

**Alimentation et médecine**  
**Histoire de l'alimentation occidentale :**  
**Diététique ancienne, cuisine & formation du goût.**

**Le vin et ses usages.**

par

**Jean-Louis Flandrin**

« *Le vin, la plus hygiénique des boissons* » est un slogan attribué à Pasteur par les publicitaires d'aujourd'hui ; mais il aurait paru inattaquable aux médecins des siècles antiques et médiévaux. Ce qui ne veut pas dire que cette boisson était censée n'avoir que de bons effets, qu'elle pouvait être bu par tout le monde, et n'importe comment. Ni non plus qu'il n'y ait pas eu à son sujet de divergences entre les savants.

**Le vin et l'eau**

Pour Laurent Joubert, médecin français du XVI<sup>e</sup> siècle, par exemple, le vin est un « *bon aliment, qui non seulement engendre de soy beaucoup de sang, ains [= mais] aussi fait mieux digérer les autres vivres, [...] suscite la chaleur naturelle et luy donne vigueur, entretient l'humeur radical, expurge les excréments liquides par sueurs et urines, dissipant en fumée les plus subtils qu'on nomme fuligineux. Bref, il est infiniment profitable à qui en use modérément et à propos* »<sup>1</sup>.

Chaque type de vin avait ses qualités particulières : le blanc était délicat et facile à digérer mais montait à la tête et enivrait plus facilement que les autres ; le clairnet, aussi léger et moins traître était recommandé par les médecins ; le rouge et plus encore le noir étaient grossiers mais nourrissants si l'on avait l'estomac assez puissant pour les digérer. Quelle que fût sa couleur, le vin était réputé chaud et sec : et pour cela, il était nécessaire à la digestion des fruits et autres aliments froids et humide et plus généralement utile à l'assimilation de toutes sortes d'aliments.

Selon Platina, à la fin du XV<sup>e</sup> siècle, « *Un souper ou dîner sans boire non tant seulement est mal agréable mais aussi inutile, mal sain et dommageable. [...] Et pour ce, dit Magnini, qu'il est bon que le vin soit meslé ensemble la viande [...] pour ce que le vin est grandement nutritif et restauratif, et nourrit légèrement, conforte la chaleur naturelle, alesperit et eschauffe tout le corps, lesquelles choses font beaucoup au nourrissement* ».<sup>2</sup>

Il n'était à boire pur qu'en accompagnement de mets très froids et humides, comme le melon. Mais d'ordinaire, pour se désaltérer, on devait le boire coupé d'eau, ce que faisaient en effet les Français, Italiens et Espagnols mais non les Allemands, Polonais, Anglais et autres peuples du Nord. Dans cette formule, c'est l'eau qui désaltérait, puisqu'elle était réputée froide et humide et que la soif était un appétit de fraîcheur et d'humidité. Le vin, lui, avait deux fonctions : d'une part sa chaleur et sa sécheresse corrigeaient l'excès de froideur et d'humidité de l'eau, et d'autre part sa molécule beaucoup plus pointue que celle de l'eau facilitait le transport de celle-ci dans toutes les parties du corps. De sorte que ce mélange, bien que moins froid et moins humide que l'eau pure, était censé désaltérer mieux qu'elle.

---

<sup>1</sup> Joubert, Laurent. La seconde partie des Erreurs populaires et propos vulgaires touchant la Médecine et le régime de santé. Paris, 1580, p.1.

<sup>2</sup> Platine de Cremona. De l'Honneste volupté, livre très nécessaire à la vie humaine pour observer bonne santé. Paris, Pierre Sergent, in-8°, 8 ff. limin. n. ch. et cclxiii ff., feuillet cclvi, v°.

## Le vin et les femmes

A l'époque où le régime alimentaire était censé corriger les déséquilibres du tempérament - en particulier dans la seconde moitié du XVI<sup>e</sup> siècle et au début du XVII<sup>e</sup> -, les femmes auraient dû, logiquement, boire plus de vin que les hommes, puisqu'elles étaient considérées comme de tempérament plus froid et plus humide qu'eux. Or il était rare que les médecins s'arrêtent à cette logique<sup>3</sup> : ils lui préféraient d'ordinaire le modèle social qui leur assignaient de boire beaucoup moins<sup>4</sup>. C'est que, pour une femme, s'enivrer était mettre en péril sa chasteté, donc l'honneur de tout une famille<sup>5</sup>.

En France et sans doute dans les autres pays méditerranéens, les femmes buvaient, de fait, beaucoup moins de vin que les hommes ; du moins les femmes honnêtes, disent nos témoins, qui sont plus réservés sur les pratiques des femmes du peuple. Entre beaucoup d'autres, Jérôme Lippomano, ambassadeur de Venise à Paris, l'écrivait en 1577 : « *Je crois qu'après les Italiennes et les Espagnoles, les femmes françaises sont les plus sobres de toutes. Les filles ne boivent jamais de vin. Les femmes mariées s'en servent à peine pour rougir un peu l'eau. Je ne parle pas des femmes du peuple qui dans tous les pays du monde vivent d'une manière déréglée* »<sup>6</sup>. Et il notait déjà la longévité féminine comme une conséquence de cette sobriété : « *En effet, les femmes qui ont plus de tempérance que les hommes dans le ménage et boivent rarement du vin, ou bien le boivent avec de l'eau, dépassent l'âge de quatre-vingts ans et beaucoup vont même jusqu'à cent ans* »<sup>7</sup>. Près d'un siècle plus tard, en 1665, un autre Italien, l'abbé Locatelli, disait aussi des Françaises : « *Quant au vin elles n'en boivent pas. Et si elles en buvaient, elles se garderaient bien de le dire, comme une chose indigne d'elles, car en France, une des plus grosses injures que l'on puisse adresser à une femme honorable consiste à lui dire que sa bouche pue le vin* ».

