

# Le vin des Romains

*En fouillant d'anciens sites vinicoles et en reconstruisant un pressoir, les archéologues ont redonné vie aux vins romains : certains d'entre eux ressemblaient sans doute au xérès, aux vins jaunes du Jura, voire à quelques vins grecs d'aujourd'hui, les retsina.*

Jean-Pierre Brun

**A**u début du 1<sup>er</sup> siècle avant notre ère, les Gaulois consommaient beaucoup de vin : les auteurs antiques ont maintes fois souligné leur penchant pour ce breuvage, confirmé par les millions de tessons d'amphores retrouvés sur les sites d'habitat. Pourtant, le vin était alors exclusivement produit en Italie.

Après la conquête des Gaules, au début de notre ère, la situation a changé. Des fermes vinicoles ou villas sont apparues dans tout l'Empire. Rome, dont la population disposait d'un pouvoir d'achat supérieur à celui des provinces, est devenue grande consommatrice de vin. Pour satisfaire la demande, les vignobles du pourtour méditerranéen se sont étendus aux côtes tyrrhéniennes et adriatiques, à la région de Barcelone, à la côte de Narbonnaise et à la vallée du Rhône, au delta égyptien, à la Turquie et à l'Algérie. Plusieurs dizaines de ces sites ont été fouillés au cours des dernières années.

Trois types de sources nous renseignent sur les techniques de vinification au temps de l'Empire romain : des textes, des représentations iconographiques et des vestiges archéologiques. La littérature antique qui nous est parvenue comprend plusieurs ouvrages d'« agronomie », traitant entre autres de viticulture et de vinification. Les plus importants sont ceux de Caton l'ancien, de Varron, de Columelle, de Pline et de Palladius. Aux textes s'ajoutent quelques bas-reliefs, qui représentent des pressoirs employés dans les domaines agricoles, l'un d'eux révélant même l'intérieur d'un chai. Enfin, les fouilles archéologiques, dans le bassin méditerranéen, nous ont aidés à restituer les conditions matérielles dans lesquelles le vin était produit. Après le rôle social du vin à Rome, nous examinerons comment on obtenait ce breuvage dans les villas romaines et notamment quelles ont été les innovations dans les méthodes de vinification. Puis, nous verrons que la reconstitution d'une cave romaine, chez un vigneron du Gard, nous a permis de mettre à l'épreuve le savoir-faire des viticulteurs romains et de tester le goût des vins antiques.

Dans la Rome antique, tout le monde boit du vin. Au quotidien, chez soi, il est le complément indispensable du pain.

Dans les banquets, hommes et femmes partagent la boisson pendant le repas (l'interdiction ancienne faite aux femmes honorables de boire du vin a été levée à la fin de la République). Les convives, allongés sur des lits, boivent diverses qualités de vin selon leur rang social. Les plus distingués, installés près du maître de maison, consomment un millésime exceptionnel de vieux Falerne (l'un des vins romains les plus prisés), tandis que les convives les plus humbles, relégués sur des lits éloignés, doivent se contenter d'un vin de qualité médiocre, tel celui de Ligurie, décrié pour son âpreté.

Le peuple s'avine dans les tavernes où se mêlent des hommes libres, mais pauvres, des affranchis, des esclaves et des prostituées. Les débits de boisson, qui servent aussi des repas chauds, sont nombreux dans les villes (on en a dénombré plus de 100 dans la partie dégagée de Pompéi). Là, pour une somme modique, on boit du vin local, tiré directement de la jarre, de l'outre ou du tonneau. Sur les murs d'une taverne de Pompéi, on peut lire que le vin ordinaire est vendu un as, le supérieur deux as et le Falerne quatre as. La plèbe urbaine y trouve un réconfort permanent au point que les scènes d'ivrognerie, les bagarres, voire les émeutes sont fréquentes.

Dans son traité d'agriculture, Caton prévoit d'octroyer chaque





année 260 litres de vin à tout esclave enchaîné. La consommation des habitants des grandes villes est probablement bien supérieure, l'administration veillant à ce que les denrées alimentaires, dont le vin, soient toujours disponibles à bas prix.

