

Zeitschrift: Archives des sciences et compte rendu des séances de la Société
Herausgeber: Société de Physique et d'Histoire Naturelle de Genève
Band: 50 (1997)
Heft: 2: Archives des Sciences

Artikel: Les usages sociaux pluriséculaires du vin
Autor: Garrier, Gilbert
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-740276>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 14.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Archs Sci. Genève	Vol. 50	Fasc. 2	pp. 135-142	Septembre 1997
-------------------	---------	---------	-------------	----------------

Le rôle du vin dans la civilisation

LES USAGES SOCIAUX PLURISÉCULAIRES DU VIN

PAR

Gilbert GARRIER*

On est encore loin de tout savoir sur l'histoire de la vigne et des vins. Où, quand et comment la *vitis vinifera* s'est-elle transformée de liane forestière en plant cultivé? Où, quand, comment, par qui et pourquoi son fruit fut-il utilisé pour fabriquer une boisson fermentée, source de force, de plaisir et d'ivresse? De Gilgamesh à Jésus, les grands mythes vitivinicoles des civilisations babylonienne, égyptienne, gréco-romaine et chrétienne donnent plus à rêver et à croire qu'à apprendre et à savoir, ce qui était d'ailleurs fondamentalement leur but. Une certitude au moins s'en dégage: la culture de la vigne en tel lieu et à tel moment comme la nature du vin récolté résultent de la demande spécifique de tels ou tels buveurs.

Comme, pour la France, l'histoire de la viticulture avait déjà été faite et fort bien faite par Roger DION (1959) et Marcel LACHIVER (1988), j'ai formé le projet d'un autre livre qui suivrait une autre démarche allant du vin à la vigne, du buveur au viticulteur, une *Histoire sociale et culturelle du vin* (GARRIER, 1995). Les problèmes sont multiples mais se décomposent en questions simples. Qui sont les buveurs de vin? Où et quand boivent-ils? Comment boivent-ils? Selon quels usages et avec quels rites? Avec qui boivent-ils, puisque, dès l'origine des civilisations, l'acte de boire est un acte de convivialité; le barbare, seul, boit en solitaire, comme le fruste et infortuné Cyclope qui, en s'enivrant du vin pur donné par le rusé Ulysse, perdit son œil unique et laissa fuir ses prisonniers. Quel vin boivent-ils, ou plutôt quel vin désirent-ils boire et de quels vins disposent-ils?

Nous ne retracerons l'histoire de ces buveurs qu'en France et sur les deux derniers millénaires. Immense sujet, malgré cette double limitation! La sobriété et la brièveté s'imposent. Nous distinguerons schématiquement des vins de prêtres et des vins de princes, des vins de rentiers et des vins de travailleurs, des vins de paysans et des vins de citadins. Selon le lieu, l'époque et le type d'organisation sociale (société de castes, d'ordres ou de classes), les usages du vin sont multiples et la demande chaque fois différente: vins d'honneur, vins de force, vins de soif, vins de convivialité, vins de plaisir. De bouche en verre, de verre en cave, de cave en cuve et de cuve en vignes, remontons le parcours du vin pendant deux millénaires.

* * *

*37, rue Guilloud, 69003 Lyon, France.

