

*Un site remarquable sur l'archéologie du vin :*  
<http://www.histoireduvin.ch>

*Éléments de bibliographie :*

La civilisation celtique entre Vosges et Forêt Noire  
(VIIIe – Ve siècle av. J.-C.)

Bernard Normand

Nouvelle Histoire de l'Alsace

Sous la dir° de Bernard VOGLER

Plantes Croyances et traditions en Alsace

Gérard LESER et Bernard STOEHR

Flore d'Alsace

Société d'étude de la Flore d'Alsace

La vigne et le vin

Ed° La cité

L'Alsace Celtique

CRDP Strasbourg

Tous nos remerciements à Eric NORMAND et Bernadette  
SCHNITZLER pour leurs conseils avisés.



**Buste de Bacchus Strasbourg,**

fin du 1er siècle après J.C.

## Les premiers pas de la vigne et du vin ... à Wolxheim.

Si le mot « terroir » désigne un territoire avec ses particularités physiques, ses productions, ses traditions, sa culture, façonnés par le caractère des personnes qui y vivent et travaillent, le vignoble alsacien en constitue un objet d'étude particulièrement riche. Chaque village, chaque famille, chaque vin, peut s'enorgueillir de tel passé renommé, tel microclimat unique, tel ancêtre illustre, ... Wolxheim n'échappe pas à la règle.

Mais lorsqu'il s'agit d'asseoir une réputation sur des faits précis, la panoplie des arguments se réduit rapidement à une peau de chagrin. Pour les origines de la vigne et du vin en Alsace, la pénurie de données est étonnante lorsque l'on connaît l'essor pris par cette production au Moyen Age et à la Renaissance.



