

SOMMAIRE

INTRODUCTION	9
I. LE VIN DES GAULOIS ET DES GALLO-ROMAINS	15
L'« amour du vin » chez les Gaulois	17
Des vins grecs et italiens pour la Gaule	20
La guerre des Gaules, une guerre du vin ?	22
Le vin, agent de la romanisation	24
Une viticulture gallo-romaine	29
Du vin païen au vin chrétien	36
II. LE VIN AU MOYEN ÂGE	39
• Les mainteneurs de la viticulture: abbés, évêques et princes	41
Les Barbares, les vignes et le vin	41
Les vignes des saints évêques	42
Les vignes des saints abbés	44
Les Carolingiens et le vin	47
• Le fût et le calice :	
du vin pour le service et la gloire de Dieu (X ^e -XV ^e siècle)	49
<i>Per vitem ad vitam (aeternam)</i>	50
« L'ivresse est un péché »	53
La vigne et le vin dans l'art religieux	54
Les moines dans les vignes du Seigneur (XII ^e -XV ^e siècle)	56
• Vins de princes pour vins d'honneur	59
Les Capétiens viticulteurs	59
Les ducs de Bourgogne, seigneurs « des meilleurs vins de chrétienté »	60
Vin et politique en Bordelais	63
Une hiérarchie des « vins d'honneur »	65
Le vin des banquets	68
Le vin des papes en Avignon	72
• Le peuple aussi boit du vin	75
Les vins du paysan	76
Les vins des citadins	77
Des vins populaires	81
Vin et violence	83
Le don du vin	84
• Les usages culinaires et médicaux du vin	87
La bonne conservation des vins	87
Le vin en cuisine	89
Le vin en médecine	93
<i>Les mots anciens du vin et de l'ivresse (XV^e-XVI^e siècle)</i>	96
III. NAISSANCE ET ESSOR DU VIN PLAISIR	
(du XVI ^e siècle à la fin du XVIII ^e siècle)	99
• Introduction	101
• Une Renaissance aussi pour le vin	105
Les prémisses au XV ^e siècle	105
Les influences italiennes	106

En France, la Pléiade, Bacchus et le vin	107
Rabelais et le vin	109
• Boire et se bien conduire, faut-il choisir ?	113
L'ivresse reste un péché	113
L'éloge de la modération	116
Le vin dans le discours médical	117
Le vin et l'amour	120
• De cuve en table	123
L'exigence de qualité	123
Les vinifications : blancs, claires, vermeils et noirs	124
La conservation : caves, celliers et tonneaux	129
La révolution de la bouteille (XVII ^e siècle)	132
Parcours de caves en tables	138
• Changements du goût et naissance des crus (XVII ^e et XVIII ^e siècles)	145
Les soifs anglaises	145
Du « new French claret » aux grands crus bordelais	147
Naissance du Champagne	153
Bourgognes blancs et bourgognes rouges	157
Et quelques autres...	160
• Le peuple boit aussi	163
La forte demande urbaine	163
Les routes du vin	166
L'entrée en ville	172
Où boire en ville ?	174
Le vin des guinguettes	180
Le cabaret en accusation	183
• La Révolution et l'éphémère « vin de la liberté »	191
Les colères de la soif	191
La suppression des octrois	194
Le vin de la concorde et de la fête	195
La fin de la liberté et le rétablissement des droits	199
<i>Chansons à boire (XVIII^e-XIX^e siècle)</i>	200
IV. DES VINS POUR TOUTES LES SOIFS (1800-1950)	205
• Introduction	207
• Le difficile équilibre de la production et de la consommation	209
1800-1854 : une croissance encore hésitante	209
1854-1875 : l'âge d'or de la vigne	212
1875-1893 : destruction et reconstruction du vignoble français	216
1893-1907 : la crise de mévente	221
1907-1950 : la recherche difficile des ajustements	223
• La science et la loi au service de la qualité	227
Du bon vin pour la table	228
La sélection des cépages et la naissance de l'ampélographie	231
Une maîtrise accrue des procédés de vinification	232
Le grand essor du nouveau Champagne	237
L'armorial des vins de Bordeaux: le classement de 1855	241
Visages contrastés de la Bourgogne	249
Vers l'appellation d'origine contrôlée	252
• Les vins de l'élite	255
Le vin dans les caves	257

