

## LE VIN DANS L'ANTIQUITÉ

Le vin, l'alcool n'ont pas été inventés par l'homme. Ils existent à l'état naturel ; en effet il suffit que des fruits bien mûrs fermentent au soleil, un peu de pluie dans un creux de rocher et l'affaire est faite.

La culture de la vigne est née en même temps que l'agriculture organisée au Proche Orient il y a **8000** ans au Néolithique. On en a trouvé des résidus dans une jarre en Iran.

L'Épopée de Gilgamesh, récit vieux de quatre mille ans parle déjà du vin. Gilgamesh était un roi de Mésopotamie, viticulteur et immortel.

En ce qui concerne la Bible je vous précise que le vin y est cité 446 fois !  
Noë cultive la terre et plante de la vigne.

Dans le Coran des musulmans, il est promis dans les jardins célestes :  
« Des fleuves de vin, délices pour ceux qui en boivent ».

Chez les Phéniciens à Ougarit tous les ans avait lieu la fête du vin nouveau au 2ème millénaire avant JC.

En Egypte Osiris est l'inventeur du vin, équivalent du sang qui prodigue vie et résurrection. On a ainsi trouvé des jarres de vin rouge dans la tombe de Toutankhamon.

Chez les Grecs, dans l'Odyssée, c'est avec du vin qu'Ulysse enivre le cyclope Polyphème avant de lui crever son unique œil.

A Rome, le coup d'envoi des vendanges est une fête religieuse : les « vinalia rustica » le 19 août ; c'est un prêtre qui cueille la 1<sup>ère</sup> grappe.

Pour les Romains qui cultivent la vigne dans d'immenses domaines sur la côte tyrrhénienne, le vin est principalement destiné à l'exportation. Le commerce du vin se fait sur des navires qui pouvaient transporter jusqu'à 10 000 amphores de 25 litres. En Occident on consomme du vin italien des côtes de l'Inde à celles de la Manche : les Romains ont inventé le commerce international !

En Gaule on retrouve les premières traces de vigne près de Massalia (Marseille) à Saint Jean du Désert datant du 2 et 3èmes siècles avant JC.

On connaît deux crus en Gaule :

- L'« allobroga » originaire de la vallée du Rhône, principalement près de Vienne et qui serait l'ancêtre de la Syrah
- Le « biturica » que se disputent Bordeaux et Bourges.

Chez les Romains le vin était conservé dans des amphores sur lesquelles était gravée une étiquette (pittacium) qui indiquait la provenance, l'année et le nom du propriétaire.

Les transports se font surtout par voies maritimes sur de longues ou moyennes distances. Près de Giens (sud de la France) on a trouvé l'épave d'un navire bourré de 10 000 amphores.

Tous les ans on chauffait les parois intérieures des tonneaux en y plongeant des torches enflammées afin de gratter le plus gros de la poix et d'en mettre une nouvelle bouillante qui doit faire comme un vernis sur les parois et au fond.

Ce résiné qui rend si difficile de retrouver le goût exact du vin de l'époque, permet le vieillissement du vin.