**Bracelet à tampons en bronze**

550-650 av. JC



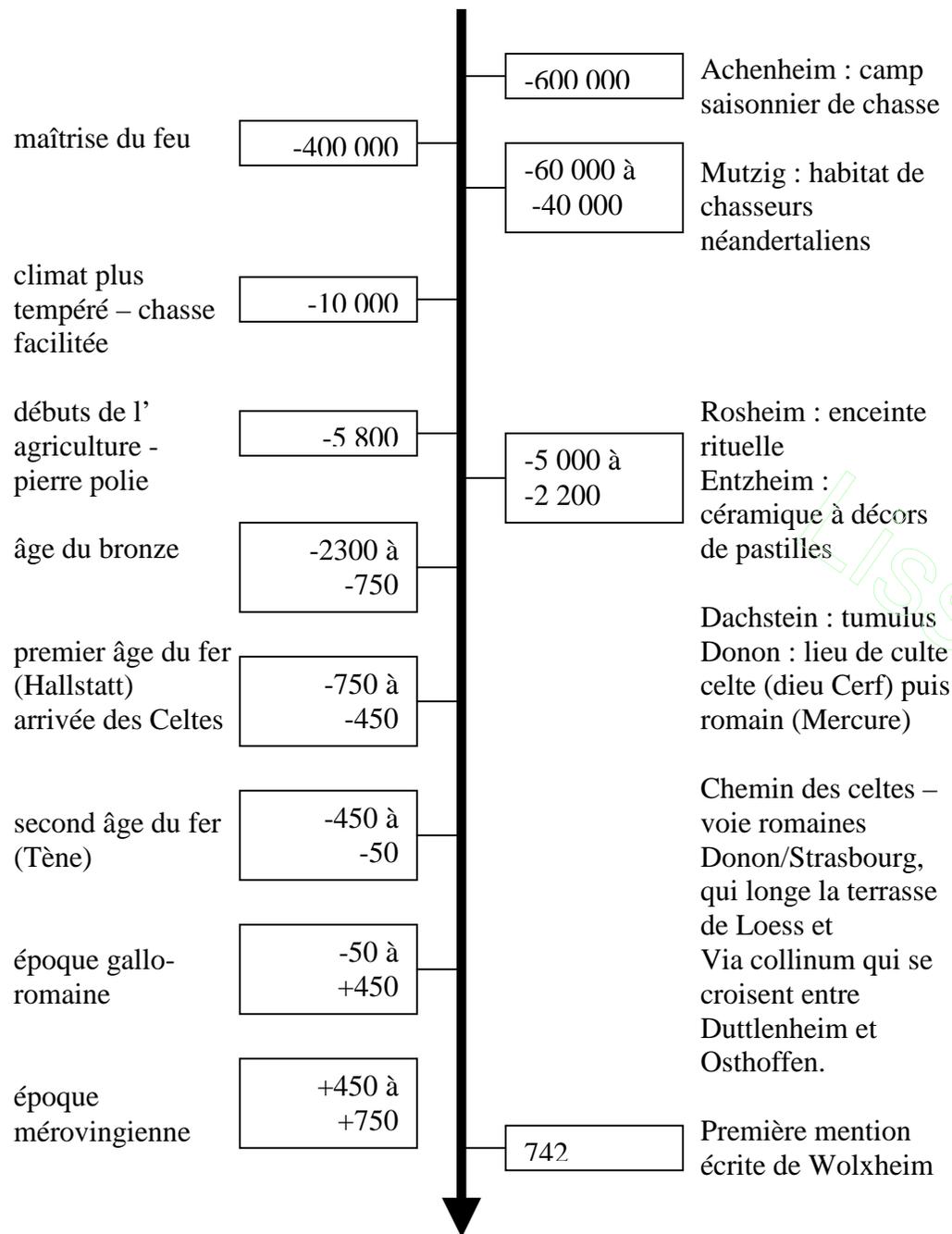
**Chapelle St Denis**

Lieu de culte celté – Temple à Bacchus

La découverte, un lendemain de travail du sol, après une pluie nocturne, de ce bracelet a désigné le thème de notre journée : nous partirons donc à la recherche d'un passé réel ou rêvé, sur les premières traces de la vigne et du vin dans notre terroir.

Bonne promenade

Marianne LISSNER  
Bruno SCHLOEGEL  
12 mai 2008



Et pendant ce temps ...

Présente en Alsace depuis l'ère tertiaire, aujourd'hui menacée de disparition, *Vitis sylvestris* est la vigne sauvage, à pieds mâles et femelles séparés ; héliophile, elle pousse sur les grands arbres de la forêt du Rhin, de l'Ill et de ses affluents. Ses fruits fermentent de façon spontanée.

*Vitis vinifera* est hermaphrodite. Sélectionnée par les premiers vignerons au Proche et Moyen-Orient, puis croisée volontairement ou spontanément avec des sujets sauvages.

Bouturage et semis de pépins ont permis aux hommes de sélectionner petit à petit les cépages, transportés par les Phéniciens, Grecs et Romains...

Les débuts de la viticulture ont été identifiés en Mésopotamie et dans la région du Nil, 3000 ans (jusqu'à 8000 ans) avant J.-C.. Elle se déplace vers l'Est (Inde, 500 av. J.-C. ) et l'Ouest, Grèce, 1500 av. J.-C.

Le commerce du vin (fer, sel,...contre vin) introduit la boisson auprès des Celtes dès le milieu du VIIe siècle av. J.-C. Dans les tombes des princes celtes, on trouve toute une vaisselle de service du vin d'origine étrusque, donc importée : oenochoé, chaudron, situle, coupe,....

Une voie commerciale est également possible par le Rhin supérieur et le Danube. En Slovénie, Autriche et peut-être en Suisse (études récentes), les Celtes cultivaient la vigne et produisaient du vin avant l'arrivée des Romains(700-600 ans av. J.-C.).

Transporté par bateaux et charroi, le moyen de conservation du vin est longtemps l'amphore de terre cuite, fermée par différents procédés de manière à limiter l'oxydation. L'amphore est trouvée dans les résidences princières

La volonté de cohésion impériale conduit l'empereur Probus (276) à autoriser tous les Gaulois à cultiver la vigne et à produire du vin.

L'amphore des Romains est supplantée par le tonneau des Gaulois.

