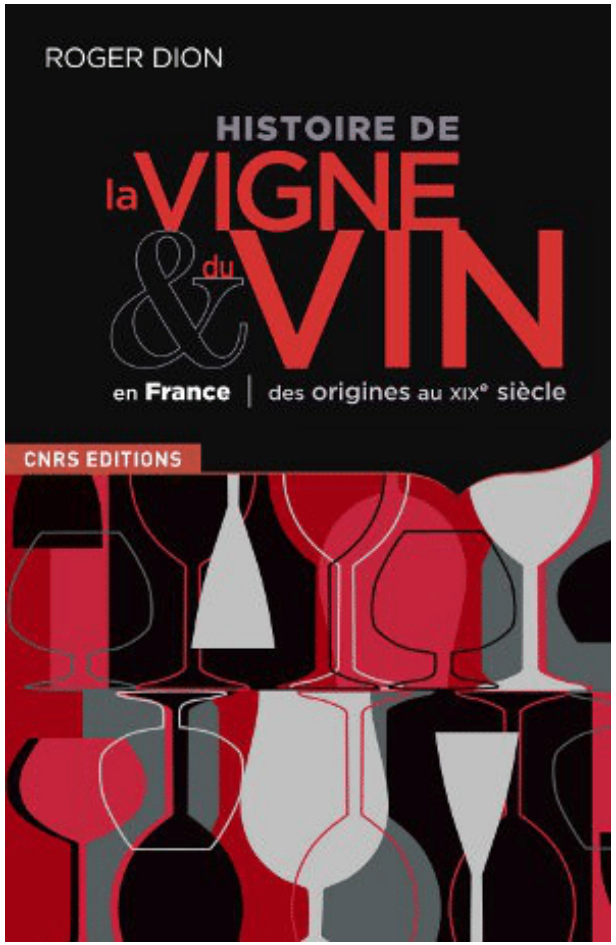
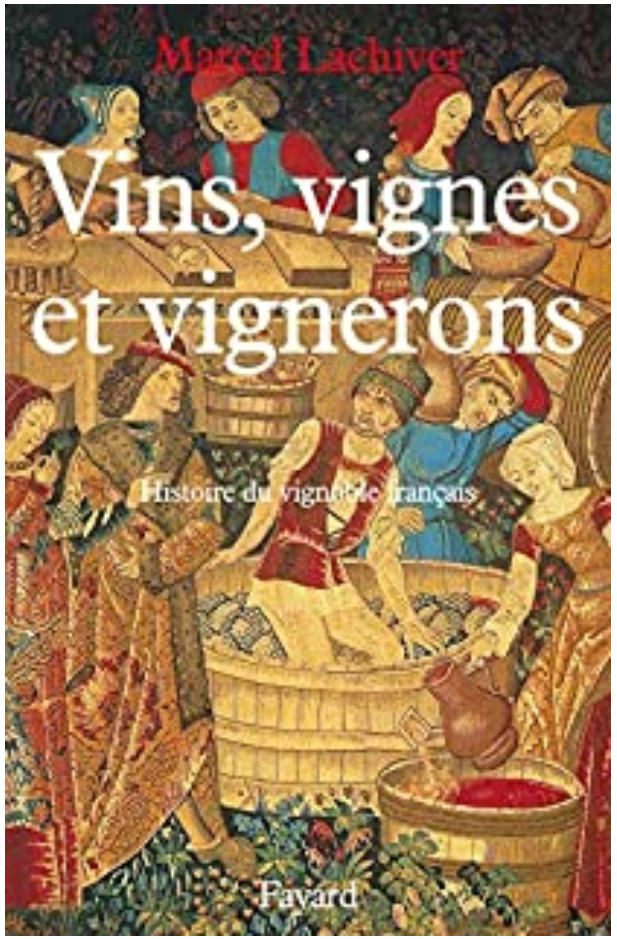
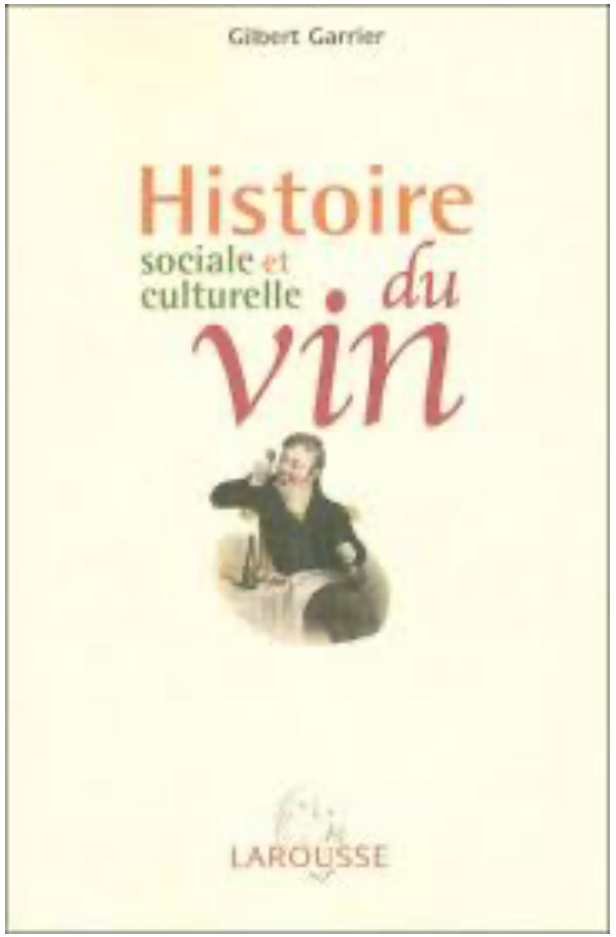
Le vin et sa consommation du Moyen Age à nos jours en France : aspects géographiques, sociaux et culturels

