

# La Vigne

## Introduction

Les vignes sont des lianes et appartiennent à la famille des *Vitaceae*. Ce sont des plantes du genre *Vitis* largement cultivées et en particulier dans notre belle région du Languedoc et du Roussillon pour leurs fruits en grappes, le raisin, dont on tire un jus, le moût, qui devient du vin après fermentation.

Ce sont des arbrisseaux grimpants qui s'attachent aux supports de tout type par des vrilles. Les tiges ligneuses, appelées sarments, taillées en culture, peuvent atteindre dans la nature de très grandes longueurs en grimpant dans les arbres ou sur des supports dans le cas d'une éventuelle culture. Les feuilles de la vigne sont à nervure palmées comportent cinq lobes principaux plus ou moins découpés, et ces derniers sont en forme de cœur à la base. Elles connaissent un important polymorphisme selon les cépages et les espèces.

Les fleurs sont très petites, verdâtres et regroupées en grappes composées.

Les fruits mûrs sont des baies de forme et de couleur variables. Ils sont blancs, jaunâtres, violets ou noirs grâce à l'hybridation et à la sélection humaine opérée depuis plusieurs millénaires et presque toujours noirs à l'état sauvage.

Une description fine des variations de forme des feuilles et des fruits est nécessaire pour identifier les cépages (Muscat, Grenache, Carignan, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon...). Un terrain planté de vigne s'appelle un vignoble, il se voit labouré, taillé, traité et récolté par un viticulteur ou un vigneron si ce dernier élabore son vin.

## Description

*Vitis* est un variété d'arbustes et arbrisseaux sarmenteux de la famille des *Vitaceae*. Ce genre rassemblant les vignes (sauvages) véritables comporte plus de 72 espèces réparties dans les zones tempérées et subtropicales de l'Europe et du Proche Orient, d'Asie Orientale et d'Amérique du Nord et Centrale. Parmi les nombreuses espèces du genre, la principale au plan économique est la vigne européenne, *Vitis vinifera*, cultivée un peu partout dans les régions tempérées du monde.

Ces arbrisseaux grimpants s'attachent aux supports par des vrilles. Les tiges qui sont taillées en culture, peuvent atteindre dans la nature de très grandes longueurs en grimpant dans les arbres.

## Utilisation

- **Fruits :** Production de raisins frais appelés aussi raisins de table ainsi que la production de raisins secs, très appréciés durant les fêtes de la Noël
- **Production de boissons :** La vinification dont notre région est la plus grande productrice au monde, mais aussi des dérivés de la vinification tels que le moût de raisin concentré, l'alcool de distillation du marc autrefois appelés fine, la pulpe de marc pour l'alimentation animale, les tartres (pour acide tartrique destiné au secteur agro-alimentaire), la production de boissons à base de raisin, les jus de raisin, le pétillant de raisin comme le Champomy.
- **Autres dérivés alimentaires :** vinaigre, verjus, l'huile de pépin de raisin, le pépin torréfié fournit un succédané de café, le rétinol, extrait des pépins de raisin, est utilisé dans la fabrication de cosmétique anti-rides, les gelées et confitures, les conserves au sirop et à l'alcool
- **Pharmacopée :** Depuis le xvii<sup>e</sup> siècle, on utilise, en phytothérapie, les feuilles de vigne rouge pour leur action sur les troubles veineux. Les vignes contiennent des tanins, de la quercétine, de la quercitine, des tartrates, des sucres, des inosites, des acides, de la choline et des carotènes. On utiliserait la sève et les feuilles comme astringeant et anti-inflammatoire au moyen de décoctions et de liparolé. Les **larmes de vignes**, sécrétion obtenue lorsque une branche est cassée, sont des excellent diurétiques et collyre. Les décoctions de vrilles sont constrictives dans les diarrhées.

Une variété de vigne rouge, *Vitis vinifera var. tinctoria*, possède quant à elle des propriétés particulières dans les taches rouges de ses feuilles. Les anthocyanes sont des facteurs vitaminiques P puissant, c'est-à-dire qu'il protègent et tonifient les capillaires et les veines et qui plus est astringente ce qui renforce cet effet. On l'utilise dans les cas de jambes lourdes, d'hémorroïde, de varices et durant la ménopause avec ses bouffées de chaleurs caractéristiques.

Les anthocyanes se trouvent en quantités très significatives pour leurs aspects pharmaceutiques dans les peaux des raisins

rouges et les vins qui en sont issus. Les feuilles abritent des tanins aux propriétés astringentes et des flavonoïdes aux effets protecteurs.

Ces actifs interviennent dans les propriétés de la vigne rouge, décrites en médecine traditionnelle, sur le tonus veineux.

- **Autre utilisation :** Le bois des ceps de vigne, d'un grain très fin, se conserve longtemps, et sert à fabriquer divers objets, notamment des cannes. Les sarments de vignes sont quand à eux utilisés pour faire des grillades.