Le Docteur Lucia Wick a étudié des carottes de terrain ayant été retirée de la région du lac de Montorge et a analysé ces échantillons en se concentrant sur les strates allant de l'Âge du Bronze au Moyen-Âge. **Son examen a montré que des pollens de vigne apparaissent bien avant les premiers spécimens de pollens de noyer et de seigle, deux plantes cultivées importées par les Romains après l'occupation de l'Helvétie (~ 50 avant Jésus-Christ).** Ces poussières microscopiques produites par de la *Vitis* pourraient théoriquement être de la vigne sauvage (*Vitis sylvestris*) -endémique encore aujourd'hui en Valais- ou de la *Vitis vinifera* qui indique la production de raisin. En effet, les pollens des deux végétaux sont rigoureusement identiques et ne contiennent aucun ADN qui pourrait mettre les chercheurs sur la voie. Toutefois, les strates géologiques anciennes où apparaissent la vigne contiennent des traces de céréales indigènes cultivées. Si les Celtes du lac de Montorge pratiquaient l'agriculture non loin des berges, il paraît peu probable qu'ils aient laissé des lianes de vignes sauvages pousser de manière anarchique au milieu de leurs champs. Dans le compte-rendu du colloque distribué aux participants, Lucia Wick ne donne pas de données chiffrées sur sa découverte. **Or les résultats de la datation au Carbone 14 à laquelle ont été soumis les pollens de Montorge lui sont parvenus deux jours avant le début du colloque et c'est en primeur que l'archéobotaniste a pu annoncer que ces raisins ont mûri en 700 avant Jésus-Christ** (marge d'erreur de cinquante ans).

L'annonce n'a pas convaincu tout le monde. Si les spécialistes de la civilisation celte considéraient cette découverte comme plausible, l'incrédulité régnait parmi les romanistes. Le débat ne fait sans doute que commencer en attendant que de nouvelles découvertes viennent infirmer ou confirmer ce qui apparaît comme une profonde remise en question des connaissances historiques sur la genèse du vignoble suisse puisque le travail de Lucia Wick repousse de 600 ans au moins l'apparition de la vigne dans le sud des Alpes.

Sources bibliographiques: *Die Geschichte des Weinbaus und Landschaftsveränderungen von der Einsenzeit bis zum Mittelalter. Hochauflösende Pollen- und Holzkohleanalysen am Lac de Montorge.* Lucia Wick, Université de Bâle dans *Vigne et Vin en Valais, jalons pour un ouvrage de référence.* Sierre, 2007.

## Mas des Tourelles, reconstitutions archéologiques de cave et vins antiques d'après textes d'auteurs latins et expérience archéologique.

L'archéologie expérimentale du vin romain et le vieillissement oxydatif (condensé)

Prof. André Tchernia - Archéologue du vin antique - directeur d'études à l'EHESS - École des hautes études en sciences sociales  
[archeocom@msh.univ-aix.fr](mailto:archeocom@msh.univ-aix.fr)

On a bien des preuves de l'existence d'une science de la dégustation à l'époque romaine, et le médecin Galien, à la fin du II<sup>e</sup> s. de n.è. , a écrit, en introduction à un de ses commentaires d'Hippocrate, un véritable petit manuel, expliquant que vin doit être examiné selon cinq critères : la couleur, la consistance, la saveur, l'odeur et la force. Ce sont ceux qu'une dégustation moderne isole encore aujourd'hui. Mais les catégories proposées pour chacun de ces critères ne sont pas toujours claires pour le traducteur moderne.

Voici ce qu'il dit de la saveur :

« Selon la saveur, les vins se répartissent en doux et astringents, avec bien évidemment là aussi un moyen terme entre les deux pôles, qui n'a pas une qualité nette. En plus de ces derniers, il y a les vins qui combinent les deux saveurs, et enfin il y a la saveur qu'on appelle piquante. »

On comprend facilement l'opposition doux-astringent, mais la saveur piquante est plus embarrassante. Contrairement à ce qu'on pourrait croire, il ne s'agit pas d'acidité, pour laquelle existe en grec un mot spécifique. Dans son sens premier, le mot grec drimus, que j'ai traduit par piquant, désigne quelque chose de piquant au toucher, une flèche ou un javelot par exemple. On le rattache à la racine \*der(H), "écorcher, déchirer". La fumée qui pique les yeux est aussi dite drimeia. Dans le domaine des saveurs, Galien emploie drimus pour le poivre, l'ail, l'oignon, la moutarde, bref des saveurs que l'on qualifierait de brûlantes ou piquantes, et qu'on voit mal intervenir dans le vin.

