

Histoire du vin (Wikipédia)

L'histoire de la vigne et du vin est si ancienne qu'elle se confond avec l'histoire de l'homme. La Bible fait de Noé le premier viticulteur tandis qu'un récit babylonien vieux de quatre mille ans parle déjà du vin, dans la plus vieille œuvre littéraire connue.

La vigne et le vin ont représenté un élément important des sociétés occidentales, intimement associés à leurs économies et à leur cultures. Le vin synonyme de fête, d'ivresse, de convivialité, qui a investi le vaste champ des valeurs symboliques, est aujourd'hui présent dans la plupart des pays du monde. Son existence est fruit d'une longue histoire mouvementée.

Bref historique de l'implantation du vin.

6000 av. J.-C. apparition de la vigne dans le Caucase et en Mésopotamie

3000 av. J.-C. la vigne est cultivée en Egypte et en Phénecie

2000 av. J.-C. apparition en Grèce

1000 av. J.-C. la vigne est cultivée en Italie, en Sicile et en Afrique du nord

1000-500 av. J.-C. apparition en Espagne, au Portugal et dans le sud de la France

500 av. J.-C. - Moyen Âge Nord de l'Europe, sous l'influence des Romains, et jusqu'en Grande-Bretagne

L'antiquité

La vigne sauvage est une liane qui poussait sur les arbres des lisières et [ripisylves](#) jusqu'à plusieurs dizaines de mètres de hauteur. Elle est apparue avant l'humanité, et elle est encore représentée en Europe par *Vitis vinifera subsp. sylvestris*, notamment en forêt rhénane inondée.

Les premières traces de ceps de vigne cultivée ont été relevées sur les flancs du [Caucase](#), dans l'actuelle [Géorgie](#) et datent d'il y a plus de 7000 ans. C'est dans le village Shoulaveris Gora que l'on a trouvé des vestiges de vigne et de vin antérieurs à 5000 à 5600 ans avant notre ère. La première représentation du procédé de vinification est le fait des [Égyptiens](#), au [III^e millénaire av. J.-C.](#) sur des bas-reliefs représentant des scènes de pressurage et de vendange et datant de 2500 av. J.-C. Après son implantation en [Grèce antique](#), la vigne devient un élément essentiel de l'[agriculture](#) pour les Grecs, et devient l'un des trois piliers de la «triade méditerranéenne» céréales-olivier-vigne. Grecs et [Phéniciens](#), eux-mêmes producteurs, implantent la [vigne](#) dans l'ensemble du bassin méditerranéen au cours de leurs nombreux voyages, entre 1500 et 500 av. J.-C, notamment en [Italie](#); les [Romains](#) en développent la culture et ainsi que son industrie. C'est lors de la création de Massalia([Marseille](#)) aux environs de 600 av. J.-C., que les Phocéens implantent la vigne dans la [Gaule](#) celtique. L'avancée romaine en 125 av. J.-C., le long du couloir rhodanien vers le nord, et à l'ouest vers le Languedoc, voit la diffusion de la vigne et le développement de son industrie. [Narbonne](#) et [Port-Vendres](#) en sont les centres commerciaux les plus importants.

La production narbonnaise commençant à concurrencer les vins romains, en [92](#) l'empereur [Domitien](#) fait interdire la plantation de vignes et ordonne l'arrachage de 50% du vignoble méditerranéen, interdiction levée seulement deux cents ans plus tard, par [Probus](#). Les vignobles bordelais, languedocien et rhodanien s'épanouissent sous [Jules César](#) et la vigne atteint alors la région parisienne, qui restera longtemps l'une des plus grandes régions viticoles françaises. Les Gaulois, en développant la culture viticole, améliorent les procédés de vinification par la technique du [vieillissement](#) en fûts de chêne. La chute de l'[Empire romain](#) en [476](#) porte un coup au développement de l'agriculture gauloise.

Le Moyen Age

À partir du [IVe siècle](#), le christianisme concourt au renforcement de la valeur attachée au vin, prenant la relève d'un Empire romain anéanti. La [liturgie](#) de la [communion](#) sous les deux espèces pratiquée jusqu'au [XIIIe siècle](#), est l'un des moteurs du maintien de la tradition viticole. Le [Moyen Âge](#) se fait le témoin des progrès de qualité du vin. Alors que les vins de l'Antiquité étaient coupés d'eau et agrémentés d'herbes et d'aromates, le vin sous la forme que nous le consommons aujourd'hui, apparaît au Moyen Âge. L'expansion de la [civilisation chrétienne](#) est à l'origine de l'expansion de la [viticulture](#) dans le monde.