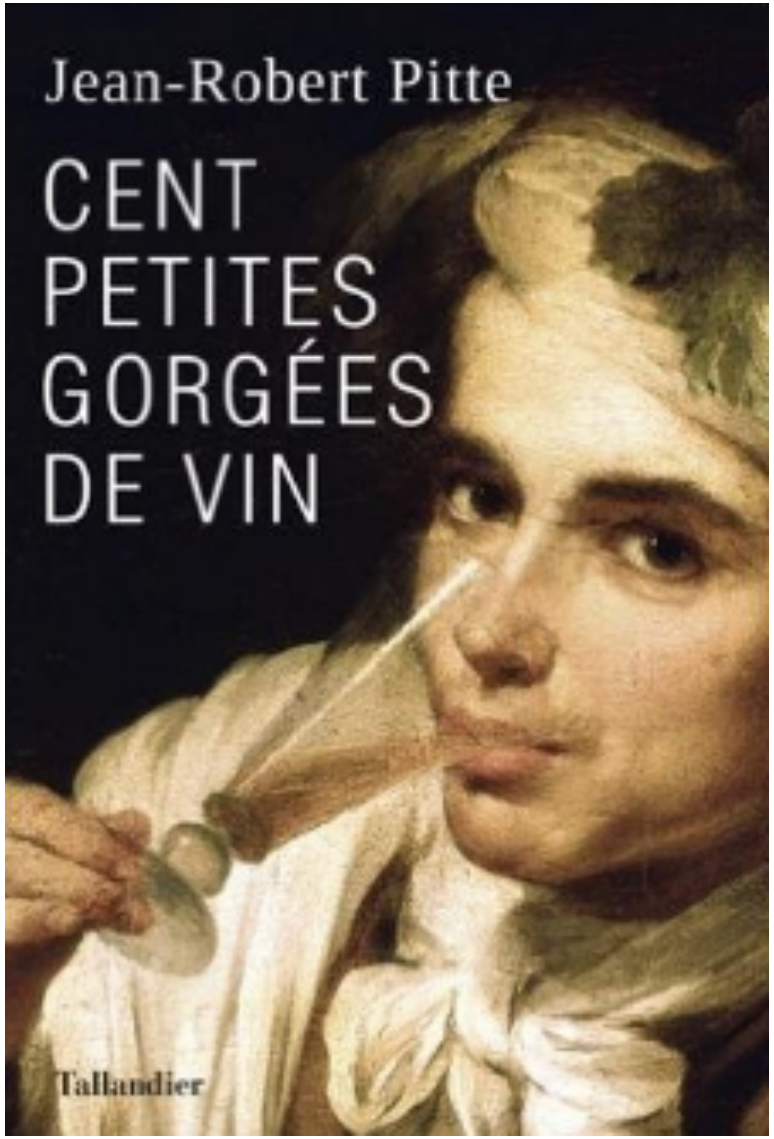
Broderie de Bayeux, XIèS

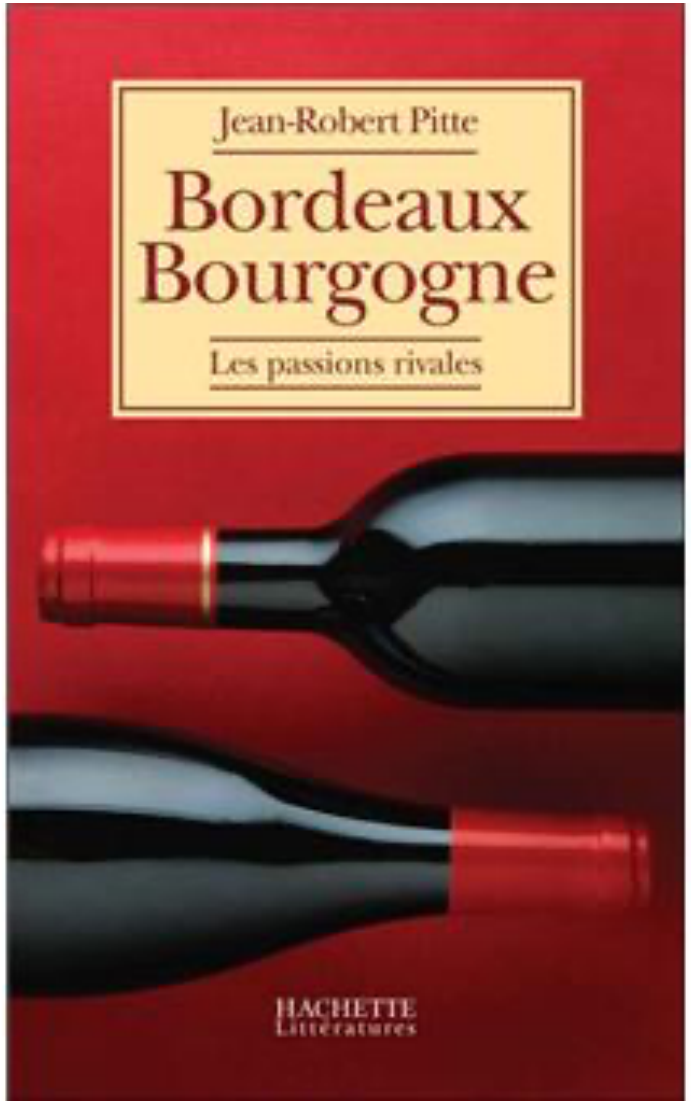

ROGER DION
HISTOIRE DE
la VIGNE
& du VIN
en France | des origines au XIXe siècle
CNRS EDITIONS


Marcel Lachiver
Vins, vignes et vignerons
Histoire du vignoble français
Fayard


Gilbert Garrier
Histoire sociale et culturelle du vin
LAROUSSE

JEAN-ROBERT PITTE
LE DÉSIR DU VIN
À LA CONQUÊTE DU MONDE
fayard


Jean-Robert Pitte
CENT PETITES GORGÉES DE VIN
Tallandier


Jean-Robert Pitte
Bordeaux Bourgogne
Les passions rivales
HACHETTE
Littératures

Question de fond : comment le vin est-il passé d'un produit nourricier (vin-aliment) à un produit synonyme de convivialité?

Sans jamais encourager les auditeurs à consommer bien entendu!

3 axes principaux vont guider l'intervention tel un fil rouge :

-quels vins consomment l'élite et le peuple ?

-La qualité : un avènement progressif

-L'accord vins et mets : une application récente

1 - LE VIN AU MOYEN AGE

En plus des vins consommés par les religieux

11-Les vins des banquets : profusion et ostentation

12-Que reste-t-il à boire pour le paysan et le citadin ?

12-Usages médicaux et culinaires : deux usages inséparables

1 - LE VIN AU MOYEN AGE

11-Les vins des banquets : profusion et ostentation

Peinture d'un banquet de noces au XVè siècle : des convives alignés sur un seul côté

Consommation de vin : 2l/pers/repas

Le vin n’est jamais consommé en association avec un plat

1 - LE VIN AU MOYEN AGE

12-Que reste-t-il à boire pour le paysan et le citadin ?

