



HAL
open science

Sur les traces du plus vieux vin de Bourgogne : une image plurielle du vignoble originel

Jean-Pierre Garcia

► **To cite this version:**

Jean-Pierre Garcia. Sur les traces du plus vieux vin de Bourgogne : une image plurielle du vignoble originel. Pérard J., Perrot M. Rencontres du Clos-Vougeot 2015: "Vin et civilisation: les étapes de l'humanisation", Oct 2015, Vougeot, France, Centre Georges Chevrier, pp.95-107, 2016. halshs-01374315

HAL Id: halshs-01374315

<https://shs.hal.science/halshs-01374315>

Submitted on 3 Oct 2016

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Version auteur de l'article:

GARCIA J.-P. (2016) – Sur les traces du plus vieux vin de Bourgogne : une image plurielle du vignoble originel, in : *Rencontres du Clos-Vougeot 2015 (1-3 octobre 2015, Vougeot) : Vin et civilisation : les étapes de l'humanisation*, Pérard J., Perrot M. (dir.), Centre Georges Chevrier, 2016, p. 95-107

A la recherche des traces du plus vieux vin de Bourgogne : une image plurielle du vignoble originel

Jean-Pierre Garcia

Pourquoi la question de la recherche plus vieux vin de Bourgogne nous est posée lors des Rencontres du Clos-Vougeot 2015 « Vin et civilisation : les étapes de l'humanisation » ?

Pour la Bourgogne qui puise les ressorts de la qualité de ses vins dans son histoire, il est évident que l'ancienneté des usages, des vins, des vignobles, est le gage de la qualité du vin lui-même, même si le millésime de celui-ci ne remonte pas à plus de quelques années dans le passé. « *Ancient is beautiful* » et c'est cette « *patience et longueur de temps*¹ » qui justifie la tradition vitivinicole bourguignonne, même si une grande partie de celle-ci est re-inventée depuis le début du XX^e siècle².

Mais le plus vieux vin pose aussi la question des origines et du régime d'historicité dans lequel le public se place³: Le plus ancien est supposé proche de l'origine et de l'originel dans une vision évolutionniste et progressiste des œuvres de l'humanité ; pouvoir trouver le plus vieux vin, c'est se rapprocher du terroir ancestral qui l'a produit et, peut-être, par sa haute ancienneté, justifier les normes de production et les références de la qualité actuelles en vertu d' « usages locaux, loyaux et constants ».

Nous verrons donc dans cet exposé comment décliner la question « du plus vieux vin de Bourgogne », pour conclure sur ce qu'apporte cette connaissance aux considérations actuelles pour la vigne et le vin.

Le plus vieux vin de Bourgogne est-il le plus vieux vin conservé ?

Dans ce cas, il faudra regarder au fond des caves les bouteilles anciennes conservées parfois depuis plus d'un siècle et demi et qui sont dégustées désormais lors d'événements annuels organisés à cet effet. Pourtant, c'est une découverte fortuite qui a permis de retrouver et d'analyser le vin conservé le plus vieux à notre connaissance en Bourgogne : il s'agit d'une bouteille découverte pleine et enfouie volontairement sous une dalle du cellier de l'abbaye Saint-Vivant de Vergy à l'occasion des travaux de réfection du bâtiment⁴. Le vin daterait

1 La Fontaine, *Fables*, livre 2, fable 12 *Le Lion et le Rat*.

2 Gilles Laferté, *La Bourgogne et ses vins : image d'origine contrôlée*, Paris, Belin, coll. « Socio-Histoire », 2006.

3 François Hartog, *Régimes d'historicité : présentisme et expériences du temps*, Paris, Seuil, 2003.

4 voir Jean-Pierre Garcia, « Un vin archéologique : la bouteille ancienne découverte dans les ruines de l'abbaye Saint-Vivant de Vergy », Beaune, *Cahiers du Centre d'Histoire de la Vigne et du Vin*, à paraître 2016; Chloé Roullier-Gall, Silke Heinzmann, Jean-Pierre Garcia, Philippe Schmitt-Kopplin et Régis Gougeon, « Wine metabolomics reveals chemical messages from an ancient buried bottle », *Scientific Reports*, (soumis). Nous remercions l'inventeur de la bouteille (Ludovic Ancy) et l'association des amis de Saint-Vivant de nous l'avoir fournie pour étude.

d'après son contexte d'enfouissement, la typologie de la bouteille et le radiocarbone du début du XIX^e s. voire de la période 1772-1793.

Cherche-t-on plutôt la plus ancienne consommation de vin attestée?

