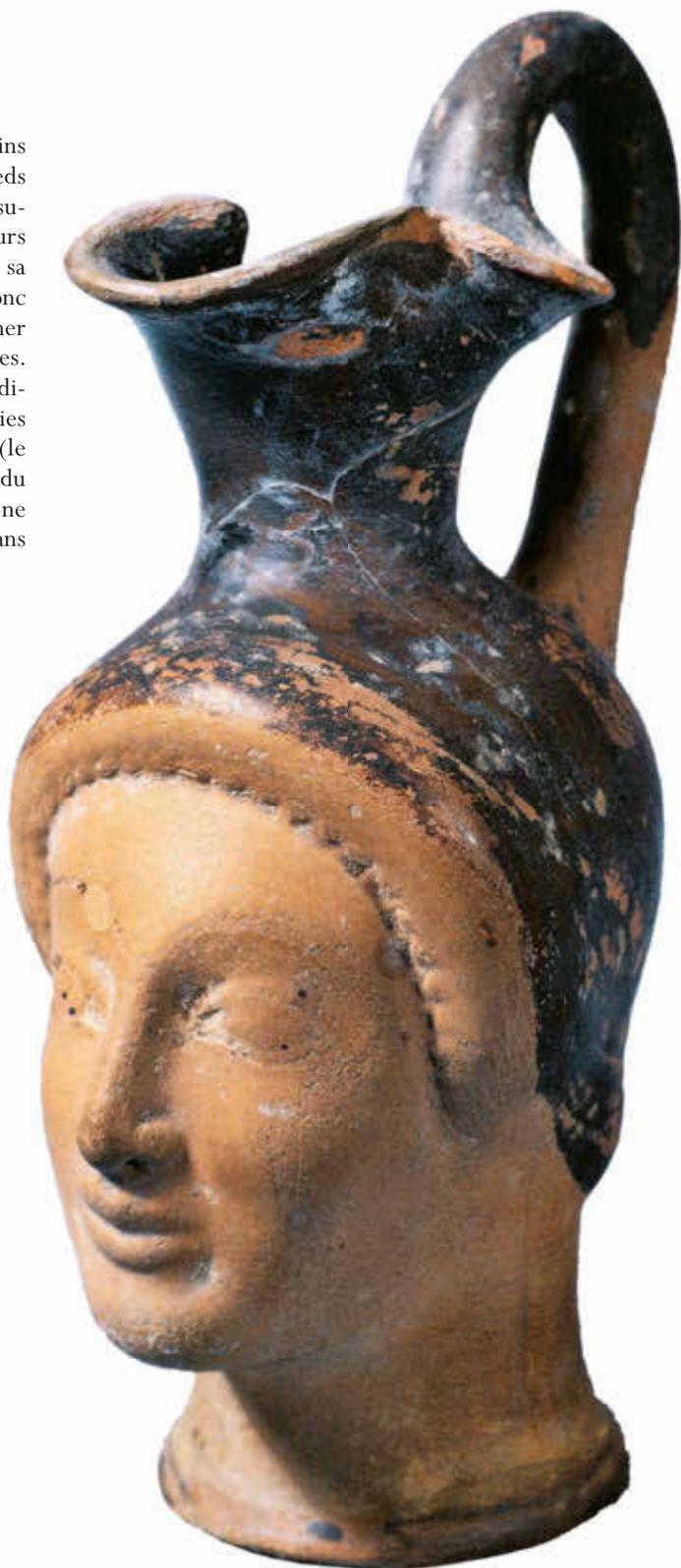


vignes soient implantées sur leur territoire pour commencer à boire du vin. Elles ont d'abord importé ce dernier, et parfois pendant de longs siècles, avant de le produire elles-mêmes (ce sont les marchands phéniciens qui, les premiers, ont fait circuler dans toute la Méditerranée le vin qu'ils produisaient). Outre le breuvage lui-même, ces peuples importateurs ont également fait venir sur leur territoire de la vaisselle vinicole, c'est-à-dire les récipients et ustensiles permettant de mélanger le vin à l'eau (selon l'usage antique), de le servir puis de le boire.