## Histoire

- **LA VIGNE : ses origines**

Dans l'Égypte antique au temps des Pharaons, les fresques représentent des scènes de vendanges, ce qui atteste bien que les égyptiens élaboraient leur vin et consommaient...sans modération comme ne le mentionné pas alors la loi.

L'Orient, comme peuvent en témoigner tablettes et papyrus, connaissait déjà le vin. En Grèce, on connaissait le principe de fabrication . Mais il fût introduit en Gaule par les Romains. Dès lors vont naître les plus célèbres vignobles : le Bordelais ( I er siècle ), la Bourgogne ( IIIème siècle ), la Vallée de le Loire et l'Alsace ( IXième siècle ), la Champagne (Ivième siècle ), Le Rhin et la Moselle (IV ième siècle ).

Il est très difficile de dater l'apparition des premières vignes cultivées. La vigne est avec le blé, une des plus anciennes cultures.Géographiquement, la Transcaucasie, (actuelles Géorgie, Arménie et Azerbaïdjan) semblerait avoir été le berceau de la viticulture.Comme en atteste les plus anciennes traces iconographiques, on produisait également du vin dès la IV dynastie des Pharaons Depuis le Proche-Orient et la Perse, la vigne se propage vers l'est, en Inde et en Chine. Mais c'est vers l'ouest que la vigne va conquérir le monde. Après les Phéniciens, les Grecs et les Romains contribuèrent à la propagation de la culture de la vigne en Europe et assurèrent le commerce du vin, mais aussi dans tout le bassin méditerranéen. 2500 ans avant J.-C.: Les bas-reliefs égyptiens révèlent en Mésopotamie et dans la région du Nil la présence d'une viticulture déjà organisée :

VIe siècle avant J.-C.: Introduction de la vigne à Massilia, antique colonie grecque de Marseille. 525 ans avant J.-C.: Développement du commerce maritime en Méditerranée. 500 ans avant J.-C.: Présence d'un vignoble en Inde. 200 ans avant J.-C.: Existence d'un vignoble en Chine sous la dynastie des Hun.

- **A L'EPOQUE GALLO-ROMAINE : la vigne**

Les Romains créent en Gaule narbonnaise un important vignoble qui "abreuvera" toute la Gaule de ses vins, et bientôt Rome elle-même. Au Ier siècle, un événement bouleverse l'histoire de la viticulture: les Allobroges du Dauphiné créent une nouvelle variété de vigne: l'Allobrogica résistante aux hivers rigoureux. Parallèlement, les Bituriges Vibisci, pour profiter de leur position commerciale, implantent un vignoble à Burdigala (Bordeaux) grâce à

l'importation d'un nouveau cépage: le Biturica, adapté à un climat pluvieux. La viticulture gagnera peu à peu toute la Gaule.

- 125 ans avant J.-C: Les Romains créent une grande province viticole traversée par la voie Domitienne: la Narbonnaise. La viticulture remonte le Rhône jusqu'à Lyon, puis arrive en Bourgogne, et continue jusqu'au Rhin et en Autriche. Dans le même temps, longeant la Garonne, elle parvient à Bordeaux. Dès le III<sup>e</sup> siècle, la vigne occupait déjà les régions qu'elle couvre aujourd'hui.

- L'an 80: "Burdigala" devient la capitale de la province d'Aquitaine.

- L'an 92: L'empereur Domitien ordonne l'arrachage des vignes en Gaule dans certaines régions réputées médiocres. (Rome subit le contrecoup de cette expansion de la vigne, la surproduction des crus provoque des chutes de prix vertigineuses.)

- L'an 270: Le sage et vaillant Probus accordera à tous les citoyens, et en particulier aux Gaulois (Gallis omnibus), le droit de planter la vigne, de faire et de vendre du vin. Expansion de la vigne en France à partir du vignoble méditerranéen · I<sup>er</sup> siècle: Vallée du Rhône · II<sup>e</sup> siècle: Bourgogne, Bordelais et sud-ouest · III<sup>e</sup> siècle: Vallée de la Loire · IV<sup>e</sup> siècle: Champagne

## ▪ **AU MOYEN AGE : Les Vignobles**

C'est au Moyen Age que se dessine une nouvelle géographie viticole. Devenu le premier personnage de la cité, l'évêque entretient autour de celle-ci un vignoble de qualité. Les monastères s'installent dans les sites propres à la viticulture pour satisfaire les besoins liturgiques d'une part, mais plus encore afin d'assurer au mieux leur devoir d'hospitalité. A une époque où les moyens de transport n'avaient guère évolué depuis l'Antiquité, 750 000 hectolitres de vin de Bordeaux étaient exportés chaque année vers l'Angleterre.

· 1098: L'abbé Robert de Molesmes fonda à Cîteaux une communauté religieuse; les Cisterciens deviendront progressivement les maîtres de la viticulture monastique.

