

LE MUSEE DU VIN

Mardi 7 décembre 1993

Historique du Musée du Vin -

La colline où serpentent les galeries du musée était, au début de notre ère, couverte par l'immense forêt de Rouvray dont le Bois de Boulogne n'est qu'un modeste souvenir. Vers le 6ème siècle, sur la rive droite de la Seine commence le défrichement de ces bois et un village, connu sous le nom de Nigeon, se développe sur les hauteurs de Chaillot avec ses cultures, ses vignes et ses carrières.

Le manoir de Nigeon, vaste propriété au bord du fleuve, change plusieurs fois de mains durant les siècles troublés du Moyen-Age. En 1493, le chevalier Jean Morthier, conseiller-chambellan du roi Charles VIII, et seigneur de ce lieu, en fait don à François Martorille (1416-1507) pour y construire un couvent.

Le futur Saint-François de Paule, appelé en France en 1475 par le roi Louis XI, avait fondé en Calabre dès 1454 un ordre d'ermites rendu célèbre par ses vertueuses actions et la rigueur d'un mode de vie exemplaire.

Ainsi s'établissent aux portes de Paris les Frère Minimes, les moindres des moines, qu'une règle sévère oblige au silence et à la privation de tout aliment tenant son origine de la chair. Ils vont simplement vêtus de laine (robe, chaperon, ceinture à cinq noeuds) et chaussés de sandales. Ils seront familièrement appelés "Bonshommes" en souvenir du surnom donné par Louis XI à Saint-François.

La communauté se met vite au travail. Son domaine, enrichi des donations de la reine Anne de Bretagne, s'étend jusqu'à notre actuelle rue des Eaux. L'édification de l'abbaye et des bâtiments conventuels commence. L'église achevée sous François Ier ne sera dédiée que le 13 juillet 1678.

A la fin du 15ème siècle, la Guerre de Cent Ans terminée, Paris se repeuple et la paix favorise la reprise des cultures et du commerce. Le vignoble d'Ile-de-France est peu à peu reconstitué, ceinturant la capitale, notamment à l'ouest sur les coteaux bordant la Seine. Les Bonshommes cultivent eux aussi la vigne et la qualité leur importe plus que la quantité. Dans un clos de six à sept arpents, dont la rue Vineuse rappelle aujourd'hui l'existence, ils utilisent des cépages nobles qui assureront au vin la douceur, le fruité et la limpidité qui le rendront célèbre.

Dans l'épaisseur de la colline, ils découvrent d'anciennes carrières d'où sont extraites depuis des siècles la glaise utilisée dans les tuileries et la pierre nécessaire à la construction des ponts et des monuments de Paris. Ils aménagent dans ces galeries de vastes celliers, tels ceux que l'on peut voir en entrant au musée. De grands fûts de chêne y sont entreposés.

Le vin produit sert à la célébration des offices et à la consommation de la communauté religieuse et de ses hôtes. Les excédents autorisés à la vente sont acheminés en muids jusqu'aux berges toutes proches de la Seine, puis transportés par bateau au Port de la Grève, au coeur de la Capitale, où ils sont proposés aux marchands. Rappelons que durant des siècles, les vignobles d'Ile-de-France ont produit les vins préférés des Parisiens. Les rois aussi les ont aimés et Louis XIII, au retour de ses chasses au Bois de Boulogne, fera souvent halte chez les Bonshommes pour s'y rafraîchir en buvant leur vin clairet.

Au 17ème siècle est ouverte la rue des Eaux qui donne aujourd'hui accès au musée et dont le nom évoque les diverses sources d'eau minérale découvertes à cet endroit entre 1650 et 1720. Jugées ferrugineuses, sulfureuses, laxatives et mêmes propices à la fécondité des femmes, ces eaux connurent une grande vogue jusqu'en 1785 avant de tomber progressivement dans l'oubli.

Le puits que l'on peut voir au musée est sans doute le dernier vestige de ces exploitations thermales fréquentées par les célébrités de l'époque, Jean-Jacques Rousseau et Benjamin Franklin notamment.