En 800, [Charlemagne](#) prend des mesures pour améliorer la qualité du vin dans une ordonnance qui stipule: «Que nos intendants se chargent de nos vignes qui relèvent de leur ministère, et les fassent bien travailler, qu'ils mettent le vin dans une bonne vaisselle et qu'ils prennent toutes les précautions pour qu'il ne soit gâté d'aucune manière.» Mais les véritables dépositaires de la qualité sont les moines qui perpétuent la tradition vitivinicole. Les [cathédrales](#) et les églises étant propriétaires des vignobles, sous couvert de l'activité du «[vin de messe](#)», les moines gèrent de nombreux vignobles monastiques, contribuant ainsi à la création de vignobles de qualité existant encore aujourd'hui.

À la fin du [Xesiècle](#), [Bordeaux](#), seule région viticole à ne pas être sous influence de l'Église, commence à se développer. Le grand Duché d'Aquitaine, uni à la couronne d'Angleterre, remplit les flottes anglaises de [clairret](#) dont les Anglais raffolent. Le vignoble bordelais prend son véritable essor à la fin du [XIIe siècle](#).

Au début du [XIIe siècle](#) a lieu un acte très important pour le [vignoble de Champagne](#): l'établissement de la [grande charte champenoise](#) par laquelle [Guillaume de Champeaux](#), évêque de Châlons-sur-Marne, confirme les domaines agricoles et viticoles de l'abbaye Saint-Pierre-aux-Monts. Cette charte est considérée comme l'acte fondateur du vignoble de Champagne.

Progressivement les goûts évoluent et les vins capiteux sont délaissés pour des vins plus clairs et plus légers. Le vin fait l'objet d'une véritable bataille commerciale dans laquelle les différents vins affirment leur personnalité. S'il est difficile d'imaginer le goût des vins médiévaux, l'on peut supposer au vu des techniques employées, que les vins actuels en soient proches, le premier classement de crus jamais effectué consacrant en [1224](#) des vignobles encore réputés aujourd'hui.

Pendant toute la période du Moyen Âge, la France est le premier exportateur de vin. [Paris](#) et l'[Île-de-France](#) sont le plus grand vignoble de France, qui approvisionne les villes, grandes consommatrices de vin.

Les Temps modernes et l'époque contemporaine

La colonisation des nouveaux mondes se double rapidement d'une l'expansion de la vigne.

Les traces du premier vignoble sud-africain datées de 1659 sont attestées dans la province du Cap, où il a est implanté par les premiers colons. La conquête du Mexique et de toute l'Amérique du Sud, axée sur la diffusion de la religion chrétienne, s'accompagne pareillement d'un développement de la vigne dans ces contrées. On trouve des traces de vignes dans le Piémont andin (Chili central et Argentine) bien que le déploiement d'une industrie viti-vinicole dans ces pays soit dû à des cépages bordelais introduits au Chili au milieu du XVIe siècle.

En Amérique du Nord, la vigne existe déjà à l'état sauvage, tout particulièrement dans l'Est, dans l'acuel état de la Virginie, mais aussi au Canada, sous forme de lianes s'enroulant autour des arbres. Cette variété (*Vitis riparia*) aux fruits comestibles ne présente cependant qu'un très faible potentiel vinicole contrairement à la variété européenne (*Vitis vinifera*). Certaines congrégations missionnaires comme la Compagnie de Jésus et l'Ordre des récollets frères mineurs du Canada, tentent à plusieurs reprises de tirer du vin de ces lambrusques locales afin de pourvoir aux besoins de l'eucharistie, mais ces tentatives vinicoles sont abandonnées dès la fin du XVIIe siècle. Au XVIIe siècle, des plants européens sont importés et plantés sur la côte est des États-Unis, mais ils ne résistent pas aux maladies locales de la vigne. C'est au XVIIIe siècle que le vignoble californien se développe sous l'impulsion des moines franciscains. Au Canada, la région des Grands Lacs se révèle être la plus propice à l'acclimatation de la vigne ; certaines variétés européennes, implantées au milieu du XVIIIesiècle y croissent encore de nos jours. La production vinicole nord-américaine du XIXe siècle relativement importante, est stoppée nette au début du Xxe siècle, par l'instauration de la Prohibition (1917). L'activité reprend à la fin de la période de « tempérance », en 1933. L'expérience de la Prohibition va inciter les viticulteurs américains à se lancer dans la production de vins de qualité. Des hybrides français sont introduits au Xxe siècle et c'est en 1939 que l'importateur de vin Frank Schoonmaker lance l'idée des vins de cépage (vins issus d'un cépage unique), un produit qui va faire la renommée du vignoble nord-américain et avec lui, celui de tout le «Nouveau Monde». L'industrie viti-vinicole américaine se développe particulièrement dans les années 1970 grâce à de nouvelles technologies[réf. nécessaire], même si ce sont des pieds de vigne européens qui sont encore à l'origine du vignoble[réf. nécessaire].

