

# La Vigne et le vin

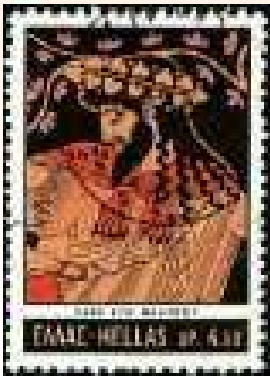
## Parcours historique

- Vendredi 26 Octobre 2004



## 1 - Origines de la vigne

- Asie mineure (-8000 ans) pour la culture de la vigne
- Egypte Pharaon Pepi II (-2400 ans)
- Vins rouges blancs et rosés
- Terroirs: vins du delta ,vins de Pelouse et de Letopolis
- Rites religieux antiques:



Dyonisos dieu du vin chez les grecs

Bacchus chez les romains



## 2- Vins romains

- Les vignoles antiques célèbres:
  - Vins de Falerne
  - Chianti (Toscane)
  - Vins du Vésuve (Sicile) Pompéi
- Les vins étaient aromatisés
- Pour la conservation résinés , additionnés d'eau de mer et parfois recouvert d'une couche d'huile.

- Outres et amphores



### 3- Vins Gallo-Romains

- Les romains décident de planter des vignes en Gaule
  - Narbonnaise
  - Bordelais
  - Puis vallée du Rhône et Moselle
  - Ensuite tout l'Empire (Espagne, Allemagne et Angleterre)
- La production devint si grande que les prix commencèrent à chuter:
  - L'empereur Domitien decreta l'interdiction de nouvelles plantations en Italie et fit arracher la moitié des vignes de l'Empire



- **La route romaine des vins en Lauragais**



*Taverne Gallo-romaine – Dijon*

- **Le Moyen age**



# Au Moyen Age, la vigne est omniprésente

- **Extension territoriale maximale**
  - 12ème et 13ème siècles
  - Au-delà des limites naturelles de fructification
- **Rôle prépondérant de l'Eglise (moines)**
- **Valeur commerciale et sociale du vin**
- **Evolution des goûts**
  - Vins du Nord
  - Vins du Sud (Vermeils)



## Caractéristiques des vins et de leur consommation

- **Titre: 7 à 8 degrés**
  - **Souvent coupé d'eau**
  - **Et aussi épicé (hypocras)**
  - **Raisiné (sur du pain!!)**
- **Quantité: de 2 à 4 litres par jour et par personne (moines de Cluny)**







# Viticulture

- **Role des moines**
- **Taux d'encépage**
- **Vigne très bien entretenue**
- **Le principe du complant**

Nestor...

