

En hommage au vignoble toulinois...

ÉTANCHER SA SOIF AU COURS DES ÂGES

par Michel HACHET

INTRODUCTION

Je ne dis pas que ma cave était vide, mais, dans certaines de ses cases, le niveau des empilements décroissait et puis, je suis invité dans quelques jours à la soirée de départ en retraite d'un ami très cher auquel je souhaite offrir un cadeau. Deux raisons pour me rendre à Bulligny faire visite à une famille d'amis viticulteurs...

Chemin faisant, roulant parallèlement à la ligne des côtes de Meuse où vergers et vignes alternent, je songe au passé de ce pays dont certaines périodes, les plus proches, sont accessibles à la mémoire, alors que d'autres, plus anciennes, ne sont connues que grâce aux patientes études des érudits, anciens ou contemporains, historiens ou archéologues. Ils sont nombreux et leurs livres sont aisément accessibles dans les bibliothèques.

Pourquoi, moi qui ne suis spécialiste ni d'histoire ni d'archéologie, suis-je tenté d'écrire quelque chose sur ce vignoble du Toulinois ? La sympathie éprouvée pour ce pays *, ses paysages, ses habitants, pour la merveilleuse application qu'ils mettent à le valoriser, suffit à justifier la décision d'ajouter, à la somptueuse gerbe de ce bouquet, une modeste fleurette.

Alors, si j'écris quelque chose pour chanter les côtes de Toul, je devrai bien parler du vin gris qu'on y produit, certes, mais ce ne sera qu'un prétexte à une réflexion, une interrogation, sur un autre thème, plus vaste, essayer d'imaginer la longue histoire, non pas seulement du vin, mais de la boisson en général.

* Je donne à ce mot «pays» sa valeur étymologique latine de *pagus*, c'est à dire petite région.

**Boire pour vivre et
non pas vivre pour boire.**

Référons-nous en toute humilité à la définition de la boisson : «Tout liquide qui se boit», selon Littré ou «Liquide que l'on boit. Liquide alcoolisé destiné à la consommation» selon Le Petit Larousse.

Tous les organismes vivants contiennent une certaine quantité d'eau et, chez la plupart d'entre eux, elle est considérable **. C'est vrai pour les végétaux et c'est vrai pour les animaux. Parmi ceux-ci de nombreuses espèces passent leur vie dans l'eau, qu'il s'agisse des hôtes des



Scène d'abreuvoir en Lorraine (XX^e s.)
Paul GARNIER. H.S.T. Coll.part.

** Chez les humains et la plupart des mammifères, l'eau représente environ les 2/3 du poids corporel.

mers ou des océans, de ceux des rivières, des lacs ou des étangs. Mais de nombreuses espèces d'êtres sont sur la terre ferme, qu'elles soient insectes, reptiles, oiseaux ou mammifères. Elles ne sont pas immergées dans l'élément liquide, doivent, pour survivre, trouver de l'eau ou des liquides riches en eau et, puisqu'elles possèdent un appareil digestif, elles doivent obligatoirement boire.

Inutile d'insister sur cette nécessité. Tous, nous avons eu l'occasion d'observer les animaux domestiques s'abreuver. C'était naguère un spectacle pittoresque qui s'offrait près des abreuvoirs, dans les rues de nos villages ou en leurs proches abords. L'évolution des techniques fournit maintenant au bétail, dans nos régions industrialisées, son apport d'eau par des réseaux et des mécanismes ingénieux de distribution installés près de leur lieu de séjour.

LA PRÉHISTOIRE

Etancher sa soif

Dans le monde des vivants, parmi les mammifères, l'homme tient un rang privilégié grâce à l'exclusivité de la pensée consciente, mais il partage, avec les autres mammifères, leurs humbles besoins physiologiques. Il consomme de l'air, des aliments et de la boisson. Tant que l'homme subsistera sur notre planète (et même dans l'hypothèse où il parviendrait à s'en évader pour coloniser quelque astre lointain) il est et demeurera soumis à ces nécessités.

Alors interrogeons-nous sur les conditions dans lesquelles les hommes se sont soumis à ces indispensables fonctions au cours des âges...

Au cours des âges ? Oui. N'ayons pas peur de remonter loin dans le temps et de chercher à imaginer, en exploitant les minces informations dont nous disposons, comment nos très lointains ancêtres étanchaient leur soif. Quels étaient-ils ces ancêtres ? À partir de quelle époque aurons-nous l'indiscrète curiosité de les observer ? Laissons dans l'obscurité ceux qui précédèrent le temps où fut, pour reprendre l'expression de Teilhard de Chardin *, «franchi le pas de l'hominisation».

Il nous faut sans doute remonter à plusieurs centaines de milliers d'années avant notre ère. C'est, à l'échelle des temps géologiques, une période bien brève, mais cette période est très longue à notre échelle. C'est le temps des lents progrès des tailleurs de silex, des successives cultures paléolithiques. Une époque bien antérieure à celle où fut inventée l'agriculture, et où l'on imagina de domestiquer certains végétaux et animaux pour en tirer

les denrées nécessaires à la vie : nourriture, vêtements et matières premières pour l'artisanat et, bien sûr, ce qui permettait d'étancher sa soif.

Coup d'œil sur un lointain passé

On a défini l'économie de cette époque en disant que les gens étaient des «chasseurs-cueilleurs», ce qui est une façon d'exprimer qu'ils ne produisaient pas les denrées dont ils avaient besoin, mais qu'ils les prélevaient dans la nature où elles étaient spontanément présentes.

Notons aussi que, si nous parlons d'une période de deux, trois ou davantage, centaines de millénaires, l'aspect des paysages naturels de nos régions s'est considérablement modifié. D'importants changements de climat sont intervenus : périodes de glaciations alternant avec des périodes tempérées ou chaudes, changements du niveau des océans et autres modifications profondes. La flore et la faune ont évolué. Certaines espèces ont disparu, d'autres s'y sont substituées. Doit-on penser que l'homme ait pu y contribuer ? Probablement, mais dans une faible mesure aux périodes les plus lointaines et de plus en plus notablement avec l'évolution du temps. Pendant bien longtemps, l'homme, l'être pensant auquel nous donnons ce nom, ne tenait dans l'ensemble du monde vivant qu'une place modeste, à peine plus grande que celle occupée par la longue succession de ses lointains ancêtres, celle d'un maillon d'une chaîne biologique (mangeurs et mangés). Il n'occupait qu'une modeste place dans l'immense concert de la vie sur terre et n'intervenait que bien peu dans son équilibre.

* Teilhard de Chardin : Paléontologue du XX^e siècle. Jésuite. Connu pour ses travaux consacrés, entre autres, au sinanthrope.

Lueurs dans la nuit des origines

Lorsque l'on dit que, durant plusieurs centaines de milliers d'années, l'homme était un chasseur-cueilleur, peut-on se permettre de vouloir dépendre son activité ? Croire à une telle possibilité serait pure naïveté, ou pire, imposture scientifique. Que savons-nous de ces populations ?

À vrai dire peu de choses ; les vestiges qu'ils nous ont laissés, sont minces car, ceux qui ont résisté à l'usure destructive du temps sont, sauf exception, limités à des objets de nature minérale, des restes osseux plus ou moins fossilisés et des objets qu'ils fabriquaient en taillant des pierres, ordinairement des silex. Mais rien n'a subsisté de ces objets usuels recueillis ou fabriqués en matériaux de provenance végétale ou animale : bois, écorce, osier, fibres, peau, corne, boyau, tendons ou autres.

Certes, à partir de ce que nous retrouvons, des vestiges osseux et de l'énorme quantité d'outillage lithique, les anthropologues et les préhistoriens nous fournissent de précises et pertinentes études permettant de lire l'évolution incontestablement progressive des techniques de taille de la pierre.

La patiente étude des sites d'habitat nous fournit de très intéressantes informations sur certaines activités et nous voyons la lente évolution socio-économique de ces communautés anciennes aboutir à la sédentarisation et à l'invention de l'agriculture. Mais nous ne savons pas, du moins pour les temps les plus reculés, quel pouvait être l'aspect des vêtements dont les hommes se couvraient, des objets dont ils se servaient pour transporter et conserver les denrées récoltées, des pièges ou des nasses avec lesquels ils pouvaient capturer poissons ou oiseaux, des liens ou cordes dont ils pouvaient avoir inventé l'usage.

Etancher sa soif : une fonction bien naturelle

Nous sommes dans la plus profonde ignorance de la façon dont nos lointains ancêtres vivaient, se nourrissaient, s'habillaient. Nous ne savons pas non plus s'ils avaient imaginé des procédés pour stocker et conserver,

fût-ce brièvement, certaines denrées utiles. Nous ignorons aussi comment ils transportaient les fruits qu'ils cueillaient ou ramassaient. Fabriquaient-ils des sacs de cuir ou des paniers de vannerie ou d'écorce ? C'est probable, mais nous n'en savons rien. Nous ignorons aussi totalement comment s'effectuaient les «cueillettes» et par qui.

