RAYMOND BILLIARD

LA VIGNE

DANS L'ANTIQUITÉ

Ouvrage couronné par l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres (Prix Bordin 1914), par la Société Nationale d'Agriculture et la Société des Viticulteurs de France et d'Ampélographie.



PRÉCÉDÉ D'UNE INTRODUCTION
PAR
M. P. VIALA
Inspecteur général de la viticulture

LYON
LIBRAIRIE H. LARDANCHET
10, RUE PRÉSIDENT-CARNOT, 10

LA VIGNE

DANS L'ANTIQUITÉ

DU MÊME AUTEUR

Notes sur l'Abeille et l'Apiculture dans l'antiquité, d'après les ouvrages des auteurs grecs et latins, avec gravures. Lille, 1900.

Cet ouvrage a été traduit en allemand par le professeur Breiden. Millingen, 1904.

Tous droits de reproduction, de traduction et d'adaptation réservés pour tous pays.

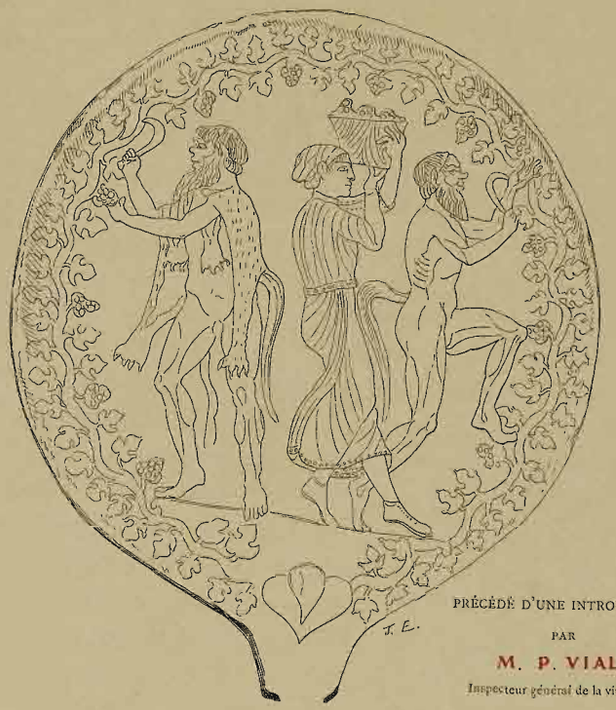
Copyright by R. Billiard, 1913.

MACON, PROTAT FRÈRES, IMPRIMEURS.

Raymond **BILLIARD**

LA VIGNE

DANS L'ANTIQUITÉ



Précédé d'une introduction

par

M. P. VIALA

Inspecteur général de la viticulture

LYON

LIBRAIRIE H. LARDANCHET

10, Rue Président-Carnot, 10

1913

IL A ÉTÉ TIRÉ :

900 exemplaires sur beau papier surglacé,
100 exemplaires sur papier couché fort, numérotés en chiffres arabes de 1 à 100,
10 exemplaires sur Japon impérial avec double état des hors texte, numérotés en chiffres romains de I à X.



Photo. Anderson, Rome.

Fig. 1. — Scène de vendange et de foulage.
Sarcophage du Bon Pasteur.
Musée du Lateran.

PRÉFACE

La Vigne dans l'antiquité, de M. Raymond BILLIARD, est un livre de grande érudition et cependant d'une lecture toujours captivante.

Bien des auteurs se sont, avant M. R. Billiard, attachés à scruter, d'après les documents historiques ou iconographiques, l'histoire de la vigne dans les temps anciens. La littérature sur les origines de la viticulture et son évolution est des plus riches et des plus variées dans les diverses langues de l'Europe. Mais aucun écrivain n'avait embrassé cette étude avec l'ampleur et l'originalité que M. R. Billiard a su imprimer à son bel ouvrage.

Les recherches bibliographiques, la documentation des textes, de nombreux voyages d'exploration archéologique dans tous les pays où M. R. Billiard pensait trouver et consulter un document, un vestige, une inscription, ont été, pendant un grand nombre d'années, poursuivis sans relâche et avec la même foi constante, toujours avec la pensée de réaliser un jour une œuvre sincère et vraie. Ses efforts ont abouti au but qu'il s'était fixé; et c'est l'éloge mérité que lui feront

tous ceux qui le suivront dans la lecture des divers chapitres si méthodiquement ordonnés de son livre.

M. R. Billiard a étudié la vigne dans l'antiquité en historien et en érudit, mais aussi en viticulteur; ses analyses sont non seulement le résultat des connaissances de l'historien et de l'archéologue, mais aussi du technicien viticole et de l'économiste, propriétaire et viticulteur dans l'important vignoble du Beaujolais. En cela, son travail se distingue des œuvres de pure spéculation historique et philosophique qui forment la caractéristique essentielle des travaux du même genre. Et c'est un mérite de plus de l'œuvre de M. R. Billiard.

L'ouvrage *La Vigne dans l'antiquité* porte cette empreinte dans ses subdivisions. Les têtes de chapitres sont celles d'un livre sur la viticulture moderne; les études qui les constituent sont cependant le fruit de la pure documentation historique, mais complétée par la sagacité d'un viticulteur informé, qui sait voir non seulement la forme et l'expression du document écrit ou lapidaire, mais aussi la raison technique et culturale de ce qu'il représente; ses connaissances agronomiques lui ont permis de tirer des déductions techniques et de faire des rapprochements culturaux que n'aurait pu entrevoir ou interpréter un historien non viticulteur.

C'est à ce titre que la deuxième partie de l'ouvrage de M. R. Billiard intéressera au plus haut point ceux qui s'adonnent à la culture de la vigne et qui auront l'utile désir de comparer leurs méthodes à celles qui ont eu cours aux temps des siècles passés et qui restent souvent encore la base de la technique actuelle.

L'auteur, dans cette deuxième partie, — vrai traité méthodique de viticulture aux temps anciens, — scrute par les documents et met au point les faits culturaux et les traditions, parfois curieuses, souvent raisonnées, qui dirigeaient nos précurseurs dans la culture de la vigne et la fabrication du vin. Dans un style sobre et toujours élégant, il passionne son lecteur, sans jamais le lasser, en étudiant, avec lui, les idées qui ont eu cours sur le Climat et le Sol, les Modes de reproduction de la vigne (bouturage, provignage, greffage), l'Ampélographie, la Plantation, les Façons culturales, la Taille de la vigne (taille sèche et tailles en vert), les Maladies de la vigne, les Vendanges, la Vinification, les Soins à donner aux vins et leurs Maladies, et sur les divers types de vins si spéciaux de l'antiquité. Cette préface ne peut comporter même une esquisse sommaire des faits d'ordre technique et cultural que M. R. Billiard met en relief; mais du moins est-il permis de noter, avec lui, après ses études si documentées, que bien des progrès viticoles, donnés comme actuels, ne sont que le résultat de traditions qui remontent aux plus lointaines époques de l'histoire.

Tout aussi attachante est la première partie de l'ouvrage; c'est une révision économique et sociale de la viticulture ancienne. Elle est conçue avec le même esprit critique et la même puissance de documentation que la partie purement technique. L'étude géographique des vignobles et des crus de l'antiquité est une mise au point de l'importance de la viticulture aux diverses périodes historiques, et une revue des grands vins les plus renommés et de leurs caractéristiques pour les diverses contrées qui cultivaient jadis la vigne. Mais c'est surtout l'étude sociale, — si délicate à fixer, — de la propriété foncière et de ses formes d'exploitation, comparées aux formes actuelles, qui constitue le fonds économique essentiel et le mieux venu des patientes recherches de M. R. Billiard.

C'est avec un intérêt toujours croissant que l'on parcourt les chapitres relatifs à la Constitution de la petite et de la grande Propriété, à la Culture directe, au Fermage, au Métayage, etc. Au talent du chercheur et de l'interprète des documents, M. R. Billiard a bien ajouté, dans ces chapitres, les connaissances de l'économiste et du viticulteur. Dans les données historiques qu'il a réunies sur les formes sociales de constitution et d'exploitation de la propriété viticole aux temps passés, il a puisé une série d'observations utiles pour la science sociale de la viticulture dans son pays.

Cette première partie se complète par l'étude des Us et Coutumes anciens sur le commerce des vins, ses modalités, et sur les droits qui

ont été établis à diverses époques. Les documents si curieux que traduit M. R. Billiard sur les usages du vin dans l'antiquité, sur le lien de race qu'il a continué parfois dans les pays opprimés, ajoutent un attrait de plus à la lecture de son livre et le complètent heureusement.

Le livre *La Vigne dans l'antiquité* fait honneur à son auteur. C'est une œuvre consciencieuse, qui marquera dans la littérature viticole aussi bien que parmi les ouvrages d'érudition historique et archéologique. C'est, en outre, un beau livre, tant par la belle composition et le tirage, — dont le mérite revient au maître imprimeur, M. G. Protat, un passionné d'art et de viticulture —, que par le choix et l'édition des belles gravures qui le parent dignement.

Je remercie M. R. Billiard de m'avoir fait l'honneur et le grand plaisir de présenter sa belle œuvre aux viticulteurs.

P. VIALA,

Professeur à l'Institut national agronomique,
Inspecteur général de la Viticulture.



Photo. de l'auteur.

Fig. 2. — Rinceau de vigne.
Fragment de mosaïque trouvée à Carthage.
Appartient à l'auteur.



Fig. 3. — Fragment de sarcophage antique avec scène de vendanges. Musée de Trèves [1].

INTRODUCTION

« Si les principes d'agriculture de nos jours s'écartent des règles suivies dans les temps passés, on ne doit pas pour cela négliger la lecture des anciens ouvrages, car on y trouve beaucoup plus de choses à approuver qu'à rejeter : Quaecumque autem propter disciplinam ruris nostrorum temporum cum priscis discrepant, non deterrere debent a lectione discentem : nam multo plura reperiuntur quae nobis probanda sint, quam quae repudianda [2]. »

C'est sous l'égide de cette pensée de celui qu'on a appelé le Père de l'agriculture latine, de Columelle, que nous placerons notre étude : elle en sera la meilleure justification.

La culture de la vigne est l'un des plus vieux rameaux de la science agricole; mais il ne s'est pas développé tout d'un coup, et le lent travail de formation par lequel il a passé est de nature à piquer la curiosité. C'est l'un de ces mille points dont la réunion contribue à déceler le progrès de l'esprit humain.

La science moderne elle-même, quelque dédain qu'elle professe assez volontiers pour le savoir des anciens, y trouve cependant matière à de multiples réflexions. La routine, l'empirisme, la superstition n'en constituent pas uniquement le fonds, et l'œuvre de nos ancêtres mérite mieux qu'un injuste mépris.

Le grand reproche qu'on lui adresse le plus communément est

1. Photographie communiquée par M. le Dr Krüger, de Trèves.

2. Columelle, *De re rustica*, édit. Nisard, Paris, Didot, 1877, I, 1.

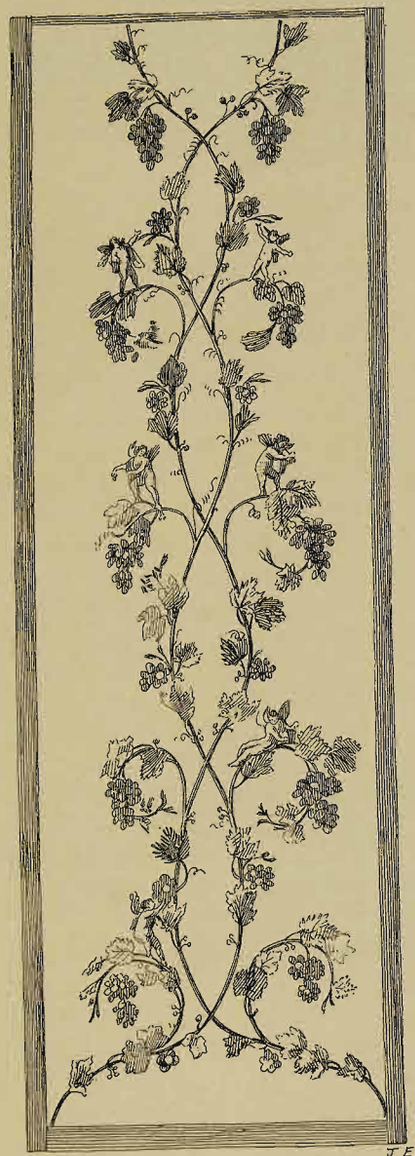


Fig. 4. — Peinture décorative trouvée à Rome près des Thermes de Caracalla. Musée du Louvre.

d'ignorer la méthode scientifique. Ce grief, fondé sans doute pour la foule obscure des auteurs de second ordre, compilateurs le plus souvent dénués de jugement, cesse de l'être si l'on évoque les noms fameux de l'antiquité. Sans remonter à Aristote, qui inaugurait il y a plus de deux mille ans la méthode expérimentale, et à son illustre continuateur Théophraste, qu'il nous suffise, pour nous en tenir au domaine qui est le nôtre, et si l'on doutait de cette alliance intime de la pratique et du raisonnement, de citer cette phrase admirable de Varron : « La nature nous a montré deux voies à suivre pour la culture de la terre : l'expérience et l'imitation. C'est en tâtonnant que les premiers agriculteurs ont établi les principes ; leurs enfants n'ont guère fait qu'imiter. Nous devons, nous, procéder par les deux voies : imiter d'une part nos prédécesseurs, et, sur quelques points, essayer d'innover ; tout en prenant toujours, non le hasard, mais le raisonnement pour guide : sequentes non aleam, sed rationem aliquam [1]. »

Les anciens ont agité les mêmes problèmes que nous : mais ces difficultés que nous

1. Varron, *De re rustica*, édit. Nisard, Paris, Didot, 1877, I, 18.

résolvons par l'application de principes bien établis, eux ne pouvaient y arriver que par des observations répétées ; cette expérience patiente et raisonnée suppléait à l'absence de notions scientifiques certaines et de tout instrument d'investigation.

Leur voie était plus longue dans cette poursuite de la vérité ; plus courte est la nôtre, puisque ce n'est plus du temps seul que nous devons attendre le contrôle de la valeur de nos découvertes.

Si leurs théories ne résistent pas toujours à notre examen, et leurs moyens très limités de travail sont une excuse bien valable, il est un point cependant pour lequel nous ne saurions leur marchander notre admiration : c'est qu'ils aient su créer dans la pratique des méthodes presque toujours si bien appropriées au but, que notre science, quoique plus éclairée, n'ait rien trouvé à y reprendre.

Praticiens habiles, nos pères le furent, et c'est à ce titre que nos vignerons pourront encore les consulter avec fruit. Non seulement ils retrouveront dans l'œuvre de leurs devanciers tous leurs procédés portés à un degré de perfection qu'ils n'ont guère dépassé, mais encore ce n'est pas sans étonnement qu'ils constateront que beaucoup d'opérations de culture auxquelles ils ont dû recourir sous la pression de causes toutes modernes, et qu'ils croient de bonne foi avoir découvertes, ne sont que la pâle copie de celles que, pour des nécessités différentes sans doute, leurs aïeux appliquaient couramment dès les temps les plus reculés.

Il semble, en vérité, qu'aucun recoin de la science agricole, et surtout viticole, si étranger qu'il leur dût être à notre jugement, n'ait échappé à leur attention, tant nous voyons dans tous les détails la marque de leur esprit réfléchi et positif.

Aussi, que d'hésitations évitées et de temps gagné peut-être, si nous avions accordé à l'expérience de ceux qui sont nos maîtres, et eussent dû être nos guides, une attention un peu plus bienveillante !

Les théories les plus paradoxales, les systèmes les plus invraisemblables s'imposent à un examen de notre part ; presque tous recèlent une parcelle de vérité : à nous de savoir la faire jaillir.

Enfin, quand même nous ne devrions retirer de cette étude de l'antiquité aucun avantage pour nos propres travaux, nous ne saurions nous désintéresser de ces hommes qui jadis ont entamé péniblement ce sillon que nous traçons à notre tour.

Quel roman plus passionnant que la résurrection du passé, des mœurs, des soucis, des idées de peuples qui ont disparu à tout jamais de notre

horizon, après avoir empli le monde de leur nom et de leur gloire! Quelle raison pour nous d'en aimer davantage notre profession, lorsque, grâce à ce bilan, nous la connaîtrons mieux! Et combien nous aurons le sentiment plus vif de ce lien de solidarité qui unit aujourd'hui à hier, quand nous serons témoins du laborieux enfantement de cet

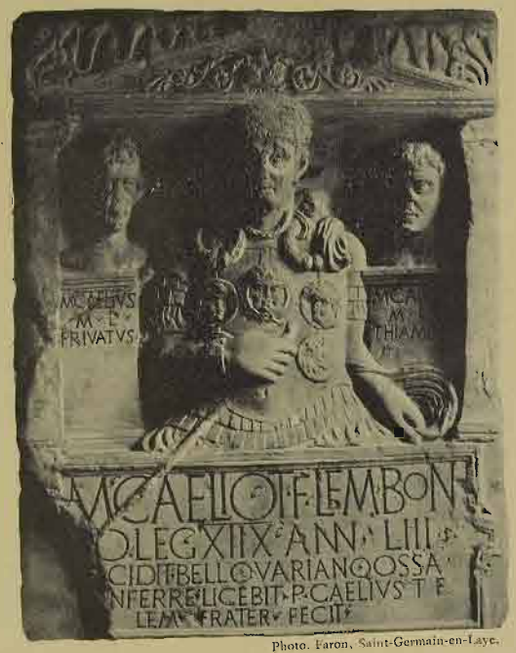


Photo. Faron, Saint-Germain-en-Laye.

Fig. 5. — Centurion tenant le cep de vigne. Stèle funéraire. Musée de Bonn.
(Moulage du musée de Saint-Germain-en-Laye [1].)

art, auquel chaque âge a apporté successivement sa part de savoir, pour nous le léguer enfin, presque parfait, à nous derniers venus, et heureux héritiers d'un si grand labeur!

La vigne qui, de nos jours, tient une si large place dans la fortune nationale, non seulement de la France, mais de la plupart des contrées méridionales de l'Europe, n'en occupait pas une moindre dans celle des

1. Nous avons vu au musée de Lambèse une stèle dédiée au dieu Mars, dont l'inscription rappelle que le primipile Sattonius Jucundus « fut le premier qui après le rétablissement de la légion déposa son cep de vigne auprès de l'aigle ».

nations mortes. Elle jouissait dans l'esprit des anciens comme d'une sorte de noblesse ou de prééminence sur les autres végétaux cultivés. Dans l'armée romaine une tige de vigne était l'insigne de commandement des centurions; c'était l'instrument de châtiment réservé aux seuls soldats romains, tandis qu'on se servait d'un bâton de bois vulgaire pour frapper les auxiliaires [1].

Symbole de la fertilité de la terre et de la richesse publique, ses grappes mêlées aux épis de blé s'échappent des cornes d'abondance que peintres et sculpteurs placent dans les mains de leurs dieux et de leurs héros. Lorsque Homère veut marquer la stérilité indélébile dont est entachée la mer, il l'appelle ἁλὸς ἀτρυγέτοιο, πόντος ἀτρύγετος, la mer où l'on ne fait pas de vendanges! Si la Bible veut peindre le bonheur dont Jéhovah avait comblé son peuple en le conduisant dans la Terre Promise, elle dit que « chacun pouvait s'y asseoir en paix, auprès de ses greniers pleins, à l'ombre de sa vigne ou de ses figuiers ». Les textes sacrés nous apprennent encore que lorsqu'un citoyen approchait du roi Saül, il lui offrait en manière d'hommage et de souhait de félicité, un chevreau et une outre de vin.

Tour à tour, prosateurs et poètes ont célébré la vigne et ses bienfaits, le vin généreux ami de la gaieté, du courage, de la force et de la franchise. Cicéron écrivait que « la culture de la vigne, sa naissance, ses progrès sont remplis de merveilles, et qu'il ne peut se lasser de les contempler [2] ». Pline le Jeune encourageait son cher Suétone à acquérir un petit domaine qui le tentait, parce qu'à un savant comme lui, il faut « une allée pour se promener et une vigne dont il puisse connaître tous les ceps [3] ». L'empereur Julien ayant fait don d'une propriété à son ami Evagrius, lui vante, comme son plus grand mérite, un minuscule vignoble qu'il y avait établi : « Il y a là un plant de vigne de peu d'étendue, mais qui donne un vin d'un bouquet et d'une saveur exquise, et qui n'attend pas du temps cette double qualité. Tu verras là Bacchus et les Grâces. La grappe encore au cep ou écrasée au pressoir a le parfum des roses, et le jus, à peine dans les tonneaux, est, sur la foi d'Homère, un extrait de nectar [4]. »

1. Pline, *Histoire naturelle*, édit. Nisard, Paris, Didot, 1883, XIV, 3, 8; Spartien, *Adrien*, édit. Nisard, Paris, Didot, 1845, IX; Juvénal, *Satires*, édit. Nisard, Paris, Didot, 1903, VIII, v. 246.
2. Cicéron, *De senectute*, édit. Nisard, Paris, Didot, 1875, XV.
3. Pline le Jeune, *Lettres*, édit. Nisard, Paris, Didot, 1875, X, 96.
4. Julien, *Lettres*, édit. Talbot, Paris, 1863, XLVI. Cf. Tibulle, *Élégies*, édit. Nisard, Paris, Didot, 1903, I, 1, v. 7 : « Ipse seram teneras maturo tempore vites. »

Et parmi les poètes, combien lui doivent parfois, à cette vigne si souvent chantée, quelques-unes de leurs plus aimables figures! Faut-il rappeler cet épithalame de Catulle? « Pareille à la vigne flexible qui s'enlace aux arbres voisins, jeune épouse tu tiendras ton mari enchaîné par tes embrassements. Mais le jour fuit. Parais, ô jeune épouse. » Et du même poète, cet autre chant nuptial : « Comme dans un champ sans culture, croît une vigne solitaire : jamais elle ne s'élève; elle ne se pare jamais de grappes délicieuses; mais pliant sous le poids qui l'affaisse, son cep languit; elle touche sa racine de l'extrémité de ses rameaux; ni le laboureur, ni les taureaux ne s'en soucient; mais s'unit-elle à l'ormeau tutélaire, les taureaux et les laboureurs la cultivent à l'envi. Ainsi la jeune fille tant qu'elle reste étrangère à l'amour languit abandonnée; et lorsque, mûre pour l'hymen, elle forme les nœuds d'une heureuse alliance, adorée de son époux, elle n'en est que plus aimée de son père [1]. »

Qui ne connaît la fable du Renard et des raisins de notre La Fontaine? et qui ne sait que le fabuliste en avait puisé le sujet dans le concis apologue de Phèdre? « Poussé par la faim, un renard regardait avec envie les raisins d'une treille élevée. Il sautait de toutes ses forces, mais n'ayant pu les atteindre, il dit en s'éloignant : ils ne sont pas encore mûrs, et je ne veux pas les manger verts [2]. »

Bien d'autres citations encore trouveront place au cours de cet ouvrage, qu'il est inutile de rapporter à présent, sous peine de répétition.

Si la littérature profane a fait une belle part à la vigne, la littérature religieuse ne lui en a pas accordé une moins considérable.

Impossible d'ouvrir la *Bible* sans y rencontrer presque à chaque page des rapprochements symboliques avec la vigne ou le vin [3]. Les Livres sacrés citent plus de quatre-vingts fois le vin, et les vendanges reviennent dans une dizaine d'allégories [4]. Le raisin y figure les douceurs du

1. Catulle, édit. Nisard, Paris, Didot, 1903, LXI; LXII.

2. Phèdre, *Fables*, édit. Nisard, Paris, Didot, 1903, IV, 3.

3. Cf. *Genèse*, IX, 20; XI, 11; *Deutéronome*, XXIV, 21; XXVIII, 30; 39; XXXII, 32; *Juges*, IX, 12; *Rois*, III, 4, 25; 21, 7; IV, 18, 31; Esdra, II, 5, 11; Job, XXIV, 11; *Psaumes*, LXXVII, 47; LXXIX, 9; 15; CIV, 33; CVI, 37; *Proverbes*, III, 10; XXIV, 30; XXXI, 16; *Ecclésiaste*, II, 4; XXIV, 23; *Cantique*, I, 5; II, 13; 15; VIII, 12; Isaïe, III, 14; V, 2-5; XVI, 10; XXIV, 7; LXIII, 2-3; Jérémie, II, 21; *Thrènes*, I, 15; Ezéchiel, XV, 2; 6; Joël, I, 7; 11-12; II, 24; Amos, V, 17; Habacuc, III, 17; s. Matthieu, XX, 1, 2, 4; XXI, 28, 33, 39, 41; XXVI, 29; s. Marc, XII, 1-12; s. Luc, XIII, 6-7; XX, 9-16; s. Jean, XV, 1, 4-5; s. Jacques, III, 12; *Apocalypse*, XIV, 19; XIX, 15.

4. Cf. de Raze, de Lachaud, Flandrin, *Concordantiarum SS. Scripturae manuale*, Paris, Lecoffre, 1896; sur la vigne dans la littérature religieuse on pourra consulter les deux ouvrages compacts suivants, qui sont tout à fait dans l'esprit du temps : Lemnius, *De arboribus et plantis biblicis*, 12 vol., Francfort, 1596; Cornarius, *Theologia vitis viniferae*, 8 vol., Heidelberg, 1614.

paradis, les fruits de la foi, comme il figurait dans le paganisme les douceurs des Champs-Élysées. Le vin, c'est le mystère de l'Eucharistie. Israël ou l'Église, c'est un plant de vigne que cultive le divin vigneron [1].

Nous ne saurions énumérer ici tous les passages où la vigne, le raisin, le vin apparaissent. Nous transcrirons seulement cette vision tirée du

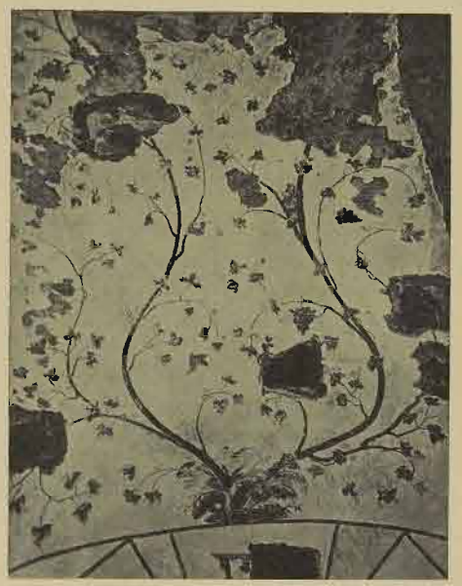


Fig. 6. — Vigne peinte. Fresque de la catacombe de Domitille à Rome [2].

chapitre XIV de l'*Apocalypse*, dans laquelle saint Jean compare l'humanité à une vigne : en quelques mots brefs et répétés à dessein, l'apôtre déploie sous nos regards une scène implacable dans sa majestueuse simplicité : « Voici qu'un autre ange sortit du temple qui est dans le ciel, portant lui aussi une faucille tranchante. Et un autre ange sortit de l'autel, qui commandait au feu; et il cria à voix forte à celui qui avait la faucille tranchante : coupe de ta faucille tranchante, et vendange les grappes de la vigne de la Terre, parce que les raisins en sont mûrs. Et l'ange frappa

1. Cf. Martigny, *Dictionnaire des antiquités chrétiennes*, Paris, Hachette, 1865, vo vigne.

2. Gravure extraite de Wilpert, *Le pitture delle catacombe romane*, Rome, Desclée, Lefebvre, 1903, pl. I. Dans ce magistral ouvrage, Mgr Wilpert a relevé avec une exactitude parfaite et en splendides planches en couleurs un très grand nombre de fresques des catacombes romaines, qui sans cette précaution eussent été perdues pour toujours.

la Terre de sa serpe tranchante, et il vendangea la vigne de la Terre, et il précipita la vendange dans l'immense cuve de la colère divine ; et la cuve fut foulée [1]. »

Plus encore que les lettres, les arts ont mis la vigne à contribution. Ses tiges déliées enlacées capricieusement aux arbres ; ses longues guirlandes balançant mollement au soleil qui les dore des grappes blanches ou rouges, et des feuilles colorées des tons les plus chauds, convenaient trop bien à la fantaisie d'artistes qui cherchaient dans la nature les modèles de leurs légères décorations. N'était-il pas tout indiqué de plier en volutes, de tordre en élégants rinceaux ces sarments ?

Et parmi les opérations même de la culture de la vigne, que de scènes toutes remplies de fraîcheur et de joie rustiques étaient dignes de tenter des imaginations en quête de sujets plaisants et pris dans les réalités journalières ! Les réunions champêtres qui se tiennent sous les tonnelles ombragées de vigne ; les vendanges principalement avec leurs ouvriers affairés, et le pressurage qui fait couler des flots de vin, paraissent avoir gardé la faveur constante du public, si l'on en juge par les œuvres qui nous sont parvenues.

La vigne comme motif ornemental se retrouve à tous les degrés de l'art, depuis les plus nobles jusqu'aux plus modestes.

L'amour du beau formait en effet l'essence même de l'âme antique ;

1. *Apocalypse*, XIV, 19.

et ces peuples, habitués à cultiver la beauté pour elle-même, ne croyaient pas que se faire humble et familière fût une déchéance pour elle : ce qui était utile ne devait pas nécessairement, pensaient-ils, être nu et laid.

Le sculpteur faisait courir dans la pierre des pilastres, des frontons, des chapiteaux, les cordons de pampres ; il étreignait de leur gracilité la robustesse des colonnes [1] ; surtout, il fouillait de son ciseau les charmantes scènes de vendanges des opulents sarcophages, dont plusieurs sont les merveilles de nos musées [2]. Dans ces dernières œuvres, la vigne, les vendanges

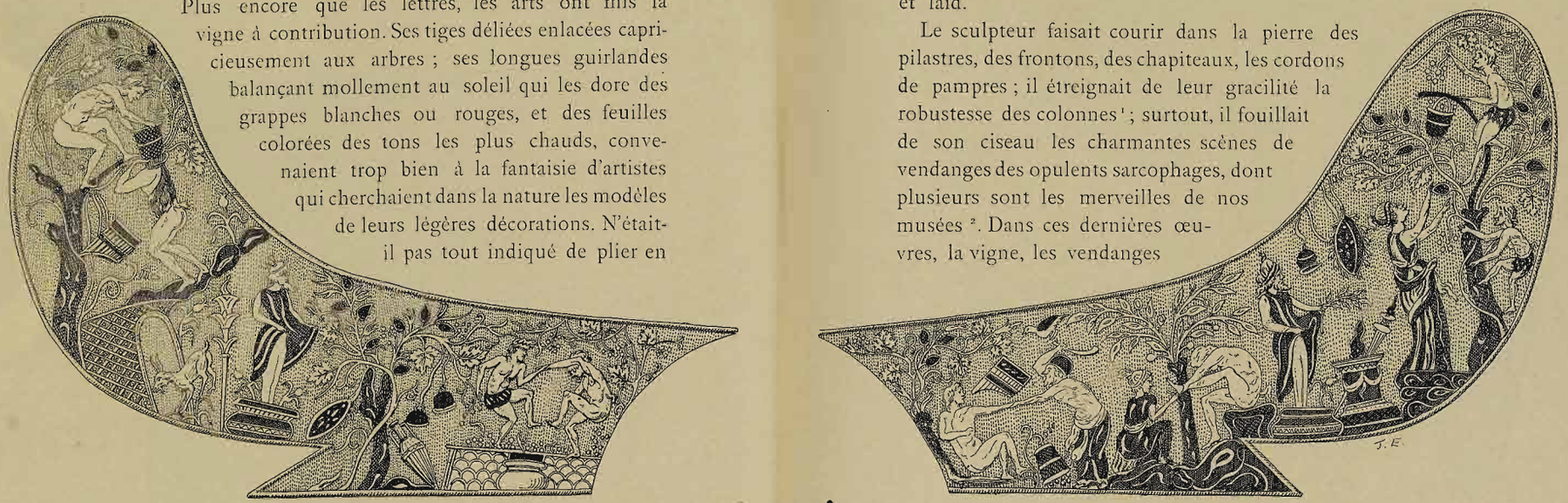


Fig. 7. — Scène de vendanges. Accoudoir d'un *bisellium*. Musée du Capitole à Rome [2].

plutôt, se montraient avec l'idée funèbre que leur attachaient les anciens.

Chose curieuse, sculpteurs païens et sculpteurs chrétiens, guidés par un

1. L'architecture a employé fréquemment le thème décoratif de la vigne, et cela aussi bien dans les monuments païens que chrétiens ; nous l'avons observé maintes fois en Italie, et davantage encore dans l'Afrique du nord. Nous ne croyons pas l'avoir jamais vu en Grèce. Les débris fort nombreux, parfois d'un travail admirable, ont été recueillis dans les collections publiques ou laissés sur place. On peut en voir en particulier au musée d'Alger, au musée et dans les ruines de Timgad, de Lambèse. Ceux du musée de Tébessa, qui proviennent de la basilique chrétienne de cette ville, sont d'une exécution extrêmement délicate. Il en est de même des divers fragments conservés au musée Lavigerie, à Carthage, qu'on a retirés des fouilles de la basilique. Le square du musée de Sousse en renferme aussi quelques-uns de moindre valeur. On trouvera dans Gsell, *Musées d'Algérie et de Tunisie. Tébessa*, Paris, Leroux, 1902, p. 49, n. 10, une brève bibliographie des ouvrages où sont signalés tous ces restes à caractère viticole de l'art nord-africain. Mentionnons aussi certaines parties du temple de Jérusalem dans lesquelles la vigne a reçu une utilisation remarquable : cf. *Gazette archéologique*, Paris, Lévy, 1877, pl. 11.

2. Ces sarcophages, taillés dans la pierre la plus commune ou le marbre le plus rare, sont disséminés dans tous les musées d'Europe. Le sarcophage dit d'Alexandre, au musée de Constantinople, compte parmi les chefs-d'œuvre de la sculpture antique. En Italie, plusieurs ne le lui cèdent en rien pour la beauté et le fini du travail. Quelques-uns de ceux qui sont en France, pour être moins connus, n'en sont pas moins dignes d'admiration. On en trouvera plusieurs reproduits dans les pages de cette étude.

2. Gravure extraite du *Bullettino della commissione archeologica municipale*, Rome, 1874, pl. II-IV.

idéal et des croyances différents, se rencontrèrent pour puiser leurs inspirations à la même source. « La vigne fut dès le commencement, écrit André Pératé, un des éléments préférés de la décoration chrétienne. Les allégories de la vigne nombreuses dans l'Ancien Testament, le sont plus encore dans les Évangiles : « Je suis la vraie vigne, dit Jésus à ses disciples. Je suis le cep dont vous êtes les rameaux. » Ce sens mystique ajouté à l'interprétation funéraire que donnait l'antiquité païenne aux scènes de vendanges, aida sans doute au succès du plus gracieux motif qui pût convenir à l'art chrétien [1]. »



Fig. 8. — Scène de vendanges. Vase en bronze. Musée de Lyon [2].

Et non seulement les sculpteurs des basiliques mais aussi les peintres des catacombes suivirent la même voie : « Les rinceaux de vigne peints au plafond du *cubiculum* d'Ampliatus... mettent une fois de plus sous nos yeux, ainsi s'exprime Maurice Besnier, l'un des motifs préférés des premiers artistes de la Rome souterraine. » Et du même auteur : « Le Christ dans l'Évangile de saint Jean se compare à une vigne dont les fidèles sont les rameaux; le souvenir de ce texte nous explique la grande place que tiennent aux catacombes la vigne et les scènes de vendanges [3]. »

C'est encore à la vigne que faisaient appel les peintres [4], ceux qui répandaient à profusion sur les murs des habitations de Pompéi leurs amours vendangeurs, pressureurs, marchands de vin, dont les allures un peu mièvres font songer à notre style Louis XVI; et ceux qui abordaient les compositions d'un caractère plus sévère dans les palais de Rome, de la Gaule, de l'Afrique du Nord.

Mais de tous les artistes, les mosaïstes furent peut-être les plus fidèles à la vigne. Comment dénombrer toutes les mosaïques dont elle fit le fond, ici secondaire et là principal? Simples grappes piquant leur rutilance dans les angles; petites scènes animées, oiseaux et rongeurs dévorant le fruit savoureux; arabesques élégantes; bordures de rameaux largement traitées encadrant des tableaux à personnages, tirés tantôt à

1. Pératé, *L'archéologie chrétienne*.
2. Gravure extraite de la *Gaz. archéol.*
3. Besnier, *Les catacombes de Rome*, Paris, Leroux, 1909, pp. 122, 204.
4. Cf. Comes Orazio, *Illustrazione delle piante rappresentate nei dipinti pompeiani*, Naples, 1879.

la vie agricole, tantôt à la chasse, tantôt à la vie maritime, tantôt à la



Fig. 9. — Faunes vendangeant. Miroir étrusque en bronze [1].

mythologie, et dans lesquels Bacchus et sa suite tiennent naturellement le premier rang : quelle ingénieuse diversité née d'un thème unique [2]!

1. Gravure extraite de Gerhard, *Etruskische Spiegel herausgegeben*, Berlin, 1843-1867, pl. CCCXIII; cf. collection Julien Gréau, *Bronzes antiques*, Paris, 1885 n° 576.
2. Le mosaïste revêtait de ses compositions soit les murs ou les voûtes des édifices, soit le sol des salles. Cet art est essentiellement italien, et il l'est même resté toujours. Ce sont des ouvriers venus de Rome certainement qui enrichirent de ces beaux pavements les demeures des propriétaires de la Gaule ou de l'Afrique. Ils emportaient du reste avec eux au delà des monts

Au-dessous de cette élite d'artistes, de simples artisans essayaient aussi d'aviver d'une étincelle d'harmonie la banalité parfois triviale des objets qui sortaient de leurs mains : et là encore la vigne répondait à leurs efforts.



Fig. 10.
Boucle d'oreilles en or, avec grappe de raisin en pâte de verre émaillée. Musée de Saint-Germain-en-Laye.

Le verrier moulait dans la pâte docile du verre des flacons en forme de grappes; il abordait en relief des sujets compliqués sur les parois de cristal des coupes, des gobelets, ou sur le flanc plus large d'urnes polychromes, chefs-d'œuvre d'habileté technique [1].

L'armurier repoussait dans le métal les contours sinueux de l'arbuste cher à Bacchus, et le dieu pouvait à bon droit s'étonner de fraterniser avec Mars : il est vrai qu'il s'agissait d'armes de héros homériques. Qu'on relise la description que fait le poète du bouclier d'Achille : « Vulcain y avait représenté une belle vigne, dont les rameaux d'or plient sous le faix des grappes de raisins pourprés; des pieux d'argent bien alignés la soutiennent, un fossé d'émail et une haie d'étain l'entourent; un seul sentier la traverse pour les porteurs au temps de la vendange ; et des vierges et des jeunes gens aux fraîches pensées recueillent dans des corbeilles tressées le fruit délectable [2]. »

Le lapidaire accomplissait de véritables tours de force : dans le cadre minuscule d'une émeraude ou d'un camée, il faisait entrer un triomphe

ou des mers leurs albums de modèles, et ils ne faisaient que bien rarement des emprunts à la faune, et encore moins à la flore, des pays où ils travaillaient. C'est ce qui paraît évident quand on considère les mosaïques découvertes en Algérie et en Tunisie. Cette région est la patrie des mosaïques : nulle autre n'en a rendu un plus grand nombre, ni de plus importantes. Les musées, celui de Tunis particulièrement, peuvent à peine les abriter toutes, et il est telle de ces œuvres qui mesure jusqu'à 135 mètres carrés de surface! Mais que dire de leur perfection? la variété, l'éclat, le moelleux et le fondu des nuances, la correction du dessin, l'emportent sur ceux des plus beaux tapis d'Orient. Les mosaïques qui contiennent de la vigne en plus ou moins forte proportion se chiffrent par dizaines : à Tunis seulement nous en avons compté dix-huit! Mais combien d'autres garnissent les murs des musées des villes que nous avons visitées! M. Héron de Villefosse cite plus de vingt mosaïques de provenances diverses dans lesquelles la vigne personnifiait la saison d'automne. En Italie, le musée de Naples a donné asile aux mosaïques trouvées à Pompéi ; à Rome, les mosaïques des voûtes du mausolée de Constance, du IVe siècle, offrent un des plus beaux exemples de l'ornementation viticole. Mais c'est aux Ve et VIe siècles que celle-ci devait s'épanouir d'une façon extraordinaire dans divers monuments de Ravenne, tombeau de l'impératrice Galla Placidia, basilique de San-Vitale, baptistère des orthoxes, où elle se mêle aux premières manifestations de l'art byzantin. En France, Vienne et ses environs immédiats ont été entre tous les autres pays les plus fertiles en trouvailles de ce genre.

1. Cf. Deville, *Histoire de l'art de la verrerie dans l'antiquité*, Paris, 1873, pl. LVII, LVIII, LX.

2. Homère, *Iliade*, Paris, Didot, 1871, XVIII, v. 561-568.

de Bacchus, ou bien une treille élevée sur arbre que grappillent des amours ailés [1].

L'orfèvre façonnait des bijoux variés, et les belles romaines pouvaient suspendre à leurs oreilles de petites grappes passées dans des anneaux d'or. Il ciselait encore sur la paroi des pyxides, des vases de bronze, des appliques de meubles, sur le revers des miroirs d'airain poli, des



Photo. Braun et Cie, Paris.

Fig. 11. — Treille peinte sur une hydrie. Musée du Louvre.

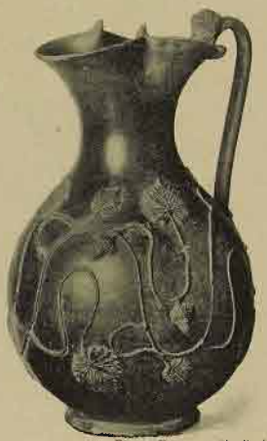


Photo. Braun et Cie, Paris.

Fig. 12. — Pampres en relief sur un vase d'Arezzo. Musée du Louvre.

faunes, des génies détachant, la serpe à la main, les raisins du cep tortueux.

Et la vigne, la vigne toujours naissait sous les doigts industrieux qui l'évoquaient!

Il n'est pas jusqu'au potier lui-même, qui ne sut mettre en ses produits, pétris de vulgaire argile, un cachet de goût que pourraient lui envier nos céramistes modernes : coupes ou lampes, hydries ou amphores, qu'elles fussent en fine pâte rouge ou en rude terre noire, peintes ou adornées de reliefs, portaient sur leur panse, ou leur bord, sur leur couvercle ou leur fond, les mêmes attributs viticoles ou bachiques [2].

1. Cf. Immhoof, Blümer et O. Keller, *Tier- und Pflanzenbilder auf Münzen und Gemmen des klassischen Altertums*, Leipzig, 1889.

2. Cf. Dubois-Maisonneuve, *Peintures de vases antiques vulgairement appelés étrusques tirées des différentes collections*, Paris, 1810; S. Reinach, *Répertoire des vases peints grecs et étrusques*, Paris, 1899; George H. Chase, *The Loeb collection of arretine pottery catalogued with introduction*, New-York, 1908.

Quoi de plus joliment tourné que ce canthare décrit par Théocrite? « Non loin du vieillard usé par les flots, une vigne est chargée de grappes pourprées; un jeune enfant la garde assis sous une haie. A ses côtés, il y a deux renards : l'un entre dans la vigne et mange le raisin mûr; l'autre ourdit des ruses contre la besace, résolu de persévérer jusqu'à ce qu'il ait dérobé le déjeuner de l'enfant. Et celui-ci tresse un piège à sauterelles avec des pailles et des brins de jonc. Il y met tant de soins qu'il ne songe ni à la besace ni à la vigne [1]. »



Fig. 13. — Hercule devant Athénée, buvant à l'ombre d'une treille.
Peinture d'une amphore attique du VI^e^ siècle.
Musée de Munich [2].

C'est ainsi que les anciens semaient l'art à pleines mains comme une richesse dont on surabonde!

Il nous reste pour terminer cette introduction à dire quelques mots des matériaux de l'antiquité que nous avons mis en œuvre dans notre ouvrage.

Ces matériaux sont de deux ordres différents : ce sont d'une part les inscriptions et les écrits que nous ont laissés les anciens, et d'autre part tous les vestiges les plus divers de la vie qui ont été sauvés d'un anéantissement total.

Les inscriptions ne suggèrent aucune remarque particulière.

Passons donc à la littérature.

Beaucoup d'auteurs avaient traité de la vigne; mais si leurs noms sont

1. Théocrite, *Idylles*, trad. Leconte de Lisle, Paris, Didot, 1840, I.
2. Gravure extraite de Furtwängler et Reichold, *Griechische Vasenmalerei, Auswahl hervorragender Vasenbilder*, Munich, Bruckmann, 1904, série I, pl. IV.

venus jusqu'à nous, la plupart de leurs œuvres ont péri. Varron et Columelle en citent quatre-vingt-dix qui avaient écrit sur l'agriculture, auxquels il faut ajouter les dix-neuf que comprennent les *Géoponiques grecs*. Leurs nationalités sont diverses, mais Grecs et Latins dominent. La Grèce, en cette matière, comme au point de vue artistique, a été l'éducatrice de l'Italie [1].

La science hellénique fut extraordinairement prisée des agronomes romains qui, dans leurs affirmations, se retranchent sans cesse derrière son autorité : ut dixerunt Graii.

Parmi les agronomes dont la réputation seule a survécu, il est certains noms qui apparaissent dans les ouvrages anciens entourés d'une auréole de respect, et il est évident qu'ils devaient tenir une place prépondérante dans le monde agricole : la perte de leurs ouvrages est d'autant plus regrettable. Tels sont Græcinus et Atticus qui avaient laissé tous deux des monographies sur la vigne; Celsus et Scrofa; Démocrite qui vécut de 352 à 253 avant Jésus-Christ, et dont les rares fragments que nous connaissions attestent la haute valeur; enfin le carthaginois Magon, le plus illustre de tous. Son traité se composait de vingt-huit livres. Cassius Denys d'Utique le traduisit en grec en le réduisant à vingt livres. Diophane de Bithynie, à son tour, l'abrégea en le condensant en six livres. Les Romains tenaient l'œuvre de Magon en telle estime que le Sénat, après la destruction de Carthage, décréta, suprême hommage du vainqueur au vaincu, qu'elle serait traduite en latin, pour qu'elle pût instruire les cultivateurs italiens. Columelle appelle Magon le Père de l'économie rurale, rusticationis parens!

Dans le grand naufrage de la littérature agricole, les écrivains de langue grecque ont été fort malmenés : quelques noms, des extraits plus ou moins étendus, enchâssés dans des textes étrangers, voilà tout ce qui surnage. Un seul recueil important reste, celui des *Géoponiques grecs*, composé très probablement par Cassianus Bassus, vers le X^e^ siècle de notre ère [2]. Ce livre est fort hétérogène : il comprend des chapitres très inégaux, tirés d'auteurs les plus disparates, presque tous latins. Mais c'est une mine inépuisable de renseignements sur la viticulture; toutefois l'or n'y est pas sans quelque alliage, et les pratiques d'une incroyable super-

1. Columelle, *R. R.*, I, 1 : « Et ut agricolationem romana tandem civitate donemus (nam adhuc istis auctoribus graecae gentis fuit).
2. Cet ouvrage fut tout d'abord attribué à Constantin Porphyrogénète, qui régna de 912 à 959, sur l'empire d'Orient, et qui fut un protecteur éclairé de l'agriculture, mais il est plus sûr qu'il lui fut simplement dédié.

tition y sont rapportées avec trop de complaisance. A défaut d'agronomes, c'est aux naturalistes que nous devons recourir pour connaître la viticulture du bassin oriental de la Méditerranée.

Théophraste est le premier d'entre eux. Élève et continuateur d'Aristote, il n'a jamais composé à proprement parler de traité à l'usage des praticiens : mais on rencontre dans ses écrits, surtout dans le *De causis plantarum*, une foule de notions d'agriculture et de viticulture, qui n'y figurent qu'à titre exceptionnel, et amenées par des considérations d'un ordre plus relevé et tout théorique. On pourrait très justement, semble-t-il, appliquer à ses ouvrages la réflexion de Stolon, l'un des interlocuteurs du *De re rustica* de Varron : « A mon avis, ces livres conviennent bien moins aux hommes qui cultivent la terre qu'à ceux qui fréquentent les écoles des philosophes. »

Dioscoride, médecin d'Anazarbe en Cilicie, qui vécut peut-être au temps de Néron, est avant tout botaniste, et c'est avec la sécheresse toute scientifique d'un botaniste qu'il parle de la vigne. Toutefois, il nous apprend quelques détails curieux de pathologie vinaire.

Plus heureux que les Grecs, les Latins ont eu moins à souffrir du temps : non pas que nous n'ayons là aussi bien des lacunes à déplorer; mais les richesses que nous possédons peuvent aisément nous consoler des pertes subies. Avec Caton, Varron, Columelle, Palladius, Virgile et Pline, nous avons un résumé complet et inestimable de la science agricole antique.

Marcus Porcius Caton, dit Major ou Censorius, naquit en 233 avant Jésus-Christ, à Tusculum. Il servit d'abord sous Fabius Maximus pendant la seconde guerre punique; puis il fut tour à tour tribun en Sicile, préteur en Sardaigne, consul. Il conquit l'Espagne et mérita le triomphe. De mœurs simples et rudes, ennemi du luxe, il employa toute son énergie à extirper le faste où sombrait l'énergie de Rome. Sa haine contre Carthage est légendaire. Des nombreux ouvrages qu'il composa, nous n'avons en entier que son traité d'économie rurale, *De re rustica*. C'est un livre sans prétention littéraire, sorte de journal concis, où s'alignent sans ordre déterminé, les conseils pratiques, les règles de culture, les formules de prières ou de remèdes, et les recettes de cuisine à bon marché. Maints chapitres relatifs à l'outillage viticole, à l'aménagement et à l'entretien des celliers et des caves, aux usages de la vie courante, nous initient admirablement à l'administration d'une exploitation rurale.

Lucius Junius Moderatus Columelle naquit à Gadès. Il vécut sous

Auguste ou Tibère. On ignore presque tout de sa vie; mais cette obscurité ne sort rien à sa gloire. Quoique vieux de près de vingt siècles, son *De re rustica* n'a pas même encore perdu son prestige, et c'est Columelle qui, naguère, était l'inspirateur de l'agriculture italienne [1]. Dans les douze livres de son traité et dans son *De arboribus*, il étudie avec une égale science toutes les parties si complexes des travaux de la terre; et c'est à l'autorité de ce guide si judicieux que nous nous référerons le plus souvent dans notre excursion à travers la viticulture d'autrefois.

Varron et Palladius qui vivaient, l'un au Ier siècle avant Jésus-Christ et l'autre au IIe ou au IVe siècle de notre ère, sont sensiblement moins complets, et plus sujets à caution, au moins Varron; car pour Palladius, il suit Columelle pas à pas, le copie, et même pas toujours très bien. Une des originalités de son *De re rustica* est de l'avoir disposé sous forme de calendrier, indiquant mois par mois les travaux à exécuter. Varron, le plus docte des Romains au jugement de Quintilien et de Cicéron, soldat et laboureur, organisateur des bibliothèques grecques et latines de Rome, avait écrit plus de cinq cents ouvrages. Tous ont disparu, sauf deux, le *De lingua latina* et le *De re rustica*. Il avait quatre-vingts ans, lorsqu'il entreprit cette dernière œuvre, sorte d'instruction plutôt que traité, destinée à sa femme Fundania qui venait d'acheter une propriété.

Virgile s'est efforcé dans les *Géorgiques*, son chef-d'œuvre, de mettre en vers harmonieux les préceptes de l'agriculture. Peut-être obéissait-il dans cette tâche au désir d'Auguste qui aurait voulu faire revivre le goût des choses de la terre, et repeupler ainsi les campagnes abandonnées. Mais les notions trop exactes de la science s'accordent mal avec l'imagination et la langue poétiques, et bien que non dépourvus de mérite, ce n'est point comme agronome que ces quatre chants eussent acquis à Virgile l'immortalité : « La poésie n'a jamais été l'instrument de la science », a dit avec raison Barthélemy Saint-Hilaire.

Pline le Naturaliste naquit à Vérone ou à Côme, l'an 23 de notre ère. Honoré de l'amitié de Vespasien et de Titus, il remplit diverses fonctions publiques. Officier de cavalerie en Germanie, commandant de la flotte à Misène, intendant de l'empereur, il trouva le temps de compiler plus de deux mille volumes, et d'en extraire des notes : c'est l'origine de son infiniment précieuse *Histoire naturelle*, qui est un résumé de tout le

1. C'est l'opinion du maître de la viticulture en Italie, à l'heure présente, Ottavio Ottavi, dans son ouvrage *Viticoltura teorica-pratica*, Casale, 1885.

savoir de son époque. Son plus grave défaut est l'absence presque absolue de sens critique. Pline compile, c'est-à-dire qu'il entasse sans jugement le bon et le mauvais. Souvent il se fait l'écho complaisant de fables ridicules, tout en se moquant fort de la crédulité de ses contemporains. Mais, pour quelques imperfections, que de richesses dans cette encyclopédie!

Pline mourut en 79, victime de son amour de la science, en voulant observer de trop près l'éruption du Vésuve qui engloutit Herculanum et Pompéi.

Hors de l'antiquité classique, il est encore une porte à laquelle nous avons frappé : nous voulons parler des auteurs arabes qui se placent entre le Xe et le XIIIe siècle. En les mentionnant nous paraissons sortir de notre cadre : pas autant qu'on pourrait le croire cependant, et ils ont, à être consultés, un titre égal à celui des *Géoponiques grecs*. Le plus important de ces recueils est l'*Agriculture nabathéenne* d'Ibn-Wahschiah [1]. C'est une sorte de synthèse de la science rurale ancienne, à laquelle se mêlent quelques observations propres à l'auteur. Écrit vers l'an 900, certains voudraient qu'il ne fût que la traduction arabe d'un traité remontant à Nabuchodonosor, c'est-à-dire au VIIe siècle avant Jésus-Christ. D'aucuns même en placeraient l'origine au XIIIe siècle. Cette espèce de maison rustique contient malheureusement beaucoup de prescriptions dont l'ineptie le dispute à l'immoralité [2].

Ibn-Wahschiah prend son bien partout, parfois chez les Arabes, mais encore plus chez les Grecs et les Latins.

Auprès de ce traité il convient de ranger le *Livre de l'agriculture* d'Ibn-al-Awam, de Séville. Écrit vers le XIIe siècle, conçu sur un plan tout pareil à celui du précédent, c'est un recueil également éclectique, dont les éléments sont tirés des œuvres nabathéennes, grecques, latines, arabes, et du livre d'Ibn-Wahschiah, qui s'y trouve cité près de trois cents fois, mais expurgé des grossièretés qui le déparent. Pourquoi faut-il que l'auteur, s'il indique bien ses références musulmanes, ne donne, par fanatisme religieux sans doute, presque jamais les autres? Les seuls noms qui aient échappé à cet ostracisme sont ceux d'Aristote, de Galien, de Dioscoride et d'Hippocrate. Mais combien d'autres devraient y figurer [3]?

1. Les Nabathéens étaient l'une des peuplades primitives de la Syrie et d'une partie de l'Arabie Pétrée : cf. ce qu'en dit Strabon, *Géographie*, Paris, 1880, XVI, 4.

2. Cf. Clément-Mullet, *Le livre de l'agriculture*, par Ibn-al-Awam, Paris, 1864, t. I, pp. 13 et sqq.

3. Nous donnons au cours de notre travail beaucoup de références à des ouvrages modernes qui ont pour objet soit l'ensemble, soit quelque point particulier de notre sujet. On pourra, en outre, consulter les auteurs suivants que nous n'avons pas eu l'occasion de mentionner : Rendella, *Tractatus de vinea, vindemia et vino*, 1629; Magerstedt, *Der Weinbau der Römer*, Sondershausen, 1858; Keppel, *Ein Bruchstück aus dem « Weinbau der alten Römer »*; Keppel, *Zweites Bruchstück aus dem « Weinbau der alten Römer »*; Figuières, *De la culture de la vigne chez les anciens à propos de la reconstitution de nos vignobles*, Aix, Makaire, 1883; Reichet, *Beiträge zur Geschichte des ältesten Weinbaues bis 1000 nach Christus*, Reutlingen, 1886; Weise Paul, *Ueber den Weinbau der Römer*, Programme der Realschule vor dem Lubeckertor, Hambourg, 1897; Bassermann-Jordan, *Geschichte des Weinbaues unter besonderer Berücksichtigung der bayrischen Rheinpfalz*, Francfort-sur-le-Mein, Keller, 1907.

Enfin on trouvera encore dans les grandes encyclopédies françaises et étrangères des détails très abondants sur la vigne et le vin dans l'antiquité, aux mots : vigne, vin, vendange, pressoir, viticulture, etc.

Les auteurs didactiques que nous venons d'énumérer nous ont fourni les bases mêmes de notre travail; mais tous les autres représentants des lettres antiques y ont apporté leur contingent, plus ou moins généreux, mais également précieux. Aucun ne s'est dérobé, même parmi ceux qui paraissaient le plus étrangers à l'objet de nos recherches : historiens ou géographes, philosophes ou poètes, romanciers ou architectes, tous ont versé au fonds commun, qui une particularité curieuse concernant la vigne, qui un usage singulier, celui-ci un récit, celui-là une anecdote piquante; et tous ces petits à-côté de la viticulture n'ont pas peu contribué à fleurir l'aridité inséparable d'un sujet tel que le nôtre.

La seconde série de matériaux que nous avons employés se compose de tous les objets, quelle qu'en soit la nature, qui sont sortis des mains des anciens, et qui sont le produit de leur génie artistique ou de leur industrie : monuments, statues, bas-reliefs, peintures, mosaïques, bijoux, meubles, vases, etc. Ce ne sont ni les moins importants ni les moins originaux. Ils commentent en quelque manière les œuvres écrites, les expliquent. Les réunir n'était pas chose facile, dispersés qu'ils sont dans les collections de tous les pays du monde. Ils nous ont obligé à de longs voyages, au cours desquels nous n'avons pas dépouillé moins de quatre-vingts musées tant en France qu'en Suisse, en Italie, en Grèce, et en dernier lieu, enfin, en Algérie et en Tunisie, au cours d'une mission d'études qu'a bien voulu nous confier M. le ministre de l'agriculture.

Les gravures qui accompagnent notre texte sont le résultat de ces investigations. Si nous avons pu photographier ou dessiner nous-même le plus grand nombre de ces documents, il en est cependant que nous avons dû nous résoudre à publier de seconde main, soit que les originaux fussent perdus, soit que des difficultés matérielles presque insurmontables s'opposassent à ce que nous pussions en obtenir des reproductions immédiates. Dans ce cas, nous avons emprunté celles-ci à des travaux spéciaux. Mais alors, et à de rares exceptions près, nous en avons vérifié sur place l'exactitude. Nous ne saurions trop remercier les auteurs

et les éditeurs des ouvrages utilisés pour la bonne grâce qu'ils ont mise à nous accorder l'autorisation d'user largement de leur bien.

Dans les pays que nous n'avons pu visiter en personne, des correspondants pleins d'obligeance nous ont prêté le concours le plus dévoué et le plus éclairé : qu'ils en reçoivent ici l'expression de notre vive gratitude. Grâce à eux nous sont parvenues des œuvres qu'il importait de connaître et qui se trouvaient en Angleterre, en Allemagne, en Égypte, etc.

Un avantage considérable que nous avons retiré de nos voyages ou de nos séjours dans les pays classiques de la viticulture antique a été de nous initier aux conditions de situation, de climatologie particulières à ces régions : elles nous ont mieux fait pénétrer les raisons de maintes méthodes de culture du passé qui eussent pu nous paraître difficiles à comprendre en les comparant à nos propres méthodes. D'ailleurs le souci de ne pas grossir un volume déjà bien pesant nous a interdit de nous abandonner trop complaisamment à des parallèles aisés entre celles-ci et celles-là : nous avons laissé au lecteur le soin et le plaisir de les établir lui-même.

Cet ouvrage est divisé en deux parties : dans la première, nous étudions les questions qui touchent par mille points intimes à la viticulture même ; et dans la seconde, nous abordons la viticulture proprement dite.

1. Cette belle pièce d'orfèvrerie n'est pas isolée au musée de Naples, qui en possède deux autres presque aussi remarquables, et dans le même style.



Fig. 14. — Tasse en argent. Musée de Naples [1].



Photo. Baylac, Toulouse.

Fig. 15. — Sarcophage gallo-romain orné de pampres. Musée de Toulouse.

PREMIÈRE PARTIE

CHAPITRE Ier

PALÉONTOLOGIE, PRÉHISTOIRE, MYTHOLOGIE

La vigne occupe sur tout le pourtour méditerranéen une large bande presque ininterrompue. D'où vient-elle ? Et quels peuples furent les initiateurs de sa culture ? Ce sont deux questions qu'il convient de résoudre tout d'abord, quoique brièvement, au seuil de notre étude.

Certaines erreurs ont une fortune digne de remarque; elles bénéficient, semble-t-il, d'une véritable conspiration du silence : chacun les transmet sur la foi de la tradition, comme des axiomes qu'il est inutile de discuter; et cependant, le moindre examen suffirait à démontrer combien est mal fondé le crédit qu'on leur fait. Une croyance généralement répandue veut que ce soit de l'Orient, de la Phénicie plus exactement, que nous soit venue la vigne : ce n'est qu'une fable, née peut-être de légendes historiques ou religieuses mal interprétées, et que la paléontologie aurait dû réduire depuis longtemps à néant [1]. Les témoignages humains, quelles que soient leur antiquité ou leur autorité, ne sauraient

1. D'Ancona, *Gli antenati della Vite vinifera*, Florence, Cellini, 1890, p. 5 : « Possiamo con certezza relegare tra le fole inattendibili, sebbene propalate da remota antichità e fino a ieri universalmente accettate, che la Vite sia originaria dalla Fenicia, e che i Fenici la portassero e la rivelassero agli abitatori delle spiaggie mediterranee, in quanto che in queste medesime regioni la paleontofitologia ci insegna, che essa esisteva e largamente vi era diffusa da tempo anteriore d'assai, ossia in un periodo geologico, durante il quale l'uomo non era ancora sulla terra. »

prévaloir sur les vérités, pas toujours faciles à saisir peut-être, qu'on découvre dans le livre de la nature. Les débuts relativement récents, il est vrai, de cette science de la terre excusent sans doute en quelque mesure la persistance de cette trop longue erreur sur les origines de la vigne.

L'homme n'avait pas encore apparu sur la terre, que déjà la vigne croissait et mêlait ses lianes aux vastes frondaisons de forêts dont plus rien ne saurait nous rendre l'étrange splendeur. Dès l'époque secondaire, des formes précurseurs de la vigne s'étaient manifestées dans les *Cissus*, espèces d'ampélidées aujourd'hui encore existantes [1]. Tandis que celles-ci s'avançaient vers le midi, d'autres au contraire remontaient vers les régions polaires, à la faveur d'une température partout égale et très chaude. Mais s'il convient de signaler la présence d'une ampélidée dans les couches secondaires, ce n'est cependant qu'à l'époque tertiaire que les formes spécifiques du genre *Vitis* se précisent. Durant cette période, une atmosphère douce et humide enveloppe, d'une façon générale, les régions les plus opposées du globe, et confond, sans distinction de latitude, dans une promiscuité étroite, les plantes les plus diverses, depuis celles qui vivent sous les climats froids jusqu'aux végétaux des tropiques : conifères américains et asiatiques, palmiers, pandanées, bananier, laurier et avocatier des Canaries, bambou, magnolia, grenadier, laurier indigène, figuier, platane, frêne, tilleul mariaient dans une luxuriance inouïe de végétation leurs rameaux disparates que des continents séparent à présent. A leur ombre vivait une faune abondante, aux formes effrayantes, et dont la nature complexe s'harmonisait bien avec la prodigieuse confusion du règne végétal. C'est là qu'on rencontre, dans les plus anciens étages de l'éocène, ou paléocène, le premier type de *Vitis*



Fig. 16. — *Vitis Dutaillyi* provenant de Sézanne (Marne). Collections du Laboratoire de géologie de la Sorbonne.

1. Cf. Schimper, *Traité de paléontologie végétale*, Paris, 1874, t. III, pp. 47-51.

proprement dit, type encore unique, et qui se rapproche beaucoup par son facies du *V. rotundifolia*, ou encore du genre qui habite les vallées agrestes du Népaul et de l'Asie intérieure : c'est le *V. Sezannensis*, trouvé à Sézanne, en Champagne, et ses deux sous-variétés : *V. Dutaillyi* Munier-Chalmas, et *V. Balbiani* Lemoine [1]. Les nervures secondaires de la feuille et la dentelure du limbe ont une ressemblance évidente avec celles des espèces américaines fossiles ou encore vivantes. Cette ressemblance, coïncidant avec l'analogie des faunes européenne et américaine de la période éocène, a conduit les géologues à supposer, avec quelque apparence de raison, qu'il y avait non seulement égalité des conditions physiques et météorologiques de l'hémisphère boréal dans l'ancien et le nouveau monde, mais encore qu'il avait dû exister une terre, aujourd'hui immergée, s'étendant à travers l'océan Atlantique, qui les aurait reliés et aurait permis la diffusion des espèces végétales et animales [2].



Fig. 17. — Fragments de sarment et de vrilles de *V. Dutaillyi* (moulages). Collections du Laboratoire de géologie de la Sorbonne.



Fig. 18. — *Vitis Balbiani* provenant de Sézanne (Marne). Collections du Laboratoire de géologie de la Sorbonne.

Après cette époque géologique, une sorte de hiatus se produit dans la vie de la vigne ; du moins il n'en est resté aucun vestige ; mais cette lacune est probablement plus apparente que réelle, et de nouvelles découvertes viendront peut-être quelque jour la combler.

La température uniforme et tiède du miocène devait favoriser la vigne ; aussi son aire de dispersion s'étend-elle aux régions du globe les plus

1. Cf. De Saporta, *Le monde des plantes avant l'apparition de l'homme*, Paris, Masson, 1879, pp. 219, 311 ; *Origine paléontologique des arbres cultivés*, Paris, Baillière, 1888, pp. 253-254 ; Lemoine, *La vigne en Champagne pendant les temps géologiques*, Châlons-sur-Marne, 1884 ; Zittel, *Handbuch der Paleontologie*, Munich, 1890, II Abteilung, *Paleophytologie*, 9 Lieferung, p. 840 ; d'Ancona, *op. cit.*, p. 6.

2. D'Ancona, *op. cit.*, p. 7.

éloignées, tandis que d'autre part ses formes se multiplient : le cercle polaire, ombragé de profondes forêts [1], possédait le *V. Islandica* Heer, trouvé par Nordenskjöld à Brjamlaek, en Islande; le *V. Olriki* Heer, dont la feuille ressemble à celle du tilleul, et qui provient d'Atenekerdluk, dans le Groënland occidental ; le *V. arctica* Heer, de même provenance, mais dont la détermination est contestée [2] ; le *V. crenata* Heer, récolté dans la péninsule de l'Alaska [3]. Nathorst a aussi signalé le genre *Vitis* dans les dépôts tertiaires du Japon, et on l'a reconnu également dans une graine trouvée dans ceux du Wyoming (États-Unis d'Amérique). Enfin, selon Schimper, Lester Ward a découvert dans les dépôts de Laramie, dans l'Amérique du Nord, des feuilles qui se rapportent à n'en pas douter au genre *Vitis*, et dont on a fait le *V. Brunneri.*

En France, la station de Montcharray dans l'Ardèche, a donné un *Vitis* que De Saporta a nommé *praevinifera*, parce qu'il le considère « comme l'ancêtre présumé et probablement direct de la vigne cultivée [4]. » Ce n'était d'ailleurs pas le seul : toujours dans le miocène, un *V. Sequanensis* Saporta [5], et un *V. Vivariensis* Boulay [6], ont laissé des traces évidentes de leur existence ; tandis que dans le pliocène ou tertiaire supérieur, deux nouvelles espèces s'affirmaient un peu différentes : le *V. subintegra* Saporta [7], de Saint-Vincent dans le Cantal, et de Meximieux dans le Rhône; et le *V. Salyorum* Saporta et Marion [8], des tufs de la Valentine, près de Marseille.

Des lignites aquitaniens de Bovey-Tracey dans le Devonshire, Heer a extrait deux autres espèces : le *V. Hookeri* et le *V. Britannica* [9].

Quant aux lignites du centre de l'Europe, ils ont révélé de nombreux spécimens d'un *Vitis* dont la durée a été considérable ; ses feuilles à lobes aigus rappellent d'une façon frappante le *V. riparia* : c'est le *V. Teutonica* Braun [10] ; on le trouve dans les gisements de Salzhausen en Wétéravie; d'Œningen, de Kasselstein ; de Langenhaubach dans le

1. De Saporta, *Mond. des pl.*, p. 127.

2. Heer, *Flora fossile arktische*, Zurich, 1868, t. I, p. 120, pl. XLVIII, fig. 1-2; 150, pl. XXVI, fig. 1c, 7a; *Die fossile Flora der Polarländer*, Zurich, 1882.

3. Heer, *Flora fossile alaskische*, 1869, p. 36, pl. VIII, fig. 6.

4. De Saporta, *Orig. paléont.*, p. 256; cf. Gadeau de Kerville, *Note sur la variation de forme des graines et des pépins chez les vignes cultivées de l'Ancien Monde*, Rouen, 1888.

5. De Saporta et Marion, *L'évolution du règne végétal*, Paris, 1885, t. II, p. 174.

6. Boulay, *Notice sur la flore tertiaire des environs de Privas*, in *Bulletin de la Société botanique de France*, 1887, t. XXXIV.

7. De Saporta, *Mond. des pl.*, p. 342; Laurent, *Flore pliocène des cinérites du Pas-de-la-Mongudo.*

8. De Saporta et Marion, *op. cit.*, t. II.

9. Heer, *On the fossil flora of Bovey-Tracey*, in *Philosophical transactions*, pp. 52-53, pl. XVIII, fig. 25-29.

10. Heer, *Der tertiäre Flora der Schweiz.*

Westerwald; de Schossnitz en Silésie. Très voisin du précédent, un autre *Vitis*, le *V. Ludwigii* Braun [1], s'est conservé dans les lignites de Dorheim en Wétéravie. Quant au *V. Braunii* Ludwig [2], de Salzhausen et de Rockenberg, sa feuille à lobes larges et arrondis forme la transition entre le type américain et notre *V. vinifera.* Cette affinité avec notre type indigène s'accuse encore davantage dans le *V. Tokayensis* [3] trouvé à Erdöbenye en Hongrie ; et surtout dans le *V. Ausoniae* des travertins du Val d'Era, qu'aucun caractère essentiel ne différencie du *V. vinifera* [4].



Fig. 19. — *Vitis Teutonica* provenant de Montcharray (Ardèche). Muséum de Lyon.

Avec le *V. Ausoniae*, nous franchissons les limites imprécises des temps quaternaires. Par une série d'évolutions successives commencées avec le début de la période tertiaire, la vigne s'est acheminée vers le type actuel du *V. vinifera*; mais son habitat s'étendait sur des espaces beaucoup plus vastes qu'il ne le fait actuellement : il comprenait le Japon; le nord de l'Amérique, jusqu'à l'Alaska; le Groënland; enfin l'Europe entière, depuis l'Islande, jusque, au sud, à l'Italie et à la Grèce (Gisement aquitanien de Coumi [5]).

1. Braun, *Sitzung's Protokoll der geologischen Gesellschaft zu Berlin*, 1857.

2. Ludwig, *Paleontographie*, t. VIII, p. 120, pl. XLVI, fig. 2, 3, 5, 7.

3. Stur, *Beitrag zur Kenntnis der Flora der Süsswasser in wiener und ungarischen Becken*, in *Jahrbuch der K. K. geologischen Reichanstalt*, Vienne, 1867, XVII, p. 191, pl. V, fig. 1.

4. Gaudin et Strozzi, *Mémoire sur quelques gisements de feuilles fossiles de la Toscane*, Zurich, 1858, p. 38, n° 37, pl. XIII, fig. 3; *Contributions à la flore fossile italienne*, 4e mémoire : *Travertins toscans*, 1860, p. 23, n° 21, pl. III, fig. 6-7; *Contributions*, 6e mémoire, 1862, p. 18, n° 26, pl. IX, fig. 9, ap. d'Ancona, *op. cit.*, pp. 14-15. Cf. Portes et Ruyssen, *Traité de la vigne et de ses produits*, Paris, 1886, t. I, pp. 9 et sqs. sur la vigne géologique.

5. De Mortillet, *Les boissons fermentées*, in *Revue mensuelle de l'École d'anthropologie de Paris*, 7e année, IX, 1897, 15 sept.; cf. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. I, p. 12. Nous avons donné à peu près complète la liste de toutes les espèces paléontologiques de *Vitis* créées par les divers auteurs. Cette liste ne mériterait-elle pas d'être réduite dans une large proportion ? Nous serions bien tenté de le croire. Il semble vraiment en effet que nous nous trouvions en présence d'une sorte d'émiettement du genre (Bronner n'a-t-il pas été jusqu'à distinguer trente-six espèces de vignes tertiaires dans la seule vallée du Rhin ?), émiettement qu'on observe malheureusement dans la botanique actuelle, mais qui est peut-être encore plus aventureux dans le cas du *Vitis* géologique, puisque les caractères qui ont servi de base à la spécification sont tirés

Les grandes convulsions qui ont ébranlé le globe s'apaisent; la croûte terrestre, devenue plus solide, ébauche peu à peu les mers et les continents avec les contours qui nous sont familiers. Disparus les forêts fabuleuses et les monstres apocalyptiques! L'homme peut venir et prendre possession du champ qu'il doit féconder par son intelligence. Le climat, sous l'influence de causes obscures et mal définies, se refroidit; et cet abaissement continu de la température est suivi d'une révolution profonde dans la répartition des plantes. Une sélection lente se produit, dont nos temps marquent sinon le terme, au moins les résultats présents. Les végétaux frileux émigrent graduellement et vont, sous des cieux plus cléments, chercher les caresses d'un soleil nécessaire à leur vie; d'autres, plus conciliants, se plient aux nouvelles conditions climatologiques et se maintiennent sous une latitude devenue tempérée ou même froide. La vigne, grâce à sa merveilleuse facilité d'adaptation, demeure parmi ces derniers, vérifiant ainsi, dès son origine, cette faculté que, bien des siècles plus tard, devait lui reconnaître Columelle : « La vigne s'accommode de tous les climats, qu'elle soit sous un pôle froid, ou qu'elle soit sous un pôle chaud. » Ses restes se retrouvent mélangés à ceux des figuiers et des lauriers qui végétaient encore dans les forêts, sous la latitude de Paris [1]; on les rencontre dans les tufs de Toscane, et dans ceux de Meyrargues en Provence; dans le quaternaire supérieur de Saint-Antonin, et dans les tufs quaternaires inférieurs de Montpellier [2]. Boulay a cru aussi reconnaître la vigne dans la flore quaternaire du Bezac, dans le Puy-de-Dôme. En Italie, les stations ne sont ni moins nombreuses, ni moins bien étudiées [3].

La conclusion qui se dégage des lignes qui précèdent est de toute évidence : la vigne est un végétal nettement indigène « dont le développement paléontologique s'est fait en grande partie dans nos régions [4]. » Et tombe ainsi la légende qui mettait en Orient le berceau de la vigne.

uniquement de la morphologie foliaire, si éminemment variable d'un individu à l'autre, voire sur le même individu.

1. De Mortillet, *loc. cit.*; de Saporta, *Mond. des pl.*, p. 122; cf. Vélain, *Cours de géologie stratigraphique.*

2. De Saporta, *La Flore des tufs quaternaires en Provence*, in *Comptes rendus de la 33e sess. du Congrès scientifique de France*, Aix, 1867, pp. 17 et 27; Planchon, *Étude sur les tufs de Montpellier au point de vue géologique et paléontologique*, 1864, p. 63; cf. Pictet, *Origines Indo-Européennes*, Paris, 1877, t. I, pp. 295 et sqs.

3. Cf. D'Ancona, *op. cit.*, pp. 12 et sqs; Gaudin et Strozzi, *op. cit.*; Ristori, *Contributo alla flora fossile del Valdarno superiore*, Pise, 1885; Clerici, *La* Vitis vinifera *fossile nei dintorni di Roma*, Rome, 1887.

4. De Mortillet, *op. cit.*; cf. aussi, Marès, *Le Livre de la Ferme*, 1865; Baumes, *Mémoire sur la culture de la vigne indigène sur les bords du Rhône*; Lavalle, *Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte-d'Or*, Paris, 1855, p. 2; Planchon, Portes et Ruyssen, Lemoine, de Saporta, *op. cit.*; Foëx, *Bulletin de la Société d'agriculture de l'Hérault*, 1874; Link, *Géographie botanique*, p. 872; Manzi, *La viticoltura e l'enologia presso i Romani*, Rome, Botta, 1883, p. 21; d'Ancona, *op. cit.*, p. 19; de Candolle, *Sur l'origine botanique de quelques plantes cultivées, et des causes probables de l'extinction des espèces*, in *Archives des sciences physiques et naturelles*, Paris, 1883, p. 151; 1887, 3e série, XVII, pp. 5-18, tenait au contraire la région sud-caucasienne pour la patrie de la vigne; Pictet, *op. cit.*, t. I, p. 321, croyait également à l'origine orientale exclusive de la vigne qu'auraient transportée en Occident les peuples migrateurs et les oiseaux.

L'homme primitif placé sur la terre en face d'une nature sauvage, encore toute frémissante des dernières secousses de son rude enfantement; livré sans défense aux attaques d'ennemis redoutables, auxquels il devait disputer, avec ses armes de pierre polie, une maigre nourriture; cet homme connut-il la vigne, et sut-il en utiliser les produits? L'affirmative est parfaitement vraisemblable. M. Stummer, de Vienne, a trouvé des indices de viticulture pendant l'époque néolithique, en Europe, en six endroits, depuis l'Italie septentrionale jusqu'à la vallée de l'Escaut en Belgique [1]. Cependant ce n'est que dans les temps postérieurs, lorsqu'il eut établi des demeures fixes, lorsqu'il eut abandonné ses armes rudimentaires pour celles de bronze, qu'on aperçoit le raisin communément mélangé aux grossiers débris de ces premiers âges.

Les grottes, les habitations lacustres de la Suisse, les palafittes des lacs de la Lombardie, les terramares de la vallée du Pô, sont, comme il est naturel, les lieux qui abondent le plus en restes de tous genres de la civilisation préhistorique. Parmi les produits végétaux qu'on y a relevés, signalons les noyaux de cerises, de prunes, les coques de noix, de noisettes, de glands. Les fouilles des palafittes ont donné jusqu'à dix sortes de céréales déjà cultivées, cinq de froments, trois d'orges et deux autres graminées [2]. Enfin on y a découvert des pépins de raisins. Mais, fait digne d'attention, les stations préhistoriques n'en contiennent pas toutes également : ainsi on n'en a trouvé que fort peu [3] dans les stations néolithiques ou celles de l'âge du bronze du nord ou du centre de l'Europe. Les palafittes des lacs suisses de Bex, de Wangen, qui ont cependant rendu au jour une quantité considérable de pépins de pommes, de poires; de noyaux de cerises; de graines de fraises, de framboises, n'ont donné qu'une maigre récolte de pépins de raisins, encore que Heer prétende avoir pu distinguer des

1. Stummer, *Zur Urgeschichte der Rebe und des Weinbaues*, Vienne, 1911.

2. De Saporta, *Mond. des pl.*, p. 77; cf. Philipps, *History of cultivated vegetables*, Londres, 1822; de Mortillet, *Agriculture paléthnologique*, in *La Société, l'École et le Laboratoire d'anthropologie de Paris*, 1889, p. 253; Goiran, *Alcune notizie veronesi di botanica archeologica*, in *Nuovo giornale botanico italiano*, 1890, XXII, no 1; Richter Wichelin, *Die Kulturpflanzen im Dienste der Menschheit* (*Westermanns Monatshefte*, 1889), Bd. LXVI, p. 829; Buschan, *Botanique préhistorique*, in *Bulletin de la Société d'anthropologie de Paris*, 1893, 20 juillet; *Vorgeschichtliche Botanik der Cultur-und Nutz-pflanzen der alten Welt auf Grund prähistorischer Funde*, Breslau, 1895, pp. 220-230.

3. De Mortillet, *Boiss. ferm.*, p. 261, dit même point du tout.

pépins de vignes cultivées [1]. Au contraire, on remarque régulièrement la présence du raisin dans les stations de l'Italie, notamment celles de Parme, de Mantoue, de Varese, de Cogozzo, du lac de Garde, de Bor près Pacengo, de Peschiera [2], et dans les terramares morgiennes de la vallée du Pô, où les objets recueillis dans quelques-unes d'entre elles, celles de Varano et de Chierici, par exemple, montrent que ces localités étaient habitées dès les temps néolithiques [3]. M. Stummer a pu repérer treize stations de la période du bronze avec des raisins appartenant soit à l'Italie, soit aux régions de la Save, de Tiryns, à la ville d'Hissarlik, l'ancienne Troie homérique, à Orchomène, en Grèce, où la viticulture remonterait au moins à l'an 2500 avant Jésus-Christ.

Un point singulier de quelques-unes de ces stations méridionales, c'est que les pépins de raisins y sont accumulés en masses assez compactes, au lieu de dispersés qu'ils devraient être, comme il arrive quand le raisin est employé simplement à titre de fruit alimentaire. De Mortillet croit voir dans cette circonstance curieuse la preuve que les raisins étaient déjà ramassés par ces peuplades primitives pour préparer des boissons : ces pépins ne seraient ainsi que les marcs épuisés et jetés après leur emploi. Le raisin n'est pas, tant s'en faut, le seul fruit dont les déchets subsistent par quantité telle qu'elle permet de supposer qu'on l'utilisât à fabriquer des breuvages; les mûres, les framboises, les cornouilles, les baies de sureau, les fruits du prunellier sont dans le même cas, et c'est dans les palafittes de France, de Suisse, d'Italie, d'Autriche qu'on les trouve, mais seulement là où on n'a pas rencontré des traces de raisins, dont ils ne semblent avoir été que les succédanés : ainsi les terramares de la vallée du Pô sont riches en pépins de raisins, mais non pas en autres fruits; de même les cornouilles sont rares là où il y a des mûres et des framboises [4]. L'usage des boissons à base de fruits ne paraît donc pas douteux

1. Heer, *Die Pflanzen der Pfahlbauten, 68, Neujahrsblatt, Züricher Naturforschungen Gesellschaft auf dem Jahrbuch*, 1862. Sur ces questions de cultures préhistoriques, cf. Bertrand, *La Gaule avant les Gaulois*, Paris, 1891, p. 125; Neuweiler, *Die prähistorischen Pflanzenreste Mitteleuropas mit besonderer Berücksichtigung der schweizerischen Funde. Sonderabdruck aus Jahrgang* 1905; Busse et Virchow, *Pflanzenreste in Vorgeschichtlichen Gefässen. Ethnographische Zeitschrift* Bd. XXIX, p. 223.

2. Ragazzoni, *Rivista archeologica di Como*, 1880, fasc. 17, p. 30; de Mortillet, *Boiss. ferm.*, p. 262; Marinoni, *Le abitazioni lacustri in Lombardia*, pp. 47 et sqs; Manzi, *op. cit.*, p. 21.

3. De Nadaillac, *Mœurs et monuments des peuples préhistoriques*. Mentionnons l'intéressante trouvaille faite récemment au cours des fouilles exécutées sur l'emplacement de l'ancien Forum de Rome. On a découvert à plusieurs mètres de profondeur quelques tombes excessivement anciennes, qui prouveraient que la Rome de Romulus aurait elle-même succédé à une autre ville, probablement d'origine pélasgique, et contemporaine peut-être des palafittes italiennes : de l'un de ces tombeaux on a exhumé, faisant partie du mobilier funéraire, deux vases dont l'un contenant des fèves et l'autre des grains de raisins.

4. Strobel et Pigorini, ap. de Mortillet, *Bossi. ferm.*, p. 276.

chez l'habitant des palafittes et des terramares; le raisin eut ses préférences, lorsqu'il pouvait se le procurer dans la contrée où il vivait, et ce n'est qu'à son défaut qu'il recourait aux autres fruits. Il est même permis de penser que le vin, c'est-à-dire le jus du raisin fermenté, ne lui fut pas tout à fait inconnu : une provision de ce fruit essentiellement fermentescible, ou de sa liqueur, oubliée quelques jours dans un récipient, aura suffi pour révéler quelles qualités nouvelles acquérait le jus liquoreux et acidulé, en se transformant en liquide alcoolique et généreux. Ceci n'est qu'une hypothèse, et il faut nous garder de nous engager trop loin sur la pente dangereuse des suppositions. N'allons surtout pas croire à l'existence d'une culture, même réduite à ses plus simples éléments [1]. N'oublions pas que la pratique de l'agriculture en général, et de la viticulture en particulier, exige des peuples qui s'y livrent un certain degré de sécurité, des mœurs sédentaires, indices d'une civilisation relative que nous chercherions en vain dans cette enfance de la terre.

Entre les lueurs indécises de cette aube de l'humanité, que notre imagination, aidée de rares vestiges, cherche à percer, et le grand jour des témoignages transmis par les écrits des hommes, tout un laps de temps s'écoule, mystérieux, qui n'est plus de la préhistoire, mais n'est pas encore de l'histoire; c'est le temps antéhistorique, celui des traditions et des légendes. Nées le plus souvent d'un fait vrai, traditions et légendes nous sont parvenues tellement enveloppées d'enjolivures parasites, qu'il n'est pas toujours aisé de découvrir et d'interpréter la vérité initiale.

Les phénomènes de la nature, dont les causes échappaient aux anciens, paraissent avoir fait naître chez eux la première idée du surnaturel; ensuite, les inventions dont la découverte se perdait dans la nuit du temps, et dont ils ressentaient d'autant plus vivement les bienfaits qu'elles étaient plus utiles à la vie, furent une nouvelle source d'accroissement pour la mythologie : l'infinie variété de manifestations de ces deux ordres de faits explique assez l'infinie variété des divinités et des symboles païens; et leur principe se réclamait, selon la religiosité neuve et naïve de ces peuples, de l'intervention évidente et directe d'un dieu : « Les phénomènes, dit le poète Lucrèce, dont les hommes ne peuvent apercevoir les causes, ils les regardent comme provenant d'une action de la divinité [2]. »

1. Cf., par exemple, Dejernon, *La vigne en France*, Paris, 1868, p. 57 : « Les Celtes cultivèrent la vigne alors qu'ils ignoraient encore qu'il existât des Grecs et des Romains. »

2. Lucrèce, *De natura rerum*, édit. Nisard, Paris, Didot, 1843, V, v. 1185.

Chaque invention avait donc dans l'Olympe son patron attitré, auteur lui-même de la découverte, et placé par la reconnaissance des hommes, au rang des dieux. C'est un dieu qui enseigna les premiers éléments de l'agriculture ; c'est une déesse, Cérès, qui apprit à cultiver le blé :

Prima Ceres docuit turgescere semen in agris,
Falce coloratas [1].

C'est Dionysos ou Bacchus qui révéla la culture de la vigne et le vin [2].

Le mythe dionysiaque prit naissance en Asie ; de là il se répandit dans les pays d'Occident, la Thrace, la Grèce [3], l'Égypte, l'Italie, si hospitalières aux dieux étrangers. Son histoire est entourée de profondes incertitudes [4]. Par elle nous touchons aux obscures questions de nos origines ethniques.

Les Aryas, cette souche vigoureuse, qui répond on ne sait trop à quelle entité ethnographique, poussée au cœur des Indes, et dont les rameaux s'étendirent sur toute l'Asie occidentale, l'Europe et une partie de l'Afrique, eurent-ils connaissance de la vigne et du vin ?

Ceci paraît hors de discussion, puisque le sanscrit avait des termes pour les nommer : *draska*, la vigne, *râsâ* ou *rasâlâ*, le raisin, *hâla*, le vin [5]. « Cette culture remonterait donc dans l'Inde, comme le dit Arcangeli, à une antiquité immense, et probablement antérieure à celle de Bacchus et d'Osiris [6]. » Cette science de la viticulture, les Aryas, loin de la perdre, durent plutôt la perfectionner, lorsqu'ils commencèrent ce vaste mouvement de migration qui, par la voie du Danube et de la

1. Ovide, *Amours*, édit. Nisard, Paris, Didot, 1847, III, 10, v. 11-12.

2. Lucrèce, *op. cit.*, V, v. 14-15.

3. Sur les origines du culte de Bacchus, cf. Creuzer, *Religions de l'antiquité*, trad. de l'allemand par Guigniaut, Paris, Treuttel et Wurtz, 1825-1851, t. III, pp. 797-1014 ; Perdrizet, *Cultes et mythes du Pangée*, in *Annales de l'Est*, Paris-Nancy, 1910, p. 66 : « Les Anciens sentaient bien que le culte dionysiaque était venu de la Thrace à la Grèce. Mais à quelle époque ? Par quels intermédiaires ? Ils auraient été bien embarrassés pour le dire, et nous n'en savons pas plus qu'eux. »

4. Cf. Pictet, *op. cit.*, t. I, pp. 294 et sqs.

5. Nous devons la plupart des renseignements philologiques ou topographiques qui suivent à l'obligeant intermédiaire de M. E. Chantre, sous-directeur du Muséum de Lyon, qui a bien voulu les demander pour nous au R. P. Nerseh Andrikian, érudit religieux mékhitariste de Venise.

6. Arcangeli, *La botanica del vino*, p. 212, ap. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. I, p. 87 ; cf. Manzi, *op. cit.*, p. 30 ; Pictet, *op. cit.*, t. I, p. 294. Ce dernier auteur, t. I, p. 320, se pose la question de savoir laquelle des deux races aryenne ou sémitique fut la première en possession de la vigne ; mais après ce que nous avons vu des origines paléontologiques de cet arbuste (que Pictet semble avoir ignorées), il nous paraît difficile de ne pas admettre le synchronisme de cette connaissance chez ces deux races placées côte à côte, et précisément dans l'habitat de prédilection de notre ampélidée. Ce point de priorité, malaisé à trancher, n'offre du reste qu'un assez mince intérêt pour l'histoire de la vigne.

Méditerranée, les porta aux extrêmes confins de l'Europe. Ils retrouvaient, en effet, préexistante, à chacune de leurs étapes, la vigne qu'ils avaient possédée dans la patrie qu'ils venaient d'abandonner ; et leur exode les conduisit dès le début dans une contrée où l'art de cultiver la vigne et de faire le vin florissait de toute éternité. Cette contrée fut l'Arménie, ou d'une façon plus générale, la région qui s'étend au sud du Caucase, et qui se trouvait placée directement sur le chemin suivi par le courant migrateur [1]. C'est de ce point que la viticulture gagna la Thrace, l'Égypte, la Grèce, l'Italie et le reste de l'Europe [2]. Entre autres mérites, cette manière de voir a celui d'être en parfait accord avec la plus ancienne autorité connue, la tradition biblique, qui place dans ce lieu de la terre, le premier essai de culture de la vigne. Lorsque Noé, après le déluge, eut quitté l'arche arrêtée sur le sommet du mont Ararat, en Arménie, « il s'appliqua, dit la *Genèse*, à l'agriculture, il commença à labourer et à cultiver la terre, et il planta une vigne [3]. » Cette tradition s'est d'ailleurs perpétuée en Arménie jusqu'à nos jours ; et la trace s'en est même conservée dans les noms locaux. Il y a, en effet, au pied de l'Ararat un village qui porte le nom d'Agori, ou mieux Argouri, ce qui signifie : « il planta de la vigne », et l'opinion populaire fait remonter cette dénomination jusqu'au patriarche vigneron. Dans la même province, une montagne s'appelle encore mont du Vin.

Des documents authentiques représentent ce pays comme ayant été de tout temps favorisé au point de vue des vignobles. Le R. P. Indjidjian, savant mékhitariste, rappelle, dans son *Archéologie géographique de l'Arménie*, l'abondance du raisin et du vin dans le canton de Goltn, du Vasbouragan : « C'est pour cela que Moïse de Khoren, ajoute-t-il, le nomme dans sa *Géographie*, *Goltn kineved*, fertile en vin. » Lazare Parbetzi, au VI[e] siècle, atteste, lui aussi, cette luxuriance viticole de la province de l'Ararat. Enfin, les auteurs profanes confirment ce fait : Strabon parle avec éloge de la grande quantité de vin produite par le Vergan (province perse limitrophe de l'Arménie), et il dit que la situation est la même pour les provinces de l'Araxe et de l'Arménie. Il en résultait du reste une large exportation vers Babylone, selon Hérodote. Athénée prétend que ces vins étaient recherchés. Pline cite également les vignobles

1. Cf. Pictet, *op. cit.*, t. I, p. 294 ; Mommsen, *Histoire romaine*, trad. Alexandre, p. 25.

2. Selletti, *Trattato di viticoltura e di vinificazione*, Milan, Messagi, 1877, p. 288, attribue l'art de la vinification et l'usage du vin, en Italie, aux Samnites ; or ce peuple est d'origine pélasgique, et les Pélasges ne font probablement qu'un avec les Aryas.

3. *Genèse*, IX, 20 ; cf. Pictet, *op. cit.*, t. I, p. 298.

parthes : et l'on sait que les écrivains anciens prenaient volontiers cette appellation pour celle d'arméniens, et réciproquement. Enfin les inscriptions urartiques, publiées naguère à Venise, font une mention fréquente des offrandes de raisins que les vainqueurs consacraient aux dieux.



Fig. 20. — Divinité de la vigne. Bas-relief hittite d'Ibriz [1].

Ceci posé, revenons au mythe dionysiaque. En abordant l'Europe par la Thrace et l'Archipel grec, les Aryas apportaient avec eux les bienfaits d'une civilisation supérieure. Comme il arrive en pareille conjoncture, un double courant de pénétration s'établit entre les peuples mis en présence.

Des industries jadis inconnues s'implantèrent ; les mœurs, les langues se fondirent; les croyances respectives elles-mêmes s'adaptèrent à ce milieu composite, et les divinités topiques revêtirent le caractère et les attributs de ceux des dieux nouveaux qui présentaient le plus d'affinité avec leur propre nature et l'idée qu'ils incarnaient. A ce point de vue, il est impossible de méconnaître la parenté

1. Gravure extraite de Ramsay, *Archaeologische Zeitung*, 1885, p. 203, pl. XIII. Ibriz est une petite localité près de la ville d'Eregli, dans l'ancienne Lycaonie. Les Hittites, Hétéens ou Khatti, formaient la population primitive de la plus grande partie de l'Asie Mineure, et vivaient antérieurement au XVe siècle avant notre ère. Leur nom seul s'était conservé dans quelques rares versets de la Bible. Mais depuis ces dernières années, des fouilles ont ramené au jour un certain nombre de monuments qu'on a attribués à cette antique civilisation, et parmi eux, le bas-relief d'Ibriz, qui mesure plus de 6 mètres de hauteur. Voici la description qu'en donnent Perrot et Chipiez, *Histoire de l'art dans l'antiquité*, Paris, Hachette, 1890, t. IV, p. 724 : « Le dieu est un dieu de la fécondité, un dieu de la terre qui donne le blé et le vin ; de la main gauche, il porte dressée une haute gerbe d'épis ; on y reconnaît ce blé barbu qui est encore celui qu'on cultive dans le pays. Un cep de vigne sort de terre entre les jambes du dieu, et est censé placé derrière lui ; de la main droite, il en tient une des branches qui pend, devant lui, à la hauteur de la ceinture, avec ses feuilles et ses grappes, des lourdes grappes comme j'en ai vu, en Grèce et en Ionie, où elles pèsent parfois jusqu'à deux livres. » On pourra consulter sur ce même monument ce que dit Milani, *Studi e materiali di archeologia e numismatica*, Florence, Seeber, 1905, t. III, p. 68. Les hypothèses de cet auteur sont curieuses.

évidente, sinon la filiation, qui se révèle entre le Sôma védique d'une



Fig. 21. — Dionysos en dieu chasseur
Stèle votive de Melnik (Macédoine). Musée de Bruxelles.

part, et d'autre part le Spandaramet arménien, le Spenda-Armaidi zend [1], le Sabazios thrace et phrygien [2], le Moloch syrien, le Noé biblique,

1. Cf. Leo Alishan, *L'ancienne religion des Arméniens*, pp. 307-317 (R. P. Nersch Andrikian).

2. La Thrace fut un des premiers et plus anciens centres du culte dionysiaque : cf. Homère, *Il.*, VI, v. 130-139. Le nom de Sabazios qu'on lit dans Aristophane, *Les Guêpes* ; dans Macrobe, *Les Saturnales*, édit. Nisard, Paris, Didot, 1845, I, 18, sous la forme Sebadius ; dans Cicéron, *De natura deorum*, I, 3 ; Diodore de Sicile, Eustathe, etc., paraît avoir, selon Pictet, *op. cit.*, t. I, p. 305, quelque lien avec le sanscrit *sava*, qui désignait le pressurage du sôma. M. Perdrizet, *op. cit.*, pp. 53-54, est d'un autre avis : « Ce surnom de Σαβάζιος semble celui que les Thraces donnaient d'ordinaire à leur dieu : Σαβάζιον τὸν Διόνυσον οἱ Θρᾷκες καλοῦσιν, dit une scholie des *Guêpes* (ad. v. 9)..... Il dériverait, non pas de σείεσθαι, mais du cri rituel σαβοῖ σαβάζι. » Pour le même auteur, *op. cit.*, pp. 59 et 64, le Sabazios thrace et phrygien ne fut pas, du moins primitivement, un dieu du vin : c'était le dieu suprême, « que les dédicaces identifient à peu près constamment avec Zeus. » Bacchus lui-même ne devint « le dieu du vin que lorsqu'il fut descendu des pays du nord dans ceux de la vigne. » A la Thrace, et plus spécialement au Pangée, se rattachait encore un mythe particulier, celui de Lycurgue : Lycurgue, roi des Edones, racontait-on, persécutait les mystes de Dionysos. Le dieu le frappa de délire, et Lycurgue, croyant détruire la vigne, coupa en morceaux son propre fils. Il y avait plusieurs leçons de cette légende : cf. Perdrizet, *op. cit.*, pp. 33 et sqs. Homère en fait déjà mention, et Ovide en parle également : *Métamorphoses*, IV, 1, v. 22 ; *Fastes*, III, v. 722.

l'Osiris égyptien [1], l'Ammon libyen, l'Orotal arabe [2], le Dionysos hellénique et le Bacchus latin [3].

Non pas, certes, que tous ces mythes soient entre eux d'une parfaite identité; mais bien des épisodes typiques peuvent faire présumer à coup sûr une communauté d'origine. Comparons par exemple le mythe védique à la légende du Dionysos gréco-italien. Le Sôma aryen est la personnification de la liqueur alcoolique sôma [4], qui servait aux libations, comme Dionysos est la déification du vin, liqueur liturgique de la religion occidentale. Les circonstances qui accompagnent la naissance des deux divinités sont pareilles : Sôma *dwidjanman*, « né deux fois, » sorti avant le terme du sein de sa mère, acheva le temps de sa gestation dans la cuisse d'Indra, dieu des tempêtes et du tonnerre; Dionysos διμήτωρ, « né deux fois, » naquit de Sémélé et de Jupiter : or Sémélé, simple mortelle, ayant commis l'imprudence de demander à son divin amant de se montrer à elle sous sa forme céleste et dans toute sa gloire, n'en put soutenir la vue, et mourut consumée par l'éclat des feux olympiens; l'enfant qu'elle portait fut retiré de son sein et placé dans la cuisse de son père, Jupiter tonnant, jusqu'au temps marqué pour sa naissance [5]. Sôma est le dieu *giri-schthd*, « qui se tient dans les montagnes »; Dionysos est surnommé ὄρειος, « montagnard. » Tous deux sont qualifiés de taureaux, par allusion à la force que donne l'usage ou l'abus des boissons fermentées. Tous deux enfin, comme Osiris, le Bacchus égyptien [6], sont des dieux infernaux [7].

En même temps que le monde ancien faisait siennes les conceptions religieuses de l'Orient et recevait l'art de la viticulture, il apprenait la langue appropriée à cette science, qui voit ainsi dans la philologie comparée la confirmation de son origine asiatique. « Le nom du vin, écrit Pictet, qui s'est répandu dans toute l'Europe, se retrouve dans l'Arménie, d'où il a passé au géorgien, etc. C'est de là que les Sémites l'auront reçu et emporté avec la culture de la vigne; car il n'a pas d'étymologie quelque peu sûre dans les langues sémitiques, tandis qu'il s'ex-

1. Sur les origines égyptiennes de Dionysos, cf. Foucart, *Le culte de Dionysos en Attique*, Paris, 1904.

2. Hérodote, *Histoire*, Paris, Didot, 1855, III, 8.

3. *Hymnes orphiques*, trad. Leconte de Lisle, Paris, Lemerre, 1900, Les Parfums, XXIX.

4. On obtenait le sôma, croit-on, par la fermentation du jus acide de l'*Asclepias acida* : cf. Pictet, *op. cit.*; Manzi, *op. cit.*; Corrado Corradino, *Il vino nei costumi dei popoli*, p. 75, ap. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. I, p. 87.

5. Ovide, *Métam.*, III, 3, v. 253 et sqs; *Fast.*, III, v. 715 et sqs; Calpurnius, *Eglogues*, édit. Nisard, Paris, Didot, 1878, X, v. 18 et sqs.

6. Hérodote, *op. cit.*, II, 123.

7. Ausone, *Epigrammata*, édit. Nisard, Paris, Didot, 1887, XXIX : « Ἐνὶ φθιμένοις Διώνυσος. »

plique très plausiblement par le zend et le sanscrit. D'autres noms de la vigne, du raisin et du vin, offrent des analogies qui indiquent au moins



Photo. Didier, Saint-Romain-en-Gal.

Fig. 22. — Lycurgue détruisant la vigne.
Mosaïque trouvée à Sainte-Colombe-lès-Vienne (Isère). Musée de Vienne.

de très anciens rapports entre l'Inde, la Perse et l'Europe, à l'orient et au midi [1]. » L'étymologie du mot οἶνος, vin, a donné lieu à de très vives controverses [2]. L'une des plus raisonnables, indiquée par Kuhn, ferait

1. Pictet, *op. cit.*, t. I, p. 320.

2. V. ces discussions dans Pictet, *op. cit.*, t. I, pp. 307 et sqs; t. II, pp. 407 et sqs; selon Delâtre et d'autres linguistes, le vocable *vitis* viendrait du mot *vi-eo*. Cf. Rhodigin, *Antiquarum lectionum XVI libri*, Francfort et Leipzig, 1666, XIII, XI, p. 679 D; Manzi, *op. cit.*, p. 29, n. 2.

venir οἶνος de la racine sanscrite *vêna*, aimé, qui est le nom de la liqueur du sôma. De ce radical, on ferait dériver le mot qui sert à désigner le vin chez la plupart des peuples caucasiques ou d'Europe : l'arménien *ghini*, le géorgien *gvino*, le mingrélien *gwini*, le svan *gvinal*, l'éthiopien *wain*, le celtique *gwinien* ou *gwid*, le latin *vinum* [1], le français *vin*, l'italien *vino*, l'allemand *wein*, l'anglais *wine*. On rattacherait aussi à cette racine le chaldéen *anavim*, qui signifie raisin. De l'arménien, on a encore rapproché l'hébreu *gwain* et l'assyrien *inu*, vin. D'après Homel, le vin étant inconnu des peuples sémitiques, et en particulier des habitants de la Mésopotamie, c'est de l'Arménie qu'ils auraient tiré le vocabulaire en même temps que la culture de la vigne [2]. Il est vrai que le professeur allemand Jensen soutient l'opinion inverse [3].

Au sanscrit *hâla*, vin, de Lagarde compare non sans raison l'arménien *halol*, et le cophte *haloli*, raisin; de *râsâ*, raisin, découlent selon de Candolle, le grec ῥάξ et le latin *racemus*, même sens [4].

Le radical sémitique *erp* ou *elp*, a engendré le grec ἔρπις, vin, que les Égyptiens nommaient *arp* ou *arep* [5], terme usité dès la IVe dynastie.

Enfin le mot sanscrit *mâdhu*, ivresse, revit dans le vieux terme grec μέθυ, vin pur, qui a donné lui-même naissance au latin *temetum*, ancien synonyme de *vinum* [6], et *temulentia*, ébriété [7]. Cette racine a également

1. Isidore, *Originum libri XX*, Bâle, 1577, XX, 3, p. 485, faisait venir le mot *vinum* de *vena*, veine, parce que le vin se répand, dit-il, très vite dans le sang!

2. Cf. *Revue Bazmveb*, Venise, 1897, p. 51 (R. P. Nerseh Andrikian).

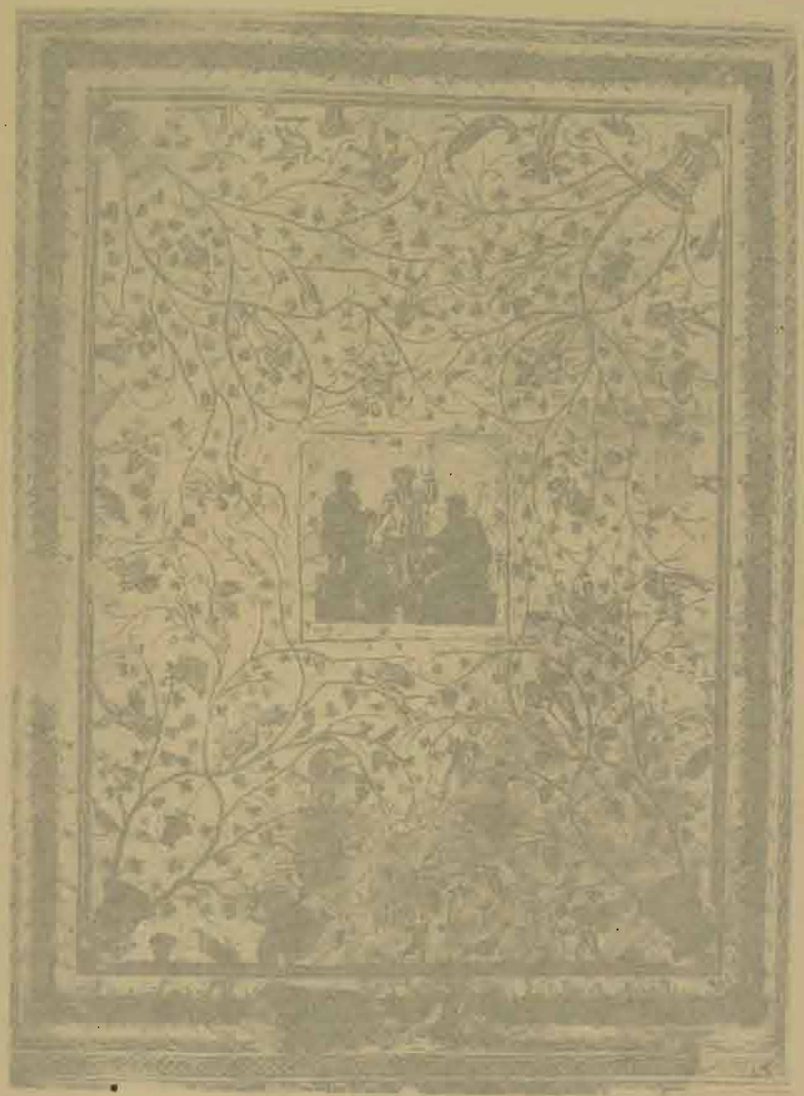
3. Cf. *Zeitschrift der deutschen Morgengegend*, t. XLVIII, pp. 404-405. Sur ces problèmes philologiques, cf. Meyer, *Etymologisches Wörterbuch*, p. 466; Hübschmann, *Armenische Grammatik*, I, p. 397; Cameron, *The gaelic names of plants*.

4. Pictet, *op. cit.*, t. I, pp. 251-253.

5. Tzetzès, ap. Manzi, *op. cit.*, p. 31, n. 4 : « Αἰγύπτιοι ἔρπιν καλοῦσι τὸν οἶνον » ; Eustathe, *Commentarii ad Homeri Odysseam*, Leipzig, Weigel, 1825, IX, v. 359, p. 347 : « Ἔστι δὲ ἔρπις Αἰγυπτιακὸ ὁ οἶνος. » Cf. Pickering, *Chronological history of plants*, p. 36; Rosellini, *Monumenti civili del Egitto e della Nubia*, Pise, 1834, t. I, IIe partie; Wilkinson, *The manners and customs of the ancient Egyptians*, Londres, Murray, 1878, t. I, p. 388, n. 5. Selon Ollivier-Beauregard, *Chez les Pharaons : Études égyptiennes*, Paris, 1896, La vigne et le vin dans l'antiquité égyptienne, pp. 116 et 127, les Égyptiens nommaient le vin *arp* ou *sha*; le premier vocable se lit sur les amphores, à titre d'étiquette; le second provient d'inscriptions et de papyrus. Douze termes environ désignaient la vigne, dont les quatre principaux étaient : *darer*, *smeh*, *sha*, *kerama*; le mot vignoble se disait *heseb*, *sha*, *knem*.

6. On lit dans la loi de Romulus défendant le vin aux femmes de Rome : « Temetum mulier ne bibito »; Pline, *H. N.*, XIV, 14, 2 : « Cato ideo propinquos feminis osculum dare, ut scirent, an temetum olerent. Hoc tum nomen vino erat : unde et temulentia appellata »; Aulu-Gelle, *Les Nuits attiques*, édit. Nisard, Paris, Didot, 1842, I, 13, dit de son côté que les Romaines devaient être toute leur vie *abstemiae*, c'est-à-dire qu'elles devaient s'abstenir de l'usage du vin, appelé *temetum* dans la vieille langue. Cf. Cicéron, ap. Nonius, *De Republica*, édit. Nisard, Paris, Didot, 1875, IV, 6 : « Carent temeto omnes mulieres »; Horace, *Epîtres*, édit. Nisard, Paris, Didot, 1903, II, v. 163 : « Cadum temeti »; Juvénal, *Sat.*, XV, v. 25 : « De corcyrea temetum duxerat urna. »

7. Nonius, I, 14 : « Temulentia dicta est ebriosa, dicta a temeto, quod est vinum. » Cf. Dolet, *Commentariorum linguae latinae*, Lyon, 1536, t. II, p. 304.



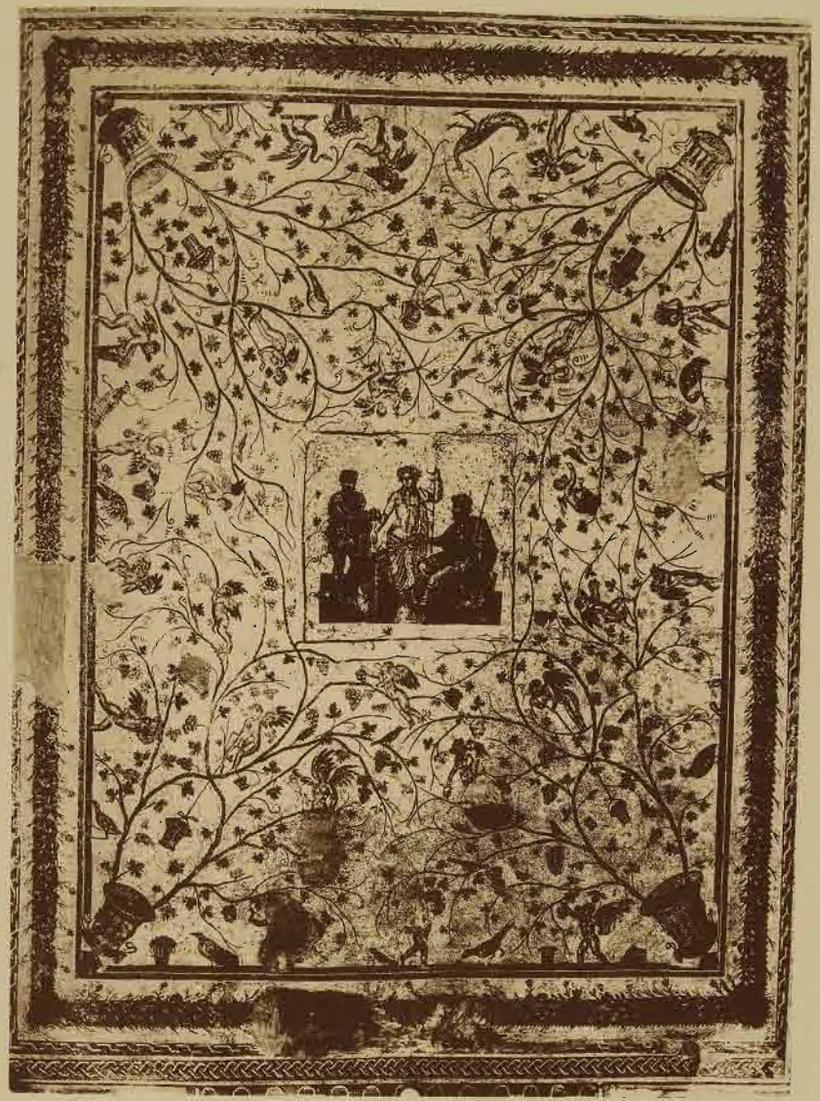


Photo. du Service des Antiquités de la Régence de Tunis.

Bacchus donnant la vigne à Icaros, roi d'Attique.
Mosaïque provenant d'Oudna (Uthina), Tunisie.
Musée de Tunis.

passé dans l'anglais *mead*, et le suédois *medo*, hydromel, autre boisson enivrante, dans le slave *meddus*, le lithuanien *medu* [1], miel, matière première de l'hydromel; peut-être encore dans le basque *mahastia*, vigne [2].

Dionysos, c'est-à-dire le Zeus de Nysa, semble n'avoir occupé tout d'abord qu'une très modeste place dans l'Olympe [3]; peut-être même n'était-il point un dieu, mais un simple héros [4], dont le culte était presque localisé dans l'île de Crète. Sa confusion avec le dieu védique le mit en évidence; à dater de ce moment, il prit un des premiers rangs dans la mythologie, et, à la suite de la vigne, il envahit le monde ancien. De ses obscurs commencements, il resta peu de chose; ces quelques vestiges, en se pliant aux croyances de chaque peuple, s'entourèrent si bien de légendes nouvelles, que la vie du dieu ne fut bientôt plus qu'un tissu d'inventions sans homogénéité. La personnalité du Dionysos primitif se tripla, se quintupla même : Diodore en reconnaissait trois différents [5], et Cicéron cinq [6]. On ne s'entendait pas davantage sur le lieu de leur naissance. Assurément, c'était toujours Nysa; mais laquelle? On la plaçait tour à tour en Thrace, en Eubée, à Naxos, en Carie, en Pisidie, en Cappadoce, en Arabie, en Éthiopie, en Égypte, en Palestine, et même aux Indes [7].

Bien plus nombreux encore furent les noms et les surnoms de ce dieu; on en peut compter plus de cent, tant latins que grecs, grecs surtout, tirés de ses attributs, du mythe qu'il représentait, de sa puissance, des circonstances diverses de sa vie, de ses fonctions protectrices de la vigne et de tout ce qui s'y rattache, des divinités enfin auxquelles il se superposait en suite de son extrême disper-

1. Manzi, *op. cit.*, p. 31.
2. Pictet, *op. cit.*, t. I, p. 313.
3. Cf. Homère, *passim*; Hérodote, *op. cit.*, II, 52; Maury, *Religions de la Grèce*; Daremberg et Saglio, *Dictionnaire des Antiquités grecques et romaines*, v° Bacchus.
4. Sur les trois Bacchus admis par les Grecs, deux étaient des dieux; le troisième n'était qu'un héros. Cf. Diodore de Sicile, *Bibliothèque historique*, Paris, Didot, 1855, III, 62-63.
5. Diodore, *op. cit.*, III, 62.
6. Cicéron, *Nat. deor.*, III, 23.
7. Cf. Pline, *H. N.*, VI; Strabon, *op. cit.*, XV, 1, 8; Pomponius Méla, *De situ orbis*, édit. Nisard, Paris, Didot, 1845, III, 7; Diodore, *op. cit.*, I, 19; Hérodote, *op. cit.*, II, 146; III, 97. Dionysos, à sa naissance, fut confié par Zeus à la nymphe Nysa et aux nymphes nysiennes qui l'élevèrent. M. Perdrizet, *op. cit.*, p. 49, se demande si « le pays de Nysa a été ainsi appelé du nom de la Nymphe qui fut la nourrice de Dionysos, ou si celle-ci a reçu son nom pour avoir nourri le dieu en Nysa ». En tout cas, il ne fait pas de doute pour ce savant auteur que Nysa est le Pangée ou dans le Pangée, montagne de Thrace célèbre par le culte dionysiaque dont elle était le siège. Quant au nom même de Nysa, il serait d'origine thrace, et « il se retrouverait dans le nom de Dionysos, qui paraît bien un composé tétrasyllabe, dont le premier élément se retrouve dans les noms de tribus, Δῖοι, *Diobessi*, ou dans les noms d'hommes, *Dioscuthes*, *Diuzenus* ».

sion [1] : ce qui ne contribue pas peu à jeter l'indécision sur tout ce qui touche à la théogonie dionysiaque.

Selon sa biographie la plus couramment reçue, Dionysos-Bacchus était fils de Jupiter et de Sémélé. Sa jeunesse et son existence furent très aventureuses, et nous ne saurions introduire dans le plan de cette étude le récit des épisodes innombrables qui en marquèrent le cours. L'un des principaux fut sa conquête triomphale des Indes [2], à la tête d'une armée d'hommes et de femmes [3]; peut-être ne faut-il voir dans cette expédition que le symbole de l'extension considérable de la vigne, acceptée partout comme un bienfait.

L'incertitude des traditions relatives à Bacchus rejaillissait sur celles qui touchaient à la découverte de la vigne et à sa culture. Autant de pays, autant de versions diverses. Pour le plus grand nombre, le dieu de Nysa en demeurait évidemment l'inventeur [4] :

Lyaeus vitis inventor sacrae,

1. Ovide, *Métam.*, IV, 1, v. 11 et sqs :

Bacchumque vocant, Bromiumque, Lyaeumque,
Ignigenamque, satumque iterum, solumque bimatrem.
Additur his Nyseus, indetonsusque Thyoneus,
Et cum Lenaeo genialis consitor uvae,
Nycteliusque, Eleleusque parens, et Iacchus et Evan;
Et quae praeterea per graias plurima gentes
Nomina, Liber, habes;

Ausone, *op. cit.*, XXIX :

Αἰγύπτου μὲν Ὄσιρις ἐγώ, Μυσῶν δὲ Φανάκης;
Βάκχος ἐνὶ ξωνῇσιν, ἐνὶ ῥθιμένοις Ἀϊδωνεύς,
Πυρογενής, Δίκερως, τιτανολείτης, Δίννυσος;

XXX : Ogygia me Bacchum vocat,
Osirin Aegyptus putat,
Mysi Phanacen nominant,
Dionysum Indi existimant,
Romana sacra Liberum,
Arabia gens Adoneum,
Lucaniacus Pantheum;

Cf. encore Virgile, *Géorgiques*, Leipzig, Teubner, 1876, II, v. 7; Columelle, *R. R.* de arboribus, X, v. 426. Parmi les autres surnoms de Bacchus les plus connus, citons également : Botryophoros, Botryotrophos, Botryocosmos, Evios : *Hymnes orphiques*, Parf., passim; Racemifer : Ovide, *Métam.*, XV, v. 413; Omphacites, Eustaphylos, Staphylites : Ælien, *Varia historia*, Leipzig, Teubner, 1870, III, 41, etc. Sur le sens caché de Dionysos-Βότρυς ou grappe de raisin, cf. Perdrizet, *op. cit.*, p. 90 : « L'épithète Βότρυς n'est pas à prendre au sens propre seulement, mais encore au sens symbolique. Pour ses initiés, Dionysos-Botrys était le raisin mystique, par lequel ils devaient être sauvés, soit qu'ils en bussent le jus « dans les cymbales », soit que le prêtre « le coupât devant eux en silence », comme le hiérophante faisait pour l'épi à Eleusis. »

2. Ovide, *Fast.*, III, v. 465; Euripide, *Bacchantes*, Paris, Didot, 1855, v. 1 et sqs, décrit la marche du dieu à travers la Lydie, la Phrygie, la Perse, la Bactriane, la Médie, l'Arabie : mais il ne parle pas des Indes. Sur les mythes dionysiaques, cf. Nonnos, *Dionysiaques*.

3. Dans les troupes du dieu figuraient les Cabires de Lemnos « habiles dans la forge ». Ces Cabires formaient une secte ou corporation, mi-partie religieuse, mi-partie militaire, et ils furent probablement les premiers métallurgistes du monde, avec les Curètes, les Corybantes et les Telchines. Ils venaient de l'Orient, cette mystérieuse officine de nos civilisations, et ils célébraient, selon Hérodote, *op. cit.*, II, 51, les mystères orgiaques. Mais ce culte ne se rattachait à leurs croyances que par des liens à peu près insaisissables pour nous.

4. Nous disons pour le plus grand nombre : car, d'après Diodore, *op. cit.*, III, 62, les esprits forts rejetaient les mythes de Dionysos. Pour ces philosophes, c'est la terre elle-même qui avait engendré la vigne; et ils en donnaient comme preuve qu'en beaucoup de lieux on trouvait encore de la vigne sauvage, *labrusca*, ὑτὶς ἀναδενδράς (Hesychius) portant des fruits en tout semblables à ceux de la vigne cultivée, ou ἠμερὶς ἄμπελος (Homère, *Odyssée*, V, v. 69). Cf. Dioscoride, *De medica materia*, Francfort, 1598, V, 2.

dit Ennius, et Ovide :

Bacchus vitis repertor [1].

Tibulle l'appelle

Jucundae consitor uvae [2].

Et les vignerons latins ne manquaient pas de suspendre aux ceps de petits masques du dieu, *oscilla*, qui, dans leur conviction, devaient protéger les vignobles contre tout accident, et attirer la fécondité sur la partie du champ vers laquelle le vent tournait la face de l'image [3]. Mais sur ce premier fonds traditionnel, il se développa toute une série de leçons : Théopompe attribuait la découverte de la vigne à Œnopion, fils de Bacchus, qui régnait à Chios [4]; Hérodote, Tibulle et Diodore en faisaient honneur à Osiris, le Bacchus égyptien [5]; d'autres à Cadmus, qui était roi de Béotie [6]; d'autres encore, selon Pline, à Eumolpe d'Athènes [7]. D'après Hellanicus de Mitylène, la vigne serait elle-même originaire de Plinthine; certains disent d'Étolie [9]. Properce raconte ainsi l'introduction de la vigne en Grèce : Bacchus, durant ses voyages, ayant reçu l'hospitalité de l'Athénien Icaros, laissa en reconnaissance à son hôte le secret de la viticulture [10]. En Italie, Janus fut, dit-on, l'initiateur du Latium à cette culture; et l'on a déterré, à Stabia, les ruines d'un temple placé sous le vocable de Janus vitifère [11]. Le dieu à double



Fig. 23. — *Oscilla* suspendus à un arbre. Pierre gravée [8].

1. Ovide, *Am.*, III, v. 11; *Fast.*, II, v. 330.
2. Tibulle, *Elég.*, II, 3, v. 65; cf. Calpurnius, *Egl.*, X, v. 37.
3. Virgile, *Géorg.*, II, v. 389; Macrobe, *Saturn.*, I.
4. Théopompe ap. Athénée, *Deipnosophistarum libri XV*, Leipzig, Teubner, 1887, I, 26 bc.
5. Hérodote, *op. cit.*, II, 42; 144; Tibulle, *op. cit.*, I, 7, v. 33-35 :

Hic (Osiris) docuit teneram palis adjungere vitem;
Illi jucundos primum matura sapores
Expressa incultis uva dedit pedibus;

Diodore, *op. cit.*, I, 15. On conserve au musée du Louvre un rituel égyptien, sur toile, en hiéroglyphes linéaires, datant de la XVIIIe dynastie, et dans lequel on voit Osiris tenant des grappes de raisins : de Mortillet, *Boiss. ferm.*
6. Bacchus était particulièrement adoré à Thèbes, en Béotie, ville fondée par Ogygès : Horace, *Odes*, édit. Nisard, Paris, Didot, 1903, I, 7, v. 3; Ovide, *Héroïdes*; *Epîtres*, X, v. 48. La Béotie mettait sur ses monnaies l'effigie du dieu avec une coupe et un raisin.
7. Pline, *H. N.*, VII.
8. Gravure extraite de Rich, *Dictionnaire des antiquités romaines et grecques*, trad. Chéruel, Paris, Didot, 1883, vo oscillum. Cf. Dubois Maisonneuve, *Peint. de vas. ant.*, t. II, pl. XVII. *Oscillum* est le diminutif du mot *os*, visage.
9. Hellanicus ap. Rhodigin, *op. cit.*, XVI, 3, p. 839 B.
10. Properce, édit. Nisard, Paris, Didot, 1903, II, 33, v. 29; cf. Diodore, *op. cit.*, IV.
11. Chevalier, *Naples, le Vésuve et Pompéi*, Tours, Mame, 1889, p. 266.

visage partageait avec Saturne le bénéfice de cette croyance : le dieu du temps, exilé de l'Olympe, vint sur terre, civilisa le Latium qui l'avait bien accueilli, lui enseigna l'agriculture et l'art de cultiver le précieux arbuste ; et c'est de lui que l'Italie prit le nom de Saturnia [1]. C'était, avec Janus, le plus ancien des rois aborigènes : Janus avait fondé Janicule, et Saturne, Saturnie [2]. Une vieille inscription grecque nomme Saturne ἀμπελοφύτης Κρόνος, Saturne planteur de vigne [3]. Une dernière tradition veut enfin que le titre de découvreur de la vigne appartienne à un autre roi latin, Sabinus :

> ... Paterque Sabinus
> Vitisator, curvam servans sub imagine falcem [4].

Ce n'est point notre affaire que d'essayer de rattacher entre elles toutes ces fables plutôt parallèles que contradictoires. De notre courte étude géologique, nous ne retiendrons que le fait de l'indigénat de la vigne dans tout le bassin méditerranéen ; et de notre incursion dans le domaine de l'ethnographie, de la philologie et de la mythologie, celui de l'origine orientale de la viticulture, et de sa dissémination en Occident lors des grandes migrations aryennes [5].

Les traits de Bacchus nous sont familiers, grâce aux nombreuses productions artistiques, sculptures, peintures, mosaïques, qui nous les ont transmis [6]. Presque toujours c'est un adulte, menant, la coupe en main, les ébats licencieux des Bacchants et des Bacchantes, ses compagnons de plaisirs ; parfois encore il est représenté sous la forme d'un gracieux éphèbe, quelque peu efféminé, ou même d'un tout jeune enfant jouant avec des divinités subalternes auxquelles il fut mêlé durant sa vie : avec Silène, comme dans divers beaux groupes du Louvre ; avec un faune, comme dans la fameuse statue du Musée National de Naples ; avec Hermès, ainsi qu'il apparaît dans le chef-d'œuvre de Praxitèle, qui est au musée d'Olympie. La peinture, qui montre un Bacchus vêtu d'une grappe de raisin, est unique en son genre : c'est une fresque qui ornait l'autel domestique d'une maison de Pompéi ; elle fut découverte en 1879. L'étrange parure du dieu n'est peut-être qu'une fantaisie d'artiste ;

1. Varron, *De lingua latina*, édit. Nisard, Paris, 1845, V, 42 ; Virgile, *Enéide*, Leipzig, Teubner, VIII, v. 319.
2. Virgile, *En.*, VIII, v. 357.
3. Manzi, *op. cit.*, p. 23.
4. Virgile, *En.*, VII, v. 189.
5. Cf. Pictet, *op. cit.*, t. I, p. 294 ; Regel, *Conspectus specierum generis vitis regionis Americae borealis, Chinae borealis*, Saint-Pétersbourg, 1873 ; Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. I, p. 22.
6. Les effigies les plus variées de Bacchus sont communes dans tous les musées. On les trouvera en très grand nombre reproduites dans tous les recueils d'art illustrés.



Photo. Soumac, Naples

Bacchus vêtu d'une grappe ; dans le fond, le Vésuve.
Peinture de l'autel domestique d'une maison de Pompéi.



Photo. Sommer, Naples.

Bacchus vêtu d'une grappe ; dans le fond, le Vésuve.
Peinture de l'autel domestique d'une maison de Pompéi.

mais peut-être aussi personnifie-t-elle soit le Dionysos-raisin mystique, auquel nous avons déjà fait une allusion dans une note précédente ; soit plus simplement les vignobles qui, avant l'année 79 de notre ère, recouvraient le Vésuve dont la silhouette se détache sur le fond du tableau, tandis que, dans le bas, le serpent, image des lares familiaux, déroule ses anneaux.

Le plus souvent, l'artiste plaçait dans les mains du dieu de la vigne quelque attribut bachique : outre de vin, coupe, amphore, grappe de raisin, ou encore le thyrse, sorte de sceptre terminé par une pomme de pin, enguirlandé de pampres et de lierre, et qui était spécial à Bacchus [1]. Des pampres aussi couronnent le front du dieu que fait vaciller le vin [2], ou bien les lianes souples du lierre [3], parce que c'est, dit-on, avec le feuillage de cet arbuste que le cachèrent les nymphes du mont Ida, pour dérober le nouveau-né aux recherches de sa mère [4].

Dans les cortèges orgiaques, Bacchus va rarement à pied ; il est ordinairement monté sur un char que traînent des tigres [5], insigne soit de sa victoire sur les Indiens, soit de l'empire violent qu'exerce le vin sur les hommes. Il n'est pas impossible que cette action du vin sur la nature humaine soit plutôt caractérisée par les deux cornes qui surmontent le front du dieu, d'où l'épithète de *corniger* [6]. Cet ornement est cependant susceptible d'une autre explication : on peut l'interpréter comme l'indication abrégée du costume que Bacchus portait fréquemment dans ses voyages, et qui consistait en une peau de bouc munie de ses cornes. Le bouc lui était fort antipathique, et cette haine datait du jour où il avait surpris la capricieuse bête broutant les tendres sarments

1. Pendant sa conquête des Indes, Bacchus et sa troupe étaient armés du thyrse : Ovide, *Art d'aimer*, I, v. 189-190 :

Nunc quoque qui puer es, quantus, tunc, Bacche, fuisti,
Quum timuit thyrsos India victa tuos ?

2. Horace, *Od.*, III, 25, v. 18 :

... Dulce periculum est,
O Leneae, sequi deum
Cingentem viridi tempora pampino.

3. Calpurnius, *op. cit.*, X, v. 18.

4. Ovide, *Fast.*, v. 767. Cf. Perdrizet, *op. cit.*, p. 98, sur la symbolique du lierre : « Le lierre devait être considéré par les Thraces comme une des formes que leur dieu aimait à revêtir. Ptolémée Philopator, qui fut un dionysiaste presque fanatique, était tatoué au signe de la feuille de lierre. »

5. Horace, *Od.*, III, 3, v. 13 :

... Bacche pater, tuae vexere tigres ;

Cf. Calpurnius, *op. cit.*, X, v. 19. Peu de thèmes sont aussi répandus en peinture et dans les mosaïques que celui du triomphe de Bacchus.

6. Tibulle, *op. cit.*, II, 1, v. 3 ; Ovide, *Hér.*, XV, v. 24 :

Accedant capiti cornua : Bacchus eris ;

Am., III, 15, v. 17 :

Corniger increpuit thyrso graviore Lyaeus ;

Calpurnius, *Égl.*, X, v. 36. Voyez reproductions de Bacchus cornu in *Atlas du compte rendu de la Commission archéologique de Saint-Pétersbourg*, 1862, pl. IV, V ; Reinach, *Répert. vas. peints*, t. I, pp. 12-13.

d'un cep : aussi la lui immolait-on en expiation de ce crime [1]. C'est même de cette coutume religieuse que naquit la tragédie, laquelle n'était primitivement que le « chant du bouc », du grec τράγος, bouc, et ᾠδή, chant. Les chants fescennins avaient une origine toute semblable : éclos dans la ville de Fescennia, en Étrurie, c'étaient, en principe, des chants rustiques improvisés par les vignerons pendant les fêtes des vendanges [2]. Cette tradition funeste au bouc n'avait pas cours partout, puisque en Égypte notamment, on ne craignait pas de conduire les chèvres, après la vendange, dans les vignes, pour leur permettre d'en pâturer les pousses encore vertes. Ce rôle du bouc dans toutes les légendes relatives à l'invention de la vigne, est assez singulier, et il existe aussi bien, dans les récits bibliques que dans les païens. La fable raconte qu'un berger étolien, nommé Staphylos (la grappe), au service d'Oinos (le vin), vit, un jour, l'une de ses chèvres



Fig. 24. — Bacchus avec une grappe de raisin en guise de barbe. Balsamaire du Fayoum. Collection Fouquet [3].

1. Varron, *R. R.*, I, 2 ; Virgile, *Georg.*, II, v. 380 et sqs ; Tibulle, *op. cit.*, II, 1, v. 58 ; Ovide, *Fast.*, I, v. 354 et sqs.

2. Horace, *Epit.*, II, 1, v. 139.

3. Gravure extraite de P. Perdrizet, *op. cit.*, p. 93, pl. IV. Ce document curieux, qui date de la période romaine, et qu'il faut rapprocher pour la signification, peut-être du Bacchus pompéien, appartient à la collection Fouquet. Un autre exemplaire est au musée du Caire, et un troisième est en la possession de M. Perdrizet lui-même. Une fiole de la collection Ny-Carlsberg, à Copenhague, citée par ce même auteur, *loc. cit.*, n. 5, « représente une grappe, d'où émerge une tête imberbe de Bacchos mellé-phèbe ou de Bacchante » : elle a été publiée par Valdemar-Schmidt, *Choix de monuments égyptiens*, 2e série, Bruxelles-Copenhague, 1910, pl. LXIII, fig. 166. Ces trois derniers flacons offrent avec celui donné ici une certaine différence dans la forme qui est en son entier celle d'une grappe de raisin, avec deux ailes ou grappes secondaires. Dans l'un d'eux, non seulement la barbe, mais la chevelure elle-même est constituée par des grains de raisin. (Communication due à l'obligeance de M. P. Perdrizet.) Enfin, la *Gaz. archéol.*, 1880, qui a fourni une excellente planche en couleur du Bacchus pompéien vêtu d'une grappe, mentionne également, en note, un camée du musée de Boston, dans lequel une tête de Bacchus est agrémentée d'une barbe en grappe de raisin.

manger avidement d'un fruit qu'il ne connaissait pas : c'était le raisin. Il en cueillit, le rapporta à son maître. Celui-ci en ayant exprimé le jus dans une coupe, l'offrit à Liber le père, en ce moment son hôte. Ce dieu, pour le récompenser, lui révéla l'art de la viticulture [1]. Dans la Bible, c'est Noé qui remarque un bouc à l'humeur plus batailleuse que de coutume. Il recherche la cause de cette vivacité anormale et découvre que la bête avait mangé du raisin sauvage. Ceci se passait près de Coricum, en Cilicie. Frappé des propriétés inaperçues jusqu'à ce jour, le patriarche se mit à cultiver la vigne, et il fit du vin : on connaît la suite malheureuse de ce premier essai, et comment il s'enivra [2]. Enfin, selon Hécatée de Milet, cité par Athénée, c'est une chienne nommée Οἶνος qui aurait découvert la vigne [3].

Les fêtes de Bacchus, ou *Dionysia*, comptaient parmi les plus importantes du culte païen. En Grèce, elles étaient au nombre de quatre : les grandes Dionysiaques, τὰ Διονύσια μεγάλα ; les petites Dionysiaques, τὰ Διονύσια μικρά ; les Lénéennes, τὰ Λήναια, et enfin les Anthestéries ou fêtes des fleurs, τὰ Ἀνθεστήρια. Toutes étaient l'occasion d'imposantes solennités religieuses et de grandes réjouissances, et leur célébration attirait un immense concours de peuple et d'étrangers venus de tous les points de l'Hellade. Pendant leur durée se tenaient des foires ; on donnait des jeux athlétiques et des représentations théâtrales où on jouait les nouveautés de l'année. Aristophane, par exemple, vit, entre autres, ses deux comédies, les *Acharniens* et les *Chevaliers*, interprétées pour la première fois aux fêtes Lénéennes d'Athènes. Un jury de dix membres distribuait les prix aux lauréats : aux auteurs de tragédies, un bouc ; aux auteurs de comédies, un panier de figues et une amphore de vin.

Les petites Dionysiaques, les Lénéennes et les Anthestéries étaient des fêtes qui regardaient plus spécialement les vignerons. Les premières rappelaient les vendanges ; les secondes, les pressurages (ληνός, pressoir), les dernières, la vinification. Celles-ci avaient lieu du 11 au 13 du mois d'anthestérion (fin février), et tenaient trois journées : l'une était nommée τὰ Πιθοιγία [4], c'est-à-dire la fête de l'ouverture des tonneaux (πίθος, jarre de terre cuite), parce que c'est ce jour-là qu'on procédait pour la première fois à l'enlèvement du couvercle des jarres, et à la dégustation

1. Cornarius, *Theolog.*, t. I, 3.

2. Ezler, *Isagoge phisico magico medicale*, 1630, t. IV, p. 92, in Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. I, p. 28.

3. Athénée, *op. cit.*, II, 35 b.

4. Plutarque, *Symposiaques*, Paris, Didot, 1844, VIII, 10.

de la récolte précédente; l'autre οἱ Χόες [1], la fête des brocs; et la troisième οἱ Χύτροι [2], la fête des marmites.

A côté de ces grandes fêtes propres à toute la Grèce, d'autres étaient plus particulières à certaines localités : ainsi en était-il des fêtes existant à Andros, à Cyrène, en Crète; telles étaient aussi les *Theodaisia* de Mitylène.

A Rome, un jour par an appartenait à Bacchus : le troisième des ides de mars, réservé aux fêtes dites *Liberalia* [3]. Quant aux Bacchanales, elles avaient pris naissance en Égypte, selon Diodore; de là elles avaient passé en Grèce, sous le nom de Dionysiaques, et avaient ensuite été importées en Italie [4], où elles n'avaient pas tardé à prendre un caractère de licence inouïe : à tel point que les pouvoirs publics furent obligés de les supprimer par un sénatus-consulte rendu en 186 avant Jésus-Christ [5]. De trois jours par an qu'elles duraient primitivement, elles en étaient arrivées à cinq jours par mois.

