

## Une histoire mondiale du vin

L'histoire économique et commerciale du monde est centrale pour comprendre l'histoire du vin.

### Début de la viticulture

La vigne cultivée fait partie de la famille des vitacées et du genre *Vitis* (liane ligneuse, possédant des vrilles). La vigne est une liane qui nécessite de la lumière et de la chaleur. Pour cela, elle peut s'étendre sur des dizaines de mètres, utilisant les supports qu'elle rencontre, rochers, ravins arbres... A l'origine les grappes sont beaucoup plus petites, moins sucrées. L'homme a sélectionné au cours des millénaires les pieds de vigne ayant les caractères les plus intéressants pour lui, c'est-à-dire : production, résistance aux maladies, arômes, goûts, couleurs correspondant au pays et à l'époque.

### Préhistoire

La vigne existe à l'état sauvage. Les humains qui sont des chasseurs- cueilleurs s'en nourrissent comme un autre fruit quand il en existe sur leur territoire.

### Antiquité

Le passage de la vigne sauvage à la vigne cultivée s'est fait progressivement. Il s'est effectué au Moyen-Orient à partir du 7<sup>e</sup> millénaire avant notre ère. Domestiquée par les peuples d'Asie occidentale, en particulier les Phéniciens, la vigne est peu à peu diffusée dans le moyen orient puis sur le pourtour de la Méditerranée.

La mer, la présence des axes fluviaux jouent un rôle très influent. Les vignobles sont installés sur les axes de communication les plus importants.

### Moyen Âge

En France, les nombreuses invasions (Goths, Wisigoths, Maures), limitent la culture de la vigne qui se réfugie dans les mains des chrétiens. De grands progrès seront accomplis sur l'adaptation des terroirs aux cépages, en particulier sur la Bourgogne. Partout en Europe, la religion chrétienne, protège le vignoble. Les pays où s'établissent les Maures (Espagne en particulier) voient leur viticulture se limiter et être remplacée par une production de raisins secs ou de table. C'est également à partir de cette période que le Moyen-Orient perd sa vocation à produire du vin. Les échanges commerciaux se font essentiellement par voie maritime et fluviale,

les routes sont peu sûres et peu praticables dans de nombreuses régions. En France, le paysage viticole actuel se met en place, la noblesse et le clergé jouant un rôle très dominant.

### Renaissance et Temps modernes

C'est la période des grandes réformes chez les chrétiens et grandes découvertes par les Européens. Le Portugal, l'Espagne, les Hollandais, les Anglais, les Français diffusent la viticulture dans les lieux où ils se rendent. Les Anglais et les Hollandais, n'ayant pas le climat pour produire, mais ayant de gros besoins, vont être à l'origine de grands changements dans les vignobles et souvent de leur expansion.

- **Les Anglais** favorisent le développement du Xérès, dont ils sont friands, à partir du XVI<sup>e</sup> siècle. Durant les périodes de guerre, entre la France et l'Angleterre, ceux-ci se tournent vers d'autres

pays pour acheter leur vins : ainsi le développement des vins de Porto au XVII/XVIII siècle (traité de Methuen en 1703).

- **Les Hollandais** ayant besoin de vins de distillation vont inciter la France à distiller des vins à gros rendements près des grands ports de l'Atlantique (Rochelle, Nantes, Bordeaux, Bayonne). On en trouve encore les traces aujourd'hui avec le gros-plant du pays nantais, le cognac et l'armagnac.
- Habités aux vins sucrés d'Europe du Nord, ils sont demandeurs de ce type de vins. Dans le Sud-ouest la production de vin moelleux et liquoreux se met en place. Chassés pour cause de protestantisme (Édit de Nantes en 1685), les Bergeracois se réfugient en Hollande et y lient des liens commerciaux privilégiés. Les Hollandais sont également à l'origine de l'utilisation de soufre pour protéger les vins et conserver les vins sucrés, ainsi que de l'assèchement des zones marécageuses qui vont permettre en particulier de récupérer une grande partie des terres du Médoc qui deviendra par la suite un grand vignoble.

C'est également à cette période que la demande en vin rouge tannique (type vin noir de Cahors émerge).

Durant cette période, les bourgeois, qui développent le négoce, jouent un rôle très important, ainsi que les différentes religions et la noblesse. Les transports en bateau sont très dominants, la barrique se répand pour le transport, la conservation et la consommation.