Nous devons nous adresser alors aux sources archéologiques qui conservent rarement les traces non du vin lui-même mais plus souvent celui des contenants et récipients de transport (amphores) et des services de la boisson (coupes à boire, oenochoés etc.) . En Bourgogne, on mentionnera alors le célèbre vase-cratère de Vix trouvé en 1953 et daté du début du Ve s. av. J.-C., énorme récipient d'origine et de facture grecque accompagné de services de boisson tout aussi méditerranéens

C'est donc du 1^{er} Âge du Fer que date le plus ancien vin consommé en Bourgogne, dans les principautés princières halstatiennes, mais ce vin n'est pas véritablement bourguignon: comme celui qui a été contenu dans les services de boisson de la désormais célèbre tombe de Lavau, près de Troyes en Champagne⁵, il a toutes les chances d'être d'origine méditerranéenne comme l'attestent les amphores trouvées à Bragny-sur-Saône, vestiges de cargaisons de vins étrusques et grecs de Marseille⁶ remontés à contre-courant par le Rhône et la Saône jusqu'à sa confluence avec le Doubs, à partir du VI^e s.. Plus tard, au second Âge du fer et à partir du milieu de II^e siècle av. J.-C, on verra le commerce méditerranéen inonder les oppida gaulois de vins italiens pour une consommation de vins en masse lors de grands banquets publics et politiques, à tel point que l'on a pu avancer la notion d'un « Âge du vin⁷ » à l'instar des Âges des métaux classiques pour les périodes antiques. Les routes de ce commerce sont connues car jalonnées d'épaves de bateaux bien datées et de restes d'amphores perdues ou déchargées dans les ports maritimes ou fluviaux jusqu'aux place-fortes gauloises. Ainsi c'est l'oppidum de Bibracte en Bourgogne qui montre en Gaule une des plus importantes concentrations de débris d'amphores caractéristiques, par leur forme et leur terre cuite, de leur région d'origine : la Campanie, région du Vésuve et l'Etrurie, la Toscane actuelle⁸. Il s'agit ici du point d'arrivée ultime des vins, depuis les ports fluviaux de Chalon et de Mâcon, à destination du peuple des Eduens qui ont affermi très tôt des liens commerciaux avec Rome et la romanité⁹.

Contrairement à ce qui a pu donc être avancé par les auteurs anciens, il n'y a aucune preuve que le vin ait été produit par les cités gauloises de l'actuelle Bourgogne, mais bien plutôt celles d'une consommation massive de vins importés d'Italie romaine. Le plus ancien vin consommé en Bourgogne est bien étrusque, grec ou italien. Les peuples celtiques installés en Bourgogne buvaient et appréciaient le vin depuis longtemps, quand s'est implantée la culture romaine qui a apporté avec elle la viticulture.

Les traces de la plus ancienne production de vin en Bourgogne ?

En effet, les sources archéologiques fournissent les traces matérielles de toute la chaîne de production du vin : de la vigne au pressoir et à la vinification. Ces traces certes indirectes de viti-viniculture confirment toutes l'implantation durable d'une culture de la vigne à grande échelle avec l'époque romaine et qui entre dans l'économie rurale des *villae* nombreuses en

5 <http://www.inrap.fr/la-tombe-princiere-de-lavau-aube-10929>

6 Jean-Loup Flouest, (2009) – « Le commerce du vin en Bourgogne dans l'Antiquité : l'exemple du site de à Bragny-sur-Saône aux VI^e/V^e siècles av. J.-C. », *Cahiers du CHVV*, 9, 2009, p. 22-23.

7 Matthieu Poux, *L'âge du vin. Rites de boisson, festins et libations en Gaule indépendante*, Montagnac, Mergoïl Editions, 2004.

8 Fanette Laubenheimer, *Le temps des amphores en Gaule. Vins, huiles, sauces*, Paris, Editions Errance, 1990, p. 42-43.

9 Ils ont effectivement été déclarés "*fratres consanguineique*" (frères et de même sang) par le Sénat romain dès le milieu de II^e s. av. J.-C. (César, *De Bello Gallico*, I, 33).

Bourgogne. Les synthèses récentes¹⁰ ont compilé ces indices viti-vinicoles parfois ténus, parfois discutables et énigmatiques à interpréter. Ce sont notamment :

- les restes organiques de vignes cultivées : pépins de raisins¹¹ datés de 254 ap. J.-C., trouvés dans la *villa* des Tuillières à Selongey (Côte-d'Or), mais aussi des pépins du Ier au IIIe siècle à Lournand, Tournus, Chalon-sur-Saône, Cosne-sur-Loire, Joigny, Champallement, Mavilly-Mandelot, une branche de vigne (?) conservée et trouvée au fond d'un puits à Alésia, enfin des pollens de vigne conservés en milieu humide sur les bords du Doubs à Neublans;

¹⁰ On trouvera toutes les références des sites dans la compilation d'Emilie Gauthier et Martine Joly, « Vignoble et viticulture dans le Centre-Est de la Gaule au 1^{er} siècle ap. J.-C. », in *Actes du colloque international AGER V, septembre 2000*, Besançon, Presses Universitaires Franc-comtoises (sér. Environnement-Sociétés-Archéologie, n° 5), 2003, p.191-208; complétés par Christian Vernou, « la viticulture », in *La Côte d'Or, 21/1, Carte Archéologique de la Gaule*, Paris, Académie des Inscriptions et Belles Lettres, 2009, p.265-266 ; et Jean-Pierre Garcia et Sébastien Chevrier, « Le vignoble gallo-romain de Gevrey-Chambertin « Au-dessus de Bergis », Côte d'Or (Ier-IIe s. ap. J.-C) », Dijon, *Revue Archéologique de L'Est*, 59, p. 505-537.