1. A Pellène, ville d'Achaïe, où se trouvait un temple renommé de Bacchus, on exposait dans toute la ville pendant la fête du dieu, des brocs ou coupes remplis de vin. On peut voir cet épisode religieux figuré dans une peinture de vase grec reproduite dans Tischbein, *Recueil de gravures d'après des vases antiques la plupart d'un travail grec, trouvés dans des tombeaux au royaume des Deux-Siciles, principalement dans les environs de Naples, en 1789-1790*, Paris, 1806.
2. Cf. Aristophane, *Les Acharniens*.
3. Ovide, *Fast.*, III, v. 713.
4. Diodore, *op. cit.*, I.
5. *Corpus inscriptionum latinarum*, I, 196.
6. Gravure extraite de Furtwängler et Reichold, *Griechis. Vasenmaler.*, pl. XLII.



Fig. 25. — Dionysos dans une barque ombragée par un cep. Coupe du potier Exekias. Musée de Munich [6].



Fig. 26. — Chèvres broutant la vigne après la vendange. Peinture égyptienne [1].

CHAPITRE II

VIGNOBLES ET CRUS DE L'ANTIQUITÉ

Une étude de la vigne dans l'antiquité ne saurait être complète, si elle ne contenait un aperçu général sur les pays qui se livraient à cette culture, sur les vins qu'ils produisaient, depuis les vins communs jusqu'aux crus dont l'histoire nous a transmis, à travers les siècles, les noms jadis fameux. C'est qu'en effet, les contrées viticoles, pour ainsi dire classiques, la Grèce et l'Italie, n'étaient point isolées : mais autour d'elles, proches ou éloignées, d'autres régions se groupaient, aussi favorisées, quoique moins connues, qui tiraient déjà gloire et profits de leurs vins délicats ou simplement abondants. Entre elles et leurs rivales privilégiées, un actif mouvement d'échange de produits, de procédés culturaux ou de vinification, était né, modifiant au cours des âges le régime économique viticole de chacune d'elles, tantôt à leur avantage, tantôt à leur détriment, par la création de débouchés nouveaux ou par la ruine des anciens. La rubrique exportation ou importation, pour ne point occuper la place capitale qu'elle tient dans nos relations commerciales modernes, à cause de la rareté et de la difficulté des moyens de communication, ne laissait pas que d'avoir une prépondérance réelle dans les vicissitudes éprouvées par la viticulture des nations mortes, en particulier de la Grèce et de l'Italie. Or, comment comprendre ces fluctuations si on ignore les facteurs extérieurs qui les déterminaient au

1. Gravure extraite de Wilkinson, *Mann. and cust.*, t. I, p. 383.

moins partiellement ? Et de ces facteurs, la production mondiale est le premier, autrefois comme à présent.

Asie. — L'Asie, ou plutôt sa partie occidentale, l'Asie Mineure, détenait une situation viticole enviable. Une ligne tirée du lac Aral (lac Oxien) à l'entrée du golfe Persique, limiterait assez exactement du côté de l'Orient l'aire probable de culture de la vigne dans l'antiquité ; et cette aire est encore à très peu près la même aujourd'hui. A l'ouest de cette ligne, les vignobles devenaient d'autant plus denses qu'on se rapproche davantage de l'extrémité du continent qui confine à l'Hellade. Ce n'est point jusqu'au golfe Persique mais bien jusqu'aux bouches de l'Indus, qu'il faudrait reculer le domaine de la vigne, si l'on en croyait les récits de Quinte-Curce. Cet historien dépeint l'Inde comme un pays riche en vignobles : mais rien n'est plus douteux. Quoique Onésicrite, cité par Strabon, lui donne un semblant de raison, cependant la plupart des historiens affirment le contraire [1]. On sait, du reste, quelle foi méritent et Quinte-Curce et son *Histoire d'Alexandre*, « sorte de roman historique où fourmillent les erreurs », et tellement fantaisiste qu'il n'est même plus suspect. Selon les fables aimables de cet ouvrage [2], l'expédition d'Alexandre à travers les Indes n'aurait été qu'une longue fête bachique, renouvelée de la conquête de Dionysos. Tout au long le vin y coule à flots, tellement même qu'il faut bien admettre que ce grand capitaine, dans l'impossibilité manifeste de pourvoir par des convois au ravitaillement de son armée de francs buveurs, devait forcément trouver sur les lieux le vin nécessaire. Qui peut lire, par exemple, sans sourire, cet extraordinaire épisode du Méros (de *merum*, vin pur), montagne de l'Inde, toute couverte de vignobles, sur laquelle Alexandre fit camper, dix jours durant, « ses soldats désarmés et dévoués au culte de Bacchus ? »

Pour problématique que fût l'existence de ces vastes vignobles dans les Indes, et après avoir fait une part très large aux exagérations de Quinte-Curce, on peut très bien admettre que la vigne se rencontrait au cœur de l'Asie, puisqu'on l'y trouve encore poussant au milieu des forêts, avec une extrême vigueur. Certains auteurs assurent même qu'on fait du vin non dépourvu de mérite. Royle a vu la vigne cultivée dans

1. Strabon, *Géogr.*, XV, 1, 22. Certains philosophes indiens, dont parle Strabon, *op. cit.*, XV, 1, 58, « invoquaient, comme autant de preuves de l'origine indienne du culte de Dionysos, la présence en leur pays de la vigne sauvage inconnue soi-disant partout ailleurs. »

2. Quinte-Curce, *De rebus gestis Alexandri*, édit. Nisard, Paris, 1841, IX, 10.

le Cachemire et dans l'Hindoustan du nord ; et Graham, même dans le Dekkan, selon Pickering. Victor Jacquemont a remarqué des vignes dans le Cachemire, en 1832, dont le tronc dépassait 0 m 65 de circonférence ; et Jullien dit qu'on fait dans cette province des vins « qui ressemblent à ceux de Madère », et que ceux de la province de Lahore « sont fort estimés. » Enfin, dans le Kaboulistan, les vignes n'ont point disparu ; et les raisins, ceux du Serkar, ou district de Kandahar, surtout, y sont excellents [1]. Emens, après avoir essayé d'utiliser les raisins sauvages du Cachemire, a même tenté, non sans succès, d'y acclimater des plants de Mâcon, de Margaux et de Sauterne. Mais tous ces faits ne sont que des exceptions, et il faudrait éviter de généraliser, et qui plus est de l'amplifier en la transportant vingt-quatre siècles en arrière, une condition absolument infime, et que des ouvrages plus sérieux que ceux de Quinte-Curce ou d'Onésicrite, au jugement de Strabon, nous déclarent sans aucune réalité dans le passé. Signalons enfin l'opinion qui voudrait que les vignes sauvages actuelles de l'Inde ne fussent que les vestiges des anciennes cultures ; opinion soutenue déjà par l'Allemand Karl Koch, à propos des vignes sylvestres de la Colchide [2].

Nous ne reviendrons pas sur ce que nous avons dit au chapitre précédent, de la Perse et de l'Arménie, à propos des origines de la culture de la vigne. Pline citait les beaux vignobles du pays d'Armuzia, dans la province de Carmanie, riveraine du golfe Persique ; ceux-ci s'étendaient sur 25.000 pas de longueur, entre les fleuves Sabis et Andanis [3]. Les îles de Tylos, dans le golfe Persique même, étaient au dire du Naturaliste, un pays au climat enchanteur : palmiers, oliviers, vignes, figuiers, y prospéraient ; aucun n'y perdait ses feuilles ; des pluies régulières et de fraîches fontaines y répandaient la fécondité [4]. La vigne carmanienne, qu'on avait introduite en Grèce, donnait des raisins énormes, ayant parfois, d'après Strabon, deux coudées de longueur, soit près de 0 m 89. La grappe de Chanaan qui, selon le récit biblique, était assez grosse pour faire la charge de deux hommes [5], devient presque vraisemblable, quand

1. Jullien, *Topographie de tous les vignobles connus*, Paris, 1848, p. 446 ; cf. de Candolle, *Géographie botanique*, 1855, t. II, p. 872 ; *Orig. des pl. cult.*, p. 151. Jullien a consacré dans son ouvrage, de la page 1 à la page 17, une notice topographique aux vignobles de l'antiquité. Quelques-uns des renseignements que nous donnons ici sont tirés de Portes et Ruyssen. Ces savants se sont livrés, dans le t. I de leur traité, de la page 33 à la page 270, à une étude extrêmement complète de la géographie historique de la vigne dans le monde entier.

2. Koch, *Die Bäume und Sträucher des alten Griechlands*, Berlin, 1884, p. 247.

3. Pline, *H. N.*, VI, 27, 1 ; Strabon, *op. cit.*, XV, 2, 14.

4. Pline, *H. N.*, XII, 23, 1.

5. Sur l'ordre de Dieu, Moïse choisit un homme de chaque tribu d'Israël, afin qu'il vît la terre de Chanaan et qu'il y prît « du fruit du

on songe à ces fruits monstrueux nés des sucs puissants d'une terre surchauffée par les feux du soleil d'Orient. Et combien modestes nous apparaissent, à côté de leurs exotiques congénères, les raisins de nos pays tempérés, produits chétifs de ceps rabougris, que mûrissent lentement des rayons plus obliques !

Jadis, aux siècles fabuleux, une vigne d'or massif, merveille d'orfèvrerie, digne des contes des *Mille et une nuits*, ombrageait la couche des rois de Perse.



Fig. 27. — La grappe de Chanaan portée par deux hommes. Lampe en terre cuite. Musée de Carthage [2].

A l'ouest de la Perse, la Susiane, la Babylonie et l'Assyrie possédaient quelques vignobles, dont les premiers plants avaient été, dit-on, apportés par les Macédoniens [1]. Mais ils ne pouvaient satisfaire à la consommation intérieure, qui s'approvisionnait dans les pays limitrophes, principalement en Asie Mineure. Victor Place a retrouvé dans ses fouilles de Ninive et de l'Assyrie, les traces nombreuses et indéniables de la culture de la vigne dans ces régions. « Depuis Noé, écrivait cet explorateur, tous les peuples orientaux ont cultivé la vigne et en ont extrait une liqueur fermentée. La vigne est souvent reproduite sur les sculptures, et il existe même un bas-relief très significatif à ce sujet : il représente une scène bachique, où deux personnages, peut-être le roi et la reine, sont occupés à boire. Aucun doute n'est possible sur la nature du breuvage contenu dans les coupes : l'origine en est suffisamment indiquée par les grappes de raisins et les pampres servant d'encadrement au tableau [3]. »

Xénophon raconte qu'en traversant le pays des Carduques, sur la rive

pays. Comme c'était le temps des raisins, ces envoyés coupèrent un pampre avec une grappe, et ils la portaient à deux, avec une barre » : *Nombres*, XIII, 21-24.

1. Strabon, *op. cit.*, XV, 3, 11. Les Babyloniens ou Chaldéens ne représentaient pas la population primitive de cette contrée de l'Asie. Bien antérieurement à eux, les Sumériens, dont le nom à peine est connu, bien loin que nous sachions rien de leur histoire, occupaient les lieux. Les rares détails qui nous soient parvenus sur leurs mœurs nous montrent que déjà le vin leur était familier : cf. de Genouillac, *Tablettes sumériennes archaïques ; matériaux pour servir à l'histoire de la société sumérienne*, Paris, Geuthner, 1909.

2. Gravure extraite de Delattre, *Musées d'Algérie et de Tunisie. Carthage*, Paris, Leroux, 1899, t. III, pl. VIII, fig. 3. Le sujet de cette lampe chrétienne est répété maintes fois. Le R. P. Delattre nous a dit l'avoir rencontré plus de cinquante fois sur des lampes dont il ignore le sort actuel. Il en existe une dans les musées de Timgad, de Constantine, de Guelma, de Tébessa, de Tunis.

3. Place, *Ninive et l'Assyrie*, Paris, 1867, t. I, p. 103.

gauche du Tigre, son armée trouva dans certains villages d'immenses approvisionnements de vin, qu'on gardait dans des citernes cimentées, notamment dans la ville de Cœnes [1].

Au nord de la Perse, à l'est de la mer Caspienne, la Margiane, la Médie, et surtout l'Arie, avaient des vignes qui atteignaient des dimensions phénoménales : deux hommes pouvaient à peine les entourer de leurs bras étendus, et les raisins égalaient en grosseur ceux de la vigne carmanienne. Elles donnaient, au dire de Strabon, un vin assez solide pour se garder jusqu'à la troisième génération, et leur fécondité n'avait d'équivalent que la vigueur de leur végétation : un seul cep d'Hyrcanie, province voisine de la Margiane, fournissait 39 litres de vin.

Le territoire de la Phénicie, longue et étroite bande de rivage, sans profondeur du côté de l'intérieur, avait forcé ses habitants à se tourner vers la seule industrie qui leur fût accessible, la navigation. Leurs vaisseaux légers sillonnaient les mers sous toutes les latitudes, et leurs marins s'aventuraient bien au delà des Colonnes d'Hercule, sur le vaste et redoutable Atlantique, pour porter jusqu'aux extrêmes limites du monde habité les produits du Levant qu'ils échangeaient contre les bois, les métaux rares ou précieux. Assez pauvre en blé, dont la culture exige de trop grands espaces, la Phénicie possédait par contre dans ses vins poussés sur les pentes inclinées vers la mer, un fret toujours prêt pour ses propres navires. Ces vins étaient exportés par la voie maritime en Égypte, en Arabie, en Perse, dans l'Inde, et jusque dans les ports les plus éloignés de l'Europe et de l'Afrique occidentale ; et par la voie de terre, de Tyr à Memphis. Entre tous brillaient les noms des crus de Tripolis, de Béryte, de Sidon, de Tyr, de Sarepta, et celui de Byblos, dont Hésiode parlait déjà avec éloges [2], bien qu'il ne soit pas très sûr qu'il s'agisse de Byblos de Phénicie.

La Phénicie, avec ses deux voisines, la Syrie au nord, et la Palestine au sud, formait une région viticole homogène. La Syrie n'avait pas une grande variété de crus, mais quelle antiquité était la leur ! Le prophète Ézéchiel, près de 600 ans avant Jésus-Christ, célébrait à la fois la gloire de Jéhovah et les mérites des vins de Calebonium (Chalybon) ; ceux-ci n'avaient encore rien perdu de leur valeur au temps de Strabon et de Plutarque. On les récoltait aux environs de Damas [3]. Les vins de Lao-

1. Xénophon, *Anabase*, II, 5 ; IV, 2.

2. Hésiode, *Les travaux et les jours*, Paris, Didot, 1840, II, v. 589 ; Pline, *H. N.*, XIV, 9, 2 ; Athénée, *Deipn.*, I, 31 a ; 29 b ; Sidoine Apollinaire, édit. Grégoire et Collombet, Lyon, 1836, XVII, v. 16 : « Quaeque Sareptano palmite missa bibas. »

3. Athénée, *op. cit.*, II, 57 e.

dicée, élaborés au souffle de la mer, ne leur étaient pas inférieurs. Lors de la retraite des Dix-Mille, maintes localités des bords de l'Araxe regorgeaient de blé et de vin [1].



Fig. 28. — Monnaie d'Hérode le Grand. Bibliothèque Nationale [3].

La Palestine ou Judée, appelée aussi Terre promise ou de Chanaan, nourrice généreuse de raisins merveilleux [2], était fertile en bons vins non moins qu'en prophètes. « Comme l'*Iliade* et comme l'*Odyssée*, écrivent Portes et Ruyssen, les Livres sacrés des Hébreux sont tout imprégnés des fumets du pressoir, et attestent quelle immense place la vigne avait, dès l'origine des temps, prise dans leur agriculture, dans leurs goûts, dans leurs habitudes et dans leurs mœurs. Leurs métaphores, leurs paraboles, leur éthique, tout s'inspire de la vigne [4] ». Nous renvoyons le lecteur aux références que nous avons données à cet égard dans notre Introduction. Versets des prophètes ou œuvres des auteurs profanes nous ont conservé les noms des vignobles suivants : vignobles du mont En Gaddi et d'Hébron [5], au sud de la Palestine ; des coteaux de Sichem, au centre ; du Carmel [6] ; du Liban, qui donnaient, dit Pline, un vin à odeur d'encens [7] ; de Sabama, sur les bords du Jourdain [8] ; d'Elealeh ; d'Ascalon [9], et de Gaza [10], non loin de la mer. Les vignes étaient établies en plant choisi avec soin et savamment sélectionné. Ce plant était dit *sôreq* [11], terme qui signifie plant par excellence, plant fin. Nous lisons dans Isaïe : « Mon Bien-Aimé avait une vigne sur un coteau fertile. Il la bêcha, l'épierra et la planta d'un plant *sôreq* [12]. »



Fig. 29. — Monnaie de Simon Cochal. Bibliothèque Nationale.

La vigne avait en Palestine une importance telle que la loi hébraïque

1. Xénophon, *op. cit.*, I, 4.
2. *Nombres*, XIII, 24.
3. Des grappes de raisin, des feuilles de vigne sont des motifs qu'on rencontre fréquemment sur les monnaies de Judée. Outre les spécimens que nous donnons, on en peut citer bien d'autres : une monnaie d'Ananus, Grand Prêtre des Juifs, du 1er siècle après Jésus-Christ ; une autre d'Eléazar, de la même époque ; une troisième datant de la première révolte des Juifs, portant une feuille de vigne, et en hébreu, l'inscription : « La liberté d'Israël » ; une quatrième encore, en argent, de Simon ben Giora, etc. Cf. Perrot et Chipiez, *Hist. de l'art*, t. IV, p. 461 : « La grenade, le cédrat et les grappes de raisin se trouvent sans cesse sur les monnaies des Asmonéens et de leurs successeurs ; on les voit dans les sculptures qui décorent ces tombeaux de la vallée de Hinnom et de la vallée du Cédron qui nous ont paru dater de la même période. »
4. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. I, p. 84
5. *Cantique*, I, 13 ; *Nombres*, loc. cit.
6. *Chroniques*, XIV, 10.
7. Osée, XIV, 8 ; Pline, *H. N.*, XIV, 22, 2.
8. Isaïe, XVI, 8-9 ; Jérémie, XLVIII, 32.
9. Oribase, I, p. 433.
10. Sidoine Apollinaire, XVII, v. 15 ; Isidore, *Orig.*, XX, 3, p. 486, l. 29.
11. *Genèse*, XLIX, 11.
12. Isaïe, V, 2. Certains auteurs ont commis une erreur en prenant le mot *sôreq* pour le nom d'un plant spécial : cf. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. I, p. 85. Ce mot hébreu désigne la couleur bleuâtre des raisins de choix bien mûrs, et, par extension, le plant choisi lui-même : cf. Fillion, *La Sainte Bible commentée*, Paris, Letouzey, 1894, t. V, p. 529.

ne dédaignait pas de régler minutieusement, non seulement les droits de propriété qui la concernaient, mais jusqu'aux méthodes elles-mêmes de culture qui lui convenaient. Dans sa sollicitude pour elle, elle allait jusqu'à décider que tout propriétaire qui n'avait pas encore fait sa vendange était exempté du service militaire.



Fig. 30. — Amphores et cep de vigne. Scène d'offrande. Bas-relief de Teïma (Judée). Musée du Louvre.

Le *Deutéronome* fait cette curieuse recommandation : « Si tu pénètres dans la vigne d'autrui, mange autant de raisin que tu voudras, mais garde-toi d'en emporter [1]. »

L'Arabie, la patrie des parfums, ne compta jamais parmi les grands centres viticoles. Il n'est guère, à notre connaissance, qu'un cru arabe, celui de Pétrite, récolté à Pétra [2], sur les coteaux de la vallée d'Aulon, au sud de la mer Morte. Ce vignoble n'était en réalité que le prolongement naturel de ceux de la Judée. N'oublions pas de mentionner le procédé de culture vraiment extraordinaire que Strabon nous indique comme

1. *Deutéronome*, XXIII, 24-25. Ne quittons pas la Palestine sans parler de la découverte intéressante qu'a faite tout récemment (*Journal des Débats*, 28 janvier 1911) M. Reisner, de la *Palestine exploration Found*, à Sébastiyeh, sur l'emplacement de l'ancienne Samarie. Il s'agit de plus de 120 fragments de poterie recouverts d'inscriptions, dont plusieurs sont des reçus de commerçants relatifs à différents produits de la Palestine, tels que l'huile et le vin.
2. Pline, *H. N.*, XIV, 9, 2.

étant pratiqué dans la province de Mœsène, riveraine des marais de l'Euphrate, et comme telle exposée à des débordements fréquents du fleuve : on établissait la vigne sur des espèces d'immenses radeaux de roseaux, chargés de terre, que la crue soulevait, et qu'elle laissait reposer sur le sol en se retirant [1].

Nombreux autant que divers étaient les vins des provinces de l'Asie Mineure proprement dite.

Le Pont, sur les bords du Pont-Euxin, donnait le vin de Naspercène, qui figurait sur la liste de ceux permis au roi Ptolémée par le médecin Apollodore, « car, se hâte d'ajouter Pline, qui rapporte ce détail, à cette époque les vins d'Italie n'étaient pas connus [2] ». La plaine de Thémyscire était si fertile, qu'en toute saison on trouvait dans les bois des raisins à discrétion. Le canton de Phanarée faisait un vin excellent, et on y admirait les vignes des vergers entourant la ville de Comana [3]. Tout le rivage du Pont était émaillé de beaux vignobles, et à chacune des étapes que Xénophon et ses compagnons firent dans ce pays à leur retour en Grèce, cet auteur ne manque pas de signaler, par quelque brève observation, les vignes qu'on y rencontre et la qualité du vin qu'on y boit : dans l'Arménie occidentale, il y a abondance de raisin sec et d'un vin vieux exquis et très parfumé ; à Trapézonte, dans la Colchide, le vin est d'un usage commun ; près de Cérasonte, les Mossynœques récoltent un petit vin aigrelet, qui devient assez agréable en y mêlant de l'eau ; les habitants de Sinope, en Paphlagonie, offrent aux Grecs mille cinq cents mesures de vin ; les habitants d'Héraclée font un don semblable de deux mille mesures ; Calpé, dans la Thrace asiatique, était environnée de vignes donnant un excellent vin ; et la Thrace elle-même était couverte de vignobles [6].



Fig. 31. — Monnaie de Trapézonte de Colchide [4].



Fig. 32. — Monnaie d'Amastris de Paphlagonie [5].

La province de Bithynie a laissé la réputation d'un pays particulière-

1. Strabon, *op. cit.*, XVI, 4, 1. On pourrait douter de la véracité de ce récit, malgré l'autorité du géographe grec, si de Humboldt n'affirmait avoir rencontré dans certaines parties du Mexique, exactement le même système de jardins flottants.

2. Pline, *H. N.*, XIV, 9, 2.

3. Strabon, *op. cit.*, XII, 2, 36.

4. Gravure extraite de Babelon et Reinach, *Recueil général des monnaies grecques d'Asie Mineure*, t. I, fasc. I, pl. XV.

5. Gravure extraite de Babelon et Reinach, *op. cit.*, t. I, fasc. I, pl. XVIII.

6. Xénophon, *op. cit.*, IV, 4, 5, 8 ; V, 4 ; VI, 1, 2, 4, 6 ; VII, 3.

Pl. III

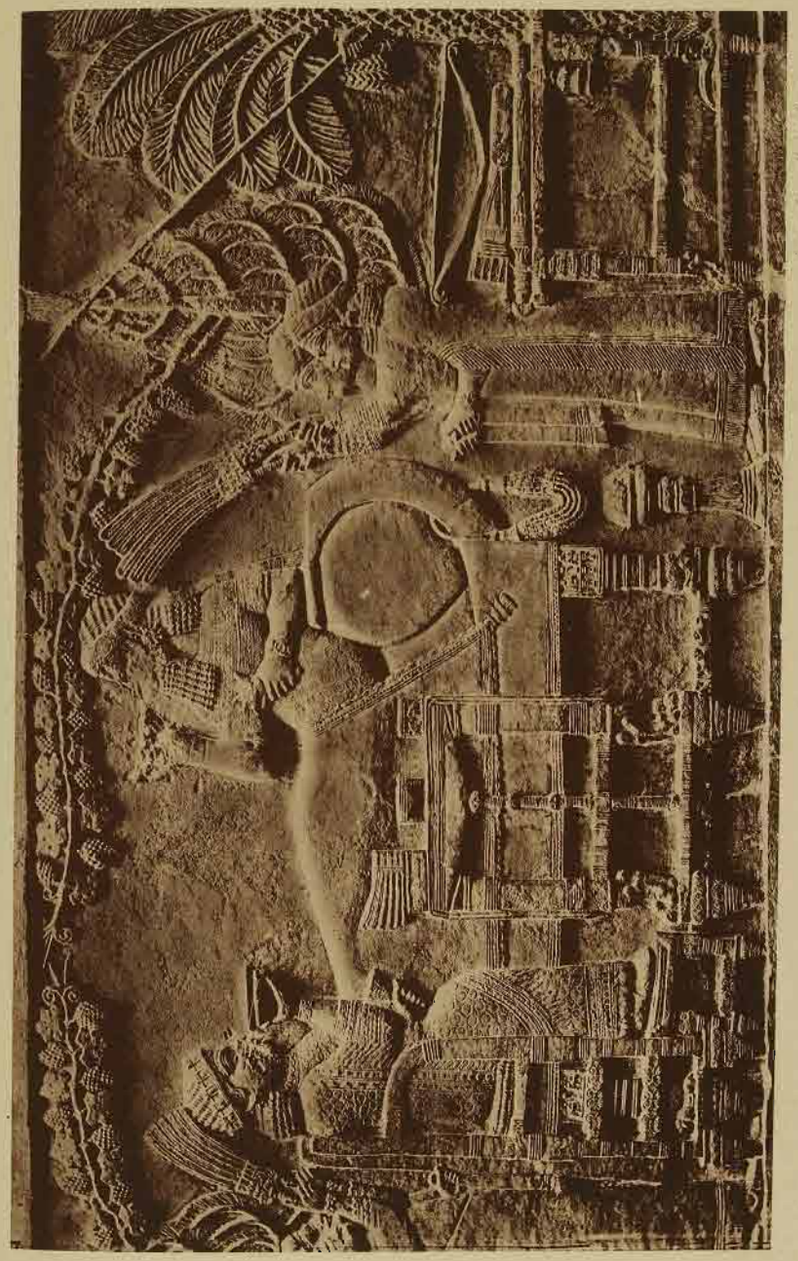


Photo. Mansell, Londres.

Assourbanipal buvant à l'ombre d'une treille. Bas-relief assyrien.
British Museum.

ment avancé dans les sciences agricoles. La vigne y était fort en faveur, et payait avec générosité les soins éclairés dont elle était l'objet : témoin le cru nommé Dendrogalénum [1], et ceux de Tiba, d'Arsinum, de Titacazénum, de Nicomédie, prônés par Galien, bien qu'il leur reprochât leur acidité et l'amertume qu'ils prennent en vieillissant [2].

La Mysie, en face de la Thrace d'Europe que sépare seule la mer Égée, présentait un ensemble de vins appréciés [3], entre lesquels se détachaient ceux de Lampsaque [4], de Pergame [5], de Cyzique [6], et surtout de Gergithium.

Immédiatement au sud, la Lydie voyait son vin du mont Tmolus fort recherché, moins pour lui-même et comme vin de table, que comme vin de coupage utile aux vins trop durs, ou qui avaient besoin d'être vieillis. Il était liquoreux [7]. Non moins estimé fut le Clazomène ; mais ce vin ne conquit vraiment ses lettres de grande naturalisation romaine qu'à compter du moment où l'on y mêla moins d'eau de mer [8]. Érythrée, Magnésie, colonies crétoises d'Asie Mineure, avaient aussi une notoriété viticole de bon aloi [9]. Les produits d'Éphèse, au contraire, étaient réputés malfaisants à cause de la grande quantité d'eau de mer dont on les additionnait [10].



Fig. 33. — Monnaie de Cnide de Carie. Bibliothèque Nationale.

La Carie mettait en ligne ses crus d'Héraclée, de Myndos, d'Halicarnasse [11], et celui de Cnide : de celui-ci c'est surtout le vin de mère-goutte qui agréait aux gourmets [12].

L'Ionie, région naturelle à cheval sur la Lydie et la Carie, bénéficiait tout autant que ses heureuses voisines de la proximité de la mer. Ses vignes croissaient aux alentours immédiats des ports, où se rencontraient les marins du monde entier, circonstance qui ne contribuait pas peu à faciliter l'exportation de ses vins ; Milet et Smyrne envoyaient jusque

1. *Géoponiques*, édit. Teubner, Leipzig, 1895, V, 2 ; cf. Dressel, *Weinsorten von Titakazon*, in *Zeitschrift f. Numismatik*, XVII, p. 285.
2. Galien, Leipzig, Kühn, 1825 : *De sanitate tuenda*, V, 5 ; *De methodo medendi*, XII, 4.
3. Galien, *De sanit.*, V, 5.
4. Athénée, *op. cit.*, I, 29 f.
5. Galien, *De sanit.*, loc. cit. ; *De method.*, loc. cit.
6. Pline, *H. N.*, XIV ; Galien, *De method.*, loc. cit.
7. Virgile, *Georg.*, II, v. 98 ; Ovide, *Métam.*, VI, 1, v. 15 ; *Fast.*, II, v. 313 ; Vitruve, *De architectura*, édit. Nisard, Paris, 1846, VIII, 3, Pline, *H. N.*, XIV, 9, 1 ; Silius Italicus, *Punica*, édit. Nisard, Paris, 1837, VII, v. 210 ; Galien, *De sanit.*, loc. cit. ; *De probis pravisque alimentorum succis*, XII.
8. Pline, *H. N.*, XIV, 9, 1 ; Dioscoride, *De mat. med.*, V, 10.
9. Galien, *De sanit.*, loc. cit. ; *De prob.*, loc. cit. ; Athénée, *op. cit.*, I, 29 e.
10. Pline, *H. N.*, XIV, 9, 2.
11. Athénée, *op. cit.*, I, 32 e, 33 b.
12. Pline, *H. N.*, XIV, 9, 1.

sur les tables romaines leurs vins consacrés par un antique suffrage : qui donc pourrait ignorer le vin pramnien chanté par Homère, et dont Aristophane, Pline, Athénée ont enregistré le nom avec complaisance [1] ? C'est avec le vin de Pramne que la magicienne Circé enivra Ulysse et ses compagnons, et les changea en bêtes. Il poussait sur le territoire de Smyrne, autour du temple de la Mère des dieux. Varron parle d'une autre vigne de Smyrne qui portait deux récoltes successives : ce qui est une exagération manifeste, moins forte cependant que celle que commet Pline, en racontant que certaines vignes donnaient des fruits trois fois l'an [2].



Fig. 34. — Monnaie de Temnus d'Ionie. Bibliothèque Nationale.



Fig. 35. — Monnaie de Mallos de Cilicie [3].



Fig. 36. — Monnaie de Soles de Cilicie. Bibliothèque Nationale.

La Lycie ne possédait que le cru de Telmesse [4] ; une espèce de vigne sauvage s'y rencontrait, dont la propriété laxative était remarquable [5] : mais est-ce bien une vigne ? Un nom seulement à inscrire dans la petite province de Pamphylie, celui du Scybolus ; et rien qu'un nom aussi dans la Pisidie, celui d'Amblada : encore ce dernier vin était-il plutôt un vin médicinal [6].

Plus avantagée était la Cilicie ; les vins nés de son sol avaient un certain renom [7], et elle partageait avec l'Afrique la prérogative de donner le meilleur *passum* connu, ou vin de raisins séchés au soleil [8]. Œgée, ville maritime au fond du golfe Issicus, était à la fois un centre de production et d'exportation [9].

A l'intérieur de l'Asie Mineure, parmi les rares provinces que ne baignaient pas les flots de la mer Méditerranée, trois provinces ont laissé le

1. Homère, *Il.*, XI, v. 639 ; Aristophane, *Les Chevaliers* ; Pline, *H. N.*, XIV, 6, 1 ; Athénée, *op. cit.*, I, 30 cd.
2. Varron, *R. R.*, I, 7 ; Pline, *H. N.*, XVI.
3. Gravure extraite de Babelon, *Traité des monnaies grecques et romaines*, Paris, Leroux, 1907, pl. CXXXVII, fig. 13.
4. Homère, *passim* ; Pline, *H. N.*, XIV, 9, 2.
5. Pline, *H. N.*, XIV, 22, 2.
6. Strabon, *op. cit.*, XII, 7, 2.
7. Oribase, I, p. 345 ; Galien, *De prob.*, XI ; Athénée, *op. cit.*, I, 33 b. Lorsque Xénophon traversa cette province pendant la retraite des Dix-Mille, il remarqua une vaste et belle plaine couverte de vignobles, d'arbres et de riches moissons : *op. cit.*, I, 2.
8. Pline, *H. N.*, XIV, 11, 1-2.
9. Galien, *De sanit.*, V, 5 : *De method.*, XII, 4.

souvenir de régions viticoles. La Galatie, dont le nom attestait les origines gauloises, produisait une sorte de vin liquoreux, le Scybilite [1]. La Phrygie jouissait d'une prospérité qu'elle devait pour une grande part à cette bienfaisante « Mère du vin », la vigne, comme l'appelle le poète ; et cette prospérité n'était pas de date récente, puisqu'elle pouvait se prévaloir du témoignage d'Homère, qui donne l'épithète d'ἀμπελόεσσα à ce pays. Le vin d'Apamée, très utilisé pour préparer le *mulsum*, ou œnomel, vin miellé [2], et le Catakékauménite, confit « sur des collines brûlées par le soleil [3] », étayaient une renommée qui n'avait rien d'usurpé. La Cappadoce enfin, fermait, modestement du reste, cette liste déjà longue des pays asiatiques de vignobles : à côté des vignes du Haut-Euphrate dont la notoriété ne dépassait guère les contrées environnantes, on ne peut indiquer qu'un seul canton, la Mélitène, qui se livrât d'une façon sérieuse à la viticulture ; et un seul cru, le Monarite, capable de rivaliser, dit-on, avec les vins de Grèce [4].

En Asie, la conduite de la vigne à basse tige était le mode habituel de culture [5].

Afrique. — C'était aussi celui du vignoble africain : mais ce vignoble n'eut jamais une grande extension, et sa renommée ne franchit les mers à aucune époque. Réduit à un espace assez restreint sur les côtes méditerranéennes, il ne prit vraiment quelque importance qu'en Égypte et dans l'Afrique romaine. Cette importance même était bien relative. Aucun commerce régulier d'exportation ne pouvait s'établir, ces pays suffisant à absorber leur production ; la Lybie, elle, était loin de pouvoir prétendre au titre de région viticole, et l'eût-elle pu, que ses côtes barbares et inhospitalières eussent détourné les marins de toute velléité d'y aborder d'une façon suivie.

Quant à Carthage, un peu mieux pourvue, ses luttes avec Rome ne lui laissaient ni le loisir, ni la volonté de nouer avec son ennemie aucune relation pacifique.

L'Égypte, dotée d'une civilisation brillante, était avant tout un peuple d'agriculteurs, et parmi les cultures, celle de la vigne était une des principales. Elle était localisée dans le delta du Nil et dans cette même région du Fayoum actuel, qui ont conservé de nos jours le profitable monopole de fournir l'Égypte de raisins. C'est là que le climat était le plus favo-

1. Pline, *H. N.*, XIV, 11, 1.
2. Pline, *H. N.*, XIV. 9, 2.
3. Vitruve, *op. cit.*, VIII, 3 ; Strabon, *op. cit.*, XIII, 4, 11 ; Pline, *loc. cit.*
4. Strabon, *op. cit.*, XII, 2, 1.
5. Varron, *R. R.*, I, 8 ; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 26.

rable, les chaleurs torrides qui sévissent sur la Haute-Égypte se trouvant tempérées par le voisinage de la mer, dans la partie basse du pays [1].

Les plus vieux souvenirs que nous possédions sur la viticulture nous viennent peut-être de l'Égypte ; ses tombeaux, qui sont antérieurs aux Pyramides, ou qui leur sont contemporains, et qui datent de trois ou quatre mille ans avant notre ère, nous les ont livrés sous forme d'objets, d'inscriptions, de représentations peintes ou sculptées. Selon un usage religieux observé dans toute l'antiquité, et qui avait sa source dans la croyance à une vie future, vie soumise à tous les besoins moraux ou matériels qui accompagnent l'existence terrestre, les parents du défunt déposaient dans sa tombe tout un mobilier funéraire, armes, meubles, char, etc., destiné à donner au mort le bien-être posthume. Pour la même raison, ils y enfermaient des denrées variées, et notamment du vin : c'est ainsi que dans un hypogée royal de la XVIII[e] dynastie, découvert récemment, en février 1905, on a trouvé, parmi les objets les plus disparates, tout étincelants d'or et d'une grande richesse, plusieurs amphores descellées, portant encore les traces non douteuses du miel et du vin qu'elles avaient contenus [2]. Parfois cependant, au lieu de mettre ces aliments en nature, on se contentait d'en graver le symbole [3], ou d'en dresser une liste énumérative : un tableau de ce genre a été retiré, à Sakkâra, de la pyramide de Pépi II, quatrième roi de la VI[e] dynastie, régnant à Memphis trente à quarante siècles avant Jésus-Christ. Les cinq noms de vins suivants y étaient inscrits : vin du Delta, vin blanc, vin de Péluse, vin rouge, vin de Latopolis, de chacun deux amphores [4]. Une autre table de provisions funéraires, de la IV[e] dynastie, citée par Wilkinson, mentionnait : vin blanc, *arp hut* ; vin de la Haute ou Basse-Égypte, *arp meh* ; vin du Sud, *arp ras* ; vin de pêcheur, *arp hem* [5].

Souvent une sorte de notice biographique, ou épitaphe, rappelait les faits et gestes du personnage, et relatait même les menus incidents de sa gestion familiale. Dans la tombe d'Amten, de la VI[e] dynastie, on lit cette

1. Pline prétend même qu'autour de Memphis et d'Éléphantine, ni arbres, ni vignes ne perdaient leurs feuilles.

2. *Journal du Caire*, mars 1905.

3. On peut voir, par exemple, au musée d'Aix, deux stèles égyptiennes portant des vases de vin placés devant l'effigie du défunt : Cf. Gibert, *Catalogue du musée d'Aix-en-Provence*, Aix, 1882, I[re] partie, nos 7 et 9.

4. Roy-Chevrier, *Ampélographie rétrospective*, Montpellier, 1900, p. 55. D'après M. Loret cette liste remonterait à la I[re] ou II[e] dynastie. Cf. Ollivier-Beauregard, *Chez les Phar.*, p. 127 ; selon Maspéro, les quatre espèces de vins canoniques, blancs ou rouges, tirées de chacune des régions nord, sud, est et ouest du pays, entraient dans la composition du repas officiel qu'on introduisait auprès des morts, depuis la plus haute antiquité.

5. Wilkinson, *op. cit.*, t. I, p. 390.

phrase, publiée par Lepsius [1], et qu'a traduite Maspéro [2] : « Planté des pieds de vigne en très grande quantité (car) il fit une treille de deux boisselées de terre mesurées au cordeau, dans l'intérieur d'un mur, et planta des pieds (de vigne) ». Un officier du nom d'Anna, qui vivait sous le règne de Thouthmès I[er], a laissé dans son tombeau l'état et le nombre des arbres de son jardin : parmi eux figurent des vignes, *areru*, douze [3].



Fig. 37. — Feuilles de vigne et rameau trouvés dans la tombe de Leukyônê, à Antinoé [4].

Auprès du mort, on mettait aussi des grains de raisin séparés de leur grappe : on en trouve à chaque instant dans les sépultures et dans les momies ainsi que des pépins de raisin. Tous ces raisins sont noirs, et ils semblent bien appartenir à plusieurs espèces, quoique Kunth les range tous sous le nom de *Vitis vinifera* L., var. *monopyrena*. En réalité Braun et Ascherson, qui en ont coupé quelques-uns, en ont remarqué un certain nombre avec trois pépins, et non pas un seul. « Une tombe de la XII[e] dynastie, écrit Loret, renfermait, d'après Schweinfurth, des

1. Lepsius, *Denkmaeler*, t. II, pl. VII.

2. Maspéro, *Etudes égyptiennes*, t. II, fasc. II, p. 231.

3. Wilkinson, *op. cit.*, t. I, p. 378 ; Loret, *La flore pharaonique*, Paris, Leroux, 1892, p. 100.

4. Préparation de M. le Dr Edmond Bonnet, préparateur au Muséum de Paris. Ce document a été publié dans les *Annales du musée Guimet*, Paris, Leroux, 1903, t. XXX, 3[e] partie, pl. II.

raisins « appartenant à la variété noire à grosses baies recouvertes d'un duvet bleuâtre ». D'autres, provenant d'une tombe plus récente, découverte à Gébéléïn, sont ainsi décrits par le même auteur : « Raisins appartenant à une variété noire, à peau épaisse et avec trois à quatre graines. Malgré leur état rétréci et le froncement profond de l'écorce, ils ont toujours 16 à 17 millimètres de longueur sur 10 à 11 de largeur. Les graines sont abruptement atténuées en pointe tronquée et mesurent en longueur, largeur et épaisseur, 7, 4 et 3 millimètres. Le sucre s'est parfaitement conservé dans la pulpe de ces raisins [1]. »

Les feuilles de vigne, moins communes que les raisins, se rencontrent aussi parfois dans les tombeaux égyptiens. On a réussi à en étaler quelques-unes, après les avoir au préalable ramollies à l'eau tiède.

Voici ce que dit M. le Dr Bonnet, qui a fait une préparation délicate de celles qui furent extraites de la sépulture de Leukyôné, à Antinoé, datant probablement du IIIe siècle de notre ère : « *Vitis vinifera* L. — Les grains de raisin, détachés de la grappe, ne sont pas rares parmi les offrandes funéraires de l'époque pharaonique, mais les feuilles de la vigne n'avaient été jusqu'à présent trouvées qu'une seule fois, par M. Schiaparelli, dans les tombeaux de Dra-Abou-l-Negga (XXe dynastie); M. Schweinfurth, qui a étudié ces feuilles, a constaté qu'elles « se trouvaient sous forme de petits paquets entassés, et qu'elles ne différaient pas de l'espèce cultivée aujourd'hui en Égypte, mais qu'à la face inférieure elles étaient couvertes d'un feutrage de poils blancs »; ce dernier caractère se retrouve sur les feuilles de la sépulture de Leukyôné, et en outre elles avaient été, comme celles de Dra-Abou-l-Negga, roulées en paquets globuleux avant d'être déposées sur la poitrine de la momie. La vigne d'Antinoé présente une autre particularité : ses lobes sont plus accusés et plus profondément dentés que dans la plupart des races de vignes cultivées en Europe, et se rapproche, par ces deux caractères, de certaines formes dites sauvages [2]. »

Dans des raisins rapportés de la nécropole de Hawara par Flinders Petrie, et remontant à l'époque gréco-romaine, Newberry a cru reconnaître le *Vitis vinifera* L., var. *corinthiaca* [3].

1. Loret, *loc. cit.* Cf. Schweinfurth, in *Bulletin de l'Institut égyptien*, 1884, no 5, p. 9; 1886, no 6, p. 260; Wilkinson, *op. cit.*, t. II, p. 413. Loret, *op. cit.*, pp. 13-15, donne la bibliographie française et étrangère relative à l'existence de la vigne dans l'ancienne Égypte.

2. Bonnet, *Plantes antiques des nécropoles d'Antinoé*, in *Ann. du mus. Guimet*, 1903, t. XXX, p. 157. Ce mémoire a paru en premier lieu dans le *Journal de Botanique*, 1902, t. XVI, p. 314.

3. Flinders Petrie, *Hawara, Biahma and Arsinoë*, Londres, 1890, p. 50 (Chapter *Botany*, by Percy E. Newberry). Entre autres musées, celui de Gizèh possède, salle LXXIII, toute une collection de fruits et de graines tirés des tombes égyptiennes.

Un vignoble égyptien pouvait être isolé, mais très souvent aussi il était contigu à un verger, et au centre du jardin attenant à l'habitation. Son aménagement ordinaire répondait aux dispositions suivantes [1] : les ceps étaient montés en treilles supportées par des traverses et des piliers; quelques vignes étaient conduites sans échalas et sans soutiens; d'autres

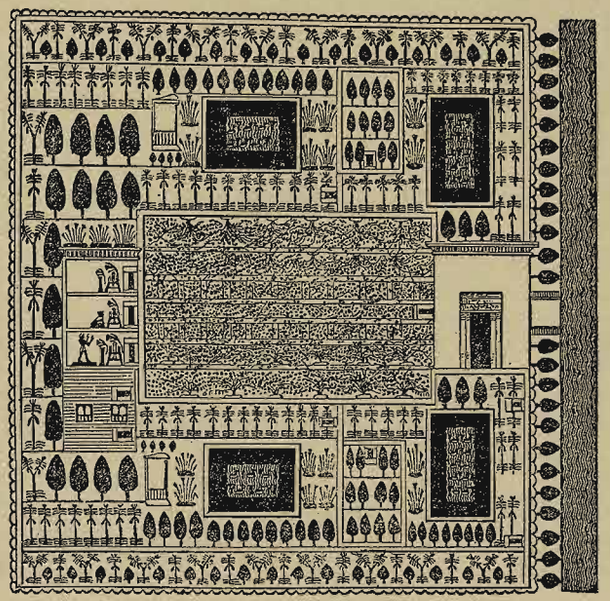


Fig. 38. — Jardin avec une vigne au centre et un canal d'irrigation. Peinture funéraire égyptienne [2].

formaient une série de berceaux, et l'on peut même conclure, d'après l'hiéroglyphe qui veut dire vignoble, que c'était le mode habituel de culture. Les vignes sur arbres ne paraissent pas avoir été employées. Les colonnes, souvent peintes, parfois en bois brut, dessinaient de nombreuses allées, qui permettaient le passage et conservaient un certain degré de fraîcheur en interceptant les rayons du soleil; l'ensemble présentait un coup d'œil agréable : un mur épais entourait l'enclos, le sépa-

1. Cf. Wilkinson, *op. cit.*, pp. 377-380; *The Egyptians in the time of the Pharaons*, pp. 13-64; Champollion-Figeac, *Egypte ancienne*, Paris, Didot, 1839, p. 177; Loret, *loc. cit.*; Ollivier-Beauregard, *op. cit.*, pp. 112 et sqs.

2. Gravure extraite de Wilkinson, *Mann. and cust.*, t. I, p. 377, d'après Rosellini.

rant du reste du jardin. De vastes réservoirs facilitaient des arrosages que le climat rendait nécessaires.

Plusieurs peintures funéraires nous révèlent le détail minutieux des opérations successives de la vendange, du foulage, du pressurage, de l'encavage du vin. Rosellini décrit de la façon suivante l'une de ces curieuses décorations : « Le tombeau est divisé en deux compartiments; dans le supérieur est représentée, à main gauche, la vigne où quatre hommes cueillent les raisins et en remplissent des vases qui ne paraissent pas tressés, mais plutôt faits de morceaux de bois ou douves, semblables à nos baquets. La forme et la structure de ces vases sont représentées d'une manière plus précise dans une scène semblable de vendange que l'on peut voir dans une tombe d'Aménemké toute proche ; ces vases paraissent être en tout conformes



Fig. 39. — Hiéroglyphe égyptien signifiant vignoble [1].



Fig. 40. — Scène de vendange, de foulage, de pressurage et d'encavage du vin.
Peinture de la tombe de Ménôthph, à l'est de la seconde Pyramide, à Beni-Hassan [2].

à nos baquets et servir aux mêmes usages. A gauche des vendangeurs, on voit six hommes qui pareillement foulent les raisins avec les pieds, en se tenant avec les deux mains à un bâton ou à une corde tendue en haut. Dans la partie inférieure, à gauche, le pressoir. Ensuite deux ouvriers qui, au moyen de deux petits vases, versent dans deux autres plus grands le vin pris dans le récipient placé sous le pressoir ; et derrière eux, assis à terre, un écrivain, la plume à l'oreille : devant lui, un vase et une table ou petit banc sur lequel est posée la *tablette de l'écrivain*. C'était un meuble ou plutôt un ustensile, d'un usage commun chez les

1. Gravure extraite de Wilkinson, *Mann. and cust.*, t. I, p. 380.
2. Gravure extraite de Rosellini, *I monumenti civili dell' Egitto e della Nubia*, Pise, 1834, t. II, pl. XXXVII. V. dans la suite de notre ouvrage d'autres peintures du même genre.

Égyptiens, puisque les écrivains et les peintres également l'employaient et s'en servaient pour contenir les plumes et l'encre, les pinceaux et les couleurs. Ici l'écrivain plonge la plume dans la peinture rouge contenue dans la petite écuelle placée à côté de celle où se trouve l'encre. Il est donc probable qu'ils faisaient de même dans les livres d'administration économique, pour mettre en évidence avec la sanguine la division des parties. D'où il résulte que l'écrivain figuré représente certainement celui à qui incombait le soin de prendre note du vin produit par la vendange, et les deux vases qu'on voit derrière lui doivent être les mesures suivant lesquelles s'évaluait la supputation de son administration [1]. »

Le moment de la maturité en Égypte tombait au mois epiphi, qui correspondait à la fin de juin et au commencement de juillet. Quand les raisins étaient cueillis, on les déposait avec soin dans des cuveaux ou corbeilles qu'on portait au pressoir, sur la tête ou sur les épaules, ou suspendues à une perche. Ceux destinés à la table étaient mis sur des claies et couverts de feuilles de palmier, de vigne ou d'autres arbres, puis serrés, à la maison, dans des fruitiers faits pour cette destination. Parmi les travailleurs occupés à la cueillette des fruits faut-il signaler la présence fréquente de singes qui paraissent les aider dans leur tâche? Ce détail est au moins bizarre.

Plusieurs vins d'Égypte n'étaient pas sans quelque renom : tel celui de la bouche Sébennytique du Nil, qu'on obtenait par le mélange de trois espèces de plants : le thasien, sorte de raisin très doux ; l'æthale et le peucé [2] ; tel le vin blanc du lac Maréotis, très abondant, et produit par un plant particulier sur un sol graveleux [3]. Ce vignoble, voisin du précédent, était dans les environs d'Alexandrie, et se nomme Ut dans les inscriptions hiéroglyphiques. Athénée dit de son vin : « Sa couleur est blanche, sa qualité excellente; il est doux et léger, avec un fort bouquet. Il n'est pas astringent et ne fait pas mal à la tête ». Strabon affirme qu'il pouvait beaucoup vieillir. Cependant Athénée l'estimait inférieur au vin de Ténia, qui était blanc et excessivement généreux, avec un arome délicieux. Le vin du lac Maréotis fut illustré par Cléopâtre. Un nome, celui d'Arsinoë, était remarquable par sa richesse en huile, en légumes et en vin [4]. Des papyrus signalent le vignoble Tzetzé, au sud

1. Traduit de Rosellini, *op. cit.*, t. I, p. 49.
2. Pline, *H. N.*, XIV, 9, 2 ; 22, 2.
3. Virgile, *Géorg.*, II, v. 91 ; Strabon, *op. cit.*, XVII, 1, 14 ; Athénée, *op. cit.*, 33 cd.
4. Strabon, *op. cit.*, XVII, 1, 35. Pline cite deux nomes portant le nom d'Arsinoë.

de l'Égypte, et le To-Kens, premier nome de la Haute-Égypte, dont un des cantons portait même le nom de Arp, ou vin ; ils citent encore le vin de Kakémé, et le Kenemen, dont on ignore la provenance.

La Thébaïde, surtout autour de Coptos, donnait un vin fort léger, et si salutaire que les malades pouvaient en prendre sans inconvénients, même pendant une fièvre. Dans le nome Mendésian, en Basse-Égypte, on récoltait un vin qui était doux. Enfin le vin d'Anthylla, venu sur un sol rocheux, était, au dire d'Athénée, supérieur à tous les autres. Quant au vin d'Antiphres, il était, d'après Strabon, un perpétuel sujet de quolibets.

M. Loret a pu relever, en dépouillant les textes hiéroglyphiques, les dix espèces de vin que voici : vin blanc, vin rouge, vin supérieur, vin second, vin syénite, vin du Nord, vin du Centre, vin Tekhes, vin Neha, vin Sekhi. La plupart de ces vins, ajoute ce savant, étaient déjà distingués à l'époque des Pyramides [1].

Tout ce que nous venons de dire de la viticulture égyptienne rend surprenante cette assertion d'Hérodote que « les Égyptiens usent d'un vin fait d'orge, parce qu'ils n'ont point de vignes [2] ». Cependant il est difficile de croire à une erreur de l'historien. La seule explication possible est qu'il n'a entendu parler que des habitants de la Haute-Égypte qui, effectivement, ne possédèrent jamais la vigne, pas plus d'ailleurs que leurs voisins du sud, les Éthiopiens, auxquels la vigne et même le vin furent complètement inconnus [3]. Cette opinion permettrait ainsi de concilier le dire d'Hérodote avec les innombrables mentions que font de la vigne et du vin dans ce pays les anciens écrivains et les monuments. Wilkinson invoque même le regret qu'éprouvèrent les Israélites à laisser la vigne d'Égypte, comme une preuve manifeste de son abondance, puisqu'un peuple réduit à l'état d'esclavage pouvait se procurer à volonté des raisins [4]. Et Dion Cassius, reprochant aux Égyptiens leur amour excessif du vin, l'attribue à ce fait que c'est aux environs de Plinthine, c'est-à-dire précisément en Égypte, que fut d'abord cultivée la vigne, ainsi que l'avance Hellanicus de Mitylène [5]. Bien plus, le vin était assez commun pour qu'il fît la matière d'un impôt en nature dont le paiement est

1. Loret, *op. cit.*, p. 101.
2. Hérodote, *Hist.*, II, 77.
3. Strabon, *op. cit.*, II, 3, 4.
4. *Nombres*, XX, 5 ; cf. Wilkinson, *Mann. and cust.*, t. I, p. 383.
5. Dion Cassius, *Histoire romaine*, I, 25. Sur la vigne en Égypte, cf. aussi Diodore, *Bibl.*, I, 36. Hellanicus de Mitylène vivait au ve siècle avant notre ère : Athénée lui a emprunté aussi la même légende.

fort souvent représenté dans les tombes égyptiennes : telle la tombe de Nakht, à Thèbes, où le défunt est figuré surveillant la rentrée des contributions, qui consistaient en blé, vin et autres denrées.

Il paraît donc de toute évidence qu'Hérodote n'a pu commettre l'inexactitude qu'on lui reproche, et que « son assertion ne peut regarder que les habitants de la partie ensemencée de l'Égypte, car c'est d'eux qu'il parle expressément dans le chapitre où il affirme qu'il n'y a pas de vigne, et c'est par cette explication de cette même assertion que les paroles d'Hérodote ne se trouveront plus en contradiction flagrante avec les monuments les plus authentiques, et, sans nul doute, antérieurs de bien des siècles au temps où l'écrivain grec visita l'Égypte, comme le sont ceux d'Eléthya, Beni-Hassan, Gizèh et Thèbes [1] ».

Quelque abondante que fût la production vinicole, celle-ci, circonscrite à peu près uniquement à la Basse-Égypte, suffisait à peine au trafic intérieur : aussi le pays des Pharaons était-il un excellent débouché pour les vins étrangers, ceux de Grèce et de Phénicie en particulier : l'importation s'en faisait dans des amphores, qui, une fois vides, étaient utilisées à transporter de l'eau de Memphis aux frontières de Syrie [2].

La Cyrénaïque, à l'ouest de l'Égypte, récoltait une assez grande quantité de bons vins : mais nous n'avons aucun renseignement sur eux. Même obscurité en ce qui concerne la Libye : Strabon nous apprend seulement qu'à sept jours d'Abydos se trouve la première oasis de Libye « fertile en vin [3] » ; encore peut-il bien ne s'agir là que d'une espèce de vin de palmier.

L'ennemie séculaire de Rome, Carthage, patrie de l'illustre Magon, se devait à elle-même, pour sa propre sécurité, et devait à la gloire de ce grand homme, de ne pas se montrer inférieure dans la science de l'agriculture. La vigne ne pouvait manquer d'y avoir une place prépondérante. Platon a beau nous raconter, dans ses *Lois*, que le vin était interdit aux habitants de Carthage, à ses guerriers, aux magistrats, aux juges, aux esclaves : cette austérité nous est parfaitement suspecte, et elle nous a tout l'air d'une invention vertueuse du divin philosophe en mal d'utopie. Magon n'était pas allé puiser à l'étranger ses enseignements tout pleins d'une expérience profonde ; il ne les tenait pas non plus de seconde main : ils étaient le fruit d'une longue et intelligente

1. Champollion, *op. cit.*, p. 194 ; cf. Manzi, *La vitic. pres. i Rom.*, p. 111, n. 1.
2. Hérodote, *op. cit.*, III, 6.
3. Strabon, *op. cit.*, XVII, 1, 42.

pratique, et c'est dans le champ fertile des splendides vignobles de son pays, vantés par Strabon, qu'il l'avait exercée. Pline nous rappelle même un jeu de mots que ses contemporains faisaient au sujet de certains usages puniques : en Italie, disaient-ils, on enduit les murailles de chaux et on met de la poix dans le vin ; mais à Carthage on fait tout le contraire : les Carthaginois enduisent leurs maisons de poix et mettent la chaux dans le vin [1]. Le même auteur prétend qu'une vigne de Tacape, sur la Petite Syrte, donnait deux récoltes par an [2]. Carthage exportait le superflu de ses vins, qu'elle venait échanger dans le port de Charax, sur la Grande Syrte, contre le silphium [3].

La Mauritanie, qui englobait, outre la Tunisie, l'Algérie et le Maroc actuels, a laissé peu de souvenirs sur ses vignes : Pline dit seulement « qu'autour de l'Atlas on voit des indices qui montrent que le sol a été jadis habité et que ce sont des restes de vignobles et de plants de palmiers [4] ». Et cependant cette contrée dut jouir quelque jour d'une réelle prospérité viticole, disparue sans doute avec les malheurs des temps, puisqu'un cap de la côte portait le nom d'Ampelusia (ἄμπελος, vigne), d'après Pline et Pomponius Méla. Le climat et le terroir y étaient même éminemment favorables, si l'on en juge d'après ce fait, rapporté par Strabon, que les vignes y parvenaient à une grosseur telle que deux hommes pouvaient à peine les étreindre et y donnaient des grappes longues d'une coudée [5]. Enfin, une inscription de Rome nous rappelle qu'un certain Ti. Claudius Docimus était négociant en salaisons et importateur de vin de Mauritanie : « Negotians salsamentarius et vinariarius maurarius [6]. »

1. Pline, *H. N.*, XXXVI, 48, 1 ; XIV, 24, 1.
2. Pline, *H. N.*, XVIII. Cette affirmation n'est pas forcément fausse : ne voyons-nous pas au Brésil des vignes présenter la même fécondité ?
3. Strabon, *op. cit.*, XVII, 2, 20.
4. Pline, *H. N.*, V, 1, 13.
5. Strabon, *op. cit.*, XVII, 2, 4.
6. *C. I. L.*, VI, 9676. Nous voudrions pouvoir citer quelques noms de localités de l'Afrique romaine qui aient laissé un souvenir dans les annales de la viticulture. Nous sommes malheureusement obligé de nous en tenir à des généralités. Beaucoup de régions aujourd'hui presque désertiques étaient jadis couvertes d'olivettes et de vignobles : tels les environs de Tébessa, de Lambèse, de Timgad. Les ruines fréquentes de fermes qu'on y rencontre avec des moulins à huile, nous sont garantes de cette fortune passée. Le Maroc, avec sa fertilité supérieure à celle même de l'Algérie, colonisé aussi par les Romains, dut sûrement participer à un état qui ne fait aucun doute. L'œuvre que nous y avons entreprise nous vaudra peut-être quelque jour des révélations intéressantes. En Tunisie, les fameuses inscriptions d'Henchir-Mettich et d'Aïn-Ouassel, dont nous nous occuperons en leur lieu, qui réglaient de façon méticuleuse les conditions de culture de la vigne dans les *latifundia*, sont une preuve irrécusable de son importance. Toutefois, notre impression est que les Romains usaient des vins de ces contrées comme vins de consommation courante, mais que c'est à l'Italie et à la Grèce qu'ils demandaient leurs vins fins. Toutes les amphores à inscriptions exhumées à Carthage tendent à faire foi de la justesse de cette idée : on n'y voit en effet que des noms de vins italiens ou grecs, vins de Sicile, de Pouzzoles, de Falerne, de Rhodes, etc. ; il peut y avoir doute pour un seul vin, celui du domaine inconnu de Gerilinianus : cf. Delattre, *Le mur à amphores de la colline de Saint-Louis*, in *Bulletin archéologique*, Paris, 1894 ; *C. I. L.*, VIII, 22640, 1, 8, 20-22, 60. Le mausolée de Kasrine, dans le Sud-Tunisien, relate parmi les délices que l'homme s'ingénie vainement à acquérir pendant sa vie terrestre, les parfums d'Orient, les étoffes d'Egypte, l'huile d'Espagne, les bêtes sauvages de la Libye, les produits des ateliers de la Gaule, etc., et le vin de la riche Campanie : pas un mot des vins du pays.

Europe. — C'est en Europe que la viticulture antique prit son essor le plus complet. La nature, tout autant que le génie des peuples qui occupaient le littoral septentrional de la Méditerranée, contribua à faire de cette partie du monde le terrain le plus apte à s'approprier et à développer ce germe de bien-être et de richesse.



Fig. 41. — Monnaie de Byzance. Bibliothèque Nationale.

C'est peut-être d'Orient ou d'Égypte, comme nous l'avons dit, que les Grecs et les Thraces reçurent les premières leçons de viticulture. Mais les élèves ne tardèrent pas à dépasser de beaucoup les maîtres. Bientôt le territoire continental et surtout insulaire de l'Hellade ne fut plus qu'un immense vignoble qui inonda de ses vins, habilement préparés, toute l'Europe, l'Italie, les Gaules, l'Espagne, jusqu'aux rivages de l'Atlantique, en attendant qu'il leur fournît des armes contre sa prospérité même en leur envoyant ses plants et ses méthodes culturales.

Les bords du Pont-Euxin et de la Caspienne, aux extrêmes confins de l'Europe et de l'Asie, quoique assez peu propices à la vigne, dans certaines de leurs régions au moins, réussissaient cependant à l'élever, mais avec de grandes précautions : Strabon rapporte que durant l'hiver on était obligé d'enfouir les ceps sous des amas de terre [1]. Virgile dit que chez les Scythes le froid était tel que le vin se solidifiait et qu'il fallait le couper avec une hache [2].



Fig. 42. — Monnaie de Byzance. Bibliothèque Nationale.

Les Gètes, vers l'embouchure de l'Ister, étaient plus favorisés : mais il leur arriva une singulière aventure. A l'époque romaine, une sorte de charlatan étranger, nommé Byrebistas, eut assez d'ascendant sur ces peuplades pour les persuader de couper leurs vignes et de renoncer à l'usage du vin [3]. Quant aux Albani, dont le territoire s'étendait sur les pentes nord du Caucase et longeait la Caspienne,

1. Strabon, *op. cit.*, VII, 3, 18.
2. Virgile, *Géorg.*, III, v. 364.
3. Strabon, *op. cit.*, VII, 3, 11.

leur terroir était si fertile qu'ils ne bêchaient jamais les vignes, et qu'ils ne les taillaient que tous les cinq ans. Et malgré ces façons sommaires, les jeunes ceps donnaient une récolte à leur seconde feuille, et les ceps adultes produisaient en telle abondance, qu'on laissait toujours aux branches une partie de la récolte [1].



Fig. 43. — Monnaie de Maronée.

De toutes les contrées d'Europe, la Thrace fut peut-être la plus anciennement réputée pour ses vins, et celle qui conserva le plus longtemps son prestige : Homère raconte que c'est avec du Maronée qu'Ulysse enivra Polyphème [2], et neuf siècles plus tard, Pline pouvait écrire que ce cru n'avait rien perdu de son antique célébrité [3]. Selon la tradition Maronée était une colonie de Chios, et servit de résidence à Maron, fils d'Evanthe, petit-fils de Bacchus.

C'est dans la presqu'île Chalcidique que la Macédoine avait ses principaux vignobles : on citait parmi eux le vin d'Acanthe [4], sur le golfe Piérique ; celui de Mendé [5] et de Schione, villes situées entre les golfes de Thermaïque et Toromaïque. La Thessalie possédait le cru d'Héraclée, voisin des Thermopyles ; l'Épire, celui d'Ambracie, qu'on trouve sur la liste du médecin Apollodore, en compagnie de l'Œnéate, cru d'Illyrie. Cette dernière province était une des plus riches productrices de vin [6].



Fig. 44. — Monnaie de Philippe II de Macédoine. Bibliothèque Nationale.

La Grèce centrale avait peu de grands vins. Ainsi la plus grecque des provinces grecques, l'Attique, faisait assez triste figure dans le cortège de Bacchus : un seul nom de vin est parvenu jusqu'à nous, le Chrysattikos, ou vin d'or, et ce vin d'or était un vin artificiel [7]. Du fait de cette pénurie, les îles de la mer Egée avaient en la ville d'Athènes une excellente cliente.

Le Péloponèse était mieux partagé : l'Achaïe pouvait invoquer ses trois crus de Sicyone [8], de Phlionte [9] et de Corinthe [10]. Les vins d'Argos

1. Strabon, *op. cit.*, XI, 4, 3.
2. Homère, *Odys.*, IX, v. 196 et sqs ; cf. Tibulle, *Élég.*, IV, 1, v. 57 ; Properce, *Élég.*, II, 33, v. 32.
3. Pline, *H. N.*, XIV, 6, 1.
4. Athénée, *op. cit.*, I, 30 e.
5. Athénée, *op. cit.*, I, 29 d e f ; 31 a ; IV, 129 d, etc.
6. Strabon, *op. cit.*, VII, 5, 10.
7. Alexandre de Tralles, édit. Guinterio, Bâle, 1556.
8. Pline, *H. N.*, XIV, 9, 2.
9. Athénée, *op. cit.*, I, 27 d.
10. Alexis ap. Athénée, *op. cit.*, I, 30 f.

et d'Arcadie n'étaient presque plus qu'un souvenir à l'époque romaine. Alcman citait avec éloges le vin de Carystos, en Arcadie, d'Œnonte et de Pitané ; il attribuait un bouquet délicat à un vin que l'on récoltait sur les « Sept collines », près de Sparte. Mais au temps d'Alcméon, 600 ans avant Jésus-Christ, un seul dème dans toute la Laconie faisait des vins apyres, c'est-à-dire qui n'eussent pas subi l'action du feu dans leur préparation [1].



Fig. 45. — Monnaie d'Œnoé d'Icarie. Bibliothèque Nationale.

Homère vantait les beaux vignobles de la ville d'Arné, en Béotie [2] ; mais les meilleurs vins se récoltaient à Tanagra et à Anthédon [3]. Bizarre était, dit-on, la propriété du vin d'Hérée qui ôtait aux hommes la raison, et rendait les femmes fécondes ; par contre, les vins de Cérynia et de Trézène provoquaient les avortements [4]. En Messénie, nous ne trouvons qu'un nom à rappeler, celui de Pylos. Homère, enfin, nous a transmis la mémoire de Pédase « riche en vignoble » [5].

Bien des réputations locales ont dû, évidemment, ne jamais dépasser les limites étroites d'un très petit nombre de siècles, et s'éteindre sans laisser de traces dans les œuvres des écrivains. Çà et là, toutefois, un nom de ville, celui d'un canton, dans lesquels on retrouve la racine du mot οἶνος, vin, en disent long sur l'industrie où excellaient les habitants, et nous renseignent mieux que ne le ferait un texte sur l'état d'une culture, assez florissante pour valoir à une localité de tirer son nom du produit qui faisait sa fortune : ainsi deux villes s'appelaient Œniades, l'une en Thessalie et l'autre en Acarnanie ; Œnus était une ville de Laconie ; Œnopie et Œnone désignaient anciennement l'île d'Egine ; Œnoé s'appliquait à la fois à un dème et à une ville de l'Attique, et à une île de la mer Egée ; Œnophyta était une bourgade béotienne.



Fig. 46. — Monnaie d'Issa. Bibliothèque Nationale.

Tout autour de la Grèce, comme les perles détachées d'un collier, des îles innombrables piquaient sur les flots et le ciel toujours bleus de la mer Ionienne et de la mer Egée, l'opulence verdoyante de leurs vignobles,

1. Athénée, *op. cit.*, I, 31 c ; Strabon, *op. cit.*, X, 1, 6.
2. Homère, *Il.*, II, v. 507 ; nous avons vu que dès la période du bronze la vigne devait être cultivée à Orchomène.
3. Dicéarque, *Fragments*, 59, 8, 23.
4. Ælien, *Var. histor.*, XIII, 6.
5. Homère, *Il.*, IX, v. 152.

les plus fameux peut-être de toute l'antiquité : ce fut, à vrai dire, le berceau où naquit la gloire vinicole de la Grèce.

C'était d'abord Issa, sur la côte illyrienne [1] ; puis Corcyre [2] (Corfou), le pays des Phéaciens, la patrie de la gracieuse Nausicaa : lorsque Ulysse, après son naufrage, est jeté sur le rivage de Corcyre, et se présente en



Fig. 47. — Monnaie de Corcyre. Bibliothèque Nationale.



Fig. 48. — Monnaie de Mycone. Bibliothèque Nationale.



Fig. 49. — Monnaie de Ténos [3].

suppliant devant la fille du roi, celle-ci, prise de pitié, conduit aussitôt le héros au palais paternel « entouré de vignes fertiles ». Le poète assure même qu'elles y portaient en même temps des fruits mûrs, d'autres verts et d'autres en fleurs [4] ; mais c'est exagération de poète. Le minuscule royaume du fils de Laërte nourrissait aussi de beaux vignobles : le



Fig. 50. — Drachme d'Erétrie [5]. Bibliothèque Nationale.



Fig. 51. — Monnaie de Céos. Bibliothèque Nationale.



Fig. 52. — Monnaie de Julis de Céos [6].

prudent Ulysse, en y débarquant après une absence qui n'avait pas duré moins de vingt années, se réfugie tout d'abord chez le pâtre Eumée qui lui offre du vin ; et le vieux Laërte, pour échapper au pénible spectacle de ses greniers pleins de vin mis au pillage par les audacieux prétendants de Pénélope, vit retiré dans une cabane construite au milieu des vignes.

Un peu au nord d'Ithaque, Leucade ; au sud, Mystos, en face de l'Acarnanie, et Zacynthe avaient des vins réputés [7]. La Crète fabriquait un

1. Athénée, *op. cit.*, I, 28 d.
2. Xénophon, *Helléniques*, édit. Buchon, Orléans, Herluison, 1875, VI, 2.
3. Gravure extraite de Babelon, *Tr. mon. gr. et rom.*, pl. LXI, fig. 13.
4. Homère, *Odys.*, VII, v. 121.
5. Erétrie, ville d'Eubée sur l'Euripe, aujourd'hui Palœa-Castro, détruite par les Perses en 490 avant Jésus-Christ.
6. Gravure extraite de Babelon, *op. cit.*, pl. LX, fig. 20.
7. Plaute, *Poenulus*, édit. Nisard, Paris, 1844, v. 697 ; Pline, *H. N.*, XIV, 9, 2 ; Athénée, *op. cit.*, I, 33 b.

excellent *passum* et d'autres bons vins ordinaires [1]. Les vins de Théra, de Naxos, où coulait, suivant la légende, une source naturelle de vin [2], d'Icare, de Mycone [3], de Ténos étaient fort estimés. L'Eubée possédait deux crus connus : celui d'Orée, au nord, et de Caryste, au sud [4].



Fig. 53. — Tétradrachme de Ténédos. Bibliothèque Nationale.

Cos récoltait deux espèces de vins : le vin noir, très capiteux, et d'où on extrayait la *faecula coa*, sorte de tartre usité en cuisine comme condiment, et en médecine comme stimulant dans l'atonie de l'estomac [5] ; et le vin blanc, qui était doux [6]. mais causait des maux de tête en raison de la quantité d'eau de mer qu'il fallait y ajouter pour en assurer la conservation. Le vin de Cos était si recherché des Romains [7], que, vu son prix et la difficulté de s'en procurer, il n'était pas souvent possible d'en avoir d'authentique : aussi Caton, toujours ingénieux dans l'art des économies, avait-il inventé une recette pour le pasticher avec du vin d'Italie [8].



Fig. 54. — Monnaie de Chios. Bibliothèque Nationale.

Le Sciathos et le Lemnos figuraient encore, et non sans honneur, sur cette liste d'élection [9], dépassés eux-mêmes en célébrité par le Thasos [10]. L'illustre Chios cependant les éclipsait tous, avec ses deux crus de l'Arvisien [11] et des Phanées que Virgile proclamait le roi des vignobles, « rex ipse Phanaeus [12] ! »

1. Pline, *H. N.*, XIV, 11, 1 ; Ælien, *op. cit.*, XII, 31.
2. Properce, *op. cit.*, III, 17, v. 27 ; cf. Rhodigin, *Antiq. lect.*, XXII, 13, p. 1242.
3. Pline, *H. N.*, XIV, 9, 2 ; Athénée, *op. cit.*, I, 30.
4. Pline, *loc. cit.* ; Athénée, *op. cit.*, I, 31 d.
5. Horace, *Sat.*, II, 4, v. 73 ; II, 8, v. 9.
6. Horace, *Sat.*, II, 4, v. 29.
7. Plaute, *loc. cit.* ; Pline, *H. N.*, XIV, 10, 2 ; Perse, *Satires*, édit. Nisard, Paris, 1903, V, v. 135 ; Athénée, *op. cit.*, I, 33 b.
8. Caton, *De re rustica*, édit. Nisard, Paris, 1903, CV : « Versez vingt quadrantals de moût dans une chaudière d'airain, et mettez sur le feu, que vous éteindrez aussitôt que le vin bouillonnera. Après refroidissement transvasez dans un fût de la contenance de quarante setiers. Faites dissoudre dans un vase à part un boisseau de sel dans un quadrantal d'eau douce, et versez dans le fût. Broyez du souchet odorant, du calamus, et mettez un setier pour aromatiser. Trente jours après, placez la bonde, et au printemps mettre dans des amphores. Exposez pendant deux ans au soleil, ensuite rentrez le vin : il rivalisera avec le vin de Cos ! »
9. Athénée, *op. cit.*, I, 30 f.
10. Aristophane, *Plutus ; les Chevaliers ; l'Assemblée des femmes, passim* ; Alexis, *Comédies*, in Meineke, *Fragmenta comicorum graecorum*, Berlin, 1840, t. III, p. 263 ; Plaute, *loc. cit.* ; Virgile, *Géorg.*, II, v. 91 ; Pline, *H. N.*, XIV, 9, 1 ; 16, 1 ; Athénée, *op. cit.*, I, p. 28 ; Ælien, *op. cit.*, XII, 31.
11. Pline, *H. N.*, XIV, 9, 1 ; Strabon, *op. cit.*, XIV, 1, 35.
12. Alexis, *loc. cit.* ; Plaute, *Curculio*, v. 79 ; Virgile, *Géorg.*, II, v. 98 ; Horace, *Epodes*, IX, v. 34 ; Tibulle, *op. cit.*, II, 1, v. 28 ; Ælien, *op. cit.*, XII, 31 ; Sidoine Apollinaire, XVII, v. 15.

A tous les autres vins, le médecin Apollodore préférait celui de la petite île de Péparèthe, qui n'atteignait la perfection de ses qualités que vers la sixième année [1] : il semble avoir été peu connu, à cause sans doute de la minime quantité qu'on en récoltait. De pair avec le Chios marchait le Lesbos avec son cru de Méthymne [2]. Il avait, dit-on, le goût d'eau de mer naturellement, et il fut mis à la mode à Rome vers l'an 450, par le médecin Erasistrate [3]. Citons encore le Samos, l'Œnoé, le Chypre classés par Pline parmi les vins de choix [4], et le vin de Rhodes « délice des desserts et des dieux qu'on y invoque [5] », et qui se rapprochait beaucoup, paraît-il, du Cos [6]. Rhodes exportait beaucoup son vin ; les potiers qui fabriquaient les amphores dans lesquelles on l'expédiait, imprimaient dans la pâte des vases leur nom qu'ils faisaient suivre d'une grappe de raisin à titre de marque d'origine [7].

Denys d'Halicarnasse conte dans ses *Antiquités romaines*, fort de l'autorité de l'historien grec Phérécyde, et de Sophocle dans sa tragédie de *Triptolème*, qu'Œnotrus, fils de Lycaon, vint, à la tête d'une colonie d'Arcadiens, s'établir en Italie. Il trouva le pays fertile, mais inculte et abandonné. Il le mit en valeur et l'appela de son nom, Œnotrie [8]. Œnotrie, c'est-à-dire la Vineuse, tel aurait donc été le nom primitif de la patrie de Romulus [9]. Deux petites îles portaient encore, au temps de Pline, le nom d'Œnotrides [10]. Une autre tradition veut, il est vrai, que l'appellation d'Œnotrie n'ait appartenu qu'à une faible région du Brutium, dont la race aurait remonté à une antiquité égale à celle des Sabins [11], et que les deux noms, Œnotrie et Sabine, aient eu respectivement pour étymologie les racines des mots οἶνος, vin, et σαβός ou σαπός, vin doux, qui témoignaient ainsi à leur manière de l'habileté de ces peuples indigènes à cultiver la vigne [12]. Il est sûr que la lambrusque, ou vigne sauvage, « labrusca, hoc est vitis silvestris », comme s'exprime Pline, occupa de

1. Aristophane ap. Athénée, *op. cit.*, I, 29 af ; Pline, *H. N.*, XIV, 9, 2.
2. Alexis, *loc. cit.* ; Virgile, *Georg.*, II, v. 90 ; Properce, *op. cit.*, IV, 8, v. 38 ; Silius Italicus, *op. cit.*, VII, v. 211 ; Ælien, *op. cit.*, XII, 31.
3. Plaute, *Poen.*, v. 697 ; Horace, *Od.*, I, 17, v. 21 ; *Epod.*, IX, v. 34 ; Properce, *op. cit.*, I, 14, v. 2 ; Pline, *H. N.*, XIV, 9, 1 ; Athénée, *op. cit.*, I, 28 e f ; 29 b c ; 31 a ; 32 f.
4. Pline, *H. N.*, XIV, 9, 2.
5. Virgile, *Georg.*, II, v. 102 ; cf. Ælien, *op. cit.*, XII, 31.
6. Pline, *H. N.*, XIV, 10, 2 ; Athénée, *op. cit.*, I, 31 e, 32 e.
7. Ce n'est pas seulement comme marque de fabrique qu'on voit employer une grappe de raisin ; le R. P. Delattre, à l'amabilité de qui nous devons ce détail, nous a dit l'avoir rencontrée plusieurs fois comme effigie sur des plombs de douane ramassés à Carthage.
8. Denys d'Halicarnasse, *Antiquités romaines*, Paris, Didot, 1886, I, 11-13.
9. Cf. Aristote, *Politique*, Leipzig, Teubner, 1886, VII, 9, 2.
10. Pline, *H. N.*, I, 13.
11. Denys d'Halic., *loc. cit.*
12. Hérodote, *op. cit.*, I, 167 ; Strabon, *op. cit.*, VI, 1, 4 ; cf. Manzi, *op. cit.*, p. 20 et n. 3-4.

toute éternité le sol italien et y précéda les premiers habitants. Les auteurs anciens déjà affirmaient qu'elle était autochtone [1]. Quant à la culture de la vigne, aucun document ne permet de préciser à quelle époque elle fit son apparition [2]. Dès le temps d'Homère, la Sicile avait conquis une grande renommée vinicole, et les *XII Tables* mentionnent des *vineae* [3]. Cinq siècles avant Jésus-Christ, Sophocle pouvait dire de l'Italie que c'était la terre de prédilection de Bacchus !

Ce furent des Grecs qui, selon l'opinion de Plutarque, introduisirent la vigne en Italie, et cela aux origines mêmes de Rome [4]. Si Plutarque entendait par là que les plants italiens eurent pour ancêtres des plants grecs, son affirmation est exacte. Des navigateurs et des colons venus de l'Orient, Grecs ou Phéniciens, plantèrent vraisemblablement dans cette partie de l'Italie, dont ils firent la Grande Grèce, les variétés qui prospéraient dans la mère-patrie. De là, celles-ci se propagèrent dans le reste du pays, où elles se transformèrent sous l'influence du nouveau milieu. Nous verrons, en traitant de l'ampélographie ancienne, que nombre d'espèces étaient connues sous des vocables attestant leur filiation levantine.

Pline nous apprend qu'il existait à son époque environ quatre-vingts crus classés, et que dans ce chiffre l'Italie seule entrait pour les deux tiers [5]. Et il assure n'énumérer que les vins « qui ont pour eux le suffrage du temps » quoiqu'il sache bien, remarque-t-il non sans malice, que « chacun estime son vin le meilleur [6] ! » A la suite du Naturaliste, passons en revue cette troupe d'élite, en l'ordonnant et en la complétant par des indications tirées d'autres écrivains.

La Sicile, l'une des plus vieilles provinces vigneronnes de l'Italie, produisait aux environs de Messine le Mamertin, placé comme mérite, par Jules César, au quatrième rang des vins, jugement confirmé par Strabon [7] ; le Potulan ou Potitianum, ainsi nommé du premier viticulteur qui l'obtint ; le Taurominium, qu'on faisait souvent passer pour du

1. Diodore, *op. cit.*, III, 62.
2. D'après M. Stummer, elle remonterait, en Italie, jusque vers l'an 1000 avant Jésus-Christ. Cet auteur signale une station de la période du fer dans l'Italie septentrionale où apparaît cette culture, et une autre en Bosnie.
3. Homère, *Od.*, IX, v. 110-111 ; *Les XII Tables* (Tabula VI), De dominio et possessione : « Tignum junctum aedibus vineave et concape ne solvito ».
4. Plutarque, *Aqua an ignis utilior*, Paris, Didot, 1844, VII. Sur la culture de la vigne dans l'ancienne Rome, cf. Voigt, *Die XII Tafeln*, 1883, II, 30.
5. Pline, *H. N.*, XIV, 13, 1. On pourra consulter Baccius Andreas, *De naturali vinorum historia, de vinis Italiae, et de conviviis antiquorum*, Rome, 1596 ; Peignot, *Des comestibles et des vins de Grèce et d'Italie en usage chez les Romains*, Dijon, 1822.
6. Pline, *H. N.*, XIV, 8, 10.
7. Strabon, *op. cit.*, VI, 2, 3.

Mamertin [1]; le Syracuse [2]. Catane avait des vignes d'une extraordinaire fertilité, grâce, croyait-on, aux cendres de l'Etna [3].



Fig. 55. — Monnaie de Naxos de Sicile. Bibliothèque Nationale.

Le Brutium était honorablement connu pour ses vins de Consentia, de Tempsa [4], de Rhégium [5]. Les Brutiens payaient même un impôt en nature qui consistait en vin [6].

Les vins de Lucanie avaient quelque valeur, surtout ceux de Buxentum [7], ceux des collines de Sybaris, et ceux de Thurium et de Lagarie. Ce dernier avait été lancé par Messala, qui lui attribuait sa guérison [8]. L'Apulie était bien pourvue de grands vins, parmi lesquels on distinguait ceux de Tarente, de Babie [9], du mont Aulon [10].



Fig. 56. — As libral de Tuder d'Ombrie. Bibliothèque Nationale.

Le Samnium, avec ses vins passablement inférieurs de Bénévent [11], d'Allifes [12] et ses vins péligniens [13]; le Picénum avec ses crus du canton de Prætutia [14], d'Ancône [15], de Palma [16]; l'Ombrie, avec son unique cru de Spolète [17], ne nous arrêteront pas plus longtemps: il nous tarde d'arriver aux deux provinces jumelles, le Latium et la Campanie, qui étalaient aux portes de la ville la splendeur de leurs vignobles, qu'ont rendus immortels les poètes et les naturalistes, les graves historiens et les philosophes sévères. Rome elle-même ne produisait sur la colline vaticane

1. Pline, *H. N.*, XIV, 8, 6; Martial, *Epigrammes*, édit. Nisard, Paris, XIII, 117; Dioscoride, *op. cit.*, V, 10; Athénée, *op. cit.*, I, 27 d.
2. Ælien, *op. cit.*, XII, 31.
3. Strabon, *op. cit.*, V, 4, 8; VI, 2, 3. Agrigente, autre ville de Sicile, portait un pampre sur ses monnaies.
4. Pline, *H. N.*, XIV, 8, 9.
5. Athénée, *op. cit.*, I, 26 e.
6. *Code Théodosien*, XIV, 4, 4.
7. Athénée, *op. cit.*, I, 27 a.
8. Pline, *H. N.*, XIV, 8, 9; Strabon, *op. cit.*, VI, 1, 14.
9. Pline, *loc. cit.*; Martial, *op. cit.*, XIII, 125; Athénée, *op. cit.*, I, 27 c.
10. Horace, *Od.*, II, 6, v. 18 :

.....Amicus Aulon
Fertili Baccho.....

11. Athénée, *op. cit.*, I, 31 e.
12. Silius Italicus, *op. cit.*, XII, v. 526.
13. Martial, *op. cit.*, I, 26, v. 5; Athénée, *op. cit.*, I, 26.
14. Dioscoride, *op. cit.*, V, 10-11; Strabon, *op. cit.*, V, 4, 2.
15. Strabon, *loc. cit.*
16. Pline, *H. N.*, XIV, 8, 7; Silius Italicus, *op. cit.*, XV.
17. Martial, *op. cit.*, XIII, 120; Athénée, *op. cit.*, I, 27 b.

qu'un mauvais vin, « vappa vaticani [1] »; mais assez d'autres titres l'illustraient pour qu'elle ne fût pas jalouse d'une suprématie dont elle était la première à bénéficier. Dans l'ordre de la préséance bachique, Albe était au troisième rang; son vin, que Galien qualifie de noble cru, εὐγενής, se haussait jusqu'au Falerne. Il était liquoreux [2]. Le Formies [3], le Gabies [4], le Labicum [5], le Nomentum [6], le Préneste [7], sans pouvoir prétendre à égaler le vin d'Albe, venaient encore en tête de cette troupe délectable, suivis de près par les vins de Fundi, les vins Marses et ceux de Priverne, dignes représentants de l'antique Latium.

Comme le divin Homère invoquait la Muse avant d'aborder le récit des hauts faits du rusé Ulysse, ainsi devrions-nous l'invoquer nous-même pour parler convenablement de la Campanie, ce joyau de l'Italie aimée de Bacchus. Là, sur un territoire de faible étendue, mais béni du dieu de Nysa, mûrissaient les nectars les plus exquis [8]. Qui nous redira l'ardeur capiteuse, le bouquet enivrant du Falerne? Le Falerne pour qui les poètes, les prosateurs ont épuisé les formules laudatives [9]: « Immortale Falernum [10]! Indomitum Falernum [11]! Ardens Falernum [12]! » Les soins apportés à la culture contribuaient autant que le terroir et le climat à la qualité de ce vin, tellement généreux qu'on ne pouvait le boire qu'en l'adoucissant en y mêlant du miel [13]. On en distinguait trois « cuvées » ou « clos », *agri* : le Gauran [14], qui venait sur les sommets du Gaurus, aujourd'hui Rocca di Mondragone ou Monte Massico; le Faustien, le plus apprécié, qu'on récoltait sur les premières pentes, et le Falerne proprement dit, tout au bas. Le clos de Falerne qu'on prétendait avoir été planté par Bacchus lui-même [15],

1. Martial, *op. cit.*, VI, 92, v. 3; X, 45, v. 5; XII, 48, v. 14.
2. Horace, *Od.*, IV, 11, v. 2; *Sat.*, II, 8, v. 16; Pline, *H. N.*, XIV, 8, 4; Strabon, *op. cit.*, V, 3, 6; Columelle, *R. R.*, III, 8; Juvénal, *Sat.*, V, v. 33; Martial, *op. cit.*, XIII, 109; Galien, *De method.*, VII, 6; Dioscoride, *op. cit.*, V, 10; Athénée, *op. cit.*, I, 26 df; 27 a; 33 a.
3. Horace, *Od.*, I, 20, v. 11; III, 16, v. 34; Athénée, *op. cit.*, I, 26 e.
4. Galien, *De sanit.*, V, 5.
5. Athénée, *op. cit.*, I, 26 f.
6. Martial, *op. cit.*, I, 106; X, 48, v. 19; Athénée, *op. cit.*, I, 27 b.
7. Athénée, *op. cit.*, I, 26 f.
8. Pline, *H. N.*, XIV, 8, 5; Strabon, *op. cit.*, V, 3, 6; Athénée, *op. cit.*, I, 26 e; 27 a.
9. Catulle, XXVII, v. 1; Virgile, *Georg.*, II, v. 96; Horace, *Od.*, I, 20, v. 10; II, 3, v. 8; 11, v. 19; III, 1, v. 43; Tibulle, *op. cit.*, II, 1, v. 27; III, 6, v. 6; Properce, *op. cit.*, II, 33, v. 39; Phèdre, *Fab.*, III, 1, v. 2; Strabon, *op. cit.*, V, 3, 6; Juvénal, *op. cit.*, VI, v. 431; Galien, *De method.*, XII, 4, etc.; Dioscoride, *op. cit.*, V, 10; Athénée, *op. cit.*, I, 26 cef; 33 a; Sidoine Apollinaire, *op. cit.*, XVII, v. 15; Silius Italicus, *op. cit.*, VII, v. 162 et sqs. La canaille elle-même savait apprécier le Falerne, comme en témoigne ce graffito d'une taverne de Pompéi : « Edone dicit : assibus hic bibitur . dipundium si dederis meliora bibes . quantum si dederis f. Falerna bib. » Cf. Gusman, *Pompéi. La ville, les mœurs, les arts*, Paris, 1899, p. 252.
10. Martial, *op. cit.*, IX, 94.
11. Perse, *op. cit.*, III, v. 3.
12. Horace, *Od.*, II, 11, v. 18; cf. Juvénal, *op. cit.*, V, v. 138 : « Quum pulmo Falerno arderet ».
13. Horace, *Sat.*, II, 2, v. 15.
14. Juvénal, *op. cit.*, IX, v. 57; cf. Lamarre, *De vitibus atque vinis apud Romanos*, Dijon, 1863, II, p. 87.
15. Silius Italicus, *op. cit.*, VII, v. 161 et sqs.

ce clos cher entre tous au cœur du dieu, « Bacchi cura, Falernus ager [1] », nous est exactement connu dans son emplacement : il commençait au pont de Campanie, à gauche en allant à Urbana ; le Faustien était à quatre milles du bourg de Cédies, et non loin de Sinuessa [2], actuellement entre Falciano-a-Monte et Falciano-a-Basso. Tout le monde connaît ce trait d'un colonel qui, passant avec son régiment devant le Clos-Vougeot, fit porter les armes à ce roi des vins de France. Tant de chevaleresque admiration n'entrait pas dans l'âme d'Annibal, qui laissa ses troupes ravager le vignoble de Falerne [3]. Deux siècles plus tard, un désastre plus grand l'atteignit, et ce qu'il y eut de plus triste, c'est que ses possesseurs en furent les propres artisans. Comme il arrive trop souvent en pareil cas, et pour répondre à la vogue toujours croissante, les vignerons visèrent bien plus à obtenir la quantité que la qualité ; dès le temps de Pline, le mal était consommé, et c'est pour cette raison sans doute que le Naturaliste ne donnait plus au Falerne que le second rang, « secunda nobilitas », et qu'il attribuait la primauté au Cécube, εὐγενὴς ὁ Καίκουβος, disait Athénée.

Ce triomple du Cécube fut de courte durée ; il sombra dans le malheur dûment prémédité qui fondit sur ce vignoble, et Pline fut le témoin navré de cette profanation : « Caecuba non jam gignuntur [4] ! » Néron, auquel nul mal à faire n'était étranger, décréta son arrachage pour creuser à la place un inutile canal destiné à mettre en communication le lac Averne avec la mer, à Ostie [5]. Certains prétendent qu'il était guidé dans cette entreprise par l'espoir de retrouver, sur les fallacieuses promesses de Bassus, les trésors que Didon fuyant Tyr y avait, disait-on, enfouis. Le héros de cette absurde besogne ne découvrit rien, et ne réussit qu'à perdre le premier des vignobles italiens.

Les vignes qui donnaient le Cécube étaient conduites sur arbres, et, chose curieuse, le terrain était marécageux.

D'autres vins disputaient la palme au Falerne et au Cécube, mais sans réussir à l'emporter : tels le Massique, né dans les environs de Pouzzoles

1. Tibulle, *op. cit.*, I, 9, v. 34.
2. Pline, *H. N.*, XIV, 8, 3 ; Strabon, *op. cit.*, V, 3, 6.
3. Silius Italicus, *op. cit.*, VII, v. 212. Sur le vin et le vignoble de Falerne, cf. Weber, *Dissertatio de agro et vino Falerno*, Marbourg, 1855 ; *De vino Falerno*, Marbourg, 1856.
4. Pline, *H. N.*, XIV, 8, 2 ; cf. XXIII, 20, 2 ; Horace, *Od.*, I, 20, v. 9 ; 37, v. 5 ; II, 14, v. 25 ; Strabon, *op. cit.*, V, 3, 6 ; Martial, *op. cit.*, XIII, 115 ; Dioscoride, *op. cit.*, V, 10-11.
5. Pline, *H. N.*, XIV, 8, 2 ; Suétone, *Néron*, XXXI : « Fossam ab Averno Ostiam usque, ut navibus nec tamen iretur, longitudinis per CLX milliaria, fossam usque ad Ostia Tiberina depressum promiserat. »

et de Baïes [1] ; le Calès, qu'on préférait au Stata ; voisin du Falerne, il avait jadis régné en maître sur les tables romaines, ce qui prouve, ajoute judicieusement Pline, que les vins ont, comme toutes choses, leurs époques de grandeur et de décadence [2]. Ensuite venait, « proximum, sed longo intervallo », le vin du Vésuve, ancêtre du Lacryma Christi, dont le feu s'allumait, semble-t-il, aux entrailles mêmes du volcan sur les pentes duquel il se cuisait. Ce vignoble disparut dans le cataclysme de l'an 79 de notre ère, qui engloutit Herculanum et Pompéi et couvrit de ruines ce coin paradisiaque de la Campanie. Dans une de ses épigrammes, Martial rappelle ce lugubre événement et déplore en ces termes le coup qui déparait le diadème viticole italien de l'un de ses plus beaux joyaux : « Le voilà, ce Vésuve couronné jadis de pampres verts, dont le fruit généreux inondait de son jus nos pressoirs ! Les voilà ces coteaux que Bacchus préférait aux collines de Nysa ! Naguère encore les Satyres dansaient sur ce mont ; il fut le séjour de Vénus, plus cher à la déesse que Lacédémone ! Hercule aussi l'illustra de son nom. Les flammes ont tout détruit, tout enseveli sous des monceaux de cendres ! Les dieux mêmes voudraient que leur pouvoir ne fût pas allé jusque là [3] ! »

Les vins de Naples [4], de Capoue, avec le cru du Caulin [5], ceux de Vénafre [6], de Vélitres [7], de Trébule [8], maint autre encore auraient suffi à l'honneur d'une région moins comblée des dons de la vigne. Il faut citer aussi le vin Trébellique, nouveau venu, d'après Pline, dans la lice [9] ; le Trifolin, assez commun [10] ; le vin de Pompéi, dont dix ans achevaient la maturation [11] ; le vin de Cumes [12] ; le Sorrente, bon vin léger, bienfaisant aux convalescents, malgré que Tibère le qualifiât de généreux vinaigre, et. Caligula, de noble piquette [13] ; et, pour clore, le Sétia, le vin

1. Horace, *Od.*, I, 1, v. 19 ; Pline, *H. N.*, XIV, 8, 5 ; Athénée, *op. cit.*, I, 27 c.
2. Horace, *Od.*, I, 20, v. 10 :

> Caecubum et prelo domitam Caleno
> Tu bibes uvam : mea nec Falernae
> Temperant vites neque Formiani
> Pocula colles ;

Cf. I, 31, v. 9 ; IV, 12, v. 14 ; Pline, *H. N.*, XIV, 8, 5 ; Strabon, *op. cit.*, V, 4, 3 ; Juvénal, *op. cit.*, I, v. 69 : « Molle Calenum » ; Athénée, *op. cit.*, I, 27 a.
3. Martial, *op. cit.*, IV, 44.
4. Galien, *De sanit.*, V, 5 ; *De prob.*, XI.
5. Pline, *H. N.*, XIV, 8, 9 ; Athénée, *op. cit.*, I, 27 c.
6. Athénée, *op. cit.*, I, 27 c.
7. Athénée, *op. cit.*, I, 27 a.
8. Pline, *H. N.*, XIV, 8, 9.
9. Pline, *loc. cit.* ; Athénée, *op. cit.*, I, 27 c.
10. Pline, *loc. cit.* ; Juvénal, *op. cit.*, IX, v. 56 ; Martial, *op. cit.*, XIII, 114 ; Galien, *De sanit.*, V, 5 ; Athénée, *op. cit.*, I, 26 e.
11. Columelle, *R. R.*, III, 2 ; Pline, *loc. cit.*
12. Juvénal, *op. cit.*, IX, v. 57 ; Athénée, *op. cit.*, I, 26 f.
13. Horace, *Sat.*, II, 4, v. 55 ; Ovide, *Métam.*, XV, v. 710 ; Columelle, *R. R.*, III, 2 ; Pline, *H. N.*, XIV, 8, 4 ; Perse, *op. cit.*, III, v. 93 ; Martial, *op. cit.*, XIII, 110 ; Galien, *De sanit.*, XII, 4 ; Dioscoride, *op. cit.*, V, 11.

préféré d'Auguste et de presque tous ses successeurs, non moins que de leurs sujets [1].

Les autres provinces d'Italie ne brillaient que d'un assez pâle reflet auprès de la Campanie, cette reine de la vigne. La Sabine, par exemple, quoique très fertile, ne récoltait qu'un vin médiocre, « vile sabinum », dit Horace, et l'on n'ignore pas qu'Horace s'y connaissait [2]. Martial lui décoche en passant cette épigramme :

Propinas modo conditum Sabinum
Et dicis mihi : Cotta, vis in auro ?
— Quisquam plumbea vina vult in auro [3] ?

« Tu m'offres du vin apprêté de la Sabine, et tu me demandes : Cotta, le veux-tu dans une coupe d'or ? — Mais qui donc veut un vin couleur de plomb dans une coupe d'or ? » Les produits de Tibur sortaient à peine de cette médiocrité [4]. Quant aux vins de Signia, ils étaient tellement astringents qu'on les rangeait parmi les médicaments [5]. Dans la Gaule cisalpine, on doit une simple mention aux vins de Césène, d'Hadria, de Ravenne : cette dernière ville, bâtie au milieu des marais, possédait une vigne excessivement fructifère, mais qui ne durait que quatre ou cinq ans [6]. Le vin d'Istrie n'avait, et c'était justice, qu'une notoriété toute locale [7] ; celui d'Étrurie n'était guère plus recommandable [8]. Le Véies était franchement mauvais : Perse en est garant et d'autres avec lui :

Veientanumque rubellum
Exhalet vapida laesum pice sessilis obba [9],

« Un clairet de Véies, qui sent la poix fétide du vase à large fond. » Cæré, Statonie, Gravisques, Luna n'étaient que les faibles champions

1. Pline, *H. N.*, XIV, 8, 2 ; Silius Italicus, *op. cit.*, VIII, v. 386 :

Ipsius mensis seposta Lyaei
Setia ;

Strabon, *op. cit.*, V, 3, 10 ; Juvénal, *op. cit.*, V, v. 33 :

Cras bibet Albanis de montibus, aut de
Setinis ;

Et X, v. 27 :

Et lato Setinum ardebit in auro ;

Martial, *op. cit.*, XI, v. 86 :

Setinum, dominaeque nives, densique trientes,
Quando ego vos, medico non prohibente, bibam ?

XIII, 109 ; Athénée, *op. cit.*, I, 26.

2. Horace, *Od.*, I, 20, v. 1 ; Strabon, *op. cit.*, V, 3, 1 ; Galien, *De sanit.*, V, 5 ; *De method.*, VI, 6.

3. Martial, *op. cit.*, IX, 49, v. 3-5.

4. Athénée, *op. cit.*, I, 26 e f ; *Edit de Dioclétien*, II, 2.

5. Celse, *Medicina*, IV, 5 ; Pline, *H. N.*, XIV, 8, 5 ; Strabon, *op. cit.*, V, 3, 10 ; Martial, *op. cit.*, XIII, 116 :

Potabis liquidum Signina morantia ventrem ;

Galien, *De sanit.*, V, 5 ; Athénée, *op. cit.*, I, 27 b.

6. Pline, *H. N.*, XIV, 8, 7 ; Strabon, *op. cit.*, V, 1, 7 ; Galien, *De sanit.*, IV, 6 ; V, 5 ; Dioscoride, *op. cit.*, V, 10 ; Athénée, *op. cit.*, I, 33 a.

7. Dioscoride, *loc. cit.*

8. Martial, *op. cit.*, I, 26, v. 6.

9. Perse, *op. cit.*, V, v. 147-8 ; Horace, *Sat.*, II, 3, v. 143 ; Martial, *op. cit.*, I, 104, v. 9 ; II, 53, v. 4 ; III, 49.

d'une cause perdue d'avance devant le tribunal difficile des gourmets romains [1]. Gênes, dans la Ligurie, était un *emporium* très fréquenté : aussi écoulait-elle facilement ses vins, soit qu'ils fussent réellement bons, soit plutôt que ses clients fussent plus accommodants ; ceux-ci étaient en majeure partie les Lygiens ou Ligures, qui ne récoltaient dans leurs montagnes qu'une très faible quantité d'un petit vin. En échange des vins génois ou italiens, ils apportaient sur le marché leur bétail, du miel, des peaux. Dans une sentence arbitrale rendue l'an 636 de Rome par les frères Minucius, entre les Genuates d'une part et les Viturii d'autre part, nous voyons les habitants du bourg actuel de Langasco condamnés à payer chaque année à leurs adversaires génois la sixième partie du vin qu'ils recueillaient [2].

Quant au vin de Pucinum, dans la Carnie, l'usage habituel qu'en faisait Livie Auguste, fut la cause de sa fortune, bien plus que ses qualités assez douteuses : cette impératrice, qui vécut quatre-vingt-deux ans, lui attribuait sa longévité [3].

La vaste région qui, sous le nom de Gaule transalpine, allait des Alpes à l'Océan, et des Pyrénées au Rhin, présentait une variété remarquable de climats, passant par des gradations insensibles des chaleurs brûlantes du littoral méditerranéen aux températures humides et froides des côtes de la mer du Nord et des rives du Rhin. Des changements se sont-ils produits, depuis l'antiquité, dans le régime du ciel [4] ? Les documents tendraient à faire croire qu'il fût beaucoup plus rude qu'il ne l'est aujourd'hui. Au fond, il semble qu'il y ait sur ce sujet une part de vérité et une part d'exagération. Que la Gaule fût jadis plus humide, sinon plus froide, c'est incontestable : les prairies et les forêts qui la recouvraient en étaient la cause. Tacite ne disait-il pas que la Germanie était plus humide vers la Gaule [5], c'est-à-dire précisément au voisinage de cette mystérieuse forêt hercynienne qui en occupait tout le nord-est ? Au Ier siècle avant Jésus-Christ, Varron, dans son *De re rustica*, mettait ces paroles dans la bouche de Scrofa, à propos de la Gaule septentrionale : « Quand j'étais à la tête de l'armée, j'ai vu dans l'intérieur de la Gaule transalpine, près du Rhin, des contrées

1. Pline, *H. N.*, XIV, 8, 7 ; Martial, *op. cit.*, XIII, 124.

2. Pline, *H. N.*, XIV, 8, 8 ; Strabon, *op. cit.*, IV, 6, 2 ; cf. Egger, *Latini sermonis vetustioris reliquiae selectae*, Paris, Hachette, 1843, p. 188, 4.

3. Pline, *H. N.*, XIV, 8, 1.

4. Cf. E. Desjardins, *Géographie historique administrative de la Gaule romaine*, Paris, Hachette, 1878, t. I, 1, 4, pp. 401 et sqs.

5. Tacite, *Mœurs des Germains*.

où il ne croît ni vignes, ni oliviers, ni fruits [1]. » Mais à la même époque Jules César se montrait bien moins sévère, et certes nul plus que lui ne connaissait le pays pour l'avoir parcouru en tous sens et en tout temps, pendant ses nombreuses campagnes.

Un siècle plus tard Strabon écrivait : « La Narbonnaise donne tous les fruits d'Italie ; mais en dehors de cette province, la vigne porte des raisins qui n'arrivent pas à maturité. » Et la faute en était au climat que ce géographe et Diodore nous dépeignent sous les couleurs les plus fâcheuses, froid, sujet à la neige et aux ouragans [2]. Cependant Pomponius Méla admirait avec les bois insondables et les grasses prairies de la Gaule, ses belles cultures de blé : la rigueur du froid s'opposait aux autres productions [3].

En réalité, le ciel plus brumeux et moins doux de ces provinces septentrionales de l'Empire devait paraître singulièrement dur à tous ces hommes frileux, nés aux pays du soleil, lorsqu'ils le comparaient à l'azur jamais terni du leur. En outre, ces géographes, ces historiens connaissaient la Gaule moins par eux-mêmes que par les récits intéressés des rares voyageurs qui avaient osé affronter ces contrées boisées et ces peuplades à moitié sauvages; ou par les contes des soldats qui se plaisaient à augmenter la glorieuse auréole de leurs campagnes, de souffrances plus ou moins imaginaires.

Mais surtout, si la Gaule manquait de cultures, d'arbres fruitiers, de vignes, nous croyons qu'il faut en chercher le motif bien moins dans son climat que dans les mœurs de ses habitants. Les Gaulois, avant tout guerriers et pasteurs, faisaient de fort mauvais cultivateurs, ne s'adonnant au travail des champs que tout juste ce qu'il en fallait pour subvenir aux besoins de leur existence errante. Polybe leur reprochait leur paresse, et Strabon dit qu'ils ne cultivaient qu'avec répugnance et par nécessité : le gibier et les fruits de leurs forêts suffisaient à leur entretien ; les prairies nourrissaient leurs chevaux. C'est seulement lorsque la conquête romaine les eut forcés à rester tranquilles, qu'ils tournèrent vers les occupations plus pacifiques de la terre une activité qui ne trouvait plus à se dépenser dans des combats devenus impossibles [4]. « De batailleurs,

1. Varron, *R. R.*, I, 7 : « In Gallia transalpina intus ad Rhenum, cum exercitum ducerem, aliquot regiones accessi, ubi nec vitis, nec olea, nec poma nascerentur ».

2. Strabon, *op. cit.*, IV, 1, 2 ; Diodore, *op. cit.*, V, 26.

3. Pomponius Méla, *De sit.*, III, 2 : « Terra est frumenti praecipue ac pabuli ferax et amoena lucis immanibus ; quidquid ex satis, frigoris impatiens est, aegre nec ubique alit ».

4. Cf. Bulliot, *La cité gauloise*, Autun, Dejussieu, absque an., V.

remarque Strabon, ils se sont faits laboureurs [1]. » A partir de cette époque, un changement radical se produisit dans leur vie ; et alors Pline put vanter avec raison les riches cultures de la Gaule. Et la vigne, qui était réputée ne pouvoir mûrir ses fruits au delà de la Narbonnaise, à cause du climat, s'en accommoda désormais si bien et prit un tel essor, qu'elle en arriva à menacer même la prospérité de la viticulture italienne.

Un jour, un jeune Phocéen, du nom d'Euxénos, aborda avec sa galère au petit port de Massilia. Or, ce jour même, le roi donnait un grand festin où il avait convié toute la jeunesse du pays : car il s'agissait pour sa fille, la belle Gyptis, de faire choix d'un époux. Invité à prendre part au repas avec ses compagnons, Euxénos accepte : vers la fin du banquet, Gyptis, sa coupe à la main, passe lentement devant les convives, puis, à la stupéfaction de tous, elle l'offre à l'étranger et le désigne ainsi comme l'élu de son cœur. Le roi ratifie le choix de son enfant, et donne à son gendre un territoire où il put s'établir, lui et ses compatriotes. Euxénos transforme aussitôt le pays, y installe de nombreux colons appelés de sa patrie, y acclimate des industries, des cultures nouvelles, et entre autres choses, des plants de vignes du Levant.

Tel est le charmant conte de fées qu'on lit dans Trogue-Pompée, Justin, Athénée, et après eux, dans tous les historiens modernes. Sous son allure légendaire se cache certainement quelque chose de réel. Quoi d'étonnant, en effet, que les Phocéens [2], fondateurs de Marseille, aient substitué à la vigne âpre et sauvage du pays les bonnes variétés de leur patrie ? N'avons-nous pas déjà vu le même fait se produire aux débuts de la viticulture en Grèce et en Italie ?

Ces premiers essais de culture se placent à la fondation de Marseille, c'est-à-dire vers 600 avant Jésus-Christ. L'histoire, en cela, est d'accord avec la tradition. Macrobe écrit : « Galli vitem vel cultum oleae Roma jam adolescente didicerunt [3] : Les Gaulois apprirent à cultiver la vigne et l'olivier dans le temps où Rome avait déjà grandi. » Rome fondée en 753 avait donc 153 ans à la naissance du bourg de Massilia. Macrobe, il est vrai, se sert du terme *Galli* ; mais il ne paraît pas douteux, en rapprochant les dates et les faits, que les seuls Gaulois dont il pût parler fussent ceux de la région marseillaise, unique point du littoral gaulois

1. Strabon, *loc. cit.*

2. Martin, *Histoire de France*, Paris, 1878, t. I, p. 11, attribue l'importation de la culture de la vigne, à Marseille, aux Phocéens : mais il ne tombe pas dans l'erreur de plusieurs autres historiens, et il fait très justement observer que la vigne existait déjà en Gaule avant leur arrivée ; cf. Lavalle, *Hist. et stat. de la vigne*, p. 7.

3. Macrobe, *Commentarius ex Cicerone in Somnium Scipionis*, édit. Nisard, Paris, 1845, II, 10.

alors colonisé, et qui entretînt des relations régulières avec les peuples civilisés. L'historien Justin avait déjà dit de ce peuple, trois siècles environ avant Macrobe, et en termes presque identiques : « Tunc et vitem putare, tunc olivam serere consueverunt [1]. »

Pendant fort longtemps, les seuls vignobles de la Gaule demeurèrent cantonnés sur le territoire de la colonie phocéenne; et Marseille en tirait un profit considérable en écoulant ses vins parmi les peuplades du nord. Posidonius, qui visita le pays vers l'an 100 avant Jésus-Christ, dit que le vin qu'il s'y boit vient d'Italie et des environs de Marseille. On conçoit de reste que l'usage dut en être forcément très limité; c'est ce que Jules César constatait : la consommation du vin dans toutes les régions d'une latitude supérieure à celle de Lyon était réservée à la seule classe riche. Le peuple, loin d'avoir contracté les habitudes d'intempérance qui lui vinrent avec la culture de la vigne et l'abondance du vin, n'avait à boire que des espèces de bières faites avec des céréales diverses, du miel, de l'eau, et nommées *cerevisia*, *zythus*, *corma* [2]. Bien plus, César signale deux peuples qui se refusaient systématiquement à se servir du vin : « Près du pays des Ambiens est celui des Nerviens (rives de l'Escaut). César s'informa des mœurs et du caractère de ces peuples, et apprit qu'ils ne permettaient aucun accès au commerce étranger. Ils rejettent l'usage du vin et des autres superfluités propres à énerver les âmes et à affaiblir les courages. » Et plus loin : « L'importation du vin est totalement interdite chez les Suèves (Prusse et Bavière). Ils croient que cette liqueur énerve les hommes et affaiblit le courage [3]. » En réalité ces nations redoutaient, et elles n'avaient pas tort, l'invasion des marchands latins, espions et avant-coureurs des armées romaines.

Si Marseille, dont on admirait les riches vignobles [4], avait pu conquérir facilement la clientèle barbare, par contre elle ne fit jamais concurrence aux vins italiens. Elle produisait deux espèces de vins : l'une, épaisse, n'était employée qu'aux coupages [5]; l'autre était soumise à l'action si prolongée de la fumée qu'il fallait vraiment un palais de barbare pour supporter le goût sui generis qu'elle contractait par cette préparation. Martial n'a pas assez de mépris pour ce liquide trouble et nauséabond :

Cocta fumis musta massilitanis,

1. Justin, édit. Nisard, 1841, XLIII, 4; Strabon, *op. cit.*, IV, 1, 5; cf. Diodore *op. cit.*, V, 26.
2. Athénée, *op. cit.*, IV, 152 c.
3. J. César, *Commentarii de bello gallico*, édit. Nisard, Paris, 1845, II; IV, 2.
4. Strabon, *op. cit.*, IV, 1, 5 : « Le pays des Marseillais possède des oliviers et des vignobles en abondance... »
5. Pline, *H. N.*, XIV, 8, 8.

écrit-il quelque part; et ailleurs :

Improba Massiliae quidquid fumaria cogunt,
Accipit aetatem quisquis ab igne cadus,
A te Munna venit [1].

Postérieurement à Marseille, mais bien avant le reste de la Gaule, la Narbonnaise, réduite en province de l'Empire dès 120 avant Jésus-Christ, s'était adonnée à la culture de la vigne. Son climat tout italien convenait à merveille à l'arbuste, comme à toutes les plantes qui demandent du soleil : « La Narbonnaise, voyons-nous dans Strabon, produit les mêmes fruits que l'Italie; mais en avançant vers le nord et dans la direction du mont Cemmène (dans le Vivarais), on ne rencontre plus de plantations d'oliviers ni de figuiers [2]. » Ses vins ne franchissaient pas les frontières de la province [3]; ses vignerons, et ceux de Béziers principalement, avaient une réputation déplorable qui jetait un discrédit mérité sur tout ce qui sortait de leurs caves : « Les vignerons de ce pays ont établi des officines, *officinae*, de cette denrée frelatée, et ils fument leurs vins; et plût au ciel qu'ils n'y introduisissent pas des herbes et des ingrédients malfaisants! N'achètent-ils pas de l'aloès avec lequel ils en altèrent le goût et la couleur [4]? »

A l'autre extrémité du rivage méditerranéen, la région qui correspond à notre département des Alpes-Maritimes, fut également plantée d'assez bonne heure en vignes. Le plant rhétique y dominait [5].

La vallée du Rhône fut la première voie par où la vigne s'infiltra dans l'est de la Gaule. Largement ouverte, elle alignait la succession de ses coteaux pierreux et baignés de soleil, vrai paradis pour un Bacchus ami des collines, comme l'était le dieu de Virgile. Aussi le fleuve ne tarda-t-il pas à couler entre deux vertes rangées de pampres qu'il vivifiait de son haleine puissante.

Les Vocontiens, dont le pays, le Diois actuel, s'étendait entre le

1. Martial, *op. cit.*, III, 82, v. 23; 10, v. 36; cf. XIII, 123; Athénée, *op. cit.*, I, 27 c.
2. Strabon, *op. cit.*, IV, 1, 2.
3. S. Reinach, dans la *Revue archéologique*, Paris, Leroux, 1901, p. 369, s'étonne que les vins de la Narbonnaise ne soient jamais mentionnés avant l'époque impériale (30 avant Jésus-Christ). Pour expliquer un tel silence, l'auteur suppose qu'une loi prohiba peut-être la culture de la vigne dans cette province jusqu'à l'extension de la viticulture en Gaule, après la conquête. Nous préférons penser, quant à nous, que la Narbonnaise cultiva la vigne en toute liberté, mais pour ses seuls besoins; et que c'est seulement après que la conquête lui eut ouvert des horizons et des débouchés nouveaux, qu'elle songea à tirer parti de ses avantages et à exporter ses vins, désormais connus du marché extérieur.
4. Pline, *H. N.*, XIV, 8, 8; cf. Bloch, *La viticulture languedocienne avant 1789*, in *Revue des Pyrénées et de la France méridionale*, Toulouse, Privat, 1896.
5. Pline, *H. N.*, XIV, 4, 17.

Rhône et la Durance, préparaient un *aigleucos* naturel, sorte de vin liquoreux, dont les qualités nous sont attestées par Pline [1]. Sur l'autre rive du fleuve, les Helviens (Vivarais) se livraient avec non moins de succès à la viticulture; son introduction récente devait dater de la première moitié du Ier siècle de notre ère, au témoignage du naturaliste latin. On y avait importé une variété de plant découverte en 70, dans le Viennois, à floraison tardive et résistante aux gelées [2]. Dans le même temps, les Allobroges (Dauphinois) avaient su lancer leurs vins jusque sur le marché même de Rome. Martial, qui publia son volume d'*Épigrammes* en 88, quitte le ton d'ironie qui lui est habituel, pour parler des vins poissés de Vienne, de Vienne la Vineuse, *Vienna vitifera* [3], ancêtres lointains de nos glorieux Ermitage et Côte-Rôtie. Ces derniers vignobles, accrochés aux rampes qui dominent Sainte-Colombe-lès-Vienne et Ampuis, de l'autre côté du Rhône, auraient reçu, selon la légende, leur plant rouge, la Syrah ou Serine, directement des mains des Phocéens de Massilia [4]. Ils appartiennent aux mêmes formations géologiques que leurs voisins viennois, et continuent dignement les vénérables traditions léguées par leurs devanciers. Pline loue les vins de Vienne, et Plutarque dit « qu'on apporte de la Gaule viennoise du vin empoissé que les Romains estiment beaucoup, d'autant qu'il semble que cela lui donne non seulement une agréable odeur, mais aussi qu'il le rend plus fort et meilleur, lui ôtant en peu d'espace tout ce qu'il a de nouveau et de substance éveuse par le moyen de la chaleur [5] ».

Le triomphe de la vigne sur tout le cours du fleuve était complet, avec la ville de Lugdunum comme point extrême au nord; c'est du moins la limite que Strabon, qui mourut sous Tibère, c'est-à-dire entre 14 et 37, assignait à sa culture; mais elle ne tarda pas à être dépassée, bien que ce ne soit là qu'une simple conjecture vraisemblable. Ce n'est, en effet, qu'avec Sidoine Apollinaire, dont la vie s'écoula entre les années 430 et 488, que nous pouvons recommencer à suivre de façon certaine les étapes de la vigne au delà de Lyon, le long des rives de l'Arar endormi. Le poète chrétien invite un sien ami, Omatius, personnage

1. Pline, *H. N.*, XIV, 11.
2. Pline, *H. N.*, XIV, 3, 7-8.
3. Martial, *op. cit.*, XIII, 107 :
   Haec de vitifera venisse picata Vienna
   Ne dubites : misit Romulus ipse mihi.
4. Cf. Roux, *Monographie du vignoble de Côte-Rôtie*, in *Annales de la Société d'agriculture, sciences et industrie de Lyon*, 1906, p. 344; Cochard, *Notice statistique et historique sur Ampuis*, in *Almanach de Lyon*, 1812.
5. Pline, *H. N.*, XIV, 3, 7 : « Jam inventa per se in vino picem resipiens, Viennensem agrum nobilitans. » Plutarque, *Symp.*, V, 3, trad. Amyot.

consulaire, à célébrer le jour de la naissance des siens; et il s'excuse en ces termes de la frugalité de sa table :

Non panes Libyca solitos flavescere Syrte
Accipiet Galli rustica mensa tui.
Vina mihi non sunt Gazetica, Chia, Falerna,
Quaeque Sareptano palmite missa bibas.
Pocula non hic sunt illustria nomine pagi
Quod posuit nostris ipse triumvir agris [1].

« La table de ton Gaulois ne t'offrira pas un pain fait avec les épis dorés des Syrtes de la Libye. Tu ne boiras ni du vin de Gaza, de Chio, de Falerne, ni celui de Sarepta. Je n'ai pas non plus de ce vin fameux par le nom du bourg qu'un triumvir fonda dans nos campagnes. »

Quel est ce *pagus* célèbre par son vin, auquel fait allusion l'évêque lyonnais? Où était-il situé? Faut-il le chercher dans le Lyonnais ou dans le Beaujolais? La sagacité des commentateurs s'est usée en vain à deviner la solution de ce petit problème de géographie viticole qui reste à trouver. Si le sentiment ne devait être banni de ce genre d'études, volontiers notre tendresse pour la petite patrie nous ferait mettre en Beaujolais ce village mystérieux. Cette province, fort peuplée comme on le voit par les nombreux vestiges de ses *villae* épars dans les plaines et sur les coteaux, sillonnée de voies importantes de communication reliant entre eux des centres riches et pleins de vie, était, plus que tout autre, désignée pour recevoir ce don de la viticulture. Ses collines, à pente douce et bien étalées au soleil levant, devaient tenter la houe des vignerons [2].

1. Sidoine Apollinaire, XVII, v. 13 et sqs; v. Greppo, *Essai sur le commerce des vins à Lugdunum et dans les Gaules*, in *Revue du Lyonnais*, t. XIII, p. 417.
2. Ce n'est qu'au VIIIe siècle qu'on commence à avoir des aperçus nombreux sur la culture de la vigne en Beaujolais. Le chanoine Cucherat attribue la plantation en grand de la vigne en Beaujolais et Mâconnais aux moines de l'ordre de saint Benoît : V. *Le livre enchaîné* ou *Cartulaire de Saint-Vincent*, et les *Cartulaires de Savigny et d'Ainay*, ap. Cucherat, *Les origines du Beaujolais et l'autel d'Avenas*, Lyon, Mougin-Rusand, 1886, pp. 38 et sqs. Ce manque de renseignements concernant l'époque gallo-romaine, ne pourrait-on y suppléer en quelque manière à l'aide de la philologie, et en tirer, sinon une certitude, du moins une présomption en somme raisonnable? Toute industrie, en effet, donne naissance à un langage technique, en telle sorte que celui-ci est la conséquence naturelle et nécessaire de celle-là. Or, n'est-il pas curieux de constater que les termes viticoles du patois beaujolais dérivent précisément des termes viticoles latins? On est donc conduit à penser que nos paysans ont dû recevoir de leurs maîtres à la fois la science de la viticulture et la terminologie propre. Montrons par quelques exemples cette filiation :

Latin	*Patois beaujolais*
Torculum, pressoir.	*Treuil.*
Tina, vase à vin.	*Tonna*, cuve, et *tonnerie*, cuvage.
Ameria, ville d'Ombrie célèbre par ses osiers.	*Ambre*, osier pour attacher la vigne.
Paxillus, échalas.	*Paisseau.*
Corniculum, vrille de pampre.	*Cornilli.*
Racemus, raisin.	*Raissmolle*, raisin vert et tardif.
Vindemia, vindemiare, vendange, vendanger.	*Vindâme, vindâmier.*
Sarpere, putare, tailler.	*Sarpâ, pouâ.*
Ablaqueare, déchausser les souches de vigne, en faisant une cuvette au pied de chaque cep.	*Ablavâ*, piocher en déchaussant le cep et en réunissant entre les rangs la terre par petits tas.

D'ailleurs, depuis longtemps, la vigne avait dépassé les confins des Ségusiaves, et, gagnant toujours plus loin vers le nord, s'était aventurée sur les croupes de l'opulente Bourgogne. Eumène, le rhéteur d'Autun, l'ami de Constance, cite dans sa *Gratiarum actio*, qu'il prononça au nom des habitants de Flavia, en 311, un certain bourg d'Arebrignus « comme le seul où on fasse, sur une très petite échelle, la culture de la vigne [1] ». L'emplacement d'Arebrignus n'est pas moins obscur que l'identité du *pagus* de Sidoine Apollinaire. De la Baune, l'auteur du recueil ayant pour titre *Panegyrici veteres*, reste dans un vague prudent : « Arebrignus est pagus Aeduorum circa Ararim fluvium [2]. » L'érudit Bulliot, tout aussi imprécis, répète en français ce que de la Baune a dit en latin, à savoir que « ce village devait se trouver quelque part sur la rive droite de la Saône, entre Chalon et Dijon [3] ». Lavalle le place aux environs de Beaune [4]. M. Henri Chabeuf, l'éminent président de la Commission départementale des antiquités de la Côte-d'Or, a bien voulu, dans une communication personnelle, nous donner son opinion qui est partagée par la plupart des archéologues bourguignons : il croit pouvoir situer Arebrignus à Arnay-le-Duc, chef-lieu de canton de l'arrondissement de Beaune, ce qui donnerait ainsi raison à Lavalle. Quelle que soit, en tout cas, la diversité d'avis de tous ces savants, l'accord semble au moins s'être fait entre eux pour asseoir en Bourgogne la localité en litige.

Poursuivant son discours, Eumène en arrive à parler des vignobles du pays Éduen (qui correspond en partie à la Bourgogne et au Nivernais), et il dit que les souches en sont tellement vieilles qu'on ignore leur âge ; qu'elles demeurent insensibles aux façons culturales, les racines pelotonnées en mille replis empêchant qu'on ne donne aux fosses la profondeur voulue, preuve que bien avant le temps de cet orateur, plusieurs siècles peut-être, la vigne avait pris possession de ces régions : « Ipsae denique vineae, quas mirantur ignari, ita vetustate senuerunt, ut culturam jam paene non sentiant : radices enim vitium, quarum jam nescimus aetatem, millies replicando congestae, altitudinem debitam scrobibus excludunt ; et ipsam propaginem non debitam, sed obtectam, produnt imbribus eluendam, et solibus perurendam. Nec possumus, ut uno loco vitium cultura perexigua est. »

1. De la Baune, *Panegyrici veteres*, Paris, 1676 ; Eumène, *Gratiarum actio Constantino Augusto Flaviensium nomine*, VI : « Quin etiam ipse ille pagus Arebrignus manu seritur invida, cujus
2. De la Baune, *op. cit.*, p. 224, n. 4.
3. Bulliot, *op. cit.*, p. 93.
4. Lavalle, *op. cit.*, p. 11.

Aquitanis, aliisque provinciis familiare est, novis vitibus ubique metari : cum supra saxa perpetua sint, infra humilitas pruinosa [1]. » Au VI^e siècle, les produits bourguignons atteignaient une telle perfection, que Grégoire de Tours n'hésite pas à les comparer au Falerne lui-même ! « A l'occident de Dijon, écrit le vieil historien, sont des montagnes très fertiles, couvertes de vignes qui fournissent aux habitants un vin aussi noble que le Falerne. »

Les gracieuses ondulations qui forment le rebord ouest du premier plateau de la Franche-Comté, la Séquanaise romaine, et dominent les plaines basses de la Saône, s'étaient couvertes de vignes dès le I^er siècle de notre ère : les premières plantations étaient contemporaines de Pline, et c'est le cépage viennois qui y avait été acclimaté. Nous avons vu déjà que c'est ce plant qu'on avait transporté dans le pays Helvien ; et c'est encore le même qui avait encépagé les rudes montagnes arvernes (Auvergne). Il n'était pas encore connu au temps de Virgile [2].

Si, quittant le bassin du Rhône, nous passons au sud-ouest de la Gaule, nous pénétrons dans la plantureuse vallée de la Garonne : celle-ci connut de bonne heure l'orgueil d'une fortune viticole consacrée par Rome. L'un de ses enfants, le poète Ausone, né à Bordeaux en 309, ne contribua pas peu par ses poésies aimables, et le prestige de sa position officielle de précepteur de l'empereur Gratien, à mettre à la mode les vins de sa patrie, et à susciter un renom qui devait tant grandir :

O patria, insignem Baccho, fluviisque, virisque [3] !

« O ma patrie, illustre par ton vin, par tes fleuves, par tes grands hommes ! » s'écrie le poète. Il nous apprend qu'il était lui-même propriétaire de grands vignobles dans le Bordelais :

Vinea centum
Jugeribus colitur, prataque dimidium [4].

Nous ne savons que très peu de chose sur la viticulture dans le centre de la Gaule, et dans les régions de l'ouest. Cependant on ne peut douter de son existence. Rien dans le pays, ni le sol ni le climat, ne s'y refusait, et elle dut même y recevoir quelque développement : les Bituriges [5]

1. Eumène, *loc. cit.*
2. Pline, *H. N.*, XIV, 3, 7-8.
3. Ausone, *Ordo nobilium urbium*, XIV, Burdigala, v. 2.
4. Ausone, *Idylles*, III, v. 21-22.
5. Faut-il voir dans ces Bituriges les Berrichons proprement dits, ou bien les Bituriges Ubisci qui habitaient le Bordelais ? Aucune raison, croyons-nous, ne milite en un sens plutôt que dans l'autre.

(Berrichons) avaient su sélectionner une variété de vigne, la *biturica*, estimée jusqu'en Italie [1]; et les Pictons (Poitevins), suivant en cela l'exemple des Éduens, connaissaient la manière d'amender leurs vignobles avec la chaux [2].

Plus âpres que le riant littoral de la Méditerranée ou que le rivage méridional de l'Océan, les côtes celtiques, Bretagne et Normandie, leurs landes granitiques ou leurs herbages nourris par les embruns marins, plurent peu, semble-t-il, à Bacchus, hôte fidèle des cantons chauds, et ennemi des cieux troublés : la vigne du moins n'y a laissé aucun souvenir de son passage. Strabon prétend qu'on ne la cultivait pas parce qu'elle ne pouvait mûrir ses fruits : « Περὶ τὴν Κελτικὴν τὴν παρωκεανῖτιν, ὥπου μηδὲ φύεται ἄμπελος, ἢ μὴ τελεσφορεῖ... ». L'empereur Julien dit aussi que la Celtique n'a pas de vignes : « Ἦ ῥᾳ σε Κελτοὶ, τῇ πενίῃ βοτρύων [3] ». Mais peut-être faut-il attribuer au caractère de cette partie de la population gauloise, indomptée, sauvage, peu encline à se plier à la civilisation agricole, cette absence de la vigne. En tout cas, le climat océanien, humide sans doute, mais soumis à l'action régulatrice de la mer, n'était nullement rebelle à la culture de la vigne. Paris, bien que placé sous une latitude un peu supérieure, possédait un vignoble remarquable, qui n'a pas encore disparu, et le même Julien observe précisément l'influence favorable qu'exerçait sur lui l'égalité de température que procure le voisinage de l'Océan. Il avait vu ce vignoble pendant le séjour qu'il fit à Paris en 358, et il en consignait en ces termes l'excellente qualité : « Καὶ φύεται παρ'αὐτοῖς [Παρίσιοισ] ἄμπελος ἀγαθή [4] ». Le figuier même, tout ami qu'il fût du soleil, y venait, mais en prenant la précaution de l'envelopper de paille en hiver.

Continuant toujours plus au nord sa marche conquérante, la vigne ne s'était pas même arrêtée devant les brumes de la vallée du Rhin : le Palatinat, les rives de la Moselle, au IIe siècle, n'étaient qu'un grand jardin viticole. Fortunat, l'évêque-poète de Poitiers, qui vivait au VIe siècle, attribue à Nicet, évêque de Trèves, l'honneur d'avoir transformé en

1. Pline, *H. N.*, XIV, 4, 13; 14; Columelle, *R. R.*, III, 2; cf. Isidore, *op. cit.*, XVII, 5, p. 410, l. 33.

2. Pline, *H. N.*, XVII, 4, 5; 6. Sur la viticulture dans la province du Gâtinais, voisine du Berry, au nord, on pourra consulter Thoison, *Etude historique sur la viticulture en Gâtinais*.

3. Strabon, *op. cit.*, II, 1, 16; Julien, *Anthologia graeca*, édit. Grotius, 1795, Epigrammes, I, 59.

4. Julien, *Misopogon*, édit. Talbot, Paris, 1863. Sur les vignobles de Paris après la période gallo-romaine, v. Dujardin, *Recherches rétrospectives sur la culture de la vigne à Paris*, in *Bulletin de la Société des viticulteurs de France et d'ampélographie*, Paris, 1902, nos 3-4.

beaux vignobles des coteaux naguère arides, et d'avoir obtenu un vin plein de feu là où poussaient les ronces seules et les fourrés stériles :

> Blandifluas stupidis induxit [Nicetus] collibus uvas;
> Vinea culta viret, quo fuit ante frutex [1].

Mais on peut supposer que bien avant le saint évêque la vigne occupait déjà ces parages, puisqu'on a retrouvé des souches, des débris d'amphores



Fig. 57. — Débris de plantes cultivées dans la vallée du Rhin pendant la domination romaine. Sarments de vigne (nos 19-20). Musée de Mayence [2].

romaines mêlés à des pièces de monnaie datant du IIIe siècle avant Jésus-Christ, en plusieurs endroits du Rheinthal, et jusque dans la vallée de l'Ahr, borne actuelle de la culture de la vigne en Allemagne [3].

Ausone, qui parcourut ces florissantes contrées, célèbre, dans son poème sur la Moselle, le charme enchanteur de « ce fleuve, riche en coteaux que parfume Bacchus [4] ». Il le compare à la Garonne, où se mirent ses propres vignobles, et il nous montre « suivant, du pied de

1. Fortunat, édit. Nisard, Paris, Didot, 1887. *De Mosella carmina*, v. 39-40.

2. Photographie communiquée par le prof. Neeb, de Mayence.

3. Sur la viticulture dans le Palatinat, v. Bassermann-Jordan, *Gesch. des Weinb.* Cet important ouvrage, bourré d'érudition, fait, sous le couvert d'une simple monographie de la viticulture dans le Palatinat bavarois, une véritable histoire générale de la vigne et de ses procédés de culture depuis les temps les plus reculés.

4. Ausone, *Mosella*, X, v. 25.

la montagne, le penchant qui monte jusqu'à la dernière cime, le vert Lyæus, apparaissant partout sur les bords du fleuve; le peuple joyeux à l'ouvrage et l'alerte vigneron parcourant avec empressement, les uns le sommet de la montagne, les autres la croupe inclinée de la colline, et se renvoyant à l'envi de grossières clameurs [1] ».

Fortunat, à son tour, tenté par ce spectacle fait pour le plaisir des yeux, esquisse dans ses vers « ces collines vêtues de bourgeons; leur chevelure de pampre qui frissonne sous la brise; et pressés entre les pierres, les rangs de vignes [2] ».

Nous ne dirons rien de la Gaule-Belgique qui ne vint à la viticulture que vers le VIII[e] siècle. Postérieurement à cette époque celle-ci prit une certaine importance : les quelque 40 hectares de vignobles distribués autour de la ville de Huy, près de Liège, ne seraient que le pâle reflet de cette splendeur passée [3].

La Suisse avait des vignes, mais en petite quantité, et réparties probablement dans les seuls endroits où elles pussent venir et où nous les voyons encore, entre le Jura et le Léman, et dans la chaude vallée du Haut-Rhône. Elles devaient leur existence, d'après Pline, à un artisan helvète, nommé Hélico, qui rapporta de Rome dans son pays un raisin d'où sortirent les vignobles vaudois et valaisans [4].

La Rhétie (Valteline), à l'est de la Suisse, possédait un plant dont le vin est mis, par Strabon et par Virgile, sur le même rang que le Falerne, le Phanée et autres grands crus [5]. Mais de la Rhétie elle-même, considérée comme pays de vignobles, nous ne savons rien de plus.

Ce fut l'empereur Probus qui fit la richesse viticole de la Pannonie (Hongrie, Dalmatie) et de la Mœsie (Serbie, Bulgarie). Ce souverain, ami éclairé de la vigne, ne l'était pas moins du travail. « Je ne veux pas nourrir mes soldats pour rien! » avait-il coutume de dire, dans les rares moments où la guerre leur laissait des loisirs. Partant de ce principe,

1. Ausone, *Mosel.*, v. 160 et sqs :

Sic mea flaventem pingunt vineta Garumnam.
Summis quippe jugis tendentis in ultima clivi,
Conseritur viridi fluvialis margo Lyaeo.
Laeti operum plebes, festinantesque coloni
Vertice nunc summo properant, nunc dejuge dorso,
Certantes stolidis clamoribus.

2. Fortunat, *op. cit.*, v. 31 et sqs :

Palmite vestitos hic respicis undique colles,
Et vaga pampineas ventilat aura comas.
Cantibus insertis densantur in ordine vites...

Cf. Buschan, *Zur Geschichte der Weinbaus in Deutschland*, Ausland, 1890.

3. Cf. Dodoens, *Histoire de la vigne et du vin*, Cologne, 1580; Theyskens, *La vigne*, Bruxelles, Lebègue; *Revue de viticulture*, Paris, 1899, t. XII, pp. 103; 158.