Boire son vin	261
Les vins à table	263
Le vin dans la cuisine	267
Les vins des restaurateurs	272
Vin de Constance, tokay et vins du Rhin	274
Naissance des apéritifs	275
Le vin des cafés-concerts	277
Le vin des plaisirs champêtres	280
La lente recherche des accords mets-vins	281
À Lyon, le nouveau beaujolais arrive...	285
• Le vin du paysan	289
Entre l'eau et le vin	289
Boire son vin	294
Bouillir son cru	297
Faire sa piquette	300
Le vin du travail	302
Le vin des vendanges	305
Le vin à table : le vin des hommes	311
Le vin à table : le vin des femmes	312
Le vin de l'adolescence	314
Le verre de l'amitié	315
Le vin de la fête	318
Le vin de l'auberge et du cabaret campagnard	322
• Le vin de l'ouvrier	329
Le vin du marin-pêcheur	330
Le vin des mariners	331
Le vin des compagnons	332
Le vin des villes	334
Donnez-nous notre vin quotidien...	337
Le vin des réjouissances familiales	341
Le vin du cabaret et du café	343
Le vin du dimanche	346
• Le vin et la politique	351
À la santé des électeurs	351
Le vin de la République	354
Le vin de la « sociale »	355
Le vin de la colère vigneronne : 1907 en Languedoc	356
Le vin nationaliste	361
Le vin du poilu	362
• Entre l'ivresse et l'alcoolisme	369
Les degrés de l'ivresse	370
Le vin de l'ivresse créatrice	373
Le vin de l'ivresse destructrice	376
« Le vin, c'est la santé »...	377
La santé par le vin	378
Le vin, c'est aussi de l'alcool...	381
... et l'ivresse est enfin punie par la loi	385
V. BOIRE MOINS MAIS BOIRE MIEUX	
(Le vin aujourd'hui et demain)	389
• Introduction	391
• Boire moins	395
La désaffection pour les vins ordinaires	395

La progression de la consommation des vins fins	399
Hors de France, une double évolution	401
Les embarras de la politique viti-vinicole française	402
• Boire meilleur	409
Le contrôle des appellations	409
Le savoir-faire des viticulteurs	411
Un vent de fraudes	415
Un baromètre national : la vente annuelle des Hospices de Beaune	417
Le défi de la qualité	419
• Boire autrement	423
La vogue des vins de pays	423
Le renouveau des vins blancs	425
Le rosé : un vin pour l'œil	428
La vogue des primeurs	430
Itinéraire vagabond des bons vins méconnus	433
Les vins venus d'ailleurs	440
• Boire mieux	447
Savoir ce que l'on boit : les étiquettes	447
Savoir boire : la dégustation	450
Savoir associer les vins et les mets	456
Vin, santé et plaisir de vivre	457
Savoir célébrer le vin	459
EN GUISE DE CONCLUSION...	463
ESQUISSE BIBLIOGRAPHIQUE	465
LES MOTS DE LA VIGNE ET DU VIN	471
• Avant-propos	473
Principales références bibliographiques	475
1. Parlons cépages	477
2. Parlons viticulture	519
3. Parlons vendanges et vinification	545
4. Parlons tonneaux et bouteilles	569
5. Parlons négoce	583
6. Parlons réglementation	597
7. Parlons couleurs	611
8. Parlons arômes et saveurs	619
9. Parlons plaisirs	637
10. Parlons ivresse	659
11. Parlons des hommes et des femmes du vin	671
12. Parlons vins : vins disparus, méconnus et reconnus	693
ANNEXE	741
• Les musées de la vigne et du vin	743
INDEX	747