Un groupe humain, familial au départ est composé de membres des deux sexes et de tous les âges. Peut-être les activités permettant sa survie étaient-elles réparties selon les capacités de chacun ? On pourrait penser que les «chasseurs» n'étaient pas les mêmes que les «cueilleurs» ; mais l'univers dans lequel ces lointains ancêtres étaient immergés, était loin d'être exempt de tout danger et il est plus que probable que les opérations de cueillette se déroulaient en équipe et que toutes les précautions étaient prises pour éviter les attaques des grands prédateurs.

Que buvaient-ils ? Evidemment, surtout de l'eau ; mais où la trouvaient-ils ? Bien sûr, il y avait des sources, réparties dans la nature et il y en avait beaucoup plus qu'actuellement car les nappes phréatiques étaient, en général, situées à des profondeurs moindres que celles d'aujourd'hui. Nous avons depuis des siècles capté beaucoup de ces eaux souterraines pour alimenter les réseaux de distribution de nos villes et de nos villages et ces prélèvements ont entraîné la progressive disparition de multiples petites sources.

Il est bien probable qu'ils choisissaient, pour s'établir, la proximité des points d'eau. Remarquons aussi qu'ils pouvaient, sans grand risque, consommer de l'eau des ruisseaux et des rivières. Elle était évidemment de moindre qualité que celle des sources mais ne pouvait être souillée que bien modérément par une présence humaine très discrète dans la nature et les mécanismes biologiques limitant spontanément les pollutions, intervenaient pour maintenir un équilibre favorable. On peut très raisonnablement penser que si quelque cadavre d'un gros animal menaçait de souiller un rivage, il n'avait guère le temps de s'y décomposer puisqu'il y avait assez de charognards ailés ou poilus pour le faire rapidement disparaître.

Mais, puisque nous avons choisi de réfléchir au problème très physiologique de la consommation des boissons nous pouvons nous demander comment nos

lointains ancêtres chasseurs-cueilleurs buvaient cette eau. Se contentaient-ils de la boire dans le creux d'une main ou des deux réunies en cuvette ? C'est possible et même probable. Se servaient-ils d'un objet creux comme d'un gobelet ? Nous n'en savons rien, car si cet objet était en écorce, en bois ou en peau ou si c'était une corne il n'a laissé aucune trace pour nous.

Un autre problème se pose. Même en admettant l'hypothèse d'une certaine proximité du lieu de séjour ou d'habitat et du point d'eau, la question du transport de ce précieux liquide demeure pour nous sans solution. La poterie en céramique n'était pas inventée. Nous pouvons le supposer puisque aucun vestige n'en demeure de ces lointaines époques. Avait-on imaginé quelque ustensile d'écorce, de bois, de peau ou de vannerie doublée de peau pour fabriquer l'ancêtre des seaux ? Nous n'en savons rien. La fabrication d'une outre avec la peau d'un animal ne présente aucune difficulté, à condition évidemment que l'opération de dépouillement soit soigneusement réalisée en évitant les perforations. Utilisaient-ils l'enveloppe coriace de certains fruits tels ces cucurbitacées appelés gourdes qui, aux temps historiques et jusqu'à nos jours, permettaient le transport des liquides ? Nous connaissons les ressources que peuvent fournir, dans les contrées où ils poussent, les fruits du cocotier.

L'invention des diverses boissons

En dehors de l'eau, nos lointains ancêtres, durant la très longue période où ils étaient chasseurs-cueilleurs, buvaient-ils d'autres liquides ? C'est une question à laquelle on ne peut fournir que des réponses hypothétiques. Mais certaines de ces hypothèses, à défaut de confirmation, méritent d'être proposées et chacun restera libre d'en estimer la valeur.

On peut s'interroger pour savoir si ces chasseurs buvaient le sang des animaux qu'ils tuaient et s'ils le buvaient sous sa forme liquide avant sa rapide coagulation. C'est possible. Les animaux carnivores lapent celui des proies qu'ils capturent et tuent. Sa saveur salée lui donnait un attrait particulier. Le volume du sang consommé, s'il l'était, est négligeable comparé aux autres liquides. Quels étaient les animaux chassés comme gibier et consommés ? La liste en est longue et variée selon les époques, car durant de si longues durées, selon les

régions, le climat et la faune ont considérablement évolué. On peut déjà réfléchir à la taille, à la stature des animaux. On peut affirmer, en se référant aux débris culinaires étudiés par les archéologues, que toutes sortes d'animaux petits, gros ou très gros, ont été consommés. Les plus petits tels que coquillages, grenouilles, petits oiseaux et poissons étaient relativement faciles à capturer. Mais les plus gros, et nous songeons en particulier aux mam-mouths présents dans nos régions à la fin des dernières périodes glaciaires, étaient chassés, ce qui nécessitait une certaine organisation sociale rassemblant de véritables équipes de chasseurs. Il est plus que probable que l'intervention de l'homme a pu contribuer à accélérer la disparition définitive de ces gros mammifères. Les aurochs, ancêtres de nos bovins domestiques, les cervidés, les chevaux étaient aussi consommés comme gibier. Songeons au grand nombre d'ossements attestant, au pied de la roche de Solutré, la consommation des viandes équinées.

Jus de fruits ?

Parmi les fruits comestibles, spontanément produits en un milieu majoritairement forestier, certains sont riches en amidon et de consistance farineuse ; ils ne sont pas juteux tels les noisettes, les fâines, les châtaignes et même les glands (ces derniers n'étaient guère consommables par les humains que moyennant une opération permettant de diminuer la quantité de tanin qu'ils contiennent). D'autres poussant sur des arbres, des arbustes, des lianes ou des plantes herbacées sont plus ou moins riches en eau susceptible d'être exprimée sous forme de jus. Il faut compter, parmi ceux-ci, les fraises, les framboises, les groseilles sauvages mais aussi les pommes et poires sauvages sans oublier les cornouilles, les sorbes et les baies de sureau, les prunelles et bien d'autres encore, en limitant notre énumération à nos climats.

Le jus qu'ils peuvent fournir, contient des sucres dont la concentration s'accroît lorsqu'ils approchent de leur période de maturité, et divers acides organiques qui imprègnent une pulpe riche en pectine, certes, si l'on s'applique à les presser et, pour le faire, il n'est guère nécessaire de se servir d'un instrument quelconque, les mains suffisent. Ici encore l'interrogation posée sur la nature et l'aspect d'éventuels récipients demeure ; mais on peut se demander si le début de la consommation du jus des fruits n'a pas été involontaire et liée très naturellement aux conséquences du ramassage et du stockage de

ceux-ci. Car, si, ainsi que nous l'avons imaginé, les premiers récipients de quelque capacité étaient des outres ou des sacs de peaux d'animaux, on peut penser que les fruits qu'on y entassait exprimaient leur jus, se séparant, fût-ce imparfaitement, de la pulpe, des pépins et autres éléments consistants, même en l'absence de filtre ou de tamis, par simple décantation.

Mais alors, peut-on être assez téméraire pour proposer une hypothèse relative à l'invention du vin, pour la faire remonter à un passé plus lointain que le temps de la sédentarisation et du passage à une économie agricole, dans les régions où la vigne sauvage existe, je veux dire la vigne botanique vraie et non les plants sub-spontanés qu'il est fréquent de retrouver dans nos régions au voisinage des espaces naguère occupés par le vignoble ?

Comment se présente-t-elle ? C'est une liane qui grimpe aux arbres, s'y cramponne grâce à ses vrilles et atteint un développement considérable. Il peut arriver, si les conditions de températures ont été favorables, qu'un grand vieux cep se couvre d'une quantité prodigieuse de grappes de raisin. Alors, imaginons un cueilleur ou un groupe de cueilleurs, se trouvant en présence d'une telle aubaine. Un heureux hasard peut être à l'origine d'une si belle découverte, mais il n'est pas interdit d'imaginer que ce végétal fécond soit connu et repéré et qu'on lui rende visite chaque année, lorsque vient la saison où il se couvre de ces fruits au jus sucré. On en cueille, on en mange, on s'en rassasie, mais les grappes sont si nombreuses que le prélèvement, qu'on vient d'y faire, ne se laisse pas deviner.

Pour prolonger une si agréable consommation, l'idée d'en emporter s'impose et nous voici de nouveau confronté à la question des techniques de transport et des objets utilisés pour les réaliser. S'il s'agit de récipients en vannerie, ils peuvent servir à transporter des fruits et si l'on n'y réalise pas un trop gros entassement, ils demeurent entiers, ne s'écrasant pas et ne libérant pas leur jus. Mais si dans ces paniers, on en transporte de grandes quantités ou si, dans des sacs de peau, on y tasse les grappes, le jus s'en exprime, s'accumule dans le fond du récipient s'il est imperméable et c'est le cas des récipients en peau et, au bout d'un certain temps, qui peut être bref lorsque la température est élevée, le jus se met

à fermenter. Les sucres se transforment en alcool et le gaz de fermentation, le dioxyde de carbone, s'échappe en mousse et en bulles. Voici comment le vin a pu être inventé, bien avant même que les humains ne se consacrent à l'agriculture. D'autres fruits juteux pouvaient subir, si on les laissait entassés dans quelque récipient, une évolution comparable.