- Eau malsaine
- Lait et petit lait dans les campagnes, mais rapidement périssable
- Dans la ½ Nord de la France : cervoise brassée à domicile
- Cidre, à partir du XIVè siècle, de la Bretagne à la Picardie

Les vins des paysans

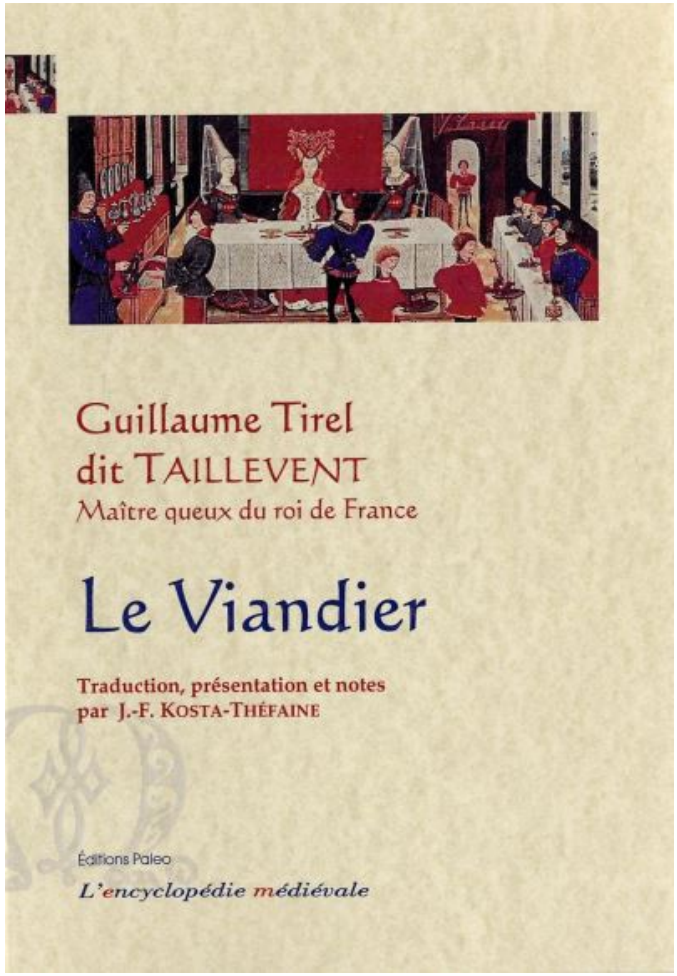
- Surtout un **vin de repasse (piquette)** = « refermenter » avec de l'eau les tanins, sucres et matières colorantes.

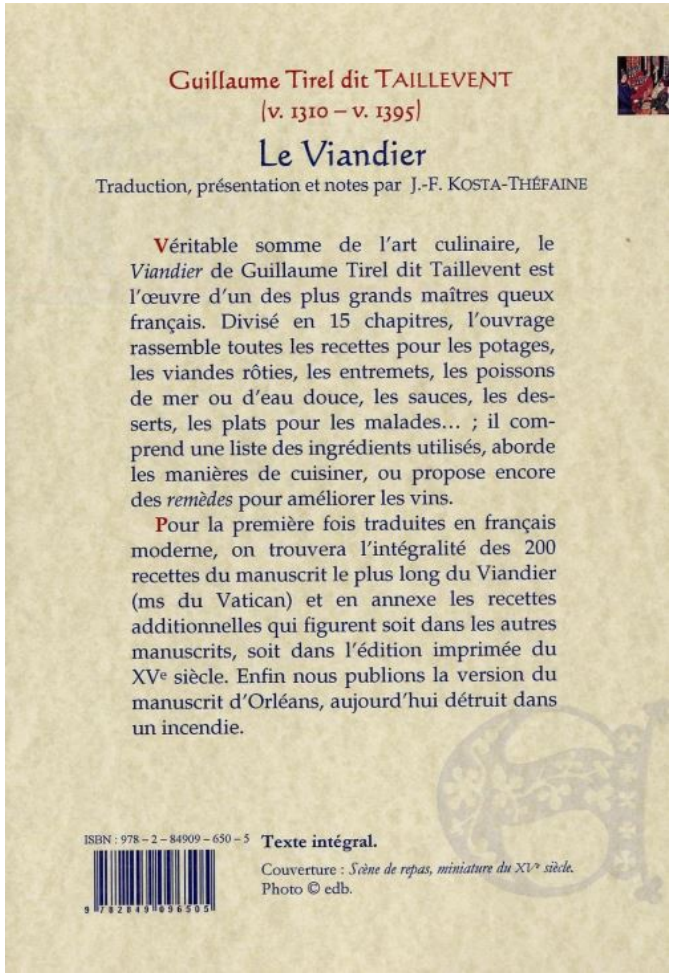
Les vins des citadins

- Problème récurrent : la demande doit s'aligner sur une offre presque toujours insuffisante.
- D'où fraudes = mouillage des vins, coloration artificielle.

1 - LE VIN AU MOYEN AGE

12-Usages médicaux et **culinaires** : deux usages inséparables



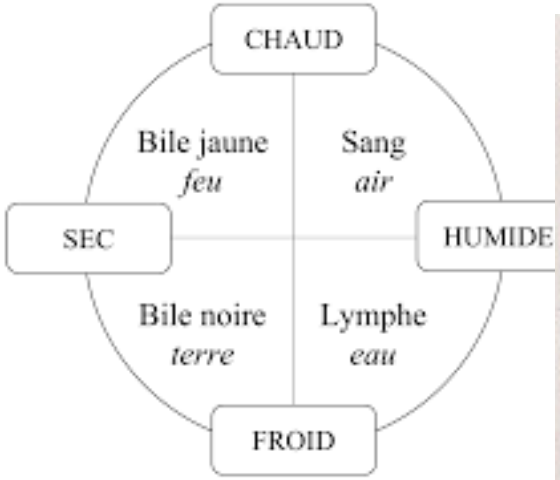


Vin cité 120 fois dans les 200 recettes du *Viandier* (1392)
Le vin est nourricier

- ✓ Marinades
- ✓ Potages
- ✓ Sauces
- ✓ Vinaigre
- ✓ Vins cuits

12-Usages **médicaux** et culinaires : deux usages inséparables

- Recommandé par Hippocrate au Vè siècle av. J.C.
- Science médicale médiévale repose sur le système hippocratique des 4 éléments et des 4 humeurs.
- Vins forts déconseillés
- Recommandé de couper son vin d'eau



Système des humeurs

https://catherineferlandhistorienne.com/2015/09/22/drinks-de-fille-hippocrate-et-nous/