Au cours des siècles, les techniques de fabrication du vin ne cessent d'évoluer et



de se perfectionner. À l'origine, les grains de raisin sont simplement foulés aux pieds ou écrasés à la main : il n'y a pas de pressurage. Le pressoir à levier apparaît au cours du II<sup>e</sup> millénaire avant notre ère. Dans sa version primitive, il est constitué d'un tronc d'arbre inséré dans un mur ou un rocher et qu'on actionne pour broyer les grappes. Au début du I<sup>er</sup> millénaire, ce pressoir rudimentaire est doté d'un treuil et de poulies sur lesquelles s'enroulent des câbles (le treuil permet de manœuvrer le levier du pressoir). Les dispositifs à vis verticale ne sont inventés qu'au I<sup>er</sup> siècle av. J.-C., dans la péninsule italienne.



Page de gauche

En haut

Vue partielle d'un pressoir dont le levier est orné d'une tête de bélier sculptée.

Pompéi, villa des Mystères, I<sup>er</sup> siècle. AKG-images/Tristan Lafranchis.

En bas

Vaisselle vinaire provenant d'une tombe étrusque (début du VI<sup>e</sup> siècle av. J.-C.).

Hambourg, collection privée. AKG-images.

Ci-contre

*Oenochoe* grec daté du V<sup>e</sup> siècle av. J.-C. et trouvé sur le site antique d'Empuries, en Catalogne (Espagne). Ce type de pichet servait à puiser le vin dans un cratère, grand récipient dans lequel le breuvage alcoolisé était mélangé avec de l'eau.

Musée d'archéologie de Catalogne, Gérone. AKG-images/Prisma.





De nombreuses peintures ou sculptures en bas-reliefs nous ont permis de connaître la succession des opérations qui, chez les Égyptiens de l'Antiquité, aboutissait à l'obtention de vin. Le processus commençait par le foulage du raisin. Certaines représentations nous montrent des hommes (au nombre de quatre ou six) écrasant dans une cuve le raisin avec leurs pieds. Pour ne pas glisser, ils s'accrochent d'une main à une corde fixée à un portique et, avec l'autre main, ils s'agrippent à la ceinture de leur voisin. Le jus extrait des grains de raisin foulés s'écoule dans une autre cuve. À l'issue du foulage intervient le pressurage du marc, c'est-à-dire de la fraction solide restant après l'extraction du jus (elle est constituée des pépins, des enveloppes des grains et des tiges). Pendant l'Ancien Empire (III<sup>e</sup> millénaire), l'opération était réalisée sans recourir à un pressoir : le marc était placé

fermée avec un bâton ; les deux bâtons étaient ensuite tournés en sens contraire pour tordre le sac et faire sortir du marc ainsi comprimé le jus qui s'y trouvait encore.

Le moût (jus) issu du foulage des grains puis du pressurage du marc était ensuite transvasé dans des amphores où débutait la fermentation alcoolique. Chaque amphore était obturée avec un « bouchon » de paille que l'on scellait d'une capsule d'argile dans laquelle une petite ouverture était pratiquée : elle permettait au gaz carbonique formé lors de la fermentation de s'échapper de l'amphore. Lorsque le processus de transformation des sucres en alcool était achevé, la bourre de paille était ôtée puis remplacée par un bouchon d'argile. Le plus ancien des bouchons parvenus jusqu'à nous a été utilisé il y a 5 000 ans ! Il porte deux sceaux, l'un mentionne le vignoble dont est issu le vin, le second indique les noms du viticulteur et du maître de chai.

Hommes pressant le marc. Les parties solides récupérées après le foulage du raisin (tiges, peaux, pépins, restes de pulpe) sont placées dans un sac de lin dont les extrémités sont tournées en sens contraire. Détail d'un relief calcaire, vers 2330 av. J.-C. AKG-images / Hervé Champollion.

Page de gauche  
Cette peinture égyptienne du xv<sup>e</sup> siècle av. J.-C. montre la technique du foulage aux pieds des grappes de raisin. Peinture murale de la tombe de Nakht. AKG-images/E. Lessing.



Jarres de stockage (*piithoi*) destinées à conserver le vin, les céréales ou l'huile d'olive (palais du roi Minos à Knossos, Crète).

AKG-images/Bruno Barbier.

de mer. Après fermentation, le breuvage est stocké dans des jarres de grande contenance puis son transport est effectué dans des amphores. La terre cuite étant poreuse, elle est étanchéifiée en enduisant de poix les parois internes des récipients, ce qui donne au vin un goût prononcé de fumée et de résine. Différents types de vins sont distingués en fonction de leur couleur (blancs ou rouges) et de leur goût : sec, doux ou moelleux, léger, chaud, épais, âpre ou encore « faible » (c'est-à-dire contenant peu d'alcool).