On a dû très vite remarquer que la consommation des jus ainsi fermentés dont le goût, d'ailleurs, était différent de celui du jus frais, provoquait des effets physiologiques aisément observables : une certaine euphorie à dose modérée, une excitation à dose plus forte, suivie d'une torpeur pouvant évoluer en un véritable coma. L'ivresse était inventée. Nous ignorons, comment elle était interprétée dans les sociétés primitives. Peut-être comme un accès à un univers privilégié et que l'on pouvait imaginer peuplé d'êtres différents de ceux avec lesquels on était familier ? Il n'est pas interdit d'imaginer que ces effets physiologiques aient pu être systématiquement recherchés. L'étaient-ils par l'ensemble d'un groupe ou par certains de ses membres bénéficiaires d'un statut particulier ?

L'ethnologie nous informe de la persistance, dans certaines cultures, de la consommation collective de bouillies contenant, parmi d'autres substances, une certaine quantité de liquide riche en alcool. Dans les forêts de Guyane, le «kachiri» est fabriqué à partir des tubercules du manioc doux ; ils contiennent une substance amylicée. Pour la transformer en sucre, ses racines sont patiemment mastiquées et donc in-salivées par les humains qui recrachent la bouillie ainsi obtenue dans de grands récipients. La diastase de la salive (amylase) a la propriété de transformer l'amidon en sucre ; le jus sucré est tout prêt à subir la fermentation alcoolique qui fournira la boisson recherchée *.

Après nous être interrogés pour essayer, avec une extrême prudence, de nous aventurer dans les mystères des époques lointaines de l'humanité, nous allons maintenant pénétrer dans un domaine plus familier celui des temps historiques de l'antiquité.

* Témoignage du médecin-colonel ER Claude ALBERT., bibliothécaire du musée d'art et d'histoire de Toul

L' ANTIQUITÉ

Les peuples de l'Orient

Il est très malhonnête de grappiller dans les vignes des autres et cette conduite est encore plus détestable si elle s'exerce avant la date officielle des vendanges. Il faudra donc beaucoup d'indulgence pour me pardonner de grappiller dans les écrits des auteurs de l'Antiquité ou dans ceux qui, à des époques moins lointaines, s'en sont inspirés, pour essayer de raconter, en la résumant au maximum, l'histoire du vin. Oui, nous allons parler le langage des historiens, abordant des territoires bien explorés et des périodes connues par des témoignages écrits. Nous ne nous éloignerons pas de notre pays, du monde méditerranéen, du Proche ou Moyen-Orient, de ces régions où s'est élaborée notre culture. Nous verrons que le vin, à côté de la bière, y a toujours tenu une large place.

En Egypte.

Les Egyptiens cultivaient la vigne ; elle était répandue 3200 ans avant J.-C. et devait, très certainement, dans cette région au climat ensoleillé, produire d'excellents raisins dont il était possible de tirer un vin de qualité. Les vignes pouvaient voisiner, dans les jardins, avec des arbres fruitiers mais il existait aussi de grands domaines viticoles, propriétés du souverain ou de grands personnages ou de divers temples. La vendange était effectuée dans une atmosphère festive et le raisin était foulé par piétinement dans de vastes cuves ; on le pressurait en plaçant les grappes écrasées dans de grands sacs de toile qu'on tordait en s'aidant de leviers de bois. Lorsque la fermentation était achevée -et il est probable qu'elle devait être assez rapide dans ce pays au climat chaud-, le vin, après décantation, était conservé dans des jarres soigneusement bouchées avec un tampon de plâtre ou d'argile sur lequel on inscrivait la provenance, la date et les divers renseignements relatifs à son identité. Il pouvait, si on le souhaitait, vieillir sans dommage, et ne demandait qu'à se bonifier avec le temps.

Palestine, les peuples de la Bible

En Palestine, la vigne était largement cultivée. Sa présence est attestée à de multiples reprises dans l'Ancien et le Nouveau Testament. Il en est question dès le livre de la Genèse où l'on raconte que ce fut Noé qui, après le déluge, gardant sans doute quelque rancœur vis-à-vis de l'eau dont il avait pu observer les ravages, planta la vigne. Il fut donc le premier viticulteur ; et le texte ajoute même l'épisode de l'ivresse de Noé, révélant qu'il n'avait pas su définir une consommation personnelle raisonnable de sa production.

De nombreux textes de la Bible font allusion à la vigne, à la viticulture et au vin qui est cité 141 fois. Un texte bien connu d'Isaïe, d'une vigueur descriptive et allégorique qui devait marquer l'imagination des mystiques de la fin du Moyen âge, atteste l'usage de la technique du foulage des raisins aux pieds, à son époque. Le fouleur, barbouillé et éclaboussé de la tête aux pieds du jus des grappes qu'il piétine, couvert de ce liquide aussi rouge que du sang, est poétiquement comparé au guerrier isolé au milieu des ennemis sur le champ de bataille. Il s'y défend, ressort vainqueur et on lui pose la question :

“ Pourquoi ton vêtement est-il tâché ?”

Il répond :

“ Au pressoir j'ai foulé solitaire.”

Le guerrier, victorieux malgré ses blessures, est confondu avec le fouleur éclaboussé du jus rouge des raisins qu'il écrase. La comparaison n'était, pour les lecteurs du temps d'Isaïe, qu'une image, certes violente, mais ne dépassant guère ce que les témoins de meurtriers combats avaient pu observer. Elle prend une toute autre dimension aux yeux et à l'esprit de ceux qu'anime la foi chrétienne, familiers du rite eucharistique. L'assimilation du sang du Christ au vin dépasse, et de loin, la simple analogie.

C'est pour illustrer ce thème nourrissant la réflexion de nombreux mystiques que peintres et faiseurs de vitraux ont diffusé, à l'extrême fin du Moyen âge, l'image d'un pressoir dont la place des raisins est occupée



**Le pressoir mystique, vitrail du XVII^e siècle. Saint-Etienne-du-Mont.
Photo Pierre BIZET, Paris 007.**

par le Christ et d'où s'écoule son sang rédempteur. L'image du «pressoir mystique» a connu, à cette époque, une assez large diffusion.

Les allusions au raisin et au vin sont très nombreuses dans tout l'Ancien Testament, attestant la place tenue par la vigne chez les Juifs et les autres peuples du Proche-Orient. Le peuple d'Israël est lui-même comparé à une vigne dont le Seigneur Sabahot est le maître ; comme elle refuse d'être productive, il accepte de la voir ravagée, piétinée et transformée en désert, allusion aux malheurs du peuple hébreu déporté à Babylone. Il serait fastidieux de recopier l'inventaire de toutes les citations vétérotestamentaires relatives à la vigne qu'en ont dressé les exégètes.

Le Nouveau Testament prolonge, naturellement, la liste de ces nombreuses allusions. Le récit des noces de Cana révèle l'importance du volume de vin consommé lors des réunions festives. Nous avons aussi une précieuse indication des techniques de stockage et de conservation dans des outres : les outres neuves étaient réservées au vin nouveau et les vieilles au vieux vin. La parabole des vigneronniers homicides, reprenant en la complétant l'histoire de la vigne infidèle, qu'avait racontée Isaïe, flétrit la conduite de ceux qui prétendent s'emparer de la vigne du seigneur.

Enfin le Christ se compare lui-même à la vigne dont les sarments sont ses fidèles, définissant par cette image le corps mystique constitué par les membres de l'Eglise.

Le vin dans l'antiquité grecque

Nous avons, peut-être avec quelque imprudence, tenté d'imaginer une invention du vin antérieure au temps de la sédentarisation et de l'apparition de l'agriculture. Il est sage, espérant nous faire pardonner cette hardiesse d'«archéologie fiction», de reprendre ce que nous savons grâce aux historiens et aux archéologues de l'œnologie antique.

Les Grecs cultivaient la vigne ; ils fabriquaient et consommaient du vin et rendaient un culte à Dionysos, fils de Zeus et de Sémélé, dieu de la végétation en général et de la vigne en particulier. On l'appelait aussi Bakkhos ou Yachos chez les Grecs et Bacchus chez les Romains.

Les effets de la consommation du vin, l'ivresse, étaient, dans leurs formes d'euphorie, perçus comme un accès à un univers spirituel. Les bacchantes étaient des cérémonies festives où les participants, en un bruyant cortège, couronnés de pampres, parcouraient la campagne, les bacchantes, divinités agrestes, cousines des nymphes, participant à ces festivités. L'iconographie nous fournit de multiples figurations de ces réjouissances populaires et nous montre Silène, vieillard adipeux et rubicond, promené à califourchon sur un âne qui, certainement plus sobre que son maître, lui permet de parcourir la campagne, ce qu'il n'aurait probablement pu faire que d'une démarche bien chancelante.

Mais ces fêtes dionysiennes ne se limitaient pas à de grossières beuveries car, nous l'avons dit, certaines formes d'ivresse étaient envisagées comme un accès à un espace spirituel privilégié et elles étaient l'occasion de manifestations poétiques.