La Révolution, en supprimant en 1790 les ordres religieux, met fin à la vie de l'abbaye mise en vente un an plus tard. Les vitraux sont brisés, les oeuvres d'art dispersées et les derniers bâtiments conventuels, avant d'être détruits en 1906, abriteront une fabrique de coton.

Des antiques carrières évoquées plus haut, et dont les galeries au siècle dernier s'étiraient encore sur plus de six kilomètres, ne subsistent que les couloirs voûtés qui, dans le prolongement du cellier, servent de cadre au musée.

Redécouvert par un restaurateur parisien, le cellier fut aménagé en cave pour les restaurants de la Tour Eiffel puis, devenu Musée du Vin, fut ouvert au public en 1981. Il est aujourd'hui le siège du Conseil des Echansons de France, association fondée en 1954 pour la défense et la promotion des meilleurs vins de nos terroirs.

Un peu de Mythologie -

Bacchus nous accueille à l'entrée de la galerie du Musée. Dans la mythologie grecque, la vigne a été donnée par Dyonisos (Bacchus pour les Romains), dieu hellénique du vin et de l'ivresse, au roi Oenée afin de le récompenser de lui avoir prêté sa femme.

La tradition grecque rapporte une autre histoire où le berger du roi Oenée, Staphylos (la "grappe" en Grec) s'aperçut qu'une de ses chèvres était devenue toute joyeuse après avoir brouté du raisin. Staphylos imagina alors de presser le fruit de la vigne et d'en recueillir le jus, inventant ainsi le vin.

Dans la mythologie égyptienne, c'est Rê, le dieu solaire, créateur du monde, qui a introduit sur terre le vin et l'ivresse. Pour préserver le genre humain de la colère de la déesse Hathor (Aphrodite pour les Grecs), Rê confectionna une liqueur énivrante couleur sang.

Pour la mythologie romaine, l'introduction du vin est attribuée à Saturne, dieu des Semailles et de la vigne. Les Romains représentent Saturne avec la faucille du moissonneur et la serpette du vigneron.

Quant à la mythologie gauloise, elle place le **tonneau** cerclé de bois de chêne, invention celte, sous les auspices de Sucellus, divinité celtique de la forêt assimilée par les Romains au dieu Silvain, que l'on représenté couronné de lierre, une serpe à la main et un maillet de tonnelier sur l'épaule, Sucellus protégeait en quelque sorte le breuvage mythique.

La vigne -

Le travail du vigneron épouse le rythme des saisons et suit le cycle végétal de la vigne.

Après la chute des feuilles, la vigne entre en sommeil de novembre à mars. Le vigneron profite de ce moment où la sève ne circule plus pour mener à bien l'opération la plus importante, **la taille** de la vigne afin d'éliminer un certain nombre de rameaux pour concentrer le flux de sève sur les fruits et rendre la plante plus productive en qualité et en quantité.

Puis le viticulteur procède au **palissage** en maintenant la tige de la plante, les bras et les branches à fruits, par un système de tuteurs ou d'échalas portant des fils de fer. Ainsi, feuillage et récolte seront soutenus.

En février, le vigneron procède aux premiers **traitements** de la vigne contre les parasites végétaux et les animaux nuisibles.

Au printemps ou en été, on pratique un ou plusieurs **rognages** des rameaux. Dans certaines régions on procède au levage des rameaux qui seront relevés et attachés pour permettre un ensoleillement maximum. Dans quelque vignobles on opère un effeuillage à la base des rameaux pour exposer au mieux les grappes au soleil.

Le vigneron pratique des **fumures** pour apporter au sol des éléments qui pourraient lui faire défaut.

Les **labours** sont réalisés fréquemment : ils ameublissent et aèrent le sol, favorisent les réserves d'eau, détruisent les mauvaises herbes, facilitent le mélange terre-fumure et entretiennent la vie microbienne de la terre.

Puis vient la **vendange**. Elle est encore pratiquée à la main, mais la mécanisation des opérations de cueillette est maintenant devenue courante dans la quasi totalité des régions viticoles françaises.

