

LE VIN
POUR
TOUS

Myriam **Huet**

Le comprendre
Le choisir
L'apprécier

3^e édition

DUNOD

LE MOT DE L'AUTEUR

*« Mieux comprendre le vin pour avoir plus de plaisir.
Pouvoir exprimer ses sensations pour mieux les partager. »*

Qu'est-ce que le vin ?

Le produit de la vigne... qui s'enracine dans un terroir, dans une histoire, dans une culture et qui, par le biais de la fermentation, de l'élevage et parfois du vieillissement, va donner une boisson à nulle autre pareille.

Est-ce à dire qu'il faut tout savoir pour apprécier un vin ? Des racines de la vigne jusqu'au verre ? De l'étude des sols à la microbiologie et à la biochimie ? Apprendre l'histoire depuis Noé jusqu'aux dernières découvertes en œnologie ? Connaître les cépages, les appellations et tous les termes de dégustation ?

Non, tout cela n'est pas indispensable pour goûter un vin... pour savoir si on l'apprécie ou non.

Ce n'est pas indispensable... mais c'est juste essentiel.

Car le plaisir que procure le vin sera plus complet si l'on a les clefs pour comprendre pourquoi il est ainsi et pourquoi on l'apprécie, comment le choisir et comment le servir...

Plaisir plus abouti, plus intense encore, si l'on a les mots... les mots pour comprendre, pour exprimer un choix, une préférence ou des émotions, les mots pour communiquer, les mots pour partager...

Déguster un vin, c'est avant tout extrêmement sensuel. Et la connaissance doit être là au service du plaisir.

Pour que le savoir acquis au cours de ces pages vous permette de vous régaler encore plus, mais surtout qu'il ne vous enlève jamais ni votre spontanéité ni votre sincérité.

Myriam Huet

TABLE DES MATIÈRES

1 L'HISTOIRE DE LA VIGNE ET DU VIN	9
<i>Les origines</i>	10
<i>La vigne en Gaule</i>	11
<i>Le Moyen Âge</i>	12
<i>Quand les Anglais vendangeaient l'Aquitaine</i>	13
<i>L'expansion mondiale de la viticulture</i>	14
<i>L'âge d'or</i>	15
<i>La crise du phylloxéra et ses conséquences</i>	16
<i>Le monde du vin aujourd'hui</i>	17
2 LES CÉPAGES	19
<i>Une forte identité</i>	20
<i>Peut-on planter les cépages que l'on veut ?</i>	21
<i>Les grands cépages rouges</i>	22
<i>Les grands cépages blancs</i>	26
<i>La vigne en France</i>	29
<i>La vigne dans le monde</i>	32
3 LE TERROIR : UN FACTEUR ESSENTIEL	35
<i>Ce qui caractérise les sols</i>	36
<i>Le secret des grands terroirs</i>	37
<i>Que serait le terroir sans le travail de l'homme ?</i>	39

	<i>Agriculture raisonnée, biologique, biodynamique : qui fait quoi et pourquoi ?</i>	43
4	AU RYTHME DE LA VIGNE	46
	<i>La dormance de l'hiver</i>	47
	<i>La renaissance du printemps</i>	47
	<i>La vigne en fleurs</i>	49
	<i>La maturation laborieuse</i>	50
	<i>La maturité triomphante</i>	51
	<i>Le temps des vendanges</i>	52
	<i>La surmaturation</i>	54
	<i>Et la « pourriture noble » ?</i>	55
5	DU RAISIN AU VIN, LA MYSTÉRIEUSE ALCHIMIE DES VINIFICATIONS	57
	<i>La grappe de raisin</i>	58
	<i>Les phénomènes microbiologiques</i>	59
	<i>L'élaboration des vins rouges</i>	64
	<i>L'élaboration des vins blancs secs</i>	70
	<i>L'élaboration des vins rosés</i>	74
	<i>L'élaboration des vins moelleux</i>	75
	<i>L'élaboration des vins doux naturels</i>	76
	<i>L'élaboration des vins effervescents</i>	77
6	L'ÉLEVAGE DES VINS	81
	<i>Attention à l'oxygène</i>	82
	<i>Pourquoi mettre du vin en barriques ?</i>	82
	<i>La barrique</i>	84
	<i>La préparation du vin avant la mise en bouteille</i>	85
	<i>La mise en bouteille</i>	87