Pour les Grecs de l'Antiquité, la façon de consommer le vin revêt une très grande importance. Ils opposent la bonne manière de le boire – la leur, celle des hommes

« civilisés » – à celle des « barbares ». Ces derniers boivent le vin sans aucune modération et pur, c'est-à-dire non mêlé à l'eau.

Pour le citoyen grec, la bonne façon de boire le vin consiste à le consommer coupé d'eau et, point essentiel, dans un contexte très « cadré », celui du *symposion*. Le terme signifie « assemblée des buveurs » et il a donné, dans la langue française, le mot *symposium*. Le *symposion* des élites grecques désigne la seconde partie du banquet, celle où les hommes, après avoir achevé leur repas, se mettent à boire du vin (les femmes et les enfants en sont exclus). Cette séquence revêt une dimension religieuse : elle commence par des libations (c'est-à-dire des offrandes

de vin) à Dionysos suivies d'hymnes chantés en l'honneur d'autres divinités. L'assemblée élit ensuite un *symposiarque* ou « roi du banquet » : son rôle consiste à déterminer le dosage du mélange vin-eau qui sera réalisé ainsi que le nombre de coupes qui seront bues. Il veille également à ce que chaque participant dispose de la même ration de vin que les autres buveurs : cette « démocratie » du vin était également, pour les Grecs, la marque de la civilisation.

Le mélange de vin et d'eau est réalisé dans de grands vases, les cratères. Ce « coupage » poursuit un but précis : diluer

l'alcool de façon à en retarder les effets. Il s'agit de ne pas tomber trop vite dans l'ivresse et de garder l'esprit clair le plus longtemps possible... à la différence des « barbares » qui, eux, ne savent pas boire avec mesure. Au cours du *symposion*, en effet, l'une des activités les plus prisées est la discussion entre les participants. Certains des traités les plus célèbres de la philosophie grecque ont ainsi pour cadre un *symposion*. C'est le cas, par exemple, du *Banquet* de Platon (dans lequel Socrate est le seul participant qui parvient à tenir l'alcool jusqu'au bout de la nuit), du *Dîner des sophistes* d'Athénée de Naucratis ou encore des *Propos de table* de Plutarque.



Éphèbe (jeune athlète) puisant le vin dans un cratère, vers 480 av. J.-C.  
AKG-images/E. Lessing.



– Aldebrandin de Sienne notamment – remettent en cause ce dogme de l'ivresse bénéfique à la santé. Ils seront toutefois peu suivis par leurs contemporains ! L'ivresse n'étant pas un péché capital, les cours de justice la considèrent parfois comme une circonstance atténuante en cas de crime ! Et beaucoup de prêtres continuent à s'enivrer plus que de raison... à tel point que l'Église devra explicitement interdire de célébrer la messe en état d'ébriété ! Ce n'est qu'à partir du <sup>xv</sup><sup>e</sup> siècle que l'ivresse et les excès de vin et d'alcool commencent à être unanimement condamnés, et leurs méfaits sur la santé à être soulignés.

Le vin ne permet pas seulement de maintenir l'individu en bonne santé en lui permettant de bien digérer et en le protégeant des maladies (lors des épidémies de peste, les populations sont exhortées à consommer du vin en plus grande quantité). Il est également crédité de pouvoirs guérisseurs et est donc conseillé aux personnes malades. Le patient admis aux célèbres Hospices de Beaune est ainsi autorisé à en boire jusqu'à cinq litres par jour !

Parmi les multiples atouts thérapeutiques qui lui sont attribués, le vin est réputé souverain contre les vers et le mal de gorge (à condition, dans ce dernier cas, d'être mélangé à des excréments de chiens réduits en poudre). Le vin rouge a également le pouvoir, affirment les médecins, de déboucher le foie, la rate et les intestins. Quelle que soit sa couleur, il est conseillé pour atténuer les angoisses (depuis la naissance du vin jusqu'à aujourd'hui, l'homme a recherché dans l'absorption du breuvage alcoolisé un effet anxiolytique).