¹¹ Signalons que nous ne disposons pas encore d'analyses paleogénétiques sur les pépins de raisins en Bourgogne qui seraient susceptibles de permettre d'identifier des cépages encore actuels, comme le pinot, cépage réputé « ancestral » et autochtone. Si, ailleurs, les analyses génétiques sur les pépins de raisins n'ont pas encore donné de résultats probants, la forme des pépins a permis d'approcher l'identité de certains cépages gallo-romains en Languedoc. Les résultats obtenus indiquent des vins produits à partir d'assemblages de mondeuse blanche, de clairette avec, de façon étonnante, une proportion importante de raisins de vigne sauvage. Nul doute que le goût de ces vins devait être fort différent du goût actuel. Voir Laurent Bouby, Figueiral Isabel, Bouchette Anne, Rovira Nuria, Sarah Ivorra, Thierry Lacombe, Thierry Pastor, Sandrine Picq, Philippe Marinval, Jean-Frédéric Terral, « Bioarchaeological Insights into the Process of Domestication of Grapevine (*Vitis vinifera* L.) during Roman Times in Southern France », *PLoS ONE*, 8 (5), 2013, e63195, doi:10.1371/journal.pone.0063195.



Illustration 1 – Pépins de raisins carbonisés. Haut : *villa* de Selongey, Côte-d’Or, vers 254 ap. J.C., (© et autorisation musée archéologique de Dijon, cliché F. Perrodin) ; Bas: *Villa* de Collonges à Lournand, Saône et Loire, après 250 ap. J.-C. cliché D. Barthélémy)

- les outils du vigneron, comme des serpes à tailler la vigne, les serpettes de vendangeurs largement disséminées dans les anciennes régions viticoles et en d’assez nombreux lieux de Bourgogne (Roilly, Beaune, Vertault etc.) avec la réserve de leur fonction polyvalente et de leur dissémination large car ce sont des objets transportables.

- les *villae* gallo-romaines pourvues d’installations témoignant de la spécialisation dans la production de vin : aire de pressoir (comme à Grimault¹², 89), bâtiments avec dispositifs de stockage du vin en tonneaux (?) à Selongey (21) ou Lournand (71) ; ou encore les *villae* gallo-romaines à « descentes de caves » de la plaine dijonnaise (Brognon, Rouvres-en-plaine), pourvues de plans inclinés pour rouler les tonneaux ;

-les amphores vinaires gauloises de type régional (bourguignonnes) produites dans des ateliers de Chalon-sur-Saône et de Gueugnon que l’on présume installés à proximité des lieux de production de crus suffisamment réputés pour être exportés, dès 60 ap. J.-C.;

Avec tous ces indices, il est convenu désormais de voir l’implantation d’un vignoble de production en Bourgogne de façon systématique et générale à proximité des *villae* et des

12 Pierre Nouvel, avec la collaboration de Michel Kasprzyk et Bernard Poitout, « De la ferme au palais. Les établissements ruraux antiques de Bourgogne du Nord, IIe-IVe siècles p.C. » in *Actes du Colloque AGER VIII - Toulouse 2007*, pp 361-389.

agglomérations antiques insérés dans une économie exportatrice, à partir de la fin du I^{er} siècle ap. J.-C., une production vinicole en expansion accompagnant la romanisation comme dans les autres régions de la Gaule du Nord¹³.

Les traces de plantations de vigne sont venues s'ajouter à cette somme d'indices lors de fouilles récentes (2008-2014) pour confirmer par des restes archéologiques de viticulture, non déplacés, la présence de vignobles gallo-romains largement étendus au moins à partir du I^{er}-II^e siècle après J.-C.

Les plus anciennes vignes de Bourgogne?

Il est sûr que l'incertitude reste entière pour affirmer toujours le caractère le plus ancien donné aux traces de culture de vigne tant la documentation archéologique est lacunaire et fortuite. Néanmoins, la vigne gallo-romaine de Gevrey-Chambertin découverte en 2008¹⁴ a permis d'étudier les modes de culture, la conduite de la vigne et comment celle-ci s'insérait dans le paysage agricole de ce qui est devenu la Côte viticole.

