

Histoire sommaire de la vigne et du vin

L'Antiquité

Les premières traces de la culture de la vigne ont été trouvées **autour de la mer Noire**. Lors des réjouissances le vin est présent chez les Égyptiens, les Grecs, les Romains.

La légende assyrienne de Galismesh comme la légende **biblique de Noé** sont chargées d'expliquer simplement aux hommes la mystérieuse naissance du vin. Les premiers vigneron en France sont sans doute **les Grecs** (Phocéens) de Marseille en 600 av. J.-C.

En l'an 92, l'empereur Domitien **décète l'arrachage** de la moitié **des vignes** plantées en Gaule, prétextant favoriser la **culture du blé**. En réalité, il s'agissait de sauver la viticulture de la péninsule (déjà la mondialisation). Il faudra attendre l'an 281 et l'empereur Probus pour que la culture de la vigne soit à nouveau encouragée. L'extension du vignoble français date de cette époque.



Au Moyen-âge

Ce sont les moines qui mirent les vignes françaises en valeur, ils recherchent à faire des vins de qualité en déterminant des climats, et des terroirs.

L'Église a joué un rôle prépondérant dans la propagation du vignoble et l'amélioration des techniques de vinification. Elle a besoin de vin pour célébrer l'Eucharistie (la messe). Vers l'an 800, arrivant d'Égypte les moines créent des communautés sur les grands axes de pèlerinage. Autour **des monastères**, les moines défrichent et plantent la vigne, ils recherchent à faire des vins de qualité en déterminant des climats, et des terroirs. Ils offrent le vivre et le couvert aux pèlerins, aux malades, et aux nobles en transit, le vin est présent sur les tables. Ainsi, les Cisterciens font naître grands terroirs de Bourgogne, par exemple le Clos de Vougeot. Vers 1200, l'Angleterre exporte presque exclusivement des vins de Bordeaux.

A votre visage, je vois votre satisfaction.
Ce vin a été vieilli en fût de chêne après avoir été foulé avec des pieds propres.
Avant d'être l'animateur de ce club de loisir, j'étais sommelier chez le Prince de Conti !
Pour moi un client satisfait, est un client attaché à mes services.

Une petite goutte ?



À la Renaissance

On connaissait surtout le vin claret et blanc, on appréciait alors à la cour de France, les vins de l'Île de France, de Beaune, de la vallée de la Loire.

Le siècle de Louis XIV, du Régent et de Louis XV, voit plusieurs bouleversement le Bourgogne est le vin de la cour de France, les Champenois apprennent à réaliser des vins mousseux pour la clientèle anglaise.

La bouteille et le bouchon favorisent la conservation des vins. Les viticulteurs inventent de nouveaux produits pour les hommes du Nouveau Monde (Amérique).

Louis XV fait réaliser le premier inventaire des vignobles pour des raisons militaires. Le vignoble français avait la même superficie que celui d'aujourd'hui.

À la fin du 19^{ème} siècle, trois éléments bouleverseront la production du vin du pays.

L'apparition des chemins de fer, moyens de transport rapides et bons marchés. Les travaux de Louis Pasteur permettent de comprendre les phénomènes de la fermentation ainsi que le vieillissement du vin. Le phylloxera (puceron minuscule piquant les racines) débarque des Amériques en 1864 à Beaucaire, le département du Gard est le premier atteint.

