

Le vin : le "Nectar des Dieux"

En Grèce et à Rome, donner à boire aux dieux et aux morts est un devoir pour tous les hommes, riches ou pauvres. Pour étancher leur soif, le vin coule à flots dans les temples et les nécropoles. Toute cérémonie s'accompagne de libations, ou offrandes de vin.

*Dionysos et la nymphe Akme
mosaïque de "la maison de Dionysos" à Paphos (Chypre)*



Paléolithique

Dans le sud de la France, le site de Terra Amata, près de Nice, daté de **400 000 ans avant notre ère**, a livré de nombreux pépins, ce qui permet d'attester que les raisins de lambrusque (*Vitis vinifera* subsp. *sylvestris*) étaient déjà cueillis et consommés depuis le Paléolithique inférieur entre **-500 000 et -120 000 ans**.



Lambrusque (photo "Flore - Alpes")



"raisin sauvage" de lambrusque (photo : INRAP)

Néolithique

Les nombreux pépins de raisin retrouvés sur les sites archéologiques ne laissent aucun doute : nos ancêtres du Néolithique (9000 ans av. JC/ 3 300 ans av. JC) faisaient déjà du vin à partir des baies de vigne sauvage ! De plus le bois de vigne était ramassé et utilisé comme combustible domestique.

Les fouilles archéologiques ont également prouvé qu'on vinifiait déjà



dans la région de Taurus (actuelle Turquie), dans le Caucase, et dans les Monts Zagros (Nord-Ouest de l'Iran), entre 8500 et 4000 av JC. On a, en effet, retrouvé, notamment sur le site de Hajji Firuz Tepe (Iran) sur les parois internes de poteries, des traces vieilles de 7 500 ans, d'acide tartrique, un des principaux composants du vin !

Petites jarres pansues au col étroit dont le dépôt rougeâtre retrouvé sur les parois internes révélait la présence d'acide tartrique, l'un des composants principaux du vin (sources INRAP)

Site de Hajji Firuz Tepe (Iran) 5400-5000 avant J.-C

Le passage du raisin sauvage à la vigne cultivée, serait donc survenu selon toute vraisemblance entre le VI^e et le V^e millénaire avant J.-C.

L'Antiquité

Depuis son "berceau" la vigne cultivée s'est propagée vers les 4 points cardinaux : d'abord vers le sud, où elle atteindra la Jordanie vers – 4000, Israël au cours de la première moitié du IV^e millénaire avant J.-C., l'Égypte et la Basse-Mésopotamie au plus tard vers – 3000, puis la Grèce vers – 2500.



Babylone (Mésopotamie) bas-relief représentant le Roi Assurbanipal et son épouse lors d'un banquet sous une treille en berceau vers 645 av.JC - Sources : [Hérodote.net](http://Herodote.net)

La vigne et le vin en Egypte

La vigne était cultivée en treille, sur de hautes pergolas :



Scène de vendange en Egypte : peinture murale de la tombe du prêtre Khâemouaset, vallée des Reines, Thèbes vers 1500 av. notre ère (sources INRAP)

Une fois les grappes récoltées elles étaient foulées dans une cuve ouverte, puis pressurées dans des sacs pour en extraire le dernier jus.

Le moût était ensuite versé dans des amphores, où il fermentait.

Le vin restait entreposé dans ces amphores, fermées une première fois à l'aide d'une bourre de paille recouverte d'une capsule d'argile dans laquelle on pratiquait une petite ouverture pour laisser échapper le gaz carbonique (cf. peinture ci-dessous)



Foulage du raisin en Egypte - tombe de Nakht, vallée des Nobles, Thèbes vers 1567-1320 av. notre ère. (Sources [INRAP](#))

À la fin de la fermentation, la bourre de paille était retirée, remplacée par un bouchon d'argile, puis l'amphore était scellée définitivement.