Un cep de vigne a une durée d'une quarantaine d'années environ. au bout de ce temps, il faut replanter des jeunes plants. Ceux-ci vont étendre d'abord leur système de racines et fortifier leur bois. Il leur faudra de 4 à 5 ans avant de produire des fruits.

La vinification -

C'est l'ensemble des opérations par lesquelles le raisin se transforme en vin. Il existe trois grands processus selon que l'on veut faire du vin rouge, blanc ou rosé. Ces processus diffèrent selon les régions et les types de vins (cépages, terroirs). Il faut 1,5 kg de raisin pour obtenir un litre de vin de bonne qualité.

Vin rouge -

La première opération est l'**égrappage** qui consiste à égrener la grappe et à éliminer la rafle (pédoncule et pédicelles) qui contient des tanins. On procède ensuite au **fouillage** qui permet de faire éclater les grains de raisin et d'en recueillir le jus. Sous l'action de levures, commence la **fermentation alcoolique**.

Le moût se trouble, s'échauffe, des bulles se dégagent. On procède au **débourdage** qui consiste à débarrasser le moût des "bourdes" ou impuretés en suspension.

En quelques jours, le sucre des raisins est transformé en alcool éthylique et en gaz carbonique. Un degré d'alcool est obtenu par la fermentation de 16 à 18 grammes de sucre. La fermentation alcoolique dégage des calories et la réussite de cette opération réside dans la maîtrise du dégagement de chaleur.

A partir de la fermentation on est en présence de deux éléments, une phase liquide et une phase solide : le jus et les pellicules de raisin. Pour permettre une bonne **macération** il faut procéder au remontage du jus au-dessus du "chapeau" de marc.

Entre trois et vingt-et-un jours, le vin fait peut être **soutiré**. Cette opération consiste à séparer le vin dit "vin de goutte" d'avec le marc qui sera soumis à des pressurages afin d'en extraire le "vin de presse" plus chargé en tanins.

Enfin, la **fermentation malolactique**, au cours de laquelle l'acide malique du vin nouveau se transforme en acide lactique et en gaz carbonique.

Les vins que l'on souhaite boire jeunes sont conservés en cuves pleines, les vins dits "de garde" en fûts de chênes. Ils sont ensuite tirés en bouteille.

Vin Blanc -

Le vin blanc est obtenu par fermentation du jus de raisin pur sans macération des parties solides de la grappe. C'est ce qui distingue fondamentalement la vinification en blanc et la vinification en rouge.

Vin rosé -

Soit on vinifie des vins rouges en appliquant la méthode de vinification en blanc, soit on utilise une méthode de macération dite "par saignée" qui consiste à séparer le moût d'une vendange de raisins rouges après égrappage et foulage. Quand le moût a atteint la couleur recherchée on "saigne" la cuve pour obtenir le moût coloré.

En aucun cas, en France on ne peut obtenir un vin rosé par mélange d'un vin blanc et d'un vin rouge. La réglementation française l'interdit.

L'assemblage des vins -

C'est une pratique qui vise, par le mélange de vins judicieusement choisis, à améliorer leur qualité, à les équilibrer sur leur aspect, leur couleur, leur goût, leur taux d'alcool, etc. Cette opération est extrêmement délicate car elle est irréversible.

Une seconde opération qui peut être opérée est l'addition de moûts concentrés afin d'apporter plus de sucre, plus ou moins de couleur, de finesse, d'acidité ou d'arômes.

Le traitement avant conditionnement -

Le vin, produit vivant, doit subir un certain nombre de **traitements**, soit pour combattre des maladies ou accidents en cours de vinification, soit pour les prévenir. Certains intéressent le vin, d'autres le moût. Les substances employées pour ces traitements ne sont pas dangereuses pour l'homme. Leur dosage est réglementé et pour la plupart elles ne restent pas en solution dans le vin, elles précipitent et sont ainsi éliminées.

La **filtration** est une opération qui permet d'obtenir une parfaite présentation du vin, d'assurer sa quasi stérilité et de respecter la réglementation.