## Les techniques de vinification

La fabrication du vin ne requiert pas d'équipement très élaboré. Aux origines de la viticulture, dans le Proche-Orient du IV<sup>e</sup> millénaire avant notre ère, on se contentait d'écraser le raisin et de faire fermenter le jus dans des jarres. Le développement de la culture de la vigne accompagna l'essor des civilisations mésopotamienne, égyptienne, hittite, puis assyrienne. Progressivement, les procédés et installations vinicoles se perfectionnèrent : on ne se contenta plus d'écraser grossièrement le raisin, mais on le foula au pied dans des bassins creusés dans le roc, en Palestine, ou maçonnés, en Égypte. Durant l'Ancien Empire égyptien, au III<sup>e</sup> millénaire, on utilisait des pressoirs à torsion : des sacs de tissus étaient emplis

**1. Pour produire du vin**, les Romains déversaient le raisin dans un fouloir (à droite), d'où le moût s'écoulait dans une cuve en contrebas. Ensuite, on plaçait les grappes sous le pressoir (à gauche) et on les ceinturait d'une grosse corde. Le levier du pressoir était manœuvré à l'aide d'un treuil. Le moût s'écoulait sur la dalle du pressoir et dans une seconde cuve. Une fois qu'il avait décanté, on le plaçait dans des jarres enterrées jusqu'au col, disposées en rangées dans un cellier (au premier plan). Enfin, le vin était transvasé dans des amphores, où on le faisait vieillir.

du marc qui venait d'être foulé (le résidu de raisin, dont on a extrait le jus), puis on fermait chacune des extrémités à l'aide d'un bâton et l'on tournait les deux bâtons en sens opposés pour comprimer le marc. En Crète et à Chypre, le raisin était foulé dans un baquet en terre cuite, pourvu d'un déversoir et placé sur un socle. Une jarre était disposée sous le bec verseur pour recueillir le moût (le jus de raisin non encore fermenté). Le marc était pressé dans des linges, mais à partir du VI<sup>e</sup> siècle avant notre ère, on employa des pressoirs à levier, déjà utilisés pour extraire l'huile des olives. En Grèce, les vases attiques à figures noires ou rouges de cette époque représentent des fouloirs en bois, des jarres de recueil et un pressoir.





À Rome, chaque propriété comprenait des vignobles et des installations viticoles attenantes. La vigne était rampante ou soutenue par des piquets, voire des arbres. Elle était plantée en rangées, et parfois en quinconce à l'intérieur des rangées ou en carrés, dans le cas des vignes sur arbre. Caton l'ancien donne comme exemple une exploitation « modèle » s'étendant sur 25 hectares et occupant 16 personnes. Les vendanges avaient lieu assez tard, pour que le raisin soit très mûr et contienne beaucoup de sucre (les vins saturés en sucre risquaient moins de tourner en vinaigre). La mosaïque de Sousse, en Tunisie, indique que l'on vendangeait en septembre, mais d'autres sources montrent qu'on récoltait aussi en octobre.

Les vendangeurs déversaient le raisin dans un fouloir : une cuve maçonnée pourvue d'un déversoir donnant dans une cuve de décantation. Dans certains cas, on foulait directement sur une aire située à côté du pressoir, sur un pavement fait de chaux et de briques concassées. Après le foulage, on plaçait les grappes sous le pressoir et on les ceinturait d'une grosse corde progressivement déroulée. Le pressoir était constitué d'un tronc d'arbre horizontal, encastré dans un mur ou dans des montants de bois. Différents dispositifs utilisant un treuil ou une vis permettaient de soulever ou d'abaisser le tronc et de comprimer le marc.

Les Romains cherchaient à produire des vins blancs, tels le Falerne et le Cécube, et ils séparaient, dès le foulage, le jus du marc. Cependant, à cause de la chaleur ambiante, la fermentation commençait parfois dès le foulage : les peaux coloraient alors le vin, donnant des rosés, des clarets, voire des vins plus foncés. Le navire de la Madrague de Giens, qui a coulé vers 65 avant notre ère, était chargé d'amphores italiennes contenant un résidu de vin encore rouge.

