

LE VIN ET LA VINIFICATION DANS L'ANTIQUITÉ GRECO-ROMAINE

Mihaela Marcu-Bogan*

Mots-clé: vin, vinification, siraios, hepsema, protropos.

Résumé: La principale difficulté des mots latins provient en général du fait que termes et méthodes varient considérablement en fonction des auteurs, ce qui complique la compréhension de procédés apparemment plus clairement différenciés qu'en grec. Il convient de garder à l'esprit que tous les vins issus de raisins séchés ne sont pas forcément doux, et que nous sommes la plupart du temps démunis face à la diversité tant des méthodes de vinification que de leur désignation plus ou moins spécifique. Ce petit lexique non exhaustif visait en outre à souligner la confusion que peut engendrer la traduction d'une terminologie antique en termes d'œnologie actuelle.

Rezumat: În ceea ce privește vinul și vinificația în antichitatea greco-romană, de cele mai multe ori ne aflăm în dificultate atât în fața diversității metodelor de vinificație cât și a denumirii lor mai mult sau mai puțin specifice. Prezentarea acestui mic lexic dorește, printre altele, să sublinieze confuziile datorate traducerii terminologiei antice prin termenii oenologiei moderne.

L'examen des sources à disposition met en évidence tant l'étendue géographique des nombreuses dénominations d'origine que la diversité des types de vins produits durant l'antiquité. Cru de légende, vin de terroir, médicament ou produit commercial, quelle étiquette coller aux plus représentatifs d'entre eux ?

Il s'avère nécessaire, entre autres considérations, de préciser de manière succincte les dénominations génériques ainsi que les méthodes de vinification les plus fréquemment mises en œuvre dans l'élaboration de vins de qualité : une typologie viticole ne saurait s'envisager sans quelques notions élémentaires d'œnologie antique.¹

Par divers travaux consacrés au vin grec et aux étapes successives de son élaboration – du cep à la coupe – Marie-Claire Amouretti s'est toujours attachée à démontrer l'originalité de la production égéenne par rapport à celle de ses futurs concurrents romains.² S'il est vrai que la plupart des spécialistes avant elles ont souvent eu tendance à décrire les méthodes vitivinicoles du monde grec à partir des seuls textes latins,³ la fourchette chronologique envisagée ici ne justifie pas un découpage net entre l'une ou l'autre méthode, dont le résultat s'avère de toute manière extrêmement délicat à appréhender. Il s'agit donc d'établir les principes de base de vinification qui ont donné naissance aux vins les plus réputés de l'Antiquité. Il faut du reste souligner que si ceux-ci se font connaître par leur appellation d'origine, certains autres mettent précisément en avant leur dénomination générique (tel le *protropos* de Cnide).

La maîtrise de tous les facteurs qui interviennent au cours du processus complexe de la transformation du jus de raisin en vin et qui assurent à ce dernier des conditions optimales de vieillissement date à peine des dernières décennies du XX^e siècle. Autant dire que les Anciens ont dû faire face à de nombreux problèmes pour éviter que leurs vins ne tournent en vinaigre. Cependant, le climat méditerranéen (sous lequel la plus grande partie des vins antiques fut élaborée) leur facilita quelque peu la tâche : en raison précisément des aléas de la vinification antique et de la maturité des raisins, on devait souvent obtenir un vin doux.

* Mihaela Marcu-Bogan: Université de Bucarest.

¹ La majeure partie des considérations œnologiques proposées ci-après proviennent de Robinson 1997 qui présente nombre d'articles bien documentés non seulement sur la vinification moderne, mais également sur les techniques répandues dans l'Antiquité: voir entre autres s.v. «Grèce», p. 479-484. Pour les différentes références aux principales sources littéraires sur le sujet, voir l'analyse très détaillée de André 1958, en particulier p. 107-117 (consacrées aux vna transmarina et aux principaux vins génériques). Au sujet des recettes de vins, qui varient au gré des auteurs anciens, voir le commentaire du *De Re Rustica* de Columelle également réalisé par J. André (CUF 1988), ainsi que celui proposé par R. Goujard (CUF 1975) pour le *De Agricultura* de Caton.

² Voir en particulier Amouretti 1988 et 1993.

