

Café Histoire

Mercredi 29 novembre 2017 à 20h

avec
Jean-Robert PITTE
Géographe

HISTOIRE DES VIGNOBLES FRANÇAIS

Le Balbuzard
54, rue René Boulanger
75010 Paris

Cafés HISTOIRE
www.cafeshistoire.com

INSCRIPTION OBLIGATOIRE :
cafes.histoire@gmail.com



Née au mois de juin 1997, **L'ASSOCIATION THUCYDIDE** s'est donnée pour objectif d'apporter des clefs de compréhension et de décryptage de l'actualité et des faits de société à tout public.

Espaces de rencontres, d'échanges, et aussi de questionnement, **LES CAFÉS HISTOIRE** de l'association Thucydide rassemblent, dans un lieu convivial, des historiens autour d'un public avide de connaissances et de compréhension de l'Histoire, de l'actualité et des faits de société. Ces espaces de rencontres sont également des lieux de diffusion des connaissances par le biais de ce livret d'information contenant, en fonction des sujets: définitions, chronologies, citations, cartes, biographies et toutes informations permettant à chacune et chacun de mieux cerner le sujet abordé.

NOTRE BUT: vous aider à mieux comprendre notre monde, mais aussi à décrypter la complexité des informations qui nous submergent quotidiennement.

Remerciements

L'association Thucydide remercie **Jean-Robert PITTE** pour son aimable participation à ce Café Histoire, ainsi que toute l'équipe du café-restaurant **LE BALBUZARD** pour son accueil chaleureux.

Tous nos remerciements à toutes et tous les adhérentes-s et donatrices-teurs qui soutiennent l'association Thucydide. Sans elles, sans eux, sans vous, il n'y aurait point de livrets... ni de Cafés Histoire !

HISTOIRE DES VIGNOBLES FRANÇAIS

Sommaire

3	L'intervenant Jean-Robert PITTE
4	Définitions Glossaire du vin
7	Carte Le vignoble français aujourd'hui
8	Repères Rappels historiques
11	Éloge de la curiosité

LES CAFÉS HISTOIRE

association Thucydide

Président de l'association :

Alexis Porcher

Édition & Communication :

Céline Raux-Samaan

Rédaction des livrets :

Annie Lebreton, Yannick Lebreton

Captation & Montages vidéo :

Clémentine Anquetil

Modération des débats :

Christophe Huguel

Accueil, Vente des ouvrages,

Adhésions & Dons :

Thibault Amalric, Guillaume Carayon,

Olivier Cavillon, Julien-Paul Simon

Photographe : Marta Sierant

cafes.histoire@gmail.com

www.cafeshistoire.com



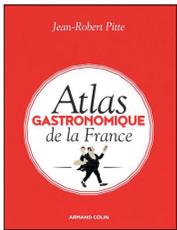
JEAN-ROBERT PITTE



Spécialiste du paysage et de la gastronomie, Jean-Robert PITTE est membre de l'Académie du Vin de France et préside la Mission pour le Patrimoine alimentaire français depuis 2008.

Géographe et historien de la gastronomie et du vin, Jean-Robert Pitte a présidé l'Université Paris IV Sorbonne de 2003 à 2008 et Paris-Sorbonne Abu Dhabi de 2006 à 2008. Membre de l'Académie du Vin de France, président de la Société de Géographie et de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires, qui a préparé l'inscription par l'UNESCO du « Repas gastronomique des Français » sur la liste du patrimoine mondial, il a reçu, une semaine avant ce Café Histoire (le 21 novembre 2017), le Prix Edmond de Rothschild pour ses deux ouvrages *Atlas gastronomique de la France* (Armand Colin, 2017) et *Les accords mets-vins* (CNRS Éditions, 2017). Pur hasard !

Principales publications sur l'alimentation et le vin :



- *Les accords mets-vins. Un art français*, CNRS Éditions (dir.), 2017.
- *Atlas gastronomique de la France*, Armand Colin, 2017.
- *Cent petites gorgées de vin*, Tallandier, 2016.
- *Dictionnaire amoureux de la Bourgogne*, Plon, 2015.
- *L'amour du vin*, CNRS Éditions (dir.), 2013.
- *La bouteille de vin. Histoire d'une révolution*, Tallandier, 2013.
- *Le génie des lieux*, CNRS Éditions, 2010.
- *Le bon vin. Entre terroir, savoir-faire et savoir-boire*, CNRS Éditions (dir.), 2010.