En contrebas du fouloir et du pressoir, le moût s'écoulait sous l'effet de la gravité dans des cuves enduites de mortier fait de chaux et de tuiles pilées : la plupart des peaux et des pépins tombait au fond. Des cuves, le moût était canalisé dans des rigoles vers des jarres enterrées jusqu'au col et

disposées en rangées dans le cellier (voir la figure 3). Selon Caton l'ancien, une exploitation modèle devait être équipée de suffisamment de jarres pour contenir cinq vendanges. Plusieurs domaines viticoles, notamment en Provence et en Languedoc, possédaient des chais comprenant jusqu'à 200, voire 300 jarres d'une contenance moyenne de 15 hectolitres.

Après la fermentation, qui durait quelques jours, les jarres étaient bouchées, puis, lorsque le vin était prêt à être vendu, on le puisait ou on le pompait pour le transvaser dans des amphores. Parfois, ces récipients étaient produits dans les domaines eux-mêmes qui disposaient alors de fours pour les cuire, mais souvent les amphores étaient achetées à des potiers qui fabriquaient aussi toutes sortes d'objets en terre cuite, de la vaisselle aux matériaux de construction.

## De la vigne au vin

Depuis quelques années, avec la multiplication des fouilles d'archéologie préventive (on explore le sol avant que ne commencent de grands travaux d'aménagement), plusieurs dizaines de villas ont été mises au jour dans le bassin méditerranéen, révélant certaines innovations dans les installations et les méthodes de vinification.

On sait ainsi que les pressoirs à levier actionnés par des câbles ont été progressivement concurrencés par des pressoirs à vis à partir du I<sup>er</sup> siècle de notre ère. Dans le type le plus évolué, la vis servait, non plus à la manœuvre du levier, mais directement au pressurage du marc. Soit le pressoir était logé dans un cadre de bois, soit il était ancré dans le sol (voir la figure 4). Ces pressoirs présentaient l'avantage d'être faciles à construire, peu encombrants, facilement transportables (lorsqu'ils étaient dans un cadre) et relativement efficaces. Construits en bois, ils n'ont généralement pas laissé de traces archéologiques, mais la fouille récente de la villa de Bapteste à Montcrabeau, dans le Lot-et-Garonne, a révélé l'empreinte d'une de ces presses parfaitement conservée sous une mosaïque du Bas-Empire.



**2. Vue aérienne de l'installation vinicole** de la villa romaine des Toulons (ci-dessus), à Rians, dans le Var. Dans l'aile droite (ci-contre) se trouvaient les pressoirs et les cuves (à gauche) et le chai (à droite), contenant plus de 200 jarres enterrées.



Jean-Pierre Brun



En Italie et en Gaule, les fouilles ont révélé aussi des installations destinées à concentrer le moût. On le faisait réduire dans des chaudrons, à feu doux, en y ajoutant des coings, du fenugrec (une légumineuse encore utilisée comme épice au Moyen-Orient), de l'iris et du jonc odorant. Lors des fouilles de la villa de la Ramière à Aramon, dans le Gard, on a dégagé une installation de chauffage, constituée de deux chaudières accolées au pressoir qui pourrait avoir servi à cette cuisson du moût. Les « moûts concentrés », ou *defrutum*, que l'on obtenait étaient utilisés pour renforcer le degré alcoolique et la teneur en sucre des vins. Ils étaient ajoutés en proportions variables au cours de la fermentation. Par exemple, dans sa recette pour permettre à un moût « infirme » de vieillir, Columelle préconisait d'ajouter un setier (0,54 litre) de *defrutum* pour deux urnes (26,26 litres) de moût de raisins de coteaux et trois hémines (0,81 litre) pour du moût issu d'un vignoble de plaine.

Les vins ainsi confits dans le sucre couraient moins le risque de se transformer en vinaigre (en l'absence de traitements au soufre, le sucre bloquait la multiplication des bactéries acétiques). Toutefois, ces vins épais et sucrés étaient peu agréables à boire purs. C'est pour cette raison que les Romains, à la suite des Grecs, les diluaient dans l'eau.