Dès l'origine, le vin est inséparable des pratiques religieuses. Vin du sacrifice dans les cultes païens ou vin de la communion dans la religion chrétienne, il s'en consomme beaucoup. Il n'est donc pas étonnant de rencontrer, après le passage destructeur des grandes invasions, les hauts dignitaires de l'Eglise comme premiers viticulteurs de la France mérovingienne et carolingienne. Les vestiges archéologiques et les premiers documents écrits confirment les récits légendaires des *Vies des Saints* ou de la *Légende dorée* de Jacques de Voragine. L'évêque saint Rémi puis un de ses successeurs Nivard plantent les vignes autour de Reims. A Lyon, les premiers viticulteurs de la cité sont l'évêque Nizier dès 570 et, un peu plus tard, le Bavarois Leidrade et l'Espagnol Agobard. On peut également citer saint Didier, évêque de Cahors de 630 à 655 ou saint Médard, évêque de Noyon sur l'Oise en 614. Pourquoi tant de vignes? Les raisons, que nous retrouverons, en sont les besoins du culte, la communion donnée à tous les fidèles sous les deux espèces, ceux de l'hospitalité et de l'assistance aux malades, ceux des honneurs à rendre aux illustres visiteurs, empereurs, rois et princes qui logent dans le palais épiscopal et y tiennent leur cour. Evêques et chapitres de chanoines font aussi commerce de leur vin dans la cité même, avant de l'expédier à des buveurs plus éloignés. Les mêmes besoins en vin se retrouvent un peu plus tard chez les grands abbés. La viticulture des abbayes bénédictines fait naître des vignobles dans l'Europe entière. Dans la France des IX^e et X^e siècles, ils s'égrènent du Languedoc (Lagrasse, Saint-Guilhem, etc.) au Val de Loire (La Charité-sur-Loire, Saint-Benoît, Bourgueil, etc.), à la Normandie (Saint-Wandrille, Jumièges) et à l'Alsace (Marmoutier, Lautenbach). Le monastère parisien de Saint-Germain — «des prés», mais que l'on appelait aussi «des vignes» — est le premier viticulteur et producteur du futur hexagone: en 813, le polyptique de l'abbé Irminon cite une douzaine de domaines en Ile-de-France. L'abbaye royale de Saint-Denis a des vignes au pied des premières enceintes de Paris, à la Goutte d'Or, à Charonne (actuelle rue des Vignoles), à Vaugirard (actuelle rue des Morillons); elle a reçu du «bon» roi Dagobert le droit de banvin, c'est-à-dire de priorité dans la vente de ses vins, par ailleurs exemptés des péages. Le «saint-denis nouveau» du 9 octobre précédait de cinq bonnes semaines l'actuel «beaujolais nouveau»...

La viticulture princière suit de près la viticulture ecclésiastique. L'empereur Charlemagne est très soucieux de pouvoir disposer de vins bons et abondants dans chacune de ses résidences de cour (*villae*): ses vignes s'étendent de la vallée du Rhin (Johannisberg) à la Bourgogne (Corton). Les rois capétiens développent leurs vignes et font du vin un usage politique. La géographie viticole du XIII^e siècle ressort d'un texte de circonstances et de commande, *La Bataille des Vins*, du poète normand Henri d'Andéli (ZINK, 1983), poème de deux cent quatre octosyllabes, qui retrace un véritable concours de dégustation conduit par le roi en personne, Philippe-Auguste, un colosse gros mangeur et grand buveur. Si la «médaille d'or» du meilleur vin est décernée au vin de Chypre, couronné «pape des vins», l'écrasante majorité des vins cités provient de la moitié septentrionale, en premier lieu du domaine capétien (Ile-de-France, Champagne, Orléanais, Auxerrois) puis des conquêtes récentes, la Normandie (Vernon, Argences), l'Aunis et la Saintonge (La Rochelle). Bordeaux n'est mentionné que comme port et

seul Saint-Emilion l'accompagne: du reste, l'Aquitaine est alors possession du roi d'Angleterre. Le Midi est un désert viticole, d'autant plus suspect au plan religieux et politique qu'y sévit l'hérésie cathare: la croisade des Albigeois est en cours et s'achève en 1229, par une nouvelle destruction de la viticulture et de la brillante civilisation occitane qui l'accompagnait. Autres vins exemplaires de princes, ceux des ducs de Bourgogne qui se prétendent et se veulent «seigneurs des meilleurs vins de la chrétienté». A cette fin, Philippe le Hardi n'hésite pas, en 1395, à expulser de ses états le «très infâme et déloyal plant de Gamay», concurrent suspect du noble pinot sous ses deux formes de «fromenteau» (vins blancs de Beaune) et de «noirien» (vins rouges de Nuits).