7 LE VIN ET LE TEMPS	91
<i>Tous les vins peuvent-ils se garder ?</i>	92
<i>Que se passe-t-il au cours du vieillissement ?</i>	93
<i>Combien de temps faut-il conserver les vins de garde ?</i>	94
<i>La notion de millésime est primordiale pour les vins de garde</i>	95
<i>La notion d'évolution</i>	95
<i>Où conserver les vins de garde ?</i>	98
8 L'ÉTIQUETTE DE VIN	102
<i>Les différentes catégories de vins</i>	103
<i>Les différentes étiquettes</i>	107
<i>Exemples d'étiquettes</i>	109
<i>Bio : comment s'y retrouver ?</i>	115
<i>Les vins européens</i>	116
<i>Le Nouveau Monde du vin</i>	120
9 LA DÉGUSTATION	123
<i>Comment fonctionnent nos sens ?</i>	124
<i>Qu'est-ce que le vin ?</i>	125
<i>Et la dégustation, c'est quoi ?</i>	127
<i>La robe du vin</i>	129
<i>Le nez du vin</i>	132
<i>La bouche</i>	139
<i>Le déroulé de la dégustation</i>	145
10 LE VIN À TABLE	148
<i>La température de service</i>	149
<i>De l'art d'ouvrir une bouteille</i>	152
<i>Les verres</i>	156

11	MARIER LES VINS ET LES METS	158
	<i>Quelques règles de base</i>	159
	<i>La succession des vins au cours d'un repas</i>	161
12	ACCORDS METS/VINS EN FONCTION DES PLATS	177
13	ACCORDS METS/VINS EN FONCTION DES VINS	187
14	LES RÉGIONS VITICOLES FRANÇAISES	195
	<i>Alsace</i>	196
	<i>Beaujolais</i>	198
	<i>Bordeaux</i>	200
	<i>Bourgogne</i>	205
	<i>Champagne</i>	207
	<i>Corse</i>	209
	<i>Jura</i>	210
	<i>Languedoc-Roussillon</i>	211
	<i>Provence</i>	213
	<i>Savoie</i>	215
	<i>Sud-Ouest</i>	216
	<i>Val de Loire</i>	218
	<i>Vallée du Rhône</i>	220
	GLOSSAIRE	222
	INDEX	234

1

L'HISTOIRE DE LA VIGNE ET DU VIN

Sans doute cultivée dès le VI^e millénaire av. J.-C., en Arménie, la vigne n'arrive en Gaule qu'au VI^e siècle av. J.-C. et il faut attendre l'invasion romaine pour qu'elle s'y développe. Elle survit au déclin de l'Empire romain grâce aux monastères, qui vont demeurer les principales structures de production jusqu'au XIV^e siècle.

La viticulture conquiert le monde au XVI^e siècle grâce aux Espagnols et aux Hollandais. Le XVII^e et le XVIII^e siècle marquent des progrès considérables avec la généralisation de la bouteille et les premières notions d'œnologie. C'est à cette époque que naissent les grands crus classés bordelais et le champagne.

Le XIX^e siècle, quant à lui, verra la plus grande crise mondiale, avec le développement du phylloxéra, ce puceron qui va dévaster les vignobles du monde entier en moins de 30 ans.

Cette destruction massive a provoqué la disparition de nombreux cépages autochtones, un redécoupage des régions viticoles et la création du système de classification français, qui aboutit à l'appellation d'origine contrôlée en 1935.