Sur une superficie d'environ 125 m x 250 m environ, soit près de 3 ha, un grand nombre de fosses rectangulaires sont alignées en rangs orientés presque Nord-Sud et délimités par une structure de parcellaire (haie ou palissade). Le nombre de fosses dénombrées en continu sur un rang permet de calculer une densité moyenne de 1036 fosses/ha et donc d'estimer la présence de 3000 fosses présentes sur le site. Les fosses rectangulaires possèdent des bords abrupts tandis que leur fond n'est pas plat mais présente deux creusements séparés par un « bourrelet » médian. Ce compartimentage bien particulier a été reconnu pour la quasi totalité des fosses et dans certaines, les traces d'un tronc végétal tout comme les traces de racines

Les distances qui séparent les rangs sont remarquablement constantes, avec une moyenne de 2,78 m. De même, les dimensions des fosses : leur largeur est située entre 50 et 57 cm tandis que leur longueur est plus variable, entre 0,90 et 1,23 m pour la plupart des valeurs. On remarque que la longueur des fosses est identique à la distance qui sépare deux fosses successives, donnant ce caractère de « tiretés » en photographie aérienne.

13 Jean-Pierre Brun, *Archéologie du vin et de l'huile en Gaule Romaine*, Arles, ed. Errance, 2005.

14 Jean-Pierre Garcia et Sébastien Chevrier, « Le vignoble gallo-romain de Gevrey-Chambertin "Au-dessus de Bergis", Côte d'Or (I^{er}-II^e s. ap. J.-C) », Dijon, *Revue Archéologique de L'Est*, 59, p. 505-537 ; Jean-Pierre Garcia, « Une vigne gallo-romaine de plaine à Gevrey-Chambertin (Côte-d'Or), I^{er}-II^e s. ap. J.-C.. Implications pour le développement des terroirs viticoles de coteaux en Bourgogne », *Gallia « La vigne et le vin dans les trois Gaules »*, Paris, CNRS édit., n° 68-1, 2011, p. 97-110.



Illustration 2 – Vue aérienne des rangs de fosses de plantations de la vigne gallo-romaine de Gevrey-Chambertin (cliché C2L-INRAP)

Cette métrique rigoureuse est peu parlante dans nos unités de mesures, mais quand on l'exprime en pieds romains (1 pied = 29,7 cm), les fosses étudiées ont des dimensions en chiffres ronds: longueur \approx 3 à 4 pieds ; largeur \approx 2 pieds ; espacement \approx 3-4 pieds ; distance entre les rangs \approx 10 pieds. C'est un indice pour interpréter cette plantation comme un vignoble d'époque romaine car on retrouve ces dimensions dans les recommandations de Columelle au 1^{er} s. ap. J.-C.. La présence de deux creusements par fosse, séparées par un « bourrelet médian » est une modalité inédite dans les pratiques agricoles modernes et n'est pas connue à l'époque médiévale. C'est par contre un mode antique de plantation de la vigne à plusieurs plants par fosse, préconisé par Pline l'Ancien (type *alveus*, *Histoire Naturelle*, XVII) et Columelle (*De l'Agriculture*, liv. 3^{ème}, XV). Ce dernier recommande pour les jeunes plants de « les arranger en les courbant de façon que les racines des deux marcottes qui sont dans la même fosse ne s'entrelacent pas mutuellement, ce qui sera facile d'empêcher en disposant au fond des fosses, transversalement et par le milieu, quelques pierres, dont chacune n'excède pas le poids de cinq livres », un dispositif qui peut correspondre aux bourrelets médians observés au fond des fosses.

Certaines fosses de plantation sont associées à des fosses plus petites et moins creusées, de forme rectangulaire ou carrée. Ces fosses latérales ont des dimensions avoisinant 1 m de long ou plus et se développent perpendiculairement à l'axe de la fosse de plantation. La présence de ces fosses latérales et moins profondes témoigne de la technique ancienne du provignage destinée à propager la vigne de manière végétative.

S'il est très vraisemblable que la vigne était conduite sur échalas et sur des perches horizontales de bois ou de roseaux en *jugum* (« joug ») comme l'indiquent les textes antiques, une des hypothèses de restitution, fait imaginer un système de palissage oblique qui optimise l'énergie lumineuse reçue pour ce vignoble septentrional, installé en plaine humide, pour

lequel le séchage des feuilles et des baies par le soleil matinal est primordial, non seulement pour le mûrissement des raisins mais aussi pour limiter les maladies de la vigne. Une telle architecture répond aux normes actuelles de production viticole et avec 2000 à 3000 pieds/ha, le vignoble antique de Gevrey-Chambertin serait proche, par son mode de conduite palissé, de l'optimum associant production en quantité, production de qualité, et ressource en eau.