S'il est considéré comme un remède en lui-même, le vin est également l'ingrédient principal de très nombreuses préparations médicinales. Celles-ci sont obtenues en faisant infuser ou macérer dans le vin des plantes communes telles que l'origan, la verveine, la mélisse ou l'absinthe (le vin d'origan est censé réduire la fièvre tandis que celui de verveine soigne les morsures d'araignée). Mais, si on en a les moyens, on peut également consommer du vin dans lequel ont été incorporées de coûteuses

Page de gauche  
Au vin et au vinaigre  
sont attribués des  
pouvoirs guérisseurs  
contre de nombreux  
maux et affections.  
AKG-images/Nimatallah.



L'ajout d'herbes  
et d'épices était  
censé conférer au  
vin des propriétés  
thérapeutiques.

Bibliothèque municipale  
de Carpentras, ms. 54, fol. 1v.  
Photo CNRS-IRHT.



# L'émergence des grands crus mondiaux

## Moines-vignerons de Bourgogne

Le plus ancien document écrit témoignant de la présence de vignes en Bourgogne date du début du IV<sup>e</sup> siècle. Il s'agit d'un discours rédigé en l'an 311 et destiné à l'empereur romain Constantin. Son auteur se nomme Eumène : né à Autun, aux portes du Morvan, cet éminent professeur de rhétorique

deviendra, à Rome, le conseiller de l'empereur Constance Chlore. En écrivant ce discours, Eumène souhaite attirer l'attention de Constantin sur l'état lamentable du vignoble autunois... en vue d'obtenir des allègements d'impôts pour les vignerons locaux ! La fin justifiant les moyens, Eumène force sans doute un peu le trait lorsqu'il affirme que ces vignes sont « admirées seulement de

Page de gauche  
Vignes de Bourgogne dominées par une église du X<sup>e</sup> siècle (village de Fixey, Côte-d'Or).

AKG-images/Hervé Champollion.



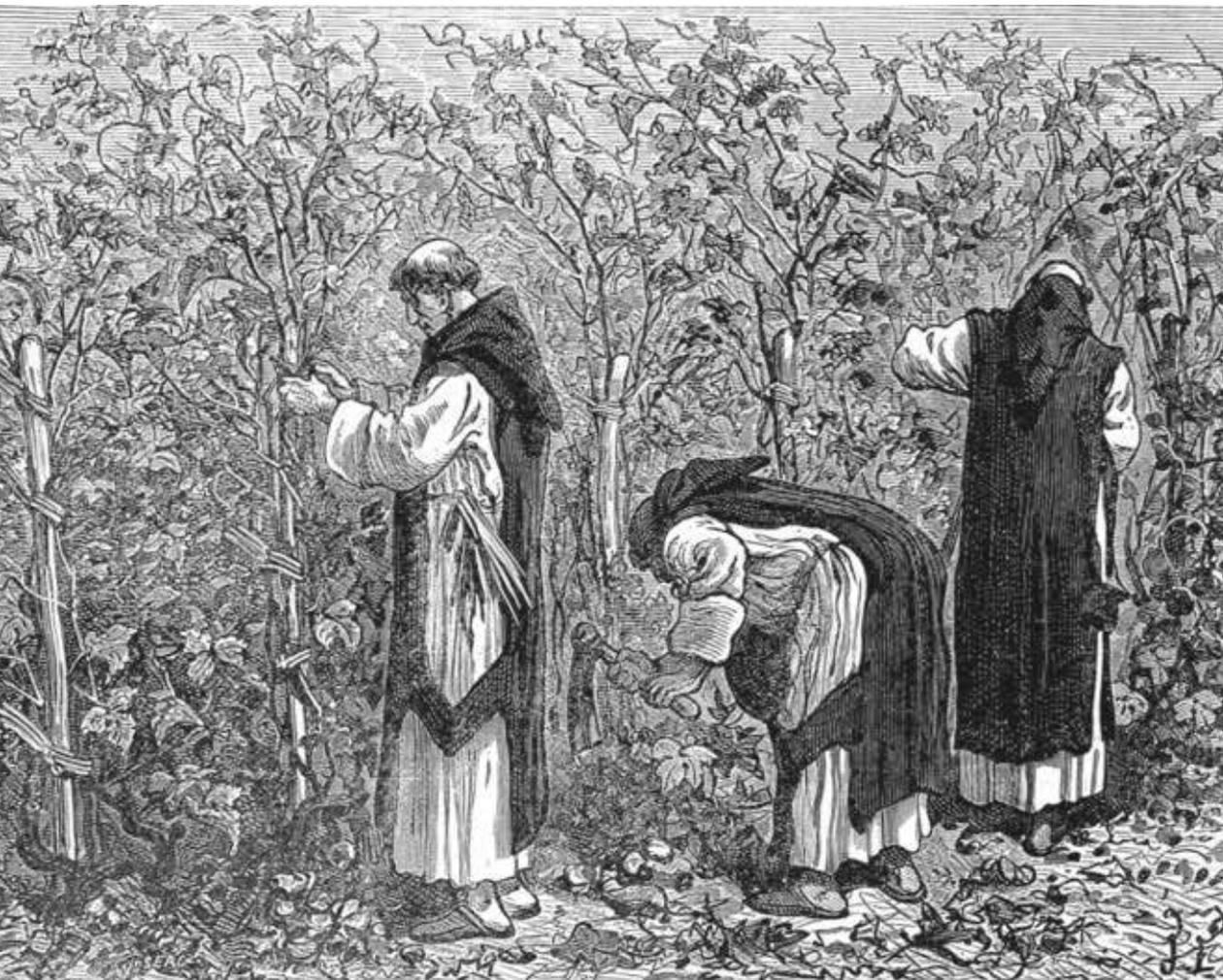
Dès le haut Moyen Âge, seigneurs, moines et évêques redonnent vie aux vignobles bourguignons... et les grappes sont à nouveau foulées.