Après les abus du tout-chimique dans les années 1960 et la vague du tout-technologique dans les années 1980, on s'est tourné en France vers une agriculture raisonnée, voire même biologique, et des vinifications moins interventionnistes. De par le monde, la vigne a été plantée massivement et produit, dans une logique souvent industrielle, des vins bien faits qui concurrencent fortement les vins français. C'est dans cette ambiance de crise qu'a été mise en place une nouvelle réglementation des vins, au niveau européen.

Les origines

À l'état primitif, la vigne est une liane, qui s'agrippe aux branches par ses vrilles, pour monter vers le soleil. Des fossiles de pépins de raisins et de pollen la font remonter à l'ère tertiaire. Ils ont été trouvés dans le Caucase, pas loin du mont Ararat en Arménie, où Noé aurait accosté après le déluge...

La vigne s'est propagée lors des grandes migrations des tribus asiatiques, au Proche-Orient, dans le bassin méditerranéen et en Asie centrale. Il est plus difficile en revanche de savoir quand l'homme a commencé à la cultiver.

Il est en effet indispensable de dompter son développement, sans quoi elle s'allonge démesurément, au détriment des fruits, trop nombreux et mal nourris. Il faut donc la tailler, couper des rameaux, enlever des bourgeons, pour concentrer sa sève sur les quelques grappes épargnées. Cela ne fut possible qu'avec la sédentarisation, ce qui situe la viticulture au IV^e ou au V^e millénaire av. J.-C.

Qui donc eut le premier l'idée d'entretenir les vignes ? Sans doute les ani-

maux... Les chèvres, comme celles que l'on peut admirer broutant des pieds de vignes sur une fresque égyptienne datant de 2500 av. J.-C, ou peut-être les ânes, comme ceux que l'on peut voir à Nauplie, en Grèce... Ce geste crucial est en tout cas le fondement de la culture de la vigne, le symbole de la civilisation du vin.

6100 av. J.-C. : Une unité complète de vinification a été découverte dans une caverne en Arménie : pépins de raisin, restes de raisin pressé, sarments de vigne atrophiés, mais aussi un pressoir rudimentaire, une cuve en argile et des tessons de poterie imprégnés de vin.

2500 av. J.-C. : Scènes de vinification dans la nécropole de Beni Hassan (Égypte).

2350 av. J.-C. : Le roi de la ville de Lagash, en Mésopotamie, fait venir son vin du Haut-Pays.

1500 av. J.-C. : Scène de taille et de vinification dans le tombeau de Nakht, noble égyptien qui vécut sous la XVIII^e dynastie à Thèbes.

1352 av. J.-C. : Dans le tombeau de Toutankhamon se trouvent des jarres de vins, millésimées (année 4, 5, 9...) et portant le nom du chef vinificateur.

VIII^e siècle av. J.-C. : Hésiode célèbre les vins doux naturels de Chypre.

375 av. J.-C. : Eubule écrit « je mélange trois bols pour ceux qui sont sombres. Un pour la santé, le deuxième pour l'amour et le plaisir, le troisième pour le sommeil. Quand ce dernier est vide, les hôtes avisés rentrent chez eux. Le quatrième bol appartient à la violence, le cinquième au tapage... le dixième à la folie et au vandalisme ».

200 av. J.-C. : En Chine, les vignobles produisent bien du vin, dont on se délecte sous la dynastie des Han.

La vigne en Gaule

Les Grecs nous ont transmis l'art de cultiver la vigne et particulièrement la taille, lorsqu'ils débarquent en Provence, six siècles avant J.-C. Les Romains ne prennent la relève qu'au 1^{er} siècle av. J.-C.

Se multipliant par bouturage, la vigne se développe rapidement et se modifie au fil des voyages, pour s'adapter aux différentes conditions géologiques et climatiques. Quittant son berceau méditerranéen, elle se propage alors si rapidement que les Romains craignent la concurrence des vins gaulois. Aussi, l'empereur Domitien décrète en 92 l'arrachage des vignobles de Gaule. Seuls subsistent les vignobles des « colons », vétérans de l'armée romaine, qui savourent leur retraite dans les vignes de la Narbonnaise, en Languedoc.

