

Le vin de l'Antiquité

Michel Bouvier

Historien de la vigne et du vin

La vigne sauvage apparaît sur terre à la fin de l'ère secondaire, il y a environ soixante-cinq millions d'années. Au sud du Caucase ou peut-être ailleurs, l'homme la transforme en vigne cultivée pour faire du vin. Cette invention se répand chez les Phéniciens, les Égyptiens et les Grecs, qui alimentent les pays du Bassin méditerranéen occidental avant que les Étrusques, puis les Romains, ne prennent le relais. Après les Grecs de Marseille au début du VI^e siècle avant J.-C., les Romains implantent des vignes en Gaule au I^{er} siècle avant J.-C., et c'est le début de la grande histoire des vignobles de France. Depuis plusieurs années, Michel Bouvier s'attache à retrouver les goûts des vins anciens à partir des textes antiques. Il nous présente ici sa passion.

Michel Bouvier, après un parcours professionnel lié aux techniques modernes, comment êtes-vous venu à l'histoire du vin ?

Tout a commencé en 1985 lorsque, souhaitant dater les bories du Vaucluse, j'ai découvert nombre de cuves, creusées dans le rocher, qui leur étaient associées. Ces dernières, qui se sont révélées être destinées à la production du vin, m'ont permis de réaliser mon objectif initial. Dès lors ma curiosité était éveillée pour le vin et son histoire, et je me suis lancé dans cette aventure.

Il semble que l'histoire du vin soit bien établie depuis longtemps. Que peut-on encore rechercher dans ce domaine ?

Les découvertes archéologiques qui se multiplient depuis une trentaine d'années ont apporté beaucoup d'éléments nouveaux ; tout ce qui concerne en particulier la production des amphores gauloises liées au vin était complètement méconnu il y a trente ans. Cependant si tout est assez bien connu dans les livres, il n'en est pas de même sur le plan du goût, puisqu'aucun vin ne s'est conservé depuis l'Antiquité pour être « goûtable ».

Quel type de vin buvait-on dans l'Antiquité ?

Suivant les classes de la société, la consommation allait des grands crus au vinaigre. Pour avoir une idée de ce que pouvaient boire par exemple les riches patriciens romains, il faut reprendre les descriptions données par les auteurs anciens et trouver des vigneronnes capables de travailler encore aujourd'hui comme il y a deux mille ans. C'est un des axes sur lesquels je travaille. Il faut retrouver des identités pour les cépages, les terroirs, la vinification, la conservation, et ceci implique une bonne connaissance des vigneronnes actuels. Je suis très heureux d'avoir pu identifier une dizaine disséminée en France, en Italie, en Espagne et en Suisse, qui produisent en toute petite quantité des vins que l'on peut penser proches des crus antiques, en particulier des vins de raisins passerillés rouges ou blancs. Mais la majorité des vins étant mélangée à différents produits pour la conservation, comme à beaucoup de plantes pour en augmenter l'agrément, seule une expérimentation peut nous révéler les secrets de ces boissons.

Vous nous parlez d'expérimentations. En avez-vous réalisé, et comment ?

Effectivement, seule l'expérimentation permet de confirmer ou d'infirmer des idées fixées depuis des lustres. Ainsi, la majorité des tonneaux retrouvés étaient en sapin. Quoi de plus tentant que d'essayer ? Mais le projet conçu il y a plusieurs années n'a vu sa réalisation qu'à la fin 1999. Il fallait d'abord trouver un tonnelier pratiquant encore la production traditionnelle et ensuite le bois. Le résultat, loin des idées préconçues que l'on pouvait se faire, est tout à fait intéressant et agréable.

Le tonneau de sapin est-il votre seule expérience ?

Loin de là. Depuis les Égyptiens, on faisait du vin avec d'autres fruits que le raisin : figues, dattes, grenades et plus tard fraises et mûres, lesquelles étaient encore beaucoup utilisées jusqu'à la fin du siècle dernier. Aussi j'ai déjà réussi à produire une petite quantité de vin de grenade cet hiver, et j'ai en cours du vin de fraises et un projet avec des mûres. Mais ce n'est pas tout. Je vous ai dit tout à l'heure que les anciens utilisaient beaucoup de plantes pour aromatiser le vin. J'ai, par une patiente lecture, réussi à identifier un peu plus d'une centaine de ces plantes et à en retrouver un peu moins de quatre-vingts. Grâce à l'amitié d'un ami vigneron, j'ai fait depuis avril une macération de ces plantes dans un vin blanc non soufré, issu d'un cépage *ugni* blanc descendant peut-être de l'*eugenia* antique et les résultats sont, au moins certains, assez étonnants tant sur le plan gustatif que dans la perspective d'amélioration de la structure et de la conservation du vin.

Michel Bouvier

Juin 2000

Copyright Clio 2021 - Tous droits réservés

Bibliographie



La Vigne dans l'antiquité
Raymond Billiard
Jeanne Laffitte, Marseille, 1999



Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXème siècle
Roger Dion
Flammarion, 1990



Le Vin de l'Italie romaine
André Tchernia
Ecole Française de Rome, 1986



Le Santorin de Santorin
André Tchernia
Fondation Fany Boutari, Athènes, 1995



L'Homme et le vin
Michel Bouvier
ARPPAM, Lyon, 1994



Histoire du vin
Jean-François Gautier
Que sais-je ? n°2676
P.U.F., Paris, 1996