



## Histoire

# LES GRANDES DATES DE LA VIGNE

COMMENT EXPLORER PLUS DE 22 SIÈCLES DE L'HISTOIRE DU VIN EN FRANCE ? POUR CELA, L'HISTORIEN CHAMPENOIS **ÉRIC GLATRE** A SÉLECTIONNÉ 33 DATES QUI ONT FAÇONNÉ LES VIGNOBLES FRANÇAIS TELS QUE NOUS LES CONNAISSONS AUJOURD'HUI. UN LIVRE D'AVENTURES DANS LE MONDE DU SANG DE LA TERRE.

**É**ric Glatre est un épïcureur aussi gourmand qu'érudit. Issu d'une famille de négociants en vin depuis six générations, après de studieuses études consacrées par le titre de docteur en histoire antique, il s'est naturellement passionné pour la viticulture, mais aussi, de façon plus large, pour la gastronomie, écrivant plus d'une cinquantaine de livres et dictionnaires sur ces sujets. La confiance que lui accordent tous les professionnels lui a permis de collecter une masse exceptionnelle d'informations qu'il complète par des lectures ou des recherches dans les archives. L'enthousiasme qu'il met toujours à l'ouvrage est à l'image de l'effervescence des vins qui le passionnent, en témoigne son dernier opus, « Histoire(s) de vin ».

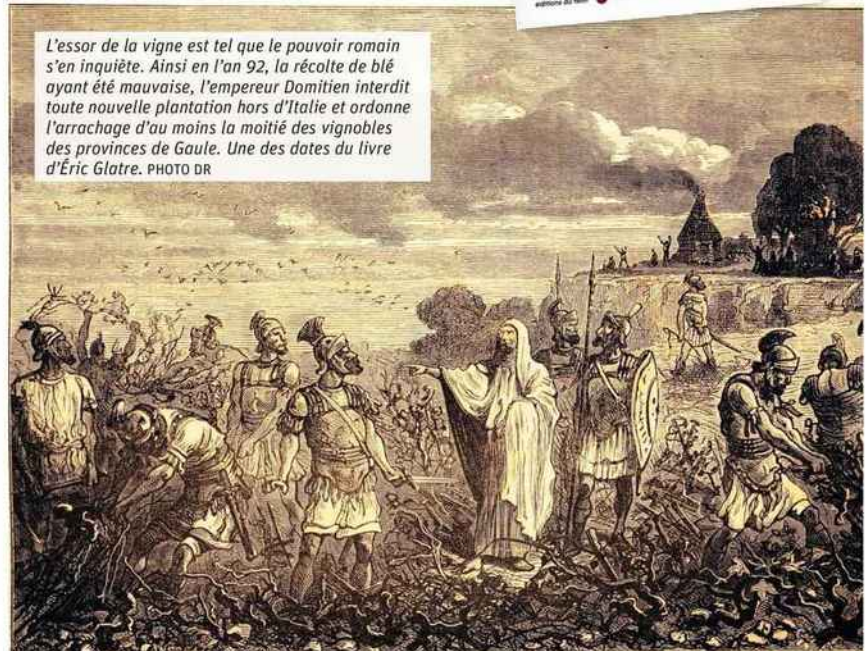
« La grande histoire des vins de France regorge de petites histoires qui sont le reflet de la diversité et de la richesse de notre vignoble », explique l'auteur. Il en a sélectionné trente-trois précisément, correspondant à autant de dates qui ont marqué l'histoire du breuvage des dieux. Trente-trois histoires qui s'égrènent de siècle en siècle, de terroirs en cépages, d'amphores en bouteilles pour l'amour du vin et de l'histoire.

Éric Glatre commence par mettre fin à une légende : le tonneau n'est pas une invention des Gaulois ni d'ailleurs des Grecs ou des Romains. « Il est apparu en Rhétie (aux confins de l'Italie, de la Suisse et de l'Autriche) semble-t-il au II<sup>e</sup> siècle av. J.-C. », explique-t-il. De là, il serait passé chez les peuplades celtiques qui perfectionnent sa technique de fabrication. Plus léger et moins fragile que les amphores, il devient essentiel dans le commerce du vin. D'autres inventions auront lieu - la barrique, le bouchon de liège -, qui vont révolutionner la garde du vin.

### LES MONASTÈRES, SOUCIEUX DE SAUVER LE MONDE DU DÉCLIN, PLANTENT FURIEUSEMENT

Après les Gaulois et quelques siècles riches en histoires, les moines au VI<sup>e</sup> siècle vont mettre la main sur le vin (le sang du Christ). Les monastères, soucieux de sauver le monde du déclin, plantent furieusement, d'abord en Bourgogne puis partout, travaillent la terre et cultivent leurs propres vignes.

Tout au long du Moyen-Âge, les villages se groupent autour des abbayes et la viticulture devient partie intégrante de la vie des paysans avec les cérémonies de bénédiction du raisin et même des exorcismes en cas de maladie de la vigne. Les domaines viticoles s'étendent, couvrent de vastes régions. À la fin du Moyen-Âge, même si les seigneurs s'y intéressent aussi, ce sont l'Église et les monastères qui sont les plus gros propriétaires de vignobles et producteurs de vin. L'époque aime tant le breuvage qu'il en est produit



jusque dans les régions les plus improbables (Bretagne, Normandie) et célébré par les poètes (« La Bataille des vins » d'Henri d'Andeli, 1223). Le duché d'Aquitaine, uni à la couronne d'Angleterre, remplit les flottes anglaises de claret dont les Anglais raffolent. Le vignoble bordelais prend alors son véritable essor. On croise Philippe II le Hardi (1342-1404), duc de Bourgogne, qui se considère comme le « seigneur des meilleurs vins de la Chrétienté », Dom Pérignon, le moine viticulteur qui, dans son monastère d'Hautvillers, ose sortir des raisins d'origines diverses afin d'en harmoniser ou d'en sublimer les qualités et d'en réduire les défauts, « idée géniale, à l'origine de la fortune future des vins effervescents de Champagne », ou encore Louis Pasteur qui s'emploie à comprendre les maladies qui affectent le vin pour mieux les éradiquer (la méthode qu'il découvre portera le nom de « pasteurisation »).

De la loi des Burgondes (480-517) à la classification officielle des vins de Bordeaux (1855), de révoltes des vigneronnes (dans le Midi en 1907 et en Champagne en 1911) en maladies de la vigne (le phylloxéra et le

mildiou), de créations en inventions, l'auteur nous emporte sur des terroirs remarquables aux quatre coins de la France. Avec lui, on plonge dans l'histoire du Clos de Vougeot, du Romanée-Conti, de la blancquette de Limoux, du vin jaune du Jura et même dans celle étonnante du beaujolais nouveau.

Avec ces 33 histoires fouillées, documentées, riches d'anecdotes et de détails, Éric Glatre ne se contente pas de raconter l'histoire du vin en France. C'est aussi une histoire inattendue de notre pays qu'il dévoile, « le sang de la terre » ayant des dimensions culturelles, religieuses, symboliques, sociales, économiques et même médicales. Un livre qui nous abreuve de savoirs, à boire donc sans aucune modération.

JÉRÔME ESTRADA

l'« Histoire(s) de vin. 33 dates qui façonnent les vignobles français », Éric Glatre, édition du Felin, 341 pages, 25 €