Il faut attendre l'an 276 pour que l'empereur Probus annule les dispositions prises par Domitien et permette

aux Gaulois de cultiver la vigne. Elle gagne alors les parties septentrionales, pour atteindre au III^e siècle la vallée de la Loire et au début du IV^e siècle l'ensemble du territoire.

600 av. J.-C. : Fondation de Marseille par les Phocéens et introduction de la vigne en Gaule.

200 av. J.-C. : Caton l'Ancien considère que « la vigne passe avant tout les biens de la terre » et cite quinze cépages différents.

118 av. J.-C. : Domitius crée la Narbonnaise, grande province viticole qui couvre tout le littoral méditerranéen.

51 av. J.-C. : Premiers témoignages d'utilisation de barriques pour le transport des vins.

30 av. J.-C. : Gaillac est déjà un centre viticole très important.

50 : On importe à Rome des vins de Béziers, comme le prouvent les débris d'amphores découverts sur le mont Testacio.

65 : Columelle raconte dans son traité d'agronomie *De re rustica* qu'à Burdigala (Bordeaux) « on a importé, de régions très lointaines, un cépage résistant à l'humidité ». Ce biturica, du nom de la tribu des Bituriges, semble provenir de l'Èbre en Espagne.

71 : Pline l'Ancien cite pour la première fois l'allobro-gica, qui a rendu célèbre le territoire de Vienne, capitale des Allobroges. Ce cépage, au grain de couleur noire, pourrait être l'ancêtre de la syrah et de la mondeuse...

92 : Pour limiter la concurrence, Domitien ordonne l'arrachage de plus de la moitié des vignes en Gaule.

276 : Valerius Probus annule l'interdiction promulguée par Domitien. Le vignoble peut de nouveau se développer.

Le Moyen Âge

Les vignobles réussissent à survivre au déclin de l'Empire romain grâce aux abbayes. Chacune exploite ses propres vignes, tant pour la célébration du culte que pour assurer ses devoirs d'hospitalité. Bénédictins, cisterciens et chartreux sont ainsi à l'origine du développement des vignobles de Hautvillers (Champagne), Bourgueil (Val de Loire), Chablis, Monbazillac, Gigondas, Châteauneuf-du-Pape, et bien sûr de la Bourgogne.

Bénédictins et cisterciens se consacrent à leurs vignobles avec une rigueur et un souci de perfection tels qu'ils créent sur la Côte d'Or la notion de « climat ». Étudiant les terroirs, vinifiant séparément chaque parcelle, ils observent la qualité des vins, certains si nettement reconnaissables qu'ils élèvent des murs et divisent le vignoble bourguignon en une centaine de climats, qui sont toujours d'actualité aujourd'hui.

Si les monastères sont les principales structures de production au XIV^e siècle, le rôle des princes est lui aussi primordial.

Le duc de Bourgogne Philippe le Hardi, en épousant Marguerite de Flandre, récupère Bruges, le port le plus riche de l'Europe du Nord, qui va permettre au vin de Beaune de conquérir le monde !

529 : Saint Benoît fonde le monastère du Mont-Cassin, en Campanie, où il rédige la règle du futur ordre des bénédictins. Mélant conseils spirituels et directives pratiques, il autorise la consommation d'une « hermina », soit 30 cl de vin par jour.

660 : Création en Champagne du Monastère d'Hautvillers, près d'Épernay.

740 : Le moine nommé Émilien fonde un monastère dans la région du Libournais.

775 : Charlemagne fait don au monastère de Saulieu de ses vignobles d'Aloxe-Corton.

800 : Création de l'abbaye de Lagrasse, en Corbières.

910 : Fondation de l'abbaye de Cluny en Mâconnais.

960 : Fondation de l'abbaye Saint-Michel à Gaillac.

1098 : Robert de Molesme fonde en Bourgogne le monastère de Cîteaux.