- *Les frontières alimentaires*, CNRS Éditions (en collaboration), 2009.
- *À la table des dieux*, Fayard, 2009.
- *Le désir du vin à la conquête du monde*, Fayard, 2009.
- *Bordeaux-Bourgogne. Les passions rivales*, Hachette, 2005.
- *Le vin et le divin*, Fayard, 2004.
- *Géographie des odeurs*, L'Harmattan, 1998.
- *Gastronomie française*, Fayard, 1991.
- *Les vins de l'impossible*, Glénat (dir.), 1990.
- *Histoire du paysage français*, Tallandier, 1983, nouv. éd. 2003.

Liste complète sur le site <https://www.asmp.fr>



GLOSSAIRE DU VIN

Source : extraits du *Glossaire du vin* du site internet **Opusvins, le guide du vin**.
Lien : <http://www.opusvins.com/glossaire-vin.html>

Aligoté : cépage bourguignon blanc.

Ban des vendanges : date officielle de début des vendanges dans une appellation.

Blanc de blancs : se dit d'un vin blanc élaboré seulement à partir de raisins blancs à peau blanche (ex chardonnay).

Blanc de noirs : se dit d'un vin blanc élaboré avec des cépages noirs à jus blanc (ex pinot).

Botrytisé : se dit d'un vin issu de raisins affectés par la pourriture noble, c'est-à-dire par la forme la plus bénéfique du Botrytis. Les vins botrytisés sont dits liquoreux.

Cabernet franc : cépage rouge du Bordelais (appelé bouchet) et du Val de Loire (appelé breton).

Cabernet sauvignon : cépage rouge du Bordelais, dominant en Médoc. Ses qualités l'ont fait planter un peu partout dans le monde.

Carignan : cépage rouge du Languedoc-Roussillon, dont la part diminue d'année en année dans les différents vignobles AOC.

Cépage : plant de vigne, « variété » de raisin. Identité de chaque variété de raisins, on distingue les raisins de table consommés en l'état, les raisins de cuve permettant d'élaborer un vin.

Chardonnay : grand cépage blanc de Bourgogne et de Champagne. Il est aujourd'hui cultivé un peu partout dans le monde.

Chenin : grand cépage blanc de la Loire et plus particulièrement d'Anjou. Aussi appelé pineau de la Loire.

Claret : vin rouge très clair, assimilé à un rosé.

Climat : en Bourgogne, nom donné à une parcelle viticole correspondant à un terroir particulier.

Côt : cépage rouge du Sud-Ouest, appelé aussi malbec.

Crémant : vin effervescent bénéficiant de l'AOC. Il en existe plusieurs : Crémant de Bourgogne, de Loire, d'Alsace, de Bordeaux, du Jura, de Limoux, de Die et du Luxembourg.

Cru : terroir particulier. Mais le mot cru est aussi utilisé pour désigner le vin issu de ce terroir.

Cru bourgeois : catégorie de châteaux du Médoc gérée par un syndicat. Pour en faire partie, il faut présenter des critères qualitatifs minimaux et être coopté.

Gamay : cépage rouge du Beaujolais.

Graves : sol composé de cailloux (des galets le plus souvent) d'origine fluviale. Terroir typique de la rive gauche bordelaise.

Merlot : cépage rouge du Bordelais. Très répandu dans le monde.

Mistelle : boisson composée d'eau de vie et de jus de raisin frais ou à peine fermenté (ex pineau des Charentes).

Mondeuse : cépage rouge de Savoie.

Muscadelle : cépage blanc du Bordelais.

Muscadet : cépage du vin du même nom, appelé aussi melon de Bourgogne.

Petit verdot : cépage rouge (rare) du Médoc.

Picpoul : cépage blanc du Languedoc (appellation Picpoul de Pinet)

Pinot noir : grand cépage rouge de Bourgogne. Il existe aussi un pinot blanc, proche parent du chardonnay.

— DÉFINITIONS

Sauvignon : cépage blanc du Val de Loire et du Bordelais, aujourd'hui cultivé un peu partout.