Dans notre vocabulaire actuel, le terme de "tragédie" désigne un genre littéraire bien particulier, décrivant en général des événements graves, mettant en scène des personnages animés de sentiments ou de passions extrêmes. À l'origine, le mot tiré de deux racines grecques signifie "chant du bouc". Il s'agissait probablement de poèmes composés et chantés lors des fêtes champêtres telles celles des moissons ou des vendanges. Les auteurs s'y affrontaient en présence du public en un concours, préfiguration de nos actuels concours littéraires. Le public en était le jury. Quel était le prix ? Était-ce un bouc ? Ce n'est pas impossible, cet animal étant fré-

quemment immolé lors des cultes agrestes ; mais ce pourrait aussi être une outre de vin, en peau de bouc, bien sûr. Nous n'en savons rien, mais nous pouvons observer que, dans le langage poétique des époques plus récentes, il est très souvent admis dans les chansons bachiques de confondre le contenant et le contenu : lorsqu'on célèbre la bouteille, le tonneau ou même le verre ou la coupe, l'hommage est rendu au vin qu'ils contiennent. Cette figure de style est une métonymie.

Les Grecs produisaient et consommaient du vin.



Amphores à vin
Musée d'art et d'histoire de Toul.

Ils utilisaient, pour le transporter et peut-être pour le conserver, des outres dont ils enduisaient la paroi interne de résine ou de poix ce qui, sans doute, améliorait leur étanchéité et, peut-être, favorisait la conservation. L'usage de cette adjonction s'est maintenu jusqu'à nos jours et confère à certains vins helléniques un goût très particulier. Les Grecs étaient aussi très compétents dans la technique de la céramique pour fabriquer toutes sortes de récipients permettant de transporter, conserver ou boire le vin.

Les amphores, d'assez grande capacité, pourvues de deux anses dans lesquelles on pouvait faire passer deux bâtons, pouvaient être aisément transportées par deux hommes marchant l'un derrière l'autre. Ils soutenaient sur leurs épaules les deux bâtons. Ces récipients pouvaient être exportés au loin, embarqués sur des navires. Ces habiles céramistes avaient imaginé toute une vaisselle vinaire dont on pouvait faire usage lors de somptueux festins. Ils portaient des noms divers : le "rhyton" dont la forme dérivait de celle d'une simple corne de bovin, conique et courbée mais qui s'enrichissait de délicats décors inspirés de têtes d'animaux, le "canthare" était une coupe à deux anses de plus grande capacité que l'on faisait circuler à la ronde parmi les convives, l'"œnoché" dont le nom est tiré de celui du vin... Observons aussi que ces récipients pouvaient être aussi réalisés en matériaux métalliques plus somptueux, que la céramique pour des consommateurs fortunés.

On peut se demander à quoi ressemblait ce vin et comment on le consommait. Il était certainement très capiteux. Le climat grec permettait aux raisins bien mûrs d'être très sucrés ; la fermentation du moût qu'ils fournissaient devait donner un liquide riche en alcool ; nous pourrions situer son titre, dans notre langage actuel, au voisinage de 15 à 16 degrés, titre auquel la fermentation ne se poursuit plus. Il est fort probable que, lorsque ce titre était atteint, il restait encore des sucres non transformés. Aussi ne le buvait-on pas pur ; on le diluait avec de l'eau.

Cette coutume était également en usage chez les Romains. Dans les festins très solennels, un personnage, considéré comme l'ordonnateur de la cérémonie, l'architriclinus, présidait à cette dilution et en fixait les proportions. Il puisait, avec une sorte de louche, dans un vaste cratère de céramique ou de métal, le liquide qu'on distribuait aux convives. Ce vin était souvent aromatisé avec toutes sortes de plantes (thym, baies ou myrrhe, etc...) il était également courant d'y ajouter du miel. On peut très légitimement penser qu'il faut interpréter avec prudence ce que désignait le mot vin dans les textes antiques. Il pouvait s'agir de ce que nous entendons actuellement par ce mot, mais il pouvait aussi désigner une boisson assez sirupeuse, élaborée avec le jus fermenté des raisins, ressemblant peut-être à ce que nous consommons de nos jours sous la désignation d'apéritifs. Nous parlerons plus loin d'une autre modification du vin déterminée par sa fermentation acétique engendrant le vinaigre.



Vaisselle vinaire : passoire gallo-romaine
Musée d'art et d'histoire de Toul

Les Romains

Tout en rendant un juste hommage à l'originalité de la culture proprement romaine, ce n'est pas lui faire injure que de constater sa parenté avec celle des Grecs. Un climat comparable, de lointaines origines ethniques et linguistiques communes, en sont une justification possible. Les productions agricoles de ces deux peuples étaient identiques : blé, olivier, vigne. Les techniques de viticulture et de viniculture devaient se ressembler. Les vignes du Latium et de bien d'autres provinces d'Italie, où nous voyons encore prospérer celles qui leurs succèdent, étaient nombreuses. C'est à partir de ce modèle ancien qu'elles se sont multipliées au cours des siècles dans l'immense espace qu'occupa progressivement l'empire romain où les vallées de la Moselle, du Rhin et du Danube, devinrent, avec d'autres, des régions privilégiées de culture de la vigne.

Comment se présentent les vignes en Italie ? Ne nous appesantissons pas sur celles qui ressemblent à celles dont la vue nous est familière, mais admirons la façon dont elles sont, dans certaines contrées, disposées en tonnelles ou en treilles, sous l'ombrage desquelles on peut circuler, et remarquons l'aspect pittoresque et rustique de certains vignobles, ces façons d'utiliser un arbre bien vivant, -c'est souvent un orme-, pour servir de support aux sarments qui s'y accrochent. C'est une façon

bien archaïque de cultiver la vigne qui s'y comporte comme se comportaient ses ancêtres sauvages avant qu'elle ne soit domestiquée.

Quels étaient la nature du vin produit, sa fabrication, sa conservation, son transport et sa consommation ? Était-il bon, était-il excellent ou était-il médiocre ? Il est bien probable qu'il en était de toutes sortes. Il en existait d'excellents dont les anciens auteurs nous ont laissé le témoignage. Certains vignobles, comme ceux de Falerne, étaient réputés ; les millésimes favorables remarquables et la production qu'on en tirait se vendait légitimement fort cher.

On enfermait le vin dans des amphores soigneusement bouchées où il pouvait se conserver et même se bonifier par vieillissement. Certains Romains, fortunés mais peu modestes, se glorifiaient de servir à leurs invités des vins plus âgés qu'eux. Ce n'était probablement pas chose courante. Il y avait certainement aussi, et en notable quantité, des vins de qualité honorable, accessibles à des consommateurs aux ressources financières plus limitées. Le climat des pays méditerranéens était, comme actuellement, ensoleillé donc favorable à la fabrication d'un vin suffisamment alcoolisé pour se conserver. Mais il devait y avoir aussi des vins bien médiocres, car la conservation était loin d'être toujours assurée dans de bonnes conditions. Nous devons nous souvenir que l'an-



Tombeau d'un négociant en vin de Trèves (époque gallo-romaine)
Rheinisches Landesmuseum Trier

tiquité classique a longtemps ignoré l'usage du tonneau, merveilleuse invention gauloise qui devait, par la suite, connaître un succès et une très large diffusion.

Alors, dans quels récipients conservait-on le vin ? Bien sûr, il y avait les amphores, qui n'étaient autre que de grandes cruches d'une capacité variant de 25 à 30 litres. Elles étaient susceptibles, nous l'avons dit, d'être bien bouchées mais, lorsqu'on tirait en les inclinant ou en puisant à multiples reprises de petites quantités de liquide, on y laissait pénétrer l'air et il est bien probable que, lorsqu'on arrivait en fin de vidage, le contenu du fond pouvait avoir perdu beaucoup de ses qualités. Un autre récipient, le "dolium", d'assez grande capacité était

utilisé. C'était une énorme jarre en céramique à large goulot obturée par un couvercle en bois, lourde et fragile à transporter, que l'on laissait au frais dans un cellier et dans laquelle on plongeait une louche pour puiser le vin. Ici encore, et avec plus de risques après un long délai d'ouverture, le fond avait subi des altérations bien désagréables sous forme de fermentation acétique. Le vin «tournait au vinaigre». Nous autres, consommateurs du XXI^e siècle, aurions pensé qu'il était juste bon à assaisonner la salade. Telle n'était pas l'avis des consommateurs romains ni de bon nombre de leurs successeurs au cours des temps et même jusqu'à une époque récente. Nous aurons l'occasion, dans un autre chapitre, de reparler du vinaigre.



Bas-relief : scène de repas (époque gallo-romaine) Rheinisches Landesmuseum Trier

AU COURS DE L'HISTOIRE

Le vinaigre

La plupart de nos contemporains ignorent que, durant bien longtemps, le vinaigre fut très couramment employé comme boisson sous forme d'eau vinaigrée. Il est facile d'en fournir des exemples et nous chercherons à expliquer cet usage surprenant pour nous.