A Savigny-Lès-Beaune « La Champagne », des fouilles en 2014 sont venues comme l'aboutissement d'une enquête documentaire motivée par deux photos de 1962 de Lucien Perriaux (naturaliste bourguignon et futur maire de Beaune de 1965 à 1968), conservées au SRA Bourgogne¹⁵. Ces clichés montrent des traces, difficilement interprétables à l'époque, mais qui aujourd'hui sont tout à fait comparables aux fosses (*alvei*) de plantations de vignobles anciens (romains ou médiévaux) tels que ceux qui sont mis au jour depuis une vingtaine d'années par les archéologues en France¹⁶.



Illustration 3 – Vue des fosses de plantations de vigne de Savigny-Lès-Beaune « La Champagne » en 1962 (cliché L. Perriaux, archives SRA Bourgogne)

Ces indices étaient situés à l'époque des photos de Louis Perriaux en surface de gravières. L'enquête qui s'est poursuivie a replacé le site dans le paysage d'aujourd'hui qui est devenu la zone industrielle de Beaune de « La Champagne » et au final, le repositionnement des photos au sol, ont permis de retrouver la seule parcelle de terrain préservée des aménagements et accessibles à la fouille ... dans le périmètre de la cuverie Bouchard Père et Fils. Un sondage

15 je remercie Anne Charmot de me les avoir confiées pour étude.

16 Philippe Boissinot, « Archéologie des vignobles antiques du sud de la Gaule » in Jean-Pierre Brun et Fanette Laubenheimer (dir.), *La viticulture en Gaule, Gallia*, 58, 2001, p. 45-68.

en 2014 a mis au jour un ensemble de fosses de plantations de vignes analogues à celles observées par Lucien Perriaux, des fosses elliptiques en *alvei* avec provignages dont la forme et les doubles creusements internes évoquent plutôt un âge antique que médiéval. Aucun élément mobilier n'a permis de les dater plus précisément, mais les recherches en archives laissent peu de place à la possibilité d'un vignoble implanté là à l'époque médiévale en raison du statut des terrains comme « champagne » et « terres communes ». L'âge retenu avec prudence toutefois est donc par déduction gallo-romain pour cette vigne située au pied des coteaux et à proximité des climats classés en 1ers crus de Beaune et Savigny-Les Beaune.

Quelle origine pour ces plus anciennes vignes de Bourgogne ?

La disposition des fosses de plantation est différente d'un site à l'autre et nous disposons à l'heure actuelle d'un corpus assez conséquent pour définir un certain nombre de modes de plantation des vignes et donc d'architecture des vignobles antiques qui peuvent caractériser certaines régions viticoles à l'époque¹⁷.

Dans la Gaule antique, on trouve un mode de plantation de vignes très répandu (comme par exemple en Languedoc, Région de Marseille, de Nîmes, en Aquitaine, en Auvergne, dans la Centre¹⁸) celui de fosses étroites, allongées, comportant généralement un pied de vigne à chaque extrémité, un dispositif de plantation nommé *alveus* (*alvei* au pluriel) par Pline l'Ancien¹⁹ mais il est connu aussi en Grèce antique²⁰ et en Grande Grèce (Italie du Sud actuelle). Initialement creusées en rangs alignés, les fosses s'adjoignent des fosses de provignage perpendiculaires qui donnent à l'ensemble un dessin géométrique de fosses apparemment en L ou en U qui a déconcerté les observateurs tant que ces structures n'ont pas été décrites ou comprises les archéologues. Lucien Perriaux s'est heurté aussi à ces énigmatiques structures dans les années 1960 à Savigny-les-Beaune, reconnaissant toutefois des « empreintes géométriques de travaux fossilisés », que l'on attribue désormais à un vignoble vraisemblablement antique et conforme à la généralité des traces archéologiques de vignobles antiques en Gaule.

Un autre mode de plantation en tranchées allongées rectilignes, dites en *sulci*, est connu surtout dans l'Italie du Nord mais aussi plus au sud de la péninsule. Ce mode de plantation du vignoble a été discuté mais on ne connaît pas encore les raisons de la répartition et du choix de ces modes de plantation en Italie et en Gaule²¹. notamment sur la signification culturelle (en termes agronomiques : les *sulci* qui ont la forme de gouttières sont invoqués pour des plantations en terrain soit humide pour drainer et aider à l'écoulement des eaux, soit très sec pour garder au contraire l'humidité) ou culturelle (en tant que marqueur des pratiques de culture suivant les peuples ou les régions, pour planter et exploiter la vigne: étrusque, grecque, romaine par ex..). En revanche, le mode en tranchées (*sulci*) n'a pas ou très peu été documenté en Gaule gallo-romaine, où le mode de plantation en *alvei* prédomine largement. Pourtant on retiendra une grande diversité de disposition des fosses et des pieds de vignes, de

17 Notamment la synthèse italienne de Philippe Boissinot, « Les vignobles des environs de Megara, Hyblaea et les traces de la viticulture italienne durant l'Antiquité », *Mélanges de l'Ecole Française de Rome*, Antiquité, 121/1, 2009, p. 79-128.

