

L'histoire et la naissance du vin en France Et dans notre région

Conférence du 21 février 2015 de Maryse ALLAROUSSE

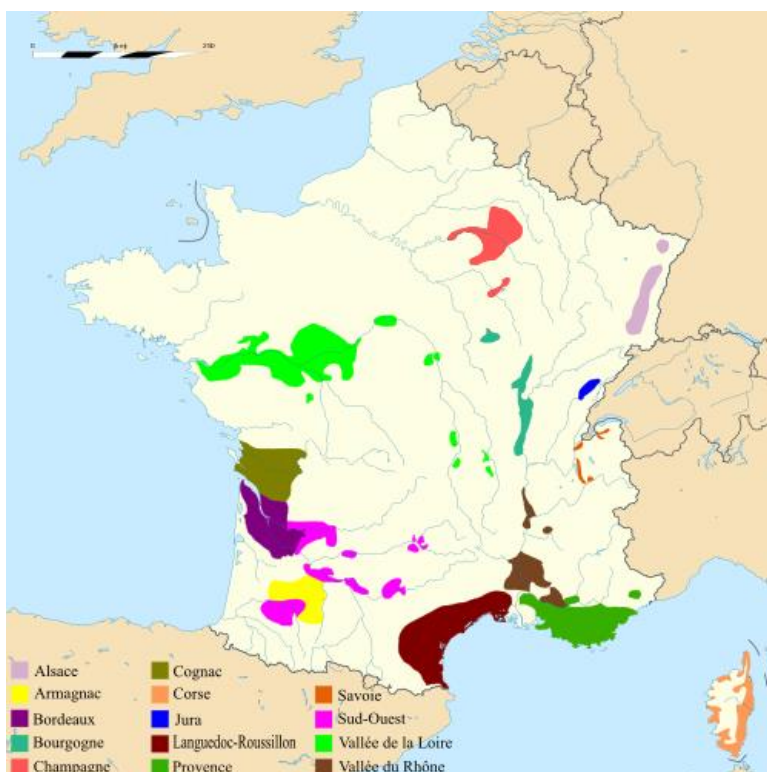
Première femme meilleur sommelier de France, demi-finaliste au concours des meilleurs sommeliers du monde, présidente d'honneur des sommeliers de la région Rhône-Alpes, nous ne pouvions trouver meilleure intervenante pour nous parler de cette boisson qui accompagne les étapes de la vie des Français et dont Gilbert Garrier dit : « *Boire et parler du vin, c'est consommer de l'espace et du temps. C'est être intensément historien.* »



Un peu d'histoire : En 600 av. J.-C. les Phéniciens créent Massilia en Gaule celtique où ils implantent les premiers ceps de vigne. L'avancée romaine en 125 av. J.-C le long du couloir rhodanien et à l'ouest fait se développer les terroirs bordelais, narbonnais, languedociens, rhodaniens et même parisiens. Ils s'épanouissent sous Jules César qui permet la plantation de la vigne partout en France où les Gaulois améliorent la vinification et introduisent le vieillissement en fût de chêne. Les vins de l'antiquité étaient coupés d'eau et agrémentés d'aromates jusqu'au Moyen Âge où il prend la forme que nous lui connaissons actuellement. L'expansion de la civilisation chrétienne contribue au développement de la viticulture. La découverte de la distillation en 1305 apporte les eaux de vie, le cognac, l'armagnac. Vers la fin du XVIIe siècle la création du bouchon de liège améliore l'exportation et la livraison en bouteilles. En 1817 on recense 1 937 000 ha de vignes. En 1889 la réglementation introduit la définition du vin. 1919 c'est la première loi sur les appellations d'origine avec en 1935 création de l'INAO l'Institut National des Appellations d'Origine qui accompagne les producteurs et organise la démarche qualité à partir d'un cahier des charges très strict en créant en 1948 les Conseils Interprofessionnels Régionaux.

Le Phylloxera : Cette partie historique ne peut se conclure sans évoquer la période dramatique due à l'apparition du phylloxera, redoutable prédateur qui a failli anéantir les vignobles. La première apparition de ce minuscule puceron venu d'Amérique du nord est arrivé en 1863 dans le Gard.

Il provoque le dessèchement des sarments et des feuilles entraînant la mort des ceps. En 1968, la maladie s'est propagée de façon foudroyante. La recherche d'un remède monopolise l'énergie de l'ensemble des acteurs : viticulteurs, scientifiques et politiques. En 1880 les trois quarts du vignoble français ont disparu. L'adoption des porte-greffes issus des plants américains permettra la reconstruction du vignoble entre 1885 et 1895 et au cours de la première décennie du vingtième siècle la production atteindra 57 millions d'hectolitres de vin contre 53 de moyenne avant la catastrophe. La culture de la vigne connaîtra dès lors des changements radicaux dus aux nouveaux procédés techniques de lutte et de prévention contre les maladies (telle la bouillie bordelaise par exemple).