Scellage définitif des amphores : tombe du prêtre Khâemouaset, vallée des Reines, Thèbes vers 1500 av. notre ère (sources [INRAP](#))

De nombreuses représentations, peintes ou sculptées dans des bas-reliefs, témoignent de ces procédés. La plupart montrent un raisin noir et un moût foncé, ce qui semble accréditer que la fermentation commençait déjà dans les cuves de foulage.



Hiéroglyphe désignant la vigne ou la treille.

Sources : Institut National de Recherches Archéologiques Préventives

Méditerranée et Gaule

Suivront, au premier millénaire, l'Afrique du Nord, l'Espagne et l'Italie où sont implantés des comptoirs grecs et phéniciens : deux peuples qui maîtrisaient la culture de la vigne, la greffe, la taille et la vendange, mais également la vinification.



Faunes foulant le raisin au son des flûtes. Terre cuite, IVe-IIIe s. av. J.-C.

Des navigateurs grecs venus d'Asie Mineure (des Phocéens) fondent ainsi Marseille en 600 avant J.-C. Ces colons, maîtres dans l'art viticole y engrangent les hectolitres !

Le site archéologique de Coudouneu (Bouches-du-Rhône), daté du Ve siècle avant J.-C., a livré des jarres contenant des pépins de raisin cultivés, restes de probable lie de vin.



Mosaïque, de la fin du IIe ou début IIIe siècle : Saint-Romain-en-Gal (Sources CNDP Jean Schormans)

Entre 600 et 400 avant J.-C., les celtes s'ouvrent aux civilisations méditerranéennes et l'on assiste à un "adoucissement" des mœurs : les dépôts d'armements se raréfient dans les tombes au profit de services à boire importés du Sud.

La quantité déversée dans les tombes prestigieuses passe de quelques dizaines à quelques centaines de litres voire plus, témoignant de l'évolution du rôle symbolique du précieux liquide.

Initialement réservée aux hommes, cette pratique concernera aussi les femmes à partir du VIe siècle avant notre ère. (Dame de Vix)



Statuette de la Dame de Vix, ornant le couvercle du cratère trouvé dans sa tombe (+/-500 avant J-C) Musée du Pays Châtillonnais - reconstitution



Le cratère de la Dame de Vix (Côte-d'Or) du type "à volutes" vers 500 av. notre ère.

D'une hauteur de 1,64 m, il pouvait contenir 1 100 litres de vin.

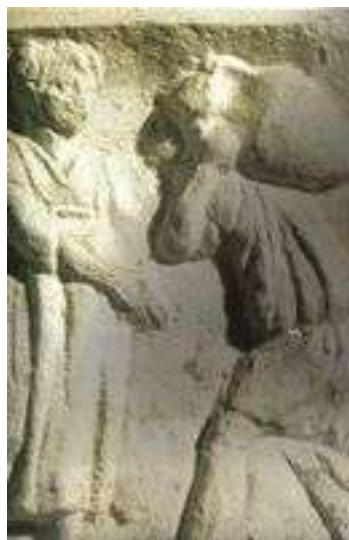
Musée du Pays Châtillonnais, Châtillon-sur-Seine (INRAP)



*Cratère de la Dame de Vix
Détail d'une volute (INRAP)*

C'est une période de grande libération, où le pouvoir religieux recule et où les femmes arrivent au pouvoir. Ce sont également elles (fait exceptionnel) qui boivent le vin !

Fondée en 118 avant J.-C., Narbonne prend du galon, tandis que Marseille continue de vendre beaucoup de vin, qu'elle importe désormais d'Italie, parce que sa propre production ne suffit plus à la demande et que sa population a tellement augmenté que le vin produit sur place est bu sur place.