Abandonnons pour un temps cette production et cette consommation des princes pour nous attacher aux vins populaires. Ils sont réclamés par des buveurs citadins. Jusqu'au XVI^e siècle au moins, ceux-ci sont essentiellement regroupés dans la moitié septentrionale de la France: un quart d'entre eux sont des Parisiens. Après les motivations religieuses et politiques, c'est une autre cause de la localisation des vignobles à la périphérie des villes. Il faut des vins de proximité, car ils sont difficiles à transporter dans des tonneaux mal jointés et cerclés de bois. La multiplication des péages renchérit les prix de revente. Et encore plus les octrois urbains qui peuvent s'élever à plus de 200%, comme à l'entrée dans Paris. En 1449, pour inciter au repeuplement de sa capitale ruinée par la longue guerre de Cent Ans, le roi Charles VI avait dispensé les Parisiens de l'impôt royal, la taille. Pour compenser, il fallut augmenter les octrois: trois livres par muid (268 litres) vers 1600, quinze livres en 1680, quarante-huit livres en 1765 (FEUGERE, 1903). Comme les Parisiens, propriétaires d'une vigne, pouvaient faire entrer leur propre vin en franchise dans la ville et le revendre depuis leur domicile «à huis coupé et pot renversé», les couvents, les nobles, les bourgeois et même les artisans développent la viticulture de proximité et utilisent les voies d'eau de l'Oise, de la Marne, de la Seine et de l'Yonne; en 1692, le canal d'Orléans permet d'acheminer vers le Loing et la Seine les vins du Val de Loire. Ces pratiques de vente directe compensaient assez largement l'interdiction qui était faite depuis 1577 aux marchands, par un Edit au Parlement de Paris, de s'approvisionner à l'intérieur d'une zone de vingt lieues de rayon (= 88 km) autour de la ville.

A cette forte consommation du peuple citadin — à Lyon, en 1697, selon l'intendant Lambert d'Herbigny, 240.000 asnées de vin (200.000 hl. environ) entrent chaque année pour 110.000 habitants (GARDEN, 1970) — s'oppose la très faible consommation de vin par les paysans. Le produit est trop cher, car souvent trop rare, pour ne pas être totalement vendu. La boisson quotidienne du paysan viticulteur, c'est donc le «vin de repasse», encore dénommé «buvande» au XVII^e siècle et «piquette» au XIX^e siècle. Sur les raisins foulés aux pieds ou incomplètement pressés dans des pressoirs de fortune — le recours au pressoir banal du seigneur est coûteux —, on jette de l'eau et une reprise de fermentation produit une «boisson» faiblement alcoolisée et de conservation incertaine. On fait aussi de la «piquette» avec les «aigrelets», «grumettes» ou «conscrits», raisins d'une seconde cueillette ou produits du grappillage

autorisé après la fermeture du ban des vendanges. Dans *Le repas de paysan*, la célèbre toile de Louis Le Nain (1642), un personnage boit un verre de vin claret, mais à ses souliers et à ses guêtres on reconnaît un riche laboureur, sinon un petit rentier du sol en visite chez ses métayers... qui le regardent boire. Un siècle plus tard, Nicolas Rétif, qui se dit de la Bretonne, nous explique que chez son père Edme Rétif, viticulteur aisé de Basse-Bourgogne, on buvait du vin à chaque repas: mais c'est du médiocre plant de Sacy, tandis que le vin de pinot fromenteau est réservé à la vente (RESTIF DE LA BRETONNE, 1788). Le vin quotidien du paysan, producteur ou non, ne se généralisera qu'au XIX^e siècle avec l'essor des surfaces et des rendements, l'aisance accrue et le transport ferroviaire. La viticulture française a alors définitivement basculé du Nord vers le Midi; les destructions du phylloxéra de 1870 à 1890 feront le reste (GARRIER, 1988).

* * *

On retrouve les mêmes clivages sociaux dans les usages du vin et les rites du boire. Ils déterminent les choix de la nature des vins et construisent l'échelle des qualités recherchées.

Les usages religieux restent essentiels jusqu'au XIII^e siècle. C'est alors seulement que la communion par le vin n'est plus donnée à tous les fidèles mais réservée au prêtre seul. Il y a à cela des raisons d'hygiène: au temps de la peste noire menaçante, la contagion est redoutée entre les utilisateurs d'un même calice. Les producteurs ecclésiastiques tiennent aussi à réduire les quantités ainsi généreusement distribuées à chaque messe afin d'augmenter le volume de leur fructueux négoce. Enfin et surtout, lorsque le pouvoir temporel de l'Eglise commence à être fortement contesté par les empereurs et par les rois, son autorité spirituelle doit être renforcée: seul — avec les rois de France lors de leur sacre — à communier avec le vin, «sang du Christ», le prêtre affirme sa supériorité sur le «troupeau des fidèles» (ALBERT, 1991).