Alors qu'au sud de la Méditerranée, l'essor de l'Islam met un frein[réf. nécessaire] à la production viticole, le vignoble européen ne cesse de s'étendre. Jusqu'au XVIIe siècle, le vin constitue la seule boisson stockable et sûre. Ce n'est qu'avec le développement des bières d'une part, l'importation des lointaines colonies du thé, du café et du chocolat faisant apparaître de nouvelles boissons d'autre part, ainsi que le déploiement de l'eau courante, que le vin est détrôné. L'industrie du vin menacée par ces nouveaux venus reprend sa place avec l'invention de la bouteille et son développement rapide. Les premiers vins de garde donnent au commerce du vin un second souffle. Le château Haut-Brion fut le premier à commercialiser un vin de « réserve », vin pour lequel il a opéré une sélection pendant la vendange lui assurant une certaine qualité.

Pendant que la vigne s'étend autour du monde, la viticulture européenne, française en particulier, connaît son lot de problèmes. En 1731, Louis XV interdit les nouvelles plantations afin de juguler la production de vins médiocres, sauf dans des terroirs aptes à donner des vins de qualité. La Révolution française, en rétablissant la liberté de culture, et en morcelant les biens de l'Église pour les distribuer au peuple, va profondément bouleverser le paysage viti-vinicole français. La vigne et le vin deviennent les centres d'activités les plus importants, notamment en Europe du Sud où ils occupent en Italie 80 % de la population active. La révolution industrielle du XIXe siècle, en favorisant le développement des transports, va faciliter l'acheminement des produits et permettre l'essor de l'industrie du vin, asseyant la suprématie des vins d'Europe du Sud. On continue

d'attribuer au vin les vertus d'une boisson hygiénique aux qualités antiseptiques.

Mais le [phylloxéra](#), importé par mégarde des [États-Unis](#) dans les années [1865-70](#), plonge la viticulture dans sa première grande crise. Le vignoble européen décimé est heureusement sauvé par l'importation de plants américains résistants à l'insecte. La production française chute et ce sont les vignobles méridionaux qui en profitent, en mettant sur le marché des vins de moindre qualité.

Le [Xxe siècle](#) est propice en révolutions industrielles et techniques. Les progrès de la recherche et de nombreux investissements permettent l'avènement d'une science du vin, l'[œnologie](#). La qualité du vin se précise et la hiérarchisation des vignobles s'opère peu à peu pour arriver à celle que nous connaissons aujourd'hui.

Longtemps le perfectionnement, l'expansion et le développement de la culture de la vigne dans le monde se ont été opérés sous l'impulsion des communautés religieuses. Au cours du siècle dernier, la recherche constante d'une meilleure qualité et l'importance culturelle accrue accordée au vin ont confirmé son rôle prépondérant dans la civilisation occidentale.