4. Pline, *H. N.*, XII; XIV, 12, 18 : « Helico ex Helvetiis civis fabrilem ob artem Romae commoratus, ficum siccam et uvam, oleive ac vini praemissa remigans secum tulisse. »

5. Strabon, *op. cit.*, IV, 6, 8; Virgile, *Géorg.*, II, v. 95-96 :

Quo te carmine dicam,
Rhaetica?.....

pour éviter l'oisiveté mauvaise conseillère, et occuper la turbulence des légions promptes à l'indiscipline, il employait ses troupes à construire des routes, à édifier des aqueducs, à défricher les terrains; et c'est ainsi que la Pannonie et la Mœsie eurent pour premiers vignerons les légionnaires romains; la Gaule elle-même profita de cette intelligente initiative. Eusèbe, contemporain de Probus, nous le fait connaître dans le passage suivant : « Probus Gallos et Pannonios vineas habere permisit, Almeamque et Aureum montem militari manu confitos provincialibus colendos dedit : Probus permit aux Gaulois et aux Pannoniens d'avoir de la vigne, et il donna à cultiver aux habitants des provinces le mont Alma et le mont d'Or plantés de la main même de ses soldats. » Le mont Alma, dont il est ici question, était situé en Illyrie, si fertile en vignobles, d'après Strabon, et le mont d'Or dans la Mœsie supérieure [1]. Aurelius Victor, Flavius Vopiscus, Eutrope n'ont fait que répéter, avec quelques variantes, ce qu'on lit dans cet historien [2]. Telle fut la vigueur

1. Quelques savants ont pris texte des paroles d'Eusèbe que nous venons de rapporter pour commettre ce que nous croyons être une confusion, entre le mont d'Or mœsien et le Mont-d'Or lyonnais, qui domine le petit village de Couzon, et y voir la haute antiquité de la culture de la vigne dans cette partie de la vallée de la Saône. Un vieil auteur, R. P. J. Fodéré, écrivait à ce sujet dans son ouvrage, *Custoderie d'Arvergne. Narration historique et topographique des convens de l'ordre de S. François et monastères Sainte Claire érigez en la province anciennement appelée de Bovrgongne, à présent de S. Bonaventvre*, Lyon, 1619, p. 228 : « Outre ce que j'ai dit que ce terroir est abondant en vins, j'ajouterai qu'ils sont des plus délicieux, comme chacun sait quels sont les vins de Sainte-Foy, de Millery et autres endroits d'autant que les plants ont été expressément portés de Dalmace par le soin de l'empereur Aurélien Probus, et selon aucuns Probatus... Or, d'autant que du temps de l'empereur Probus, un nommé Proculus, chef de la garnison de Lyon, s'était révolté contre lui et se voulait emparer de cette ville et se rendre souverain du pays; les Lyonnais se saisirent de sa personne et le livrèrent entre les mains de l'empereur lequel, reconnaissant, leur permit de planter des vignes en telle quantité que bonleur semblerait : lui même commença le premier qui fit apporter le plant. D'où faut savoir que par bon rencontre, au pays de Dalmace (qui est en la Pannonie), y a une ville nommé Viminacicus, de laquelle était natif ledit empereur Aurélius, et vis-à-vis d'icelle, y a une montagne très plantureuse et très fertile laquelle produit les meilleurs vins du monde et, pour ce, est nommée mons Aureus, et d'autant que cet empereur avait choisi pour sa demeure la ville de Lyon, auprès de laquelle y a une montagne en même position et étendue que la susdite en Dalmatie, et de laquelle ayant reconnu le gracieux aspect du soleil, jugeant, par là, qu'elle pourrait être propre pour les vignes et bons vins, il fit apporter des meilleurs plants de vignes de son pays, et les fit planter par ses soldats en cette montagne, laquelle il voulait aussi faire nommer le Mont-d'Or, et à l'opposite d'icelui, de l'autre côté de la Saône, il fit édifier une petite ville qu'il nomma Viminacicus, qui est aujourd'hui Vimy, en mémoire de la ville de sa naissance, et puis il donna le tout au peuple du pays, comme le récite Eusèbe parlant de cet empereur. » Cf. Paradin, *Mémoires de l'histoire de Lyon, avec une table des choses mémorables contenues en ce présent livre*, Lyon, 1753; Portes et Ruyssen, *Traité*, t. I, p. 164; Durand, *La viticulture dans la région lyonnaise*, in *Lyon en 1906*, t. II, p. 80; Myard, *Le vigneronnage en Beaujolais*, Lyon, 1907, p. 11; Roux, *op. cit.*, p. 346.

2. Aurelius Victor, *De vita et moribus imperatorum romanorum*, Probus : « Galliam Pannoniasque et Moesorum colles vinetis replevit »; Flavius Vopiscus, *Probus*, édit. Nisard, 1845, 18 : « Gallis omnibus et Hispanis ac Britannis hinc permisit ut vites haberent vinumque conficerent »; Eutrope, *Breviarium historiae Romae*, édit. Nisard, 1845, IX, 17 : « Vineas Gallos et Pannonios habere permisit. »

de ce premier germe de bien-être qu'encore deux cents ans après Probus, une région du mont Cettius, en Pannonie (le Kalenberg), était dénommée « Ad vineas [1] ».

Ce n'est peut-être pas sans étonnement que le lecteur verra la Grande-Bretagne figurer au nombre des contrées de l'antiquité productrices de vin : surprise d'autant plus légitime que ce pays, par sa situation géographique, semble peu propre à la culture de la vigne, et qu'au moins un texte de Tacite, dans la *Vie d'Agricola* écrite en 98 après Jésus-Christ, affirme que ni la vigne ni l'olivier ne peuvent y croître à cause du froid [2]. Toutefois Flavius Vopiscus est formel : il nomme expressément les Bretons, *Britanni*, parmi les populations touchées par le décret de Probus [3]. Des commentateurs, il est vrai, ne concevant pas l'utilité d'une telle licence octroyée aux Bretons, s'avisèrent de quelque altération possible du texte de notre auteur, et proposèrent de lire au lieu de *Britannis*, *Pannoniis*, en conformité avec les passages correspondants d'Aurelius Victor et d'Eutrope, qui donnent en effet *Pannonios* et *Pannonias colles* [4]. Mais cette correction n'est justifiée par aucune obscurité de manuscrit. Reste le texte de Tacite. L'objection tirée du climat est exactement du même ordre que celle que nous avons vu faire à l'existence de la vigne en Gaule ou dans la Celtique. Elle trouve sa réponse dans les faits. Et ici cette réplique se fortifie de la circonstance que Tacite écrivait au moment où la Grande-Bretagne s'agitait dans les derniers soubresauts de la conquête, alors que Vopiscus, venu plusieurs siècles plus tard, pouvait être le témoin de la direction nouvelle prise sous l'influence de l'organisation romaine, par l'activité pacifiée des Bretons. Joseph Strutt mentionne la découverte qu'on fit jadis en Angleterre d'instruments de vinification remontant à la domination latine [5]; et la vigne réussissait si bien au XII[e] siècle, que William de Malmesbury pouvait citer parmi les différents crus, celui de la vallée de Glocestershire comme le meilleur [6].

La péninsule Ibérique sera notre dernière étape dans cette longue promenade à travers le domaine de Dionysos. Pline dit qu'elle était l'égale de la Gaule, pour ses vins qu'elle produisait en abondance [7]. Flavius Vopiscus cite les Espagnols, à propos du décret de Probus,

1. Eugippius, *Vita sancti Severini*, 8 januarii, apud Bollandistes, n° 11.
2. Tacite, *Vie d'Agricola*, XII.
3. Flavius Vopiscus, *loc. cit.*
4. Aurelius Victor et Eutrope, *loc. cit.*
5. Strutt, *Mœurs et usages des anciens Bretons*, ap. Foëx, *Cours complet de viticulture*, Coulet, Montpellier, p. 6.
6. De Malmesbury, *Gesta regum Anglorum*.
7. Pline, *H. N.*, XXXVII, 77, 2.

entre les Gaulois et les Bretons. D'après la légende, la vigne fut introduite en Espagne par le géant Géryon. Mais la géologie contredit cette fable : elle est indigène en Espagne, comme dans tout le bassin méditerranéen.

Selon Strabon, les vignobles s'étendaient sur le versant de l'Océan et de la Méditerranée. Mais on n'en voyait pas sur les côtes du golfe de Gascogne, à cause de la sévérité du ciel, et peut-être de la négligence des habitants [1].

En Espagne, on conduisait la vigne à basse tige [2].

La Tarraconaise, et en particulier le canton Lalétan, donnaient du vin en grande quantité; mais autour de Tarragone même et de Lauron, on récoltait aussi des vins de choix. Les crus des îles Baléares pouvaient soutenir avantageusement la comparaison avec les premiers d'Italie [3]. Martial et Silius Italicus parlent avec honneur des vins Tarraconais et Lalétans [4]. Pline nous signale au cours de sa description de l'Èbre un curieux effet produit par le déplacement brusque du fleuve : son lit s'étant considérablement rapproché d'Œnos, les vignobles de ce pays se mirent à geler, ce qu'ils ne faisaient jamais auparavant [5].



Fig. 58. — Monnaie d'Osset de Bétique. Bibliothèque Nationale.

Au sud de l'Espagne, la Turdétanie et la Bétique (Andalousie) exportaient beaucoup de bons vins [6]. Une ville même de la Bétique, Julia Traducta, portait une grappe de raisin sur ses monnaies à l'effigie de César Auguste.

Nous ne savons à peu près rien de la Lusitanie (Portugal). Une petite île à l'embouchure du Tage se signalait par la beauté de ses oliviers et de ses vignes. La partie montagnarde de la population était extrêmement sobre et sauvage; elle ne buvait à l'habitude que de l'eau ou de la bière d'orge; le peu de vin qu'elle faisait était réservé aux grands banquets autour desquels les familles se réunissaient souvent [7]. Le pays importait du vin grec qui s'y vendait 2 centimes et demi

1. Strabon, *op. cit.*, III, 4, 16.
2. Varron, *R. R.*, I, 8.
3. Pline, *H. N.*, XIV, 8, 10.
4. Martial, *op. cit.*, III, 118 :

Tarraco campano tantum cessura Lyaeo,
Haec genuit Tuscis aemula vina cadis;

VII, 57 :

Et Laletanae nigra lagena sapae;

Silius Italicus, *op. cit.*, III, v. 370 :

Dat Tarraco pubem
Vitifera, et Latio tantum cessura Lyaeo.

Cf. XV, v. 177.
5. Pline, *H. N.*, XVII, 3, 5.
6. Strabon, *op. cit.*, III, 2, 6.
7. Strabon, *op. cit.*, III, 3, 7.

environ [1] : mais un prix si minime nous rend ce détail sujet à caution.

Si nous jetons à présent, au terme de notre course, un coup d'œil d'ensemble sur le chemin que nous venons de parcourir, la physionomie du monde ancien de la viticulture se dégage, bien caractérisée : la Méditerranée, cette mer que l'âme et la puissance de Rome firent sienne, « Mare nostrum », nous apparaît ceinte d'un bandeau de vignes, ici, au nord, un peu plus large, là, au midi, plus ténu, mais, sur son circuit entier, ininterrompu. Et si nous comparons cette parure de pampres à celle que nous voyons de nos jours orner les rives du lac méditerranéen, nous constatons que partout elle concorde exactement avec les contours mêmes du vignoble moderne.

1. Cognetti de Martis, *Il commercio del vino*, ap. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. I, p. 68.

2. Ce flacon a été trouvé dans le tumulus de Frésin (Limbourg). Le musée de Saint-Germain-en-Laye possède quatre exemplaires de flacons pareils, découverts dans la région de Poitiers : v. S. Reinach, *Catalogue du musée des antiquités de Saint-Germain-en-Laye*, salle XV, vitrine 15. Le musée du Louvre et celui d'Arles ont également chacun un vase identique. Enfin, au musée de Naples, il existe un petit flacon à parfum en verre constitué aussi par une grappe de raisin.



Fig. 59. — Flacon en verre [2].
Musée de Bruxelles.



Fig. 60. — Hercule arrachant les vignes de Silé. Peinture d'une coupe de Capoue.
Musée de Zurich [1].

CHAPITRE III

DE QUELQUES VICISSITUDES DE LA VITICULTURE ANTIQUE

La matière de ce chapitre est beaucoup plus resserrée que son titre ne pourrait le laisser supposer. Lorsque les peuples de l'antiquité perdirent leur autonomie, absorbés par l'Empire romain, leur histoire politique se confondit à peu près avec celle du vainqueur : leur histoire économique suivit le même sort. Il est évident, en effet, que Rome n'eut garde de négliger une situation qui pouvait si bien servir ses intérêts, et elle s'empressa de tourner à son profit, par des mesures plus ou moins heureuses, la domination qu'elle avait su imposer. La viticulture, en particulier, subit cet état de choses, et c'est d'Italie que rayonnèrent pendant des siècles, les principales influences qui la régirent, tantôt pour encourager son essor, tantôt pour le réprimer : le résumé des phases par

1. Gravure extraite des *Annali dell' Instituto di corrispondenza archeologica*, Rome, 1878, t. LVI, pl. C, et reproduite dans Reinach, *Répert. vas. peints*, t. I, p. 338. Cette gravure rappelle l'un des actes coutumiers d'hostilité des peuplades grecques, lorsqu'un conflit éclatait entre elles. Le premier soin de l'assaillante était de faire une incursion sur le territoire ennemi, et là, de ruiner de fond en comble toutes les récoltes, toutes les plantations, à commencer par les vignobles. Ainsi Aristophane, dans les *Acharniens* : « Amphitéus : Ah ! misérable, tu es porteur d'une trêve, et l'ennemi vient de couper nos vignes ! » — Le chœur : « Pas de répit pour mes ennemis, avant que ma haine, comme un roseau aigu, leur ait percé le cœur de part en part, afin qu'ils n'osent plus jamais ravager mes vignobles ! » — Dicéopolis : « Moi aussi, on m'a coupé mes vignes ! » — Le chœur : « L'ennemi incendie nos ceps ! » ; et dans la *Paix* : « Mercure : Au premier bruit de cet incendie, l'ennemi ravagea nos vignes ». — Aussi, quand les jeunes Athéniens, arrivés à l'âge de dix-huit ans, entraient dans le corps des Ephèbes, ils devaient prêter le serment de défendre non seulement la patrie, mais « tout ce qui est enfermé dans les frontières, c'est-à-dire toutes les vignes, tous les oliviers sans exception » : v. Plutarque, *Alcibiade*, Leipzig, Teubner, 1858, XV. Ce jour-là ils faisaient des libations de vin, οἰνιστήρια, en l'honneur d'Hercule.

lesquelles elle passa et des causes qui les provoquèrent formera donc le tableau d'ensemble assez exact de ce qu'elle fut dans le monde ancien, quoique Rome en fournisse presque seule les lignes.

Toutes les cultures sont loin de répondre avec la même générosité au travail de l'homme : des risques plus nombreux, une concurrence désastreuse, une consommation limitée ou irrégulière, des lois économiques mauvaises suffisent à expliquer ces différences. Mais la vigne malgré tout demeure, d'une façon générale, la grande dispensatrice de la richesse agricole. Il n'y a, pour s'en convaincre, qu'à comparer le prix atteint par les terrains de productions variées, ou leur taux de loyer, avec le prix et le loyer auxquels parviennent souvent dans la même localité, les terroirs plantés en vignobles [1].

En fut-il toujours ainsi dans l'antiquité ? Cette question n'est pas susceptible de recevoir une réponse unique.

On peut distinguer quatre périodes dans l'histoire viticole de l'Italie ancienne, non pas, à vrai dire, tranchées et sans point de contact entre elles, mais se succédant au contraire sans qu'on puisse bien reconnaître où la précédente finit et la suivante commence. Que cette division soit vague, arbitraire, si l'on veut, nous n'y contredisons pas : mais notre excuse est que la physionomie de la viticulture y gagne en netteté.

Une première période de formation va des origines jusqu'à la réduction de la Grèce en province romaine, en 146 avant Jésus-Christ, caractérisée par la rareté relative des vins italiens, et la suprématie des vins grecs.

Une seconde période, d'essor et d'apogée, de l'asservissement de la Grèce jusqu'au temps de Varron, dont le *De re rustica* date de 37 environ avant Jésus-Christ, est marquée par l'apparition des grands crus latins au détriment des vins grecs.

1. Cf. Guyot, *Étude des vignobles de France pour servir à l'enseignement mutuel de la viticulture et de la vinification françaises*, Paris, 1876 ; Portes et Ruyssen, *Traité*, t. I, p. 456 ; Convert, *La propriété*, Montpellier, Coulet, 1888, X, p. 159 ; *Statistique agricole de la France* publiée par le ministère de l'Agriculture, IIIe partie, VI ; renseignements divers, A, 1892 :

CATÉGORIES	TAUX MOYEN DU FERMAGE D'UN HECTARE		
	de terres labourables	de prés et herbages	de vignes
1re Catégorie.....	92	136	153
2e »	72	107	117
3e »	54	82	94
4e »	41	63	71
5e »	28	45	53

Une époque de décadence s'ouvre ensuite et prend fin avec Columelle qui publia son traité en 65 de notre ère.

Puis, pour achever ce cycle, renaissance du vignoble italien, diffusion de la vigne chez les autres nations, et malaise intense que Domitien croit enrayer par son édit de 92.

La viticulture italienne a des débuts modestes ; elle ne se signale que par la quantité et la qualité médiocres de ses produits : la consommation familiale aidée des échanges locaux n'a pas de peine à faire disparaître les quelques milliers d'amphores récoltées. Cette rareté même du vin fait monter son prix. L. Pison Frugi raconte dans ses *Annales* que Romulus, invité à un repas, ne but que fort peu de vin, selon son habitude. Un convive lui dit : « Romulus, si tout le monde faisait comme toi, le vin se vendrait moins cher ! — Au contraire, répondit-il, il serait plus cher si chacun en prenait selon son désir, car c'est ainsi que j'en ai bu moi-même [1]. » Mézence, roi d'Étrurie, qui combattait, allié aux Rutules, contre les Latins, exigea après la victoire, comme une part inestimable de butin, tout le vin qui se trouvait dans le Latium. Dans la primitive religion, on faisait les libations avec de l'eau ou du lait, pour économiser le vin ; une loi de Numa défendait d'en répandre sur le bûcher des funérailles. La liste des vins dont le médecin Apollodore permettait l'usage au roi Ptolémée (323-285), contenait des noms grecs, et aucun italien, « car, dit Pline, à ce moment les vins d'Italie n'étaient pas connus ». C'est aux vins d'outre-mer qu'allait la demande des clients riches : la Grèce et les îles de l'Archipel étaient les fournisseurs attitrés en vins fins des tables patriciennes. Ces liquides, savamment préparés, relevés de hauts goûts, venant de loin et achetés cher, faisaient reléguer, la mode aidant, à l'office et dans la boutique, le petit vin indigène. Bien loin qu'on fût de les prodiguer : Pline nous assure qu'on n'en donnait, dans les repas, qu'un coup à boire aux invités. Et même lorsque l'usage du vin eut pénétré, grâce à son abondance, dans toutes les classes de la société, les vins grecs restèrent encore un objet de luxe : Lucullus enfant ne vit jamais, chez son père, un banquet où l'on servît plus d'une fois du vin grec aux convives. Le même personnage, à son retour d'Asie, en 67, par un exemple inouï de prodigalité, en distribua au peuple 100.000 *cadi* ! Le préteur C. Sentius ne consentit à recourir au vin de Chios qu'à titre de remède, et sur ordonnance de son médecin [2].

1. L. Pison Frugi, *Annales*, apud Aulu-Gelle, *Nuits att.*, XI, 14.

2. Pline, *H. N.*, XIV, 14 ; 16, 1 ; 17, 1. Le *cadus* grec est tout à la fois, comme l'amphore romaine, un vase et une mesure : il vaut 10 *conges*, soit 32 l. 5.

« Apud Romanos multo serior vitium cultura esse coepit : C'est seulement beaucoup plus tard que s'implanta la culture de la vigne chez les Romains », lisons-nous dans l'*Histoire naturelle* de Pline [1] ; il faut entendre la culture perfectionnée. Tout de suite, le succès encouragea les efforts des viticulteurs dans cette voie nouvelle. Les temps mêmes leur étaient favorables. L'état prospère de la République avait suscité chez ses sujets une vie effrénée de plaisirs dont l'un des éléments, et non le moindre, les bons vins, allait se trouver désormais sur place; et la Grèce, le premier pays viticole du monde, venait d'être conquise. Caton avait assisté à cette évolution, et son traité d'*Économie rurale*, écrit en 154, témoigne en ces termes du rang pris par la terre à vignes dans la hiérarchie des sols cultivés : « Si vous me demandez quel est le meilleur domaine, je vous répondrai : sur un domaine de 100 *jugères* (25 hectares environ) et bien situé, la vigne est la meilleure récolte, si elle est productive; je place ensuite un potager arrosable; au troisième rang une oseraie; au quatrième, l'olivier; au cinquième, une prairie; au sixième, les céréales; au septième, un taillis; puis un verger, et enfin, une forêt de chênes [2]. »

Cette transformation permit à l'Italie de s'affranchir en grande partie du tribut qu'elle avait payé jusqu'à ce jour aux vignobles d'Orient. Avant d'être vaincue par les armes de Rome, la Grèce s'était vue, par surcroît, menacer sur le terrain viticole. Les vignerons latins avaient puisé largement dans la science de ses agronomes; et ses plants de vigne, ses méthodes, soit directement, soit par l'intermédiaire de la Grande Grèce, s'étaient fait accepter sans aucune peine des praticiens que les innovations n'effrayaient pas. Les résultats ne se firent pas longtemps attendre : ils démontrèrent péremptoirement que cette jeune viticulture était capable d'engendrer, elle aussi, des vins qui ne le cédaient en rien à leurs exotiques concurrents ; et le goût public ne leur fit pas défaut. C'est en 121, sous le consulat d'Opimius, ce consulat qui marque entre tous dans la chronique de la viticulture italique, que la grande vogue commença pour les vins italiens [3]. Avec l'an 700 de Rome, c'est-à-dire en 53 avant Jésus-Christ, tous les crus célèbres avaient conquis leur renommée [4]. Des celliers de la péninsule sortaient alors les deux tiers des vins qui figuraient au nobiliaire de l'antiquité bachique.

1. Pline, *H. N.*, XVIII, 5, 2.
2. Caton, *R. R.*, I.
3. Cicéron, *Brutus*, édit. Nisard, Paris, 1875, 83, 247; Pline, *H. N.*, XIV, 6, 2; 13, 1; Martial, *Épigr.*, I, 26, 7; II, 40, 5.
4. Pline, *H. N.*, XIV, 17, 2.

Non pas que les vins grecs fussent entièrement délaissés; loin de là : « Les vins d'outre-mer, écrit Pline, eurent la faveur longtemps après le vin opimien, et jusqu'au temps de nos grands-pères, même après la découverte du Falerne [1] » ; mais auprès d'eux, sur les gradins des caveaux, on vit enfin siéger, et non sans honneur, les plus beaux noms des coteaux de l'Œnotrie. César, après ses divers triomphes, réunit en un banquet vingt-deux mille de ses concitoyens, et il fit donner à chaque groupe d'invités un *cadus* de Chios et une amphore de Falerne. Nommé épulon, lors de son troisième consulat, il distribua du Chios, du Lesbos et en même temps du Falerne et du Mamertin : quatre espèces de vins à la fois, deux grecs et deux latins, jamais, de l'aveu de Pline, si folle profusion ne s'était vue [2] ! Est-ce à dire que, moins d'un siècle après, sous Néron, les vins grecs soient oubliés? On serait tenté de le supposer; du moins paraissent-ils quelque peu déchus de leur splendeur : ainsi Trimalcion, le fastueux amphitryon du *Satyricon*, croirait sans doute pécher contre les règles du bon ton s'il admettait sur sa table autre chose que des vins exclusivement latins, surtout du Falerne centenaire [3].

Et pourtant, dans cet espace d'un siècle, quelle ne fut pas la décadence de la viticulture! Cette chute ne se fit pas d'un seul coup mais progressivement. Déjà dans le traité d'agriculture de Varron, on peut constater un premier symptôme alarmant. Caton, nous l'avons vu, ne mettait pas en doute que les terrains plantés en vignes fussent parmi les plus productifs de tous. Cette certitude ne se retrouve plus la même dans Varron; la classification du vieil agronome est discutée : « Tout le monde n'est pas de l'avis de Caton; il en est qui mettent les bonnes prairies en première ligne et je suis de ce nombre. » Et Varron ajoute : « Aujourd'hui nous payons pour qu'on nous apporte d'Afrique et de Sardaigne le blé qui nous nourrit, et nous allons par mer faire vendanges à Cos et à Chios [4]. » Cette situation précaire de l'Italie, Plutarque, au 1er siècle de notre ère, la traduisait par cette phrase : « La vie du peuple romain est à la discrétion de la mer et de la tempête! » Avec Columelle, qui donna son *De re rustica* vers 65 après Jésus-Christ, le désastre est complet; la vigne est tombée dans le plus lamentable discrédit : « Maintenant, avant de disserter sur la plantation des vignes, je crois qu'il ne

1. Pline, *H. N.*, XIV, 16, 1.
2. Pline, *H. N.*, XIV, 17, 2.
3. Pétrone, *Satyricon*, édit. Nisard, Paris, 1842. En 301, les vins grecs semblent avoir disparu; l'Édit du maximum de Dioclétien ne nomme qu'un vin d'Asie Mineure et un vin attique, le Chrysattikos, qui était artificiel.
4. Varron, *R. R.*, I, 7; II, Praef.

sera pas hors de propos d'examiner et de nous assurer si la culture des vignes est dans le cas d'enrichir un chef de famille. En effet, cet examen doit servir comme de fondement à notre dissertation, puisqu'il serait presque inutile de donner des préceptes sur la façon de planter les vignes, tant qu'on ne serait point d'accord avec nous sur la question préalable, s'il faut en avoir : d'autant que le doute sur cette question est si général, qu'il y a même plusieurs particuliers qui évitent et qui redoutent une terre disposée en vignobles, estimant qu'il faut plutôt désirer d'avoir en sa possession des prés, des pâturages ou des bois taillis [1]. »

Il reste à chercher comment un tel revirement d'opinion a pu se produire, et quelles raisons l'ont motivé. Ces raisons sont de deux ordres, quoique intimement liées : changement dans les mœurs, et causes sociales. Du reste, elles sont d'essence générale, et n'affectent pas seulement la viticulture, mais toute l'agriculture : leur retentissement sur la vigne fut néanmoins plus profond que sur tout autre genre de culture.

Elle était passée la génération des Serranus, des Cincinnatus, des C. Fabricius, des Curius Dentatus, des Caton, des Scipion l'Africain qui recevaient au milieu de leurs travaux des champs, les députations leur apportant les suprêmes honneurs : elle s'était éteinte sans retour. Les mains robustes de ces soldats laboureurs n'étaient pas moins rudes à la terre qu'à l'ennemi ; et le plus bel éloge qu'on pouvait faire d'un homme de bien c'était de l'appeler « bonus agricola, bonus colonus », bon laboureur et bon fermier [2].

La terre ne se montrait point ingrate : « Quelle était, dit Pline, la cause de cette fertilité ? Était-ce parce que dans ces temps la terre était cultivée par la main même des généraux, se plaisant, comme il est naturel de le supposer, à être ouverte par un soc orné de lauriers, guidé par un laboureur honoré du triomphe ? ou parce que ces hommes labouraient leurs champs avec les mêmes soins qu'ils plantaient un camp, et semaient leurs grains avec l'attention qu'ils mettaient à ranger leurs armées en bataille [3] ? » Alors les mains calleuses n'étaient point une honte, comme le rappelle le poète :

An, quia, quum prisci colerent studiosius agros,
Et patrio faceret rure senator opus,

1. Columelle, *R. R.*, III, 3 ; cf. I, Praef.
2. Caton, *R. R.*, Praef. En Grèce, au moins primitivement, la profession agricole jouit de la plus grande considération : v. Xénophon, *Economique*, VI ; par la suite les mœurs la frappèrent du même discrédit que les autres métiers manuels, tous abandonnés aux mains des esclaves.
3. Pline, *H. N.*, XVIII, 3.

Et caperet fasces a curvo consul aratro,
Nec crimen esset duras habere manus,
Rusticus ad ludos populus veniebat in urbem [1] ?

Par un phénomène peut-être étonnant, mais normal, cet âge d'or de l'agriculture disparut à mesure que la République romaine grandissait. Les guerres profitables avaient fait affluer l'argent au trésor public, à tel point, qu'après la conquête de la Macédoine, en 197, le Sénat déclarait que l'État n'avait plus besoin de l'impôt des citoyens ; et les immenses territoires conquis avaient augmenté d'une façon fabuleuse la fortune terrienne de Rome. Le luxe, les plaisirs faciles, l'ambition remplacèrent la vie frugale, les mœurs simples, et détournèrent les Romains du séjour à la campagne et du goût de l'agriculture. Ce vice, plaie de certains pays modernes, l'absentéisme, fit son apparition. Oubliée, la recommandation de Magon : « Le propriétaire doit vendre sa maison de ville en achetant une maison de campagne. » Oublié, le judicieux aphorisme du vieux Caton : « Frons occipitio prior est [2] ! Le front est plus utile que l'occiput. » En vain, Columelle affirmait-il « qu'un travail assidu, un métayer expérimenté, la volonté de dépenser et la faculté de le faire, ne valent pas à beaucoup près la seule présence du maître [3] » ; en vain, un empereur, Auguste, par la voix de Virgile, cherchait-il à arrêter ce mouvement de désertion ; rien n'y fit, et le mal alla toujours s'aggravant jusqu'à la ruine finale [4]. La terre perdit le cerveau qui la rendait fertile, et elle ne garda que des bras, et quels bras, puisque c'étaient ceux de mercenaires, d'esclaves plutôt ! Écoutons Varron : « Tant que nos aïeux sont restés fidèles à leur vie de paysans, ils y ont gagné sous deux rapports : d'abord leurs champs produisaient davantage, et eux-mêmes se portaient mieux... De nos jours, il n'est guère de chef de famille qui, laissant là faux et charrues, n'ait émigré dans l'enceinte de Rome, et ne consacre à applaudir au cirque et au théâtre, les mains jadis occupées aux champs et aux vignobles [5]. » Doléances non moins justifiées et vives chez Columelle ; conçues en termes identiques, il est inutile de les présenter [6]. Cet auteur remarque, non sans amertume, que

1. Ovide, *Fast.*, III, v. 779-783.
2. Caton, *R. R.*, IV.
3. Columelle, *R. R.*, I, 1.
4. Bien d'autres voix s'étaient élevées ou s'élevèrent encore dans la suite contre l'absentéisme : cf. Phèdre, *Fab.*, II, 8, v. 28 : « Dominum videre plurimum in rebus suis » ; Palladius, *R. R.*, I, 6 : « Praesentia domini provectus est agri » ; Justinien, *Institutes*, I, 47. De agricolis ; Ibn-al-Awam, *Liv. de l'agr.*, I, p. 4 : « Le propriétaire d'un domaine rural doit le surveiller lui-même... Proverbe arabe : « Le champ dit à son maître : fais-moi voir ton ombre et cultive. » V. sur ce sujet : Amédée Thierry, *Les derniers temps de l'Empire d'Occident*. La mort, Paris, Didier, 1876, pp. 267 et sqs.
5. Varron, *R. R.*, II, Praef.
6. Columelle, *R. R.*, I, Praef.

de tous les arts, y compris la danse et la cuisine, l'art de la terre est le seul qui n'ait, à Rome, ni professeurs, ni écoles.

Cette perversion des mœurs se compliquait, pour la rendre plus dangereuse, d'une révolution dans la propriété : la petite et la moyenne propriété disparurent, submergées par l'extension prodigieuse des biens-fonds. La supériorité du premier état paraissait si évidente aux économistes latins qu'ils ne la discutaient même pas. Magon disait que « la terre ne doit pas être plus forte que le laboureur » ; Virgile écrivait : « Louez les vastes domaines, cultivez-en un petit » ; Palladius posait comme axiome que « petit terrain bien cultivé est plus fertile que grand espace négligé » ; et Columelle cite, à ce propos, une anecdote typique : « Ce n'est pas le tout d'avoir de grands vignobles, il les faut bien cultiver. Il en est quelques-uns qui s'imaginent qu'il est plus beau d'avoir de grands vignobles que d'en avoir de bien cultivés. Pour moi, je suis convaincu qu'il n'y a pas de biens de campagne, de quelque nature qu'ils soient, qui puissent jamais être profitables à moins qu'on ne les cultive avec beaucoup de soins et de capacité ; et que cela est encore plus vrai des vignes que des autres natures de biens... C'est ce que Græcinus nous démontre non seulement par la raison, mais encore par les exemples, dans le livre qu'il a composé sur les vignes, lorsqu'il raconte qu'il a souvent entendu dire à son père qu'un certain Parridius, de Vetera, son voisin, avait pour tout bien deux filles et un terrain planté de vignes ; qu'après avoir donné le tiers de ce terrain en dot à sa fille aînée, les deux tiers qu'il s'était réservés ne lui produisaient pas moins que le tout auparavant ; qu'ensuite il avait marié sa fille cadette avec la moitié de ce qui lui était resté de ce fonds, et que ce second partage n'avait pas encore diminué le revenu qu'il tirait du fonds entier. Quelle conjecture cet auteur prétend-il tirer de ce fait, si ce n'est que la dernière portion du fonds qui resta en sa possession fut mieux cultivée par la suite que le fonds entier ne l'avait été d'abord [1] ? »

Cette culture intensive et rémunératrice, parce que familiale, ne pouvait résister à toutes les causes qui la minaient : rapacité des créanciers qui poursuivaient des expropriations très fructueuses pour eux ; guerres civiles qui poussaient les petits possesseurs à abandonner aux grands, pour s'assurer la sécurité, leur propriété qu'ils occupaient ensuite à titre de colons ; esprit d'aventure des vétérans qui se débarrassaient à tout

1. Columelle, *R. R.*, IV, 3.

prix des terres que l'État leur allouait sur les pays conquis [1] ; malhonnêteté des fermiers de l'Empire qui profitaient des troubles publics pour usurper peu à peu les terres qu'ils détenaient à bail.

De ces désordres naquirent les *latifundia*, qui, au temps de Pline, avaient consommé la perte de l'Italie agricole et préparaient celle des provinces : « Verumque confidentibus latifundia perdidere Italiam, jam vero et provincias [2]. » Six propriétaires seulement se partageaient l'Afrique lorsque Néron les mit à mort [3]. Certains citoyens détenaient des pays entiers dont ils ne pouvaient faire le tour à cheval [4]. Et sur ces vastes étendues, laissées le plus souvent incultes, aucun homme libre pour les vivifier, les féconder, mais seulement tout un monde d'esclaves et de colons rivés à la glèbe ! L'affranchi C. Cæcilius Isidorus laissa à sa mort quatre mille cent seize esclaves [5] ; et Athénée cite des Romains, tel Nicias, qui en avaient de dix à vingt mille [6] !

Que devenait la vigne au milieu de ce désarroi des mœurs et de la propriété ? Tombée en suspicion, elle se mourait dans la réprobation presque unanime. C'est qu'en effet, le malheureux arbuste souffrit du même mal qui tuait les autres cultures, et il devait en pâtir bien davantage.

Dickson, cherchant à pénétrer la raison des divergences d'opinions des anciens sur le mérite des cultures, se livre aux réflexions suivantes, marquées au coin d'un rare bon sens : « On ne donne pas toujours à une production la culture la plus convenable ; et dans bien des cas la situation des propriétaires ne permet pas de l'attendre d'eux ; car il y a des cultures non seulement plus difficiles et plus dispendieuses que d'autres, mais qui exigent, en outre, beaucoup d'attention et d'exactitude ; tandis que certaines qui en ont à peine besoin sont beaucoup plus profitables pour le cultivateur. Ce sont ces différentes considérations qui occasionnent sans doute cette diversité d'opinions sur la valeur comparative des produits. Une bonne vigne doit certainement rapporter davantage qu'une prairie, ou un terrain qui ne produit que du bois, par la raison qu'elle demande plus de soins et d'attention dans sa culture ; et cela est ainsi lorsqu'on y

1. Tacite, *Annales*, XIV, 27. Sylla donna des terres aux vétérans de quarante-sept légions ; César fonda dix-huit colonies militaires ; les Triumvirs, dix-huit ; Auguste, trente-deux.

2. Pline, *H. N.*, XVIII, 7, 3. V. Manzi, *La vitic. pres. i Rom.*, pp. 35 et sqs ; Vannucci, *Storia dell' Italia antica*, t. III, v, 1.

3. Pline, *loc. cit.*

4. Columelle, *R. R.*, I, 3. Rappelons simplement pour mémoire les vaines tentatives des législateurs ou de quelques nobles esprits, tels Licinius Stolon, Tiberius et Caïus Gracchus, pour limiter par les lois agraires le développement exagéré de ces possessions : elles échouèrent toujours contre la ligue des puissants intérêts qu'elles lésaient.

5. Pline, *H. N.*, XXXIII.

6. Athénée, *Deipn.*, VI, 272 c e.

donne les soins et la culture convenables ; mais lorsque par un concours de circonstances, le propriétaire ne peut y veiller lui-même, et qu'il est obligé de s'en rapporter à des domestiques ou à des esclaves, comme chez les Romains, alors une bonne prairie ou un bois sont exposés à moins de danger, et peuvent être d'un produit plus certain et plus avantageux [1]. »

Ce raisonnement nous fait comprendre à quel calcul répondait la préférence que les anciens accordaient sur la vigne aux autres branches de l'agriculture, en particulier à celles qui donnaient un revenu avec le minimum de travail et de surveillance : la meilleure était la moins coûteuse, parce que le peu de fruits qu'elle portait était tout bénéfice. C'est ce que Varron et Pline disent fort clairement : « Les vignobles ont des adversaires qui prétendent que les frais de culture absorbent le produit » ; et Caton, interrogé quel était le revenu le plus assuré, répondit : « De bons prés ; et ensuite ? des prés médiocres. Ce qui signifie, en résumé, qu'il estimait le plus le revenu qui exigeait le moins de frais [2]. »

N'oublions pas que cette défaveur, pour réelle qu'elle fût, était inhérente bien moins à la vigne elle-même, qu'à la négligence des hommes, et aux malheurs des temps [3]. Pour nous en convaincre, nous n'avons qu'à lire dans Columelle comment ses contemporains entendaient la viticulture : « D'abord on ne croit pas qu'il soit important, dès le principe, de choisir le lieu où l'on veut planter des vignes : on choisit au contraire pour cet objet la plus mauvaise partie de ses terres, comme si les terrains qui ne peuvent servir à autre chose étaient ceux dont la vigne dût le mieux s'accommoder ; on ne remarque pas même quelle est la vraie façon de la planter, ou quand on l'a remarquée, on ne s'y conforme point ; ensuite il est rare qu'on assigne une dot à ses vignes,

1. Dickson, *De l'agriculture des anciens*, Paris, 1802, t. I, p. 168.

2. Varron, *R. R.*, I, 8 ; Pline, *H. N.*, XVIII, 6, 5.

3. Plus tard, sous Dioclétien, alors que la viticulture était tout aussi misérable, le fisc n'en tenait pas moins les vignobles pour les sols du plus grand rapport. Cet empereur qui avait fait, à l'exemple d'Auguste, dresser le cadastre de l'Empire pour servir de base aux impôts fonciers, avait réparti les terres en plusieurs catégories, ainsi qu'il suit : vignobles et oliviers (deux classes), terres à blé (trois classes) et prairies. Ces catégories étaient taxées selon leur produit présumé. L'unité imposable était le *jugum* ou *caput*, comprenant des terres de natures diverses et d'inégale étendue, dont l'ensemble, ayant même valeur, 100.000 *sesterces* ou 1.000 *aurei*, devait à l'État la même contribution. L'impôt qui frappait les vignes étant bien plus élevé, à égalité d'étendue, que celui qui pesait sur les terres à blé, il arriva que, pour y échapper, certains propriétaires n'hésitaient pas à simuler une vraie stérilité de leurs vignobles, en leur appliquant de mauvaises façons culturales. Théodose, en 413, dut même prendre des mesures pour punir de peines sévères ceux qui se livreraient à ces manœuvres frauduleuses : « Quisquis vitem succiderit, aut feracium ramorum foetus vetaverit, quo declinet fidem censuum et mentiatur caddidae paupertatis ingenium... » : *Cod. Theodos.*, II, 57.

c'est-à-dire qu'on tienne prêt tout ce qui est nécessaire pour les cultiver... La plupart visent aussi à avoir dans le moment présent le plus de fruits qu'ils peuvent, sans s'embarrasser de l'avenir, et, comme s'ils ne vivaient qu'au jour le jour, ils font la loi à leurs vignes et les chargent de beaucoup de branches à fruits, sans avoir égard à leur postérité. Lorsqu'ils ont commis toutes ces fautes, ou tout au moins le plus grand nombre, il n'y a rien qu'ils n'aimassent mieux au monde que d'avouer leurs torts ; et ils se plaignent que leurs vignobles ne répondent pas aux soins qu'ils y donnent, quand ce sont eux-mêmes qui les ont perdus par leur avarice, par leur ignorance ou par leur négligence [1] ! » Et l'auteur conclut par ces sages paroles : « Magno animo vineas ponamus, ac majore studio colamus : Plantons des vignes avec ardeur, mais cultivons-les avec plus d'ardeur encore ! »

Cette période de déchéance dont Columelle nous révèle toute l'acuité fut suivie presque sans transition d'une reprise extraordinaire de la viticulture : le relèvement fut si brusque et si complet que dans l'espace d'un très petit nombre d'années, il aboutit à la surproduction, à la mévente, et comme conséquence au décret de Domitien, en 92 [2]. Cet événement a laissé sa trace dans les auteurs du temps les plus divers.

L'*Apocalypse* de saint Jean, composée vers l'an 93, dévoile dans un de ses premiers chapitres les calamités qui doivent frapper l'humanité. L'apôtre assiste à l'ouverture par l'Agneau du sextuple sceau qui ferme le livre de l'avenir où elles sont successivement annoncées. Le troisième est ainsi conçu : « Lorsque l'Agneau eut ouvert le troisième sceau, j'entendis le troisième animal crier : approche et vois ! Et je vis un cheval noir, et celui qu'il portait tenait une balance. Et j'entendis une voix au milieu des quatre animaux qui disait : La *chénice* de froment à un denier et trois *chénices* d'orge à un denier : ne fais aucun mal au vin et à l'huile [3]. »

L'*Apocalypse*, à peu près incompréhensible pour nous, avait été évidemment écrite pour être comprise de ceux auxquels elle s'adressait ; elle devait donc viser un état de fait désastreux, qui leur était familier et qui provoquait un malaise général. Cette situation, c'étaient la disette et un renchérissement énorme du blé et de l'orge, qui vaudraient désormais, selon le livre sacré, respectivement 99 francs et 33 francs l'hectolitre, quand le

1. Columelle, *R. R.*, III, 3 ; cf. IV, 3.

2. Nous avons consulté pour cette partie de notre étude, le savant article de S. Reinach paru dans la *Rev. archéol.*, t. XXXIX : La mévente des vins sous le Haut-Empire romain.

3. *Apocal.*, VI, 5-6.

vin et l'huile, continuant à être récoltés en abondance, conserveraient leur prix normal ou même le verraient s'avilir. Or, si nous consultons les auteurs profanes, nous trouvons la confirmation absolue de la prophétie de l'*Apocalypse*. Alors qu'à la fin du IIe siècle avant Jésus-Christ le rapport du prix du blé à celui du vin, comme nous le verrons dans un prochain chapitre, était de 1 à 2, 72, ce même rapport au temps de Columelle et de Pline était devenu de 1 à 0, 72, accusant ainsi une hausse étrange de la valeur du blé comparativement à celle du vin.

Cette équation économique pourrait être susceptible de plusieurs interprétations, si nous ne trouvions le sens de sa solution dans des textes probants. Pline, dont l'*Histoire naturelle* est de 77, nous apprend que « parfois on devait jeter les vins vieux invendus pour faire place aux nouveaux; et que ceci arrivait aussi souvent par l'effet d'une trop grande abondance, « proventu nimio », que par d'impitoyables spéculations »; et ailleurs, que « les Varacins, près de Rome, ne taillaient leurs vignes que de deux années l'une à cause de la vilité du prix du vin, vilitate vini [1] ». Martial, dans une de ses épigrammes, parues en 88, souligne, en des vers tout d'actualité, cette surproduction vinicole : les Ravenates, grâce à une espèce de plant très fertile, la *spionia*, faisaient des récoltes si copieuses qu'ils ne pouvaient les écouler; aussi le poète dit-il plaisamment qu'il préférerait posséder plutôt qu'un vignoble dans ce pays marécageux et mal fourni d'eau potable, une citerne dont l'eau se vendrait plus facilement que le vin :

Sit cisterna mihi quam vinea malo Ravennae,
Cum possim multo vendere pluris aquam [2].

Dans une autre épigramme, le même auteur se plaint qu'un cabaretier de Ravenne l'ait trompé en lui donnant du vin pur au lieu de vin mouillé, le vin étant plus commun que l'eau en cette ville :

Callidus imposuit nuper mihi copo Ravennae :
Cum peterem mixtum, vendidit ille merum.

1. Pline, *H. N.*, XVIII, 74, 9; XVII, 35, 48. Pline connut donc manifestement la surproduction, malgré que M. Reinach, *Mév. d. vins*, p. 363, dise de cet auteur que « de son temps, on ne voyait pas le revers de la médaille; qu'il ne parle nulle part d'un excès de production ». Notons, en passant, que cet abaissement des prix, fruit de la surabondance, est de règle. Xénophon, dans son opuscule, *Les revenus de l'Attique*, IV, écrivait : « Qu'il y ait abondance de vin et de blé, ces derniers sont à vil prix »; ce qui établit la pérennité, si on en pouvait douter, de cette grande loi économique de l'offre et de la demande, contre laquelle aucun acte despotique ne saurait prévaloir.

2. Martial, *op. cit.*, III, 56.

La viticulture italienne était donc malade de pléthore; une crise était inévitable. Elle éclata, si aiguë que l'autorité impériale crut devoir intervenir pour en conjurer les effets.

En 92, selon Eusèbe, Domitien, nouveau « Lycurgue follement déchaîné contre la vigne », rendit un édit que Suétone nous a conservé : « Ad summam quondam ubertatem vini, frumenti vero inopiam, existimans nimio vinearum studio negligi arva, edixit ne quis in Italia novellaret, utque in provinciis vineta succiderentur relicta, ubi plurimum, dimidia parte : L'empereur, effrayé de l'extension de la culture de la vigne qui menaçait de faire négliger celle du blé, défendit de planter de nouvelles vignes en Italie, et ordonna d'arracher la moitié de celles qui existaient dans les provinces [1]. » Mais, ajoute l'historien : « Non exsequi rem perseveravit : Il ne donna pas suite à son projet. » Cet édit vaut qu'on s'y arrête quelques instants. Philostrate, qui nous fait connaître cette même mesure en tant qu'applicable aux vignobles d'Asie, dit qu'elle fut prise « parce que le vin rendait les cités turbulentes : Ἐπειδὴ ἐν οἴνῳ στασιάζειν ἔδοξαν [2] ».

Ce double prétexte, coloré d'une louable mais feinte prudence, couvre mal la réalité trop certaine d'un désir beaucoup moins noble et moins avouable : celui de réserver à l'Italie, par cette décision brutale d'autorité, le monopole d'une production fort rémunératrice n'eût été la concurrence étrangère.

Montesquieu, dans son *Esprit des lois*, s'abuse singulièrement malgré sa perspicacité, lorsqu'il suppose que le monarque fut poussé en cette circonstance par un souci de sécurité territoriale : « Domitien, dit-il, prince timide, fit arracher les vignes dans les Gaules, de crainte sans doute que le vin n'y attirât des barbares comme il les avait déjà attirés en Italie. » C'est lui faire trop d'honneur et la vérité est tout autre : ce n'est point une invasion à main armée qu'il redoutait, mais une guerre économique dont l'issue eût été funeste aux vignerons italiens.

C'est qu'en effet, à côté de l'Italie, à côté de la Grèce qui n'avait pas cessé tout à fait l'exportation de ses vins de luxe, les autres pays, naguère tributaires des viticulteurs latins, l'Asie, la Gaule, l'Espagne, étaient

1. Suétone, *Domitien*, édit. Nisard, Paris, 1845, 7; cf. Philostrate, *Vie d'Apollonius de Tyane*, Paris, Didot, 1849, VI, 42; *Vie des sophistes*, Scopélianos, Paris, Didot, 1849, I, 21, 12.

2. Philostrate, *Vie des soph.*, loc. cit. C'est cette même raison que, plus tard, Valentinien et Gratien mirent en avant pour interdire la vente du vin aux barbares; ce qui produisit un effet que ces empereurs n'attendaient certes pas : car les barbares se lancèrent à la conquête des pays où l'on récoltait ce vin qu'on leur refusait!

devenus eux-mêmes depuis leur incorporation à l'Empire des puissances viticoles avec qui il fallait désormais compter. Outre qu'ils suffisaient aux exigences de leur clientèle intérieure, ils s'étaient encore emparés des vastes débouchés ouverts chez les nations barbares, qui trouvaient ainsi à leur portée et à meilleures conditions le vin qui ne leur arrivait autrefois que grevé de lourds frais de transport. Ils n'avaient pas craint même de s'attaquer au marché de la métropole, et d'envoyer dans les entrepôts romains leurs vins communs et à bas prix : mais là, sauf pour quelques crus spéciaux, leur succès fut médiocre.

Aussi, l'édit de Domitien qui frappait de mort la jeune prospérité de toutes ces régions auxquelles la vigne et la fortune souriaient, y souleva-t-il un vif émoi. Cette effervescence paraît avoir été plus profonde chez les Asiates : les protestations se produisirent aussitôt. Ils déléguèrent à Rome, pour présenter leurs doléances, l'un de leurs plus éloquents concitoyens, le rhéteur Scopélianos de Clazomène [1]. Or sa mission reçut de la part de l'empereur un accueil si inespéré, elle entraîna chez lui un revirement si complet d'opinion que, non seulement le souverain rapporta en faveur des habitants de l'Asie son malencontreux édit, mais qu'il menaça même de son mécontentement ceux qui ne reconstitueraient pas leurs vignobles : « Μὴ μόνον τὸ ἐξεῖναι φυτεύειν..., ἀλλὰ καὶ ἐπιτίμια κατὰ τῶν μὴ φυτευόντων [2]. »

Peut-être ce retour à une compréhension plus juste des idées de liberté ne fut-il pas uniquement l'effet de l'éloquence persuasive de Scopélianos, quoique son discours, au dire de Philostrate, qui pouvait le lire encore de son temps, pût passer pour un chef-d'œuvre et fût l'un des meilleurs qu'il eût jamais prononcés : la peur y aida probablement. Suétone nous en a transmis un écho : « On croit que ce qui décida surtout l'empereur à retirer son décret sur la destruction des vignes, fut la diffusion d'un pamphlet portant ces deux vers :

Κἂν με φάγῃς ἐπὶ ῥίζαν, ὅμως καρποφορήσω
Ὅσσον ἐπισπεῖσαι Καίσαρι θυομένῳ [3],

« Quand bien même tu me mangerais par la racine, cependant je produirais encore assez de fruits pour faire des libations sur le cadavre de César. »

1. Philostrate, *Vie d'Apol.* ; *Vie des soph.*, loc. cit.
2. Philostrate, *Vie des soph.*, loc. cit.
3. Suétone, *Domit.*, XIV. Sur le décret de Domitien, v. Turnèbe, *De vino*, Strasbourg, 1600, III, p. 17.

M. S. Reinach croit voir encore une allusion à l'édit de Domitien dans deux pièces du IVe livre des *Silves* de Stace, écrites et publiées selon toute apparence de 93 à 95, c'est-à-dire antérieurement à l'époque où il fut rapporté. Dans la première le poète célèbre les bienfaits de l'empereur, et le félicite « d'avoir rendu à Cérès les champs qu'on lui refusait depuis longtemps, et la terre enfin revenue à la sobriété :

Qui castae Cereri diu negata
Reddit jugera sobriasque terras [1].

Dans une silve précédente, Stace employait déjà l'expression « sobria rura ». La répétition du même adjectif marque une évidente intention ; c'est le terme choisi pour désigner la sobriété à laquelle l'édit a contraint par force les campagnes en chassant la vigne, mère de l'ivresse [2].

Le protectionnisme draconien de Domitien avait eu un précédent deux siècles auparavant : mais il nous est mal connu. Affecta-t-il l'Empire ou seulement les provinces ? C'est par une simple mention du *De Republica* de Cicéron, paru en 129 avant Jésus-Christ, que nous connaissons cet épisode de la vie de la vigne. Le grand orateur s'élève avec indignation contre la défense faite à des peuplades transalpines, qu'il ne nomme pas, de planter l'olivier et la vigne, afin de sauvegarder les intérêts des producteurs italiens : « Nos vero justissimi homines, qui transalpinas gentes oleam et vitem serere non sinimus, quo pluris sint nostra oliveta nostraeque vineae : quod cum faciamus prudenter facere dicimur, juste non dicimur [3]. » Cette phrase placée dans la bouche du second Africain semble indiquer que cette restriction fut apportée pendant la vie de ce personnage. Mais quelles nations concernait-elle ? Mommsen et M. S. Reinach [4] supposent non sans raison que ce n'était qu'une clause particulière des conditions de paix infligées par Rome aux Oxybes et aux Déciates, peuplades ligures à l'ouest du Var, qu'elle avait vaincues en 154. Leur territoire fut placé sous l'autorité de Marseille, alliée de Rome, qui, en cette qualité, avait toujours conservé son absolue liberté viticole [5].

1. Stace, *Silves*, édit. Nisard, IV, 3, v. 11-12.
2. Stace, *op. cit.*, IV, 2, v. 37. Cf. Festus, ap. Egger, *Latin. sermon. reliq. select.*, p. 10 : « Sobrius vicus », lieu où il n'y avait « neque tabernae, neque cauponae ». A rapprocher du sens intentionnel de l'adjectif « sobrius », le sens du substantif grec νηφάλιοι, et de l'expression νηφάλια μειλίγματα, nom des libations faites avec le miel, ou libations sobres, par opposition avec les libations faites avec le vin, car, selon Porphyre, *De abstinentia ab esu animalium*, Paris, Didot, 1858, II, 20, « on reconnaissait au miel des propriétés toutes contraires à celles du vin ».
3. Cicéron, *De Republica*, édit. Nisard, 1875, III, 9.
4. Mommsen, apud Reinach, *Mév. d. vins*, p. 368.
5. Cf. sur les rapports de Marseille avec Rome, Strabon, *Géogr.*, IV, 1, 5.

Grâce à cette combinaison, le vainqueur protégeait du même coup et son propre commerce et celui de ses amis.

Nous avons dit que l'habile avocat des Asiates avait gagné la cause de ses compatriotes. Comme la clémence impériale les touchait seuls, il s'ensuit que la phrase « nec exsequi rem perseveravit » qui termine, dans Suétone, le paragraphe relatif au néfaste décret, serait beaucoup trop absolue, puisqu'elle laisse supposer le renoncement pur et simple à une décision qui n'était à coup sûr que partielle. Si l'on n'admettait pas cette conjecture restrictive, si l'édit n'avait pas reçu une exécution effective et plus ou moins rigoureuse dans les provinces d'Europe, le décret libérateur de Probus deviendrait inexplicable ; à moins qu'entre Domitien et Probus une nouvelle proscription officielle, que nous ignorerions, ne fût venue frapper la vigne. Quoi qu'il en soit, vers 280, Probus abolit le régime d'exception qui paralysait les viticulteurs du monde romain, et il les remit sous celui du droit commun [2]. Quatre historiens, Eusèbe, Flavius Vopiscus, Eutrope et Aurelius Victor mentionnent la levée de cet interdit : nous ne reviendrons pas sur leurs textes que nous avons déjà cités à la fin du chapitre précédent.



Fig. 61.
Monnaie d'or de Probus.
Revers :
« Temporum felicitas [1] ».

Nous avons poursuivi sans interruption l'examen de la situation pendant cette dernière période. Il n'est pas facile de démêler les causes qui suscitèrent ce regain d'enthousiasme dont les conséquences se firent si durement sentir. Il n'est pas douteux que les propriétaires espéraient par ces plantations, bientôt devenues inconsidérées, faire un emploi avantageux de leurs capitaux et de leurs terrains. Mais comment une culture naguère regardée avec défiance put-elle en si peu de temps remonter aussi haut dans l'estime de ses détracteurs d'hier ?

M. O. Seeck a émis l'hypothèse que ce retour à la vigne fut dû à

1. Gravure extraite de Mionnet, *De la rareté et du prix des médailles romaines*, Paris, 1813, t. II, p. 119. Le revers de cet *aureus* unique, aujourd'hui disparu, et qui appartenait au Cabinet des médailles de la Bibliothèque Nationale, à Paris, représente « une figure jeune debout, tenant un tableau (?) sur lequel sont plusieurs femmes qui lui présentent des fruits ; devant, un génie tenant une corne d'abondance ». Cf. Cohen, *Description historique des monnaies frappées sous l'Empire romain*, t. VI, p. 324. Il n'est pas impossible que le sujet de cette médaille soit une allusion directe, comme il est d'habitude dans les monnaies romaines, à l'édit si important de Probus.

2. La légende qui fait de cet empereur l'initiateur de la viticulture en Gaule n'a pas d'autre origine que ce décret. Cf. Steyert, *Nouvelle histoire de Lyon*, Lyon, 1895, t. I, pp. 182, 246, 251.

l'influence convaincante des enseignements de Columelle [1]. Cette opinion est très honorable pour le grand agronome ; mais nous croyons, quant à nous, que la nécessité tout autant, sinon davantage, poussa les possesseurs du sol vers cette orientation nouvelle : la vigne, par la force des choses, était devenue leur unique ressource. Cette vérité que Columelle tâche de démontrer était, dix ans après, un truisme : la classification de Caton avait repris toute sa valeur. Pline pouvait ouvrir son XIV[e] livre consacré à la vigne, par ces mots : « Par quoi commencerions-nous de préférence à la vigne ? Elle donne à l'Italie une supériorité si spéciale, que par ce seul trésor, on peut le dire, elle l'emporte sur les trésors végétaux de tous les pays, excepté les pays à parfums [2] ! » La culture du blé n'était, économiquement parlant, plus possible en Italie ; les provinces, et au premier rang l'Afrique du nord et l'Égypte, par suite de leur incroyable fertilité, du bas prix de la main-d'œuvre et des transports, amenaient le blé à un tel bon marché, qu'elles annihilaient toute concurrence. Les empereurs s'adressaient à elles pour constituer les énormes approvisionnements nécessaires aux distributions gratuites, passées dans les mœurs du peuple : le blé national voyait ainsi lui échapper à la fois l'acheteur en gros et l'acheteur au détail, celui au moins des villes qui était à peu près le seul à s'apercevoir des largesses impériales ; il ne lui restait que le consommateur des campagnes. Rien ne fut plus funeste à l'agriculture ancienne que ces congiaires qui bouleversaient tout le mécanisme du commerce en faussant le cours des denrées. Auguste, conscient peut-être du mal qu'ils causaient, eut quelque velléité de les supprimer, « quod earum fiducia cultura agrorum cessaret » ; mais aucune mesure ne suivit ces bonnes intentions : l'empereur fut découragé d'avance à la pensée que son successeur s'empresserait de rétablir la pratique de ces mêmes errements. Suétone raconte que le peuple s'étant plaint bruyamment à ce souverain de la rareté et de la cherté du vin, celui-ci renvoya les plaignants aux aqueducs construits par Agrippa [3].

Le vin, lui aussi, fut distribué gratuitement, mais cette faute, politique certes, n'eut pas la même répercussion malheureuse sur la vigne, puisque les achats considérables faits en vue des congiaires étaient réservés au vignoble italien. Peut-être même Domitien espérait-il pallier la crise de

1. Seeck, *Geschichte des Untergangs der antiken Welt*, t. I, p. 371, apud S. Reinach, *Mém. d. vins*, p. 362.

2. Pline, *H. N.*, XIV, 2, 1 ; cf. XVIII, 6, 4 : « Ille [Cato] in agro quaestuosissimam judicat vitem : non frustra. »

3. Suétone, *Auguste*, 42 ; Ammien Marcellin, XV, 7, nous a conservé le souvenir d'une autre émeute populaire fomentée en 355 de notre ère, pour le motif pareil d'une disette de vin.

mévente qui régnait, lorsque, en 90, deux ans avant son fameux édit, il prodigua au peuple le pain et le vin.

Deux cents ans après cet empereur, une idée beaucoup plus nuisible devait germer dans l'esprit d'Aurélien, destinée à satisfaire les bas instincts de la populace : elle montre à quel point les anciens étaient ignorants des règles les plus élémentaires de l'économie politique. Elle consistait à acheter toutes les terres incultes du fertile canton de l'Aurélie [1] pour les planter en vignes : le vin récolté devait être donné aux citoyens à titre gracieux, « ut nil reditum fiscus acciperet ». Déjà Aurélien avait fait dresser le devis du matériel, lorsqu'un préfet du prétoire plus avisé le détourna de cette entreprise : « Après cela, lui dit-il, nous n'aurons plus qu'à leur faire servir des poulets et des oies ! » L'empereur céda, mais il n'en fit pas moins vendre du vin à prix réduit, *vina fiscalia*, par les soins de l'administration de l'*Arca vinaria* [2], dont les entrepôts étaient situés sous les portiques du temple du Soleil [3]. En 365, Valentinien fixa le tarif de ce vin, sur les réclamations du peuple, à un quart au-dessous du cours du marché [4].

Contraints d'abandonner la culture du blé, « il n'y avait plus pour les possesseurs de domaines que trois partis à prendre : ou les laisser improductifs, ou les transformer en terrains de pâturages, ou en faire des vignobles ou des olivettes [5] ». C'est à cette résolution que s'arrêtèrent la plupart des propriétaires : nous en avons vu les résultats [6].

Tant d'erreurs accumulées par le pouvoir ne rendent que trop com-

1. Cette opération n'était malheureusement que trop réalisable : les terres les meilleures restaient en friches, abandonnées par leurs légitimes possesseurs. Dès 193, Pertinax chercha à provoquer la remise en culture des *agri deserti* en les donnant à qui voudrait les exploiter, moyennant une exemption complète d'impôts et de redevances pendant dix ans. Mais le fléau ne fit que gagner d'intensité, et rien ne put l'atténuer. Aurélien crut mieux faire en imposant l'entretien des terres incultes aux décurions des cités, sous le bénéfice d'une décharge d'impôts pendant trois années : *Code Justinien*, XI, 59, 1, De omni agro deserto. Les empereurs du Bas-Empire recoururent à d'autres panacées, tout aussi inefficaces : ils concédèrent ces mêmes terres à titre gratuit à des vétérans : *Cod. Théodos.*, VII, 20, 3 ; 8 ; ils sanctionnèrent le droit de propriété du premier occupant de tout domaine laissé vacant par son propriétaire : *Cod. Justin.*, XI, 59, 8 ; ils obligèrent tout propriétaire de terres fertiles à se charger des terres incultes qui le joignaient immédiatement : *Cod. Justin.*, XI, 59, 5-6 ; rien n'y fit ; et la constitution d'Arcadius et d'Honorius, de 395, parle encore de 528.042 *jugères* de friches, près de 137.000 hectares, « deserti et squalidi loci », qui déshonoraient de leurs solitudes arides la grasse Terre de Labour de la Campanie ! V. sur ce sujet, Beaudouin, *Les grands domaines dans l'Empire romain*, Paris, Larose, 1899, p. 288 ; Garsonnet, *Locations perpétuelles*, pp. 151-153 ; François, *Emphytéose*, pp. 45-48 ; Monnier, *Revue historique de droit*, 1892, pp. 125 et sqs ; 330 et sqs ; 497 et sqs ; 637 et sqs ; 1894, pp. 433 et sqs ; 1895, pp. 59 et sqs.

2. Vopiscus, *Aurélien*, 46-47.

3. Vopiscus, *op. cit.*, 48.

4. *Cod. Théodos.*, XI, 2, 2.

5. Reinach, *Mév. d. vins*, p. 361.

6. V. sur le vin dans l'histoire de Rome, une conférence faite par Guglielmo Ferrero, et publiée dans la *Revue hebdomadaire*, Paris, Plon, 1909, 16 janvier.

préhensible le triste état dans lequel se débattaient non seulement la viticulture, mais aussi le commerce. Si l'on y ajoute les troubles profonds qui accompagnèrent les derniers sursauts de l'Empire finissant, on ne peut vraiment que s'étonner d'une chose : c'est que l'agonie ait pu se prolonger pendant tant d'années encore, démontrant ainsi l'intensité d'énergie qui, durant plus de dix siècles, anima le corps du colosse.

1. Gravure extraite de Rich, *Dict. antiq.*, v° colum.

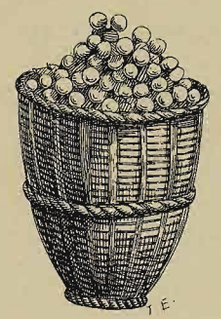


Fig. 62. — Corbeille de vendangeur, d'après un bas-relief [1].

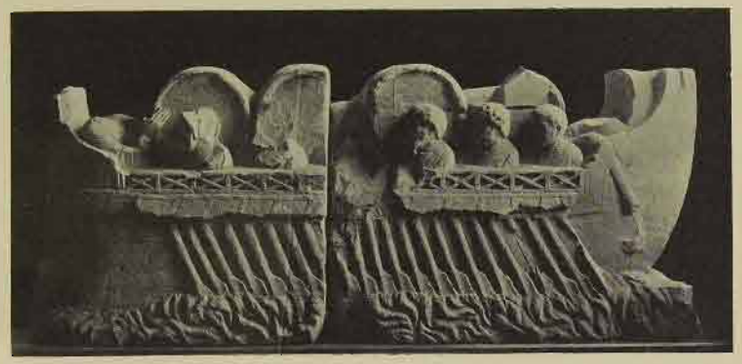


Fig. 63. — Galère romaine chargée de fûts de vin sur le Rhin.
Bas-relief du musée de Trèves [1].

CHAPITRE IV

DE L'ÉCONOMIE DE LA VITICULTURE

Ce serait une erreur de croire qu'il existât dans l'antiquité des propriétés exclusivement viticoles; un domaine rural comportait toujours des cultures diverses : vignes, olivettes, blé, pâturages et autres produits secondaires. Deux chapitres de l'*Économie rurale* de Caton pourraient faire supposer qu'il y avait des exploitations consacrées uniquement à la vigne, le chapitre XI, qui énumère le personnel et le matériel nécessaires à un vignoble de 100 *jugères* : « Quomodo vineam jugerum C instruere oportet »; et le chapitre CXXXVII qui fixe les conditions à imposer au vigneron partiaire : « Vineam redemtori partiario quomodo des ». Mais le premier de ces chapitres cite, dans sa liste du mobilier agricole, « XX dolia frumentaria », ou grands vaisseaux pour enfermer le blé, à la suite de vingt autres « dolia ubi vinaceos condat », ou jarres pour conserver le marc de raisins : ce qui démontre assez clairement que des terres à blé étaient jointes au vignoble, et que si le vin était la récolte peut-être principale, elle n'était pas la seule. Le chapitre CXXXVII est encore plus explicite, puisque Caton recommande au propriétaire qui donne un vignoble à cultiver à moité, de bien surveiller la vigne d'abord, mais

1. Photographie communiquée par M. Ebertz, assistant du musée de Trèves. Il existe dans ce musée un autre bas-relief dont le sujet est identique.

aussi les terres en général, *fundum*, le verger, *arbustum*, et les terrains à blé, *agrum frumentarium*.

Maints textes témoignent par ailleurs de la composition mixte des biens de campagne, qu'il s'agisse de la Grèce [1], de l'Italie ou de la Gaule. Ainsi, en Grèce, Méléagre reçoit des Étoliens qu'il a défendus contre les Curètes, une propriété composée de vignes et de terres [2]; le *téménos* donné par les Lyciens à Bellérophon, et le domaine que Glaucos et Sarpédon possédaient sur les rives du Xanthe, comprenaient tout à la fois des vignes et des champs [3]. Laërte cultivait un vignoble et un verger [4]; et les prétendants de Pénélope étaient tous riches de vignobles et de champs [5]. Les fermes d'Apollon Délien étaient aménagées en vignes, terres arables et pâturages [6]. Lysimaque, fils d'Aristide, étant dans la misère, fut gratifié, en souvenir de son père, d'une propriété de dix-neuf hectares, dont moitié en vignes et moitié en oliviers [7]. La pièce suivante de l'*Anthologie* citée par Paul Guiraud est encore tout à fait caractéristique : « Cette petite métairie est à Cliton; ils sont à lui, ces quelques sillons à ensemencer, cette petite vigne qui est auprès, ce petit bois où l'on coupe quelques bourrées. » Les conditions des exploitations rurales en Italie étaient en tout point semblables; la lecture des agronomes latins ne laisse aucun doute à cet égard. Les bâtiments d'une villa romaine contenaient toujours des granges pour le fourrage, des greniers à blé, un pressoir à vin et un autre à huile, ou quelques-unes seulement de ces dépendances, selon que la nature du sol ou du climat se refusait à l'une ou à l'autre de ces productions. Pline le Jeune parle dans une de ses lettres de son grand domaine de Tusci qui englobait des bois giboyeux, des vignes, des terres labourées [8]. Ulpien, au *Digeste*, recommandait aux agents chargés de l'établissement du cens de bien spécifier la nature de chaque parcelle de terrain qui servait de base à l'impôt : « Forma censuali cavetur ut agri sic in censum referantur : arvum quot jugerum sit... vinea... pratum... pascua... silvae [9]. » Dans une instruction contenue au *Code Théodosien*, et adressée à des fonctionnaires impériaux sur la manière de faire l'inventaire d'un domaine, il est dit « que le

1. Guiraud, *La propriété foncière en Grèce*, Paris, Hachette, 1893. Plusieurs des documents cités dans ce chapitre sont tirés de cet ouvrage, véritable monument d'érudition.
2. Homère, *Il.*, IX, v. 579-580 :
Τὸ μὲν ἥμισυ οἰνοπέδοιο,
Ἥμισυ δὲ ψιλὴν ἄροσιν πεδίοιο τεμέσθαι.
3. Homère, *Il.*, VI, v. 195; XII, v. 314.
4. Homère, *Odys.*, XXIV, v. 222-226.
5. Homère, *Odys.*, XVII, v. 532-533.
6. Guiraud, *op. cit.*, p. 367.
7. Démosthène, Paris, Didot, 1843, c. Leptis, 491, 115; Plutarque, *Aristide*, 27, ap. Guiraud, *op. cit.*, p. 394.
8. Pline le Jeune, *Lettres*, V, 6.
9. *Digeste*, L, 15, 4.

déclarant devra indiquer l'étendue du terrain, et qu'on y distinguera les parcelles de vignes, terres, prés, bois [1] ».

A Héraclée de Lucanie, dans la Grande Grèce, Dionysos possédait deux fermes et dans l'une d'elles il y avait une grande parcelle de vignes ; dans la même localité, Athénè était propriétaire d'un domaine divisé en douze lots : et un fort tènement de vignes entrait dans la composition de deux au moins de ces lots [2].

En Gaule, le régime de la propriété n'était pas différent si l'on en juge par les très rares textes qui puissent nous éclairer : Ausone nous dit que sa villa de Lucaniacus réunissait des prés, des bois et des vignes [3]. Sidoine Apollinaire avait deux domaines : l'un, appelé Taionnacus, renfermait des prés, des vignes et des terres [4] ; et l'autre, nommé Octavianus, des champs, des vignes, des oliviers, le tout réparti sur une colline et dans une plaine [5].

Il est impossible de déterminer quelle importance avait le vignoble dans l'ensemble des exploitations ; elle dépendait évidemment avant tout du terroir, de l'exposition, du climat, et encore de mille autres circonstances ou locales ou générales qui assuraient dans la ferme la prépondérance à telle culture plutôt qu'à telle autre : parfois le vin y tenait la tête ; mais parfois aussi la vigne n'était que l'accessoire, destinée tout juste à fournir la boisson de la maisonnée.

En Grèce, les grands domaines vignobles paraissent inconnus ; la vigne s'étendit, du VIII[e] au VI[e] siècle, par défrichements de forêts et d'herbages : mais ce fut l'œuvre de gens du peuple qui transformèrent ainsi le pays, et se taillèrent par un rude labeur de petites propriétés sur des espaces jusque là stériles ou peu productifs [6]. Corcyre donna une fois à des proxènes qui avaient rendu des services, la jouissance de 80 *plèthres* de vignes, soit, le *plèthre* valant 9 ares 5023, 7 ha. 60, avec des maisons [7]. Une femme fit don aux prêtres d'Asclépios d'une vigne de quelques *plèthres* de superficie [8]. Une inscription de Salonique nous apprend qu'une « Thyade évienne, prêtresse de Bacchos Prinophore, lègue 2 *plèthres* de vignes à cette corporation, à charge pour celle-ci de venir au grand complet, y compris les femmes et les enfants, fleurir sa

1. *Cod. Théodos.*, IX, 42, 7.
2. Guiraud, *op. cit.*, p. 556.
3. Ausone, *Idyl.*, III, v. 1 et sqs.
4. Sidoine Apollinaire, *Lettres*, VIII, 8.
5. Sidoine Apollinaire, *op. cit.*, VIII, 4 ; sur la propriété foncière en Gaule, v. Fustel de Coulanges, *L'alleu et le domaine rural*, Paris, 1889.
6. Aristote, *Constitution d'Athènes*, Leipzig, Teubner, 1909, XIII.
7. *Dialekt-Inschriften*, 3198, ap. Guiraud, *op. cit.*, pp. 237 et 347.
8. Foucart, *Inscriptions du Péloponèse*, 352 i.

tombe de roses, le jour des Rosalies [1] ». Apollon Délien était possesseur de dix fermes dans l'île de Rhénée : huit de ces fermes portaient en tout douze mille deux cent quarante-cinq pieds de vignes, ce qui représentait un assez petit nombre, en somme, pour chacune [2]. A Hyettos, deux vignes ayant respectivement 57 et 76 ares de contenance furent données au profit du sacré conseil d'Asclépios Soter [3]. En Phrygie, une confrérie ayant établi une fête en l'honneur d'une certaine Cyrilla, acheta 1 *plèthre* et demi de vignes pour les revenus être affectés aux frais de la cérémonie ; le père même de la défunte accrut cette acquisition d'une libéralité de plusieurs autres *plèthres* de vignes [4]. Un court fragment d'un livre censier de Mitylène nous révèle que « Dionysios, fils de Protagoras, est propriétaire de quatre mille vingt pieds de vignes à Acherdas-le-Grand [5] ». Phénippe, l'un des plus riches citoyens d'Athènes, vendit le produit d'une vigne qui s'élevait à 800 *métrètes*, soit 311 hl. 04 [6]. Si nous adoptons pour base du calcul le rendement moyen qu'indique Columelle, de 30 à 40 amphores par *jugère* [7], ce qui fait de 30 hl. 20 à 40 hl. 27 par hectare, nous voyons que la vigne de Phénippe pouvait avoir une surface de 7 à 10 hectares environ [8].

Il semblerait que pour l'Italie les renseignements dussent être nombreux sur le point qui nous occupe : il n'en est rien. Columelle nous fait bien connaître l'existence de ces immenses propriétés dont on ne pouvait faire le tour à cheval ; Pline déplore la formation des *latifundia* ; Tacite parle des *villae* dont les limites reculent à l'infini ; Sénèque plaint ces hommes qui ont des domaines immenses comme des provinces : mais toute cette rhétorique manque de précision, et nous n'y découvrons aucune lumière sur l'étendue des vignobles. Tous les rôles du cadastre, quoique gravés sur des plaques de bronze, ayant disparu, nous en sommes réduits à regretter la perte de cette source si précieuse de documents, et à tirer des auteurs et des agronomes des déductions assez peu certaines [9]. Caton et Varron mentionnent en plusieurs fois un vignoble de 100 *jugères*, ou 25 ha. 1820, et le personnel nécessaire à sa

1. P. Perdrizet, *Cult. et myth.*, p. 88 : « Ἱέρεια θύσα εὐεία Πρινοφόρου καταλίπω εἰς μνίας χάριν αἰωνίας ἀμπέλων πλέθρα δύω σὺν τεῖς τάφροις. »
2. *Bulletin de correspondance hellénique*, t. XIV, pp. 424-427.
3. *Inscriptiones graecae septentrionalis*, 2808.
4. *Revue des études grecques*, 1889, pp. 19 et sqs, ap. Guiraud, *op. cit.*, p. 396.
5. *Mittheilungen d. d. Instituts*, IX, p. 89, ap. Guiraud, *op. cit.*, p. 542.
6. Démosthène, c. Phénippe, 1045, 20.
7. V. ci-dessous : Rendement des vignes.
8. Guiraud, *op. cit.*, p. 565, n. 2, donne un chiffre sensiblement différent, 15 hectares, en calculant d'après un rendement de 21 hectolitres à l'hectare.
9. V. Fustel de Coulanges, *op. cit.*, pp. 23 et sqs.

culture [1]. Pline rapporte dans son *Histoire naturelle*, qu'un certain Acilius Sthélénus, fils d'affranchi, céda un vignoble de 60 *jugères*, ou 15 ha. 4920 [2]; que Rhemnius Palæmon ayant acheté pour 600.000 *sesterces* (156.000 francs) un domaine à Nomente, le mit tout en vignobles; et qu'au bout de huit ans, la vendange sur pied était adjugée à 400.000 *sesterces*, ou 104.000 francs! Annæus Sénèque paya cette même propriété le quadruple du prix d'achat, soit 624.000 francs [3]. Quelle était la grandeur approximative de ce vignoble? Lorsque nous traiterons dans ce chapitre du prix du terrain à vignes nous verrons, d'une part, que la valeur des bâtiments d'exploitation doit compter pour le cinquième environ dans la valeur totale du domaine; et, d'autre part, que le prix moyen de l'hectare de vignes devait osciller entre 4.000 et 5.000 francs. En faisant usage de ces données, il ressort que la propriété acquise par Sénèque pouvait atteindre près de 100 hectares, si elle ne les dépassait pas. Horace occupait neuf personnes dans son petit bien de la Sabine [4] : ce qui laisse à penser qu'il était assez exigu, peut-être 25, peut-être 30 hectares, sur lesquels une faible portion pouvait être consacrée à la vigne, car Horace récoltait du vin :

> Vile potabis modicis sabinum
> Cantharis [5],

écrivait le poète à son ami Mécène. Pline le Jeune confie à Calvisius ses projets d'achat d'une belle propriété qui le tentait beaucoup, et dont le prix n'était pas moins de trois millions de *sesterces* (780.000 francs) : « Le terroir est gras, fertile, arrosé; on y trouve des terres arables, des vignes, des bois dont la coupe est d'un revenu modique à la vérité, mais certain [6]. » Il n'est pas déraisonnable de croire que le vin formait une des ressources sérieuses de ce fonds. En Sicile, Gellias d'Agrigente faisait 30.000 *métrètes* de vin (11.664 hectolitres), qu'il logeait dans des cuves creusées dans le roc [7] : sur le taux du rendement cité plus haut, une telle récolte supposait un vignoble de 300 à 400 hectares environ.

Dans la Grande Grèce, à Héraclée, le fermier du premier lot du domaine de Dionysos avait 31 hectares de terres cultivées et 54 hectares

1. Caton, *R. R.*, I; XI; Varron, *R. R.*, I, 18; 19.
2. Pline, *H. N.*, XIV, 5, 4.
3. Pline, *H. N.*, XIV, 5, 5.
4. Horace, *Sat.*, II, 7, v. 118.
5. Horace, *Od.*, I, 20, v. 1.
6. Pline le Jeune, *op. cit.*, III, 19.
7. Diodore, *Bibl.*, XIII, 83.

de bois et de friches : sur ces 31 hectares de terres, 2 ha. 40 étaient en vignes; en outre, son contrat l'obligeait à planter 10 *schènes* en vignes, ou un hectare environ [1]. Au IVe siècle, lorsqu'on eut achevé les plantations, le domaine entier du dieu se trouva composé comme suit : 220 hectares de bois, 1 hectare et demi d'oliviers, 102 hectares de céréales, et 5 hectares et demi de vignes [2]. Le domaine d'Athéné, dans la même province, était divisé en douze petits lots; quatre au moins de ces parcelles comportaient des vignes : la première, d'une contenance de 6 ha. 34, avait 89 ares en vignes; la seconde, d'une surface de 6 ha. 35, en avait 65; une troisième, d'une étendue de 6 ha. 65 et une quatrième, de 6 ha. 85, possédaient, l'une 1 hectare et demi et l'autre trois quarts d'hectare de vignes [3].

En Gaule, enfin, la *villula* d'Ausone, ainsi que le poète qualifie sa propriété des bords de la Gironde, comptait 700 *jugères* de bois, 200 *jugères* de terres, 50 *jugères* de prés, et 100 *jugères* de vignes, soit 25 ha. 1820 [4].

Le vin, produit agricole, est grevé, tout comme un produit industriel, de frais généraux qui constituent son prix de revient. Ce prix est fonction de plusieurs facteurs qui sont : l'intérêt du prix d'achat de la terre et du prix d'établissement du vignoble, les frais de culture, les charges fiscales, enfin la quantité récoltée. L'écart entre le prix de revient et celui de vente forme le bénéfice; et celui-ci étant déterminé, on peut calculer le taux de la rente foncière ou rente de la terre [5].

Le problème, assez facile à résoudre quand il s'agit d'une entreprise moderne, est hérissé de difficultés insurmontables quand on l'aborde au sujet de l'antiquité : les inconnues abondent dont on ne peut fixer la valeur et les documents font à peu près défaut; ceux même que l'on a ne sont pas toujours susceptibles d'une interprétation bien certaine. Qui nous dira, par exemple, la valeur absolue de l'argent aux diverses époques de la Grèce et de l'Italie? qui pourra nous éclairer sur le coût de la vie matérielle? On a la ressource tentante, il est vrai, des hypothèses, des déductions : mais, s'il est permis de se hasarder sur ce terrain peu solide, on ne doit le faire qu'avec beaucoup de circonspection, et

1. *Corpus inscriptionum graecarum*, Bail d'Héraclée, 5774-5775, l. 113-120.
2. Guiraud, *op. cit.*, p. 566.
3. Guiraud, *op. cit.*, p. 556.
4. Ausone, *loc. cit.*
5. On sait ce qu'il faut entendre par rente foncière ou rente de la terre : c'est le produit net que donne la terre, frais d'exploitation et intérêts des capitaux déduits du produit brut. Il ne faut pas confondre cette rente avec le fermage : celui-ci ne représente habituellement qu'une partie de la rente foncière, le surplus étant abandonné au fermier dont il constitue le bénéfice. Ricardo a mis en lumière d'une façon toute spéciale cette distinction fondamentale entre la rente foncière et le fermage.

même alors les résultats obtenus par ce procédé ne méritent pas une entière confiance.

Columelle, examinant si la culture des vignes est rémunératrice, établit ainsi qu'il suit dans un paragraphe de son traité, que nous citons tout entier à cause de son importance, les frais de constitution d'un vignoble et son rendement probable : « S'il est certain que les viticulteurs qui joignent l'attention aux connaissances retirent de chaque *jugère* (25 ares 82) de vignes, je ne dis pas 40 ou au moins 30 amphores (10 hl. 40 ou 7 hl. 80) de vin, quoique je le pense, mais 20 (5 hl. 20) suivant le calcul de Græcinus qui va néanmoins au rabais, n'est-il pas vrai qu'ils viendront aisément à bout d'accroître leur patrimoine plus que tous ceux qui sont si attachés à leur foin et à leurs légumes? Cet auteur, au reste, est bien loin de se tromper, puisqu'il voit au contraire clairement et en bon calculateur que, de compte fait, cette espèce de culture est celle qui est la plus avantageuse pour augmenter sa fortune. Car quoique les vignes exigent de très grandes dépenses, il ne faut cependant pas avoir pour 7 *jugères* (1 ha. 8074) plus d'un vigneron : encore le vulgaire croit-il bien faire en l'acquérant à bas prix, ou en le choisissant parmi les esclaves criminels que l'on vend à l'encan ; au lieu que je pense, contre l'avis du plus grand nombre, qu'un vigneron de prix est un article très essentiel. Quoi qu'il en soit, quand on l'aurait acheté 8.000 *sesterces* (2.080 francs), quand le fonds lui-même de 7 *jugères* en aurait coûté 7.000 (1.820 francs) et qu'il en coûterait encore 2.000 (520 francs) pour les ceps de chaque *jugère* avec leur dot, c'est-à-dire avec leurs appuis et leurs ligatures, il se trouverait donc qu'on n'aurait dépensé au total que 29.000 *sesterces* (7.540 francs) : ajoutez à cela 3.480 *nummi* (904 fr. 80) pour l'intérêt à 6 pour cent par an des deux premières années où ces vignes ne rapportent pas encore de fruits, parce qu'elles sont pour ainsi dire dans leur enfance ; cela fera au total, le principal et les intérêts compris, la somme de 32.480 *nummi* (8.444 fr. 80). Or, si son propriétaire voulait placer cette somme sur des vignes, de même que ceux qui prêtent à intérêt placent leur argent sur leurs débiteurs, à condition que le vigneron serait tenu de lui en payer en rentes perpétuelles l'intérêt à 6 pour cent dont nous venons de parler, il ne recevrait par an que 1.950 *sesterces* (507 francs). Mais d'après ce calcul même, le revenu des 7 *jugères* de vignes l'emportera encore, suivant l'opinion de Græcinus, sur l'intérêt de ces 32.480 *nummi*. Car, si mauvaises que soient ces vignes, pour peu cependant qu'elles

soient cultivées, elles rapporteront, sans contredit, un *culeus* (5 hl. 20) par *jugère* ; et quand on ne vendrait les 40 urnes (5 hl. 20) que 300 *nummi* (78 francs), qui est le moindre prix du marché, les 7 *culei* (36 hl. 40) ne laisseraient pas de faire une somme de 2.100 *sesterces* (546 francs), somme qui serait au-dessus de l'intérêt à 6 pour cent. Mais le calcul que nous faisons n'est que d'après la supposition de Græcinus ; car, pour nous, nous croyons qu'il faut arracher les vignes quand elles rapportent moins de 3 *culei* (15 hl. 60) par *jugère*. Encore supposons-nous dans notre calcul qu'il n'y aura point de profit à faire sur les marcottes du champ que l'on cultivera au *pastinum*, quoique cet objet soit seul capable d'acquitter tout le prix qu'aura coûté le terrain, pourvu que ce soit un terrain d'Italie et non de province [1]. » Columelle, dans le compte qui suit ce passage, table sur 3.000 *sesterces* (780 francs) par *jugère*, pour le revenu que pouvait donner la vente des boutures, bien que lui-même avouât en tirer facilement le double.

Reprenons en détail les divers articles de ce devis dressé par notre agronome.

1° *Prix du terrain à vignes.* — Columelle le porte à 1.000 *sesterces* le *jugère*, soit en monnaies et mesures modernes [2], 260 francs les 25 ares 82, ou 1.007 francs l'hectare, à quelques centimes près. Il ne s'agit là que du terrain encore vide. Pour avoir le prix de ce même terrain complanté et en plein rapport, il faut y ajouter les frais de plantation, estimés par l'auteur à 14.000 *sesterces* par 7 *jugères*, l'intérêt de cette somme à 6 pour cent [3] représentant les deux années de non production, et enfin l'intérêt du prix d'achat de l'esclave vigneron : soit, au total, 24.480 *sesterces* pour les 7 *jugères*, ce qui fait ressortir le prix de l'hectare à

1. Columelle, *R. R.*, III, 3.

2. Pour la réduction des monnaies et mesures anciennes en monnaies et mesures modernes, nous avons suivi les indications de Gow et Reinach, *Minerva*, Paris, Hachette, 1890. Les évaluations diffèrent dans d'assez fortes proportions selon les auteurs. Ainsi Gow et Reinach estiment le *jugère* à 25 ares 82 ; Portes et Ruyssen et Sernagiotto, *La viticoltura dei tempi di Cristo secondo L. G. M. Columella comparata alla viticoltura razionale moderna*, Milan, Hoepli, 1897, p. 7, n. 1, tous trois à 25 ares 20 ; Manzi, à 33 ares 33. Mêmes divergences pour le *sesterce* : Gow et Reinach l'évaluent à 0 fr. 26 ; Portes et Ruyssen et Sernagiotto, à 0 fr. 20 ; Manzi, à 0 fr. 15. Sur les poids et mesures dans l'antiquité, cf. Q. Rhemnius Fannius Palæmon, *De ponderibus et mensuris* ; et parmi les ouvrages modernes, outre *Minerva*, Hultsch, *Römische Hohlmasse. Griechische und römische Metrologie* ; Daremberg et Saglio, *Dictionnaire*.

3. Columelle met l'intérêt à 6 pour cent ; mais le taux en a été très variable. Le plus usuel était de 12 pour cent, payable par mois. Les *XII Tables* le fixèrent à un douzième d'*as* par mois ; c'était l'*usura uncia*. Plus tard, on réduisit ce taux à un demi pour cent ; mais sous les premiers empereurs, l'insécurité et le désordre des affaires firent remonter ce chiffre à 12 pour cent, *usura centesima* ; et même certains usuriers exigeaient, 2, 3 et jusqu'à 5 *asses*, par mois, soit 24, 36, et 60 pour cent, par an.

3.521 fr. 50. Ce prix, pour être sincère, devrait faire état de certains frais qui le majoreraient sensiblement, et que Columelle n'y fait pas figurer : tels ceux de la main-d'œuvre pour l'entretien de la jeune plantation jusqu'à ce qu'elle ait atteint l'âge de rapporter. La suite de notre chapitre permet d'en évaluer le chiffre à 300 francs environ par hectare qui, ajoutés à la somme précédente, font 3.821 fr. 50.

Le vignoble qu'Acilius Sthélénus vendit, au temps de Pline, avait une étendue de 60 *jugères* (15 ha. 4920) ; il le céda pour le prix de 400.000 *sesterces*, ou 104.000 francs [1] ; ce qui mettait le *jugère* à 6.666 *sesterces*, et l'hectare à 6.713 francs. Mais il faut remarquer que dans ce prix, et quoique Pline ne le dise pas, étaient probablement compris les bâtiments d'exploitation, avec toutes les aisances et dépendances, et le matériel que nous appelons immeuble par destination. Il s'agit de déterminer la valeur approximative de cet ensemble, qu'on déduira du prix total, le surplus s'appliquant au terrain vignoble exclusivement. C'est à Palladius que nous emprunterons les éléments de cette évaluation, ainsi qu'à Columelle.

Le premier de ces agronomes posait en principe qu'il fallait donner aux bâtiments ruraux une importance telle que, s'ils venaient à être détruits accidentellement, ils pussent être reconstruits avec le revenu d'un an, de deux ans au plus, de la terre qu'ils desservaient [2].

Or quel pouvait être ce revenu pour un vignoble de 60 *jugères* ? Columelle déclare qu'il ne conservait une vigne que si elle donnait au moins 3 *culei* de vin par *jugère*, ce qui correspond à 60 hectolitres à l'hectare, et peut passer pour un rendement très ordinaire ; et que le vin se pouvait toujours vendre 300 *sesterces* le *culeus*, prix minimum [3]. A ce compte, le vignoble d'Acilius Sthélénus aurait fourni 180 *culei* de vin, bon an mal an, et une recette de 14.040 francs. Pour nous en tenir à un moyen terme, et n'adopter ni le chiffre d'une seule année, ni celui de deux années, prenons une fois et demie le montant du revenu annuel, soit 21.060 francs, qui correspond, à très peu près, au cinquième du prix de vente du domaine [4] ; il s'ensuit que la valeur du terrain était de 104.000 francs, moins 21.060 francs, représentatifs des constructions, ou de 82.940 francs : ce qui mettait le prix de l'hectare à 5.353 francs.

1. Pline, *H. N.*, XIV, 5, 4.

2. Palladius, *R. R.*, I, 8 : « Ita igitur aestimanda est ejus magnitudo, ut si aliquis casus incurrerit, ex agro, in quo est, unius anni aut ut multum, biennii pensione reparetur. »

3. Columelle, *R. R.*, III, 3.

4. Cette proportion du cinquième comme valeur des bâtiments d'exploitation est précisément celle que donnent la plupart des économistes modernes.

La différence entre ce prix et celui de Columelle n'est pas très considérable et peut s'expliquer sans peine par des circonstances de fait : qualité du terroir, bon état d'entretien, proximité d'une grande ville, facilités d'accès ou de vente des produits.

Nous ne pouvons rien dire du prix des vignes en Grèce ; aucun texte, aucune inscription ne satisfont notre curiosité à cet égard. Nous lisons bien dans Lysias, qu'un grec du nom d'Aristophane acheta un domaine de 28 hectares, y compris une maison, pour le prix de 5 *talents*, soit 29.450 francs, et que la maison était estimée 50 *mines* (4.850 francs) [1] ; l'hectare de terrain ressortait ainsi à 878 francs ; mais comme Lysias ne spécifie nulle part que ce fût purement un vignoble, il y a lieu de présumer que ce fonds était constitué à la fois par des olivettes, des bois, des prés, des terres à blé, des vignes ; et ce passage de notre auteur perd, par le fait de cette équivoque, beaucoup de son intérêt pour notre sujet.

2° *Frais de plantation.* — Columelle résume tous les frais de plantation en l'acquisition des boutures racinées, *viviradices*, et de leur dot, échalas, perches, ligatures : ci, 2.000 *sesterces* (520 francs), par *jugère*.

Il arrivait que les propriétaires achetassent les boutures ; plus souvent, les viticulteurs avisés et soigneux préféraient les faire eux-mêmes, et Columelle était de ce nombre. Non seulement ils réalisaient une notable économie, mais encore, ils évitaient les tromperies fréquentes sur la qualité du plant, et ils retiraient même un large bénéfice de la vente de ce qui excédait leurs besoins. Quelle que fût l'origine des boutures, leur valeur n'en devait pas moins entrer en ligne dans les frais de premier établissement du vignoble, et elle ne laissait pas que d'être élevée. Ces boutures étaient tantôt mises dans des pépinières séparées, tantôt intercalées entre les rangs d'une plantation de l'année ; par ce moyen, le terrain ne demeurait pas complètement improductif. Columelle en faisait tenir vingt mille dans un *jugère* ; Pline et Atticus en logeaient seulement seize mille. Sur ces vingt mille sujets, Columelle obtenait dix mille bons racinés, qu'il vendait, au bas mot, 300 *sesterces* (78 francs) le mille, quoiqu'il en trouvât aisément une fois plus chez ses voisins, qui savaient en apprécier la parfaite sélection [2]. Combien fallait-il de boutures pour garnir un terrain d'un *jugère* ? Le nombre dépendait évidemment des distances observées entre les ceps, et ces distances variaient d'un pays à l'autre,

1. Lysias, XIX, 29 ; 42, ap. Guiraud, *op. cit.*, p. 570.

2. Columelle, *R. R.*, III, 3 ; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 15 ; 16.

et même d'un vigneron à son voisin : celui-ci plantait plus serré, celui-là plus espacé ; mais, en général, et dans un bon sol, ces intervalles étaient de 4 à 5 pieds en tous sens ; le pied romain mesurait 0^m 2957. Il en résulte que le *jugère* absorbait, dans le premier cas, mille huit cent quarante-quatre plants, et dans le second, mille cent quatre-vingt-un ; ce qui fait pour l'encépagement dense une dépense de 287 francs, et pour le clair un débours de 184 francs, en cotant les boutures au plus haut. Le reliquat du crédit de 520 francs attribué à la plantation d'un *jugère* était donc imputable à l'achat du matériel de la dot.

3° *Frais de fumure.* — Les domaines ruraux anciens, fermes et vignobles tout ensemble, ayant du bétail, produisaient eux-mêmes leurs engrais. Qu'il en fallût pour ses blés, ses prairies ou ses vignes, le cultivateur n'avait qu'à puiser dans sa fosse jamais dépourvue. Il n'en va pas de même dans nos pays modernes où domine trop souvent le système de la monoculture : les régions de vignobles privées de pâturages, pauvres par conséquent en bestiaux et en fumier, sont obligées, pour se procurer ce genre d'engrais, de recourir à leurs voisins de la grande culture, et cet achat est très onéreux. C'était donc l'exception que les vignerons de l'antiquité en fussent réduits à cette extrémité ; et même alors, elle était peu coûteuse : au 1er siècle de notre ère, la charge ou *vehes* valait un denier ou 4 *sesterces* (1 fr. 04) [1]. La *vehes* contenait 80 *modii*, soit 700 décimètres cubes [2] : le mètre cube de fumier revenait ainsi à 1 fr. 48, et le quintal métrique à 0 fr. 16 ou 0 fr. 18, si nous supposons l'engrais très consommé [3].

4° *La main-d'œuvre.* — La main-d'œuvre était libre ou servile, servile principalement. Sur les conditions de la première, nous sommes très mal renseignés. Les journaliers ne formaient dans la famille agricole qu'une infime minorité, noyée dans la tourbe esclave. Quel était leur salaire ? Si les comptes des entrepreneurs de travaux publics, obligés de justifier de leurs dépenses, nous fournissent à l'égard des ouvriers d'art des données d'un véritable intérêt, il n'y a rien de semblable concernant les ouvriers de la terre. Paul Guiraud croit qu'en Grèce leur rémunération ne dépassait peut-être pas 0 fr. 65 à 0 fr. 70 par jour [4]. En Italie, il faut arriver au fameux Édit du maximum de Dioclétien, en 301 de

1. Pline, *H. N.*, XVIII, 53, 2.
2. Columelle, *R. R.*, XI, 2 ; Pline, *loc. cit.*
3. Pour avoir le poids du mètre cube de fumier, il faut se rappeler que, selon Boussingault, le mètre cube de fumier pailleux, sortant de l'étable, pèse environ 400 kilogrammes ; frais mais tassé, 700 kilogrammes ; à demi consommé, 800 kilogrammes ; très consommé, 900 kilogrammes.
4. Guiraud, *op. cit.*, p. 567.

notre ère, pour trouver un document, ou plutôt le seul document que nous ayons sur cette matière [1]. Il fixe le prix de la journée de l'ouvrier de campagne, nourri, à 25 deniers [2], soit 1 fr. 55. « Avec le seigle à 21 fr. 55 l'hectolitre, écrit Waddington, le vin le plus ordinaire à 0 fr. 92 le litre, et le mouton à 1 fr. 52 le kilogramme, ce salaire est notablement plus élevé que celui qu'on donne ordinairement dans nos campagnes [3]. »

On payait, toujours d'après l'Édit, le chamelier, le berger de bardeaux et l'ânier, 20 deniers (1 fr. 30) ; le berger de mulets, 25 deniers (1 fr. 62) ; le vétérinaire, pour la tonte et l'entretien des pieds des bêtes de somme, 6 *sesterces* par tête. Un ouvrier charpentier ou maçon, nourri, gagnait 50 deniers (3 fr. 25). La différence entre les salaires des ouvriers d'état et celui des ouvriers ruraux est à peu près ce qu'elle est de nos jours : assez forte, elle produisait la dépopulation des campagnes au profit des villes.

Passons à la main-d'œuvre servile : comme elle était la règle habituelle dans la propriété antique, son étude est aussi la plus attachante.

Un vignoble de 100 *jugères* (25 ha. 1820) exigeait le personnel suivant : « Un *villicus* et sa femme, dix ouvriers, un bouvier, un ânier, un homme pour les saules, un berger, en tout seize personnes » ; cette indication est prise de Caton [4]. Varron limitait ce nombre à quinze personnes, parce qu'il omettait l'esclave chargé de la saulaie [5]. Cet auteur cite, en le critiquant quelque peu, le vieil agronome, et il aime mieux se ranger au calcul de Saserna, qui estimait à quatre journées le temps nécessaire au travail d'un *jugère* (un quart d'hectare environ) : ce qui est une manière de compter fort défectueuse, puisqu'on y paraît faire abstraction de toutes autres façons, hormis le labour. Pline estime à dix vignerons proprement dits, comme Caton, le nombre requis pour l'entretien annuel de 100 *jugères* de vignes [6]. Si nous retranchons de l'énumération de Caton, le *villicus*

1. Nous ne saurions compter comme un document, la parabole que saint Matthieu rapporte dans son *Évangile*, XX, 1-17. Dans ce passage, Jésus-Christ suppose qu'un père de famille loue des ouvriers pour travailler à sa vigne, et qu'il donne à tous, quelle que fût l'heure à laquelle il les a arrêtés, et aux premiers comme aux derniers, le même prix d'un denier pour leur salaire. Une parabole est une leçon de morale, qui ne se pique pas de précision économique.
2. Il ne faut pas oublier qu'il s'agit dans cet acte du denier du temps de Dioclétien en cuivre saucé d'étain, dont la valeur dérivait de celle du denier d'argent. D'après Dureau de la Malle, il vaudrait le vingt-quatrième de l'*argenteus* de Dioclétien, soit 2 centimes et demi ; d'après Lebas, 4 centimes ; d'après Mommsen et Borghesi, 10 centimes ; enfin Waddington l'évalue à 6 centimes et demi : c'est cette estimation que nous adoptons. Cf. Lebas et Waddington, *Inscriptions grecques et latines recueillies en Grèce et en Asie Mineure*, Paris, Didot, 1870, t. III, p. 147.
3. Lebas et Waddington, *op. cit.*, t. III, p. 162.
4. Caton, *R. R.*, XI.
5. Varron, *R. R.*, I, 18.
6. Pline, *H. N.*, XVII, 36, 1.

et sa femme, qui n'avaient que des fonctions domestiques ou de surveillance, et ne mettaient pas la main à la bêche, nous voyons que 25 hectares de vignes occupaient quatorze hommes, soit par homme, 1 ha. 7857, ou un peu moins de 7 *jugères*, surface qu'admettait précisément Columelle dans le passage que nous avons rapporté plus haut [1]. Cette quantité ne diffère pas notablement, ainsi qu'on en peut juger, de ce que cultive un ouvrier dans une exploitation moderne, quantité, ajouterons-nous, qu'on ne doit guère dépasser, si l'on veut des façons faites à temps, et des traitements anti-parasitaires ou anti-cryptogamiques donnés avec soin [2].

L'achat des esclaves immobilisait un assez gros capital; Columelle, il est vrai, reproche vivement à ses contemporains de ne prendre pour le travail des vignes que les sujets les plus bornés, alors qu'ils eussent dû agir tout autrement : « Il importe peu, écrivait-il, que les esclaves vignerons soient petits, pourvu qu'ils aient les épaules larges et les muscles développés. Ils seront plus aptes à bêcher et tailler la vigne et à lui donner toutes les façons qu'elle demande. La bonne conduite est moins importante pour les vignerons, qui travaillent toujours en compagnie et sous les yeux d'un chef, que pour les autres ouvriers. Comme généralement les hommes vicieux ont l'esprit plus vif, et que la culture de la vigne veut non seulement des gens robustes, mais encore intelligents, on donne ordinairement ces travaux à ceux qui sont à la chaîne [3]. »

Columelle n'hésitait pas à payer 8.000 *sesterces* (2.080 francs) un bon vigneron, « persuadé que c'est un article très essentiel [4] ». Plutarque, parlant de Caton, dit qu'il n'acheta jamais un esclave plus de 1.500 *drachmes* (1.455 francs) : mais à l'époque de Caton, la valeur de l'argent était sûrement plus forte qu'au temps de Columelle. En Grèce, si nous nous en rapportons à Wallon, un esclave rural n'aurait coûté que 200 francs en moyenne : « On peut évaluer à 2 *mines* ou 2 *mines* et demie le prix

1. Columelle, *R. R.*, III, 3.

2. Nous envisageons particulièrement dans cette appréciation la région beaujolaise : l'habileté qu'on y déploie dans la tenue des vignes, le système de culture par vigneronnage qui y est en vigueur et qui stimule si puissamment l'initiative et le travail individuels, forment un ensemble de conditions parfaites pour servir de point de comparaison. Les travaux de labours sont exécutés presque partout à bras ; cependant on tend de plus en plus à les faire à la charrue pour parer à la rareté de la main-d'œuvre. Cette substitution d'un mode de culture à l'autre ne nous semble pas même une raison suffisante d'augmenter beaucoup la surface de vignes confiée à un homme. Le grand avantage, en effet, à notre avis, que présente l'usage de la charrue, est, tout en fournissant un travail équivalent sinon supérieur en qualité à celui des bras, de permettre des façons rapides, dans le moment le plus propice. On peut ainsi les multiplier pour le plus grand profit de la vigne, et reporter le temps gagné à d'autres besognes importantes et délicates, tels les traitements qui tiennent à l'heure présente une place si considérable, et qu'une hâte forcée compromettrait.

3. Columelle, *R. R.*, I, 9.

4. Columelle, *R. R.*, III, 3.



Pl. IV

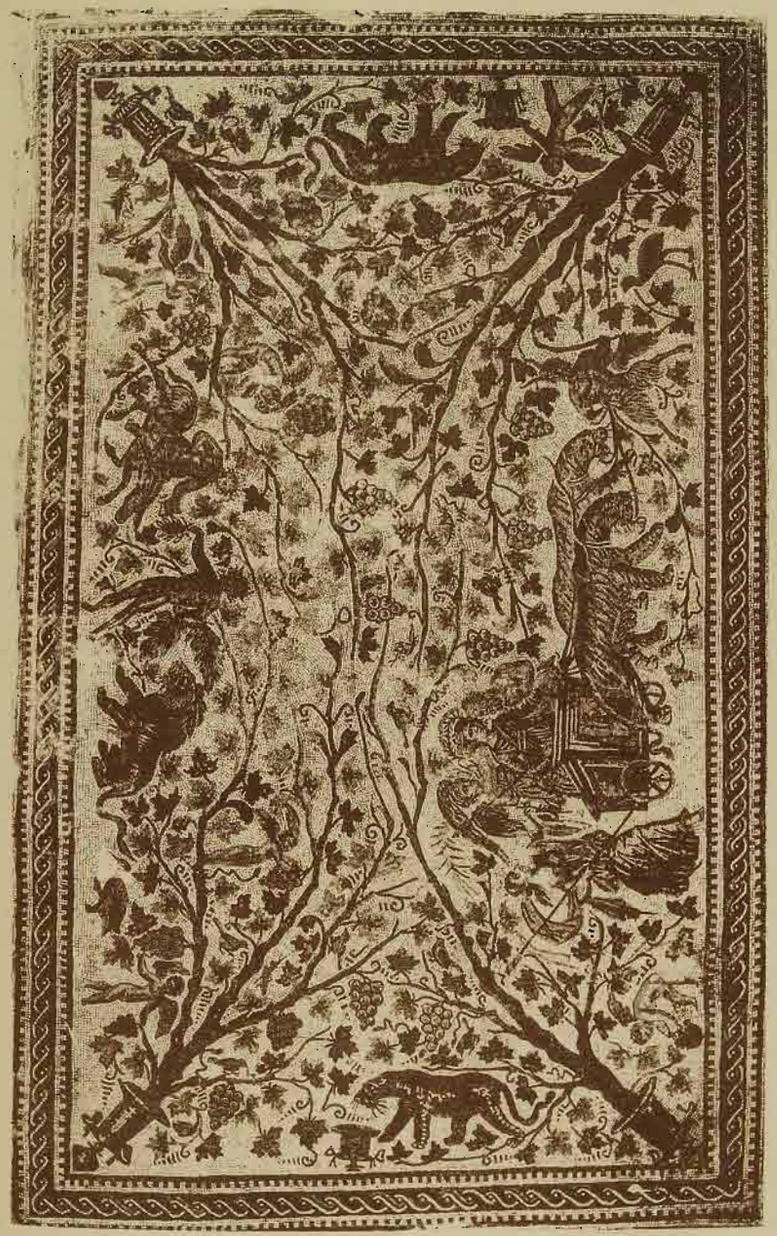


Photo. du Service des Antiquités de la Régence de Tunis.

Triomphe de Bacchus. Mosaïque provenant d'El-Djem (Thysdrus), Tunisie.
Musée de Tunis.

ordinaire des esclaves employés à l'extraction de l'argent ou aux plus durs travaux de la campagne [1]. »

L'esclave étant un bien essentiellement périssable, à durée limitée, sujet enfin à des dépréciations nombreuses par suite d'accidents ou de maladies, il fallait que le propriétaire portât en dépenses, chaque année, non seulement l'intérêt de son prix d'achat, mais aussi une certaine somme pour l'amortissement ; est-il possible d'en préciser le quantum ? Lorsque Columelle achetait 2.080 francs un vigneron, il est évident qu'à ce prix cet ouvrier devait posséder la plénitude de sa capacité professionnelle ; or, ce n'est pas avant l'âge de vingt ans qu'un homme peut se dire réellement maître de son métier. D'autre part, nous estimons à vingt années au plus le temps de travail utile qu'on pouvait attendre de cet esclave, tous risques d'infirmités et de mort dûment considérés ; le capital qu'il représentait devait donc être amorti dans l'intervalle de cette période, ce qui établit en définitive à 5 pour cent le taux annuel de l'amortissement de sa valeur [2].

Une question plus compliquée et plus difficile à résoudre reste à étudier : celle du coût d'entretien d'un esclave. Aucun salaire n'étant payé [3], c'est au propriétaire qu'il appartenait de pourvoir à tous les besoins de ses gens. Caton nous a laissé l'inventaire, assez fastidieux, des objets mobiliers à fournir aux seize vignerons d'un domaine de 100 *jugères*. Nous relevons dans cette énumération : « Une chaudière d'un *culeus* (194 litres), avec son couvercle pour la cuisine ; trois crochets en fer ; deux vases pour l'eau ; une amphore à trois anses ; un bassin, un pot à eau, une aiguière, un seau, un rafraîchissoir, une écumoire, un chandelier, un vase de nuit, quatre lits, un banc, deux tables, un buffet, un garde-manger, une garde-robe, six grands bancs..., quatre matelas, quatre couvertures, six oreillers, six couvre-pieds, trois serviettes... [4]. »

Le vestiaire de chaque esclave se composait d'une casaque, tous les deux ans d'une tunique, *tunica*, de 3 pieds et demi de long, et de saies, *saga*, qu'on ne lui délivrait que contre la remise des vieux vête-

1. Wallon, *Histoire de l'esclavage*, t. I, p. 207.

2. Ce chiffre se rapproche beaucoup de celui de P. Guiraud. Cet auteur, *op. cit.*, p. 568, n. 4, porte 12 francs par an pour l'amortissement de la valeur d'un esclave payé 200 francs, soit 6 pour cent, et il ajoute : « Si 12 francs paraissent insuffisants, on se rappellera qu'il naissait parfois des esclaves dans la maison, et que ce gain atténuait la perte qui résultait de la dépréciation des vieux. »

3. Le pécule n'était en aucune manière un salaire, mais une simple récompense accordée à l'esclave méritant : de menues faveurs, l'élevage toléré sur le domaine de quelques têtes de bétail, alimentaient seuls cette pauvre épargne qui, parfois, grossissait assez pour autoriser l'espoir de racheter la liberté. V. Varron, *R. R.*, I, 17 : « Ut peculiare aliquid in fundo pascere liceat » ; *Cod. Justin.*, XI, 49.

4. Caton, *R. R.*, XI.

ments. On tirait même parti de ces défroques en les transformant en *centones*, espèce de couvertures faites de pièces et de morceaux. Tous les deux ans aussi on lui donnait une paire de bonnes galoches, *sculponeae* [1]. Il est superflu de dire qu'en ceci « on s'en tenait à la commodité plutôt qu'à la délicatesse, afin que les hommes fussent garantis du froid, du vent et de la pluie [2] ». Les prix suivants, tirés de l'Édit du maximum, donneront un aperçu des dépenses occasionnées par l'achat de ces vêtements, au moins au temps de Dioclétien : une grande *caracalla*, espèce de long manteau à capuchon en usage chez le peuple, coûtait 25 deniers (1 fr. 62); une petite *caracalla*, 20 deniers (1 fr. 30); des braies, 20 deniers; des chaussures en poil de chèvre, 4 deniers (0 fr. 26); de fort souliers sans clous, 120 deniers (8 fr. 80) [3].

Caton va encore nous renseigner sur la nourriture des esclaves, et on peut se fier à l'austère personnage pour ne pas faire de folies sur cet article : « Les travailleurs recevront pour l'hiver 4 *modii* de froment (35 litres) et 4 et demi pour l'été (39 l. 37); le *villicus* et sa femme, l'agent et le bouvier, chacun 3 *modii* (26 l. 25); les esclaves entravés, 4 livres de pain pendant l'hiver (1 kgr. 308), 5 livres (1 kgr. 635) depuis l'instant où ils commencent à bêcher la vigne, jusqu'à la maturité des figues : pour le reste du temps la ration sera réduite à 4 livres [4]. » Indépendamment du pain, les ouvriers touchaient une bonne chère ou pitance, *pulmentarium*; à cet effet, notre auteur recommandait de recueillir et d'accommoder les olives tombées ou les précoces qui fournissent peu d'huile. Les pommes, les figues, les poires figuraient aussi dans ce menu, peu confortable malgré l'octroi d'un *sextarius* d'huile par mois (54 centilitres) et d'un modius de sel par an (8 l. 75) pour l'assaisonner [5]. Ces prestations de vivres s'appelaient, selon qu'elles étaient mensuelles ou quotidiennes, *demensum* ou *diaria servorum* [6].

Suit le chapitre non moins détaillé relatif à la boisson : « Après la vendange, les ouvriers ont de la piquette pour boisson pendant trois mois; le quatrième mois, ils auront une *hémine* de vin par jour (25 centilitres), ce qui équivaut à 2 *conges* et demi par mois (8 l. 125); les cinquième, sixième, septième et huitième mois, ils recevront un *sextarius* de vin par jour, ce qui fait 5 *conges* par mois (16 l. 25); les neuvième,

1. Caton, *R. R.*, LIX.
2. Columelle, *R. R.*, I, 8.
3. *C. I. L.*, III : Edictum Diocletiani et collegarum de pretiis rerum venalium.
4. Caton, *R. R.*, LVI.
5. Caton, *R. R.*, LVIII; Columelle, *R. R.*, XII, 14.
6. Térence; Cicéron; Horace.

dixième et onzième mois, chacun recevra 3 *hémines* par jour ou une amphore par mois (26 litres). De plus pendant les Saturnales et Compitales, ils recevront un *conge* par homme (3 l. 25). La quantité de vin pendant l'année est de 8 *quadrantals* (208 litres); cependant comme il faut une quantité additionnelle pour les forts ouvrages, ce n'est pas fixer trop haut la consommation de chacun à 10 *quadrantals* par an (260 litres) [1]. »

Une comparaison curieuse s'impose entre ces habitudes de l'antiquité et celles d'une des rares régions où les allocations de nourriture se soient perpétuées. Dans l'Hérault, le propriétaire n'assure pas lui-même la subsistance de ses ouvriers; il se décharge de ce soin sur le *payre* (ou *ramonet* dans l'arrondissement de Béziers), sorte de maître-valet qui assume l'entretien des domestiques moyennant la fourniture de denrées déterminées et nommées l'*estancille*; on constatera qu'aucune différence fondamentale ne sépare les deux parties du tableau ci-dessous, sauf pour le vin, dont Caton était fort ménager :

ITALIE ANCIENNE	HÉRAULT
10 *quadrantals* ou 260 litres de vin	700 litres de vin
53 *modii* ou 464 litres de blé [2]	500 — de blé
12 *sextarii* ou 6 l. 48 d'huile	10 — d'huile
1 *modius* ou 8 l. 75 de sel	10 — de sel
Pitance. Piquette.	120 francs de pitance [3].

La vie matérielle des esclaves n'accablait pas d'un poids trop fort le budget des exploitations agricoles; mais tous les maîtres ne faisaient pas

1. Caton, *R. R.*, LVII.
2. Le calcul de la quantité de blé attribuée annuellement contient forcément quelque part d'hypothèse, puisque Caton ne fixe pas le temps précis de donner soit 4 *modii* soit 4 *modii* et demi. Nous sommes arrivé à ce chiffre de 53 *modii* en portant à trois mois le temps des prestations de blé les plus faibles, par analogie avec celui où la piquette était seule distribuée : il y avait, en effet, même raison, l'absence de travaux pénibles, de diminuer la ration de nourriture que de substituer la piquette au vin. Cette quantité correspond assez exactement, quoique un peu faible, avec la ration moyenne journalière de pain nécessaire à un esclave, et qui était de 4 livres et demie, selon Caton. Le poids du litre de blé, d'après Garola, étant de 763 grammes, 53 *modii* ou 464 litres doivent peser 354 kilogrammes : il est vrai que nous raisonnons comme s'il s'agissait de blé français. Mais le poids moyen donné par Garola peut servir aussi pour les blés anciens : Pline, *H. N.*, XVIII, 12, 3, nous apprend que le blé de Gaule et de la Chersonèse, le plus léger de tous, pesait 20 livres le *modius*, et que le plus lourd, celui d'Afrique, pesait 21 livres trois quarts, ce qui fait varier le poids du litre entre 747 et 812 grammes. « Une loi naturelle, écrit encore Pline, veut que dans toute espèce de blé, le pain de munition dépasse d'un tiers le poids du blé : Lex certe naturae, ut in quocumque genere pani militari tertia portio ad grani pondus accedat. » Si nous appliquons cette règle, il se trouve que les 354 kilogrammes de blé donnés par Caton, doivent produire 1.443 livres romaines de pain, soit 4 livres par jour. Dickson, *Agric. des anciens*, qui étudie dans une longue note les principes de la panification ancienne arrive à établir que le *modius* de blé italien devait rendre 32 livres de pain. Si nous adoptons ce résultat, 53 *modii* de blé rendaient 1.696 livres de pain, et il se trouve que ce poids correspond presque mathématiquement à la ration journalière telle que Caton l'avait instituée dans sa maison.
3. Convert, *Propriét.*, p. 205.

preuve d'une parcimonie aussi grande que celle de Caton, et il est probable que sur beaucoup de domaines les ouvriers jouissaient d'une nourriture sinon plus recherchée au moins plus abondante; que l'usage de la viande notamment n'y était pas totalement inconnu. Nous ignorons le prix du sel, qui devait être minime; le litre d'huile était tarifé par l'Édit de Dioclétien à raison de 1 fr. 38, et ce prix ne pouvait qu'être beaucoup plus faible au temps de Caton ou même de Columelle. Le *vinum rusticum* ou vin commun, vin d'esclave par conséquent, qui était coté 8 deniers le *sextarius* dans l'Édit du maximum, soit 0 fr. 96 le litre, ce qui est énorme, était bien loin de coûter aussi cher au Ier siècle de notre ère : le *culeus* de 520 litres se vendait facilement 300 *sesterces*, de l'aveu de Columelle [1]. Les 260 litres qui représentaient la provision annuelle d'un esclave valaient donc 150 *sesterces* ou 39 francs. Quant au blé, son cours n'avait aucune stabilité, et il variait souvent d'un mois à l'autre ou même d'un jour à l'autre, et dans de fortes proportions [2]. Dickson, par des déductions ingénieuses dont il puise les éléments dans Columelle et Pline, trouve qu'en Italie le prix du *modius* de blé était de 30 *asses*, soit 1 fr. 80 les 8 l. 75. Les 464 litres de blé alloués à un esclave revenaient ainsi à 95 francs.

Si nous récapitulons à présent les divers articles de ce compte, nous établirons comme suit le total annuel des dépenses d'un esclave vigneron :

Intérêt à 6 pour cent de 2.080 francs, prix de l'esclave.....	124f 80
Amortissement de ce prix en vingt ans.....	104 »
Allocation de vin.....	39 »
Allocation de blé.....	95 »
Sel, huile, bonne chère, environ.....	60 »
Habillement, environ.....	20 »
Total.....	442 80 [3]

5° *Les animaux de travail.* — Ils étaient au nombre de cinq pour un vignoble de 100 *jugères* : deux bœufs, deux ânes pour les chars, un pour la

1. Columelle, *R. R.*, III, 3.
2. A Délos, par exemple, en 282 avant Jésus-Christ, le blé qui faisait 18 fr. 65 l'hectolitre en septembre (bouphonion), ne cotait plus que 7 fr. 45 le mois suivant (apatourion) : *Bull. corresp. hellén.*, t. XIV, pp. 481-482.
3. Guiraud, *op. cit.*, p. 568, estime à 144 francs seulement, en Grèce, la somme annuelle nécessaire par tête d'esclave; cette grosse différence dans les deux résultats provient en grande partie de ce que cet auteur suppose que l'esclave n'a été payé que le prix de 200 francs, d'où un intérêt et un amortissement dix fois moindres que ceux du capital employé à acheter notre vigneron de choix. De plus, et c'est encore une cause de différence non négligeable, il ne fait mention d'aucune allocation de vin ; cf. Dickson, *op. cit.*, t. I, p. 93.

meule [1]. Nous avons peu de chose à en dire, parce que nous ne savons à peu près rien de leur prix, de leur nourriture; en Grèce, un bœuf coûtait 47 fr. 40 au Ve siècle avant Jésus-Christ [2] et 71 fr. 60 au IIe siècle [3]. Pour l'Italie, pas de documents. Columelle s'étend longuement sur la meilleure méthode pour nourrir les bœufs : on leur donnait de la vesce, des gesses, du foin, de la paille de millet, d'orge ou de froment. Dans le temps des labours on augmentait la ration journalière et on y ajoutait de l'orge, de la farine d'ers, des graines de gesse, du marc de raisin. En cas de besoin, on utilisait les feuilles de laurier, d'yeuse, d'orme, de frêne, de peuplier. La ration de foin se tenait selon le moment de l'année et les travaux entre 10 et 13 kilogrammes [4].

6° *Les impôts fonciers.* — De tout temps les impôts ont rudement frappé l'agriculture. « En principe, écrit P. Guiraud, la terre était astreinte aux mêmes charges que la fortune mobilière; mais la force même des choses voulait que dans la pratique elle fût plus lourdement chargée. Il était aisé à un industriel, à un commerçant, à un capitaliste de cacher à l'autorité compétente une portion de sa richesse, au lieu qu'un propriétaire ne pouvait jamais dissimuler les champs qu'il avait au soleil, ni même la récolte qu'ils produisaient. Il suit de là que la propriété foncière payait toujours tout ce qu'elle devait payer, tandis que la propriété mobilière éludait souvent une partie de ses obligations pécuniaires envers le trésor [5]. »

Dans l'antiquité, il semble bien que c'est sous forme de dîme que les impôts aient été le plus ordinairement recouvrés : c'était le cas dans l'Inde, en Perse [6], en Égypte; ainsi dans ce dernier pays, les terres des guerriers payaient le cinquième du produit [7]. En Grèce il en fut de même primitivement : au VIe siècle, le trésor prélevait 10 ou 5 pour cent sur les fruits du sol [8]. Cette contribution fut remplacée par un impôt direct sur la fortune, ou εἰσφορά, perçu d'une façon intermittente, et seulement quand le besoin s'en faisait sentir. A partir de Solon, les citoyens furent divisés en quatre classes au point de vue fiscal :

1. Caton, *R. R.*, XI; cf. Varron, *R. R.*, I, 19.
2. *C. I. G.*, I, 147 ; *Corpus inscriptionum atticarum*, I, 188, l. 7 ; Böckh, *Staatshaushaltung der Athener*, t. II, p. 6.
3. *C. I. G.*, I, 158.
4. Columelle, *R. R.*, VI, 3.
5. Guiraud, *op. cit.*, p. 584. Il n'en va pas autrement de nos jours.
6. Schlosser, *Histoire de l'antiquité*, t. I, p. 354.
7. Reynier, *Économie politique et rurale des Égyptiens*, p. 190.
8. Thucydide, VI, 54 ; Aristote, *Const. Athen.*, 16.

1re classe : Pentacosiomédimnes, récoltant 500 *médimnes* de grain ou 500 *métrètes* d'huile, de vin;

2e classe : Chevaliers, récoltant 300 *médimnes* de grain ou 300 *métrètes* d'huile, de vin;

3e classe : Zeugites, récoltant 200 ou 150 *médimnes* de grain ou 200 ou 150 *métrètes* d'huile, de vin;

4e classe : Thètes, récoltant au-dessous de 200 *médimnes*.

Chaque citoyen devait déclarer le montant de son capital et de son revenu, et cette déclaration était vérifiée.

Au IVe siècle, on procéda à l'évaluation de toutes les propriétés : c'est ce que Démosthène appelle τίμημα τῆς χώρας [1]. Lorsqu'une εἰσφορά était décidée, l'impôt était réparti entre les symmories ou groupes de citoyens contribuables; ensuite les citoyens, dans chaque symmorie, se partageaient le paiement au prorata de leurs facultés.

Quant aux liturgies, c'était une sorte d'impôt que les riches, pour plaire au peuple, acquittaient volontairement, au moins en apparence, et qui était destiné à des chœurs, des représentations, des jeux : il était parfois ruineux.

La Thessalie, la Crète, Cos, Thespies levaient les impôts en nature [2]. En Sicile, Hiéron avait fait dresser par les magistrats la liste des exploitants du sol, qui devaient le 10 pour cent sur la récolte entière. La rentrée de cette dîme avait lieu par adjudication, et les denrées qui en provenaient, le blé, le vin, étaient enfermées dans les greniers publics de l'État [3]. A Myrina de Lemnos, P. Guiraud croit pouvoir l'évaluer à 3 ou 4 pour cent du produit brut. Un passage extrait d'un livre censier de Mitylène nous apprend comment était dressée cette espèce de registres cadastraux; il énonce le nom du propriétaire, la nature du terrain, sa superficie, sa situation, tout cela en termes très brefs, comme on peut le voir par la ligne suivante : « Dionysios, fils de Protagoras, quatre mille vingt pieds de vigne, à Acherdas-le-Grand [4] ».

En Italie, l'impôt foncier reposait également sur l'existence d'un plan cadastral. Sous le règne de Dioclétien, les terrains cultivés avaient été rangés en sept catégories : 1° vignes; 2° champs d'oliviers de première classe; 3° champs d'oliviers de deuxième classe; 4° champs cultivés de

1. Guiraud, *op. cit.*, p. 526.
2. Polyen, II, 34; Hérodote, *Hist.*, VI, 46; Aristote, *Politiq.*, II, 7, 4, ap. Guiraud, *op. cit.*, p. 539.
3. *Inscriptiones Siciliae et Italiae*, 422-430, ap. Guiraud, *op. cit.*, p. 540.
4. *Mittheil. d. d. Instit.*, IX, p. 89, ap. Guiraud, *op. cit.*, p. 542.

première classe; 5° champs cultivés de deuxième classe; 6° territoires montagneux; 7° prairies. Chaque propriétaire était tenu de déclarer aux *agrimensores* : 1° le nom du fonds; 2° la contenance et la nature du champ, et notamment, en ce qui concerne les vignes, le nombre des souches; 3° le revenu des dix dernières années; 4° l'estimation en champs de première ou de deuxième classe, etc. Le cadastre établi pour chaque circonscription fiscale indiquait le nombre de *jugères* passibles de l'impôt; ce nombre déterminait la quote-part de l'arrondissement dans l'impôt total; les décurions de chaque localité divisaient ensuite la somme exigible entre les contribuables. Un bien petit nombre de matrices des rôles de répartition a été conservé; deux de ceux-ci, découverts dans les îles de Théra et d'Astypalæa, contiennent tous les renseignements demandés par la loi et que nous venons d'énumérer, et en particulier, l'étendue des terrains en vignes [1].

Les fausses déclarations étaient punies rigoureusement. En cas de perte de la matière imposable, les *censitores* pouvaient abaisser le cens [2]. Mais pour bénéficier de ce dégrèvement, il fallait que le propriétaire prouvât qu'il n'était pour rien dans la destruction de ses vignobles, par exemple; ce dernier délit était réprimé avec la plus grande sévérité : quiconque, pour échapper aux impôts, coupait ses vignes, était battu et vendu comme esclave [3].

L'impôt était payé tantôt en espèces, tantôt en nature, comme on le voit par la Novelle XVII de Justinien : « Datorum quantitatem, sive in speciebus, sive in auro ».

Les prestations de vin étaient centralisées par une administration spéciale, l'*Arca vinaria*, de même que celles de blé l'étaient par l'*Arca frumentaria*. L'*Arca vinaria* était alimentée par les régions suburbicaires de Rome et par quelques autres provinces. « La livraison du vin, écrit Waltzing, était à la charge des propriétaires des régions suburbicaires; il y avait un *titulus canonicus vinarius* et une *Arca vinaria* administrée par un *rationalis vinorum*. Ces prestations devaient être fournies en nature et apportées à Rome par les contribuables eux-mêmes, *possessores*, *professionarii*, à l'endroit du Champ de Mars appelé *Ad ciconias nixas*. Elles étaient reçues par la corporation des *susceptores vini*. Une inscription, que

1. *C. I. G.*, 8656-8657.
2. *Cod. Justin.*, l. 3, De alluv.
3. Ulpien, *Reg.*, XI, 11; *Cod. Théodos.*, II, 57.

Hirschfeld croit postérieure à Aurélien, énumère les indemnités que recevaient les contribuables et les employés.

Voici ce tarif par tonneau :

A chaque possesseur pour le transport des tonneaux
Ad ciconias nixas ..... 120 *nummi*;
A celui qui ouvre et referme le tonneau, *exasciator*... 10 *nummi*;
Au dégustateur, *haustor*..... 30 *nummi*;
Au gardien des tonneaux, *custos cuparum*..... somme effacée;
Aux *falancarii* qui portent les tonneaux de la place appelée *Ad ciconias nixas* au temple du Soleil où la vente avait lieu..... somme effacée [1].

Le contribuable apportait un flacon, *ampulla*, pour la dégustation ; le percepteur lui remettait quittance, et le secrétaire qui la rédigeait avait droit à 20 *sesterces* [2]. » Le trésor était souvent volé. En 400, Honorius ordonna au *vicarius urbis* de faire rentrer les arriérés : les *susceptores vini* n'y étant pas parvenus complètement durent combler le déficit de leurs deniers.

Le vin emmagasiné par l'*Arca vinaria* servait à deux usages : certaines corporations en recevaient gratuitement comme salaire de leurs services ; c'étaient les chaufourniers, les charretiers qui voituraient la chaux à Rome, les *collectarii*, les charcutiers et les *suarii* ou toucheurs de porcs. Ces deux dernières corporations prélevaient 25.000 amphores de vin. Les *suarii* avaient pour office d'amener à Rome les porcs que les *possessores* du Brutium et de la Lucanie, débiteurs de l'*Arca vinaria*, pouvaient donner en échange du vin trop difficile à transporter, et à raison de 70 livres de lard pour une amphore de vin. Quant à la deuxième partie, elle était vendue au peuple sous les portiques du temple du Soleil, en commençant, selon les prescriptions de Gratien, en 377, par écouler le vin qui menaçait d'être de mauvaise conservation.

L'impôt foncier et les contributions payés à l'*Arca vinaria* n'étaient pas les seules machines de guerre dressées contre les profits viticoles. Les propriétaires devaient encore supporter d'autres charges qui, pour irrégulières qu'elles fussent, n'en étaient pas moins onéreuses : c'était toute la

1. *C. I. L.*, VI, 1785.
2. Waltzing, *Étude historique sur les corporations professionnelles chez les Romains*, Louvain, 1896, t. II, pp. 98-99. Cf. Daremberg et Saglio, *op. cit.*, v° Arca. L'administration de l'*Arca vinaria* nous est surtout connue par les textes de Vopiscus, *Aurél.*, 46 ; Symmaque, *Épîtres*, X, 42 ; 49 ; *Cod. Théodos.*, XI, 22, 1-3 ; XII, 6 ; XIV, 4 ; et quelques autres moins importants.

série des *munera extraordinaria*, *sordida*, *cellaria*, ou prestations en nature fournies par les provinces aux armées de passage, à certains grands dignitaires, etc. Elles comprenaient du pain, du vin, de l'huile, du bois, etc. Quelques provinces étaient soumises à un véritable droit de réquisition permanent, *annona militaris*, en faveur de l'armée : ainsi lisons-nous dans Trébellius Pollion que Claude, en qualité de *tribunus legionis*, avait droit à 3.000 *modii* de blé, 6.000 *modii* d'orge, 2.000 livres de viande salée, 150 *sextarii* d'huile, et 3.500 *sextarii* de vin, etc. [1].

7° *Rendement des vignes.* — Caton, dans son livre *Des origines*, écrivait : « On appelle gallo-romaines les terres comprises entre Riminum et le Picentin, et qui furent distribuées à l'armée des Gaules. Là on récolte quelquefois 10 *culei* par chaque *jugère*. » Comme il s'agit du petit *culeus*, cette production représente un rendement de 75 hectolitres par hectare. Ce détail, le seul du genre qui nous vienne de Caton, nous a été conservé par Varron et Pline, le traité *Des origines* ayant été perdu [2]. Dans le même endroit de son ouvrage où il consigne ce fait, Varron raconte qu'en Italie certaines régions donnent 10 et même 15 *culei* de vin par *jugère*, « jugerum unum denos et quinos denos culeos fert vini ». Cette excessive quantité a vraiment de quoi nous surprendre, puisqu'elle correspond à 200 ou 300 hectolitres à l'hectare ; mais ce même auteur écrit encore qu'à Faventia des vignobles produisent par *jugère* 300 amphores, c'est-à-dire 302 hectolitres par hectare, ce qui leur a même valu le nom de tricennaires. Columelle confirme « cette extraordinaire fertilité des terres qui, comme l'avait auparavant dit M. Caton, et comme l'a répété ensuite Terentius Varron, rapportaient par *jugère* planté en vignes 600 *urnae* de vin. En effet, Varron assure positivement ceci dans le premier livre de son *Économie rurale*, où il dit même que ce revenu était commun, non pas dans une contrée seulement, mais encore dans le canton de Faventia et dans les terres gauloises qui sont aujourd'hui incorporées au Picénum : ainsi on ne peut douter de la vérité de ces faits pour ce temps-là [3] ».

A l'époque même de Columelle, les vignes n'avaient rien perdu de leur générosité : « La contrée de Nomentum, poursuit notre agronome, n'est-elle pas encore aujourd'hui célèbre par la plus haute réputation de fécondité, surtout dans la partie qui appartient à

1. Trébellius Pollion, *Claude*, 14 ; v. Capitolin, *Gordien*, 28 ; Végèce, III, 3 ; *Cod. Théodos.*, VII, 4, 21.
2. Caton, *Des origines*, ap. Varron, *R. R.*, I, 2 ; Pline, *H. N.*, XIV, 5, 5.
3. Columelle, *R. R.*, III, 3.

Sénèque, puisqu'il est de fait que les terrains en vignobles qu'y possède cet homme de génie et d'une érudition rare, lui rapportent ordinairement 8 *culei* de vin par *jugère* (161 hectolitres par hectare)? Car on a regardé comme un prodige ce qui est arrivé à nos terres dans la Ceretania, à savoir qu'un cep ait porté chez vous plus de deux mille grappes; que quatre-vingts ceps aient rapporté chez moi, la seconde année depuis leur greffage, 7 *culei* de vin (36 hectolitres), et que des jeunes vignes en aient rapporté pour la première fois 100 amphores par *jugère* (plus de 100 hectolitres par hectare). » Selon Pline, un cep qui se trouvait à Rome, sous les portiques de Livie, et formait à lui seul une tonnelle ombreuse très fréquentée des désœuvrés, donnait 12 amphores de vin (312 litres) [1]!

A bien regarder, tous ces rendements fabuleux sont exceptionnels, et ce n'est pas sur eux que nous pouvons juger de la productivité des vignobles anciens; non plus que sur le rendement exagérément bas dont se contentait Græcinus, au dire de Columelle, qui ne demandait à ses vignes qu'un *culeus* par *jugère*, soit 20 hectolitres par hectare [2].

C'est donc entre ces limites extrêmes qu'il faut rechercher l'ordinaire fertilité des vignobles d'Italie : entre l'exubérance des plants de Faventia, d'une part, qui submergeaient sous le flot clairet de leurs 300 hectolitres à l'hectare les celliers de leurs propriétaires; ou même le rendement plus modeste des crus de Cécube ou de Sétia, qui atteignaient encore 7 *culei* par *jugère*, soit 141 hectolitres à l'hectare, d'un vin digne des dieux [3]; et, d'autre part, les quelque 20 amphores péniblement amassées par Græcinus dans un sol probablement maigre ou alors bien mal tenu. Cette moyenne, Columelle semble la fixer fort raisonnablement : à son avis, tout propriétaire quelque peu habile devait, sans peine et avec les soins vulgaires, obtenir 30 ou 40 amphores par *jugère*, c'est-à-dire de 30 à 40 hectolitres à l'hectare. Au-dessous de ce taux, la culture de la vigne n'était plus qu'une opération sans profit. Lui-même considérait ce rendement comme trop peu rémunérateur et indigne de ses domaines, et l'arrachage s'imposait pour toute parcelle donnant moins de 3 *culei* par *jugère*, ou 60 hectolitres à l'hectare : elle ne payait plus suffisamment le travail [4].

Rappelons à titre de renseignement comparatif que, d'après la statis-

1. Pline, *H. N.*, XIV, 3, 2. Serait-ce par hasard cette treille que représenterait un petit bas-relief en marbre très fouillé que l'on voit dans une des galeries du musée des Conservateurs, à Rome, et dans lequel un cep énorme étreint de son tronc les colonnes d'un portique monumental?
2. Columelle, *R. R.*, III, 3.
3. Pline, *H. N.*, XIV, 5, 5.
4. Columelle, *loc. cit.*

tique officielle, le produit moyen des vignes en France pendant la période décennale 1887-1897, a été de 18 hl. 32 par hectare; qu'il s'est abaissé à 2 hectolitres dans la Corrèze, et s'est élevé à 54 hl. 11 dans les Bouches-du-Rhône [1].

8° *Du prix du vin.* — Les prix du vin ou des diverses denrées que nous rencontrons dans les documents anciens présentent de multiples difficultés dans leur interprétation. Quoique traduits en monnaies modernes, ils sont à peu près vides de sens, ou bien ils risquent de n'éveiller dans notre esprit que des idées erronées, parce que le pouvoir d'échange de nos monnaies diffère totalement de celui des monnaies grecques ou romaines. C'est qu'en effet nous ignorons la valeur intrinsèque de l'étalon monétaire, le métal argent, et la connaîtrions-nous qu'il resterait à déterminer pour chaque pays, pour chaque époque, la valeur réelle de la monnaie : or on sait qu'une des grandes causes de perturbation pour le commerce intérieur et à plus forte raison extérieur des peuples de l'antiquité, résidait dans la multiplicité des types monétaires, variables non seulement de nation à nation, mais même de ville à ville; et plus encore dans les falsifications incessantes dont ils furent l'objet de la part du pouvoir si souvent aux abois. La monnaie ne remplissait donc plus son rôle essentiel : ce n'était plus une mesure immuable, au moins en théorie, de la valeur de toute chose, et son emploi exclusif dans l'énonciation du prix d'un produit ne peut nous donner que des indications fallacieuses.