*Bas-relief : livraison de vin
Musée de la civilisation romaine, Rome.*

En Gaule-romaine... et ailleurs

Ainsi lors de la conquête de la Gaule (58 à 51/50 av. J.-C.) les romains trouvèrent un vignoble déjà bien implanté notamment en Provence et en Languedoc, mais également dans la vallée du Rhône, chez les Rutènes (Peuple de la Gaule celtique : Rouergue, Albigeois ainsi que les vallées du Lot, de l'Aveyron, et du Tarn.) et chez les Bituriges (Bordelais)



*Amphores vinaires trouvées à Vieille-Toulouse
- Musée Saint-Raymond*

Ils apportèrent aux Gaulois leur connaissance permettant d'améliorer l'art de la vinification (l'utilisation du soufre comme antiseptique par exemple) à un vignoble dont les vins étaient déjà réputés.

Pline l'Ancien 1er siècle après JC, (Histoire naturelle, XIV, 39) note "*et in Italia Gallicam placere*," (Et en Italie, on aime la vigne des Gaule)!



*Rome, la vendange et le foulage du raisin au I^{er} siècle
(Sources : "Le vin Romain Antique" d'A. Tchernia et J-P Brun, éditions Glénat)*



*Chai à dolia dans la région de la Narbonnaise Les "dolia" étant des grosses jarres :
dans les chais elles étaient semi-enterrées*



*Pressoir à levier en bois
reconstitué selon les indications de Caton l'Ancien (234 – 149 av JC).
[au Mas des Tourelles dans le Gard](#) photo : [Association Pax Augusta](#)*



*Fouillage du raisin dans la tradition romaine et gallo-romaine.
[au Mas des Tourelles dans le Gard](#)*

Après la conquête de la Gaule, les plantations de vignes se multiplient : Arles, Orange, Fréjus et Béziers se couvrent de pampres. Plus d'une cinquantaine d'ateliers usinent des amphores en Narbonnaise.

Cependant les romains continuèrent à exporter en direction de la Gaule de très grande quantité de vins italiens : on estime à plusieurs millions d'hectolitres le volume de vin exporté en moins d'un siècle !



Flacon de verre, IIe siècle de notre ère, nécropole des Dunes à Poitiers.

© Musées de Poitiers/Christian Vignaud (INRAP)

Au IIe siècle, la vigne en Gaule est partout ! En Bourgogne, en Aquitaine, en Normandie, dans le Val de Loire, la vallée du Rhône, la région parisienne, la Moselle, etc.

Le breuvage s'exporte jusqu'en... Inde et en Chine : on connaît le goût des chinois pour le vin sous la dynastie des Han !



Vase à vin : Dynastie Han (- 206 av + 220 ap JC)

Le général Zhang Qian envoyé par l'empereur Wu de la dynastie des Han dans la région de l'actuel Tachkent (Ouzbékistan) ramena vers 126 avant notre ère de la vigne putao à la capitale (l'actuelle Xi'an, Shaanxi). Et elle fut cultivée près de la capitale.

Rapidement les vins gaulois connurent une expansion croissante et s'exportèrent à leur tour... vers Rome !

Et les amphores et les dolia laissèrent la place aux tonneaux inventés par les gaulois, beaucoup plus pratiques et nettement moins fragiles !



Le commerce du vin en Gaule : Monument funéraire dit au "marchand de vin de Til-Châtel" (Côte d'Or) IIe-IIIe siècle de notre ère © Photo du musée/F. Perrodin Musée archéologique de Dijon

"La vigne se taille tous les ans ; on en dirige toute la force dans les sarments ou on la rabat dans les provins, et c'est seulement pour le jus qu'on laisse sortir de diverses façons suivant le climat et la nature du sol."

Pline l'Ancien (Histoire Naturelle, XIV, III)

Comment buvait-on le vin ?