Savagnin : cépage blanc du Jura.

Sémillon : cépage blanc du Bordelais.

Syrah : grand cépage rouge de la vallée du Rhône et du Languedoc.

Tannat : cépage rouge du Sud-Ouest, au caractère tannique prononcé.

Ugni blanc : cépage blanc cultivé à Cognac sous le nom de Saint-Émilion.

Vin de Pays : catégorie de vins de table personnalisés définie en 1973. On distingue les VDP régionaux (ex Vins de Pays d'Oc), les VDP départementaux (vins de pays de l'Hérault) et les VDP de zone (près d'une centaine en France, ex Vins de Pays des Coteaux de Peyriac).

Vintage : mot anglais signifiant « vendange » ou « millésime ». Il est utilisé sur les étiquettes du porto et de certains vins doux naturels pour désigner un vin dont l'élevage obéit à des règles spécifiques, dont une mise en bouteille relativement rapide.

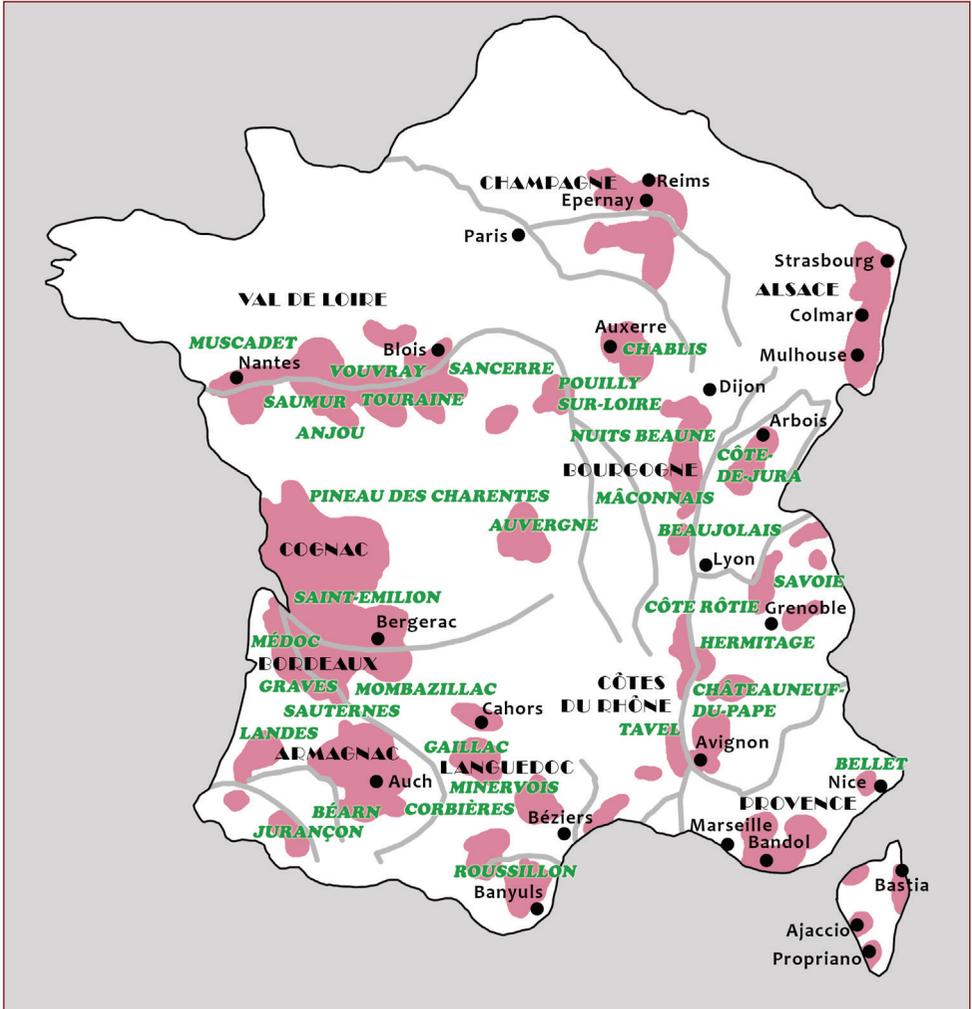
Vinicole : ce qui a trait à l'élaboration du vin (vini et non pas vignicole).