1308 : Bertrand de Got, ancien archevêque de Bordeaux, est élu pape sous le nom de Clément V et s'installe en Avignon.

1351 : Défense est faite aux vendeurs de « donner au vin un nom qui ne serait pas celui du pays d'origine, sous peine d'amende et de confiscation du vin. »

1360 : Par une ordonnance du Conseil du roi de France, on sait que les vins de l'Île-de-France valent environ 13 livres la queue et ceux de Bourgogne (Auxerre et environs) 26 livres. Enfin les vins de grands prix sont ceux de Beaune et de Saint-Pourçain ainsi que les vins liquoreux importés des pays méditerranéens.

1395 : Philippe le Hardi prend des mesures sévères pour arracher le cépage gamay de son duché de Bourgogne et pour y développer le pinot noir.

Quand les Anglais vendangeaient l'Aquitaine

Longtemps à l'écart des grandes voies de circulation, Bordeaux devient anglaise par le mariage d'Aliénor d'Aquitaine avec Henri II Plantagenêt. En 1203, Jean sans Terre, fils d'Aliénor, supprime la Grande Coutume, cette taxe sur les exportations qui bloquait le développement des ports de Bordeaux, Dax et Bayonne. En échange, il obtient le soutien actif de ces villes contre le roi de France.

Au XIV^e siècle, les exportations de vins de Bordeaux vers l'Angleterre atteignent en moyenne 83 000 tonneaux par an, soit un peu moins de 750 000 hl. Si les vins prennent le nom du port d'expédition, ils ne proviennent pas seulement du Bordelais, mais surtout de tout le bassin aquitain, descendant la Dordogne, la Garonne et ses affluents jusque depuis le Tarn.

1152 : Aliénor d'Aquitaine épouse Henri II Plantagenêt, roi d'Angleterre.

1203 : Jean sans Terre, fils d'Aliénor, dispense les Bordelais du paiement de la Grande Coutume, taxe sur les exportations.

1215 : Jean sans Terre se fait expédier 120 tonneaux de vin « gascon » à Bristol. Il importe également des vins de « France » (de Paris), d'Auxerre, d'Anjou et d'Allemagne.

1235 : Les Bordelais reçoivent le droit perpétuel d'élire leur propre maire.

1241 : Privilège des vins de Bordeaux, qui interdit aux vins du Haut-Pays l'accès du port de Bordeaux avant le 11 novembre (date qui sera repoussée ensuite au 25 décembre). Cette réglementation leur permet d'écouler leur récolte en priorité.

1282 : Le roi Édouard I^{er}, successeur d'Henri III, commande 600 tonneaux, soit environ 540 000 litres de vin de Bordeaux, en préparation de sa campagne contre les Gallois.

1302 : Édouard I^{er} exempte les Gascons de la taxe qui frappe le négoce international.

1307 : Édouard III commande pour son mariage avec Isabelle de France, à Londres, 1 000 tonneaux de Bordeaux, soit l'équivalent de 1 200 000 bouteilles.

1308 : Libourne exporte près de 100 000 hl de vin, la plus grande partie venant de Bergerac. Cela ne fait que le sixième du total des exportations de Gascogne, le reste transitant par Bordeaux.

1337 : Début de la guerre de Cent Ans, qui en durera 116.

1344 : Les Gascons de Londres créent une association professionnelle, reconnue par charte royale sous le nom de « *Vintner's Company* ». Cette corporation sera l'une des plus riches et dynamiques du Moyen Âge.

1353 : Traité de commerce entre l'Angleterre et les deux ports de Lisbonne et Porto.

1424 : Ordonnance intitulée *On ne peut annoncer le vin pour autre qu'il n'est*.

1453 : Bataille de Castillon, qui marque la fin de la guerre de Cent Ans. L'Aquitaine redevient française.