- Les ustensiles

On puisait le mélange dans le cratère à l'aide d'une cruche, un œnochoé, et on le versait dans une coupe très évasée, le kylix



Intérieur d'une coupe - Athènes - 490-480 av. J.-C. (Musée du Louvre, Paris, France)



*Cratère à colonnettes à figures rouge - hauteur 38 cm (490-480 av. J.-C.)
Photo Pierre Bergé & associés*



Ænochoe (Rhodes) 625-600 av. J.-C., musée du Louvre



*Cratère-rafraîchissoir (psykter) en calice et louche en bronze.
Grèce, vers 520-510 av. J.-C. Musée du Louvre, Paris. © RMN/Hervé Lewandowski (INRAP)*



Kylix, Grèce 550–525 av J-C



*Skyphos (coupe à boire) en argent première moitié du 1er siècle avant J-C.
Musée Vivant-Denon, © Ville de Chalon-sur-Saône/Paul Tournier*



*Canthares ou Kantharos (coupe à boire à anses hautes),
première moitié du 1er siècle avant notre ère.
Musée Vivant-Denon, © Ville de Chalon-sur-Saône/Paul Tournier*



Canthare (ou Kantharos) en terre cuite : coupe à boire à anses hautes



Tasse à vin ordinaire en terre cuite - Ve siècle avant J-C

- Préparation du vin

Le vin était bu chaud ou rafraîchi, selon les goûts et en fonction des saisons.



Dans les banquets lors du symposium, l'eau chaude était maintenue à température dans un chaudron appelé **authepsa** ("autochauffant").

Pour boire le **vin frais**, on utilisait de la neige, stockée dans des cavités naturelles ou artificielles qui servaient de glaciers d'où l'on prenait l'eau fondue. On pouvait également filtrer le vin à travers de la neige à l'aide d'une passoire.

Authepsa en bronze 1er siècle avant J-C

Dans la Rome antique :

On ajoutait souvent au vin des produits aux vertus curatives ou gustatives, comme la poix, le sel, le miel, la poudre de marbre, du plâtre, des épices (cannelle), des plantes macérées (absinthe, le fenugrec, le thym, la racine d'iris, la fleur de vigne...) et encore bien d'autres choses.



*Skyphos, Italie du Sud (Apulie) 350-320 avant J-C
The Fralin Museum of Art UVAM*

Les vins liquoreux (que l'on mêlait donc à l'eau) étaient obtenus soit par séchage du raisin sur pied ou au sol, soit par concentration du moût par cuisson, pour obtenir la sapa ou le defrutum, selon la concentration.



*Médaillon de mosaïque - raisins noirs et blancs
IIe siècle - Musée du Bardo - Tunisie*

On pouvait **aromatiser le** defrutum avec des coings, des pêches confites....
L'apiana (muscat à petits grains) était également utilisé pour produire un vin doux.



*Coupe patelle en verre irisé IIe – IVe siècle
(sources Mythes et Légendes)*

L'aristocratie romaine buvait le Falerne, produit au sud des monts Massiques au nord de Naples, le Cécube, l'Albanum produits dans la région d'Albe, le Mamertinde Sicile, puis le Gauranum moins sucré et moins alcoolisé, le Pethalasangomenoiun vin salé, le mulsum un vin au miel...



*Esclaves servant le vin - banquet romain -
Mosaïque IIIe siècle, Musée du Bardo, Tunis*



Lors des banquets, chaque convive faisait lui-même son mélange : généralement deux ou trois mesures d'eau pour une mesure de vin.

Détail de mosaïque d'un symposium selon l'usage romain (IV ou Ve siècle)

Un serviteur soutire l'eau chaude de l'authepsa
Musée du château de Boudry (Suisse) Collection privée

Au II et IIIe siècle, on note dans la cuisine romaine d'une maison "urbaine" la présence de fioles, cruches, bouteilles, amphore, jarre, coupes et gobelets divers, (ainsi que des cocottes et un "fourneau" et une meule pour moudre le grain servant à fabriquer les galettes de pain).