Tournant du Moyen Age
Le XIVè siècle : catégories et noms de vins

<u>3 dates clés qui jouent un rôle dans le lent chemin vers la qualité :</u>

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 de vin »

1360 : ordonnance de Charles V qui classe les vins en 3 catégories

1395 : Charles VI ordonne l'arrachage et la destruction du gamay en Bourgogne et encourage la plantation du pinot…*mais application difficile*

L'exigence de la qualité va se développer du XVIè au XVIIIè siècle, en lien avec l'essor du « vin-plaisir »

2 – L'ESSOR DU « VIN-PLAISIR » (XVIè-fin VXIIIè siècle)

21- Vers des vins de qualité
22-La révolution de la bouteille (XVIIè siècle)

2 – L'ESSOR DU « VIN-PLAISIR » (XVIè-fin XVIIIè siècle)

21- Vers des vins de qualité

Acheteur réclame :

- De la qualité qui passe par la simplification du produit : … pas d'eau pour le couper, pas de miel pour l'adoucir, pas de poix pour le conserver…
- De boire autre chose qu'un simple « vin-aliment » ou vin rafraîchissant : il souhaite boire « avec plaisir », donc exige une qualité du produit.
- Quels sont donc les vins offerts à la consommation à partir du XVIè siècle?

Vins blancs
Jusque fin XVIII^{è} : une quasi exclusivité de la moitié Nord de la France

Vins clairets
Vins préférés des Anglais et de l'Europe du Nord
C'est la plus forte production des vignobles aquitains

Vins rubis,
vermeils (= vins rouges d'auj)

Vins noirs
provenant du Béarn, de Cahors

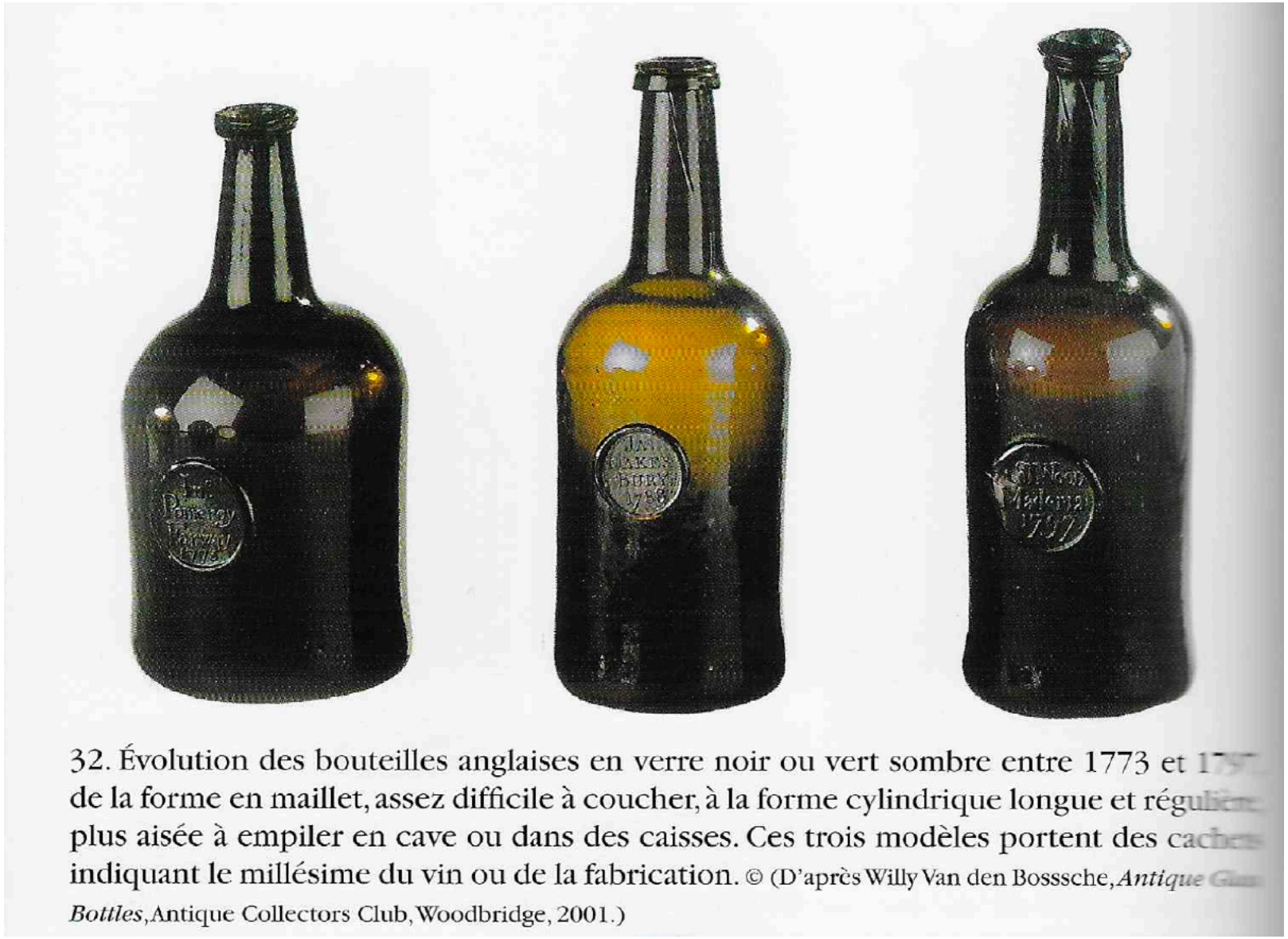
Mais le problème crucial et récurrent reste… la CONSERVATION car les vins sont INSTABLES, trop peu chargés en tanins et riches en bactéries.

C'est la BOUTEILLE qui va révolutionner la conservation.

2 – L'ESSOR DU « VIN-PLAISIR » (XVIè-fin VXIIIè siècle)

22-La révolution de la bouteille (XVIIè siècle)

- ✓ Le tonneau
- ✓ Le verre à pied
- ✓ La bouteille au XVIèS : elle sert surtout au transvasement, au service du vin.
- ✓ Il faut trouver un moyen pour la rendre moins fragile afin de développer le transport.
- ✓ XVIIè siècle : des bouteilles anglaises en verre opaque et résistant, mais qui restent onéreuses.
- ✓ Quant au bouchon de liège : il faut apprendre à renforcer le col de la bouteille.