Si ce point de repère nous fait défaut, est-il impossible d'en trouver un autre qui nous permette de concréter, pour ainsi dire, sous une forme tangible la valeur relative des objets et particulièrement du vin? Une méthode, qui paraît au premier abord très pratique, suggère immédiatement l'artifice suivant : il consiste à grouper en tableaux, par pays et par époque, les prix moyens d'un nombre assez considérable de denrées toujours les mêmes; le rapprochement de ces prix engendrera un rapport mathématique, et selon que l'écart entre les deux termes s'atténuera ou s'accentuera, nous pourrons conclure que la valeur de tel produit hausse ou baisse, comparée à celle de tel autre produit. Mais pour appli-

1. *Statist. agric. de la France*, 1897, pp. 84-87. Le maximum dans les Bouches-du-Rhône n'est lui-même qu'une moyenne souvent dépassée et de beaucoup. Il n'est pas rare de voir les aramons donner 200 hectolitres à l'hectare. Nous-même avons vu, en 1893, en Beaujolais, une vigne de gamays, menée en taille courte, rendre 260 hectolitres à l'hectare! Les gros rendements de l'antiquité n'ont donc rien d'invraisemblable, et l'autorité de Caton, de Varron, de Columelle de Pline, n'a pas à souffrir de ce parallèle avec les temps actuels.

quer ce système, il faut une multiplicité de documents qu'on demanderait vainement aux œuvres de l'antiquité.

Peut-être, cependant, le principe de ce procédé doit-il être conservé, mais en quelque sorte simplifié, et pourvu qu'on borne son ambition à des résultats moins absolus.

Parmi les produits il en est qui, dans leur emploi, dans les conditions économiques de leur marché, offrent un caractère de première nécessité et de permanence plus grand que celui de la plupart des autres : tel est le blé, par exemple, dont l'usage n'est affaire ni de goût, ni de caprice, ni de mœurs, et dont le prix n'est soumis qu'aux fluctuations inhérentes à tout objet dans le commerce. Ce prix, le connaissons-nous pour les temps passés ? Les auteurs ne nous ont évidemment pas légué des mercuriales régulières ; mais, enfin, quelques renseignements, quelques chiffres tombés de leur main au cours de leurs ouvrages, ou gravés dans certaines inscriptions, constituent, quoiqu'il y ait bien des lacunes, des séries fort intéressantes et dont il faut savoir nous contenter. C'est à les utiliser que nous allons nous essayer.

Disons auparavant que pour la France, en 1892, le rapport du prix du blé à celui du vin a été de 1 à 1,84.

L'historien italien Rosa prétend qu'aux temps florissants de la République athénienne, le vin se vendait au prix de 7 francs l'hectolitre [1] : mais l'indication manque d'exactitude, puisque nous ignorons sur quelle autorité il se fonde, et à quelle période il se réfère. A la fin du VI^e^ siècle avant Jésus-Christ, le *médimne* de blé (51 l. 84) valait une *drachme* (0 fr. 97), soit 1 fr. 87 l'hectolitre, de même qu'un mouton ; un bœuf coûtait 5 *drachmes*, ou 4 fr. 85 [2]. Rien sur le vin.

Lorsque Socrate vivait, au V^e^ siècle, on achetait l'*hémiecte* de farine de blé (4 l. 32) une obole (0 fr. 16), ce qui mettait l'hectolitre de blé à 7 fr. 31 [3] ; un bœuf valait 47 fr. 40 ; et le vin de Chios montait, à Athènes, au prix d'une *mine* (97 francs) le *métrète* (38 l. 88), soit un peu plus de 249 francs l'hectolitre [4]. Ici, aucune comparaison ne peut être faite entre le prix du blé et celui du vin : il s'agit, en effet, d'un vin de luxe, c'est-à-dire d'un produit dont la valeur est composée d'éléments très divers, les uns naturels, tels l'âge, la qualité, la rareté ; les autres insaisissables à

1. Rosa, *Breve storia della vite e del vino*, ap. Manzi, *La vitic. pres. i Rom.*, p. 13.
2. Démétrius de Phalère, ap. Plutarque, *Solon*, 23 ; v. la consciencieuse étude de E. Caillemer, *Prix des denrées alimentaires à Athènes*, in *Mémoires de l'Académie de Caen*, 1877-1878, pp. 606 et sqs.
3. Diogène Laërce, *Vie des philosophes*, VI, 35 ; Plutarque, *De tranquillitate animi*, 10.
4. Plutarque, *loc. cit.*

l'analyse et qui n'ont rien à voir avec le cours normal des marchandises, telles les lois ou les exigences passagères de la mode et du bon ton.

L'ancien lexicographe Hésychius parle d'un certain vin qu'on appelait τρικότυλος, parce qu'on le vendait une obole (0 fr. 16) les 3 *cotyles* (0 l. 81), ou un peu moins de 20 francs l'hectolitre [1].

Nous lisons dans un plaidoyer de Démosthène contre Lacritus que 3.000 amphores (583 hectolitres) de vin de Mendé, bon vin courant récolté sur la côte du golfe de Salonique, servaient de gage à un prêt à la grosse de 3.000 *drachmes* (2.910 francs), portant intérêt à 25 ou 30 pour cent. Mais, des clauses de l'obligation, il résulte que ces 3.000 amphores avaient une valeur double : « Il y a dans l'acte, dit l'orateur, que notre adversaire nous a emprunté 30 *mines* sur 3.000 amphores de vin, d'une valeur suffisante pour garantir un second emprunt de 30 *mines* [2]. » Le prix véritable du vin de Mendé ressortait donc à très peu près à 10 francs l'hectolitre. Dans le même temps, le vin de l'Attique se payait un prix identique : Phénippe céda le produit d'une vigne, soit 800 *métrètes* (311 hectolitres) sur le pied de 12 *drachmes* (11 fr. 64) le *métrète*, ce qui porte l'hectolitre à 29 fr. 95. Toutefois par suite de circonstances exceptionnelles, les prix, cette année-là, étaient trois fois plus forts que de coutume [3]. Eubule, poète comique, auteur de pièces fort nombreuses aujourd'hui perdues, qui se place vers la 101^e^ Olympiade (376), parle d'un vin qui coûtait une obole (0 fr. 16) le *conge* (3 l. 24), ou 4 fr. 92 l'hectolitre [4]. D'autre part, durant ce même IV^e^ siècle, les cours du blé furent les suivants : 9 fr. 30 l'hectolitre, à l'époque de Démosthène [5], ce qui donne comme rapport du prix du blé à celui du vin, 1 à 1,07 ; et 5 fr. 55 au temps d'Eubule [6], d'où la proportion 1 à 0,88. L'huile atteignait à Lampsaque 89 fr. 50 l'hectolitre ; à Athènes, 19 fr. 50 ; et un bœuf, 71 fr. 60 [7].

Dans l'œuvre du poète comique Alexis, nous découvrons une nouvelle note qui regarde la fin du IV^e^ siècle et le début du III^e^ ; nous voyons 3 *conges* de vin (9 l. 72) payés 10 oboles (1 fr. 60), c'est-à-dire 16 fr. 46 l'hectolitre [8]. Les prix du blé étaient extrêmement instables ; voici ceux qu'on relève à Délos, en 282 :

1. Hésychius, t. II, p. 1416.
2. Démosthène, c. Lacritus, 925-926, 10. L'ἀμφορεύς grec était plus petit que l'*amphora* latine, et ne contenait que 19 l. 44.
3. Démosthène, c. Phénippe, 1045,20.
4. Eubule, ap. Athénée, *Deipn.*, XI, 473 e.
5. Démosthène, ap. Guiraud, *op. cit.*, p. 560.
6. Aristophane, *L'assembl. des fem.*, v. 543 : 3 oboles (0 fr. 48) l'*hecte* (8 l. 64). Au début du IV^e^ siècle, le prix était le même : *C. I. A.*, II, 631.
7. Aristote, *Économique*, II, 2; *C. I. A.*, *loc. cit.* ; *C. I. G.*, 158.
8. Alexis, ap. Athénée, *op. cit.*, III, 118 a.

Lénæon (janvier)	13 fr. 00	l'hectolitre
Hiéros (février)	12 fr. 10	—
Galaxion (mars)	11 fr. 50	—
Artémision (avril)	8 fr. 35	—
Thargélion (mai)	12 fr. 70	—
Métagitnion (août)	13 fr. 00	—
Bouphonion (septembre)	18 fr. 65	—
Apatourion (octobre)	7 fr. 45	—
Arésion (novembre)	9 fr. 30	—
Posidéon (décembre)	9 fr. 30	— [1]

soit environ 11 fr. 50 pour l'année. Nous figurerons donc la relation du prix du blé à celui du vin par le rapport 1 à 1,43. En cette même année 282, l'huile valait à Délos 69 fr. 70 l'hectolitre.

Dans le courant du IIe siècle, nous assistons à l'effondrement des prix aussi bien du blé que du vin. Quelle pouvait en être la cause? Une guerre ? Dans ce cas, le phénomène, explicable pour le vin privé de ses débouchés étrangers et peut-être même intérieurs, ne le serait pas pour le blé, aliment indispensable, que la Grèce produisait en très petite quantité, et qui aurait dû renchérir au contraire par le fait des hostilités. Une surproduction intense? du vin, ce n'est pas impossible ; mais du blé, jamais : la consommation nationale fut toujours à la merci de l'étranger [2]. Plusieurs années d'une extrême abondance viticole coïncidant avec des arrivages inaccoutumés de blé, dépassant beaucoup la demande habituelle du marché, donneraient assez bien la raison de cet avilissement bilatéral des prix. Quoi qu'il en soit de cette hypothèse, Polybe assure qu'en Grèce le *métrète* de vin (38 l. 88) et le *médimne* de blé (15 l. 84) valaient l'un et l'autre 4 oboles (0 fr. 64), soit 1 fr. 64 l'hectolitre de vin et 1 fr. 23 l'hectolitre de blé. L'écart entre les termes du rapport 1 à 1,33 demeurant normal, prouve sans conteste qu'une même débâcle sévit sur les deux denrées en même temps.

Diophante, enfin, célèbre mathématicien d'Alexandrie, suppose, dans une épigramme intitulée *Problème arithmétique* [3], le mélange d'un *conge* de

1. *Bullet. corresp. hellén.*, t. XIV, pp. 481-482, ap. Guiraud, *op. cit.*, p. 559.

2. L'Hellade entière et l'Attique en particulier étaient fort pauvres en blé : au temps de Démosthène, les seules importations en provenance du royaume de Leukon se montaient annuellement à 400.000 *médimnes* (207.360 hectolitres) : Démosthène, c. Lept., 467, 32. V. Perrot, *Le commerce des céréales en Attique*, in *Revue historique*, Paris, 1877, t. IV, p. 18; Guiraud, *op. cit.*, p. 491.

3. Diophante, in *Anthologia graeca*, Leipzig, 1829, t. III, appendix 19 : « Ὀκταδράχμους καὶ πενταδράχμους χοέας τίς ἔμιξε. »

vin (3 l. 24) à 8 *drachmes* (7 fr. 76) avec un *conge* de vin à 5 *drachmes* (4 fr. 85). Mais à quelle mesure se réfèrent les prix énoncés ? Si on les attribue au *conge*, les prix qu'on obtient à l'hectolitre, 239 fr. 50 et 149 fr. 70, paraissent bien exorbitants. De plus, ce qui ôte encore de l'intérêt à ce texte, nous ignorons complètement en quel siècle écrivait l'auteur.

En Italie, les cours des denrées que nous connaissons sont trop souvent factices ; et c'est précisément à ce caractère exceptionnel qu'ils doivent d'avoir été mentionnés par les auteurs. La pratique des distributions gratuites ou à des prix très bas fixés par mesures édilitaires, troublait entièrement le libre jeu du marché, et ne peut nous offrir, par conséquent, des charges de la vie matérielle qu'une figure déformée. « Avec les mœurs simples des vieux Romains, dit Pline, non seulement les grains suffisaient, mais encore les denrées étaient d'un bon marché incroyable. Manius Marcius, édile du peuple (456 avant Jésus-Christ), donna le premier le blé au peuple à un *as* le *modius* (0 fr. 68 l'hectolitre). Minutius Augurinus, qui avait dévoilé les projets de Sp. Mélius, réduisit, étant onzième tribun du peuple (437 avant Jésus-Christ), le prix du blé à un *as* pendant trois marchés. Aussi une statue leur fut érigée en dehors de la porte Trigemina à l'aide d'une cotisation du peuple. Trébius, dans son édilité, donna au peuple le blé à un *as* : pour cette raison on lui éleva, à lui aussi, des statues dans le Capitole et le Palatium; après sa mort, des hommes du peuple le portèrent sur leurs épaules au bûcher [1]..... L'année où l'on transporta à Rome la Mère des dieux (204 avant Jésus-Christ), la moisson fut plus abondante qu'elle ne l'avait été depuis dix ans. M. Varron rapporte que l'année où L. Metellus conduisit dans son triomphe de nombreux éléphants, le *modius* de blé se vendit un *as*, ainsi qu'un *conge* de vin (3 l. 24), 30 livres de figues sèches (9 kgr. 810), 10 livres d'huile (3 kgr. 270), 12 livres de viande (3 kgr. 924) [2]. » De la fin de cette citation nous pouvons déduire que, si les prix du blé et du vin qui ressortent respectivement à 0 fr. 68 et 1 fr. 85 l'hectolitre, étaient très bas, c'est le blé cependant, soit surabondance, soit tout autre cause, qui avait été le plus touché par la dépréciation, puisque le rapport des valeurs des deux produits était devenu 1 à 2,72. Böckh estime qu'au IIe siècle avant Jésus-Christ, le prix du blé pouvait s'établir entre 12 et 16 *asses* le *modius*, soit entre 8 fr. 24 et 10 fr. 97 l'hectolitre [3].

1. Dans l'appréciation de ces prix, il convient de tenir compte de la valeur relative beaucoup plus considérable de l'argent.

2. Pline, *H. N.*, XVIII, 4, 1-2.

3. Böckh, ap. Duruy, *Histoire des Romains*, t. II, p. 415, en note.

Le vin récolté en 121 avant Jésus-Christ, et connu sous le nom de vin Opimien, du nom du consul en fonction, s'acheta en vendanges, toujours au même témoignage de Pline, 100 *sesterces* l'amphore, ou 100 francs l'hectolitre : prix déjà coquet pour un vin tout nouveau et livré à la cuve. Mais attendons la fin ! Sous Caligula, cent soixante ans plus tard, on en trouvait encore ; seulement le prix avait crû dans de singulières proportions : le *cyathe* de ce nectar incomparable, mesure de 4 centilitres et demi, l'équivalent d'un verre à liqueur, ne coûtait pas moins de 505 francs ! Quel était ce mystère ? Pline nous en donne la clef : « Mettons, d'après l'évaluation du temps d'Opimius, le prix de l'amphore à 100 *sesterces* ; il faut donc calculer l'intérêt composé de 100 *sesterces* à 6 pour cent, intérêt modique et légal, au bout de cent soixante ans, pour avoir le prix, sous le règne de Caligula, fils de Germanicus, de l'*uncia* de vin Opimien (le douzième de l'amphore) [1]. » La somme se montait, par ce procédé de supputation, à 1.121.000 *sesterces*, soit 291.460 francs pour le prix de l'amphore, et 24.287 francs pour celui de l'*uncia*. Pline que les turpitudes de ses contemporains ne devaient plus étonner, Pline cependant ne peut retenir son indignation en rappelant de telles folies : « Aucun autre objet que le vin ne croît plus de valeur jusqu'à la vingtième année, écrit-il, et à partir de là ne devient plus coûteux, attendu que le prix n'augmente pas. Rarement, en effet, on a vu des gens, et encore des débauchés prodigues, mettre 1.000 *sesterces* (260 francs) à une amphore. Les Viennois seuls ont, dit-on, vendu plus cher leurs vins poissés, mais entre eux et, pense-t-on, par amour-propre national ! » Faut-il redire ici l'histoire de ce jeune patricien qui avala, fondue dans du vinaigre, une perle d'un prix inestimable, pour l'unique satisfaction de boire d'un trait une somme considérable ? Qui ne connaît aussi la fantaisie de l'histrion C. Æsopus, qui mit 100.000 *sesterces* (26.000 francs) à un plat composé des seules langues d'oiseaux chanteurs ! Et comment alors nous émerveiller que de grossiers viveurs, mus par le snobisme, ce nom moderne d'un ridicule né avec le monde, payassent d'une fortune entière la vaine gloriole de boire d'un vin sans autre qualité que d'avoir vieilli pendant trois générations successives !

1. Pline, *H. N.*, XIV, 6, 3. L'interprétation, dans ce passage, de ce qu'il faut entendre par intérêt composé, *usura multiplicata semissibus*, est celle du P. Hardouin. Elle a été suivie par Brotier et par Littré dans sa traduction de Pline. Elle ne laisse pas de conduire, il faut bien l'avouer, à un résultat monstrueux par son énormité et qu'il semble difficile d'admettre avec la meilleure volonté du monde. Aussi, d'autres commentateurs, Guérolt par exemple, se contentent-ils de calculer les intérêts simples accumulés, ce qui fait le prix très respectable encore de 960 *sesterces* ou 249 francs pour l'amphore : v. Pline, *H. N.*, t. I, p. 543, n. 10 du L. XIV ; Guérolt, *Morceaux extraits de Pline*, t. I, pp. 533-534 ; Manzi, *op. cit.*, p. 167, n. 2.

Licinius Crassus et Jules César, censeurs l'an de Rome 665, défendirent inutilement de vendre le vin grec et le vin d'Amminée, tous deux rares et très prisés, plus de 8 *asses* le *quadrantal*, ou 1 fr. 85 l'hectolitre [1]. Lorsque Cicéron prononçait ses *Verrines*, en 71, le cours du *modius* de blé était de 4 *sesterces* (11 fr. 88 l'hectolitre) [2].

Au temps de Columelle et de Pline, la relation entre les prix du blé et du vin subit une grave perturbation ; non pas que le prix du vin fût aussi mal influencé qu'on eût pu l'attendre de la surproduction qui servit de prétexte à l'édit de Domitien, mais la disette du blé, à laquelle l'*Apocalypse* fait allusion, fut si forte qu'elle provoqua une hausse énorme des céréales. Le rapport de la valeur blé à la valeur vin se renversa et devint 1 à 0,72, et même 1 à 0,15 si l'on adopte les chiffres de l'*Apocalypse*. En combinant, en effet, les éléments épars dans Columelle et dans Pline, on peut ramener, pour cette époque, le prix du blé à 30 *asses* le *modius* ou 20 fr. 57 l'hectolitre [3] ; et d'autre part, le vin commun se vendait facilement, au dire de Columelle, 300 *nummi* les 40 *urnae*, soit 15 francs l'hectolitre : et c'était le moindre prix du marché, « quod minimum est pretium annonae [4] ». Quant à l'*Apocalypse*, elle fixait le prix du blé à un denier la *chénice* (1 l. 08), ce qui la mettait à 99 fr. 07 l'hectolitre ! Et cette céréale n'était pas la seule impressionnée par la formidable plus-value : l'orge ne l'était pas moins puisqu'elle valait un denier les 3 *chénices*, ou 33 francs l'hectolitre. Il est vrai que cette éventualité terrible ne se réalisa peut-être jamais, et ne demeura qu'une menace échappée à la colère prophétique de l'apôtre ; la situation d'ailleurs pour être moins sérieuse était en fait assez peu favorable.

Dans deux vers aiguisés en épigramme, Martial se moque de certain lourdaud de campagne sans le sou, qui préfère boire son vin et manger son blé, plutôt que de les lâcher au vil prix de 20 *asses* l'amphore de l'un, et de 4 *asses* le *modius* de l'autre :

> Amphora vigessis, modius datur aere quaterno.
> Ebrius et crudus nil habet agricola [5].

Un recueil d'épigrammes n'est point un état de prix assurément, et le ton satirique de la pièce nous avertit assez que nous devons nous méfier de renseignements donnés sous cette forme. Mais nous en pouvons

1. Pline, *H. N.*, XIV, 16, 1. L'inanité de cette défense s'explique d'elle-même.
2. Cicéron, *Verrines*, III, 77.
3. V. Dickson, *op. cit.*, t. I, 2, n. 42.
4. Columelle, *R. R.*, III, 3.
5. Martial, *Épigr.*, XII, 76.

néanmoins tirer cette conclusion qu'en 88 après Jésus-Christ, on considérait comme dérisoires les cours de 4 fr. 61 pour l'hectolitre de vin, et de 2 fr. 73 pour l'hectolitre de blé.

Nous n'avons plus, pour en finir avec cette question, qu'à analyser un dernier document, l'Édit du maximum de Dioclétien. L'empereur expose dans le préambule les raisons qui le poussèrent à prendre une telle mesure, si contraire à la liberté commerciale et capable de soulever les plus violentes récriminations de ses sujets de toute catégorie : ces motifs, ce sont les spéculations effrénées sur les marchandises de première nécessité, qui rendaient très difficiles et dispendieux pour le trésor les approvisionnements destinés à l'armée. Tous les objets étaient arrivés à des prix excessifs, quatre fois, huit fois leur valeur et même davantage, grâce aux manœuvres éhontées des accapareurs, « de sorte que la passion déchaînée du gain n'était plus modérée ni par la quantité des importations, ni par l'abondance des récoltes, et qu'elle considérait même comme un malheur les bienfaits du ciel ». A ces causes, l'empereur « décide de fixer, non pas le prix des denrées, ce qui serait injuste, mais le maximum que pour chacune d'elles on ne pourra dépasser [1] ». Suit la liste minutieusement détaillée de tous les objets, denrées et marchandises qui sont dans le commerce, avec le tarif arrêté [2] : le blé, malheureusement, n'y figure pas, les différents exemplaires de l'Édit étant tous incomplètement reconstitués dans la partie qui le concerne. La section consacrée au vin n'a subi aucun dommage ; la voici dans son intégrité :

DES VINS

Vin de Picénum, le *sextarius*	italique,	30	deniers	=	3 fr.	61	le litre.
Vin de Tibur	—	—			—		
Vin Sabin	—	—			—		
Vin d'Amminée	—	—			—		
Vin de Sétia	—	—			—		
Vin de Sorrente	—	—			—		

1. Cette extraordinaire cherté, entretenue par les spéculateurs, reconnaissait d'autres causes d'un ordre plus général. Lactance l'attribue aux fautes de Dioclétien lui-même ; au partage de l'Empire entre quatre chefs, d'où résulta une grande augmentation dans le nombre des armées ; à la multiplication des emplois de fonctionnaires ; à la manie de bâtir ; à l'établissement d'un nouveau cens fondé sur un cadastre rigoureux ; enfin, à l'insatiable avarice de Dioclétien. Waddington, qui cite, *op. cit.*, p. 149, cette opinion de l'écrivain chrétien fait remarquer que c'est évidemment le langage de la haine, et qu'il est suspect à ce titre ; et il pense que les raisons de cette triste situation résident plutôt dans l'immense extension prise par l'esclavage ; dans l'extinction graduelle de toute liberté ; dans l'absence d'hérédité pour le pouvoir suprême, et la facilité avec laquelle les légions faisaient ou déposaient les empereurs ; enfin, et surtout, dans l'altération effrayante des monnaies.

2. L'Édit, comme nous l'avons vu, réglementait aussi, en même temps, divers salaires soit des ouvriers d'état, soit des ouvriers ruraux.

Vin de Falerne, le *sextarius*	italique,	30	deniers	=	3 fr.	61	le litre.
Vin vieux 1re qualité, *primi gustus*	—	24	»	=	2 fr.	88	»
Vin vieux 2e qualité, *sequentis gustus*	—	16	»	=	1 fr.	92	»
Vin commun, *rusticum*	—	8	»	=	0 fr.	96	»
Cervoise, bière, *camum*	—	4	»	=	0 fr.	48	»
Bière, *zythum*	—	2	»	=	0 fr.	24	»
Vin cuit de Méonie	—	30	»	=	3 fr.	61	»
Vin Chrysattikos	—	24	»	=	2 fr.	88	»
Vin cuit	—	16	»	=	1 fr.	92	»
Vin myrrhé	—	20	»	=	2 fr.	40	»
Vin artificiel	—	24	»	=	2 fr.	88	»
Vin d'absinthe	—	20	»	=	2 fr.	40	»
Vin de roses	—	20	»	=	2 fr.	40	» [1].

Nous relevons encore parmi les autres prix intéressants :

Seigle, l'hectolitre	21 fr. 55
Avoine, —	10 fr. 75
Huile ordinaire, le litre	1 fr. 38
Viande de porc, le kilogramme	2 fr. 28
Viande de bœuf —	1 fr. 52
Deux poulets	3 fr. 72
Un lièvre	9 fr. 30
Un lapin	2 fr. 48
Œufs, le cent	6 fr. 20
Une outre pour l'huile	6 fr. 20
Location d'une outre, par jour	0 fr. 13
Un bât de bardeau	21 fr. 70
Un bât d'âne	15 fr. 50

Comme on peut le voir, et comme l'observe très justement Waddington, ces prix diffèrent peu de ceux de nos jours : « La cherté du vin ordinaire est peut-être ce qu'il y a de plus remarquable dans le tarif, d'autant plus que le vin était abondant dans presque toutes les provinces de l'Empire : peut-être payait-il au fisc un droit élevé compris dans le prix de vente [2]. » Ajoutons que ces prix, en tant que maximum, avaient dû être calculés très largement, et de manière à ne pas soulever trop de réclamations.

En 361, Julien, très mal inspiré, intervint dans le même sens restrictif

1. *C. I. L.*, III, p. 827. Moreau de Jonnès, *Aperçus statistiques sur la vie civile et l'économie domestique des Romains au commencement du IVe siècle de notre ère*, Paris, 1842, pp. 8-9, donne au denier de l'Édit une valeur qui est près du quadruple de celle que nous lui attribuons sur l'autorité de Waddington.

2. Waddington, *op. cit.*, p. 150. Sur le prix du vin aux différentes époques, v. Mommsen, *Der Maximaltarif des Diocletians*, Berlin, Reimer, 1893.

par un édit applicable à Antioche; mais nous ne le connaissons pas. Il ne réussit d'ailleurs qu'à mécontenter producteurs et consommateurs qui firent entendre les plus véhémentes protestations, et obligèrent l'empereur à retirer cette mesure [1].

9° *Le revenu de la propriété vignoble, le coefficient d'exploitation et la rente foncière.* — Après avoir parcouru dans les paragraphes qui précèdent tous les points principaux de l'économie viticole, nous pouvons, dans une dernière section, en aborder la synthèse d'où se dégageront les résultats pécuniaires de l'exploitation de la vigne dans l'antiquité. Nous prendrons un vignoble de 100 *jugères* et nous le considérerons au 1er siècle de notre ère, à l'époque où Columelle prodiguait à ses compatriotes les conseils de son expérience ; puis nous tâcherons d'établir le montant des capitaux engagés dans l'entreprise, et les chapitres des recettes et des dépenses présumées : un certain arbitraire présidera forcément à ce travail que nous ne pouvons esquisser que dans ses grandes lignes. Ainsi nous ne porterons au capital mobilier aucune somme pour le cheptel, pour le petit outillage, etc., parce que nous en ignorons la valeur; mais cette lacune a peu d'importance, et elle ne saurait guère modifier la physionomie de ce budget, si l'on songe surtout que le bétail se renouvelait sans achat par le croît naturel, et que la plupart des objets usuels étaient fabriqués à la maison même; d'autre part encore nous n'introduirons dans les recettes ni le fumier produit, ni les profits secondaires; mais nous n'inscrirons pas davantage aux dépenses la paille ou la nourriture des animaux, estimant que ces divers articles doivent se compenser à très peu près.

CAPITAUX ENGAGÉS

a) *Capital foncier* :			
100 *jugères* ou 25 ha. 1820 de vignes à 3.821 francs l'hectare	96.220 fr.		
Bâtiments d'exploitation et matériel immobilier, un cinquième environ de la valeur du terrain	19.244 fr.	115.464 fr.	
b) *Capital mobilier* :			145.844 fr.
Dix esclaves vignerons et un *villicus* achetés chacun 2.080 francs	22.880 fr.		
Quatre autres esclaves subalternes (ânier, bouvier, etc.) et une *villica* achetés chacun seulement 1.500 francs	7.500 fr.	30.380 fr.	

1. Julien, *Misopog.* On peut lire dans Aulu-Gelle, *Nuits att.*, II, 24, l'énumération des lois somptuaires, autre face de la question, qui réglaient le coût maximum des repas, soit publics, soit privés. Selon Polybe, II, 15, 5-6, la dépense journalière d'un voyageur dans les auberges de la Gaule cisalpine n'excédait pas un *as* ! L'inscription d'Isernie, dans le Samnium, évalue à 3 *asses* (0 fr. 18) le prix d'un repas sans le vin : Friedlænder, *Mœurs romaines du règne d'Auguste à la fin des Antonins*, 1874, t. I, p. 361.

RECETTES

1.007 hectolitres de vin vendus 15 francs l'hectolitre [1]	15.105 fr.

DÉPENSES

Amortissement des bâtiments en cent ans	192 fr.	
Entretien de onze esclaves achetés 2.080 francs et amortissement de leur prix	3.498 fr.	
Entretien de cinq esclaves achetés 1.500 fr. et amortissement de leur prix	1.445 fr.	6.394 fr.
Impôts fonciers ordinaires et extraordinaires, charges diverses, frais de vendanges [2], environ 50 francs par hectare	1.259 fr.	

Le revenu net de ce vignoble sera donc de 15.105 fr. — 6.394 fr. = 8.711 francs, ce qui donne pour les capitaux un intérêt de 6,04 pour cent et représente 57,66 pour cent du revenu brut.

Le coefficient d'exploitation, c'est-à-dire la relation des frais généraux aux recettes brutes, sera de 42,34 pour cent.

Quant à la rente foncière, nous savons que pour la calculer, il faut ajouter aux frais généraux l'intérêt courant des capitaux mobiliers et immobiliers, en l'espèce l'intérêt à 6 pour cent de 145.844 francs, et retrancher cette somme des recettes ; le reste figurera le montant de la rente, soit : 15.105 fr. — (8.750 fr. + 6.394 fr.) = — 39. D'où la constatation que dans le cas qui nous occupe, la rente est entièrement nulle, négative même.

En regard de ces chiffres et pour leur donner plus de vie, nous allons placer le bilan, tel qu'il ressort d'une tenue régulière de comptabilité, de l'exploitation, pendant la période décennale 1896-1906, d'une propriété uniquement en vignes, située dans le centre du Beaujolais, et produisant de bons vins ordinaires, intermédiaires entre les grands crus du haut pays, et les vins communs de la basse région. La culture, sur ce domaine, se fait à la charrue actionnée par des chevaux, et les façons sont termi-

1. Nous adoptons le rendement maximum de 40 hectolitres à l'hectare par compensation avec le prix de 15 francs, qui était le plus bas cours du marché.

2. Les frais de vendanges n'étaient pas négligeables, tant s'en faut. Le ramassage de 1.007 hectolitres de vin, à 3 hectolitres par jour et par personne, représente trois cent trente-cinq journées, auxquelles ne pouvaient évidemment suffire les vignerons attachés à la culture. Il fallait donc faire appel aux autres esclaves du domaine, et dans ce cas les frais de leur entretien pendant ce temps doivent figurer au débit du vignoble ; mais, plus ordinairement, on recourait, comme nous le verrons plus loin, à des bandes d'ouvriers libres, qui venaient des pays circonvoisins s'embaucher à prix débattu pour la saison et ne se gênaient pas pour imposer au propriétaire des conditions de salaire exorbitantes, surtout lorsque les intempéries ou quelque autre cause se prêtaient à leurs exigences.

nées à la main; le régime appliqué est celui du faire-valoir direct au moyen d'un maître-valet et de domestiques : toutes conditions qui paraissent assez bien s'équilibrer, autant que faire se peut, avec celles du vignoble ancien que nous venons d'examiner.

Cette situation se condense dans les formules suivantes : le revenu net a été de 44,44 pour cent du revenu brut, et l'intérêt des capitaux a atteint 5,71 pour cent[1]; le coefficient d'exploitation s'est élevé à 55,56 pour cent; et le taux de la rente foncière dépasse légèrement 2,22 pour cent.

Ces résultats méritent quelques commentaires.

Tout d'abord, la rémunération des avances d'argent a été, dans les deux cas, fort peu différente, puisque dans le premier elle est de 6,04 pour cent et dans le second de 5,71 pour cent; d'où il paraîtrait logique de conclure que si la position du viticulteur français est enviable, celle de son prédécesseur italien ne lui cédait en rien. Mais il n'en va pas tout à fait ainsi. En effet, si nous, modernes, trouvons quelque avantage à cultiver la vigne, c'est apparemment que notre argent placé solidement en bonnes terres peut nous rapporter 5,71 pour cent, alors que nous ne saurions tirer plus de 4 pour cent des valeurs de bourse dites de tout repos. Les anciens, au contraire, n'éprouvaient aucune difficulté à faire fructifier leurs capitaux (et le taux de 6 pour cent était parmi les plus modestes) dans des placements mobiliers, à la sécurité desquels étaient attachés, non seulement les biens du débiteur, mais sa personne même. Qu'avaient-ils besoin alors d'épouser tous les soucis, d'encourir tous les aléas d'une culture qui, par ailleurs, les obligeait souvent à s'exiler de la ville et de ses plaisirs, et n'assurait, en retour, à leurs peines aucun surcroît appréciable de gain? Et combien nous comprenons que les contemporains de Columelle, malgré le stimulant des raisonnements du grand agronome et de ses calculs un peu spécieux, aient manifesté pour la vigne une répugnance qui répondait à leurs goûts sans que leurs intérêts en souffrissent!

1. La propriété que nous considérons en ce moment est un bien de famille acheté en 1863, à une époque qui peut être tenue à bon droit comme l'âge d'or de la vigne : elle a été, en conséquence, payée fort cher. Nous n'avons pas cru devoir calculer l'intérêt sur ce capital primitif, pas plus d'ailleurs que sur la valeur actuelle du domaine : celle-ci a subi, en effet, une dépréciation de 50 pour cent, provoquée d'abord par l'invasion phylloxérique, puis entretenue par la crise générale et momentanée, il faut l'espérer, que traverse la viticulture française. Nous avons donc estimé que la valeur intrinsèque vraie de ce fonds devait se tenir à égale distance des cours exagérés de jadis, qu'il y a peu de motifs de revoir, et du minimum des temps présents, au-dessous duquel il n'y a pas d'apparence qu'elle puisse descendre. Disons, enfin, pour justifier les résultats si favorables exposés, que la dernière décade a été marquée par une suite à peine interrompue de bonnes récoltes, et que, pour des raisons particulières, la mévente n'a eu sur la marche de l'entreprise qu'une répercussion très bénigne.

Le taux des coefficients d'exploitation sollicite, en second lieu, notre attention : il est de 44,44 pour cent dans l'antiquité et de 55,56 pour cent chez nous, ce qui revient à dire que les anciens produisaient le vin à meilleur compte que nous. Qu'en advient-il de l'axiome économique qui reconnaît au travail servile un rendement plus faible qu'au travail libre? Cette supériorité de l'antiquité est plus apparente que réelle. Toutes conditions égales, il demeure évident que l'ouvrier libre, par la somme et la qualité de son labeur, l'emportera toujours sur l'esclave. Mais ce sont ces conditions qui, justement, ne sont point équivalentes; car, en supposant que les frais d'entretien soient identiques, il n'en reste pas moins que l'un, l'esclave, ne recevait aucun salaire, tandis que l'autre, l'ouvrier libre, en touche un souvent considérable. D'où il suit que de deux budgets, celui qui portera dans son chapitre dépenses un article additionnel pour des salaires, sera fatalement le plus lourd : et c'est le cas de notre budget moderne. A cette augmentation des frais généraux correspond, cela est certain, une plus-value du revenu, non proportionnelle toutefois, puisqu'elle est impuissante à abaisser le coefficient d'exploitation au niveau de celui des entreprises viticoles d'autrefois[1].

1. S'il en était autrement, c'est que l'usage de la main-d'œuvre servile aurait été déplorable et désavantageux plus qu'il n'est admissible : or n'avons-nous pas vu que la quantité de vignes cultivées par un esclave est presque la même que celle donnée à l'un de nos vignerons, et les gros rendements obtenus n'attestent-ils pas la qualité très satisfaisante de ce même travail?



Fig. 64. — Amour vendangeur. Mosaïque provenant de Carthage. Musée de Tunis.

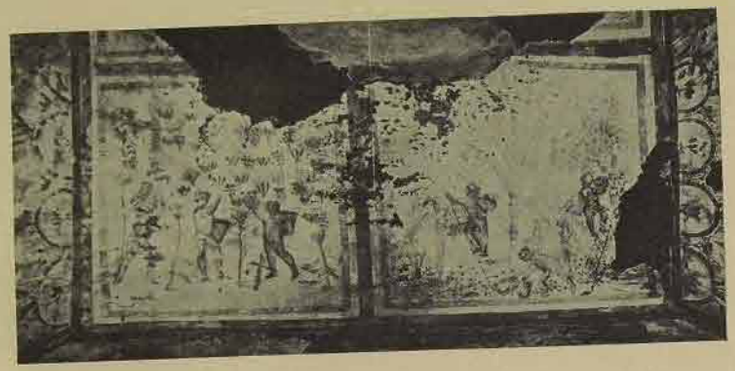


Fig. 65. — Scène de vendanges. Peinture de la catacombe des saints Marc et Marcellien à Rome [1].

CHAPITRE V

DES FORMES JURIDIQUES D'EXPLOITATION DE LA VIGNE EN GRÈCE

Nous ne voulons pas entreprendre dans ce chapitre l'étude générale et détaillée des formes juridiques de culture qui étaient usitées dans la Grèce antique; notre intention se borne à examiner quels modes étaient appliqués à la vigne, et à signaler dans les divers contrats auxquels le travail de la terre donnait naissance, métayage et fermage, les clauses et conditions qui concernaient d'une façon particulière notre arbuste.

La vigne suivait le sort commun du domaine dont elle dépendait : le paysan, d'humble condition et de médiocre fortune, la cultivait de ses propres mains, aidé de sa famille et de quelques esclaves; le grand propriétaire l'exploitait, sous sa haute surveillance, par l'intermédiaire d'un nombreux personnel esclave, placé sous la direction effective d'un régisseur; ailleurs, elle était soumise au régime du métayage ou du fermage.

La petite propriété prédominait en Attique et dans les républiques démocratiques; les vastes possessions l'emportaient dans les républiques oligarchiques. Dans les premières, la terre était éparpillée, morcelée en une foule de petits biens de faible surface; dans les secondes, elle était concentrée au pouvoir d'une aristocratie restreinte. En Attique, au

1. Gravure extraite de Wilpert, *Le pitt. del. catac. rom.*, pl. CCXLV. Cf. une fresque presque semblable tirée du caveau de s. Janvier dans la catacombe de Prétextat, également à Rome, et reproduite dans André Michel, *Hist. de l'art*, t. I, p. 15, fig. 6.

v[e] siècle, quinze mille citoyens, sur vingt mille, avaient un lopin de terre à la campagne [1].

Les documents et surtout les inscriptions sont fort instructifs sur l'état de la propriété à Athènes, soit qu'ils parlent de fonds affectés à une garantie hypothécaire, soit qu'ils mentionnent des ventes ou des successions; on y voit que la valeur de la plupart des parcelles variait entre 500 et 8.000 *drachmes* (485 francs et 7.760 francs), certaines allant jusqu'à 2 *talents* et demi (14.725 francs) [2] : c'étaient les plus considérables. Sur ces quelques hectares végétait la masse des campagnards, ces ἄγροικοι ou γεωργοί, si souvent mis en scène par les poètes comiques, et que Xénophon appelle αὐτουργοί, propriétaires travaillant eux-mêmes, par opposition aux grands propriétaires fonciers qui avaient recours aux bras d'autrui, οἱ τῇ ἐπιμελείᾳ γεωργοῦνται [3]. Acharnés au labeur, âpres au gain, ils aimaient passionnément ce sol qu'ils fécondaient et dont ils vivaient : « O jour doux aux agriculteurs, s'écrie, dans la *Paix* d'Aristophane, le chœur composé de paysans, à l'annonce que la guerre est finie. Je vais retrouver mes vignes et les figuiers plantés dans ma jeunesse [4] ! »

Au point de vue de la vigne, il y a peu de chose à dire de cette catégorie de propriétaires; complètement libres et maîtres de leurs actes, ils travaillaient qui plus, qui moins, administraient à leur guise, vendangeaient au gré de leur bon plaisir, et vendaient leur vin au mieux.

La grande propriété, avons-nous dit, si elle était rare à Athènes, n'y était pas inconnue : ainsi Phénippe avait une terre qui mesurait 7 kilomètres de tour, ce qui représente près de 400 hectares environ de superficie, sur lesquels fort peu étaient cultivés en vignes, puisque la récolte de vin n'y était que de 300 hectolitres. Mais c'est principalement dans les petites républiques aristocratiques « que subsista toujours une classe de grands propriétaires terriens. A Thurium, tant que le régime oligarchique dura, les nobles furent maîtres de tout le sol [5]. A Syracuse, le pouvoir et la terre appartinrent pendant longtemps à un petit nombre

1. Lysias, *Argument du XXXIV[e] discours*, ap. Guiraud, *Propr. fonc.*, p. 391. En France, la superficie totale du territoire agricole était, en 1892, de 50.467.909 hectares, et le nombre total des propriétaires cultivateurs de trois millions trois cent quatre-vingt-sept mille deux cent quarante-cinq. La proportion des exploitations ne dépassant pas 10 hectares était de 77,27 pour cent; cette proportion va sans cesse en augmentant. Elle n'était, en 1862, que de 75,48 pour cent. Ces petites exploitations occupent 22 pour cent environ de la surface agricole, soit 11.244.700 hectares, sur lesquels 773.700 hectares sont consacrés à la vigne : *Statist. agric. de la France*, 1892, III[e] partie, pp. 220-221.

2. *Inscriptions juridiques*, VIII; *C. I. A.*, II, 788.

3. Xénophon, *Économ.*, V.

4. Aristophane, *La Paix*, v. 557-558.

5. Aristote, *Politiq.*, VIII (V), 6, 6.

d'individus appelés les géomores [1]. Diodore nous signale un certain Gellias d'Agrigente qui vivait à la fin du Ve siècle et dont le luxe était incroyable [2]... L'opulence des Scopades de Thessalie était proverbiale [3], et l'on citait à côté d'eux des gens qui n'avaient pas moins de mille deux cents serfs sur leurs terres [4] ».

Parmi ces propriétaires, les uns, soit par légèreté, soit qu'ils se laissassent absorber par les plaisirs, le négoce ou les fonctions publiques, s'occupaient peu de leurs terres, les louant quand ils pouvaient, les négligeant quand ils ne trouvaient pas preneur; les autres, et c'était le plus grand nombre, y donnaient tous leurs soins, faisant de la campagne leur résidence habituelle, et ne reculant pas devant le faire-valoir direct : tel était, par exemple, le Strepsiade d'Aristophane, ce campagnard mal assorti avec une femme de la ville, qui continuait d'habiter ses terres, et qui le jour même de ses noces « exhalait à plaisir l'odeur de la lie de vin, du fromage et de la laine [5] ». Ainsi en était-il à Ténos, à Naxos, à Milet, à Mantinée, en Élide, à Corcyre, en Sicile [6]. Ceux que leurs affaires retenaient en ville se rendaient fréquemment à leurs fermes; Philopœmen, qui avait une propriété proche de Mégalopolis, allait visiter ses vignerons et ses troupeaux toutes les fois que les affaires de l'État lui en laissaient la faculté [7]. Et ce n'étaient point là des promenades de simple agrément : bien administrer une exploitation rurale n'était pas une sinécure, et les soucis de tous genres épiaient au coin de chaque haie le promeneur qui voulait voir et savait regarder. Encore fallait-il que le propriétaire réunît en lui tous les dons essentiels de vigilance et de science auxquelles il se proposait de former ses inférieurs et qu'il en attendait. Xénophon met dans la bouche d'Ischomaque ces paroles qui esquissent en quelques traits les devoirs et les obligations du parfait agriculteur [8] : « Convaincu bue jamais la divinité n'accorde ses faveurs à l'homme qui ne connaît pas ses devoirs, ou ne les remplit pas; que même la prudence et l'activité ne les obtiennent pas toujours, je commence par honorer les dieux... Ma coutume, Socrate, est de sortir du lit à l'heure où je puis encore rencontrer chez elles les personnes que je dois voir. Ai-je quelque affaire à Athènes? je m'en occupe : cela me sert d'exercice. Si rien

1. Hérodote, *Hist.*, VII, 155.
2. Diodore, *Bibl.*, XIII, 81, 83-84.
3. Critias, *Fragment* 3 (Bergk).
4. Guiraud, *op. cit.*, p. 393.
5. Aristophane, *Les Nuées*, v. 43-51 ; cf. Théophraste, *Caractères*, X.
6. Aristote, *Fragments*, VIII, 558; Hérodote, *op. cit.*, V, 29 ; Xénophon, *Hellén.*, V, 2; Polybe, IV, 73, 7; Théocrite, *Idyl.*, XXV; Diodore, *op. cit.*, XIII, 83.
7. Plutarque, *Philopœmen*, 4.
8. Cf. Caton, *R. R.*, II; Columelle, *R. R.*, I, 7.

ne me retient à la ville, mon serviteur conduit mon cheval à la campagne, et la promenade que je fais de la ville aux champs me plaît cent fois plus que celle du Xyste. A peine arrivé, je vais voir ce que font mes gens, s'ils plantent, s'ils labourent, s'ils sèment, s'ils font rentrer les récoltes. J'examine leur façon de procéder, et j'y substitue la mienne lorsque celle-ci me semble meilleure. Mon inspection finie, je monte à cheval... [1] »

En l'absence du maître, l'autorité passait, dans toute exploitation un peu importante, à un régisseur. Esclave comme ceux à qui il commandait, celui-ci avait été choisi pour ses qualités d'intelligence, de dévouement, d'honnêteté, et pour ses connaissances techniques. Il ne devait être ni ivrogne, ni paresseux, ni libertin, et il fallait qu'il sût se faire craindre de ses subordonnés. Son éducation était œuvre du maître, et elle demandait une attention de tous les instants [2]. Mais quelle que fût sa perfection, rien ne pouvait remplacer cette impulsion que donne la présence constante du propriétaire : « Quiconque veut avoir des serviteurs appliqués doit avoir l'œil à tout, se faire rendre compte de tout, se montrer empressé soit à témoigner sa reconnaissance d'une bonne action, soit à punir la négligence [3]. »

Tout domaine employait en même temps des esclaves et des ouvriers libres.

La Grèce comptait un nombre énorme d'esclaves occupés d'une manière permanente à l'agriculture; mais on n'en connaît pas le chiffre, malgré tous les calculs qu'on ait faits à ce sujet. Ceux qui étaient attachés à l'entretien des vignobles, οἱ τὰς ἀμπέλους ἐργαζομένοι, prenaient le nom d'ἀμπελουργοί; une comédie d'Alexis portait précisément pour titre : Ὁ Ἀμπελουργός, le Vigneron [4]. Dans l'île de Cos, beaucoup d'esclaves étaient vignerons [5]. Il y a lieu de penser que leur tâche était organisée selon certaines règles usuelles, mais aucun auteur n'a jugé à propos de les rapporter. Xénophon se contente de dire « qu'il faut veiller à ce que les esclaves travaillent tout le temps fixé, car un homme en vaut dix quand il emploie son temps [6] » ; et ailleurs « que tout bon cultivateur sait au juste le nombre de journaliers ou de paires de bœufs qu'il faut pour exécuter telle besogne donnée [7] ».

1. Xénophon, *Économ.*, XI.
2. Xénophon, *Économ.*, XI-XIV.
3. Xénophon, *Économ.*, XII.
4. Alexis, *Comèd.*, in Meineke, *Fragm. comic. graec.*, t. III, p. 388.
5. *Rev. des étud. grec.*, t. IV, p. 361, l. 9; p. 369. Nous avons vu que la vigne était la principale culture de cette île.
6. Xénophon, *Économ.*, XX.
7. Xénophon, *Reven. de l'Attiq.*, IV.

A côté des esclaves figuraient des auxiliaires de condition libre. Le plus souvent ils n'apparaissent que temporairement, lorsque l'urgence et la nature de certains services, auxquels ne suffisait pas la main-d'œuvre attitrée de la ferme, exigeaient un renfort de bras étrangers : tels étaient les foins, les moissons, la cueillette des olives, les vendanges. Homère déjà parle de ces ouvriers libres sous le nom θῆτες ou ἔριθοι [1]. Leur engagement, μίσθωσις, stipulé dans le contrat de louage, θητεία, pouvait aller depuis une journée seulement jusqu'à une [2] ou parfois même plusieurs années [3]. Il arrivait aussi qu'aucun terme ne fût fixé [4], ou qu'ils fussent arrêtés pour la durée d'un travail donné, telles les vendanges. Ces journaliers, en plus de leur salaire, étaient généralement nourris et logés [5]. Ils se recrutaient dans la population la plus pauvre des campagnes, parmi les tout petits propriétaires qui n'avaient pas assez d'ouvrage chez eux, parmi ceux aussi qui, riches jadis, étaient tombés dans la misère et n'avaient plus que leurs bras pour vivre : dans les *Mémorables*, Euthère raconte que pendant son absence il a été dépouillé de toute sa fortune, et qu'à présent le travail est son unique ressource [6]. Les soldats et les matelots, pendant les loisirs que leur faisaient la vie des camps ou les longs séjours dans les ports, se louaient aux cultivateurs des pays environnants. Les troupes d'Éteonice, qui étaient à Chios, subsistèrent durant l'été tant des fruits de la contrée que du produit de l'assistance qu'ils prêtaient aux paysans [7]. Les équipages de la flotte d'Iphicrate, en station à Corcyre, « vécurent surtout en cultivant les terres des Corcyréens [8] ». Un catalogue d'offrandes votives à Athéné contient les noms de plusieurs μισθωτοί ou journaliers libres, parmi lesquels deux vignerons [9]. Souvent la population d'une région, hommes et femmes, émigrait en masse, en quête d'emploi, dans les pays voisins : ainsi faisaient les Phrygiens, qui avaient l'habitude de descendre à la côte au moment de la récolte des olives [10]. Les auteurs mentionnent fréquemment ces mer-

1. Homère, *Il.*, XVIII, v. 550 et sqs.
2. Homère, *Il.*, XXI, v. 444.
3. Apollodore, III, 4, 2.
4. Hésiode, *Trav. et jours*, v. 600-603 ; Hérodote, *op. cit.*, VIII, 137.
5. Homère, *Odys.*, XVIII, v. 360 ; Hérodote, *loc. cit.*
6. Xénophon, *Mémoires sur Socrate*, II, 8.
7. Xénophon, *Hellén.*, II, 1.
8. Xénophon, *Hellén.*, VI, 2.
9. *C. I. A.*, II, 768, col. 1, l. 24-26 ; col. 2, l. 11-13 ; 769, col. 2, l. 4-6 ; 772, col. 2, l. 10-12 ; 773, col. 2, l. 6-9. Sur ces ouvriers libres, v. Brants, *De la condition du travailleur libre dans l'industrie athénienne*, in *Revue de l'instruction publique en Belgique*, 1883, t. XXVI, pp. 100 et sqs ; *Les formes juridiques de l'exploitation du sol dans l'ancienne Attique*, p. 109 ; Beauchet, *Histoire du droit privé de la République athénienne*, Paris, 1897, t. IV, p. 223 ; Guiraud, *op. cit.*, p. 454.
10. Duruy, *Hist. rom.*, t. III, p. 598.

cenaires, ἔριθοι, et même des vendangeuses de passage, τρυγήτριαι [1], ou le chef, μισθός, qui était à leur tête [2].

Le métayage [3] est, en Grèce, d'origine fort ancienne ; il est seulement regrettable que nous soyons très peu documentés sur ce mode d'exploitation de la terre.

En Attique, dès le VII^e^ siècle, nous trouvons des métayers, πελάται, ἑκτημόριοι [4], ἐπιμόρτοι : c'étaient des hommes libres qui prenaient les terres des riches à cultiver moyennant une quote-part des récoltes [5], de quelque nature qu'elles fussent, fruits, blé ou vin, il n'y a pas lieu de distinguer. La portion qu'ils prélevaient, et qui portait sur le rendement brut, était du sixième ou des cinq sixièmes : on ne saurait préciser, le seul témoignage que nous possédions étant le passage d'Aristote qui laisse quelque place à l'équivoque [6]. Cependant, et malgré l'opinion adverse soutenue par quelques commentateurs, on peut penser que la seconde interprétation est la plus probable ; la faible rémunération abandonnée aux hectémores expliquerait ainsi leur misère, les dettes qu'il leur fallait contracter pour ne pas mourir de faim et qui les amenaient petit à petit, mais infailliblement, à la servitude : leur personne, en effet, garantissait leurs obligations, et l'esclavage était trop souvent la conclusion inévitable de toute une vie de rude labeur et de privations. Aussi ne doit-on considérer que comme un pur exercice de rhétorique le tableau enchanteur qu'Isocrate fait de la condition fort douce de ces métayers de la vieille Athènes, et de la modération pleine de mansué-

1. Démosthène, c. Eubulide, 1313, 45 : « Ἔριθοι καὶ τρυγήτριαι » ; Pollux, *Onomasticon*, Francfort, 1608, VII, 32, l. 38 : « Ἔριθοι δὲ καὶ τρυγήτριαι » ; Térence, *Adelphes*, v. 543.
2. Aristophane, *Les Guêpes*, v. 710 ; Xénophon, *Mém. s. Socr.*, II, 8.
3. Sur le métayage en droit grec, v. Fustel de Coulanges, *Étude sur la propriété à Sparte* ; Claudio Jeannet, *Les institutions sociales de Sparte* ; Brants, *Form. jurid. de l'exploit. du sol* ; Wallon, *Hist de l'escl.*, t. I ; Beauchet, *op. cit.*, t. I, p. 396 ; t. II, p. 66 ; t. III, pp. 81, 95, 312 ; Larousse, *Dictionnaire*, v° colonat ; *Grande Encyclopédie*, v° colonat ; Daremberg et Saglio, *Diction.*, v° colonus ; Smith, *Dictionary of greek and roman antiquities*, v° colonatus ; Pauly-Wissowa, *Encyclopädie*, v° colonatus ; Chéruel, *Dictionnaire des institutions et coutumes*, etc.
4. Aristote, *Constitut. Athén.*, 2 ; Plutarque, *Solon*, 13.
5. Aristote, *loc. cit.* : « Κατὰ ταύτην γὰρ τὴν μίσθωσιν ἠργάζοντο τῶν πλουσίων τοὺς ἀγρούς. »
6. En Égypte, les métayers étaient bien traités : un bail daté de thot de l'an 5 de Ptolémée Philopator (222-205 avant Jésus-Christ) fixe la redevance au cinquième seulement ; en plus, le fermier paye les impôts au roi et au dieu (il s'agit en l'espèce d'un *neter hotep*, domaine sacré). Il est vrai que si on ajoute tous les autres impôts et charges, ce cinquième se rapprochait beaucoup en définitive de la moitié : ce qui faisait encore un sort très acceptable à ces cultivateurs. V. Revillout, *Cours de droit égyptien*, in *Revue égyptologique*, t. III, p. 132. Plusieurs papyrus font connaître le colonat partiaire en Égypte, sous la domination romaine. Un papyrus grec de Berlin, de l'an 17, énonce une redevance des deux tiers : mais on est fondé à croire que dans ce cas certaines obligations incombaient au propriétaire, et qu'il devait notamment acquitter les impôts. V. Beaudouin, *Grands dom. dans l'Emp. rom.*, p. 146.

tude que les propriétaires montraient dans l'exercice de leurs droits [1]. Il est évident que cet auteur prend ses désirs pour des réalités, « et que la bonne âme d'Isocrate a vu les choses trop en beau [2] ».

Quoi qu'il en fût, ce genre de tenure disparut complétement à partir du VI^e^ siècle, sans qu'on puisse en donner la raison. Il est permis de supposer que les abus auxquels il prêtait en favorisant l'oppression impitoyable, par la classe possédante, de fermiers obérés, impuissants à se libérer, et toujours disposés à la révolte, entraînèrent, dans la grande réforme entreprise par Solon [3], la suppression d'un état de choses abhorré, sans que, pour autant, le contrat fût interdit ou illégal : mais, en fait, il n'en est plus question par la suite.

En dehors de l'Attique le métayage prend un caractère spécial : ce n'est plus un pacte librement discuté et librement accepté ; c'est un mode d'exploitation imposé et inséparable de la condition d'asservissement des tenanciers ; c'est moins une forme économique de la culture du sol qu'une mesure politique.

Le servage existait dans les républiques suivantes : Laconie, Thessalie, Crète, Locride, Héraclée Pontique, Byzance, Héraclée Trachinienne, Argolide, Sicyone.

A Sparte, tout travail manuel étant interdit aux citoyens, ceux-ci ne pouvaient cultiver eux-mêmes leur κλῆρος, c'est-à-dire leur lot de terre familial ; ce soin était abandonné aux hilotes [4]. Tout d'abord les hilotes n'étaient pas des serfs, ils ne le devinrent que plus tard ; c'étaient des vaincus de la première guerre de Sparte avec Messène, auxquels les vainqueurs conservèrent la possession de leurs terres, sauf paiement d'un tribut qui se montait à la moitié de la récolte : « Comme des ânes qu'accable un lourd fardeau, disait Tyrtée, ils sont forcés d'apporter à leurs maîtres la moitié des fruits que donnent leurs champs [5]. » En 625, un soulèvement qui échoua fit empirer leur situation [6] ; ils furent réduits en servage, disséminés hors de leur pays, et assujettis à la condition des hilotes laconiens ; on transplanta leurs familles sur les domaines patrimoniaux des Spartiates, et ils les exploitèrent héréditairement ; mais l'ancien tribut, de moitié des fruits qu'il était jadis, augmenta sans doute dans de fortes proportions, quoique Pausanias ne nous dise pas à com-

1. Isocrate, VII, 31-32.
2. Guiraud, *op. cit.*, p. 422.
3. Plutarque, *Solon*, 15.
4. Cornelius Nepos, IV, 3, 6 : « Est genus quodam hominum, quod hilotae vocatur, quorum magna multitudo agros Lacedaemoniorum colit servorumque munere fungitur. »
5. Tyrtée, *Fragment* 6 (Bergk), ap. Guiraud, *op. cit.*, p. 410.
6. Ces rébellions étaient loin d'être rares.



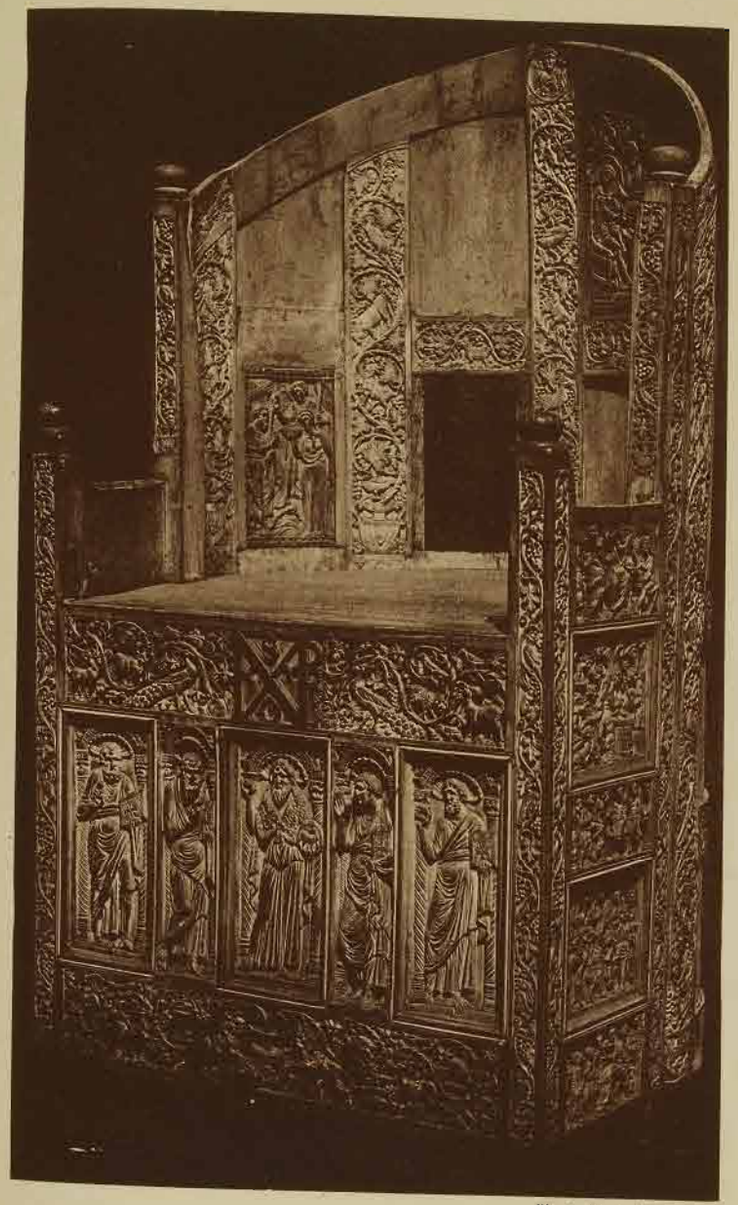


Photo. Ricci, Ravenne.

Chaire de Saint-Maximien.
Basilica Ursiana, à Ravenne.

bien il s'éleva [1]. En tout cas, la loi religieuse avait arrêté cette part annuelle une fois pour toutes, sans que le propriétaire pût jamais la majorer [2]. Le κλῆρος rapportait à son maître 60 hectolitres de grains et 60 hectolitres d'huile et de vin ; tout le surplus de la récolte appartenait à l'hilote. « Comme l'écrit Plutarque, c'était un moyen d'assurer le bon état des terres, puisque le tenancier bénéficiait de tout accroissement de la récolte [3]. » Il n'était pas rare que l'hilote amassât quelques économies ; lorsque, au IIIe siècle, Cléomène proposa la liberté à tous ceux qui pourraient l'acheter au prix de 5 *mines*, six mille répondirent à cette offre [4]. Le nombre des hilotes au Ve siècle, d'après le calcul de Wallon, était de deux cent vingt mille contre trente et un mille Spartiates [5].

Nous n'avons que très peu de renseignements sur les serfs de Crète, de Thessalie et d'Héraclée Pontique, et aucun sur les autres. La condition quasi servile des clarotes crétois, κληρῶται, les assimilait aux hilotes spartiates. Attachés à la culture d'un κλῆρος, ils payaient aux propriétaires une redevance dont nous ne savons pas l'importance ; mais leur sort n'était pas heureux, et rien ne leur revenait des fortunes qu'ils édifiaient pour autrui : « Pour un maître opulent je laboure, pour lui je moissonne, pour lui je foule le vin doux qui vient de la vigne », ainsi se plaint un clarote dans les vers du poète Hybrias [6].

Les pénestes de Thessalie étaient, comme les clarotes, dans un état de demi-servitude. Les Thessaliens se reposaient sur eux du soin d'entretenir leurs champs, et ils devaient même ne pas se montrer intraitables dans leurs exigences, puisque plusieurs de ces métayers étaient plus riches que leurs maîtres [7].

Au milieu du VIe siècle, une colonie grecque fut fondée à Héraclée du Pont. Les Marandyniens, désespérant de pouvoir résister aux nouveaux venus, préférèrent consentir à exploiter leurs propres terres à charge de fournir à perpétuité aux Héracléotes « tout ce qui serait nécessaire à leurs besoins, διὰ τέλους ὑποσχόμενοι θητεύσειν παρέχουσιν αὐτοῖς τὰ δέοντα [8] ».

Le fermage était la loi des grandes propriétés privées qui n'étaient

1. Pausanias, IV, 14.
2. Plutarque, *Antiqua instituta laconica*, 41 : « Οἱ δὲ εἵλωτες αὐτοῖς εἰργάζοντο τὴν γῆν [ἀποφέροντες] ἀποφορὰν τὴν ἀνωθεν ἱσταμένην. Ἐπάρατον δ' ἦν πλείονός τίνα μισθῶσαι, ἵνα ἐκεῖνοι κερδαίνοντες ἡδέως ὑπηρετῶσιν. »
3. Guiraud, *op. cit.*, p. 411.
4. Plutarque, *Cléomène*, 23.
5. Wallon, *op. cit.*, t. I, p. 111.
6. *Poetae lyrici* (Bergk), 4e édit., t. III, p. 651.
7. Archémachos, *Fragment 1*, in *Fragments des historiens grecs*, t. IV, p. 314.
8. Posidonius, *Fragment 16*, in *Frag. des hist. gr.*, t. III, p. 257.

soumises ni au faire-valoir, ni au métayage, et des biens appartenant aux personnes morales, cités, associations, temples, divinités.

Le bail entre particuliers, συνθήκη, était verbal et plus souvent écrit; celui qui concernait un immeuble communal ou sacré était toujours écrit, et son texte était gravé sur une table de marbre ou de bronze qui en assurait la conservation et la publicité : cette circonstance explique qu'un certain nombre d'exemplaires de baux publics aient survécu, alors que deux seulement d'ordre privé sont venus jusqu'à nous.

Les baux ordinaires n'étaient astreints à aucune prescription spéciale de forme ni de fond : les parties y inséraient purement et simplement leurs volontés, et c'était tout.

Les baux officiels, au contraire, étaient rédigés selon des règles précises; ils étaient formulés au nom du dieu ou de la ville par son représentant légal, πολιανόμος, et scellés de son cachet personnel [1], σύμβολον (trépied, caducée, grappe de raisin, etc.); l'assemblée du peuple les ratifiait s'il y avait lieu [2], et des témoins certifiaient quelquefois la sincérité du contenu des actes [3]. A Délos, et peut-être à Athènes, l'affermage des terres domaniales se faisait par adjudication et aux enchères.

Tous les baux, quels qu'ils fussent, renfermaient des énoncés fondamentaux, et, pour ainsi dire, de style : et d'abord la durée de la location. Un champ, d'après Lysias, passa, en cinq ans, dans quatre mains successivement [4]; mais ceci paraît être une exception; du moins la plupart des contrats stipulent que la convention est faite pour un temps beaucoup plus long : cinq ans (domaine d'Athéné à Héraclée de Lucanie [5]), dix ans (domaine d'Apollon Délien [6]), vingt ans (domaine de Néleus et de Basilé [7]), quarante ans [8]. Elle est quelquefois consentie à titre héréditaire [9], ou encore sans durée définie, pour tout le temps que le locataire remplira ses obligations [10]; ou enfin à perpétuité, ἀεννάως, εἰς τὸν ἅπαντα χρόνον, κατὰ βίω (baux d'Héraclée, de Myrrhinos).

En second lieu, les confins, et même la superficie du fonds loué, étaient soigneusement rappelés. A Héraclée, des voisins ayant empiété sur les terrains appartenant à Dionysos et à Athéné, la cité

1. Aristote, *Constitut. Athèn.*, 47; *C. I. A.*, IV, 53 a, l. 11 et sqs; *Inscrip. jurid.*, XII, I, l. 95.
2. *C. I. G.*, 5774-5775, Bail d'Héraclée.
3. *C. I. G.*, 2693 c, Bail de Mylasia.
4. Lysias, VII, 9-11.
5. *C. I. G.*, 5775.
6. *C. I. A.*, I, 283, l. 16 et sqs.
7. *C. I. A.*, IV, 53 a, l. 13.
8. *C. I. G.*, I, 93, Bail des Aéxoniens.
9. *Inscrip. Gr. septent.*, 2227, Bail de Thisbé. Ce document est un édit rendu au IIe ou au IIIe siècle de notre ère, par M. Ulpius, et relatif à l'amodiation des terres de la ville de Thisbé, en Béotie.
10. Guiraud, *op. cit.*, p. 426.

a nommé cinq ὁρισταί chargés, avec l'assistance des polianomes en fonction, de tracer les limites exactes de la propriété, et de la partager en quatre lots : elle était bornée au nord par la rivière Aciris, au sud par un lieu appelé Αἱ ἀπορραί, à l'ouest par le fonds d'un certain Hérode, à l'est par celui de Phintias. Un chemin et sept bornes la séparaient de ces deux derniers. Un autre chemin de 30 pieds de large divisait les deux premiers lots, avec huit bornes. Entre les deuxième et troisième lots, et entre les troisième et quatrième, on établit des voies plus étroites avec deux bornes seulement [1]. L'étendue totale des biens de Dionysos était de 3 320 *schènes* et demi.

Le prix du fermage, sa nature et la date de son paiement étaient ensuite indiqués.

Le taux du loyer présente des différences notables : il est, en principe, d'autant plus fort que le bail est plus court; ainsi l'emphytéose est-elle traitée le plus favorablement sous ce rapport; la faiblesse de la rente devait contrebalancer les obligations dont le fardeau pesait sur l'emphytéote. Si on la trouve parfois, mais bien rarement, de 7 pour cent, il est assez coutumier qu'elle tombe à 4, à 2 et même à 1,60 pour cent dans ce genre de locations, alors qu'elle monte couramment à 8, 10 et jusqu'à 12 pour cent dans les baux de durée moindre [2]. Les quatre lots du domaine de Dionysos, à Héraclée, affermés à vie, payaient une redevance de 26 litres d'orge seulement par hectare, tandis que le domaine d'Athéné situé dans la même région, mais dont le bail n'excédait pas cinq années, la voit portée à 6 hectolitres et demi par hectare : celui-ci, il est vrai, comprenait quelques vignes, mais en trop petite quantité pour qu'elles pussent influer dans de telles proportions sur le prix de ferme. Le genre des cultures avait une répercussion flagrante sur les conditions faites aux preneurs : deux fermes contiguës de Dionysos avaient une contenance égale, 31 hectares de terres arables, et 54 de friches et de bois; or, l'une, qui n'avait pas de vignes, acquittait de location 17 hectolitres et demi d'orge; l'autre, qui possédait 2 ha. 40 ares de vignes, donnait 139 hectolitres d'orge. Ajoutons toutefois que le premier fermier devait faire des plantations auxquelles n'était pas obligé le second.

Mais la présence de la vigne ne suffit pas, à elle seule, pour faire comprendre la disproportion de loyers qu'on observe d'une propriété à

1. B. d'Héraclée; cf. *Inscrip. Sicil. et Ital.*, 352, I, l. 10-13; 36-34, Bail d'Halæsa.
2. Cf. Beauchet, *op. cit.*, t. IV, p. 200; Guiraud, *op. cit.*, p. 433.

l'autre : d'autres causes encore, qu'il nous est impossible de saisir, créaient ces discordances. Qu'on en juge : le domaine d'Athénè, à Héraclée, se composait de douze lots; deux de ces lots, de superficie presque pareille en terres labourées, 6 ha. 65 ares et 6 ha. 85 ares, contenaient, l'un 1 hectare et demi de vignes, et l'autre trois quarts d'hectare seulement ; pourtant ces deux lots étaient affermés un prix identique. Deux autres lots mesuraient 6 ha. 34 ares et 6 ha. 35 ares de terres cultivées ; le premier jouissait de 89 ares de vignes et payait par an 63 hectolitres d'orge ; le second n'avait que 65 ares de vignes, et sa rente était de 30 hectolitres. Dira-t-on que l'écart de 33 hectolitres entre les deux fermages trouve uniquement sa raison dans la différence minime de 24 ares de vignes qui appartenaient en plus au premier? « Pour juger à quelles erreurs on aboutirait, écrit P. Guiraud, si l'on voulait faire grand fond sur tous ces chiffres, on n'a qu'à jeter un coup d'œil sur le tableau suivant :

	VIGNES — HECTARES	TERRES ARABLES — HECTARES	REDEVANCES — HECTOLITRES
1er lot.....	0.65	6.25	85.6
2e lot.....	0.65	5.99	45.8
3e lot.....	0.65	6.35	30.6
4e lot.....	0.65	4.80	23.6

Voilà quatre lots qui ont la même étendue de vignes ; le premier a en terres arables 1 ha. 40 ares de plus que le quatrième, et il paye 62 hectolitres de plus. Ira-t-on s'imaginer que ce dernier chiffre correspond à l'hectare et demi que ce lot a en supplément? Outre que cela supposerait un rendement fabuleux en céréales, comment concevoir, dans cette hypothèse, que le troisième lot paye 15 hectolitres en moins que le second, quand il a 40 ares de plus en terres arables? La vérité est que nous ignorons complètement la raison de ces divergences. La seule induction légitime qu'on en puisse tirer, c'est que l'existence d'un vignoble sur un domaine avait pour effet d'en rehausser sensiblement le fermage [1]. »

Le loyer était payable en argent, mais non pas toujours : à Mylasia, Chios, Olymos, il était dû partie en espèces, partie en nature ; à Olympie, Éleusis, Héraclée, il était versé tout entier en nature.

Le temps du paiement tombait au gré des contractants n'importe en

1. Guiraud, *op. cit.*, p. 556. Cf. notre chapitre III, p. 94, n. 1.

quel mois de l'année : il ne paraît pas y avoir eu une date adoptée par les usages, ainsi que chez nous le 11 novembre (la Saint-Martin), considéré comme le terme normal de l'année agricole révolue. Dans la plupart des baux, il n'y a qu'une échéance : au mois de lénæon (janvier) à Délos ; de thargélion (mai) à Amorgos ; de péritios (janvier) à Mylasia ; d'artémision (mars-avril) à Olymos ; de panamos (septembre) à Héraclée ; d'alalcoménios (novembre) à Thisbé ; à la neuvième prytanie (avril-mai) en Attique, pour les domaines sacrés [1], et au mois d'hécatombéon (juillet) pour les autres. Quelques baux prévoient deux échéances : aux mois de boédromion (septembre) et d'élaphébolion (mars) (bail des Dyaliens [2]) ; ou même trois : aux mois d'hécatombéon, de gamélion (janvier), de thargélion [3]. Un bail portait que le paiement aurait lieu au moment des récoltes [4].

Beaucoup plus intéressantes pour nous sont les clauses propres que, d'un commun accord, bailleur et locataire introduisaient dans leur pacte en vue de chaque cas particulier : nous verrons que la vigne prenait une grande place dans leurs prévisions et leurs sollicitudes. Il était entendu que le fermier promettait de cultiver en bon père de famille, et s'il y manquait des inspecteurs, ἐπιμεληταί, lorsqu'il s'agissait de biens publics, ou le propriétaire, en cas que ce fût un immeuble privé, intervenaient aussitôt pour lui remettre en mémoire ses engagements. Ceux-ci d'ailleurs étaient très explicites : la phratrie [5] des Dyaliens, qui avait loué à un certain Diodore un terrain complanté notamment en vignes et en arbres fruitiers, lui imposait de piocher les vignes deux fois dans toute la saison [6], et de s'abstenir de couper aucun arbre. A Amorgos, le bail concernant le domaine de Zeus Téménitès prescrivait également de travailler les vignes deux fois par an, au mois d'anthestérion (février) et d'apatourion, avant le 20 ; d'épandre dans les champs cent cinquante paniers de fumier ayant chacun 1 *médimne* un tiers de contenance ; de maintenir toujours les vignes et les arbres en même nombre, et de planter chaque année vingt pieds de vignes et dix de figuiers : le tout à peine d'une amende d'une obole (0 fr. 16) par façon non faite en temps requis ; de 3 oboles (0 fr. 48) par panier de fumier manquant, et d'une *drachme* (0 fr. 97) par pied de vigne ou de figuier en moins. Le fermier devait

1. Aristote, *Constitut. Athèn.*, 47 ; *C. I. A.*, IV, 53 a, l. 16.
2. *C. I. A.*, II, 600.
3. *C. I. A.*, II, 565.
4. Guiraud, *op. cit.*, p. 431.
5. Confrérie de citoyens d'une même tribu.
6. *C. I. A.*, II, 600, l. 21-22 : « Καὶ σκάψει τὰς ἀμπέλους δὶς κατὰ πᾶσαν τὴν ὥραν ».

en outre reconstruire à ses frais un mur destiné à protéger la cave contre les éboulements. La ville de Gortyne louait deux terrains sous cette condition qu'ils seraient plantés [1]. On lit dans le bail de Thisbé que le preneur ne paiera, pendant les cinq premières années, aucune location pour son lot s'il le plante ; faute par lui de se conformer à cette obligation, la terre fera retour à la cité, et il devra les cinq années de loyer dont il avait été déchargé. Les tables d'Héraclée édictaient un ensemble de dispositions particulièrement complet; aucun détail n'avait été laissé au hasard par des administrateurs prudents et sages. Le tenancier de la première parcelle du domaine de Dionysos devait mettre en vignobles au moins 10 *schènes* [2], et quatre oliviers par *schène*, partout où le sol conviendrait à cet arbre. S'il contestait que la terre fût propice à l'olivier, on nommait un expert qui décidait sans appel. Il devait entretenir les plantations existantes; les arbres morts et ceux renversés par le vent lui appartenaient. Un délai de quinze ans lui était imparti pour faire ces travaux; après ce temps, il était condamné pour chaque plant d'olivier en moins à une amende de 10 pièces d'argent (19 francs environ) et pour chaque *schène* non garni de ceps, à 2 *mines* d'argent (194 francs [3]). Les polianomes d'Héraclée et une commission de dix membres élus par le peuple contrôlaient l'exécution du bail, et prononçaient les peines encourues. Les canaux d'irrigation, les chemins devaient être entretenus; les arbres respectés. Le fermier ne pouvait extraire de sable que ce qui lui en était nécessaire pour les réparations des constructions élevées sur le terrain loué. Il lui était interdit d'ouvrir des carrières sur toute l'étendue du territoire sacré, ou d'y autoriser qui que ce fût. Il devait bâtir une maison, une étable, un grenier, une aire à battre le blé, dont les contrats fixaient les dimensions [4]. Les arbres ne pouvaient être taillés que pour les besoins des bâtiments, ou pour fournir des soutiens aux vignes [5]. Les arbres et les pieds de vignes morts devaient être exactement remplacés [6].

Nous relevons encore dans le bail du quatrième lot une clause analogue à celle que nous venons de citer, et qui visait le maintien dans

1. *Museo di antichita classica*, II, p. 635, ap. Guiraud, *op. cit.*, p. 437 : « Ἔδωκαν ἁ πόλις πωτεύσαι ».

2. *C. I. G.*, 5774, l. 113 et sqs : « Ἀμπέλων μὲν φυτευσεῖ μὴ μεῖον ἢ δέκα σχοῖνος ».

3. *C. I. G.*, 5774, l. 121-128 : « Παρ δὲ τὰς ἀμπέλως δύο μνᾶς ἀργυρίω παρ τὰν σχοῖνον ἕκαστον ».

4. *C. I. G.*, 5774, l. 131-145.

5. *C. I. G.*, 5774, l. 146-147 : « Ἐς τὰς ἀμπέλως ».

6. *C. I. G.*, 5774, l. 147-149 : « Ὅσσαι δέ κα τᾶν ἀμπέλων ἢ τῶν δενδρέων ἀπογηράσκωντι, ἀποκαταστασόντι τοὶ καρπιζομένοι ὡς ἦμεν τὸν ἴσον ἀριθμὸν ἀεί. »

son intégralité du nombre de *schènes* de vignes, et l'obligation expresse de les cultiver le mieux possible : son inobservation entraînait une amende de 2 *mines* [1].

En somme, la grande préoccupation du propriétaire c'est de sauvegarder l'immeuble contre toute cause de ruine, et même d'en augmenter la valeur par des améliorations. Dans ce but, il abaisse considérablement la quotité de la rente et consent des baux de très longue durée. En retour le fermier fait des dépenses dont l'importance pourrait nous sembler exagérée si elles ne trouvaient leur contre-partie dans les avantages qui lui sont concédés, et dont il a la certitude qu'il profitera sa vie durant, et quelquefois même après lui, ses héritiers. Ainsi, l'un et l'autre ont tout à gagner à cette combinaison, et l'avenir lui-même de la terre est efficacement ménagé, puisque celle-ci est soustraite à la hâte d'un exploitant avide de tirer, fût-ce en l'épuisant, le maximum de produit dans le plus bref délai. A l'expiration du contrat, le fonds sortait des mains du locataire en parfait état d'entretien, sinon accrû. Bien plus, certains baux réservaient formellement au maître, par crainte que des abus de jouissance ne fussent commis à l'approche du départ, le droit de surveiller de très près la culture : les Aéxoniens avaient la faculté d'envoyer un vigneron pour tailler les vignes pendant les cinq dernières années [2].

Il va de soi que le locateur ne devait rien entreprendre qui pût troubler le fermier dans la possession paisible de la chose louée : le bail des Aéxoniens, passé pour quarante ans, pose entre autres restrictions que le bailleur ne pourra, dans l'intervalle, ni affermer le domaine à autrui, ni même le vendre [3]. Si le fermier subissait sur sa terre quelque dommage ou quelque usurpation du fait d'un tiers, il intentait une action selon les voies de droit, et il gardait pour lui l'indemnité à titre de réparation du préjudice causé [4]. En cas de force majeure, de guerre, ou de toute autre calamité causant la perte des récoltes ou l'empêchement absolu de cultiver le sol, on octroyait une diminution de la redevance, ou encore on modifiait, pour les alléger, les obligations trop lourdes [5].

1. *C. I. G.*, 5774 : « Τὰς δὲ ἀμπέλως τὰς ὑπαρχώσας ἐργαζῆ ἐργαζῆται ὡς βέλτιστα· ὅσσαι δὲ κα τᾶν ἀμπέλων ἀπογηράσκωντι, ποτιφυτευσεῖ ὥστε ἀεὶ ὑπάρχεν τὸν ἴσον ἀριθμὸν τᾶν σχοίνων τὸν νῦν ὑπάρχοντα, ϝίκατι τέτορας σχοίνως· αἱ δὲ μή, προκαδδεδικάσθω δύο μνᾶς ἀργυρίω παρ τὰν σχοῖνον ἑκάσταν. »

2. *C. I. G.*, I, 93 : « Ἀμπελουργὸν δ' ἐπάγειν Αἰξωνέας τοῖς ἔτεσι τοῖς τελευταίοις πέντε ».

3. *C. I. G.*, I, 93 : « Μὴ ἐξεῖναι Αἰξωνεῦσιν μισθῶσαί μηδενὶ ἄλλῳ... Μὴ ἐξεῖναι Αἰξωνεῦσιν ἀποδόσθαι ».

4. *C. I. G.*, 5574, l. 129-130, B. d'Héraclée.

5. *C. I. G.*, I, 93, l. 12-14, B. des Aéxon. ; *C. I. G.*, 5774, l. 151-154, B. d'Héraclée. Cf. notre *Code civil*, art. 1770-1773.

Les impositions étaient à la charge tantôt du propriétaire [1], tantôt du locataire, comme dans le bail d'Amorgos [2].

Il était naturel que le bailleur, qui se dessaisissait de son bien aux mains d'un étranger, se fît donner par celui-ci des garanties solides : c'est ce que l'on voit dans presque tous les contrats où le fermier constitue hypothèque sur tout ce qu'il possède [3]. Il fournit même comme sûreté subsidiaire des cautions qui devaient être agréées par le maître du fonds ou les mandataires de la cité, du dieu, de l'association. Le bail d'Héraclée, qui est un modèle du genre, déclare que les fermiers des lots « présenteront des garants tous les cinq ans à l'acceptation des polianomes en charge. S'ils sous-louent le terrain qu'ils ont affermé ou s'ils le donnent en gage, ou s'ils en vendent la moisson, celui à qui ils auront sous-loué, donné en gage ou vendu la moisson, devra fournir des cautions tout comme le fermier lui-même. Celui qui ne fournira pas de cautions ou ne paiera pas sa ferme suivant les termes du contrat devra, d'abord, acquitter au double sa ferme de l'année; ensuite, rembourser entre les mains des polianomes et des collecteurs de blé en charge la réduction du prix de la ferme consentie par la cité à son successeur pour cinq ans, et cela d'un seul coup en même temps que son premier loyer; enfin toutes plantations et bâtisses faites par lui sur le terrain appartiendront à la ville [4] ». Quelques lignes plus loin, le même document détermine comme suit le rôle de ces cautions : « Les garants se déclarent responsables, dans leurs personnes et dans leurs biens dont ils feront connaître publiquement la valeur, des fermages, des amendes de simple police, des indemnités dues pour changement de fermier, des condamnations à l'amende qu'un tribunal pourra infliger au fermier, et s'engagent à ne jamais en refuser ou contester en justice le paiement et d'une façon générale à ne jamais causer le moindre embarras à la ville ou à ceux qui agissent en son nom [5]. »

Contre le fermier qui ne payait pas le loyer, le propriétaire avait l'action καρποῦ δίκη; contre celui qui commettait des déprédations au fonds, il pouvait intenter l'action ἀμελίου δίκη ou ἀγεωργίου δίκη. Quant aux moyens de contrainte, ils ne manquaient pas : nous avons vu qu'à Héraclée on double la redevance, on rompt le bail, et on reloue la ferme

1. *C. I. A.*, II, 600, Bail des Dyaliens; *C. I. G.*, I, 93, B. des Aéxon.
2. *Bullet. corresp. hellén.*, t. XVI, p. 280, l. 47-49.
3. *C. I. A.*, II, 600, B. des Dyal.; *C. I. G.*, 5774, B. d'Héraclée.
4. *C. I. G.*, 5774, l. 100-113.
5. *C. I. G.*, 5774, l. 155-158; cf. B. de Délos.

aux risques et périls du débiteur sortant. Les Aéxoniens saisissent la récolte et les biens du locataire [1]. Les Dyaliens agissent de même et résilient le contrat [2]. Il en est à peu près ainsi partout, et les procédés de coercition mis en œuvre contre le fermier insolvable n'offrent pas une très grande variété : la principale différence provient plutôt de ce qu'ici un seul est prévu, tandis que là plusieurs sont réunis dans le même bail pour rendre la répression des manquements et des infractions plus rigoureuse [3].

1. *C. I. G.*, I, 93.
2. *C. I. A.*, II, 600, l. 35.
3. Guiraud, *op. cit.*, p. 439.
4. Les lampes à décoration viticole sont fort nombreuses, qu'elles soient d'origine païenne ou chrétienne. Dans ce dernier cas la vigne n'est plus seulement un ornement, elle devient un symbole religieux. V. Delattre, *Les lampes chrétiennes de Carthage*. Explication des symboles, extrait des *Missions catholiques*, Lyon, 1880; *Les lampes chrétiennes de Carthage*, in *Revue de l'art chrétien*, Lille, 1890. On compte plus de cent de ces lampes dans les musées de Tunis, de Carthage, de Sousse, etc.



Fig. 66. — Lampe en terre cuite. Musée de Tunis [4].



Fig. 67. — Scène de vendange et de foulage. Sarcophage d'Annia Faustina, à Rome [1].

CHAPITRE VI

DES FORMES JURIDIQUES D'EXPLOITATION DE LA VIGNE EN ITALIE

La situation de la propriété foncière en Italie nous apparaît sous un jour quelque peu différent de celui que nous lui connaissons en Grèce ; non pas que nous rencontrions aucune de ces organisations communistes du sol pratiquées chez les Aryens ou les anciens Germains, et qui eussent été incompatibles avec les mœurs et plus encore avec les croyances religieuses des nations gréco-latines [2] ; mais la répartition de la terre devait se ressentir forcément d'influences politiques et économiques que nous ne trouvons pas chez les Hellènes : l'Italie fut la patrie des *latifundia*. Assurément la petite propriété n'en était pas bannie ; mais elle alla toujours se raréfiant, et de ses débris sortirent un régime foncier et un état de personnes nouveaux : la grande propriété et le colonat. Les formes juridiques de la culture de la vigne s'adaptèrent à des circonstances de milieu qui semblaient cependant ne devoir les toucher que d'une manière indirecte, et qui eurent pour résultat de faire prévaloir sur les autres certains contrats. En tout cas, ce furent les mêmes moules dans lesquels les parties coulèrent l'expression de leurs conventions pour leur donner l'existence légale : à côté du modeste champ que retournent les bras du propriétaire lui-même ; à côté des vastes espaces qu'une horde d'esclaves exploite sous l'œil du maître ou du régisseur qui le remplace, nous retrouverons toujours les tenures à métayage et à fermage.

1. Gravure extraite de Roller, *Les catacombes de Rome*, Paris, Eggiman, 1881, t. I, pl. XXI.

2. Les territoires appartenant à la République romaine n'étaient nullement propriété collective, stricto sensu : l'État en était le maître absolu, et il les louait, les vendait ou en disposait à son gré, tout comme un propriétaire ordinaire. Sur la propriété dans l'antiquité, consulter Fustel de Coulanges, *La cité antique*, Paris, 1888, pp. 62 et sqs.

Certains documents épigraphiques nous fournissent quelques indices sur le morcellement du sol qui était poussé assez loin ; une inscription de Volcéi énumère soixante-deux propriétés parmi lesquelles plusieurs ont une valeur de 8.000 à 15.000 *sesterces* ou 2.080 à 3.900 francs [1]. Les inscriptions de Véléia et des Bébiens mentionnent trois cents fonds appartenant à cinquante et une personnes : aucun d'eux ne dépassait 210.000 *sesterces*, soit 54.600 francs. Sous Trajan, un aqueduc de 5.950 pas (8.800 mètres) traversait onze parcelles [2], ce qui donne pour chacune une moyenne de 800 mètres de largeur, et en la supposant carrée, une soixantaine d'hectares de superficie.

Bien précaire était la vie de cette petite propriété : en théorie, et c'est Columelle qui l'affirme, « le meilleur des domaines est celui de médiocre étendue que son possesseur travaille lui-même » [3] ; mais en réalité, et cela dès le temps de Varron, « les hommes libres qui cultivent eux-mêmes la terre, sont pour la plupart de pauvres gens, *pauperculi*, aidés de leur famille » [4], ou de quelques esclaves. Les faibles lopins de ces malheureux ruraux, enserrés sur toutes faces par des propriétés qui les étouffaient, subissaient de la part de leurs terribles voisins une sorte de phénomène irrésistible d'aspiration : hypothéqués à leur profit souvent au delà de leur valeur, la saisie les guettait, l'expropriation mettait le terme à leur autonomie, et les cultivateurs s'en allaient grossir les rangs des miséreux et des vagabonds ; à moins que, plus avisés ou plus résignés, ils ne prissent les devants et, pour s'assurer la vie ou se libérer de leurs dettes, ils ne fissent hommage lige au créancier de leur bien dont ils conservaient la jouissance, mais déchus de la plénitude de leurs droits et d'une part de leur liberté, comme simples métayers ou colons. Fustel de Coulanges estime que dans l'espace de cent ans, les cinq sixièmes de cette classe agricole disparurent ainsi en Italie et dans les provinces [5].

Dans les grandes propriétés la pratique du faire-valoir était commune à l'époque de Caton, et déjà moins au temps de Columelle. C'est qu'il fallait, pour s'y livrer avec fruit, avoir conservé le goût de la campagne, qui se perdait de plus en plus, et posséder des loisirs et un savoir pro-

1. *C. I. L.*, X, 407.
2. *C. I. L.*, XI, 3003.
3. Columelle, *R. R.*, I, 3.
4. Varron, *R. R.*, I, 17.
5. Fustel de Coulanges, *Alleu et dom. rur.*, p. 27. Les mesures législatives, qui partaient d'un bon esprit, prises pour proscrire ces aliénations plus forcées que volontaires, demeurèrent lettres mortes. V. *Cod. Théodos.*, XI, 24, De patrociniis vicorum.

fessionnel qui n'étaient l'apanage que du petit nombre. Les deux auteurs que nous venons de citer ont tracé un tableau fort exact des devoirs d'état du bon agriculteur. Prenons celui de Caton : « Arrivé à sa villa le premier soin du maître est de saluer ses pénates ; puis le même jour, s'il le peut, il fait le tour de son fonds ; sinon il remet cette besogne au lendemain. Dès qu'il a bien examiné les cultures, les travaux achevés et ceux qui ne le sont pas, il fait venir le lendemain son régisseur, lui demande ce qui a été fait, ce qui reste à faire ; si chaque ouvrage a été exécuté à temps, et s'il est possible de finir ce qui n'est pas terminé ; il l'interroge sur la quantité de vin, de blé ou d'autres denrées qu'on a récoltées. Une fois ces particularités connues, il fait la supputation des travaux et des jours. Si le travail ne lui paraît pas suffisant, le régisseur cherche à se faire absoudre en alléguant les maladies des esclaves, leurs désertions, l'inclémence de la température, les corvées publiques. Quand il a fait l'énumération de tous ces contre-temps et d'autres semblables, repassez le compte en présence de l'intendant. Lorsque le temps a été à la pluie, cherchez combien de jours ont été pluvieux ; rappelez les travaux auxquels on peut se livrer alors, le lavage et le poissage des vases vinaires, le balayage des bâtiments... Après avoir mis beaucoup de calme dans ces informations, on donnera ses ordres pour achever ce qui reste à faire ; on fera le compte de la caisse, du grain en magasin, de tous les fourrages en provision, des vins, des huiles ; on prendra note de ce qui a été vendu, de ce qui a été payé, de ce qui reste à percevoir, de ce qu'il y a encore à vendre. Il recevra les cautions qui sont à présenter ; il passera la revue des denrées en provision ; s'il juge quelque objet nécessaire pour l'année courante, il le fait acheter ; s'il y a du superflu, il le fait vendre ; il met en location ce qui est à louer. Qu'il prescrive (et son ordre doit être confié à ses tablettes) les ouvrages qui seront exécutés à la ferme, et ceux qui le seront à forfait. Il fera la revue du bétail, afin de constater les ventes à effectuer. Si les prix sont suffisants, il vendra ce qui lui reste en vin, huile et froment. Il mettra en vente les bœufs en retour d'âge, les veaux et les agneaux sevrés, la laine, les peaux, les attirails hors de service, la ferraille, les esclaves vieux ou maladifs, enfin tout ce dont il n'a pas besoin. Le chef de la maison sera marchand plutôt qu'acheteur [1]. »

Le régisseur ou *villicus* était le bras droit du maître : il cumulait les

1. Caton, *R. R.*, II ; cf. Columelle, *R. R.*, I, 7, qui est un peu moins prolixe.

fonctions de fondé de pouvoir, de maître-valet, de comptable. Il avait à la villa sa résidence obligée [1]. Aux vertus qu'on exigeait du propriétaire il est aisé d'imaginer quelles perfections on réclamait du subordonné. La justice, la reconnaissance, la diligence, l'activité, la probité, les capacités de métier, l'intelligence, la sobriété, toutes ces dispositions heureuses, il devait les réunir en sa personne [2]. Fait singulier et qui choque quelque peu nos idées éprises de diplômes, on ne tenait pas du tout à ce qu'il fût instruit : « Un régisseur, déclare Columelle, pourra très bien gérer une ferme sans savoir écrire, pourvu qu'il ait la mémoire sûre. Car un tel régisseur, selon Cornélius Celsus, apportera plus souvent à son maître de l'argent que des livres de comptes, parce que son ignorance ne lui permettra pas de les falsifier [3]. »

Le régisseur faisait mouvoir toute la *familia rustica*, c'est-à-dire le personnel servile des champs, et les ouvriers libres qui lui étaient adjoints en certaines circonstances [4].

Les travaux étaient répartis entre les esclaves d'après leur taille, leur âge, leur vigueur, leur habileté. Les manœuvres, *mediastini* ou *operarii*, se recrutaient parmi les hommes n'ayant aucune aptitude particulière. La culture de la vigne, délicate entre toutes, était confiée à des sujets de choix qu'on désignait sous le nom de *vinitores*, vignerons. Selon la besogne à laquelle ils procédaient, on les appelait *satores*, planteurs, *putatores*, tailleurs de vigne, *fossores*, laboureurs, *pastinatores*, esclaves préparant le terrain pour planter au *pastinum*, *jugatores*, *alligatores*, esclaves édifiant des jougs pour la vigne ou l'y attachant, etc. Dix ouvriers associés pour donner une façon formaient une décurie, que dirigeait l'un d'eux : *monitor*, *praefectus*, *operum magister*, ou *vinitor* si c'était une troupe de vignerons [5].

Les journaliers libres, *mercenarii*, *operarii*, *politores*, étaient embauchés, comme en Grèce, au moment des récoltes. Petits cultivateurs inoccupés, chemineaux sans domicile, constituaient le plus habituellement le noyau de cette population flottante. Soit seuls, soit organisés en bandes sous la conduite d'un chef, *conductor*, qui discutait leurs intérêts collectifs, ils louaient leurs services à journée débattue, au hasard des rencontres. Suétone raconte que le père d'un certain Pétro, « chassé du pays trans-

1. Columelle, *R. R.*, I, 6 : « Procuratori fit habitatio supra januam. »
2. Caton, *R. R.*, V ; Columelle, *R. R.*, I, 8.
3. Columelle, *loc. cit.*
4. Varron, *R. R.*, I, 17 : « Omnes agri coluntur hominibus servis aut liberis, aut utrisque » ; cf. Columelle, *R. R.*, I, 7.
5. Varron, *loc. cit.* ; Columelle, *R. R.*, I, 9.

padan, se fit l'entrepreneur des ouvriers qui chaque année ont coutume d'aller d'Ombrie chez les Sabins pour la culture des champs [1] ». Une affiche électorale de Pompéi est signée du corps des vendangeurs de cette ville.

Malgré l'aide que les voisins se devaient mutuellement à l'occasion de la rentrée des fruits [2], force était bien de demander à ces auxiliaires venus du dehors un secours que le pays ne pouvait donner. Ceux-ci d'ailleurs ne se privaient pas de profiter de la situation pour hausser leurs prix, si la main-d'œuvre était rare, ou si les intempéries menaçaient la récolte. La maturité des raisins était-elle générale? une pluie persistante faisait-elle craindre la pourriture? Tout aussitôt les vendangeurs montaient leurs prétentions à l'égal du besoin qu'on avait d'eux. Cette cherté éventuelle était même si redoutée des viticulteurs que Columelle et Palladius conseillaient de planter les vignobles en variétés à maturité échelonnée, afin d'éviter du même coup les embarras et les dépenses considérables de la vendange simultanée de toute une propriété [3].

Il était fréquent qu'un propriétaire traitât à forfait avec un entrepreneur, *actor*, pour la cueillette des olives. Celui-ci, dans ce cas, agissait sous sa responsabilité, et il était tenu d'employer un nombre de personnes convenu d'avance. Nous ne voyons pas qu'un tel contrat ait été usité pour le ramassage des raisins, bien qu'il n'y eût aucun motif qui pût le faire repousser : Caton du moins n'en dit pas un mot. L'accord se concluait sur les bases suivantes : un surveillant, *custos*, délégué par le maître présidait à l'opération; il tranchait les contestations, prévenait les larcins. L'*actor* présentait une caution pour la loyale exécution du marché; le propriétaire fournissait le menu matériel nécessaire qui devait lui être rendu en bon état. Tout manquement aux conventions, tout dommage causé, donnaient lieu à diminution sur le prix fixé. Ce prix, stipulé en argent, comprenait, de plus, des *accessiones*, c'est-à-dire une rémunération en nature proportionnelle à la récolte enlevée [4]. En Campanie, où l'habitude était de marier les vignes à des peupliers très élevés, tout vendangeur s'assurait d'avance, en cas qu'il vînt à se tuer, la valeur du bûcher et du tombeau [5].

1. Suétone, *Vespasien*, I : « Non negaverim jactatum a quibusdam Petronis patrem a regione transpadana fuisse mancipem operarum quae ex Umbria in Sabinos ad culturam agrorum quotannis commeare soleant. »
2. Caton, *R. R.*, IV; Cicéron, *De officiis*, I, 18 : « Ut vicinum citius adjuveris in fructibus percipiendis. »
3. Columelle, *R. R.*, III, 21 : « Illam quoque non exiguam sequitur utilitatem, quod et laborem vindemiae minorem patitur et sumptum »; Palladius, *De re rustica*, édit. Nisard, Paris, Didot, 1877, III, 9 : « Minor operarum numerus eam [vindemiam] poterit expedire. »
4. Caton, *R. R.*, CXLIV.
5. Pline, *H. N.*, XIV, 3, 1.

En principe, on réservait à ces mercenaires tous les travaux les plus pénibles, ou ceux qui offraient le plus de dangers ; les anciens calculaient, dans leur cupidité, que la mort d'un journalier n'intéressait nullement leur bourse, tandis que celle d'un esclave, payé parfois fort cher, constituait une perte sèche : « J'ai à dire des auxiliaires, écrit Varron, que dans les terrains insalubres ce sont eux qu'il faut utiliser de préférence aux esclaves; et que, même dans les lieux sains, on fait bien encore de leur donner les gros ouvrages, comme la rentrée des vendanges et des moissons [1]. »

Avec de telles théories, aussi peu humaines que possible, le problème de la nourriture et du logement de ces pauvres gens devait être vite résolu. La nourriture? fruits tombés ou piqués, victuailles avariées, dont l'abondance ne compensait même pas la qualité douteuse, et pour boisson, une piquette qu'on nommait *vinum praeliganeum*, obtenue avec des raisins demi-mûrs [2]. Le logement? dépendances de la ferme, hangars ouverts à tous les vents, et si la place manquait, simples cabanes de branchages [3], où il fallait allumer du feu pour combattre la fraîcheur et l'humidité des nuits d'automne.

« Si le maître ne peut faire acte de présence sur sa terre, il fera mieux de l'affermer : Praedium censeo locandum [4]. » Ce conseil de Columelle nous montre qu'à ses yeux le fermage n'était qu'un pis aller que, seules, certaines conjonctures pouvaient légitimer : car, ajoute-t-il, « pour peu que le climat soit favorable et la contrée féconde, un bien exploité par un fermier rapportera toujours moins que celui qui aurait été cultivé par le propriétaire lui-même ou par son régisseur ». Lorsque le fonds ne comportait que des pâturages ou des terres arables, le mal était atténué; mais s'il y avait des vignes ou d'autres plantations dont un mauvais entretien peut entraîner la perte, cet expédient était particulièrement fâcheux [5].

Au temps de Caton le fermage était peu pratiqué, ou même ne l'était pas du tout, si l'on en juge par le silence qu'observe cet auteur; l'absentéisme sans doute ne sévissait pas encore avec la même intensité qu'il le fit deux siècles et demi plus tard. Au Ier siècle de notre ère, ce genre de tenure est passé dans les mœurs.

1. Varron, *R. R.*, I, 17 : « De quibus universis hoc dico : gravia loca utilius esse mercenariis colere, quam servis, et in salubribus quoque locis opera rustica majora, ut sunt in condendis fructibus vindemiae aut messis »; cf. Columelle, *R. R.*, I, 7.
2. Caton, *R. R.*, XXIII.
3. Tibulle, *Élég.*, II, 1, v. 23-24 :
Turbaque vernarum, saturi bona signa coloni,
Ludet, et ex virgis exstruet ante casas.
4. Columelle, *R. R.*, I, 7.
5. Columelle, *loc. cit.*

Le fermier pouvait être un homme libre ou un esclave [1]; mais un bon fermier était un bien non moins rare que précieux. Trop souvent aussi la faute venait du maître si l'entreprise périclitait aux mains de son locataire : une rigueur excessive et mal entendue conduisait fatalement à de mauvais résultats. « Que le propriétaire, dit encore Columelle, soit plus sévère pour l'ouvrage que pour le paiement de la rente. Lorsqu'une terre est bien cultivée, il en résulte communément du bénéfice, et jamais de la perte, à moins que la récolte ne soit ravagée par les pillages, ou détruite par les intempéries, de sorte que le fermier n'osera pas demander de remise [2]. » Pline le Jeune cite un exemple frappant de ce que pouvait produire le manque d'humanité et de mesure dans les exigences de certains maîtres à l'égard de leurs gens; il expose dans une lettre à son ami Calvisius Rufus l'état d'un domaine dont l'achat le tentait : « Le sol est gras, fertile, arrosé; il s'y trouve des terres labourées, des vignes et des bois dont la coupe est d'un revenu modique mais sûr. En dépit de tous ces avantages, la propriété est en désordre par suite de la pauvreté de ceux qui la cultivaient. Son dernier possesseur a vendu plusieurs fois tout le matériel d'exploitation; et pendant que par cette vente, il diminue actuellement la rente que les fermiers devaient, il leur enlève tout espoir de se rétablir à l'avenir, et les écrase de nouvelles dettes. Il faut donc faire provision de bons fermiers. Parmi mes esclaves, je n'en ai point de propres à cela... [3] »

Le bail de fermage, *lex*, était verbal ou écrit. Plusieurs monuments épigraphiques nous font connaître des baux de domaines impériaux; un seul, celui d'Henchir Mettich, concerne une propriété privée. Toutes ces inscriptions s'appliquent à des *saltus*. Le *saltus* est un *latifundium*, mais d'une variété particulière : c'est un bien rural autonome, administrativement en dehors du territoire de la cité [4]. Presque toujours les *saltus* appartiennent à l'empereur et font partie de sa fortune personnelle; quelques-uns sont possédés par des membres de l'aristocratie. Ils peuvent être gérés par le propriétaire même [5], et c'était assurément l'exception, ou par un fondé de pouvoir, *procurator*, *praefectus*, *villicus*, *actor*, qui était tantôt un homme libre, tantôt un affranchi, et même un esclave.

1. Columelle, *loc. cit.* : « Hi vel coloni vel servi sunt »; *Digeste*, XXXIII, 7, 12; 18; 20.
2. Columelle, *loc. cit.*
3. Pline le Jeune, *Lettres*, III, 19; dans une autre lettre à Génitor, VII, 30, ce même écrivain se plaint encore de la difficulté qu'il éprouve à trouver de bons fermiers : « Instat et necessitas agrorum locandorum perquam molesta. »
4. V. Beaudouin, *Grands dom. dans l'Emp. rom.*, p. 7.
5. L'inscription d'Henchir Mettich prévoit le paiement des fermages *dominis*.

Fréquemment, le domaine est loué en bloc à un fermier général, *conductor*, ou à des sociétés de financiers, *publicani*, seuls capables de réunir des capitaux suffisants pour le mettre en valeur. Ceux-ci le morcellent ensuite, et le sous-louent à de petits fermiers, *coloni*, qu'ils accablent de leurs exactions. En principe l'affermage total a lieu de gré à gré; mais les *saltus* impériaux et ceux dépendant de l'*ager publicus* sont mis et adjugés aux enchères. Un bail, sorte de règlement ou de cahier des charges, *lex data*, gravé sur pierre à plusieurs exemplaires, détermine les clauses et conditions auxquelles devra se conformer tout locataire venant s'établir sur un point quelconque du fonds.

Aucun contrat se rapportant à des fermes ordinaires de l'Italie ne nous a été conservé : cette absence de documents laisse croire que les parties échangeaient simplement leur parole, ou sinon, que la teneur de leurs engagements était confiée à des matières très périssables, tels le parchemin, les tablettes, etc.

La durée habituelle des baux ruraux était de cinq ans [1]; mais ce terme était renouvelable indéfiniment par tacite reconduction, et plusieurs générations de fermiers se succédaient ainsi sur le même sol : on tenait pour une véritable calamité les changements répétés [2]. Est-ce à dire que cet espace de temps, qui correspondait à la période lustrale, eût rien d'obligatoire? Non, certes, et les contractants demeuraient libres d'exprimer tel délai à leur convenance : l'inscription d'Henchir Mettich montre par quelques passages du texte, que des locations étaient évidemment faites, selon les cas, pour un minimum de huit ou dix ans. Dans les premiers siècles de notre ère, et sur les *saltus* impériaux, les baux étaient, en général, perpétuels, avec quelques différences, suivant le genre de tenure : dans la *locatio conductio*, les conditions juridiques de la convention sont celles du fermage ordinaire; mais la tacite reconduction agissant pour ainsi dire automatiquement, proroge l'échéance du bail bien au delà de celle qui y est inscrite; on voit même déjà apparaître un terme de cent ans, et les terres ainsi louées prennent le nom d'*agri vectigales*. Dans le *jus perpetuum*, il y a encore location, mais avec un droit de jouissance illimité et héréditaire; le tenancier s'appelle le *perpetuarius*, et le fonds, *fundus perpetuarius*; au contraire, dans le *jus perpetuum*

1. *Digeste*, XIX, 2, 9, 1; 13, 11; 24, 2; Pline le Jeune, *op. cit*, IX, 37 : « Nam priore lustro ».
2. Columelle, *loc. cit.* : « Audivi [patrisfamilias] felicissimum fundum esse, qui colonos indigenas haberet, et tanquam in paterna possessione natos jam inde a cunabulis longa familiaritate retineret. Ita certe mea fert opinio, rem malam esse frequentem locationem fundi »; cf. *Inscription d'Ain-Ouassel*, col. 2, l. 7-10.

salvo canone, il y a une aliénation, à charge d'une rente perpétuelle. Enfin, l'emphytéose est une location perpétuelle avec obligation d'améliorer le fonds, de le planter (ἐν, φυτεύειν) : ce dernier trait est sa caractéristique. Quant au droit de l'emphytéote, il n'est pas très sûr qu'il fût héréditaire [1].

Ce régime de baux à très long terme était, il faut l'avouer, éminemment favorable à une sage et prévoyante culture de la vigne : le fermier, certain d'un avenir stable, garanti contre tout risque d'éviction immédiate, pouvait consacrer à la vigne des soins et une sollicitude égaux à ceux qu'aurait eus le propriétaire lui-même.

Le locataire devait acquitter une redevance annuelle, nommée *merces*, ou *vectigal*, *pensio*, *canon*, *reditus*, quand il s'agissait d'un bail à forme emphytéotique. Elle consistait en une somme d'argent, quelquefois en une quantité de fruits fixée à forfait, *pars quanta*, ou encore en un prix en espèces accompagné de provisions en nature, *parvae accessiones* ; mais celles-ci étaient un accessoire de la rente plutôt que le principal ; elles avaient pour objet du bois, des produits de basse-cour, d'autres denrées de consommation courante dont le maître avait l'emploi dans sa maison, et pour la fourniture desquelles il ne fallait pas qu'il se montrât trop intraitable : leur paiement causait souvent aux paysans plus d'embarras que de vraie dépense [2]. C'étaient en outre des corvées, *operae*, ou journées de travail dont le propriétaire disposait pour la culture de sa réserve.

Nous ignorons s'il existait quelque usage relativement à l'époque de versement des fermages. Sans doute régnait-il en Italie la même diversité qu'en Grèce ; peut-être le *dies pecuniarum*, selon l'expression de Columelle, tombait-il à l'automne, clôturant l'année agricole et coïncidant avec la vente des récoltes, ou encore à certains jours de fêtes religieuses. En tout cas rien ne permet de penser que toute latitude n'appartînt pas à cet égard aux intéressés.

Le colon qui entrait apportait avec lui son petit outillage d'exploitation ; quant au gros matériel, il le trouvait sur place ; il était comme chez nous, à la charge du propriétaire, et comprenait en majeure partie les machines volumineuses et coûteuses destinées à la fabrication du vin et de l'huile, et qui sont immeubles par destination. Le passage suivant d'Ulpien, au *Digeste*, est assez net : « Examinons de quels ustensiles le

1. Beaudouin, *op. cit.*, pp. 244-259. Le mot emphytéose apparaît pour la première fois, à Rome, dans un passage d'Ulpien, à l'époque de Caracalla.

2. Columelle, *R. R.*, I, 7 : « Sed nec dominus in unaquaque re, cum colonum obligaverit, tenax esse juris sui debet, sicut in diebus pecuniarum, ut lignis et caeteris parvis accessionibus exigendis, quarum cura majorem molestiam quam impensam rusticis affert. »

proprement dit, type encore unique, et qui se rapproche beaucoup par ses feuilles du *V. rotundifolia*, ou encore du genre qui habite les vallées agrestes du Népaul et de l'Asie intérieure : c'est le *V. Sezannensis*, trouvé à Sézanne, en Champagne, et ses deux sous-variétés *V. Ducastelli* Marion-Chalmas, et *V. Balbiani* Lemoine. Les nervures secondaires de la feuille et la dentelure du limbe ont une ressemblance évidente avec celles des espèces américaines fossiles ou encore vivantes. Cette ressemblance, coïncidant avec l'analogie des faunes européenne et américaine de la période éocène, a conduit les géologues à supposer, avec quelque apparence de raison, qu'il y avait non seulement égalité des conditions physiques et météorologiques de l'hémisphère boréal dans l'ancien et le nouveau monde, mais encore qu'il avait dû exister une terre, aujourd'hui immergée, s'étendant à travers l'océan Atlantique, qui les aurait reliés et aurait permis la diffusion des espèces végétales et animales [1].





Après cette époque géologique, une sorte de hiatus se produit dans la vie de la vigne ; du moins il n'en est resté aucun vestige ; mais cette lacune est probablement plus apparente que réelle, et de nouvelles découvertes combleront peut-être quelque jour la combler.

La température uniforme et douce du miocène devait favoriser la vigne ; aussi son aire de dispersion s'étend-elle sur presque tout le globe. Les plus

salvo canone, il y a une aliénation, à charge d'une rente perpétuelle. Enfin, l'emphytéose est une location perpétuelle avec obligation d'améliorer le fonds, de le planter (ἐν, φυτεύειν) : ce dernier trait est sa caractéristique. Quant au droit de l'emphytéote, il n'est pas très sûr qu'il fût héréditaire [1].

Ce régime de baux à très long terme était, il faut l'avouer, éminemment favorable à une sage et prévoyante culture de la vigne : le fermier, certain d'un avenir stable, garanti contre tout risque d'éviction immédiate, pouvait consacrer à la vigne des soins et une sollicitude égaux à ceux qu'aurait eus le propriétaire lui-même.

Le locataire devait acquitter une redevance annuelle, nommée *merces*, ou *vectigal*, *pensio*, *census*, *reditus*, quand il s'agissait d'un bail à forme emphytéotique. Elle consistait en une somme d'argent, quelquefois en une quantité de fruits fixée à forfait, *pars quanta*, ou encore en un prix en espèces accompagné de provisions en nature, *parvae accessiones* : mais celles-ci étaient un accessoire de la rente plutôt que le principal ; elles avaient pour objet du bois, des produits de basse-cour, d'autres denrées de consommation courante dont le maître avait l'emploi dans sa maison, et pour la fourniture desquelles il ne fallait pas qu'il se montrât trop intraitable : leur paiement causait souvent aux paysans plus d'embarras que de vraie dépense [2]. C'étaient en outre des corvées, *operae*, ou journées de travail dont le propriétaire disposait pour la culture de sa réserve.

Nous ignorons s'il existait quelque usage relativement à l'époque de versement des fermages. Sans doute régnait-il en Italie la même diversité qu'en Grèce ; peut-être le *dies pecuniarius*, selon l'expression de Columelle, tombait-il à l'automne, clôturant l'année agricole et coïncidant avec la vente des récoltes, ou encore à certains jours de fêtes religieuses. En tout cas rien ne permet de penser que toute latitude n'appartînt pas à cet égard aux intéressés.

Le colon qui entrait apportait avec lui son petit outillage d'exploitation ; quant au gros matériel, il le trouvait sur place ; il était comme chez nous, à la charge du propriétaire, et comprenait en majeure partie les machines volumineuses et coûteuses destinées à la fabrication du vin et de l'huile, et qui sont immeubles par destination. Le passage suivant d'Ulpien, au *Digeste*, est assez net : « Examinons de quels ustensiles le

1. Beaudouin, *Op. cit.*, pp. 241-250. Le mot emphytéose apparaît pour la première fois, à Rome, dans un passage d'Ulpien, à l'époque de Caracalla.

2. Columelle, *R. R.*, I, 7 : « Sed vos dominos in omnibus rebus, quae colonum obligaverit, eosque jure sui debiti, non ut dictum pecuniarium, tenere et cuncta parvi accessionibus colonum gravare, cura maxima animadvertere oportet, sine ullius offert. »

Pl. VI



Entrepôt de vin et chargement d'une galère sur le Danube, à Viminacium (Kostolatz, en Serbie). Bas-relief de la Colonne Trajane.

Photo. Faron, Saint-Germain-en-Laye.

bailleur doit pourvoir, à titre d'*instrumentum fundi*, le fermier à qui il loue une terre, et qui donneraient lieu à l'action du loyer contre lui s'il y manquait. Il y a à ce sujet une lettre de Nératius à Ariston, qui porte que le propriétaire doit remettre au fermier des grandes jarres, un pressoir et un trapète, lequel sera garni de cordages; qu'il est même obligé de réparer le pressoir s'il est défectueux; mais que si le fermier détériore quelques-uns de ces instruments par sa faute, il y a lieu contre lui à l'action du loyer. Nératius pense qu'il appartient au preneur de se procurer les paniers nécessaires pour presser les olives. Si les olives sont pressées entre des cadres de bois, le propriétaire fournira le pressoir, le treuil, les cadres, les plateaux de charge et les poulies qui servent à relever le madrier. Il fournira encore la chaudière dans laquelle on met les olives pour les laver, et les jarres à huile; comme aussi les jarres à vin, que le fermier poissera quand il en aura besoin : tout ceci, sauf convention spéciale ou contraire [1]. » Lorsqu'un bail contenait estimation du matériel du fonds, elle était réputée emporter vente au profit du fermier [2]. Si les grands vases qui garnissaient la cave de l'immeuble étaient en mauvais état et que le vin se perdît, le propriétaire était responsable du dégât, et tenu à des dommages-intérêts, sans qu'il pût arguer de son ignorance du vice [3].

Le contrat de louage faisait naître pour le locateur l'obligation de procurer la jouissance du domaine [4] : la jurisprudence décidait que le colon à fermage en argent, c'est-à-dire le fermier proprement dit, n'avait pas à subir les pertes de récolte survenues par l'effet d'un cas de force majeure, grêle, inondation, guerre. En conséquence, il était fondé à demander une remise de fermage, *remissio mercedis* [5]; mais si le préjudice était peu considérable, il n'avait aucun recours; de même encore si le bail était fait pour plusieurs années, les bonnes devant entrer en balance avec les mauvaises. Est-il besoin de dire, ainsi que fait le *Digeste*, qu'un vigneron aurait été fort mal venu à se plaindre que son vin eût aigri ou que ses plants de vigne fussent trop vieux, et qu'il n'aurait eu aucun droit à prétendre, de ce chef, à un rabais sur sa redevance [6]?

1. *Digeste*, XIX, 2, 19, 2; Ulpien, lib. 32 ad edictum; Varron, *R. R.*, I, 17, au chapitre qu'il consacre à l'étude du matériel de la ferme, classe les esclaves dans le matériel du fonds, juste avant les bêtes de somme. Plaute, *Mostellaria*, les qualifie de *ferratile genus*.
2. *Digeste*, XIX, 2, 1, 3.
3. *Digeste*, XIX, 2, 19.
4. *Digeste*, XIX, 2, 24, 4.
5. *Digeste*, XIX, 2, 25, 6; 15, 2; 4; cf. Columelle, *R. R.*, I, 7 : « Ubi sedulo colitur ager, plerumque compendium, nunquam (nisi si coeli major vis aut praedonis incessit) detrimentum affert, eoque remissionem colonus petere non audet »; Pline le Jeune, *op. cit.*, IX, 37 : « Nam priore lustro, quanquam post magnas remissiones ».
6. *Digeste*, XIX, 2, 15, 2; 5.

Le locataire devait cultiver convenablement les terrains qu'il détenait à ferme, et faire à temps les façons [1]. S'il négligeait d'exécuter certains ouvrages que lui imposaient les conventions, comme par exemple de provigner la vigne; s'il laissait le fonds à l'abandon et le sol en friche, le propriétaire pouvait intenter de suite contre lui, et sans attendre la fin du bail, au cas où celui-ci eût été fait pour une période de cinq années, l'action du loyer [2]. Il était garant pour toutes les déprédations qu'il avait commises lui-même dans le domaine, ou qu'il avait toléré que des tiers y commissent, notamment la destruction des arbres : et sous la dénomination d'*arbores*, la loi comprenait non seulement les grands arbres, mais aussi les vignes [3]. Ce dernier délit était réprimé avec la plus grande sévérité, et puni des peines qui frappaient les voleurs [4].

Un colon zélé a fait des plantations auxquelles ne le contraignait aucune clause de son bail; puis, à l'expiration de celui-ci, le maître lui refuse la relocation, et le met en demeure de déguerpir, le frustrant ainsi des gains de son labeur et d'impenses dont il sera seul à recueillir l'injuste bénéfice : un tel agissement est d'une flagrante iniquité, et le *Digeste* reconnaît au profit du fermier sortant le principe d'une indemnité [5]. La solution est encore la même dans cette autre espèce que prévoit le *Digeste* : un colon a planté des vignes, bénévolement, comme dans l'hypothèse qui précède; par suite de cette amélioration, la terre est louée dix pièces d'or de plus; mais en cours de jouissance, le tenancier se voit expulsé pour défaut de paiement des fermages : il sera autorisé à faire déduire de sa dette les frais engagés par lui dans cette opération, cause peut-être de sa déconfiture présente [6].

Le propriétaire avait sur les biens de son fermier [7] et sur les récoltes [8] un droit de gage pour sûreté de sa créance. La sous-location n'entraînait pas le transport de ce droit sur les biens du nouveau preneur; mais les fruits étaient toujours, de même qu'auparavant, affectés à la garantie de la rente [9].

Lorsqu'un colon abandonnait sa terre sans raison, tous les loyers restant à courir devenaient aussitôt exigibles; par contre, il ne pouvait être renvoyé sans motif grave pendant le bail; mais rien ne s'opposait à ce

1. *Digeste*, XIX, 2, 25, 3. Cf. notre *Code civil*, art. 1766, 1768.
2. *Digeste*, XIX, 2, 24, 2-3.
3. *Digeste*, XIX, 2, 25, 4-5; XLVII, 7, 1, 3.
4. *Digeste*, XLVII, 7, 1, 2.
5. *Digeste*, XIX, 2, 55, 1.
6. *Digeste*, XIX, 2, 61, 1.
7. Justinien, *Instit.*, IV, 6, 7.
8. *Digeste*, XIX, 2, 24, 1.
9. *Digeste*, loc. cit.

qu'il y eût une disposition prévoyant la faculté, unilatérale ou réciproque, de dédite, sauf réparation pécuniaire de la part de l'auteur de la rupture [1].

Le colonage partiaire [2], *colonia partiaria*, n'est qu'une forme particulière du fermage, dans laquelle la rente au lieu d'être une somme d'argent ou une quantité de produits en nature, consiste en une fraction proportionnelle des fruits, *pars quota*. Gaius, au *Digeste*, distingue soigneusement le « colonus qui ad pecuniam numeratam conduxit » du « colonus partiarius », ou colon à part de fruits [3].

Participant à la fois du fermage, dont il n'est qu'une modalité, et qui continue à le régir quant à ses conditions générales, et de la société, puisque le métayer et le propriétaire, à la façon de deux associés, « quasi societatis jure [4] », courent de concert toutes les chances de succès ou d'insuccès de l'entreprise, ce contrat s'offre à nous avec la même allure équivoque qu'il avait aux yeux des anciens jurisconsultes [5]. Cette nature hybride, que nous ne nous attarderons pas à fixer ici, se fait sentir, ainsi que nous le verrons, dans plusieurs de ses conséquences juridiques.

Quelle est l'origine du colonage partiaire? On se souvient qu'il fut pratiqué en Grèce jusqu'au VI^e^ siècle, puis délaissé après Solon. En Italie, au contraire, les premiers siècles de la République paraissent l'avoir ignoré; Caton le connut; mais c'est dans le Haut et le Bas-Empire que ce système d'amodiation du sol acquit un grand développement, sous l'influence de causes multiples, dont les deux principales furent les suivantes : la triste situation des fermiers qui ne parvenaient pas à payer en argent, et dont les propriétaires se voyaient dans la nécessité de transformer le fermage en espèces en métayage à part de récoltes, circonstance qui nous est déjà signalée par Pline le Jeune [6]; et l'apparition d'une nouvelle classe de la société, le colonat, à laquelle ce procédé d'exploitation de la terre était à peu près seul applicable [7].

Toutes les questions de rédaction, de durée du bail, du matériel du

1. *Digeste*, XIX, 2, 54; 55, 2.
2. Sur le colonage partiaire, consulter Beaudouin, *op. cit.*; Girard, *Textes de droit romain*, 1903, p. 183; Cuq, *Le colonat partiaire dans l'Afrique romaine, d'après l'inscription d'Henchir Mettich*, Paris, 1897; Toutain, in *Nouvelle Revue historique de droit français et étranger*, 1897, pp. 372-415; Schulten, *Grundherrshaften*; Waaser, *Die Colonia partiaria des römischen Rechts*, 1885.
3. Gaius, *Digeste*, XIX, 2, 25, 6.
4. Gaius, *loc. cit.*
5. Gaius, *loc. cit.*, paraît opter pour un contrat de louage; Ulpien, *Digeste*, XVII, 2, 52, 2, pour un contrat de société. Les modernes ne sont pas moins divisés, et le législateur lui-même, dans la *Loi sur le colonat partiaire*, du 18 juillet 1889, ne s'est pas hasardé à trancher la question. Cf. Myard, *Le vigneronnage en Beaujolais*, Lyon, 1907.
6. Pline le Jeune, *op. cit.*, IX, 37 : « Medendi una ratio si non nummo, sed partibus locem. »
7. Il importe de ne pas confondre le colonat, état de personne, et le colonat ou mieux colonage, contrat de location.

fonds, étant communes au contrat de fermage et à celui de colonage partiaire, il est inutile que nous en reparlions; nous passerons donc sans plus tarder à l'examen du point original de ce contrat, le partage des fruits, et à celui des clauses qui lui donnent sa physionomie propre.

Caton ne consacre qu'un chapitre extrêmement court au vigneron métayer : « Conditions à imposer au vigneron partiaire. Que le propriétaire surveille d'une façon sévère les vignes confiées au vigneron partiaire; de même que tout le fonds, le verger, les terres à blé. Il abandonnera au colon le foin et les fourrages nécessaires à la subsistance des bœufs qui sont sur le domaine. Tout le reste sera partagé sans distinction [1]. » Ce texte, quelle que soit sa concision, donne matière à des remarques intéressantes; tous les éléments principaux du vigneronnage s'y trouvent, en effet, condensés : droit strict de haute direction du propriétaire, son autorité demeurant en tout prépondérante; allocation de pâturages destinés à la nourriture des animaux de travail; attribution des produits par portions égales à chacune des parties.

Le vigneron, cela est évident quoique notre auteur ne le dise pas, était logé dans les bâtiments appartenant au maître. Mais il est beaucoup plus délicat de décider lequel des deux fournissait le cheptel. Nous inclinerions volontiers à penser que le colon était possesseur de son matériel vif. Est-il vraisemblable que Caton eût pris la peine, si les bêtes eussent été la propriété du bailleur, de dire qu'il devait subvenir à leur entretien? recommandation à tout le moins inutile. Et quand bien même le métayer eût été un esclave, cela n'eût pas fait obstacle à ce qu'il se trouvât à la tête d'un petit troupeau : ne lisons-nous pas dans Varron que le maître pouvait récompenser ses meilleurs esclaves en les autorisant à élever, sur le domaine, quelques bestiaux [2]? Enfin, les conditions fort avantageuses faites au *partiarius*, qui retirait la moitié des récoltes, démontrent qu'il devait certainement assumer des charges correspondant aux bénéfices; qu'il contribuait peut-être à des dépenses de culture, ou à la constitution du capital mobilier sous forme d'apport du menu outillage ou du bétail; qu'il avait, en un mot, une situation bien différente de celle du *politor*, qui ne recevait, par exemple, pour prix de son labeur, dans la contrée de Cassinum et de Vénafre, que le cinquième, le sixième, ou même le neuvième seulement des grains, selon la fertilité du terroir [3].

1. Caton, *R. R.*, CXXXVII : « Vineam curandam partiario bene curet; fundum, arbustum, agrum frumentarium. Partiario foenum et pabulum, quod bubus satis siet, qui illic sient. Caetera omnia pro indiviso. »

2. Varron, *R. R.*, I, 17.

3. Caton, *R. R.*, CXXXVI. V. Dickson, *Agric. des anciens*, t. I, p. 52. En Babylonie, où un texte inédit, découvert par le P. Scheil, et cité par Cuq, *op. cit.*, p. 58, n. 1, nous révèle l'existence du colonage partiaire, vers 2140 avant Jésus-Christ, sous le règne d'Ammizadouga, le métayer avait droit à la moitié de la moisson.

Après Caton, il faut arriver jusqu'aux inscriptions relatives aux *saltus* privés ou impériaux du nord de l'Afrique pour découvrir des renseignements sur le colonage partiaire. Mais ici, l'étude devient plus compliquée; le contrat perd sa simplicité primitive. Il n'y a plus en présence un maître et un fermier arrêtant, après entente mutuelle, le détail de leurs conventions. Il y a une loi unique, *lex data*, émanée d'une administration lointaine et omnipotente, et gouvernant un domaine immense. Cet acte stipule, d'une part, les rapports qui uniront le *dominus*, son mandataire ou le *conductor*, aux tenanciers, et, d'autre part, les droits et obligations de ces derniers, et les liens légaux qu'ils auront avec le sol.

De même que l'état de servage émane moins de l'autorité du seigneur que de la glèbe à laquelle l'homme est incorporé; de même le statut d'amodiation tient à la terre plutôt qu'aux êtres, si bien que toute concession d'un lot emportera soumission tacite du preneur, et déterminera, sans acception de personne, le sort qu'il suivra.

La totalité de la surface d'un *saltus* n'obéissait pas forcément à des conditions identiques de location, soit qu'il eût bien fallu compter avec les justes doléances des populations premières occupantes et spoliées, soit que les terrains plus ou moins défrichés ne se prêtassent pas partout à une culture aussi parfaite. Le même colon pouvait donc détenir à clauses et redevances variables chacune des parcelles qui composaient sa villa. L'inscription d'Henchir Mettich est fort instructive à ce sujet [1]; elle se référait au fonds dénommé « Villa magna Variani sive Mappalia Siga », lequel comprenait plusieurs *villae dominicae* ou maisons de fermes, et des terres diverses : terres cultivées, terres incultes dans les limites du domaine, terres incultes hors de ces limites mais y confinant, champs abandonnés.

Le métayer avait sur les terres cultivées qui entraient dans son tènement le *jus colendi*; ce droit ressemblait fort au droit ἐμφυτευτικόν grec, soit par sa durée, qui était à terme indéfini, soit par sa transmissibilité héréditaire [2]; il en différait seulement en ce que le preneur payait une rente en nature, au lieu d'une rente en argent. Le locataire devait amé-

1. Cette inscription, qui est au musée de Tunis, a été découverte en 1896, en Tunisie. Elle date de la fin du règne de Trajan, entre les années 115 et 117.

2. Les commentateurs ne s'accordent pas sur l'hérédité du *jus colendi* : Beaudouin, *op. cit.*, p. 275, et Cuq, *op. cit.*, p. 23, l'admettent, au moins en fait sinon en droit; Schulten cité par Beaudouin, *loc. cit.*, et Toutain, *op. cit.*, la repoussent.

liorer le fonds confié à ses soins, et notamment remplacer les vignes trop vieilles. Pour le dédommager des frais que lui occasionnait ce renouvellement, le bail lui abandonnait le produit intégral des cinq premières vendanges [1], abandon qui correspondait à une franchise de loyer de huit années, puisque les jeunes ceps ne portent pas de récolte appréciable avant l'âge de trois ans; passé ce délai, le fermier devait au propriétaire le tiers du vin, selon les prescriptions de la *Lex Manciana*, les deux autres tiers représentant son gain personnel [2]. Il bénéficiait encore, et à plus forte raison, d'une exemption semblable s'il faisait de son propre mouvement des plantations dans des lieux qui en étaient auparavant dépourvus : pour des figuiers, l'immunité était de cinq ans, ainsi que pour le greffage des oliviers sauvages; pour des vignes, de huit ans; pour des oliviers, cet arbre étant plus long à fructifier, de dix ans. Ensuite le partage se faisait d'après les proportions usuelles. Remarquons immédiatement que les plantations exécutées par le métayer, sans que le bail l'y obligeât, ne lui donnaient pas, ainsi que nous l'avons vu pour le fermier ordinaire, d'espoir d'une indemnité en cas d'expulsion : il n'y avait plus même raison de décider en ce sens, puisque la franchise temporaire de loyer qu'on lui accordait était destinée précisément à le rembourser de ses dépenses.

Pour toutes les autres terres cultivées de la métairie, c'est encore la même répartition d'un tiers pour le capital, et de deux tiers pour la main-d'œuvre, qui était adoptée [3] : le métayer gardait donc pour lui les deux tiers du vin, du blé, de l'orge, de l'huile; mais, par dérogation à cette règle, il avait les trois quarts des fèves, et il donnait un tribut fixe d'un setier de miel par ruche. La part du propriétaire était nette de toute charge et de tout déchet.

Les terres incultes du domaine d'Henchir Mettich sont qualifiées dans l'inscription du nom de *superficies*. Par ce mot il fallait entendre non seulement le sol défriché par le colon, mais aussi les bâtiments qu'il avait pu y élever : sur ces terrains, il acquérait le *jus colendi* avec tous ses privilèges. La redevance se montait toujours au tiers des fruits, et il

1. Ou années, selon certains auteurs.

2. *Inscrip. d'Henchir Mettich*, face II, l. 24-30; face III, l. 1-2 : « Vineas serere colere loco veterum permittitur ea conditione ut ex ea satione proximis vindemiis quinque fructus earum vinearum is qui ita fuerit suo arbitrio percipiat itemque post quintam vindemiam quam ita sata fuerit fructus partes tertias e lege manciana conductoribus vilicisve ejus fundi in assem dare debebunt. »

3. *Inscrip. d'Henchir Mettich*, face I, l. 21-24 : « Dominis ejus fundi aut conductoribus vilicisve eorum in assem partes fructuum et vinearum ex consuetudine legis mancianae cujusque generis habet praestare debebunt. » Cf. *Inscrip. d'Aïn-Ouassel*, col. 3, l. 2.

jouissait de la même prérogative que précédemment pour les plantations qu'il avait faites [1].

Les terres incultes attenantes au domaine, ou *subcesiva*, étaient restées la propriété du peuple romain; mais les colons du *saltus* pouvaient être autorisés à en adjoindre quelques morceaux à leur tènement moyennant un loyer qui venait s'ajouter à celui qu'ils devaient pour leur lot normal, et qui constituait « pour le propriétaire la compensation du préjudice qu'il subit lorsque ses colons ne se consacrent pas entièrement à la culture de ses terres [2] » : mesure toute de bon sens et d'expérience, qu'il convient de rapprocher de ce conseil que donnait Palladius, de ne jamais affermer son champ à un colon possesseur lui-même d'un bien personnel [3]. Rien dans le document ne nous fait connaître la part de récolte revenant à chacun des intéressés. Il paraît certain qu'aucun adoucissement de fermage pendant les premières années qui suivaient la transformation en terrains fertiles de ces landes et broussailles extérieures, ne venait encourager les métayers à l'entreprendre; mais ils y étaient par ailleurs incités, grâce à l'espèce de droit de propriété, *usus proprius*, que la loi leur donnait sur ces terrains [4], droit héréditaire et qui entraînait la possession et le *jus fruendi*.

Lorsque des terres incultes situées dans le périmètre du fonds avaient été défrichées, puis délaissées pendant deux ans, le colon perdait le *jus colendi*, qui passait alors aux fermiers généraux ou aux régisseurs [5] : ces champs étaient devenus *agri derelicti*. L'inscription d'Aïn-Ouassel, qui est une circulaire de procurateurs impériaux, s'occupe aussi des *rudes agri*, ou sols retournés à l'état de vassibles depuis dix ans. Quiconque voulait les remettre en culture pouvait le faire aux conditions suivantes : tout fermier ayant ensemencé la terre payerait une redevance d'un tiers [6]; tout fermier l'ayant plantée était quitte de loyer pendant sept ans, si c'étaient des vignes ou autres arbres fruitiers; pendant dix ans, si c'étaient des oliviers [7]; ensuite, il donnait le tiers. Enfin, l'occupant acquérait sur ces parcelles un droit de jouissance perpétuel et héréditaire : *jus possidendi*

1. *Inscrip. d'Henchir Mettich*, §§ 8 et 15.

2. Cuq, *op. cit.*, p. 10.

3. Palladius, *R. R.*, I, 6 : « Domino vel colono confinia possidenti qui fundum vel agrum suum locat, damnis suis ac litibus studet. »

4. *Inscrip. d'Henchir Mettich* : « Eos agros qui su[bc]esiva sunt excolere permittitur lege manciana, ita ut eas qui excoluerit usum proprium habeat. »

5. *Inscrip. d'Henchir Mettich*, §§ 13-14 : « Ea quo fuit fuerit jus colendi dumtaxat biennio proximo ex qua die colere desierit servatur servabitur »; cf. *Inscrip. Gr. septunt.*, 2227, B. de Thisbé, l. 10-13.

6. *Inscrip. d'Aïn-Ouassel*, col. 3, l. 1-6 : « Tertias partes dabit. »

7. *Inscrip. d'Aïn-Ouassel*, col. 3, l. 6-11. Cf. ci-dessus, p. 110, n. 1, sur les *agri deserti*.

ac fruendi heredique suo relinquendi [1]. Cette situation du colon, meilleure que celle des locataires de la « Villa Magna Variani », résultait non plus de la *Lex Manciana*, mais d'une autre loi qui lui était postérieure, la *Lex Hadriana*.

Une clause singulière de l'inscription d'Henchir Mettich, qu'il importe de noter, et dans laquelle on a voulu voir une marque de confiance, obligeait les colons partiaires à déclarer au maître ou à ses mandataires la quantité de la récolte à partager. Mais pouvaient-ils déduire de la masse ce qui était nécessaire à leur consommation ? La réponse, douteuse pour les tenanciers d'Henchir Mettich, est au contraire affirmative pour ceux d'Aïn-Ouassel, lesquels ne devaient qu'une quote-part des fruits qu'ils avaient vendus [2].

Jusqu'au partage, les colons n'avaient sur les récoltes dont ils étaient détenteurs qu'un droit de créance ; après l'opération, leur droit devenait réel : « Quasi societatis jure lucrum cum domino fundi partitur », expliquait Gaius [3]. Pour le vin en particulier l'indivision cessait dès qu'il sortait de la cuve, « de laco ». Tant que cette liquidation n'était pas intervenue, le propriétaire avait la faculté d'organiser un service de surveillance pour la sauvegarde de ses intérêts. Pour cela il choisissait des gardiens, et les fermiers eux-mêmes étaient assez souvent appelés à désigner des gens pour remplir cet office [4]. Caton déjà parlait de ces *custodes* qui présidaient à la cueillette des olives ou à la fabrication de l'huile [5] ; Pline le Jeune en fait également mention : « Le seul moyen de remédier au désordre de mes biens c'est de ne point affermer en espèces, mais à part de fruits, et de préposer quelques gardiens pour avoir l'œil sur la culture des terres et exiger ce qui me revient des produits [6]. » Sur le domaine d'Henchir Mettich, des corvées de garde, *custodiae*, étaient, parmi d'autres, imposées aux ouvriers agricoles libres connus sous le nom d'*inquilini* et de *stipendiarii* [7].