Dans un passé relativement proche, en ne remontant que d'un siècle et demi, dans la marine à voile, qu'elle soit de guerre ou de commerce, qu'appelait-on «boisson»? C'était de l'eau vinaigrée conservée dans des tonneaux lors des longues traversées et que l'on distribuait à l'équipage et aux passagers. Sous le premier empire, c'était aussi la boisson ordinaire des armées de Napoléon parcourant, de bataille en bataille, les routes de l'Europe.

L'usage de l'eau vinaigrée n'était pas nouveau dans l'approvisionnement des armées et nous pouvons constater que les légionnaires romains en consommaient. Lorsque nous lisons le récit de la passion du Christ nous n'interprétons probablement pas à sa juste intention le

geste du soldat, répondant à la demande à boire du supplicié, en imprégnant de vinaigre une éponge pour la lui présenter et nous pensons que c'est une méchanceté supplémentaire qu'il cherche à lui infliger. C'est certainement faux. Ce vinaigre, c'est le contenu de sa gourde; nous dirions, dans le vocabulaire militaire contemporain, de son bidon. C'est sa boisson habituelle et son geste est un geste de miséricorde et de charité. Il n'a pas toujours été compris en ce sens par les lecteurs.

Comment expliquer l'usage du vinaigre ou plus exactement de l'eau vinaigrée comme boisson? La réponse n'est pas simple et exige quelque effort de réflexion pour nos contemporains habitués à limiter la consommation du vinaigre à des usages culinaires bien précis. Nous avons la chance, dans nos régions du moins, de disposer, à peu près partout maintenant, de réseaux de distribution d'eau potable et si, devenant de plus en plus exigeants comme le sont les enfants gâtés, nous lui reprochons parfois de «sentir l'eau de javel» ce qui ne la rend pas malsaine pour autant, nous pouvons acheter des bouteilles d'eau de source.

Il n'en a pas toujours été ainsi et il n'est pas nécessaire de remonter bien loin dans le temps, une ou deux générations, pour trouver, dans nos villes et à la campagne, l'époque des fontaines publiques et des puits. L'eau qu'on en retirait était de qualité très diverse selon les lieux. Elle pouvait être excellente mais aussi bien médiocre; hélas c'était fréquent. Les nappes phréatiques dans lesquelles l'eau était puisée pouvaient être polluées par des infiltrations chargées de toutes sortes de substances septiques, surtout si les réseaux d'évacuation, les égouts, étaient médiocres ou inexistantes. Les conséquences de sa consommation pouvaient être fâcheuses ou même dramatiques. Il y avait aussi des régions, sans aller chercher bien loin où, en l'absence de puits et de fontaines, on recueillait les eaux pluviales des toits dans des citernes et même, -je n'invente rien-, où l'on consommait l'eau des rivières*.



Vinaigrier

Musée d'art et d'histoire de Toul

* Le Nôtre atteste la consommation de l'eau de la Seine à Paris au XVIII^e s. (voir bibliographie)

Nos aïeux nourrissaient une défiance à l'égard de l'eau, souvent justifiée car ils avaient pu observer les méfaits de la consommation des eaux de certaines provenances ; ils remarquaient même que ceux-ci s'exprimaient plus gravement sur des consommateurs occasionnels. Sans qu'on définisse en langage scientifique cette observation, elle révélait l'acquisition d'une évidente immunité acquise par les consommateurs habituels.

Alors, si l'eau avait mauvaise réputation, que buvait-on ? Du vin bien sûr, mais aussi beaucoup d'autres liquides. Le vin était consommé par les propriétaires de vignes ou les personnes ayant les moyens d'en acheter. Mais ici encore, il convient de nuancer la réponse. En raison des conditions météorologiques désastreuses, gel, grêle, pluies continues, il pouvait survenir des années où il n'y avait pas de vin ou en quantité et qualité médiocres. Faute de mieux, pour éviter l'eau, on le buvait quand même. On fabriquait aussi avec toutes sortes de fruits juteux plus ou moins sucrés, des boissons peu alcoolisées mais plus souvent acétifiées.

Certes, les pommes et les poires pouvaient fournir du cidre ou du poiré. Mais quelles en étaient les qualités ? Bien des fruits sauvages étaient récoltés pour essayer d'en tirer une boisson en enrichissant le jus avec de l'eau miellée (ou du sucre lorsque sa fabrication industrielle a permis sa diffusion à un prix abordable) qui, par fermentation, pouvait aider à obtenir un liquide dans lequel certains microorganismes pathogènes, protozoaires, bactéries, ne proliféraient pas. En dehors de l'alcool, le vinaigre et d'autres acides organiques apparentés, sont incontestablement doués de propriétés antiseptiques. L'expérience avait permis de le découvrir. D'autre part, l'eau n'est pas très agréable à boire surtout si elle est tiède et, a fortiori, si elle a stagné dans un récipient. L'adjonction de quelque substance masquant son goût est bien accueillie. Le vinaigre, entrant dans la composition de la «posca» que buvaient les Romains ou dans la boisson des soldats en campagne, jouait ce rôle.

Il ne faut pas oublier de parler d'un liquide, aujourd'hui bien oublié, mais qui, au cours du temps et jusqu'à un passé récent, était largement consommé dans les régions viticoles ou dans les régions de polyculture intégrant la vigne dans leur programme. C'était la piquette appelée familièrement, la pique. De quoi s'agissait-il ? Sa technique de fabrication nous renseigne sur sa nature. Lorsqu'on avait pressuré les grappes pour en

extraire le maximum de jus, on retirait du pressoir les marcs, c'est-à-dire cette masse compacte constituée par les rafles -ce sont les parties ligneuses des grappes-, les pépins et les peaux des raisins. On avait, au cours du pressurage, partagé à plusieurs reprises cette masse compacte à l'aide d'une hache à large tranchant, déplacé et basculé les morceaux de façon à modifier l'orientation des forces exercées par le pressoir. C'est dire qu'il n'y restait plus beaucoup de jus. Et pourtant, afin de récupérer le peu qui adhérait au marc, on mouillait cette masse avec de l'eau, on la pressait encore après y avoir ajouté un peu de sucre et on récupérait le liquide pour le mettre dans un tonneau. Il n'y avait que très peu de sucre dans ce liquide mais suffisamment pour qu'il fermente, d'abord en produisant un peu d'alcool et ensuite du vinaigre (riche en acide acétique) Cette boisson acidulée n'était pas désagréable à boire ; en tous les cas elle était meilleure que de l'eau tiède ; elle était rafraîchissante en été. J'ai eu l'occasion d'en boire et n'en ai pas conservé un mauvais souvenir.

Alors, on peut se demander pourquoi les viticulteurs professionnels ou les agriculteurs qui cultivaient un peu de vigne pour leur usage familial, se donnaient la peine de fabriquer cette piquette en supplément de leur production de vin. Il y a deux explications : d'abord le vin était précieux pour les viticulteurs ; sa vente était leur seule source de revenu et, pour les agriculteurs, vigneron occasionnels, la quantité limitée qu'ils produisaient exigeait qu'on en modère la consommation. Ensuite, nous ne devons pas oublier le problème de l'eau, sa fréquence insalubrité et la défiance qu'elle inspirait. On évitait de la boire pure ; et l'usage de la mélanger de vin était très répandu, cet usage étant l'expression d'une véritable sagesse.

Le vin est chose excellente, Louis Pasteur a bien écrit «qu'il était la plus hygiénique des boissons alcoolisées». On ne peut contester ni la rigueur de ses méthodes scientifiques ni son bon sens, mais il est bien certain que si l'on prétendait user exclusivement du vin pour fournir à nos organismes le liquide dont ils ont besoin, les conséquences en seraient rapidement catastrophiques. S'il est agréable en quantité raisonnable, l'abus du vin, nous le savons tous, devient rapidement fâcheux. Nous étanchons notre soif avec toutes sortes de liquides non alcoolisés, potages, café, thé, lait, jus de fruits, auxquels il faut ajouter les boissons fabriquées industriellement et très largement commercialisées.

Nous absorbons de l'eau sans nous en rendre compte en consommant des végétaux : fruits et légumes. Un usage séculaire semble actuellement régresser depuis quelques décennies : boire couramment, au cours des repas, de l'eau mêlée de vin. Les gastronomes ou ceux qui, à tort ou à raison, prétendent l'être, vous diront -je ne les contredirai pas- qu'il est scandaleux et barbare de «mouiller» son vin. C'est vrai, lorsqu'il s'agit d'un vin de qualité dont on peut, à juste titre, apprécier les mérites, les délicates nuances des saveurs et des parfums. Mais il n'est pas nécessaire, pour ce faire, d'en engloutir des quantités déraisonnables. Je n'irai pas jusqu'à dire qu'il faut, comme les goûteurs professionnels, recracher le vin qu'on a fait séjourner quelques instants dans sa bouche. Non ! Mais il faut le boire avec sagesse et modération et ne pas s'en servir, ce serait lui faire injure, pour étancher sa soif, mécanisme physiologique que nous partageons, nous l'avons dit, avec bien des créatures terrestres.