32. Évolution des bouteilles anglaises en verre noir ou vert sombre entre 1773 et 179[illegible] de la forme en maillet, assez difficile à coucher, à la forme cylindrique longue et régulière, plus aisée à empiler en cave ou dans des caisses. Ces trois modèles portent des cachets indiquant le millésime du vin ou de la fabrication. © (D'après Willy Van den Bosssche, *Antique Glass Bottles*, Antique Collectors Club, Woodbridge, 2001.)

Bouteilles anglaises 1773-1797
J.R. Pitte, *La bouteille de vin,* Tallandier, 2013

33. Bouteille anglaise datant des années 1830-1850 et portant un cachet non daté aux armes de la monarchie britannique, soit en raison de sa provenance des caves royales, soit en lien avec un Royal warrant of appointment. © Collection de l'auteur / Photo Josse.

34. Bouteille de vin de Frontignan datée de 1847. Le modèle est sans doute plus ancien, mais aucun exemplaire n'a été repéré à ce jour. Il est l'ancêtre du nom de la bouteille bordelaise dite «frontignane», laquelle s'inspire aussi de la bouteille anglaise cylindrique à épaules marquées. © Collection Willy Van den Bossche (2001). DR.

35. Bouteille datant de la fin du XVIII[e] siècle qui pourrait être une bourguignonne ou une frontignane de Bordeaux, modèles encore peu différenciés à cette époque. On se rapproche de la forme cylindrique et le goulot est élancé, mais l'épaulement est peu marqué. © Collection de l'auteur / Photo Josse.

3 – 1800-1950 : la science et la loi au service de la qualité

31-Du bon vin pour la table
32-Sélection des cépages et naissance de l'ampélographie
33-Une meilleure maîtrise des procédés de vinification
34-Vers l'Appellation d'Origine

3 – 1800-1950 : la science et la loi au service de la qualité

31-Du bon vin pour la table

- Jusqu'à l'extrême fin du XVIII^{è}S : vin n'est pas associé aux plats.
- Lent changement au début du XIX^{è}S :
  - Sous l'influence des Anglais
  - Par l'habitude de l'aristocratie de prendre de bons repas dans des restaurants
  - Par la pratique des dîners bourgeois – Pas de recherche d'alliance mais enchaînement traditionnel.

3 – 1800-1950 : la science et la loi au service de la qualité

32-Sélection des cépages et naissance de l'ampélographie

- Jusqu'aux années 1820 : peu d'attention portée à la nature des cépages.
- 1ère réelle attention portée aux cépages : le docteur Jules Guyot (1807-1872), médecin-hygiéniste et expert des vignobles de France.
- Les vignerons ne s'en préoccuperont réellement qu'avec la crise de mévente des années 1920-1930.

3 – 1800-1950 : la science et la loi au service de la qualité

33-Une meilleure maîtrise des procédés de vinification

En 1863, inquiet de la qualité des vins, Napoléon III demande à Louis Pasteur de s'intéresser aux processus d'altération.

Pasteur établit la distinction entre :