Nous venons de prononcer le mot de corvées ; on les englobait sous l'expression générique d'*operae*, et ce n'était pas un des moindres fardeaux sous lesquels pliaient les métayers. En théorie, assurément, le nombre de journées de travail auquel ils étaient astreints par le bail n'avait rien

1. *Inscrip. d'Ain-Ouassel*, col. 2, l. 7-10.
2. *Inscrip. d'Ain-Ouassel*, col. 3, l. 11-13.
3. Gaius, *Digeste*, XIX, 2, 25, 6.
4. *Inscrip. d'Henchir Mettich*, face III, l. 15-17 : « Eorum agrorum fructus... custodes exigere debebunt. »
5. Caton, *R. R.*, CXLIV-CXLV.
6. Pline le Jeune, *op. cit.*, IX, 37 : « Custode fructibus ponam. » Cf. Columelle, *R. R.*, I, 7 : « Nam servi [coloni]... ab aliis furibus non custodiunt. »
7. *Inscrip. d'Henchir Mettich*, face IV, l. 29, 30 ; 34-35. A la vérité on ne sait pas très exactement ce qu'était ce genre d'ouvriers.

d'exagéré : ainsi les locataires de Souk-el-Khemis [1] et du « Saltus Burunitatus [2] » devaient, par an, deux journées de labour, deux de sarclage, deux de moisson ; ceux de Gasr Mezuâr [3], quatre de chacune de ces façons : seulement, maîtres et fermiers généraux ne se gênaient pas pour demander plus qu'il ne leur était dû, et employer au besoin des moyens de coercition contre ceux qui auraient tenté de récalcitrer.

Caton, nous l'avons dit, donnait au vigneron à mi-fruits le fourrage nécessaire à ses bœufs. Les métayers du Bas-Empire qui, eux, prélevaient les deux tiers des produits, ne recevaient aucune prestation de cette espèce. Les documents, du moins, ne signalent-ils rien de semblable, excepté peut-être l'inscription d'Henchir Mettich, dans un passage d'interprétation d'ailleurs controversée : il ressortirait, en effet, de ce texte, d'après l'opinion de Beaudouin, que les colons auraient eu la seule disposition des champs de vesces et un droit de pacage sur le fonds, en échange d'une légère redevance de 4 *asses* par tête de bétail [4].

Le titre de quasi-associés que les jurisconsultes romains reconnaissaient volontiers aux colons partiaires ne contribuait en aucune manière à leur prestige, et nuisait grandement à leurs intérêts. Au rebours du fermier payant une somme fixe, qui trouvait dans les intempéries ou les cas de force majeure matière à réduction de fermage, les métayers, de par leur qualité, se voyaient obligés de supporter tous les désastres agricoles [5].

1. *Inscription de Souk-el-Khemis*, col. 3, l. 11-13 ; l. 26-27 ; col. 4, l. 6.
2. *C. I. L.*, VIII, 10570.
3. *C. I. L.*, VIII, 14428, l. 12.
4. *Inscrip. d'Henchir Mettich*, face III, l. 12, 17.
5. *Digeste*, XIX, 2, 25, 6. Sur les systèmes de culture employés en Gaule, on pourra lire Fustel de Coulanges, *Alleu et dom. rur.* ; *L'invasion germanique*, et *Recherches sur quelques problèmes d'histoire* ; Myard, *op. cit.*, pp. 9-24.
6. Même sujet sur une stèle grecque : v. Daremberg et Saglio, *Diction.*, v° sepulcrum, fig. 6330 ; une autre statuette de Myrina représente un enfant donnant une grappe de raisin à un chien : v. Pottier, *Les terres cuites de Myrina*, pl. XLIV.



Fig. 68. — Enfant défendant un raisin contre un coq. Statuette de Myrina[6]. Musée du Louvre.



Photo. Farou, Saint-Germain-en-Laye.

Fig. 69. — Char gallo-romain transportant un fût de vin. Bas-relief du musée de Langres. (Moulage du musée de Saint-Germain-en-Laye [1].)

CHAPITRE VII

DU COMMERCE DES VINS

Le viticulteur de l'antiquité pouvait vendre sa récolte de deux manières, soit sur souches, « vinum pendens [2] », soit vinifiée. La première ne devait pas être très rare [3], si l'on en juge par le soin que Caton a pris de déterminer exactement les conditions à imposer en ce genre de marché. « Vente de la récolte sur souches. L'acheteur abandonnera sur place les lies et les marcs de raisin, sans les épuiser. Il emportera son vin aux premières kalendes d'octobre (1er octobre) ; s'il n'est pas emporté, le maître en disposera à son gré : les autres conditions sont les mêmes que pour les olives sur pied [4]. » Ces autres clauses auxquelles l'auteur renvoie, démontrent qu'il s'agissait assez communément d'une sorte de vente aux enchères, *praeconium*, et elles se résument ainsi : l'acheteur ajoutait au prix d'adjudication le centième pour franc-vingt ; s'il sous-louait son entreprise, il demeurait néanmoins tenu du paiement qui devait se faire dans les six mois à dater des kalendes de novembre, et avant les ides ; jusqu'à libération de la plus grande partie, sinon de la totalité, les ustensiles qu'il avait apportés sur le fonds pour ses manipulations servaient de nantissement. Le matériel du vendeur devait être rendu en bon état, sauf ce qui avait pu se briser par vétusté. L'acheteur

1. L'original de ce bas-relief est placé de telle manière au musée de Langres, que la photographie en est à peu près impossible. Le musée de Turin possède une pierre tombale antique dont le sujet rappelle absolument celui de Langres.

2. Caton, *R. R.*, CXLVII.

3. V. Pline le Jeune, *Lettres*, VIII, 2 : « Vendideram vindemias certatim negotiatoribus ementibus ».

4. Caton, *loc. cit.*

faisait à ses frais la récolte et le pressurage. Dans le cas où il aurait négligé de payer ses ouvriers, le propriétaire pouvait le faire en ses lieu et place, si bon lui semblait, « si dominus volet » ; mais alors l'acheteur devenait débiteur de cette somme, et son outillage la garantissait comme le prix même du marché [1].

On remarquera que ce n'était point une vente en bloc qui se concluait sur ces bases : Caton l'aurait certainement laissé entendre ; pourtant, elle n'était soumise à aucun de ses aléas. Car, si le prix de l'unité était convenu d'avance, c'est le mesurage postérieur du vin fait qui dictait l'importance de la transaction. Quant aux risques de la récolte encore sur pied, ils étaient à la charge du vendeur jusqu'au moment du ramassage. Cette solution a passé dans notre droit.

La vente sur souches était avantageuse pour le propriétaire parce qu'elle le débarrassait rapidement d'un vin qu'il était exposé à garder parfois fort longtemps, et le délivrait du souci des vendanges et des avances d'argent. S'il n'avait pas la chance de vendre ainsi, force lui était de procéder à la vinification de ses raisins, et d'attendre ensuite les bonnes dispositions de quelque marchand en gros que le hasard lui amènerait. Toutefois, une autre voie pouvait s'ouvrir devant lui, mais accessible seulement à quelques privilégiés. Celui qui, grâce à la fortune bienveillante, avait à la fois des biens à la campagne, et, par surcroît, pignon sur rue en ville, pouvait vendre directement au détail ses produits à la clientèle citadine, sans passer par l'intermédiaire du négociant. A cet effet, le rez-de-chaussée de chaque îlot de maisons urbaines était aménagé en nombreuses boutiques, sombres et étroites, dont la plupart étaient louées à des artisans, mais dont plusieurs étaient réservées au propriétaire lui-même. Là, un esclave préposé, *dispensator*, débitait aux ménagères du voisinage les légumes, les fruits, le vin des domaines de son maître. On a retrouvé à Pompéi, dans la maison de Pansa, l'*oenopolium* ou comptoir, annexe indispensable des vignobles de ce personnage [2]. Cet usage subsiste même dans certaines villes de l'Italie : « C'est ainsi qu'à Florence, écrit Mgr Chevalier, les nobles détaillent aujourd'hui le produit de leurs vignes à pot-renversé, dans une petite chambre au rez-de-chaussée de leurs somptueux palais : le chaland passe à travers un guichet son fiasco vide avec le prix convenu ; un bras sort et le fiasco revient plein [3]. »

1. Caton, *R. R.*, CXLVI.

2. Breton, *Pompéia décrite et dessinée, avec notice sur Herculanum*, Paris, 1855, p. 194.

3. Chevalier, *Naples*, p. 180.

Lorsque les vignes étaient situées à proximité d'une grande ville, ou riveraines d'une route très fréquentée, le maître ne manquait point d'adjoindre à son exploitation un cabaret qui servait non moins utilement ses intérêts : « Ut etiam si ager secundum viam, et opportunus viatoribus locus, aedificandae tabernae diversoriae », conseillait Varron [1]. Mais il ne fallait pas confondre ces honnêtes débits avec les bouges infâmes qui, sous les

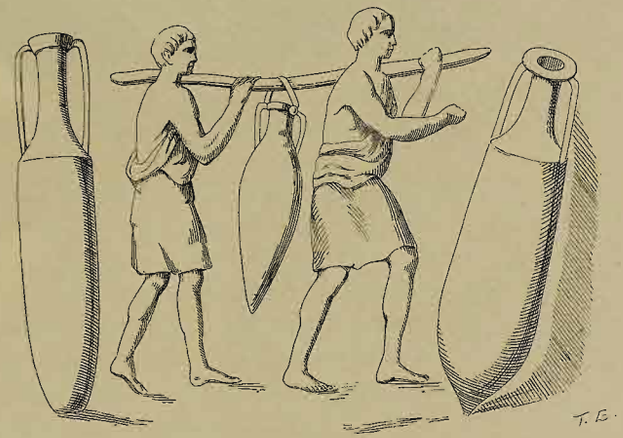


Fig. 70. — Transport d'une amphore de vin.
Enseigne en terre cuite d'une taverne de Pompéi.

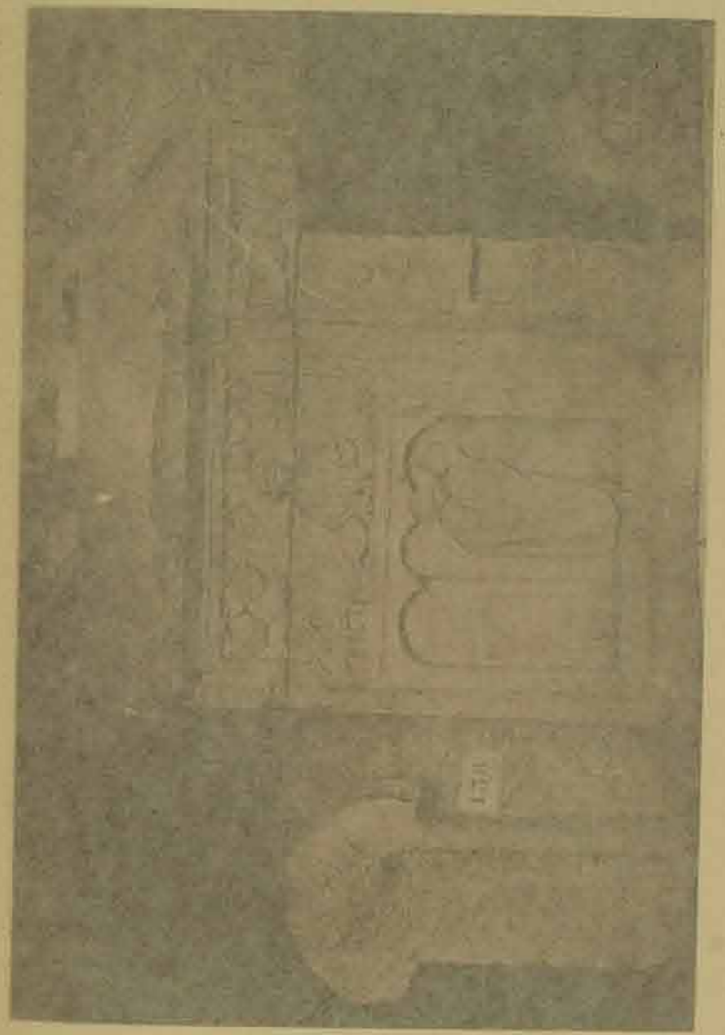
noms de *popinae*, *cauponae*, *thermopolia*, *oenopolia*, οἰνοπώλια, pullulaient dans les villes, sur les ports, le long des chemins, exploités par des tenanciers de mœurs inavouables, et empoisonneurs jurés. « Perfidus caupo, malignus caupo », sont les épithètes habituelles dont les affublait le mépris public, sans jamais faire injure à la vérité [2]. Réunis sous l'éclat douteux de quelques lampes fumeuses, les malandrins de toutes provenances, la basse populace, buvaient, mangeaient (ces « mastroquets » tenaient volontiers des denrées de bouche, épicerie ou charcuterie [3]), combinaient dans ces géhennes, ces *ganeae* louches, les mauvais coups à tenter, ou se livraient à la débauche [4]. Les peintures obscènes qui décoraient les murs

1. Varron, *R. R.*, I, 2.

2. Horace, *Sat.*, I, 1, v. 29 ; 5, v. 4.

3. A. Herennuleius Cestus, à Réate, vendait du vin et toute espèce de marchandises provenant d'outre-mer : « Negotians vinarius et omnis generis mercium transmarinarum » : *C. I. L.*, IX, 4680 ; T. Cl. Docimus, à Rome, écoulait avec le vin de Mauritanie, de la charcuterie : « Negotians salsamentarius et vinariarius maurarius » : *C. I. L.*, VI, 9676.

4. V. Plaute, *Poenulus*, v. 834 ; Térence, *Adelphes*, v. 360 ; Catulle, XXXVII, v. 1 et sqs ; Juvénal, *Sat.*, VIII, v. 171 et sqs ; Martial, *Epigr.*, I, 42 ; 57 ; Suétone, *Caligula*, 11.



Boutique de marchand de vin. Bas-relief gallo-romain.
Musée de Dijon.

Lorsque les vignes étaient situées à proximité d'une grande ville, ou riveraines d'une route très fréquentée, le maître ne manquait point d'adjoindre à son exploitation un cabaret qui servait non moins utilement ses intérêts : « Ut etiam si ager secundum viam, et opportunus viatoribus locus, aedificandae tabernae diversoriae », conseillait Varron [1]. Mais il ne fallait pas confondre ces honnêtes débits avec les bouges infâmes qui, sous les



Fig. 70. — Transport d'une amphore de vin.
(Bas-relief en terre cuite d'une fabrique de Poitiers).

noms de *popinae*, *cauponae*, *thermopolia*, *oenopolia*, *ganeae*, pullulaient dans les villes, sur les ports, le long des chemins, exploités par des tenanciers de mœurs inavouables, et empoisonneurs jurés. « Perfidus caupo, malignus caupo », sont les épithètes habituelles dont les affublait le mépris public, sans jamais faire injure à la vérité [2]. Réunis sous l'éclat douteux de quelques lampes fumeuses, les malandrins de toutes provenances, la basse populace, buvaient, mangeaient (ces « mastroquets » tenaient volontiers des denrées de bouche, épicerie ou charcuterie [3]), combinaient dans ces gîtes infâmes, ces *ganeae* louches, les mauvais coups à tenter, ou se livraient à la débauche [4]. Les peintures obscènes qui décoraient les murs

1. Varron, *R. R.*, I, 2.

2. Horace, *Sat.*, I, 1, v. 34 ; I, V, 1.

3. A. Hostilius Cerrus, « Rêtia, vendait du vin et toutes espèces de marchandises provenant d'autre part » « Negotians vinum et omnia genera mercium ex aliis locis » ; *C. I. L.*, IX, 3680 ; T. Cl. Dorotheus, « Rotio, fourbit avec le vin de Maurienne, de la charcuterie » « Negotians salsamentarius et omentarius Maurianus » ; *C. I. L.*, VI, 9678.

4. V. Plaute, *Persa*, v. 853 ; Térence, *Adelphes*, v. 560 ; Catulle, XXXVII, v. 3 et 9 ; Juvénal, *Sat.*, VIII, v. 173 et 202 ; Martial, *Epigr.*, I, 42, 77 ; Suétone, *Caligula*, 11.

Pl. VII



Boutique de marchand de vin. Bas-relief gallo-romain.
Musée de Dijon.

Photo. Chapuis, Dijon.

à l'intérieur ne laissent aucun doute à cet égard. Des graffiti tracés par la main des consommateurs en soulignaient encore l'extrême licence, et nous édifieraient, s'il en était besoin, sur le ton qui régnait en ces lieux. D'autres graffiti, par contre, étaient simplement ironiques ou plaisants ; en voici quelques spécimens choisis parmi les plus anodins qu'on peut lire sur les murs des tavernes pompéiennes : « Une amphore a disparu du tripot voisin ; celui qui la rapportera recevra 65 *sesterces*. A celui qui ramènera le voleur, le portier de céans donnera un dixième en plus [1]. » — « Encore un verre de vin de Sétinum ! » — « Edone dit : ici on boit

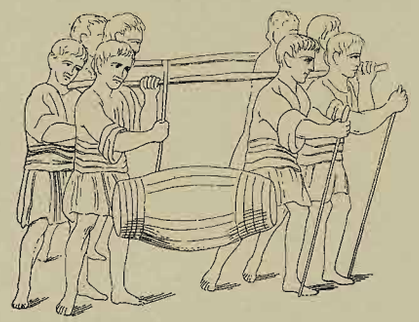


Fig. 71. — *Phalangarii* portant un fût de vin, d'après une lampe romaine.

pour un *as* ; pour 2 on boit du meilleur ; pour 4 tu auras du Falerne ! » — « Puisses-tu être victime de tes fraudes, cabaretier : tu nous vends de l'eau, et c'est toi qui bois ton vin [2] ! »

Une amusante inscription trouvée à l'amphithéâtre de Carthage, et conservée dans le jardin des Pères Blancs de cette ville où nous l'avons lue, a perpétué jusqu'à nous le souvenir du corps des taverniers de la très grande Carthage, lesquels s'étaient réunis à tous leurs clients buveurs de vin pur, pour consacrer un petit autel à leur patron, le dieu Liber. Voici ce document singulier : « Deo Libero amplissimae Karthaginis oenopolae cum meraris omnibus. » En tout cas nous comprenons mieux la dévotion à Bacchus de ces joyeux ivrognes que celle des foulons qui avaient élevé au même dieu une colonne avec son effigie entourée d'un cep de vigne, et dont on peut voir encore l'ex-voto au musée de Tunis.

La vente du vin au détail dans les villes, ou sur place, à la propriété

1. *C. I. L.*, IV, pl. II, 1.
2. V. Thédenat, *Pompéi*. La vie publique (Collection des villes d'art célèbres), Paris, Laurens, 1906, pp. 119, 132.

elle-même, ainsi que nous venons de l'expliquer, ne pouvait se faire que dans des circonstances bien particulières qui ne constituaient en somme que l'exception ; la vente en gros au commerce demeurait la règle obligée pour la majorité des viticulteurs.

Au temps de Caton les usages commerciaux qu'on observait en cette matière étaient les suivants : « Vente du vin en fûts. Chaque *dolium*

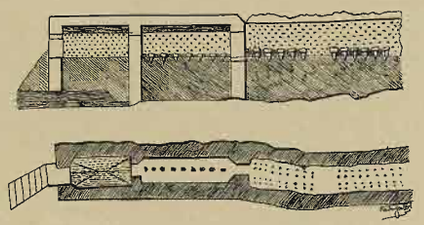


Fig. 72. — Section et plan de la cave d'un cabaretier découverte sous les murs de Rome en 1789 [1].

livré à l'acheteur se mesurera sur le pied de 41 urnes de vin qui ne sera ni aigre ni graisseux, « neque aceat, neque muceat » ; on le fera déguster trois jours avant la vente par un gourmet expert, « viri boni arbitratu ». Si l'acheteur ne le fait pas, le vin sera tenu pour dégusté. Si par le fait du propriétaire, la dégustation n'a pu être effectuée sous trois jours, il sera laissé à l'acheteur un délai proportionnel au retard. Le vin sera mesuré avant les kalendes de janvier (1er janvier) qui suivront la vente ; sinon, il sera mesuré aux risques du propriétaire, en lui

1. Gravure extraite de Rich, *Dict. antiq.*, vo cella, 2 : « Cette cave, écrit cet auteur, est divisée en trois compartiments : le premier auquel on arrivait par quelques degrés, consiste en une petite chambre, ornée d'arabesques et d'un pavé en mosaïque ; elle ne contenait rien, quand on la découvrit dans les fouilles ; le second, qui faisait suite au premier, est de la même grandeur, mais tout à fait dépourvu d'ornements et sans pavé. Le plancher est un lit de sable, au centre duquel on trouva enterrée (*defossa*), jusqu'aux deux tiers de leur hauteur, une rangée de *dolia* de l'espèce la plus large. Le dernier est une galerie étroite, haute de 1m 83 et longue de 5m 49. (On n'en a représenté qu'une partie dans la gravure, mais elle est quatre fois aussi longue.) Ce dernier compartiment est, comme le précédent, recouvert d'un profond lit de sable où un grand nombre de vaisseaux de poterie, de formes et de grandeurs différentes, étaient en partie enterrés comme les précédents, mais disposés sur une double rangée des deux côtés le long des murailles, de manière à laisser au milieu un passage libre, comme on le voit par la gravure inférieure, qui reproduit le plan de la cave. » A Rome, deux caves de ce genre ont été découvertes, dans lesquelles on a relevé des inscriptions de l'an 102 de notre ère : V. Mommsen, Marquardt et Krüger, *Manuel des antiquités romaines*, traduit en français sous la direction de Gustave Humbert, Paris, 1887, t. XV, pp. 98 et 299, en note. A Pompéi, dans la maison dite de Diomède, on a également dégagé une cave souterraine, large de 2m 75, haute de 1m 45, qui s'étendait sous les trois portiques de la maison ; elle renfermait de nombreuses amphores ensablées où il restait encore du vin desséché. Elle était éclairée par des soupiraux à fleur de sol. On y trouva les squelettes de dix-sept femmes et enfants qui s'y étaient réfugiés lors de la catastrophe du Vésuve et y étaient morts asphyxiés : v. Breton, *op. cit.*, p. 227.

comptant néanmoins ce qui aurait été mesuré auparavant. Si l'acheteur l'exige, le propriétaire jurera qu'il l'a fait en conscience. L'acheteur enlèvera les vins aux kalendes d'octobre. S'il ne le fait pas, le propriétaire en disposera. Les autres charges sont les mêmes que pour l'olive sur pied [1]. »

La question des risques était une source perpétuelle de conflits que les jurisconsultes s'efforçaient de résoudre au mieux de l'équité et de la

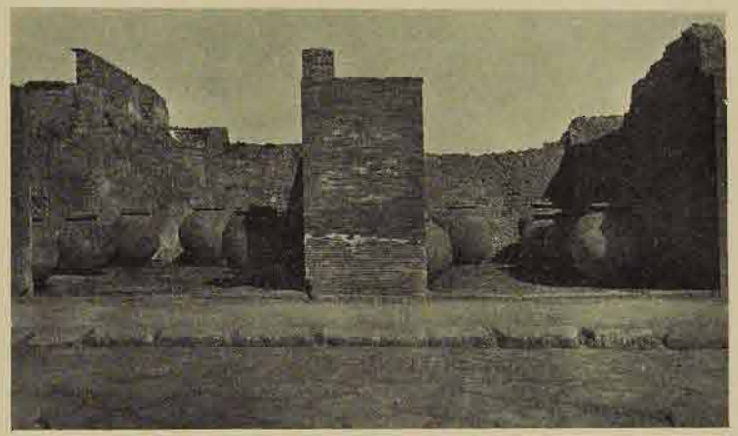


Photo. de l'auteur.

Fig. 73. — Cave d'un cabaretier de Pompéi.

volonté présumée des parties. Le *Digeste* contient sur cet objet toute une série d'espèces qu'il est curieux de parcourir.

Ainsi voyons-nous que les vices ou accidents survenant après une vente ferme étaient supportés par l'acheteur, ce qui est tout naturel, sauf, bien entendu, conventions contraires. La dégustation, mais non pas la simple apposition sur les fûts de la marque ou du sceau de l'acheteur, emportait agréage de la marchandise et rendait la vente définitive.

Le vendeur répondait du vin jusqu'à ce qu'il fût mesuré, à moins que le marché n'ait été fait par vases ou par fûts. Si l'acheteur, après une mise en demeure régulière, ne se présentait pas pour mesurer le vin au temps fixé, on reconnaissait au vendeur le droit de le répandre : toutefois, s'il n'usait pas de cette faculté, en quoi il était digne d'approbation, il pouvait réclamer les frais que lui occasionnait cette garde supplémentaire du

1. Caton, *R. R.*, CXLVIII.

vin ; la jurisprudence lui concédait sur celui-ci un droit de rétention, à titre de garantie.

Lorsqu'on achetait du vin en fûts sans stipuler le temps de la livraison, on supposait que l'intention des contractants était que le retirement eût lieu avant l'époque des vendanges, c'est-à-dire avant le moment où le viticulteur avait ordinairement besoin de sa futaille. Si alors le vin n'était pas emmené, les anciens décidaient plaisamment que le vendeur pouvait le mesurer avec une corbeille en osier et le laisser se perdre !

Si le vendeur gardait du vin en sa possession pendant un délai déterminé, il n'était responsable que de sa faute lourde ; après ce laps de temps, il n'assumait plus que les pertes arrivées par suite de sa mauvaise foi. Si le vin était vendu en gros sans la réserve de le goûter, ce qui était rare, le vendeur n'était obligé à autre chose qu'à le garder. Tout vice, telles que l'acescence, la graisse, survenant postérieurement, retombait donc sur l'acheteur [1].

Vente et achat de vin étaient à peu près toujours accompagnés de la dégustation du produit. C'était une opération délicate, que le gourmet exécutait en prenant dans la bouche une gorgée de vin : après l'avoir promenée sur les papilles de la langue, il la crachait aussitôt, ce qui se disait en latin *pytissare* [2], du grec πυτίζειν. Le fumet développé par la chaleur du palais passait sur les muqueuses olfactives, et révélait infailliblement les défauts et les qualités du vin expérimenté.

Quant au mesurage du vin, il était pratiqué au moyen d'une cuve spéciale, de la contenance de près de 200 litres, préparée comme suit, selon Caton : « Cette cuve est munie sur ses bords de quatre anses qui en faciliteront le déplacement. Elle est percée au fond d'un trou exactement fermé par un robinet, et aussi d'un autre trou affleurant la contenance d'un *culeus*. On la place au milieu des futailles sur une élévation, afin que le vin qui y est contenu puisse s'écouler dans le fût de l'acheteur : celui-ci étant rempli, on ferme l'orifice [3]. »

Le commerce des vins tient de si près à la viticulture, il en est le complément si direct et si indispensable, qu'il doit nous retenir quelques instants. S'il puisait dans la viticulture la matière première qui faisait le fond de ses affaires, celle-ci trouvait en lui un aide précieux qui

1. *Digeste*, XVIII, 6, 1-6.
2. Térence, *Heautontimorumenos*, v. 457 :
Pytissando modo mihi quid vini absumpsit!
On employait encore le terme *degustare*, et en grec, οἰνογεύστειν, d'où on tirait les mots οἰνογευστία, dégustation, et οἰνογεύστης, dégustateur de vin.
3. Caton, *R. R.*, CLIV.

avait pour tâche de susciter un écoulement à ses produits. Leur sort, quoiqu'il pût paraître quelquefois en opposition d'intérêts, était intimement lié. Plus que de nos jours, la lenteur et la pauvreté des moyens de communication rendaient nécessaire un intermédiaire qui servît de trait d'union entre les producteurs et les consommateurs, le plus souvent si éloignés les uns des autres qu'ils ignoraient jusqu'à leur existence. Mais cet intermédiaire, il le fallait riche, entreprenant, assez hardi pour affronter, dans bien des cas, les risques d'un négoce avec des peuplades à peine ou pas du tout civilisées, et assez bien outillé pour exporter

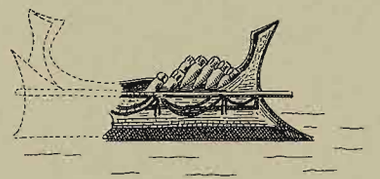


Fig. 74. — Galère chargée d'amphores. Mosaïque trouvée à Henchir Mêdeïna (Althiburus), en Tunisie [1]. Musée de Tunis.

fort loin, jusqu'aux limites du monde barbare, son meilleur client, les vins dont il venait s'approvisionner au moment des vendanges, en Grèce, en Italie, dans la Gaule méridionale. Les fleuves glacés de la Germanie, pas plus que les routes brûlantes des Indes mystérieuses ne l'effrayaient, pourvu qu'il espérât y trouver un gain [2]. Charaxos, le frère de l'illustre Sapho, était négociant en vins, et son commerce s'étendait sur tous les pays du Levant. Il achetait les vins de Lesbos et les expédiait ensuite partout où l'assurance de bonnes affaires pouvait pousser ses vaisseaux [3].

Le commerce des vins était entre les mains soit d'hommes libres, soit d'affranchis. Comme tous les corps d'état de l'Empire, ils étaient réunis en corporations ; c'est Alexandre Sévère qui avait organisé celle des négociants en vins, *vinarii*, *negotiatores vinarii*, *negotiantes vinarii* : « Corpora omnium constituit vinariorum [4]. » A Rome même, toute l'activité

1. Gravure extraite de Gauckler, *Un catalogue figuré de la batellerie gréco-romaine*, in *Monuments et mémoires* (Fondation Piot), Paris, 1905, t. XII, fig. 13, p. 133.
2. V. Mommsen, Marquardt et Krüger, *op. cit.*, t. XV, p. 72.
3. Strabon, *Géogr.*, XVII, 1, 33.
4. Lampride, *Alexandre Sévère*, édit. Nisard, 1845, 32. On ne saurait mieux comparer ces corporations qu'à celles qui florissaient chez nous au moyen âge. Comme celles-ci, elles tenaient de la confrérie et même de la société de secours mutuels. Telle corporation romaine assurait à ses membres indigents et ne possédant aucun tombeau où ils pussent être déposés après leur mort, un bûcher et un terrain, moyennant un droit d'entrée de 100 *sesterces* (26 francs), un versement mensuel de 6 *asses* (0 fr. 36) et une amphore de bon vin. Cette provision de vin était consommée aux banquets de la confrérie : v.

commerciale vinicole se partageait entre les deux collèges des « Negotiatores vini supernates », qui opéraient dans l'Adriatique, ou « Mare superum », et des « Negotiatores vini infernates », de qui le champ réservé était l'Asie occidentale. Un quartier spécial de la ville groupait dans son enceinte le quai au vin, *portus vinarius* [1], sur la rive gauche du Tibre, le marché au vin, *forum vinarium*, et les entrepôts, *kanabae* ; il s'étendait au pied de l'Aventin, entre l'ancienne muraille de Servius Tullius, et celle,

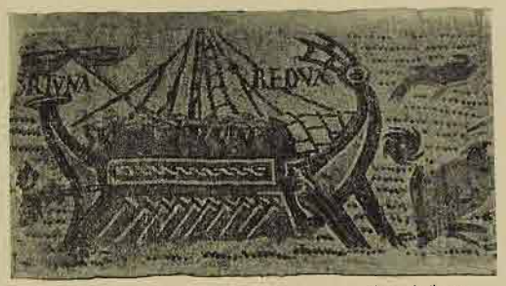


Photo. de l'auteur.

Fig. 75. — Galère chargée d'amphores. Mosaïque trouvée à Tébessa (Theveste), en Algérie. Musée de Tébessa.

plus récente, d'Aurélien, et devait être compris très probablement dans la XIII[e] région de la ville. C'est ce qui expliquerait que le *Tableau des régions de Rome*, de Sextus Rufus, ne le nomme pas, puisque cette description sommaire de la cité présente malheureusement une lacune qui intéresse les XIII[e], XIV[e] et XV[e] régions [2]. C'est au *portus vinarius* qu'accostaient, pour laisser ou prendre leur cargaison, les nombreux vaisseaux venus par mer de tous les points du continent, et auxquels leur faible tonnage permettait d'emprunter le lit du Tibre pour remonter jusqu'à Rome :

Aut vinum Tiberi devectum, quinque lagenae,

Inscription de Lanuvium, ap. Duruy, *Hist. rom.*, t. V, p. 412. Sur les corporation antiques, v. de Boissieu, *Inscriptions antiques de Lyon*, Lyon, Perrin, 1854, pp. 373 et sqs ; Waltzing, *Corpor. profess.*, t. II, p. 96.

1. *C. I. L.*, VI, 9189-9190. Peut-être le commerce de gros était-il concentré au *portus vinarius*, au *forum vinarium* et dans les *kanabae* ; mais par toute la ville il y avait à coup sûr, disséminés dans les divers quartiers, des détaillants : une inscription mentionne, en effet, P. Sergius, marchand de vins du Vélabre, « vinarius de Velabro » : *C. I. L.*, VI, 9993. Quatre autres inscriptions funéraires rappellent encore la mémoire de modestes *vinarii*, qui devaient tenir boutique dans quelque rue populaire : *C. I. L.*, VI, 9679-9682. Enfin une curieuse inscription, funéraire également, signale un certain P. Ragonius Daphnus, « vinariarius in castris pr[aetoriis] », ou marchand de vins dans les camps prétoriens, soit à proprement parler, un cantinier militaire : *C. I. L.*, VI, 9992.

2. Sextus Rufus, *De regionibus urbis Romae*, édit. Nisard, Paris, 1845.

écrivait Juvénal [1]. Ces bateaux étaient construits et particulièrement équipés pour embarquer les amphores de vin, dont ils contenaient de deux à trois mille [2]. En Grèce, on nommait ce genre de chalands οἰναγωγά πλοῖα. Sans doute rappelaient-ils par leur service spécial ce type de bateaux *vinatiers* qui, naguère encore, circulaient sur la Saône, lourdement enfoncés sous le poids des barriques qu'ils venaient déverser dans les entrepôts lyonnais, après les avoir drainées tout le long du cours de la rivière, à son passage au pied des coteaux bourguignons, mâconnais et beaujolais.



Fig. 76. — Le mont Testaccio dans son état actuel.

On pourra se faire quelque idée du mouvement et de la vie qui devaient animer les rives du Tibre et ses eaux limoneuses, dans le voisinage du *portus vinarius*, par ce fait que les débris des amphores de transport, jetés toujours au même endroit par une longue suite de générations de bateliers, avaient fini par former un monticule de 35 mètres de hauteur et de près de 1000 pas de tour. On peut croire que cette énigmatique éminence, connue aujourd'hui sous le nom de mont Testaccio, avait mis à l'épreuve la sagacité des voyageurs, avant que les archéologues en eussent proposé une explication plausible [3].

1. Juvénal, *op. cit.*, VII, v. 139.

2. Cicéron et Pline, ap. Sernagiotto, *La vitic. dei temp. di Cristo*, p. 10 ; cf. Manzi, *La vitic. pres. i Rom.*, p. 19.

3. V. Courrier (Paul-Louis), *Lettres inédites*, p. 450 ; Mommsen, Marquardt et Krüger, *op. cit.*, t. XV ; Dressel, *Sul monte Testaccio*, in *Ann. d. Inst. d. corrisp. arch.*, 1878, pp. 118 et sqs. Tous les savants n'admettent pas cependant cette explication. Certains voient dans cet amas de tessons de poterie le lest abandonné par les vaisseaux qui venaient prendre une cargaison à Rome. L'éloignement du mont Testaccio du fleuve, qui coule à plus de 300 mètres de sa base, ne serait pas assurément une objection sérieuse à cette hypothèse : un déplacement du Tibre dans cette plaine, au cours des âges, n'aurait rien qui pût surprendre.

Le *forum vinarium* [1] était une grande place aux abords du quai au vin, entourée de portiques couverts, de cabarets, de caves, de docks. C'était le lieu de réunion des négociants; c'est là que se traitaient les affaires, et se nouaient les relations : c'était la bourse du commerce de ce temps-là. Chaque espèce de marchandises avait ainsi dans la ville son *forum* attitré : le *forum boarium* était le marché au bétail; le *forum olitorium*, celui des légumes; et il en allait pareillement des autres denrées. Ostie, le port maritime de Rome, sur la mer Tyrrhénienne à l'embouchure du Tibre, possédait son *forum vinarium*, de même que ses corporations de « Negotiatores vini ab urbe », et de « Negotiatores ostienses » [2]. Aquilée, sur la mer Adriatique, n'était pas un centre moins important de trafic pour les vins. Son *emporium* ou marché était fréquenté par les Illyriens des bords de l'Ister qui y venaient remplir leurs tonneaux de bois chargés sur de lourds chariots [3]. A Athènes, le *forum vinarium* avait été créé par les Romains.

Mais aucune place des provinces ne pouvait rivaliser avec le Lugdunum gaulois : c'était, au dire de Strabon, le plus vaste *emporium* de toutes les Gaules [4].

Ce rôle d'entrepôt, et surtout d'entrepôt des vins [5], qui fit sa splendeur et sa richesse, Lyon le devait à sa situation géographique, et c'est à tort, croyons-nous, qu'on en a voulu chercher l'origine dans les conséquences indirectes de l'édit de Domitien qui supprimait la vigne [6]. Placée au confluent du Rhône et de la Saône et au point de convergence des quatre grandes voies ouvertes par Agrippa, et qui rayonnaient autour d'elle vers tous les points de l'horizon, la capitale des Gaules recevait toutes les productions du Midi, et elle les renvoyait dans le nord de la province et vers la Belgique par les passages des Cévennes, et vers l'est, dans la vallée du Rhin et la Germanie, par la trouée des Vosges. Un projet de canal qui « eût joint, sans interruption de navigation, les rivages du Nord à ceux d'Occident [7] », par la Saône et la Moselle, avait même été

1. *C. I. L.*, VI, 9181; XIV, 376.
2. *C. I. L.*, X, 543; XIV, 318; 409; Mommsen, *Inscriptiones regni neapolitani latinae*, 123. V. Waltzing, *op. cit.*, t. II, p. 97 : « Negotiatores vinarii ab urbe » et « Negotiantes fori vinarii ». Une inscription nous a conservé le nom du citoyen d'Ostie qui, entre autres travaux entrepris à ses frais, fit exécuter les poids publics du marché et les mesures du *forum vinarium* ; il se nommait Lucilius Gamala : *C. I. L.*, XIV, 376.
3. Strabon, *op. cit.*, V, 1, 8.
4. Strabon, *op. cit.*, IV, 3, 2.
5. Sur le commerce des vins à Lugdunum, v. Greppo, *Ess. sur le comm. des vins à Lugdun.*, in *Rev. du Lyonnais*, t. XIII, pp. 449 et sqs; de Boissieu, *op. cit.*, pp. 397 et sqs; Mommsen, *Hist. rom.*, t. V, p. 98; Allmer et Dissard, *Musée de Lyon, inscriptions antiques*, Lyon, 1888, t. II, p. 450; Desjardins, *Géogr. hist.*, pp. 448 et sqs; Waltzing, *op. cit.*, t. I, p. 418; t. II, p. 180.
6. V. Steyert, *Hist. de Lyon*, t. I, p. 247; de Boissieu, *op. cit.*, p. 386; Allmer et Dissard, *op. cit.*, p. 457.
7. Tacite, *Annal.*, XIII, 53.

élaboré par Antistius Vetus qui commandait en 58 l'armée de la Germanie supérieure : ce général allait le faire creuser par ses troupes, lorsque la jalousie du gouverneur de Belgique fit échouer ce dessein.

Les vins de Marseille, de la Narbonnaise, d'Italie, amenés jusqu'à Lugdunum, repartaient dans de nouvelles directions, après un temps d'arrêt plus ou moins prolongé dans les magasins des négociants de cette ville. Selon Diodore, « les marchands italiens spéculant sur le goût des Gaulois pour le vin, leur en envoyaient soit sur des bateaux, par les rivières, soit sur des chars, à travers les campagnes ». C'est par leur intermédiaire que les Germains des bords du Rhin se procuraient en abondance

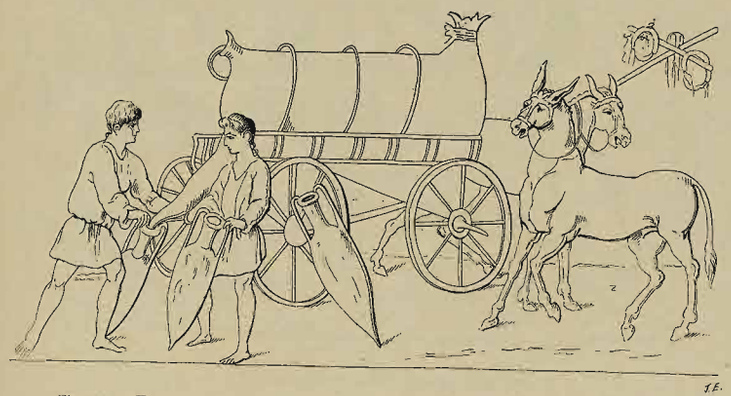


Fig. 77. — Transport et transvasement d'un *culeus*, espèce de grande outre en peau de bœuf. Peinture de Pompéi [1].

l'enivrante liqueur [2]. Trèves, dans la Prusse Rhénane, en était le marché principal pour la Germanie; cette ville entretenait avec Lyon un courant d'affaires extrêmement suivi, et quelques-uns des plus gros commerçants en vins lyonnais étaient citoyens trévères [3].

La cité de Plancus conserva sa prépondérance comme ville de transit, non seulement pendant la période gallo-romaine, mais encore pendant tout le moyen âge : les mêmes causes en effet n'avaient pas disparu qui agissaient pour maintenir cette suprématie. Seuls les chemins de fer ont pu, de nos jours, la lui faire perdre, par la perturbation qu'ils ont jetée dans les conditions économiques du marché, en supprimant le temps et les distances : le Rhône et la Saône, ces « chemins qui marchent », ne mar-

1. Gravure extraite du *Museo Borbonico*, t. IV, pl. I.
2. Tacite, *Mœurs Germ.*, XXIII, 30.
3. Musée épigraphique de Lyon, nos 171-172.

chaient plus assez vite au gré de nos modernes impatiences ; et contenus entre les lignes immuables de leurs rives, ils ne pouvaient pénétrer partout, à l'imitation de leur rivale triomphante, la voie ferrée, souple et docile à toutes les volontés. Désormais les marchandises allaient traverser Lyon, mais elles ne s'y arrêteraient plus.

De cette antique prospérité, des témoignages certains nous sont restés : ce sont les inscriptions trouvées enfouies soit dans les alluvions du Rhône, soit dans le sol de la ville, à l'endroit même où étaient situés jadis les monuments dont elles sont détachées, et qui



Fig. 78. — Cave d'un négociant en vins germain.
Bas-relief découvert à Augsbourg, en 1601 [1].

mentionnent les négociants en vins de Lyon et les honneurs qui leur furent conférés. S'il est vrai qu'on ne flatte que les riches, et qu'on les encense à proportion des bienfaits espérés, on peut dire que les négociants en vins de Lyon furent tout-puissants : privilèges, dignités, statues élevées de leur vivant même, leur sont prodigués. Les autres corporations les prennent pour patrons, et leurs concitoyens les revêtent des charges municipales les plus hautes et les plus enviées. « Pour apprécier le rang qu'occupait cette corporation, écrit de Boissieu, il faut se rappeler le classement des corps lyonnais fait par l'un des personnages les plus éminents de la colonie à l'occasion de son élévation au pontificat perpétuel. Voilà dans quelles proportions et dans quel ordre Sextus Ligurius Marinus, « summus curator civium romanorum provinciae lugdunensis », distribua ses largesses en cette circonstance : « Il donna aux décurions

1. Gravure extraite de Polenus, *Utrinsque thesauri antiquitatum romanarum graecarumque nova supplementa*, Venise, 1737, t. III, p. 1278. Cf. Pignorius, *De servis*, 1656, p. 266.

5 deniers ; à l'ordre équestre, aux sévirs augustales, aux marchands de vins, 3 deniers ; enfin à toutes les autres corporations reconnues et autorisées, 2 deniers ». Ainsi les marchands de vins de Lugdunum sont placés sur le même rang que les chevaliers et les sévirs [1]. »

Les inscriptions relatives aux négociants en vins, quoique en assez petit nombre, nous apprennent cependant que l'un d'eux fut chevalier romain ; un autre, quinquennal et chevalier romain ; un troisième, décurion. La plus complète concerne un certain Minthatius Vitalis, négociant en vins résidant à Lugdunum, mais originaire probablement d'une autre ville, de la cité d'Alba chez les Helviens [2]. Ses confrères lui ayant érigé une statue, en reconnaissance peut-être de services importants rendus à la corporation, il y répondit en distribuant à chacun d'eux une sportule d'un nombre inconnu de deniers :

MINTHATIO M·FI
VITALI NEGOTIAT·VINAR
LVGVD·IN KANABIS CON
SIST·CVRATVRA EIVSDEM
CORPOR·BIS FVNCT ITEM·
Q·NAVTAE ARAR·E NAVIC
PATRONO EIVSD·CORPORIS
PATRON·EQ·R·[IIII] VIR VTR
CLAR·FABROR·LVGVD·CON
SIST·CVI ORDO SPLENDIDIS
SIMVS CIVITAT·ALBENSIVM
CONSESSVM DEDIT·
NEGOTIATORE VINAR
IN KANAB·CONSIST·PA
OB CVIVS STATVAE DED
TIONE SPORTVL·X....
DEDIT [3].

« A Minthatius Vitalis, fils de Marcus, négociant en vins, demeurant à Lyon dans les docks, ayant exercé deux fois la curatelle de sa corporation et aussi les fonctions de quinquennal, batelier naviguant sur la Saône et patron de la corporation ; patron chevalier romain des sévirs, des utriculaires et des artisans qui ont leur demeure à Lyon ; gratifié par le splendidissime ordre de la cité d'Alba du droit d'assister aux spectacles

1. De Boissieu, *op. cit.*, p. 398.
2. Aujourd'hui Viviers dans l'Ardèche.
3. Mus. épigraph. de Lyon, nº 171 ; *C. I. L.*, XIII, 1954.

parmi les décurions de la cité; les négociants en vins demeurant à Lyon dans les docks ont élevé à leur patron cette statue, pour la dédicace de laquelle il a donné à chacun d'eux à titre de sportule ..... deniers [1]. »

Une épitaphe, fortement mutilée, rappelle la mémoire d'un citoyen de Trèves, habitant Lyon, et qui joignait à son commerce de vins celui de la poterie de terre. En voici l'interprétation : « A....ranius V....., de Trèves, négociant en vins et en poteries de terre, demeurant à Lyon, ...anius Concessus, son frère et héritier, et Agatho et Apterus ses affranchis ont élevé ce tombeau et l'ont dédié sous l'*ascia* [2]. »

Une troisième inscription, celle-ci provenant de Rome, où elle se trouvait « à la tête du pont de Saint-Barthélemy, dans l'île du Tibre, sur un fragment d'une urne oblongue engagée dans un mur », est donnée par Gruter [3], qui la tenait lui-même de Smétius; c'est encore une épitaphe :

D·M·S·
C·SEN..O·REGVLIANO·EQ·R·DIFFVS
OLEARIO·EX·BAETICA·CVRATORI·EIVSDEM
CORPORIS·NEGOT·VINARIO·LVGDVN
IN CANABIS·CONSISTEN·CVRATORI·ET·PA
TRONO EIVSD·CORPORIS·NAVTAE·ARARICO
PATRONO EIVSDEM·CORPORIS·PATRONO·IIIIIVIR
LVGDVNI·CONSISTENTIVM·L·SENTIVS·REGINVS
AVG·ET·VLATTIA·METRODORA·FILI·EIVSDEM
PONENDVM·CVRAVERVNT·PROCVRANTE·DIONY
SIO·ET·BELLICIANO·ET·Q.....[4].

« Consacré aux dieux mânes de Caius Sentius Regulianus, chevalier romain, négociant en huiles de la Bétique, curateur de la corporation; négociant en vins de Lyon, résidant dans les docks, curateur et patron de la corporation; batelier de la Saône, patron de la corporation; patron

1. Sur cette inscription et les suivantes, v. de Boissieu, *op. cit.*, pp. 207, 209, 390, 398, 400, 430; Greppo, *op. cit.*; Commarmond, *Description du musée lapidaire de la ville de Lyon*, Lyon, 1846-1854, pp. 143-144, 333; *Notice sur le musée lapidaire de la ville de Lyon*, 1855, pp. 37, 50-51, 122; Henzen, 7007, 7254; Montfalcon, *Supplément à Spon. Recherche des antiquités et curiosités de la ville de Lyon*, Lyon, 1675, édit. 1857, pp. 338, 345, 348; *Musée lapidaire*, pp. 5, 8, 22; Bernard, *Autel d'Auguste*, pp. 33-34; Wilmanns, 2230, 2238; Artaud, *Notice des antiquités et des tableaux du musée de Lyon*, Lyon, 1816, p. 25; Allmer et Dissard, *op. cit.*, t. II, p. 450; Dissard, *Catalogue des musées de la ville de Lyon*, p. 116; Bazin, *Villes gallo-romaines*, Paris, Hachette, 1891, pp. 260 et sqs.

2. Mus. épigraph. de Lyon, nº 173; *C. I. L.*, XIII, 2033.

3. Gruter, CCCLXVI, 7; *C. I. L.*, VI, 29722. Cette inscription, indiquée comme perdue, est à Rome, au musée du Vatican.

4. Cette inscription est également rapportée dans Nisard, *Suétone* (Collection des auteurs latins), p. 711, en note; Desjardins, *op. cit.*, t. I, p. 448, en note.

des sévirs de Lyon, Lucius Sentius Reginus Augustalis et Ulattia Metrodora sa fille, ont élevé ce monument, par l'entremise de Dionysius et Bellicianus et Q..... »

Dans l'inscription suivante, nous voyons encore figurer les *vinarii* de Lugdunum; il s'agit d'une statue qu'ils dédient à l'un de leurs protecteurs, Caius Apronius Raptor, lequel appartenait, non pas au corps des marchands de vins, mais à celui des bateliers de la Saône; il était de Trèves :

C·APRONIO
APRONI
BLANDI·FIL
RAPTORI
TREVERO

EC·EIVSD·CIVITATIS
N·ARARICO PATRONO
EIVSDEM CORPORIS
NEGOTIATORES VINARI
LVGVD·CON....ENTES
BENE·DE·SE....NTI·
PATRO.O
CVIVS·STATVA·.EDICA
TIONE·SPORTVLAS
.ED NEGOT·SING·CORP·XQ[1].

« A Caius Apronius Raptor, fils d'Apronius Blandus, de la cité de Trèves, et décurion de cette cité, batelier de la Saône et patron de cette corporation, les négociants en vins demeurant à Lyon, ont élevé à leur patron bien méritant cette statue, pour la dédicace de laquelle il a donné, à titre de sportule, à chacun des négociants qui font partie de la corporation, 5 deniers. »

La munificence des négociants en vins se manifestait non seulement par des libéralités d'ordre privé, mais même dans le domaine public, par la construction de temples, de portiques, dont ils dotaient, à frais communs, leur ville; c'est ainsi qu'ils avaient dédié à Mercure Attianacus un portique, dont il ne reste rien qu'un fragment informe d'inscription :

IAN
NARI[2]

1. Mus. épigraph. de Lyon, nº 172; *C. I. L.*, XIII, 1911.

2. Mus. épigraph. de Lyon, nº 174; *C. I. L.*, XIII, 1788.

que divers vestiges ont permis de restituer ainsi :

Mercurio AttIANaco porticum
negotiatores viNARI kanabenses dant,

« A Mercure Attianacus les négociants en vins du quartier des *kanabae* donnent ce portique construit de leurs deniers [1]. »

Enfin nous rapporterons ici une dernière inscription qui, pour être étrangère à Lyon et à ses marchands de vins, n'en touche pas moins de très près à la région lyonnaise, puisque c'est l'épitaphe d'un *negotiator vinarius* de Vienne :

D·M
C·MAXIMIO·C·FIL
VOLT·PATERNO·DECV
RIONI·NEGOTIATORI
.INARIO·VIENNA·
MAXIMIA
. . . VNDILLA·PAT·
. . . IMO·ET
. . . . . .
. . . OH . V . . . I . . .
. . . . I . . A . . I . . .
. . . CTISS . . . . . [2]

« Aux dieux mânes et à Caius Maximius, fils de Caius, de la tribu Voltinia, surnommé Paternus, décurion, négociant en vins de Vienne, Maximia Secundilla et Caius Maximius, soldat [ou centurion] de la Ve cohorte de la légion...., ont élevé ce tombeau, la première à un père très bon, le second à un frère très respectable. »

Ce serait nous écarter de notre sujet que de nous étendre sur la nature précise de tous les titres et dignités dont l'énumération accompagne les noms des différents personnages, sur les monuments précités. Un seul terme de ces inscriptions nous retiendra, celui de *kanabis* ou

1. Une inscription qui n'existe plus, et qui provenait de Lyon, mentionnait Hilarianus Cinnamus, batelier du Rhône, et peut-être négociant en vins, si la leçon qui en a été transmise n'est pas fautive : *C. I. L.*, XIII, 1996 :

NEGOTIAtoRISQ HARI.

Allmer et Dissard, *op. cit* , t. II, p. 463, croient pouvoir corriger HARI en viNARIi.

2. Cippe du musée lapidaire de Vienne, nº 194; *C. I. L.*, XII, 1896; v Delorme, *Description du musée de Vienne, précédée de recherches historiques sur le temple d'Auguste et de Livie*, Vienne, 1841, p. 194; *Etude sur le commerce des vins à Vienne*, in *Revue de Vienne*, Vienne, 1841, t. I, pp. 194 et sqs; Allmer, *Inscriptions de Vienne*, Paris, Thorin, 1875, t. II, p. 167; Bazin, *op. cit.*, p. 107.

canabis, dont le sens a donné lieu à quelques hésitations. Que faut-il entendre par ce vocable ? Plusieurs opinions ont été émises, puis délaissées, que l'abbé Greppo résume comme il suit : « Artaud prétendait que ce mot désignait un marché au chanvre; il rappelait à cette occasion qu'il existait autrefois à Lyon un faubourg et une porte appelés Chenevière, et paraissait supposer avec Ménestrier [1] que ce marché au chanvre se tenait dans le quartier des Terreaux, où les gens de la campagne continuaient à vendre cette denrée, sur la place Saint-Pierre et dans la rue Sainte-Catherine. Feu M. le Dr Ozanam réfuta fort bien cette interprétation, mais en lui en substituant une autre qui n'approchait pas davantage de la vérité, et qui avait été proposée anciennement par le P. Ménestrier que je viens de citer, et dans un autre ouvrage [2]. Il voulait voir dans le mot *kanabis* l'ablatif pluriel du grec κάναβος latinisé, et lui faire indiquer les pieux plantés pour amarrer les bateaux, ou plutôt le lieu où ils étaient plantés. Un savant italien, le Dr Labus, de Milan, vint terminer par quelque chose de plus positif cette controverse toute de conjectures [3]. Il prouva d'une manière fort érudite, suivant sa coutume, et par les autorités les plus irrécusables des écrivains anciens et des monuments, que ces *kanabae* lyonnaises n'étaient autre chose que des constructions temporaires, des baraques, des huttes, des cabanes, dans lesquelles ces marchands vendaient et entreposaient leurs vins [4]. »

Les *kanabae* ou docks et le *portus vinarius* s'étendaient, selon les archéologues lyonnais, sur la rive gauche de la Saône, un peu en amont de son confluent actuel avec le Rhône, sur l'emplacement du quartier d'Ainay [5]. En arrière des entrepôts se dressaient les luxueuses habitations des marchands de vins. Les statues entières ou les fragments qu'on en a trouvés dans cette partie de la ville; les débris de monuments, de mosaïques, ramenés au jour, et qui sont allés enrichir les collections de Lyon, indiquent assez quelles furent l'influence et l'opulence des maîtres de céans.

Cet essor qu'avait pris le commerce des vins dans la cité gallo-romaine eut même une répercussion considérable sur les industries connexes; celle de la batellerie en particulier, à qui incombait le travail lucratif de

1. Ménestrier, *Histoire de Lyon*, p. 16.
2. Ménestrier, *Caractères des ouvrages historiques*, p. 416.
3. Labus, in *Bulletin Férussac*, VIIe section, t. XIV, pp. 209-216.
4. Greppo, *op. cit.*, p. 453.
5. V. de Boissieu, *op. cit.*, p. 398; Bazin, *op. cit.*, Plan archéologique de Lyon; Allmer et Dissard, *op. cit.*, t. II, p. 457 ; Steyert, *op. cit.*, t. I, p. 247. Il convient de rapprocher la Cannebière lyonnaise de la Cannebière marseillaise, qui durent avoir l'une et l'autre la même origine.

la manutention et du transport des vins par la voie fluviale, tant sur le Rhône que sur la Saône, comptait parmi les plus notables de Lugdunum. Les richissimes corporations des bateliers étaient au nombre de trois : Bateliers naviguant sur le Rhône, « Nautae rhodanici » ; Bateliers naviguant sur la Saône, « Nautae ararici » ; enfin le « Splendidissimum Corpus nautarum rhodanicorum et araricorum », qui ne se confondait pas avec les deux collèges précédents. Allmer et Dissard ajoutent même à cette liste deux autres corps : celui des Bateliers du Rhône naviguant sur le Rhône, « Nautae rhodanici Rhodano navigantes », et celui des Bateliers du Rhône naviguant sur la Saône, « Nautae rhodanici Arare navigantes [1] ». Le musée de Lyon ne renferme pas moins de dix inscriptions mentionnant les uns ou les autres [2]. Ces corporations venaient, dans l'ordre des préséances, immédiatement après les décurions ; leurs membres étaient moins des négociants que des fonctionnaires publics, dont le chef prenait le titre de *praefectus* ; et les décisions qu'ils rendaient étaient qualifiées de *decreta*.

Les utriculaires formaient une corporation, plus modeste assurément, mais qui ne laissait pas de tirer un certain relief de ses relations commerciales avec ses clients, les négociants en vins. Elle fabriquait les outres dans lesquelles on transportait les liquides, les vins spécialement. Cette explication si simple de la profession des *utricularii* des inscriptions lyonnaises, et si naturelle qu'il semble qu'elle dût se présenter tout d'abord à l'esprit, eut cependant quelque difficulté à être reçue. Ces utriculaires ne pouvaient-ils pas être des joueurs de cornemuse, signification qu'on rencontre dans Suétone [3], ou encore des fabricants de bateaux et de ponts soutenus par des outres ? Rien dans le contexte des inscriptions n'était de nature à accréditer ce sens, que les circonstances de fait au contraire éloignaient ; et l'on s'en tient justement à présent à la première version. On voit figurer ces artisans dans quatre monuments épigraphiques de Lyon [4].

Le commerce des vins jouissait dans l'antiquité d'une liberté à peu près complète, et le vin était exempt, à de très rares exceptions près, de toutes les entraves administratives et pécuniaires qui le paralysent de nos jours : son régime était celui de toute autre marchandise quelconque. Même égalité de traitement quant aux droits de douane. Ces droits, qu'ils fussent perçus à l'importation ou à l'exportation, à la différence de ceux appliqués par les états modernes, et qui sont avant tout des mesures de protection pour l'industrie nationale, étaient inspirés, aussi bien en Grèce qu'en Italie, par des motifs politiques ou des raisons budgétaires. Nuire à ses ennemis en les frappant dans leur trafic, et remplir le trésor à leurs dépens, était considéré comme fort habile et de bonne guerre. Aussi l'état qui voulait reconnaître les bons offices d'une collectivité ou même d'un simple individu, lui conférait-il, à titre de faveur, l'exonération de droits de douane déterminés. Aucune denrée n'échappait à ces droits, pas même le blé [1] ; mais ils étaient assez légers, 2 à 3 pour cent [2], quoique le taux en ait été très instable : Ulpien, dans son commentaire du plaidoyer de Démosthène contre Leptis, dit que les Athéniens levaient le dixième sur les marchandises de ceux qui fréquentaient l'Hellespont ; pendant la guerre du Péloponèse, ils taxèrent d'un droit de 5 pour cent les marchandises transportées sur mer par leurs propres sujets [3] ; les cargaisons débarquées au Pirée payaient 2 pour cent [4]. Alcibiade avait établi à Chrysopolis, en Chalcédoine, un comptoir pour percevoir 10 pour cent sur les produits venant du Pont-Euxin [5]. Harpocration cite, mais sans insister sur les circonstances probablement particulières, un droit beaucoup plus fort et qui montait à 20 pour cent. Dans une inscription de Cos, du IIe siècle avant Jésus-Christ, on trouve la mention d'un impôt levé sur le vin à l'exportation : « Τοὶ πριαμένοι ὠνὰν οἴνου ἐπὶ θαλάσσαι [6] ».

En Italie les droits de douane répondaient plutôt à des exigences fiscales, ainsi que nous l'avons dit. D'ailleurs dans ce temps de pouvoir sans contrôle et de force sans scrupule, les gouvernements protectionnistes ne prenaient point tant de ménagements pour arrêter à la frontière les productions étrangères qui pouvaient concurrencer celles des nationaux. Le vin des provinces devenait-il redoutable aux vins latins ? l'huile d'Espagne menaçait-elle l'olivier de Vénafre ? un édit en bonne forme intervenait, ordonnant la destruction pure et simple des vignes et des oliviers importuns, et rétablissait d'autorité en faveur des cultivateurs de l'Empire, un équilibre qui risquait d'être rompu à leur désavantage. Mais en quoi, nous nous le demandons, la décision brutale et simpliste de Domitien diffère-t-elle du détour hypocrite de nos taxes prohibitives ? Les Barbares venaient se pourvoir en Italie et dans les provinces d'huile et de vin que leur refusait leur cli-

1. Allmer et Dissard, *op. cit.*, t. II, p. 463.
2. Mus. épigraph. de Lyon, nos 162, 165-166, 172, 175-180.
3. Suétone, *Néron*, 54.
4. Mus. épigraph. de Lyon, nos 176, 178, 181-182.

1. Démosthène.
2. Guiraud, *Propr. fonc.*, p. 564.
3. Thucydide, VII, 28.
4. Guiraud, *op. cit.*, p. 562.
5. Xénophon, *Hellén.*, I, 1.
6. *Rev. des étud. grecq.*, t. IV, p. 362.

mat : forte de très mauvaises raisons, une constitution de Valens et de Gratien interdit toute exportation d'huile et de vin chez ces nations [1].

Les droits dénommés *portorium* [2] désignaient en Italie indistinctement les droits de douane proprement dits, les droits de péage sur les routes et les ponts, et les droits d'octroi : c'étaient des droits ad valorem, perçus sur toutes les marchandises, sauf sur le blé destiné aux distributions gratuites, et sur les instruments d'agriculture. Des sociétés de publicains en affermaient le recouvrement. Le *portorium* subit des fortunes diverses, tantôt supprimé, tantôt rétabli, parfois assez lourd, et souvent modique. L'Empire avait été divisé en onze circonscriptions douanières, et la quotité du droit différait pour chacune d'elles :

1° L'Illyricum :	le taux du *portorium* était de	2, 5 pour cent.
2° Les Gaules :	— — —	2, 5 —
3° La Bretagne :	— — —	Inconnu.
4° L'Espagne :	— — —	2 pour cent.
5° L'Afrique :	— — —	Inconnu.
6° L'Égypte :	— — —	—
	La station de Leukê Comê seule connue payait le droit exorbitant de	25 pour cent.
7° L'Asie :	le taux du *portorium* était de	2, 5 —
8° La Bithynie, le Pont, la Paphlagonie :	—	2, 5 —
9° La Sicile :	— — —	5 —
10° L'Italie :	— — —	2, 5 —
11° La Grèce :	— — —	2 —

Dans le tarif douanier de Zraïa, en Algérie, découvert en 1858, on relève une indication curieuse concernant le droit que le vin acquittait dans cette localité. Zraïa avait bénéficié jusqu'en 202, de la franchise douanière à cause de la cohorte qui y tenait garnison : cette troupe ayant été retirée, on supprima ce régime de faveur, et on établit un tarif aux termes duquel une amphore de vin payait un *sesterce*, de même qu'une amphore de garum ; 100 livres de résine ou de poix, matières utilisées en viticulture, entraient en toute liberté.

D'autres traces encore de droits sont demeurées dont le vin faisait les

1. *Cod. Justin.*, IV, 41, 1 : « Ad barbaricum transferendi vini et olei et liquaminis nullam quisquis habeat facultatem. »

2. En grec, le mot correspondant était λιμενικόν : *C. I. L.*, III, 447. Les deux termes signifient à proprement dire : droits perçus au port. Sur les douanes en Italie, v. Cagnat, *Les impôts indirects chez les Romains*, Paris, 1882 ; Cantacuzène, *De l'impôt sur l'importation et l'exportation des marchandises à Rome*, Paris, 1894.

frais, droits d'octroi, droits de douane à l'entrée ou à la sortie, droits de circulation même ; mais ils ont toutes les apparences d'actes de vexation, presque de concussion, par conséquent irréguliers, plutôt que d'une mesure de fiscalité légale. Cicéron, en effet, dans le plaidoyer qu'il prononça en 69, pour Fontéius, qui fut propréteur de la Narbonnaise de 78 à 73, repousse avec la plus grande vivacité l'accusation, fort grave, paraît-il, articulée contre son client, d'avoir prémédité d'introduire dans son gouvernement un impôt sur le vin : ce qui n'eût pas manqué de rendre la domination des Romains tout à fait impopulaire. Et de fait, nous voyons que dans cette province, Titurius avait exigé 4 deniers (4 fr. 28) par amphore de 26 litres, pour le vin d'importation italienne pénétrant à Toulouse. Porcius et Numius faisaient payer 3 *victoriats* [1] à Crodunum, et Servéus en avait imposé 2 à Vulchalo. En outre, toujours dans la Narbonnaise, le vin qui était transporté de Cobiomachum, entre Narbonne et Toulouse, sans passer par cette dernière ville, était passible d'un droit de circulation. Enfin, Élésiodole avait même institué un droit de 6 deniers (6 fr. 42) ou droit de sortie, sur le vin à destination de l'ennemi, c'est-à-dire l'Espagne, alors en guerre avec Rome [2].

1. Le *victoriat*, monnaie d'argent ainsi nommée de la Victoire qu'elle portait à l'avers, était l'équivalent du quinaire, et représentait 5 *asses* (0 fr. 30) ; mais selon quelques auteurs, il se confondait avec le denier, et valait, par conséquent, 1 fr. 07.

2. Cicéron, *Pro Fonteio*, édit. Nisard, Paris, Didot, 1875, VIII.

3. Photographie communiquée par le Prof. Neeb, de Mayence. Un vase en terre cuite pareil a été découvert en 1829, à Ydes (Cantal), et mesure 0 m 25 de long : v. *Bulletin de la Société nationale des antiquaires de France*, Paris, Klincksieck, 1911, p. 102.



Fig. 79. — Tonnelet en terre cuite. Musée de Mayence [3].



Fig. 80. — Barque chargée d'amphores sur le Tibre. Peinture d'une catacombe de Rome [1].

CHAPITRE VIII

DES USAGES DU VIN

« Vinum et musica laetificant cor [2]. »

L'usage du vin est vieux comme le monde; les documents les plus anciens nous montrent la vigne mère du vin plutôt que productrice de fruits comestibles.

Le vin fut la boisson nationale de la Grèce et de l'Italie; il le fut de toutes les régions de l'Europe et de l'Asie où nous l'avons vu récolter. Et même dans les contrées qui ne cultivaient pas la vigne, l'incomparable nectar y était fort apprécié, et passait pour un objet de délices qu'on se procurait à n'importe quel prix.

Sans remonter au delà des temps légendaires de l'Hellade, ne voyons-nous pas le vin ruisseler à flots dans les œuvres d'Homère, et les parfumer d'un bout à l'autre d'une atmosphère bachique? Que sont-ils ces innombrables banquets de l'*Iliade* et de l'*Odyssée*, sinon de longues beuveries où, tout autant qu'aux combats, se distinguent les héros? Les coupes circulent autour des tables, et les serviteurs sont fort attentifs à les rem-

1. Gravure extraite de Wilpert, *Le pitt. del. catac. rom.*, pl. CLXXIII, 1. L'original de cette peinture est bien détérioré.
2. *Ecclésiastique*, XL, 20.

plir; après boire, les langues se délient, les discours succèdent aux discours et parfois la fête tourne à l'orgie ou finit en combats singuliers. L'ivresse n'éveillait chez les peuples d'autrefois ni le même dégoût ni la même réprobation que chez nous. Les mœurs toléraient ce vice aussi bien dans les basses classes que dans la meilleure société.

Une preuve que le vin était très abondant dès l'époque homérique, c'est que les petites gens en usaient à leur habitude : le fidèle Eumée, un simple pâtre, en avait une provision en réserve, et il en offre à son maître Ulysse, lorsque celui-ci se présente à lui sous les traits méconnaissables d'un mendiant. Les femmes elles-mêmes en buvaient sans contrainte, telle la belle Nausicaa « aux bras blancs » : elle part avec ses suivantes pour laver son linge, et elle emmène sur un char le repas de la journée et une outre de vin que sa mère y a prudemment placée [1].

Il ne semble pas que dans les siècles postérieurs, le vin, à Athènes, ait jamais été défendu au sexe faible : il en prenait à discrétion, parfois plus que de raison, et il n'était pas sans exemple qu'il allât jusqu'à l'ivrognerie, dont sa délicatesse et sa réserve naturelles auraient dû l'éloigner. Euripide, au dire d'Aristophane, accusait publiquement les Athéniennes d'aimer le vin. Le poète comique ne se privait pas de flageller sur la scène le triste penchant de ses concitoyennes : « O femmes débauchées et adonnées au vin, s'écrie-t-il, que de ruses vous inventez pour boire! Providence des cabaretiers, et fléau du ménage [2]! » Dans une autre comédie, Praxagora apostrophait ainsi sa lampe : « C'est toi, ô lampe, qui nous assistes quand nous ouvrons en secret les caves pleines du vin de Bacchus, et, quoique notre complice, cependant tu ne nous trahis pas auprès des voisins [3]. » Une certaine Cléo s'était fait la réputation d'une intrépide buveuse, témoin cette épigramme : « La tunique brillante d'or et de safran qu'elle avait portée, Cléo l'a offerte à Bacchus, car elle surpassait tous les convives dans un festin. Jamais nul homme n'a existé jusqu'à ce jour qui pût lutter avec elle à coupes égales! »

Rome, au moins dans les premiers siècles, fut préservée de cette dépravation autant à cause de l'extrême rareté du vin que de l'austérité des mœurs. Le peu de vin qui venait dans le Latium servait aux hommes dont les travaux pénibles exigeaient ce réconfortant. Même envers les dieux, l'on s'en montrait fort ménager : au IVe siècle, le consul Papirius, le vainqueur d'Aquilonie, ne promit à Jupiter qu'une toute petite coupe

1. Homère, *Odys.*, VI, v. 77-78.
2. Aristophane, *Les Fêtes de Cérès et de Proserpine.*
3. Aristophane, *L'Assembl. des fem.*

de vin s'il triomphait des Samnites. « offrande, dit gravement Tite-Live, qui fut accueillie du dieu ». La chronique, il est vrai, veut que l'habile général ait été pour lui-même beaucoup moins parcimonieux [1]!

Quant aux femmes, le fondateur de Rome avait jugé bon de fulminer tout exprès contre elles une loi pour leur interdire de toucher au vin : « Temetum mulier ne bibito : Que la femme ne boive pas de vin [2]. » Par là, peut-être, espérait-il sauvegarder la dignité du foyer encore mal assuré, le respect dû aux enfants et à la famille, l'honneur de ses compagnons. Mais il fallait trouver un contrôle à l'observance de cette prohibition : ce contrôle, ce fut le baiser. Écoutons Polybe : « Chez les Romains l'usage du vin est défendu aux femmes. Mais il leur est permis de boire du vin cuit. Ce vin se fait avec du raisin cuit et est semblable pour le goût au vin léger d'Agosthène ou de Crète. Lorsque la soif les presse, c'est donc avec cette boisson qu'elles l'apaisent; mais si l'une d'elles a bu du vin, elle ne peut céler le fait; d'abord parce que la femme n'a pas à sa disposition la cave où l'on met le vin; ensuite parce qu'il faut qu'elle baise sur la bouche ses parents et ceux de son mari, jusqu'aux fils de ses cousins, et cela tous les jours et aussitôt qu'elle les aperçoit. Aussi ne sachant pas qui doit lui parler, ou qui elle doit rencontrer, elle se tient sur ses gardes. En effet, si elle avait le moins du monde goûté à du vin, il n'y aurait pas besoin d'autre indice pour faire découvrir son délit [3]. »

Cette obligation légale de tempérance et cette coutume du baiser inquisiteur qui, à quelques avantages assez peu clairs, devait bien unir des inconvénients très certains, nous sont attestées par plusieurs auteurs : Cicéron [4], Varron [5], Pline [6], Denys d'Halicarnasse [7], Aulu-Gelle [8], Tertullien [9], Ælien [10], Isidore [11]. Et que l'on n'aille pas croire que cette interdiction de boire du vin fût purement platonique! Des peines sévères

1. Tite-Live, *Décades*, édit. Nisard, Paris, Didot, 1877, IX; X; Pline, *H. N.*, XIV, 14, 3.
2. Valère Maxime, II, 1; cf. Denys d'Halic., *Antiq. rom.*, II, 25; Isidore, *Orig.*, XX, 3, p. 485.
3. Polybe, *Fragment du liv. VI.*
4. Cicéron, ap. Nonius, *Republ.*, IV, 6 : « Ita magnam vim habet disciplina verecundiae : carent temeto omnes mulieres. »
5. Varron, *De vita populi romani*, I : « Antiquae mulieres majores natu bibebant aut sapam, aut defrutum, aut passum, quam murrhinam Plautum quidam appellare putant. »
6. Pline, *H. N.*, XIV, 14, 2 : « Non licebat id [vinum] feminis Romae bibere... Cato ideo propinquos feminis osculum dare, ut scirent, an temetum olerent. »
7. Denys d'Halic., *loc cit.*
8. Aulu-Gelle, *Nuits att.*, I, 13 : « Mulieres Romae atque in Latio bibere solitas ferunt loram, passum, murrhinam, et quae id genus sapiant, potu dulcia. Institutum est ut cognatis osculum ferrent, deprehendi causa, ut odor indicium faceret. »
9. Tertullien, *Apologétique*, édit. Nisard, Paris, Didot, 1845, VI : « Idcirco et oscula propinquis offerre necessitas erat, ut spiritu indicarentur. »
10. Ælien, *Var. hist.*, II, 38.
11. Isidore, *loc. cit.*

frappaient celles qui la transgressaient, et des malheureuses payèrent de la vie, non pas même leur passion pour le vin, mais un simple manquement passager. « Le mari, dit Caton l'Ancien cité par Aulu-Gelle, est juge et censeur de sa femme : son pouvoir est sans appel; si elle a mal agi, il la punit; si elle a bu du vin, si elle a commis un adultère, il la tue [1]. » Pline raconte à ce sujet quelques anecdotes : un certain Egnatius Mécénius assomma sa femme à coups de bâton parce qu'elle avait bu du vin au tonneau, et il fut absous de ce meurtre par Romulus; Fabius Pictor écrivait dans ses *Annales* qu'une matrone ayant descellé la bourse dans laquelle étaient les clefs du cellier, ses parents la firent mourir de faim [2]. Le juge Cn. Domitius prononça qu'une femme lui paraissait avoir bu plus que ne l'exigeait sa santé, à l'insu de son mari, et il la condamna à la perte de sa dot [3]. Fatua, sœur et femme de Faunus, roi aborigène divinisé après sa mort, subit le dernier supplice pour avoir bu une bouteille de Falerne [4]. Nous voulons bien qu'il entre dans ces faits beaucoup de légende, née de cette tendance que nous avons tous à faire des siècles passés un âge d'or imaginaire; mais il n'en reste pas moins acquis qu'aux premiers siècles, par nécessité ou par devoir, le niveau moral des individus et de la famille n'était pas tombé aussi bas qu'il advint par la suite : pendant 520 ans, Rome ne connut pas un seul divorce [5].

D'après Ælien la loi de Romulus, moins absolue qu'on ne le pense, n'aurait formulé l'abstinence du vin pour les Romaines que jusqu'à l'âge de trente-cinq ans [6]; mais cet écrivain est le seul qui signale ce tempérament. D'autre part, un vers d'Horace laisse à penser que les jeunes filles de bonne famille, même dans les plus tristes temps de la République, n'eurent jamais la licence d'abuser du vin à la façon des courtisanes : « C'est la déplorable condition des jeunes filles, dit le poète, de ne pouvoir noyer leurs soucis dans les coupes de vin [7]! »

Marseille [8], Milet [9], Sparte [10] avaient également défendu le vin aux femmes. Cette dernière cité tenait en profonde suspicion les dons de Dionysos. On ne buvait du vin que dans les phidities ou banquets publics

1. Caton, ap. Aulu-Gelle, *loc. cit.* : « Vir, nisi quum divortium facit, mulieri judex et pro censore est; imperium quod videtur habet : si quid perverse tetreque factum est a muliere, mulctatur, si vinum bibit, si cum alieno viro quid probri facit, condemnatur. »
2. Cf. Tertullien, *loc. cit.*
3. Pline, *H. N.*, XIV, 14, 2.
4. Lactance, *Institutiones divinae*, édit. Panthéon littéraire, Paris, Delagrave, 1882, I, 22.
5. Denys d'Halic., *loc. cit.*
6. Ælien, *loc. cit.*
7. Horace, *Od.*, III, 12, v. 1.
8. Athénée, *Deipn.*, X, 429 a.
9. Ælien, *loc. cit.*
10. Xénophon, *République de Sparte*, I.

qui réunissaient tous les citoyens à certains jours de fête, et dont le fameux brouet noir faisait le fonds du menu. Et même alors le vin ne devait pas être servi pur, mais abondamment mouillé; des inspecteurs ou *œnoptes* étaient chargés d'y veiller, quoique, grâce aux marchands de vins, remarque le poète comique Alexis, la règle risquât peu d'être violée!

Lorsqu'un enfant venait au monde, on le lavait dans le vin [1] : là se bornaient ses rapports avec le jus de la vigne, jusqu'à ce qu'il eût atteint l'âge d'homme. Afin d'inspirer aux jeunes gens l'horreur de l'ivrognerie par le spectacle même de son abjection, les Spartiates faisaient enivrer devant eux des hilotes. Mais après Agésilas, cette antique sobriété tendit de plus en plus à disparaître; l'éducation virile se relâcha de sa rigueur, entraînant dans sa décadence l'affaiblissement des institutions civiles. Les citoyens ne se rendirent plus aux phidities, ou s'ils y allèrent encore, c'était pour se faire servir les mets les plus exquis, les vins les plus variés : les convives se cotisaient même pour fournir, en plus des vivres, 8 *conges* de vin par mois (26 litres [2]).

Platon avait banni presque complètement Bacchus de ses projets de réformation sociale : pas de vin pour les jeunes gens avant l'âge de dix-huit ans; usage très modéré jusqu'à trente ans. Ce n'est qu'à partir de quarante ans qu'un homme pouvait assister à un banquet.

L'histoire, mais est-ce bien de l'histoire? a encore gardé le souvenir de quelques petites Républiques dont les tyrans, dans leurs ordonnances de police, avaient cru bon de prémunir les sujets contre les ravages du dieu de la vigne : Zaleucus, roi des Locriens, n'autorisait à goûter le vin que les seuls malades; Pittacus de Mitylène, bien loin de faire de l'ivresse une circonstance atténuante des délits, n'y voyait qu'un motif pour aggraver le châtiment. A Carthage, une loi obligeait à s'abstenir de vin les soldats, les esclaves, les magistrats, les pilotes, les juges pendant l'exercice de leurs fonctions, tous ceux, enfin, qui devaient délibérer dans une assemblée; on ne le tolérait qu'aux valétudinaires, et pendant la nuit... aux époux qui voulaient avoir des enfants [3]! Les prêtres du Soleil, à Héliopolis, en Égypte, si l'on en croit Plutarque, ne pouvaient pas absorber du vin à l'intérieur du temple; ceux qui avaient fait vœu de chasteté n'en buvaient jamais [4]. Quant aux ministres des autres dieux égyptiens, ils prenaient avec le ciel les plus larges accommodements à ce

1. V. Rhodigin, *Antiq. lect.*, XXVIII, 6, p. 1554.
2. Plutarque, *Lycurgue*, 12. Agésilas mourut en 360 avant Jésus-Christ.
3. Platon, *Lois*, II.
4. Plutarque, *Sympos.*, V, Q. 10.

sujet, et faisaient du vin leur boisson ordinaire [1], sauf en certaines circonstances, d'ailleurs peu nombreuses, telles les cérémonies solennelles et le temps du jeûne. Cependant le législateur, dans la crainte des scandales, fixait à chacun d'eux la quantité qui lui était départie pour sa consommation. Hérodote assure qu'avant le règne de Psammétik, le vin ne figurait pas sur la table des Pharaons [2]; quoiqu'il ne soit pas douteux que là aussi des arrangements amiables aient dû être pris avec le protocole.

Ajoutons enfin que certaines sectes philosophiques de l'antiquité, les Pythagoriciens notamment, défendaient le vin à leurs adeptes [3].

Les peuples modernes ont l'alcoolisme; les nations antiques, elles, connurent l'ivrognerie. Ce ne fut pas la moins profonde des plaies qui contribuèrent à la mort de la société romaine : sa dissolution croissait avec sa prospérité. L'univers enchaîné se vengeait en glissant dans les dépouilles qui lui étaient ravies tous les germes délétères qui foisonnaient dans la pourriture des civilisations orientales.

Ce fut une rage de débordements insensés. Le vin que la bonne nature avait mis à la disposition des hommes pour leur utilité et leur bien-être ne servit plus que de prétexte à d'immondes bacchanales. On ne but plus par soif, on but pour boire, pour éprouver les charmes des plus honteuses ivresses; ce qui inspirait à Pline cette réflexion : « L'homme doit au vin d'être le seul animal à boire sans soif [4]! » Boire, boire beaucoup devint un art dont on n'acquérait la maîtrise que par un entraînement régulier. On luttait à qui boirait le plus; quand l'estomac distendu refusait tout liquide, on recourait pour le violenter à des pratiques extravagantes : on se roulait dans la fange pour raviver la soif, on s'y plongeait la tête à la renverse, la poitrine seule émergeant. Ne point balbutier, uriner ni vomir pendant tout le temps de la débauche était le comble de la gloire [5]. On provoquait les vomissements pour recommencer à absorber. Claude, raconte Suétone, se faisait introduire dans la gorge une plume pour exciter les hoquets libérateurs [6]. On conseillait certaines recettes contre l'ivresse : Africanus préconisait l'emploi à jeun d'un poumon de chèvre, de cinq ou sept amandes amères ou encore du chou

1. Hérodote, *Hist.*, II, 37.
2. V. Wilkinson, *Mann. and cust.*, t. I, p. 391.
3. Crévier, *Histoire des empereurs*, XVII : Sur Apollonius de Tyane.
4. Pline, *H. N.*, XXIII, 23, 1.
5. Pline, *H. N.*, XIV, 28, 2-6.
6. Suétone, *Claude*, 13 : « Nec temere unquam [Claudius] triclinio abscessit, nisi detentus ac madens, et ut statim supino, ac per somnum hianti, penna in os inderetur, ad exonerandum stomachum. »

cru. Les pleurs que la vigne distille au printemps, mises dans le verre d'un ivrogne, le guérissaient, croyait-on, de sa funeste passion [1]. On avait aussi la ressource de l'envoyer faire une saison sur les bords du lac Clitorius, en Arcadie, dont les eaux, selon Eudoxe, donnaient de l'aversion pour le vin.

Pline nous a tracé ce triste tableau de l'ivrognerie à Rome : « L'homme ne met à nulle autre chose autant d'industrie qu'à la fabrication du vin... Nous forçons les bêtes de somme même à boire du vin. C'est à tant d'efforts, à tant de travail et de dépenses qu'est due une substance troublant l'esprit de l'homme et suscitant la fureur, cause de mille crimes ; une substance si attrayante que beaucoup ne voient pas d'autre plaisir dans la vie. Que dis-je ? pour tenir plus de vin, nous en diminuons la force en le passant à la chausse. On imagine des moyens d'exciter la soif ; on prépare des poisons pour se créer un motif de boire, et des hommes prennent de la ciguë afin que la crainte de la mort les force à avaler du vin ; d'autres prennent de la poudre de pierre ponce et des choses que j'aurais honte d'enseigner en les relatant. Nous voyons les plus prudents se cuire dans des bains brûlants et en être enlevés à demi morts. D'autres n'attendent pas le lit de table : que dis-je ! ils n'attendent pas même leur tunique, mais nus et tout haletants, saisissent des vases énormes comme pour faire parade de leur force, et se les entonnent pour vomir aussitôt, avaler de nouveau, et recommencent cela deux et trois fois... Échappât-il à ces dangers [de trop parler dans son ivresse], le buveur ne voit pas le soleil se lever, et il vit moins longtemps. De là cette pâleur, ces paupières pendantes, ces mains tremblantes qui laissent échapper les vases pleins, ce sommeil troublé par les furies, qui est la punition immédiate, cette agitation nocturne, et récompense suprême de l'ivrognerie, ces débauches monstrueuses et le goût des horreurs. Le lendemain, l'haleine a l'odeur d'un tonneau ; presque tout est oublié et la mémoire est morte. C'est ce qu'ils appellent enlever la vie [2] ! »

Boire ne suffisait pas : une sorte de délire, de frénésie s'emparait de ces cerveaux détraqués ; il fallait jeter le vin, pour rien, pour le plaisir de détruire, de maculer les murs des salles, de voir couler de rouges ruis-

1. Africanus, in *Géopon.*, VII, 26-28 ; 31 ; Pline, *H. N.*, XXIII, 50, 1, dit aussi que certains buveurs « avant de faire assaut commencent par avaler un verre d'élæomeli ». L'élæomeli était une sorte de matière huileuse qui découlait des oliviers en Syrie. Ce corps gras pouvait peut-être retarder l'ivresse en rendant moins rapide l'absorption du vin par les muqueuses intestinales.

2. Pline, *H. N.*, XIV, 28.



Vieille femme ivre.
Statue du musée du Capitole, à Rome.



Photo. Anderson, Rome.

Vieille femme ivre.
Statue du musée du Capitole, à Rome.

seaux sur le pavé de marbre, ou de jouer [1]. N'allait-on pas jusqu'à arroser des platanes avec du vin pur [2] ? Héliogabale donnait des naumachies sur d'immenses canaux pleins de vin [3] !

C'est de haut que descendait la contagion de tant de turpitudes, et les légions qui veillaient au Palatin n'en gardaient pas les empereurs. Tout au contraire, et ce vice, et bien d'autres pis encore, faisaient trop souvent chanceler, au propre et au figuré, la puissance suprême. Un souverain sobre était un phénomène si rare que les historiens s'y arrêtent avec complaisance et donnent une mention spéciale à cet homme vertueux : Jules César [4] et Octave Auguste [5] eurent les honneurs de cet éloge. Mais pour un petit nombre qui se respectèrent, combien s'avilirent ! Tibère avait vu ses trois noms, Claudius Tiberius Nero, travestis par ses soldats en Caldius Biberius Mero, qu'on peut paraphraser ainsi : Ivrogne qui boit chaud et du vin pur. Et ce calembour de caserne n'offensait pas la réalité. Nommé empereur, il passa deux jours et une nuit à manger et à boire en compagnie de Pomponius Flaccus et de L. Pison, dans le temps même, ô ironie, où il travaillait à épurer les mœurs ! Après quoi, il donna au premier le gouvernement de la Syrie, et au second la préfecture de Rome. A plusieurs candidats illustres à la questure, il préféra le plus obscur de tous, parce qu'il avait vidé à table une amphore de vin [6]. Son amour pour le vin ne fut dépassé que par sa cruauté, et il est telle de ces inventions diaboliques qu'on ne peut décemment exprimer qu'en

1. Horace, *Od.*, II, 14, v. 26 :

Mero
Tinget pavimentum superbum ;

Juvénal, *Sat.*, VI, v. 431 :

Marmoribus rivi properant ;

Pétrone, *Satyr.*, 38. Cicéron écrivait à propos des débauches d'Antoine et de ses compagnons : « Nutabant pavimento vino, madebant parietes. » Un des jeux favoris des buveurs était le jeu du *cottabos*. Il était originaire de Sicile, d'où il passa en Grèce, et il fit pendant plus d'un siècle fureur à Athènes, à Corinthe, à Thèbes. C'était une espèce de jeu d'adresse. Voici comment le décrivent Rayet et Collignon, *Histoire de la céramique grecque*, pp. 161-162 : « Le cottabe consistait à laisser dans la coupe, après chaque rasade bue, une petite quantité de vin, à prendre alors la coupe en passant un doigt dans l'une des anses, à lui imprimer ainsi une sorte de mouvement de fronde, et à lancer la gorgée de vin gardée au fond, soit vers la muraille opposée de la salle du banquet, soit vers un but déterminé. Pendant ce temps on pensait, voire même on prononçait à haute voix, le nom de la personne que l'on aimait, et suivant la précision avec laquelle le λάταξ atteignait le but proposé, suivant le bruit plus ou moins plein qu'il faisait en retombant, le joueur croyait reconnaître si cette personne le payait de retour ou n'avait pour lui qu'indifférence. Sur cette donnée primitive, l'imagination des buveurs inventa cent combinaisons diverses. Le cottabe eut un ordonnateur, un *roi* ; il devint une sorte de concours, eut ses vainqueurs et ses prix, même ses mises et ses amendes. Le λάταξ fut lancé en mesure aux sons de la flûte. Le but devint une balance dont il s'agissait de faire basculer les plateaux, ou tout un échafaudage d'objets dont l'un, atteint par le λάταξ, entraînait toute une cascade de chutes successives. »

2. Pline, *H. N.*, XII, 4, 1.

3. Lampride, *Héliogabale*, 22.

4. Suétone, *Jules César*, 53.

5. Suétone, *Aug.*, 77.

6. Suétone, *Tibère*, 42 ; v. Pline, *H. N.*, XIV, 28, 5.

latin, et dans lesquelles le vin constituait l'instrument choisi du supplice [1]. Cette épigramme courait la Ville :

Fastidit vinum, quia jam sitit cruorem :
Tam bibit hunc avide, quam bibit ante merum [2] !

« Il hait le vin, parce qu'il a désormais soif de sang : le sang, il le boit à présent aussi avidement qu'il a bu auparavant le vin pur! »

Des lignées entières d'empereurs, la dynastie des Antonins entre autres, furent entachées du stigmate héréditaire de l'ivrognerie : Albin [3], Caracalla [4], Macrin [5]..... Maximin l'Ancien buvait parfois une amphore de vin par jour [6]. Gordien le Jeune avait une prédilection marquée pour le vin, surtout le vin de rose, d'absinthe et de mastic [7]. Balbin cultivait le vin, la bonne chère et les femmes [8], comme Jovien du reste. Le vin rouge avait toutes les préférences d'Aurélien [9]. Bonose, l'un des quatre tyrans qui disputèrent la pourpre à Probus, buvait d'une façon extraordinaire. Aurélien disait par dérision et en jouant sur les mots : « Non ut vivat natus est, sed ut bibat! Ce n'est pas pour vivre qu'il est né, mais pour boire! » Vaincu par Probus, il se pendit à un arbre : « Un homme, cela! que nenni! c'est une outre qui se balance! » Et ce fut là toute son oraison funèbre [10]. Trajan se laissa, lui aussi, glisser sur la pente fatale, et c'est même en l'imitant qu'Adrien gagna ses bonnes grâces [11], quoique ce dernier, devenu empereur, racheta cette erreur par une frugalité qui ne se démentit pas de toute sa vie [12]. Marc Antoine, le triumvir, se rabaissait aux plus crapuleuses ivresses; il avait osé publier un livre sur son ivrognerie : il vomit un livre, « volumen evomuit », selon l'expression débordante d'indignation de Pline [13]. Un certain Novellius Torquatus, de Rome, avait reçu le surnom de Triconge, parce qu'il avait, sous les yeux étonnés de Tibère, accompli cette prouesse d'ingurgiter d'un seul trait 3 *conges* de vin, près de 10 litres! Cicéron, le fils du grand orateur, devait s'avouer battu, lui qui s'arrêtait à 2 *conges* [14] !

1. Suétone, *Tib.*, 62 : « Excogitaverat autem inter genera cruciatus etiam, ut larga meri potione per fallaciam oneratos, repente veretris deligatis, fidicularum simul urinaeque tormento distenderet. »
2. Suétone, *Tib.*, 59.
3. Capitolin, *Albin*, 10.
4. Spartien, *Caracalla*, 9.
5. Capitolin, *Macrin*, 13.
6. Capitolin, *Les deux Maximin*, 4.
7. Capitolin, *Gordien le Jeune*, 19.
8. Capitolin, *Maxime et Balbin*, 7.
9. Vopiscus, *Aurél.*, 49.
10. Vopiscus, *Les quatre Tyrans*, Bonose, 14-15.
11. Xiphilin, *Histoire romaine*, Paris, 1678, Trajan, p. 344; Spartien, *Adr.*, 3; Julien, *Les Césars*.
12. Dion Cassius, *Hist. rom.*, LXIX, 7.
13. Pline, *H. N.*, XIV, 28. Il publia ce livre peu de temps avant la bataille d'Actium, et cette date fait voir, ajoute Pline, que « ivre déjà du sang des citoyens, il en était encore plus altéré ».
14. Pline, *loc. cit.*

Athènes pouvait marcher de pair avec Rome, et elle ne lui cédait en rien par l'illustration des noms de ses tenants en ce duel dionysiaque : Alcibiade, déjà célèbre pour avoir coupé la queue de son chien, s'auréolait encore d'une couronne de pampres; et Démosthène demandait à la bouteille l'éloquence et la persuasion, Démosthène, dont Aristophane se moque dans sa comédie des *Chevaliers*.

En Perse, Alexandre le Grand, capitaine invincible, ne savait plus se contenir au milieu de son ivresse : c'est même pendant un de ses accès de folie alcoolique qu'il tua son ami Clitus, et fit incendier Persépolis. Platon reconnaît deux causes à la chute de l'empire des Perses : la mauvaise éducation de Cambyse, fils de Cyrus, et les excès nés du vin [1].

Nous avons intitulé ce chapitre : Des usages du vin; n'est-ce point plutôt : Des abus qu'il aurait fallu mettre [2]?

Cependant l'antiquité apparaîtrait sous un jour aussi fâcheux que faux, si on ne conservait d'elle que la vision malpropre de tous les stupres de l'Empire dégénéré. Des sages, des philosophes, des poètes se tenaient à l'écart de ces bas-fonds de la vie, et ils nous enchantent par leurs œuvres teintées d'épicurisme aimable et facile, dont l'amour et le vin forment la trame légère. « Il y a grande différence entre bien boire et s'enivrer, dit Plutarque, que nous aimons à citer dans la traduction d'Amyot, et y en a plusieurs à qui le vin adjouste une asseurance et hardiesse guaye et délibérée qui leur aide à bien faire leurs actions, non fâcheuse et insolente, mais gracieuse et plaisante, comme l'on dit qu'Eschyle écrivoit ses tragédies en buvant à bon escient, de sorte que toutes étoient de l'influence du bon Bacchus... Car ayant le vin vertu d'échauffer non le corps tant seulement, mais aussi l'âme comme dit Platon, il rend le corps pénétrable et ouvre tous les pores, de sorte que les imaginations le courent facilement, attirant quant et l'asseurance et la raison : car y en a qui ont bien l'invention bonne, mais quand ils sont sobres ou à jeun, elle est froide, craintive et figée, et quand ils ont bu ils évaporent comme fait l'encens par la chaleur du feu... Il déploie les plis de l'âme, il fait connoistre nos mœurs et notre caractère par nos propos; il a la vertu de faire parler et librement et franchement, et de faire dire la vérité [3]. »

Aristophane n'est pas moins dithyrambique [4]. Hérodote affirme que

1. Platon, *Lois*, III.
2. La consommation annuelle par tête s'élevait en Grèce à la quantité véritablement énorme de 3 hectolitres et demi; à Rome, de 2 hectolitres et demi. En France et en Italie, elle ne va pas à un hectolitre.
3. Plutarque, *Sympos.*, V, Q. 10.
4. Aristophane, *Les Chevaliers*.

les Perses buvaient un peu pour s'éclaircir les idées avant de traiter les affaires importantes [1]. Tacite rapporte le même fait des Germains [2]; mais Pline condamne cette coutume qui tendait à s'acclimater chez ses compatriotes [3]. Notre proverbe : « Au fond du pot gît la vérité », n'est qu'un legs de la sagesse de nos ancêtres. Pline ne dit-il pas que, de son temps, on attribuait communément la vérité au vin? « Vulgoque veritas jam attributa vino est [4]. » Théocrite va même plus loin, lui qui prétend que le vin et la vérité sont tout un [5]. Ovide souscrit à cette opinion [6], et le grave Tacite en personne n'y contredit pas [7].

Les plus jolies évocations du vin, c'est aux poètes qu'il faut les demander, non pas même à tous les poètes, mais à ceux dont la muse badine, dédaignant les hautes envolées, voltige, papillonne, effleure et n'approfondit rien, et sème, après boire, les faces des tablettes de ces pièces courtes et vives, dont les douceurs de la vie sous le beau ciel de la Grèce et de l'Italie sont les sujets toujours nouveaux. Chez elles, fi du majestueux alexandrin, tout au plus bon à narrer les fredaines des douze grands dieux! Ce qui leur convient, c'est le petit vers, au rythme gai et gaillard comme le vin, leste comme l'amour, scintillant ainsi qu'une coupe de cristal au soleil. C'est à toute cette pléiade d'amants enjoués du bien vivre qu'il faut s'adresser : c'est à Anacréon [8], leur initiateur et leur modèle; c'est à Tibulle, qui réclame du vin, ce « miel des vendanges », comme l'appelait Homère, un soulagement à ses chagrins amoureux : « Au sein du laboureur qu'un long travail a lassé, Bacchus fait descendre l'oubli de la tristesse; aux mortels affligés, le vin donne le repos, une chaîne pesante résonnât-elle à leurs pieds meurtris. Osiris, avec toi point de tristes soucis! point de deuils! mais les danses, et les chansons, et l'amour et ses grâces légères; mais des fleurs de toutes sortes, et sur le front des couronnes de lierre, et le manteau d'or retombant en plis moelleux sur les pieds, et les robes de pourpre, et les doux sons de la flûte, et la légère corbeille confidente de tes sacrés mystères [9]! » C'est à Ovide, Ovide qui expia si cruellement un méfait resté inexpliqué, et mourut exilé sur les bords glacés de la mer Noire, « où le vin ne se buvait pas, mais se mangeait par morceaux [10]! » C'est à Horace enfin,

1. Hérodote, *op. cit.*, I, 133.
2. Tacite, *Mœurs Germ.*, XXII.
3. Pline, *H. N.*, XXIII, 23, 1.
4. Pline, *H. N.*, XIV, 28, 3.
5. Théocrite, *Idyl.*, XXIX.
6. Ovide, *Art d'aim.*, I, v. 241 et sqs.
7. Tacite, *loc. cit.*
8. Anacréon, *Odes*, IV; V; etc., in *Petits poèmes grecs*, Paris, Plon, 1875.
9. Tibulle, *Élég.*, I, 7, v. 39 et sqs ; cf. I, 2, v. 1 et sqs ; etc.
10. Ovide, *Tristes*, III, 10, v. 24; cf. *Art d'aim.*, I, v. 226 et sqs. Virgile, *Géorg.*, III, v. 364, dit qu'en Scythie on coupait le vin avec une hache.

le prince de tous ces disciples d'un optimisme délicat. Avec lui point n'est à craindre la grossière orgie : « Malheur à qui ne sait pas boire! Le vin seul dissipe les soucis rongeurs..... Mais prenons garde d'abuser des présents de Bacchus; l'ivresse a soulevé le sanglant combat des Centaures et des Lapithes; Bacchus a les Thraces en horreur, quand, gorgés de vin et abrutis par la débauche, ils ne connaissent plus de lois divines et humaines [1]. » Ce que le poète attend du vin, il va nous le dire dans cette délicieuse ode à son amphore : « Amphore chérie, née comme moi sous le consul Manlius, que tu portes dans ton sein la tristesse ou les jeux, les querelles, les folles amours ou le facile sommeil, tu conserves un Massique de choix, digne de paraître en un si beau jour. Viens, Corvinus l'ordonne, viens lui verser ta vieille liqueur : tout imbu qu'il est des maximes de Socrate, ne crois pas que son austérité te dédaigne. On sait que le bon vin réchauffait souvent la vertu du vieux Caton. Tu fais aux caractères les plus rigides une douce violence; tu dévoiles en te jouant les soucis et les secrètes pensées du sage. Tu réveilles dans son cœur abattu l'espérance et la force; avec toi le pauvre lève la tête, et ne craint plus la colère des rois ni les épées. Que la riante Vénus, les Grâces toujours unies, et le dieu des plaisirs te fassent durer, à la clarté des flambeaux, jusqu'à l'heure où Phébus revient chasser les étoiles [2]! » Quoi que pense Horace des préceptes de Socrate, le philosophe n'était pas cet ennemi du vin qu'il laisse supposer. N'est-ce donc pas lui qui disait « qu'il assoupit la douleur et fait naître l'amour [3] »? Quant à Caton, son cas n'est pas niable : s'il ne but, pendant toute sa campagne d'Espagne, que la piquette des matelots [4], il est non moins avéré qu'il se dédommageait au retour de ses expéditions; Sénèque s'en porte garant, et Sénèque n'était mie censeur bien rigoureux, puisqu'il conseillait parfois une pointe de vin pour se reposer l'esprit et le délier de ses soucis, à seule fin de ne pas faire mentir le surnom de Liber qu'on donnait à Bacchus : d'ailleurs Solon et Arcésilaüs, assure-t-il encore, usaient du remède et ne s'en trouvaient pas mal [5].

Les anciens ne consommaient jamais le vin absolument nouveau, mais

1. Horace, *Od.*, I, 18; cf. I, 27.
2. Horace, *Od.*, III, 21; cf. aussi *Od.*, II, 3; etc.
3. Xénophon, *Banquet*, III.
4. Pline, *H. N.*, XIV, 14, 3.
5. Sénèque, *De tranquillitate animi*, édit. Nisard, Paris, 1875, XV. N'est-il pas piquant qu'une des premières inscriptions étrusques, jusqu'à ce jour indéchiffrables, que le prof. Martha soit arrivé à traduire, fasse précisément l'éloge du vin? « Fuflunsul pachies vel clthi : Le vin est le meilleur moyen d'user la douleur. » V. la communication du prof. Martha à l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, séance du 2 février 1912. Les Étrusques occupaient l'Italie vers le XVe siècle avant Jésus-Christ.

seulement au bout de quelques mois, lorsque, la fermentation étant entièrement terminée, il était bien dépouillé. Ce vin à « longue-tire », *vinum doliare*, *vinum de cupa*, ainsi nommé parce qu'on le puisait directement au fût, constituait la boisson quotidienne de la famille, des esclaves : c'était le *vinum novellum*, que le *Digeste* opposait au *vinum vetus*, ou vin vieux, c'est-à-dire ayant un an révolu [1]. En Grèce on n'entamait pour la première fois le vin nouveau que le jour de la fête de l'ouverture des tonneaux, qu'on célébrait, comme nous l'avons vu, au début du triduum païen des Anthestéries, en février [2].

Le véritable, l'essentiel élément des réunions bachiques, c'était le vin vieux qui le fournissait. C'est à lui que les gourmets, juges blasés, au palais subtil, donnaient toutes leurs préférences, et à lui seul; et leur sens gustatif exercé savait même établir dans le liquide d'un récipient des différences que les profanes n'auraient pas discernées : la partie médiane de l'amphore était réputée la meilleure [3] ; car le bas voisinait avec la lie, et le haut avec l'air [4]. A plus forte raison faisait-il des distinctions motivées d'amphore à amphore ou de cuvée à cuvée [5].

En réalité l'âge auquel un vin était à l'apogée de ses qualités n'était pas le même pour tous les crus. Il fallait qu'il ne fût ni trop jeune, ni trop vieux : « Le bon âge pour les vins, dit judicieusement Pline, est celui où ils plaisent le plus, et cet âge est l'âge moyen [6]. » Ainsi le vin d'Albe arrivait à maturité à quinze ans, le vin de Sorrente à vingt ou vingt-cinq ans ; les vins de Tibur, de Pompéi, de Labicum, à dix ans [7]. Les vins grecs déclinaient au delà de six à sept ans [8] ; le Falerne tout nouveau était âpre : il était buvable à partir de dix ans, et c'est entre quinze et vingt ans qu'il acquérait cette exquise finesse qui en faisait une liqueur sans égale [9]. Il pouvait bien atteindre trente, quarante, cent ans même [10], mais parvenu à cette extrême vieillesse, il passait [11]. A

1. *Digeste*, XXXIII, 7, 10-12 ; *Cod. Théodos.*, VII, 4, 25 ; cf. Palladius, *R. R.*, XI, 14 : « Vinum autem velut vetus effici de novello. »
2. Plutarque, *Sympos.*, VIII. Q. 10.
3. Plutarque, *Sympos.*, VII, Q. 3.
4. Hésiode, *Trav. et jours* ; Zoroastre, in *Géopon.*, VII, 6.
5. Pline, *H. N.*, XIV, 8, 1.
6. Pline, *H. N.*, XXIII, 22, 3.
7. Galien, *De antidotis*, I, 3 ; Athénée, *op. cit.*, I, 26 d.
8. Pline, *H. N.*, XIV, 10, 2 ; Athénée, *op. cit.*, 1, 26 b.
9. Pline, *H. N.*, XXIII, 20, 2.
10. Pétrone, *op. cit.*, XXXIV.
11. Cicéron, *Brut.*, 83, fait cette comparaison en parlant des œuvres de Thucydide : « Orationes eas ego laudare soleo : imitari neque possim, si velim, nec velim fortasse, si possim ; ut, si quis Falerno vino delectetur, sed eo nec ita novo, ut proximis consulibus natum velit, nec rursus ita vetere, ut Opimium aut Anicium consulem quaerat. Atqui eae notae sunt optimae ; credo : sed nimia vetustas nec habet eam, quam quaerimus, suavitatem, nec est jam sane tolerabilis. »

cent soixante ans, le vin Opimien trouvait encore des amateurs [1], nous ne disons pas des connaisseurs : il est impossible que les mérites organoleptiques d'un vin puissent résister à l'usure de si longues années.

« Il n'est vieillard si âgé, écrivait Pline, qui ne trouve vin plus âgé que lui [2]. » Mais aussi quel orgueil pour l'hôte qui exhibait sur sa table, aux yeux fascinés des convives, une de ces amphores vénérables, « dont l'étiquette et la patrie ont disparu du vase tout noirci de vétusté [3] » ! Une de ces amphores si vieilles que leur date de naissance s'est perdue, évanouie dans les souvenirs, dans les annales du cellier : « Ce Massique vient des pressoirs de Sinuesse : mis en bouteille sous quel consul, demandes-tu ? — Mais en ce temps-là, il n'y en avait point de consul [4] ! » raillait spirituellement Martial dans une de ses épigrammes. Gloriole d'amphitryon qui ne reculait ni devant les habiles supercheries, ni devant les honnêtes maquillages pour tromper sur l'état civil d'un cru, et suppléer des ans le si précieux outrage ! Qu'on n'aille pas croire au reste que tous les dîneurs étaient admis à savourer les grands vins plus ou moins authentiques dont la théorie variée défilait devant eux : ce serait mal connaître ses Romains, rustres sans civilité, parvenus sans politesse. Tels convives, tels vins : au maître de céans, à ses amis, aux personnages importants dont il attendait quelque chose, faveur ou protection, qu'il avait intérêt à flatter, tous les trésors, toutes les délices qui dorment dans les caveaux; à la bande famélique des bouche-trous, des parasites, admis à happer au passage quelques bribes du festin, en échange de plates flagorneries, et de pauvres plaisanteries de ventres-creux, les piquettes sans nom, les infâmes ginguets. « Le patron s'abreuve d'un vin mis en réserve sous nos consuls à longue chevelure, ou foulé du temps de la guerre sociale ; jamais il n'en fera passer un seul verre pour réconforter l'estomac d'un ami..... Virron tient en mains de larges coupes d'ambre, avec des béryls d'inégal volume. A toi, parasite, l'on ne te confie jamais d'or, ou si par hasard on le fait, un argus est là, qui compte les pierreries, qui surveille tes doigts crochus » : ainsi s'exprime Juvénal dans sa satire des parasites [5]. Et Martial de s'écrier piteusement : « Tu me verses du Véies et tu bois du Massique! J'aime mieux flairer ton verre que boire le mien [6] ! » N'oublions pas qu'on donnait les meilleurs

1. Pline, *H. N.*, XIV, 6, 1.
2. Pline, *H. N.*, XIX, 19, 4.
3. Juvénal, *op. cit.*, V, v. 33.
4. Martial, *Epigr.*, XIII, 3 :

De sinuessanis venerunt Massica prelis :
Condita quo, quaeris, consule? Nullus erat!

5. Juvénal, *op. cit.*, V, v. 30 et sqs.
6. Martial, *op. cit.*, III, 3.

vins dès le commencement du repas, alors que les convives encore de sang-froid, pouvaient les apprécier; vers la fin, quand l'esprit engourdi par les fumées de l'alcool n'était plus bien net; quand les langues bégayaient, et, brûlées, n'étaient plus capables de sentir les nuances, les esclaves, dûment stylés, substituaient des vins ordinaires aux vins vieux [1]. Lorsque Jésus, aux noces de Cana, changea l'eau en vin, l'intendant, après avoir goûté la liqueur miraculeuse, s'adressa à l'époux et lui dit : « Tout homme sert d'abord le bon vin, et dès que les invités sont ivres, il donne le vin de qualité inférieure. Toi, au contraire, tu as servi le meilleur jusqu'à cet instant [2]. »

Le vin, soit aux repas, soit dans les réunions à boire, n'était presque jamais pris pur, mais coupé d'eau. L'invention de ce mélange remontait, d'après la légende, à Staphylus, fils de Silène [3]; ou, selon Strabon, à Amphictyon, troisième roi d'Athènes, qui en avait fait l'objet d'une loi; d'autres disent à Solon. En fait, cette pratique existait déjà du temps d'Homère [4], et lui était sans doute bien antérieure. Cette nécessité de tremper le vin s'explique, peut-être par la sobriété [5], mais plus encore par son degré alcoolique très élevé, et par la consistance sirupeuse qu'il prenait en vieillissant, et qu'il devait aux préparations qu'on lui avait fait subir dans sa fabrication. Il perdait sa fluidité, contractait une certaine amertume, et ces défauts s'accentuaient d'autant plus que le vin était plus généreux, plus naturellement liquoreux [6]. Homère dit qu'il y avait dans les greniers d'Ulysse, à Ithaque, « du vin devenu miel par l'effet des ans ». Pline remarque en parlant du vin Opimien qu'il était amer et coagulé presque comme du miel, « forme, ajoute-t-il, que le vin prend en vieillissant : Etenim haec natura vinis in vetustate est ». Le même auteur dit encore que le Maronée, vin très bouqueté, épaississait à la longue [7].

Il fallait donc diluer le vin pour le rendre potable. On employait pour ce faire de l'eau chaude ou de l'eau froide au gré des buveurs : ainsi Tibère buvait habituellement chaud. On tenait cette méthode pour plus hygiénique, et on la recommandait aux vieillards et aux malades. Néanmoins dans tout dîner, chaque convive avait à sa disposition de l'eau chaude ou de l'eau froide :

1. Pline, *H. N.*, XIV, 14, 3.
2. S. Jean, II, 1-11.
3. Pline, *H. N.*, VII, 57, 8.
4. Homère, *Odys.*, I, v. 110.
5. Tibulle, *op. cit.*, II, 1, v. 46 :
Mixtaque securo est sobria lympha mero ;
III, 7, v. 26 :
Temperet annosum Marcia lympha merum.
6. Pline, *H. N.*, XIV, 6, 3; XXIII, 22, 2; 3 : « Quo generosius vinum est, hoc magis vetustate crassescit et in amaritudinem coit. »
7. Pline, *H. N.*, XIV, 6, 2.

Frigida non desit, non deerit calda petenti,

écrivait Martial [1], et Juvénal :

Quando vocatus adest calidae gelidaeque minister [2] ?

On servait aussi, pour frapper les boissons, de la glace, de la neige, qu'on allait chercher fort loin dans les montagnes, et que l'on conservait soigneusement dans des glacières [3]. A table, on mettait cette neige dans une sorte de passoire, *colum nivarium* [4], dans laquelle on versait le vin : il en sortait frais et pur de tout dépôt. La plupart des médecins regardaient l'usage des eaux de glace et de neige comme très insalubre, « la

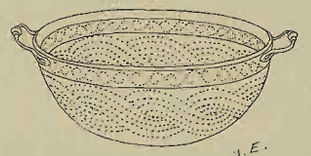


Fig. 81. — Passoire à neige, d'après un original trouvé à Pompéi.

congélation en ayant chassé les parties les plus ténues [5] ». Aussi l'empereur Néron avait-il imaginé de faire bouillir de l'eau ordinaire, de la mettre dans des flacons de verre, et de la faire rafraîchir dans de la neige : de cette façon, il avait l'agrément de boire frais sans les inconvénients de l'eau de neige [6].

Au moment même d'utiliser le vin, on avait la précaution de le filtrer : nous verrons dans un autre chapitre, la raison de cette manipulation.

Dans le *triclinium* ou salle à manger, aux marbres multicolores, aux peintures lascives, les lampes nombreuses, les candélabres d'airain et d'argent ciselé jettent une lumière douce. Si la nuit est tiède et sereine, c'est dehors, sous les arbres du jardin, sous les berceaux de vignes que se passe la scène. Les assistants couronnés de roses et de myrte [7], nonchalam-

1. Martial, *op. cit.*
2. Juvénal, *op. cit.*, V, v. 63. Signalons à propos de l'habitude des anciens de boire chaud, le curieux opuscule suivant qui rentre tout à fait dans le goût de l'érudition allemande et de l'époque : Gebauer, *De caldae et caldi apud veteres potu liber singularis*, Leipzig, Schuster, 1721, avec planches.
3. Pline, *H. N.*, XIX : « Hi nives, illi glaciem potant »; cf. Sénèque, *Quaestiones naturales*, IV, 13, 9.
4. Martial, *op. cit.*, XIV, 103.
5. Pline, *H. N.*, XXXI, 21, 2.
6. Pline, *H. N.*, XXXI, 23, 2. Disons, en passant, que les anciens connaissaient très bien la manière de corriger une eau malsaine par l'ébullition : v. Pline, *loc. cit.* : « Vitiosae aquae remedium est, si decoquatur ad dimidias partes. »
7. Horace, *Od.*, II, 11, v. 14; IV, 1, v. 26; etc.

ment allongés sur les soyeuses étoffes des lits[1], devisent des derniers potins de la ville. Dans un coin de la salle, l'échanson, *pincerna*, *pocillator*, οἰνοχόος, hâte les derniers préparatifs; il verse l'eau et le vin dans un cratère, *crater*,



Fig. 82. — Cratère Dionysiaque, dit coupe des Ptolémées ou de Mithridate. Bibliothèque nationale.

κρατήρ, sorte de grand récipient, fait de matières diverses, de fine poterie ou de métaux précieux : celui-ci, tantôt repose sur sa base élargie, tantôt est placé, s'il se termine en pointe, sur un trépied bas, *incitega*,

1. Les anciens ne prenaient pas leurs repas assis comme nous, mais couchés sur des lits, et accoudés sur des coussins pour soutenir le haut du corps. Les lits étaient parfois semi-circulaires; mais le plus souvent ils étaient disposés sur trois côtés seulement de la table, le quatrième restant libre pour le service. Chaque lit, chaque place du lit, lequel en comportait trois, avait une désignation différente et répondait à certains degrés de préséance. Le lit du milieu, *lectus medius*, était le plus honorable; le *lectus imus* était le dernier dans l'ordre. La place d'honneur du *lectus medius* portait le nom de *consularis* : on la réservait à l'hôte de marque; quant au maître, il occupait sur le *lectus imus* la place immédiatement voisine, afin d'être plus près de son principal invité. Voici les noms respectifs des trois places de chacune des trois couches :

Lectus summus	I. *Summus in summo.*
	II. *Medius in summo.*
	III. *Imus in summo.*
Lectus medius	I. *Summus in medio.*
	II. *Inferior in medio.*
	III. *Imus in medio.*
Lectus imus	I. *Summus in imo.*
	II. *Medius in imo.*
	III. *Imus in imo.*

Cf. Horace, *Sat.*, II, 8; Plutarque, *Sympos.*, I, Q. 3; v. Rich, *Dict. antiq.*, v° lectus triclinaris.

ἐγγυθήκη. C'est à l'échanson que reviendra tout à l'heure le soin de distribuer à boire; et ce ne sera point une sinécure : l'agile serviteur, la main armée du cyathe, *cyathus*, κύαθος, cuillère à long manche vertical, plongera sans répit l'ustensile dans le mélange opéré d'avance, et remplira les coupes que les esclaves, au milieu des cris d'impatience, lui apporteront dans un incessant va-et-vient. Parfois on laissait à chacun, au moins dans le cours du dîner, la faculté de mouiller son vin à sa guise.



Photo. Braun et Cie, Paris.

Fig. 83. — Gobelet en verre orné de guirlandes de pampres en relief. Musée du Louvre.

Mais voici que le maître de maison a fait un signe : aussitôt le personnel s'empresse et le festin va dérouler l'alléchante et pompeuse suite de son ordonnance. Sauces et hauts-goûts, en gradation savante, sauront raviver la faim et exciter la soif trop vite satisfaites. Le gibier capturé sous des cieux lointains alternera avec les poissons énormes et succulents pêchés dans les profondeurs des mers, ou nourris dans des viviers. Les fruits exotiques, venus des pays d'Orient à grands frais, étaleront leur cortège pittoresque à côté des formes familières des plus beaux produits des vergers indigènes. Et sur la table resplendira l'appareil compliqué d'un luxe insolent : vaisselle d'or et d'argent; coupes d'onyx bizarrement veiné; coupes de cristal de roche ajourées; coupes d'ambre et de corne, rehaussées de pierres fines, et dont chacune vaut une fortune; coupes de verre scintillantes et taillées ainsi qu'une dentelle; coupes d'argent, avec des hauts-reliefs prodigieusement fouillés.

Et pendant des heures la fête durera. Les étoiles s'éteindront au ciel, le luminaire vacillant du *triclinium* pâlira devant l'aube blanchissante : la fête durera encore. Le soleil montera à l'horizon : la fête durera toujours. Depuis longtemps les convives ne peuvent plus manger. Les voix ont élevé leur diapason; les discussions s'animent; les regards s'allument. Bruyamment on réclame les acrobates, les joueurs de flûte, les danseuses, les danseuses surtout, aux gestes amoureux, nues et belles sous leurs voiles transparents. Et du vin, toujours plus de vin pour

éteindre la soif qui consume les ivrognes ! Quelques-uns, déjà, somnolent, inconscients ; d'autres divaguent au milieu de l'inattention générale, jusqu'à ce qu'un lourd sommeil les réduise au silence [1].

Cette seconde partie de l'orgie ou *comissatio*, κῶμος, συμπόσιον, était uniquement consacrée à boire. Elle obéissait à des règles reconnues : « Quando et haec ars [bibendi] suis legibus constat. » L'assemblée élisait, si elle ne l'avait fait dès le début du festin, ou tirait au sort avec les dés [2], un roi ou président de table, *magister*, *arbiter convivii* ou *bibendi* [3], *rex*, *modimperator*, συμποσίαρχος [4], quelquefois une reine [5], qui dirigeait toute la marche du repas. Ses paroles étaient des arrêts rendus sans appel, et ceux qui s'y soustrayaient étaient punis d'une amende. Il n'y avait pas de milieu ; il fallait se soumettre ou s'en aller, boire ou partir : « Aut bibat aut abeat [6] ». Et l'on devine quelles insanités pouvaient naître dans la tête de ce despote rendu stupide par une nuit d'excès de tout genre [7]. L'une de ses fonctions consistait à décider dans quelles proportions on mélangeait l'eau et le vin, à moins que, comme Catulle, on ne lançât l'anathème contre l'eau : « Disparaissez d'ici, eaux insipides, fléaux du vin ; allez abreuver nos moroses censeurs. Ici Bacchus est pur ! » Le plus souvent on prenait trois parties d'eau pour une ou deux de vin ; parfois neuf parties d'eau pour une de vin [8]. Homère dit que le Maronée avait un bouquet si violent qu'il fallait l'étendre de vingt fois son volume d'eau, et Pline cite le consul Mucianus qui vit mêler 80 setiers d'eau à un setier de ce même vin [9]. C'était le *cyathus*, mesure de contenance valant 4 centilitres et demi, et dont il y avait douze dans le *sextarius*, qui servait pour l'exécution des prescriptions du roi de la table. Celui-ci avait en son pouvoir mille manières ingénieuses de faire enivrer ses sujets, qui y mettaient du reste tout leur zèle et toute leur bonne grâce : c'est ce qu'on appelait boire à la grecque, *more graeco*, *graecari*, *pergraecari* [1]. Par exemple, il ordonnait aux assistants de boire un nombre de coupes déterminé, à la ronde, en allant de gauche à droite, et en commençant par en haut, *a summo*, ou par telle personne désignée par le sort [2] ; ou encore, à un convive d'absorber d'un coup une quantité fixée de *cyathes* ; d'où l'expression *ad numerum bibere* [3], κυαθίζειν ; ou de vider d'un seul trait le plus grand vase, ou de boire le plus possible avec des coupes ordinaires. Celui-ci était condamné à boire autant de coupes qu'il avait amené de points aux dés [4] ; cet autre, à porter la santé de l'un de ses acolytes avec une coupe remplie à la mesure imposée, et en prononçant l'une des formules : « Propino tibi, bene tibi ! A ta santé ! » Ou bien on proposait un toast à tel ou tel invité, ou même à un absent, en exigeant autant de *cyathes* qu'il y avait de lettres dans le nom de la personne à qui l'on buvait ; c'est en ce sens qu'il faut comprendre les deux vers de cette épigramme de Martial :

Naevia sex cyathis, septem Justina bibatur,
Quinque Lycas, Lyde quatuor, Ida tribus [5] !

« Que l'on boive 6 *cyathes* pour Nævia, 7 pour Justine, 5 pour Lycas, 4 pour Lydé, 3 pour Ida ! » Tout buveur loyal et fidèle observateur des rites devait avaler sa coupe d'une lampée, sans respirer, ni cracher, ni laisser au fond du vase de quoi produire le plus léger bruit en tombant sur le sol [6].

Et par-dessus tout le brouhaha de la fête, dominant les rires, les interjections lancées à tue-tête, des voix avinées et hésitantes s'essayaient à des chants bachiques, à la fin desquels tous reprenaient en chœur et à pleine gorge, le cri invocateur et quasi-mystique : « Io Bacche ! Io Bacche [7] ! »

Et ainsi s'amusaient les Grecs et le peuple-roi !

Le spectacle que donnaient les autres nations n'était pas plus édifiant. Là où il y avait du vin, elles s'enivraient avec du vin ; là où il n'y en avait pas, elles avaient inventé des boissons fermentées qui en tenaient lieu.

Les Égyptiens avaient un penchant très vif pour tous les liquides alcooliques quels qu'ils fussent : Athénée dit d'eux qu'ils étaient φίλοινοι,

1. V. des descriptions de festins dans Horace, *Sat.*, II, 8 ; Juvénal, *op. cit.*, XI ; Pétrone, *op. cit.*, XXXIV.
2. Horace, *Od.*, I, 4, v. 18 :
Nec regna vini sortiere talis.
3. Horace, *Od.*, II, 7, v. 25 ; Aulu-Gelle, *op. cit.*, XV, 2.
4. Xénophon, *Anab.*, VI, 1 ; Aristophane, *Les Acharniens*.
5. Catulle, XXVII, v. 3-4 :
Ut lex Posthumiae jubet magistrae
Ebriosa acina ebriosioris !
6. Cicéron, *Tusculanes*, V, 41.
7. Horace, *Sat.*, II, 6, v. 68 : « Solutus legibus insanis ».
8. Hésiode, *op. cit.*, II ; Aristophane, *Les Chevaliers* ; Horace, *Od.*, III, 19, v. 11 et sqs :
Tribus aut novem
Miscentur cyathis pocula commodis.
Qui Musas amat impares
Ternos ter cyathos attonitus petet
Vates ; tres prohibet supra
Rixarum metuens tangere Gratia,
Nudis juncta sororibus
Insanire juvat.
9. Homère, *Odys.*, IX, v. 208 ; Pline, *H. N.*, XIV, 6, 2.

1. Plaute : « Dies noctesque bibite : pergraecamini. »
2. Aristophane, *Lysistrata* ; *Plutus*, v. 973 ; Ovide, *Art d'aim.*, v. 581 :
Huic si sorte bibes, sortem concede priorem.
3. Ovide, *Fast.*, III.
4. Pline, *H. N.*, XIV, 28, 2-6.
5. Martial, *op. cit.*, I, 27.
6. Pline, *H. N.*, XIV, 28, 6.
7. Horace, *Sat.*, I, 3, v. 7.

amis du vin, et φιλοπόται, amis de la bouteille. « Les chants d'amour de l'ancienne Égypte, écrit M. Ollivier-Beauregard, qu'a interprétés et publiés M. Maspero, font de fort transparentes allusions aux aimables vertus du vin : une jeune femme dit à son bien-aimé : « Ton amour pénètre dans mon sein comme le vin se répand dans l'eau, comme le parfum s'amalgame à la gomme... » Et un moraliste égyptien, scribe quelque peu grincheux, tout en recommandant la tempérance, affirme que le vin provoque à d'agréables chansons, et il définit l'homme heureux par « celui qui a la bouche pleine de vins et de bières [2] ». Les murs de Thèbes et les hypogées de Beni-Hassan nous montrent, ici, des dames du meilleur monde, comme le prouve l'espèce de cône distinctif qu'elles ont sur la tête, assemblées pour boire ; et le peintre n'a pas même reculé devant la reproduction très naturaliste des accidents causés par ces excès ; là, de grands personnages ivres-morts que des serviteurs transportent sur leurs épaules comme des masses inertes. Hérodote raconte qu'aux fêtes d'Isis, la foule qui se pressait aux solennités consommait en un seul jour plus de vin que dans tout le reste de l'année [4]. A défaut de vin, toute autre liqueur fermentée lui était bonne : bière d'orge, *haq* ; hydromel, *shedh* ; vin de grenade, *debu* ; cidre, *haukhet* ; vin de palmier, *tétu*.



Fig. 84. — Dame égyptienne ivre, assistée d'une servante, d'après une peinture funéraire [1].



Fig. 85. — Personnages égyptiens ivres que des serviteurs emportent sur leurs épaules, d'après une peinture [3].

Les Parthes, d'après Pline, mettaient toute leur vanité dans la faculté

1. Gravure extraite de Wilkinson, *Mann. and cust.*, t. I, p. 392.
2. Ollivier-Beauregard, *Chez les Phar.*, p. 131.
3. Gravure extraite de Wilkinson, *Mann. and cust.*, t. I, p. 394.
4. Hérodote, *op. cit.*, II, 60.

de boire beaucoup. Un ambassadeur scythe disait d'eux que « plus ils boivent plus ils ont soif [1] » ! Les Thraces [2] et les Sybarites, qui furent, paraît-il, les premiers des Grecs à manger de la graine de chou pour retarder l'ivresse, avaient une réputation non moins bien établie d'ivrognerie invétérée.

Nous lisons, toujours dans Pline, à propos des Gaulois, que « ceux-ci, séparés des Romains par les Alpes, boulevard alors insurmontable, eurent pour premier motif d'envahir l'Italie, la vue de figues sèches, de raisins, d'huile et de vin de choix rapportés par Hélicon, citoyen helvète, qui avait séjourné à Rome en qualité d'artisan ; et qu'on peut les excuser d'avoir cherché même par la guerre ces productions [3] ». Cette idée de la conquête d'un éden, qui est au fond du récit de Pline, se retrouve, en somme identique, dans la légende un peu différente que nous redisent Tite-Live et Plutarque. Ce dernier prétend que ce fut un Toscan, Arron, dont la femme avait été enlevée par son pupille nommé Lucumo, qui, n'ayant pu obtenir justice, alla demander vengeance aux Gaulois. Pour les inciter à descendre en Italie, il leur porta du vin. Ils apprécièrent si bien ce breuvage, et furent tellement transportés de l'envie d'en boire, que sur-le-champ ils préparèrent leurs armes et passèrent les Alpes avec femmes et enfants, allant en quête du pays qui produisait des vins si délicieux [4].

L'événement est, avec des enjolivements de détails, parfaitement exact dans la réalité : des bandes gauloises ayant pénétré dans les riches plaines de la Lombardie, y prirent pied, et appelèrent les masses compactes de leurs frères restés au delà des monts, pour qu'ils vinssent prendre leur part « du pays de la vigne ». Sur d'autres points également, se préparaient des invasions semblables au sein des hordes du nord du Rhin et du Danube, auxquelles « les Cimbres et les Suèves avaient appris les chemins des pays du soleil, du vin et de l'or [5] ». Le vin exerçait en effet un attrait irrésistible sur toutes ces peuplades à demi sauvages, à la vie âpre et faite de privations, et elles s'en procuraient par tous les moyens en leur pouvoir. « Les Gaulois, écrit Ammien Marcellin, avides de vin, recherchent toutes les boissons qui y ressemblent » — c'est-à-dire celles qui enivrent —; « on voit souvent les hommes de la classe inférieure abrutis par une ivresse continuelle, — état que Caton appelle fureur

1. Pline, *H. N.*, XIV, 28, 5-7.
2. Horace, *Od.*, I, 18, v. 9.
3. Pline, *H. N.*, XII, 2.
4. Plutarque, *Camille*, 15 ; cf. Tite-Live, *op. cit.*, V, 33.
5. Duruy, *Hist. rom.*, t. III, p. 562.

volontaire, — errer en décrivant des zigzags; ce qui fait comprendre le mot de Cicéron dans le *Pro Fonteio* : « Les Gaulois vont mettre de l'eau dans leur vin! A les entendre l'eau est un poison [1] ! » Dans les contrées méridionales de la Gaule, aux alentours de Marseille, de la Narbonnaise, dans les régions en relations directes avec Lyon, les difficultés pour obtenir du vin n'étaient pas très grandes. Dans le Nord, au contraire, il était loin d'en aller ainsi, encore au temps de César. Les Belges, les Germains venaient en acheter sur leurs frontières aux négociants de Lyon ou d'Italie [2]. Ils le payaient à prix d'or. L'aristocratie seule en buvait, tandis que les pauvres devaient se contenter de la cervoise nationale, sorte de bière d'orge [3]. « Adonnés au vin, dit Diodore, c'est avec excès qu'ils absorbent tout pur celui qui est importé chez eux par les marchands, et dans leur passion, les Gaulois avalant cette boisson à longs traits tombent dans l'ivresse et de là dans le sommeil, et dans un état qui ressemble à la folie. Aussi beaucoup de commerçants d'Italie, poussés par leur habituelle cupidité, voient-ils une bonne source de profits dans cet amour des habitants pour le vin; par bateaux ou par voitures, ils leur en amènent qu'ils leur vendent à un prix incroyable, donnant une amphore de vin pour un jeune garçon, et recevant en échange de la boisson, l'esclave qui la sert [4]. »

Mais aussi quelle prodigalité inouïe, quel gaspillage fantastique dans ces agapes pantagruéliques auxquelles se plaisaient tant nos pères! Ils buvaient si goulûment que le liquide ruisselait des deux côtés de la bouche, jusque dans le cou. Il arrivait que des chefs traitassent pendant une année entière tous les étrangers et tous ceux qui se présentaient; aux noces du barde Hyvarnion, vin et bière coulèrent à torrents; on y tua deux cents porcs, deux cents taureaux, deux cents génisses, cent chevreuils, etc. [5]! Le chef arverne Luern, quand il recevait ses amis, faisait enclore un vaste terrain dans lequel on creusait des citernes qu'on remplissait de vin, d'hydromel et de bière. Et c'étaient, régal obligé de toutes ces réunions, des discours sans fin, tout pleins de faconde et de vantardise. On se demande si ce n'est pas aux mœurs de nos ancêtres que Plutarque pensait, quand il disait que le vin, « οἶνος, tire son nom de ce qu'il empêche d'avoir bon sens, et qu'il fait beaucoup être présomptueux de soi-même [6] »!

1. Ammien Marcellin, XV, 12.
2. Tacite, *Mœurs Germ.*, XXIII, 30.
3. Posidonius, ap. Athénée, *op. cit.*, IV, 152 c.
4. Diodore, *Bibl.*, V, 26.
5. Bulliot, *Cité gaul.*, VIII.
6. Plutarque, *Sympos.*, VII, Q. 10. Platon faisait venir le mot οἶνος, de οἴνουν, composé lui-même de οἴομαι, je pense, et νοῦς, intelligence; étymologie de fantaisie, il est à peine besoin de le remarquer.

Les diverses sortes de boissons spiritueuses, succédanées du vin, étaient fort nombreuses puisque Pline en comptait cent quatre-vingt-quinze, non comprises les variétés dont il y avait autant [1]. Plusieurs étaient des espèces de bières obtenues par la fermentation de céréales, blé ou orge : tels le *zythus*, fait avec du froment, de l'eau et du miel, selon Posidonius [2]; avec de l'orge et une racine de plante, selon Denys d'Halicarnasse et Diodore; le *corma* ou *courmi*, bière de blé sans miel [3]; la *cerevisia* ou cervoise, que nous avons déjà mentionnée. On voit ces tisanes alcooliques employées concurremment avec le vin chez les Germains, les Gaulois, les Ligures, les Lusitaniens, les Ibères, les Égyptiens [4]. L'empereur Julien, dans l'épigramme suivante, déniait énergiquement à toutes ces mixtures à base de grains, la qualité de vin qu'on leur donnait indûment :

Quoi! tu te dis Bacchus, ô breuvage imposteur?
Je ne te connais point : le Bacchus véritable,
Enfant de Jupiter, du nectar a l'odeur.
Toi, tu n'as que du bouc le parfum détestable.
Le Gaulois que le ciel a privé de raisin
Te produit dans ses brocs avec l'aide du grain.
Don offert par Cérès au tranchant des faucilles,
Je ne vois pas en toi la liqueur de Bacchus;
Et comme tu nourris plus que tu ne pétilles,
Je t'appelle *Bromos*, et non pas *Bromius* [5] !

Ernest Desjardins estime qu'en Gaule, « la proportion entre la consommation du vin et celle des autres boissons alcooliques devait être à peu près la même qu'aujourd'hui en Angleterre [6] ».

L'hydromel était aussi extrêmement répandu dans l'antiquité [7]. Plutarque dit que « de son temps, les Barbares qui ne boivent pas de vin, usent d'une boisson préparée avec le miel, dont ils corrigent la douceur avec la saveur de quelque racine aigrelette et vineuse [8] ». Les Gaulois et les Celtibériens faisaient de l'hydromel, à défaut de vin, leur boisson préférée [9].

Enfin toute une série de breuvages enivrants existaient, produits de la fermentation des fruits les plus divers et propres à chaque pays : vin de

1. Pline, *H. N.*, XIV, 29, 2.
2. Posidonius, *loc. cit.*; cf. Théophraste, *De causis plantarum*, édit. Wimmer, Paris, Didot, 1866, VI, 11, 2.
3. Posidonius, *loc. cit.*
4. Strabon, *Géogr.*, III, 3; IV, 6; XVII, 1; Pline, *H. N.*, XIV, 29, 1.
5. Julien, *Anthol. gr.*, I, 59.
6. Desjardins, *Géogr. hist.*, t. I, p. 445.
7. V. Billiard Raymond, *Notes sur l'abeille et l'apiculture dans l'antiquité*, Lille, Le Bigot, 1900, pp. 80 et sqs. Nous étudions longuement dans le chapitre VIII de ce travail, tout ce qui concerne l'hydromel, sa fabrication, ses usages.
8. Plutarque, *Sympos.*, IV, Q. 6.
9. Diodore, *op. cit.*, V, 26; 34.

dattes, qu'on trouvait chez les Parthes, les Indiens, et dans tout l'Orient ; vin de figues, nommé sycite, palmiprine ou catorchite ; vin de caroubier, en Syrie ; poiré, cidre ; vin de grenades ou rhoïte ; de cornouilles, de nèfles, de sorbes, de mûres, de pignons de pin, etc. [1].

La médecine ancienne tenait le vin fort en honneur. Le médecin Asclépiade, de Pruse en Bithynie, s'était acquis, dit-on, une grande renommée en découvrant la manière de l'administrer aux malades [2]. Il avait même écrit un traité sur la matière, lequel avait suscité un nombre infini de commentaires, les uns favorables, les autres non, car déjà en ce temps-là « les médecins ne s'accordaient pas entre eux [3] ». Ce savant y soutenait, entre autres, cette thèse sacrilège que les vertus du vin l'emportaient presque sur le pouvoir des dieux [4] ! Et c'est assez dire quelle foi il accordait aux principes curatifs de la liqueur de la vigne. Une inscription ne cite-t-elle pas un médecin, probablement de l'école d'Asclépiade, qui s'intitulait φυσικὸς οἰνοδότης, médecin donneur de vin [5] ?