Mais il en allait autrement dans d'autres pays d'Europe. Les voyageurs français s'étonnaient, par exemple, de ce qu'en Allemagne, en Angleterre, et dans les autres pays septentrionaux, les femmes buvaient comme des hommes, et avec les hommes. Ainsi Jacques Auguste De Thou est surpris de voir en Alsace boire les servantes d'auberge : « *Dans les cabarets, tout est plein de buveurs. Là des jeunes filles qui les servent, leur versent du vin dans des gobelets d'une grande bouteille à long cou, sans en répandre une goutte. Elles les pressent de boire par des plaisanteries les plus agréables, boivent elles-mêmes nécessairement et reviennent à toute heure, faire la même chose, après s'être soulagées du vin qu'elles ont pris* »<sup>8</sup>. Au XVII<sup>e</sup> siècle un autre voyageur français, Jouvin de Rochefort, est également surpris de voir boire les hôtesse anglaises : « *Selon la coutume du pays, les hôtesse soupent avec les étrangers et les passants, que si elles ont des filles, elles sont aussi de la compagnie pour entretenir ceux qui sont à table de choses divertissantes et où elles boivent autant que les hommes* »<sup>9</sup>.

---

<sup>3</sup> C'est pourtant le cas de Laurent Joubert qui écrivait p.2, sans insister vraiment : « *Passez les dix-huit ans, le vin est permis en bien petite quantité, plus aux filles qu'aux garçons, contre l'opinion vulgaire* ».

<sup>4</sup> C'est par exemple le cas d'Abraham de La Framboisière qui, traitant de l'usage du vin par les jeunes gens écrivait « *Les filles doivent commencer plus tard à boire du vin* ».

<sup>5</sup> Montaigne, dans Essais, livre second, chapitre II, nous fait comprendre le problème à travers une anecdote. Une fermière, veuve de chaste réputation, se découvre un jour enceinte sans pouvoir comprendre comment. Finalement, sur promesse au responsable d'être pardonné, faite en chaire par le curé, un sien jeune valet de labourage [...] déclara l'avoir trouvée, un jour de fête, ayant bien largement pris son vin, si profondément endormie près de son foyer, et si indécentement, qu'il s'en était pu servir sans l'éveiller p.565, p.485.

<sup>6</sup> Ibid., p. 565

<sup>7</sup> Ibid., p. 485

<sup>8</sup> De Thou. Mémoire de la vie de Jacques Auguste de Thou, depuis l'an 1553 jusqu'en l'an 1601. Rotterdam, 1711, p.49.

<sup>9</sup> De Rochefort. Le voyageur d'Europe...,t.3, p.446.

## Donnait-on du vin aux enfants ?

Pour ce qui concerne les enfants, nous manquons de témoignages directs sur les pratiques ; mais nous pouvons utiliser les prescriptions des médecins, encore qu'elles n'aient pas été toujours et partout les mêmes.

Aldebrandin de Sienna, au XIII<sup>e</sup> siècle, recommandait un usage modéré du vin : « *Ceux qui ont passé les XXV ans [...] boivent vin mêlé d'eau se gardent de vin vieux et fort* ». Mais bien loin de l'interdire aux enfants il jugeait qu'il leur était indispensable pour réchauffer leur boisson dès l'âge de sept ans : « *Vous devès savoir que si tôt que l'enfant aura VII ans [...] donnez lui vin trempé d'eau et prenez garde qu'il ne boive eau froide dessus la viande [=la nourriture], car elle lui pourrait trop nuire* »<sup>10</sup>. Et il en prescrit même dès l'âge de deux ans, en même temps que les premières bouillies : « *lui doit donner la nourrice pain qu'elle ait en sa bouche mâché et faire papin de mies de pain, et de miel, et de lait et un peu de vin donner* »<sup>11</sup>.

Prescription étonnante à nos yeux, mais qu'on trouve aussi sous la plume d'autres médecins moins anciens. Au début du XVII<sup>e</sup> siècle, par exemple, Abraham de la Framboisière écrivait : « *Gallien et Avicenne défendent expressément le vin aux enfants sain [...] Gordon néanmoins leur permet de boire un petit, depuis qu'ils ont quatre ans passez* »<sup>12</sup>

Et si Vallembert ne dit rien du vin à propos des aliments chauds qu'il interdit aux enfants, en 1565, c'est peut-être qu'il l'approuve<sup>13</sup>. Au début du XVI<sup>e</sup> siècle, en tous cas, on trouvait des prescriptions très explicites dans le chapitre du vin du Platine en françois : « *En vieilles le vin est selon médecine pour ce que la chaleur du vin répugne à la froideur des anciens et il est es jeunes gens pour viande, car la nature du vin est semblable à leur nature. Mais faux juvenceaulx et petits enfantz il est pour viande et pour médecine, car combien que leur chaleur soit forte en substance, si n'est elle pas toutefois en perfection pour la grand habondance de leur humeur. Et pour ce le vin donne a leur naturelle chaleur accroissement et nourriture, et leur desseiche leur humeur, et ce leur est médecine* »<sup>14</sup>.

Ces prescriptions sont à replacer dans le cadre d'une diététique qui vise à conforter le tempérament du mangeur en bonne santé : à ceux qui étaient de nature chaude on devait donner des aliments chauds et à ceux de nature froide des aliments froids. En outre, la digestion étant imaginée comme une cuisson des aliments dans l'estomac, on pensait que le vin aidait à digérer les aliments tandis que l'eau, de nature froide, arrêta la digestion. D'où la mise en garde d'Aldebrandin à l'enfant de sept ans et plus : « *prenez garde qu'il ne boive eau froide dessus la viande car elle lui pourroit trop nuire* ». C'est d'elle que l'on se méfiait, plus que du vin.