³ Les méthodes d'élaboration préconisées par Caton, Columelle, Dioscoride ou Pline s'inspirent largement de leurs prédécesseurs grecs. Il s'avère cependant difficile de distinguer chez les agronomes romains la part de tradition empruntée aux Grecs de celle, toute aussi importante, des innovations.

En effet, le processus de fermentation est déclenché par des levures naturelles présentes sur la peau des raisins. Une fois ceux-ci foulés – voir à peine récoltés,⁴ les levures entrent en contact avec le sucre contenu dans le jus de raisin et la transformation du sucre en alcool peut alors commencer. Mais il faut savoir qu’au-delà d’une certaine température, parfois dès 30°C, la fermentation s’interrompt.⁵ Les levures meurent et l’importante quantité de sucre qui n’a pas été transformée, appelée «sucre résiduel», demeure dans le vin en lui donnant un caractère liquoreux très agréable au goût. Cette proportion plus ou moins grande de sucre (non fermenté), agent conservateur par excellence, offre en outre l’avantage d’assurer au vin une stabilité et un potentiel de garde bien plus considérables que ceux des vins légers et peu alcoolisés.

Toutefois, on ne récoltait pas toujours les grappes à maturité et certains cépages, naturellement plus austères, conféraient aux vins beaucoup plus d’acidité ou d’astringence. On obtenait en conséquence – suivant l’année, la région et le plant – une palette de vins très diversifiée, comme en témoigne, à l’époque classique déjà, le véritable catalogue typologique présenté par l’auteur hippocratique du Régime.⁶ Mais de toute manière, seul un vin liquoreux et très concentré, quelle que fût sa qualité,⁷ avait des chances de vieillir sans s’aigrir, et les Anciens, qui préféraient les vins vieux, le savaient très bien.⁸

Pour obtenir la concentration de sucre la plus élevée possible dans les raisins avant le foulage, les Grecs eurent très tôt recours à la technique du passefilage, selon deux méthodes encore bien connues de nos jours: soit on laisse sécher les raisins sur souche (ils se flétrissent ainsi directement sur le cep), soit on les récolte et on les fait sécher au soleil, sur un lit de paille ou de roseaux, sur des claies de bambou, ou encore en suspension sous un toit.

Ainsi les Grecs ont-ils pu produire des vins plus doux, plus forts en alcool et donc plus stables, dès le VIIe s. av. J.-C., au plus tard et sans doute bien avant. La première explication sur la manière de concentrer le sucre dans les raisins sitôt cueillis remonte en tout cas à Hésiode,⁹ qui conseille de laisser les raisins sécher au soleil «pendant dix jours et dix nuits» avant de les fouler.

Souvent décrite par les auteurs antiques (le Carthaginois Magon notamment, cité par Columelle,¹⁰ la méthode était pratiquée, entre autre à Thasos, où l’on réalisait une opération supplémentaire: une fois le raisin séché, les grappes entières, encore imprégnées de la chaleur du soleil, étaient trempées dans un bain de moût et de saumure, d’où elles étaient ensuite retirées avant d’être foulées.¹¹

Le but recherché demeurait le même, car le sel agissant à travers la peau des raisins attire l’eau des grains vers l’extérieur, les dessèche encore d’avantage et concentre par conséquent le sucre au maximum. Par la suite, d’autres procédés, que décrit notamment Dioscoride, furent également mis en œuvre pour obtenir des

⁴ Le seul poids des grappes vendangées et entassées (à l’époque sans doute dans un panier) suffit à faire éclater la peau des raisins (raison pour laquelle, de nos jours, on utilise de plus en plus fréquemment des caissettes de très petite taille pour préserver l’état des grappes avant leur arrivée au pressoir).

⁵ La réaction chimique dégage pendant le processus une grande quantité de chaleur et, sans contrôle, la température atteint vite plus de 30°C en région de climat tempéré, bien davantage dans les pays chauds.

⁶ Hippocrate, Régime, chap. 52, Littré VI, 554, 8 *sqq.* ; voir aussi Jouanna 1992, p. 527 – 563.

⁷ On peut même supposer que plusieurs grands vins classiques, souvent qualifiés de «forts», «puissants» ou «charpentés» possédaient plus d’astringence et d’âpreté que de douceur.

⁸ André 1958, *loc.cit.*, fait une synthèse très complète des différentes «recettes» de vins décrites tant par Pline que par les agronomes et par Dioscoride.