Nous ne saurions transcrire ici, sous peine de monotonie, toutes les indications ou contre-indications de l'emploi du vin dans la thérapeutique qu'on rencontre dans les œuvres des disciples d'Esculape [6] : quelques aphorismes extraits de Pline, qui les avait toutes condensées à l'usage de ses contemporains, nous offriront un résumé suffisamment clair des idées alors admises sur le vin par le corps médical d'autrefois. A vrai dire, s'il n'y avait pas parmi les praticiens unanimité absolue dans la confiance aux bons effets de la médication par le vin, « car on ne saurait dire si elle est plus généralement utile que nuisible, et en outre, si le résultat immédiat en bien ou en mal est très certain », il est, d'autre part, très sûr qu'aucune école ne tomba jamais dans ce travers spécial à nos doctes Hippocrates, et qui consiste à éliminer, au nom d'une science passagère comme une mode, le vin de l'alimentation des bien portants. Pline, au contraire, déclarait péremptoirement qu'il n'est de tel pour réjouir le corps de l'homme que « le vin à l'intérieur, l'huile à l'extérieur » : formule qu'eût approuvée sans restriction notre Rabelais, au moins dans sa

1. Pline, *H. N.*, XIV, 19, 3 ; v. aussi les *Géopon.*, VII, 35, qui traitent ce sujet.
2. Pline, *H. N.*, VII, 37, 2 ; XXIII, 19, 1.
3. Pline, *H. N.*, XXIII, 19, 1.
4. Pline, *H. N.*, XXIII, 22, 2.
5. *C. I. L.*, I, 1256.
6. V. Oribase, *passim* ; Caton, *R. R.*, CXIV-CXV ; CXXII-CXXIII ; CXXV ; Pline, *H. N.*, XXIII, 19-28 ; Alexandre de Tralles, *De vino*, I ; Dioscoride, *De mat. med.*, V, 10-11 ; Galien, *De sanit.*, V, 5 ; *De prob.*, XI-XII ; *De antidot.*, I, 3 ; *Géopon.*, VIII, 1-7 ; consulter Symphorien Champier, *Castigationes seu emendationes pharmacopolarum*, Lyon, abs. an. IV, De vinis febricitantium symphonia ex Hippocrate, Galeno, Oribasio, aliorum medicorum documentis ; Hofmann, *Getränke der Griechen und Römer*, in *Deutsches Archiv für Geschichte der Medicin*, VI, 1.

première partie. « Le vin à lui seul est un remède... Il nourrit les forces, le sang de l'homme ; il entretient le teint, la chaleur... Mais si rien n'est plus utile à l'organisme que son usage raisonnable, rien n'est plus pernicieux que l'abus..., car un peu de vin fait du bien aux nerfs, trop leur fait du mal. Il récrée l'estomac, réveille l'appétit, amortit le chagrin et les soucis... En boire à jeun est une coutume détestable [1], etc. » Les anciens se servaient du vin pour laver les plaies, pour déterger les ulcères ou dans les opérations chirurgicales : c'était leur meilleur agent antiseptique.

Le vin, selon sa provenance, selon sa nature et les propriétés issues du terroir, ne convenait pas indistinctement à tous les tempéraments, à toutes les maladies : les vins de Sorrente et de la Sabine, légers, bons aux fiévreux, ne gonflaient pas l'estomac et ne portaient pas à la tête ; Mécène, de complexion maladive, n'admettait dans son régime que le vin de la Sabine [2]. Le Falerne était prescrit pur dans les vieilles toux, les fièvres quartes ; il était excitant, mais resserrait le ventre, et était mauvais pour les nerfs et la vessie ; les vins d'Albe étaient meilleurs pour les nerfs ; les doux chargeaient l'estomac ; les astringents étaient peu digestifs. Le vin de Setia activait au contraire la digestion ; le vin de Signia était ordonné contre le relâchement de l'intestin [3] ; et c'était ainsi pour tous les autres crus. On en peut lire le détail dans Athénée.

Autres remarques : « Le vin vieux porte mieux l'eau ; il est plus diurétique et désaltère moins. Le vin doux enivre moins, mais il reste sur l'estomac. Le vin astringent se digère plus aisément. Le vin qui vieillit le plus vite est le plus léger ; celui qui s'adoucit en vieillissant fait moins de mal aux nerfs. Les vins épais et noirs sont moins bons pour l'estomac, mais ils nourrissent davantage. Les vins astringents et de peu de corps nourrissent moins et sont meilleurs à l'estomac ; ils passent plus rapidement par les urines, et portent d'autant moins à la tête [4]... »

Enfin, les vins médicinaux étaient le triomphe de la pharmacopée

1. Pline, *H. N.*, XIV, 7, 1 ; 29, 2 ; XXIII, 19, 1 ; 22, 1 ; 23, 1.
2. Horace, *Od.*, I, 20.
3. Pline, *H. N.*, XXIII, 20, 1-2 ; 21, 1. Il y avait certains vins qui offraient des merveilles, *prodigia*, et que nous ne citons que pour mémoire : un vin d'Arcadie rendait les femmes fécondes et les hommes enragés ; un autre vin d'Achaïe faisait avorter. Thasos produisait deux espèces de vins, dont l'un provoquait et l'autre chassait le sommeil ; dans la même île, la vigne thériaque était un remède contre les piqûres des serpents. La vigne libanienne donnait un vin à odeur d'encens. L'Égypte possédait l'ecbolas qui avait des propriétés abortives, etc. : v. Pline, *H. N.*, XIV, 22, 1-2. Il est probable que ces vins devaient leurs vertus singulières bien moins à la nature qu'à un art trop souvent criminel.
4. Pline, *H. N.*, XXIII, 22, 2 ; cf. Palladius, *R. R.*, XI, 14 ; Athénée, *op. cit.*, I, 26 et sqs.

ancienne ; il semble que tous les représentants du règne végétal aient été appelés à fournir leur contingent à cette armée de *vina ficticia*, sans rivaux dans notre codex moderne. Pline seul en énumère soixante-six variétés, toutes destinées à des usages médicaux [1], quoique quelques-unes aient été prises aussi comme vins de liqueur à la *gustatio*. Cette liste, à quelques additions ou retranchements près, se retrouve également dans Oribase, Caton, Columelle, Dioscoride, les *Géoponiques*, Palladius [2], etc. En veut-on quelques échantillons? Citons au hasard : le vin de myrte, de raifort, d'asperge, de sarriette, d'origan, d'ache, d'aurone, de mentastre, de rue, de népète, de serpolet, de marrube, de navet, de scille, de rose ; les vins aromatiques, « dont la composition ne diffère guère de celle des parfums » : vins de myrrhe, de nard celtique, de calamus odoriférant, d'aspalathe (*Convolvulus scoparius* Linnée), de jonc odorant (*Andropogon schoenanthus* L.), de Costus (*Costus indicus* L.), de nard de Syrie (*Andropogon nardus* L.), d'amome, de casia, de cinnamome, de safran, d'asarum (*Asarum europaeum* L.), d'hyssope, d'ellébore noire, de stéchade (*Lavandula stoechas* L.), de gentiane (*Gentiana lutea* L.), de tragorigan (*Thymus tragoriganum* L.), de dictamne (*Origanum dictamnus* L.), de daucus (*Athamanta cretensis* L.), de panax, d'acore (*Acorus calamus* L.), etc., etc. Ce catalogue, de très mince intérêt, ne vaut pas qu'on l'allonge davantage : ce n'est plus de la viticulture, et déjà même au temps de Pline, la plupart de ces vins avaient disparu des officines, condamnés sans retour par les médecins [3].

Nous devrions dire aussi quelques mots de l'emploi du vin dans la médecine vétérinaire : mais le sujet mérite-t-il qu'on s'y arrête? Qu'on aille chercher dans quelque village perdu au fond de nos campagnes, l'un de ces sorciers, rebouteurs malfaisants, dont la race et le crédit sont de tous les temps : il incarnera assez exactement l'art de soigner les animaux, tel qu'il nous apparaît à travers les formules des vieux auteurs. Pas de règles scientifiques, pas de connaissances précises, mais seulement un empirisme qui recourt aux incantations magiques, et dans lequel le

1. Pline, *H. N.*, XIV, 18 : « Omnia ad medicinae usum pertinentia. »

2. Oribase, Caton, *loc. cit.* ; Columelle, *R. R.*, XII ; Dioscoride, *op. cit.*, V, 26-180 ; *Géopon.*, VIII, 1-7 ; Palladius, *R. R.*, III.

3. La médecine ancienne n'a pas fait du vin seul la panacée que l'on sait ; elle a utilisé sans exception toutes les parties de la vigne : les jeunes pousses, les feuilles, les sarments, les cendres de son bois, la sève qu'elle laisse couler à la taille, les vrilles. Chose étonnante, la cure de raisins frais n'avait pas le succès qu'elle a chez nous : on prétendait que les raisins étaient indigestes ; on les accusait de gonfler l'estomac, de déranger le ventre. Quant aux raisins de garde, c'était pis encore, ce qui provenait sans doute des procédés de conservation : v. Pline, *op. cit.*, XXIII, 2-13.

plus souvent l'étrangeté des substances ou des simples mises en œuvre, le dispute à l'ignorance de leurs propriétés les plus vulgaires [1].

Le vin associé à la vie de tous les jours des anciens, à leurs plaisirs, à leurs souffrances, l'était aussi à leurs deuils. Lorsqu'un homme mourait, son corps n'était pas enterré, du moins dans les classes aisées, mais incinéré. On plaçait le cadavre sur un bûcher en plein vent, composé parfois d'essences précieuses, et arrosé de parfums. Lorsque le feu avait dévoré la lugubre dépouille, la famille brisait sur les cendres encore chaudes une amphore de vin, accomplissant ainsi une sorte de lustration dernière [2] ; puis elle recueillait les quelques ossements épars dans une urne



Fig. 86. — Stèle néo-punique, avec personnage portant la grappe de raisin et l'épi. Musée de Constantine [3].

1. V. Caton, *R. R.*, CLX ; Columelle, *R. R.*, VI, 4-6 ; etc.

2. Virgile, *En.*, VI. v. 227 :

Reliquias vino et bibulam lavere favillam ;

Tibulle, *op. cit.*, III, 2, v. 19 :

Et primum annoso spargant [ossa] collecta Lyaeo ;

Properce, *Eleg.*, IV, 7, v. 34 :

Et fracto busta piare cado.

3. Gravure extraite de Doublet et Gauckler, *Musées d'Algérie et de Tunisie. Constantine*, Paris, Leroux, 1893, pl. III, fig. 1. Ce genre de stèles, consacrées à Baal-Saturne, et en général assez grossièrement exécutées, est fort répandu dans toute l'Afrique du nord. Nous en avons vu plus de cinquante dans les musées d'Alger, de Timgad, de Lambèse, de Constantine, de Guelma, de Tébessa, de Tunis, de Sousse. Quelques-unes sont très simples : le dédicant ou le défunt porte une grappe ou un attribut quelconque rappelant le culte du dieu ; mais la plupart sont divisées en plusieurs registres surchargés de signes : le croissant de Tanit, le soleil, un épi de blé, etc., le tout entremêlé de petites cavités dans lesquelles devaient être scellées des étoiles de bronze. Les archéologues sont loin d'être d'accord sur la signification de tous ces symboles. Quant à l'existence en aussi grand nombre de ces stèles dans l'Afrique romaine, quelques savants l'expliquent par la présence de la légion III[a] Augusta, qui y tenait garnison, et recrutait ses auxiliaires en Syrie, où florissait le culte de Baal. Nous établirions volontiers un rapprochement entre les stèles où la figure tient un raisin et un épi de blé, et le bas-relief d'Ibriz, dans lequel le dieu apparaît avec le même appareil mystique qui semble se rapporter à la vie matérielle, et la glorifier sous ses deux formes fondamentales, le pain et le vin.

qu'elle déposait dans une des niches ou *columbaria*, du tombeau. Aux origines, sous Numa, une loi, la Loi Postumia, défendait, à cause de la rareté du vin, ce genre de libations [1]. Ensuite, le vin étant devenu plus commun, les *XII Tables* ne prohibèrent plus que les libations de vin myrrhé ou libations somptueuses [2].

L'idée religieuse, dans l'antiquité, découlait de deux sources : la croyance à une énergie supérieure, principe de toutes choses, qui se manifestait dans les forces naturelles; et la croyance à une vie future. De la première naquit le culte des dieux; de la seconde, le culte des morts. La religion était le trait d'union qui rattachait, d'une part, l'homme à la divinité; et, d'autre part, chaque vivant à ses défunts. Son but, c'était de rendre favorables, par ses hommages et par l'obligation qu'elle imposait de pourvoir aux besoins post-terrestres des disparus, ces deux puissances occultes, exigeantes et formalistes. Il y avait donc, pour ainsi dire, une double religion : l'une publique, celle des citoyens, des cités, du pays; l'autre privée, celle de la famille [3].

Pour payer aux dieux le tribut d'adoration qui leur était dû, pour apaiser leur envieuse jalousie, car la notion d'un Dieu bon et juste par essence est une conception toute chrétienne, il fallait le sacrifice, assise fondamentale des religions; le sacrifice, c'est-à-dire la privation volontaire d'un bien. Or l'humanité, surtout à ses débuts, tirait de la terre nourricière ses seules richesses : c'est donc vers celles-ci qu'elle dut tourner d'abord ses regards pour trouver la matière de son acte propitiatoire. Parmi ces richesses, elle choisit pour rehausser le mérite de l'offrande, celles de toute première nécessité, celles qui contribuaient à entretenir la vie même : les bêtes des troupeaux, le lait, le blé, le miel, le vin. Ces produits, la conscience populaire en fit par la suite les signes traditionnels de l'abondance, puisque c'est du sol frappé par le thyrse, pendant la célébration des Bacchanales, que jaillissaient le lait, le miel et le vin, symboles de la prospérité que dispense aux hommes pieux la bienveillante Providence.

Les anciens sacrifices étaient sans faste et tels qu'on pouvait les attendre de pauvres paysans. On y faisait de simples libations d'eau ou

1. Pline, *H. N.*, 14, 1 : « Numae regis Postumia lex est : vino rogum ne respergito, quod sanxisse illum propter inopiam rei nemo dubitet. »
2. *XII Tables* (Tabula X), De jure sacro : « Ne sumptuosa respersio sit » ; cf. Cicéron, *De legibus*, II, 24 ; Festus, *De verborum significatione*, Paris, 1692, vo murrata : « Murrata potione usos antiquos indicio est quod... XII Tabulis cavetur, ne mortuo indatur. »
3. V. Fustel de Coulanges, *Cité antiq*

de lait [1], et ce n'est que lorsqu'on en eut rehaussé l'apparat de pompes plus solennelles, qu'on eut recours à l'huile, au miel, au vin. Le roi Numa, dans la Loi Postumia dont nous avons déjà parlé, interdisait de faire des libations avec du vin provenant d'une vigne non taillée, « afin d'obliger à ce travail, un peuple de laboureurs peu enclins à s'exposer sur les arbres qui portent la vigne [2] ». Même réprobation pour le vin d'une vigne frappée de la foudre, ou auprès de laquelle un homme mort par la corde était resté suspendu; pour le vin foulé avec des pieds blessés, pour le vin souillé par des immondices, ou qui avait coulé du marc coupé avec une hache. Les vins grecs étaient pareillement exclus des autels parce qu'ils contenaient de l'eau [3]; on ne devait employer que du vin pur. On recherchait le vin de la vigne libanienne qui avait naturellement l'odeur d'encens; mais on rejetait celui de la vigne dite *aspendios* (de ἀ privatif, et σπένδειν, faire une libation [4]).

Il est bien peu d'habitants de l'Olympe à qui le vin n'ait été consacré par la liturgie païenne : faut-il nommer, en dehors de Bacchus, Jupiter [5], Pluton [6], Cérès, Junon [7], Janus [8], Juturne [9], Priape [10] ? Les frères Arvales s'en servaient dans leurs cérémonies. On l'offrait au Bon Génie, au Génie de la nation, au Génie des empereurs vivants et des empereurs morts [11], au patron religieux des corporations de métier. A Athènes, on en faisait des libations à tous les dieux en bloc, en remerciement de la victoire de Chabrias, à Naxos [12]. Par contre, les Grecs adorateurs du Soleil, répandaient en son honneur le miel et non le vin, et ils en donnaient pour raison « que le dieu dont la puissance maintient et donne la vie à tous les êtres, et qui suit une route immuable dans les cieux, ne doit pas connaître l'ivresse [13] ». Ces libations de miel qu'on opposait à celles de vin, étaient appelées miellées, μελίσπονδα [14], ou sobres, νηφάλια [15]. En Perse, les initiés au culte de Mithra (le Soleil) devaient s'abstenir de vin pendant l'accomplissement de leurs cérémonies [16]. En Égypte, le vin

1. Pline, *H. N.*, XIV, 14 : « Romulum lacte, non vino libasse indicio sunt sacra ab eo instituta » ; Ovide, *Fast.*, I, v. 171.
2. Pline, *H. N.*, XIV, 14, 1 ; 23, 1.
3. Pline, *H. N.*, XIV, 23, 1.
4. Pline, *H. N.*, XIV, 22, 2.
5. Homère, *Odys.*, VII, v. 182 ; Caton, *R. R.*, CXXXII.
6. Tibulle, *op. cit.*, III, 5, v. 34.
7. Caton, *R. R.*, CXXXIV.
8. Caton, *loc. cit.* ; Ovide, *Fast.*, I, v. 171.
9. Ovide, *Fast.*, II, v. 579.
10. Pétrone, *op. cit.*, CXXXIII.
11. Horace, *Od.*, IV, 5, v. 35 ; Ovide, *Fast.*, II, v. 635 ; Pétrone, *op. cit.*, LX ; Pline le Jeune, *Lettres*, X, 97, à Trajan.
12. Plutarque, *Bellone an pace clariores fuerint Athenienses*, VIII.
13. Athénée, *op. cit.*, XV, 693 e f.
14. Plutarque, *Sympos.*, IV, Q. 6.
15. Porphyre, *De abstin. ab esu animal.*, II, 20. Dans Eschyle, νηφάλια μειλίγματα, avec le même sens.
16. Hérodote, *op. cit.*, I, 132 ; Porphyre, *De antro nympharum*, Paris, 1858, XVI.

était intimement lié à la réalisation des mystères sacrés ; d'après Plutarque, les prêtres le versaient sur les autels des dieux « comme le sang de ces ennemis qui avaient autrefois combattu contre eux ». Selon Hérodote, tous leurs sacrifices commençaient par des aspersions de vin sur le sol où gisait la victime [1]. Faut-il enfin rappeler que, chez les Hébreux, le grand prêtre Melchisédech, contemporain d'Abraham, présentait en offrande à Jéhovah le pain et le vin, et que, chez les catholiques, rien ne peut remplacer le vin dans la célébration de la messe ?

Le culte domestique s'adressait aux âmes ou mânes des ancêtres, divinisés sous les vocables de lares et de pénates. Bien qu'enlevés à l'existence terrestre, ceux-ci n'en continuaient pas moins à vivre dans des régions inférieures et privilégiées, les champs Élysées. Les survivants les négligeaient-ils ? Ces morts, privés d'honneurs et condamnés par l'impiété de leurs enfants à errer pendant l'éternité, devenaient des ennemis terribles ; ils s'établissaient au contraire les protecteurs bienfaisants des descendants qui leur prodiguaient les marques strictes de leur adoration. Le *paterfamilias* était le pontife-né de cette religion intime ; c'est lui qui, seul, avait qualité pour officier dans le sanctuaire familial, et entouré de tous les siens, pour asperger de lait, de miel et de vin la flamme du foyer, claire image de l'esprit tutélaire des trépassés qu'il implorait [2].

De plus, à date fixe, le jour de la fête des *Feralia*, tous les membres de la maison se transportaient pour organiser le banquet funèbre sur la sépulture des aïeux, toujours érigée, en principe, au milieu d'un champ qui se transmettait à perpétuité de père en fils, sans que le propriétaire actuel n'en fût autre chose que le détenteur momentané [3]. Ils déposaient sur le monument les aliments qui étaient destinés aux convives d'outre-tombe, ou bien les enfouissaient dans la terre : jamais aucun profanateur n'eût osé commettre le sacrilège d'y toucher. Et les âmes, multitude invisible mais présente, volaient autour des fosses pour prendre leur part

1. V. Wilkinson, *Mann. and cust.*, t. I, p. 391 ; t. II, pp. 465 et sqs. La figuration des libations de vin est excessivement fréquente dans les temples ou les tombeaux de l'Égypte. Ainsi, dans le temple d'Horus, à Kalabché, Aménophis II fait une libation de vin à Min et à Mandoulis ; dans le temple de Beit-el-Oualli, Ramsès II fait une libation de vin à Khnoum et à Satet ; dans le temple de Séthos I, à Thèbes, les nomes de la Basse-Égypte offrent au roi des fleurs, des gâteaux et du vin ; dans le tombeau du même roi, celui-ci fait une libation de vin à Hathor ; dans le temple de Deir-el-bahri, construit par Thoutmosis III, la reine fait une libation de vin ; dans le grand sanctuaire de Sobk et d'Haroeris, à Kôm Ombo, Evergète offre deux cruches de vin à des divinités ; dans le temple de Dakké, Ergamène fait une libation de vin à Anukis ; dans le temple d'Amâda, Aménophis II offre deux amphores de vin à Harmakhis et Amon-re ; dans le temple de Derr, Ramsès II fait une libation de vin à Ptah ; dans le sanctuaire-caverne d'Ellésiyé, Thoutmosis II fait une libation de vin à Horus ; etc.

2. Plaute, *Aulularia*, Prologue.

3. V. Fustel de Coulanges, *Cité antiq.*, pp. 62 et sqs.

de ces *manium jura* [1], de ces redevances funéraires. « Je verse sur la terre du tombeau, dit Iphigénie, le lait, le miel et le vin, car c'est avec cela qu'on réjouit les morts [2]. » « J'apporte à mon époux ces mets qui réjouissent les morts, le lait, le miel doré, le fruit de la vigne », dit Atossa, dans les *Perses* [3] : coutume pieuse, que l'on désignait sous les expressions de *inferias ferre, parentare*, ou de *solemnia ferre, mittere* [4], et qui était observée avec un tel respect que les guerriers tués à Platées recevaient encore six cents ans après, au jour anniversaire de la bataille, le vin, l'huile, les parfums traditionnels [5]. C'est avec des dons de cette nature que les humains obtenaient des ombres de leur être propices dans leurs entreprises : Ulysse, près de descendre aux enfers, ne manque pas de faire des affusions d'eau et de vin sur le bord d'une fosse pour intéresser les défunts à son expédition [6] ; Enée aussi prie les mânes de son père Anchise, et « il épanche, selon le cérémonial des libations, deux coupes de vin pur, deux de lait, deux de sang sacré [7] ».

Ce culte des morts, ces usages touchants dans leur naïveté, mirent des siècles à disparaître ; les philosophies avaient évolué, les croyances avaient sombré depuis longtemps dans le flot montant du scepticisme : le peuple, toujours fidèle à ses pratiques, accomplissait encore avec la même rigueur des rites dont il ne comprenait même plus la signification. Ils subsistaient à l'époque de Tacite [8] ; ils résistaient aux moqueries des esprits forts ; Lucien, au IIe siècle, écrivait : « Les hommes s'imaginent que les morts viennent d'en bas... et boivent le vin qui coule dans les fosses [9] ! » Tertullien se voyait contraint de les attaquer comme étant en pleine vigueur de son temps, au IIIe siècle [10].

1. Cicéron, *De leg.*, II, 21.
2. Euripide, *Iphigénie en Tauride*, v. 160.
3. Eschyle, *Les Perses*, Paris, Didot, 1846, v. 610.
4. Cicéron, *loc. cit.* ; Lucrèce, *De nat. rer.*, III, 53 ; Virgile, *En.*, VI, v. 380 ; IX, v. 214 ; Ovide, *Am.*, I, 13, v. 3.
5. Plutarque, *Arist.*, XXI.
6. Homère, *Odys.*, XI, v. 27.
7. Virgile, *En.*, V, v. 77.
8. Tacite, *Histoires*, II, 95.
9. Lucien, *Charon*, édit. Talbot, Paris, 1874, XII, 22 ; cf. *De luctu*, L, 9.
10. Tertullien, *De testimonio animae*, IV.



Fig. 87. — Poissons symboliques portant le pain et le vin eucharistiques, gravés sur une dalle funéraire de la catacombe de Calixte, à Rome.



Photo. Moscioni, Rome.

Fig. 88. — Sarcophage avec scène de vendanges.
Musée des Thermes à Rome.

DEUXIÈME PARTIE

CHAPITRE PREMIER

LE CLIMAT ET LE SOL

Dans la première partie de ce travail, nous avons passé en revue, conformément au plan que nous nous étions proposé, toutes les questions qui, sans être de la viticulture proprement dite, sont rattachées à cette science par un lien commun, la vigne et le vin. Dans la seconde partie, plus homogène, nous allons aborder la pratique même de la culture de la vigne et de l'œnologie.

Le vin est engendré par le climat, le sol, les plants, les procédés de culture. Celui qui tient évidemment tous les autres sous sa dépendance est le climat, c'est-à-dire la réunion des conditions météorologiques qui donnent à chaque région du globe sa physionomie particulière au point de vue de la flore et de la faune. La vigne est, par excellence, un végétal de la zone tempérée, mais sa préférence n'a rien d'intransigeant, et elle ne redoute en réalité que les extrêmes : les froids violents ou les chaleurs torrides. Les limites de son habitat se trouvent donc reportées assez loin soit au nord, soit au midi, et nous avons eu l'occasion de le constater dans notre visite aux nations qui se consacrèrent à sa culture. Encore est-il certain que le précieux arbuste ne donne toute la perfection de ses produits que sous des cieux présentant un équilibre thermique

sans oscillations trop amples : l'Asie Mineure, la Grèce, l'Italie, la Gaule centrale et méridionale possédèrent au maximum tous les avantages climatériques qui font les grands vins.

Les agronomes grecs et latins ne parlent qu'incidemment du climat, *declinatio mundi*, *status coeli* : pourquoi au reste se seraient-ils appesantis sur un point qui n'avait pour les viticulteurs de leur patrie qu'un intérêt très relatif? Tous les rivages septentrionaux de la Méditerranée ne se prêtaient-ils pas admirablement dans leur ensemble à l'expansion de la vigne [1]? Quelle utilité y avait-il à regarder au delà?

Le climat toutefois n'est pas uniforme dans chaque pays ; mille circonstances topographiques interviennent pour le modifier de quelque manière : altitude, exposition, hydrographie, etc., et chacune de ces particularités se fait sentir en bien ou en mal dans la qualité du vin; il importe donc de déterminer leur influence respective, soit pour en profiter, soit pour l'éliminer dans la mesure possible.

« Les cultivateurs les plus estimés, écrit Columelle, comptent trois espèces de terrain : la plaine, les coteaux, les montagnes. Dans les plaines, le meilleur terrain est celui qui n'est point exactement de niveau, mais un peu incliné ; dans les coteaux, celui qui s'élève en pente douce ; dans les montagnes, celui qui, sans être ni trop élevé ni trop âpre, est pourtant couvert d'herbes et de bois [2]. » La vigne est l'amie des coteaux :

Apertos
Bacchus amat colles [3].

Une colline ensoleillée, bien découverte, tel est le site rêvé pour y établir un vignoble [4]. Là, le soleil pénètre mieux l'épaisseur des frondaisons, l'air y est plus sain parce qu'il circule davantage, les eaux de pluie s'écoulent et ne stagnent pas sur le sol. Le grave défaut des bas-fonds et des plaines, ce sont les brouillards, l'humidité, qui engendrent toutes espèces de maladies. Enfin sur les coteaux, les vins sont plus délicats, plus bouquetés, plus fins; dans les plaines, les vins sont communs, grossiers, et leur abondance compense à peine la médiocrité de leur valeur [5]. Est-ce à dire que les plaines ne peuvent pas être plantées en vignes? Non, certes : « Seulement, les divers genres de vignes doivent être convenablement adaptés au climat et à la situation. Il faut donc planter dans une campagne plate l'espèce de vigne qui soutient les brouillards et les gelées ; sur les coteaux, celle qui supporte la sécheresse et les vents [1]. »

1. V. Théophraste, *Caus. pl.*, III, 2, 1.
2. Columelle, *R. R.*, II, 2.
3. Virgile, *Géorg.*, II, v. 112-113.
4. Columelle, *R. R.*, I, 2.
5. Columelle, *R. R.*, III, 2 : « Campestria largius vinum sed jucundius afferunt collina » ; Palladius, *R. R.*, I, 6 : « Campi largius vinum, colles nobilius ferunt » ; Quintilius, in *Géopon.*, VII, 1.

Arrêtons-nous un instant sur ce conseil de Palladius. Avant lui, Columelle avait déjà dit : « Il faut distinguer quels genres de vignes on cultivera, et quel mode de culture on leur appliquera, suivant la situation des lieux : car la culture de la vigne n'est pas la même pour tous les climats ni pour tous les terroirs ; et non seulement cette plante n'est pas d'une seule espèce, mais il n'est pas facile de décider quelle est la meilleure de toutes, parce qu'il n'y a que l'expérience qui puisse apprendre quelle est celle en particulier qui sera plus ou moins propre à tel ou tel pays [2]. » Est-il besoin de souligner tout ce qu'il y a de sagesse contenue dans ces citations des deux écrivains ? Mettre en harmonie le plant, le milieu, la culture; installer chaque variété à la place où seront le mieux ménagées ses susceptibilités et satisfaites ses exigences ; où ses qualités trouveront le lieu le plus favorable à leur entier épanouissement; lui donner les soins les plus conformes aux tendances de sa nature ; ne pas oublier que telle qui fait merveille lorsqu'elle rencontre l'ambiance convenable, si on l'en sort, voit du coup s'évanouir tout ce qui faisait sa supériorité [3] : vérités qui reviennent à chaque ligne des œuvres des vieux maîtres, que les praticiens excellaient à appliquer, et qui sont passées au rang d'axiomes sous la plume de nos maîtres modernes ; suprême habileté que tant d'imprudents ignorent encore, convaincus que la vigne pousse partout, se plaît partout, se plie à toutes les fantaisies, et qu'on peut, avec elle, prendre sans aucune circonspection toutes les licences.

L'orientation du vignoble, *situs vinearum* [4], c'est-à-dire la face du ciel vers laquelle il est dirigé, le vignoble en côtes, s'entend, puisqu'il est le seul pour lequel ce mot puisse avoir un sens, joue un rôle qui, pour secondaire qu'il soit, réclame néanmoins une sérieuse attention de la part du viticulteur. L'exposition est un petit climat local dans le climat général. Par le choix avisé qu'il en fait, le vigneron a le moyen soit d'atténuer ce qu'un climat peut avoir d'excessif, soit d'augmenter ses avantages : il peut, en effet, faire varier à son gré l'insolation dans sa durée et dans son intensité, l'accroître en étalant ses vignes en plein midi, l'affaiblir en les

1. Palladius, *R. R.*, III, 9.
2. Columelle, *R. R.*, III, 1.
3. *Ibid.*, *R. R.*, III, 2 : « Nec dubium, quin sit ea nonnullarum vitium natura, ut pro locorum situ bonitate vini modo vincant, modo superentur. »
4. Pline, *H. N.*, XVII, 2, 8 : « Connexa est situs vinearum arbustorumque ratio, quas in oras debeant spectare. »

défilant sur les versants du levant, du couchant, ou même du nord, moins directement frappés par les rayons lumineux. Aucun précepte absolu en la matière : chacun devra se laisser guider par les nécessités climatériques du canton où il opère. Pour Caton et Varron, le soleil c'est le vin : « Dans le champ qui est estimé le meilleur pour la vigne, et qui est le plus inondé de soleil, plante la petite race d'Amminée, l'eugénie double, le petit helvéole. Le sol riche, couvert de brumes, convient spécialement à la grande Amminée, au murgentin, à l'apicien, au lucanien ; les autres vignes, surtout les bâtardes, réussissent partout [1]. »

Le carthaginois Magon louait le nord, ce qui est facile à justifier : en Afrique, le soleil et la sécheresse sont les deux grands ennemis du vigneron [2]. C'est même l'explication que Pline donnait de cette opinion dans le passage où il traite de cet objet : « L'examen de la meilleure exposition est connexe pour les vignes et les arbres qui les portent. Virgile condamne l'exposition au couchant, d'autres la préfèrent à celle du levant. Je remarque que plusieurs approuvent celle du midi, et je ne pense pas qu'il y ait à cet égard aucune règle unique à formuler. La nature du sol, le caractère du lieu, les influences du ciel, doivent diriger l'industrie du cultivateur. En Afrique, l'exposition des vignobles au midi est nuisible à la vigne et insalubre pour le vigneron ; c'est que cette contrée est dans la zone méridionale : aussi celui qui là tournera ses plantations au couchant ou au nord combinera le mieux l'action du sol avec celle du ciel. Quand Virgile condamne le couchant, il n'est pas douteux que la condamnation du nord y est implicitement renfermée ; et cependant dans l'Italie cisalpine, les vignobles sont en grande partie exposés au nord, et l'expérience a appris qu'il n'en est pas de plus productifs. La considération des vents est importante aussi. Dans la province narbonnaise, dans la Ligurie et une partie de l'Étrurie, on regarde comme inhabile celui qui plante sous le vent circius (mistral), et comme habile celui qui choisit une exposition de biais avec la direction de ce vent (nord-ouest) : c'est lui en effet qui tempère l'été dans ces contrées ; mais la violence en est d'ordinaire si grande, qu'il enlève les toits. Quelques-uns subordonnent le ciel au sol : quand ils plantent un vignoble dans un lieu sec, ils l'exposent au levant et au nord ; dans un lieu humide, au midi. On emprunte aux variétés mêmes de la vigne des motifs d'élection : on plante des vignes précoces dans les expositions froides, afin que le raisin en mûrisse avant le froid ; les fruits et les

1. Caton, *R. R.*, VI ; cf. Varron, *R. R.*, I, 25. 2. Magon, ap. Columelle, *R. R.*, III, 12.

vignes qui haïssent la rosée, on les expose au levant, afin que le soleil emporte aussitôt cette humidité ; les fruits et les vignes qui aiment la rosée, on les expose au couchant ou même au nord, afin qu'ils en jouissent plus longtemps. La plupart, se bornant à suivre la nature, ont conseillé d'exposer les vignes et les arbres au nord-est ; Démocrite pense que de cette façon le fruit devient plus odorant... Ce qui paraît probant en faveur de la salubrité de l'exposition du nord-est, c'est que les arbres exposés au midi perdent toujours leurs feuilles avant les autres. Une cause semblable agit sur les contrées maritimes. En certaines localités les vents de mer sont nuisibles, dans la plupart ils sont utiles. Certaines plantations se plaisent à apercevoir la mer de loin, mais on ne gagne rien à les en approcher davantage. Même influence est celle des fleuves et des étangs : ils brûlent par les brouillards qui s'en échappent, ou rafraîchissent les ardeurs trop grandes. C'est à l'expérience qu'il faut surtout se fier : Quare experimentis optime creditur [1]. » C'est sur cette parole de solide bon sens que le grand naturaliste clôt une page où tout est à méditer, où sont clairement résolus en détail tous les problèmes qui se posent au sujet de l'orientation des plantations ; que gagnerait-elle aux commentaires ?

Il est inutile que nous rapportions ici ce que disent Virgile, Columelle, Palladius, les *Géoponiques* : leur avis est entièrement conforme à celui de Pline [2]. Tous invoquent en ce sujet l'expérience, qui est notre guide le plus sûr en toutes sciences, mais surtout en science agricole.

Le sol est le second facteur du vin. Pline n'allait-il pas jusqu'à proclamer que le climat et le sol font, à eux deux, le vin, à l'exclusion du plant ? « Nisi fallor, manifestum est patriam terramque referre, non uvam [3] » : exagération plutôt qu'erreur, qui nous laisse au moins entrevoir l'action essentielle que nos ancêtres attribuaient à la terre dans son œuvre de création.

Le sol arable est formé par le lent travail de désagrégation des roches qui se délitent sous l'influence des agents atmosphériques [4]. Il y a d'innombrables espèces de terrains possédant chacun des caractères physiques différents, et comme conséquence, des aptitudes culturales également différentes. Quant à la composition chimique du sol, les agronomes de l'antiquité l'ignoraient : leur savoir s'arrêtait devant des

1. Pline, *H. N.*, XVII, 2, 8-12.
2. Virgile, *Georg.*, II, v. 298 ; Columelle, *R. R.*, III, 12 ; Palladius, *R. R.*, I, 6 ; *Géopon.*, V, 3-4.
3. Pline, *H. N.*, XV, 8, 10.
4. Columelle, *R. R.*, III, 11 : « Tempestatibus et gelu nec minus aestivis putrescere caloribus ac resolvi » ; Ibn-al-Awam, *Liv. de l'agr.*, t. I, 1.

mystères, qui ne sont pas même encore pour nous entièrement dévoilés. Ils percevaient nettement l'existence de variétés bien tranchées de terrains, ayant les aspects les plus divers; ils savaient aussi qu'à ces signes extérieurs, correspondait une puissance génératrice qui se trouvait en rapport avec des causes profondes, intimes; que cette puissance se manifestait en une gamme fort étendue, allant de la stérilité complète jusqu'à la fécondité la plus extrême; que sa force même se traduisait en modalités variables avec les classes de végétaux, un sol étant propre à telle plante et n'étant qu'un nourricier fort imparfait pour telle autre plante. Mais, en somme, ces distinctions, quelle qu'en fût l'origine, se résumaient toutes, pour les anciens, en des dissemblances d'ordre purement physique.

Varron avait esquissé, dans le passage suivant de son *Économie rurale*, un essai de classification des terrains basé sur la présence dominante de l'un de leurs éléments; cette distribution systématique très simple, qui s'inspirait de faits tangibles, matériels, est encore usitée dans nos ouvrages actuels : « Le mot terre présente une idée complexe et suppose un même composé de diverses substances. En effet, tout cet amalgame de corps étrangers que la terre renferme dans son sein, pierre, marbre, roche, sable, gravier, argile, rubrique, poussière, craie, cailloux, charbon (résidu de la combustion des racines quand la terre est chauffée par le soleil jusqu'à l'incandescence), tout cet amalgame, dis-je, se retrouve dans ce qu'on appelle terre, et la fait qualifier d'argileuse, de caillouteuse, etc. Ces différentes espèces de substances constituent donc autant d'espèces de terre, dont chacune comporte au moins trois degrés dans son essence. Un terrain pierreux, par exemple, ou l'est excessivement, ou l'est médiocrement, ou ne l'est presque point. Mêmes distinctions à faire dans chacune des autres espèces. De plus, chacun de ces degrés de relation est lui-même subdivisible en trois, puisqu'on y rencontre ou l'extrême sécheresse, ou l'extrême humidité, ou l'état intermédiaire [1]. » Selon Columelle, les sortes de terrains étaient en nombre infini : « Julius Græcinus avait établi une sorte de formule d'après laquelle se trouvent fixées les limites entre lesquelles sont comprises les terres qui sont bonnes pour les vignes. Les terres (c'est Græcinus qui parle) sont chaudes ou froides, humides ou sèches, dilatées ou épaisses, légères ou pesantes, grasses ou maigres : Idem enim Graecinus ait : esse aliquam terram calidam vel frigidam, humidam vel siccam, raram vel densam, levem aut gravem, pinguem aut macram [2]. »

1. Varron, *R. R.*, I, 9.

2. Columelle, *R. R.*, III, 12.

Quels étaient les signes qui allaient déterminer la catégorie dans laquelle il fallait classer une terre? Les méthodes d'analyse, si l'on peut employer un terme aussi prétentieux pour des pratiques aussi rudimentaires, se ramenaient uniquement à une vulgaire appréciation des sens de la vue, du toucher, du goût même, appuyée sur quelques manipulations dépouillées de tout appareil scientifique.

D'abord, on jugeait de la nature d'un sol à sa couleur : « Diophane de Bithynie dit avec quelque raison qu'on peut déduire la qualité d'une terre de son apparence extérieure... On examine si sa couleur est claire ou foncée [1]... » Mais cet indice, peu sûr, jouissait dans l'antiquité déjà d'une confiance assez médiocre, et il avait besoin d'être corroboré par d'autres plus certains : « La couleur de la terre, écrivait Columelle, n'est point une marque infaillible de sa bonté; on doit en chercher d'autres...; car de même que la nature a donné aux animaux les plus robustes des couleurs différentes, elle a donné aux terres les plus fortes une plus grande diversité de couleurs [2]. » Et Palladius : « La couleur de la terre est assez peu importante [3]. »

Voulait-on savoir si une terre était grasse ou maigre? « Pour cela, nous apprend Columelle, il suffit de verser un peu d'eau sur une motte de terre, et de la pétrir ensuite entre ses mains : si la terre est gluante, s'il en reste aux doigts pour peu qu'on la touche, c'est-à-dire, d'après l'expression de Virgile, « si elle colle aux doigts comme de la poix [4] »; enfin, si elle ne s'éparpille point lorsqu'on la jette par terre, nous pouvons conclure qu'elle est naturellement remplie de suc et de graisse. De même si vous remettez dans une tranchée la terre que vous venez d'en extraire, et qu'en la refoulant il s'en trouve trop pour la remplir, de façon que cette terre semble avoir fermenté et s'être gonflée, vous pouvez encore être sûr que c'est une terre grasse; en manque-t-il pour combler le fossé? La terre est maigre; si elle le remplit juste, elle est mixte. Toutefois ces expériences ne sont pas toujours probantes [5]. » Pline refusait même à ces expédients à peu près tout crédit : « La terre qui adhère aux doigts n'est pas toujours grasse; ce que prouve l'argile. Aucune terre rejetée et foulée dans le trou qu'on vient de faire ne le remplit; cette expérience ne peut donc en indiquer la densité ou la rareté. On ne peut

1. Diophane, ap. Varron, *loc. cit.*

2. Columelle, *R. R.*, II, 2.

3. Palladius, *R. R.*, I, 6. Sur la couleur du sol, cf. Théophraste, *Caus. pl.*, II, 5, 11; III, 20, 3; *Géopon.*, II, 9; Ibn-al-Awam, *op. cit.*, t. I, 1.

4. Virgile, *Georg.*, II, v. 250 :

Sed picis in morem ad digitos lentescit habendo.

5. Columelle, *loc. cit.*; cf. Virgile, *Georg.*, II, v. 230 et sqs; Palladius, *R. R.*, I, 5.

déterminer la pesanteur ou la légèreté de la terre en la rapportant à un poids donné. Quel serait en effet le poids auquel on la rapporterait [1] ? » La divergence qui existe entre les deux auteurs provient à n'en pas douter du fait qu'ils n'accordaient peut-être pas aux mots exactement le même sens, à l'adjectif *pinguis*, gras, en particulier, le premier visant la propriété adhésive de la terre, le second, plutôt son degré de fertilité : le français lui-même ne pèche-t-il pas par la même amphibologie, lorsqu'il dit indifféremment d'une terre qu'elle est grasse pour signifier tantôt un sol épais, tantôt un sol fertile ?

Parmi les espèces de terrains classifiées par les anciens, il en est dont la qualification décrit si exactement la nature, qu'il n'y a place pour aucune équivoque. Tout le monde sait ce qu'il faut entendre par un terrain caillouteux, sablonneux, pierreux, sec, humide; mais il en est d'autres dont il est plus malaisé de définir le caractère : ainsi, qu'est-ce qu'une terre grasse, épaisse, pesante? Une terre moyenne? Une terre maigre, légère, dilatée? Il est un point, pourtant, qui paraît, à première vue, certain : c'est que, dans ces expressions, est envisagé l'état tout physique de compacité ou de friabilité du sol. Si maintenant nous cherchons auxquelles de nos terres correspondent les terres de la première catégorie des Latins, celles qu'ils appellent grasses, épaisses, nous voyons qu'elles s'identifient assez bien par leurs apparences externes avec celles que nous nommons très fortes ou fortes. Or, qu'est-ce qui fait la force d'une terre? C'est la proportion plus ou moins considérable d'argile, soit amorphe, soit cristalline qu'elle contient. C'est l'argile qui remplit dans les couches du sol le rôle de ciment, qui agglomère tous les éléments hétérogènes qui y sont inclus, depuis le sable presque impalpable jusqu'au gravier et aux cailloux [2]. Plus donc l'argile sera abondante, plus la terre sera forte, ou, si l'on aime mieux, épaisse, grasse, pesante. Malaxée, plus son adhérence aux doigts sera grande; plus aussi elle foisonnera, et formera un excédent considérable impossible à réintégrer dans la fosse d'où elle aura été tirée : ce qui vérifie la justesse des procédés expérimentaux préconisés par Columelle. Selon Th. Schlœsing, « une terre est déjà forte, quand elle renferme 16 à 20 pour cent d'argile réelle; la proportion maxima a été donnée par une terre de Vaujours, tellement forte qu'on se bornait à la remuer à la fourche, et qui contenait 35 pour cent

1. Pline, *H. N.*, XVII, 2, 2-3.

2. V. Schlœsing, in *Comptes rendus de l'Académie des sciences*, t. LXXVIII, p. 1440 : « Les argiles amorphes cimentent énergiquement les sables qu'elles enveloppent. » L'argile véritable est un silicate d'alumine hydraté.

d'argile. Il y a loin de ce chiffre à ceux de 60, 70, 80, cités dans les livres. [1] »

En poursuivant l'application à la deuxième catégorie, ou terres dites intermédiaires, de notre système d'assimilation, nous voyons que celles-ci devaient réaliser le type de nos terres ordinaires ou moyennes, médiocrement argileuses, ou argilo-calcaires. Et, enfin, nous rapprocherons la dernière section, celle des terres maigres, légères, friables, de tous ces sols calcaires, siliceux, sablonneux, très meubles et faciles à travailler, mais beaucoup trop perméables, et infertiles généralement à moins qu'un lit d'humus n'en vienne corriger la crudité.

Columelle, Virgile, Palladius, Diophane se flattaient encore d'apprécier la bonté d'un terrain à son goût : « Il faut prendre à cet effet quelques mottes de terre dans la partie du champ qui paraît la plus mauvaise, et les délayer dans un vase de terre rempli d'eau douce; filtrer ensuite l'eau comme on filtre le vin qui est sur la lie et la goûter. On connaîtra ainsi le goût de la terre du champ tout entier, puisqu'il sera le même que celui que les mottes auront communiqué à l'eau [2]. » On trouvait, par ce procédé, qu'il y avait des terres à saveur amère, d'autres à saveur salée, quelques-unes à goût bitumineux, etc.

Nous avons observé que la richesse d'un sol et sa nature intrinsèque avaient une répercussion manifeste sur la vigueur et le caractère spécifique de la végétation qui le recouvre. L'examen de la flore, principalement de la flore sauvage, peut donc fournir des notions exactes sur le terrain d'une région et sur les cultures qu'on peut y introduire; et les auteurs contemporains qui recommandent ce moyen d'investigation ne font que suivre en cela une bien vieille règle. Varron, et il s'appuyait sur l'avis de Diophane de Bithynie, pensait que « les propriétés d'une terre se révèlent par ce qu'elle produit naturellement, et par l'abondance de sa végétation spontanée [3] ». Virgile écrivait : « Un sol humide se distingue par ses

1. Schlœsing, *op. cit.*, p. 1279. Cette énorme différence provient de l'imperfection des anciens moyens de lévigation et d'analyse, grâce à laquelle « on devait donner à un mélange indéterminé d'éléments divers, qui n'ont de commun que leur ténuité, un nom qui n'appartient qu'à certains silicates d'alumine hydratés. » Cf. Portes et Ruyssen, *Traité*, t. I, p. 522 : « Les terres grasses de Columelle se confondent avec les *très fortes* des agronomes modernes, qui sont constituées par des sols comprenant 80 pour cent de silicate d'alumine hydraté ou argile, et avec les *fortes* qui en contiennent 50 pour cent. »

2. Columelle, *R. R.*, II, 2; cf. Virgile, *Georg.*, II, v. 238 et sqs; Palladius, *loc. cit.*; Diophane, in *Géopon.*, V, 7. Apulée, Bérytius, Anatolius, Diophane, Africanus insistent longuement dans les *Géopon.*, II, 7-11, sur les caractères des divers terrains, et sur la manière de les distinguer. Pline, *H. N.*, XVII, 3, 11, croyait aussi que « l'odeur que la terre mouillée exhale est le meilleur indice de sa qualité ».

3. Varron, *loc. cit.* : « Ex iis quae nascuntur ex ea. »

herbes hautes et son exubérante végétation... Qu'une terre soit pesante ou légère, elle se fait assez connaître par son poids. Il est facile de déclarer si une terre est noire ou de toute autre couleur; mais il ne l'est pas autant de découvrir si elle est froide. Cette funeste qualité est quelquefois trahie par les pins, les ifs nuisibles et le lierre noir [1]. » Columelle : « Il faut examiner si le terrain est sec ou humide, s'il est couvert d'arbres ou de pierres, de joncs ou d'herbes, de fougères ou de broussailles... Les anciens auteurs ont regardé comme les signes non trompeurs d'un sol gras et fertile, une certaine douceur de la terre, l'abondance des arbres et des herbes, une couleur noire et cendrée... Dans un terrain, la grande quantité de joncs, de roseaux, d'herbes, de trèfle, d'hièble, de ronces, de prunelliers et de beaucoup d'autres plantes bien connues de ceux qui cherchent des sources, nous indiquent que les veines de terre qui les produisent sont douces. Mais nous ne devons pas nous en tenir à la surface du sol; il faut explorer aussi le sous-sol [2]... » Pline : « Veut-on savoir si une terre est amère ou maigre? On le reconnaît aux herbes noires et chétives qu'elle porte; on reconnaît une terre froide à des productions rabougries; une terre humide, à des productions malheureuses [3]. » Palladius : « La végétation spontanée du sol doit être fournie, vivace, pleine de sève, et consister principalement en hièble, jonc, roseau, gramen, trèfle touffu, ronces aux baies succulentes, prunelliers sauvages [4]... »

La vigne, vis-à-vis du sol, montrait la même indépendance que pour le climat et pour l'exposition, à la condition expresse qu'on y mît les variétés convenables : « Natura autem vitis... omne solum sustentat, si genera convenienter aptentur [5]. » Ainsi dans un terrain gras, conseillait-on de planter les vignes grêles et peu fécondes; dans un terrain maigre, les vignes productives et robustes; dans un terrain compact, les vignes fortes et chargées de feuilles; dans un terrain froid et sujet aux brouillards, celles qui devancent l'hiver par la prompte maturité de leur raisin; ou celles qui, ayant le grain dur, fleurissent sans danger au milieu des brouillards; dans un terrain chaud, celles dont le grain est tendre et humide; dans un terrain sec, celles qui ne peuvent pas supporter la pluie [6]. Mais il est bien compréhensible que parmi tous ces genres de terrains, il en est qui devaient contenter mieux les uns que

1. Virgile, *Georg.*, II, v. 251 et sqs.
2. Columelle, *R. R.*, II, 2.
3. Pline, *H. N.*, XVII, 3, 8.
4. Palladius, *R. R.*, I, 5; cf. Xénophon, *Économ.*, XVI, 2-5; XX, 13; Ibn-al-Awam, *op. cit.*, t. I, 1.
5. Palladius, *R. R.*, III, 9.
6. Palladius, *loc. cit.*; cf. Caton, *R. R.*, VI; Columelle, *R. R.*, III, 1; De arbor., III; Théophraste, *Caus. pl.*, II, 4, 4; III, 11, 1-3.

les autres les besoins de l'arbuste, et constituer un milieu plus propice à l'évolution régulière de ses énergies végétatives, et que ce sont ceux-là précisément, quand on le pouvait, qu'il fallait choisir pour y installer un vignoble. Dejernon libellait comme suit la formule du terroir type de la vigne : « Toute terre légère, poreuse, friable, quelle que soit sa couleur, qui ne retient pas l'eau, est la privilégiée de la vigne [1]. » En lisant cette phrase du maître français il est impossible de ne pas être frappé de la similitude qu'elle offre non seulement dans le fond, mais presque dans la concision de son tour, avec certains passages des maîtres anciens. Ouvrons Columelle : « Le meilleur terrain pour les vignes (d'après l'opinion de Celse, qui est très conforme à la vérité) sera celui qui, sans être trop épais ni friable, approchera le plus de la friabilité; celui qui sans être maigre ni fertile s'écartera le moins de la fertilité; celui qui sans être en plaine ni escarpé, tiendra cependant d'une plaine élevée; celui qui sans être sec et humide, sera cependant modérément arrosé; celui qui sans avoir beaucoup de sources d'eau sur sa surface ni dans ses entrailles, fournira néanmoins aux racines de la vigne une humidité suffisante, qu'il tirera des lieux circonvoisins [2]. » Cette espèce de terre, plutôt meuble que compacte, se nommait *pulla* [3].

Tous les terrains, à beaucoup près, n'étaient pas conformes à cet idéal : est-ce à dire que la vigne se refusait absolument à y venir? Que non pas, mais alors elle n'y devait figurer que rarement, ou bien il fallait faire subir au sol certains travaux préalables d'aménagement et d'appropriation, destinés à combattre l'espèce de défectuosité dont il était affecté. Un terrain était-il trop chaud? Il brûlait la vigne; trop froid, humide, imperméable? Il paralysait en quelque sorte ses racines, et arrêtait leur accroissement; de plus il provoquait la pourriture, était peu pénétrable à l'air, comprimait les plantes, les étranglait, ou, au contraire, en se crevassant, arrachait les radicelles [4], etc. Le drainage était l'opération tout indiquée pour améliorer cette dernière classe de sols et les agriculteurs de l'antiquité y avaient acquis une véritable habileté [5] : grâce à lui, les marécages de Ravenne portaient un vignoble florissant [6], et les marais Pontins pouvaient engendrer le Cécube [7].

1. Dejernon, *Vigne en France*, p. 171.
2. Columelle, *R. R.*, III, 1; cf. De arbor., III; Xénophon, *Économ.*, II, 5, 9; Palladius, *R. R.*, I, 5; II, 13; Ibn-al-Awam, *op. cit.*, t. I, 1, 4.
3. Columelle, *R. R.*, III, 11.
4. Columelle, *R. R.*, III, 12.
5. V. Columelle, *R. R.*, II, 2; Démocrite, in *Géopon.*, V, 5.
6. V. dans Sidoine Apollinaire, *Lettres*, I, 5, à Candidianus, le tableau qu'il trace du pays ravennate. Cf. aussi Martial, *Épigr.*, III, 56; Columelle, *R. R.*, III, 13; Palladius, *R. R.*, II, 13.
7. Pline, *H. N.*, XVII, 3, 1; 6.

Un terrain trop léger ne conservait aucune eau ; un sol trop gras avait le défaut opposé, à moins que par sa pente, il ne facilitât l'écoulement des pluies : ainsi le cru fort prisé d'Alba Pompeia reposait en entier sur un terrain très dense, d'origine crayeuse [1], tout comme nos vignobles champenois. Le tuf, le charbon, *carbunculus*, espèce de roche mal définie, ramenés à la surface et réduits en poussière par le gel, le soleil, étaient pour la vigne un bon substratum : ils la nourrissaient bien, et, en outre, rafraîchissaient ses racines pendant l'été en mettant entrave à une évaporation trop prompte [2] ; mais on rejetait le tuf sablonneux, *arenosus tofus* [3].

Le gros sable, le gravier, les cailloux roulés, en mélange intime avec de la terre un peu forte, avaient toute l'estime des viticulteurs : ces divers éléments se corrigeaient réciproquement, la terre grasse apportant les matières fertilisantes, et la pierraille assainissant et divisant la glèbe [4]. Cette espèce de terroir est bien loin d'avoir baissé dans notre considération. Portes et Ruyssen, et ils ne sont que l'écho d'Olivier de Serres, de Petit-Lafitte, de Vergnette-Lamotte, et de tant d'autres dont l'opinion fait autorité, assurent que « humide ou non, tout terrain de vigne se trouve bien d'être mélangé de fragments de pierres et surtout de cailloux ; et que c'est une vérité reconnue de tout temps... [5] ». Les faits non seulement ne démentent pas la théorie, mais au contraire la justifient : faut-il citer, parmi les plus notoires, les vignobles d'Épernay, de Cramant, d'Avize, d'Oger, en Champagne ; de la coulée de Serrant, en Anjou ; de Saumur ; de Saint-Gilles, dans le Gard ; de Saint-Georges, de Frontignan, de Lunel, dans l'Hérault ; les vignobles de côtes et les Graves, dans le Bordelais ? Faut-il invoquer les crus de Grenade, en Espagne ; de Marsala, en Sicile, etc., tous établis sur un sol où la proportion de cailloux s'élève parfois jusqu'à 71 pour cent [6] ?

L'effet produit par les pierres est multiple : d'une part, elles combattent la compacité de l'argile ; d'autre part, et ce n'est pas un de leurs moindres bienfaits, elles réfléchissent et emmagasinent la chaleur solaire, et accélèrent ainsi la maturité des raisins, « qui sont placés en quelque sorte entre deux soleils, et baignent dans la lumière et la chaleur [7] » ; enfin, et c'est Columelle qui parle, « elles sont fort amies de la vigne, pourvu qu'elles soient un peu recouvertes de terre, parce qu'étant fraîches et

1. Pline, *H. N.*, XVII, 3, 1. Alba Pompeia était une ville de la Ligurie.
2. Columelle, *R. R.*, III, 11 ; Pline, *H. N.*, XVII, 3, 4 ; Palladius, *R. R.*, II, 13.
3. Columelle, *R. R.*, IV, 22.
4. Columelle, *loc. cit.*
5. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. I, p. 526.
6. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. I, pp. 528-529.
7. Petit-Lafitte, ap. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. I, p. 529.

conservant bien l'humidité, elles n'en laissent pas dessécher les racines au lever de la canicule [1] ». On comprend dès lors la sottise de cet agriculteur de Syracuse, que nous cite Pline, lequel ayant épierré son champ, perdit sa récolte, et dut rapporter les pierres [2]. On s'étonnera peut-être que Columelle, et après lui Palladius, veuillent que les pierres soient non pas épandues à la surface, mais légèrement enfouies [3] : c'est que leur pouvoir calorifique, très appréciable dans les contrées septentrionales, à maturation tardive, devenait un danger sérieux en Italie, en Grèce, en Asie, en Afrique, pays de soleil brûlant et dont l'ardeur devait être modérée, bien loin qu'il lui fallût un adjuvant. C'est pourquoi Palladius disait : « Les pierres laissées à la superficie du sol sont glaciales en hiver, incandescentes en été, et nuisent aux arbustes et aux vignes [4]. »

Si l'assemblage de l'argile et du gravier constituait un champ excellent pour la vigne, chacun des composants pris isolément se montrait, en revanche, réfractaire à toute tentative d'utilisation. « L'argile pure, écrit Columelle, dont se servent les potiers, et que quelques personnes nomment *argilla*, est très contraire aux vignes, ainsi que le sable qui n'est mêlé d'aucune bonne terre » : l'une était affligée au maximum de tous les vices des terres trop fortes ; l'autre laissait mourir d'inanition les plantes qu'on se hasardait à y mettre [5].

Le sable néanmoins a été, de nos jours, réhabilité d'une façon éclatante, lorsqu'on eut découvert la résistance qu'il opposait à la marche du phylloxéra. D'immenses espaces de terrains jusqu'alors mornes et désolés, ont vu par ce fait, du jour au lendemain, leur nudité se couvrir d'une mobile verdure de pampres, leur pauvreté se muer en opulence, et leur valeur, de nulle qu'elle était, monter soudain à des hauteurs qu'on n'eût naguère jamais soupçonnées : telle est notamment l'histoire des 6.000 hectares de sables d'Aiguesmortes, et de quelques autres landes de notre littoral méditerranéen [6]. Toutefois, il faut bien avouer que cet

1. Columelle, *R. R.*, III, 11 ; cf. Palladius, *R. R.*, II, 13.
2. Pline, *H. N.*, XVII, 3, 5.
3. Columelle, *loc. cit.* : « Silex, cui superpositum est modicum terrenum » ; Palladius, *loc. cit.* : « Silex, cui terra superposita est » ; cf. I, 6.
4. Palladius, *R. R.*, I, 6 ; cet auteur commettait une erreur lorsqu'il attribuait aux pierres un pouvoir réfrigérant. Cf. Ibn-al-Awam, *op. cit.*, V.
5. Columelle, *loc. cit.* : « Nam per se ipsa creta, qua utuntur figuli, quamque nonnulli argillam vocant, inimicissima est [viti] : nec minus jejunus sabulo » ; IV, 22 : « Vel plus justo jejunus sabulo, nec minus terreno carens ac nuda glarea, quae vitem non alit » ; cf. Caton, *R. R.*, II ; Pline, *H. N.*, XVII, 3 ; Palladius, *R. R.*, II, 13 ; Florentinus, in *Géopon.*, V, 1.
6. V. Perraud, *Les plantations de vignes dans les sables d'Aiguesmortes*, Montpellier, 1890 ; d'après cet auteur, des terrains en friches et en dunes qui n'auraient pas trouvé preneur à 100 francs l'hectare, se vendaient vingt fois ce prix et même plus (2.000 à 2.500 francs), sept à huit ans plus tard, lorsqu'ils furent mis en vignes.

engouement pour la mise en production des sols de cette espèce fut cause de quelque désillusion, suscitée moins sans doute par la nature du terrain nouvellement appelé à la fortune, que par des difficultés d'ordre économique qui surgirent à la suite de cette extension brusque et un peu inconsidérée de la viticulture à des régions où elle eût dû demeurer à l'état transitoire.

Un obstacle fréquent à l'emploi des sables d'origine marine ou situés sur le bord de la mer, réside dans leur fort degré de salure qui tue toute végétation. L'unique remède à ce mal, et il n'est possible que si l'on dispose à bonne portée de cours d'eau ou de sources abondantes, consiste à en opérer le dessalement par leur submersion répétée [1]. Virgile et Columelle considéraient comme voués à une déchéance irrémissible et définitive les terrains imprégnés du poison salin [2]; mais Palladius et Ibn-al-Awam croyaient qu'on en pouvait tirer parti, pourvu que l'on attendît pour les planter, que les pluies d'automne les eussent délayés et, pour ainsi dire, lavés. Notre auteur arabe conseillait même des arrosages copieux, ce qui n'était, à tout prendre, qu'une manière de submersion en raccourci [3]. Quant à Pline, il témoigne à leur endroit d'un optimisme qui devait engendrer quelque déception : « On confie avec sûreté à des terres salées, « salsae terrae », bien des plantes, vu qu'elles sont plus à l'abri de la pullulation des insectes nuisibles [4]. »

Les sables, ainsi que les terres, sont colorés des tons les plus variés; il en est de blancs, de noirs, de rouges. Leur coloration, comme aussi leurs propriétés, reproduisent fidèlement celles des roches dont ils sont issus, et dont ils ne représentent que le résidu détritique : un sable blanc proviendra de roches calcaires ou siliceuses; un sable noir, de roches granitiques, schisteuses, et, en général, de toutes celles qui ont une origine plutonienne, telles que les laves, les cendres volcaniques. La présence d'oxyde de fer ou de quelques autres oxydes métalliques communiquera au sable une teinte rouge vif ou rouge brun sombre. Chacun de ces sables était très différemment apprécié par les agriculteurs. Pour Varron, « le sable blanc ne convient pas aux pépinières, qui réussissent très bien dans le sable rouge [5] »; pour Columelle et Palladius, « le sable noir et

1. V. Kayser et Sémichon, in *Bulletin du Ministère de l'agriculture*, novembre 1899, p. 976; *Rev. de vitic.*, 1900, t. XIII, pp. 456, 487.
2. Virgile, *Georg.*, II, v. 238; Columelle, *R. R.*, III, 11; IV, 22.
3. Palladius, *R. R.*, I, 6; cf. II, 13; Ibn-al-Awam, *op. cit.*, t. I, 1, 1.
4. Pline, *H. N.*, XVII, 3, 4.
5. Varron, *R. R.*, I, 9.



Banquet sous une tonnelle de vigne.
Peinture sépulcrale trouvée près du Tombeau des Scipions, à Rome.
Musée du Louvre.

engouement pour la mise en production des sols de cette espèce fut cause de quelque désillusion, suscitée moins sans doute par la nature du terrain nouvellement appelé à la fortune, que par des difficultés d'ordre économique qui surgirent à la suite de cette extension brusque et un peu inconsidérée de la viticulture à des régions où elle eût dû demeurer à l'état transitoire.

Un obstacle fréquent à l'emploi des sables d'origine marine ou situés sur le bord de la mer, réside dans leur fort degré de salure qui tue toute végétation. L'unique remède à ce mal, et il n'est possible que si l'on dispose à bonne portée de cours d'eau ou de sources abondantes, consiste à en opérer le dessalement par leur submersion répétée [1]. Virgile et Columelle considéraient comme voués à une déchéance irrémissible et définitive les terrains imprégnés du poison salin [2]; mais Palladius et Ibn-el-Awam croyaient qu'on en pouvait tirer parti, pourvu que l'on attendît pour les planter, que les pluies d'automne les eussent délayés et, pour ainsi dire, lavés. Notre auteur arabe conseillait même des arrosages copieux, ce qui n'était, à tout prendre, qu'une manière de submersion en raccourci [3]. Quant à Pline, il témoigne à leur endroit d'un optimisme qui devait engendrer quelque déception : « On confie avec sûreté à des terres salées, « salsae terrae », bien des plantes, vu qu'elles sont plus à l'abri de la pullulation des insectes nuisibles [4]. »

Les sables, ainsi que les terres, sont colorés des tons les plus variés : il en est de blancs, de noirs, de rouges. Leur coloration, comme aussi leurs propriétés, reproduisent fidèlement celles des roches dont ils sont issus, et dont ils ne représentent que le résidu détritique : un sable blanc proviendra de roches calcaires ou siliceuses, un sable noir, de roches granitiques, schisteuses, et, en général, de toutes celles qui ont une origine plutonienne, telles que les laves, les cendres volcaniques. La présence d'oxyde de fer ou de quelques autres oxydes métalliques communiquera au sable une teinte rouge vif ou rouge brun sombre. Chacun de ces sables était très différemment apprécié par les agriculteurs. Pour Varron, « le sable blanc ne convient pas aux pépinières, qui réussissent très bien dans le sable rouge [5] », pour Columelle et Palladius, « le sable noir et

1. V. Rousseau et Semichon, in *Bulletin de l'Institut de Carthage*, novembre 1899, p. 278; *Ann. de viticult.*, 1900, t. XIII, pp. 256-283.

2. Virgile, *Georg.*, II, v. 246; Columelle, *R. R.*, III, 11; IV, 22.

3. Palladius, *R. R.*, I, 6; cf. II, 13; Ibn-el-Awam, éd. cit., I, 1.

4. Pline, *H. N.*, XVII, 3, 1.

5. Varron, *R. R.*, I, 8.

Pl. IX



Photo. Braun et Cie, Paris.

Banquet sous une tonnelle de vigne.
Peinture sépulcrale trouvée près du Tombeau des Scipions, à Rome.
Musée du Louvre.

le sable rouge, mêlés d'une terre humide, sont très bons [1] »; pour Pline, « le sable blanc dans le territoire du Tessin, le sable noir en plusieurs lieux, et le sable rouge, même mélangés avec une terre grasse, sont improductifs [2] ». Les opinions n'étaient pas moins partagées sur le chapitre des terres : selon Columelle et Palladius, « les terres où il se trouve du charbon (terres noires) maigrissent les vignes, à moins qu'on ne les aide avec du fumier. La terre rouge est épaisse, et peu propre à laisser un passage libre aux racines : mais lorsqu'elles s'y sont établies, elle nourrit très bien la vigne. Il est vrai qu'elle est difficile à cultiver, puisqu'on ne peut la labourer, ni quand elle est humide, parce qu'elle est trop visqueuse; ni quand elle est trop sèche, parce qu'elle est alors excessivement dure [3] ». Selon Pline, « la terre noire de Campanie n'est pas ce qu'il y a de mieux pour la vigne; non plus que la terre rouge, préconisée par beaucoup d'auteurs. La terre crétacée (blanche) est préférée à toutes les autres [4] ».

L'une des propriétés principales de la coloration des sols, sables ou terres, que ne semblent pas avoir remarquée les anciens, est la faculté qu'elle leur confère d'absorber la chaleur solaire : de telle sorte que le terrain, quel qu'il soit, fonctionne exactement comme un accumulateur thermique, dont la capacité rétentrice est d'autant plus active que sa couleur est plus foncée.

Les terres d'éboulis, les alluvions étaient très bonnes pour la vigne, bien que Pline fasse quelques réserves à propos de ces dernières [5]. Peut-être pourrait-on leur adresser, en certains cas, le reproche de trop pousser, par suite de la profondeur et de la richesse des couches sédimentaires, à la végétation sarmenteuse et foliaire au détriment de la fructification.

Le rocher, non pas dur, sans fissures, mais tendre, fendillé et caché sous une couche de terre, ne déplaisait point, tant s'en faut, à la vigne : « Il n'expose jamais les racines de l'arbuste à souffrir la soif pendant l'été, parce qu'il est frais et conserve bien l'humidité [6]. » C'est sur une colline rocailleuse, près du golfe Adriatique, non loin du Timave, que mûrissaient les vins renommés de Pucinum [7].

1. Columelle, *R. R.*, III, 11 ; Palladius, *R. R.*, II, 13.
2. Pline, *H. N.*, XVII, 3, 1.
3. Columelle, *loc. cit.*; cf. Palladius, *loc. cit.*
4. Pline, *loc. cit.*
5. Columelle, *loc. cit.* : « Hyginus quidem secutus Tremellium praecipue montium ima, quae a verticibus defluentem humum receperint, vel etiam valles, quae fluminum alluvie et inundationibus concreverint, aptas esse vineis asseverat, me non dissentiente »; Pline, *H. N.*, XVII, 3, 3 ; Palladius, *loc. cit.*
6. Palladius, *loc. cit.*
7. Pline, *H. N.*, XIV, 8, 1 ; XVII, 3, 6.

Le choix du terrain a une importance capitale non seulement sur la bonne tenue de la vigne, mais aussi sur la qualité du vin. Autant, sinon plus que le plant lui-même, le sol fait sentir son influence, souvent heureuse par les mérites de bouquet, de finesse, de vinosité, de couleur qu'il transmet, parfois défavorable par les défauts qu'il peut faire contracter, et parmi lesquels le goût de terroir ou de pierre à fusil est le plus connu : sorte de saveur sui generis, indéfinissable, tantôt à peine sensible, tantôt très prononcée et désagréable, et dont l'intensité et la nature se modifient bien moins avec la variété du cépage qu'avec la composition de la terre. La dépendance étroite dans laquelle se trouve la qualité du vin par rapport au terrain est un dogme pour nos vignerons modernes : c'en était un également pour les vignerons anciens. L'entreprise de planter un vignoble ne se résolvait pas tout entière dans la sélection d'un bon cépage : ç'eût été peine perdue, si le terroir auquel on le destinait « n'était pas capable de rendre un vin fin et délicat. Car, dans ce cas, et si le sol donnait au vin un goût mauvais ou commun, il valait mieux préférer la vigne qui était la plus féconde, afin d'augmenter son revenu par l'abondance du produit [1] ». Et ailleurs encore, Columelle signalait ce goût de terroir, *regionis vitium* [2], *agri vitium* [3], qui dépréciait le vin au point qu'il était nécessaire de le masquer par d'adroites manipulations. Si, de son côté, Palladius s'élevait avec vivacité contre l'utilisation des sols salés ou amers, c'est que « ces vices passaient dans le vin, le corrompaient, et lui infligeaient un goût désagréable [4] ».

Lorsqu'un vigneron avait, après examen, l'intention de consacrer une pièce de terre à la vigne, la première opération à effectuer, pour la mettre en état de la recevoir, consistait en un défoncement plus ou moins complet. Ce travail, *pastinatio*, *repastinatio*, πανσκαφεία, avait pour but d'abord de la débarrasser de toute la végétation folle qui en avait pris possession, et ensuite, s'il s'agissait d'un sol précédemment occupé par des bois ou des vignobles, « d'en purger l'intérieur qui est comme empêtré dans des filets formés par la multitude des racines des anciennes souches [5] ». La nécessité de ce nettoyage s'imposait d'autant plus impérieusement que les productions sauvages et fortement balsamiques qui caractérisent les pays méridionaux eussent été capables d'influer sur le bouquet du

1. Columelle, *R. R.*, III, 2.
2. Columelle, *R. R.*, XII, 19.
3. Columelle, *R. R.*, XII, 30.
4. Palladius, *loc. cit.* : « Nec [solum] salsum nec amarum, quod vitium sapore vina contristat. »
5. Columelle, *R. R.*, III, 11 ; cf. *Géopon.*, V, 19.

vin, comme on l'a observé parfois de nos jours dans certaines plantations algériennes, où il arrivait à s'imprégner de l'arome des broussailles odorantes dont l'arbuste avait pris la place [1]. Si la vigne succédait à la vigne, alors cette épuration du sol ne suffisait même plus : la terre était épuisée [2], et « saturée de ce venin, *virus*, et de cette moisissure, *caries*, qu'imprime la vieillesse [3] ». Des fumures copieuses, et mieux un très long repos, dix ans au moins, pouvaient seuls lui rendre sa vigueur, lui refaire une virginité, détruire cette « espèce de poison, *venenum*, qui émousse la terre et l'engourdit [4] ».

La théorie de l'épuisement du sol par la continuité d'une culture toujours la même, vraie sans doute en partie, tend aujourd'hui à se doubler d'idées qui paraissent tout à fait nouvelles, mais que Columelle lui-même déjà pressentait. Au vieux dicton : la terre est fatiguée, jadis employé par nos pères, et qu'on entend tous les jours dans la bouche de nos cultivateurs, il faut ajouter pour être exact : et intoxiquée. A côté de l'appauvrissement réel, mais très faible, du sol en principes nutritifs, une autre cause en effet, bien plus importante, agit, qui amène l'échec des cultures : les toxines, excrétées par les racines des plantes, et laissées par elles dans le terrain. Des travaux récents, poursuivis aux États-Unis par M. Milton Withney, en France par MM. Pouget et Chouchak [5], tendent à démontrer avec évidence l'existence de ces impuretés, et le rôle malfaisant qu'elles jouent dans la vie et le développement des individus de même espèce que ceux qui les ont élaborées, et qui les précédaient. Or ces excrétions, ces toxines, que sont-elles autre chose sinon ce *virus*, cette *caries*, ce *venenum* signalés par Columelle, et dont il soupçonnait l'action pernicieuse dix-neuf siècles avant que nos chimistes en aient fait la découverte [6] ?

Le défoncement du sol avait encore pour résultat de le rendre plus

1. Faut-il rappeler à ce sujet le curieux passage suivant de Palladius, *R. R.*, III, 32 ? « On prétend que les vignes donneront d'elles-mêmes du vin soit d'absinthe, de rose ou de violette..., pour peu que l'on plonge des sarments dans un vase rempli de l'une de ces essences en y faisant dissoudre en même temps de la terre végétale en manière de lessive, et qu'on les y laisse jusqu'à ce que leurs yeux commencent à paraître... » ; cf. Diophane, in *Géopon.*, V, 7. Les anciens croyaient que cette faculté de la vigne d'absorber les odeurs allait fort loin : voulait-on obtenir un raisin offrant une odeur déterminée ? Il suffisait d'enfouir au pied du cep le parfum désiré. Bien plus, par le même procédé, on s'imaginait communiquer au raisin les propriétés curatives de certaines substances médicamenteuses : à preuve la vigne thériacale, dont l'existence était un article de foi pour toute l'antiquité.
2. Pline, *H. N.*, XVII, 3, 12.
3. Columelle, *loc. cit.*
4. Columelle, *loc. cit.* ; De arbor., III ; Palladius, *R. R.*, II, 13.
5. Académie des Sciences, séance du 9 décembre 1907.
6. Il est juste de ne pas oublier que de Candolle en avait eu également l'intuition : v. *Physiologie végétale*, Paris, Béchet, 1832 : « L'*effritement* a quelque chose de plus spécifique : il agit en *corrompant* le sol, et comme nous l'avons indiqué, en parlant des excrétions des racines, en y mêlant une matière dangereuse. »

accessible aux éléments atmosphériques : l'air circulait dans la terre et baignait toute la couche à la profondeur remuée; l'eau s'y accumulait sous forme de réserves. Le terrain émietté mettait à la portée du jeune plant toutes ses richesses alimentaires, et les racines y progressaient à l'aise, en sorte « qu'elles y trouvaient pour ainsi dire l'hospitalité, et y prenaient leur accroissement comme des enfants dans le sein de leur mère [1] ».

Quelle est l'époque convenable pour procéder aux défoncements? Dans les pays tempérés on les fera dans l'année avant d'installer la vigne. Si le terrain est maigre et léger, on attendra sans inconvénient le moment même de la plantation, c'est-à-dire le printemps; mais, en général, il sera préférable de commencer ce travail dès l'arrière-automne, ou même en hiver, pendant les mois de décembre et de janvier [2], afin d'exposer la terre, principalement si elle est forte et serrée, à l'effet des grands froids que rien ne peut remplacer pour la pulvériser. « Longtemps avant de planter la vigne généreuse, enseignait Virgile, souviens-toi de faire recuire la terre, d'y creuser de profondes tranchées et d'en exposer la glèbe au souffle des aquilons. Les terres ameublies sont les meilleures : c'est l'affaire des vents, des gelées et des bras vigoureux [3]. » Les pluies, en outre, communes dans cette saison, tassent le sol et comblent les vides qui restent entre les mottes.

On opérait les défoncements d'après trois méthodes d'inégale valeur, et qui étaient par ordre de mérite croissant : le défoncement par fosses isolées, par tranchées, et enfin le défoncement uniforme du terrain dans toute son étendue [4]. Les deux premiers systèmes étaient usités plutôt hors d'Italie, bien qu'on les y rencontrât aussi : mais on leur préférait le dernier procédé; tout dépendait, au reste, comme le dit fort bien Columelle, de la nature ou de la bonté de la vigne et de chaque contrée.

Le défoncement par fosses isolées, *scrobes*, βόθροι, était le plus défectueux puisqu'on se bornait à travailler tout juste le cube de terre immédiatement nécessaire au jeune plant, le pourtour demeurant intact. De plus dans les terres fortes, imperméables, ces fosses se transformaient

1. Columelle, *R. R.*, IV, 1.
2. Columelle, *R. R.*, V, 5; XI, 2.
3. Virgile, *Géorg.*, II, v. 259.
4. Columelle, *R. R.*, III, 13 : « Istud genus vertendi et subigendi agri minime usurpatur, sed aut scrobibus aut sulcis plerumque vineae conseruntur... Nunc pastinandi agri propositum est rationem tradere »; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 12 : « His vero tribus seritur modis : optime in pastinato, proxime in sulco, novissime in scrobe »; Palladius, *R. R.*, II, 10 : « Pastinum fieri nunc tempus est : quod fit tribus generibus, aut terra in totum fossa, aut sulcis, aut scrobibus. »

en véritables citernes étanches où l'eau séjournait pour le plus grand dam de la vigne. Aussi Théophraste et Columelle voulaient-ils qu'on ne les fît ni grandes ni profondes dans les sols humides ou offrant une nappe d'eau souterraine, et même dans ce cas, Caton pratiquait une espèce de drainage en remplissant le fond du trou avec du cailloutis, des coquillages, des branchages [1]; tandis que ces auteurs conseillaient de leur donner de grandes dimensions dans les terres sèches, afin d'y retenir le plus de fraîcheur possible, et de les combler la même année pour que le soleil ne brûlât pas trop le terrain et la bouture [2]. Peu de questions d'ailleurs étaient aussi discutées parmi les agriculteurs, et résolues aussi diversement que celle des mesures à donner aux fosses : chacun invoquait, pour étayer sa manière de faire, la tradition ou l'observation, le caractère du sol, la nature des cépages, leur mode de conduite en vignes basses ou vignes hautes. Virgile tenait pour des fosses peu profondes [3], mais Columelle les proportionnait au développement présumé des ceps : « Les fosses de 2 pieds de profondeur sont à peine dans le cas d'être adoptées, même par les cultivateurs de province, quoique ceux-ci arrêtent communément leurs vignes très bas et près de terre : car pour les vignes sur joug, elles doivent être assurées sur des fondements plus profonds, parce qu'elles ont besoin de plus de secours et de plus de terre, dès là même qu'elles doivent monter plus haut. Et c'est pour cela que lorsqu'il s'agit de vignes sur arbres, personne ne s'avise de leur faire des fosses qui aient moins de 2 pieds de profondeur [4]. » Pour résumer les opinions des autres écrivains et ne pas nous étendre davantage sur cet objet, nous pouvons dire que les chiffres variaient entre 2 pieds et demi et 4, dans tous les sens. En Attique même on ne descendait pas à plus de 1 pied et demi de profondeur [5].

Si nous voulons bien nous rappeler le précepte de Chaptal, que « plus le terrain est sec, plus on approche du Midi, plus le défoncement doit avoir de profondeur [6] », nous ne songerons pas à blâmer les viticulteurs anciens d'avoir fait des fosses dont certaines n'avaient pas moins de 1 m 20 de creux. La pratique actuelle donne si bien raison à la règle posée par ce savant, qu'on peut dire que la profondeur des défoncements est pro-

1. Caton, *R. R.*, XLIII.
2. Théophraste, *Caus. pl.*, III, 12, 1 et sqs; *Historia plantarum*, II, 7.
3. Virgile, *Géorg.*, II, v. 288-289.
4. Columelle, *R. R.*, IV, 1.
5. Xénophon, *Econom.*, XIX; Théophraste, *Hist. pl.*, loc. cit.; Caton, *loc. cit.*; Columelle, *R. R.*, III, 13; V, 5; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 12; Florentinus, in *Géopon.*, V, 12; Ibn-al-Awam, *op. cit.*, V, 11.
6. Chaptal, *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne*, Paris, Delalain, 1801, p. 248.

portionnelle à la latitude des lieux : de plus de 2 mètres dans les environs de Rome, de 1 m 50 en Portugal [1], elle décroît insensiblement à mesure qu'on s'élève vers le Nord, jusqu'à n'être plus que de 0 m 40 et même 0 m 30 en Beaujolais et en Bourgogne. C'est encore pour une raison analogue que Columelle établissait une distinction entre les plaines et les collines : « Il faut fouiller les plaines à la profondeur de 2 pieds et demi, les terrains en pente à celle de 3 pieds, et les collines plus escarpées jusqu'à celle de 4 [2]. »

Les parois des fosses étaient tantôt verticales, tantôt évasées. Les fosses elles-mêmes étaient régulièrement alignées et séparées les unes des autres par un espace égal à leur propre longueur. L'intervalle entre les rangées était subordonné au genre de culture usité sur le domaine, soit à bras d'hommes, soit avec des attelages : il était de 5 à 7 pieds dans le premier cas, de 7 à 10 dans le second [3].

Les fosses ont encore de nombreux partisans en Vénétie [4], et en Toscane [5]. Une économie mal entendue était, autrefois comme aujourd'hui, la seule excuse d'un système condamnable à tant d'égards.

« Ceux qui redoutent les frais d'un défoncement total, et qui veulent s'en rapprocher cependant en quelque partie, forment des tranchées, *sulci*, de 6 pieds de largeur, en laissant entre chacune des espaces de même largeur sans les travailler ; et après les avoir fouillées à 3 pieds de profondeur, ils en relèvent la terre sur les bords à la même hauteur... Il y en a qui vont au ménage par rapport aux dimensions de ces tranchées, en ne leur donnant que 2 pieds 9 pouces de profondeur et 5 pieds de largeur. Quand la première rangée est finie, ils laissent un espace trois fois plus grand que la largeur de la tranchée sans le cultiver, et fouillent ensuite la tranchée de la rangée suivante [6]. » Le défoncement par tranchées, que Columelle expose dans le texte que nous venons de transcrire, tenait le milieu comme bonté entre les fosses et le défoncement intégral : il l'emportait sur les fosses, parce que l'eau pouvait s'écouler [7] ; mais il demeurait inférieur au dernier procédé par les deux murs de terre compacte qui fermaient les tranchées sur toute leur longueur.

Le défoncement du terrain dans sa surface entière réunissait les suf-

1. V. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. III, p. 15 ; Foëx, *Cours*, p. 360.
2. Columelle, *R. R.*, III, 13 ; cf. Pline, *H. N.*, *loc. cit.*
3. Columelle, *loc. cit.* ; cf. Palladius, *R. R.*, II, 10.
4. Ottavi, *Vitic.*, p. 361.
5. Fonseca, *La viticoltura nel Fiorentino*, I.
6. Columelle, *loc. cit.*
7. Palladius, *loc. cit.* : « Sed sulcis melius erit, quia humorem velut in totum spatia pastinata transmittunt. »

frages unanimes des vignerons habiles. Le sol « fouillé dans toutes ses parties également, cède sans résistance aux racines du jeune plant, de quelque côté que ses racines veuillent y pénétrer et il n'arrête point leur tendance à croître, par sa dureté [1] ». Enfin, et quelque velléité de parcimonie qu'on pût avoir, il fallait bien souvent y recourir comme au seul possible, notamment dans les anciens vignobles sur arbres, dans les bois défrichés d'où il fallait extirper broussailles, souches et racines. Le travail avançait par tranchées régulières, et le surveillant qui présidait à son

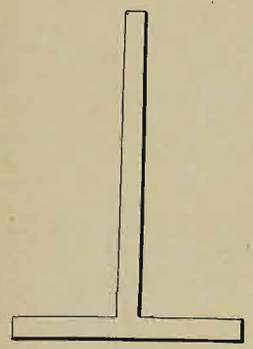


Fig. 89. — *Ciconia* simple.

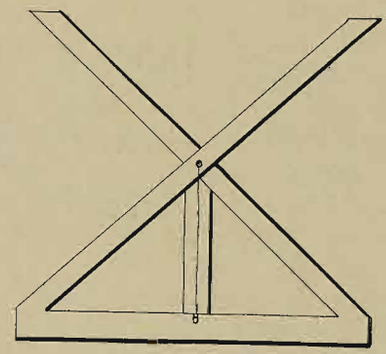


Fig. 90. — *Ciconia composita* de Columelle [2].

exécution devait prêter toute son attention à ce que, par fraude, les ouvriers ne laissassent pas des parties de terre non bêchées et cachées sous des mottes, afin de dissimuler leur négligence. A cet effet, il faisait des sondages fréquents au moyen d'une baguette sur laquelle était marquée la mesure de la profondeur voulue [3]. Il existait même un instrument nommé *ciconia*, qui servait à vérifier ce genre d'ouvrage : « C'était une règle au milieu de laquelle il y avait une petite verge, dont la longueur était modelée sur la profondeur que devait avoir le fossé, et dont le point de contingence sur la règle se trouvait vis-à-vis le haut de ses bords [4]. » Cet appareil toutefois, selon la manière dont il était posé, s'il n'était pas tenu bien perpendiculaire, était sujet à erreur. Columelle le perfectionna donc : « Nous avons ajouté, dit-il, quelques parties à la *ciconia* pour terminer les contestations et les disputes que l'on peut avoir

1. Columelle, *loc. cit.*
2. Ce dessin est donné d'après une restitution de Schneider, *Scriptores rei rusticae*, Leipzig, 1794, t. IV, pl. III, fig. 6 et 8.
3. Columelle, Palladius, *loc. cit.*
4. Columelle, *loc. cit.*

avec les ouvriers. Car nous avons croisé deux règles l'une sur l'autre dans la forme de la lettre grecque X, de façon que les deux extrémités de ces règles sont écartées l'une de l'autre à la distance de la largeur que le travailleur doit donner à sa tranchée; après quoi nous avons attaché l'ancienne *ciconia* au milieu de l'X, qui est le point de contingence de ces deux règles. Elle se trouve ainsi fixée comme sur une base sur laquelle elle est dressée perpendiculairement; ensuite nous avons suspendu à la petite verge qui est au milieu de la règle transversale un fil à plomb [1]. » De simple qu'elle était primitivement, la *ciconia* était devenue entre les mains de notre ingénieux agriculteur la *ciconia composita*.

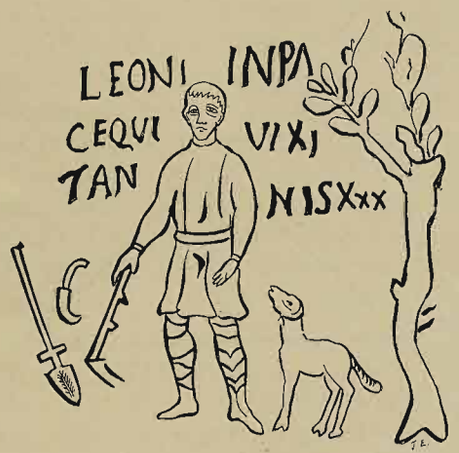


Fig. 91. — Outils viticoles. De gauche à droite : *bipalium*, serpette, *bidens*. Pierre funéraire [2].

« Lorsqu'on enfonce dans la tranchée cet instrument ainsi composé, continue Columelle, il termine de part et d'autre toutes les contestations qui pourraient survenir entre le propriétaire et le surveillant, sans porter préjudice ni à l'un ni à l'autre. Car les rayons de l'étoile, que nous avons dit ressembler à la lettre grecque, mesurent et nivellent avec exactitude le fond du fossé, puisque l'on s'aperçoit par la position même de la machine si elle est inclinée en avant ou en arrière, attendu que le niveau qui est au-dessus de la petite verge dont nous avons parlé donne la preuve de l'une ou de l'autre position, et met l'inspecteur de l'ouvrage à l'abri d'être trompé. »

1. Columelle, *loc. cit.* La citation du texte même de Columelle permettra peut-être de mieux comprendre et le dessin de Schneider et la traduction que nous donnons d'après l'édition de Nisard : « Nos itaque huic machinae quasdam partes adjecimus, quae contendentium litem disputationemque dirimerent. Nam duas regulas ejus latitudinis, qua pastinator sulcum facturus est, in speciem graecae literae X decussavimus, atque ita mediae parti, qua regulae committuntur, antiquam illam ciconiam infiximus, ut tanquam suppositae basi ad perpendiculum normata insisteret : deinde transversae, quae est in latere, virgulae fabrilem libellam superposuimus. »

2. Gravure extraite de Fabretti, *Inscriptionum antiquarum quae in aedibus paternis asservantur explicatio*, Rome, 1699, p. 574.

Le temps nécessaire à un ouvrier *pastinator* pour défoncer le sol dans les conditions que nous venons de rappeler, était d'une journée pour douze à quatorze fosses de 4 pieds en tous sens, nommées *quaternarii*;



Fig. 92. — *Pala*, d'après une peinture funéraire chrétienne [1].

ou pour dix-huit si elles n'avaient que 3 pieds. En un jour aussi il pouvait creuser une tranchée de 120 pieds de longueur, sur 2 de largeur, et 2 et demi de profondeur. La fouille totale d'un *jugère* demandait quatre-vingts journées, poussée à 3 pieds de profondeur; cinquante journées, à 2 pieds et demi; et seulement quarante journées, à 2 pieds [2].

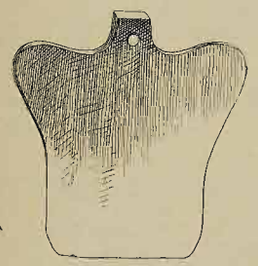


Fig. 93. — *Rutrum*, d'après un original du musée de Naples.

Les principaux outils employés à cette besogne étaient le *bipalium*, la *pala*, et le *rutrum*.

Le *bipalium* était une espèce de bêche. Celle-ci était munie d'une barre transversale mobile sur laquelle on posait le pied pour faire effort et l'enfoncer, et qu'on montait ou baissait à volonté le long du manche, selon la profondeur à laquelle on voulait parvenir. On se servait du *bipalium* comme d'une pelle, soit pour ameublir [3], préparer [4], ou retourner le terrain [5], soit pour creuser des trous [6]. Maintes fois nous avons vu, dans nos promenades à travers la campagne romaine ou napolitaine, les *contadini* manœuvrer un outil absolument identique au *bipalium* de leurs pères, et une *pala*, à laquelle ils ont même conservé jusqu'à son nom latin.

La *pala* latine ne différait du précédent instrument qu'en ce qu'elle était dépourvue de barre d'appui. A ce détail près, sa construction était semblable. La lame était tantôt toute en fer, tantôt en bois [7], ou encore

1. Gravure extraite de Rich, *Dict. antiq.*, v° pala.
2. Columelle, *R. R.*, XI, 2; De arbor., IV.
3. Pline, *H. N.*, XVII, 14, 1; XVIII, 62, 1.
4. Caton, *R. R.*, XLVI.
5. Varron, *R. R.*, I, 24; Columelle, *R. R.*, III, 5; IV, 1; De arbor., I.
6. Caton, *R. R.*, VI.
7. Caton, *R. R.*, XI : « Palae ferreae... pala lignea. »

en bois armé de fer [1]. Les *palae* de Calvi, de Vénafre, de Minturnes étaient renommées [2].

Le *rutrum* [3] appartenait à la même série d'outils. Il tenait à la fois de la bêche et de la pelle, et il pouvait par conséquent remplacer l'une et l'autre dans les travaux qu'on a accoutumé de faire avec chacune d'elles en particulier. « C'était, dit Rich, une large lame de fer ayant à peu près la forme d'un carré long, tranchante surtout à son extrémité inférieure, et à laquelle un manche s'adaptait comme celui de nos bêches [4]. »

1. Columelle, *R. R.*, X, v. 45 :
Tum mihi ferrato versetur robore palae.
2. Caton, *R. R.*, CXXXV.
3. Caton, *R. R.*, XI.
4. Rich, *op. cit.*, v° rutrum.
5. Même flacon au musée de Lyon.



Photo. Braun et Cie, Paris.

Fig. 94. — Flacon phénicien orné d'un raisin et de divers fruits. Musée du Louvre [5].



Fig. 95. — Sacrifice à Priape, et scène de vendange et de foulage. Sarcophage de la Villa Albani, à Rome.

CHAPITRE II

DES MODES DE REPRODUCTION DE LA VIGNE : BOUTURAGE, PROVIGNAGE, GREFFAGE

Le sol étant tout prêt à recevoir ses nourrissons, ce sont eux qu'il nous faut, à présent, étudier.

Les anciens reproduisaient la vigne, comme nous, de trois manières différentes : par bouture, par provin et par la greffe [1]. Chacune d'elles va faire l'objet d'une section.

Il y avait trois espèces de boutures : « Autrefois, écrit Pline, on plantait une bouture en forme de tête à ses deux extrémités, et prise dans le bois dur ; c'est pour cela qu'on la nomme encore aujourd'hui *malleolus*. Dans la suite on l'enleva avec un talon : c'est de toutes les boutures la plus vigoureuse. En troisième lieu on a encore simplifié le procédé, et on a pris la bouture sans talon [2]. » Le *malleolus* tirait donc son nom de sa ressemblance avec un maillet, *malleus* [3], et cette même raison fait

1. Nous ne parlons pas de la reproduction de la vigne par semis. Pline, *H. N.*, XVII, 10, 1, dit bien que la vigne, comme beaucoup d'autres arbres, vient de graines, et Théophraste, que le plant produit par des pépins, varie d'espèce selon le terrain et le climat : mais, en réalité, jamais ce mode de propagation n'entra dans la pratique courante, sauf peut-être chez les Arabes. Nous lisons, en effet, dans Ibn-al-Awam, *Liv. de l'agr.*, V, 3 ; VII, 45, 2 ; 46, 3, que lorsqu'on semait la vigne, il fallait mettre les pépins en godets, dans du terreau, et repiquer ensuite en pépinière les plantules devenues fortes, jusqu'au moment de leur mise en place définitive. Combien fallait-il d'années pour que ces ceps se missent à fruit ?

2. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 4.

3. Columelle, *R. R.*, III, 6 : « Malleolus est novellus palmes innatus prioris anni flagello, cognominatusque ab similitudine rei, quod in ea parte qua deciditur ex veteri sarmento, prominens utraque mallei speciem praebet » ; Pline, *N. N.*, XVII, 35, 4 : « Solebat capitulatus utrimque e duro surculus seri : eoque argumento malleolus vocatur etiam nunc » ; cf. Isidore, *Orig.*, XVII, 5, p. 409, l. 15.

qu'en France nous appelons encore mailleton cette forme de bouture[1]. Elle porte également le nom de crossette à cause de la petite crosse que dessine le fragment de vieux bois adhérent à sa base. Le mailleton, qui a une tendance de plus en plus marquée à disparaître, ne vécut aussi qu'un temps dans l'ancienne viticulture : il y avait en lui un grave défaut. L'appendice laissé au bas bout, la tête du maillet, s'il faisait bien la preuve que le sarment avait été cueilli dans sa partie la plus fertile, offrait par ailleurs l'inconvénient de pourrir et d'altérer par cet accident les fines radicelles du plant[2]. On le supprima donc purement et simplement, et on se contenta désormais de couper la bouture au-dessous du dernier nœud inférieur : c'est notre chapon. Toutefois, attendu que les praticiens considéraient le renflement qui relie le jeune sarment à celui de l'année précédente, comme la région rhizogène par excellence, on s'ingénia à concilier les deux propositions contradictoires. Il sortit de ces essais une crossette spéciale, qui tenait le milieu entre le mailleton et le chapon. « Julius Atticus et Cornélius Celsus, les plus célèbres auteurs de notre siècle, c'est Columelle qui parle, se conformant en cela aux Saserna père et fils, coupèrent tout ce qui était resté de vieille branche à travers l'empâtement même, la *commissura*, d'où était né le nouveau bois, et ne mirent ainsi en terre que le mailleton uniquement, avec son bourrelet de base[3]. » La crossette prit alors l'aspect d'un pied de cheval : c'est le *zampa di cavallo* des Italiens[4], et c'est notre bouture à talon.

Aux trois variétés de boutures que nous venons d'énumérer, faut-il en ajouter une quatrième, la bouture semée? On sait que cette expression antithétique désigne une bouture ne portant qu'un seul œil, et qu'on sème littéralement à une faible profondeur en terre. La bouture-semis, inventée probablement en Angleterre, vers 1863, par Hacley, appliquée ensuite à la pratique en plein air par le vigneron comtois Hudelot[5], fournit des plants d'une vigueur extraordinaire. Malheureusement, elle exige pour réussir des conditions bien difficiles à remplir dans la grande culture, notamment le chauffage du sol ou le semis sous bâche. Il est vrai que ces soins, donnés artificiellement dans les pays tempérés ou froids, se trouvaient réalisés naturellement dans les contrées méridionales, où le soleil remplace avec avantage les calorifères des serres. Les auteurs grecs et latins cependant sont muets sur cette espèce de bouture ; seuls les Arabes y font une très brève allusion : Ibn-al-Awam mentionne, mais comme un usage peu répandu, le semis de bourgeons de divers arbres parmi lesquels il cite la vigne[1]. De l'absence de tout renseignement sur la technique opératoire, nous pouvons du moins tirer cet argument que le procédé, pour connu qu'il fût, était réservé à des circonstances fort rares, ou peut-être même n'avait que l'attrait d'une inutile curiosité horticole.

1. Le maillot de certaines provinces françaises, le *magliuolo* des Italiens.
2. Columelle, *R. R.*, III, 17 ; Palladius, *R. R.*, III, 9.
3. Columelle, *loc. cit.*
4. Sernagiotto, *La vitic. dei temp. di Cristo*, p. 13.
5. V. Foëx, *Cours*, p. 292 ; Ottavi, *Vitic.*, p. 386 ; Portes et Ruyssen, *Traité*, t. III, p. 55 ; Sernagiotto, *op. cit.*, p. 15, n. 2.

La bouture-semis, réduite strictement à son œil unique et à la parcelle de bois qui le porte, représentait la longueur minima qu'on pouvait donner à une bouture. L'expérience, d'autre part, avait appris les dimensions qu'il était expédient de ne pas dépasser. Un point à noter c'est que l'enracinement diffère selon la longueur des boutures : plus celles-ci sont courtes, plus les racines sont robustes et plongeantes, qualités qu'on peut voir développées à leur plus haut degré dans la bouture semée ; plus elles sont longues au contraire, plus les racines sont grêles et traçantes : le pouvoir émissif radiculaire semble aller en décroissant depuis le premier œil immédiatement au-dessous de la surface du sol jusqu'à l'extrême bourgeon placé tout au bout du sarment et au fond du terrain. Les conséquences théoriques de cette observation se devinent aisément : dans un terrain sec, on devrait mettre des boutures courtes dont les racines descendent à la recherche de l'humidité; dans un sol frais, les boutures longues avec leurs racines superficielles seraient tout indiquées. Seulement la pratique, en cette occurrence, se voit obligée d'agir presque toujours à l'encontre du raisonnement pur : ce qui démontre une fois de plus la vérité de cette pensée de Bernard Palissy, que théorie et pratique ne se peuvent exclure l'une l'autre, mais se doivent prêter le mutuel secours de leurs lumières. Imagine-t-on en effet ce qu'il adviendrait d'un sarment mesurant un ou deux décimètres de longueur, et fiché dans une terre légère, chauffée aux feux du Midi? Il y en aurait tout juste pour un déjeuner de soleil! Et c'est pour cette raison que les chapons vont s'allongeant dès que l'on quitte les régions viticoles septentrionales pour descendre dans les contrées méridionales, et qu'ils passent de 0 m. 25 dans les premières à 0 m. 80 et au delà, en Provence[2].

Dans l'antiquité, les nécessités du milieu faisaient, tout autant que

1. Ibn-al-Awam, *op. cit.*, V, 6.
2. Cf. Foëx, *Cours*, p. 293.

chez nous, fléchir la rigueur des déductions scientifiques, et inclinaient par force les préférences des vignerons vers les solutions que la nature du terrain et du climat rendaient seules possibles. Columelle posait en cette matière les principes suivants : « La longueur qu'il faut donner à un mailleton n'est point fixe, parce qu'il doit être plus court quand il a beaucoup de boutons, et plus long quand il en a moins; cependant il ne doit pas avoir plus d'un pied de longueur (0 m. 2957) ni moins de 9 pouces (0 m. 2177); plus petit, il ne serait qu'à fleur de terre, et par conséquent souffrirait de la soif pendant l'été; plus long, il serait trop profondément en terre, et dès lors on aurait trop de difficulté à l'enlever par la suite, lorsqu'il aurait pris sa croissance; encore cette méthode est-elle pour les pays plats, car l'on peut en planter d'un pied et une palme de longueur dans les terrains montueux, où la terre est sujette à s'ébouler. Nous en plantons au contraire dans les vallées et dans les plaines humides qui n'ont que trois bourgeons, c'est-à-dire un peu moins de 9 pouces, mais cependant plus d'un demi-pied. On les appelle *trigemmes*... [1] » Pline ne donnait aux boutures jamais moins d'un pied de longueur, avec trois yeux [2], et Palladius, une coudée [3].

Planter de bonnes vignes était pour nos ancêtres le commencement de la sagesse; aussi la sélection du plant qui prend dans nos soins une place si légitime, n'en tenait-elle pas une moins considérable dans les précautions dont ils entouraient la création de leurs vignobles. Peut-être est-il dû à la vérité de reconnaître que ce souci ne fut pas, à toute époque, chez nos vignerons, aussi intense qu'il l'est de notre temps. Le mérite de cette amélioration capitale que l'on se plaît à constater dans leur savoir-faire, revient pour une très grande part, il faut bien l'avouer, à la crise phylloxérique : semeuse de ruines, de catastrophes, de misères, elle le fut, certes oui, mais non plus que d'énergie, d'idées et de progrès. Jusqu'au jour de cette renaissance viticole, une négligence incompréhensible présidait seule trop souvent, sauf dans quelques cantons plus éclairés, à l'opération initiale d'où dépendait toute la réussite de la vigne.

Voyons comment procédaient les anciens en une affaire aussi délicate. D'abord, ils ne s'en rapportaient qu'à eux-mêmes pour le choix du plant, et la formation des pépinières, convaincus que c'était la meilleure manière de ne point être trompés : « Celui qui veut établir des vignobles, selon Columelle, ou des vignes mariées à des arbres, doit commencer

1. Columelle, *R. R.*, III, 19.
2. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 5.
3. Palladius, *R. R.*, III, 9. Le *cubitus* valait 1 pied et 2 palmes, soit 0 m. 4443.

par faire des pépinières. C'est le seul moyen pour bien connaître la qualité et l'espèce des ceps dont il voudra garnir sa terre. Celui qui achète des plants n'a point de garantie certaine de leur bonté; car il aura toujours des doutes si celui qui les lui aura vendus a mis l'application nécessaire pour les bien choisir [1]. » Acheteurs modernes, faites votre profit de ces sages conseils du vieux Columelle : ils n'ont rien perdu de leur actualité! Et méditez encore ceux-ci : « Si vous ne pouvez faire ce travail de sélection vous-mêmes, confiez du moins cette mission à un homme sûr et intelligent, et non point comme on le fait habituellement, à un serviteur quelconque qui n'a qu'une hâte, celle de compléter au plus vite la provision de bois commandée [2]. »

Entrons à présent dans le détail de cette opération. Deux questions restent à trancher : sur quels ceps faut-il prendre les boutures? Et sur les ceps, quels sarments marquer du signe des élus?

Un cep pour être jugé digne de perpétuer son espèce devait réunir certains éléments de jeunesse, de vigueur, de fécondité principalement [3] : et le grand nombre de grappes n'en était pas le critérium infaillible, car cette abondance pouvait tenir à la taille du cep; mais « s'il y a beaucoup de grappes sur chaque pampre de cette vigne, si elle jette de multiples branches à fruits de chacun de ses bourgeons, si enfin les branches qui sortent de son bois dur, ou les rejets des pampres eux-mêmes donnent quelques grappillons, une telle vigne est certainement fertile, et c'est sur elle que l'on doit récolter les mailletons [4] ».

Ce n'est pas tout : quel est l'aspect des grappes, *uvae*, *racemi*, σταφυλαί, βότρυες? Celles-ci sont-elles bien faites? Ne portent-elles pas quelque indice de dégénérescence? Les grains, *acini*, *grana*, ῥαγές, κόκκοι, sont-ils gros et sans taches [5]? Autant de points capables, selon la réponse qu'ils reçoivent, de faire admettre un cep comme reproducteur, ou de le faire repousser.

Et même une seule année d'observation n'était pas suffisante pour aboutir à un résultat sûr : il y fallait plusieurs années, trois ans, quatre ans, d'un travail méticuleux et patient, et ce n'est qu'après ce laps de temps que l'on connaissait, à ne s'y point méprendre, la bonté d'un pied-mère [6].

1. Columelle, *R. R.*, De arbor., 1; cf. III, 4.
2. Columelle, *R. R.*, III, 10.
3. Cf. Théophraste, *Caus. pl.*, III, 5, 1.
4. Columelle, *R. R.*, III, 6; cf. Palladius, *loc. cit.*
5. Columelle, *R. R.*, De arbor., II; cf. Foëx, *Cours*, p. 316 : « On doit rejeter avec soin les greffons qui ont donné des fleurs coulardes, des grappes millerandées, des raisins mal colorés. »
6. Columelle, *R. R.*, III, 6; 9; De arbor., II;

Sur les ceps sortis vainqueurs de ces longues épreuves, tous les sarments étaient-ils aptes indistinctement à faire des boutures, synthétisant en elles-mêmes les qualités propres au type primitif? Que non pas, et cette illusion aurait conduit à de gros mécomptes; un choix au second degré, une distinction raisonnée s'imposaient encore entre ces sarments, *surculi*, *sarmenta*, *spadones*, *palmes*, *palmae*, *pampini*, *virgae*, *virgulae*, *caules*, κλάδοι, κλήματα, poussés pêle-mêle sur toutes les parties de la souche : car tous ne portaient pas dans leurs fibres la vertu génératrice.

Mais ici nous touchons à certaines conceptions biologiques que Columelle a exposées en quelques mots dans son traité. Ce savant agronome part de l'idée suivante : toute propriété de l'être, animal ou plante, est située dans un organe spécial. Or la propriété fructifère dans la vigne est localisée dans certains rameaux; donc si nous voulons avoir des fruits, ce sont ces rameaux que nous devons propager : « La nature, qui est la mère de toutes les différentes espèces de vignes, a commencé par jeter en terre leurs racines, pour servir, pour ainsi dire, de fondements sur lesquels elles se tiendraient comme sur des pieds. Ensuite elle a posé leur tronc par-dessus, comme pour leur former une certaine stature de corps, et une certaine contenance : après quoi elle a étendu leurs branches de côté et d'autre, comme autant de bras, dont elle a fait sortir en guise de mains des tiges et des pampres, en donnant aux uns la vertu de porter des fruits, et en se contentant de couvrir les autres de feuilles, qui servissent à protéger et à défendre ces fruits. Si donc, parmi tous ces membres nous ne choisissons pas ceux qui, étant destinés à la génération, sont chargés de fruits et de semences, mais que nous nous en tenions à ceux qui ne servent, pour ainsi dire, qu'à les couvrir et à les ombrager, et qui sont sans fruits, nous ne travaillerons qu'à nous procurer de l'ombrage et non point à parvenir à la vendange [1]. »

Palladius, *R. R.*, III, 9 ; XI, 3 ; *Geopon.*, III, 12 ; cf. Foëx, *Cours*, p. 288. Parmi les caractères de dégénérescence, il est assez étonnant que les anciens aient négligé celui tiré de la morphologie foliaire : il est cependant patent. On observe en effet fréquemment une variation frappante dans la forme des feuilles soit sur des ceps séparés, soit sur les sarments d'un même pied. Cette différence porte sur la profondeur plus ou moins accentuée des lobes du limbe. On peut dire que, en règle générale, et pour une même variété de plant, plus la laciniation est accusée, moins l'individu est fertile; moins les lobes sont creusés, plus la souche ou le rameau est fécond. Peut-être faut-il voir dans ce phénomène une sorte de régression à un type primitif de *Vitis*, et même plus haut, d'*Ampelo-Cissus* et de *Cissus*, modifié peu à peu sous l'influence d'une culture prolongée. Quoi qu'il en soit, les vignerons, et en particulier les vignerons beaujolais, observent avec beaucoup de soin ce signe d'abâtardissement lorsqu'ils choisissent des sarments reproducteurs sur le gamay : il n'est pas rare que dans cette espèce de plant, les feuilles des sarments fructifères soient presque entières, alors que celles des gourmands, sortis du pied, soient laciniées jusqu'aux nervations principales elles-mêmes. Cette particularité se rencontre du reste dans d'autres végétaux que la vigne.

1. Columelle, *R. R.*, III, 10.

Tout en formulant quelques réserves sur l'application un peu risquée que fait Columelle d'une hypothèse vraie au fond, il est impossible de méconnaître quelles heureuses conséquences elle eut dans la pratique : ce fut le fil conducteur qui évita de marcher au hasard. Au rebut donc les sarments stériles nés de l'année sur les branches à fruits : ils avaient besoin de deux ans pour acquérir la faculté reproductrice; au rebut, les rejets ou drageons, issus de terre, *suffragines*, *pampini*, *surculi sua sponte nati*, que les personnes inexpérimentées eussent été tentées de prendre à cause de leur extrême vigueur; au rebut encore, les entre-cœurs ou gourmands, *spadones* [1], *soboles*, *nepotes*, *pampinarii* [2], sortis du tronc, *e trunco*, *e stirpe*, du bois dur, *e duro* [3], ou cervelle, *cervix*; au rebut, les fouets, *flagella* [4], venus dans les parties hautes du cep, sur sa tête, *caput* [5], bien qu'ils fussent fructifères [6]; ils ne l'étaient, en effet, que par l'avantage de leur position, et non par suite « d'une fertilité qui leur fût inhérente », puisque placés au sommet du cep, la sève, *humor*, ὑγρόν, χυμός, s'y portait toute à travers la moelle, *medulla*, ἐντεριώνη : la moelle que Pline appelle l'âme de la plante, *vitalis anima* [7], mais qu'il ne faut néanmoins pas confondre avec la ψυχὴ βοτανική des Grecs, laquelle était à proprement parler le principe même de vie des végétaux.

Après avoir ainsi éliminé le pied et la tête du cep, il ne restait plus que ses parties intermédiaires, ses reins, *lumbi*, ou ses épaules, *humeri* [8], où l'on pût en toute sécurité recueillir des sarments qui répondissent aux conditions requises : on les nommait *palmae*, *fructuarii* [9], etc.

Ces sarments si rigoureusement triés allaient-ils pouvoir désormais prendre rang dans la pépinière? Non, encore; un troisième et dernier examen devait intervenir.

Le long des rameaux toute une série d'yeux s'étagent, plus ou moins rapprochés, selon la variété du plant, l'état de végétation de la souche; les uns, ceux de la base, encore fermés, *oculi*, ὀφθαλμοί, βλαστοί; les autres,

1. Isidore, *op. cit.*, XVII, 5, p. 409 : « Spadones sunt surculi fruge carentes. »

2. Columelle, *R. R.*, V, 6 : « Quod e duro provenit, quod quia primo anno plerumque frondem sine fructu affert, pampinarium vocant » ; cf. Pline, *H. N.*, XVII, 35.

3. Columelle, Pline, *loc. cit.*

4. Selon Varron, *R. R.*, I, 31, *flagellum* vient du mot *flatus*, souffle : « Ejuncidum enim sarmentum propter infirmitatem sterile, neque ex se potest ejicere vitem. Quam vocant minorem flagellum » ; cf. Isidore, *loc. cit.* Ce sont les *flages* ou longs bois de certaines de nos régions viticoles.

5. Columelle, *R. R.*, IV, 17.

6. Cependant Ibn-al-Awam, *op. cit.*, V, 5, attribue par erreur, sans doute, à Junius (Columelle) une opinion opposée.

7. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 1.

8. Columelle, *R. R.*, III, 10; De arbor., III; Pline, *loc. cit.*; Palladius, *R. R.*, III, 9.

9. Varron, *loc. cit.* : « Quam vocant... majorem etiam unde uvae nascuntur, palmam » ; Columelle, *R. R.*, IV, 24 : « Quod quia protinus creat, fructuarium appellant. »

vers l'extrémité libre, à demi ouverts, *gemmae* [1]; le bouton terminal épanoui, *germen*. Tous ces bourgeons ne recèlent pas un germe égal de fécondité; en général, et de l'avis des viticulteurs expérimentés, ceux de la pointe du pampre ne valaient rien pour l'obtention du fruit : il fallait donc supprimer cette flèche [2], *sagitta* [3], comme inutile. Les meilleurs, espoir des vendanges futures, sont les cinq ou six bourgeons situés au voisinage immédiat du bois de l'année précédente [4]. C'était une faute grossière que commettaient certains vignerons qui, tenant pour bon le sarment entier, le divisaient en autant de boutures de cinq ou six yeux qu'il en pouvait fournir, et les plantaient toutes sans distinction [5]. Un des caractères les moins trompeurs de la fertilité d'un cep résidait dans la brièveté des mérithalles, *internodia*, qui fait paraître les bourgeons comme resserrés, ramassés sur la tige : « Densitas gemmarum, écrivait Pline, fertilitatis indicium »; un espacement exagéré des nœuds, *nodi*, *articuli* [6], indiquait presque toujours une tendance à une poussée en bois suspecte.

Que faut-il penser de l'opinion des anciens, que nous venons d'exposer, sur le mérite respectif des yeux de la partie supérieure ou de la partie inférieure du sarment? Que cette opinion ne s'est pas, de toute évidence, formée sans motif, mais qu'elle était le résultat de la connaissance approfondie que les cultivateurs avaient de l'essence de chacun de leurs plants. Car telle est la complexion de la vigne qu'elle ne se comporte point, dans toutes ses espèces, de la même façon relativement aux bourgeons fructifères. Les unes les ont au bas des flages : celles-ci peuvent s'accommoder d'une taille courte; les autres les ont au bout du sarment : celles-là réclament une taille longue à peine de stérilité. Et cette diversité de nature doit de même guider dans le choix des boutures et des greffons : c'est-à-dire que, dans les premières espèces, on prendra de préférence la base, dans les secondes, la pointe du sarment [7].

Le temps du ramassage des boutures ne coïncidant pas le plus souvent avec celui de leur plantation ou de leur mise en pépinière, il fallait les

1. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 2.
2. Virgile, *Géorg.*, II, v. 299-300; Columelle, *R. R.*, III, 10; 17; Palladius, *loc. cit.*
3. Columelle, *R. R.*, III, 18 : « Sagittam rustici vocant novissimam partem surculi, sive quia longius recessit a matre, et quasi emicuit atque prosiluit; sive quia cacumine attenuata praedicti teli speciem gerit »; cf. Isidore, *loc. cit.*
4. Columelle, *loc. cit.*; Florentinus, *Géopon.*, IV, 11.
5. Columelle, *R. R.*, III, 17.
6. Cicéron, *De senect.*, XV; Columelle, *R. R.*, III, 19; IV, 9; De arbor., III; Pline, *H. N.*, XVII,35, 1; etc.
7. Cf. sur cette question Portes et Ruyssen, *Traité*, t. I, p. 510; Perraud, *Etude comparée de la taille dans les différents vignobles*, Montpellier, 1892, pp. 3 et sqs; Foëx, *Cours*, p. 381; Sernagiotto, *op. cit.*, pp. 100 et sqs; *Rev. de vitic.*, 1901, t. XVI, pp. 548, 598.

conserver intactes jusqu'à ce moment. Pour les préserver de la dessiccation on les enfouissait sous terre [1], ou bien on les plaçait dans un trou sec, et on les recouvrait, sauf les sommités, de paille et de terre [2]; Florentinus, Quintilius, Ibn-al-Awam conseillaient aussi de les enfermer dans une grande jarre de poterie [3]. Avant de les utiliser, on facilitait leur reprise en les mettant stratifier, *macerare*, βρέχειν, soit dans l'eau courante [4], soit dans la terre humide [5]. On provoquait le départ des racines par la torsion du talon, opération qui a encore de nos jours quelques partisans : dans ce cas, les boutures prenaient le nom de *sagittae*, d'après Pline; on qualifiait de *trigemmes*, celles qu'on ne tordait ni ne taillait [6].

On plantait les boutures à demeure, ou bien on les mettait enraciner en pépinière. Les provinces, moins soigneuses peut-être, semblent avoir employé surtout le premier système, plus expéditif, et qui demandait moins de main-d'œuvre; l'Italie, au contraire, suivait le second, qui assurait davantage la reprise, et donnait plus vite des résultats positifs [7]. On appelait *viviradices*, ἔνριζα φυτά, ἔνριζοι ἄμπελοι, les boutures enracinées que nous désignons sous les termes de racinés, plants vifs, barbues, etc. L'époque de la plantation, la composition du terrain entraient également pour beaucoup dans le succès qu'on obtenait avec chacune de ces méthodes : ainsi, dans un sol meuble, léger, les mailletons réussissaient assez bien, tandis que dans une terre compacte, épaisse, les *viviradices* seules se comportaient convenablement [8].

On déposait les *malleoli* en pépinière selon deux procédés, soit qu'on les établît entre les rangs, *inter ordines*, d'une jeune vigne, soit qu'on les plaçât dans une planche de terrain séparée et préparée spécialement, ou pépinière proprement dite, *seminarium*, *plantarium*, φυτώριον. Les boutures installées dans une plantation qui n'était point encore en rapport, procuraient un bénéfice dérobé fort appréciable, comme nous l'avons vu dans un chapitre précédent, et ce profit avait de quoi séduire les vignerons; mais, d'autre part, elles épuisaient le sol au détriment de ses

1. Palladius, *loc. cit.*
2. Pline, *H. N.*, XVII, 24, 10.
3. Florentinus, in *Géopon.*, IV, 12; Quintilius, in *Géopon.*, V, 8; Ibn-al-Awam, *op. cit.*, VIII, 45.
4. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 5.
5. Pline, Quintilius, Ibn-al-Awam, *loc. cit. Agric. nabath.*, 176-177.
6. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 4 : « Sagittae vocantur, quum [surculi] intorti panguntur : iidem quum recisi nec intorti, trigemmes. » Cette dernière dénomination ne paraît pas très rationnelle.
7. Columelle, *R. R.*, III, 14; IV, 6; cf. Didymus, in *Géopon.*, V, 14; Ibn-al-Awam, *op. cit.*, V.
8. Columelle, *R. R.*, III, 14; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 14; cf. Foëx, *Cours*, p. 298 : « Il est préférable de ne faire usage de la plantation en plein champ que dans des terres légères, fraîches et fertiles... »

légitimes occupants, et on ne devait les y laisser subsister que le moins de temps possible [1].

Palladius définissait la pépinière « une planche, *tabula*, à laquelle on a donné un labour uniforme de 2 pieds et demi de profondeur [2] » ; et Didymus complétait cette définition en ajoutant que « la pépinière est le lieu où l'on met raciner les plants qu'on veut replanter ailleurs [3] ».

On appelait *sestertium* le défoncement fait à la profondeur indiquée [4].

Le terrain le plus propice pour élever des boutures était celui de qualité moyenne : ni trop gras, ni trop maigre, ni sec ni humide. En sol très riche, les sujets trouvant de la nourriture à discrétion prenaient des racines grosses et charnues; en terre très pauvre, les racines devenaient longues et menues. Qu'arrivait-il lorsqu'on transférait les barbues de la pépinière dans le vignoble? Si le terroir définitif qu'elles allaient habiter différait trop du sol nourricier, la structure de l'appareil radiculaire étant mal adaptée à son milieu nouveau, la végétation souffrait forcément. Cependant, les risques à courir étaient évidemment moindres à transplanter d'un lieu médiocre dans un meilleur, qu'à essayer l'opération inverse [5]. Un terrain bien ameubli, des sarclages répétés pour l'entretenir dans un parfait état de propreté, des soins journaliers étaient les gages nécessaires de la santé et de la bonne venue des boutures. Les sarments étaient plantés par tranchées ou par fosses, côte à côte, en observant un intervalle assez grand pour que chaque pied pût se fortifier et prendre tout son développement. Les rangs étaient distants de 3 pieds [6] et avaient, d'après la pratique de Columelle, 240 pieds de longueur : comme il y avait quatre-vingts crocettes par rang, on arrivait au chiffre de trois mille deux cents *viviradices* par *jugère*, soit treize mille environ par hectare [7]. L'unité avait donc à sa disposition pour s'alimenter une surface de 77 centimètres carrés, et comme les boutures restaient en pépinière de deux à trois ans, on voit quelle ampleur elles devaient acquérir [8]. Toutes les années, au printemps, on les taillait à un ou deux yeux ; ensuite on les munissait d'une sorte d'étai, *canterius*, d'un pied de hauteur, auquel on accolait les jeunes ceps pour leur donner une première

1. Columelle, *R. R.*, IV, 16.
2. Palladius, *R. R.*, III, 10.
3. Didymus, in *Géopon.*, V, 3.
4. Columelle, *R. R.*, De arbor., I : « Ipsum autem agrum, quem seminario destinaveris planum et succosum, sat erit bipalio vertere : quod vocant rustici sestertium. »
5. Virgile, *Géorg.*, II, v. 265-268 ; Columelle, *R. R.*, III, 5 ; Pline, *H. N.*, XVII, 14, 1 ; cf. Sernagiotto, *op. cit.*, p. 4.
6. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 7, n'indique que 1 pied et demi d'intervalle entre les rangs, et un demi-pied entre les boutures.
7. Columelle, *loc. cit.*
8. Columelle, *R. R.*, IV, 16 ; De arbor., III ; Pline, Palladius, *loc. cit.* ; *Géopon.*, III, 2 ; V, 3.

forme [1]. Puis, par un écimage régulier, *decacuminatio*, on les rabattait à un pied, afin de reporter sur la tige la sève qui se serait dépensée inutilement [2].

Le provignage, *propagatio*, était le deuxième mode de multiplication de la vigne.

Il est à peine besoin de définir, tant il est connu, le provignage, simple variété du marcottage. Il consiste, en principe, à faire enraciner un sarment qui est encore attenant à la souche, et qu'on destine à devenir un cep nouveau, soit qu'il reste attaché au pied-mère, soit qu'on le rende autonome en l'en retranchant. On voit de suite, et sans qu'il soit nécessaire d'insister, la supériorité immense que présente le provin sur la bouture : celle-ci, livrée à ses propres forces, à tous les dangers provenant du milieu ou des intempéries, court les chances d'une survie incertaine, et succombe trop souvent ; celui-là, toujours uni au tronc maternel, reçoit de lui la vie, s'épanouit gonflé de la sève d'autrui, et déploie à l'aise ses racines. Malheureusement, le provignage, de par ses conditions d'exécution, ne peut être employé que dans des cas bien limités, puisqu'il suppose la préexistence de vignes déjà faites, adultes, et assez vigoureuses pour fournir des rejetons pouvant se transformer en marcottes. Les siècles n'ont apporté à ses usages aucun changement, et ils sont demeurés aujourd'hui ce qu'ils étaient autrefois : on provignait jadis, on provigne encore à présent, soit pour amener un vignoble à la densité qu'il doit avoir définitivement, soit pour renouveler des vignes trop vieilles, soit pour combler les lacunes que la mort fait dans un vignoble terminé [3]. Dans les deux premiers cas, le provignage est une façon régulière, normale ; dans le second, c'est un remède pour parer aux accidents qu'il faut toujours escompter.

Au lieu de garnir d'un seul jet tout leur terrain avec des boutures, certains viticulteurs de l'antiquité n'augmentaient que progressivement l'épaisseur de la plantation ; les vignerons bourguignons et champenois n'opéraient pas autrement naguère, avant la période phylloxérique et l'introduction des vignes greffées sur racine américaine : c'était l'assiselage [4]. Dans ce but, les anciens établissaient à de larges intervalles des rangées de boutures, fondement constitutif du futur vignoble. Puis, les années suivantes, ils couchaient ces souches entières, dont chaque sarment

1. Columelle, *R. R.*, IV, 14.
2. Columelle, *R. R.*, IV, 7 ; Didymus, *loc. cit.*
3. Columelle, *R. R.*, III, 13 ; IV, 15 ; Palladius, *R. R.*, III, 16 ; cf. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. III, p. 98.
4. V. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. III, p. 100.

faisait un cep, ou ils en tiraient des sautelles avec lesquelles ils peuplaient les espaces vides laissés entre les lignes de base : « Quand la première rangée est finie, explique Columelle, les vignerons laissent un espace trois fois plus grand que la largeur de la tranchée sans le cultiver, et fouillent ensuite la tranchée de la rangée subséquente; et quand ils ont achevé ce travail dans tout le terrain qu'ils veulent mettre en vignoble, ils relèvent à dos des tranchées les barbues ou les boutures, et plantent une multitude de mailletons entre les plants qui sont en ligne. Lorsque ces mailletons se sont fortifiés par la suite, ils les propagent, *propagant*, dans des fosses qu'ils font en sens inverse des précédentes, sur le terrain qu'ils avaient laissé intact, et ils organisent leur vigne selon un ordre régulier [1]. » Et, poursuit le même agronome, aucune méthode de plantation ne vaut celle-là [2].

Pour remplacer des vignes ruinées, sans procéder à une réfection totale très coûteuse et qui présentait l'inconvénient de ne point donner de produit pendant plusieurs années, on recourait au provignage. Grâce à ce moyen, les frais étaient réduits à leur minimum, et il n'y avait point d'interruption dans le rapport, puisque les marcottes se mettent à fruits dès leur première feuille; les vignes se continuaient ainsi sans solution de continuité pendant un nombre considérable d'années. N'a-t-on pas vu, chez nous, en Bourgogne, « dans certaines vignes provignées, qui avaient cinq à six cents ans de plantation, les souches parcourir sous terre des distances énormes, plusieurs centaines de toises, peut-être, et, cependant, n'offrir jamais à l'observateur superficiel que des ceps de dix, douze, quinze ans d'âge au plus [3]... »? Il faut remarquer que dans cette région, ce sont les souches entières que l'on couchait, procédé qui était formellement condamné par les praticiens italiens, et avec justice : ils n'admettaient, en effet, pour ce provignage de perpétuation, que le provin par couchage du sarment seul : « Il vaut mieux, dit Palladius, renouveler par des sautelles les vignes vieilles, dont le bois dur aura pris trop d'accroissement, et c'est l'avis de Columelle, que de les enfouir complètement; ce qui ne manquerait pas d'attirer le blâme de tout agriculteur [4]. » Le système antique était donc bien supérieur à celui des vignerons bourguignons, et il échappait à la plupart des reproches que nos auteurs

1. Columelle, *loc. cit.*
2. Columelle, *R. R.*, IV, 4 : « Quarum consitionis sola illa commodissima ratio est » ; cf. Virgile, *Georg.*, II, v. 63 : « Melius propagine vites respondent »; *Géopon.*, V, 18.
3. Bosc, *Cours complet d'agriculture*, ap. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. III, p. 99.
4. Palladius, *R. R.*, III, 16.

ont adressés à ce dernier : abaissement marqué de la qualité des vins, enracinement des ceps moins solide, aboutissement fatal à la plantation « en foule » et à tous ses inconvénients.

Pendant que nous sommes sur le sujet du remplacement des vignes, nous dirons un mot de leur rajeunissement. Il n'est pas rare de voir des ceps péricliter, ne plus pousser que des bois minces et courts, ne plus fructifier, sans qu'on puisse néanmoins les accuser d'un vice, leur trouver aucune maladie, ni leur reconnaître quelque altération des racines : une gelée, une grêle, les cicatrices de la taille qui arrivent, avec le temps, à obstruer la circulation de la sève, sont parfois la cause de cet état de débilité. Il convient alors de rajeunir les souches, et pour ce faire, il faut agir par le recépage, c'est-à-dire le sectionnement du pied : ce traitement radical semble leur infuser une vie et une vigueur nouvelles; de beaux sarments partent à la place des chétifs qu'on a fait disparaître, des grappes bien pleines se montrent où ne venaient que des grappillons clairsemés. Mais ce travail demande quelques précautions dont l'inobservation pourrait avoir des suites fâcheuses pour les ceps opérés : « Plusieurs personnes pour avoir plus tôt fait, ainsi parle Columelle, coupent les vignes à 4 pieds de terre, sans rien redouter de cette amputation. Mais c'est à tort, parce que communément une trop grande plaie, quand elle n'est pas surmontée d'une partie de bois bien portante, avec laquelle elle puisse se consolider, est bientôt desséchée par l'ardeur du soleil, ou pourrie par les pluies et les rosées qui succèdent à ce premier accident. Aussi, lorsqu'on voudra recéper une souche, il faudra d'abord la déchausser, puis la couper un peu au-dessous de la superficie du sol, afin que la terre dont on la recouvrira puisse la mettre à l'abri des atteintes du soleil, sans cependant empêcher le passage des nouveaux bois qui sortiront des racines, afin qu'ils puissent se marier à leurs échalas, ou couvrir de leurs provins les échalas du voisinage qui ne seront point garnis. Cette espèce de traitement ne pourra néanmoins se faire que lorsque les vignes seront plantées assez profondément pour que leurs racines ne vacillent pas sur la surface du sol, et qu'elles seront d'une bonne espèce [1]. »

Enfin, le provignage offrait, en troisième lieu, une voie aux cultivateurs pour réparer les dommages causés dans les vignobles par les assauts de tous genres, et pour boucher les vides que les maladies ou les ennemis y avaient creusés. Ce n'est pas qu'il fût la seule : mais c'était assurément

1. Columelle, *R. R.*, IV, 22; cf. Palladius, *R. R.*, IV, 7.

la meilleure. Caton dit bien quelque part que « si les ceps sont rares dans une vigne, il faut faire des fosses, et y mettre des barbues ; et qu'il faut bien avoir le soin de les aérer en abattant tout ce qui les ombragerait alentour, et de les biner fréquemment [1] ». Mais n'en déplaise au docte Caton et à son expérience, nous croyons que le conseil ne valait rien. Réseau inextricable de racines enserrant, en dépit de la grandeur de la fosse, le pied du nouveau venu, d'autant plus étroitement que le vignoble est plus vieux, et lui dérobant sa part de la terre nourricière ; frondaison épaisse étouffant sous son ombre, malgré les clairières qu'a ouvertes la serpe, le jeune plant qui s'étiole et cherche vainement à se hausser jusqu'au soleil : tout devait concourir à faire avorter une semblable tentative d'acclimatation, que nous ne voyons jamais réussir, chez nous, que dans les deux premières années, tout au plus, de la plantation. Pline proposait un autre expédient, inventé de son temps, et réservé, paraît-il, aux vignobles sur arbre ; il était, à vrai dire, pire que le précédent : on arrachait un vieux cep, appelé *draco* ou *juniculus*, que, pour l'engager à s'enraciner plus facilement, on écorçait sur les trois quarts de sa longueur, ce qui lui méritait l'épithète de *rasilis* ; puis on l'installait, telle une barbue ordinaire, à la place qui était veuve de sa souche [2]. Nous sommes fondés à penser que devant son insuccès inévitable, cette belle conception ne persista pas dans les habitudes des compatriotes du Naturaliste.

Il existait plusieurs espèces de provignage, que nous décrivent les auteurs, et auxquelles il faudrait, à coup sûr, joindre une quantité égale de sous-espèces nées de l'imagination particulière de chaque vigneron. Ces systèmes, une promenade à travers nos contrées viticoles nous les montrerait encore en pleine prospérité, malgré que l'introduction presque universelle du greffage des plants sur vigne américaine en ait bien diminué le champ d'application, en restreignant la possibilité matérielle du provignage lui-même : à quoi bon créer un cep, qui sera sur franc, et sera par conséquent prédestiné à devenir la proie du phylloxéra ? Cet obstacle, les anciens ne le connaissaient pas, et ils usaient largement de ce mode de multiplication excellent.

Ils pouvaient hésiter entre trois méthodes : dans l'une, on couchait en terre les sarments seuls ; dans une autre, on enterrait la souche tout entière elle-même ; dans la troisième, on enfouissait également la souche,

1. Caton, *R. R.*, XXXIII.
2. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 24 ; 42.

mais préalablement refendue en autant de parties qu'on voulait faire de provins. Entrons un peu dans le détail de ces diverses sortes de marcottage.

Provignage par couchage des sarments seuls, « genus quo virga edita a matre sulco committitur [1] ». — C'est le marcottage classique dont les hommes, d'après l'opinion de Pline, trouvèrent la première indication dans la nature elle-même [2]. Son exécution ne présentait aucune complication, comme on le voit par cette citation tirée de Columelle : « Lorsque vous voulez coucher en terre un bois issu de souche, faites un fossé de 4 pieds en tous sens, afin que le provin ne puisse être incommodé par les racines d'une autre vigne. Conduisez-le vers le milieu de la fosse, en y laissant quatre bourgeons qui lui fassent pousser des racines. Ratissez le reste de la branche qui est adhérente à la mère, afin qu'elle ne jette point de sarments inutiles ; ne laissez à l'autre bout de la branche qui doit sortir de terre que deux ou tout au plus trois bourgeons. Enlevez tous les autres bourgeons qui sont cachés dans le sol, à l'exception des quatre d'en bas, pour que la vigne ne pousse pas de racines en haut. Cultivé ainsi le provin se fortifie promptement ; et à la troisième année il peut être séparé de la souche-mère [3]. » Qu'on essaye de rapprocher ce passage d'un paragraphe correspondant extrait des œuvres de nos maîtres : on n'y pourra relever ni un terme ni une prescription qui soit à changer.

Caton et Pline enseignent une petite modification qui pouvait bien avoir son prix lorsqu'il s'agissait de transplanter le jeune sujet : ils faisaient passer le provin à travers un vase de poterie, *vas fictile*, *calix*, ou un panier grossier, *qualus*, plein de terre et mis au fond de la fosse. Le sarment s'enracinait dans le récipient ; deux ans après, on le sevrait, et on l'enlevait sans déranger ni la motte ni les racines [4].

Autre variante qui ne manquait pas d'élégance et constituait un véritable provignage aérien : c'est encore Caton et Pline qui nous la font connaître ; et Palladius l'a rééditée fidèlement à son habitude. Elle dérive du thème précédent ; la voici avec toute la concision, qui n'exclut pas la clarté, que le vieux paysan de Tusculum savait donner à la rédaction de ses notes agricoles : « Afin que les provins s'enracinent sur l'arbre même, percez le fond d'un panier ou d'un pot, et insérez-y le rameau que vous avez dessein de faire enraciner. Remplissez de terre le pot ou le panier, foulez-le et laissez-le sur l'arbre. Quand la marcotte a pris racine, coupez

1. Columelle, *R. R.*, De arbor., VII.
2. Pline, *H. N.*, XVII, 21, 1.
3. Columelle, *loc. cit.* ; cf. IV, 4 ; Caton, *loc. cit.* ; Pline, *H. N.*, XVII, 21, 2 ; 35, 41 ; Didymus, in *Géopon.*, IV, 3 ; Ibn-al-Awam, *op. cit.*, V, 8.
4. Caton, *R. R.*, LII ; Pline, *loc. cit.*

la branche au-dessus du vase. Coupez le panier de haut en bas; si c'est un pot, cassez-le, et placez dans la terre la marcotte avec le vase ou le panier. Faites la même chose pour la vigne; coupez le provin à la deuxième année, et plantez avec le vase. Ce procédé s'emploie pour la multiplication de toute espèce de végétal [1]. » Pline dit que ce provignage était recommandable dans le cas de vignes en hautains [2].

Le provin suivant, que les anciens nommaient *mergus*, offrait cette bizarrerie que l'arcure du sarment se faisait non point dans l'intérieur du sol, mais au-dessus, et que c'était l'extrémité libre qu'on fixait dans la fosse et qui s'enracinait, alors que dans les autres marcottes c'était, sinon le talon, au moins la partie médiane à qui était dévolu ce rôle. Autre singularité : le sarment, quoiqu'il eût la tête à l'envers et les bourgeons tournés en bas, développait cependant ses rameaux dans le sens vertical, et ne souffrait nullement de cette anomalie de position. Cette marcotte était très exactement celle que nous appelons un versadi [3]. Columelle l'a dépeinte en quelques lignes : « On appelle *mergus* une branche d'un cep courbée au-dessus de terre près de son appui, et dont on conduit le bout à un pieu qui est dépourvu de souche. Là, on fiche en terre la pointe dans une fosse suffisamment profonde [4]. » On sevrait ce provin à deux ans, en coupant l'arceau qui le liait à la mère.