## Vinification expérimentale

Les foudres et les tonneaux en bois furent introduits dès le début de l'Empire et leur usage se répandit rapidement pour la conservation du vin et pour son transport en Italie du Nord et en Gaule non méditerranéenne. Les foudres et les tonneaux ne sont apparus que bien plus tard en Italie méridionale et en Narbonnaise. Les longs hangars, dont on a retrouvé les vestiges, devaient abriter des foudres qui ont pourri sans laisser de traces. Ainsi, le moût était vinifié dans des foudres tant en Aquitaine (à Cognac, à La Rochelle par exemple) qu'en Germanie (autour de Trèves et dans le Palatinat) et probablement dans la vallée du Rhône, en Bourgogne et dans la vallée de la Loire. Ils étaient placés sur de petits socles qui les surélevaient et les calaient. Rares sont les vestiges archéologiques de ces socles, qui le plus souvent, devaient être aussi en bois. Toutefois, on peut citer le cas de la villa de Russi, près de Ravenne, en Italie. Une grande salle divisée en trois nefs par des piliers, voisine du fouloir et d'une cuve bétonnée, était, à l'évidence, un chai abritant des foudres : contre le mur occidental, on remarque une série de poteaux courts qui pourraient avoir servi à caler des tonneaux. Un certain nombre de tonneaux de transport ont également été retrouvés, notamment dans des camps de l'armée romaine situés sur le Rhin et le Danube ainsi qu'en Grande-Bretagne.

Certains vins étaient vieillies de façon artificielle : on les faisait chauffer, pour accélérer leur madérisation et leur donner un goût caractéristique des vins vieux. On mettait les amphores au soleil, ou, dans les régions plus froides, dans des chambres enfumées situées au-dessus de fours ou de thermes. Marseille s'était fait une spécialité de ces *fumaría*. Depuis quelques années, les archéologues ont retrouvé, dans des chais antiques d'Aquitaine et en Germanie, des installations de chauffage qui semblent avoir servi à ce vieillissement artificiel.

Après avoir étudié les textes, où bien des détails étaient implicites, car les auteurs s'adressaient à des contemporains