Les Cépages et leurs Saveurs

Blancs

Albariño	Granny Smith apple and herbs	Pommes Granny Smith et herbes
Aligoté	Hints of peach and nuts	Soupçon de pêche et noix
Auxerrois	Fairly neutral with hints of apple. Not to be confused with Auxerrois Gris from Alsace or the Auxerrois from Cahors	Assez neutre avec des soupçons de pomme. Ne pas confondre avec l'Auxerrois Gris d'Alsace ou le raisin rouge Auxerrois de Cahors
Auxerrois	Gris <i>See Pinot Gris</i>	<i>Voir Pinot Gris</i>
Bacchus	Flowers and Golden Delicious apple	Fleurs et pomme golden delicious
Chardonnay	Mixed citrus and apple	Citron, orange, lemon et pomme mélangés
Chasselas	Neutral with hints of green apple and peach	Neutres avec des soupçons de pomme et de pêche vertes
Chenin blanc	Flowers, honey, moist straw	Fleurs, miel, et paille humide
Clairette	Peach and melon	Pêche et Melon
Clevner	<i>See Pinot Blanc</i>	<i>Voir Pinot Blanc</i>
Colombard	Lemon and peach	Citron vert et pêche
Cortese	Mineral and lime	Minéral et citron vert
Fiano	Hazelnut and flowers	Noisette et fleurs
Furmint	Apple and honey	Pommes et Miele
Fumé Blanc	<i>See Sauvignon Blanc</i>	<i>Voir Sauvignon blanc</i>
Gewürztraminer	Lychee and rose	Lyches et roses
Greco	Lime and herbs	Citron vert et herbes
Grüner Veltliner	Lime	Citron vert
Kerner	Lime, minerals, and herbs	Citron vert, minéraux et herbes
Klevner	<i>See Pinot Blanc</i>	<i>Voir Pinot Blanc</i>
Macabeo	White flowers and nuts; also called Viura	Fleurs blanches et noix voir: Viura
Malvasia	Citrus, musk, and almond	Fruits de citrus, musk, et amande
Marsanne	Restrained pineapple, marzipan, and caramel	Ananas, mûsepain, et caramel
Moscatel	<i>See Muscat</i>	<i>Voir Muscat</i>
Moscato	<i>See Muscat</i>	<i>Voir Muscat</i>
Mauzac	Apple skin	Pommes
Müller-Thurgau	White flowers and herbs	Fleurs blanches et herbes
Muscadelle	Ripe grapes and flowers	Raisins mûrs et fleurs
Muscadet	Quite neutral with slight lemony nuance	Assez neutres avec une nuance de citron vert
Muscat	Ripe grape and orange; also called Moscato in Italy and Moscatel in Spain	Raisin et orange mûrs ; Moscato en Italie et Moscatel en Espagne
Nuragus	Lemon	Citron vert
Parellada	Green apple and grapefruit	Pommes vertes et pamplemousse
Pinot Blanc	Apple and ripe white peach; also called Clevner or Klevner	Pomme et pêche blanche s'appelle aussi Clevner or Klevner
Pinot Grigio	Neutral aroma with very slight lemon, floral flavor; also called Pinot Gris in France, where it's harvested later and develops more flavor	Arome avec citron léger, saveur florale ; également appelé pinot gris en France, où elle est récoltée plus tard et développe plus de saveur
Pinot Gris	Spiced peach; also called Auxerrois Gris and	Pêche épicée ; également appelé Auxerrois Gris d'Alsace et Tokay d'Alsace,

	Tokay d'Alsace in Alsace, Ruländer in Germany, and Pinot Grigio in Italy. When grown in Italy as Pinot Grigio, it's harvested before developing pronounced flavors	Ruländer en Allemagne, et Pinot Grigio en Italie En Italie comme Pinot Grigio elle est recolté avant de développer des saveurs prononcées.
Riesling	Lime, stones, and flowers; aged Riesling smells gasoline	Citron vert, pierres, et fleurs ; âgées odeurs de mazout, des herbes
Roussanne	Rolle Nuts, herbs, and citrus	et de fruits de citrus
Ruländer	Apricot	Apricot
Sauvignon Blanc	Spiced peach	Peches épicées
	Lime, asparagus, and gooseberries; also called Fumé Blanc	Citron vert, asperge, et groseilles à maquereau ; aussi Fumé Blanc
Scheurebe	Grapefruit and peach	Pamplemousse et pêche
Sémillon	Creamy lemon curd	Lait crémeux caillé de citron
Seyval Blanc	Grapefruit	Pamplemousse
Silvaner	Quite neutral with restrained green apple. Also Sylvaner	Assez neutre avec de la pomme verte
Sylvaner	<i>See Silvaner</i>	<i>Voir: Silvaner</i>
Tokay d'Alsace	<i>See Pinot Gris</i>	<i>Voir Pinot Gris</i>
Torrontés	Peach and flowers	Peches et fleurs
Trebbiano	Sour and very neutral with slight lemon notes; also called Ugni Blanc	Acide, neutre avec de légères notes de citron ; également appelé Ugni blanc
Ugni Blanc	<i>See Trebbiano</i>	<i>Voir Trebbiano</i>
Verdejo	Sour lemon, herbs, and nuts	Citron acide, herbes, et noix
Verduzzo	Citrus, pineapple, and honey	Citron, ananas, et miel
Verdicchio	White flowers and hints of bitter almond.	Fleurs blanches et amandes amères
Vidal	Apricot and honey	Apricots et mieles
Viura	<i>See Macabeo</i>	<i>voir Macebeo</i>
Vioignier	Peach and pear	Peches et poires
Xarel-lo	Flowers and apricot	Fleurs et apricots