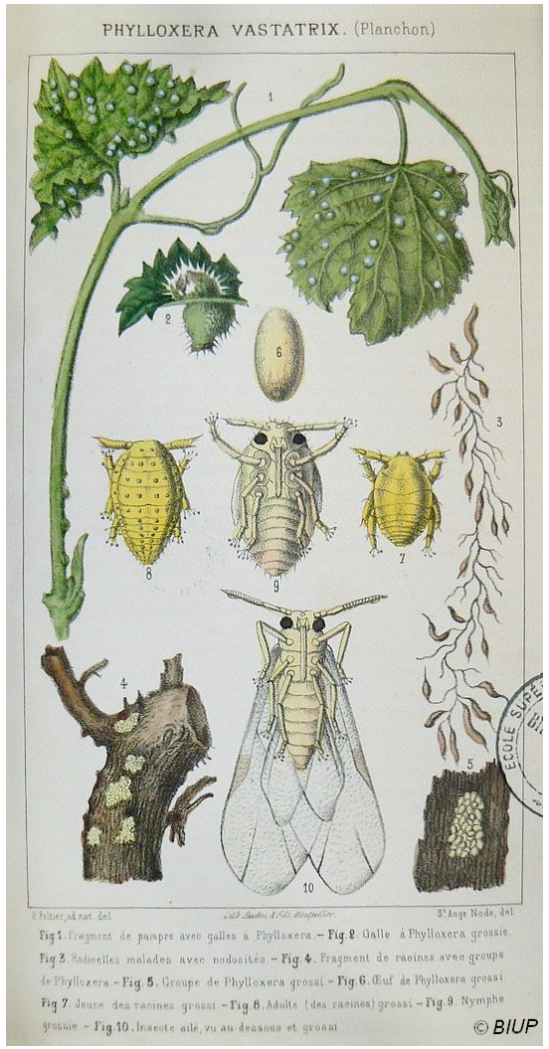
-la fermentation alcoolique

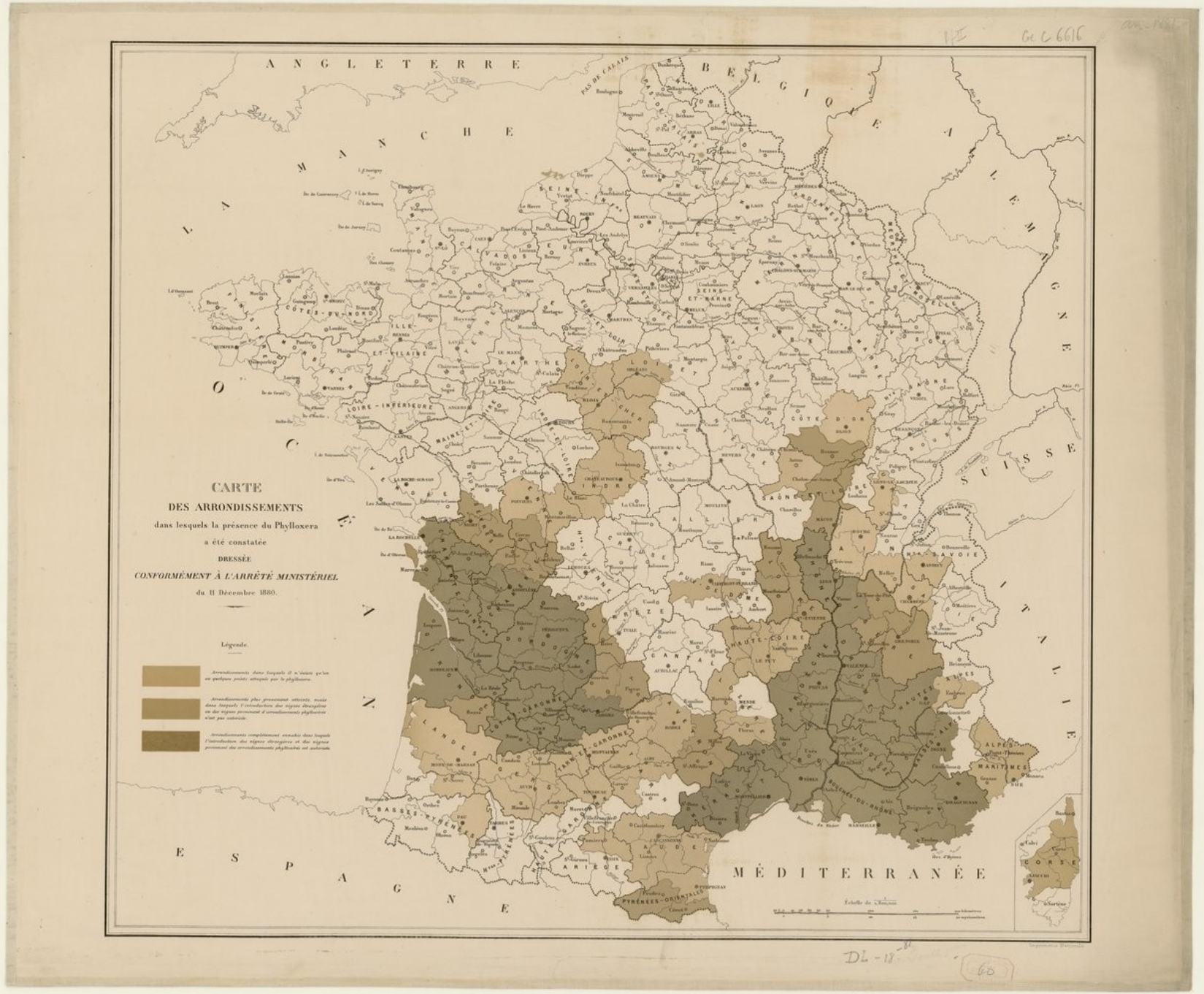
-la fermentation bactérienne

1865 : brevet de pasteurisation du vin

https://multimedia.inrap.fr/

Le **phylloxera** : un insecte arrivé au cours de la décennie 1860, qui pullule et se diffuse dans le pays et en Europe : toutes les vignes vont être détruites.





Zones où la présence du phylloxera a été constatée au 11 décembre 1880

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

3 – 1800-1950 : la science et la loi au service de la qualité

34-Vers l'Appellation d'Origine

- 30 juillet 1935 : création des AOC
- 1947 : naissance de l'INAO
- 15 mai 1936 : 1è AOC viticoles
- 1950 : 1/10è de la production française est classée AOC

Point-clé : le lien au LIEU (le NOM) et la sauvegarde du savoir-faire

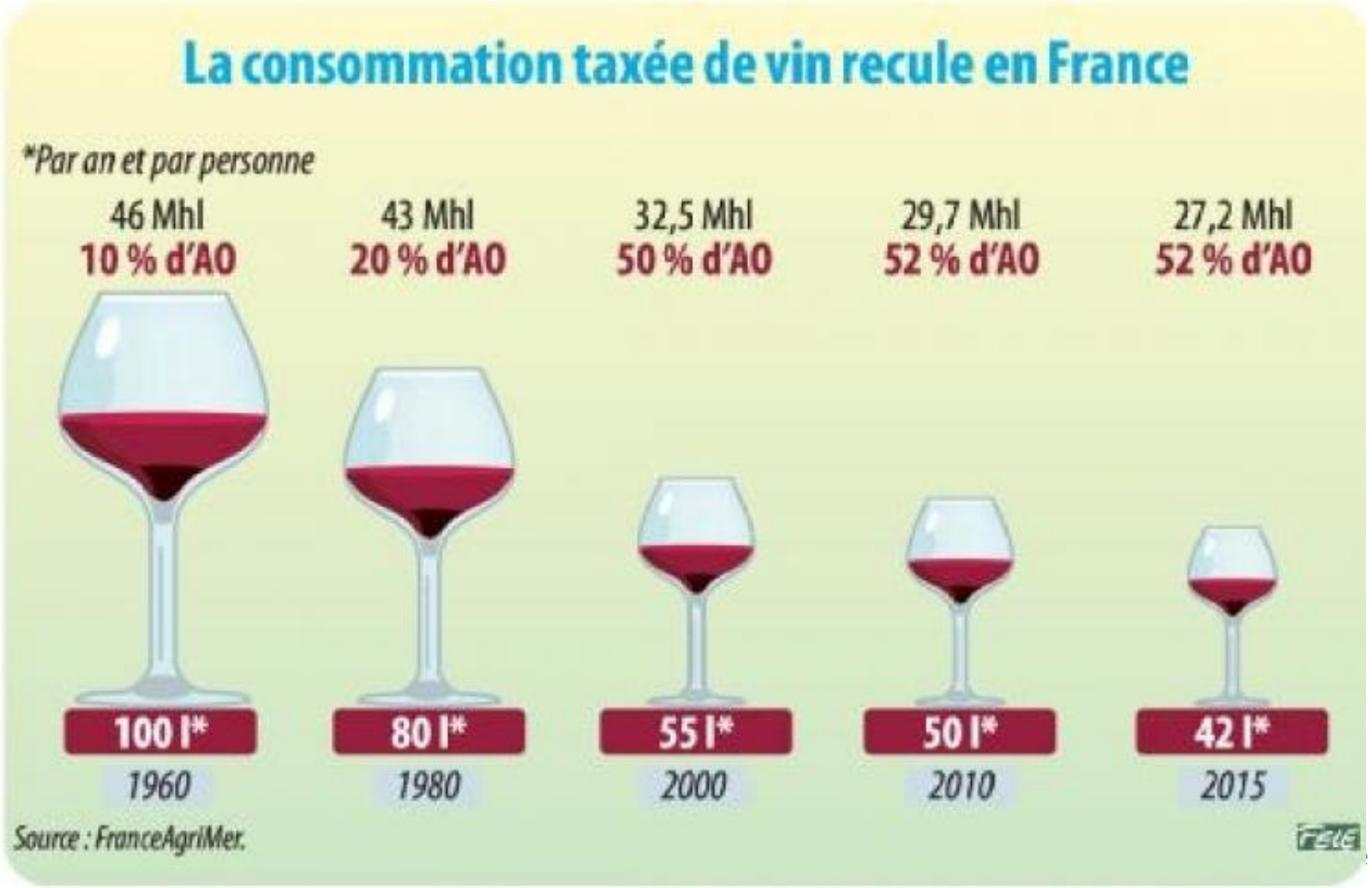
4 - Le vin depuis 1950 : boire moins, boire mieux, boire autrement