L'expansion mondiale de la viticulture

Lorsqu'elle acquiert son indépendance en 1579, la Hollande devient vite la première puissance commerciale maritime d'Europe. Au XVII^e siècle, elle domine le commerce européen en achetant beaucoup de vins, destinés à être mélangés dans leurs entrepôts ou encore distillés. Ainsi, alors que depuis l'Antiquité les vins portaient le nom de leur origine, les Hollandais sont les premiers à faire des vins de coupage. La demande, toujours plus forte, provoque le développement d'une viticulture de masse, produisant des vins de qualité médiocre.

C'est à cette époque que la viticulture conquiert le monde. Les Espagnols l'introduisent en Amérique du Sud dans la seconde moitié du XVI^e siècle et les Hollandais plantent au milieu du XVII^e siècle les premiers cepes en Afrique du Sud. Les vignobles s'y développeront rapidement grâce aux immigrants allemands et aux huguenots français, venus après la révocation de l'édit de Nantes.

1577 : Un arrêt oblige les cabaretiens parisiens à s'approvisionner uniquement aux marchands de la ville, sur le port, sous la surveillance des Courtiers Jurés.

1598 : Édit de Nantes, qui rétablit la paix religieuse entre catholiques et protestants.

1600 : Dans son *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, l'agronome Olivier de Serres définit le terroir comme « l'air, la terre et le complant ».

1624 : Première guilde des distillateurs en France.

1666 : 60 alambics brûlent en Chalosse (dans les Landes) de l'eau-de-vie pour les Hollandais.

1668 : Guillaume d'Orange, roi d'Angleterre, interdit l'importation des eaux-de-vie françaises. Aussitôt, les Anglais copient le genièvre hollandais, qu'ils appellent « gin ».

1671 : Vatel se suicide, humilié de n'avoir pu présenter à temps à Louis XIV les plats de son banquet.

1680 : Ouverture du canal du Midi, qui relie la Méditerranée à l'Atlantique. Le port de Sète commence à expédier des vins vers la Hollande.

1685 : Révocation de l'édit de Nantes, qui va provoquer l'expatriation de nombreux protestants.

1704 : Édit autorisant les limonadiers à vendre en gros et en détail des vins d'Espagne, des Canaries, d'Alicante, de Rivesaltes, de Frontignan, et toutes sortes de vins de liqueur, français et étrangers.

1709 : Grand hiver, très froid. La plupart des vignes du royaume sont détruites par les gelées. Seul le Languedoc est épargné.

1715 : Fondation de Martell, première maison de cognac.

1720 : Les premiers verres (Bohème, Murano).

1729 : Création du Service de l'inspection des vins et eaux-de-vie en Languedoc.

L'âge d'or

Le XVIII^e siècle est le siècle de tous les progrès. On apprend à conserver les barriques grâce à l'utilisation de mèches soufrées, qui évitent le développement de bactéries acétiques. La généralisation de la bouteille et des bouchons de liège facilite le commerce tout en garantissant l'origine et en améliorant la qualité et la conservation des vins.

Bordeaux, souffrant de la concurrence des vins de Porto sous influence anglaise, se tourne résolument vers une politique de qualité. Des notables, Pontac à Haut-Brion, Ségur à Lafite et Latour, installent des vignobles sur des sols de graves, pour produire des vins riches, concentrés, qui séduisent très vite les Anglais, sous le nom de « *new french claret* ».

1662 : Sir Kenelm Digby crée la bouteille de vin moderne. Lourde, solide et épaisse, elle a un long col muni d'une bague, sur lequel on peut assujétir un bouchon.

1664 : Saint-Évremond, philosophe épicurien exilé en Angleterre, fait découvrir à l'aristocratie londonienne des vins pétillants originaires de Sillery en Champagne.

1665 : Installation de verreries, dans les massifs boisés de Saint-Gobain, pour la fabrication industrielle de bouteilles.

1666 : Fils du propriétaire de Haut-Brion, le jeune de Pontac ouvre à Londres la Pontack's Head, épicerie fine et restaurant, qui connaît un succès foudroyant.