Rouges

Anglianico	Tar and burnt cherry	Goudron et cerise brûlée
Auxerrois	<i>See Malbec</i>	<i>Voir Malbec</i>
Baco Noir	Black forest fruits, leather, and spice	Fruits noirs des bois, cuir, et épice.
Barbera	Red plum and red cherry	Prune rouge et cerise rouge
Breton	<i>See Cabernet Franc</i>	<i>Voir Cabernet Franc</i>
Cabernet Franc	Ripe raspberry, pencil shavings, herbs	Framboise, copeaux de crayon, et herbes
Cabernet Sauvignon	Black currant, cedar, and often a hint of mint or eucalyptus	Cassis, cèdre, et souvent un peu de menthe ou d'eucalyptus
Canaiolo	Strawberry and leather	Fraise et cuir
Cannonau	Herbs, blackberry, and spice	Herbes, mûre, et épice
Carignan	Black plum and black pepper	Prune noire et poivre noir
Carménère	Cherry and red plum	Cerise et prune rouge
Cencibel	<i>See Tempranillo</i>	<i>Voir Tempranillo</i>
Cinsault	Blueberry, blackberry, red meat	Myrtille, mûre, viande rouge
Corvina	Cherry and almonds	Cerise et amandes
Cot	<i>See Malbec</i>	<i>Voir Malbec</i>
Dolcetto Plum,	mixed berries, and bitter almond	Baies mélangées, et amande amère
Dornfelder	Red bell pepper and mixed berries	Paprika rouge et baies mélangées
Gamay	Ripe raspberry, strawberry, and banana	Framboise, fraise, et souvent bananes mûres
Gamay Beaujolais	Raspberry; this grape is actually a clone of Pinot Noir	Framboise ; ce raisin est réellement un clone de pinot noir
Garnacha	Very ripe mixed berries, meat, and black pepper; also called Grenache	Baies mélangées très mûres, viande, et poivre noir ; aussi appelé Grenache
Grenache	<i>See Garnacha</i> . White Grenache is a pink berry-scented wine made from grape	<i>Voir le Garnacha</i> . Grenache blanc est un vin baie-parfumé rose fait à partir de ce raisin
Grolleau	Mixed berries; also called Groslot	Baies mélangées ; également appelé Groslot
Groslot	<i>See Grolleau</i>	
Lambrusco	Strawberry and cherry	Fraise et cerise
Malbec	Blackberry, black plum, and dried fruit; also called Cot and Auxerrois	Mûre, prune noire, et fruits secs ; également appelé Cot et Auxerrois
Merlot	Dark chocolate and cherry	Chocolat noir et cerise
Monastrell	Blackberry and game	Mûre et gibier
Montepulciano	Blackberry and cherry	Mûre et cerise
Mourvèdre	Blackberry, game, and leather	Mûre, gibier et cuir
Napa Gamay	Mixed berries and violet; also Valdiguié	Baies mélangées et violette ; aussi Valdiguié
Nebbiolo	Rose and tar	Rose et goudron
Petit Sirah	Red currant; not related to Syrah	Groseille rouge ; aucune relation avec Syrah
Petit Verdot	Black pepper, mixed spices, and black currant	Poivre noir, épices mélangées, et cassis
Pinotage	Black licorice and mixed berries	Réglisse noire et baies mélangées
Pinot Noir	Ripe raspberry and canned strawberries when young; capable of changing dramatically when aged, taking on flavors of caramelized meat drippings, farm yard, and truffle.	Framboise mûre et fraises en boîte; Capable d'un changement excessive une fois âgé, prenant des saveurs des égouttures caramélisées de viande, de la basse cour, et de la truffe.
Portugieser	Mixed berries	Baies mélangées
Primivito	Blackberry, blueberry, and peppercorn; also called Zinfandel	Mûre, myrtille, et grain de poivre ; également appelé zinfandel
Sangiovese	Cherry	Cerise
Shiraz	Blackberry, black pepper, dark chocolate, and smoke; also called Syrah	Mures, poivre noir, chocolats noirs, fumée aussi Syrah
Spätburgunder	<i>See Pinot Noir</i>	<i>Voir Pinot Noir</i>
Syrah	<i>See Shiraz</i>	<i>Voir Shiraz</i>
Tannat	Raspberry and leather	Framboise et cuir
Tempranillo	Strawberry and dark chocolate	Fraise et chocolat de noir
Teroldego	Mixed berries and tar	Baies et goudron mélangés
Tinta Borroca	Cherry and mushroom	Cerise et champignon