C'est avec ces questions en tête que, l'occasion s'en présentant, j'ai tenté de faire, avec le concours d'un vigneron de Beaucaire, Hervé Durand, un vin qui respecterait dans le détail la seule recette quantifiée que nous aient léguée les textes anciens. Elle se tire de Columelle agronome du I<sup>er</sup> s. de n.è. :

« On fera cuire jusqu'à réduction au tiers du moût de la saveur la plus douce possible : ainsi réduit, il prend le nom de defrutum (...). On ajoute un setier de ce defrutum à deux urnes de moût, si le moût provient de vignes de coteaux, mais trois hémines, s'il provient de vignes de plaines. On laisse deux jours le moût tiré de la cuve fermenter et se purger; le troisième jour, on ajoute le defrutum, puis, deux jours après, quand ce moût aura fermenté avec le defrutum, on le purge et, dans cet état, on y ajoute pour deux urnes une bonne cuillerée ou la mesure d'une demi-once bien pleine de sel grillé et égrugé (...). On fait en outre macérer pendant trois jours du fenugrec dans du vin vieux; puis on l'en retire et on le fait sécher au four ou au soleil; quand il est devenu sec, on le broie. Une fois broyé, après avoir salé le moût, on en jette pour deux urnes une bonne cuillerée ou une coupe de même contenance, soit un quart de cyathe; puis, quand le moût a terminé sa fermentation et s'est reposé, on mêle autant de fleur de gypse qu'on a mis de sel, et le lendemain on purge la jarre, on couvre le vin traité et on lute . (traduction J. André, Les Belles-Lettres)

L'adjonction de defrutum est une chaptalisation au moût concentré, encore pratiquée de nos jours à côté du sucrage. En en ajoutant au moût pendant la fermentation, on augmente le degré d'alcool du vin et son acidité. Columelle conseille une première aromatisation du defrutum : y faire cuire quelques coings; y ajouter une livre pour 90 amphores (0,18 g/litre) de rhizome d'iris, autant de fenugrec et autant de schoenus. Généralement traduit par herbe-à-chameau ou jonc odorant, le schoenus doit être du *Cymbopogon schoenanthus* ou plus vraisemblablement du *Cymbopogon olivieri* qui est plus aromatique. C'est une plante difficile à trouver, que nous n'avons pu utiliser qu'une fois.

Au moût, nous avons ajouté

- deux jours après le début de la fermentation, 1/24 de defrutum aromatisé.
- quatre jours après le début de la fermentation, 0,7 g de sel par litre
- en même temps, 0,3 gr/litre de fenugrec macéré dans du vin, séché et broyé
- à la fin de la fermentation, 0,7 gr/litre de plâtre, ou plus exactement de gypse chauffé.

L'utilisation du sel et du plâtre et était encore très courante dans les vignobles méridionaux français à la fin du XIXe s , à des doses généralement supérieures à celles que préconise Columelle. Je n'insiste pas sur ce point, pour en venir aux apprêts proprement romains.

Le fenugrec, qui, comme nous allons le voir, joue le rôle aromatique le plus important, est une légumineuse qui entre dans la composition des currys. Son arôme tenace est assez proche de celui du cumin.

Au moment de la première dégustation , et depuis à tous les connaisseurs qui l'ont goûté, le vin de Columelle a rappelé les vins de Xérès ou les vins du Jura, qui sont des vins élevés sous voile de levures. La chance a voulu que, précisément dans les années où nous menions cette expérience, des chimistes et des oenologues découvrent la molécule responsable du goût particulier de ces vins et de celui, apparenté, des vins ayant subi un long vieillissement oxydatif : le sotolon. Or la seule plante qui comporte cette molécule en quantité significative est le fenugrec. Il apparaissait que l'aromatisation de Columelle avait pour objectif de donner à son vin un goût qu'autrement il n'aurait pris qu'après de longues années.

En réexaminant à la lumière de ces observations l'usage du mot drimus, nous nous sommes en effet aperçu qu'il s'employait toujours à propos de vins vieux. Drimus (traduit par acer en latin) est un adjectif laudatif qui s'applique à des vins ayant pris un goût de madérisé ou, selon le terme utilisé en Espagne et dans le Roussillon, de rancio. On comprend toute la valeur que les Romains attachaient à cet arôme quand on reprend les âges optimaux conseillés pour les plus grands vins blancs : le falerne, 15 ans, le sorrente, au moins 25 ans.