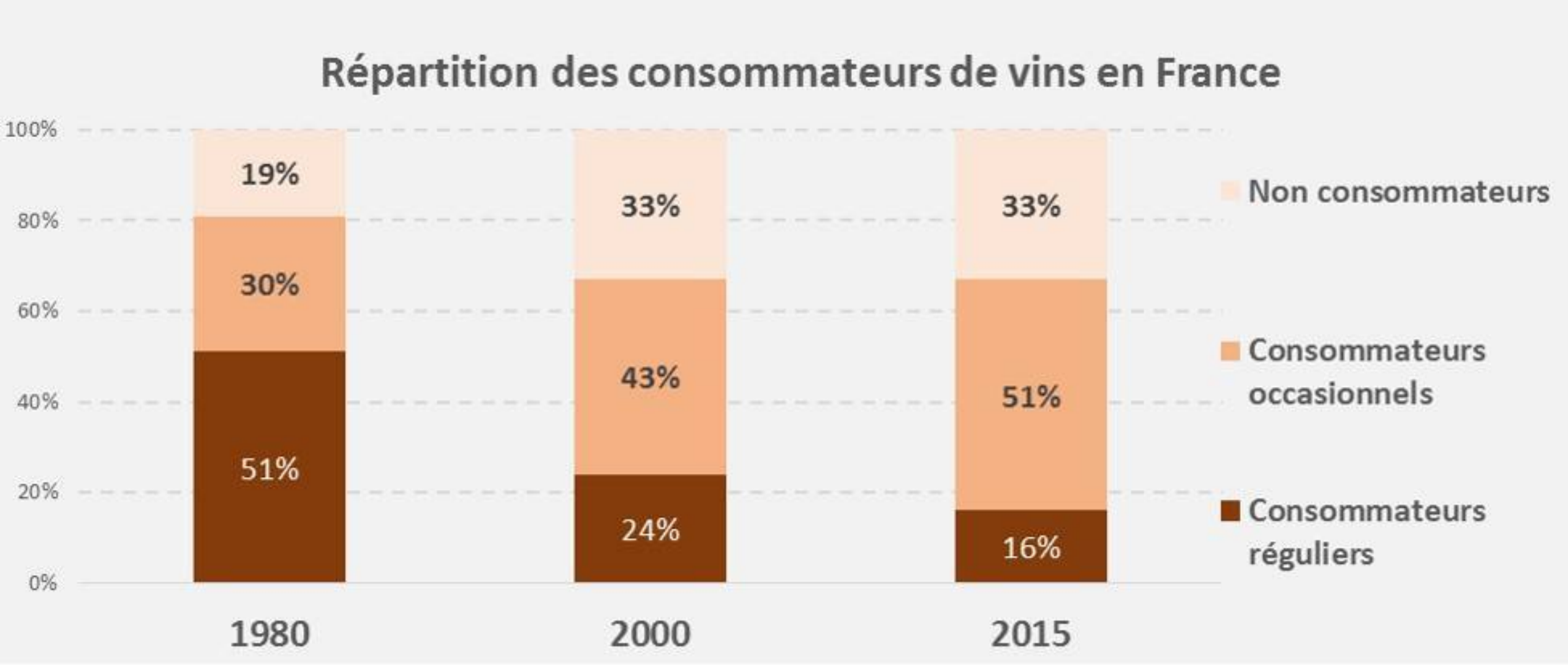
41-Consommation : le tournant des années 1960
42-Terroir et qualité du vin
43-Boire autrement : savoir découvrir et apprécier d'autres vins (Nouveau Monde, vins bio ou vins naturels).

4 - Le vin depuis 1950 : boire moins, boire mieux, boire autrement

41-Consommation : le tournant des années 1960

-des origines aux années 1930 : lente croissance
-avec apogée de la consommation individuelle en 1914-18
-1930-1960 : plafonnement





https://www.vinotrip.com

4 - Le vin depuis 1950 : boire moins, boire mieux, boire autrement

42-Boire un vin de terroir, est-ce synonyme de qualité ?

TERROIR

Dimension physique :
Espace ayant des **potentialités** agronomiques variées mises en valeur par l'homme : sol, sous-sols, ensoleillement, précipitations, pente…

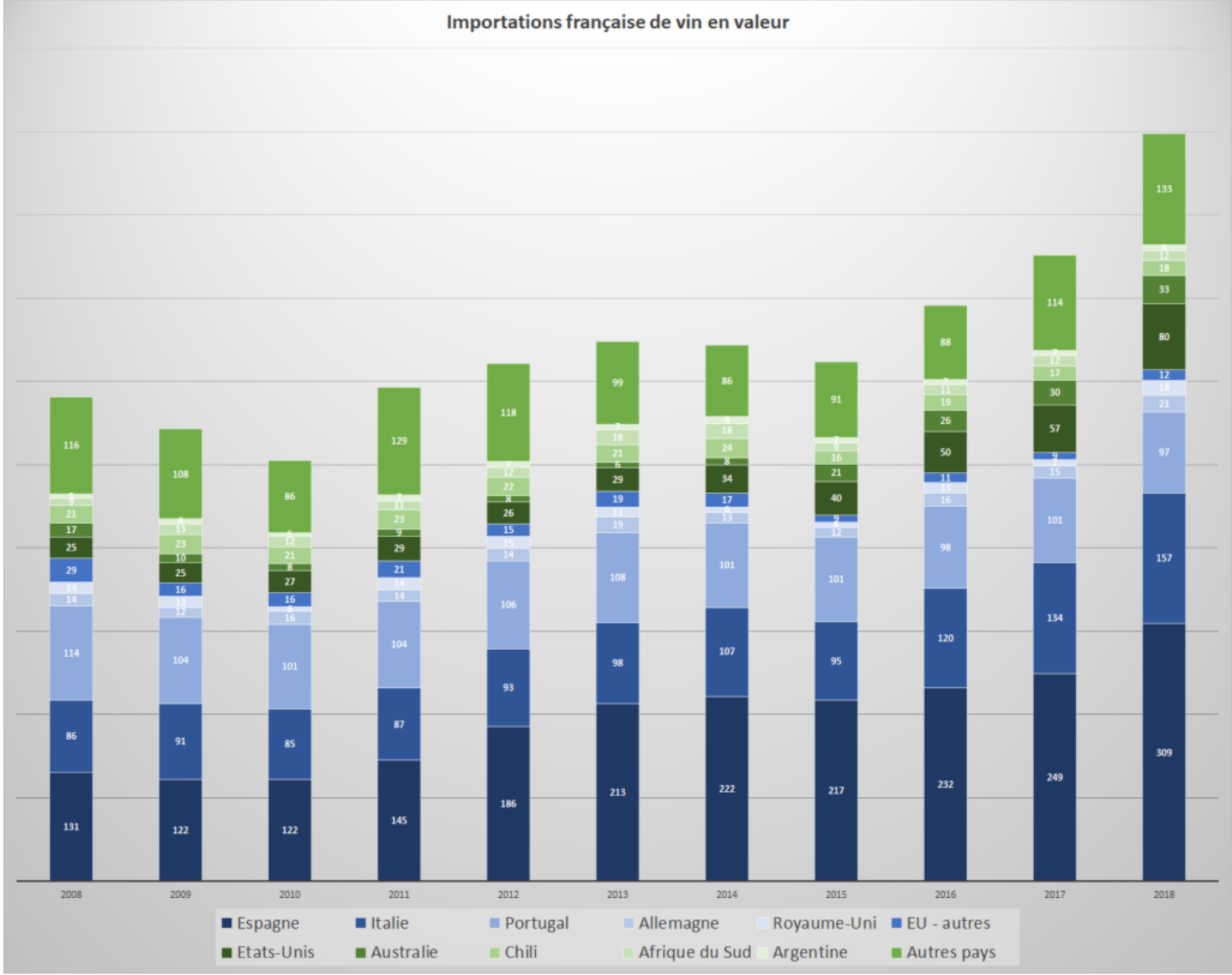
Dimension sociale et technique
Mise en valeur liée à un contexte économique, financier, politique, technique…
L'homme décide