Mais au cours du XVI<sup>e</sup> siècle les diététiciens ont changé de principe : ils ne cherchent plus à conforter la nature du mangeur mais à la corriger : à celui qui est chaud il faudra donner des aliments froids et à celui qui est froid des aliments chauds. D'où, le renversement des prescriptions au sujet du vin et des enfants, comme le montre le texte suivant, écrit vers 1580 par Laurent Joubert : « *Les enfans qui sont bien nés en doivent abstenir, parce qu'ils ont naturellement si grande chaleur et humidité qu'on ne leur peut augmenter ces qualités sans évident préjudice de leur santé. Outre ce que le vin remplit fort la teste de vapeurs: dont eschauffant leur cervelle bouillante, il endommage leur esprit. Passés les dix-huit ans, le vin est permis en bien petite quantité...: et il le faut augmenter de peu à peu, jusques au quarantième*

---

<sup>10</sup> Aldebrandin De Sienna. Le Régime du corps. pp. 80.

<sup>11</sup> Ibid., p.78

<sup>12</sup> Abraham De La Framboisiere. Œuvres, 1613, p.136.

<sup>13</sup> Vallembert, Cinq livres de la manière de nourrir et gouverner les enfants dès leur naissance. 1565, pp.174-176.

<sup>14</sup> Baptiste Platine de Crémone. De l'Honneste volupté. Pierre Sergent, Paris 1539, 264 feuillet, feuillets cclvi-cclxii et plus particulièrement f. cclvii.

*an. Je dis de peu à peu : car autrement il trouble l'entendement, et l'estourdit ou rend furieux, provoquant la jeunesse à cholère, luxure, et toute lasciveté »<sup>15</sup>*

Cette tendance, Abraham de la Framboisière, au début du XVII<sup>e</sup> siècle, ne la soutenait qu'à moitié, se réfugiant derrière les opinions antagonistes de Galien et Avicenne d'une part et de Gordon (médecin écossais du XV<sup>e</sup> siècle) d'autre part<sup>16</sup>. Mais elle va s'affirmer de plus en plus nettement. En 1583 déjà, Gérard François, qui sera médecin d'Henri IV, écrit dans Les trois premiers livres de la santé que l'eau est profitable à tous et le vin ennemi de nature. En 1762 Ballexserd dans sa Dissertation sur l'éducation physique des enfants déconseille le vin - sauf comme remède, cordial, tonique et stomachique - et interdit d'en boire sans eau<sup>17</sup>. Comme lui, Lavoisien, en 1764, l'interdit ainsi que le café<sup>18</sup>. De même selon Tissot en 1770, et Bienville en 1776. En 1775, ce dernier recommande l'eau, qui tient les vaisseaux ouverts, empêche les obstructions, favorise les excréments, absorbe et évacue les impuretés des humeurs, donne plus de fluidité à la nourriture laiteuse des enfants ; dissout et adoucit, dans les jeunes gens, les sucs qu'une digestion précipitée pourrait faire tendre à la putréfaction, etc. Lorry, en 1781, veut aussi que la boisson de l'enfant soit de l'eau simple, et interdit les spiritueux aux adolescents. Il faudrait chercher si ces prescriptions si claires à partir des dernières décennies du XVI<sup>e</sup> siècle ont été observées dans la pratique alimentaire. A partir de quand ? Dans quelles régions et quels milieux sociaux ? Nombre d'observateurs, aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles, se sont en effet plaints que les paysans aient donné du vin aux enfants, voire même, en Normandie ou en Bretagne, une petite bouteille d'eau-de-vie, chaque matin, avant le départ pour l'école. Pourtant d'autres témoins nous disent que les enfants, dans d'autres campagnes, ne buvaient que de l'eau. Ainsi Rétif de la Bretonne : « *Pour le vin, comme le père de famille en usait peu et qu'il n'en avait pris l'usage que fort tard, il n'en buvait que de vieux. La mère de famille ne buvait que de l'eau, que son mari n'avait pas peu de peine à l'engager à rougir seulement par une idée de vin. Les enfants buvaient tous de l'eau, sans exception. Les garçons de charrue et les vigneron buvaient un vin qui leur était beaucoup plus agréable que celui du maître ne leur aurait paru : c'était le vin de pressurage, passé sur un râpé de rales de raisin. Tout le monde sait que les paysans aiment un vin qui gratte le gosier; et ce goût général est considérablement renforcé à Sacy, où l'espèce humaine est d'un grossièreté et d'une massiveté qui a peu d'exemple, même en Allemagne »<sup>19</sup>.*

## **Le vin des vieillards**

Pour ce qui concerne les vieillards, le vin leur a toujours été recommandé. Les changements de principes dans la diététique n'ont pas eu de conséquences pratiques notables : simplement, ce que Platine prescrivait au début du XVI<sup>e</sup> siècle pour des raisons médicales – « *en vieilles gens le vin est selon médecine pour ce que la chaleur du vin répugne à la froideur des anciens* » - est prescrit par Laurent Joubert pour des raisons à la fois diététique et médicales. Diététique, en effet, paraît le début de son discours – « *Aux vieillards il est fort propre et leur est comme le lait aux enfans* » ; tandis que la suite est plutôt thérapeutique : « *Mesme Platon (divin Philosophe) disoit que Dieu l'avoit donné aux hommes, pour remède contre l'aspreté de la vieillesse,*

<sup>15</sup> Joubert. Seconde partie des Erreurs populaires. 1580, p.2.