La **réfrigération** permet d'éviter les dépôts considérés, à tort, comme un signe d'altération.

La **stabilisation** est l'une des préoccupations majeures des producteurs car elle est un facteur de meilleure conservation de la qualité.

La **thermalisation** (mise en bouteille à chaud) concourt à la stabilisation des vins. Elle implique l'élévation de la température du vin jusqu'à 48°

La **pasteurisation-flash** consiste à chauffer les vins à 85° pendant 15 secondes afin de détruire les germes et levures et d'assurer la protection du vin contre les altérations.

Le sucrage ou chaptalisation -

Parmi les conditions exigées d'un vin pour lui accorder "l'Appellation d'Origine Contrôlée" figure son titre alcoolique minimum. La loi autorise, certaines années déficitaires en sucre, à ajouter du sucre et à rétablir le titre alcoolique exigé par la réglementation.

On utilisait autrefois le miel, qui avait l'inconvénient d'apporter au vin ses propres arômes, et en France à partir du 18ème siècle, le sucre. C'est Chaptal qui est le promoteur du sucrage à la vendange. Le sucrage ne doit pas dépasser 3 kg de sucre par hectolitre de vendange. La chaptalisation est totalement interdite pour les vins de table.

La bouteille -

Pendant des siècles, on a conservé le vin en barriques. A partir du 15ème siècle, les bouteilles de verre seront utilisées en France. Ces récipients en verre mince nous seront apportés avec la mode italienne de la Renaissance. Ils seront d'abord protégés par une enveloppe en osier et utilisés sur les tables à des fins purement décoratives.

A la fin du 17ème siècle, on découvre le bouchon de liège. Il apparut que le vin conservé en bouteille bien bouchée durait plus longtemps qu'en fût où il risquait de se gâter après la mise en percé. Dans la bouteille il acquérait du bouquet.

C'est le vin de Porto qui bénéficia le plus de ce traitement. Ce sont les Anglais, grands amateurs de vins de Porto qui généraliseront l'emploi de la bouteille.

D'abord de la forme d'un oignon, largement épaulée, elle ne pouvait être couchée et son bouchage assuré par de l'étoupe plus ou moins suifée se desséchait.

La découverte du Champagne, vers 1780 allait acheminer la bouteille vers sa conception actuelle. Son rôle désormais est quadruple :

- . assurer l'empilage dans la cave pour y connaître l'épreuve du vieillissement,
- . favoriser une maturation particulière pour faire naître le bouquet,
- . permettre la mise en caisse pour l'expédition,
- . aider au service du vin lors des repas.

Dès lors, la bouteille s'allonge pour permettre l'empilage sur le côté. Elle s'inscrit dans un rectangle capable de contenir deux bouteilles tête-bêche. Le liège a remplacé l'étoupe, assurant ainsi des échanges gazeux.

De nombreux crus ont déposé, juridiquement, une forme de bouteille qui leur est propre (Alsace, Côtes du Rhone, de Provence, etc.). Les bouteilles bordelaises, bourguignonnes, champenoises, plus anciennes, sont tombées dans le domaine public.

La teinte du verre est diversifiée. Aujourd'hui on distingue usuellement, quatre principaux types de coloration : blanche, verte, feuille morte, brune. Il s'avère que la teinte feuille morte, utilisée pour les grands vins est plus propice à une heureuse évolution. Si les rosés emploient la bouteille blanche, c'est pour ne pas altérer la teinte perçue par l'oeil du consommateur.

Au terme de la loi, la bouteille doit porter, gravée vers le fond, la contenance en centilitres :

- . Quart : 25 cl (un grand verre)
- . Demi : 37,5 cl (le tête-à-tête)
- . Médium : 60 cl (rencontre de trois amis)
- . Bouteille : 75 cl (6 à 8 verres)
- . Magnum : 2 bouteilles
- . Jéroboam : 4 bouteilles
- . Réhoboam : 6 bouteilles
- . Mathusalem : 8 bouteilles
- . Salmanazar : 12 bouteilles
- . Balthazar : 16 bouteilles
- . Nabuchodonosor : 20 bouteilles.