Il est à remarquer que certains considèrent la consommation de vin comme un privilège de l'humanité, exprimant cette opinion sous une forme aphoristique qui peut faire sourire, lorsqu'ils déclarent en versant du vin à boire : «On n'est pas des bêtes». Ce qui élèverait l'humanité au-dessus de l'animalité, serait son aptitude à boire autre chose que de l'eau ! Nous voici justement confrontés au choix des liquides dont nous pouvons faire usage. Parmi ceux-ci, l'usage du vin mêlé d'eau me semble -est-ce vérité ou illusion ?- en régression et je me permets de le regretter. Je regrette aussi que l'éducation du goût de nos enfants ou nos petits-enfants ne soit entreprise que tardivement et qu'ils se contentent, presque jusqu'à leur majorité, de boire des liquides aux concentrations considérables de sucres divers dont l'assimilation n'est pas toujours favorable à leur équilibre métabolique. Nous sommes loin de «l'eau rougie» (c'était quelques gouttes de vin dans un verre d'eau) dont nous étions gratifiés dans notre lointaine enfance.

La tardive introduction de la vigne dans les Gaules

Les régions les plus occidentales de l'Europe, occupées actuellement par la France et les nations voisines, ne constituaient pas, dans l'antiquité, une nation au sens où nous l'entendons actuellement. La Gaule était divisée en trois parties : la Belgique, l'Aquitaine et la Celtique. Cette subdivision n'était en aucune façon une

division administrative. Les cités(en latin "civitas"), au contraire, pouvaient constituer de véritables entités politiques, voire des nations. Ce terme de cité ne désignait pas, comme en français, une ville mais un espace géographique de dimensions diverses qui, dans certains cas, pouvait excéder la surface d'un département actuel. La cité des Leuques, dont la capitale semble bien avoir été Toul, était d'assez vastes dimensions (deux départements et demi actuels).

Elle avait pour voisins, au sud, celle des Lingons (dont la capitale était Langres) et, au nord, celle des Médiomatriques (dont la capitale était Divodurum, l'actuelle Metz) ; au nord de cette dernière, était celle des Trévires (dont la capitale était Trèves, sur les bords de la Moselle, proche de son confluent avec la Sarre). Avant la conquête romaine, ces populations ne cultivaient pas de vigne et ne produisaient pas de vin, ce qui ne signifie pas qu'ils n'en consommaient pas. Ils consommaient, probablement en petites quantités, des vins d'importation qui coûtaient très cher et que seuls les gens très fortunés pouvaient acquérir. Ces vins venaient de Grèce ou, plus tard d'Italie ou d'Espagne ; et tout un réseau de négociants en assurait la diffusion.

Nous avons un témoignage archéologique de cette consommation dès le V^e siècle avant J.-C. Il y a bientôt un demi-siècle que fut retrouvé, dans une sépulture princière, le vase de Vix. C'était un magnifique cadeau diplomatique offert, par les Grecs, au prince celte qui contrôlait et protégeait l'axe commercial de la Seine et sa jonction avec la Saône à proximité de l'actuelle ville de Châtillon-sur-Seine, en reconnaissance de l'aide fournie pour favoriser le transport des lingots d'étain provenant des îles britanniques, à destination des fondeurs grecs qui en avaient besoin pour fabriquer le bronze des armes au temps des guerres médiques.

Ce vase, somptueux cratère de bronze, pièce maîtresse d'une vaisselle vinicole, attestait la consommation, vraisemblablement au cours de fastueux festins officiels, de vin importé. Nous pouvons observer que cette consommation, dans les Gaules, de vin importé ne cessa de s'accroître au temps de l'indépendance ainsi qu'en témoigne l'accumulation des amphores ou de leurs débris, retrouvés en notables quantités, dans certains sites. On ne les renvoyait pas à l'expéditeur, elles étaient considérées comme «emballages perdus» pour employer le vocabulaire commercial contemporain. Il arrivait



qu'on les casse et qu'on utilise leurs morceaux comme remblais ou pour empierrer les chemins. Leur forme permet souvent d'en préciser la provenance et la datation. Les amphores de formes oblongues sont les plus anciennes et les sphériques sont plus tardives, de l'époque impériale. Leur usage se maintenait au IV^e siècle dans la région de Trèves en même temps que celui des tonneaux.

Ce n'est qu'après la conquête romaine des Gaules que la culture de la vigne, qui évidemment était déjà prospère dans la Narbonnaise, province antérieurement romanisée, se développa dans l'ensemble du territoire. Les vignobles du Bordelais, de Bourgogne et aussi des vallées de la Moselle et du Rhin connurent rapidement un important développement dont nous allons bientôt reparler.

**Vase de Vix, cratère en bronze
(530 av JC)**

Musée archéologique du Châtillonnais.



**Bateau transportant
du vin en tonneaux
sur la Moselle
près de Trèves
Rheinisches
Landesmuseum Trier**

La cervoise Usage du tonneau

Que buvait-on couramment en Gaule avant la conquête romaine (50 ans avant J.-C.) au temps de l'indépendance, si le vin était un produit si coûteux et importé de pays lointains ?

Bien évidemment, on buvait de l'eau, comme partout, en plus des autres liquides dont nous reparlerons. Mais il convient d'observer que l'eau, et surtout l'eau des sources, tenait une place privilégiée chez les peuples celtiques. En de multiples lieux, on lui rendait un culte. Les sources étaient souvent des lieux sacrés, au voisinage desquels les archéologues mettent au jour des vestiges attestant des pratiques de vénération. Beaucoup d'entre elles étaient réputées pour leurs vertus thérapeutiques et nombreuses sont celles dont le nom conserve le souvenir du dieu auquel on rendait un culte.

Mais les habitants des Gaules consommaient d'autres boissons. L'économie était fondée sur une agriculture prospère préfigurant, bien des siècles avant Sully, «pâturage et labourage» comme le définissait ce pertinent ministre. Puisqu'on élevait du bétail, il y avait du lait et puisqu'on cultivait des céréales, il y avait du grain.

De ce grain, blé, épeautre, seigle, orge ou avoine, on pouvait faire de la farine panifiable ou le consommer sous forme de bouillies ou autres potages en y ajoutant des légumes, de la viande, fraîche ou conservée sous forme de salaisons. On pouvait aussi faire de la cervoise, boisson attestée dès l'antiquité et dont les Gaulois ne détenaient pas le monopole. Elle était connue, avec quelques variantes, en de nombreuses régions du monde.

C'était une boisson ressemblant beaucoup à notre bière, dont le principe de fabrication est simple. La matière première en est le grain, les graines de céréales, le plus souvent de l'orge. Ces graines sont riches en amidon et cet amidon lors de la germination se transforme en sucre (le maltose). Il suffit donc d'humidifier ces graines et de les laisser quelques jours à une douce température pour qu'elles gonflent et produisent, à leur extrémité, un petit germe ce qui est le signe de l'achèvement de la transformation de l'amidon en sucre. En plongeant ces graines germées qu'on appelle le malt, dans de l'eau bouillante, le sucre se dissout à condition de bien remuer ce mélange, de le brasser. On dispose donc d'un liquide

sucré qu'on peut considérer comme un cousin des jus sucrés de différents fruits, en particulier de la vigne. Nous savons que les liquides sucrés en présence de levure fermentent, que le sucre se transforme en alcool avec production de gaz carbonique (dioxyde de carbone) qui se dégage en mousse ou qu'on peut obliger à rester dissous dans le liquide, si celui-ci est enfermé hermétiquement dans de solides récipients pouvant supporter la pression. C'est ici qu'intervient l'usage du tonneau dont nous allons chanter les mérites. Mais avant, nous devons constater la différence entre la cervoise et notre bière ou plutôt nos bières. Cette différence est due à l'adjonction du houblon dans ce liquide sous forme d'une décoction d'inflorescences de cette sympathique plante grimpante, herbacée vivace. Ces inflorescences sont les «cônes de houblon», ressemblant à de petites pommes de pin douces et souples, parfumées et de saveur amère. Le houblon (*Humulus lupulus*. Linné, pour les botanistes) est une plante indigène largement répandue à l'état spontané dans nos régions. Elle a été cultivée à partir du Moyen âge mais on ignore depuis quelle époque on a songé à



Cruche en bois
Musée d'art et d'histoire de Toul

l'utiliser pour améliorer la saveur, probablement assez fade, de la cervoise. Les anciens auteurs font allusion à d'autres substances végétales.

L'invention de la bière a, comme celle du vin, suscité l'imagination de ses consommateurs et la légende l'a attribuée au mythique roi Gambrinus ou à saint Arnoult, grand-père de Charlemagne, qui fut évêque de Metz. L'amélioration de la qualité de la bière et la diffusion de sa consommation en Lorraine est dûe, selon ce qu'en a affirmé naguère le chanoine Clanché, aux talents de brasseurs d'une communauté de bénédictins irlandais réfugiée à Dieulouard au XVII^e siècle pour fuir les persécutions britanniques au temps de Cromwell.

Notons que, pendant longtemps, l'insigne des brasseurs, qu'ils faisaient volontiers figurer sur les bouteilles vendues, était l'étoile de David, étoile à six branches constituée de la fusion de deux triangles équilatéraux, très semblable à celle figurée dans l'iconographie de la culture juive.