⁹ Les travaux et les jours, v. 611-614: «(...) alors Persès, cueille et rapporte chez toi toutes tes grappes. Expose-les au soleil dix jours et dix nuits, mets-les à l’ombre pendant cinq. Le sixième jour, puise, et mets dans tes vases les dons de Dionysos riche en joies».

¹⁰ Columelle, *De Re Rustica*, XII, 39, 1-2 reprend la recette du *passum* que Magon proposait dans son traité d’agriculture, dont la traduction latine fit l’objet d’une véritable commande après la chute de Carthage (146 av. J.-C.) : «Magon conseille de faire ainsi le meilleur *passum*, comme je l’ai fait aussi moi-même : cueillir des grappes bien mûres de raisins précoces; rejeter les grains moisissés ou gâtés ; planter à quatre pieds d’intervalle des fourches ou des piquets pour supporter des cannisses, et les réunir par des perches ; poser alors par-dessus les cannisses, y étaler au soleil les raisins et les couvrir la nuit pour qu’ils ne prennent pas la rosée ; ensuite, quand ils seront desséchés, détacher les grains et les jeter dans une jarre ou une serai, y ajouter du meilleur moût de façon à recouvrir les grains ; quand le raisin aura bu le liquide et sera gonflé, au bout de six jours, le mettre dans un cabas, le pressurer et recueillir le *passum*».

¹¹ Pour la recette thasienne donnée par Florentinus, Géoponique, VIII, 23, cf. Salviat 1986, p. 172-173. Le célèbre vin de Thasos, *athalassios*, ne subissait donc pas le véritable coupage à l’eau de mer évoqué ci-après.

vins doux, ou plus exactement, dans le cas suivant, du «vin cuit».

La cuisson élimine l'eau du moût par évaporation : cette concentration – en général, une réduction du moût de moitié ou des deux tiers – permet aussi d'obtenir un taux de sucre et un potentiel alcoolique très élevés. Plusieurs régions se sont fait connaître pour l'élaboration de ce «vin» doux cuit, diversement appelé en fonction d'abord du lieu: *siraios* en Attique et *hepsèma* en Asie Mineure ; le latin offre par ailleurs plusieurs termes qui varient cette fois selon les auteurs et suivant le taux de réduction du moût à la cuisson : *sapa* ou *defrutum*, plus rarement *caroenum*.¹²

Très utilisé aussi bien en cuisine (comme édulcorant ou agent conservateur) qu'en médecine,¹³ ce moût cuit – désormais appelé «vin cuit» - légèrement alcoolisé et surtout très concentré en sucre fut souvent ajouté, après fermentation, aux vins légers ou médiocres (pour leur conférer une plus grande stabilité ou simplement pour les améliorer), ainsi que parfois même aux grands crus, en proportion sans doute moindre.¹⁴

Pour le coupage à l'eau de mer, Dioscoride donne précisément les différentes «recettes»¹⁵ de *téthalassoménoi*.

«Les préparations en sont diverses : les uns ajoutent de l'eau de mer aussitôt après la cueillette du raisin, d'autres laissent la grappe sécher au soleil et foulent en ajoutant de l'eau de mer; d'autres encore font passeriller le raisin, puis le font macérer dans des jarres avec de l'eau de mer, foulent et pressent; un tel vin est doux».

Beaucoup moins «traumatisant» pour le vin qu'il n'y paraît, l'ajout d'eau de mer ou de saumure avant la fermentation servait à aromatiser le vin et à en modifier le goût, tandis que le sel jouait assurément aussi le rôle de conservateur et de stabilisateur.¹⁶

Le dernier procédé conseillé par Dioscoride prouve que les différentes méthodes de concentration évoquées jusqu'ici pouvaient être combinées, puisque l'ajout d'eau de mer y est pratiqué en plus du passefilage.

Bien qu'attesté dès le IV^e s. av. J.-C.,¹⁷ le salage des moûts grecs, rappelons-le, connut sa période de gloire surtout à partir du II^e s. av. J.-C., dans le Dodécanèse et la Doride asiatique.