1668 : Dom Pérignon devient responsable des vignes et de la cave de l'abbaye d'Hautvillers.

1678 : Premiers documents d'exportation du porto par les Anglais.

1691 : Louis XIV crée la charge de courtier commissionnaire, afin d'organiser le commerce du champagne. À l'époque, la vente est toujours interdite en bouteille, du fait du non-respect des contenances.

1707 : La *London Gazette* annonce la mise aux enchères d'un lot entier de *new french clarets* provenant des crus de Lafite, Margaux et Latour.

1728 : Le Conseil du roi confirme l'autorisation de transporter le vin de Champagne en panier de 50 ou 100 bouteilles. Le développement des bouteilles est alors fulgurant.

1776 : Édit de Turgot, qui permet la libre circulation des vins à l'intérieur du royaume et met fin au Privilège des vins de Bordeaux.

1789 : Le vignoble français couvre plus de 1 500 000 ha.

1801 : *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne et l'art de faire le vin, les eaux-de-vie, esprits de vin, vinaigres simples et composés* de Chaptal. Dans ce livre, il décrit et conseille le sucrage, qui s'appellera très vite « chaptalisation ».

1816 : *Topographie de tous les vignobles connus* d'André Jullien.

1855 : Classement établi par le Syndicat des courtiers en vins de Bordeaux, à l'occasion de l'Exposition universelle à Paris. Il représente une hiérarchie des prix de vente atteints par les vins de ces châteaux.

La crise du phylloxéra et ses conséquences

Un minuscule puceron, passager clandestin dans des plants de vignes importés d'Amérique du Nord, arrive en terre languedocienne en 1863. Très vite, il se développe et s'attaque aux racines des vignes européennes, provoquant la mort des souches en quelques années. Il dévaste le vignoble français et envahit le monde entier en moins de 30 ans. Son nom ? *Phylloxera vastatrix*.

En France, il faut arracher près de 1,5 million d'hectares. La pénurie de vins qui en résulte encourage la fraude et la fabrication de vins frelatés. Lorsqu'enfin on a pu reconstituer le vignoble français avec les cépages traditionnels greffés sur des plants américains résistants au phylloxéra, les jeunes vignes très vigoureuses provoquèrent des surproductions, d'où une chute des cours. Avec pour conséquence les grandes crises de 1907 en Languedoc et de 1911 en Champagne.

Après avoir créé la répression des fraudes, on réglemente les limites géographiques de production des vignobles de qualité. La notion d'appellation d'origine est ensuite complétée par la qualité du produit et ses conditions de production : en 1935 sont créées les appellations d'origine contrôlées.

1817 : Le cadastre fait état de 1 977 000 ha de vignes en France.

1852 : Apparition de l'oïdium en Europe.

1857 : Naissance de la compagnie du chemin de fer reliant Paris à la Méditerranée, ce qui facilite le transport des vins du Midi.

1863 : Arrivée du phylloxéra en Languedoc.

1866 : Publication des *Études sur le vin* de Pasteur sur les mécanismes biologiques et biochimiques de la fermentation alcoolique.

1868 : Identification du *Phylloxera vastatrix*, par Jules Planchon, botaniste à la faculté de pharmacie de Montpellier.

1875 : Plus de 1 500 000 ha doivent être arrachés, alors que le vignoble couvre 2 446 000 ha.

1878 : Apparition du mildiou, nouveau parasite de la vigne.

1885 : Mise au point de la bouillie bordelaise, à base de sulfate de cuivre, qui permet de lutter contre le mildiou.

1885 : La production passe de 80 à 25 millions d'hectolitres.

1889 : Devant les nombreuses fraudes que crée la pénurie de vin, il est urgent de donner une définition légale du vin : « produit de la fermentation complète ou partielle du raisin frais ou jus de raisin frais ».

1905 : Mise en place du Service de la répression des fraudes et de la qualité.