L'usage honorifique du vin est très ritualisé. Celui qui l'offre doit servir le meilleur, c'est-à-dire le plus rare et le plus cher: les vins muscatés de Chypre ou de Malvoisie, les *romania* de Corfou ou de Zante, possessions de Venise, les vins de «garnache» (Grenade) produits dans l'Espagne musulmane méridionale avant la *Reconquista* catholique du XIII^e siècle. Viennent ensuite les vins du Rhin et les vins de Beaune. C'est parce qu'ils ont peur d'en manquer que les papes d'Avignon font planter leurs propres vignes à Châteauneuf. Les rites des banquets sont stricts. On boit sans se préoccuper des mets, exposés sur les tables et servis à la demande. On ne boit pas de vin pour étancher sa soif, puisque l'eau est réservée à cet effet. On boit par convention, dans des rituels d'hommage collectifs ou de défis amicaux entre des commensaux voisins. Ces rites sont observés aussi bien à la cour des rois de France qu'à celle des papes en Avignon au XIV^e siècle ou à celle du fastueux duc de Bourgogne, Philippe le Bon, dont le premier maître d'hôtel, Olivier de la Marche, régla, entre autres, le grand banquet du Faisan donné à Lille en 1454 (Deux ouvrages collectifs: *Manger et boire au Moyen-*

Age. Actes du Colloque de Nice, 1984, Les Belles Lettres, Paris; *La sociabilité à table. Actes du Colloque de Rouen*, 1992, Université de Rouen).

Pour le peuple, le vin est d'abord un aliment. Dans l'Europe méditerranéenne, il constitue, depuis l'Antiquité, avec le pain de froment et l'huile d'olive, la base de l'alimentation comme de la civilisation. Il apporte de la force, selon une vieille croyance médicale remontant à Hippocrate: «herbe fait merde, viande fait viande et vin fait sang», ce vieil adage populaire est encore vivace dans les campagnes du XIX^e et de la première moitié du XX^e siècle, quand on donnait du vin de Bordeaux aux blessés et aux accouchées «pour leur refaire le sang». Le vin paysan de la force retirerait ses vertus de l'action combinée du soleil et de la terre. Il convient de le boire pur, sans le couper d'eau. De beaux textes de Giono ou de Ramuz seraient à citer pour illustrer cette tradition. En Auvergne (Henri Pourrat) comme en Bretagne (Pierre Jakez Hélias), les travailleurs agricoles du siècle dernier recevaient du vin selon la double hiérarchie de leur vaillance à l'ouvrage et de la pénibilité du travail.

Dans l'alimentation ouvrière citadine, longtemps très déficitaire en viande et en matières grasses, le vin est d'abord un vin de force. Il se consomme pur avant, pendant et après le travail. Il se consomme en abondance. Les cinq à six litres par jour, attestés pour les verriers - (ainsi à Givors - Rhône - ou dans le Perche - Normandie - au début de ce siècle, selon l'ouvrier verrier Eugène Saulnier, CHABOT, 1978) - les fondeurs ou les mineurs, ne sont pas des légendes. Mais, il s'agissait, avant 1900, de petits vins régionaux de forte couleur et de petit degré (7 à 8), très vite transpirés. L'ouvrier achète le vin au fur et à mesure de ses besoins, en litres ou en chopines, à l'épicerie «porte-pot» ou au bistrot, deux éléments essentiels du paysage urbain de jadis. Et c'est bien parce que ces deux formes de consommation paysanne et ouvrière ont aujourd'hui pratiquement disparu avec les grandes transformations économiques et sociales contemporaines, que la consommation moyenne annuelle du Français est tombée de 150 litres en 1930 ou encore en 1950 à 63 litres aujourd'hui.

