

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.