1907 : Manifestations en Languedoc, qui se soldent par cinq morts. Le 21 juin à Béziers, 500 soldats du 17^e de ligne se mutinent et fraternisent avec les vignerons, immortalisés par la chanson de Montéhus : « vous auriez, en tirant sur nous, assassiné la République ».

1911 : Révoltes en Champagne contre les pratiques frauduleuses de négociants, qui introduisent des vins de Touraine, du Languedoc et d'Espagne pour fabriquer du champagne.

1919 : Loi sur les appellations d'origine.

1935 : Création de l'INAO (Institut national des appellations d'origine) et des AOC (appellations d'origine contrôlées).

1949 : Création des VDQS, vins délimités de qualité supérieure, pour des vignobles de notoriété moindre ou plus récente que les AOC, et dont les conditions de production sont plus souples.

1968 : Création des vins de pays. Cette catégorie permet à des producteurs de se différencier des vins de table, notamment en pouvant revendiquer une région, une zone ou un département, un cépage, un millésime.

2009 : Nouvelle segmentation des vins, qui distingue les AOP, les IGP et les vins sans indication géographique.

Le monde du vin aujourd'hui

Les Trente Glorieuses ont vu le triomphe de la chimie. Traitements puissants contre les maladies, abandon des labours au bénéfice de désherbants, développement de

sélections clonales, plants de vignes résistants aux maladies mais souvent sélectionnés pour leur productivité.

Entre-temps, l'amélioration des connaissances scientifiques a permis de mieux maîtriser les vinifications et l'élevage des vins. Avec le revers de la médaille, comme l'utilisation de levures sélectionnées, qui gomment l'effet terroir au profit d'arômes plus flatteurs, ou d'enzymes pour extraire plus de couleur... Avec le risque d'avoir des vins plus technologiques, plus uniformes.

Les différents scandales comme les poulets aux hormones, la vache folle, la peur des OGM, ont sensibilisé les consommateurs. Les producteurs, eux-mêmes conscients des déséquilibres apportés par des traitements chimiques en excès, se sont tournés vers une « agriculture raisonnée ». D'autres sont allés encore plus loin, dans une démarche d'agriculture biologique.

Dans les vignes, on est plus sensible aujourd'hui au travail du sol, à un res-

pect de l'environnement. Dans le vin, on reste attaché à la notion de terroir et l'on revient à des vinifications moins interventionnistes.

Dans le même temps, le monde entier s'est ouvert au vin. Le Chili, l'Argentine, les États-Unis mais aussi l'Afrique du Sud, l'Australie ou la Nouvelle-Zélande ont planté massivement entre 1990 et 2000. Ils produisent aujourd'hui, dans une logique souvent industrielle, des vins qui plaisent, qui sont réguliers en qualité et qui concurrencent fortement les vins européens.

C'est donc avec une viticulture en crise que débute ce XXI^e siècle. Mais aussi avec une nouvelle réglementation, mise en place en 2009, qui devrait permettre d'améliorer la lisibilité des vins français, pour leur permettre de réagir face à la concurrence mondiale. Certaines conditions de production sont assouplies, notamment un choix plus libre de cépages, qui peuvent enfin être mentionnés, même dans la catégorie des vins sans indication

d'origine (anciennement vins de table)... ou encore des pratiques œnologiques, autrefois interdites, comme l'utilisation de copeaux de bois, qui apportent des goûts boisés à moindre coût.

Ne risque-t-on pas d'y perdre son âme ? Faut-il obligatoirement se plier aux canons du marketing pour concurrencer les vins du Nouveau Monde ? Il faut en tout cas faire des vins qui se boivent. Et, heureusement, il existera toujours des gens qui préféreront l'expression du terroir et la complexité plutôt qu'un boisé flatteur qui cache un manque de caractère !

Mais soyons positifs. Depuis les arrachages ordonnés par Domitien au I^{er} siècle de notre ère, la viticulture aura connu des successions de gloires et de déboires. Le seul danger serait de s'interdire de boire... Car n'oublions pas que, avec modération, « le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons alcoolisées » *dixit* Pasteur.