Les vins populaires des citadins étaient aussi des vins de soif. Pour les paysans, la piquette en tenait lieu. Une viticulture septentrionale était donc appelée à produire très majoritairement du vin blanc ou du vin «clairet». Ce dernier, assez proche de nos actuels rosés, provenait soit de vignes mêlées soit d'une «saignée» opérée en début de cuvaision des raisins noirs (LACHIVER, 1990). Dans tous les cas, pour plusieurs raisons, météorologiques, techniques (manque de cuves et de pressoirs) et surtout juridiques et fiscales (respect strict du ban des vendanges nécessaire à la perception de la dîme) on vendangeait trop tôt des raisins trop verts. Les vins vite faits, car la demande pressait, étaient très acides et acerbes. On les disait «ginguets», propres «à faire danser les chèvres»; de «ginguet» est dérivé «guinguette», nom donné vers 1730 aux cabarets hors les murs des villes. Dès le printemps, ces vins trop peu alcoolisés tournaient au vinaigre, dont il se faisait d'ailleurs, pour couper l'eau souvent suspecte, une grande consommation. Associés au verjus, les vins et les vinaigres entraient aussi dans beaucoup de préparations culinaires qui mêlaient savamment l'acide et le sucré (FLANDRIN, 1991). L'usage médical du vin blanc est aussi très répandu; selon les traités de médecine

médiévaux d'Aldebrandin de Sienne, Barthélemy l'Anglais ou Arnaud de Villeneuve comme dans l'*Antidotaire Nicolas*, recueil exhaustif des pharmacopées en usage, le vin entre dans plus du tiers des compositions médicinales, soit comme excipient liquide d'un autre composant soit comme intervenant direct. Il est efficace contre les refroidissements, il élimine les «mauvaises humeurs» et «destoupe (débouche) les conduits», il aide à une bonne digestion. Il convient cependant d'en user avec modération. Hippocrate le disait déjà, Pasteur le redira au siècle dernier, déitéticiens et alcoologues le répètent toujours aujourd'hui (*Vin, santé, plaisir de vivre*, Association fondée par le docteur Jean-Paul DAVID, Mâcon, 1990).

Vin d'honneur des banquets ou vin de soif des travailleurs, le vin est rarement consommé en solitaire. Les lieux, les moments et les circonstances de la consommation paysanne sont en étroite relation avec les travaux et les fêtes de calendrier annuel. Se succèdent le vin des faucheurs, celui des moissonneurs, celui des ouvriers de la batteuse, celui des vendangeurs. La généralisation de ces pratiques en dehors des régions viticoles se fait après 1850 et la diffusion commode d'un vin meilleur marché grâce aux transports ferroviaires; l'Enquête de 1848 sur le travail agricole ne signale que des distributions localisées alors qu'après 1860 les Recueils des usages locaux en font état partout. Dans les vignobles, la cave est le «salon du vigneron»; c'est là qu'il reçoit ses voisins, amis et concurrents, pour une dégustation critique, c'est là qu'il recevra ses acheteurs. Ce vin de l'amitié renverse les barrières sociales et religieuses; dans *Colas Breugnon*, écrit en 1914 mais dont il situe l'action dans le terrible XVI^e siècle des Guerres de Religion, Romain Rolland fait fraterniser dans l'amour du vin le vigneron-mécréant Breugnon, le notaire épicurien Paillard et le bon curé Chamaille. Le curé Ponosse est vite adopté par l'anticléricale commune de Clochemerle en Beaujolais (Vaux-en-Beaujolais), parce qu'il aime le vin et se montre «toujours disposé à vider pot honnêtement» (CHEVALLIER, 1934).

Ce vin de la convivialité coule dans les réjouissances et les fêtes paysannes, privées ou villageoises. Il accompagne même les repas de funérailles, car il s'agit de faire revivre les défunts (GIONO, 1937). Les fêtes des saints protecteurs de la vigne, saint Martin en Touraine, saint Urbain ou saint Etienne en Alsace, saint Georges en Mâconnais, saint Marc en Provence et saint Vincent un peu partout, associaient, sans contradiction ressentie, la ferveur chrétienne et les réjouissances païennes. Il faudrait encore évoquer le vin des jours de marché et de foire et celui du repos dominical; ils se consomment dans les cabarets, seul lieu de consommation du vin par les paysans jusqu'au XIX^e siècle.