<sup>16</sup> Abraham De La Framboisière. Œuvres. 1613, p.136 « *Gallien et Avicenne défendent expressément le vin aux enfans sain ... Gordon néanmoins leur permet de boire un petit, depuis qu'ils ont quatre ans passez. Les filles doivent commencer plus tard à boire du vin. Les adolescents peuvent boire un peu de vin mais bien trempé d'eau* ».

<sup>17</sup> Ballexserd. Dissertation sur l'éducation physique des enfants, depuis leur naissance à l'âge de la puberté. 1762, p.113. « *Le vin est à proscrire sauf en cas de remède, comme cordial, tonique et stomachique* ».

<sup>18</sup> Lavoisien, Dictionnaire portatif. 1764.

<sup>19</sup> Restif De La Bretonne. La Vie de mon père. ed. Garnier, p.130-131. On notera que le « rale » de raisin était la « rafle » ou « râpe », qui reste du raisin après pressurage, et que le « râpé » était donc vraisemblablement une piquette, obtenue en jetant de l'eau sur cette « râpe ».

*médecine bien salubre. Car il les fait rajeunir, oublier les ennuis, soucis, soupçons et chagrins, les rendant maniables en ramollissant leur rude et dure condition : tout ainsi que le feu attendrit et rend maniable le fer »<sup>20</sup>. A cette époque, en effet, il n'y a plus d'opposition entre diététique et thérapeutique comme il y en avait encore dans la première moitié du siècle.*

### **Buveurs des villes et des campagnes**

Roger Dion, le grand historien du vin, a montré que dans les villes du bas Moyen âge tous les hommes adultes, les pauvres comme les riches, étaient des buveurs de vin. Il conteste en revanche qu'il en ait été de même à la campagne parce qu'aucun document n'y fait état de vente de vin aux paysans<sup>21</sup>. Mais il faut se souvenir que jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle on est en économie de subsistance. Autrement dit, les paysans représentant plus de 90 % de la population, ne mangeaient et ne buvaient que ce qu'ils produisaient, et consommaient l'essentiel de leur production. Il y a donc de sérieuses raisons de penser que, contrairement à ce qu'ont écrit Roger Dion et beaucoup d'auteurs à sa suite, la plupart des hommes adultes des régions viticoles, au Moyen Age et au début des temps modernes, buvaient ordinairement du vin comme les gens des villes.

On a d'abord des témoignages d'époques comme celui de Laurent Joubert, médecin languedocien du XVI<sup>e</sup> siècle. Il nous dit qu'en Languedoc et autres pays viticoles de son temps, « *le paysan a telle affection au vin, que sans luy il ne penseroit vivre. Sain et malade il en veut tousjours, mesme estant malade de fièvre ardente ...* »<sup>22</sup>

On a ensuite des études historiques dont les conclusions vont dans le même sens. Louis Stoff, par exemple, a établi que dans la Provence des XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles les 4/5 des citoyens - dans les villages comme dans les petites villes - possédaient des vignes et avaient du vin dans leur cave.<sup>23</sup> Il en a vraisemblablement été de même dans la plupart des autres régions où l'on cultivait la vigne. Selon les auteurs de l'époque, les non-buveurs de vin étaient donc les gens des pays où l'on ne cultivait pas la vigne, soit en raison des latitudes trop septentrionales, soit en raison de l'altitude. Seuls les montagnards semblent avoir fait de l'eau pure leur boisson ordinaire, ce qui ne les empêchait sans doute pas d'aimer le vin et d'en boire quelque peu au cabaret<sup>24</sup>.

Dans d'autres régions non productrices comme la Bretagne, au contraire, la consommation de vin

---

<sup>20</sup> Joubert. Seconde partie des Erreurs populaires. 1580, p.2.

<sup>21</sup> Dion. Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX<sup>e</sup> siècle. Flammarion, Paris, 1977, 768 p., chapitre XIV, pp. 461-491.

<sup>22</sup> Joubert. op. cit p. 4.

<sup>23</sup> Stoff. Ravitaillement et alimentation en Provence aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles (Paris, Mouton, 1970) « *Dans chaque ville, dans chaque agglomération rurale de Provence, chacun boit le vin tiré de ses vignes; sinon, celui qu'il achète à ses concitoyens* » (p.89). A Arles : « *Sur 1.123 propriétaires inscrits sur le cadastre de 1424-1431, 731 ont au moins quelques centaines de mètres carrés consacrés aux ceps. Le pauvre berger ou le modeste brassier qui souvent ne possède même pas la pièce qu'il habite, figure dans le livre terrier pour une parcelle de vigne* » (p. 90). « *Il s'agit là d'un phénomène général, concernant les villages aussi bien que les villes: « En 1414, aux confins du Comtat et du Dauphiné, à Puymeras, sur 33 propriétaires, 32 ont des vignes ; à Faucon, 42 sur 47... A Alleins, village de la région de Salon, 83% des propriétaires ont quelques journaux de vignes* » (p.90).

<sup>24</sup> « *En nostre Europe Chrestienne aussi, on trouve infinies personnes qui n'en beurent jamais et d'autres qui n'en boivent guère souvent, comme es pays Septentrionaux et frois, où il ne s'en recueille point : et apporté d'ailleurs, il est si cher, que les pauvres gens n'en tastent sinon les bonnes festes : car leur ordinaire est de l'eau pure, ou de la bière, cervoise, cidre, poyré, pommé, et autres breuvages artificiellement préparés de grains ou de fruicts. ... En nos montagnes (j'entends de celles qui sont un peu loin des costeaux et des plaines qui produisent le vin) les pauvres ne boivent que de l'eau pure, et si vivent plus longuement, estans moins souvent malades, que ceux du bon pays* ». Joubert. La seconde partie des Erreurs populaires. p.3.

n'était pas négligeable du tout, du moins avant que la production du cidre ne s'y répande Marcel Lachiver a calculé qu'au XV<sup>e</sup> siècle, les hommes adultes de la Bretagne littorale buvaient en moyenne un hectolitre de vin par an<sup>25</sup>.