Bibliothèque Estense.  
AKG-images/De Agostini Picture Library.

La Bourgogne est le berceau de deux grands ordres monastiques, experts en viticulture : l'ordre bénédictin de Cluny et l'ordre cistercien.  
AKG-images/Dupondt Collection.

La Bourgogne présente la particularité d'être le berceau de deux ordres monastiques dont la puissance, au sein de la chrétienté, est considérable. Le premier d'entre eux est l'ordre bénédictin de Cluny, fondé en 910 dans le Mâconnais (Saône-et-Loire). Deux siècles plus tard naît l'ordre des cisterciens (la fondation de l'abbaye de Cîteaux, en Côte-d'Or, date de 1098). Son rayonnement sera assuré par un homme au charisme exceptionnel : Bernard de Clairvaux (1090-1153), le futur saint Bernard.

Ces deux ordres vont être à l'origine d'une nouvelle expansion du vignoble de Bourgogne. Après une période de « relâchement », pendant laquelle les moines ont pris certaines libertés avec la règle de saint Benoît, les premiers abbés de Cluny entreprennent de réformer la vie des communautés monastiques. Au XII<sup>e</sup> siècle, leurs homologues cisterciens se montrent encore beaucoup plus rigoureux. Les moines, martèlent-ils, doivent revenir à une stricte vie de prière et de travail, ce dernier devant





permettre à chaque communauté d'atteindre l'idéal d'une autarcie totale. À cette fin, le monastère a le devoir de tirer le meilleur parti de ses terres. Dans ce cadre, la culture de la vigne doit répondre aux besoins du culte (l'eucharistie) et fournir les quantités de vin nécessaires à la consommation quotidienne des moines et à celle des visiteurs accueillis à l'abbaye. Parmi ces derniers figurent des gens modestes mais aussi des grands personnages, auxquels il convient de servir des vins d'une qualité conforme à leur rang.

Pour obtenir le haut niveau de qualité qui sied aux puissants, les moines mettent en œuvre des procédés rigoureux de vinification. En amont, ils cherchent sans relâche à améliorer le choix des cépages, en fonction des terres et des microclimats locaux. Au sein de chaque clos, ils construisent un cellier qui abrite le pressoir, les cuves et les tonneaux.

Propriété de l'abbaye cistercienne de Cîteaux (Côte-d'Or), le clos de Vougeot devient le laboratoire où sont expérimentées des techniques nouvelles (une fois validées, ces innovations seront appliquées par les autres domaines viticoles de la région soucieux d'atteindre l'excellence). Les moines