## Époque contemporaine

L'époque contemporaine démarre après la Révolution française, elle se caractérise par les progrès industriels et scientifiques. La viticulture entre dans une ère industrielle. La bouteille se répand pour la conservation des vins chers. Les agriculteurs qui quittent la campagne pour aller travailler dans les mines et les usines, grossissent la taille des villes, et font augmenter la demande en vin de basse qualité peu alcoolisé. L'introduction des produits chimiques se fera suite aux grands fléaux qui touchent la vigne (oïdium 1850 et mildiou 1880 en particulier) et au progrès des techniques agricoles, le but étant d'augmenter les rendements.

- **Phylloxéra et crise de surproduction** : Le phylloxéra, à partir de 1870, détruit la presque totalité du vignoble en France, mais également dans une grande partie de l'Europe. Il sera reconstitué, dans les seules régions où la vente est rentable grâce à la mise en place des porte-greffes trop onéreux pour les viticulteurs pauvres. Durant la période phylloxérique, le manque de vin pousse les grands négociants à mettre en place des grands vignobles dans les colonies (Algérie en particulier, Maroc et Tunisie), mais également sur certaines régions d'Italie et d'Espagne. Ces régions seront en pleine production quand le vignoble français sera reconstitué. Cela va entraîner une crise de surproduction à partir de 1900 et un effondrement des cours. Les viticulteurs pauvres du Midi excédés se révoltent en 1907 contre les négociants et la fraude, les Champenois font de même un peu plus tard en 1911.
- **Création des AOC** : L'état français réagit en instituant une mise en place de notion d'origine. C'est le début de nos futures AOC. Les grandes régions viticoles au passé historique riche (Bourgogne, Bordelais) ou proche des grandes agglomérations (Paris) se remettent plus rapidement de ces crises. Les zones moins connues disparaissent ou se maintiennent grâce à la coopération (très importante dans le Sud-ouest, le Languedoc-Roussillon et l'Alsace).
- **Rudolf Steiner**, précurseur de la Biodynamie, rédige son cours aux agriculteurs en 1924.
- **La coopération** se développe également au Portugal et en Espagne, qui ont également été touchés par le phylloxéra, mais également par l'arrêt des achats de vins par les Français en 1930.

- La période 1930/1980 correspond à une période de reconstruction et de production de quantité.
- **Viticulture biologique** : C'est durant cette période, s'opposant à l'agriculture conventionnelle, que les autres courants de l'agriculture biologique se mettent en place (Sir Howard crée l'agriculture organique, HC et M. Muller et H P Rusch créent l'agriculture organo-biologique (voir partie sur les vins bio pour avoir plus d'informations). À partir des années 1970, en particulier sous l'influence des travaux de Rusch, l'association «Nature et Progrès» pose les bases écrites des règles de conduite d'une agriculture dite biologique.
- **Après les années 1980**, avec la disparition du monde ouvrier, la demande de vins de basse qualité diminue. On consomme moins, mais meilleur. De plus l'hygiène, la sécurité entrent dans les chais, les progrès techniques sont surtout visibles dans les chais peu encore dans les vignes.
- **Depuis les années 1995**, des progrès au niveau de la qualité sont instaurés en particulier en s'occupant mieux du raisin (contrôle de maturité plus précis, modification des pratiques (bio et autres).

A cette période des pays développent leur viticulture comme les États-Unis, l'Australie, le Chili, l'Argentine, l'Afrique du Sud. La France, l'Italie et l'Espagne doivent faire face à la concurrence mondiale, ou de très nombreux pays produisent des vins de bonne qualité, facilement identifiable pour des coûts modiques, avec des législations beaucoup plus souples que celles de l'Union européenne.

La mise en place des AOP et des IGP, en 2009, réponds à cette pression et à pour but de conserver l'originalité de nos régions viticoles, tout en donnant un cadre pour être concurrentiel sur le marché mondial.

On voit l'oenotourisme se développer dans de nombreux pays, la France accusant un retard certain par rapport à l'Italie ou les États-Unis.