Viticole : ce qui a trait à la culture de la vigne.

— La trilogie pour fabriquer ce breuvage —

- Le terroir : « la vigne plonge ses racines dans le berceau nourricier de son terroir ». Schiste, granit ou argilo calcaire engendreront des vins très typiques les uns des autres, tout comme un même cépage donne souvent des vins différents d'une parcelle à l'autre.
- Le ciel : « le vin est le fils du soleil ». La combinatoire de trois facteurs : la pluviosité, l'ensoleillement et la température engendreront des vins généreux en gorgeant de sucre le jus des grappes.
- L'homme : « le bon vigneron fait le bon vin ». La mise en application d'un savoir-faire issu d'une tradition millénaire permet, à toutes les étapes du travail de la vigne, de la vinification et du vieillissement, la fabrication d'un nectar vivant qui traduira une sorte d'intimité biologique entre le vigneron et le vin.

LE VIGNOBLE FRANÇAIS AUJOURD'HUI



RAPPELS HISTORIQUES

Sources : voir la bibliographie en fin du livret.

À L'ORIGINE FUT LE CISSUS...

Le cissus, famille de plantes grimpantes dont la vigne fait partie, est un élément naturel qui plonge ses racines dans les forêts qui couvraient notre planète depuis l'ère secondaire. À l'ère tertiaire, des vitis (vignes sauvages non comestibles), découvertes en Champagne (ainsi que dans d'autres régions du globe, du Groenland aux contrées européenne et américaine), donnèrent naissance aux nombreux cépages que nos vignerons utilisent aujourd'hui. Au Néolithique (entre -9000 et -3000 environ), nos ancêtres ont commencé par manger les baies de ces vitis, puis ils plantèrent quelques pieds de vigne et découvrirent enfin les rudiments de la vinification par la fermentation de ces raisins afin d'en faire un breuvage.

DES ÉGYPTIENS À SON APPARITION EN GAULE

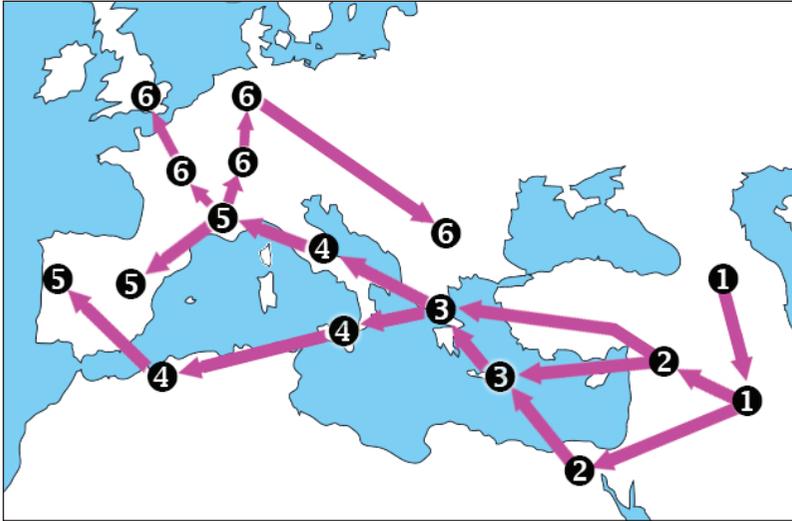
Des estampes égyptiennes datant de -6000, au *Traité* de Columelle (agronome romain du 1^{er} siècle de notre ère), bon nombre de documents relatent avec précision les travaux de la vigne, les vendanges et l'encavage.



Viticulture et vinification dans l'Égypte antique.

Les progrès dans la maîtrise de la vigne, dans les procédés de vinification et de conservation de ce breuvage, ont permis aux marchands grecs, puis aux légions romaines d'implanter sur le sol de la Gaule à partir de Massilia les premiers vignobles « français ».

« La vigne aime les hauteurs dégagées ». Cette sentence de Virgile (poète latin du 1^{er} siècle avant notre ère) peut être considérée comme l'une des meilleures recommandations pour nos vignerons. À partir de tous ces écrits sur le vin des temps antiques, il a pu être dressé une carte des premiers cheminements de la vigne, du Caucase vers -6000 jusqu'au nord de l'Europe au début de notre ère.