Jean-Pierre Brun

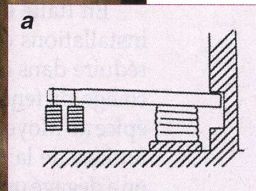
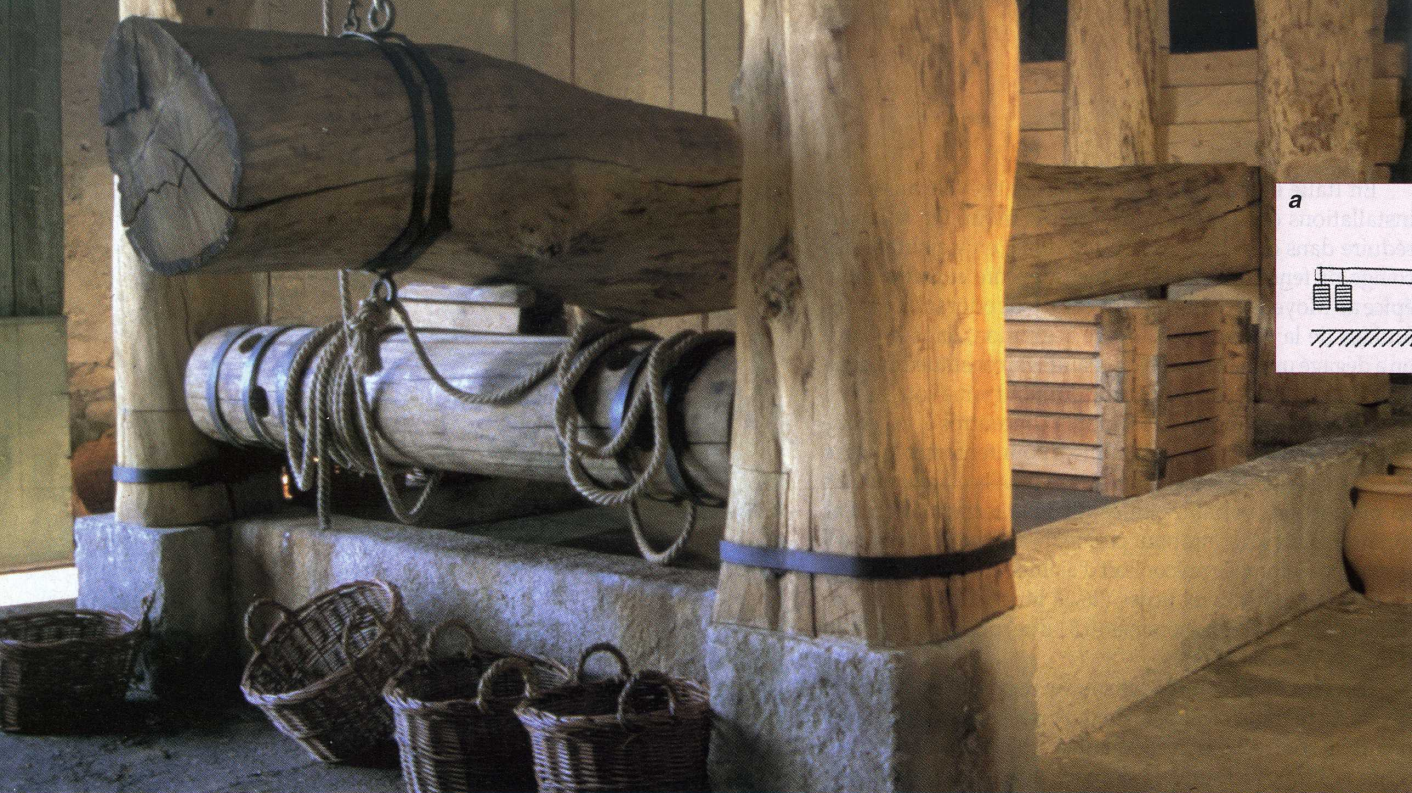
**3. Ce chai à vin de la villa Regina** (à Boscoreale, en Italie) a été enseveli par l'éruption du Vésuve en 79. Les jarres enterrées sont fermées par un couvercle en terre cuite.

au fait des techniques de leur temps, après avoir réinterprété l'iconographie, où les scènes sont en général traitées de façon symbolique, disséqué les vestiges archéologiques, où les pièces de bois avaient disparu, nous avons mis notre scénario à l'épreuve des faits. Hervé Durand, propriétaire d'un domaine viticole dans le Gard, André Tchernia, de l'École des hautes études en sciences sociales, et moi-même avons entrepris de construire une cave et un pressoir romains et d'y appliquer les procédés de vinification décrits par Columelle et Palladius.

Le hangar à notre disposition, à Beaucaire, ne laissait que peu de latitude quant à l'agencement interne : le pressoir a été placé au milieu. Nous avons choisi de reconstruire le modèle décrit de façon assez précise par Caton, le plus courant au début de l'Empire. Notre pressoir est en chêne, avec des montants de bois verticaux de 3,55 mètres de hauteur et un levier de 0,70 mètre de diamètre et de 7,4 mètres de longueur. Ce dernier exerce une pression de 15 tonnes. Le fouloir, parallèle au pressoir, est une dalle de béton de tuileau pourvue d'une goulotte. À l'extrémité du fouloir et du pressoir, deux cuves ont été bâties pour recueillir le jus de goutte (résultant du foulage) et le jus de presse (après passage dans le pressoir), respectivement de 44 et de 35 hectolitres. Ces installations ont été copiées sur des modèles archéologiques. Onze jarres, d'une capacité de 50 hectolitres, ont été enfouies dans le sol. Des tentatives de ce genre avaient déjà vu le jour, mais aucune des installations reconstruites n'était fonctionnelle. Elles visaient à présenter et animer des vestiges en place, non à servir de support à des expériences de construction et de vinification.