Une même convivialité accompagne le vin ouvrier, qui ajoute au vin de travail et au vin de table familial le vin du café. Au Moyen-Age, les cabarets débitaient leur vin sur des tréteaux à une clientèle debout; les miniatures des fabliaux en fournissent les images. Aux XVII^e et XVIII^e siècles, les tavernes et les cabarets se multiplient dans les villes; on y boit assis, on y joue, on y discute sous une double surveillance religieuse et policière. Paris offre un cas particulier. Comme, à cause de l'octroi, le vin y est cher, les cabarets les mieux achalandés s'ouvrent aux portes de la ville, en dehors de l'enceinte.

Dans ces guinguettes, la clientèle populaire se bouscule pour boire, comme chez l'illustre Jean Ramponeau à la Courtille de Belleville, sous l'enseigne du Tambour Royal; le vin y coûte seulement quatre sous la pinte (0 litre 93). Le chroniqueur Louis-Sébastien Mercier s'indigne de voir les Parisiens s'enivrer pour huit jours de ce «vin aigre, dur et détestable qui leur est versé par les cabaretiers des guinguettes» (MERCIER, 1770). Supprimé en 1791, rétabli en 1801 mais avec des tarifs moins élevés (20 à 30%), l'octroi parisien n'empêche pas la prolifération des «bistrots» populaires dans les quartiers ouvriers de l'Est; les guinguettes subsistent, mais s'ouvrent un peu plus loin, car le vin du dimanche est désormais lié au bal populaire, au canotage sur la Marne (Nogent) ou sur la Seine (Argenteuil) et à la «partie de campagne» familiale. Les toiles de Manet ou de Renoir fixent ces instants fugitifs de bonheur, qu'expriment très bien aussi les films de Jean Renoir, *La Partie de campagne* ou de Julien Duvivier, *La Belle Equipe*.

Il y a donc du bonheur dans le vin, ce qui nous introduit à un dernier usage, le vin-plaisir. Il est tardif et ne commence à poindre qu'au XVIII^e siècle. Il faut au préalable que les vins s'améliorent et se conservent. Fabriquée dans des fours à «charbon de terre» (houille) en Angleterre (Robert Mansell vers 1620 et Kenelm Digby vers 1650), puis en France après 1680, hermétiquement bouchée de liège, la bouteille est d'abord réservée à la consommation aristocratique d'une minorité de privilégiés de la naissance et de la fortune. Il faut aussi que se lèvent les interdits de l'Eglise avec des confesseurs jésuites plus accommodants (Voir le *Dictionnaire des cas de conscience* du père PONTAS (S.J.) paru en 1715, très remanié et complété en 1771 par le père COLLET (S.J.)) et que les plus hauts dignitaires eux-mêmes donnent l'exemple. Exilé à Albi après sa disgrâce de 1756, le très gourmand cardinal François de Bernis se fait envoyer du Meursault pour ne plus avoir à communier avec le vin de Gaillac et «ne pas faire faire la grimace au Seigneur». Benjamin Franklin exprime son admiration pour la sagesse du Créateur qui a placé le coude à parfaite distance entre l'épaule et la main pour que «le verre tenu vienne justement à la bouche». Jean-Jacques Rousseau affirme que les buveurs de vin «sont presque tous bons, droits, justes, fidèles, braves et honnêtes gens». Montesquieu, producteur des Graves, conseille le vin de Bordeaux. Voltaire, fort avaricieux et d'estomac délicat, ne boit que du vin de Champagne... chez les autres (BONNET, 1983).

L'œnologie et la gastronomie vont de pair... mais lentement (PITTE, 1991). Au XIX^e siècle, bien que le service à la russe (succession des plats annoncée sur un menu) ait remplacé le service à la française, on ne cherche toujours pas à associer les mets et les vins. Le rituel de la bonne société, codifié dans les livres et que tout le monde s'efforce d'imiter, fait se succéder dans l'ordre des vins forts et sucrés (xérès, madère), des vins rouges «grands ordinaires» sur les potages et les entrées, des vins «fins» de Bourgogne et de Bordeaux sur les volailles et les rôtis, des vins blanc doux (Barsac, Loupiac) ou des champagnes très sucrés sur les desserts. Baudelaire dans *La Fanfarlo* (1847) est un des rares amateurs au goût indépendant, affirmant qu'«un verre de vrai vin devait ressembler à une grappe de raisin noir». Il faut attendre la période de l'entre-deux-guerres pour assister à des recherches poussées d'accords raffinés chez un

Maurice Saillant (CURNONSKY & ROUFF, 1921-28; CURNONSKY, 1931) un Edouard DE POMIANE (1922), un Maurice DES OMBIAUX (1936), un Pierre ANDRIEU (1939). Tout s'accélérera après 1950, comme chacun le sait.