18 Voir les deux bilans publiés dans *Gallia*, Paris, CNRS édit. : Jean-Pierre Brun et Fanette Laubenheimer (dir.), *La viticulture en Gaule*, 58, 2001 et Matthieu Poux, Jean-Pierre Brun, Marie-Laure Hervé-Monteil (dir.), *La vigne et le vin dans les trois Gaules*, n° 68-1, 2011.

19 reconstitution in Philippe Boissinot, 2001, *op. cit.*.

20 Yanis Pikoulas, « Oionos istoro (Vino Historia. La Ricerca in Grecia (1990-2006)) », *Archeologia della vite e del vino in Etruria "Atti del Convegno Internazionale di Studi Scansano*, 9-10 settembre 2005, Sienne, CIVIN édit., p. 42-47

21 Philippe Boissinot, 2009, *op. cit.*.

leur mode de conduite et d'échalassement dans les vignobles antiques dont nous rendent compte les agronomes de l'Antiquité.

Pour le cas de Gevrey-Chambertin, dont les fosses de plantation rectangulaires sont relativement larges (rapport 1:2 environ) et alignées en rangs espacés, les analogues antiques manquent, ce qui en fait un vignoble particulier, inséré dans la diversité des modes de cultures antiques connus. Un seul exemple semblable a pu être trouvé : il s'agit d'une plantation en fosses rectangulaires alignées en rangs décrite à Makryalos, Pieria (Macédoine, nord de la Grèce)²².

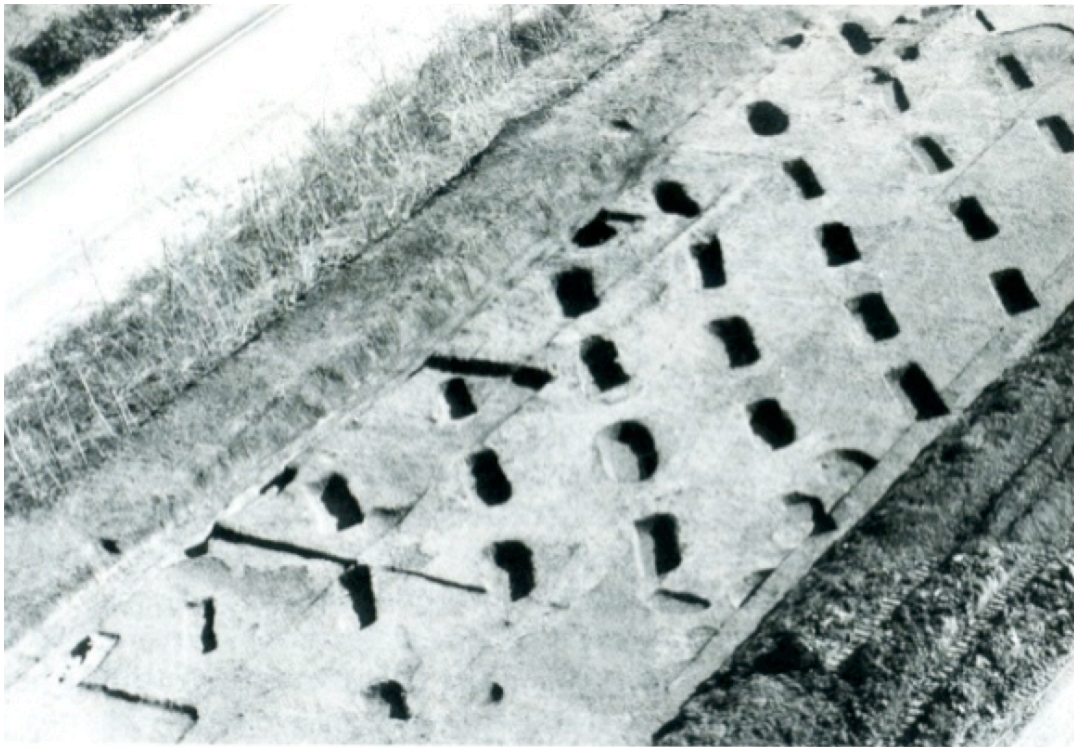


Illustration 4 – Vue aérienne des rangs de fosses de plantations de la vigne antique de Makryalos (Pieria, Grèce). (in Yanis Pikoulas, 2007)

Comment trouver un lien entre ces deux cas uniques et éloignés dans le monde antique, en l'état de la documentation? La seule hypothèse à notre disposition à ce jour est la présence à partir des années 70 ap. J.-C. de la VIII^e légion *Augusta* au camp de Mirebeau²³, légion romaine bien connue par ses tuiles estampillées²⁴ et qui a auparavant été stationnée pendant des décennies entre les Balkans, la Bulgarie et Grèce du Nord actuels.