Du milieu du XVI<sup>e</sup> siècle au milieu du XIX<sup>e</sup> la condition paysanne semble s'être dégradée, sous l'effet conjugué de l'essor démographique, des guerres civiles et de l'accroissement de la fiscalité. Dans les plus riches régions agricoles - comme le Bassin Parisien - et surtout aux alentours des grandes villes, la plupart des paysans ont perdu leurs terres, devenant métayers, ou manouvriers, ou domestiques agricoles. Du coup la part du pain dans le régime alimentaire s'est accru au détriment de la viande. Et peut-être la consommation de vin a-t-elle aussi reculé. Dans d'autres régions, elle a reculé aussi pour d'autres raisons que la misère : parce que la bière a étendu son emprise sur le Nord du royaume - y compris à Paris à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle - et que le cidre a fait la conquête de la Normandie et de la Bretagne, y changeant le boire des paysans.

### Vins aristocratiques et vins paysans

Dans les régions non-viticoles, le vin constituait une boisson aristocratique ou festive. Pas seulement parce qu'il venait de loin : avant le XX<sup>e</sup> siècle, en effet, la bière n'a jamais été une boisson aristocratique dans les pays méridionaux comme le vin l'était dans les pays septentrionaux. L'essentiel est que, pendant deux millénaires, les racines de la culture dominante ont été méditerranéennes : filles de la Grèce et de Rome, toutes les cultures européennes ont admis que le vin était la plus hygiénique et la meilleure des boissons.

Il a fallu attendre la Réforme pour que l'Europe du Nord (l'Europe du beurre et de la bière) s'émancipe culturellement, puis domine à son tour l'Europe de l'huile et du vin : économiquement d'abord, puis aujourd'hui culturellement.

Dans les pays viticoles, où les riches et les pauvres ne se différençaient pas par la présence ou l'absence de vin dans leur régime, ils se différençaient en revanche par le type de vin qu'ils buvaient. D'abord parce que les riches ne buvaient que des vins de mère-goutte ou de première pression, tandis que les pauvres buvaient des vins de seconde, troisième, quatrième, cinquième, sixième pression, etc., c'est à dire des piquettes<sup>26</sup>. Notons que ce n'était pas toujours par l'adjonction d'eau sur le raisin, que ces vins de pressurage se distinguaient des vins de mère goutte, mais par leur couleur et par leur âpreté. Ainsi en Champagne<sup>27</sup>. Au reste, le mélange

---

<sup>25</sup> Lachiver., Vins, vignes, vigneron. Histoire du vignoble français. Paris, Fayard, 1988, 714 p. «La consommation du vin en Bretagne», p. 140-141.

<sup>26</sup> Voir Estienne et Liebault. L'Agriculture et Maison Rustique, livre VI, chapitre xiv, p.567 : « *Le marc des grappes foulées, où il y aura encore quelque substance et liqueur de vin, sera porté au pressoir, pour y être exprimé, où il endurera trois, voire quatre coupes: vray est que d'autant moins sera-il gracieux, à raison de quoy pourras mettre à part le vin de mère-goutte, d'avec celui qui aura enduré la coupe du pressoir* ».

Voir aussi De Bonnefons. Les Délices de la campagne 1654, p.280 : « *Ayant tiré le vin de la cuve, le marc restant sera incontinent porté au pressoir, pour là en exprimer par force le vin qui de grés n'est voulu sortir de la cuve. Tels vins pressés ou raqués (comme directement contraire à ceux de la mère-goutte sont les moins délicats, à cause qu'ils tiennent beaucoup de la substance du marc; mais aussi de longue garde, dont ils sont beaucoup prisés pour le mesnage* ». L'auteur explique aussi que pour faire de la piquette, il faut mettre « *sur le marc de la bonne eau, tant et si peu que vous voudrez que la piquette soit bonne, meslant bien dans la Cuve, où là elle s'eschauffera, et bouillira comme de franc vin* ».

<sup>27</sup> « *Quand le vin de la quatrième Taille est trop couvert [=coloré], on ne le mêle pas avec le Vin de Taille, mais on le garde, pour le mêler avec le Vin de la cinquième, sixième, et septième Taille, qu'on appelle Vin de Pressoir, qui est tres rouge, assés dur, mais propre pour la boisson des Domestiques. [...] Dans chaque cuvée il y a ordinairement les deux tiers de Vin fin, un demi tiers de Vin de Taille, et un demi tiers de celui de Pressoir; Ainsi, une cuvée de quinze ou seize pièces de Vin, sera de neuf à dix de fin, trois ou quatre de Taille, et deux ou trois de Pressoir* ». Manière de cultiver la vigne et de faire le vin en Champagne. 2e éd., Reims, 1722, p.16-17.

d'eau avec le vin étant normal en France, on parlait encore des piquettes baptisées comme de vins, ce que nous avons tendance à ne plus faire aujourd'hui.

D'un autre côté, comme les paysans représentaient plus de 90 % de la population, ils ne vendaient qu'une faible partie du vin qu'ils produisaient, et faisaient pour eux des vins issus de mauvais cépages à hauts rendements comme le *gouai*, ou le *gamay*, alors que les bons cépages à faibles rendements - comme *fromenteau* des blancs et le *morillon* des rouges d'Ile-de-France, le *pinot noir*, le *pinot gris*, le *chardonnay* de Bourgogne et de Champagne - donnaient les vins des élites sociales.