Les cépages français

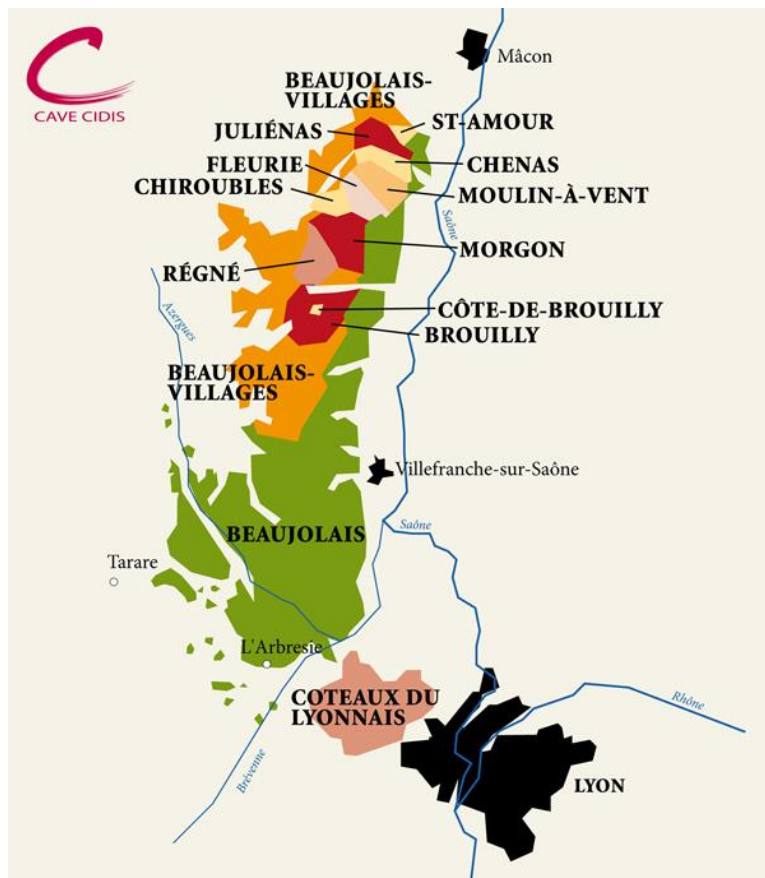
Notre conférencière développe au moyen d'une carte des vignobles la grande diversité des cépages que nous ne pouvons tous citer.

Quelques exemples :

Alsace, (riesling, gewurztraminer, pinot),
Champagne (chardonnay),
Jura (savagnin pour le vin jaune),
Beaujolais (gamay),
Savoie (mondeuse),
Vallée du Rhône (syrah, viognier, marsanne),
Corse (patrimonio, vermentino)
Languedoc (merlot, chardonnay, muscat)
Sud-Ouest (près de 300 variétés)
Val de Loire (muscadet, sauvignon, cabernet)...

Cette courte évocation donne envie de sillonner les nombreuses routes des vins.

Le Beaujolais



Région chère à notre ami Gnafron elle se situe depuis 1793 sur deux départements, la Saône-et-Loire et le Rhône. Le pays beaujolais s'étend sur 160 000ha dont 16 572 de vignobles. Il se définit par trois composantes : à l'est le Val de Saône, les Monts du Beaujolais à l'ouest et au centre le Beaujolais viticole. Les cépages sont pour l'essentiel du gamay, un peu de pinot noir et 250 ha de chardonnay pour les blancs et crémants de bourgogne. On dénombre douze appellations dont le Regnié est le dernier né des crus beaujolais.

Les exploitations au nombre de 3000 sont petites (9 ha environ). On compte 12 coopératives, 169 négociants et aussi la survivance du statut de métayers qui travaillent pour un propriétaire non vigneron, ce qui demeure une particularité du vignoble beaujolais.

La taille basse et courte, s'effectue en gobelets non palissés. La vinification s'effectue sur les grappes entières sans érafler le squelette du raisin. La macération est de quelques jours pour le beaujolais primeur avant décuvage, pressage et mise en bouteille. Elle est plus longue avant mise en barrique pour les appellations.

La conférence s'achève sur l'art de la dégustation avec une courte vidéo.

Un grand merci à Maryse Allarousse de nous avoir confirmé que boire avec modération fait partie des petits plaisirs ordinaires de l'existence.

Et comme le disait Treizes-Côtes (Eugène Vial) :

« Ne manquez pas de faire tout ce qu'il faudra pour vous mettre à l'abri des maladies qu'on risque d'attraper faute de boire. »

Michel Grange