de Vougeot commencent par supprimer le complantage. À l'époque, beaucoup de vignes étaient en effet cultivées sous des arbres fruitiers (parfois, les tiges étaient même enroulées autour des troncs, qui faisaient office de tuteurs). Mais ces arbres présentaient l'inconvénient de faire de l'ombre aux ceps... lesquels, en Bourgogne, manquent parfois d'ensoleillement et de chaleur. Pour les raisons indiquées plus haut, les moines entourent également leurs parcelles de murets de pierre. Parallèlement, ils sélectionnent avec rigueur les cépages en privilégiant plutôt le chardonnay et le pinot noir (ces deux cépages, blanc pour le premier et noir pour le second, constituent aujourd'hui la quasi-totalité de l'encépagement bourguignon). Les vins du clos de Vougeot – et ceux qui, à leur suite, ont adopté les mêmes méthodes – voient alors leur qualité s'améliorer. Mais ils présentent toujours l'inconvénient de ne pouvoir être conservés, sauf exception, plus de quelques mois : en l'absence de traitement par le soufre, inconnu à l'époque, le vin tourne souvent au vinaigre dès le printemps qui suit les vendanges (la disposition de caves bien fraîches permet toutefois d'augmenter sa

Pressoir du clos Vougeot. Le domaine viticole a été créé au XII<sup>e</sup> siècle par les moines cisterciens.

AKG-images/Hervé Champollion.



ne sont pas les seuls à posséder des vignes et à vendre du vin. D'autres religieux – évêques de la région (Beaune, Dijon, Chalon, Mâcon, Autun) et chanoines – gèrent également d'importants domaines viticoles. Les seigneurs locaux ont eux aussi pris conscience de l'intérêt financier d'acquiescer ou de planter des vignes. Lorsqu'ils décident de prendre part aux croisades (XI<sup>e</sup> et XIII<sup>e</sup> siècles), ces seigneurs – qui ne sont pas du tout certains de revenir vivants de leur expédition en Terre sainte ! – lèguent leurs vignes de façon anticipée aux moines bénédictins ou cisterciens... ce qui consolide la domination des hommes de Dieu sur l'activité vitivinicole de la région.

La renommée des vins de Bourgogne se renforce avec l'installation des papes en Avignon, au tout début du XIV<sup>e</sup> siècle. Même si les souverains pontifes développent le vignoble le long des rives du Rhône – tel le célèbre châteauneuf-du-pape – ils apprécient beaucoup les vins de Bourgogne, particulièrement les blancs de Beaune. Lorsque Grégoire XI (le dernier pape français de l'histoire de la chrétienté) quitte la cité provençale en 1377, les maîtres du duché de Bourgogne pensent à lui faire parvenir à Rome des tonneaux de leurs meilleurs vins.

À la fin du Moyen Âge, la puissance et la fastueuse vie de cour des derniers ducs de Bourgogne – Philippe le Hardi, Jean sans Peur, Philippe le Bon et Charles le Téméraire – accroissent davantage la notoriété des vins de la région et leur réputation d'excellence. Ces grands rivaux des rois de France possèdent de vastes domaines viticoles et, surtout, ce sont d'ardents défenseurs de la qualité de leurs crus : ces derniers doivent en effet concourir à leur prestige et manifester le raffinement de leur cour. Philippe le Bon n'hésite d'ailleurs pas à s'autoproclamer « réputé seigneur des meilleurs vins de la chrétienté ». De leurs nectars, les ducs font un usage politique en les servant sans compter à leurs hôtes de marque et en les offrant en guise de cadeaux diplomatiques.

La volonté politique de préserver la haute qualité de ses vins conduit, en 1395, Philippe le Hardi à interdire l'emploi du gamay. L'extension de ce cépage dans les États de Bourgogne avait en effet été très rapide au cours de la seconde moitié du XIV<sup>e</sup> siècle : à la fois résistant et productif, le gamay permet d'obtenir des rendements bien supérieurs à ceux du pinot noir. Mais la qualité du vin en pâtit et le duc ne veut pas prendre le risque d'en dégrader l'image. Il décide donc de bannir le gamay pour redonner la prééminence au noble pinot noir : « Plusieurs de nos sujets [...] ont planté vignes d'un très mauvais et déloyal plant nommé gamay, duquel mauvais plant vient très grande abondance de vin [...]

Page de gauche  
Cet enluminure médiévale représente Avignon et le palais des Papes. Les souverains pontifes installés dans la cité provençale au XIV<sup>e</sup> siècle appréciaient particulièrement les vins blancs de la région de Beaune, en Côte-d'Or.  
AKG-images.

Le duc de Bourgogne, Philippe le Bon, disait des vins de sa région qu'ils étaient « les meilleurs de la chrétienté ».

AKG-images/Hervé Champollion.



