

# La Viticulture (1)



## les origines de la vigne

Pour débiter notre série d'articles concernant la viticulture, il nous a semblé intéressant de situer l'évolution de la vigne dans son contexte historique et géographique. Un retour de plusieurs milliers d'années dans le passé nous permet de retrouver les traces des premiers vins.

L'objectif de cet article sera donc d'approcher les origines de la vigne sur la planète mais aussi de cerner les premières tentatives de viticulture, qui ont fait peu à peu évoluer une simple cueillette vers une activité agricole.

La vigne et le vin revêtent aujourd'hui une importance énorme. Plus de 40 millions de personnes dans le monde en tirent leurs moyens d'existence. Présente au berceau de notre civilisation (Noé, « le cultivateur qui commença de planter la vigne...» - Genèse VIII), la vigne mérite que l'on se penche un peu sur son histoire.

On peut affirmer que les origines de la vigne et du vin ne seront jamais connues avec certitude mais l'étude des traces du passé nous permet néanmoins de les approcher avec assurance.

A l'état sauvage, la vigne est dite « lambrusque ». C'est une véritable liane, capable de pousser sur une vaste étendue du globe. Les spécialistes la classent dans la famille des *Ampélidacées*, qui compte une dizaine de genres dont un seul, celui des *Vitis*, intéresse les vignerons de la planète. Le genre *Vitis* se divise lui-même en deux groupes: *Muscinaeae* et *Euvites*. C'est de ce dernier que proviennent la quasi-totalité des vignes cultivées, dont la plus grande partie pousse

dans ce qu'on appelle l'anneau d'or (entre le 32<sup>ème</sup> et le 52<sup>ème</sup> degré de latitude nord).

Le sous-genre *Euvites* se subdivise géographiquement en 3 groupes:

En **Eurasie**, une seule espèce *Vitis*, *Vinifera silvestris* dans son état sauvage, qui devient *Vitis Vinifera* lorsqu'elle est cultivée. Elle comprend de nombreux cépages (plus de dix mille variétés !). Si nous pouvions nous procurer un vin de chacun de ces cépages et que nous en buvions un différent chaque jour, il nous faudrait 27 ans pour les goûter tous... En France, près de 150 cépages sont encore cultivés.

**Le continent américain** dénombre une vingtaine d'espèces, dont *Vitis riparia*, *Berlandieri labrusca californica*, *Rupertus*,... Depuis l'apparition en Europe du *Phylloxera* (pucceron dévastateur introduit en France entre 1858 et 1862 avec des boutures de *Vitis* en provenance des USA), certaines de ces variétés servent de porte-greffe au *Vitis vinifera* européen.

En **Asie**, on recense une dizaine d'espèces, principalement en Chine et au Japon.

En 1870, on déterra un fossile vieux de 50 millions d'années, le cep de Sézanne; il paraît cependant exclu que le raisin porté était vinifiable. Sans certitude, mais grâce à des indices concrets, on peut fixer à 15 millions d'années l'apparition de variétés *Vitis* ancêtres de nos vignes actuelles. L'origine des

cépages rouges, par exemple, est située aux environs de la mer Rouge, dont le retrait a donné naissance à une zone de refuge climatique. A cette époque les conditions météorologiques permettaient à la vigne de se propager sur une grande partie du globe terrestre.



Noé, Cathédrale Saint Marc à Venise.

Par la suite, le refroidissement climatique au cours du quaternaire provoqua la disparition des espèces *Vitis* adaptées au climat chaud et la colonisation de territoires septentrionaux à partir de zones refuges méridionales. Il s'agissait de l'espèce *Vitis vinifera*, à l'état sauvage, qui ne demandait plus qu'à être cultivée.



Nous pouvons établir l'existence du vin avec assurance 6000 ans avant notre ère, entre l'Arménie et le Haut Nil, à l'ouest de la Mésopotamie. Un texte d'écriture cunéiforme en commente le commerce. En Egypte, vers 1700 avant J-C, des amphores de vin funéraire étaient placées dans les sépultures. Chez nous, à cette époque, les populations préhistoriques consommaient le raisin comme fruit, comme en atteste la découverte d'amas de pépins fossilisés.

Ensuite, vers 2000 ans avant J-C, la civilisation du vin gagna la Grèce, puis l'Italie où son développement fut important sous l'ère romaine. Elle fut introduite dans la région de Massilia (Marseille) par les Grecs, qui exportèrent également leur art de faire du vin.

Les Romains propagèrent sa culture jusqu'en Gaule, en remontant le corridor du Rhône jusqu'à la limite des climats tolérés par la vigne (région de Trèves en Allemagne). Le tonneau que les gaulois venaient d'inventer remplaça l'amphore, dont le transport en chariots provoquait beaucoup de casse.