En outre, alors que les clarets et les blancs, qui cuvaient très peu ou pas du tout, étaient bus par les gens riches et distingués, les paysans laissaient cuver leur vins très longtemps, pour qu'ils soient le plus colorés possible. Ces vins rouges ou « noirs », tanniques, étaient réputés indigestes, mais nourrissant pour les buveurs ayant un estomac assez robuste pour les digérer ; et jusqu'au XVII<sup>e</sup> siècle ils ont été les vins des paysans et autres travailleurs<sup>28</sup>.

Il resterait pourtant à vérifier si cette hiérarchie des couleurs s'imposait en pratique comme en théorie, et dans les méridionales de l'Europe comme en France. On sait d'autre part qu'elle a été remise en question à partir du XVII<sup>e</sup> siècle<sup>29</sup> lorsque la diététique s'est transformée et a perdu de son importance.

### Manières de boire.

On n'usait pas du vin de la même manière dans les pays latins et les pays germaniques ou slaves, et l'on ne le buvait pas en France au Moyen Age et à la Renaissance comme aujourd'hui. En France il était et reste essentiellement bu à table, au cours des repas « *Boire à la française* », au dire de Montaigne, c'était boire « *à deux repas et modérément, en crainte de sa santé* »<sup>30</sup>. Il semble qu'il en allait à peu près de même en Italie et en Espagne, et que cela reste vrai aujourd'hui. Dans les pays germaniques et slaves, en revanche - si l'on en croit le témoignage des voyageurs<sup>31</sup>, le vin aurait été plutôt bu en fin de repas entre les repas.

---

<sup>28</sup> Huguétan. *Le Thresor de santé*, Lyon, 1607, p. 63 : « *Le Vin noir et fort rouge est de grosse substance et terrestre, appesantit la personne, cause obstruction de foye et de rate, dégouste, engendre des cruditez en l'estomach .... Sur tout il est de difficile concoction, engendre un sang espois et mélancholique, lequel se distribue tardivement. ... On peut le nommer avec un Ancien, Sang de la terre. Il profite toutesfois aux vigneronns et laboureurs : car estant une fois digéré par la force de l'estomach et du travail, il donne plus ferme et copieux aliment et rend l'homme plus vigoureux à la besogne. Il a cela de bon qu'il ne blesse le cerveau par ses fumées, et mesme il restreint le ventre s'il est lasche. Il y en a de tel qu'on laisse cuver huit ou dix jours pour le meurir. Quant au rouge, on disait qu'il « nourrit plus que le blanc ni le claret, et est plus propre à ceux qui vivent durement: car le travail et l'exercice assidu ôtent les incommodités que le vin rouge apporte ».*

<sup>29</sup> Voir Flandrin. « L'Invention des grands vins français et la mutation des valeurs œnologiques » in *The Cultural Topography of Food*, ed. by Beatrice Fink, *Eighteenth Century Life*, vol 23, n.s. 2, may 1999, pp. 24-33.

<sup>30</sup> Montaigne. *Essais*. Livre second, chap. II.

<sup>31</sup> Pour les Allemands, voyez par exemple :

Montaigne. *Journal de voyage*. p.92 : « *Après le repas, ils remettent sur la table des verres pleins et y font deux ou trois services de plusieurs choses qui émeuvent l'altération* ».

Ou Misson. *Voyage en Italie*. 1688, p. 85 : « *Les Allemands sont comme vous le savez d'étranges buveurs; il n'y a point de gens au monde plus caressants, plus civils, plus officieux; mais encore un coup ils ont de terribles coutumes sur l'article de boire. Tout s'y fait en buvant, on y boit en faisant tout. On n'a pas le temps de se dire trois paroles dans les visites, qu'on est tout étonné de voir venir la collation, ou tout au moins quelques brocs de vin, accompagnés d'une assiette de croûtes de pain hachées avec du poivre et du sel : fatal préparatif pour de mauvais buveurs. Il faut vous instruire des lois qui s'observent ensuite, lois sacrées et inviolables. On ne doit jamais boire sans boire à la santé de quelqu'un ; aussitôt après avoir bu, on doit présenter du vin à celui à la santé de qui on a bu ; jamais il ne faut refuser le verre qui est présenté et il le faut nécessairement vider jusqu'à la dernière goutte. Faites, je vous prie, quelque réflexion sur ces coutumes et voyez par quel moyen il est possible de cesser de boire. Aussi ne finit-on jamais. C'est un cercle perpétuel. Boire, en Allemagne, c'est boire toujours. Pardonnez à ma digression et jugez de notre embarras dans la cave. Il a fallu y souffrir quelque temps et enfin se cacher derrière les tonneaux, se dérober et*

Les Français buvaient traditionnellement leur vin coupé d'eau comme les Grecs et les Romains de l'Antiquité. Les peuples germaniques et slaves, au contraire, le buvaient pur - comme les anciens Gaulois. Est-ce parce que leurs vins étaient plus faibles ? On le disait souvent. Mais cette explication même si elle rendait compte des variations géographiques - ce que je ne crois pas - ne saurait valoir pour les transformations chronologiques : en effet, les vins que nous buvons aujourd'hui sans eau<sup>32</sup> sont en moyenne beaucoup plus forts que les vins qu'on buvait autrefois coupé d'eau. D'ailleurs les Français des XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles buvaient purs les vins liquoreux importés du Midi, de Grèce ou d'Espagne, vins plus forts que ceux qu'on buvait coupés d'eau au cours du repas. Ces vins forts n'avaient pas la même fonction que les autres : ils servaient d'apéritifs ou de digestifs, et étaient bus dans de petits verres, comme les apéritifs et digestifs d'aujourd'hui.