Nous avons cité l'usage des tonneaux, ces récipients solides, relativement faciles à transporter, hermétiques à condition d'être soigneusement bouchés, qui ont été inventés par les Gaulois. Les tonneaux ont connu, au cours de l'histoire et jusqu'à nos jours, un succès mérité. Très probablement utilisés à l'origine pour fabriquer et conserver la cervoise, ils furent très vite affectés au vin et nous pouvons voir au musée de Trèves des bas-reliefs provenant de tombeaux de riches négociants en vin de l'époque gallo-romaine, figurant des bateaux chargés de tonneaux naviguant sur la Moselle.

Nous citerons également, parmi les boissons dont la consommation est attestée dans les Gaules, l'hydromel qui comme son nom l'indique est fabriqué avec de l'eau miellée qu'on laissait fermenter.

Large diffusion de la culture de la vigne en Gaule.

Pourquoi l'introduction de la vigne dans la "Gaule chevelue" est-elle si tardive ? Il semble bien que ce soient les autorités détenant la responsabilité du savoir, de la culture, de la religion et de la poésie, ces gens savants que nous identifions avec les druides, qui s'opposaient à l'introduction de la vigne. Ce qui est bien certain

c'est que, très peu de temps après la conquête des Gaules par les Romains, qui s'accompagna de la persécution et de l'élimination des druides, on assiste à la diffusion de la viticulture. Débutant par la vallée du Rhône prolongée par celle de la Saône, elle connut une extension considérable bien explicable par les conditions climatiques favorables des régions qui sont devenues, jusqu'à nos jours, des pays de vignobles.

Cette extension rapide de la production du vin dans les Gaules ne tarda pas à concurrencer très sévèrement celle des producteurs romains, possesseurs de vastes vignobles en Campanie ou en d'autres régions d'Italie de Grèce ou d'Afrique du Nord qui, usant de leur influence politique, obtinrent, de l'empereur Domitien, un texte ordonnant l'arrachage de la moitié des vignes des Gaules. On avance aussi, pour justifier cette décision autoritaire, la nécessité de conserver davantage de terres cultivables en denrées vivrières. Cette mesure freina pour longtemps l'activité vinicole ; mais il semble bien que cette loi ne fut pas appliquée à la lettre et tomba progressivement en désuétude. Puis l'empereur Probus (232-282) autorisa la replantation des vignes.

Sans prétendre tracer un tableau trop optimiste de cette activité, on peut imaginer que les viticulteurs gaulois de cette période éprouvaient moins de difficultés dans leur activité professionnelle que leurs successeurs contemporains. Certes, ils ont dû s'appliquer à choisir, parmi les divers cépages déjà existant à cette époque, les plus adaptés aux conditions climatiques locales, mais ils n'étaient pas obligés, comme leurs successeurs actuels, de lutter en permanence contre les maladies de la vigne dont la plupart ne se sont répandues en Europe que tardivement, au XIX^e siècle.

Rappelons, prenant le risque d'être taxés de ragoûtage, que l'usage du tonneau permettait une considérable amélioration de la fabrication, de la conservation et de la commercialisation des vins.

L'effondrement progressif de l'empire romain à la fin de l'antiquité n'a pas manqué de modifier profondément les structures politiques et économiques des Gaules. On sait bien, par expérience, que la culture de la vigne exige une certaine continuité. Elle fut souvent troublée durant des siècles pendant le Haut Moyen âge, mais cette activité, solidement implantée, traversa avec bonheur ces temps de profondes modifications. De nou-

velles structures s'installaient progressivement, elles en annonçaient d'autres. La culture de la vigne non seulement conservait sa place, mais se développait.

Parmi les innovations considérables de la fin de l'empire, il en est une qui devait avoir des conséquences considérables et durables : la diffusion du christianisme, sortant de la clandestinité à laquelle il avait longtemps été obligé à cause des persécutions. Sa diffusion s'est faite en plusieurs phases. On connaît bien, au II^e siècle, une période lyonnaise, illustrée par le martyre du vieil évêque Pothin et par celui de sainte Blandine. On sait aussi, combien le programme des persécutions de l'empereur Dioclétien coûta de sang à la fin du III^e siècle. Mais tout change au début du IV^e siècle lorsque Constantin, en 313, promulgue l'édit de Milan qui fait totalement basculer la politique impériale. Elle devient favorable à la pensée chrétienne. Constantin résidait souvent à Trèves qui est bien proche du pays des Leuques. Une deuxième et importante phase d'évangélisation se réalise à cette époque dans la vallée de la Moselle d'où elle se diffusera vers les autres provinces des Gaules puis gagnera, de proche en proche, tout le monde occidental, prenant le relais de la christianisation de l'Orient qui s'était réalisée dès l'époque sub-apostolique.

La progressive fusion de l'héritage culturel gréco-romain puis gaulois avec celui des peuples du nord et l'apport chrétien, fonde notre culture. Nous ne sommes plus, pourrait-on dire plaisamment, des gallo-romains, nous sommes des «gallo-romains barbarisés et christianisés», mais nous avons conservé, cultivé, amélioré l'héritage viticole. La culture de la vigne a continué à prospérer durant le Haut Moyen âge. La production du vin répondait, nous l'avons vu, au besoin d'une boisson permettant de compenser la fréquente médiocrité hygiénique de l'eau. Le vin, d'autre part, bénéficiait, dans un univers christianisé, du prestige que lui conférait son usage eucharistique, ce qui explique les efforts tentés pour en produire dans des régions septentrionales au climat peu favorable à sa réussite. La vigne fut autrefois cultivée dans les îles britanniques d'où elle a pratiquement disparu aujourd'hui.

La nouvelle société, succédant à celle de l'empire romain, connut la mise en place de royaumes aux limites souvent modifiées. Les détenteurs du pouvoir politique dans ces royaumes appartenaient, en général, à une aristocratie guerrière recrutée initialement parmi les peuples

nouvellement arrivés, qui se liaient souvent par mariage avec les familles contrôlant d'importants domaines fonciers ; dans cet espace de population numériquement la plus importante, demeurait de culture gallo-romaine et commençait à être christianisée. Le nord-est des Gaules s'appelait l'Austrasie dont les princes étaient des Francs. Clovis fut l'un d'eux. Plus à l'ouest, un autre royaume franc était celui de Neustrie. Un vaste royaume, dominé par des chefs burgondes, s'étalait dans le sud-est des Gaules tandis que les Goths de l'ouest, les Wisigoths, dominaient l'ancienne Aquitaine. C'est la progressive et lente fusion des vieilles populations indigènes et des nouveaux arrivants qui devait donner naissance à notre culture. Une grande partie de l'héritage antique put être sauvegardée grâce au travail des moines qui surent, bénéficiant souvent d'une certaine immunité durant les périodes les plus troublées, conserver les traditions et les bibliothèques alors que personne ne songeait à maintenir l'enseignement, quel qu'en soit le niveau.

La vie monastique avait débuté chez des chrétiens d'Égypte, les pères du désert, retirés dans la solitude de la Thébaidé et s'était assez rapidement diffusée dans l'ensemble de l'empire romain ou dans l'espace que celui-ci avait occupé. Se soumettant volontairement à une règle de vie, partageant leur temps en une stricte et sage répartition entre la prière, le travail manuel, le travail intellectuel, entrecoupés de brèves pauses, sans oublier bien sûr, le sommeil, ces communautés connurent un progressif succès. Les espaces agricoles que les moines exploitaient provenaient souvent de terrains réputés sans valeur : marécages, forêts impénétrables, montagnes, qu'à force de travail, de compétence, de science ils avaient réussi à rendre fertiles. Bien évidemment, parmi les cultures dont ils avaient, non seulement maintenu l'usage, mais qu'ils perfectionnaient sans cesse, celle de la vigne tenait une notable place. Ils s'appliquaient à choisir les cépages et à sélectionner ceux dont ils avaient remarqué les qualités. Autour des vastes domaines monastiques viticoles les exploitations privées bénéficiaient, se réglant sur ces modèles, des progrès que la science et la patience des moines avaient réalisés. Nous pouvons encore observer, en notre temps, que bien des vignobles prestigieux sont établis dans le proche voisinage d'anciennes abbayes.

Quelle est l'origine du vignoble toulouais et que peut-on en dire ? Celui-ci remarquons-le, était à la source de notre réflexion ; nous nous en sommes quelque peu éloignés, cherchant à deviner ou à rappeler la

très longue histoire des boissons attestées en Occident depuis l'aube des temps.

Avant de répondre à cette interrogation, il est sage, je pense, de localiser le vignoble dans l'ensemble de la campagne toulaise. Ce que nous appelons actuellement «les côtes de Toul» est une suite quasi rectiligne de côtes constituant, selon les géologues, le rebord extrême d'une des dépressions dont l'emboîtement réalise le Bassin Parisien. Vers l'ouest, les côtes de Toul se prolongent par un plateau mais, vers l'est, elles présentent une pente assez raide surplombant la plaine et s'offrent généreusement aux rayons du soleil. Cette orientation favorable, la nature du sol où dominent les assises calcaires, répondent parfaitement à la vocation viticole. Vers le nord, leur limite est proche de Boucq et au sud, de Barisey-la-Côte. Avant l'introduction de la viticulture, nous ignorons quel pouvait être l'aspect de ces côtes. Les avait-on déjà défrichées ou conservaient-elles encore leur nature forestière primitive ? Nous ne savons pas avec précision à partir de quelle époque, après la conquête romaine, la viticulture y fut pratiquée mais elle est incontestablement très ancienne.