· 18 mai 1152: Aliénor d'Aquitaine épouse Henri II Plantagenêt; ce mariage favorise les exportations de vin de Bordeaux à destination de l'Angleterre.

· 1241: "Le privilège des vins de Bordeaux"; le port de Bordezux dictait sa loi aux vins du "Haut-Pays"; ces derniers devaient attendre que toute la récolte bordelaise soit vendue avant de pouvoir remonter la Garonne et embarquer eux-mêmes sur les navires des acheteurs étrangers.

· 1336: Création du vignoble du Clos de Vougeot en Bourgogne.

· 1395: Le duc de Bourgogne Philippe le Hardi interdit la culture du gamay en bourgogne au profit du Pinot noir.

## ▪ **LE COMMERCE DES VINS FRANÇAIS : leur expansion**

Au XVI<sup>e</sup> siècle, les Hollandais favorisent en France, dans tout le Sud-Ouest, la production massive de vins blancs destinés à être distillés et transformés en "Brandevin". Ainsi se crée un marché européen de l'eau-de-vie de Cognac et d'Armagnac. Dès la fin du XVII<sup>e</sup>, l'utilisation généralisée de la bouteille et du bouchon permet de mieux transporter et conserver le vin. Au XVII<sup>e</sup>, chaque vignoble produisait et ne consommait que son propre vin, car les moyens de transport étaient alors insuffisants et très lents. Il fallut attendre le XIX<sup>e</sup> et le chemin de fer qui fit du vin une boisson nationale. · 1579: La Hollande acquiert son indépendance, ce qui favorise ses échanges commerciaux avec la France.

· 1668: Promu maître cellérier de l'abbaye d'Hautvilliers en Champagne, dom Pérignon découvre le principe de l'effervescence, la technique des assemblages et du dégorgement...

· 1776: L'édit du Turgot permet la libre circulation des vins en France, et mit fin au "privilège des vins de Bordeaux".

· 1790: Loi pour la protection du consommateur qui réprime la tromperie et les falsifications des denrées et boissons. · 1857: Naissance de la compagnie du chemin de fer reliant paris à la Méditerranée, qui ouvre la voie aux vins du Midi.

## ▪ **LE PHYLLOXERA : Fléau de la Vigne**

C'est alors qu'éclata la crise du phylloxéra. Ce minuscule puceron jaune venu des Etats-Unis, qui s'attaque aux racines de la vigne, détruisit progressivement la presque totalité du vignoble

français. En 1885, la récolte nationale passe de 80 à 25 millions d'hectolitres. Finalement, le remède fut trouvé: on greffa les cépages français sur des porte-greffes américains naturellement résistants à l'insecte: la reconstitution du vignoble fut alors possible. La crise phylloxérique entraîna une pénurie de vin, encourageant la fraude et la fabrication de vins artificiels. En 1889, la loi du 14 août donne la définition légale du vin: "produit de la fermentation complète ou partielle du raisin frais ou jus de raisin frais". · 1854: L'oïdium s'attaque au vignoble français. · 1857: Mise au point du procédé de soufrage des vignes pour lutter contre l'oïdium par Mr Mares, vigneron · 1864: Première apparition du phylloxéra dans le Gard. · 1868: Identification du "phylloxéra vastarix", par le botaniste Jules Planchon de la faculté de pharmacie de Montpellier et dont un square en son honneur se situe juste à côté de la gare. · 1907: Surproduction et chute des cours du vin; la crise de mévente entraîne la révolte des vignerons du Midi avec d'importantes manifestations à Bezier, Carcassonne, Narbonne, Montpellier et Perpignan la Catalane.

## ▪ **XX ième SIECLE : Le Vignoble**

La France se dote d'un système de protection des grands vins, celui des Appellations d'Origine Contrôlées. Dans le même temps, l'étude du vin engendre de réels travaux scientifiques; la vulgarisation des connaissances, et les progrès de la recherche permettent désormais de valoriser au mieux les qualités potentielles du raisin. L'oenologie moderne apporte aux terroirs la possibilité d'exprimer leurs caractères spécifiques, permet à la vinification de connaître une véritable révolution technologique. Dans ce mouvement général, caractérisé par une augmentation constante de la qualité, la France demeure un modèle de référence. 1866: Pasteur mène ses travaux sur le vin, ses maladies et les nouveaux procédés pour le conserver et le faire vieillir.

· 1905: Mise en place du service de la Répression des Fraudes.

· 1935: Naissance des AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) et de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine).

· 1945: Création des VDQS (Vins Délimité de Qualité Supérieure)

· 1955: Institution du diplôme national d'oenologue

· 1956: Les gelées de février foudroient le vignoble français et plus particulièrement la moitié sud du pays.

Aujourd'hui, la vigne est présente sur tous les continents et la France est le premier producteur mondial devant l'Italie.