En somme les vins ne sont plus tout à fait ce qu'ils étaient au Moyen Age et au début des temps modernes ; les manières de les boire ont varié dans l'espace et dans le temps ; et il en est de même de leurs fonctions.

### **Fonctions anciennes et nouvelles du vin.**

La fonction hygiénique et la fonction thérapeutique du vin étaient autrefois très importantes l'une et l'autre mais doivent être distinguées. La fonction thérapeutique n'est pas celle qui nous étonne le plus : lorsqu'on a pris froid aujourd'hui, on se soigne toujours avec une bonne tasse de vin chaud bien sucré et bien épicé. De même, autrefois, le vin servait de remède pour quantité de maladies, soit pur soit mélangé à d'autres médicaments.

Mais le vin avait aussi, quotidiennement, une fonction hygiénique - ou diététique - dont nous avons déjà expliqué les divers aspects. Tous les diététiciens le considéraient comme la meilleure des boissons pour l'homme adulte en bonne santé ; particulièrement à table, car il était censé aider à la digestion des aliments en confortant la chaleur interne. Lorsqu'on avait soif c'est

---

*s'enfuir. [...] ».*

Pour les Slaves, on peut voir Guillaume Le Vasseur, seigneur de Beauplan Description d'Ukraine qui sont plusieurs provinces du royaume de Pologne... Rouen, 1660, p.198-201. « *On boit très peu en mangeant, et si l'on boit, c'est seulement de la bière servie dans de long verre cylindriques ... dans lesquels on met d'abord des morceaux de pain rôtis à l'huile. [...] Après manger la bière cède la place aux meilleurs et plus nobles crus de vin, lequel quoiqu'il soit blanc, rougit les visages, et élève les frais du banquet. Car on boit des quantités énormes, [...] et quelle qu'en soit la rareté, on recherche la qualité . Quand quelqu'un a bu à la santé de son ami, il lui passe le même verre rempli de nouveau à ras bord pour qu'il lui retourne la politesse. Cela ne leur demande pas beaucoup d'effort, ils le font sans aide des serviteurs, car la table est chargée de flacons d'argent et de coupes de verre qu'on vide et qu'on remplit à un rythme rapide et continu. C'est pourquoi une heure ou deux après le commencement de cette joute chevaleresque chacun a l'air rempli de contentement en voyant des quantités énormes de verres devant les buveurs. Après quatre ou cinq heures de ce noble et fatigant travail, certains convives s'endorment sur place, les autres disparaissent pour se débarrasser du trop plein de liquide, mais ils rentrent vite plus capables pour continuer ce divertissement, les autres enfin amusent la société en racontant les succès qu'ils ont remporté dans de pareilles situations ».*

Ou encore Kitowicz. Opis obyczajow za panowania Augusta III. Wroclaw, 1951, (traduction de Maria Cholewo-Flandrin) : « *Là où l'hôte était discret... on pouvait ne pas boire tous les toast; mais là où il aimait boire lui-même et faire boire les autres, c'était dur: on criait, on versait de nouveau, et on forçait les gens à boire, et même d'un seul trait. Chez certains seigneurs, les laquais... avaient ordre de faire attention... que les verres soient toujours pleins; et pour cela des serviteurs étaient à côté de la table avec les bouteilles, et d'autres sous la table... Si quelqu'un ne vidait pas son verre et ne voulait pas qu'on lui en rajoute... les serviteurs qui regardaient attentivement le lui remplissaient toute de suite; et s'il cachait son verre sous la table, les serviteurs qui étaient sous la table le remplissaient ».*

<sup>32</sup> Faute de données précises sur les teneurs en alcool avant le XIX<sup>e</sup> siècle, je me référerai à ce qu'on en dit dans une enquête publiée par le Moniteur agricole du 7 janvier de 1865. Il y avait alors un vin liquoreux du Languedoc, le Bagnols, qui titrait 17°, soit plus que les vins de Chypre, de Madère, Malaga, Xérès, Colioure et Sauternes qui titraient 15 à 16°. Mais beaucoup de petits vins locaux n'auraient pas dépassé 5°; et tous les grands Bordeaux étaient compris entre 8°7 et 9°7, degré qui paraît aujourd'hui ridiculement faible. C'est d'autant plus surprenant que 1864 a été un très bon millésime en bordelais.

lemangeur-ocha.com Flandrin, Jean-Louis. Alimentation et médecine. Histoire de l'alimentation occidentale : Diététique ancienne, cuisine et formation du goût. Le vin et ses usages.



à dire besoin d'humidité et de fraîcheur, expliquaient les anciens médecins - on buvait du vin coupé d'eau, ce qui était réputé beaucoup moins dangereux et beaucoup plus efficace que de l'eau pure : par sa chaleur le vin modérait la froideur de l'eau ; et, grâce à son acidité - autrement dit grâce à ses molécules pointues - il en transportait la fraîcheur dans toutes les parties du corps, beaucoup plus efficacement qu'elle n'aurait pu le faire d'elle même. Par sa « chaleur », d'autre part, il aidait à digérer les aliments trop « froids », trop « humides » et indigestes. C'est pourquoi on le buvait pur sur les fruits crus - conformément à l'antique proverbe « *post crudum purum* » - en particulier après le melon, réputé excessivement dangereux. En fin de repas, pour conforter la chaleur interne et aider à la digestion, on buvait aussi pur des vins liquoreux ou des hypocras - vins forts, mêlés de sucre et d'épices - que nous avons remplacés depuis le XVII<sup>e</sup> siècle par divers « digestifs » à base d'alcool.

De cette fonction hygiénique, il ne reste plus grand chose aujourd'hui : tout au contraire notre époque considère plutôt le vin comme un poison, et beaucoup de gens s'en sont détournés par souci de leur santé.