*Intérieur d'une cuisine - empire romain (maison de ville) II ou IIIe siècle
Historisches Museum der Pfalz Speyer (Allemagne)*

Le peuple se contentait de vins "ordinaires" (souvent des vins résinés comme lepicatum), de posca (vin piqué dilué avec 10 fois son volume d'eau), de lora (sorte de "piquette" : de l'eau ajoutée au moût une fois celui-ci pressé) et de vappa (du moût ayant subi un défaut de fermentation additionné d'eau).



*Gobelet en verre jaune à plages d'irisations
Empire romain, II-IVème siècle
(sources Mythes et Légendes)*



*Coupe en terre cuite sigillée
II ou IIIe siècle
Historisches Museum der Pfalz Speyer
(Allemagne)*



*Bouteille à anse romaine en terre cuite orangée, sigillée
Empire romain, IIe siècle
(sources Mythes et Légendes)*



*Bouteille à anse romaine en verre
II ou IIIe siècle
Historisches Museum der Pfalz Speyer
(Allemagne)*



Simple gobelets romains pour boire le vin, en terre cuite.

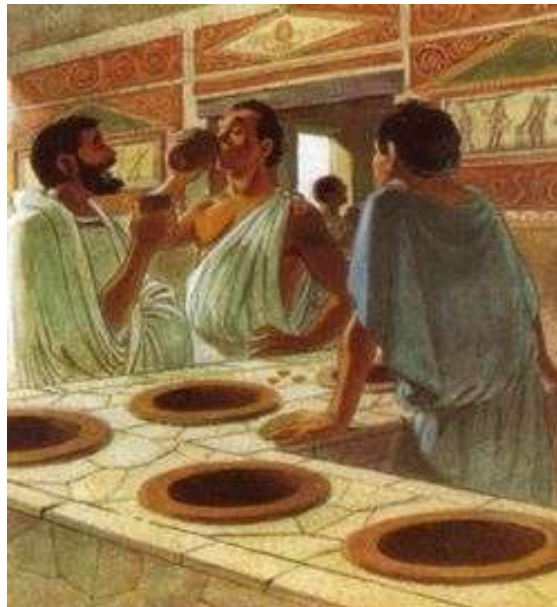
Quant aux légionnaires, on leur distribuait seulement de la posca



*Bouteille de vin découverte dans la tombe d'un légionnaire romain
Historisches Museum der Pfalz Speyer (Allemagne) IIIe siècle*



En fait on buvait beaucoup et partout (1 million à 1,8 millions d'hectolitres par an pour la ville de Rome) : aux bains, dans les théâtres et les amphithéâtres, dans la rue, chez soi en mangeant ou dans des grandes beuveries et l'alcoolisme, bien que non encore identifié, régnait souvent jusque chez les plus grands personnages de l'État.



Une taverne romaine - reconstitution (Histoire en question)



Comptoir de taverne à Pompeï (source : villemagne.net)

A noter que le vin était également utilisé pour **des usages religieux et à des fins médicales**.



*Sources : Michel Bouvier : Association Pax Augusta
Roger Oustry "l'histoire par Roger Oustry (travaux universitaires)"*

EN GAULE ROMAINE

Les Gallo-romains sont, de très bonne heure, passés maîtres dans l'art de travailler le verre.

Les Gaulois étaient déjà d'habiles orfèvres et artisans des métaux.



Gobelet gaulois, argent. 1er siècle avant J-C



Céramique gallo-romaine - 1er siècle après JC



Patères (coupes à boire - offrandes - libations) gallo-romaines en argent



Gobelet gaulois en verre VIe siècle (Aisne)



Taverne gallo-romaine (archéosite de Montans - Tarn) Source : blog "Aran Style"



Coupe gauloise IIIe siècle



Canthare gaulois 1er siècle de notre ère



Vases, carafes et coupes en verre - art gaulois © Avignon Musée Calvet

Sources des textes et photos:

[CNRS](#)
[INRAP](#)