L'importante production de vins de raisins passefilés, et plus généralement de tous les vins doux, témoigne donc d'un choix gustatif, technique, voire économique. La haute teneur en sucre leur garantissant une stabilité et un potentiel de garde beaucoup plus grands, les vins ainsi concentrés pouvaient mieux supporter les aléas du transport maritime, se prêtant dès lors à une commercialisation sans nul doute lucrative hors de leur région de production.

En outre, comme ils n'atteignaient leur apogée qu'après plusieurs années de maturation, ils bénéficiaient de la noble renommée que leur conférait un vieillissement prolongé, privilège uniquement accordé à ce type de vins. Aussi n'est-il guère étonnant de compter au nombre des vins liquoreux tous les grands vins, grecs ou romains, qu'ils proviennent de Chios, de Thassos, de Mendè ou de Lesbos, ou encore les illustres Falerne et Cécube romains, pour ne citer bien sûr que ceux dans l'ombre desquels sont demeurés plusieurs crus d'Asie Mineure.

Il convient par ailleurs d'ajouter encore quelques considérations relevant surtout de l'œnologie et de la terminologie vinicole, sur lesquelles les historiens du vin ne me semblent pas toujours suffisamment rigoureux.

Si les deux méthodes de passefilage évoquées plus haut sont encore aujourd'hui à l'origine de nombreux vins doux dits «liquoreux», elles doivent être distinguées du procédé qui permet d'obtenir les vins dits «botrytisés» si prisés actuellement, à l'image des fameux vins bordelais du Sauternais. De tels vins liquoreux issus de raisins atteints de pourriture dite «noble», qui se développe presque exclusivement en climat humide, n'existaient très

¹² André (1958), p. 114-115.

¹³ Galien le prescrit par exemple pour nombre de «bouillies» thérapeutiques.

¹⁴ Un vingt-cinquième de moût cuit pour le vin de Thasos selon Florentinus.

¹⁵ *Materia Medica*, V, 19, 1

¹⁶ Cf. Tchernia 1986/1, p. 105, qui refuse l'idée dépréciative que l'on peut se faire de ces vins «salés», en soulignant que le salage des moûts était pratique courante dans la France du XIX^e siècle.

¹⁷ Salviat, 1986, p. 193.

certainement pas dans l'Antiquité, et n'apparurent que bien plus tard.¹⁸

En outre, ignorant tout de la distillation, les Anciens ne connaissaient pas non plus les divers types de vins dits «mutés», c'est-à-dire ayant subi un coupage avec une eau-de-vie,¹⁹ qui stoppe la fermentation et laisse au vin une bonne quantité de sucre, lui donnant un goût liquoreux. Or, de nos jours, l'appellation générique «vin de liqueur» ainsi du reste que celle, bien mal nommée de «vin doux naturel», qualifient des vins obtenus par mutage.²⁰

C'est pourquoi il me paraît préférable de désigner les vins doux produits dans l'Antiquité par «vin liquoreux» plutôt que par la dénomination de «vin de liqueur», impropre et ambiguë.²¹

La plupart des vins doux «naturels» (ni cuits ni salés) furent en général élaborés à partir de l'une ou l'autre méthode de passefilage. Néanmoins, il se révèle très délicat de se prononcer sur le sens de termes parfois ambigus, comme celui très fréquent de *glukuv*, qui est employé: pour qualifier le goût d'un vin «doux». Celui-ci peut donc résulter de n'importe quel procédé d'élaboration: il peut par conséquent s'agir d'un vin de raisins passefilés, d'un *téthalassôménos* ou d'un *hepsèma*, ainsi que pour désigner un vin obtenu par passerillage.²² La qualité gustative désigne ici une méthode d'élaboration.

Le latin offre dans ce dernier cas une plus grande variété de termes spécifiques. Columelle²³ par exemple fait une distinction claire entre: le *vinum dulce*, une sorte de vin doux «nouveau»: d'élaboration plus simple que le *passum*, il est fait à partir du premier moût dit «de mère-goutte» (*mustum lixiuum*) qui s'écoule après le foulage mais avant le pressurage; et le véritable *passum*, vin de raisins séchés, grand liquoreux «de luxe».

La principale difficulté des mots latins provient en général du fait que termes et méthodes varient considérablement en fonction des auteurs, ce qui complique la compréhension de procédés apparemment plus clairement différenciés qu'en grec.

