

Histoire du vin

On admet généralement que le vin existe depuis plusieurs millénaires, on a trouvé des jarres anciennes de plus de 8 000 ans av. J.-C. contenant des pépins de raisins cultivés et de résidus d'acide tartrique. On ne sait actuellement pas si ce produit était réellement du vin ou simplement du jus de raisin.

Après l'Iran, on aurait retrouvé au nord de la Chine des traces datant de 7 000 ans av. J.-C. d'une boisson fermentée sur de la poterie.

Le roi Salomon l'a célébré, mais ce sont certainement les Grecs qui ont contribué au développement de la viticulture sur le pourtour de la Méditerranée. En effet, ils ont longtemps fait du commerce dans tous les pays méditerranéens. Ce sont eux qui ont importé les premiers vins en France en arrivant par le port de Marseille. À cette époque, le vin était composé de moût de raisin partiellement fermenté auquel on ajoutait de l'eau de mer pour sa conservation durant le transport, à l'arrivée on ajoutait de l'eau douce pour enlever le goût du sel.

Dans l'Égypte ancienne, on sait que la viticulture était très organisée. Osiris en Égypte, Dionysos en Grèce, Bacchus chez les Romains, Gilgamesh à Babylone représentent le vin ou sa quête dans la mythologie. Le vin symbolise aussi le sang du Christ dans la religion chrétienne. Le vin a évolué énormément durant les précédents millénaires. Les Romains avaient des vins très épicés qu'ils allongeaient à l'eau de mer. Ils ne correspondraient pas du tout aux goûts actuels.

La culture de la vigne a été introduite en Gaule par les grecs de Phocée. Max Rives, chargé de mission à l'I.N.R.A., l'a vérifié sur place à Massalia, le premier comptoir phocéén édifié six siècles avant notre ère :

« J'ai vu, au cours des fouilles du quartier de la Bourse, à Marseille, les pépins de marc de raisin provenant de leur vinification et jetés dans des amphores, flotter dans l'arrière du Vieux-Port où ces amphores-poubelles servaient de fondations à une rue.

Les Grecs avaient évidemment importés des variétés de leur pays, ignorant que la vigne spontanée les avait précédé de quelques dizaines de siècles. »

Sous la colonisation romaine, le vignoble gaulois se développa autour des deux villes : Béziers et Narbonne. La ville de Béziers n'a pas oublié son titre de « capitale des vins » du XIXe siècle. Depuis près de vingt ans, pour retrouver son rang, elle a changé ses méthodes, privilégiant une viticulture de qualité à une production massive.

Au XIXe siècle, le vin est considéré comme une boisson énergétique, par exemple, un faucheur en boit 6 à 8 litres par jour ! Le vin constituait une partie de sa rémunération, à une époque où l'eau n'était pas toujours vraiment potable.