Restait à expliquer comment un adjectif voulant dire piquant ou brûlant avait été choisi pour désigner ces vins. Le goût de rancio n'a rien de particulièrement piquant. La clef était dans un texte de Plutarque qui dit ceci : « Le vieillissement concentre le vin, au fur et à mesure que son caractère aqueux est évacué. En même temps que son volume diminue, sa force s'accroît ». La phrase de Plutarque ne peut désigner qu'un phénomène d'évaporation différentielle. Dans un climat sec, les vins qu'on laisse longuement vieillir en foudre voient leur degré d'alcool augmenter, parce que, si l'alcool s'évapore évidemment plus vite que l'eau, la vapeur d'alcool, dont les molécules sont plus grosses que celles de la vapeur d'eau, passe plus lentement à travers les fibres du bois. Un vieil oloroso d'Andalousie peut atteindre 24°, alors que le vin originel ne dépassait pas 18°. On observe le même phénomène dans le vin des glaciers à Grimentz : certains tonneaux prennent 0,8 ou 0,9° en dix ans. Au goût des vins ainsi élevés s'associe donc une

force alcoolique supérieure à celle des autres vins. S'il en était ainsi des vins romains, on comprend que drimus ait désigné la sensation de brûlure de l'alcool qui était indissolublement liée aux vins les plus vieux. C'est un adjectif polysémique, qui recouvre indistinctement une saveur et la sensation du degré alcoolique.

Mais précisément, la difficulté vient de ce que le vin romain ne vieillissait pas en tonneaux ou en foudres de bois, mais en amphores dont les parois intérieures étaient poissées, donc étanches à l'air, ce qui ne crée pas les conditions d'une évaporation différentielle.

Ce problème se résout si l'on étudie le bouchage des amphores et ses changements. Au III<sup>e</sup> s. av. n.è., les amphores des épaves sont fermées tout en haut du vase par un bouchon de liège scellé à la poix et complètement recouvert de poix. Ce bouchage est hermétique. Aux II<sup>e</sup> et I<sup>er</sup> s., le principe a changé. Vers le milieu du col, une rondelle de liège est enfoncée, sans être scellée. L'air peut passer le long de la paroi du col. Sur ce bouchon de liège, on coule un opercule de pouzzolane, qui scelle l'ensemble. Mélange de tuf volcanique meuble et de chaux, la pouzzolane forme une sorte de ciment très dur, mais poreux. L'opercule de pouzzolane pouvait donc jouer, pour créer une évaporation inégale de l'eau et de l'alcool, le même rôle que le bois des foudres. Les premiers bouchons de ce type ont été trouvés sur une épave près de Marseille, qui date d'environ 200 av. n.è. Le plus ancien millésime connu sur une amphore romaine est celui de l'année 182 : juste le temps pour que les vins bénéficiant, grâce aux nouveaux bouchons, d'un lent vieillissement oxydatif aient pris un goût drimus. Tout se passe comme si la mention des millésimes était apparue dans l'Italie romaine quand on s'est mis à rechercher cette saveur.

Revenons pour finir au vin des glaciers de Grimentz, que j'ai eu l'honneur de déguster en 2000. Il a longtemps été fait exclusivement avec de la rèze. A propos du cépage romain raetica, Jacques André, éditeur de Pline et excellent philologue, écrit que « le terme est resté dans le vocabulaire viticole du Haut-Valais qui distingue la rèze verte et la rèze jaune ». Si l'on cherche la dérivation normale du mot raetica, on devrait en fait aboutir à rèche (de même que pertica > perche). En revanche, l'évolution phonétique du substantif d'où dérive raetica, Raetia, le pays des Rhètes, donne normalement en français rèze. L'environnement phonétique de rèze paraît donc bien renvoyer au pays des Rhètes et à son vin, qui venait au nord de Vérone. José Vouillamoz parlera tout à l'heure des résultats qu'il a obtenus et qui vont dans ce sens. Si l'on admet que la rèze est bien une descendante de la raetica, on admettra que ce n'est pas par hasard qu'un plant apprécié de Virgile, et qui devait donc être apte à fournir un vin

blanc capable de vieillir longtemps, a été utilisé pour le vin des glaciers. J'avais noté en 2000, dans un « Catalogue des raisins et des vins du Valais » de 1903 l'indication suivante : « la petite rèze jaune donne un vin très sain qui gagne beaucoup par l'âge ».

Lissner