Le verre -

Si les Gaulois connaissaient le verre dès le 1er siècle, ils utilisaient pour boire, des gobelets en céramique à parois fines, ou parfois même des timbales en argent.

L'usage du verre se généralisera au 12ème siècle : verre à tige, fragile et élégant pour les riches consommateurs, et verre-gobelet d'aspect plus rustique mais de contenance plus grande.

Au 14ème siècle, le verre à boire et de forme élancée, supporté par une tige haute et fine au pied évasé et large. Les parois sont extrêmement minces.

Au 15^{ème} siècle, on utilise à table le verre apode (sans pied), en forme de tronc de cône.

Le 16^{ème} siècle voit l'apparition de verres de formes différentes. Ils pouvaient posséder un pied tronconique ou conique, les parois étaient lisses ou soulignées d'un filet, puis, sous l'influence italienne, enrichies de décors moulés ou émaillés.

La présentation des verres à boire a été influencée au 18^{ème} siècle par une mode venue de Bohême. Sur les tables françaises on voyait des verres de petite contenance aux parois épaisses et aux supports hauts et massifs.

De nos jours, l'amateur de vin doit disposer d'une série d'au moins quatre sortes de verres susceptibles de s'adapter à l'ensemble des types de vin qu'il est amené à offrir :

- . un verre de grandeur moyenne, forme oeuf allongé, pied élégant et fin pour les vins blancs,
- . un verre au calice allongé, à peine refermé vers le haut, pied élégant et fin pour les vins rouges légers,
- une coupelle ventrue, resserrée vers le haut, pied court et solide pour les vins rouges riches et charpentés,
- . une flûte pour les champagnes et vins mousseux. La coupe est à proscrire.

Le Champagne -

Exporté dans 150 pays du monde, le vin pétillant de la Champagne, qualifié de "vin de la civilisation" par Talleyrand, a réussi à se hisser au rang d'ambassadeur le plus prestigieux de la France à l'étranger.

Sa présence en Champagne remonte à des temps très anciens. Ce vignoble produisait un vin réputé — non pétillant — dont abusaient, plus que modérément, selon Jules César, les populations locales. Les légions romaines eurent loisir d'admirer et d'apprécier le vignoble champenois, mais peu de temps, car Domitien, en l'an 92, craignant de voir se relâcher la vigilance de ses soldats, ou plus vraisemblablement par crainte de perdre la suprématie commerciale des vins romains, ordonna l'arrachage des ceps champenois.

Cette mesure protectionniste fut levée en l'an 280, lorsque Probus autorisa la reconstitution du vignoble. Le développement d'une nouvelle religion, le christianisme, favorisa l'usage et donc la demande de vins de messe. L'église géra ses propres vignobles.

Au cours des siècles suivants qui virent se succéder les hordes dévastatrices barbares, les Champenois demeurèrent très attachés à la culture de la vigne. Plusieurs vins rouges champenois furent peu à peu prisés des têtes couronnées. Le sacre des Rois de France à Reims fut l'un des facteurs de succès du vin de Champagne. Au fil des ans la qualité de quelques grands crus parvint aux royales oreilles de souverains étrangers qui mirent un point d'honneur à être propriétaires en Champagne.

Au 16ème siècle, disettes et famines sévissaient périodiquement. Charles IX limita la superficie encépagée en vignes de manière à consacrer plus de surfaces à la culture du blé et aux paturages.

Parallèlement à l'élaboration de vins rouges, les Champenois commencèrent à commercialiser un vin gris. Cette nouvelle variété de vin eut vite ses adeptes qui fondèrent l'Ordre des Coteaux dont l'unique règle interdisait à ses membres de boire d'autres vins. Cette "Société de Fins Débauchés" comme on l'appelait alors, fit découvrir, en particulier aux Anglo-Saxons, la délicatesse de ce vin qui devint pétillant.

Les Champenois savaient depuis longtemps qu'une fois mis en bouteilles, le vin fermentait une seconde fois. Le grand mérite des moines bénédictins de la région fut de maîtriser, plus que d'inventer, le phénomène de la mousse.