Dimension publicitaire :
Le terroir fait vendre car il fait confiance

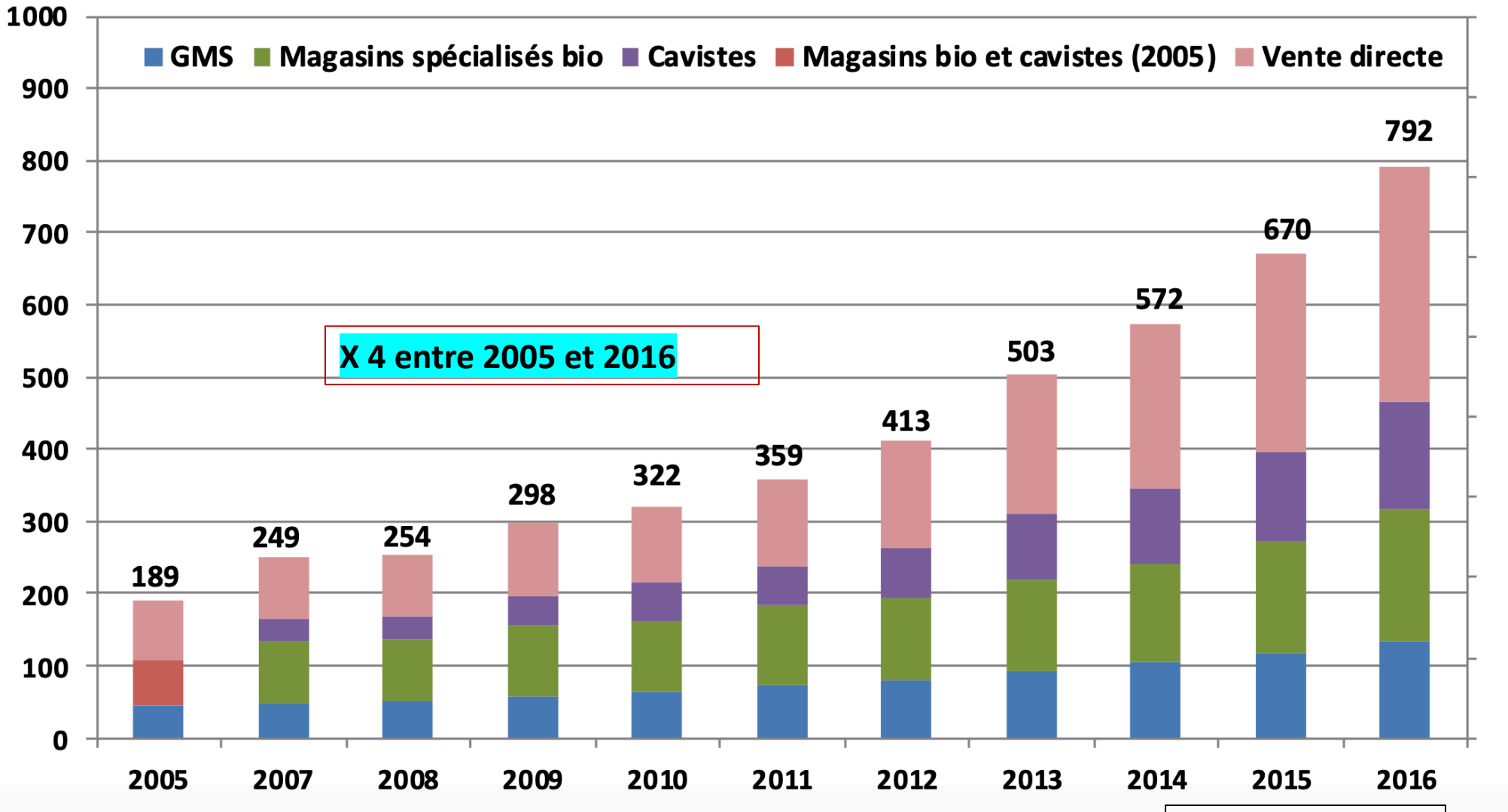
Dimension historique :
Le terroir fait référence au monde rural, il rassure car est lié à un savoir-faire, une histoire

4 - Le vin depuis 1950 : boire moins, boire mieux, boire autrement

43-Boire autrement : savoir découvrir et apprécier d'autres vins (Nouveau Monde, vins bio ou vins naturels).



Evolution des achats de vins bio par les ménages pour la consommation à domicile en France par circuit (hors RHD)



Source : Agence bio

Patientons encore… et nous lèverons de nouveau notre verre de façon conviviale et non masquée dans un avenir que j'espère pas trop lointain.

Je vous remercie de votre attention