Provignage par couchage de la souche entière, « genus quo ipsa mater prosternitur [5]. » — Très peu prisé des viticulteurs, comme nous l'avons dit plus haut. Columelle : « Si vous voulez coucher en terre la souche même, fouillez avec soin autour de la racine, sans blesser la vigne, et provignez-la ensuite de telle sorte que vous n'en cassiez point les racines. Lorsque vous l'aurez étendue à terre, et que vous aurez marqué jusqu'où elle doit atteindre, vous creuserez un sillon, et vous y coucherez la vigne tout entière. De ce sillon, vous conduirez des fossés, comme autant de bras, dans lesquels vous provignerez les branches de la vigne suivant leur position; puis vous les couvrirez de terre [6]. »

Provignage par couchage de la souche qu'on a refendue, « genus quo vitis finditur in duas vel tres partes [1] ». — Système déplorable sans qu'il soit besoin de beaucoup d'arguments pour le démontrer : la moelle mise à nue pourrissait et les ceps demeuraient malingres. Quoiqu'il ne comptât guère de partisans, Columelle le signale cependant : « Si vous voulez former plusieurs rangs avec une vigne qui n'a que peu de bois, de telle sorte qu'il faille la fendre pour la faire parvenir aux divers échalas, vous emploierez pour cette opération une serpette bien aiguisée, qui divisera le rameau à l'endroit où il présente une fourche. Puis avec le même fer, vous unirez la plaie. Divisée ainsi, elle pourra former plusieurs rangées [2]. »

Lorsqu'un cep n'avait pas de sarments assez longs pour être conduits jusqu'à leurs échalas respectifs, on les provignait en plusieurs temps : cette petite innovation appartenait encore à notre Columelle [3].

Le greffage [4], *insertio*, *insitio*, ἔνθεμα, εὐφυτεῖα. — Ce mot, évocateur du phylloxéra et de toutes ses conséquences désastreuses, paraît être un anachronisme dans un ouvrage traitant de la viticulture antique. Cette opération s'offre à notre esprit si intimement unie à l'existence du maudit puceron, que bien des lecteurs s'étonneront qu'elle ait été usitée couramment chez nos ancêtres. Ils ne manqueront pas de se demander quelle utilité si notoire il fallait qu'ils en retirassent pour augmenter ainsi, comme à plaisir, les difficultés bien grandes déjà de leur tâche ordinaire.

Ces avantages étaient de plus d'une sorte : notre temps ne les a pas vus disparaître; mais ils comportent en plus désormais une nécessité absolue, puisque nous ne saurions nous affranchir du greffage, si nous voulons continuer à boire du vin de France.

D'abord le greffage conférait aux vignes un surcroît sensible de fertilité, qui compensait et au delà l'excédent de dépense et de main-d'œuvre qui en résultait. Cet accroissement nous le connaissons aussi, et nous y voyons trop volontiers l'influence exclusive de la racine américaine et de la fougue végétative qu'elle inculque au plant : ce n'est pourtant pas uniquement son œuvre, puisque les anciens l'observaient déjà, et qu'ils greffaient le plant sur lui-même ou sur un congénère. Ce phénomène doit être en tout cas du même ordre que cet autre que nous constatons régulièrement dans nos vignobles greffés : l'avancement de l'époque de

1. Caton, *loc. cit.*; cf. Pline, *H. N.*, XVII, 21, 2; Palladius, *R. R.*, III, 10; Ibn-al-Awam *op. cit.*, V, 8-9.
2. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 41.
3. Cf. Foëx, *Cours*, p. 307; Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. III, p. 89.
4. Columelle, *R. R.*, IV, 15 : « Mergi genus est, ubi supra terram juxta suum adminiculum vitis curvatur, atque ex alto scrobe submersa perducitur ad vacantem palum »; cf. Palladius, *R. R.*, III, 16 : « Mergum dicimus, quoties velut arcus supra terram relinquitur, alia parte vitis infossa. »
5. Columelle, *R. R.*, De arbor., VII.
6. Columelle, *loc. cit.*; cf. Ibn-al-Awam, *op. cit.*, V, 8.

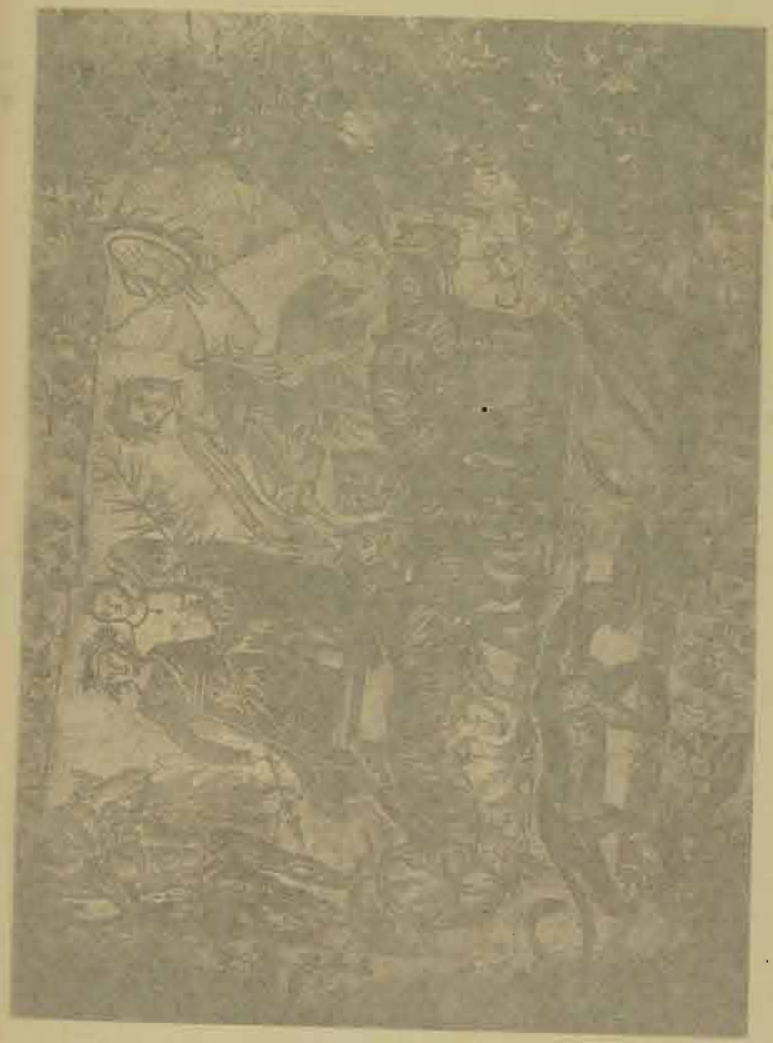
1. Columelle, *loc. cit.*
2. Columelle, *loc. cit.*; cf. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 48.
3. Columelle, *loc. cit.*
4. Sur le greffage de la vigne dans l'antiquité, v. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. III, pp. 684 et sqs; Coiffard, *La greffe dans l'antiquité*, in *Le Vigneron champenois*, 17 juillet 1895; de Mondenard, *Traité pratique des greffes aériennes de la vigne*, Paris-Montpellier, 1898.

la maturité qui nous fait gagner une grande semaine sur celle des vignes purement françaises. Quoi qu'il en soit, il est certain que Columelle tenait cette disposition de la vigne greffée pour bien avérée : il raconte dans son traité que quatre-vingts ceps, qu'il spécifie être greffés, lui donnèrent, dès la seconde année, le rendement prodigieux de 7 *culei* de vin, soit plus de 36 hectolitres [1]. N'avons-nous pas entendu nous-même plusieurs fois des viticulteurs, et non des moins avisés, avouer que, nonobstant la disparition du parasite, ils continueraient à greffer, tant les vignes qui subissaient cette mutilation acquéraient de supériorité sur les franches de pied !

Le greffage était ensuite un moyen de propager très rapidement les bonnes espèces de vignes : à l'appui de ce dire, nous invoquerons encore cette anecdote empruntée à Columelle : « C'est un fait certain, et dont vous pouvez rendre témoignage, vous surtout, P. Silvinus, qui devez vous rappeler très bien que j'ai peuplé 2 *jugères* entiers (51 ares 64) de vignes en deux ans, avec les greffes que m'avait fournies une seule vigne hâtive que vous possédiez dans la Ceretania. Combien en effet vous imaginez-vous que l'on aurait pu enter de vignes dans le même espace de temps, avec les greffons qu'auraient pu fournir ces 2 *jugères*, puisqu'ils n'étaient eux-mêmes que la descendance d'un seul cep [2] ? »

Par le greffage encore, on remplaçait un cep de mauvais aloi, ou bien on refaisait une nouvelle jeunesse à une souche trop vieille [3]. Peut-être enfin, mais l'indication est tellement vague qu'on ne saurait rien affirmer, le greffage a-t-il donné naissance à des variétés hybrides ; c'est une phrase de Pline qui provoque cette supposition : « Et hactenus publica sunt genera [vitium] : caetera regionum locorumque, aut ex his inter se insitu mixta : Jusqu'à présent nous avons parlé des espèces [de vignes] généralement répandues. Les autres appartiennent à des contrées, à des localités, ou sont le produit de la greffe [4]. » Qui se fût attendu à ce que les théories si neuves et si controversées de M. M. Daniel et consorts sur l'influence réciproque du porte-greffe sur le greffon et de celui-ci sur le sujet pussent se réclamer de l'autorité du grand naturaliste latin, et qu'il leur surgît si inopinément un champion que son antiquité même mettait à l'abri de toute suspicion de partialité dans le débat [5] ?

1. Columelle, *R. R.*, III, 3 : « Apud me octogenae stirpes insitae intra biennium septenos culeos peraequarent. »
2. Columelle, *R. R.*, III, 9.
3. Columelle, *R. R.*, IV, 22 ; De arbor., VI ; Palladius, IV, 7.
4. Pline, *H. N.*, XIV, 4, 13.
5. V. *Rev. de vitic.*, 1905, pp. 89 et sqs. V. en note d'un article de M. Daniel les indications bibliographiques concernant cette question extrêmement curieuse et intéressante, et qui a soulevé de vives polémiques.



la maturité qui nous fait gagner une grande semaine sur celle des vignes purement françaises. Quoi qu'il en soit, il est certain que Columelle tenait cette disposition de la vigne greffée pour bien avérée : il raconte dans son traité que quatre-vingts ceps, qu'il spécifie être greffés, lui donnèrent, dès la seconde année, le rendement prodigieux de 7 *culei* de vin, soit plus de 36 hectolitres [1]. N'avons-nous pas entendu nous-même plusieurs fois des viticulteurs, et non des moins avisés, avouer que, nonobstant la disparition du parasite, ils continueraient à greffer, tant les vignes qui subissaient cette mutilation acquéraient de supériorité sur les francs de pied !

Le greffage était ensuite un moyen de propager très rapidement les bonnes espèces de vignes : à l'appui de ce dire, nous invoquerons encore cette anecdote empruntée à Columelle : « C'est un fait certain, et dont vous pouvez rendre témoignage, vous surtout, P. Silvinus, qui devez vous rappeler très bien que j'ai peuplé 2 *jugera* entiers (51 ares 64) de vignes en deux ans, avec les greffes que m'avait fournies une seule vigne hâtive que vous possédiez dans la Ceretania. Combien en effet vous imaginez-vous que l'on aurait pu enter de vignes dans le même espace de temps, avec les greffons qu'auraient pu fournir ces 2 *jugera*, puisque ils n'étaient eux-mêmes que la descendance d'un seul cep [2] ? »

Par le greffage encore, on remplaçait un cep de mauvais aloi, ou bien on refaisait une nouvelle jeunesse à une souche trop vieille [3]. Peut-être enfin, mais l'indication est tellement vague qu'on ne saurait rien affirmer, le greffage a-t-il donné naissance à des variétés hybrides ; c'est une phrase de Pline qui provoque cette supposition : « Et hactenus publica [vitium] genera [virium] : caetera regionum locorumque, aut ex his inter se mixta : Jusqu'à présent nous avons parlé des espèces [de vignes] généralement répandues. Les autres appartiennent à des contrées, à des localités, ou sont le produit de la greffe [4]. » Qui se fût attendu à ce que les théories si neuves et si controversées de M. M. Daniel et consorts sur l'influence réciproque du porte-greffe sur le greffon et de celui-ci sur le sujet pussent se réclamer de l'autorité du grand naturaliste latin, qu'il leur surgît si inopinément un champion que son antiquité même mettait à l'abri de toute suspicion de partialité dans le débat [5] ?

1. Columelle, *R. R.*, III, 3 : « Apud me octoginta ceppos talibus surculis [virgis graecis] inseruimus, septenos culeos proxima vindemia. »
2. Columelle, *R. R.*, III, 3.
3. Columelle, *R. R.*, IV, 22 ; De arbor., VI. Palladius, *IV*, 7.
4. Pline, *H. N.*, XIV, 4 (1).
5. V. *Rev. de viticult.*, 1903, pp. [illegible] note d'un article de M. Daniel [illegible] bibliographiques concernant cette [illegible] assurément curieuse et intéressante, [illegible] bruit de vives polémiques.

Pl. X



Photo. Bertin, Sousse.

Triomphe de Bacchus. Mosaïque provenant de Sousse.
Musée de Sousse.

Ce fut un dieu, Saturne, comme il sied à un art aussi important, qui initia, selon la légende, les hommes au secret génial du greffage ; et ce fut sur la vigne la première qu'on l'essaya : « La branche à fruit de l'arbuste de Bacchus l'Echionien est celle à qui, avant toutes autres, on ait appris à se marier par la greffe, afin que la grappe de raisin fût gonflée par un vin étranger. Les membres féconds de la vigne sont entrelacés de bourgeons entortillés autour d'elle ; et dès qu'elle est adulte, elle nourrit ceux de l'espèce qu'elle a reçus entre ses bras : de sorte qu'un pampre doux couvre de son ombre un pied de vigne dont le feuillage est d'une autre nature que le sien, et que cette plante se courbe sous le poids du dieu replet [1]. » Aucune divinité, probablement, n'eut de part à cette révélation, qui fut plus sûrement l'œuvre du hasard, cet auteur inconscient de tant de découvertes : que deux branches dans un hallier, agitées par le vent, se soient blessées, puis, par fortune, soudées [2], il n'en fallait pas davantage pour que cet accident tombant sous les yeux attentifs de quelque chercheur, ne mît en éveil son esprit, et ne le sollicitât à réaliser un essai semblable.

Il est possible aussi que l'idée du greffage au lieu de parvenir à la connaissance des hommes par le chemin de l'observation directe, ait pris pour y arriver celui, plus détourné, de l'analogie. Qu'est-ce, en effet, que greffer ? Greffer, c'est implanter un fragment de végétal sur un autre végétal, qui lui fournira la nourriture. Or cette opération, si l'on y réfléchit, se rapproche singulièrement de celles du semis et du bouturage : semer, c'est confier à la terre une parcelle de plante pour qu'elle y prenne racines, et y puise les aliments de son choix ; bouturer, c'est déposer dans le sol un rameau qui s'y fixera de la même manière et y vivra d'une vie personnelle ; greffer, c'est donner à des bourgeons étrangers des racines d'emprunt. Ces rapports de similitude dans le but final de ces actes différents, l'intelligence philosophique du poète Lucrèce les avait fort bien saisis : « L'art de greffer, écrivait-il, doit son origine à la nature elle-même, l'universelle créatrice. Les baies, les glands tombés des arbres, produisaient à leurs pieds, dans la saison, comme un essaim de jeunes arbustes. De là vint l'idée d'imposer le greffon à la branche ou de creuser la terre pour le recevoir [3]. » N'est-ce pas aussi le même langage que faisait entendre Pline ? « La greffe en fente a été enseignée de la façon suivante par le hasard : un cultivateur soigneux voulant

1. Palladius, *R. R.*, XIV, De insitionibus, v. 45 et sqs ; cf. Macrobe, *Saturn.*, I, 7.

2. Greffe naturelle fréquente dans les bois.

3. Lucrèce, *De nat. rer.*, V, v. 1360 et sqs.

donner à sa cabane la palissade d'une haie enfonça dans du lierre vif ses pieux pour les préserver de la pourriture. Ces pieux serrés par les lèvres vivantes de la plaie faite au lierre, suçaient la vie à une vie étrangère, et l'on connut qu'une tige peut tenir lieu de la terre [1]. » Et ailleurs encore : « Ceux qui préfèrent greffer en automne, greffent aussitôt après le lever d'Arcturus, parce qu'immédiatement la greffe, en quelque sorte, s'enracine : Quoniam statim radicem quamdam capiant. »

La grande loi à laquelle obéit la pratique moderne du greffage peut s'énoncer comme suit : ne se greffent entre elles que les plantes présentant certaines affinités anatomiques et physiologiques, telles qu'on les observe en général dans un même genre ou une même famille botaniques. Si nous envisageons le point de vue scientifique, cette règle cesse d'avoir la précision désirable : elle est tantôt trop compréhensive, tantôt trop limitative. Trop compréhensive, puisque de nombreux végétaux appartenant à une même famille ne se greffent pas entre eux; que souvent cette inaptitude frappe les individus d'un même genre, et s'étend parfois chez quelques sujets au point qu'ils sont rebelles à leurs propres greffes; trop limitative, car on est arrivé à allier par le greffage des genres distincts, et jusqu'à des familles éloignées [2]. Ces derniers faits, tout exceptionnels qu'ils soient, et bien qu'ils n'aient pas dépassé le domaine du laboratoire, ébranlent cependant le dogme du greffage, dans la forme où il avait été promulgué; et les cas d'hétérogénéité de greffes, si complaisamment cités par les anciens auteurs, tout en restant quand même de lourdes hérésies, deviennent des hérésies qui nous apparaissent sous un aspect moins monstrueux, moins dénué de toute vraisemblance, depuis que nous voyons les absurdités de la veille se métamorphoser en réalités du lendemain : nos savants nous apprennent la vertu d'indulgence.

Nous avouons qu'elle est souvent mise à une assez rude épreuve, et que notre crédulité, malgré la meilleure volonté du monde, est obligée de reculer devant des bornes que quelques écrivains voudraient bien lui faire passer : de quelle aberration de la vue était donc affligé Pline le jour que, près des cascades de Tibur, il vit de ses yeux, plaisanterie narquoise de quelque métayer facétieux, un arbre couvert à la fois de noix, de baies, de raisins, de figues, de poires, de grenades et de quelques

1. Pline, *H. N.*, XVII, 24, 1.

2. Par exemple le haricot (papilionacées) et le xanthium (ambrosiacées); le soleil (composées) et le melon (cucurbitacées); le choux (crucifères) et la tomate (solanées), etc. Cf. Armand Gautier, *Les mécanismes de l'hybridation et la production des races*, in *Rev. de vitic.*, t. XVI, nos 414-415.

espèces de pommes [1] ! Et comment prendre au sérieux cette recette de Tarentinus, de Florentinus, d'Ibn-al-Awam, pour avoir des raisins mûrs au printemps, qui consistait à greffer la vigne sur le cerisier [2] ?

Nous sommes d'autant plus fondés à être surpris de ces billevesées que par ailleurs les agronomes de l'antiquité ont eu l'intuition très nette des principes qui régissent la matière du greffage : la majorité des agronomes du moins, mais non pas tous; et ce n'est pas sans une pointe de regret que nous voyons Columelle se séparer des gens sages pour se risquer en la compagnie de la petite minorité qui croyait avec ferveur aux greffes hétérogènes les plus extravagantes : « Les anciens ont prétendu qu'on ne pouvait pas enter toute sorte de scions sur toute sorte d'arbres; ils ont même regardé comme une loi invariable ce que nous avons dit nous-même de l'impossibilité de faire réussir d'autres greffes que celles qui sont prises d'un arbre semblable par l'écorce et le fruit, à l'arbre à greffer. Or comme nous avons cru devoir détruire cette opinion erronée, nous allons donner à la postérité un moyen d'enter telle espèce de greffe que l'on voudra sur quelque arbre que ce soit... » Suit la description de ce procédé, fort impuissant, faut-il le dire, à accomplir le miracle de l'arbre de Tibur [3]. Parmi les partisans de la bonne doctrine, Pline est au premier rang, et qui mieux est, Pline avance contre la théorie du greffage des races opposées, une raison de dissemblance anatomique que ne répudierait pas un de nos botanistes : « Beaucoup de précautions sont à prendre pour greffer : avant tout il faut élire deux arbres qui supportent un tel mariage. La sève est distribuée diversement suivant les arbres, et chez tous elle n'est pas au même endroit : Varie quoque et non iisdem in partibus subest omnibus succus [4]. » Voilà, certes, qui est à merveille! Pourquoi faut-il que quelques lignes plus bas le même naturaliste nous conte avec un imperturbable sang-froid son histoire de Tibur? Mystère de contradiction, ou plutôt flottement dans les idées dont sont trop souvent coutumiers les anciens! C'est aux Nabathéens que nous laisserons le soin de clore cette discussion par une maxime qui a pour elle d'avoir reçu

1. Pline, *H. N.*, XVII, 26, 3; cf. XV, 17, 1; Virgile, *Georg.*, II, v. 69 et sqs parle du greffage du noyer sur l'arbousier, du pommier sur le platane, du poirier sur le frêne, etc.

2. Tarentinus, in *Géopon.*, IV, 5; Florentinus, in *Géopon.*, IV, 12; Ibn-al-Awam, *op. cit.*, VIII, 1. Dans un autre passage des *Géopon.*, X, Cassius, Kastos et Florentinus conseillaient de greffer l'olivier sur la vigne : ce dernier va jusqu'à dire que le fruit obtenu était un hybride de l'olive et du raisin, et il le nomme ἐλαιοστάφυλον.

3. Columelle, *R. R.*, De arbor., XXVII; cf. XXVI.

4. Pline, *H. N.*, XVII, 24, 3.

la consécration du temps : « La greffe doit se faire d'un sujet sur un sujet qui se rapproche du premier, et qui ait avec lui de l'analogie par plusieurs points [1]. »

En quel temps convenait-il de greffer? Julius Atticus répondait que ce temps allait des kalendes de novembre à celles de juin : ce qui revenait à dire, et c'est Columelle qui fait la réflexion, qu'on pouvait greffer à peu près tout le long de l'année, « pourvu qu'on pût avoir du sarment dont la sève ne dît mot : Si sit sarmenti silentis facultas [2] ». Latitude beaucoup trop considérable, ajoutait ce dernier auteur, et qui serait une grande imprudence : non pas que la greffe d'hiver ne prenne quelquefois, « mais on ne saurait prescrire en règle générale ce qui résulte par hasard d'une ou deux expériences ». Et il poursuivait, justifiant sa critique : « J. Atticus convient qu'il n'est pas à propos de tailler les vignes pendant le solstice d'hiver; en quoi il a raison, parce que, quoique cette opération leur fasse moins de tort que la greffe, cependant tous les arbres sont engourdis dans les temps froids, et la gelée empêche qu'il ne se fasse dans leur écorce aucun mouvement qui puisse guérir la plaie : et cependant il permet de les greffer dans le même temps, quoique la manière dont il veut qu'on le fasse consiste à tronquer le cep entier, et à le fendre à l'endroit où il aura été tronqué. La meilleure méthode est donc de greffer lorsque le temps commencera à se radoucir après l'hiver, et lorsque la nature donnera du mouvement aux bourgeons et à l'écorce... Je permettrais cependant volontiers de greffer la vigne en automne, dans le cas où on serait pressé, parce que la température de l'air est assez semblable dans cette saison à celle du printemps [3]. » Selon Caton, la vigne devait se greffer au printemps, ou pendant la fleur, cette dernière époque étant la plus favorable [4]. C'était aussi l'avis de Pline, bien qu'il ne fût pas ennemi du greffage d'automne et d'hiver : l'essentiel était que les greffons fussent en état « d'imprégnation, c'est-à-dire gonflés par le bourgeonnement : Praegnantes, hoc est germinatione turgentes [5] ». D'après Palladius, on pouvait greffer avec succès en octobre dans les pays très chauds [6]. Florentinus approuvait surtout le printemps [7] ; enfin les agriculteurs grecs hésitaient entre les mois de mars, de mai ou l'automne après le temps des vendanges [8].

En résumé, c'est le printemps qui enlevait à peu près tous les suffrages,

1. Ibn-al-Awam, *loc. cit.*
2. Columelle, *R. R.*, IV, 29.
3. Columelle, *loc. cit.*
4. Caton, *R. R.*, XL-XLI.
5. Pline, *H. N.*, XVII, 24, 4 ; 25, 2 ; 35, 36.
6. Palladius, *R. R.*, XI, 7.
7. Florentinus, in *Géopon.*, IV, 12.
8. *Géopon.*, III, 3 ; 5 ; IV, 12.

et si on n'écartait pas le greffage pendant les autres saisons, il ne fallait s'y résoudre que contraint et forcé par les circonstances. Mais n'y avait-il pas au printemps lui-même une époque optima? Ces quelques mois pendant lesquels la sève circule avec force et la poussée se fait, sont-ils tous également propices? On a pu remarquer que les agronomes désignaient soit le premier printemps, soit la période de la floraison, et qu'ils ne parlaient pas de l'intervalle qui s'étend entre ces deux dates : cette restriction était motivée. En effet, après le départ de la végétation et avant l'épanouissement de la fleur, il se produit une montée de sève considérable, en avril environ : or cet afflux aqueux est très nuisible à la soudure des greffes, ce que nos praticiens expriment en disant « que la sève les noie ». Mais, efficaces ou non, il y a remèdes à tous les maux, et le mal auquel nous faisons allusion était justiciable d'un traitement énergique, puisque chirurgical : on saignait la vigne, comme on saigne une personne dont le sang est trop généreux; nos vignerons français n'ont pas oublié cette médication, que leurs confrères italiens nomment encore la saignée, *il salasso*. On incisait donc le cep au-dessous de la greffe, afin que par cette blessure s'épanchât au dehors le liquide surabondant; ou bien on décapitait la souche quelques jours avant de greffer, trois jours exactement d'après Varron [1].

Nous ne nous arrêterons pas sur les pratiques honteuses, filles de la superstition et de la licence, qui marquaient trop souvent l'opération du greffage. Le latin dans les mots brave l'honnêteté, et ce n'est qu'en latin que nous pourrions aborder ce sujet. Disons seulement que les rudes cultivateurs de ces pays de mœurs très libres croyaient que l'arbre n'était pas insensible aux encouragements de l'exemple, et qu'il fallait l'inciter à bien prendre la greffe en accomplissant devant lui l'acte vénérien, au moment où on le greffait [2]. Ce n'était du reste pas le seul travail qui fût accompagné de ces odieux préjugés : la thérapeutique viticole n'y échappait pas davantage.

Innombrables sont chez nous les systèmes de greffes éclos depuis que le phylloxéra a fait entrer ce travail dans nos habitudes viticoles. Tous

1. Varron, *R. R.*, I, 41 : « Itaque vitem triduo antequam inserunt, desecant, ut qui in ea nimius est humor diffluat antequam inseratur. Aut in qua inserunt, in ea paulo infra, quam insitum est, incidunt, unde humor adventicius affluere possit » ; Columelle, *R. R.*, De arbor., VIII : « Infra insitionem et alligaturam falce acuta leviter vitem vulnerato ex utraque parte, ut ex his potius plagis humor defluat, quam ex insitione ipsa abundet; nocet enim nimius humor, nec patitur surculos insertos comprehendere » ; Pline, *H. N.*, XVII, 25, 2 : « Binaque acie circumcideretur a duabus partibus; ut inde potius distillaret mucor, qui maxime vites infestat. »
2. Ibn-al-Awam, *op. cit.*, VIII, 14.

se ramènent à un petit nombre de types fondamentaux, dont ils ne sont le plus souvent que des nuances, auxquelles des novateurs sont trop heureux d'attacher leur nom. Au fond, dans toutes ces créations, il y a peu, très peu d'inédit, et l'on pourrait dire du greffage ce que Le Play écrivait des expériences sociales : « Je dus entreprendre de nombreux voyages et me livrer à de longues méditations pour découvrir cette vérité si simple : il n'y a rien à inventer; et le nouveau est simplement ce qui a été oublié. » Cette gloriole d'invention elle-même n'est pas neuve, puisque nous voyons Columelle tomber dans ce travers et se vanter d'avoir trouvé un procédé de greffage dont, deux cents ans plus tôt, Caton se servait déjà!

Les anciens ont fait subir à la vigne à peu près tous les genres de greffage, sauf peut-être l'écussonnage, qu'ils connaissaient fort bien, et qu'ils ont décrit minutieusement sous ses deux formes de l'*inoculatio* et de l'*emplastratio*, ἐνοφθαλισμός [1]. Celle-ci dérivait de celle-là [2]; toutes deux remontaient aux temps les plus lointains, aux vieux Grecs, « veteres Graeci », mais aucune d'elles ne convenait à la vigne [3], dont l'écorce mince et fragile ne se prêtait pas à une incision ni à l'enlèvement d'un écusson. Cette espèce de greffe avait du reste la réputation d'être extrêmement délicate ; son emploi, raisonnable lorsqu'il ne s'agissait que d'enter quelques arbres fruitiers dans le verger de la ferme, devenait beaucoup trop hasardeuse lorsqu'on s'attaquait à des milliers de pieds de vigne. Aussi le gros bon sens des viticulteurs ne s'acharna-t-il pas à la poursuite d'un succès presque chimérique; il laissa l'écussonnage aux jardiniers : nous le leur avons repris et ce n'est pas notre acquisition la plus heureuse. Une tentative avait été faite toutefois à l'époque de Pline pour adopter un système mixte, mélange de l'*emplastratio* et de la greffe en fente ou *insitio* : on découpait sur la souche à opérer une plaque d'écorce, et sur cette partie ainsi mise à vif, on fixait un greffon convenablement taillé en biseau [4]. Mais là encore les praticiens semblent être restés assez indifférents à cette méthode.

Selon Caton et Pline, il y avait trois manières de greffer la vigne : par approche, en fente et par térébration.

1. Il n'y avait entre ces deux formes qu'une bien petite différence : dans l'*inoculatio* on ne transférait qu'un œil qu'on insinuait sous l'écorce incisée du sujet greffé; dans l'*emplastratio*, on enlevait un œil entouré d'un écusson ou fragment d'écorce, et on l'insérait exactement dans la place laissée vide par l'ablation d'un écusson de même grandeur. Cf. dans Columelle, *R. R.*, De arbor., XXVI, la description de la technique de l'écussonnage; il est inutile que nous la reproduisions puisqu'elle n'intéresse pas la vigne.

2. Pline, *H. N.*, XVII, 26, 1 : « Emplastri ratio et ipsa ex inoculatione nata videri potest. »

3. Pline, *H. N.*, XVII, 26, 4 : « Vitis non recipit emplastra ».

4. Pline, *H. N.*, XVII, 26, 3.

Ces greffes étaient ou aériennes ou souterraines. Toutes se faisaient en place, et il est peu probable que la greffe de la vigne sur table ait été connue [1].

Greffe par approche. — C'est notre greffe herbacée dont le rôle effacé n'a pas beaucoup gagné depuis l'antiquité. Caton s'exprime en ces termes sur son compte : « Voici comment on greffe la vigne : si les deux ceps sont contigus, on prend de chacun une branche jeune qu'on taille obliquement, et qu'on tient liées l'une à l'autre, moelle contre moelle, avec une lanière d'écorce : Inter sese medullam cum medulla libro colligato [2]. »

Greffe en fente, *insitio*, *insertio*, *per fissuram*, ἐγκεντρισμός. — Cette greffe était, de toutes, la principale, et les détails ne manquent pas sur la façon de l'exécuter, soit à l'air libre, soit sous terre. Ouvrons Columelle, et transcrivons littéralement : « On coupe communément la vigne hors de terre, quelquefois cependant on la coupe dans la terre même, à l'endroit où elle montre le plus de solidité et le moins de nœuds. Lorsqu'on la greffe sous terre, on butte la greffe jusqu'à la cime; au lieu que lorsque la greffe est insérée au-dessus de la terre, on enduit exactement la plaie avec un lut pétri exprès, que l'on recouvre de mousse, le tout bien attaché, afin qu'elle puisse être garantie des chaleurs et des pluies. On taille le greffon en forme de bec de flûte, de façon qu'il puisse bien se coller aux lèvres de la fente. Il faut qu'il y ait un nœud dans la vigne, au-dessous de cette fente, qui paraisse la bander, pour ainsi dire, afin qu'elle n'éclate pas plus avant. Quand ce nœud serait à la distance de 4 doigts de l'endroit où l'on aura coupé le cep, il ne faudrait pas moins lier la vigne avant de la fendre, de peur que la lame du greffoir, en ouvrant un chemin à la greffe, ne fasse ouvrir la plaie plus que de raison. Le greffon ne doit pas être aiguisé sur une longueur de plus de 3 doigts. Mais on l'aiguisera de façon qu'il soit bien uni dans les parties qui auront été ratissées, c'est-à-dire jusqu'à la moelle d'un côté, et du côté opposé jusque passé l'écorce seulement; de sorte qu'il ait la figure d'un coin, dont l'un des côtés aiguisés sera plus mince, et l'autre plus épais, afin qu'on puisse l'insérer par le côté le plus mince, et le serrer par le côté le plus épais, jusqu'à ce qu'il

1. Le greffage sur table de l'olivier ressort du passage suivant de Palladius, *R. R.*, V, 2, lequel il est vrai n'est pas tout à fait exempt d'équivoque : « Cum comprehenderit oleaster, inseremus in infimo, vel insitum ponemus : Lorsque les boutures d'olivier auront pris, on les greffera au fond des fosses, à moins qu'on ne les ait mises en terre toutes greffées. »

2. Caton, *R. R.*, XLI; cf. Pline, *H. N.*, XVII, 25, 1.

joigne des deux côtés les lèvres de la fente... ; ensuite, lier cette greffe avec un brin d'osier, ou mieux d'écorce ou de jonc [1]. »

Ce texte est fort intéressant.

Marquons d'abord succinctement la terminologie de la greffe en fente : la fente destinée à recevoir le greffon se nommait *insitio*, *fissura* ; le greffon lui-même était appelé *calamus*, *surculus*, ἔνθεμα, κλῆμα ; le greffoir, semblable à un tranchet de cordonnier [2], était dit *scalprum* ou *scalpellum*.

Une controverse s'est jadis élevée parmi nos greffeurs pour savoir en quel point du sujet et du greffon se produisait la soudure : était-ce dans la région médullaire, dans la partie vasculaire ou à la périphérie ? Il est désormais prouvé que la couche génératrice extérieure du liber, là où l'assise des cellules végétales met en œuvre, pour l'accroissement de la plante, le cambium, c'est-à-dire la sève descendante, est le siège de la réparation cicatricielle. Aussi, s'inspirant de ce fait physiologique, nos maîtres recommandent-ils de mettre en contact par le plus grand nombre de points possible les zones procréatrices des deux tiges, sujet et greffon, afin de multiplier les chances de soudure. Les anciens agronomes ont eu, à cet endroit, des opinions mal arrêtées, et quelques tâtonnements [3], évidemment dus à l'ignorance pardonnable où ils étaient du processus de la nature pour refaire les tissus, et du lieu où s'accomplissait cet acte réparateur. Les uns, tel Caton, situaient ce travail de reconstitution dans la moelle : « Inter sese medullam cum medulla libro colligato, écrivait le vieil auteur : Liez moelle contre moelle [4]. » Les autres, tels Columelle et Palladius, le plaçaient dans l'écorce : « Si l'écorce ne s'adapte pas à l'écorce, de façon qu'il n'y ait aucun jour, disait le premier de ces écrivains, la greffe ne peut se souder : Nisi cortex cortici sic applicetur, ut nullo loco transluceat, nequi coalescere [5] » ; et, plus loin, à propos de la greffe en fente : « Introduisez dans la fente le greffon, après l'avoir aminci, de façon que son écorce adhère parfaitement à celle de la souche : Ita ut cortex surculi corticem vitis aequaliter contingat [6]. »

L'une des causes d'échec les plus ordinaires dans la greffe en fente pleine réside, ainsi que chacun sait, dans le dessèchement prématuré du

1. Columelle, *R. R.*, IV, 29 ; cf. De arbor., VI ; VIII ; Caton, Pline, *loc. cit.* ; Palladius, *R. R.*, IV, 1 ; Florentinus, *loc. cit.*
2. Pline, *H. N.*, XVII, 23, 1.
3. Palladius, *loc. cit.* : « Aliqui non patiuntur nudare medullam. »
4. Caton, *loc. cit.* Cependant, dans le paragraphe précédent de son traité, il enseignait, à propos de la greffe des oliviers, figuiers, qu'il fallait mettre en contact liber avec liber : « Librum ad librum vorsum facito. » Peut-être ces régions anatomiques n'étaient-elles pas très nettes dans l'esprit de l'auteur.
5. Columelle, *R. R.*, IV, 29.
6. Columelle, *R. R.*, De arbor., VIII. Cf. Palladius, *loc. cit.*

greffon, avant que l'union intime se soit faite : afin de lui conserver cette humidité indispensable et si vite évaporée, M. Cazeaux-Cazalet a imaginé un petit perfectionnement, que les savants auteurs du *Traité de la vigne*, exposent dans ces lignes : « Le porte-greffe, coupé et fendu comme dans les autres méthodes, on taille, à partir d'un centimètre au-dessus d'un bourgeon situé sur un renflement assez accusé, le greffon en biseau de chaque côté sur une longueur de 3 centimètres environ, absolument comme s'il n'y avait pas de bourgeon. L'œil se trouve ainsi au milieu de la portion du sarment taillée en forme de coin. On introduit le bourgeon dans la fente sans autre préoccupation que de laisser le bourgeon et une partie de son renflement en partie hors de la fente ; puis on lie avec raphia ou vîme (osier) écorcé... [1] » Pourquoi faut-il que ce dispositif soit plagié, sans le savoir peut-être, de Palladius, comme l'ont d'ailleurs fort bien souligné Portes et Ruyssen ? Et cet emprunt n'est pas un à peu près. Palladius : « Le dernier œil du greffon doit être enfoncé dans la fente du cep, de manière à y être incorporé : ce bouton sera tourné en dehors du cep, et assujetti avec un lien de saule, et on étendra dessus, pour le recouvrir, un lut dans lequel il entrera de la paille : Infimus oculus ita infigendus est, ut trunco junctus adhaereat, qui oculus exteriorem partem debet aspicere, vinculo salicis infuso et paleato luto desuper, alligari [2]. » Est-ce assez précis ? Et peut-il y avoir quelque doute sur l'identité des deux méthodes ?

Retenir dans le greffon la vie assez longtemps pour que le bourrelet cellulaire ayant pris naissance rendît à la sève sa libre circulation, tel était tout le secret pour réussir la greffe. Aussi que de sollicitude, que de précautions pour arriver à ce but ! Entre toutes, la plus importante était l'engluement de la greffe, de la greffe aérienne, inutile de le dire, puisque le buttage remplaçait pour la greffe souterraine cette mesure de sauvegarde. Caton, Columelle, Pline, Palladius insistent sur la nécessité de ce masticage protecteur [3]. Le lut communément utilisé n'était autre que le vulgaire onguent de Saint-Fiacre, dans toute sa rustique trivialité : « Prenez de l'argile, dit Caton, ou de la craie, un peu de sable, de la bouse de vache. Pétrissez le tout jusqu'à consistance gluante [4]. » Par-dessus cet enduit, pour plus de sûreté, on enroulait une feuille de

1. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. III, p. 721.
2. Palladius, *loc. cit.*
3. Caton, *loc. cit.* : « Luto depsto oblinito » ; Columelle, *R. R.*, IV, 29 : « Fissura diligenter subacto luto linitur, atque superposito musco ligatur » ; De arbor., VIII : « Luto subacto paleato oblinito » ; Pline, *H. N.*, XVII, 25, 1 : « Intritaque illitum operire terra » ; Palladius, *loc. cit.* : « Vinculo salicis infuso et paleato luto desuper »
4. Caton, *R. R.*, XL ; cf. Pline, *H. N.*, XVII, 24, 8.

buglosse [1], entourée elle-même d'une gaine de paille ou de mousse qu'on maintenait mouillée.

Greffe à la tarière, *insitio per terebrationem*, ἐγκεντρισμός διὰ τρυπήσεως. — Cette espèce de greffe est, entre toutes les autres, la plus curieuse ; sa physionomie ne rappelle aucune de celles que nous connaissons. Elle tient, si l'on veut, un peu de la greffe en fente latérale, un peu de la greffe par approche, par le détail ; mais, par le tout, c'est un système de greffage entièrement original. La tradition, qu'on suit encore chez les Arabes, s'est évanouie avant d'arriver à nous, et ce n'est plus que grâce aux textes grecs, latins, arabes que nous en pouvons parler. C'est à Columelle que nous allons en demander le manuel opératoire : « Quant à la greffe qui se fait en perçant la vigne avec une tarière, il faut, après avoir examiné quel est le cep le plus fertile dans le voisinage de celui que l'on veut greffer, en attirer une branche à fruit semblable aux *traduces*, sans la séparer de la mère qui la nourrit, et l'introduire par le trou qu'on aura fait au cep. Cette façon de greffer est la plus sûre et la plus certaine, parce que, quand même cette branche ne prendrait pas dès le premier printemps, elle se trouverait indubitablement forcée de prendre au second, sitôt qu'elle serait suffisamment grossie. Lorsque cette greffe a pris on la sépare de sa mère ; après quoi on ravale la tête du cep greffé au-dessus de la greffe. Si l'on n'est pas à même de faire venir ainsi du voisinage une longue branche, on prend le sarment le plus nouveau que l'on peut trouver, et après l'avoir arraché, on le ratisse légèrement et seulement au point de l'écorcer ; puis on l'ajuste au trou. Ensuite on enduit d'un lut la vigne qu'on recèpe, afin que le tronc entier soit employé à nourrir cette greffe étrangère : ce qui n'est pas nécessaire à l'égard des *traduces* puisqu'ils sont nourris dans le sein de leur mère jusqu'à ce qu'ils commencent à croître avec la nouvelle vigne [2]. » Déjà avant Columelle Caton greffait ses vignes à la tarière, mais d'une façon un peu différente : il faisait, si nous pouvons ainsi dire, une greffe-versadi : « Perforez avec une tarière la souche à greffer ; insérez dans la cavité deux greffons, après les avoir aiguisés obliquement jusqu'à la moelle. Faites en sorte que

1. Caton, *loc. cit.* : « Insuper lingua bubula obtegito » ; Pline, *H. N.*, XVII, 24, 9 : « Lingua bubula (herbae id genus est) insuper obtegi jubet [Cato]. » Les commentateurs ne sont pas d'accord sur ce qu'il faut entendre par *lingua bubula*. Popma, Gronovius traduisent ces mots par lanière de cuir ; Antoine, par étoffe spongieuse. Mais ce sens nous paraît absolument en contradiction avec le texte de Pline, dans lequel ce naturaliste nous avertit qu'il s'agit d'une espèce d'herbe ou de plante. Faut-il y voir la borraginacée que nous appelons buglosse, *Anchusa italica* ?

2. Columelle, *R. R.*, IV, 29 ; cf. De arbor., VIII ; Pline, *H. N.*, XVII, 25, 1 ; Palladius, *R. R.*, III, 17 ; Didymus, in *Géopon.*, IV, 13 ; Ibn-al-Awam, *op. cit.*, VIII, 11.

les moelles soient en contact, et qu'en les enfonçant les faces obliques des greffons coïncident l'une sur l'autre dans le trou qui a été perforé. Donnez à chaque greffon une longueur de 2 pieds, couchez-les dans la terre, relevez-en l'extrémité vers la souche, en les maintenant dans cette position au moyen de crochets fixés au milieu de leur longueur, et en les couvrant de terre. Enduisez toutes les parties de lut bien pétri, liez-les et les recouvrez comme pour les oliviers [1]. »

La vrille ordinaire, dont on se servait pour faire le trou dans le sujet, offrait de graves inconvénients, paraît-il, et les greffes prenaient mal. Columelle fabriqua donc une espèce de mèche qu'il baptisa du nom de tarière gauloise, *terebra gallica*, pour la distinguer de la précédente, « laquelle perçait le tronc sans le brûler, parce qu'elle ne produisait pas de sciure, mais des copeaux [2] ».

Les artisans se sont toujours plu à exécuter certains ouvrages de fantaisie, sortes de tours de force techniques sans aucune portée pratique, si ce n'est celle de démontrer leur ingéniosité ou leur habileté professionnelles : c'est bien dans cette catégorie d'amusements qu'il convient de ranger la greffe multiple décrite par Columelle, « pour obtenir sur la même vigne des raisins de variété, de couleur et de goût différents ». On prenait quatre, cinq ou plusieurs sarments d'espèces diverses, on les ficelait ensemble, et on introduisait ce faisceau dans un tuyau de terre cuite ou une corne, en laissant dépasser ses deux extrémités. On mettait le tout dans une fosse fumée, on arrosait, et les sarments poussaient... ou ne poussaient pas. S'ils avaient pris, on brisait le cylindre de terre, et avec quelques autres soins de taille, on pouvait, en fin de compte et le temps venu, cueillir sur le même cep des raisins étonnamment panachés [3].

1. Caton, *R. R.*, XLI.
2. Columelle, *R. R.*, De arbor., VIII ; cf. IV, 29 ; Pline, *H. N.*, XVII, 25, 2.
3. Columelle, *R. R.*, De arbor., IX ; cf. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 8.
4. Gravure extraite de Furtwängler, *Die antiken Gemmen*, Leipzig, 1900, t. III, pl. XXXVI, fig. 19.



Fig. 96. — Scène de vendanges [4]. Camée du musée de Berlin.



Fig. 97. — Scène de vendanges dans une vigne attenante à un verger. Peinture d'une tombe voisine des Pyramides [1].

CHAPITRE III

DE L'AMÉNAGEMENT ET DE LA PLANTATION DES VIGNOBLES DES VARIÉTÉS DE VIGNES

« Plante tes vignes en ordre. Que leurs rangs bien alignés, coupés par des allées régulières, forment un ensemble parfaitement symétrique. Telle, au cours d'une grande guerre, la légion déploie ses cohortes et s'arrête dans la campagne découverte : les troupes sont formées en bataille, et la terre au loin ondoie sous les reflets de l'airain; mais l'heure n'est pas encore venue de l'horrible mêlée, et Mars, incertain, erre entre les deux armées [2]. »

Ainsi Virgile chantait la belle ordonnance des vignobles qui s'étalaient dans les plaines unies ou se moulaient sur la croupe arrondie des coteaux, caressant le regard du rythme agréable de leurs rangées parallèles. Ainsi Homère, bien des siècles avant, louait déjà, dans sa description du bouclier d'Achille, les longues files des souches qui se prolongent à l'infini [3]. Fi des vignobles en foule! Arrière le troupeau indiscipliné des ceps épars! Avec des accents moins poétiques, ce sont encore les mêmes conseils de distribution méthodique qui tombaient de la main des agronomes. L'esthétique en effet n'était pas seule en jeu dans cet aménagement des vignobles : l'intérêt du cultivateur y trouvait son compte. « Quand on voudra disposer ses vignobles, *ordinare vineta* [4], écrivait Columelle, il faudra faire des carrés limités entre eux par des sentiers, qu'on remplira chacun de cent ceps, ou, comme d'autres le préfèrent, diviser tout son terrain en semi-*jugères* (ou

1. Gravure extraite de Wilkinson, *Mann. and cust.*, t. I, p. 379.
2. Virgile, *Georg.*, II, v. 277-284.
3. Homère, *Il.*, XVIII, v. 561 et sqs.
4. Cf. Virgile, *Églogues*, I, v. 74 : « Ponere ordine vites. »

en *jugères* entiers, ou même en quart de *jugères*, d'après Palladius). En organisant ainsi ses vignobles, outre l'avantage qu'on leur procure d'être plus exposés au soleil et au vent, il devient aussi plus facile au propriétaire d'y promener sa vue, et d'y porter ses pas, deux choses très salutaires au domaine. D'ailleurs cet arrangement lui permet d'estimer avec certitude le nombre de journées qu'il aura à exiger, parce qu'on ne peut pas se tromper lorsque les *jugères* sont partagés en portions égales.... Il est aussi très utile de connaître les forces de ses vignes et le produit de chacune isolément, pour pouvoir juger celles qui ont besoin de plus ou moins de façons [1]. » A ces considérations très justes, d'autres encore, fort appréciables, s'ajoutaient : possibilité de mettre dans des planches distinctes, *tabulae*, *hortuli*, chaque espèce de cépage; de donner, par conséquent, à chacune, l'exposition où elle se complaisait, le genre de taille et de culture qui lui convenaient particulièrement; faculté aussi, l'époque de la maturité n'étant pas la même pour toutes les variétés, de vendanger chacune à son heure et à son moment, et de mettre à part les cuvées qui en provenaient [2].

Des voies de desserte nombreuses accédaient au vignoble, le sillonnaient en tous sens, l'aéraient en quelque sorte : un chemin large de 18 pieds (5 m. 33) nommé *decumanus*, *cardinalis*, par analogie avec les allées d'un camp, le parcourait d'abord d'un bout à l'autre; puis une foule de sentiers, *semitae*, plus étroits, n'ayant que 10 à 12 pieds, le morcelaient, se ramifiant dans toutes les directions, portant jusqu'à ses limites commodité et aisance, pour venir ensuite s'aboucher avec la grande artère [3].

Tout autour du vignoble, une double série d'obstacles, barrières légales, barrières matérielles, se dressaient, qui le protégeaient contre les délits commis contre lui, larcins des passants ou pilleries des gens du voisinage.

La loi judaïque édictait la pénalité suivante : « Si un homme fait du dégât dans un champ ou dans une vigne, et qu'il laisse son bétail paître dans le champ d'autrui, il donnera en dédommagement le meilleur produit de son champ et de sa vigne [4]. »

En Grèce, les mœurs étaient fort hostiles aux voleurs de récoltes :

1. Columelle, *R. R.*, IV, 18; cf. Palladius, *R. R.*, II, 11.
2. Varron, *R. R.*, I. 7; Virgile, *Georg.*, II, v. 285-287; Columelle, *R. R.*, III, 21; De arbor., III; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 27; Palladius, *R. R.*, III, 9; Florentinus, in *Géopon.*, V, 17.
3. Columelle, *R. R.*, IV, 18; XII, 44; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 13; Palladius, *loc. cit.*
4. *Exode*, XXII, 5.

ne voyons-nous pas Démosthène faire à Eschine un grief d'avoir pris dans la campagne quelques figues, des olives, des raisins[1] ? Platon ne voulait-il pas punir, dans ses *Lois*, cette mince violation de propriété d'une amende d'une *mine* (97 francs) si elle avait été perpétrée sur le bien d'un voisin, et des deux tiers seulement lorsque ç'avait été sur un autre fonds ? Ne proposait-il pas d'infliger une peine de 50 *drachmes* (environ 50 francs) à quiconque toucherait à ses propres raisins avant le temps prescrit ; si le délinquant était un esclave, de lui donner autant de coups que de raisins dérobés ; et si c'était un étranger, de lui faire payer les fruits cueillis, déduction faite de la quantité nécessaire pour se rafraîchir, lui et son domestique[2] ?

A Rome, Justinien réservait les pires châtiments à cette même catégorie de malfaiteurs ruraux : à qui avait soustrait des raisins dans une vigne, le fouet et la confiscation des vêtements ; à qui avait mutilé des arbres ou des vignes, les mêmes corrections qu'aux voleurs ; à qui avait mis le feu à une clôture de vigne, le fouet, la main marquée au fer rouge, et condamnation à une indemnité montant à deux fois le préjudice causé ; à qui avait détruit la vigne de son adversaire dans un procès, avant que le jugement fût rendu, la main coupée.

La crainte des tribunaux, toute salutaire qu'elle fût, n'empêchait pas que les propriétaires ne prissent quelques mesures plus effectives pour se garantir contre les exploits des maraudeurs. Ils enclosaient leurs domaines de haies, vives ou mortes, de palissades, de murs en maçonnerie, en pisé, en pierres sèches, de fossés avec ou sans remblai. Un fossé d'émail et une haie d'étain ceignaient le vignoble que l'artiste avait ciselé sur le bouclier d'Achille[3]. Au v^e^ siècle avant notre ère, les pièces de terre, en Grèce, étaient retranchées derrière des fossés[4]. Varron consacre, dans son traité, tout un paragraphe à l'étude des clôtures, que, selon leur nature, les matériaux dont elles sont faites, il classe, sépare et subdivise, avec le plaisir un peu puéril d'un écrivain à qui ce jeu est familier[5].

Lorsque les raisins mûrissants annonçaient que le temps des vendanges était proche, les vignerons redoublaient de vigilance. Jour et nuit, des esclaves postés aux écoutes au milieu des vignes scrutaient

1. Démosthène, *Pour la couronne*, 314, 262.
2. Platon, *Lois*, VIII.
3. Homère, *Il.*, XVIII, v. 564 ; cf. V, v. 90.
4. Thucydide, I, 106.
5. Varron, *R. R.*, I, 14 ; notre auteur en distinguait quatre espèces ; cf. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 40 ; s. Matthieu, XXI, 33 ; s. Marc, XII, 1.

tous les coins du petit horizon confié à leur garde, et faisaient la chasse aux intrus[1]. Des huttes temporaires, légers édicules bâtis avec du feuillage, *casae repentinae*[2], les abritaient durant les longues heures de leur faction contre les rayons du soleil ou le froid nocturne. Dans quelques contrées, ces refuges étaient exhaussés sur des perches pour voir plus loin, et ils devaient assez bien rappeler les miradores de nos troupes coloniales. En Orient, des tours en maçonnerie remplissaient, avec un caractère permanent, le même office d'observatoire. En Syrie, en Palestine, en Égypte, et cette coutume ne s'y est pas perdue, on rencontrait partout dans les campagnes, ces deux accessoires immobiliers de tout vignoble, fondés en même temps que lui : la tour de guet, le pressoir[3].

Nous allons assister, dans les paragraphes qui suivent, à la plantation même du vignoble. Manière d'y procéder, intervalle à laisser entre les rangées, saison propice à ce travail, soins à donner aux jeunes vignes : tels sont les points que nous examinerons.

Rien n'était plus élémentaire que le moyen de planter des ceps correctement alignés : sur le terrain qui avait subi le défoncement total, on tendait un cordeau marqué à espaces déterminés de signes de couleur ; en face de chacun de ces repères, un jalon fiché en terre indiquait la place d'une bouture. Quand la superficie en était toute recouverte, et que ce piquetage préparatoire était parachevé, les ouvriers pouvaient commencer leur besogne[4]. A cet effet, ou bien ils perçaient un trou dans la terre avec un plantoir fait d'un vulgaire morceau de bois pointu, *acus*, et ils y introduisaient le sarment[5] ; ou bien ils se servaient du *pastinum*. Le *pastinum* était un plantoir composé d'une tige en fer creusée en gorge dans sa longueur, et terminée au bas par une espèce de petite fourche à deux dents : la moderne fourchette, qui possède encore la faveur des vignerons beaujolais et bordelais, est la descendante directe de l'antique outil et sa reproduction exacte. La manœuvre du *pastinum* était des plus simples : on saisissait entre les deux dents de la fourche le talon de la crossette, dont la tige venait s'appliquer dans la gouttière ; puis on enfonçait le tout de vive force dans la couche molle du sol,

1. *Cantique*, I, 5 : « Posuerunt me custodem in vineis ».
2. Varron, *R. R.*, II, 10. Ces mêmes scènes de mœurs se renouvellent dans les oasis de Tunisie.
3. Isaïe, V, 1-2 ; s. Matthieu, *loc. cit.* : « Homo erat paterfamilias, qui plantavit vineam, et sepem circumdedit ei, et fodit in ea torcular, et aedificavit turrim » ; s. Marc, *loc. cit.* ; v. Julien, *L'Égypte ; souvenirs bibliques et chrétiens*, Lille, 1889, p. 258.
4. Columelle, *R. R.*, III, 15 ; Palladius, *R. R.*, III, 10.
5. Théophraste, *Hist. pl.*, II, 5, 5 ; *Caus. pl.*, III, 12, 1 ; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 7 ; Palladius, *R. R.*, I, 43 : « Acus, per quas in pastinis sarmenta merguntur » ; *Géopon.*, V, 9.

jusqu'à ce que la tête du plant affleurât la surface [1]. Ceci fait, on retirait le *pastinum* seul, et on tassait la terre tout autour du pied. Lorsque au lieu de *viviradices* on utilisait des boutures non enracinées, on comprend que le sarment n'ayant pas de renflement radiculaire et n'offrant aucune prise, glissait entre les dents, et qu'on devait éprouver de ce chef quelque difficulté à le faire pénétrer dans le sol : aussi Julius Atticus conseillait-il d'en plier et d'en recourber l'extrémité. Mais Columelle blâmait fort cette méthode qui blessait le mailleton, l'exposait à être brisé lorsqu'on labourait les vignes, et de plus, par le fait de la courbure, le raccourcissait et lui faisait perdre la plus grande partie de ses yeux de base, les meilleurs pour la fructification [2]. Le *pastinum* n'était donc pas toujours d'un emploi bien recommandable ; souvent même il devenait dangereux pour les fragiles *viviradices*, par exemple lorsque, pluie et soleil aidant, une croûte dure s'était formée sur le terrain qu'il n'entamait que malaisément. Par contre, la main-d'œuvre gagnait à son usage une rapidité très réelle. Peut-être est-ce cette unique qualité qui lui a valu de se survivre jusqu'à nos jours dans la fourchette.

1. Columelle, *R. R.*, III, 18 : « Pastinum autem vocant agricolae ferramentum bifurcum, quo semina panguntur. Unde etiam repastinari dictae sunt vineae veteres, quae refodiebantur. Haec enim propria appellatio restibilis vineti erat; nunc antiquitatis imprudens consuetudo quicquid emoti soli vineis praeparatur, repastinatum vocat..... Quare pangendi optima est ratio recti malleoli, cujus imum caput, cum consertum est bifurco pastini, angustis faucibus ferramenti facile continetur ac deprimitur. » En présence de ce passage si clair de Columelle, nous nous expliquons mal les divergences d'opinions des commentateurs sur la nature du *pastinum*. L'annotateur de la traduction de Columelle dans la Collection des auteurs latins publiée par Nisard, p. 513, explique qu'il s'agit « d'un instrument de culture à deux dents fort rapprochées l'une de l'autre, qui servait non seulement à retourner la terre, mais à saisir les crocettes pour les y enfoncer » ; Quicherat et Daveluy, dans leur *Dictionnaire latin-français*, traduisent ce mot par houe ; mais Rich, *Dict. antiq.*, l'interprète avec sa vraie signification de plantoir. De ce sens primitif, d'autres assurément sont dérivés par extension, et Columelle lui-même prend la peine de nous en avertir dans le texte que nous venons de transcrire. Peine presque superflue, semble-t-il, tant cette généralisation ressort avec évidence de certaines expressions qu'on rencontre dans les auteurs, et où le verbe *pastinare* figure accompagné de quelque nom d'outil de fouille connu et déterminé ; ainsi, Columelle, *R. R.*, V, 6 : « Pastinare bipalio » ; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 6 : « Bidente pastinari debet ternos pedes bipalio alto. » En réalité, du mot *pastinum*, plantoir, on a tiré le verbe *pastinare*, avec l'idée de préparer un terrain dans lequel on se proposait de planter au *pastinum* : celle-ci a elle-même engendré une autre idée voisine : celle de travailler le sol, de le fouiller, de le remuer, de le défoncer, d'une façon absolue, et sans que le *pastinum* ait à y intervenir plus tard pour faire une plantation quelconque. D'où les termes *vineas pastinare*, donner le premier labour aux vignes : Pline, *H. N.*, XVIII, 65, 3 : *repastinare*, biner, donner le deuxième labour : Varron, *R. R.*, I, 37 ; *repastinatio*, binage : Cicéron, *De senect.*, XV ; *pastinum*, étendue de terrain défoncé : Palladius, *R. R.*, III, 42 ; etc. Pour Dolet, *Commentarii*, t. II, pp. 290-295, cette descendance philologique élargie du mot *pastinum*, telle que nous venons de l'exposer, ne faisait pas de doute : « Pastinare, scrobes in agro facere ad pangendas vineas ; qua ratione vulgus nostrum ab instrumento deductum vocabulum vulgare habet. » Cet auteur étudie à fond toute la terminologie viticole dans son ouvrage précité, t. II, pp. 279-311. V. sur le *pastinum*, Bartolomeo Lorenzi, *Del pastino di Columella*, Milan, 1818.

2. Columelle, *R. R.*, III, 18 ; cf. Palladius, *R. R.*, III, 9.

La plantation en fosses était plus délicate et plus longue. Tout d'abord on parait la bouture relevée de la pépinière : on rabattait tous les sarments, sauf un, le plus fort, qu'on taillait à deux yeux, et on la débarrassait de la plus grande partie de son chevelu, *radiculae*, *capillamenta*. Ainsi accommodée, elle était prête à être déposée dans la fosse. Lorsque celle-ci était de petite dimension, on n'y mettait qu'un sujet ; lorsqu'elle était plus grande, *alveus* [1], on en réunissait deux, ou même quatre, qui occupaient soit deux angles opposés, soit les quatre angles. Les marcottes étaient couchées à partir du milieu du fond de la fosse, puis redressées le long des parois, en forme de *gamma* renversé (L), selon la comparaison de Xénophon, de manière qu'il n'y eût que deux bourgeons hors de terre. On étalait avec soin les quelques racines qu'on avait respectées, et on les recouvrait d'un peu de terre, par-dessus laquelle on faisait un lit de pierrailles, de coquillages. Certains cultivateurs les chargeaient même de grosses pierres ou de larges briques : « Ces pierres, lit-on dans Columelle, paraissent servir à écarter l'eau des racines pendant l'hiver, et à les préserver de la chaleur pendant l'été. » On fumait copieusement avec un engrais quelconque, puis on achevait de remplir l'excavation avec de la terre qu'on serrait avec les pieds ou avec une demoiselle, *fistuca*, ou avec des battes, *vectibus*. Et enfin on buttait la tête de la bouture pour la préserver de la dessiccation [2].

Magon ne voulait pas que l'on comblât la fosse la même année ; il alléguait qu'en la laissant à moitié pleine, et en ajoutant par degrés la terre, on contraignait la vigne à s'enraciner par en bas : mais Columelle, bien qu'il ne refusât pas complètement son approbation à ce précepte du Carthaginois, préférait s'en tenir au sevrage : « Je ne disconviendrai pas, écrivait-il, qu'on ne puisse tirer quelque utilité de cette méthode dans les terrains secs, mais je ne crois pas qu'on doive la suivre dans les pays marécageux, non plus que dans ceux où le ciel est pluvieux, parce que l'eau qui séjourne en trop grande abondance dans ces fosses à demi vides tue le plant avant qu'il se soit fortifié. C'est pourquoi je crois qu'il vaut mieux compléter les fosses immédiatement ; mais quand le plant

1. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 12 : « Qui [scrobes] ex his longiores fient, ut vites binas accipiant e diverso, alvei vocabuntur. »

2. Virgile, *Géorg.*, II, v. 354-355 :

Seminibus positis, superest deducere terram
Saepius ad capita.

Certaines éditions des *Géorgiques* donnent la leçon « diducere terram », écarter la terre. Mais elle nous paraît être en contradiction avec le contexte d'abord, puisque Virgile dit de combler le trou de plantation avec de la terre et des pierrailles ; et ensuite et surtout avec l'expérience et la pratique qui recommandent de cacher l'extrémité de la jeune plante pour la conserver fraîche, jusqu'à ce que les racines aient repris leurs fonctions.

aura pris, il faudra, après l'équinoxe d'automne, le déchausser profondément, et, après avoir coupé les petites racines qu'il pourra avoir jetées sur la superficie du sol, le recouvrir de terre au bout de quelques jours. C'est le moyen de parer à deux inconvénients en même temps, en empêchant que le plant ne jette ses racines par en haut, et que les pluies immodérées ne l'endommagent tant que ces racines seront encore faibles [1]. »

La diversité la plus grande régnait dans les vignobles d'un même pays, d'un même canton, d'une même exploitation au sujet de la mesure adoptée pour les intervalles entre les rangs de ceps. Elle tenait à plusieurs causes : à la nature du terrain, au genre de conduite des vignes, aux modes de travail et de culture usités.

On devait donner en thèse générale à chaque individu un cube de terre conforme à ses besoins, et il semblerait que cette quantité dût être en rapport étroit avec la qualité du fonds, et croître ou décroître en proportion inverse de sa bonté elle-même. Or c'est plutôt le contraire qui avait lieu : ainsi Columelle laissait 7 pieds d'espace (2 m. 07) en terrain fertile, 6 (1 m. 77) en terrain médiocre, et 5 (1 m. 47) en terrain maigre [2]; Palladius disait que meilleur était le sol, plus larges devaient s'ouvrir les rangées ; pire il était, plus resserrées elles devaient se faire; que dans les régions à cultures intercalaires, où les vignes sont menées sur arbres, ceux-ci devaient avoir 40 pieds de distance entre eux (11 m. 80) si le terrain était riche, et 20 pieds seulement (5 m. 91), s'il était pauvre [3].

Cette anomalie n'était pas un simple paradoxe; elle reposait sur une remarque que les anciens avaient faite et dont nous trouvons la trace dans deux textes de Columelle : cet auteur mentionnant les vignes qu'on établissait en quinconce, à 10 pieds en tous sens (2 m. 95), afin qu'on les labourât en long et en large, disait que « cette façon d'établir un vignoble ne fait pas le profit du cultivateur, sauf dans les contrées où le sol étant très bon la vigne prend beaucoup d'accroissement [4] »; et ailleurs que « la distance de 12 pieds (3 m. 54) qui rend le labour si facile, est extrêmement rare; mais qu'elle est la meilleure quant à la fécondité et à la force des ceps [5] ». Le raisonnement qu'il faisait était apparemment

1. Sur toutes les prescriptions et tous les détails relatifs à la plantation, cf. Xénophon, *Œconom.*, XIX; Théophraste, *Hist. pl.*, II, 5, 1-3; *Caus. pl.*, III, 4, 1-3; 12, 1; Caton, *R. R.*, XXVIII; Virgile, *Georg.*, II, v. 346-353; Columelle, *R. R.*, III, 13; 15-16; 19; IV, 4; V, 5; De arbor., IV; Pline, *H. N.*, XVII, 35; Palladius, *R. R.*, III, 9-10; *Géopon.*, V, 9-19.
2. Columelle, *R. R.*, III, 15; De arbor., IV.
3. Palladius, *loc. cit.*
4. Columelle, *R. R.*, III, 13.
5. Columelle, *R. R.*, De arbor., IV.

celui-ci : plus une souche avait de principes utiles à absorber, plus son ramage prenait d'ampleur, et partant, plus elle fructifiait; donc, dans les terrains d'une très grande fécondité, on avait bénéfice à planter très espacé pour suralimenter les sujets, et faire, en conséquence, progresser d'autant la production.

Tant que cette argumentation restait dans de sages limites, les faits ne démentaient pas la théorie; mais si, par malheur, on voulait en tirer les dernières déductions, comme certains de nos esprits d'avant-garde, viticulteurs en chambre, n'y ont pas manqué, elle aboutissait fatalement à une exagération et à une absurdité : car il arrivait de toute évidence un moment où le surcroît de rendement qu'on pouvait espérer de cette méthode ne contrebalançait plus la perte de terrain.

Ceci était une face du problème de l'écartement des vignes : mais il y en avait une seconde non moins importante que les propriétaires paraissaient négliger. Avoir beaucoup de vin était une ambition légitime; mais faire de bon vin était un but tout aussi méritoire. Aussi bien les deux propositions s'excluaient mutuellement, et c'est à la première que, alertement, les vignerons d'autrefois sacrifiaient la seconde. Il n'y a rien là dedans qui puisse nous surprendre : n'est-ce point le même idéal que nous poursuivons, en France, depuis la reconstitution générale de nos vignobles? Et comment y atteignons-nous? Précisément en appliquant la doctrine de Columelle et de Palladius, en plantant des vignes clairsemées : les départements viticoles méridionaux avec leurs deux mille cinq cents à trois mille souches à l'hectare nous inondent du nombre fabuleux d'hectolitres de leurs vins; tandis que le Beaujolais, la Bourgogne, la Moselle, plus soucieux de la réputation de leurs produits, obtiennent chichement quelques dizaines d'hectolitres qu'ils récoltent sur les dix mille, quarante mille, et même quatre-vingt mille pieds qu'ils comptent à l'hectare [1].

Virgile et Pline ne comprenaient pas la plantation comme Columelle et Palladius, et le savant Ottavi traduit assez bien leur sentiment lorsqu'il pose, à l'adresse de ses compatriotes, cette règle péremptoire : « Piu è caldo il clima e magro il suolo, tanto maggiore deve essere la distanza fra le ceppaie [2]. » « Si tu alignes tes ceps dans une terre grasse, écrivait en effet le poète, plante serré. Dans un bon sol, la vigne épaisse ne dégé-

1. V. Foëx, *Cours*, p. 369; Portes et Ruyssen, *Traité*, t. III, p. 134; Sernagiotto, *La vitic. dei tempi di Cristo*, p. 60.
2. Ottavi, ap. Sernagiotto, *op. cit.*, p. 67.

nère pas. Si tu préfères un terrain inégal et le penchant des collines, sois plus généreux pour tes rangs [1] »; et le Naturaliste déterminait en des chiffres cette donnée un peu indécise : en sol profond, 4 pieds d'intervalle suffisaient; en sol moyen, 5 pieds; en mauvais terrain, il fallait 8 pieds [2].

Après la qualité de la terre, le second point dont il fallait tenir compte dans l'espacement des files était l'espèce d'architecture selon laquelle on allait dresser les souches. Plus l'édifice en était rabougri, ramassé, plus le volume de terrain départi à chacune pouvait être réduit; plus la structure en était étendue, arborescente, plus on devait l'augmenter : 3, 5, 7, 12 pieds au maximum constituaient l'interligne des vignes basses; 20 et même 30, 40 pieds étaient nécessaires aux vignes sur arbres [3]. Les Ombriens et les Marses sacrifiaient 20 pieds, et semaient du blé dans cet espace qui avait nom *porculetum* [4]. Ibn-al-Awam fixait l'entre-deux à 6 ou 8 empans (1 m. 38 à 1 m. 85) pour les ceps à modeste envergure, et à 10 ou 15 coudées (4 m. 61 à 6 m. 91) pour les vignes en treilles [5].

Enfin, on devait s'inspirer en dernier lieu de la manière dont on donnait les façons culturales : les labours se faisaient-ils à bras d'homme? On avait toute facilité de travailler avec des plates-bandes de 5 à 7 pieds de largeur dans toutes les directions (1 m. 47 à 2 m. 07); se faisaient-ils à la charrue attelée de deux bœufs? 7 pieds n'étaient pas de trop et il était inutile d'excéder 10 (2 m. 95 [6]).

Avec une telle variété de mesures, les vignobles anciens ne péchaient pas par la monotonie : ici, la vue se posait sur une mer de verdure où pas un pouce de terre n'apparaissait; là, les rangs moins denses se succédaient comme se succèdent à intervalles égaux les vagues qui viennent mourir au rivage; ailleurs, les vignes montées sur les arbres donnaient du paysage l'impression d'un immense verger, où des guirlandes et des banderoles auraient été tendues comme pour un jour de fête.

Mais que dire du nombre des ceps? Palladius faisait le calcul qu'en mettant un plant par 3 pieds, on obtenait trois mille six cents souches par *jugère*, soit treize mille neuf cent quarante-deux à l'hectare; et que par 2 pieds et demi on en avait cinq mille cent quatre-vingt-quatre par *jugère*, c'est-à-dire vingt mille soixante-dix-sept à l'hectare [7]. Par quel pro-

1. Virgile, *Géorg.*, II, v. 274-277.
2. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 15.
3. Palladius, *R. R.*, III, 10.
4. Pline, *loc. cit.*
5. Ibn-al-Awam, *Livr. de l'agr.*, VI; VII, 45.
6. Columelle, *R. R.*, III, 13; cf. Varron, *R. R.*, I, 8.
7. Palladius, *R. R.*, III, 9.



Photo. Sommer, Naples.

Scène de foulage. — Urne en verre polychrome.
Musée de Naples.

cédé arithmétique notre auteur a-t-il été amené à ce résultat, un peu trop fort si nous le comparons à celui que nous trouvons par nos propres calculs [1], c'est ce qu'il n'importe guère de savoir : la différence est minime, quelques centaines de ceps en moins, et n'aurait guère influé sur la physionomie de l'ensemble; cette physionomie lui donnait un air de famille très accentué avec maints de nos vignobles français, le Beaujolais, la Touraine, la Haute-Garonne, la Côte-d'Or, dont la densité est presque la même que celle indiquée par Palladius. Très acceptable pour nos contrées tempérées, sinon froides et humides, l'était-elle à titre égal pour les régions méridionales, sèches et chaudes, qui caractérisent la Grèce et l'Italie? Ceci n'est pas aussi sûr; du reste, notons à la décharge de l'ampélographe latin, que les mesures par lui énoncées étaient des extrêmes, et que les plus courantes étaient comprises entre 5 et 7 pieds, soit entre 1 m. 47 et 2 m. 07, ce qui correspondait à quatre mille six cent vingt-neuf et deux mille trois cent trente-six souches à l'hectare. Là était la vérité : dans ces climats privés de pluie, la vigne souffrait avant tout du besoin d'eau; or, « l'observation ayant démontré que le développement des racines en profondeur est habituellement en rapport avec le développement en surface horizontale, une plantation serrée sera toujours plus superficiellement enracinée qu'une plantation écartée [2] », ce qui la mettra dans l'impossibilité d'aller chercher de l'humidité dans les couches ultimes du sol. Ottavi a dressé des tableaux, « qu'il donne comme l'expression de la culture rationnelle dans l'Italie septentrionale et méridionale [3] », et que nous résumons d'après Portes et Ruyssen. (Voir les tableaux de la page suivante.)

Si en regard de ces documents, nous rédigeons également sous forme de tableau ceux que nous ont transmis Columelle et Pline [4], il ressortira de cette confrontation une concordance si entière que force nous sera bien de reconnaître, une fois de plus, que notre science n'a fait que marcher dans les traces laissées par l'empirisme intelligent de nos prédécesseurs. (Voir le tableau de la page 301.)

1. Le pied romain, nous l'avons déjà dit, valait 0 m. 2957, et le *jugère*, 25 ares 82. Dans une plantation à 3 pieds en tous sens, le cep occupait 0 mq. 8871 de surface, ce qui ferait trois mille deux cent quatre-vingt-deux souches au *jugère*; dans une plantation à 2 pieds et demi, ce nombre serait de quatre mille sept cent vingt-quatre.

2. Foëx, *Cours*, p. 291.

3. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. III, p. 131.

4. Nous ne rapprochons, bien entendu, que les chiffres considérés comme les plus usuels, et en laissant de côté ceux, trop spéciaux, qui concernent les vignes sur arbres ou à cultures intercalaires. Nous sommes aussi obligé, faute d'autres indications, d'admettre, et cette supposition n'a rien qui choque le bon sens, que ces mesures sont pareilles sur toutes faces.

L'Espagne, dont le climat est comparable à celui de l'Italie du Sud, pourrait encore, si nous le désirions, nous fournir la confirmation du bien fondé de la règle posée par Columelle, par Pline et par Ottavi :

ITALIE SEPTENTRIONALE :

CULTURE	DISTANCES EN MÈTRES		NOMBRE DE CEPS A L'HECTARE
	de ligne à ligne	dans la ligne	
	Terrains fertiles		
Bonne	1.25	0.88	9.000
Médiocre	1.75	0.84	6.750
Mauvaise	2.25	0.98	4.500
	Terrains médiocres		
Bonne	2.75	0.53	6.750
Médiocre	3.25	0.59	5.060
Mauvaise	3.75	0.80	3.375
	Terrains mauvais		
Bonne	4.25	0.45	5.060
Médiocre	4.75	0.33	3.795
Mauvaise	5.25	0.75	2.530

ITALIE MÉRIDIONALE :

CULTURE	DISTANCES EN MÈTRES		NOMBRE DE CEPS A L'HECTARE
	de ligne à ligne	dans la ligne	
	Terrains fertiles		
Bonne	1.50	0.78	6.750
Médiocre	1.75	1.24	5.060
Mauvaise	2 »	1.49	3.375
	Terrains médiocres		
Bonne	2.25	0.76	5.060
Médiocre	3 »	0.87	3.795
Mauvaise	4 »	1 »	2.530
	Terrains mauvais		
Bonne	4.25	0.60	3.795
Médiocre	4.50	0.80	2.846
Mauvaise	5.25	1 »	1.897

peut-être même tombe-t-elle dans un certain excès, puisque l'écartement entre les rangs qui est de 1 m. 70 à Séville et à Rioja, avec trois mille quatre cents ceps à l'hectare, monte à 2 mètres et 2 m. 58 à Valence et

à Ciudad-Réal, ce qui réduit le nombre des pieds à n'être plus que de deux mille cinq cents et mille cinq cents à l'hectare [1].

ITALIE ANCIENNE :

AUTEURS	DISTANCES		NOMBRE DE CEPS A L'HECTARE
	en pieds romains	en mètres	
	Terrains fertiles		
Columelle	7 »	2.07	2.336
Pline	4 »	1.18	7.194
	Terrains médiocres		
Columelle	6 »	1.77	3.194
Pline	5 »	1.47	4.629
	Terrains mauvais		
Columelle	5 »	1.47	4.629
Pline	8 »	2.36	1.795

Avant d'abandonner ce sujet, il faut nous poser une petite question de législation rurale, qui avait bien son importance dans un pays de mœurs passablement processives, entretenues du reste par le plus merveilleux arsenal de lois qu'on pût rêver, ancêtres de nos propres codes : existait-il quelque distance que l'on dût réserver entre les plantations et les fonds voisins ? Le *Digeste* répond oui : en Attique et en Italie, on abandonnait 5 pieds (1 m. 48) lorsqu'il s'agissait de tous arbres autres que les figuiers et les oliviers, pour lesquels on laissait 9 pieds (2 m. 66), à cause de leurs racines envahissantes [2]. Souvenons-nous que la vigne était comprise sous la dénomination d'arbre. La jurisprudence romaine était donc plus sévère que la nôtre qui se contente de 0 m. 50 pour les arbres ou arbustes ne dépassant pas 2 mètres de hauteur [3].

Automne ou printemps, laquelle des deux saisons était la plus favorable pour planter ? « Le meilleur moment est quand la blanche cigogne, l'ennemie des couleuvres, revient aux beaux jours du printemps ; ou avant les premiers froids d'automne, quand les coursiers rapides du

1. Portes et Ruyssen, *loc. cit.* Nous n'avons pas de renseignements sur l'intervalle des vignes dans la Grèce ancienne. Il devait cependant exister certains usages reçus puisque nous voyons dans le bail d'Amorgos, *Bullet. corresp. hellén.*, t. XVI, l. 30-32, que le fermier devait faire les plantations de vignes en présence des νεωποῖοι ou agents de contrôle du domaine, « et en observant la distance réglementaire : Δι' ὁπόσου ἂν κελεύωσιν ». Cf. aussi le bail d'Héraclée, *C. I. G.*, 5774, l. 115 et sqs, relativement aux oliviers.

2. *Digeste*, X, 1, 13, 1, loi de Solon, Gaius, lib. 4, ad legem XII Tabularum.

3. *Code civil*, art. 671.

Soleil n'ont pas encore atteint l'hiver, et que pourtant les chaleurs sont passées [1] » : ainsi disait Virgile; ainsi pensaient tous les viticulteurs. Mais y avait-il quelque raison de se décider pour l'une de ces époques plutôt que pour l'autre, car le choix n'en était pas indifférent? On n'en saurait douter, et même il y avait à peu près unanimité pour motiver très justement l'option des cultivateurs : « On plantera au printemps préférablement, écrivait Columelle, si le climat est pluvieux et froid, si le terrain est compact ou si c'est une campagne plate ou humide; à l'automne au contraire, si le climat est sec et chaud, si c'est un sol léger et aride, ou si c'est une colline maigre et aride [2]. » Distinction tout à fait sensée : dans un sol imperméable, imbibé d'eau, les racines des boutures, en état de sommeil hivernal, n'avaient rien de bon à gagner à rester en contact pendant des mois avec une boue glacée et croupissante; tandis que dans un milieu sain, les pluies de la mauvaise saison, loin de nuire, tenaient lieu d'un arrosage, et faisaient couler la terre dans les interstices restés autour de la tige de la jeune plante [3].

Enfin, comme de la lune émanait, selon ses phases, une influence bienfaisante ou néfaste, autant qu'incontestée, il était urgent de la consulter avant de mettre la main au plantoir; seulement le malheur voulait, pour le respect dû à cette croyance, que la discorde divisât les agriculteurs en deux camps adverses et convaincus également : en sorte que les uns allaient planter quand l'astre croissait, et que les autres y couraient quand il était à son déclin [4]!

Ces plantations, *vineae novellae*, νεόφυτοι ἄμπελοι, établies à si grands frais et avec tant de soins, n'étaient point, pendant la longue période de leur enfance, abandonnées à elles-mêmes. Des labours fréquents, au moins un par mois, entretenaient le sol meuble; on les complétait par une espèce de hersage, *occatio*, qui brisait les blocs de terre, et par des sarclages, *sarritiones*, qui purgeaient la surface des mauvaises herbes. Pour exécuter ce travail, on employait une houe légère, *sarculum*, σκαλίς, en fer [5], à lame plate, et dont la tête servait aussi à concasser les mottes [6]. En automne, et cela pendant les cinq premières années, on déchaussait les ceps, *ablaqueare*, dans le but de couper les racines superficielles, *aestivae*

1. Virgile, *Georg.*, II, v. 319-322.
2. Columelle, *R. R.*, III, 14; cf. Théophraste, *Caus. pl.*, III, 2, 6-8; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 14; Palladius, *R. R.*, III, 9; XII, 2; *Géopon.*, III, 2: 14; V, 6; Ibn-al-Awam, *op. cit.*, V, 1; VII, 45.
3. Cf. Foëx, *Cours*, p. 297.
4. V. Columelle, *R. R.*, De arbor., III; Anatolius, in *Géopon.*, V, 10.
5. Juvénal, *Sat.*, III, v. 311; XV, v. 166.
6. Columelle, *R. R.*, II, 11; 17; Pline, *H. N.*, XVIII, 65, 4; XIX, 33, 2.

radiculae, qui prenaient naissance et se fortifiaient au détriment des racines profondes : inconvénient gros de danger pour la suite de la vie des souches qui n'étant plus nourries que par ce chevelu traçant, se trouvaient ainsi livrées à la merci d'une sécheresse prolongée ou des grands froids [1]. Ce sevrage terminé, on rechaussait les ceps et on les buttait avant l'hiver [2].

Nous avons déjà vu qu'on ne complantait pas les vignobles d'une variété unique de cépage, mais qu'il y avait un intérêt économique et des avantages d'ordre cultural à mettre plusieurs espèces. Cette coutume était à peu près universelle; et nous ne pouvons guère citer que Moïse qui ait

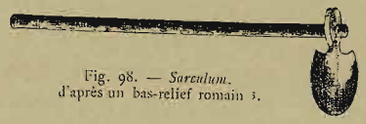


Fig. 98. — *Sarculum*, d'après un bas-relief romain [3].

fait une loi absolue de l'unité de plant : « Tu ne planteras pas ton champ de diverses sortes de raisins, de peur que le tout, savoir le plant que tu auras mis et le rapport de la vigne, ne soit souillé [4]. » A quelle préoccupation répondait cette prescription du législateur, nous ne saurions le dire : voulait-il, comme le firent bien des siècles plus tard, les ducs de Bourgogne, en bannissant de leurs États « l'infâme » gamay, sauvegarder la réputation du vin? Était-ce une défense née d'un souci d'hygiène ou de quelque idée religieuse? Peu importe. Ce qui est certain, c'est que Columelle et tous les viticulteurs étaient d'un avis diamétralement opposé. Les motifs invoqués? Nous les avons rappelés en leurs lieu et place; mais il y en avait encore un dont nous n'avons pas parlé et que Columelle expose dans les lignes qui suivent : « Un propriétaire prévoyant doit planter de différents genres de vignes, parce qu'il n'y a jamais d'année assez douce ni assez tempérée, pour qu'il ne se trouve aucune espèce qui soit dans le cas de souffrir : car si l'année est sèche, la vigne qui a besoin d'humidité souffre : si elle est pluvieuse, c'est celle à qui il faut de la sécheresse qui souffre; si elle est froide et sujette aux brouillards, c'est celle qui craint la rouille; et si elle est chaude, c'est celle à qui la chaleur ne vaut rien... D'où il arrive que, si nous n'avons planté que d'une seule variété, et que le temps qui est funeste à celle-ci se fasse sentir, nous serons absolument privés de vendange, puisque, faute d'avoir

1. Columelle, *R. R.*, IV, 8; 17; De arbor., V; Palladius, *R. R.*, II, 1; XI, 5.
2. Palladius, *R. R.*, XII, 2; cf. Foëx, *Cours*, p. 376.
3. Gravure extraite de Rich, *op. cit.*, v° sarculum. Il ne faut pas confondre ce *sarculum* avec le *sarculum bicorne* ou *bidens* du chapitre suivant.
4. *Deutéronome*, XXII, 9.

différentes espèces de ceps, nous n'en aurons point qui nous servent de ressource ; au lieu que, si nous avons formé des vignobles de plusieurs sortes de vignes, il s'en trouvera infailliblement quelques-unes, dans le nombre, qui, n'ayant point souffert, porteront du fruit [1]. » Quatre ou cinq variétés au plus, mais bien choisies, étaient largement suffisantes pour affronter toutes les éventualités.

Ainsi donc, c'était à se créer une assurance contre les intempéries que visaient surtout les vignerons en instaurant leurs vignobles avec divers cépages. Par là, ils se distinguent nettement de nos producteurs qui, dans la pratique des mélanges, ne recherchent que le moyen de bonifier les vins : en effet, chaque genre de plant possède des éléments dissemblables qui, discernés avec art et mis en justes proportions, contribuent par leur réunion à donner un vin pourvu d'un faisceau de qualités que chaque cépage isolé n'aurait pu lui communiquer. Et, naturellement, nous ne faisons allusion ici qu'aux vignobles ordonnés d'après un dessein méthodique et réfléchi, et non point à ce fouillis innommable de raisins de tout acabit qui dépare certaines régions. Presque aucun de nos grands crus français n'est fils d'un seul plant, mais tous sortent du mariage, fruit d'une longue expérience, d'un type fondamental et de types assortisseurs en quantité moindre, dont les caractères fondus en une harmonie suave donnent au nectar son bouquet original [2].

Mais nous arrivons ici au seuil d'une science éminemment nébuleuse, celle de l'ampélographie descriptive. L'incertitude la domine, l'obscurité l'enveloppe, ses résultats sont sujets à caution. Quelles sont les causes d'une telle infériorité ?

Pour être bonne, la description d'un cépage doit être son signalement exact, sa photographie, pour ainsi dire ; elle doit s'y appliquer sans ambiguïté, et s'appliquer à lui seul. Les termes qui la composent doivent donc avoir une valeur toujours identique et une précision rigoureuse ; et c'est par là que pèchent trop souvent les recueils ampélographiques. Œuvres de plusieurs observateurs, véritables mosaïques auxquelles chacun apporte sa pierre qu'aucun lien ne rattache à ses voisines, elles sont forcément entachées de disparate, parce que les expressions, sous la plume de collaborateurs sans unité de formation, perdent de leur absolue signification.

1. Columelle, *R. R.*, III, 20 ; cf. Palladius, *R. R.*, III, 9 ; Sotion, in *Géopon.*, V, 16 ; Ibn-al-Awam, *op. cit.*, VII, 45.

2. V. Guyot, *Vignobles de France*, I, p. 528 ; Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. I, pp. 485 et sqs qui citent plusieurs exemples de formules usitées.

Que s'il s'agit de dépeindre deux sujets très tranchés, la tâche n'est pas insurmontable ; mais où l'obstacle devient irréductible, c'est à vouloir fixer par des mots le détail, la nuance parfois presque imperceptible à l'œil qui distinguent seuls deux variétés.

Autre cause d'erreur : l'instabilité morphologique de la vigne, qui est le revers de sa faculté d'adaptation. La forme des feuilles et des fruits, le port, la vigueur, la fécondité se modifient au gré des terrains et du climat. Il y a beau temps que Palladius disait : « Vitibus naturam loca mutant : Le terroir altère la nature des vignes [1]. » Ce changement même ne se fait pas toujours en bien : ici, la vigne gagne, mais là, elle déchoit. « Il n'y a pas de doute, écrivait Columelle, que certaines vignes ne soient de nature à être tantôt supérieures, tantôt inférieures à elles-mêmes par la qualité de leur vin, suivant la position des lieux [2] » ; et Pline : « Quelques vignes ont un tel amour pour le sol qui les a portées, qu'elles y laissent toute leur gloire, et ne passent nulle part ailleurs tout entières [3]. » Aussi, dans la pratique, fallait-il se montrer d'une grande circonspection : on ne savait jamais si, en émigrant hors de sa patrie, un plant ne dépouillerait pas le plus clair de ses propriétés [4]. Comment dès lors graver ne varietur la silhouette d'un tel Protée ? Les anciens auteurs, découragés, y avaient renoncé : « Le seul point important, confessait Pline, c'est la contrée et le terrain : à quoi bon chercher à énumérer les espèces, puisque la même vigne transplantée donne des produits différents [5] ? »

Enfin, pour compliquer le tout, la synonymie, cette plaie incurable de l'ampélographie, vient ajouter à la confusion : tel cépage porte vingt noms divers selon les localités ; ou bien tel nom sert à désigner vingt cépages qui n'ont aucun rapport entre eux. Portes et Ruyssen citent parmi les principales du *Vitis vinifera* sept cent vingt-deux variétés, comptant ensemble plus de deux mille quatre cents synonymes [6] ! Ce fléau, sommes-nous les premiers à en pâtir ? Que non point, et Columelle, il y a dix-neuf siècles, s'en plaignait déjà amèrement : « Chaque contrée et presque chaque partie des différentes contrées ont des espèces de vignes qui leur sont particulières, et auxquelles elles donnent chacune un nom à sa guise : il se trouve même telles vignes qui ont changé de nom en

1. Palladius, *loc. cit.*
2. Columelle, *R. R.*, III, 2.
3. Pline, *H. N.*, XIV, 4, 5.
4. Columelle, *R. R.*, III, 4.
5. Pline, *H. N.*, XIV, 8, 10 : « Quibus exemplis, nisi fallor, manifestum est patriam terramque referre, non uvam ; et supervacuam generum consectationem in numerum ; quum eadem vitis aliud aliis in locis polleat. »
6. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. I, pp. 324-428. Certains plants possèdent jusqu'à cinquante-cinq synonymes.

changeant de terroir; d'autres qui, en changeant de terroir, ont aussi changé de qualité de façon à ne plus pouvoir être reconnues. Aussi, dans notre Italie même, sans parler de toute l'étendue du monde, des peuples, quoique voisins les uns des autres, ne s'accordent-ils pas sur les noms qu'ils donnent aux vignes; et souvent il arrive qu'ils leur en donnent chacun de différents. C'est pourquoi un maître avisé ne doit pas retarder ses disciples par la recherche de cette nomenclature, à laquelle il ne pourra jamais les faire parvenir [1]. » Isidore, dans son *Traité des origines*, faisait chorus avec l'agronome latin : « Il existe beaucoup d'espèces de vignes : toutefois, en quittant leur pays, elles voient disparaître leurs qualités et leur nom [2]. »

A la base d'un essai d'ampélographie, doit se trouver une description botanique de la vigne : c'est le point de départ indispensable de tout travail de ce genre. Or dans les ouvrages des anciens nous n'en voyons nulle part aucune ébauche.

Avaient-ils seulement quelque idée scientifique de la vigne? On en peut vraiment douter quand on les surprend à ranger pêle-mêle sous ce vocable des plantes qui n'avaient entre elles, pour excuser cette promiscuité, que le caractère commun d'être sarmenteuses ou buissonnantes, ou de produire des baies : tels l'airelle (*Vitis idaea*), la clématite (*Vitis alba* ou *cana*), la bryone (*Vitis nigra*), l'amome [3], etc.

En collectionnant des traits épars au hasard des textes, il peut bien sortir de ces rapprochements une figure de la vigne, mais une figure un peu flou, et assez éloignée des contours fermes et accusés auxquels nous ont habitués les botanistes.

Les naturalistes, les agriculteurs, même les jurisconsultes classaient couramment la vigne parmi les arbres [4], et les énormes dimensions qu'elle acquérait dans quelques climats favorisés autorisaient jusqu'à un certain point leur opinion. Rappelons-nous ce que Strabon rapportait des souches de la Margiane (Khorassan) et de la Mauritanie [5]. Pline conte que dans la ville de Populonium (Piombino) existait une statue de Jupiter faite avec un seul cep, et à Marseille, une coupe du même bois;

1. Columelle, *R. R.*, III, 2.

2. Isidore, *Orig.*, XVII, 5, p. 410 : « Multa autem genera vitium sunt : quae tamen mutatione loci, et qualitatem et nomen amittunt. »

3. Pline, *H. N.*, XII, 28 : « Amomi uva in usu est, indica vite labrusca » ; le Naturaliste, XXIII, 17, 1, après avoir étudié quelques unes de ces espèces, termine le paragraphe par ces mots : « Et hactenus de vitium generibus : Voilà ce que j'avais à dire sur les espèces de vignes. »

4. Xénophon, *Œconom.*, XIX, 11-11 ; Théophraste, *Hist. pl.*, I, 3, 1 ; Pline, *H. N.*, XIV, 2, 1 : « Vites jure apud priscos magnitudine quoque inter arbores numerabantur » ; *Digeste*, XLVII, 7, 1, 1-3.

5. V. p. 49.

que le temple de Junon, à Métapont, était soutenu par des colonnes en bois de vigne; et que, de son temps encore, on montait sur le toit du temple de Diane d'Éphèse par un escalier construit, prétendait-on, avec un seul pied de vigne de Chypre; mais qu'il s'agissait probablement, dans tous ces cas, de vignes sauvages [1]. Nous-même avons vu dans l'oasis de Tozeur, dans le Sud-Tunisien, des ceps géants escalader jusqu'à leur sommet les plus hauts palmiers, et dans les collections du jardin botanique de Florence, un tronc de vigne qui provenait d'un bois de la Maremme toscane, aux environs de Piombino, et qui mesurait 0 m. 11 de diamètre [2]. Le Conservateur nous assura qu'il n'avait rien d'extraordinaire, même pour l'Italie, et qu'il était fréquent d'en trouver de beaucoup plus considérables soit dans les forêts du Napolitain ou de la Vénétie, soit parmi les ceps isolés cultivés en treille ou sur arbres [3].

Selon Pline, la vigne est le seul végétal qui bourgeonne deux fois, la première à l'apparition de la grappe florale, la seconde à la maturation. C'est un arbuste à feuilles larges, caduques, sauf à Memphis, en Égypte, et à Éléphantine, en Thébaïde, où elles sont persistantes. La poussée et la floraison sont tardives. La vigne n'a qu'une tige et des branches nombreuses; son écorce, membraneuse et composée de plusieurs lames, se rompt spontanément; son bois n'a pas de fibres; sa sève est aqueuse; sa vie, si elle est fertile, est très courte [4]; sa fleur, d'après Théophraste, est tomenteuse, χνοώδης [5].

Pline raillait la présomption de Démocrite qui se flattait de connaître toutes les variétés de vignes de la Grèce [6] : elles étaient innombrables de l'avis même de la plupart des auteurs. Virgile prétendait qu'il serait plus facile de compter les grains de sable de la mer que d'énumérer toutes

1. Pline, *H. N.*, XIV, 2, 1.

2. Le Prof. Milani, de Florence, dans son *Museo topografico dell' Etruria*, Florence-Rome, 1898, p. 145, attribue, par erreur, à ce cep une origine antique.

3. Des auteurs modernes relatent plusieurs exemples de la taille surprenante que peut atteindre la vigne même dans nos zones tempérées Porret, *Histoire des plantes*, t. VII, p. 221, parle d'un pied de muscat blanc planté à Besançon en 1720, qui, onze ans après, produisait quatre mille deux cent six grappes, et couvrait les toits des maisons voisines. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. I, p. 42, assurent que les portes de Saint-André, à Verceil, de Sainte-Sophie, à Constantinople, sont faites en bois de vigne; que les ais de l'église de Ravenne ont 4 mètres de haut sur 0 m. 40 de large; que les panneaux de la salle du chapitre du couvent de Saluces ont 0 m. 23 de large. Carriot, *Etude des fleurs*, Lyon, Josserand, 1879, t. III, v° vigne, mentionne de belles tables d'une seule pièce faites en bois de vigne, et qu'on voyait naguère à Versailles ou à Chantilly.

4. Pline, *H. N.*, XVI, 33, 3 ; 38, 1 ; 41, 2-4 ; 42, 2 ; 53, 1 ; 55, 1 ; 72, 1 ; 73, 2 ; 90, 1.

5. Théophraste, *Hist. pl.*, I, 13, 1. Signalons ici la savante étude qui a été faite de l'anatomie de la vigne paléocène, par Julius Schuster, *Paleozäne Rebe von der Greifswalder Oie*, extrait des *Berichten der deutschen Botanischen Gesellschaft*, Jahrgang, 1911, Bd. XXIX, H. 8, Berlin, 1911.

6. Pline, *H. N.*, XIV, 4, 1.

les espèces [1]; Columelle disait qu'il y en avait une multitude dont on ne pouvait exprimer ni le chiffre ni les noms avec quelque certitude. Aussi les écrivains ne relèvent-ils dans leurs traités que les cépages les plus répandus et les plus méritants : Caton, l'an 600 de Rome, n'en rappelait que sept, dont plusieurs même étaient perdus au temps de Pline [2]; Virgile, quinze [3]; Columelle, cinquante-huit [4]; Pline, quatre-vingt-onze, quoiqu'il estimât leur nombre à plus de quatre cents [5]; Florentinus se bornait à en mentionner sept [6]; Macrobe, vingt-trois [7]; Isidore, vingt-sept [8].

Tous les plants étaient répartis en deux grandes catégories : raisins de table, *vites ad escam, ad mensam, ad edendum, vites escariae, cibariae, uvae comestibiles* [9], *suburbanae* [10]; raisins de cuve, *vites ad fusionem, ad bibendum, ad vindemias* [11]. Et parmi ces derniers on distinguait ceux qui donnaient qualité et quantité, et ceux qui ne fournissaient que la quantité.

Les cultures exclusives de raisins de table étaient rares : on ne les rencontrait guère que dans les alentours immédiats des villes, qui assuraient à la production un placement rémunérateur [12]; leurs marchés, soit quotidiens, soit hebdomadaires, absorbaient la plus grande partie de ces fruits, qu'ils réclamaient non seulement dans leur temps normal, l'automne, mais bien avant, ou longtemps après; les clients ne craignaient pas de payer fort cher la satisfaction de manger au cœur de la mauvaise saison de belles grappes dorées, conservées à grand renfort de précautions, ou dès l'été, des primeurs venues dans des serres en pierre spéculaire, forceries où « le stérile hiver doit se résigner à donner les produits de l'automne [13] ». Pas de villa, enfin, pas de maison de campagne, de modeste chaumière qui n'eût sa treille destinée à lui fournir une provision de ces raisins savoureux, délices des tables les plus somptueuses comme des plus humbles.

1. Virgile, *Georg.*, II, v. 105-106.
2. Caton, *R. R.*, VI; cf. Pline, *H. N.*, XIV, 5, 1.
3. Virgile, *Georg.*, II, v. 91 et sqs; cf. Pline, *H. N.*, XIV, 1, 5.
4. Columelle, *R. R.*, III, 2.
5. Pline, *H. N.*, XIV, 3 et sqs.
6. Florentinus, in *Géopon.*, V, 17.
7. Macrobe, *Saturn.*, II, 16.
8. Isidore, *op. cit.*, XVII, 5, pp. 409-410.
9. *Digeste*, XVI, 205, 50, Paul, lib. 4 des *Abrégés* d'Alfénus : « Qui fundum vendidit, pomum recepit : nuces et ficos, et uvas duntaxat duracinas, et purpureas, et quae ejus generis essent, quas non vini haberemus quas Graeci τρωξίμους, id est comestibiles appellarent, recepta videri. »
10. Isidore, *op. cit.*, XVII, 5, p. 409 : « Suburbanae uvae quaedam dicuntur, quia fructus earum ad escam velut pomum in urbibus venditur. »
11. Columelle, *loc. cit.*; Palladius, *R. R.*, III, 9.
12. Columelle, *loc. cit.* : « Ad escam non expedit instituere vineta, nisi cum suburbanus est ager, ut ratio postulet inconditum fructum mercantibus velut pomum vendere ». Une statuette de terre cuite trouvée en Asie Mineure représente un esclave revenant du marché en portant des paniers de raisins : Pottier, *Les statuettes de terre cuite dans l'antiquité*, p. 169.
13. Martial, *Épigr.*, VIII, 68.

Pour cet usage on recherchait les cépages hâtifs, *praecoces*, à peau ferme, *duracinae*, avec des grappes de forme et de couleur agréables à l'œil : certaines avaient l'apparence d'une couronne; celles-ci avaient 3 pieds de long; celles-là avaient des grains pesant une once; les unes étaient blanches ou noires, les autres roses. Quelques variétés donnaient des raisins bons à manger frais; quelques autres des raisins de garde, telles les *venuculae*, les vignes de Numidie et des Gaules [1].

S'agissait-il au contraire de vignes pour la cuve? Les qualités qu'on leur demandait étaient la fécondité, la vigueur. On les voulait résistantes aux mauvais temps, aux accidents, aux maladies. Il fallait que le débourrage fût tardif, que la fleur passât de bonne heure, que le vin fût fin, principalement quand le terroir s'y prêtait; autrement il valait mieux s'attacher à la quantité [2].

Allons-nous donner la liste de toutes les variétés de vignes dont les noms émaillent la littérature ampélographique ancienne? En le faisant, nous encourrons le blâme d'être fastidieux; en ne le faisant pas, celui d'être incomplet. Nous adopterons donc pour échapper à ce double écueil la conduite de Pline, et nous ne ferons revivre que « les cépages les plus remarquables, presque aussi multipliés que les vignobles, ou les plus célèbres, ou ceux qui ont quelque propriété singulière ». Nous ajouterons à cette nomenclature les tentatives d'assimilation avec nos espèces actuelles, auxquelles divers commentateurs se sont livrés, mais sans nous abuser sur les chances de réussite de ce vain amusement qui ne convainc personne. « Les traducteurs de Pline, écrit M. Roy-Chevrier, ont essayé à maintes reprises l'identification de ces variétés avec celles que de leur temps on cultivait dans leur pays : Allemands, Français, Italiens et même Espagnols ont tenu à reconnaître dans les noms donnés par Pline leurs cépages nationaux. Leurs hypothèses sont la plupart du temps si peu justifiées, qu'il serait oiseux de s'y arrêter. Nous suivrons en cela l'exemple du plus prudent et du plus savant d'entre eux, Claude de Saumaise, et nous n'insisterons pas [3]. » Ce que M. Roy-Chevrier dit à propos de Pline ne serait pas moins juste de tous les autres agronomes quels qu'ils soient et de leurs interprètes.

Columelle, après Celse, renfermait tous les cépages sous deux rubriques :

1. Columelle, *R. R.*, III, 9; Pline, *H. N.*, XIV, 4.
2. Columelle, *R. R.*, III, 2; 9.
3. Roy-Chevrier, *Ampélogr. rétrosp.*, p. 90; cf. Claude de Saumaise, *Plinianae exercitationes in Solini polyhistoria*, 1689; Lamarre, *Vit. ap. Rom.*, I, 2, p 13; Vannuccini, ap. Viala et Vermorel, *Ampélographie*, Paris, 1901, t. II.

1° Raisins de table ; 2° raisins de cuve. Ceux-ci faisaient l'objet de trois sections selon leurs qualités [1].

I. RAISINS DE TABLE

Bumastus. Synonyme : *bumamma* (de βοῦς et μαστὸς et *bu* et *mamma*, pis de vache, de la forme des grains). — Grappes énormes ; variétés blanches et noires. Le menna-vacca à Naples, le poumestre ou aygras de Provence, d'après H. Marès ; mais Portes et Ruyssen font du menna-vacca une autre variété ; le verjus, d'après Porta et Soderini [2].

Duracina. — Grappes de la grosseur du corps d'un enfant ; variétés noires et blanches ; raisin de garde à chair croquante. Peut-être la duracina ou duraccia d'Italie, la durasaine de l'Ardèche ; le piquepoul ou marroquin, d'après Dalechamp et Bauhin [3].

Forenses [*vites*]. — Vignes hâtives ; raisin de vente facile à cause de son joli aspect [4].

Cerauniae. — Vignes originaires des monts Cérauniens en Épire [5].

Ambrosiaca. — Vigne dont le raisin se gardait longtemps sur les ceps [6].

Dactylus (de δάκτυλος, doigt). — L'uva digitella de Naples [7].

Horconia. — Vigne à grand rendement ; cultivée en Campanie [8].

Libyca. — Vigne originaire de Libye [9].

Aegia. — Bonne vigne de table [10].

Numisiana. — Vigne de Numidie, à grand rendement ; table et cuve ; raisin de garde ; produisait un bon vin qu'on mettait par supercherie dans les amphores du Sorrente ; cultivée à Terracine [11].

Purpurea. — Beau raisin pourpré [12].

Picina. — Raisin noir (à couleur de poix, *pix* [13]).

Rhodia. — Vigne originaire de Rhodes ; table et cuve ; donnait un vin de liqueur fort apprécié [14].

1. Columelle, *R. R.*, III, 2.
2. Varron, *R. R.*, II, 5 ; Virgile, *Géorg.*, II, v. 102 ; Columelle, *loc. cit.* ; Pline, *H. N.*, XIV, 3, 2 ; 4, 1-18 ; Macrobe, *Saturn.*, II, 16 ; Porta, *Villae libri duodecim*, 1587 ; Soderini, *Coltivazione delle viti*, 1600 ; H. Marès, *Description des cépages principaux de la région méditerranéenne*, Lyon, p. 110 ; Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. I, p. 387.
3. Caton, *R. R.*, VI ; Columelle, *loc. cit.* ; Pline, *H. N.*, XIV, 4, 16 ; 18 ; *Digeste* ; Macrobe, *loc. cit.* ; Isidore, *op. cit.*, XVII, 5 ; v. Roy-Chevrier, *op. cit.*, pp. 62-63.
4. Pline, *H. N.*, XIV, 4, 18.
5. Columelle, *loc. cit.* ; Isidore, *loc. cit.* : « Cerauniae quod rubeant velut ignis ». Le mot κεραυνός signifie foudre.
6. Pline, *H. N.*, XIV, 4, 16.
7. Columelle, Pline, Isidore, *loc. cit.* ; v. Roy-Chevrier, *op. cit.*, p. 78.
8. Pline, *H. N.*, XIV, 4, 12.
9. Columelle, Isidore, *loc. cit.*
10. Pline, *H. N.*, XIV, 4, 18.
11. Columelle, *loc. cit.* ; Pline, *H. N.*, XIV, 4, 12 ; Isidore, *loc. cit.*
12. Virgile, *Géorg.*, II, v. 95 ; Columelle, *Digeste*, Isidore, *loc. cit.*
13. Pline, *H. N.*, XIV, 4, 18.
14. Virgile, *Géorg.*, II, v. 102 ; Columelle, Pline, Macrobe, Isidore, *loc. cit.*

Stephanitis (de στέφανος, couronne). — Vigne dont les feuilles et les grappes étaient entremêlées comme dans une couronne [1].

Unciaria. Syn., *uncialis* (de *uncia*, once). — Raisin dont les grains pesaient une once (27 gr. 2). L'uva pruno, d'après Porta [2].

Venucula. Syn., *venicula*, *scripula*, *sticula*, *stacula*, *sircula*. — Vigne à grand rendement, cultivée en Campanie ; passait très bien la fleur ; bon raisin pour la conserve en pots (*ollae*) et pour vendre (*veneo*, être vendu) [3].

Praecoquae. Syn., *praecox*, *lageos*, *lagea* (de λαγώς, lièvre). — Vigne hâtive ; vin léger. Le morillon, d'après Garidel ; la petite malvoisie verte, d'après Odart [4].

II. RAISINS DE CUVE

A. — PREMIÈRE CATÉGORIE

Aminea. Syn., *amminea*, *scantiana* (Aminea était un canton de la Campanie ; les Eaux Scantiennes étaient aussi dans cette province : le plant aminée était originaire de cette région ou y était fort cultivé). — D'après Hésychius, *aminea* serait le synonyme de *peucetia* La plus ancienne vigne de l'Italie, la plus répandue du temps de Caton ; constituait le cépage de fond des vignobles du Brutium, de la Campanie, de la Sicile ; la meilleure de toutes les variétés, et convenant à tous les climats ; donnait un vin de qualité supérieure, vieillissant très bien. Nos chasselas, d'après von Gock ; les pinots de Bourgogne, d'après Odart [5].

Six variétés :

a) *Aminea major*. Syn., *amineum majus*. — Vigne vigoureuse, se plaisant dans les terrains forts et frais ; mérithalles plus longs que dans la suivante ; feuilles grandes, grains gros ; passait mal la fleur ; moins fructifère que ses congénères ; allait mieux conduite sur arbres que sur joug ; très bon vin [6].

b) *A. minor*. Syn., *amineum minusculum*. — Grains plus petits que dans la précédente ; floraison plus hâtive, craignant moins la coulure ; voulait une exposition chaude ; convenait à la conduite sur arbres ou sur joug ; très bon vin [7].

1. Pline, Macrobe, Isidore, *loc. cit.*
2. Columelle, Pline, Isidore, *loc. cit.* ; v. Porta, *op. cit.*
3. Horace, *Sat.*, II, 4, v. 71 ; Columelle, *loc. cit.* ; Pline, *H. N.*, XIV, 4, 12 ; Macrobe, Isidore, *loc. cit.*
4. Varron, *R. R.*, I, 54 ; Virgile, *Géorg.*, II, v. 93 ; Pline, *H. N.*, XIV, 4, 15 ; Macrobe, *Saturn.*, II, 16 ; Isidore, *loc. cit.* : « Has [vites] λάγως dicunt, quod currant ad maturitatem velociter ut lepus » ; v. Roy-Chevrier, *op cit.*, pp. 65 ; 93.
5. Oribase, V, 6 ; Varron, *R. R.*, III, 9 ; Virgile, *Géorg.*, II, v. 97 ; Columelle, *R. R.*, III, 2 ; 7 ; 9 ; Pline, *H. N.*, XIV, 4, 2 ; Macrobe, Isidore, *loc. cit.* ; Florentinus, in *Géopon.*, V, 17 ; *C. I. L.*, X, 113 ; v. Roy-Chevrier, *op. cit.*, p. 62.
6. Caton, *R. R.*, VI ; Columelle, *R. R.*, III, 2 ; Pline, *H. N.*, XIV, 4 ; Palladius, *R. R.*, III, 9.
7. Caton, Columelle, Pline, Palladius, *loc. cit.*

c) *A. gemina major*. — Grande aminée à grappes jumelles; variété féconde, réussissant même en terrain maigre [1].

d) *A. gemina minor*. — Petite aminée à grappes jumelles; cultivée sur le Vésuve et les collines de Sorrente; craignait le vent du midi; vin plus dur que celui des autres aminées [2].

e) *A. lanata*. Syn., *a. lagana*. — Aminée laineuse, feuilles très tomenteuses: « Folium quod canescit lanugine »; vigne hâtive, vigoureuse, mais sujette à la coulure et à la pourriture par suite de son excès de vigueur; bon vin, plus léger que celui des autres aminées. Le pinot Meunier [3].

f) *Aminea*, sans désignation spéciale; peut-être la *nigra* ou *syriaca*, de Pline; par ses feuilles et son port rappelait l'*a. gemina major*, mais elle était plus fertile et passait mieux la fleur: « Flore melius exuitur »; son vin était inférieur [4].

Apiana. Syn., *apicia* (?), *apicius* (de *apes*, abeille, parce que ces vignes étaient dévastées par les abeilles, à cause de la douceur de leurs fruits). — Originaire d'Italie; cépage hâtif, craignant la pourriture, bien que Caton le recommande pour les sols gras et les climats brumeux; le vin était doux, mais pernicieux pour les nerfs. Nos muscats probablement; peut-être la muscadelle [5].

Deux variétés :

a) *Apiana nudis foliis*. — Apiane à feuilles glabres, la meilleure des deux variétés [6].

b) *A. lanata*. — Apiane à feuilles tomenteuses; cette variété se divisait en deux sous-variétés différant par la précocité et par le vin qui, chez l'une, vieillissait plus vite que chez l'autre; cultivées toutes deux en Étrurie [7].

Eugenia. Syn., *eugeneus geminus* (de εὖ et γένος, de bonne race). — Vigne originaire de Taurominium (Taormina en Sicile); très inégale selon les climats; aimait surtout les expositions chaudes; réussissait bien dans le territoire d'Albe [8].

Nomentana. Syn., *numentana*. — Vigne originaire de Nomentum ou qui y était cultivée.

Deux variétés :

a) *Nomentana major*, ou grande nomentane.

b) *N. minor*. Syn., *rubelliana*, *rubiliana* [9], *rubella*, *faecinia*, *fecinia*. — Feuilles moins découpées que dans la précédente [10]; bois moins rouge; grappe

1. Columelle, Pline, *loc. cit.*; cf. Isidore, *loc. cit.*, qui n'indique qu'une espèce d'*a. gemina*.
2. Columelle, Pline, *loc. cit.*
3. Columelle, Pline, Isidore, *loc. cit.*; v. Roy-Chevrier, *op. cit.*, p. 62.
4. Columelle, *loc. cit.*; Pline, *H. N.*, XIV, 4, 17.
5. Caton, Columelle, *loc. cit.*; Pline, *H. N.*, XIV, 4, 4; Palladius, *loc. cit.*; Macrobe, *loc. cit.*, cite distinctement l'*apiana* et l'*apicia*; Isidore, *loc. cit.*; v. Viala et Vermorel, *op. cit.*, t. II; Manzi, *La vitic. pres. i Rom.*, p. 75.
6. Columelle, Pline, *loc. cit.*
7. Columelle, Pline, *loc. cit.*
8. Caton, Columelle, *loc. cit.*; Pline, *H. N.*, XIV, 4, 5.
9. Isidore, *loc. cit.*, fait deux variétés séparées des *rubiliana* et *fecinia*. Il dit de la *rubiliana* qu'elle est ainsi nommée « quia ejus materia rubet ». Peut-être était-ce une de ces espèces à jus très coloré et que nous appelons plants teinturiers.
10. Signalons la corrélation établie par Pline, *H. N.*, XIV, 4, 3, et par Columelle, *loc. cit.*, entre la profondeur plus ou moins grande des lobes des feuilles et la fécondité de la vigne : « Minor nomentana feracior cujus folium parcius scinditur ». Nous avons déjà parlé de ce point à propos de la sélection des vignes aptes à fournir des boutures, et de l'importance qu'il offrait dans la pratique.
1. Columelle, Pline, *loc. cit.*
2. Columelle, Isidore, *loc. cit.*; v. Stoltz, *Ampélographie rhénane*, Strasbourg.
3. Columelle, *loc. cit.*; Pline, *H. N.*, XIV, 4; v. Stoltz, *op. cit.*

grêle, petite; grain menu, à peau dure; fleur passant vite; raisin craignant le grillage; vigne plus fertile que la précédente, surtout sur arbres et sur joug; voulait un terrain riche; résistait bien au froid, et mieux à la pluie qu'à la sécheresse; le vin déposait beaucoup, d'où son nom de *faecinia* [1].

B. DEUXIÈME CATÉGORIE

Argitis. — Vigne d'Argos; voulait un terrain plutôt médiocre à cause de son extrême vigueur; conduite sur arbres, produisait de grands bois et de grosses grappes; donnait un vin léger et de durée. Le riesling ou gentil aromatique, d'après Sprenger [2].

Albuelis. — Vigoureuse et fertile, cette vigne préférait les collines aux plaines, les hautains au joug; dans les plantations on l'associait à la *visula* qui se comportait mieux en vigne basse : sur le même arbre, l'*albuelis* occupait le haut, la *visula*, le pied. L'elbling des auteurs allemands [3].

Biturica. — Vigne des Bituriges (Berry), connue depuis peu à l'époque de Columelle; hâtive; grappes à grains peu serrés; ne craignait pas la coulure; cépage fertile, robuste, ne redoutant pas la sécheresse; vin assez bon et de garde. Le cabernet, la bidure, la petite vidure, d'après Vinet; peut-être le genouillet du Berry, selon Odart; le plant d'Orléans, selon Bauhin : dans ce cas, la *biturica minor* serait le gamay [4].

Basilica (de βασιλικός, magnifique). — Vigne récemment importée de l'étranger à l'époque de Columelle [5].

Deux variétés, l'une à grains oblongs, l'autre à grains ronds :

a) *Basilica major*. — Très fertile, robuste; vin assez bon et de garde.

b) *B. minor*. Syn., *cocolubis*, *cocolobis* (Espagne). — Très fertile; vin assez bon et de garde. Le picardant, la blanquette, le mauzac blanc, d'après Bauhin et Sachs; le muscat du Languedoc, selon d'autres auteurs [6].

Graecula. — Vigne originaire de Grèce; très bonne, grappe petite, grain très tendre [7].

Helvola (de *helvus*, gris). Syn., *elbolus*, *helveolus minusculus*, *varia*, *variana*, *variola*. — Raisin paillet, parce qu'il était « neque purpura neque nigra »; une variété très productive avait le raisin plus foncé; une autre avait le raisin plus clair et donnait un vin plus fin; vigne ne produisant que de deux années l'une; aimait les expositions chaudes [8].

1. Columelle, Pline, *loc. cit.*; v. Roy-Chevrier, *op. cit.*, p. 78.
2. Columelle, *loc. cit.*; Pline, *H. N.*, XIV, 4.
3. Columelle, *R. R.*, III, 2; Pline, *H. N.*, XIV, 4, 8; v. Roy-Chevrier, *op. cit.*, p. 79.
4. Columelle, *R. R.*, III, 2; 9; Pline, *H. N.*, XIV, 4, 7; Isidore, *loc. cit.*; v. Roy-Chevrier, *op. cit.*, p. 78.
5. Columelle, *loc. cit.*; Pline, *H. N.*, XIV, 4.
6. Columelle, *R. R.*, III, 2; Pline, *H. N.*, XIV, 4, 8; v. Roy-Chevrier, *op. cit.*, p. 79.
7. Pline, *H. N.*, XIV, 4, 5.
8. Caton, *R. R.*, VI; Columelle, *loc. cit.*; Pline, *H. N.*, XIV, 4, 8; Macrobe, Isidore, *loc. cit.*

Inerticula nigra (de *iners*, à cause de son vin faible en alcool). Syn., *amethyston*, *amaracion* (Grèce). — Bon vin en vieux, le seul, dit Pline, qui n'enivrait pas [1].

Mareotica. Syn., *mareotis alba*, *mareotida*. — Originaire de Grèce; rendait peu en Italie; raisin blanc, à petits grains; vin agréable. Le raisin de Corinthe, d'après Bauhin [2].

Pretia. Syn., *precia*. — Vigne développée en bois; feuilles abondantes, découpées comme celles de l'ache; hâtive. Le chasselas cioutat. Deux variétés distinguées par la grosseur du grain [3].

Psithia. — Vigne de Psithie, d'origine grecque; s'accommodait des sols maigres; produisait un *passum* célèbre; avec son raisin vert et celui de la *thasia* on confectionnait *l'omphacium*, ὀμφάκιος, très usité en médecine comme astringent. Le raisin de Corinthe, d'après Bauhin [4].

Thasia. — Vigne de Thasos, d'origine grecque; grains petits. Le raisin de Corinthe, d'après Bauhin [5].

Visula. — Sarments courts, feuilles larges préservant bien le fruit contre les coups de la grêle; dégrenait facilement et craignait la pourriture; voulait un sol médiocre, à cause de sa trop grande vigueur; supportait bien le froid et la chaleur; préférait la conduite sur joug à celle sur arbres; très cultivée sur les collines de la Sabine.

Deux variétés [6].

C. TROISIÈME CATÉGORIE

Arcelaca major. — Vigne donnant les plus grands rendements connus; souvent confondue avec l'*argitis* [7].

Fregellana nigra. — Vigne cultivée à Frégelles, ville des Volsques; grand rendement [8].

Murgentina. Syn., *murgentinus*, *pompeiana*. — Vigne de Murgentia, en Sicile; cultivée au Vésuve, dans le Latium, dans le territoire de Clusium; se plaisait en sol riche, sous un ciel brumeux; la meilleure des vignes originaires de Sicile [9].

Helvenacia. Syn., *helvenaca*. — Vigne à grand rendement, mais dont le vin ne passait pas l'été; venait bien en sol maigre; trop grêle pour se soutenir seule, elle avait besoin de fourcines; ne réussissait pas du tout en Italie, faute d'une

1. Columelle, *loc. cit.*; Pline, *H. N.*, XIV, 4, 9; Isidore, *loc. cit.*
2. Virgile, *Georg.*, II, v. 91; Columelle, *loc. cit.*; Pline, *H. N.*, XIV, 4, 15; Isidore, *loc. cit.*
3. Virgile, *Georg.*, II, v. 95; Columelle, *loc. cit.*; Pline, *H. N.*, XIV, 4, 8; Macrobe, *loc. cit.*; v. Roy-Chevrier, *op. cit.*, p. 69.
4. Virgile, *Georg.*, II, v. 93; Columelle, *loc. cit.*; Pline, *H. N.*, XII, 60; XIV, 4; Dioscoride, *De mat. med.*, V, 6; Macrobe, *loc. cit.*; *Géopon.*, V, 2. Columelle, au même lieu, parle de vignes *sophortiae* totalement inconnues, et dont le nom est douteux.
5. Virgile, *Georg.*, II, v. 91; Columelle, *loc. cit.*; Pline, *H. N.*, XIV, 4, 15.
6. Columelle, *loc. cit.*; Pline, *H. N.*, XIV, 4, 7.
7. Columelle, *loc. cit.*
8. Columelle, *loc. cit.*
9. Caton, Columelle, *loc. cit.*; Pline, *H. N.*, XIV, 4, 12.

culture appropriée d'après l'avis de Græcinus et de Cornelius Celsus; n'était pas sujette à l'anthracnose; c'est avec son raisin que les Vocontiens fabriquaient leur fameux *aigleucos* [1].

Deux variétés selon Pline, trois d'après d'autres ampélographes :

a) *Helvenacia major*. Syn., *emarcum* (Gaule). Vin médiocre [2].

b) *H. major*. Syn., *h. longa* ou *avara* (Gaule). Vin grossier [3].

c) *H. minor*. Syn., *helvinus minusculus*. La meilleure des trois; feuille plus ronde; supportait la sécheresse et le froid, mais était sensible à la pluie; vin de durée. Peut-être le pinot [4].

Merica. Syn., *moerica*. — Vigne à grand rendement, robuste; raisin noir dont le vin rougissait en vieillissant [5].

Oleagina. Syn., *tiburtina*. — Vigne de Tibur, à grand rendement; grain en forme d'olive (*olea*, olive); la vigne la plus récemment découverte à l'époque de Pline. L'olivette, l'uva olivella [6].

Rhaetica. Syn., *vitis picata* (?) (Viennois). — Vigne de Rhétie, assez estimée d'après Virgile; voulait un climat tempéré et dégénérait hors de son pays. Peut-être le velteliner ou malvoisie rose du Pô [7]. Il existait dans les Alpes-Maritimes une *rhaetica* différente : elle avait une grappe courte, à grains serrés, à peau très fine, avec un seul pépin appelé *chius*; son vin n'était pas bon [8].

Spionia. Syn., *spinea*. — Cultivée à Ravenne parce qu'elle ne craignait ni l'humidité ni la chaleur; on disait que l'automne et les pluies la nourrissaient; les grappes étaient fort grosses [9].

Alopecis (de ἀλωπεκίς, queue de renard, à cause de la forme du raisin). Le coda di volpe, d'après Porta; le raisin barbu, d'Aubenas, en Vivarais, selon Bauhin; l'ugni blanc, le trebbiano bianco [10].

Conseminea. — Vigne localisée à Aretium; fertile, très tardive; la feuille prenait une teinte rouge à l'automne, ce qui était, selon Pline, l'indice d'une très mauvaise qualité de plant; le raisin se conservait bien et était bon pour la table; le vin durait peu. Peut-être le canaiolo [11].

Dracontion (de δρακόντιον, petit serpent). — Vigne grecque, nouvellement importée en Italie, au temps de Columelle; hâtive, féconde, comparable pour la douceur de son raisin à l'*arcelaca*, à la *basilica*, à la *biturica*, et pour la bonté de son vin, à l'*aminea* [12].

1. Caton, Columelle, *loc. cit.*; Pline, *H. N.*, XIV, 4, 10; 11. Les Vocontiens occupaient le Diois actuel.
2. Columelle, Pline, *loc. cit.*
3. Columelle, Pline, *loc. cit.*
4. Columelle, *loc. cit.*; v. Viala et Vermorel, *op. cit.*, t. II, v° pinot.
5. Columelle, *loc cit.*; Pline, *H. N.*, XIV, 4, 13.
6. Columelle, *loc. cit.*; Pline, *H. N.*, XIV, 4; v. Roy-Chevrier, *op. cit.*, p. 80.
7. Virgile, *Georg.*, II, v. 96; Columelle, *loc. cit.*; Pline, *H. N.*, XIV, 3, 6; v. Roy-Chevrier, *op cit.*, p. 69.
8. Pline, *H. N.*, XIV, 4, 17.
9. Columelle, *loc. cit.*; Pline, *H. N.*, XIV, 4, 12.
10. Pline, *H. N.*, XIV, 4, 18; v. Porta, *op. cit.*; Roy-Chevrier, *op. cit.*, p. 91.
11. Pline, *H. N.*, XIV, 4, 13; v. Viala et Vermorel, *op. cit.*, t. II.
12. Columelle, *loc cit.*

Etesiaca (de *etesiae*, vents qui soufflent à l'époque de la canicule). — Vigne localisée à Aretium ; plus elle rapportait, meilleur était le vin ; mais elle s'épuisait vite [1].

Fereola. — Variété connue depuis trop peu de temps pour que Columelle ait pu la juger [2] ; de même pour la suivante.

Irtiola. — Localisée, au temps de Pline, en Ombrie, dans le Mévanate et le Picénum [3].

Lucanus. — Raisin de Lucanie ; Columelle n'en parle pas, peut-être parce qu'il avait disparu ; aimait les sols gras, les climats brumeux [4].

Leptorax (de λεπτός, menu, et ῥάξ, grain). — Le gingliere, d'après Porta [5].

Miscella. Syn., *nigra*. — Vigne hybride ou bâtarde ; prospérait partout. Le meslier, d'après Charles Estienne [6].

Pergulana. — Vigne de treille, nouvelle venue au temps de Columelle. L'uva groia de Naples, d'après Porta [7].

Narbonica. — Découverte sept ans avant l'époque où Pline écrivait son *Histoire naturelle*, dans la Narbonnaise, à Alba Helvia (Viviers) ; elle passait la fleur en un jour, ce qui la mettait à l'abri de bien des accidents ; on la propageait activement [8].

Picata uva viennensis. Syn., *allobrogica*. — Raisin poissé des Viennois, noir ; se confondait peut-être avec la *rhaetica* ; il avait passé des Viennois chez les Arvernes, les Helviens, les Séquanais ; cette variété avait dû être trouvée postérieurement à Virgile qui ne paraît pas l'avoir connue ; elle convenait aux pays froids [9].

Pumula et *bannanica*. — Vignes localisées chez les Sabins, autour d'Amiterne [10].

Tudernis. Syn., *florentia tudernis*. — Vigne de Tuder, en Ombrie ; localisée en Toscane [11].

Talpana (de *talpa*, taupe, à cause de la couleur très noire de son raisin). — Donnait un vin blanc ; cultivée à Aretium [12].

Atrusca, *albiverus*, *labrusca*, *melampsithia*, *maronia*, *pilleolata*, *prannia*, *cidonita*, *balanita*, *viticionia*. — Vignes seulement connues de nom.

Vinaciola. — Cépage particulier aux Sabins et aux Laurentes.

Falerna. — Vigne originaire de Falerne ; elle occupait quelques arpents sur le mont Gaurus, et dégénérait partout ailleurs.

Tarentina. — Variété qui donnait un raisin très doux.

1. Pline, *loc. cit.*
2. Columelle, *loc. cit.*
3. Columelle, *loc. cit.* ; Pline, *H. N.*, XIV, 4, 14.
4. Caton, *loc. cit.*
5. Pline, *H. N.*, XIV, 3, 5 ; v. Porta, *op. cit.*
6. Caton, *loc. cit.* ; Varron, *R. R.*, I, 54 ; v. Roy-Chevrier, *op. cit.*, p. 65.
7. Columelle, *loc. cit.* ; v. Porta, *op. cit.*
8. Pline, *H. N.*, XIV, 4, 18.
9. Pline, *H. N.*, XIV, 3, 7 ; 4, 6.
10. Pline, *H. N.*, XIV, 4, 14.
11. Pline, *H. N.*, XIV, 4, 15.
12. Pline, *H. N.*, XIV, 4, 13. Tous les plants qui suivent n'offrent pas beaucoup d'intérêt, soit que leurs noms aient à peu près seuls survécu, soit que ces variétés n'aient été cultivées que sur de très faibles espaces. On les trouve cités dans Pline, *H. N.*, XIV, 4, 6-7 ; *Géopon.*, V, 2 ; Macrobe, *Saturn.*, II. 16 ; Isidore, *op. cit.*, XVII, 5.

Capnias, *bucconiatis*, *tarrupia*. — Trois espèces venant sur les coteaux de Thurium ; on ne les vendangeait qu'aux premières gelées.

Pharia. — Vigne propre à Pise.

Prusinia. — Cette variété poussait à Modène ; son raisin était noir, et le vin se décolorait au bout de quatre ans.

Orthampelos (de ὀρθός, droit, et ἄμπελος, vigne). — Cette vigne se soutenait seule et sans échalas.

Colombina. Syn., *bimammia* (de *bis*, double et *mamma*, mamelle). — Grappes énormes.

Scirpula. — Était remarquable par ses grains ridés.

Streptos (de στρέφω, tourner). — Cette vigne possédait, disait-on, la singulière propriété de suivre le mouvement du soleil.

Gallica. — Vigne des Gaules, fort appréciée en Italie.

Picena. — Vigne du Picénum, très prisée au delà des Alpes.

Tripedanea (de *tres*, trois, *pedes*, pieds). — Cépage remarquable par la longueur démesurée de ses grappes.

Hispana. — Vigne d'Espagne, la meilleure des espèces inférieures.

Cinerea, *rabuscula*, *asinusca*. — Trois vignes de table qui ne valaient à peu près rien.

Alexandrina. — Cépage de Phalacra, en Troade ; les grains étaient de la grosseur d'une fève ; le pépin était tendre et petit, le raisin très doux ; les feuilles étaient petites, rondes et sans divisions.

Chloris. — Cépage grec, ainsi que le corcyréen ; ils aimaient le terrain maigre [1].

1. Quinte-Curce, *De reb. gest. Alex.*, VII, 4, cite les vignes de Bactriane, dont les raisins étaient fort doux ; et Pline, *H. N.*, XV, 29, 1, une variété de vigne sans pépin ; celle-ci est encore très commune aujourd'hui en Perse. D'autres espèces n'avaient qu'un seul pépin.

2. Ce vase est une empreinte obtenue avec un moule original conservé au W. H. Fogg Museum, de Harvard University, à Cambridge (États-Unis d'Amérique). Gravure extraite de G. H. Chase, *Loeb Collection*, pl. II, n° 17. Cette collection contient d'autres vases à décoration viticole reproduits dans cette splendide publication, notamment : pl. XI, n° 129 ; XII, n° 218 ; XIII, nos 228, 241 ; XXI, nos 131, 318, 319 ; XXII, nos 320, 382.

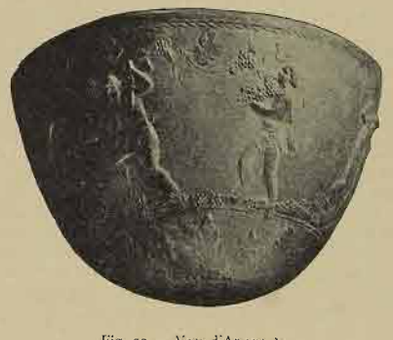


Fig. 99 — Vase d'Arezzo [2].



Photo. du Service des Antiquités de la Régence de Tunis

Fig. 100. — Bacchus ivre soutenu par une ménade et un esclave. Mosaïque trouvée à Carthage. Musée de Tunis.

CHAPITRE IV

DES FAÇONS CULTURALES APPLIQUÉES AU SOL

Labour [1]. — « Quid est agrum bene colere ? Bene arare. Quid secundum ? Arare. Tertio stercorare [2] : Qu'est-ce que bien cultiver un champ ? Bien le labourer. En second lieu ? Le labourer. En troisième lieu, le fumer. » C'est, condensé dans ce style lapidaire cher au vieux Caton, le résultat d'une séculaire sagesse, à laquelle les âges subséquents ne pouvaient qu'acquiescer. Cette brève formule atteste l'influence capitale sur la vie des plantes [3] que les anciens attribuaient au labourage, *aratio*, *fossio*, *fossura*, ἄροτος, ἄροσις, σκαπάνη. A leurs yeux, il agissait non seulement mécaniquement en divisant le sol, en le rendant perméable jusque dans ses profondeurs aux pluies bienfaisantes [4], mais encore il détruisait les herbes inutiles, parasites affamés qui vivent aux dépens des cultures et leur donnent une ombre préjudiciable [5] ; et par-dessus tout, il permettait à l'air de descendre dans les couches du terrain, et de le vivifier dans toutes ses parties les plus éloignées ; car la plante, par ses racines, ne suçait pas uniquement les aliments puisés dans l'humus : elle absorbait aussi la chaleur du soleil et l'air [6]. Les naturalistes comparaient le végétal

1. Sur tout ce chapitre, on pourra lire Beaurredon, *Étude sous forme de dialogue sur la viticulture dans l'antiquité*, Dax, Labèque, 1888. Sur la terminologie latine spéciale aux façons culturales, v. Dolet, *Commentarii*, t. II, p. 289.

2. Caton, *R. R.*, LXI ; cf. Pline, *H. N.*, XVIII, 49, 1.

3. V. Théophraste, *Hist. pl.*, II, 7-5.

4. Théophraste, *Caus. pl.*, III, 10, 1-2 ; Columelle, *R. R.*, II, 2 ; *Géopon.*, III, 5.

5. Condamnation implicite des cultures intercalaires : v. Théophraste, *Caus. pl.*, loc. cit.

6. Théophraste, *Caus. pl.*, III, 12, 2 ; cf. Xénophon, *Économ.*, XVI. Aérer les racines, *afflari radices*, était un remède préconisé par Pline dans certaines maladies des arbres, et Isidore, *Orig.*, XVII, 5, p. 411, faisait même venir, un peu arbitrairement, le mot *fodere*, de *fovere*, qui veut dire réchauffer : « Fodere est foveam facere, quasi fovere ».

à un animal : comme celui-ci, il respirait, et l'atmosphère devait s'infuser dans tous ses organes, tant aériens que souterrains. De là l'obligation de retourner la terre, de la triturer en quelque sorte, afin d'éviter l'asphyxie, et de redoubler de soins au printemps, c'est-à-dire à l'époque de l'année où la vie renaissant plus intense, il fallait dispenser plus abondamment le fluide nourricier à l'être, et, en ouvrant tout grands les pores du sol, le faire respirer librement, διαπνεῖσθαι ποιεῖν [1]. Le labour offrait donc tous les avantages d'un défoncement qu'on aurait renouvelé, et plusieurs fois même, dans le cours de l'année.

Assurément cette hypothèse d'une respiration radiculaire était fausse, mais elle n'avait rien de scientifiquement impossible, et l'expérience des faits journaliers avait fort bien pu en accréditer l'idée. Elle eut ce bon côté de pousser les cultivateurs à des labours fréquents, qui ne pouvaient qu'être extrêmement favorables à leurs champs, et aux vignes en particulier ; elle joua un peu le rôle du trésor imaginaire que le vieillard mourant de La Fontaine promettait à ses enfants pour les inciter à promener sans trêve le soc dans leurs guérets. Notre connaissance des faits ne nous a d'ailleurs pas conduits à des pratiques opposées, et nos chimistes n'ont pas décrété, tant s'en faut, qu'il n'était plus utile désormais de tracer des sillons, parce qu'ils avaient découvert que l'air, au lieu d'entretenir une respiration inexistante, intervenait soit pour oxyder les toxines végétales, soit pour apporter l'oxygène à des microbes aérobies de diverses espèces, chargés de rendre assimilable l'azote qui se trouve dans le sol [2]. Est-ce même à dire qu'aucune lueur sur ce phénomène, véritable fermentation en soi, n'ait effleuré l'esprit des agronomes de l'antiquité ? Ne pouvons-nous pas répondre affirmativement en citant à l'appui cette phrase de Columelle : « Cultiver n'est pas autre chose que diviser et faire fermenter la terre : Neque enim aliud est colere, quam resolvere et fermentare terram [3]. »

Les vignes recevaient plusieurs labours ; combien ? Les auteurs n'indiquaient pas un chiffre immuable ; mais ils étaient unanimes à les vouloir répétés, « crebrae fossiones [4] », trois à quatre par an [5]. « Celsus et Atticus,

1. *Géopon.*, III, 5 ; cf. Théophraste, *Caus. pl.*, loc. cit. ; Ibn-al-Awam, *Livr. de l'agr.*, X.

2. Cf. E. Gain, *Précis de chimie agricole*, Paris, 1895, p. 75 : « Les conditions optima pour l'activité du microbe ammonisant sont les suivantes : *a*) une température élevée, voisine de 30° ; *b*) aération complète ; *c*) légère alcalinité du milieu ; *d*) faible concentration des solutions albumineuses. » On remarquera combien les conditions *a*) et *b*) confirment pleinement l'opinion des agronomes latins sur l'action du soleil et de l'air.