Depuis 1995, chaque année, nous produisons du vin avec ces installations. Le raisin est cueilli à la main afin que les grappes ne soient pas abîmées. Les corbeilles sont apportées au chai et déversées dans le fouloir. Une équipe de quatre foudres en moyenne écrase les grappes avec les pieds. Pour contenir le marc pendant le pressurage, nous avons





Jean-Pierre Brun

**4. Les archéologues ont reconstruit le pressoir à levier** décrit par Caton l'ancien, à Beaucaire, dans le Gard. Les grappes une fois foulées sont placées dans une sorte de caisse en bois ajourée, qui laisse le moût s'écouler. La partie supérieure de la caisse est démontée à mesure du pressurage. Au cours des siècles, différents modèles de pressoirs se sont succédé (en haut, de gauche à droite) : les contrepois

de pierre des premiers pressoirs à levier (a) ont été remplacés par des treuils sur contrepois monolithique (b), puis par des treuils fixés entre deux montants de bois (c), comme à Beaucaire, et enfin par des vis sur contrepois monolithique (d). À partir du 1<sup>er</sup> siècle de notre ère sont apparus les pressoirs à vis et cadre de bois (e), puis des pressoirs à vis ancrés dans le sol (f).

utilisé une cage de bois démontable (une variante du ceinturage du marc) en forme de cube, de un mètre de côté (voir la figure 4). Elle est faite d'éléments qui s'emboîtent les uns sur les autres selon un modèle décrit par Héron d'Alexandrie au 1<sup>er</sup> siècle de notre ère. Au cours du pressurage, on place des planches dans l'ouverture supérieure de la cage et des cales qui leur transmettent la pression du levier. Lorsque le volume du marc diminue, la cage est progressivement démontée. Ces éléments ne sont pas jointifs, de sorte qu'ils retiennent le marc, mais pas le moût. Ce dernier s'écoule sur les côtés, puis sur la dalle du pressoir.

On manœuvre le levier à l'aide de câbles, soit pour le relever, soit pour le tirer vers le bas, lorsque son poids ne suffit plus. À mesure qu'il s'éloigne de la position horizontale (lorsqu'on le tire vers le bas), son efficacité diminue : on cale alors l'autre extrémité du levier à un niveau inférieur (voir le dispositif de réglage avec des planches sur la figure 1), et l'on reprend les opérations.

Comme on ignore quels étaient les cépages utilisés dans l'Antiquité (l'identité de nom entre cépages antiques et modernes ne prouvant pas l'identité botanique), nous avons choisi d'exploiter les raisins disponibles au Mas des Tourelles. Le Villard blanc que nous avons utilisé présentait le double avantage d'être très résistant (de pouvoir être cultivé pratiquement sans traitement) et de produire un vin léger, peu aromatique, dont le goût neutre devait se prêter à l'adjonction des plantes aromatiques préconisées par Columelle. Avec ce cépage à grains durs, nous avons extrait chaque année, à partir d'environ cinq tonnes de raisin, 16 à 19 hectolitres de moût de goutte (en trois heures de foulage) et 14 à 16 hectolitres de moût de presse (en six heures de pressurage).

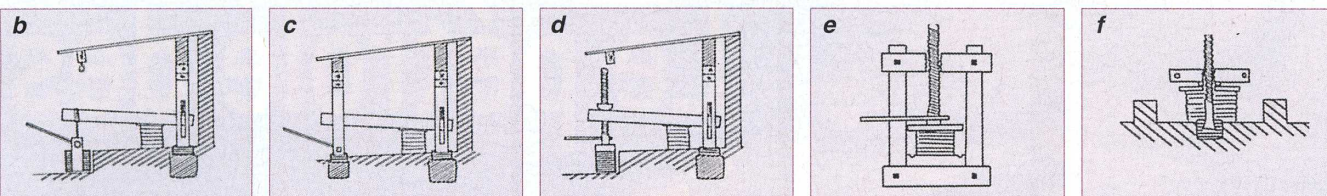
Depuis 1995, grâce aux vinifications effectuées chaque année, nous avons retrouvé certaines caractéristiques des