Les invasions barbares entraînèrent une période de déclin puis, sous le règne de Charlemagne, l'essor de la viticulture reprit, largement favorisé par les moines qui en développèrent l'exploitation commerciale, consacrant le bénéfice de leurs ventes à la charité et à l'entretien de leurs domaines. L'influence qu'ils exercèrent sur le vignoble français fut considérable et leur plus belle

réussite est sans doute le vignoble bourguignon.

Pendant les siècles qui suivirent, l'extension du vignoble ne cessa pas, malgré les efforts répétés mais vains des gouvernements successifs qui tentaient de freiner la production. La nature vint à leur secours vers la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, lors de l'apparition de champignons et insectes parasites qui entraînent une régression radicale de la superficie du vignoble. Cette époque représente la période la plus noire et la plus mouvementée de l'histoire de *Vitis vinifera*.

Après la première guerre mondiale, l'influence désastreuse des parasites se révélant globalement maîtrisée, la surproduction reprit de plus belle, non par l'extension de la surface cultivée mais hélas par une augmentation des rendements.

La qualité d'ensemble baissa sensiblement et ces deux facteurs réunis provoquèrent une crise économique d'importance et des troubles sociaux dans de nombreuses régions viticoles, particulièrement dans le midi de la France (1907).

A partir de 1935, l'instauration par le gouvernement français des appellations d'origine contrôlée (AOC) permet d'établir des règles strictes de viticulture, encépagement et rendement qui favorisent la quête de qualité. La surproduction persiste toutefois de nos jours et seule une diminution des surfaces exploitées peut garantir un niveau qualitatif global satisfaisant. Le défi qui se présente est que cette évolution inéluctable se fasse au détriment des vins les plus communs et au profit des crus qui, par leur typicité, sauront s'attacher les consommateurs de demain.

Le contexte historique étant défini, nous pourrions, dans nos prochains articles, préciser les particularités de la vigne, explorer son cycle de végétation qui déterminera les actions du viticulteur et mieux comprendre les facteurs de production, qu'ils soient naturels ou humains.



# De wijnbouw (1)



## De oorsprong van de wingerd

Als aanzet naar onze reeks artikels over de wijnbouw, vonden we het interessant om de wingerd in zijn historische en geografische context te schetsen. We keren duizenden jaren terug in het verleden om de sporen van de eerste wijnen te vinden.

In dit artikel gaan we dus terug naar de oorsprong van de wingerd op onze planeet, maar sporen we ook de eerste wijnbouwopgelingen op die van een gewone pluk evolueerden naar een volwaardige landbouwsector.



Wingerd en wijn zijn vandaag de dag ontzettend belangrijk. Wereldwijd leven meer dan 40 miljoen mensen van deze sector. De druivelaar is reeds aanwezig bij het ontstaan van onze beschaving (Noa, "de boer die de druivelaar begon aan te planten...", Genesis VIII). Een overzicht van haar geschiedenis zijn we de druif dus wel verschuldigd. De exacte oorsprong van de wingerd en de wijn zullen we wel nooit precies kennen, maar het verleden geeft ons wel een behoorlijk goed beeld.

In het wild noemen we de druivelaar 'lambruscus'. Een echte klimplant die gedijt in een groot deel van de wereld. Specialisten delen de plant in bij de familie van de Ampelidacea die uit een tiental geslachten

bestaat. Toch is alleen de *Vitis* interessant voor de wijnbouw. Het *Vitis*-geslacht bestaat zelf uit twee groepen: Muscinadae en Euvites. Van die laatste variëteit zijn nagenoeg alle aangeplante wingerds afkomstig. Het overgrote deel daarvan groeit in de zogenaamde gouden kring (tussen de 32ste en 52<sup>ste</sup> noordelijke breedtegraad).

Het subgeslacht Euvites is geografisch onderverdeeld in 3 groepen:

In **Eurazië** vinden we slechts één *Vitis*-soort, de *Vinifera silvestris* in het wild die we de *Vitis vinifera* noemen als hij op het veld wordt aangeplant. Ze telt heel wat rassen (meer dan tienduizend variëteiten!). Mochten we van elk druivenras een fles te pakken krijgen en er elke dag één kunnen drinken, dan zouden we 27 jaar nodig hebben om ze allemaal te proeven... In Frankrijk worden er nog zo'n 150 rassen geteeld.