De nos jours, la religion joue encore un rôle (musulmans et chrétiens en particulier), mais c'est essentiellement le négoce et le libéralisme avec la libre concurrence qui sont prépondérants sur le monde du vin. Face à cela, émerge une forte poussée des vignerons qui s'installent ou se reconvertisent en agriculture biologique et/ou paysanne.

période	faits marquants
<p><b>Préhistoire</b></p> <p>avant 4000 ans av.JC</p>	<p>Les hommes préhistoriques cueilleurs/chasseurs consomment des raisins, comme d'autres baies.</p> <p>7000 av. JC, en Iran, traces d'un vin dans une jarre.</p> <p>6000 av.JC, En Arménie, traces d'un complexe de vinification (presseur + cuve fermentation en argile), raisins <i>vitis vinifera silvestri</i></p>
<p><b>Antiquité</b></p> <p>entre 4000 ans av.JC à + 400 ap.JC</p>	<p>4000 av.JC : Traces de vinification en Géorgie et en Arménie</p> <p>2500 av JC : mésopotamiens (Irak aujourd'hui), développent la culture de la vigne</p> <p>1200 av.JC Egyptiens, Phéniciens (Liban, Syrie et Palestine d'Aujourd'hui) et grecs développent le commerce.</p> <p>1000 av. JC : apparition de la vigne cultivée en Rome Antique, en Afrique du Nord, en Espagne et dans le Sud de la France.</p> <p>100 à 500 ap.JC expansion très forte vignoble par les Romains en Europe du Nord.</p> <p>Le vin est vinifié dans des cuves ouvertes creusées dans la roche ou dans des cuves d'argile. Il est conservé dans des jarres puis des amphores (2 anses).</p>
<p><b>Moyen-âge</b></p> <p>400 à 1400 ap.JC</p>	<p>Europe : Invasion Barbares, la culture de la vigne se réfugie dans les abbayes. la barrique et les cuves en bois remplacent les amphores.</p> <p>Moyen-orient : l'essor de la religion musulmane met un frein à l'élaboration de vin dans ces régions.</p>
<p><b>Renaissance/ Epoque moderne</b></p> <p>de 1492 à 1792</p>	<p>Réformes religieuses/ Périodes des grandes découvertes : Beaucoup d'échanges commerciaux, les Anglais, les Hollandais, les Espagnols, les Portugais et les Français diffusent la culture de la vigne aux nouveaux pays avec qui ils commercent ou colonisent.</p>
<p><b>Epoque contemporaine ancienne</b></p> <p>de 1792 à 1962</p>	<p>De 1792 à 1850 la culture de la vigne est intense sur les pays méditerranéens, les vins bordelais et bourguignons sont très renommés.</p> <p>1850 : oidium</p> <p>1870 : phylloxera</p> <p>1780 : mildiou</p> <p>1900/1911 : crise de surproduction, émeutes dans le Sud de la France et en Champagne</p> <p>1930/1962 : essor de la coopération, création des AOC pour protéger et relancer le vignoble très touché, appauvrissement de la biodiversité des cépages.</p> <p>1962 : Rapatriement des viticulteurs algérois en France.</p>
<p><b>Epoque contemporaine actuelle</b></p> <p>de 1962 à 2011</p>	<p>1962 à 1980. Période de production de masse, valorisation des cépages gros producteurs et résistants.</p> <p>1980 à 2011 : Développement des vignobles du nouveau monde, prise en compte plus grande de la qualité (progrès techniques), standardisation des goûts, production mondialisée de vins de qualité en bouteille,</p> <p>2009 : Création des AOP et IGP au niveau européen.</p>

Bibliographie et autres recherches :

Une histoire mondiale du vin – Hugh Johnson - Editions Pluriel/Hachette 1990

Atlas mondial du vin - Hugh Johnson et Jancis Robinson - Flammarion 2008

Bergerac et ses vins. Editions Féret 1994

Dordogne Périgord Editions Bonneton 1993

Vins du Sud-ouest et des Pyrénées - Pierre Casamayor Ed. Daniel Briand et Robert Laffont 1983

Vignobles et vigneron du Bordelais 1850-1980 - Philippe Roudié - Presse universitaire de Bordeaux.1994

La vie quotidienne des paysans français au XVIIIème siècle - Pierre Goubert - Hachette -1982

Livret vins du Val de Loire - Interloire – 2007

Sur internet :

Wikipedia (histoire chemin de fer, histoire crise des vins du Languedoc en 1907)

Les ménestrels :

Echanges multiples avec des vigneron, des œnologues, des négociants, des administratifs travaillant dans le domaine du vin dans la région de Bergerac.