vins antiques. Le jus de raisin fermente naturellement grâce à la présence de levures sur la peau des grains. La fermentation transforme le sucre contenu dans le fruit en alcool et en dioxyde de carbone, dont le dégagement fait bouillonner le liquide. Toutefois, le produit obtenu, le vin, n'est pas stable. Le contact avec l'oxygène de l'air conduit à une multiplication des bactéries qui transforment l'alcool en vinaigre. De plus, le vin est sujet à diverses « maladies », qui lui donnent mauvais goût. Depuis le XVIII<sup>e</sup> siècle, on le protège par un traitement au soufre, mais dans l'Antiquité, comment procédait-on ?

## La conservation du vin

Dès le début de la fermentation, on ajoutait les ingrédients nécessaires à la bonne conservation du vin. Nous l'avons évoqué, les anciens saturaient leur vin en alcool et en sucre, afin d'empêcher la prolifération des bactéries acétiques. C'est pourquoi, on cueillait les raisins très mûrs ou on les faisait sécher au soleil pour en concentrer le jus et l'on ajoutait du *defrutum*. On traitait aussi les vins à la résine de divers arbres et à la poix (un goudron végétal obtenu par distillation de bois de résineux). Dotées d'un pouvoir antiseptique, ces substances étaient utilisées pour empêcher le vin de se gâter, et on en introduisait dans les jarres au moment de la fermentation. Elles servaient également à donner une bonne odeur au vin, c'est-à-dire, le plus souvent, à masquer l'odeur de la piqûre acétique. La résine contenant de l'huile de térébenthine, soluble dans l'alcool, donnait au vin un goût caractéristique que l'on retrouve aujourd'hui dans les retsina grecs, et la poix transmettait un goût de goudron fumé décrit aujourd'hui, mais qui était apprécié des anciens. Aussi produisait-on des vins additionnés de poix, particulièrement en Narbonnaise.





Toutes les jarres, amphores et cruches qui contenaient le vin étaient fabriquées en terre cuite, un matériau poreux : la seule façon de les rendre étanches était d'enduire l'intérieur de poix. Le vin, même non poissé à l'origine, en tirait donc ce goût particulier. On ajoutait aussi du sel, souvent sous forme d'eau de mer bouillie, en vertu de ses propriétés antiseptiques et de son rôle dans la clarification du vin (il fait précipiter les impuretés). Un autre produit, le plâtre, était fréquemment ajouté aux vins méditerranéens, notamment en Italie et en Tunisie, pour leur donner de l'acidité. Du fait de l'extrême maturité du raisin, le vin manquait parfois d'acidité.

## Épices et vins spéciaux

Enfin l'addition d'épices, utilisées pour leurs effets antiseptiques et aromatiques, est signalée à maintes reprises. Le fenugrec, par exemple, avait peut-être un effet antiseptique en plus de son apport aromatique (il conférait au vin un goût madérisé). D'autres épices étaient plutôt destinées à relever le goût des vins ou à masquer leurs défauts : iris, jonc odorant, nard, myrrhe, souchet (une plante semi-aquatique très parfumée). Parfois, l'addition de certains aromates transformait totalement le goût des vins au point d'en faire des vins spéciaux, proches des apéritifs et des digestifs d'aujourd'hui, souvent dotés de vertus médicinales. Pline en dénombre 66 additionnés de rue, d'asperge, de sarriette, de roseau odorant, de myrrhe, de gentiane, de nard celtique, etc. Ces vins aromatisés tenaient une grande place dans la pharmacopée antique. Le vin était assimilé à un fortifiant, souvent même à un remède, chacun ayant ses propres vertus curatives.

Les jarres étaient vidées, en général, chaque automne, pour y mettre le vin de la nouvelle récolte, de sorte que le vin vieillissait en amphores. En effet, les grands vins de l'Italie romaine ne se buaient que lorsqu'ils avaient atteint l'âge de 10, 15 voire 20 ans pour le falerne et 25 ans pour le sorrentin.