## Des french clarets aux grands crus des châteaux bordelais

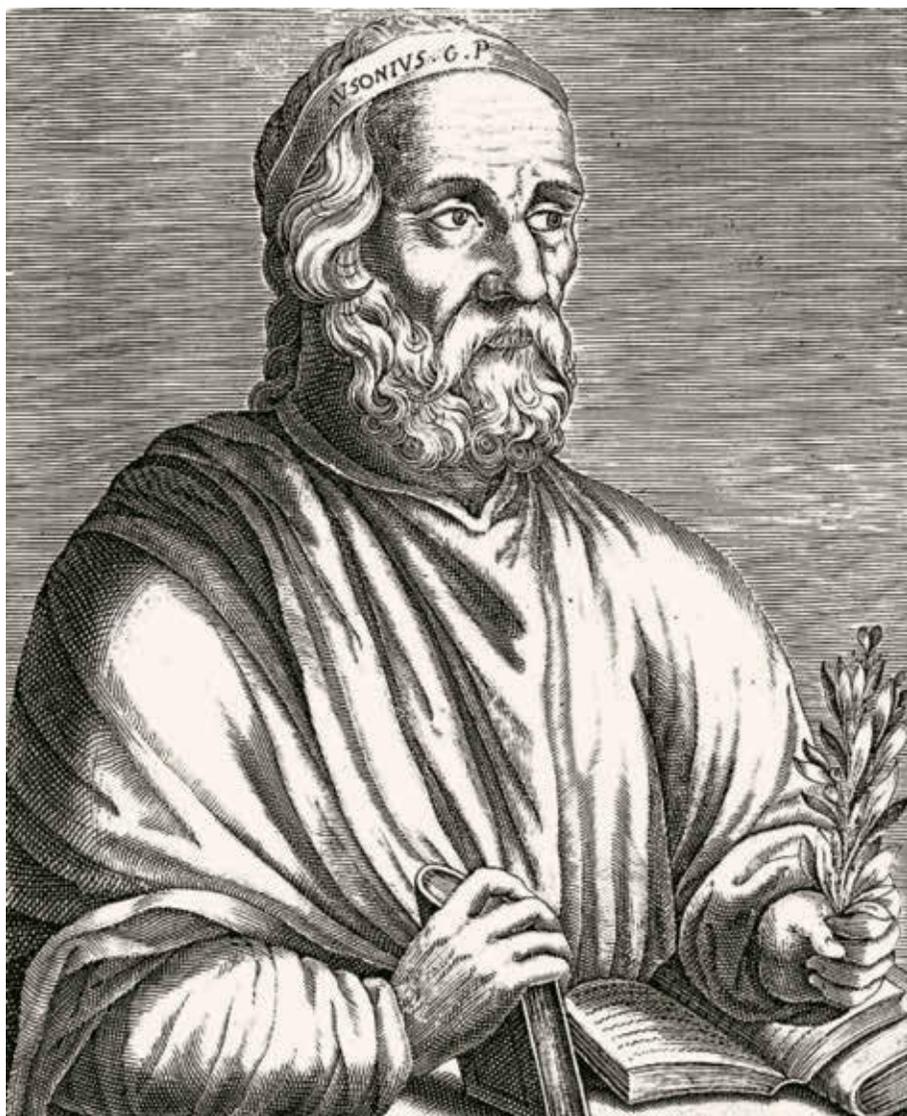
La vigne est cultivée sur les rives de la Garonne et de l'estuaire de la Gironde depuis le début de l'ère chrétienne. C'est la conquête des Gaules par Jules César (de 58 à 51 av. J.-C.) qui a ouvert la voie à l'implantation des colons romains et, du même coup, à celle des ceps de vigne en Aquitaine. Il faut néanmoins attendre la fin du 1<sup>er</sup> siècle pour qu'un vignoble soit attesté dans les environs de *Burdigala* (Bordeaux) : c'est le naturaliste romain Pline l'Ancien qui en fait mention, en l'an 71. Les premières vignes s'étendent rapidement, d'autant plus que les notables bordelais souhaitent profiter de la position privilégiée de leur cité pour s'introduire sur

un nouveau marché : celui qu'a ouvert, en l'an 43, la conquête de la Bretagne (la Grande-Bretagne actuelle) par l'empereur Claude. Pour répondre à la demande, les viticulteurs choisissent d'implanter un cépage, le *biturica*, dont l'agronome latin Columelle écrit qu'il peut « supporter pluies et tempêtes » et produire « en quantité un vin qui se bonifie au fil des ans » (selon certains historiens, ce *biturica* serait un lointain ancêtre du cabernet franc et du cabernet-sauvignon, deux cépages courants dans le vignoble bordelais actuel). En 92, l'édit promulgué par l'empereur Domitien – obligation d'arrachage de la moitié des vignes gauloises – s'applique bien entendu aux vins de *Burdigala*. Mais là comme ailleurs, il sera peu respecté (tout au plus consent-on à arracher les plus mauvaises vignes).