Ceux qui continuent à en boire n'y mêlent qu'exceptionnellement de l'eau, et boivent d'ordinaire d'autres boissons pour se désaltérer. Dans cette fonction désaltérante, d'autres boissons fermentées comme la bière ou le cidre ont mieux résisté que le vin : vraisemblablement parce qu'elles contiennent en moyenne moins d'alcool et enivre moins. Un voyageur allemand du XVIII<sup>e</sup> siècle, Nemeitz, établissait d'ailleurs une sorte d'équivalence entre la bière germanique et le vin trempé d'eau des Français. Aujourd'hui il est très rare que nous coupions nos vins d'eau, et ils ont en outre vu leur degré alcoolique hausser considérablement. Il faut d'ailleurs noter qu'autrefois même les « bons compagnons » adeptes de beuveries d'où l'on sortait passablement éméché, trempaient cependant leur vin, quitte à devoir se donner soif en mangeant diverses salaisons, pour pouvoir en boire suffisamment. Sur ce point, relisez Rabelais. Or, aujourd'hui, seuls les buveurs de bière agissent de la sorte. Les oenophiles n'ont pas spécialement besoin d'avoir soif, pour apprécier le vin, au contraire.

Autrefois, le vin était en outre réputé « excellent aliment » : on pensait qu'il se transformait très rapidement en sang, ce principe nourricier du corps. Aujourd'hui au contraire, non seulement son image de poison oblitère, au yeux du public, sa fonction nutritive ; mais, dans nos sociétés suralimentées, les calories qu'il apporte constituent une raison supplémentaire de s'en détourner du vin.

Sa fonction festive - illustrée entre autres choses par les fontaines de vin que les princes mettaient à la disposition de leurs peuples les jours de grandes fêtes - il ne la garde qu'en partie, concurrencé qu'il est par les apéritifs industriels et les alcools. Cette fonction subsiste pour le champagne - dont toutes sortes d'autres mousseux peuvent éventuellement tenir lieu, en France comme à l'étranger - mais beaucoup moins pour les vins tranquilles. Et même si les vins d'aujourd'hui sont nettement plus alcoolisés, en moyenne, que ceux d'autrefois ils paraissent par ailleurs moins efficaces que les alcools comme drogue enivrante. Lorsqu'on veut s'enivrer pour oublier, on pense au whisky ou au cognac (plutôt qu'au Bourgogne ou aux Bordeaux !

Boire à la française, selon Montaigne, c'était non seulement boire « *deux repas et modérément, en crainte de sa santé* », mais c'était aussi boire délicatement, en gourmet. En cela on peut dire que la fonction gastronomique du vin est ancienne en France. Mais elle s'est beaucoup renforcée et tend aujourd'hui à supplanter toutes les autres.

C'est en son nom qu'on a peu à peu cessé de mettre de l'eau dans son vin, parce qu'elle est aujourd'hui sensée le gâcher. Quand on a soif on boirait plutôt de l'eau pur avant de boire son vin. C'est en son nom aussi que l'on chaptalise dans toutes les régions d'Europe. Et pour défendre la qualité, les gouvernements interdisent non seulement de vendre comme vins d'appellation contrôlée mais même d'appeler « vin » tous ceux dont le degré alcoolique serait

inférieur à un minimum légal. Avec la législation actuelle, la majeure partie des vins que l'on buvait autrefois, et encore au XIXe siècle, n'auraient pas eu le droit de s'appeler « vins » !

Enfin, les vins en crise sont les vins ordinaires, non pas les vins fins. Ce n'est d'ailleurs pas la première fois que cela se passe : à plusieurs reprises au cours de l'histoire la facilité a détruit la réputation de vignobles longtemps excellents et les a parfois fait disparaître, comme celui d'Ile-de-France, tandis qu'inversement des vignobles longtemps coupés de tout débouché - comme ceux de Bourgogne, des Côtes du Rhône, de Languedoc et de Provence - sont parvenus à en trouver et à se faire une réputation internationale en élevant la qualité de leurs vins.

Aujourd'hui, lorsqu'on prétend faire un bon repas, il semble nécessaire de l'accompagner d'un bon vin - même à beaucoup de ceux qui apprécient peu le vin, qui n'en boivent pas quotidiennement et le connaissent mal. Le marchand de vin y gagne un rôle de conseiller qui lui permet dans une certaine mesure de résister à la concurrence des grandes surfaces.

Enfin, l'art de marier les vins avec les mets est un art nouveau, qui a bouleversé l'ordre de présentation des mets depuis le début du siècle - même si à beaucoup d'égards c'est un art encore dans l'enfance. Pourquoi, par exemple, mange-t-on aujourd'hui les crustacés et les poissons avant les viandes rôties, alors que jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle on les a mangés après ? C'est me semble-t-il parce que crustacés et poissons appellent les vins blancs secs, qu'on boit plus facilement en début de repas qu'après les rouges. Pourquoi les entremets sucrés se mangent-ils après le fromage alors qu'ils s'étaient toujours mangés avant ? C'est qu'à tort ou à raison on croit le vin rouge indispensable sur le fromage et les vins doux avec les entremets et les desserts.

Pour conclure, je dirai que dans les vieux pays viticoles, la plupart des anciennes fonctions du vin ont disparu ou sont vouées à disparaître, à l'exception de la fonction gastronomique, qui s'est renforcée. Mais on peut se demander si cette fonction suffira dans l'avenir à maintenir l'usage du vin à un niveau suffisant. Et s'il ne conviendrait pas de réanimer certaines fonctions anciennes, comme la fonction désaltérante. Mais celle-ci, associée au baptême des vins, supposait des types de vins bien différents : beaucoup plus acides et moins alcoolisés que ceux d'aujourd'hui.