La très précoce et profonde romanisation de cette vallée de la Moselle, la proximité de Trèves, capitale de l'empire dès le règne de Constantin puis de ses successeurs, et l'importance des axes routiers qui reliaient cette métropole avec le monde méditerranéen, singulièrement la voie d'Agrippa traversant Toul, siège d'un évêque dès le IV^e siècle, laissent imaginer que la viticulture connut une précoce extension et que les «côtes de Toul» dont l'orientation et la nature du sol étaient faciles à aménager, se couvrirent d'un important vignoble.

Dans cette même vallée, à quelques étapes de légions au nord de Toul, le vignoble trévire jouissait d'une merveilleuse prospérité. Le poète latin Ausone, d'origine bordelaise mais vivant à Trèves au IV^e siècle, auteur d'un ouvrage qu'il consacre à la Moselle, décrit en termes lyriques les immenses domaines viticoles qui bordaient cette rivière. Il n'est pas difficile de deviner l'opulence des producteurs et négociants en vin de cette époque lorsqu'on peut admirer les somptueux tombeaux de ces puissants personnages au Landesmuseum de Trèves.

Nous sommes peu renseignés sur l'aspect de la campagne toulaise durant les siècles du Haut Moyen âge ; nous le connaissons moins, même approximative-

ment, que durant l'antiquité gallo-romaine. Pour cette dernière, l'archéologie nous a révélé l'existence des vestiges de ce que l'on pourrait appeler des «fermes champêtres» (traduisant ainsi l'expression de «villa rustica»), exploitations dispersées, comme leur nom l'indique, en des sites relativement isolés mais soigneusement choisis en des points disposant d'approvisionnement en eau et orientés selon les prescriptions classiques des architectes de l'époque. Elles sont de dimensions variables et certaines très importantes. Les bâtiments étaient soigneusement construits, couverts de tuiles alternant une plate à rebords «tegula» et une ronde «en tige de botte» ou «imbrex» dont le modèle s'est conservé bien longtemps et ne s'est raréfié, dans notre région, que depuis quelques décennies, alors qu'il perdure dans les pays méditerranéens.

Et les villages ? Existait-il ? Nous n'en savons rien. Sans doute existait-il à l'emplacement d'une partie des villages actuels, mais on ne peut le prouver et encore moins décrire leur aspect. Avaient-ils maintenu l'usage de constructions quadrangulaires structurées par de solides poteaux ou avaient-ils adopté les usages romains ? Nous n'en savons rien. Avons-nous quelque idée de la répartition foncière ? Nous avons vu que les grandes propriétés gallo-romaines, employant parfois une nombreuse main d'œuvre de condition servile, furent souvent conservées, même si leur maître faisait désormais partie de l'aristocratie guerrière franque, héritière du pouvoir politique et qui, avec le temps, devait constituer progressivement les cadres de la société féodale.

Dans l'hypothèse probable de la persistance des villages indigènes, on peut imaginer que leurs habitants pouvaient travailler à temps complet ou partiel dans les grandes exploitations, peut-être avec le statut de «client» ainsi nommé chez les Romains. Ce qui est bien certain, c'est que les communautés rurales, structurées sous forme de villages organisés en paroisses, n'apparaissent que plus tard.

Puisque ces populations, nous l'avons vu, avaient été progressivement christianisées, comment était organisé le culte et quels étaient les clercs qui en assumaient le déroulement régulier ? Nous avons un début de réponse à cette interrogation si nous nous rappelons le mot qui, en patois lorrain, désignait l'église en tant que lieu de culte ? Les lecteurs des contes de Fraimbois le

connaissaient. C'est le «motet», mot tiré de la racine latine «monasterium» qui donne en français monastère. Les clercs, qui prêchaient la foi chrétienne et assuraient le culte, étaient donc des moines. Quelle sorte de moines ? Il est certain que leur statut, la règle qu'ils suivaient, leur formation ont beaucoup évolué au cours des temps et que les moines que l'on pouvait rencontrer au tout début de l'expansion chrétienne en Occident, n'appartenaient pas encore aux grands ordres, appliquant la règle de saint Benoît qui ne se diffusa que progressivement. À l'origine, ils étaient encore proches des «pères du désert», disciples des saints Antoine-le-Grand, Pacôme, Cassien et autres qui parfois passèrent par les îles de Lérins avant d'investir les Gaules. Plus tard, on vit venir d'Irlande les rudes et austères disciples de saint Colomban et de ses compatriotes dont les établissements précédèrent souvent les abbayes bénédictines ou les prieurés qui en étaient des sortes de succursales.

On peut donc imaginer que, dans les dépendances de certaines grosses fermes, outre l'habitation du propriétaire et de sa famille, des serviteurs et de leur famille qui y travaillaient, les bâtiments agricoles comportant étables, écuries, granges, greniers, celliers et les éventuels ateliers, il y avait une église ou une chapelle où les clercs pouvaient, selon la règle, chanter ou réciter les offices et accueillir pour les liturgies publiques tous les chrétiens du voisinage dont ils assumaient l'évangélisation. Puisqu'ils savaient lire et écrire, il est probable que ces clercs pouvaient exercer une sorte de secrétariat pour l'exploitation qui les accueillait : correspondance et peut-être comptabilité. Notons que, parmi ces grosses exploitations, disséminées dans l'espace géographique dominé par les Francs, qu'il s'agisse du royaume d'Austrasie ou, plus tard, du royaume des Francs qui devait ultérieurement s'intégrer à l'empire carolingien, certaines de ces grosses exploitations appartenaient au souverain -les textes disent «au fisc royal» qui en était donc le seigneur et où il plaçait un régisseur pour l'administrer. Nous en avons des exemples dans le Toulinois, à Gondreville, à Savonnières et très probablement à Royaumeix ainsi que le suggère ce dernier toponyme.

Ce n'est que bien plus tard, cinq ou six siècles après la fin du monde antique, qu'on voit apparaître les communautés rurales, groupées en villages autour d'une église paroissiale, bien individualisées telles que nous pouvons les voir jusqu'à nos jours dans le paysage.

Certes, et pendant bien longtemps, les successeurs des propriétaires de ces grosses exploitations rurales, héritées de l'antiquité, gardèrent autorité sur l'ensemble de la population active dont ils avaient l'impérieux devoir d'assurer la protection. Ils disposaient de chevaux et d'un équipement guerrier. Assez paradoxalement, l'usage de nommer le curé desservant une paroisse, à condition évidemment qu'il ait été régulièrement ordonné par l'évêque, demeura, par un étrange archaïsme, jusqu'à la Révolution le privilège du bénéficiaire de la seigneurie du lieu.

Nous avons observé que l'implantation du vignoble sur les «côtes de Toul» répondait, à cause de leur orientation et de la nature du sol, à un choix judicieux et, au cours de l'histoire, son étendue atteignit à certaines époques un développement considérable. Pour s'en persuader, il suffit de regarder la carte au 1/50 000^e, éditée en 1902 par ce qu'on appelait le Service Géographique de l'Armée devenu depuis l'Institut Géographique National (Voir en dernière de couverture). Les surfaces viticoles y sont figurées en rose et on peut observer que des communes totalisaient, chacune, plusieurs centaines d'hectares de vignes. Pour elles, l'économie reposait en totalité sur la viticulture. On était si dépendant de cette monoculture qu'on pouvait aboutir à des situations de crise, les moyens de transports n'étant pas toujours suffisants pour exporter l'excès de production ou importer les denrées nécessaires à la consommation : il fallait trouver le moyen d'en limiter les effets. Nous pouvons, à ce propos, rappeler la nécessité, au milieu du XIX^e siècle, dans laquelle se trouvèrent les habitants de Blénod-lès-Toul, qui avaient tant étendu sur le territoire de leur commune les espaces viticoles, qu'il n'y avait plus suffisamment de terrain pour cultiver les céréales et les légumes dont ils avaient besoin pour se nourrir. Il fallut prendre la décision de déboiser, d'essarter une surface forestière, au lieu-dit «la Woivre», pour la consacrer à ces indispensables cultures. Cet exemple confirme que le paysage rural peut se modifier au cours de l'histoire.

À ce propos nous devons avouer que, si nous pouvons imaginer l'aspect des parties relativement plates du Toulinois au temps de l'indépendance des Gaules et au début de la romanisation, où champs et prés alternaient vraisemblablement, nous ignorons à quoi pouvaient ressembler les parties en pentes, celles qui furent investies par le vignoble. Avaient-elles été déboisées ou conservaient-elles leur revêtement forestier permettant l'exploitation du bois par les habitants de la plaine voisine ?