Vignobles des bords de la Garonne.

AKG images/Jacqueline Guillot.





Ausone, homme politique et poète gallo-romain de la fin du IV<sup>e</sup> siècle, a célébré les vignes de l'antique cité de *Burdigala* (Bordeaux).

AKG-images/Bilwissedition.

Trois siècles plus tard, le vignoble est déjà bien étendu. À la fin du IV<sup>e</sup> siècle, l'homme politique et poète Ausone assure être bien plus fier de ses vignes bordelaises que de son œuvre littéraire. Il évoque « les coteaux couverts de vignes et de feuillage qui se reflètent dans la blonde Garonne, sous un ciel doux et clément, où la terre

toujours arrosée est bonne et féconde, où le printemps est long et l'hiver est bref ». Les vignes de l'homme de lettres local – ce n'est pas une certitude – étaient peut-être situées sur le territoire de l'actuelle commune de Saint-Émilion dont l'un des crus les plus prestigieux porte aujourd'hui le nom de château-ausone.

# Table des matières

## 7 Le vin des origines

- 11 La culture de la vigne s'étend dans tout le bassin méditerranéen
- 14 La vigne et le vin dans l'Égypte pharaonique
- 18 Le vin dans la culture grecque
- 24 Chez les Romains, nectars et piquettes se côtoient
- 27 Le goût des vins antiques
- 30 La symbolique du vin

## 43 La naissance de la viticulture en France

- 44 Les élites gauloises se prennent de passion pour le sang de la vigne
- 48 Après avoir décliné, les importations connaissent un nouvel essor
- 52 Nos ancêtres buvaient-ils vraiment comme des « barbares » ?
- 54 Les Gaulois se mettent à produire du vin... et à l'exporter vers l'Italie !
- 56 L'âge d'or de la viticulture gallo-romaine
- 58 Le tonneau, une innovation qui n'est ni romaine ni gauloise

## 61 Vignes et vins du Moyen Âge

- 61 Le vignoble survit grâce aux hommes de Dieu
- 64 Le sang du Christ
- 68 Les seigneurs deviennent à leur tour viticulteurs
- 72 Le vignoble de France se structure
- 73 Une consommation massive...
- 75 Au Moyen Âge, on boit principalement des vins blancs
- 75 Le vin guérisseur
- 80 Vin et cuisine médiévale

## 83 L'émergence des grands crus mondiaux

- 83 Moines-vignerons de Bourgogne
- 94 Des french clarets aux grands crus des châteaux bordelais
- 97 *Le vignoble de Bordeaux doit beaucoup aux Anglais*
- 101 *Les goûts changent mais pas le besoin de distinction sociale*
- 102 *Le pari de la très haute qualité*
- 110 Le champagne, vin de la distinction et de la fête
- 114 *« Messire Péters » cause bien des soucis aux vignerons champenois*
- 115 *Bouteille en verre épais et bouchon de liège : deux innovations qui changent tout*
- 116 *Dom Pérignon n'a pas inventé le champagne mais il a joué un rôle majeur dans l'amélioration de sa qualité*
- 120 *Le champagne prend son envol à la cour du Régent*

Éditions **OUEST-FRANCE**  
Rennes

Éditeur : **Matthieu Biberon**

Coordination éditoriale : **Caroline Brou**

Collaboration éditoriale : **Thibault Boixière**

Conception : **Studio des Éditions Ouest-France**

Mise en page **Cécile Gibbes**

Photogravure **Graph&ti, Cesson-Sévigné (35)**

Impression : **SEPEC, Péronnas (01)**

© 2015, 2020, Éditions Ouest-France, Édilarge SA, Rennes

ISBN : 978-2-7373-8374-8

N° d'éditeur : 10469.01.1,5.08.20

Dépôt légal : septembre 2015

Imprimé en France

[www.editionsouestfrance.fr](http://www.editionsouestfrance.fr)