Tinot Fino	<i>See Tempranillo</i>	Voit Tempranillo
Tinta Roriz	Mixed red berries and flowers	Baies rouges mélangées et fleurs
Touriga Nacional	Ripe berries and red roses	Baies mures et roses rouges
Trollinger	Red berries and flowers	Baies rouges et fleurs
Ull de Llebre	<i>See Tempranillo</i>	<i>Voir Tempranillo</i>
Valdiguié	<i>See Napa Gamay</i>	<i>Voir Napa Gamay</i>
Zinfandel	<i>See Primitivo</i> ; White Zinfandel is a pink wine made from this red grape tastes of ripe berries	Voir le Primitivo ; Zinfandel blanc est un vin rose fait à partir de ce raisin rouge avec des goûts des baies mûres

Le monde du vin



WORLD WINE PRODUCTION (THOUSAND HECTOLITERS)										
COUNTRY (POSITION 10 YEARS AGO)	2003	2002	2001	2000	1999	1998	1997	1996	1995	1994
1. France (2)	47350	52000	55770	59740	60240	52670	53560	570500	54350	54640
2. Italy (1)	44090	44600	52290	54070	58070	54190	50890	587700	55700	59280
3. Spain (3)	36000	34440	30940	41790	32680	31180	33220	310000	20880	21000
4. USA (5)	23500	25400	23000	25000	20690	20500	22000	188800	18670	17550
5. Australia (9)	11800	12200	10770	8590	8510	7420	6170	67300	5030	5870
6. Argentina (4)	11200	12150	15840	12540	15890	12670	13500	126800	16440	18170
7. China (8)	10860	10800	10800	10500	10260	10640	9000	75000	7000	6200
8. Germany (6)	8290	10180	9080	10080	12290	10830	8500	86400	8510	10180
9. South Africa (7)	7610	7610	7610	6950	7970	7700	8120	87400	8340	9120
10. Portugal (8)	6800	6270	7430	6690	7810	3750	6120	97100	7260	6520
11. Chile (13)	5750	5750	5650	6670	4810	5480	4550	38200	3160	3600
12. Romania (11)	5460	5000	5500	5460	6500	5000	6690	76600	6720	5370
13. Greece (15)	4950	5000	4280	4600	3680	3830	3990	41100	3840	3050
14. Hungary (12)	4200	3800	5410	4300	3340	4330	4470	41900	3290	3690
15. Russia (17)	4100	3430	3430	3230	2903	2180	2230	2550	2150	2960
16. Brazil (16)	4000	3200	3200	3000	3190	2780	2740	31300	3130	3020
17. Austria (18)	3250	2600	2530	2340	2800	2700	1800	21100	2230	2650
18. Croatia (19)	2600	2200	2040	1890	2090	2280	2260	19600	1790	1890
19. Moldova (14)	2400	2100	1400	2020	1332	1700	3123	3598	4225	3350
Other	18370	19130	20210	24040	24260	24790	28030	271000	26900	22650
World	262580	267870	277160	293500	280010	255660	259810	269290	250230	252060

Source: COPS & CIES - Global Wine Markets, 1961-2003
Note: Columns may not total due to rounding