Ceci dit, il convient de garder à l'esprit que tous les vins issus de raisins séchés ne sont pas forcément doux,²⁴ et que nous sommes la plupart du temps démunis face à la diversité tant des méthodes de vinification que de leur désignation plus ou moins spécifique.

Ce petit lexique non exhaustif visait en outre à souligner la confusion que peut engendrer la traduction d'une terminologie antique en termes d'œnologie actuelle.

Enfin, on ne saurait trop insister sur le fait que les vins d'une même appellation, comme les goûts des consommateurs, ont le plus souvent évolué ou changé avec le temps. Certains toponymes ont sans doute servi à identifier, à des époques différentes, des vins «typologiquement» différents. L'île de Cos constitue un parfait exemple, très bien attesté, d'un même nom d'origine pour deux vins chronologiquement distincts: alors que Caton propose la recette du *téthalassôménos* de Cos, blanc et doux, les médecins hippocratiques prescrivaient, près de trois siècles auparavant, le vin de Cos bien fort et très noir.²⁵ Tout porte à croire, à ce propos, que l'appellation «*Pramnos*» identifie le vin le plus mouvant de toute l'Antiquité. Extrêmement puissant, apprécié tant pour ses qualités gustatives que pour ses vertus thérapeutiques, le vin *pramnién* a marqué de son empreinte près de mille ans d'histoire vinicole grecque. Cette exceptionnelle longévité suffit à elle seule à le faire figurer au palmarès des grands vins de l'Antiquité.

¹⁸ Les conditions climatiques très particulières indispensables au développement de la pourriture noble rendent improbable cette pratique de concentration dans l'Antiquité. En revanche, les Anciens ont dû avoir fort à faire avec ce même champignon *Botrytis cinerea*, également responsable d'une forme nuisible et bien plus répandue de pourriture de la grappe, dite «pourriture grise». Par exemple, pour son *passum*, Columelle écarte tous les raisins pourris (supra, note 10).

¹⁹ Née des pratiques médiévales des alchimistes, la distillation de l'alcool n'est attestée au plus tôt qu'à partir du Xe s. ap. J.-C.

²⁰ Robinson 1997, s.v. «mutage»: chacune des dénominations (auxquelles on peut ajouter Porto, Xérès, etc.) désigne en fait un style de vin muté, qui dépend lui-même «du moment choisi par le vinificateur pour ajouter de l'eau-de-vie. Plus celle-ci est ajoutée tôt, plus le vin sera doux».

²¹ Andre 1958, par exemple p. 113-114 où tous les types de vin doux (*glukuv*) sont des «vins de liqueur». Voir aussi Salviat 1986, p. 174, qui qualifie de la sorte le fameux Thasos.

²² Cf. Oxford Greek-English Lexicon, s.v. «*glukuv*».

²³ Columelle, *De Re Rustica*, XII, 27 et XII, 39.

²⁴ Le protropos (élaboré à partir du premier moût dit de «mère-goutte»), que Pline décrit parmi les *vina passa*, était apparemment plus astringent.

²⁵ Jouanna 1996, p. 418, note 47.

Abréviations bibliographiques:

- Amouretti 1988 – M.-C. Amouretti, *La viticulture antique, contraintes et choix techniques*, REA 90, 1988, p. 5-17.
- Amouretti 1993 – M.-C. Amouretti, *Les sous-produits de la fabrication de l'huile et du vin*, dans M.-C. Amouretti, J. P. Brun (éds.), *La production du vin et de l'huile en Méditerranée*, BCH, Suppl. XXVI, 1993, p. 463 – 476.
- André 1952 – J. André, *Contribution au vocabulaire de la viticulture: les noms de cépages*, REL 952, p. 126-156.
- Jouanna 1996 – J. Jouanna, *Le vin et la médecine dans la Grèce ancienne*, REG 109, 1996/2, p. 410-434.
- Robinson 1997 – J. Robinson (dir.), *Encyclopédie du vin*, Traduction française, Hachette, 1997.
- Salviat 1986 – F. Salviat, *Le vin de Thasos. Amphores, vin et sources écrites*, dans Empereur (J.-Y., Garlan éds.), *Recherches sur les amphores grecques*, BCH, Suppl. XIII, 1986, p. 145-196.
- Tchernia 1986/1 – A. Tchernia, *Le vin d'Italie romaine*, BEFAR 261, Rome, 1986.