On peut alors imaginer, mais ce n'est qu'une hypothèse, pour ce cas unique, la transposition d'un mode de plantation macédonien par la légion elle-même dans son territoire d'influence

22 Yanis Pikoulas, « Oion istoro (Vino Historia. La Ricerca in Grecia (1990-2006)) », *Archeologia della vite e del vino in Etruria* "Atti del Convegno Internazionale di Studi Scansano, 9-10 settembre 2005, Sienne, CIVIN édit., p. 42-47.

23 Michel Reddé, « Autour de Mirebeau » in Marco Cavalieri (dir.), *Industria Apium. L'archéologie : une démarche singulière, des pratiques multiples. Hommages à Raymond Brulet*, Louvain, Presses Univ. De Louvain, 2012, p. 269-282.

24 Florence Delencre et Jean-Pierre Garcia, « La distribution des tuiles estampillées de la VIII^e légion Augusta autour de Mirebeau-sur-Bèze (Côte-d'Or, France) », Dijon, *Revue archéologique de l'Est*, 60, 2011, p. 553-562.

(ill.6) ou par un vétéran, ancien légionnaire, installé alors dans la région comme bénéficiaire de dons de terres impériales²⁵...

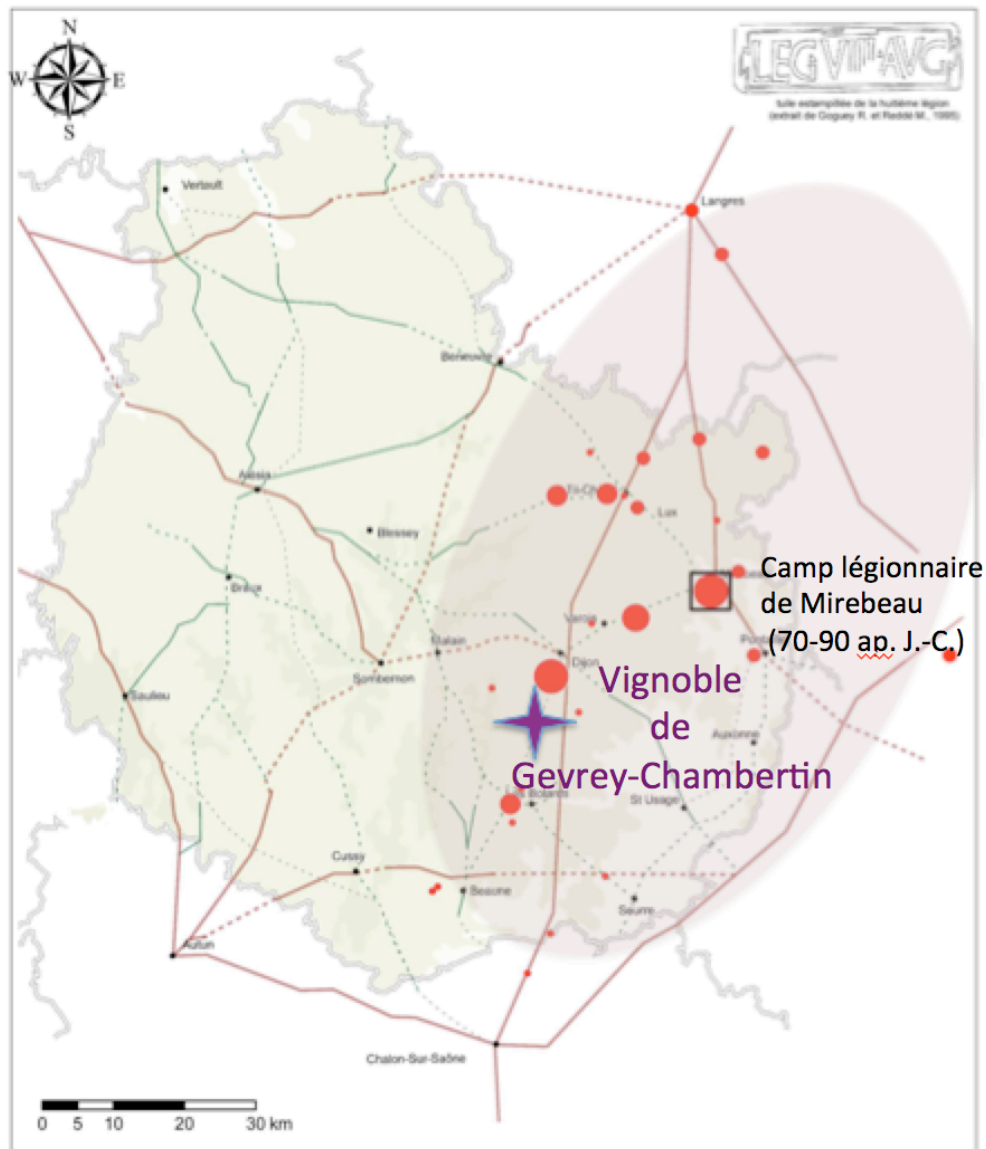


Illustration 5 – Aire d’influence de la VIIIe Légion *Augusta* basée à Mirebeau d’après les tuiles estampillées retrouvés sur les sites gallo-romains de Côte-d’Or, Haute-Saône et Haute-Marne (in Florent Delencre et Jean-Pierre Garcia, 2011)