Commençant dans le Caucase ou la Mésopotamie (1) en -6000 env., la vigne a été cultivée en Égypte et en Phénicie (2) vers -3000 env. En -2000, on la cultivait en Grèce (3) et en -1000 en Italie, en Sicile et en Afrique du Nord (4). Au cours des cinq cents années qui suivirent, la culture du vin atteignit l'Espagne, le Portugal et le sud de la France (5), puis se répandit avec les Romains dans le nord de l'Europe (6), atteignant la Bretagne (Grande-Bretagne), puis enfin l'Europe centrale.

SON IMPLANTATION SUIVANT LES CONQUÊTES ROMAINES AU DÉBUT DE NOTRE ÈRE

Partout où campaient les Romains, la vigne fut plantée (dans le Bordelais au temps de César, au II^e siècle en Bourgogne, au V^e siècle en Champagne...). La maîtrise de vinification des différents cépages (adjonction de substances minérales, procédé de filtration et d'embouteillage) a permis la fabrication de vins millésimés et de longue garde. L'extension du vignoble sera telle que l'empereur Domitien en 92 ordonnera l'arrachage de la moitié du vignoble sur tout le territoire de l'empire.

APPROPRIATION DE LA VIGNE PAR LES GAULOIS

À LA CHUTE DE L'EMPIRE ROMAIN VERS LE V^e SIÈCLE

La généralisation de l'utilisation de la futaie (barrique en bois) contribua à l'expansion du vignoble, ainsi qu'au développement du commerce du vin sur tout le territoire de la Gaule, ce qui provoqua les premières crises viticoles de surproduction.

SON EXTENSION SUR LE TERRITOIRE DE LA FRANCE CHRISTIANISÉE

Boisson sacrée symbolisant le sang du Christ, les évêques encouragèrent la plantation de la vigne. Durant l'expansion monastique vers l'an 1000, les vigneronns cédèrent leurs arpents aux ordres religieux pour le salut de leur âme. Autour des monastères, on défricha les collines, on mura les enclos et on planta de nouvelles vignes.

De par leur savoir-faire, au cours des siècles, les moines vigneronns furent à l'origine des grands crus français, notamment le moine vigneron Don Pérignon en 1688, qui mit au point la méthode « prise de mousse », ce qui allait révéler le Champagne. De même, la spécificité des clos bourguignons fut l'œuvre des grandes abbayes.

LE DÉCLIN DU VIGNOBLE SUR UNE PARTIE DU TERRITOIRE AU PROFIT DE QUELQUES RÉGIONS À PARTIR DU XVI^e SIÈCLE

Jusqu'au XV^e siècle, le vignoble était présent dans toutes les régions françaises. Les vins blancs et clarets prédominaient. À partir du XVI^e siècle, l'amélioration des conditions de traitement de la vigne (greffe de cépage), des procédés de vinification (filtration et clarification), l'embouteillage dans des flacons de verre fermés (bouchons de liège), associée à un vieillissement mieux contrôlé des vins (qualité des barriques), ont favorisé le prestige croissant de certains crus (Bourgogne, Loire, Bordeaux), au détriment des vignobles du nord de la France. À partir du XVII^e siècle, les régions viticoles se sont concentrées dans la partie méridionale du territoire et ont dessiné des paysages spécifiques liés à la culture de la vigne.

Sous Louis XIV, la surface du vignoble français était de 2,3 millions d'hectares permettant une production de 30 millions d'hectolitres par an pour une population de 30 millions d'habitants.

Des « océans de vignoble » sont apparus, obligeant Louis XV à limiter les plantations de vignes à 1,5 million d'hectares.

De la Révolution au milieu du XIX^e siècle, la production de vin continue cependant sa progression, pour passer à 40 millions d'hectolitres annuels.

Malgré les crises viticoles (mildiou), la concurrence internationale de plus en plus vive et avec une surface du vignoble considérablement réduite (0,8 million d'hectares), la production demeure à un niveau élevé (44 millions d'hectolitres, soit 20% de la production mondiale).



À visiter

MUSÉE DU VIN

5 square Charles Dickens, 75016 Paris – www.museeduvinparis.com

Présentation d'une collection de plus de 2000 objets sur la culture de la vigne et du vin. Cette exposition a été aménagée dans les anciennes carrières de calcaire de Passy, qui datent du XV^e siècle et qui furent utilisées pour la construction de Paris.