* * *

Avec comme résultat, ce paradoxe apparent: on boit de moins en moins de vin et on en parle de plus en plus. Si le vin n'est plus sur toutes les tables, il est sur toutes les lèvres. Il est, selon Roland BARTHES (1957), une «nouvelle mythologie» de notre temps. Si l'on boit moins, on boit meilleur ou du moins on le croit, on boit mieux ou du moins on s'y efforce, on boit autrement ou du moins on s'en vante. (Sur la signification de ces quatre affirmations, nous renvoyons au dernier chapitre de notre *Histoire sociale et culturelle du vin*, p. 292-344). Plus que jamais, dans cette longue évolution pluri-millénaire, le vin est un marqueur social et culturel de l'humanité.

REFERENCES

- ALBERT, J.-P. 1991. Le vin sans l'ivresse. Remarques sur la liturgie eucharistique. In: *Le Ferment Divin*. Actes du colloque de Palerme. Ed. de la MSH, Paris.
- ANDRIEU, P. 1939. *Les vins de France et d'ailleurs. Comment les choisir, les servir, les déguster, les utiliser en cuisine*. Flammarion, Paris.
- BARTHES, R. 1957. *Mythologies*. Le Seuil, Paris.
- BONNET, J.C. 1983. Le vin des philosophes. In: *L'Imaginaire du Vin*, op. cit.
- CHEVALLIER, G. 1934. *Clochemerle*, Rieder, Paris.
- CURNONSKY, 1931. *La France, paradis des vins*.
- CURNONSKY & ROUFF, M. 1921-1928. *La France gastronomique*, 27 volumes.
- DION, R. 1959 (rééd. 1981). *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*. Flammarion, Paris.
- FEUGERE, E. 1903. *L'Octroi de Paris, histoire et législation*. Paris. Roche, D., 1981. *Le peuple de Paris*. Aubier, Paris.
- FLANDRIN, J.-L. 1991. *Chronique de Platine*. Ed. Odile Jacob. Paris. *Histoire de l'alimentation 1996* (J.-L. Flandrin et M. Montanari eds), Fayard, Paris.
- GARDEN, M. 1970. *Lyon et les Lyonnais au XVIII^e siècle*. Les Belles Lettres, Paris.
- GARRIER, G. 1988. *Le phylloxéra, Une guerre de trente ans*, Albin Michel, Paris.
- GARRIER, G. 1995. *Histoire sociale et culturelle du vin*. Bordas, Paris.
- GIONO, J. 1937. *Batailles dans la montagne*, Gallimard, Paris.
- LACHIVER, M. 1988. *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français*. Fayard, Paris.
- LACHIVER, M. 1990. Autour du vin clairnet. In: *Le vin des historiens* (G. Garrier éd.). Université du Vin, Suze-la-Rousse.
- MERCIER, L.S. 1770. *Le Tableau de Paris*, Amsterdam.
- DES OMBIAUX, M. 1936. *Introduction à la vie gourmande*, Dorbon Aîné, Paris.
- PITTE, J.R. 1991. *Gastronomie française*. Fayard, Paris.
- DE POMIANE, E. 1922. *Bien manger pour bien vivre*, Albin Michel, Paris.
- RESTIF DE LA BRETONNE, N. 1788. *La Vie de mon père*.
- ZINK, M. 1983. Autour de *La Bataille des Vins* d'Henri d'Andéli: le blanc du prince, du pauvre et du poète, pp. 111-122. In: *L'Imaginaire du Vin, Actes du colloque de Dijon*. Ed. J. Laffitte, Marseille.