L'histoire a retenu le nom du célèbre moine de l'abbaye d'Hautvillers : Dom Pierre Pérignon. L'attention particulière qu'il portait à ce vin le conduisit à maîtriser, après maintes tentatives, la seconde fermentation.

Il assembla différents crus pour mieux équilibrer ses cuvées. Il mêla de la colle au vin de manière à l'éclaircir et fit des essais sur la qualité des sucres pour obtenir une mousse légère. Il remplaça par un bouchon de liège, l'archaïque broquet de bois maintenu au goulot par une ficelle de chanvre. Il favorisa l'utilisation de la flûte qui permettait d'examiner beaucoup mieux et plus longtemps les bulles.

Au cours du 18ème siècle, le renom de vin mousseux connut une vogue grandissante. Cependant la production demeura modeste, en raison de difficultés techniques non résolues (casse de bouteilles).

Il faut attendre le 19ème siècle et ses innovations techniques pour assister au premier essor conséquent des ventes de Champagne qui passèrent de 7 millions de bouteilles en 1844 à 28 millions en 1899.

Un pharmacien de Châlon-sur-Marne, Jean-Baptiste François, établit la relation entre la quantité de sucre contenu dans le vin et la seconde fermentation. Grâce à ses travaux, le fléau de la casse de bouteilles tendit à disparaître. Complétant les recherches de J.B. François, celles de Pasteur sur les ferments permirent aux Champenois de voir régler, tant les problèmes de casses de bouteilles que ceux des troubles des vins.

La fabrication de bouteilles plus résistantes, le remplacement de la ficelle de chanvre par un muselet, l'invention de la table à remuer, par un collaborateur de la Veuve Cliquot-Ponsardin, le développement des moyens de transport et de communication donnèrent à plusieurs Champenois l'occasion de forger une image de marque prestigieuse au vin de Champagne qui inspira à Voltaire ces "vers immortels" :

"Chloris, Eglé, me servent de leur main
D'un vin d'Aÿ dont la mousse pressée,
De la bouteille, avec force élancée,
Comme un éclair fait voler le bouchon,
Il part, il rit, il frappe le plafond,
De ce vin frais, l'écume pétillante
De nos Français est l'image brillante"

Les confréries vineuses -

Le 24 février 1529, a été créée à Gaillac la première confrérie connue sous le nom de Companhan de la Poda (Compagnie de la serpette), référence faite au légendaire Sabinus, le premier ancêtre des Sabins, que Virgile dans l'Enéide représente avec la serpette du vigneron comme attribut.

Très tôt, ces confréries sont devenues patronales et se sont placées sous l'égide d'un saint protecteur de la vigne et du vin, puis ces associations crypto-religieuses se sont transformées en sociétés corporatistes d'entraide et de défense de la profession.

Disparues dans la tourmente révolutionnaire, elles renaîtront de leurs cendres dans les années trente et se multiplieront après 1945. Actuellement, tous les grands vignobles français possèdent leurs confréries vineuses, chacune marquée de ses traditions locales, son rituel, ses cérémonies, ses costumes.

* * *

Ce pèlerinage sur le domaine des "vins de France" – car cette appellation ne couvrait alors que la petite France capétienne – ne nous a guère éloigné de nos anciens vignobles garchois. La toponymie locale d'ailleurs nous le rappelle, les gestes des vigneron et des vendangeurs retrouvés sur les tapisseries et les illustrations, les outils millénaires sur lesquels se penchaient les hommes à la houe, les édits et taxations du bon roi Henri contrôlant l'entrée des barriques de vin aux portes de Paris (1602) nous conduisaient jusqu'aux combattants de la dernière sortie des Parisiens en 1871 qui s'empêtrèrent et s'empalèrent sur les échelas des vignes, sur les pentes de Buzenval, un certain 19 janvier.

* * *

*

FICHE DE VISITE
LE MUSEE DU VIN



Ouvert en 1981, le musée du vin occupe les galeries souterraines d'anciennes carrières de Paris et un vaste cellier attenant, seuls vestiges de l'abbaye des Frères Minimes, ordre fondé au XV^{ème} siècle par Saint-François de Paule.