Conclusion

A la recherche du plus vieux vin de Bourgogne, on trouvera ainsi:

- un vin de consommation d’élite dès la fin du VIe et au Ve s. av. J.-C.
- une consommation gauloise de vin plus large dès la fin du IIe s. av. J.-C.;
- que le vin le plus ancien produit en Bourgogne date de la fin du I^{er} s. ap. J.-C. avec ensuite la généralisation de la viticulture au cours de la romanisation.

Il s’agit alors certes du plus vieux vin de Bourgogne mais celui d’une viticulture peu spécialisée, largement répandue et près des *villae* donc notamment en plaine et sans considération sur le choix des terroirs. Aussi, le plus ancien vin de Bourgogne, même si on le découvrait dans une amphore exceptionnellement conservée pleine, serait sans doute bien

25 Michel Reddé, *op. cit.*

décevant pour notre goût construit depuis le XIX^e et le XX^e siècle. De surcroît, en raison de cette méconnaissance des cépages et des manipulations post-vinification pratiquées alors, il faut admettre que l'on n'a pas une idée précise des goûts des vins consommés en Gaule. En Bourgogne, par exemple, les cépages actuels comme le pinot ou le gamay ne seront nommés qu'à l'époque médiévale, et il en est de même pour les cépages actuels des autres régions viticoles françaises. Tout au plus sait-on que la diversité des cépages adaptés aux conditions nouvelles pour des vignobles septentrionaux devait imposer dans l'Antiquité une diversité de crus qui, s'ils n'étaient pas uniformisés par les additifs ou les coupages qu'on leur appliquait, devaient être reconnus par les consommateurs de l'époque. Des éléments archéologiques indirects confirment une certaine hiérarchie de qualité des vins gallo-romains à partir de la deuxième moitié du I^{er} siècle après J.-C. Ce sont d'abord les types de conteneurs : l'outre pour les vins locaux consommés sur place, le tonneau pour les vins communs exportés en quantité, notamment jusqu'aux limites de l'Empire, sur les camps militaires du *limes*, enfin les amphores d'imitation du type gauloise produites dans des ateliers spécifiques à certains vignobles pour exporter à grande distance des crus recherchés eu égard au prix du conteneur²⁶. Il faut donc concevoir en Gaule romaine, pour les consommateurs de l'époque, des vins aux goûts variés et une certaine hiérarchie de crus tenant à la diversité des cépages d'une viticulture nouvellement septentrionale, à la diversité des lieux de culture de la vigne (des plaines humides aux coteaux abrupts), à la diversité des modes de culture et à la diversité des produits ajoutés volontairement ou non aux vins. Et il faudra attendre le Moyen Âge pour qu'une certaine normalisation de la viticulture, et l'époque moderne pour qu'une certaine normalisation des goûts, voient le jour.

Ainsi si on cherche le plus ancien vin de Bourgogne, on risque de faire apparaître non *un vin originel* mais au contraire l'entrecroisement des acceptions diverses que le vin, la qualité, les vignobles, les terroirs ont pris au cours de l'Histoire viti-vinicole qui n'est pas inscrite sur une trajectoire linéaire mettant en lumière:

- que le vin le plus ancien consommé est d'origine étrusque, phocéenne, ou italienne;
- que le vin le plus ancien produit en Bourgogne ne se différencie pas sur le mode de plantation des vignes du reste de la Gaule voire emprunte par contingence historique aux modes de cultures grecs;
- des cépages sans doute différents et plus variés que ceux que l'on cite encore dans le vignoble bourguignon ;
- et sans doute un paysage de vignobles très différent de l'actuel dans son architecture et sa situation, loin des coteaux....

Loin d'une essence originelle, ces images de diversités renforcent au contraire la valeur de la construction dynamique des terroirs viticoles actuels (comme les climats de Côte d'Or) en tant qu'héritage et comme un patrimoine construit de ces apports multiples et variés au cours de l'histoire faits de savoirs, de savoir-faire, de cépages, de modes de culture, résultant en un paysage culturel et culturel.

26 Jean-Pierre Brun, « La viticulture en Gaule tempérée », in Matthieu Poux, Jean-Pierre Brun, Marie-Laure Hervé-Monteil (dir.), *La vigne et le vin dans les trois Gaules*, n° 68-1, 2011, p.11-12.