Certains vins étaient coupés avec d'autres : lorsque les vins vieux devenaient trop amers, on les utilisait pour accélérer le vieillissement des vins plus jeunes. En outre, les Romains recherchaient le goût de rancio, que prennent les vins de liqueur en vieillissant, tel le banuyls ou le xérès aujourd'hui. Il apparaissait avec le temps dans les amphores, mais les impatientes ou les escrocs pouvaient donner à leur production un goût de vin vieux, soit en coupant avec un vin très vieux et très concentré, soit en faisant chauffer les amphores.

Nos expériences au Mas des Tourelles nous ont aidés à préciser le mode de vieillissement des vins romains antiques. Tout d'abord, en poissant les jarres, nous avons compris que, dans ses recommandations, Columelle traite non du premier poissage, mais du renouvellement que l'on doit effectuer chaque année. Une fois cette opération ter-

minée, nous avons suivi le procédé de vinification qu'il préconise : nous avons fait cuire du vin pour obtenir du moût concentré, nous avons laissé fermenter le moût tiré de la cuve pendant deux jours, versé le concentré, laissé fermenter pendant deux jours supplémentaires, ajouté du sel et du fenugrec et, à la fin de la fermentation, du plâtre. Puis nous avons posé des couvercles sur les jarres et attendu quelques semaines.

Par rapport à un vin témoin, où rien n'avait été ajouté, l'efficacité des ingrédients préconisés par Columelle est indéniable, même s'ils ne suffisent pas toujours à éviter les « accidents ». Ainsi, la chaptalisation par le *defrutum*, qui augmente à la fois le degré alcoolique et la concentration en sucre, stabilise le produit. Avec les ajouts de Columelle, on évite également l'oxydation brutale.

Le goût du vin que nous avons obtenu se rapproche de celui du vin jaune du Jura et du xérès. Il a des arômes de fruits secs et de noix, qui caractérisent les vins « de voile ». Généralement, quand un vin vieillit en tonneau, on remplace régulièrement la « part des anges », c'est-à-dire ce qui s'évapore, afin d'éviter que le vin ne soit en contact avec l'air. Au contraire, on n'ajoute jamais de complément pour obtenir le vin jaune du Jura, qui vieillit durant plus de six ans en tonneau (sans ajout) : il se forme à sa surface un épais voile blanc de levures mortes qui l'isole de l'air, d'où son nom de vin de voile.

Les chimistes ont montré que la même molécule se forme par un processus biologique dans le vin jaune et par un processus physico-chimique dans le vin au goût de rancio. Or, cette molécule est présente dans le fenugrec. Ainsi, en préconisant l'ajout de cet aromate, Columelle recherchait-il ce goût apprécié. Le voile s'il se développe garantit une bonne conservation jusqu'à la mise en amphore, comme nous l'avons expérimenté.

Ainsi, les vins romains ressemblaient-ils, par certains côtés, d'une part, aux retsina grecs et, d'autre part, aux vins liquoreux élevés au contact de l'air, tel le banyuls, le xérès, ou encore le madère et le rivesaltes. Ces vins étaient très différents de ceux qui sont les plus prisés aujourd'hui, tels les vins de Bordeaux. D'ailleurs, fruits d'une autre civilisation, ils n'étaient pas jugés selon les mêmes critères : Cicéron n'aurait probablement pas aimé le Château-Margaux.

Jean-Pierre BRUN dirige le Centre Jean Bérard [CNRS], à Naples.

J.-P. BRUN, *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique, Viticulture, oléiculture et procédés de transformation*, Paris, Errance, 2003.

J.-P. BRUN, F. LAUBENHEIME, *La viticulture antique en Gaule, Gallia*, n° 51, pp. 1-263, 2001.

A. TCHERNIA, *L'archéologue et le viticulteur. Comment on a retrouvé le goût du vin romain*, in, *L'histoire*, pp. 78-83, n° 241, mars 2000.

A. TCHERNIA et J.-P. BRUN, *Le vin romain antique*, Grenoble, Glénat, 1999.

A. TCHERNIA, *La vinification des Romains*, in, *Le vin des historiens*, Suze-la-Rousse, Université du vin, p. 65-73, 1990.