Op het **Amerikaanse continent** groeit zo'n twintigtal variëteiten. Sinds de phylloxera in Europa verscheen (een vernietigend beestje dat tussen 1858 en 1862 Frankrijk werd binnengebracht met *Vitis*-scheuten afkomstig uit de USA) dienden bepaalde van die rassen als ent voor de Europese *Vitis vinifera*.

In **Azië** groeit er een tiental rassen, voornamelijk in China en Japan.

In 1870 werd een 50 miljoen jaar oud fossiel ontdekt: de wijnstok van Sézanne. Toch lijkt het uitgesloten dat de druif van die plant tot wijn verwerkt kon worden. Concrete elementen wijzen erop – zonder echt uitsluitend evenwel – dat de *Vitis*-voorouders van onze huidige wingerds zo'n 15 miljoen jaar geleden opdoken. De oorsprong van de rode druivenrassen, bijvoorbeeld, ligt in de buurt van de Rode Zee. Toen die zee terugtrok ontstond er een specifiek klimaatgebied. In die tijd kon de wingerd zich over een groot deel van de aardbol verspreiden.

Toen het klimaat afkoelde in het quaternair verdwenen de *Vitis*-rassen die aan het warme klimaat waren aangepast en

ontstonden de noordelijke territoria. Uit dat alles groeide de *Vitis vinifera* die makkelijk gecultiveerd kon worden.

We kunnen het bestaan van de wijn met zekerheid tot 6000 jaar vóór onze tijdrekening situeren, tussen Armenië en de Hoge Nijl, in het westen van Mesopotamië. Een tekst in spijkerschrift vertelt over de handel in wijn. Bij ons aten de prehistorische volkeren de druif gewoon als vrucht, zoals blijkt uit de ontdekking van gefossiliseerde pitjes.

Rond 2000 vóór Christus kreeg de wijnteelt voet aan de grond in Griekenland en later in Italië, waar de Romeinen de wijnbouw naar de rest van de wereld uitdroegen. De wingerd werd in de regio van Massilia (Marseille) door de Grieken geïntroduceerd die meteen ook hun wijnkunst exporteerden.

De Romeinen zouden de druiventeelt verspreiden tot in Gallië, langs de Rhône, tot aan de rand van het klimaat waar de wingerd gedijt (streek van Trier in Duitsland). De ton uitgevonden door de Galliërs zou de amfora gaan vervangen, aangezien die makkelijk brak bij het vervoer in karren.

De grote volksverhuizingen deden de wijnbouw naar de achtergrond verdwijnen, maar met Keizer Karel kwam de teelt weer tot bloei. Vooral onder impuls van de monniken die de wijn commercieel gingen uitbaten om de winst te kunnen besteden aan liefdadigheid en het onderhoud van hun domeinen. Ze hadden een aanzienlijke invloed op de Franse wijngaard en hun fraaiste succes is ongetwijfeld de Bourgondische wijn.

In de eeuwen daarna bleef de wijngaard zich verder uitbreiden, ondanks de herhaalde maar vergeefse pogingen van de opeenvolgende regeringen om de productie te remmen. De natuur besloot echter om hen een handje te helpen tegen het einde van de 19<sup>de</sup> eeuw: parasieten en schimmels schroefden de oppervlakte van de wijngaard

drastisch terug. Die tijd is de meest zwarte en meest bewogen periode in de geschiedenis van de *Vitis vinifera*.

Na de Eerste Wereldoorlog kregen wijnboeren de rampzalige gevolgen van de parasieten weer onder controle. De overproductie kon opnieuw beginnen, helaas niet door de uitbreiding van de beplante velden, wel door een verhoging van de rendementen. De algemene kwaliteit ging aanzienlijk achteruit en die twee factoren samen leidden tot een grote economische crisis en sociale onlusten in vele wijnregio's, voornamelijk in het zuiden van Frankrijk (1907).

Vanaf

1935 voerde de Franse regering de AOC-appellaties in en kon zo strikte regels opleggen voor de wijnbouw, de bedruiving en het rendement. Wat de kwaliteit beslist ten goede kwam.

Vandaag is overproductie nog steeds een fenomeen en alleen een inperking van de beplante oppervlakten kan een algemeen bevredigend kwaliteitsniveau verzekeren. Dé grote uitdaging ligt erin dat die onvermijdelijke evolutie ten koste gaat van de meer 'ordinaire' wijnen en de cru's bevordert die met hun typische eigenheid de consument van morgen kunnen overtuigen.

Na dit historische overzicht gaan we in onze volgende artikels dieper in op de bijzonderheden van de wingerd, bekijken we de groeicyclus die het werk van de wijnboer bepaalt en krijgen we een beter inzicht in de natuurlijke én menselijke productiefactoren.