À lire



- *La vigne et le vin en France de l'Antiquité au XX^e siècle*, Pierre Salles, Libre et Solidaire 2017.
- *Les écrivains du vin*, Marc Lagrange et Philippe Lorin, Archipel, 2017.
- *Le vin en 50 questions*, Pierre Casamayor, Hachette, 2016.
- *L'atlas mondial du vin*, Hugh Johnson, Robert Laffont, nouvelle édition 2014.
- *Les vins de Laure*, Laure Gasparotto, Grasset, 2009.
- *L'histoire sociale et culturelle du vin*, Gilbert Garrier, Larousse, 2005.
- *La cave idéale*, Philippe Faure-Brac, Hachette, 1998.
- *Le guide des vins et de leurs à côtés*, Louis Geay, Éditions de la Courtille, 1978.

À écouter en Podcast

- **L'histoire du vin**

Durée : 53 minutes

La Fabrique de l'Histoire (du lundi au vendredi de 9h05 à 10h),

émission d'Emmanuel Laurentin du 18 novembre 2013. France Culture.

Lien : <https://www.franceculture.fr/emissions/la-fabrique-de-lhistoire/vin-14>



À regarder sur YouTube

- **Archéologie du vin. L'épopée de la vigne (4 vidéos)**

Durée : env. 7 minutes. Chaîne YouTube Passion Histoire.

Lien : <https://youtu.be/ohyDMaiJg-k>

- **2000 ans d'histoire. Les origines du vin. Avec Jean-Robert Pitte.**

Durée : env. 30 minutes. Podcast HST France Inter « 2000 ans d'histoire ».

Lien : <https://youtu.be/jzqj4kPFFbs>

- **Jean-Robert Pitte : la viticulture française.**

Durée : env. 5 minutes. Chaîne YouTube Webmaster Fnca Info. Rdv Expert.

Lien : <https://youtu.be/u5YiySVRB84>

- **Les Climats de Bourgogne vus par Jean Robert Pitte.**

Durée : env. 1 minute. Chaîne YouTube lactuduvin.

Lien : <https://youtu.be/ddnnpOsJ-MY>

LES CAFÉS HISTOIRE



Nos prochains Cafés Histoire

- Lundi 11 décembre 2017
Pour ou contre le film historique. Avec **JEAN TULARD**.

INFORMATIONS

- À partir de janvier 2018, l'entrée aux Cafés Histoire de l'association Thucydide se fera contre modeste contribution, afin de pouvoir continuer *per seculi seculorum* (pour les siècles des siècles). Ainsi, l'association pourra-t-elle continuer à imprimer ce petit Livret que vous aimez tant, et sera-t-elle en mesure d'organiser encore plus de rencontres !
- En raison de notre capacité d'accueil limitée, l'inscription aux Cafés Histoire est vivement conseillée à : cafes.histoire@gmail.com

Nous suivre sur les réseaux sociaux



Twitter

<https://twitter.com/cafeshistoire>



Facebook

<https://www.facebook.com/CafesHistoire>



Google+

<https://plus.google.com/+CafesHistoire/posts>



Calaméo

<http://fr.calameo.com/accounts/4469740>



You Tube

<https://www.youtube.com/c/CafesHistoire>

Ce que vous avez (peut-être) manqué...

Liens : <https://www.youtube.com>, puis taper : cafés histoire
ou <https://www.youtube.com/c/CafesHistoire>



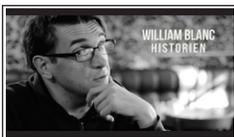
Tchernobyl... 30 ans, et après ?,
avec **CORINNE LEPEGE**.



Robespierre.
La fabrication d'un monstre,
avec **JEAN-CLÉMENT MARTIN**.



Auguste et les femmes fatales,
avec **VIRGINIE GIROD**.



Le roi Arthur, un mythe
contemporain,
avec **WILLIAM BLANC**.



Histoire de la laïcité
en France,
avec **JEAN-LOUIS BIANCO**.



Machiavel,
avec **PATRICK BOUCHERON**.

Parmi tant d'autres...