Jusqu'à la Révolution pendant laquelle l'ordre est dispersé et le couvent pillé, les "Bonhommes" – comme les surnommait Louis XI – à l'instar des autres congrégations religieuses, sont tenus de produire le vin de messe et cultivent la vigne. C'est aux moines de l'abbaye de Saint-Denis, au VII^{ème} siècle, que l'on doit le premier vignoble parisien, mais c'est à l'abbesse Adélaïde de Savoie, au XII^{ème} siècle, que l'on doit son véritable développement. Le vin de France, comme on l'appelait alors, était du genre clairet, c'est-à-dire rouge léger.

Boisson mythique, boisson mystique, le vin confond son histoire avec celle de toutes les religions des grandes civilisations indo-européennes. Dans l'Inde védique, Vêna (aimé en sanscrit, étymologie du mot vin) est la liqueur du Sôma, boisson fermentée et dieu puissant.

Dans l'Egypte ancienne, le vin est consacré à Osiris, dieu de la résurrection, en Grèce à Dionysos, à Rome à Liber Pater puis à Bacchus. Chez les chrétiens, Noé fut le premier à planter la vigne, Jésus transforma l'eau en vin aux noces de Cana, et l'eucharistie transforme le vin en sang du Christ.

Apparue il y a plusieurs millions d'années, comme en témoignent les empreintes fossiles des formations tertiaires du Groenland, de l'Islande et de l'Alaska, du temps où régnaient sur ces régions polaires des températures clémentes, la vigne fut cultivée dès 9000 ans avant notre ère et le vin pressé 6000 ans avant J.C. (pressoir de Damas).

De son origine, vraisemblablement caucasienne, la culture de la vigne se développe en Mésopotamie, apparaît en Egypte dès le IIIème millénaire, puis en Grèce.

Les fresques des mastabas (tombeaux), en particulier celui de Nakht, fonctionnaire thébain du XIVème siècle avant J.C., nous renseignent avec précision sur la façon dont les Egyptiens cultivaient la vigne, pressaient le raisin et buvaient le vin.

Des écrits d'Hésiode et d'Homère attestent de la variété des vins qui existaient dans le monde grec. Les Grecs se réunissaient après le dîner, en "symposium" où circulaient des coupes de vin largement coupé d'eau, dans une ambiance joyeuse et conviviale.

En Italie, le vin est introduit par les Grecs au VIème siècle avant J.C. Sa consommation est d'abord uniquement réservée aux hommes et encore doivent-ils être âgés de plus de trente ans. Puis son us et son abus conduisent à l'interdiction des bacchanales par le consul Postumius après un discours enflammé de Caton (186 av.J.C.).

Sous l'occupation romaine, les Gaulois, d'abord buveurs de cervoise, deviennent de si bons élèves qu'ils inventent le tonneau et voient, en 92, leurs vignes arrachées sur ordre de l'empereur Domitien qui avait constaté que "les vignes étaient entretenues au détriment des champs".

Avec l'ère chrétienne, sous l'égide des ordres religieux, tels les cisterciens, le bénédictins, les châtreaux, on assiste à la naissance des futurs grands vignobles français.

Après la Révolution, le vin s'embourgeoise, jusqu'à la deuxième moitié du XIXème siècle où la presque totalité du vignoble est détruite par le phylloxéra, insecte introduit en France par des boutures américaines.

La reconstitution du vignoble à l'aide de cépages américains résistants demande plus de 25 années d'effort.

En 1989, avec 61 millions d'hectolitres, la France est le deuxième producteur mondial de vin en volume, derrière l'Italie, mais elle est de loin le premier pays producteur pour la valeur de sa production.

Et maintenant, entrons dans le musée du vin où nous nous familiariserons avec le travail de la vigne et l'élaboration du vin, où nous apprendrons l'histoire du bouchon et de la bouteille, où nous découvrirons les confréries vineuses, sous la protection de Saint-Vincent, patron des vigneron.

Elisabeth Schmelck