3. Columelle, *R. R.*, II, 2.

4. V. Columelle, *R. R.*, IV, 17 ; Palladius, *R. R.*, IV, 7 ; Anatolius, in *Géopon.*, V, 25.

5. Virgile, *Georg.*, II, v. 399 ; Pline, *H. N.*, XVII, 25, 19 ; 28.

écrivait Columelle, reconnaissent qu'il y a trois mouvements naturels dans la vigne, comme dans tous les arbres : le premier qui la fait grossir, le deuxième qui la fait fleurir, le troisième qui la fait mûrir. Ils pensent que les labours servent à animer ces mouvements, parce que la nature ne parvient à l'objet de ses désirs qu'aidée par le travail joint à l'étude [1]. » Ce texte nous fixe ainsi sur les époques convenables à ce travail, en même temps que sur le nombre des façons. C'était au sortir de l'hiver, saison de repos complet pour la terre à laquelle il ne fallait toucher sous aucun prétexte [2], que le premier labour, le plus profond, était administré : si on attendait que la vigne eût commencé à pousser ses bourgeons, les ouvriers, *fossores* [3], étaient exposés à en casser une grande quantité à cause de leur fragilité [4]. En avril, on binait, *vitem iterare* [5] ; en juillet, on procédait au troisième labour, *iterare* [6]. Mais en cette saison la chaleur étant excessivement forte, on pouvait craindre le grillage des raisins : aussi ne devait-on entrer dans les vignes que le matin et le soir ; et il fallait faire en piochant beaucoup de poussière parce qu'elle préservait, croyait-on, les grappes de cet accident [7].

Le bail d'Amorgos ordonnait pour cette besogne des moments un peu différents, et qui répondaient mieux sans doute à la nature du climat grec : c'étaient les mois de février et d'octobre [8]. Le bail des Dyaliens imposait au fermier deux labourages par an [9].

En Italie, on exécutait les labours de la vigne soit à la charrue, soit à bras d'homme ; en Grèce, plutôt à bras d'homme. Caton comptait dans l'attirail de culture d'un vignoble de 100 *jugères* « deux chars, deux charrues, un joug pour la vigne..., dix socs en fer, six bêches en fer, *palae ferreae*, quatre pelles-bêches, *rutra*, deux houes à quatre dents, *rastri quadridentes* [10] ». Tous ces outils étaient enfermés dans un local clos, *horreum*, placé sous la main du régisseur [11].

1. Columelle, *R. R.*, IV, 28.

2. Virgile, *Georg.*, II, v. 315-316 :

Nec tibi tam prudens quisquam persuadeat auctor
Tellurem Borea rigidam spirante moveri.

3. En vieux français, *joueurs* : v. *Ordonnance du roi Jean*, du 30 janvier 1351, titre XV, concernant la corporation des vignerons de Paris.

4. Columelle, *R. R.*, IV, 27 ; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 28 ; Palladius, Anatolius, *loc. cit.* ; *C. I. L.*, VI, 2305 ; Menologium rusticum colotianum : « Mensis februarius, vinearum superfic. colit. » ; 2306 : Menologium rusticum vallense : « Mensis februarius, vinearum superficium colitur » ; Ibn-al-Awam, *op. cit.*, X.

5. Columelle, *R. R.*, XI, 3 ; cf. Théophraste, *Caus. pl.*, III, 16, 1 ; *Géopon.*, III, 4.

6. Columelle, *loc. cit.* ; *Géopon.*, III, 10.

7. Théophraste, *Hist. pl.*, II, 7, 5 ; Columelle, *R. R.*, De arbor., XI ; Palladius, *R. R.*, I, 6 ; *Géopon.*, loc. cit.

8. *Bullet. corresp. hellén.*, t. XVI, p. 278, l. 9-10.

9. *C. I. A.*, II, 600, l. 21-22.

10. Caton, *R. R.*, XI. Sur la nomenclature des outils propres à la vigne, v. Dolet, *op. cit.*, t. II, p. 295.

11. Columelle, *R. R.*, I, 6 : « Sitque utrique proximum horreum, quo conferatur omne rusticum instrumentum ; et intra id ipsum clausus locus, quo ferramenta condantur. »

Les agriculteurs latins possédaient une grande variété de charrues, et Dickson a pu dire avec raison qu'ils connaissaient toutes celles usitées de son temps : araire commune, charrue avec ou sans versoir, avec ou sans coutre, avec ou sans roues, à soc à pointe large et à pointe étroite [1].

Cet instrument était d'une telle utilité que les anciens lui attribuaient une origine céleste : les Égyptiens croyaient qu'Osiris en était l'inventeur [2], et les Grecs en faisaient remonter la révélation à Cérès et à Minerve.

Les Romains prirent-ils des Grecs non seulement la charrue mais jusqu'à son nom même, *aratrum*, de ἄροτρον, ou reçurent-ils l'un et l'autre

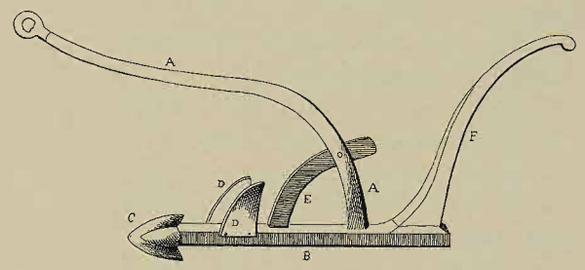


Fig. 101. — Charrue antique, d'après un bas-relief trouvé dans la presqu'île de Magnésie [3].

des Aryas, il nous importe assez peu de le savoir [4] : ce sont questions qui sont plutôt du ressort des philologues que des viticulteurs, et nous ne nous attarderons pas à ce genre de discussion.

La charrue primitive était fort simple : un tronc d'arbre coudé en éperon pour déchirer la terre, un timon et un manche en composaient les pièces essentielles ; c'était l'αὐτόγυον des Grecs [5], et c'est pour la construire qu'Hésiode recommandait de chercher dans les forêts un arbre recourbé qu'on taillait et qu'on durcissait à la flamme du foyer. C'est l'araire actuelle des indigènes d'Algérie, de Tunisie.

1. Pline, *H. N.*, XVIII, 48 : « Vomerum plura genera. Culter vocatur, praedensam, priusquam proscindatur, terram secans, futurisque sulcis vestigia praescribens incisuris, quas resupinus in arando mordeat vomer. Alterum genus est vulgare, rostrati vectis. Tertium in solo facili, nec toto porrectum dentali, sed exigua cuspide in rostro. Latior haec quarto generi, et acutior in mucronem fastigata, eodemque gladio scindens solum et acie laterum radices herbarum secans. Non pridem inventum in Rhaetia Galliae, ut duas adderent alii rotulas, quod genus vocant planarati. Cuspis effigiem palae habet.. Latitudo vomeris cespites versat. » V. Dickson, *Agric. des anciens*, t. I, pp. 353 et sqs.

2. Tibulle, *Élég.*, I, 7, v. 29 :

Primus aratra manu solerti fecit Osiris.

3. Gravure extraite de Rich, *Dict. antiq.*, v° aratrum.

4. V. Pictet, *Orig.*, t. II, p. 192 ; Manzi, *La vitic. pres. i Rom.*, p. 51. Sur la terminologie latine de la charrue, v. Isidore, *op. cit.*, XX, 14, p. 494.

5. L'age faisait corps avec le soc, d'où son nom.

Ce type ne tarda pas à être perfectionné par l'adjonction de diverses parties, et l'on obtint la charrue composée. Virgile en donne la description suivante, dans laquelle nous intercalons les termes latins et grecs : « D'abord l'orme de la forêt ployé avec force se façonne en croc, et se change en charrue cintrée. En bas on fixe un timon, *temo*, ἰστοβοεύς (fig. 101 A) de 8 pieds de long, puis on attache au *dentale*, ἔλυμα (B), deux oreilles, *aures*, πτερύ (DD), et une fourche pour recevoir le soc, *vomer*, ὖννις (C). Pour le joug on coupe le léger tilleul; le hêtre altier fournit le manche, *stiva*, ἐγέτλη (F), placé à l'arrière et qui sert à diriger l'appareil [1] ». La *stiva* était souvent terminée par une barre transversale ou mancheron, *manicula*, qui donnait plus d'aisance pour la saisir avec les deux mains. La partie postérieure du *temo* ou age, qui était reliée au corps de la charrue, se nommait *buris*, γύης; elle était renforcée par la pièce E, ou *fulcrum*. Un coutre, *culter*, adapté à l'avant du corps, fendait le terrain et ouvrait passage aux oreilles; cette pièce manque dans la charrue de Magnésie.

Caton employait, d'après la consistance du sol, deux espèces de charrues, l'*aratrum romanicum* pour les terres fortes, et l'*aratrum campanicum* pour les légères [2] : peut-être le soc était-il en fer dans la première, et en bois dans la seconde. L'auteur ne s'explique pas sur ce qui les différenciait.

Les bœufs étaient attelés à la charrue par le moyen d'un joug, *jugum*, ζυγόν, fait de deux arcs qui emboîtaient le cou des animaux. Une courroie, *cobum*, *lorum*, ou une cheville assurait le milieu du joug à l'extrémité du timon. Le joug vigneron, le *jugum vinarium* dont parle Caton, devait être compris pour ne pas accrocher les vignes pendant le travail. Une sorte de muselière, *fiscella*, φιμός, empêchait les bœufs de s'attarder à brouter les jeunes pousses des ceps [3]. Le bouvier conduisait ses bêtes avec un aiguillon, *stimulus*, κέντρον, muni d'une pointe de fer au bout mince, et au talon, d'une curette triangulaire, *rallum*, *rullum*, avec laquelle il nettoyait le soc et grattait la terre qui y adhérait [4].

On labourait les vignes, *arare*, ἀροτρεύειν, en long et en large, *transversis adversisque sulcis*, *ultro citroque*, c'est-à-dire en croisant les sillons;

1. Virgile, *Géorg.*, I, v. 169 et sqs; Hésiode, *Trav. et jours*, v. 427-431; 467.
2. Caton, *R. R.*, CXXXV : « Aratra in terram validam romanica bona erunt, in terram pullam campanica. »
3. Caton, *R. R.*, LIV; Pline, *H. N.*, XVIII, 49, 2.
4. Pline, *H. N.*, XVIII, 49, 4 : « Purget vomerem subinde stimulus cuspidatus rallo. » La forme *rullum* paraît douteuse.

ensuite on achevait le travail à la main, en bêchant le petit espace de terrain que la charrue ne pouvait atteindre autour des souches [1].

Les anciens vignerons avaient une certaine prévention à l'encontre des labours donnés à la charrue, et nous avons vu cette même défaveur les frapper lorsqu'on tenta de les introduire dans quelques-unes de nos régions viticoles en remplacement des façons à la main qui y étaient seules pratiquées jusqu'alors : ils troublaient, tort impardonnable, une routine séculaire. Mais, comme il fallait bien articuler des griefs d'apparence raisonnable pour motiver cette répugnance à adopter une méthode de culture nouvelle, on allégua justement ceux que formulaient déjà les viticulteurs latins. Que les labours à la charrue aient été plus expéditifs, force était de l'admettre; mais ils étaient, disait-on, beaucoup moins parfaits, en ce sens que le terrain était fouillé d'une manière incomplète, moins uniforme qu'avec le bident [2] : argument, est-il besoin de le relever, dont les faits démontraient et démontrent encore tous les jours la fausseté.

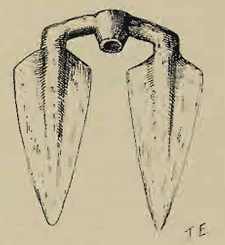


Fig. 102. — *Bidens* gallo-romain, d'après un original du musée d'Autun [3].

Dans les petites exploitations où il n'y avait pas de bœufs, où les parcelles étaient trop exiguës, la charrue cédait le pas à divers outils, *bidens*, *ligo*, *raster*, *marra*, que maniait le propriétaire aidé de ses serviteurs.

Le bident, *bidens* [4], *sarculus bicornis* [5], δίκελλα, σμινύη, était une houe pesante [6], à large tête partagée en deux dents [7], d'où son nom de *bidens*. On le fabriquait en fer, peut-être aussi en cuivre ou en bronze [8]. On l'utilisait pour ôter la terre autour des racines [9]; avec la tête, on brisait les mottes laissées par les labours [10]. Dans les sols pierreux, réfractaires à la bêche [11], dans les pentes inaccessibles à la charrue [12], c'est au *bidens* qu'on

1. Caton, *R. R.*, XXXIII; Virgile, *Géorg.*, I, v. 98; Columelle, *R. R.*, II, 4; V, 5; Pline, *H. N.*, XVIII, 49, 3.
2. Théophraste, *Caus. pl.*, III, 25; Columelle, *R. R.*, De arbor., XII : « Bidentis terram vertere utilius est quam aratro. Bidens aequaliter totam terram vertit. »
3. Steyert, *Hist. de Lyon*, t. I, p. 251, publie le dessin d'un outil identique découvert dans la région de Rive-de-Gier.
4. Columelle, Pline, Palladius, etc., *passim*.
5. Palladius, *R. R.*, I, 43.
6. Tibulle, *op. cit.*, II, 3, v. 6, et Lucrèce, *De nat. rer.*, V, v. 209 : « Validus bidens ».
7. Ovide, *Fast.*, IV, v. 927.
8. Palladius, *R. R.*, VIII, 5 : « Bidentes cyprei ».
9. Columelle, *R. R.*, III, 13.
10. Virgile, *Géorg.*, II, v. 400 :

Glebaque versis
Aeternum frangenda bidentibus.

11. Pline, *H. N.*, XVIII : « Juncosus ager pala verti debet; at in saxoso bidentibus. »
12. Pline, *H. N.*, XVIII, 49, 4.

recourait. C'était l'instrument de fouille par excellence pour piocher les vignes [1]. On le manœuvrait exactement comme nos pioches : on élevait l'outil, puis on l'abaissait en le projetant avec force pour le faire pénétrer dans le terrain ; c'est ce qu'on appelait *jactare bidentes* [2]. Dickson, se fondant sur l'expression de Virgile « versis bidentibus », s'est demandé si le *bidens* ne portait pas, à l'opposé des dents, un pic : mais ni les textes, ni les découvertes archéologiques n'autorisent cette supposition [4].



Fig. 103. — *Ligo*, d'après une pierre gravée [3].

Le *ligo*, μάχελλα, paraît s'être énormément rapproché du *bidens*, si même il ne se confondait pas avec lui. Toutefois Palladius cite les deux outils séparément [6]. De ce que Caton mentionne la *pala* et non le *ligo*, et Palladius le *ligo* et non la *pala*, Dickson s'est cru en droit d'assimiler aussi l'un à l'autre, et de faire des synonymes de ces deux mots : mais tout contredit cette opinion. Quoi qu'il en soit, le *ligo* était un hoyau à long manche [7], à fer légèrement incurvé [8], avec deux dents [9], ou peut-être un plus grand nombre, ce qui dans ce cas l'aurait distingué du *bidens*. Il était propre aux mêmes usages que ce dernier [10], et on s'en servait en lui imprimant les mêmes mouvements [11].



Fig. 104. — *Raster*, d'après un ancien manuscrit de Térence de la Bibliothèque du Vatican [5].

1. Columelle, *R. R.*, IV, 4; 5; 14; V, 5; De arbor., XII; etc.
2. Virgile, *Géorg.*, II, v. 355 : « Duros jactare bidentes » ; Columelle, *R. R.*, IV, 17 : « Jactare bidentes ».
3. Gravure extraite de Rich, *op. cit.*, v° ligo.
4. Dickson, *op. cit.*, t. I, p. 381.
5. Gravure extraite de Rich, *op. cit.*, v° raster.
6. Palladius, *R. R.*, I, 43 ; cf. Isidore, *op. cit.*, XX, 14, p. 495.
7. Ovide, *Pontiques*, I, 8, v. 59.
8. Stace, *Thébaïde*, III, v. 589.
9. Columelle, *R. R.*, X, v. 89 :
Contundat marrae vel fracti dente ligonis.
10. Horace, *Od.*, III, 6, v. 37-39 :
Sed rusticorum mascula militum
Proles, Sabellis docta ligonibus
Versare glebas.
Épod., V, v. 30-31 :
Ligonibus duris humum
Exhauriebat ingemens laboribus.
Épît., I, 14, v. 26-27 :
Et tamen urges
Jampridem non tacta ligonibus arva.
11. Ovide, *Am.*, X, v. 31 :
Quum bene jactati pulsarant arva ligones.

C'est encore dans un ordre identique d'instruments que rentrait le *raster*, *rastrus*, ou *rastrum*. Il était en fer [1], ou en bois [2] ; il possédait deux [3], trois ou quatre fourchons [4] cintrés [5], écartés les uns des autres [6], et disposés, selon Rich, « comme les dents du râteau sur une ligne perpendiculaire au manche avec qui ils formaient des angles droits, au lieu d'en être, comme les dents de la fourche ordinaire, un prolongement. La manière dont on l'employait ordinairement ressemble à celle dont on se sert de la houe : on le levait de terre à chaque coup [7], puis on le rabattait vigoureusement [8]... ». Il était massif, solide et fort lourd [9]. On l'utilisait pour piocher les vignes [10], pour travailler et nettoyer les champs [11], pour défricher les terrains en jachère [12], pour brasser les tas de fumier [13], pour supprimer les gros blocs de terre [14].

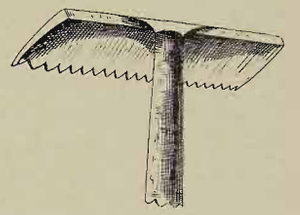


Fig. 105. — *Marra*, d'après un original trouvé dans la tombe d'un martyr chrétien, à Rome [15].

La *marra* est un outil assez conjectural. La figure que nous en donnons, empruntée à Rich, n'est publiée par cet auteur qu'avec des réserves, et comme l'une de celles qui répondent un peu fidèlement aux divers textes. La *marra* était en fer [16] ; sa tête était volumineuse [17], toute garnie de dents [18], ce qui devait lui donner l'aspect d'un râteau. Pline dit que lorsqu'on défonçait le sol des pépinières avec le *bidens*, on rejetait la terre au moyen de la *marra* [19] ; et ailleurs, qu'on en faisait usage pour égratigner légèrement la surface du sol [20]. Juvénal la mentionnait, en compagnie du soc, comme un instrument de fouille [21] ; Columelle en

1. Caton, *R. R.*, X ; XI : « Ferramenta : rastros ».
2. Columelle, *R. R.*, II, 10 : « Ligneis rastris ».
3. Columelle, *R. R.*, X, v. 148 : « Bicorne ferrum ».
4. Caton, *R. R.*, X ; XI : « Rastros quadridentes ».
5. Catulle, LXIV, v. 39 : « Curvis purgatur vinea rastris ».
6. Isidore, *op. cit.*, XX, 14, p. 495 : « Rastra aut a radendo terram aut a raritate dentium dicta. »
7. Sénèque, *De ira*, II, 5.
8. Rich, *op. cit.*, v° raster.
9. Virgile, *Géorg.*, I, v. 164 : « Iniquo pondere rastri » ; Ovide, *Art d'aim.*, I, v. 726 :
Et gravibus rastris sub Jove versat humum.
Columelle, *R. R.*, X, v. 71 : « Gravibus rastris ».
10. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 28.
11. Varron, *Ling. lat.*, V, 136 ; Virgile, *Én.*, IX, v. 608 ; *Géorg.*, III, v. 534.
12. Columelle, *R. R.*, II, 1.
13. Columelle, *R. R.*, II, 14.
14. Virgile, *Géorg.*, I, v. 94 ; Pline, *H. N.*, XVIII, 49, 5.
15. Gravure extraite de Rich, *op. cit.*, v° marra.
16. Juvénal, *Sat.*, III, v. 310-311 :
Maximus in vinclis ferri modus, ut timeas ne
Vomer deficiat, ne marrae et sarcula desint.
17. Columelle, *R. R.*, X, v. 72 :
Tu penitus latis eradere viscera marris.
18. Columelle, *R. R.*, X, v. 89 :
Contundat marrae vel fracti dente ligonis.
19. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 6 : « Marra rejici ».
20. Pline, *H. N.*, XVIII : « Ad trimatum marris ad solum radi ».
21. Juvénal, *op. cit.*, XV, v. 167 : « Marris ac vomer lassi ».

parlait dans les mêmes termes [1]. Il n'est pas impossible d'autre part qu'elle ait eu beaucoup de rapport avec le *raster ligneus* [2], et son diminutif, le *rastellus ligneus* [3], signalés par Columelle et Palladius, et qu'elle n'en ait différé que par la matière dont elle était faite. La *marra* devait encore présenter une certaine analogie avec l'*irpex*, massif râteau armé de nombreuses pointes [4], que des bœufs traînaient sur les champs comme une herse pour les égaliser et arracher les herbes.

La herse proprement dite, *crates*, était un robuste châssis tout hérissé de dents, *crates dentata*, qu'on promenait sans répit dans les terres fraîchement labourées ou piochées, pour les ameublir et les aplanir. Les agriculteurs apportaient à ce travail une attention toute particulière. Dans les rangs de vignes trop serrés pour que la herse pût y passer, on remplaçait le hersage par le cassage des mottes soit au moyen des outils que nous venons d'étudier [5], soit avec un maillet spécial, *malleus*, σφῦρα: on appelait ce travail *occare* [6], βῶλους διαλύειν; l'opération elle-même se nommait *occatio* [7], *pulveratio*, βωλοκοπία, et l'ouvrier, *occator*, βωλοκόπος. Un bon ouvrier pouvait expédier un *jugère* en trois journées [8].

Labourages et piochages devaient être exécutés avec quelques précautions afin de ne pas blesser les pieds des vignes [9]. Le piochage d'un *jugère* demandait cinq journées [10] : mais ce temps dépendait évidemment de l'état du sol, de l'âge des vignes [11], et aussi de la méthode suivie. Il y en avait en effet deux : le piochage à plat, *plana fossura*, dans lequel le terrain demeurait régulièrement nivelé; et le piochage avec déchaussage, *fossura biberna*, dans lequel on creusait une cuvette au pied des ceps, γύρωσις, pour les aérer et détruire les racines superficielles; la terre extraite était réunie par petits tas entre les rangées. C'est ainsi qu'on procédait en Espagne [12]. Nous avons rencontré ce système encore appliqué dans certaines parties de l'Italie, et en Grèce, dans la région de Corinthe. Dans le Beaujolais il est dit piochage à darbons (dans le patois du pays le mot « darbonnière » désigne une taupinière).

Buttage et déchaussage. — Le buttage consiste à accumuler une certaine

1. Columelle, *R. R.*, X, v. 72 ; 88-89.
2. Columelle, *R. R.*, II, 10.
3. Palladius, *R. R.*, V, 1.
4. Varron, *Ling. lat.*, V, 136 : « Regula cum pluribus dentibus ».
5. Pline, *H. N.*, XVIII, 49, 5 : « Occatio sequitur crate vel rastro ».
6. Varron, *R. R.*, I, 31 : « Occare, id est comminuere, ne sit glaeba. »
7. Columelle, *R. R.*, XI, 2 : « Pulverationem faciunt, quam vocant rustici occationem, cum omnis gleba in vineis refringitur, et resolvitur in pulverem. »
8. Columelle, *R. R.*, De arbor., V.
9. Anatolius, in *Géopon.*, V, 25 ; Ibn-al-Awam, *op. cit.*, X.
10. Columelle, *loc. cit.*
11. *Géopon.*, II, 46.
12. Columelle, *R. R.*, IV, 14. Et probablement ailleurs ; mais c'est de ce pays que venait le nom.

quantité de terre à la base des souches pour les préserver des rigueurs de l'hiver. Il ne paraît pas qu'il ait été appliqué couramment dans l'antiquité [1], hormis aux nouvelles plantations plus délicates [2], et la raison en est facile à saisir : la plupart des contrées viticoles, les principales au moins qui sont les seules sur lesquelles nous ayons des renseignements circonstanciés, échappaient dans leur ensemble aux froids excessifs. Quelques régions montagneuses faisaient seules exception : tel était le cas, par exemple, du rivage nord du Pont-Euxin, où on recouvrait de terre les ceps tout entiers pour les soustraire à la gelée [3]. Ainsi fait-on encore dans certains cantons de la Roumanie.

Le déchaussage, déchaussement ou échausselage, *ablaqueatio*, περίσκαψις, γύρωσις, constituait au contraire autrefois l'une des pratiques fondamentales de la viticulture. C'était non seulement, comme nous l'avons vu au chapitre précédent, l'un des soins les plus importants à donner aux jeunes plants, mais encore on en faisait bénéficier les vignes plus âgées. Notre vignoble méditerranéen a conservé cette façon dans ses habitudes sous le nom de cavaillonnage. Elle a pour but de cultiver plus à fond l'entour des vignes, de tuer les insectes qui hivernent dans leur voisinage immédiat, d'aérer la terre et de l'insoler, d'arracher les herbes délaissées par les labours, de préparer l'enfouissement des engrais [4]. Elle présente en outre un avantage précieux dans les pays exposés aux écarts brusques de température et aux longues sécheresses, et que Columelle a fort bien mis en lumière dans ce passage : « Il faut déchausser la vigne après les ides d'octobre, et avant que les froids ne surviennent. Cette opération sert à mettre à jour les petites racines qui ont poussé pendant l'été [5], et l'agriculteur sensé les tranche avec le fer, parce que s'il les laissait se fortifier, celles d'au-dessous s'affaibliraient, et il en résulterait que la vigne jetterait sur la superficie du terrain des racines exposées à être dévastées par le froid ou échauffées par les chaleurs, à tel point que la mère serait infailliblement trop altérée au lever de la canicule. C'est pourquoi lorsqu'on aura déchaussé les vignes, il faudra en couper toutes

1. Cf. cependant Anatolius, in *Géopon.*, V, 26 ; Ibn-al-Awam, *loc. cit.*
2. Palladius, *R. R.*, XII, 2.
3. Strabon, *Géogr.*, VII, 3, 18.
4. Cf. Foëx, *Cours*, p. 422 ; *Rev. de vitic.*, 1900, t. II, p. 109.
5. Ou *aestivae radiculae*. V. Columelle, *R. R.*, De arbor., V : « Summas partes, quas aestivas rustici appellant, resecare. » Ces racines venaient principalement au collet, *codex*, de la souche ; d'où le verbe *excodicare* qui désignait l'action de déchausser la vigne pour permettre de les supprimer : v. Palladius, *R. R.*, II, 1 : « Januario mense locis temperatis ablaqueandae sunt vites, qua Itali excodicare appellant, id est circa vitis codicem dolabra terram diligenter aperire, et purgatis omnibus velut lacus efficere, ut solis teporibus et imbribus provocentur. »

les racines qui auront poussé en deçà de 1 pied et demi de profondeur; mais on ne s'y prendra pas pour cette amputation de la même manière que pour celle que l'on fait aux parties extérieures de la vigne. Car il ne faudra ni unir la plaie, ni appliquer le fer à la mère elle-même, parce que si l'on coupait une racine trop près du tronc, ou il en renaîtrait plusieurs autres de la cicatrice, ou l'eau des pluies d'hiver, qui séjourne dans les bassins formés autour de la plante par la fouille faite à son pied, venant à se geler au solstice d'hiver, brûlerait ces blessures encore nouvelles, et pénétrerait jusqu'à la moelle. Pour éviter ces inconvénients il faudra s'écarter à peu près d'un doigt du tronc, pour ne couper les petites racines qu'à cette distance... Quand cela est fait, si l'on est dans un pays où l'hiver soit doux, il faut laisser la vigne, ainsi déchaussée, à l'air; au lieu que s'il est trop rude, il faut recouvrir, avant les ides de décembre, les petites fosses que l'on a faites au pied de la vigne [1]. » Dans les climats tempérés on pouvait attendre jusqu'aux ides d'avril [2], ou jusqu'au mois de mai [3], pour rechausser les ceps, ce qu'on disait *terram aggerare ad vitem*, *occare* [4], *accumulare vineas*. Les *Menologia rustica* n'indiquent même ce travail qu'au mois de juin [5].

D'après Columelle, il fallait deux jours pour déchausser, *ablaqueare* [6], περισκάπτειν, un *jugère* de vignes, et cinq jours pour le déchausser et le sevrer [7]. Le temps nécessaire, selon les *Géoponiques*, correspondait à seize journées par hectare [8]; comme main-d'œuvre, un ouvrier suffisait par *jugère* [9].

Le déchaussage était répandu en Italie [10], en Grèce [11], en Espagne [12], en Asie et en Afrique [13].

Engrais et amendements. — Les engrais apportent au sol les principes alimentaires qui lui font défaut, ou qui lui ont été enlevés. Les amendements, eux, ne fournissent en général aucune ressource nutritive : mais

1. Columelle, *R. R.*, IV, 8; cf. IV, 17; De arbor., V; Palladius, *R. R.*, II, 1; XI, 5; Sotio, in *Géopon.*, V, 19. Avec les vignes greffées sur racine américaine, ce déchaussage permet encore de renouveler le sevrage du greffon qui est pour elles une question de vie ou de mort : tout greffon qui s'enracine tue le pied américain à la longue.
2. Columelle, *R. R.*, De arbor., V.
3. Palladius, *R. R.*, VI, 4.
4. V. Palladius, *loc. cit.*, *occare* avec ce sens spécial de rechausser : « Hoc mense, vites quae ablaqueatae fuerant, occare, hoc est operire, jam convenit. »
5. *C. I. L.*, VI, 2305 : Menolog. colot., et 2306 : Menolog. vall. : « Mensis junius, vineae occantur. »
6. Isidore, *op. cit.*, XVII, 5, p. 411 : « Ablaqueare est circa codicem terram aperire et velut lacus efficere. Hoc aliqui excodicare appellant. »
7. Columelle, *R. R.*, XI, 2; De arbor., V.
8. *Géopon.*, II, 46.
9. Pline, *H. N.*, XVIII, 62, 1.
10. Caton, *R. R.*, XXVII; Varron, *R. R.*, I, 28; Columelle, Palladius, *loc. cit.*
11. Théophraste, *Hist. pl.*, IV, 14, 7; *Géopon.*, V, 20.
12. Ibn-al-Awam, *loc. cit.*
13. Anatolius, in *Géopon.*, V, 26.

par leur action sur les propriétés physiques du terrain ou sur sa composition chimique, ils se comportent à l'égard des végétaux comme des adjuvants, soit en réveillant leurs facultés d'absorption, soit en rendant assimilables les éléments contenus dans la couche arable et qui ne l'étaient pas.

Telle est la vieille théorie classique : combien de temps encore sera-t-elle vraie? Ne la verrons-nous pas sinon remplacée, du moins complétée quelque jour par celle de l'école américaine, qui veut que les engrais aient pour rôle primordial, non pas tant de refaire un stock de matériaux, que de détruire les toxines laissées dans le sol par les cultures antérieures?

Quoi qu'il en soit, la distinction un peu délicate entre la fonction des engrais et des amendements n'était pas connue des agriculteurs de l'antiquité, pour qui tous remplissaient celle unique de stimulants. Les modernes, Davy, de Saussure, Thaër professaient encore l'opinion que l'humus est la nourriture par excellence et que les engrais n'interviennent que comme excitants [1]. Mais déjà Bernard Palissy auparavant avait entrevu que les plantes vivent de substances purement minérales [2]. Ce fut seulement en 1840, que cette idée reçut de Liebig sa démonstration scientifique [3].

Ces aliments, peu nombreux, l'azote, l'acide phosphorique, la potasse, la chaux, préexistent dans la terre, où ils sont dissous par les eaux atmosphériques, ce qui rend ainsi possible leur passage dans les organismes animés, et leur mise en œuvre. Cette réserve de sels n'est pas inépuisable; les récoltes variées de nos champs en exportent des quantités plus ou moins considérables; il faut donc les remplacer sous peine de voir le sol frappé peu à peu de stérilité : c'est la grande loi de restitution qui domine toute l'agronomie, et ce sont les engrais qui sont les agents chargés de ce renouvellement indispensable.

Cette contrainte, les anciens cultivateurs en étaient déjà fortement pénétrés : Caton et Pline ne plaçaient-ils pas comme utilité, la fumure tout de suite après le travail du labourage [4]? Et ne voyons-nous pas Columelle déployer sa perspicacité coutumière lorsque, pour expliquer les motifs de cette obligation et réfuter ceux qui se plaignaient que la

1. Cf. Gain, *op. cit.*, pp. 6 et sqs.
2. Bernard Palissy, *Traité des sels et de l'agriculture*, 1563.
3. Liebig, *Chimie organique appliquée à la physiologie végétale et à l'agriculture.*
4. Caton, *R. R.*, LXI; Pline, *H. N.*, XVIII, 49; Théophraste, *Hist. pl.*, II, 7, 1. V. ci-dessus le début de ce chapitre

terre était usée par l'âge et ne produisait plus avec la même fécondité, il écrivait : « Le fait que Trémellius avance [que la terre ne donne plus autant], est vrai, mais il n'a pas cherché à en approfondir la cause : si les champs répondent à présent moins largement à nos espérances, il ne faut en accuser ni l'appauvrissement du sol, ainsi que l'ont fait la plupart de nos auteurs, ni la vieillesse de la terre, mais notre propre incurie. Car les récoltes seraient toujours abondantes, si nous voulions en quelque sorte ranimer la terre par des engrais fréquents, opportuns et sagement distribués : Licet enim majorem fructum percipere si frequenti et tempestiva et modica stercoratione terra refoveatur [1]. » Cinq siècles plus tôt, Xénophon tenait exactement le même langage [2].

Depuis quand donc fumait-on les champs? Nul ne saurait le dire : depuis toujours apparemment; depuis peut-être que des hommes s'avisèrent de déchirer la surface de la terre pour lui confier des semences, et purent constater les heureux effets produits par les déjections de quelque bête échappée du troupeau. Homère mentionne la fumure comme une chose aussi naturelle qu'immémoriale [3]. Ce fut, selon la légende, Augias, roi de Grèce, qui en serait l'inventeur; et c'est Hercule qui en aurait importé la connaissance en Italie. Une tradition, rapportée par Pline, veut que Picumnus, surnommé Stercutius (de *stercus*, fumier), fils de Faune, ait reçu les honneurs de l'immortalité pour avoir gratifié de ce bienfait les humains; d'après Macrobe, Saturne aurait également mérité cette épithète pour la même raison [4].

Faut-il ou ne faut-il pas fumer les vignes? Voilà, certes, un point d'interrogation qui ne manquera pas de surprendre les agriculteurs qui s'adonnent exclusivement aux céréales, aux prairies, à la betterave, etc., et pour qui la nécessité de la fumure est un dogme intangible et qui ne souffre aucune discussion. Ce n'est cependant pas d'aujourd'hui que la question est agitée.

On sait, en effet, que certains viticulteurs modernes, possesseurs de grands crus et soucieux de la renommée de leurs vins, réprouvent complètement la fumure des vignes, qui pousse à la quantité mais nuit à la qualité, et n'admettent qu'un simple terrage [5]. D'autres, au contraire, et c'est la majorité, cherchent par des engrais intensifs à obtenir le maxi-

1. Columelle, *R. R.*, II, 1.
2. Xénophon, *Econom.*, XX, 4.
3. Homère, *Odys.*, XVII, v. 297-299.
4. Pline, *H. N.*, XVII, 6, 1 ; Macrobe, *Saturn.*, I, 7.
5. Notamment dans le Bordelais : v. Portes et Ruyssen, *Traité*, t. I, pp. 578 et sqs; Foëx, *Cours*, p. 437.

mum de rendement. Qui a tort? Qui a raison? En ce sujet, comme en beaucoup d'autres, la vérité nous paraît être dans un juste milieu entre ces deux opinions contradictoires. Ne pas fumer du tout, c'est s'exposer à voir le sol ruiné peu à peu, laisser mourir d'inanition des vignes amaigries et anémiées au point de ne plus pouvoir donner même le minimum de récolte indispensable à la rémunération du travail et du capital : et il nous paraît que c'est payer bien cher la qualité que de l'acquérir au prix d'une culture de pur luxe et pleine de découragement pour ceux qui s'y livrent; d'autre part, fumer à outrance, c'est courir un danger non moins grave : celui de provoquer la mévente et l'avilissement des cours, en jetant sur le marché une masse énorme de marchandise défectueuse qui reste sans demande. A notre avis, il faut donc fumer, mais fumer avec mesure : dans les terroirs à vins fins, suffisamment pour entretenir les vignes en bon état de productivité, sans nuire d'une façon trop profonde à leurs mérites; dans les terroirs à vins ordinaires, plus largement, pour trouver dans l'augmentation des récoltes une compensation à leur valeur marchande moindre.

Les vignerons éclairés de l'antiquité qui voulaient avant tout la perfection, raisonnaient comme nos propriétaires de crus classés. Marcus Columelle, oncle paternel de notre Columelle, homme fort savant et agriculteur très habile, « doctissimus et diligentissimus agricola », n'autorisait que le terrage dans ses vignes, parce que, disait-il, « le fumier corrompt le bouquet du vin : Quod saporem vini corrumperet[1] ». Palladius frappait du même anathème le fumier de ferme; il ne tolérait que les fumures en vert, « car toute autre est contraire à la vigne, et vicie le bouquet du vin [2] ». Théophraste était moins exclusif ; mais il trouvait que c'était bien assez de fumer la vigne tous les quatre ans [3]. En résumé, la bonne doctrine voulait une sage modération dans l'emploi des engrais.

Ceux-ci étaient de plusieurs sortes. Les agronomes les avaient classés dans un certain ordre d'après leur activité. Théophraste donnait la liste suivante : matières fécales, fumiers de porc, de chèvre, de mouton, de bœuf, de cheval [4]. Varron et Cassius plaçaient en première ligne la fiente des grives, puis les excréments de l'homme [5]. Columelle mettait tout d'abord la colombine, puis les déjections humaines, et ensuite les fumiers d'âne, de mouton, de chèvre, en dernier lieu, le fumier de l'espèce bovine [6].

1. Columelle, *R. R.*, II, 15.
2. Palladius, *R. R.*, IX, 2.
3. Théophraste, *Caus. pl.*, III, 9, 5.
4. Théophraste, *Caus. pl.*, III, 17, 3 ; cf. *Hist. pl.*, II, 7, 5.
5. Cassius, ap. Varron, *R. R.*, I, 38.
6. Columelle, *R. R.*, II, 14; cf. Quintilius, in *Géopon.*, II, 21 ; Ibn-al-Awam, *op. cit.*, II.

Tous ces engrais étaient, selon leur nature, plus particulièrement appropriés à un genre de sol ou de culture [1]. Nous dirons quelques mots de chacun d'eux.

Nous voudrions que nos paysans pussent apprendre de leurs devanciers les soins qui doivent présider à la confection du fumier, *stercus*, *fimus*, κόπρος [2]. Cette étude ne serait pas sans profit pour eux, qui ignorent généralement les premières notions de cette préparation, et qui, par une inconcevable négligence, laissent perdre la meilleure et la plus riche partie de leur engrais. Toute exploitation ancienne bien organisée avait deux fosses, *sterquilinium*, *fossa sterquilinia*, *sterculina*, murées, à fond légèrement incliné et pavé pour retenir le liquide. Dans l'une on mettait le fumier sortant de l'étable, le fumier vert, *novus* ou *recens fimus*; dans l'autre, le fumier fait, *vetus fimus*. On recouvrait les tas avec des branchages afin que le soleil ne les desséchât pas; des arrosages renouvelés souvent avec le purin maintenaient la masse dans un état d'humidité convenable à sa fermentation. On la favorisait encore en la retournant fréquemment [3].

Le fumier frais n'était pas très estimé, sauf pour les prairies, soit qu'on le jugeât moins bon, soit plutôt qu'on lui reprochât d'engendrer trop de mauvaises herbes dont les graines n'avaient pas eu le temps de pourrir. C'est seulement au bout d'un an qu'il était regardé comme ayant toutes ses propriétés fertilisantes; parfois on attendait deux, trois et même quatre ans avant de s'en servir [4]; mais un aussi long délai ne devait pas laisser subsister grand'chose de sa valeur; les pluies et l'air en avaient entraîné le meilleur, et il ne restait plus qu'un vulgaire tas de terreau.

Le fumier n'agissait pas dans le sol uniquement comme engrais, mais encore comme amendement, en ameublissant la terre et en la réchauffant [5].

Pendant les jours pluvieux ou les loisirs de l'hiver on transportait le fumier hors des étables, soit dans les fosses [6], soit dans les vignes [7], au

1. Pline, *H. N.*, XVII, 6; Anatolius, in *Géopon.*, V, 26.

2. V. Dickson, *op. cit.*, t. I, le chapitre très intéressant où cet auteur a réuni tous les adages des anciens relatifs à ce sujet : il faudrait les citer dans leur intégralité.

3. Varron, *R. R.*, I, 13; Columelle, *R. R.*, I, 6; II, 14; Pline, *H. N.*, XVII, 8; Palladius, *R. R.*, I, 33; Ibn-al-Awam, *loc. cit.*

4. *Agric. nabath.*, f° 76 r° 16; Koutsami, ap. Ibn-al-Awam, *op. cit.*, II, 2.

5. Théophraste, *Caus. pl.*, III, 6, 1.

6. Caton, *R. R.*, XXXIX : « Ubi tempestates malae erunt, stercus in sterquilinium egerito. »

7. Caton, *R. R.*, II : « Cum tempestates fuerint, stercus foras efferri »; XXXVII : « Per hiemem stercus egerito »; *C. I. L.*, VI, 2305 : Menolog. colot. : « Mensis decemb. vineas sterc. »; 2306 : Menolog. vall. : « Mensis decemb. vineae stercorant »; *Géopon.*, III, 15.

moyen du tombereau spécial, *scirpea stercoraria* [1], qui existait dans le domaine : il se composait d'une immense corbeille, faite de gaules ou d'osier tressés, et posée sur le bâti d'un char ordinaire; on peut encore voir circuler dans la campagne siennoise des véhicules agricoles tellement conformes à l'antique modèle romain, qu'on n'a pas de peine à imaginer qu'ils en descendent tout droit.

Une fois rendu à pied d'œuvre, des ouvriers munis d'une civière ou brancard, *crates stercoraria*, distribuaient l'engrais par tas de 5 *modii* entre les rangs des ceps; ils l'épandaient ensuite, soit en le disposant

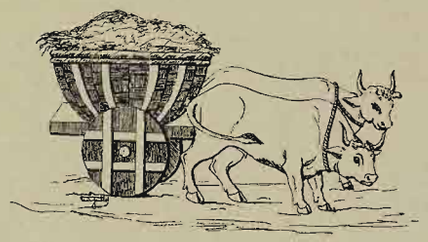


Fig. 106. — Tombereau à fumier, d'après un bas-relief [2].

dans les godets de déchaussement, tout en évitant qu'il y eût contact direct avec les racines qu'il aurait brûlées [3]; soit en l'éparpillant à la volée sur la surface du sol : dans l'un et l'autre cas, l'enfouissement immédiat s'imposait, « afin que le hâle du soleil ne fît pas perdre au fumier sa force, et que la terre incorporée à cet aliment pût s'en engraisser; et c'est pourquoi il ne fallait point en étendre plus que le laboureur n'en pouvait couvrir dans une journée de travail [4] ».

Quelle quantité de fumier fallait-il employer dans les vignes? Columelle enseignait que, lorsqu'on fumait par souche, on en donnait 4 *sextarii* par individu [5], c'est-à-dire, en volume, 2 l. 16, et en poids, si nous supposons qu'il s'agit d'un bon fumier consommé [6], 1 kgr. 828 environ; mais les *Géoponiques* n'en voulaient que 4 *cotyles*, ou 1 l. 08, soit un peu moins d'un kilogramme. Si on semait l'engrais à la volée, Columelle et Palladius prescrivaient qu'on en mît de 18 à 24 charges, *vehes* ou *carpenta*, par *jugère*, selon que le terrain était en plaine ou en

1. Caton, *R. R.*, X; XI; Varron, *Ling. lat.*, V, 139; Ovide, *Fast.*, VI, v. 680.

2. Gravure extraite de Rich., *op. cit.*, v° scirpea.

3. Quintilius, in *Géopon.*, II, 21; Ibn-al-Awam, *op. cit.*, II.

4. Columelle, *R. R.*, II, 5; 15; cf. Palladius, *R. R.*, X, 1.

5. Columelle, *R. R.*, XI, 2.

6. Souvenons-nous que, selon Boussingault, le mètre cube de ce fumier doit peser environ 800 kilogrammes.

coteau, et plus ou moins fertile [1]. La *vehes* ou le *carpentum* contenant 80 *modii* et le *modius* valant 8 l. 75, ces proportions représentaient, exprimées en mesures d'aujourd'hui, à 18 *vehes* par *jugère*, 50 mètres cubes à



Fig. 107. — Ouvriers transportant du fumier avec la civière.
Mosaïque trouvée à Saint-Romain-en-Gal. Musée du Louvre.

peu près par hectare, ou 40.000 kilogrammes ; et à 24 *vehes* par *jugère*, 65 mètres cubes, ou 52.000 kilogrammes.

Une des clauses du bail d'Amorgos obligeait le fermier à mettre annuellement sur ses terres 150 paniers de fumier, de chacun 1 *médimne* et un tiers [2], soit 7 mc. 776 ou 6.220 kilogrammes. Malheureusement on ne dit pas à quelle unité de superficie se référait cette condition.

1. Columelle, *R. R.*, II, 5 ; XI, 2 ; Palladius, *loc. cit.*

2. *Bullet. corresp. hellén.*, t. XVI, p. 279, l. 21-23. Dans ce même bail d'Amorgos, l. 40-45, signalons encore l'obligation qui incombait au locataire sortant de remettre au complet la provision de fumier, mesurée en présence des agents de contrôle du domaine de Zeus Téménitès. Sauvegarder les domaines de la ruine, tel était le souci constant de tous les actes de ce genre.

Comment faut-il apprécier ces quantités de fumier? Étaient-elles rationnelles? Une fumure rationnelle doit faire récupérer au sol une proportion de substances utiles représentant exactement celles qui ont été détruites par les récoltes. Il est très regrettable que dans le problème qui nous occupe, il y ait une inconnue importante : les fumures dont parlent les anciens n'étaient certainement pas annuelles ; mais alors, quelle était l'étendue de leur cycle? Nous n'en savons rien et nous sommes réduits aux conjectures. Peut-être devons-nous, pour résoudre la difficulté, consulter l'arbuste lui-même qui sera notre meilleur guide, étant le principal intéressé. Si nous considérons une vigne établie sur un fonds de fertilité ordinaire, nous remarquerons qu'après la cinquième ou la sixième récolte, elle commence à donner des signes manifestes de lassitude : le bois s'étiole, les grappes diminuent de nombre et de grosseur. C'est le moment où le viticulteur prévoyant doit intervenir pour maintenir par une fumure opportune la santé des ceps, ou la relever si elle a fléchi. Cette méthode, nous l'appliquons avec succès à notre vignoble situé dans ce Beaujolais qui, par tant d'habitudes culturales, rappelle l'antiquité : le roulement régulier d'une fumure quinquennale de 40.000 à 50.000 kilogrammes par hectare suffit à le conserver dans un état de productivité qui ne nous donne aucune déception. Si nous adaptons ces faits et leurs indications à notre étude sur la fumure ancienne, nous resterons sûrement dans la vraisemblance et dans les limites de la vérité.

Mais il est encore un autre facteur que nous devons fixer pour répondre à notre question : si nous voulons évaluer la somme de matériaux constitutifs extraits par des cultures, il faut que nous connaissions la quotité de la récolte. Or, en nous reportant au chapitre où nous traitons du rendement des vignobles, nous voyons que celui-ci se tenait entre 60 et 140 hectolitres à l'hectare, soit tout juste en moyenne 100 hectolitres.

Ces données étant posées, poursuivons notre examen. Si nous nous référons aux analyses de Marès et Müntz, nous trouvons qu'une récolte de 100 hectolitres, y compris vin, lies, marcs, feuilles et bois, prend au sol :

Azote	50 kilogrammes.
Potasse	45 kgr. 800.
Acide phosphorique	11 kgr. 665 [1].

1. Marès et Müntz, ap. Foëx, *Cours*, p. 425. Gain, *op. cit.*, p. 428, donne des chiffres à peine différents, et très légèrement inférieurs, sauf pour l'acide phosphorique.

Passons, d'autre part, à la composition du fumier de ferme. Celle-ci est extrêmement variable [1], étant influencée par le genre de vie des animaux, par leur travail, leur nourriture, la nature de la litière (paille, fougère, etc.), les soins qu'on donne au tas d'engrais, le degré plus ou moins avancé de sa fermentation. Sa formule approximative est la suivante :

Azote	0, 45 pour cent.
Potasse	0, 50 —
Acide phosphorique	0, 47 —

Par conséquent, la fumure faible de 18 *vehes* par *jugère*, ou de 40.000 kilogrammes par hectare, apportait au total environ :

Azote	180 kilogrammes.
Potasse	200 —
Acide phosphorique	188 —

Et comme nous la supposons revenir tous les cinq ans [2], cela donnait par année :

Azote	36 kilogrammes.
Potasse	40 —
Acide phosphorique	37 kgr. 600.

La fumure forte de 24 *vehes* par *jugère*, ou de 52.000 kilogrammes par hectare, rendait chaque année, en lui appliquant les mêmes calculs :

Azote	46 kgr. 800.
Potasse	52 kilogrammes.
Acide phosphorique	48 kgr. 800.

Si nous rapprochons maintenant le point de départ de cette trop longue dissertation, c'est-à-dire les besoins de la vigne en sels minéraux, de son point d'arrivée, la satisfaction qui est accordée à ses appétits, la conclusion qui se dégage est que l'écart entre l'un et l'autre est aussi réduit que faire se peut pratiquement; que les résultats auxquels nous avons été conduit offrent une élasticité assez grande pour qu'on puisse faire entrer en ligne de compte et la qualité du fumier, et la bonté du terrain, aussi bien que la vigueur des espèces de plants, et l'importance des récoltes qui se succèdent d'année en année sans se ressembler

1. On peut s'en rendre compte par les analyses de Boussingault, Richardson, Soubeyran, Houzeau, G. Ville, Wolf, Joulie, ap. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. I, p. 584 ; cf. Foëx, *Cours*, p. 431; Gain, *op. cit.*, p. 370.

2. Cf. ce que nous avons dit de Théophraste qui voulait qu'on ne fumât la vigne que tous les quatre ans au plus.

jamais; et qu'en définitive, sous la réserve de leur retour périodique tous les cinq ou six ans, les fumures telles que les préconisaient Columelle et Palladius étaient parfaitement judicieuses [1].

Les autres engrais provenant soit des déchets humains, soit des excréments des animaux, hôtes de la ferme, tels que chevaux, moutons, porcs, poules, etc. ne nous retiendront guère. Leur quantité était assez minime, et leur pouvoir fertilisant très énergique sous un petit volume, dû à leur forte teneur en azote et en potasse [2], les faisait réserver comme remèdes pour les vignes malades. Tantôt on les versait à la fosse commune, tantôt on les mettait à part [3]. Ils ne convenaient pas indistinctement à toutes les terres : ainsi le crottin de chèvre ou de mouton, les vidanges, substances très azotées, faisaient merveille dans les sols maigres, les sables, et ne réussissaient pas dans les terres argileuses, pour lesquelles le fumier d'étable, pauvre en azote, était préférable [4]. L'urine, caractérisée par une dose élevée de sels potassiques [5], surtout l'urine vieille, était considérée comme une panacée pour tous les maux les plus graves de la vigne [6] : en quoi les vignerons d'autrefois se rencontraient avec ceux de nos jours, puisque Gaston Bazille écrivait que « le premier de tous les engrais pour la vigne est évidemment l'urine de vache, qu'en l'employant pure, à la dose de 3 à 4 litres par souche, on obtient

1. Il est inutile de refaire le même raisonnement relativement à la fumure par souche. Le Dr Guyot administrait par cep un demi-kilogramme de fumier en très bon terrain, un kilogramme en terrain ordinaire, 2 kilogrammes en mauvais sol.

2. Tableau comparatif de la composition centésimale moyenne des excréments solides des animaux :

ENGRAIS	AZOTE	POTASSE	ACIDE PHOSPH.	ENGRAIS	AZOTE	POTASSE	ACIDE PHOSPH.
Bœuf	0.33	0.44	0.11	Excréments humains	1 »	0.25	1.09
Cheval	0.65	0.60	0.20	— de poules	1.63	0.85	1.54
Mouton	0.87	0.93	0.18	— de pigeons	1.76	1 »	1.76
Porc	0.61	1.05	0.25	— d'oies	0. 5	0.95	0.54

3. Caton, *R. R.*, XXXVI; Columelle, *R. R.*, II, 14.

4. Columelle, *R. R.*, XI, 3; Anatolius, in *Géopon.*, V, 26.

5. Composition centésimale moyenne de l'urine :

ANIMAUX	AZOTE	CARBONATE DE POTASSE	SULFATE DE POTASSE
Cheval	1.45	4.60	1.30
Vache	0.98	7.72	1.30

6. Columelle, *R. R.*, III, 14; De arbor., VIII; Palladius, *R. R.*, XII, 10; *Geopon.*, III, 12; Massi et Iambouschad, ap. Ibn-al-Awam, *op. cit.*, XIV.

des effets prodigieux; qu'avec elle il n'est plus de mauvaise terre... [1] ». Pour expliquer une telle action, il faut se souvenir que la dominante de la vigne est la potasse.

Selon Columelle, un setier (0 l. 54) de colombine équivalait à un *conge* (3 l. 25) d'urine, ou 4 setiers (2 l. 16) de fumier [2].

Les composts formaient la matière fondamentale du terrage, que nous avons vu si fort en faveur pour les vignes au temps de l'oncle de Columelle. « Je sais bien, écrivait Columelle le Jeune, qu'il y a des domaines où l'on ne peut avoir ni bétail ni oiseaux [donnant du fumier]; mais dans ces fermes mêmes, celui qui manquerait d'engrais ne serait qu'un cultivateur paresseux. Ne peut-il pas recueillir toutes sortes de feuilles, couper les buissons et ratisser les grands chemins? Ne peut-il pas aussi enlever les fougères qui croissent sur les terres de ses voisins, sans leur faire le moindre tort? Il mêlera le tout avec les immondices de la cour de la ferme. Il fera également une fosse, et, ainsi que nous l'avons dit pour le trou à fumier, il jettera dans cette fosse les cendres, les curures des fossés et des égouts, le chaume et en général toutes les balayures [3]. » Rien ne se devait perdre, rien en particulier de ce qui provenait de la vigne elle-même; les anciens, avec un très juste instinct de cette loi de restitution qu'ils observaient, encore que nulle part énoncée dans leurs œuvres, étaient convaincus que tout ce qui sortait du corps de l'arbuste était à lui-même son meilleur engrais : tels les feuilles ou cendres de feuilles [4], les sarments verts hâchés [5], les marcs [6], la lie de vin [7]. C'est ce que Caton mettait au pied des vignes malingres [8]. Magon, cité par Columelle, déposait dans les fosses des jeunes plantations du marc de raisins mêlé de fumier : « Le marc provoque et excite le plant à jeter de nouvelles racines, et le fumier est bon tant pour entretenir la chaleur dans les fosses pendant les hivers froids et humides, que pour donner de la nourriture et de l'humidité aux plants pendant l'été [9]. » Ibn-al-Awam

1. Gaston Bazille, in *Moniteur vinicole*, 11 janvier 1884.
2. Columelle, *R. R.*, XI, 2. Ces équivalences ne sont pas absolument exactes.
3. Columelle, *R. R.*, II, 14; cf. Caton, *R. R.*, XXXIII; XXXVII; Florentinus, in *Géopon.*, II, 22; Ibn-al-Awam, *op. cit.*, II, 1.
4. Ibn-al-Awam, *op. cit.*, II.
5. Caton, *R. R.*, XXXVII.
6. Caton, *R. R.*, XXXIII; LIV; Columelle, *R. R.*, III, 15; Anatolius, in *Géopon.*, V, 26.
7. *Géopon.*, III, 13. Voici la composition centésimale moyenne de ces divers produits :

PRODUITS	AZOTE	POTASSE	ACIDE PHOSPH.
Feuilles de vigne..	8.80	0.28	0.16
Sarments verts...	0.20	0.30	0.04
Marc de raisins...	1.20	0.90	0.25
Lie de vin.....	2 »	1 »	4 »

8. Caton, *R. R.*, XXXIII; XXXVII.
9. Columelle, *R. R.*, III, 15.

s'en tenait au mélange suivant : fumier de ferme, vidanges, colombine, feuilles, herbes, limon ou boues de fossés, lie de vin, urine humaine [1].

Parmi les résidus ménagers, l'un des meilleurs sans contredit était les cendres : elles donnaient à la vigne son aliment de prédilection, la potasse, dont elles contiennent jusqu'à 15 pour cent. La suie (2,4 pour cent de potasse), les scories, quoique moins riches, étaient encore très bonnes [2]. D'après Palladius, les cendres représentaient un engrais de premier ordre pour les ceps dont les raisins se desséchaient, pourvu qu'on les arrosât de vinaigre [3].

Des vignes s'emportaient-elles en bois et n'avaient-elles pas de fruits? Il fallait les bêcher et entasser sur les racines du sable de rivière ou des cendres [4] : on remplaçait ainsi un sol trop favorable à la végétation avec son excès d'azote, par un gravier qui en était pauvre, ou par un milieu potassique éminemment propice à la formation du raisin. Pline, sans fournir la raison de cette distinction, ne tolérait l'usage des cendres que pour les vignes basses et jamais pour les vignes sur arbres [5]. Les *Géoponiques* considéraient que rien ne valait les cendres ou la vieille urine administrées au mois d'octobre [6]. Enfin, et pour tout dire, les cendres appliquées à propos, étaient le remède, assuraient les auteurs arabes, de toutes les maladies d'origine physiologique qui désolaient les vignobles : le rougeot, la débilité, l'ictéricie ou jaunisse, la flaccidité, l'*araneum* [7], etc.

La marne, *marga*, et la chaux, l'une et l'autre amendements et non pas engrais, étaient peu usitées. Les Grecs, les Gaulois, les Bretons, connaissaient plusieurs espèces de marnes de couleurs diverses, mais ils ne les employaient que pour nourrir, *alere*, les blés et les fourrages. Les Éduens et les Pictons, au contraire, chaulaient couramment les vignes [8].

Sur les fumures en vert, nous lisons dans Caton : « Le lupin, la fève, la vesce sont des engrais; il en est de même des chaumes, des tiges de

1. Ibn-al-Awam, *op. cit.*, II, 1.
2. Virgile, *Géorg.*, I, v. 84; Columelle, *R. R.*, II, 14.
3. Palladius, *R. R.*, IV, 7.
4. Palladius, *R. R.*, XII, 9; cf. Sotio, in *Géopon.*, V, 40; Ibn-al-Awam, *op. cit.*, XIV.
5. Pline, *H. N.*, XVII, 5, 1.
6. *Géopon.*, III, 13.
7. Palladius, *R. R.*, IV, 7; Sotio, in *Géopon.*, V, 39; Sagrit, Annon, Iambouschad, *Agric. nabath.*, ap. Ibn-al-Awam, *loc. cit.*
8. Pline, *H. N.*, XVII, 4, 5-6. Dès la fin du XVIIIe siècle, les agriculteurs soupçonnaient déjà que la chaux était moins un engrais qu'un amendement : v. Dickson, *op. cit.*, t. I, 13 : « La méthode la plus convenable d'employer la chaux à l'engrais des terres, ainsi que de bien gouverner celles où elle a été employée, n'est pas encore bien déterminée. Les effets de cette substance sur beaucoup de terres prouvent sans nul doute qu'elle agit comme un puissant *stimulant* : après l'application de la chaux, elles ont donné de fortes récoltes, et aujourd'hui elles sont réduites à l'état de stérilité. » « La chaux enrichit le père et ruine le fils », dit un proverbe contemporain qui a cours dans nos campagnes.

lupin, des pailles de céréales, des féverolles, des balles, des feuilles d'yeuse et de chêne [1]. » Et ailleurs : « Sème du trèfle *ocinum* dans les vignes chétives [2]. » Columelle écrivait également : « Des différentes productions, les unes fument et améliorent la terre, et les autres l'épuisent. Les lupins, les fèves, la vesce, la lentille, l'ers, la cicérole, le pois (et Palladius ajoutait à cette liste la luzerne, *medica* [3]), tiennent lieu d'engrais. Quant au lupin, il n'y a aucun doute, non plus que pour la vesce fourragère, pourvu toutefois qu'on fasse passer la charrue par-dessus, après l'avoir fauchée lorsqu'elle était verte, et que le soc arrache et recouvre de terre avant qu'elles soient séchées, les touffes oubliées par la faux [4]. » Nous avons emprunté ces textes à Caton, l'un des plus vieux agronomes, et à Columelle, le plus savant : mais nous pourrions multiplier ces citations, tirées de Xénophon, Théophraste, Virgile, Pline, Palladius [5], qui, toutes, nous démontreraient en quelle haute estime les viticulteurs tenaient ce mode de fumure. C'était même, au dire de Pline et de Palladius, le meilleur de tous pour les vignes, et le seul qui, paraît-il, ne gâtât pas la qualité du vin.

Quelle était la cause de la propriété bonifiante de ces plantes ? On sait que tous les végétaux soutirent à l'air une partie de l'azote indispensable à leur vie, et que ce phénomène revêt une intensité singulière dans les légumineuses. Certains physiologistes croient même, mais cette opinion est controuvée [6], que cette famille demande à l'atmosphère la totalité de son azote. Quoi qu'il en soit, la faculté qu'elle possède est en corrélation avec l'existence, sur les racines des sujets qui la composent, de nodosités dues à une bactérie aérobie, *Rhizobium leguminosarum* : et c'est ce micro-organisme qui a le pouvoir de s'assimiler l'azote gazeux. Une légumineuse agit donc comme une véritable officine qui emmagasine et élabore ce principe fertilisant : et pour que les récoltes en profitent, l'agriculteur n'a qu'à l'enterrer à leur pied [7].

1. Caton, *R. R.*, XXXVII.
2. Caton, *R. R.*, XXXIII.
3. Palladius, *R. R.*, V, 1.
4. Columelle, *R. R.*, II, 13.
5. Xénophon, *Econom.*, XVI, 12 ; Théophraste, *Hist. pl.*, VIII, 9, 1 ; Virgile, *Georg.*, I, v. 74 et sqs ; Pline, *H. N.*, XVII, 6, 4; 7, 1; XVIII, 36, 2 ; Palladius, *R. R.*, IX, 2.
6. V. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. I, p. 592 ; Foëx, *Cours*, p. 442 ; Gain, *op. cit.*, p. 28.
7. Composition centésimale en éléments fertilisants de quelques légumineuses, d'après Foëx, *Cours*, p. 441 :

LÉGUMINEUSES	AZOTE	POTASSE	ACIDE PHOSPH.	LÉGUMINEUSES	AZOTE	POTASSE	ACIDE PHOSPH.
Vesce	0.56	0.43	0.13	Lupin	0.50	0.15	0.11
Trèfle incarnat	0.43	0.26	0.08	Trèfle rouge	0.48	0.44	0.13

Toutefois, il est un moment dans l'évolution de la plante où ce travail d'accumulation atteint son apogée : c'est le temps qui précède la floraison. Dès que la fleur se forme, l'activité nitrogénique du corps bactéroïde se ralentit, et l'azote, au lieu d'aller en augmentant, diminue désormais ; c'est l'époque qu'il faut saisir pour enfouir la fumure. Ce changement défavorable qui se produit à mesure que l'épanouissement floral s'avance, les anciens l'avaient fort bien souligné, malgré que la raison leur en restât fermée : en Thessalie et en Macédoine, on sacrifiait, quand elles commençaient à fleurir, les fèves semées en guise d'engrais [1]. Columelle le note très clairement : « On dit que la vesce et les fèves fument les terres; pour le lupin, il ne les fume point, à moins qu'on ne le retourne en terre pendant qu'il est en fleur : Lupinum nisi in flore verteris, nihil agrum stercoraveris [2]. » Pline faisait la même observation [3] : ce n'est point au lupin seul, mais à toutes les légumineuses qu'il eût fallu l'étendre.

Les viticulteurs modernes, ceux surtout des pays où sévit la chlorose, connaissent tous le procédé du Dr Rassiguier pour combattre cette affection propre aux régions à sols calcaires : quelques gouttes d'une solution de sulfate de fer instillées sur les plaies de taille suffisent à conjurer ses redoutables effets, et à rendre aux pampres leur verdure. Quoique mystérieux dans son action, ce traitement n'en est pas moins d'une efficacité certaine, et il est indéniable que celle-ci a pour point de départ l'introduction dans la circulation séveuse par les tissus mis à nu, d'une quantité infinitésimale de la liqueur ferrique. Cette découverte, qui date de 1892, suscita toute une série d'expériences pour savoir jusqu'où allait cette capacité d'absorptivité des parties aériennes de la vigne. Elles aboutirent à démontrer qu'on pouvait infuser par cette voie non seulement du sulfate de fer, mais encore toutes sortes de matières médicamenteuses ou toxiques, voire des engrais, pourvu qu'ils fussent en solution convenable [4]. De là à imaginer de fumer la vigne par les coupes de taille des rameaux, il n'y avait que l'intervalle d'une tentative : plusieurs savants s'escrimèrent autour de cette utopie, et réclamèrent chacun pour soi la priorité de l'invention de la méthode. Malheureusement cette belle idée n'a pas répondu jusqu'ici à toutes les espérances [5]. Il fallait s'y attendre,

1. Théophraste, *Hist. pl.*, VIII, 9, 1.
2. Columelle, *R. R.*, XI, 2.
3. Pline, *H. N.*, XVII, 6, 4.
4. V. Guillon, *Recherches sur l'action exercée par l'absorption de différents liquides sur la végétation de la vigne*, in *Rev. de vitic.*, 16 mai 1896.
5. Sur cette question, v. Galen, *Sur la fumure des vignes par le badigeonnage des plaies de taille*. Communication à la Société centrale d'agriculture de l'Hérault, 1898 ; *Rev. de vitic.*, 1898, t. X, pp. 452; 473; 646; 1899, t. XI, pp. 467; 559; 1902, t. XVII, pp. 158; 400.

comme il arrive toutes les fois qu'on veut sortir de l'ordre institué par la nature, et ériger en opération normale ce qui est et ne doit rester qu'une possibilité de laboratoire, ou tout au plus un moyen de thérapeutique occasionnel. Cependant, et c'est l'ironie de l'affaire, la poursuite de cette chimère eut une conséquence inattendue : la végétation des souches qui avaient reçu le liquide nourricier se trouva considérablement hâtée. On s'extasia sur cette nouveauté imprévue et qui laissait miroiter des applications pleines de promesses. Que n'avait-on lu les *Géoponiques!* On aurait vu que ce mode de forçage y était décrit sans l'ombre d'ambiguïté : « Du raisin précoce. La vigne bourgeonne de bonne heure, si après avoir fait un mélange de nitre et d'eau, qu'on aura fait réduire à la consistance du miel, on en couvre abondamment les yeux aussitôt après la taille [1]. »

Si les badigeonnages-fumures ne furent jamais en honneur dans l'antiquité, du moins les poudrages-fumures y eurent-ils quelque succès. Théophraste se faisait le champion de la poussière, qui « conserve les raisins frais, et les nourrit [2] ». Pline confirme que dans la Narbonnaise on la tenait pour un aliment de la grappe : « Pulvere uvas alijudicant ». « On en saupoudre, dit-il, le raisin qui commence à mûrir, et on en met à la racine des vignes. La vendange mûrit ainsi plus sûrement, parce que là, la poussière contribue plus à la maturité que le soleil : Plusque pulvis ibi quam sol confert [3]. » Les *Géoponiques* rapportent que les vignes riveraines des chemins très passants sont plus fécondes et plus précoces, « à cause de la poussière soulevée par les piétons [4] ». Est-ce parce que cette poussière contenait de l'engrais, des crottins? Tel semble être l'avis des auteurs arabes [5], et en particulier d'Ibn-el-Facel et d'Ibn-al-Awam, qui donnaient aux vignerons le conseil de garder du fumier pendant de longues années, six, sept, et même douze ans, jusqu'à ce qu'il tombât en poudre, et de le projeter sous cette forme soit au pied des ceps, soit sur les feuilles et les raisins [6]. L'*Agriculture nabathéenne*, il est vrai, réprouvait ce genre de fumure [7]. Mais, est-ce bien même du terme de fumure qu'il fallait définir cette pratique ? Et l'avance

1. Tarentinus, in *Géopon.*, IV, 5 : « Περὶ πρωϊμου σταφυλῆς. Ταχέως δὲ βλαστήσει ἡ ἄμπελος, ἐάν νίτρον λεῖον μίξας ὕδατι, καὶ ποιήσας πάχος μέλιτος, μετὰ τὴν κλάδευσιν εὐθέως τοὺς ὀφθαλμοὺς ἐπιχρίσῃς δαψιλῶς. » Le nitre n'est autre chose que de l'azotate de potasse.
2. Théophraste, *Caus. pl.*, III, 16, 3-4 ; *Hist. pl.*, II, 7, 5-6.
3. Pline, *H. N.*, XVII, 5, 1.
4. *Géopon.*, III, 11.
5. Ibn-al-Awam, *op. cit.*, X.
6. Ibn-el-Facel, ap. Ibn-al-Awam, *op. cit.*, XII.
7. *Agric. nabath.*, f° 76 r° 19.

de la maturité, si tant est qu'elle fût réelle, ne tenait-elle pas à la présence, moins de l'engrais, que de l'enveloppe pulvérulente et bonne conductrice des rayons calorifiques qu'il formait sur la pellicule des grains?

Irrigation. — L'irrigation, *irrigatio*, ἄρδευσις, sans laquelle il n'y a point de culture fourragère possible, a pour les vignes un caractère de nécessité moins absolue; non pas qu'elle n'en saurait profiter : l'exemple déjà vieux du vignoble valaisan montrerait surabondamment le contraire [1]; mais les difficultés qu'on a à surmonter dans la plupart des cas, soit à cause du manque d'eau, soit à cause de la situation des vignobles, le plus souvent en côtes, en ont restreint l'emploi à des contrées, en fait, isolées.

L'arrosage de la vigne peut avoir deux objets : ou bien il donne au sol, en été, une humidité que le climat lui refuse, et alors c'est un amendement qui se double parfois d'un colmatage; ou bien il a pour but de combattre des insectes nuisibles, et c'est un complément de la submersion. Nul n'ignore que la submersion hivernale, partout où on a pu y recourir, fût-ce à grands frais, a été le salut dans la lutte contre le phylloxéra, en France et à l'étranger [2].

Nos ancêtres irriguaient leurs vignes pour les deux mêmes motifs exactement : pour les abreuver, d'une part, pour tuer les parasites, d'autre part. Dès le VI[e] siècle avant Jésus-Christ, le poète Théognis de Mégare disait : « Bois le vin qu'ont produit pour moi, en dessous du sommet du Taygète, sur son penchant, les vignes plantées par Théotime, ces vignes où il amena de son champ de platanes une eau fraîche [3]. » En Égypte, des ouvriers puisaient l'eau dans des réservoirs avec des récipients qu'ils portaient suspendus à des perches passées sur l'épaule, et dont ils répandaient le contenu au pied des ceps [4] : on voit très bien cette manœuvre dans le registre supérieur de la gravure que nous donnons en tête du chapitre suivant [5]. En Espagne, des canaux aménagés avec art dérivaient les sources et les distribuaient dans les vignobles altérés pendant les jours de la canicule [6]. En Italie, les cantons de Fabian et de Sulmone, dans le Brutium et le Samnium, à l'est du Latium, arrosaient leurs vignes « à cause de l'âpreté des vins ». Dans le territoire de Sulmone encore,

1. V. Pulliat, *Les vignobles du Haut-Rhône et du Valais*, Paris, 1885; Foëx, *Cours*, p. 462; Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. III, p. 286.
2. V. Foëx, *Cours*, pp. 715 et sqs; Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. III, pp. 581 et sqs.
3. Théognis, in *Anthologia lyrica*, Leipzig, Teubner, 1868, v. 879-884.
4. V. Diodore, *Bibl.*, I, 36.
5. L'ouvrier penché vide une jarre.
6. Pline, *H. N.*, XVII, 40, 1.

on empêchait les vignes de geler en hiver, en les inondant : on appelait cela attiédir, *tepidare* [1]. Les Arabes, agriculteurs consommés, arrosaient leurs vignes au mois d'août : pour ce faire, après avoir déchaussé les ceps, ils répartissaient l'eau, le soir, au moyen de rigoles, et ils la laissaient jusqu'au milieu de la nuit, de manière qu'elle fût embue au plus tard dans les premières heures de la matinée. Ensuite ils rechaussaient les ceps et recommençaient quelques jours après [2]. Les *Géoponiques* grecs donnaient des instructions analogues [3].

Enfin, les mêmes Arabes submergeaient, en hiver, les vergers, et probablement les vignes, « afin de noyer les insectes réfugiés dans la terre au pied des arbres [4] » : précaution que les Grecs modernes prennent de toute antiquité contre les coupe-bourgeons de la vigne [5].

1. Pline, *H. N.*, XVII, 41, 1.
2. Ibn-Waschiah, *Agric. nabath.*, ap. Ibn-al-Awam, *op. cit.*, XII.
3. *Géopon.*, III, 5; V, 3; etc.
4. Ibn-al-Awam, *loc. cit.*
5. Notamment contre l'*Otiorynchus*. V. Gennadius, *Comptes rendus de l'Académie des sciences*, 6 décembre 1880.



Photo. Füller, Worms

Fig. 108. — Vase en terre cuite orné d'amours vendangeurs. Musée de Worms.



Fig. 109. — Scènes de la vie viticole. Peinture égyptienne [1].

CHAPITRE V

DES FAÇONS CULTURALES APPLIQUÉES AUX SOUCHES

La taille. — Une légende, dont Pausanias s'est fait l'écho, veut qu'un âne, qui d'aventure avait brouté une vigne, ait donné aux Naupliens la première idée de la taille [2], *putatio*, *resectio*, κλάδευσις, κλαδεία, κλάσις. Ovide met au compte d'un bouc cet heureux méfait [3]. Quel qu'en ait été l'auteur, il eut pour la victime, la souche mutilée, d'inappréciables effets : ses fruits crûrent en nombre; de petits, ils devinrent gros et juteux; d'acerbes, ils se firent doux et parfumés. Cette transformation fut tout entière l'œuvre de la taille qu'il restait à faire pénétrer dans les mœurs des cultivateurs; mais comme il n'est rien de plus difficile à propager qu'une innovation, fût-elle mille fois avantageuse, la religion, seule lumière des âges commençants, afin de l'imposer à la routine et de vaincre les résis-

1. Gravure extraite de Champollion-Figeac, *Égypte anc.*, pl. XXXVIII. Les scènes de ce genre sont assez fréquentes dans les tombes égyptiennes, dont les parois constituent le défilé le plus extraordinaire et le plus vivant qu'on puisse imaginer, de toutes les professions de la vie antique au temps des Pharaons. Pour ne parler ici que des principales, mentionnons, au musée de Gizèh, salle VII, des fragments de murs de tombeaux avec les vendanges; à Sakkâra, le tombeau de Mererou-Ka avec le foulage des raisins qui sont ensuite pressurés dans un sac; à Beni-Hassan, l'hypogée de Khnemhotep avec les vendanges; à Deir-en-Nakhlé, l'hypogée de Thoutihotep avec les vendanges et le pressurage; à Thèbes, le tombeau de Nakht avec les vendanges et le foulage; le tombeau de Sennofer, dont tout le plafond est revêtu d'une riche décoration de pampres et de ceps de vigne; à El-Kâb, l'hypogée de Paheri, dans lequel Paheri et sa femme assistent à des vendanges; à Assouan, le tombeau de Sirenpoouet avec l'entonnement du vin, etc. D'après Dujardin, *Recherches rétrosp.*, p. 17, Mariette-Bey aurait envoyé à l'Exposition universelle de Paris, en 1878, la reproduction de douze bas-reliefs peints, provenant des nécropoles de Memphis, et datant des IVe et Ve dynasties : ils représentaient des vendangeurs cueillant les grappes, foulant le raisin, etc. V. Spire Blondel, *Les vins célèbres, leur histoire*.
2. Pausanias, II, 38, 3.
3. Ovide, *Fast.*

tances, la décréta d'obligation : elle n'admit sur les autels que du vin de vigne taillée [1]. Elle la plaça en même temps sous la protection d'une divinité, la déesse Puta [2]. En Grèce on célébrait chaque année la fête de la taille de la vigne, ou fête des Kladeutéries.

Dans la réalité, on ignore où et quand on commença à tailler la vigne : ce sont de ces coutumes qu'on dirait avoir toujours existé, tant elles sont vieilles. Le texte des *XII Tables* s'occupait déjà de vignes taillées [3]. Les lois anciennes étaient fort sévères pour quiconque négligeait la culture de ses champs, de ses arbres, et en particulier de ses vignes [4] : la crainte est trop souvent l'unique mobile qui secoue l'inertie des hommes.

Théophraste et Columelle déclaraient qu'il n'est aucune façon viticole qui surpasse en importance celle de la taille [5] ; et Théophraste pensait que la seconde est l'épamprement, lequel est une véritable taille en vert.

Tous les végétaux ne réagissent pas de la même manière sous l'influence de la taille : les uns y sont complètement rebelles, les autres ne sauraient s'en passer. Ce dernier cas est celui de la vigne : « Rien ne pousse plus volontiers que la vigne, écrivait Pline, et si [par la taille] on ne lui conservait des forces pour produire, elle serait toute en bois » [6] ; et il ajoutait : « Tout ce qu'on ôte au bois, on le donne au fruit : Quidquid materiae adimitur, fructui accedit. » Encore y faut-il mettre de la discrétion, et sous le prétexte d'avoir beaucoup de raisins, ne pas réfréner outre mesure le développement nécessaire à la vitalité du cep. Columelle, et ensuite Palladius, avaient posé les principes très judicieux qui doivent présider à ce travail : « En tel temps que le vigneron taille la vigne, il a trois choses principales à observer : la première est d'avoir le plus qu'il pourra les fruits en vue ; la seconde, de prendre ses précautions dès le moment de la taille, pour réserver pour l'année suivante le bois qui promettra le plus ; enfin d'assurer à la vigne la plus longue durée [7]. »

Il n'y avait pas uniformité d'opinion quant à l'époque où il fallait tailler, *putare*, *deputare*, *tondere*, *detondere*, *resecare*, *recidere*, *sarpere*, κλαδεύειν,

1. Pline, *H. N.*, XIV, 14, 1.
2. Ovide, *Métam.*, XIV, v. 628.
3. *XII Tables* (Tabula VI) : « Quandoque sarpta donec dempta erunt. »
4. Aulu-Gelle, *Nuits att.*, IV, 12.
5. Théophraste, *Caus. pl.*, III, 14, 1 ; Columelle, *R. R.*, IV, 23 : « Nunc quoniam parum videmur de putatione vinearum locuti, maxime necessariam partem propositi operis diligentius persequemur. »
6. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 16 : « Nihil avidius nascitur : ac nisi ad pariendum vires serventur, tota fit foetus. »
7. Columelle, *R. R.*, IV, 24 : « Quandoque igitur vinitor hoc opus obibit, tria praecipue custodiat : primum ut quam maxime fructui consulat ; deinde ut in annum sequentem quam laetissimas jam hinc eligat materias ; tum etiam, ut quam longissimam perennitatem stirpi acquirat » ; Palladius, *R. R.*, I, 6.

ἀποτέμνειν. Dans nos pays, nous taillons tantôt en automne, ou même en hiver quand il est doux, tantôt au printemps : en automne, dans les climats méridionaux où les fortes gelées ne sont pas trop à redouter ; au printemps, dans les régions septentrionales, où de grands froids sont à craindre. En règle générale, plus la taille est tardive, plus le départ de la végétation est reculé, et moins, par conséquent, la vigne est exposée aux accidents d'un débourrage trop prompt. Dans l'antiquité, Théophraste prétendait que tout le monde était d'accord pour fixer la taille au moment de la poussée [1] ; mais les *Géoponiques* le contredisent, puisqu'ils donnaient l'automne comme temps principal de cette besogne, et subsidiairement l'hiver, s'il n'était pas trop rigoureux [2]. Columelle, l'arbitre du bon sens, s'exprimait de la sorte sur ce sujet : « Il y a deux époques pour tailler la vigne ; mais la meilleure (comme dit Magon) est de le faire au printemps avant qu'elle bourgeonne, parce qu'étant alors pleine de sucs, il est plus facile de lui faire une plaie, et d'unir cette plaie dans toute sa surface, outre qu'elle résiste moins à la serpette. Celsus et Atticus ont suivi cet auteur.... D'un autre côté, la taille du printemps n'est pas certainement la meilleure pour tous les pays : effectivement il n'y a pas de doute qu'il ne faille la préférer dans les contrées froides ; mais pour celles qui sont exposées au grand soleil et où l'hiver est tiède, la meilleure et la plus naturelle est celle de l'automne, puisque c'est le temps auquel les plantes se dépouillent de leurs fruits et de leurs feuilles, en vertu d'une loi éternelle prescrite, pour ainsi dire, par la Divinité [3]. » Les *Menologia rustica*, ou calendriers agricoles, qui sont forcément très brefs, indiquaient le mois de mars comme le temps le plus convenable ; quant à Varron et à Pline, ils se rencontraient dans leur enseignement avec le grand agronome latin [4]. Celui-ci insistait encore dans un autre livre de son traité sur les raisons qu'il y a de se déterminer dans le choix de telle ou telle saison : « Il faut, lorsque la température modérée du canton où nous cultiverons le permettra, commencer la taille après la vendange, vers les ides d'octobre, pourvu cependant que les pluies d'automne soient préalablement tombées, et que les sarments aient acquis la force qu'ils

1. Théophraste, *Caus. pl.*, III, 13, 1.
2. *Géopon.*, III, 1 ; 13.
3. Columelle, *R. R.*, IV ; cf. XI, 2. V. sur ce sujet R. Sernagiotto, *La vitic. dei tempi di Cristo*, pp. 80 et sqs., qui cite les avis de la plupart des auteurs modernes italiens, français, espagnols, de tout point conformes, il est à peine besoin de le remarquer, à celui de Columelle
4. *C. I. L.*, VI, 2305 : Menolog. colot. : « Mensis martius, vineae pedamin. in pastino putantur » ; 2306 : Menolog. vall. : « Mensis martius, vineae et pedamina in pastino putantur » ; Varron, *R. R.*, I, 34 ; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 31 ; XVIII, 62.

doivent avoir : car la sécheresse oblige de la remettre à un temps plus éloigné. Mais si une température froide et marquée par des gelées blanches menaçait d'un hiver rude, nous remettrions cette opération aux ides de février. On pourrait aussi user du même délai, dans le cas où l'on n'aurait que des possessions de vignes peu étendues ; car lorsque l'étendue de nos possessions nous empêchera de choisir notre temps, il faudra tailler les parties de nos vignobles les plus vigoureuses pendant les froids, les plus maigres au printemps ou pendant l'automne, celles qui seront sous le midi, en hiver et même pendant le solstice ; et celles qui seront exposées à l'aquilon, au printemps et pendant l'automne. Il est incontestable que telle est la nature de cet arbrisseau que, plus on le taille de bonne heure, plus il donne de bois, de même que, plus on le taille tard, plus il donne de fruit [1]. »

Cette dernière assertion, qu'on trouve également dans Pline et Palladius [2], repose-t-elle sur quelque fonds de vérité ? A bien dire, elle ne représente que la solution donnée par les anciens à cette querelle, vénérable par le nombre insoupçonné de ses siècles, que nous voyons diviser actuellement les partisans de la taille sèche et ceux de la taille à sève coulante [3] : ceux-là reprochant à la taille à sève coulante l'affaiblissement causé à la souche par l'émission abondante de liquide par les vaisseaux sectionnés ; ceux-ci répliquant que, dans les expositions chaudes, à végétation folle, cette saignée est justement le remède le plus efficace contre l'avortement de la fleur.

Dans les grandes exploitations où l'on ne pouvait attendre indéfiniment pour commencer la besogne, Columelle conseillait, nous venons de le voir, d'attaquer chaque parcelle à tour de rôle en tenant compte de ses conditions de situation et de vigueur. Mais il existait un autre expédient, qu'on applique de nos jours sous les noms d'espoudassage, dans l'Hérault, de fiançailles, dans les Charentes, de curage de pied, dans l'Yonne : il consistait à nettoyer le cep de toute la végétation parasite qui devait être supprimée, et à ne laisser subsister que les sarments destinés à faire des porteurs ; puis les craintes de gelée étant passées, à rabattre les rameaux conservés, ce qui était très vite fait [4].

Cet épouvantail des refroidissements printaniers ne devait pas con-

1. Columelle, *R. R.*, IV, 23 ; cf. Palladius, *R. R.*, III, 12 ; XII, 4.
2. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 32 ; Palladius, *R. R.*, I, 6.
3. V. Portes et Ruyssen, *Traité*, t. III, p. 257.
4. Pamphilus, Diophane, in *Géopon.*, V, 23 ; 31 ; Koutsami, ap. Ibn-al-Awam, *Liv. de l'agric.*, XIV.

duire à un excès, dans lequel Théophraste nous paraît être tombé : celui d'une taille trop tardive, et différée jusqu'à l'apparition des premières feuilles [1]. Cette prudence était pire que le mal lui-même. D'ailleurs la peur du ridicule et des moqueries suffisait apparemment à détourner les vignerons de cette faute s'ils avaient eu la tentation de la commettre : en effet, voisins et passants n'auraient pas manqué en la circonstance de saluer plaisamment du cri du coucou les paresseux :

Durus
Vindemiator et invictus, cui saepe viator
Cessisset, magna compellans voce cucullum [2] !

Tout un jeu de menus outils servaient à tailler la vigne, serpes grandes et petites, haches, scies. Palladius énumérait, parmi l'attirail dont il fallait



Fig. 110. — Serpette de vigneron, d'après un très ancien manuscrit de Columelle.



Fig. 111. — Serpette de vigneron, d'après la pierre tumulaire d'un vigneron gallo-romain. Musée de Nimes [3].



Fig. 112. — Serpette de vigneron, d'après un original, avec manche à douille. Musée d'Avignon.



Fig. 113. — Serpette de vigneron, d'après une peinture égyptienne.

pourvoir un domaine agricole, « des doloires, des serpettes pour tailler la vigne..... des *lupi*, ou scies à main » [4]. Columelle nous a laissé la description très exacte du principal de ces instruments, la serpette, *falx* [5], *falx vineatica* [6], *falx vinitoria* [7], *falx putatoria* [8], δρέπανον, et elle correspond

1. Théophraste, *Caus. pl.*, III, 15. Nous avons eu l'occasion de voir en Grèce, sur les bords du golfe de Corinthe, terminer la taille au mois de mars, dans des vignes où brillaient déjà des jeunes feuilles, alors qu'elle n'était encore commencée nulle part dans le reste du Péloponèse.
2. Horace, *Sat.*, I, 7, v. 29-31 ; cf. Pline, *H. N.*, XVIII, 66, 3.
3. On peut voir au musée d'Autun un modèle pareil à celui-ci. Nous avons observé entre les mains des vignerons de Brindisi et de Corfou des serpettes absolument conformes aux serpettes antiques des gravures 111 et 112. V. Bassermann-Jordan, *Gesch. des Weinb.*, t. I, p. 137, fig. 27, qui publie toute une série de ces outils se trouvant au musée de Mayence.
4. Palladius, *R. R.*, I, 43.
5. Virgile, *Égl.*, III, v. 11 ; *Géorg.*, II, v. 365.
6. Varron, *R. R.*, I, 22.
7. Columelle, *R. R.*, IV, 25.
8. Palladius, *loc. cit.*

dans tous ses détails avec les documents figurés que nous en possédons : « Telle est l'ordonnance et la forme de la serpe vigneronne : la partie la plus voisine du manche, qui présente la lame dans une direction droite, s'appelle *culter*, à cause de sa ressemblance avec un couteau ; celle qui est recourbée s'appelle *sinus* ; celle qui descend de la courbure s'appelle *scalprum* ; celle qui la suit et qui est crochue s'appelle *rostrum* ; celle qui surmonte cette dernière dans la forme d'une moitié de lune, s'appelle *securis* ; enfin celle qui part de l'extrémité de la serpe, et qui est penchée sur le devant en forme de pointe, s'appelle *mucro*. Chacune de ces parties a sa fonction particulière, pourvu que le vigneron soit habile à manier cet instrument. Car lorsqu'il veut sectionner quelque chose en appuyant la main devant lui, il se sert du *sinus* ; lorsqu'il veut unir la plaie, il se sert du *scalprum* ; lorsqu'il veut creuser, il se sert du *rostrum* ; lorsqu'il veut donner un coup, il se sert de la *securis* ; et lorsqu'il veut nettoyer un endroit dont l'ouverture est étroite, il se sert du *mucro*. La plus grande partie de l'ouvrage que l'on fait sur les vignes doit être exécutée en tirant à soi plutôt qu'en frappant, parce qu'une plaie faite de cette manière s'unit du même trait, attendu que le vigneron commence par mesurer son coup avant d'appliquer le fer pour couper ce qu'il a envie de couper ; au lieu qu'en frappant la vigne, il blesse le cep de plusieurs coups, pour peu qu'il vienne à manquer le premier, comme il arrive souvent. Ainsi la meilleure taille et la plus sûre est celle que l'on fait en conduisant la serpe ainsi que je l'ai dit, et non pas en donnant un coup [1]. »

Une bonne serpette devait être solide, à lame mince et bien tranchante [2]. D'après Varron, un vigneronnage de grandeur ordinaire devait posséder outre six serpettes pour la taille, cinq serpes à couper les liens, *falces sirpiculae*, cinq serpes à couper le bois, *falces silvaticae*, trois serpes à émonder, *falces arborariae*, et dix serpes à couper les ronces, *falces ruscariae* [3].

La grande *dolabra*, et la petite *dolabella*, ἀξίνη, étaient des espèces de hachettes, à taillant d'un côté et à pic de l'autre. Elles avaient leur emploi pour couper le bois mort de la vigne [4], pour dégager la terre des racines [5].

La scie à main, *serrula manubriata* ou *lupus* [6], πρίων, était du même

1. Columelle, *loc. cit.*
2. Columelle, *R. R.*, IV, 24 ; De arbor., X.
3. Varron, *loc. cit.*
4. Columelle, *R. R.*, IV, 24 : « Dolabella conveniet expurgare quidquid mortuum est » ; De arbor., X : « Arida et vetera, falce quae amputari non possunt, acuta dolabra abradito » ; Palladius, *R. R.*, II, 1.
5. Columelle, *R. R.*, IV, 24 ; Palladius, *R. R.*, II, 3.
6. Columelle, *R. R.*, De arbor., VI ; Palladius, *R. R.*, I, 43.

type que celle que nos jardiniers nomment égohine. Les plus longues avaient une coudée, « afin de pouvoir être introduites facilement dans



Fig. 114. — Serpe à bois, d'après un bas-relief de la pierre tumulaire d'un taillandier. Musée du Vatican.



Fig. 115. — Serpe à bois, d'après un original. Musée d'Avignon.

les troncs d'arbres ou dans les ceps de vigne, à l'effet de les couper, ce qui serait impraticable avec une scie commune [1] ». On s'en servait aussi pour rabattre les bras de la vigne trop gros pour être entamés avec la



Fig. 116. — *Dolabra*, d'après une pierre funéraire d'Aquilée [2].



Fig. 117. — *Dolabella*, d'après une pierre funéraire [3].



Fig. 118. — Scie à main, d'après un bas-relief [4].

serpette ; pour ravaler les ceps qu'on voulait renouveler ou greffer ; pour couper le greffon lui-même lorsqu'il avait le diamètre du pouce : dans ce cas on polissait la coupe avec la serpette [5].

L'exécution matérielle de la taille était entourée de certaines précau-

1. Palladius, *loc. cit.*
2. Gravure extraite de Rich, *Dict. antiq.*, v° dolabra.
3. Gravure extraite de Rich, *op. cit.*, v° dolabella. Cet auteur tirait la figure de Mazzochi, *De ascia*, p. 179.
4. Gravure extraite de Rich, *op. cit.*, v° serrula.
5. Columelle, Palladius, *loc. cit.* ; Florentinus, in *Géopon.*, IV, 12.

tions : il importait que la section des sarments fût lisse et oblique, pour que l'eau n'y séjournât pas, et toujours faite à l'opposé des yeux, afin que la sève, en s'échappant par la blessure, ne les noyât pas ; il fallait encore, et c'est Columelle qui parle, « se garder d'une méthode fort vicieuse que je vois néanmoins être usitée par plusieurs personnes qui, lorsqu'elles taillent un sarment en courson, n'ont égard qu'à la beauté du coup d'œil, et le coupent à cet effet, près de la jointure afin qu'il soit plus court, et qu'il ressemble plus parfaitement au pouce, *pollex*. Mais cette méthode est très pernicieuse parce qu'il arrive de là que l'œil voisin de la plaie souffre dans les commencements du froid et de la gelée, et par la suite de la chaleur. Le meilleur est donc de couper le courson vers le milieu de l'entre-nœud, *internodium* » [1].

Venait ensuite une toilette complète de la souche : avec la *dolabella* on la dégravait pour pouvoir supprimer les drageons, on élaguait les gourmands sortis du vieux bois, les tumeurs « semblables à des verrues » venues sur le tronc [2], et les bras trop contournés. « S'il arrive qu'une partie du tronc qui aura été coupé soit desséchée par l'ardeur du soleil, ou que la vigne ait été creusée soit par les eaux, soit par les animaux nuisibles qui se seront insinués dans sa moelle, il faudra se servir de la *dolabra* pour la délivrer de tout le bois mort, et ensuite la ratisser avec la serpe jusqu'au vif, afin qu'elle se cicatrise dans une partie verte. Il ne sera pas difficile d'enduire ces plaies, aussitôt qu'elles seront unies, avec de la terre préalablement détrempée dans de la lie d'huile..... Il faut encore éplucher le corps de la vigne, en arrachant l'écorce sèche et gercée (décorticage) qui pendra du haut du tronc, parce que la vigne délivrée de ces espèces d'immondices ne s'en porte que mieux, et que le vin qu'elle donne fait moins de lie. Il faut aussi écarter et ratisser avec le fer la mousse qui tient le pied de la vigne resserré comme entre des entraves. Voilà ce qu'il y a à faire dans le bas de la vigne [3] ». Dans les parties hautes, on rognait les onglets des coursons de l'année précédente, *ungues custodum* [4], les vrilles sèches, *cincinni*, *capreoli* [5], *claviculae* [6] ; on enlevait

1. Columelle, *R. R.*, IV, 24. Sur ces divers détails, cf. Columelle, *R. R.*, IV, 9 ; De arbor., X ; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 32 ; Palladius, *R. R.*, I, 6 ; III, 12 ; Damogéron, in *Géopon.*, V, 21.

2. Columelle, *R. R.*, IV, 24 : « Aut verucae similis furunculus ». Peut-être s'agit-il de ces tumeurs ligneuses nommées broussins.

3. Columelle, *loc. cit.* ; cf. Palladius, *R. R.*, III, 12.

4. Columelle, *loc. cit.*

5. Varron, *R. R.*, I, 31 : « Is est coliculus viteus intortus, ut cincinnus. Is enim vites ut teneat, serpit ad locum capiendum. Ex quo a capiendo capreolus dictus » ; I, 32 ; Columelle, *R. R.*, IV, 14 ; Pline, *H. N.*, XVII ; Isidore, *Orig.*, XVII, 5, p. 409.

6. Cicéron, *De senect.*, XV ; Columelle, *R. R.*, IV, 6 ; 24 ; Pline, *H. N.*, XXIII, 3, 1.

également cette branche à fruit poussée entre deux fourchons et désignée sous le terme de *focaneus* [1] : « Naissant entre deux des bras dans lesquels la vigne se partage, elle tient ce passage assiégé, et intercepte la nourriture de ces deux bras. » Toutefois, si les bras étaient trop affaiblis par le rameau parasite, mieux valait les abattre et conserver le *focaneus* [2].

Toute cette besogne préparatoire achevée, on emportait hors de la vigne les débris de sarments, les bouts d'échalas qui jonchaient le sol et qui allaient servir à alimenter le foyer de la maison [3], si mieux on n'aimait les brûler sur place [4].

Les *Géoponiques* comptaient quatre journées pour tailler un hectare de vignes [5] : ce qui laisse à penser qu'il s'agissait d'une plantation très claire pour qu'il fallût si peu de temps.

On pourrait dire, paraphrasant un mot connu, que tailler c'est prévoir : c'est prévoir, en effet, la récolte future ; c'est sauvegarder l'avenir même de la vigne. Cette conception de la taille, qui est la nôtre, nous avons vu qu'elle était déjà celle de Columelle et de Palladius. Pour répondre à ses fins, on avait recours à des artifices divers, dont la pratique remontait aux temps les plus lointains, et s'est perpétuée jusqu'à nous. Et d'abord la taille pouvait être longue, courte ou mixte. Elle était longue quand on laissait plus de trois yeux aux sarments ; elle était courte si on en laissait trois ou moins de trois ; naturellement, « on n'estimait pas la longueur d'une branche à fruit d'après sa mesure intrinsèque, mais d'après le nombre de ses bourgeons » [6]. Quant à la taille mixte elle comportait l'association raisonnée des deux précédentes.

Le long bois avait nom *palmes*, *flagellum* ; le court bois ou courson, celui de *pollex*, parce qu'il ressemblait à un pouce ou qu'il en avait la dimension [7] ; dans les Charentes, on appelle encore la taille courte, taille à cot ou à pouce.

Chacune de ces variétés avait ses mérites et ses démérites : avec la taille longue, la végétation était exubérante, le système radiculaire fort étendu, l'un et l'autre se développant parallèlement. Mais il fallait pour soutenir cette fougue un terrain extrêmement fertile et des engrais

1. Columelle, *R. R.*, IV, 24 : « Vocatur etiam focaneus palmes, qui solet in bifurco medius prorepere » ; V, 6 ; Palladius, *loc. cit.* : « Focaneus etiam, qui inter duo brachia medius nascitur, debet abradi. »

2. Columelle et Palladius, *loc. cit.* Cf. sur la taille de la vigne, *Géopon.*, V, 21-23.

3. Caton, *R. R.*, XXXVII ; Columelle, *R. R.*, IV, 27 ; XI, 2.

4. Virgile, *Georg.*, II, v. 409.

5. *Géopon.*, II, 46.

6. Columelle, *R. R.*, IV, 24.

7. Columelle, *R. R.*, IV, 21-22 ; Pline, *H. N.*, XIV, 3, 4.

copieux. La taille courte, l'*angusta putatio* [1], au contraire, anémiait, débilitait le cep, diminuait sa puissance et sa longévité. Mais en revanche, celui-ci se contentait de peu, voire d'un sol indigent. Dans la majorité des cas, on alliait les deux types qui se corrigeaient l'un l'autre : quelques sarments, aux bourgeons généreux et prometteurs de raisins, maintenaient à la vigne une énergie pondérée ; tandis qu'un ou plusieurs coursons, aux yeux parcimonieusement comptés et d'autant plus vigoureux, fournissaient pour l'année suivante les tiges qui « suppléeraient au manque accidentel de bois de taille : Qui vitem mox in annum renovent ». Ces coursons de secours ou de prévoyance étaient appelés du terme significatif de gardiens, *custodes*, *praesidiarii*, ou encore de *reseces*, parce qu'ils étaient coupés si leur utilité ne se faisait pas sentir [2]. S'ils ne poussaient pas ou s'ils étaient brisés, on les remplaçait par le contre-bourgeon, *furunculus* [3], petit œil dormant en forme de verrue qui se trouve à leur base.

La taille exigeait donc de la part du praticien de la sagacité et une connaissance approfondie du terrain. Mais il fallait de plus qu'il n'ignorât rien de la nature intime de ses cépages, car tous ne s'accommodaient pas indifféremment de la même taille, les uns la voulant courte, les autres ne la supportant que longue : diversité qui tenait probablement à la position, dans chaque espèce, des bourgeons fructifères soit au talon, soit à l'extrémité des sarments. Théophraste tirait une indication de la quantité plus ou moins grande de la moelle dans le bois : s'il y en avait beaucoup, c'était signe que la vigne était féconde, mais peu forte en ramage, d'où la nécessité de la charger et de la tailler court ; s'il y en avait peu, il fallait ne laisser qu'un petit nombre de porteurs assez longs [4].

Enfin le vigneron devait prendre en considération les récoltes antérieures : lorsqu'elles avaient été abondantes, une taille avare permettait à la vigne de se refaire ; mais si elles avaient été médiocres, il pouvait sans danger pour elle, lui demander, en multipliant les coursons, un effort plus sérieux [5].

Chez les Juifs, la loi prescrivait de donner tous les sept ans une année de repos à la vigne : « Pendant six années tu ensemenceras ta terre et tu

1. Columelle, *R. R.*, III, 21 ; IV, 10.
2. Columelle, *R. R.*, IV, 21 ; 24 ; De arbor., V ; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 22 ; Palladius, *R. R.*, III, 12.
3. Pline, *loc. cit.*
4. Théophraste, *Caus. pl.*, III, 14, 1.
5. Sur tous les préceptes qui concernent la taille, cf. Théophraste, *Caus. pl.*, III, 13-16 ; Columelle, *R. R.*, III, 21 ; IV, 10 ; 24 ; De arbor., X ; Palladius, *loc. cit.*

en recueilleras le produit. Mais la septième, tu lui donneras du répit et tu la laisseras se reposer..... Tu feras de même pour ta vigne et pour tes oliviers [1]. »

La forme imposée à la souche, c'est-à-dire la disposition de ses branches sur le tronc, a sur la tenue de la vigne une influence sans doute moins prépondérante que la taille, mais néanmoins très réelle. Elle a pour but d'équilibrer la sève, de la distribuer également entre toutes les parties de la charpente de la plante ; d'éviter, par exemple, qu'un des bras ne vienne à accaparer la nourriture au détriment de ses voisins, et à renverser ainsi l'harmonie qui doit exister entre tous les éléments de l'architecture du cep. « En taillant, écrivait Columelle, il faut prendre garde de laisser deux sarments ou davantage sur la même ligne et du même côté d'un bras, parce que la vigne souffre beaucoup quand tous ses bras ne travaillent pas autant, et qu'au lieu de répartir des aliments à ses enfants par portion semblable, elle n'est têtée que d'un seul côté : parce qu'il arrive de là que celui de ses vaisseaux dont tout le suc est épuisé sèche comme s'il était frappé de la foudre [2]. »

Les formes adoptées pour la vigne se ramenaient à un très petit nombre, trois ou quatre tout au plus, que nos viticulteurs n'ont d'ailleurs pas augmentées. Tantôt le cep avait un bras unique, ce qui était assez rare, et simplifiait bien le problème : la sève concentrait toutes ses forces sur ce membre qui n'avait à craindre aucune concurrence ; tantôt le cep avait plusieurs bras étalés en espalier : les sarments, situés dans le même plan, divergeaient d'un seul point, comme les branches d'un éventail [3] ; tantôt le cep imitait un gobelet : les bois issus d'un centre commun s'arrondissaient en cercle comme les rayons d'une roue, *in orbem* [4], *in circulos* [5], *in orbiculos* [6].

Parfois, quelle qu'eût été l'habileté de l'ouvrier à ménager la taille de l'année à venir, les matériaux manquaient ou étaient mal placés pour élever l'édifice de la souche comme on le voulait. Dans ce cas, on avait la ressource d'en faire naître là où on le désirait. Divers moyens s'offraient pour cela : on ébourgeonnait certains yeux pour contraindre à se développer ceux qui pouvaient fournir une poussée propice [7] ; on incisait

1. *Exode*, XXIII, 11.
2. Columelle, *R. R.*, IV, 24 ; cf. Palladius, *loc. cit.*
3. Columelle, *R. R.*, IV, 17.
4. Columelle, *R. R.*, De arbor., V : « Ut in orbem quam rotundissime formetur ; nam praeterquam quod speciem habet sic composita, tum etiam minus laborat, cum undique velut aequilibrio stabilita in se requiescit. »
5. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 43.
6. Palladius, *R. R.*, III, 11.
7. Théophraste, *Caus. pl.*, III, 13, 4.

un sarment [1], on le tordait, *intorquere* [2], on le liait, *religare* [3], on l'arquait *incurvare* [4], au point où il fallait provoquer l'apparition d'un rejet. Ces mutilations, en gênant la circulation de la sève dans les régions qui les surmontaient, la dérivaient au profit des rameaux inférieurs : « On ne doit pas tailler les branches en courson, lorsque celles dont on attend les fruits les plus prochains sont dans un lieu convenable, parce qu'il suffit de lier ces branches et de les courber vers la terre, pour exciter le bois à en sortir au-dessous de la ligature [5]. »

La combinaison des espèces de taille, des formes de ceps et de leur hauteur par rapport au sol, et son application à l'ensemble d'un vignoble, constituaient la conduite de la vigne, *vinearum ratio* [6].

Pline enseignait qu'on gouvernait la vigne, *vitem ducere* [7], selon cinq méthodes; mais en réalité, il y en avait six. On distinguait les vignes rampantes, les vignes basses sans échalas, les vignes échalassées sans joug, les vignes à joug simple, les vignes à joug à quatre faces [8], les vignes en hautains ou sur arbres. Columelle n'en reconnaissait que trois : les vignes rampantes, celles qui se tiennent seules sur leur tige, et les vignes sur joug [9].

Vignes rampantes, *vites stratae*, *vites cubantes*, *vites prostratae*, *vites jacentes*, *vites humi* ou *per terram* ou *per humum projectae* [10], *vites caducae* [11], *vites quae vagantur per arva*, *vites sparsis per terram palmitibus* ou *quae sparguntur in terra* [12], χαμίτιδες ἀμπέλοι, χαμαίζηλοι ἀμπέλοι. — Ces vignes rentraient dans la catégorie des vignes basses, *humiles* [13]. La tige du cep, réduite à peu près à néant, étalée au lieu d'être érigée, se traînait sur le sol. « Cette culture, d'après Columelle, ne devait être entreprise que dans les climats les plus sujets aux vents, parce qu'elle est d'un travail difficile pour les agriculteurs, et que les vignes de cette espèce ne donnent jamais de vin

1. Columelle, *R. R.*, IV, 24 : « Si neque is reperiatur, saucianda ferro est, atque exulceranda vitis in ea parte, qua pampinum studemus elicere. »
2. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 24.
3. Columelle, *R. R.*, V, 6 : « Palmitum partes ad tres gemmas religandae sunt, ut quicquid intra vinculum est materias exigat »; cf. IV, 24; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 22.
4. Columelle, *R. R.*, IV, 6 ; l'arcure était dite *curvatura*; cf. Pline, *loc. cit.*
5. Columelle, *R. R.*, IV, 24 : « Nam ubi ligaveris eas, et in terram spectantes deflexeris, infra vinculum materiam exprimes. »
6. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 10.
7. Caton, *R. R.*, XXXIII.
8. Pline, *loc. cit.*; cf. XIV, 3, 3.
9. Columelle, *R. R.*, De arbor., IV. Schneider, *Script. rei rust.*, a donné de bonnes reconstitutions des différents aspects des vignes d'après leur genre de conduite : v. t. IV, pl. I, fig. 10-14; pl. II, fig. 5-7; pl. III, fig. 1-3.
10. Columelle, *R. R.*, V, 4; V, 5; De arbor., IV; cf. Juvénal, *Sat.*, VIII, v. 79 : « Stratus humi palmes »; Palladius, *R. R.*, III, 11.
11. Cicéron, *De senect.*, XV.
12. Pline, *H. N.*, XIV, 3, 4; XVII, 35, 10; 26.
13. Varron, *R. R.*, I, 8 : « Aliae [vites] enim humiles...; aliae sublimes. »

de bonne qualité. Il fallait, dans les pays qui n'admettent par leur constitution que ce genre de culture, déposer les mailletons dans des fosses de 2 pieds; et lorsqu'ils sont germés, les réduire à un seul bois que l'on taille la première année à deux yeux; ensuite, quand ils ont produit l'année suivante des branches à fruits, en laisser croître une seule, et supprimer toutes les autres; enfin, après que celle qu'on a laissée croître a donné du fruit, la tailler d'assez court, pour qu'étant couchée à terre, elle n'enjambe pas au delà de l'intervalle qui est entre les rangées. Il n'y avait pas non plus beaucoup de différence, quant à la taille, entre la vigne rampante et la droite, si ce n'est que le bois qu'on laisse à a première doit être moins long que celui qu'on laisse à la seconde. Il en était de même de ses coursons, que l'on taille aussi courts que les *furunculi* [1]. »

Soustraire la vigne à l'action des grands vents, telle était l'une des raisons de cette conduite ultra-basse [2], qui donnait, en abondance il est vrai, des produits peu recommandables [3] : l'Afrique, patrie du sirocco, la Narbonnaise, où souffle le mistral, avaient introduit chez elles ce genre de vignes qui offraient peu de prise aux ouragans [4]. Elles avaient encore un autre avantage, celui de résister, grâce à l'écran protecteur de leurs pampres, aux feux de l'été : aussi les rencontrait-on dans l'Asie entière [5], en Afrique, en plusieurs régions d'Europe [6], notamment en Espagne [7] et dans quelques cantons de la Gaule [8].

Bien que Pline ne le signale pas, il n'y avait pourtant pas uniformité entre toutes les vignes rampantes. Certaines, parmi celles-ci, avaient les rameaux complètement appliqués sur la terre : « Terra cubilia praebet uvis [9] » ; c'étaient les pires de toutes [10]. La vendange y pourrissait ou bien elle était la proie de toutes sortes d'ennemis [11]. Ce qui en rendait la culture particulièrement curieuse c'est que, après la taille qu'on faisait à l'automne, « on renversait ces vignes tout entières sur un intervalle d'entre les rangées autre que celui où elles étaient couchées auparavant,

1. Columelle, *R. R.*, V, 5.
2. Florentinus, in *Géopon.*, V, 2.
3. Columelle, *R. R.*, De arbor., IV.
4. Pline, *H. N.*, XIV, 3, 4; Palladius, *R. R.*, III, 14 : « Necessitate provinciae ».
5. Varron, *loc. cit.*, dit dans quelques parties seulement de l'Asie.
6. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 26.
7. Varron, *loc. cit.*
8. Columelle, *R. R.*, V, 5. Il existe encore aujourd'hui, des vignes rampantes en France, dans l'Aunis.
9. Varron, *loc. cit.*
10. Columelle, *R. R.*, V, 4 : « Ultima est conditio stratarum vitium, quae ab enata stirpe confestim velut projectae per humum porriguntur »; Palladius, *R. R.*, III, 11 : « Ultimae positionis vitis est, quae per terram projecta discumbit »; cf. III, 14.
11. Varron, *loc. cit.*

afin que la partie du terrain qu'elles avaient précédemment occupée puisse être fouillée ou labourée, et qu'après qu'on lui aura donné ces façons, on puisse les y remettre, et cultiver de même l'autre partie [1] ».

Les chaîntres de notre Touraine sont l'image fidèle de ces vignes rampantes des auteurs anciens.

D'autres vignes rampantes, celles-ci propres à la province, se rapprochaient énormément de celles qu'on nomme vignes en cuveau dans les Vosges [2], dans la Moselle et dans l'Aube [3] : c'étaient les *vites characatae*, que Columelle décrivait ainsi : « Viennent ensuite les vignes qui sont environnées de roseaux fichés en terre, et dont le bois attaché à ces roseaux qui leur servent de soutiens, est arrondi en forme de cercle [4]. » Cette espèce était évidemment supérieure à la précédente, puisque les raisins ne s'y trouvaient pas en contact avec le sol, mais étaient supportés par des *furcillae*, ou fourcines, les fourchines de nos chaîntres. Après vendange faite, on ramassait ces tuteurs et on les remisait jusqu'à l'année suivante; les vignerons de Réate en prenaient grand soin [5].

Parfois, sur ces vignes en cuveau, en particulier quand le plant était de l'helvénaque, on prenait de longs sarments « qu'on enterrait sur la superficie du sol, en forme de provins, et qu'on redressait ensuite auprès d'un roseau, en vue d'en tirer du fruit ». Les viticulteurs latins appelaient ces pseudo-provins *mergi*, et les Gaulois *candosocci* [6]; à la taille, ils les supprimaient [7].

Vignes basses se soutenant sans échalas, *vites quae sine adminiculo suis viribus consistunt* [8], ou *se ipsae sustinent*, *vites quae per se stant sine ullo pedamento*, *per se vites subrectae* [9].

Pline prétend que cette disposition n'était admise que faute de bois pour faire des échalas [10]. Ce qui est sûr, c'est que peu de systèmes de conduite furent aussi universellement usités que celui-ci, et aussi prisés. Nous en avons le témoignage de Columelle et de Palladius : « J'ai observé qu'il y avait plusieurs espèces de vignes en province : mais de toutes celles que j'ai connues par moi-même, il n'y en a pas que j'approuve plus que celles qui, semblables à de petits arbrisseaux, ont la jambe courte et se tiennent toutes seules et sans appui [11]. » « En province il y a plusieurs genres de vignobles; mais le meilleur mode de culture consiste à avoir des ceps qui se tiennent sur une tige très courte, comme de petits arbres [1]. » L'Italie paraît avoir eu peu de goût pour cette sorte de formation de la vigne, et l'avoir abandonnée aux provinces : il n'en est pas de plus répandue de nos jours dans tout le monde viticole.

1. Columelle, *R. R.*, V, 5; cf. V, 4.
2. V. Perraud, *Étude de la taille*, p. 88.
3. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. III, p. 185.
4. Columelle, *R. R.*, V, 4; cf. V, 5; Pline, *loc. cit.* Le nom de *characatae* venait du grec χάραξ, palissade.
5. Varron, *loc. cit.*; Palladius, *R. R.*, III, 14.
6. Notre mot souche vient du gaulois *soccus*.
7. Columelle, *R. R.*, V, 5.
8. Columelle, *loc. cit.*
9. Pline, *H. N.*, XII, 54, 2; XIV, 3, 3; XVII, 35, 10; 25.
10. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 10.
11. Columelle, *R. R.*, V, 4.

Il va de soi que c'est seulement dans leur âge adulte que les ceps se passaient d'échalas; dans leur jeunesse, il était indispensable que de légers roseaux vinssent étayer leur faiblesse [2]. Leur hauteur variait de 1 pied et demi à 3 [3]. Il y avait deux manières de les édifier : tantôt on taillait la souche en gobelet, *in orbem*, avec quatre bras, *brachia*, orientés vers les points cardinaux, et que l'on menait progressivement à la longueur d'un pied; sur ces bras on ménageait des cornes, *cornua*, portant un courson : c'étaient les *vites brachiatae*; tantôt on réduisait la souche au tronc surmonté d'un seul courson de deux yeux : c'étaient les *vites capitatae*, que rappelait exactement l'ancienne taille de Saint-Émilion, et que l'on retrouve dans les vignobles de Bourgogne ou dans les vignes *ad alberello* des Italiens [4].

Lorsque les sujets étaient devenus forts, on enlevait les échalas. Mais pour augmenter leur résistance aux vents, on les conjuguait parfois deux à deux par l'extrémité de leurs sarments qu'on attachait ensemble, comme des cordes, *funeta* [5]. Ce travail se nommait *capitum jugatio* [6]. Cette coutume est encore suivie dans quelques localités du Beaujolais [7].

Vignes échalassées sans joug, *vites cum adminiculo sine jugo* [8]. — Pline est seul à faire mention de ce genre de vignes. La tutelle d'un échalas pendant toute la vie du cep le distinguait de celui que nous venons de voir. Cette méthode de conduite était intermédiaire entre les vignes sans appui et les vignes sur joug.

Il nous faut dire quelques mots de l'échalassage de la vigne, *impedatio*, et des matériaux qui servaient à fabriquer les échalas, et en général tous les autres supports que l'on comprenait sous le terme de dot, *dos* [9], ou d'arsenal du vignoble, *armamenta* [10] : échalas, *adminicula*, *pedamina*, *sudes*,

1. Palladius, *R. R.*, III, 11; cf. III, 14.
2. Columelle, *R. R.*, V, 5; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 25.
3. Columelle, Pline, *loc. cit.*
4. V. Perraud, *Étude de la taille*, pp. 25; 73.
5. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 17 : « Quum breviores palmites sarmento juguntur inter se funium modo, ex hoc arcus funeta dicuntur. »
6. Cicéron, *De senect.*, XV.
7. On la trouvait aussi dans la Gironde.
8. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 10.
9. Columelle, *R. R.*, III, 3 : « Tunc etiam dotem, id est instrumentum, raro vinaeis praeparant. » Sur la terminologie latine de l'échalassage, v. Dolet, *Commentarii*, t. II, p. 294.
10. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 1.

statumina, χάρακες, κάμακες; perches, *perticae*, *ridicae*; pieux, *pali*, *valli*; échalas garnis de leur écorce, ὠμοχάρακες; échalas fourchus ou fourcines, *furcillae*, *furcae bicornes*, etc.

C'est pendant les mauvais jours de l'hiver, au cours des longues soirées, qu'on préparait les échalas ou qu'on appointait ceux qui avaient été brisés [1]. Columelle estimait qu'un ouvrier pouvait couper et aiguiser, dans sa journée, cent pieux ou soixante échalas de chêne ou d'olivier; et qu'il devait encore faire dix pieux et cinq échalas pendant la veillée du soir et autant pendant celle du matin [2].

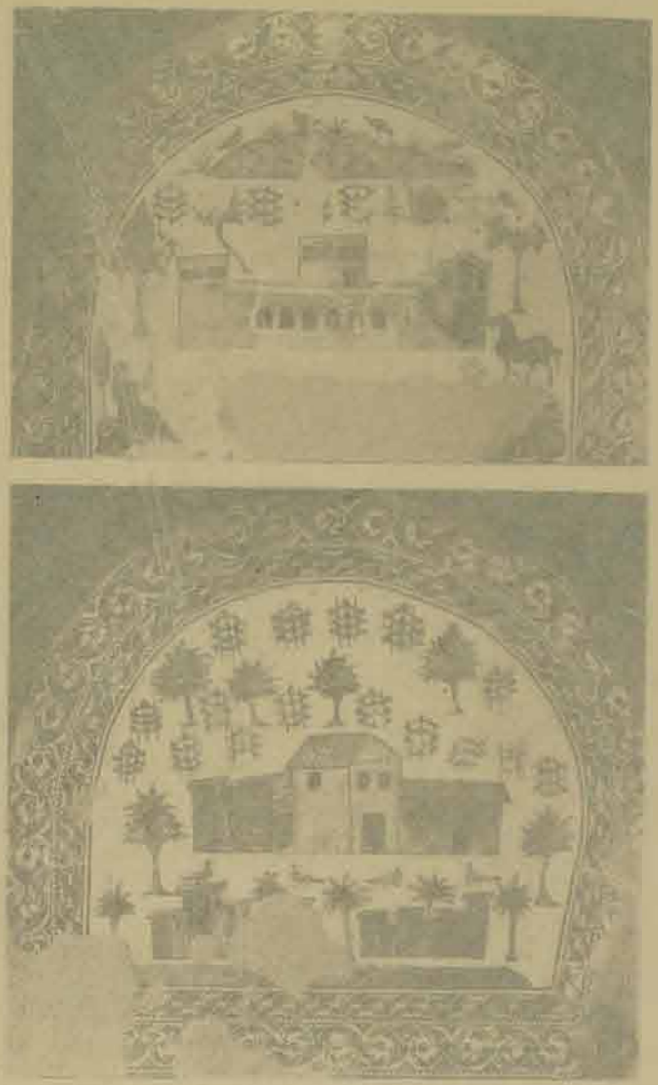
Virgile conseillait de ne mettre aux vignes que des bois écorcés, *rasae hastilia virgae* [3]; tous les viticulteurs savent en effet que c'est sous les écorces sèches et soulevées que se réfugient un grand nombre d'insectes ampélophages. C'était donc un excellent principe d'hygiène.

Chaque année, à la fin de la campagne viticole, on retirait des vignobles tout ce matériel très sujet à pourrir, et on le rentrait à l'abri sous des hangars [4].

Beaucoup de propriétaires ne se fiaient pas aux seules ressources des forêts du pays pour s'approvisionner d'échalas et ils entretenaient pour faire face à ce service, des taillis et des champs de roseaux : on calculait qu'un *jugère* de châtaigniers ou de roseaux pouvait fournir de jougs et d'échalas 20 *jugères* de vignes [5].

Tout bois, quel qu'il fût, était, à la rigueur, bon à se transformer en échalas : mais il est clair que plus il était dur, meilleur il était, et mieux il résistait à la pourriture. Les essences le plus communément utilisées étaient par ordre de préférence : le châtaignier, la première de toutes; le chêne *esculus*, le rouvre, le frêne, le saule, l'olivier, le genévrier, le cyprès, l'aubour, le laurier, le pêcher, le coudrier, le sureau, le pin, le pommier, ces derniers assez peu estimés, et d'ailleurs peu productifs [6]. Les roseaux étaient employés, selon leur grosseur, soit seuls, soit réunis en paquets, dont l'extrémité était enfermée dans des tubes de poterie pour les garantir de l'humidité [7].

1. Caton, *R. R.*, XXXVII; Virgile, *Géorg.*, I, v. 264 :
Exacuunt alii vallos furcasque bicornes;
Pline, *H. N.*, XVIII, 63, 1.
2. Columelle, *R. R.*, XI, 2.
3. Virgile, *Géorg.*, II, v. 368.
4. Virgile, *Géorg.*, II, v. 409 :
Et vallos primus sub tecta referto.
5. Columelle, *R. R.*, IV, 30; Pline, *H. N.*, XVII, 32, 1; 34, 2.
6. Virgile, *Géorg.*, II, v. 358; Columelle, *R. R.*, IV, 26; 30; 33; XI, 2; Pline, *H. N.*, XVII, 32-35.
7. Caton, *R. R.*, VI; Virgile, *loc. cit.*; Columelle, *passim*; Pline, *H. N.*, XVI, 67; XVII, 32; 35. Ce mode d'échalassage est encore en pleine vigueur en Italie, où nous l'avons rencontré, notamment dans les vignobles de la vallée d'Aoste, et dans ceux des environs de Rome et de Naples.



Vignoble et scènes d'exploitation agricole.
Mosaïque provenant de Tabarka (Tunisie).
Musée du Bardo.

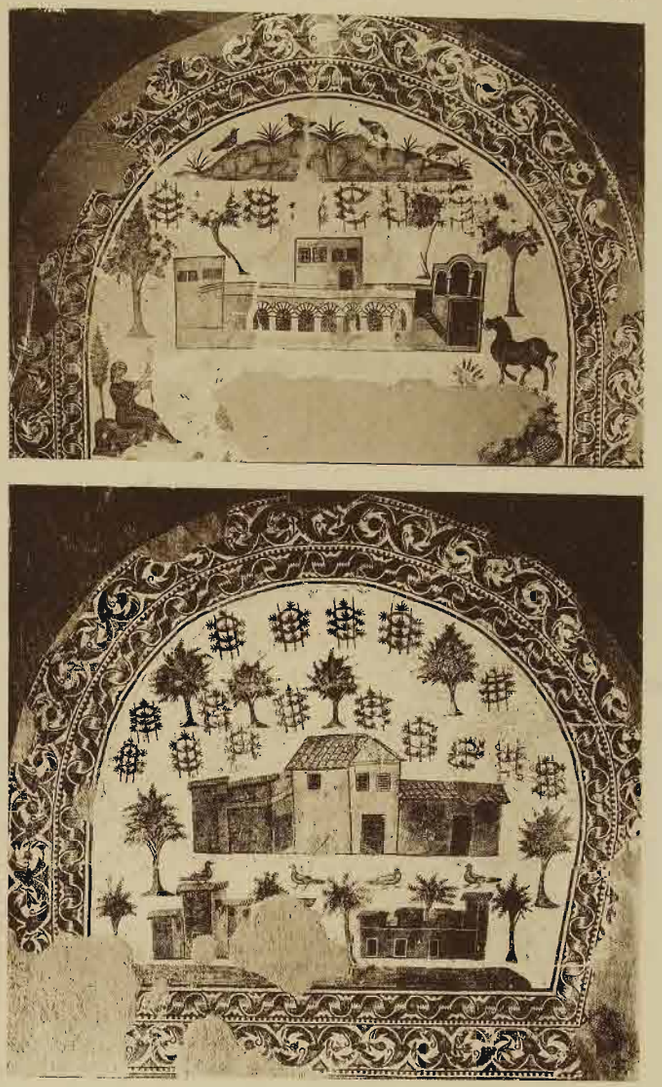


Photo. du Service des Antiquités de la Régence de Tunis.

Vignoble et maison d'exploitation agricole.
Mosaïque provenant de Tabarka (Tunisie).
Musée de Tunis.

Il semble ressortir de deux vers de la *Paix* d'Aristophane que le cent d'échalas se payait une *drachme* [1] (0 fr. 97).

Afin de faciliter le travail de l'échalassage, on faisait au préalable des trous au pied des ceps avec un pal en fer, *paxillus* [2], non pas tout à fait contre la souche même, mais à une distance de 0 m. 16 environ, pour éviter de blesser les racines, pour rendre les façons plus commodes; et du côté du nord, pour que les échalas ne fissent pas ombre [3].

Les échalas étant plantés, on y accolait la vigne, *palis adjungere vitem* [4], et on l'y attachait, *palmare* [5], *alligare* [6], *subligare* [7], *ligare, religare, nectere* [8], προσδεσμεῖν, non sans prendre la précaution de ne pas trop la serrer, de l'étrangler, ou de l'ébourgeonner. Une mince lanière d'écorce de saule, un brin d'osier, de genêt, une tige de jonc, de roseau, de glaïeul, faisait office de lien [9], *retinaculum*, *torus* [10], *capistrum* [11], *vinculum* [12], *cestus* [13], δεσμός. Une oseraie, à laquelle était préposé un esclave, le *salictarius*, donnait une ample moisson de ces souples brindilles [14]. Un *jugère* d'osiers répondait aux besoins de 25 *jugères* de vignes [15]. En Sicile, on se servait d'une espèce d'herbe connue sous le nom de lien de vigne, *ampelodesmos*; dans toute la Grèce, on employait le jonc, le souchet et autres fibres tenaces des marais [16].

On comptait à peu près quatre ouvriers lieurs, *alligatores*, par *jugère* de vignes; s'il s'agissait de vignes sur arbres, un homme pouvait traiter quinze arbres par jour [17].

Vignes a joug simple, *vineae canteriatae* [18], *vites pedatae simplici jugo, unijugae vineae* [19]. — Ces vignes, ainsi que les suivantes, appartenaient au type des vignes hautes, *sublimes* [20]. Elles étaient, en effet, palissées sur une armature élevée, le joug, *jugum*, ζυγός, d'où leur nom de *vites jugatae* [21].

1. Aristophane, *La Paix*, v. 1262-1263.
2. Columelle, *R. R.*, IV, 16.
3. Columelle, *loc. cit.*; Palladius, *R. R.*, IV, 7.
4. Tibulle, *Elég.*, I, 7, v. 33.
5. Columelle, *R. R.*, XI, 2 : « Palmare, id est materias alligare. »
6. Caton, *R. R.*, VI; XXXIII; Columelle, *loc. cit.*
7. Caton, *R. R.*, XXXIII.
8. Columelle, *R. R.*, IV, 13.
9. Caton, *R. R.*, XI, XXXIII; Virgile, *Georg.*, I, v. 265 :

Atque Amerina parant lentae retinacula viti;

Columelle, *R. R.*, IV, 13; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 45.
10. Columelle, *loc. cit.*
11. Columelle, *R. R.*, IV, 20.
12. Pline, *loc. cit.*
13. Varron, *R. R.*, I, 8 : « Aut vinctu, quod antiqui vocabant cestum. »
14. Caton, *R. R.*, XI.
15. Columelle, *R. R.*, IV, 30; Pline, *H. N.*, XVII, 32, 2.
16. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 45.
17. Pline, *H. N.*, XVIII, 65, 4.
18. Columelle, *R. R.*, V, 4.
19. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 10; 33.
20. Varron, *loc. cit.*
21. Varron, *loc. cit.*; Columelle, *R. R.*, IV, 20; De arbor., IV.

Il y avait deux espèces de joug : le simple, dont nous nous occupons, et le joug à quatre perches, dont nous parlerons ensuite.

Le joug simple, *canterium* [1], se composait de deux montants verticaux, *pedamenta*, *statumina*, reliés au sommet par une barre horizontale, ou joug proprement dit [2]. La vigne escaladait les pieux, puis se couchait sur la traverse à laquelle on la fixait. On créait par ce moyen un véritable espalier plan qu'on qualifiait de *jugatio directa* : c'était la conduite préférée du canton de Canusium [3].

Dans ce bâti, les pièces dressées étaient de chêne, de genévrier, de roseaux groupés en paquets ; les jougs étaient faits de bois les plus divers, de vulgaires perches, comme à Falerne, de roseaux, comme à Arpinum, de sarments de vigne, comme à Milan ; et même de matériaux assez inattendus, telles que des cordes de crin ou de chanvre, comme à Brindes et en Espagne [4].

Quant à la hauteur à donner aux treilles, Columelle s'en explique dans le passage suivant : « Leur plus petite élévation est de 4 pieds, et leur plus grande de 7. Il faut cependant éviter cette dernière dans les jeunes plants ; car on ne doit pas commencer par élever d'abord les vignes à une si grande hauteur, et il ne faut les y conduire qu'après une longue suite d'années. Au reste plus le sol et le climat sont humides et les vents doux, plus il faut élever le joug : car pour lors, la fertilité des vignes permet de les laisser monter plus haut, et le fruit étant écarté de terre est moins sujet à se pourrir : outre que c'est la seule façon dont il puisse jouir des effets salutaires du vent qui sèche en peu de temps les brouillards et les rosées pestilentielles, et qui contribue beaucoup tant à faire défleurir la vigne qu'à en améliorer le vin. Les terrains maigres au contraire, ou ceux qui sont en pente, ainsi que ceux qui sont cuits par la chaleur, ou trop exposés à la violence des tempêtes, demandent des jougs plus bas. Mais si tout se trouve conforme à nos désirs, nous ferons monter nos vignes à 5 pieds de hauteur, ni plus ni

1. Columelle, *R. R.*, IV, 12 ; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 10. Sous ce même nom, Columelle, outre le joug ordinaire des vignes adultes, décrit un joug plus bas qu'on donnait aux plantations dans leur jeune âge : IV, 17 : « Si regionis conditio permittit, de vepribus hastilia, quibus adnectantur singulae transversae perticae in unam partem ordinis : quod genus jugi canterium vocant rustici. »

2. Varron, *loc. cit.* : « Quibus stat recta vinea, dicuntur pedamenta. Quae transversa junguntur, juga » ; Columelle, *R. R.*, IV, 16 : « Statuminibus deinde firmiora juga sunt alliganda » ; Paxamus, in *Géopon.*, V, 29 : « Ζυγός δὲ καλεῖται ἡ τῆς ἀμπέλου πρὸς τὴν γάραξα συζυγία. »

3. Varron, *loc. cit.* : « Jugationis species duae, una directa, ut in agro Canusino. »

4. Varron, *loc. cit.* ; Virgile, *Hortulus*, v. 16 ; Columelle, *R. R.*, IV, 17 ; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 11.

moins ; quoiqu'il n'y ait point de doute que, plus elles seront montées sur des jougs élevés, plus le vin qu'elles donneront sera délicat [1]. »

Ce joug offrait un gros défaut : on était obligé d'entasser en bottes les sarments de la vigne sur la branche transversale, au lieu de les disposer un à un et symétriquement, comme dans le joug à quatre perches.

Vignes a joug a quatre perches, *vites compluviatae* [2], *vineae quadriparti-*



Fig. 119. — Conduite de la vigne en *jugatio compluviata*. Peinture du tombeau des Nasons [3].

tae [4]. — Le *jugum compluviatum* tirait son nom de la vague ressemblance qu'il présentait avec le *compluvium* des maisons romaines [5]. Rich définit le *compluvium* « une large ouverture carrée au centre du toit qui couvrait les quatre côtés d'un atrium dans une maison, et vers laquelle ces côtés convergeaient pour faire descendre la pluie dans un réservoir, *impluvium*, creusé dans le plancher immédiatement au-dessous ».

Quatre poteaux fichés en carré, assemblés deux à deux, de bout en bout, sur chaque face, et diagonalement, par des traverses : telle était, sommairement rendue, la construction du rustique appareil qui supportait la plupart des vignobles italiens [6]. Son établissement passablement compliqué et qui prenait beaucoup de bois, le rendait onéreux, et la loi des *XII Tables* avait cru devoir le protéger à l'égal d'une maison : défense était faite de couper les poutres d'un édifice et les pieux des vignes [7].

1. Columelle, *R. R.*, IV, 19 ; cf. Caton, *R. R.*, XXXIII : « Quam altissimam vineam facito » ; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 27.

2. Varron, *loc. cit.* ; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 11.

3. Gravure extraite de Rich, *op. cit.*, v° jugatio.

4. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 33.

5. Varron, *loc. cit.* ; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 11 : « Compluviata....., dicta a cavis aedium compluviis. »

6. Varron, *loc. cit.* : « Jugationis species duae..... : altera compluviata, in longitudinem et latitudinem jugata, ut in Italia pleraeque » ; Columelle, *R. R.*, IV, 17 : « Nihil enim refert jugum in stellam decussari atque diduci » ; Pline, *loc. cit.*

7. *XII Tables* (Tabula VI) : « Tignum junctum aedibus vineaeque et concapet, ne solvito. »

La Bavière avec ses vignes en kammerbau, les Hautes-Pyrénées avec leurs hautains, rappellent d'une manière frappante la *jugatio compluviata*, telle que la pratiquaient les viticulteurs latins.

On ne laissait pas la vigne atteindre d'un seul jet le sommet du joug : une taille judicieuse l'y poussait peu à peu, et il lui fallait bien quatre à cinq ans pour y arriver. Pendant les deux premières années, on fortifiait le jeune sujet par un épamprement sévère et des soins de culture [1]. Dès la fin de la seconde année, la tige vigoureuse dépassait le joug et retombait sur les côtés.

La troisième année, on sectionnait ce rameau à un pied au-dessous du joug; puis on façonnait la tête de la souche, c'est-à-dire qu'on prenait les quatre sarments les plus élevés qu'on dirigeait vers les points cardinaux, en les liant aux barres croisées. Ces *brachia*, *duramenta* [2], *duramina*, βραχίονες, constituaient la charpente du cep en étoile, *in stellam* [3]. Les jets fructifères qui naissaient tout le long de ces bras pendaient latéralement sur les faces du joug, mais sans qu'on leur permît de toucher le sol. « Grâce à cet arrangement, dit Columelle, il se produit, d'une part, que ces pampres se chargent de fruits, et que, d'autre part, l'arcure provoque de nouvelles pousses aux environs du lien qui les retient au joug [4]. »

La quatrième année, et les années suivantes, poursuit notre auteur, « on ne taille pas la vigne autrement que pour lui continuer la configuration que nous avons désignée ci-dessus, et pour l'empêcher de s'étendre par en haut, en faisant en sorte que sa tête reste toujours à environ un pied au-dessous du joug, et qu'elle se distribue en quatre parties, c'est-à-dire en autant de parties qu'elle a de bras. Il suffira de laisser à chacun de ces bras une branche à fruit, jusqu'à ce que les vignes aient toutes leurs forces (vers la septième année, d'après Pline [5]). A ce moment on pourra les charger davantage, mais sans que cependant le nombre de ces branches excède huit [6] ».

Tout bras trop vieux était remplacé par un bois neuf. Si celui-ci faisait défaut, un courson de secours ou même le contre-œil le donnait en temps opportun [7].

1. Columelle, *R. R.*, IV, 6; 10.
2. Columelle, *R. R.*, IV, 17; 21 : « Quaternisque brachiis, quae duramenta quidam vocant. »
3. Columelle, *R. R.*, IV, 17 : « Vitis in stellam dividatur. »
4. Columelle, *R. R.*, IV, 20; cf. 17; 26.
5. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 24.
6. Columelle, *R. R.*, IV, 21; cf. 24; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 17-25.
7. Columelle, *R. R.*, IV, 21; 24; De arbor., V; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 22-23.

Si la tête franchissait le joug, ce qui provenait d'une taille défectueuse, on pliait le tronc pour la rabaisser à la hauteur convenable. Si ce moyen était insuffisant, il n'y avait qu'à recéper la souche, ou à la greffer, ou même à l'arracher et à la changer.

La conduite sur joug *compluviatum* l'emportait sur la précédente par sa fécondité. Elle convenait aux climats troublés, venteux, qui obligeaient à « fortifier la vigne de toutes parts, et à la soutenir, pour ainsi dire, avec un bataillon carré : Quasi quadrato circumfirmanda est agmine »; aux terrains secs et chauds, auxquels sa voûte de verdure, *camera*, gardait un peu de fraîcheur [1].

On nommait *vitis pergulana* la vigne conduite en tonnelles. Ces voûtes de verdure, *pergulae*, *casae*, n'étaient pas autre chose que des jougs, mais des jougs où le goût et la fantaisie de chacun se donnaient libre carrière. Si elles n'étaient pas destinées à constituer de vastes vignobles, du moins faisaient-elles le charme et l'ornement des parcs les plus orgueilleux comme des jardins les plus humbles. Les joyeux buveurs d'Horace aimaient à s'y réfugier ; les campagnards, fussent-ils paysans ou patriciens, y savouraient les douceurs de l'ombre et du frais, et s'y livraient aux voluptés de ce farniente, que, seuls, connaissent pleinement les pays du soleil [2]. Enfin elles joignaient l'utile à l'agréable ; elles fournissaient à la table leurs grappes dorées ou pourpres, et même certaines étaient assez importantes pour qu'on pût vinifier leur vendange : la *pergula* des portiques de Livie, à Rome, réduite à un seul pied, donnait 12 amphores de vin ou 312 litres [3]! Columelle cite, dans les cantons d'Ardée, de Carséoles, d'Albe, des ceps d'aminée menés en treilles, qui rendaient 10 amphores ou 260 litres, alors que dans ces mêmes vignobles, les souches conduites sur joug ne rapportaient que 3 urnes, soit 39 litres [4]. La Grèce, l'Italie affectionnaient ce genre d'agrestes réduits. A Pompéi on a découvert au milieu du péristyle de la maison dite des « Vases de verre », une *pergola*, c'est le terme actuel italien, soutenue par quatre piliers peints à l'imitation d'écailles de couleurs variées [5]. Ces colonnades champêtres étaient communes en

1. Columelle, *R. R.*, IV, 17; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 11. C'est pour cette dernière raison qu'en Espagne on cultive la vigne en *parales*, sortes de treilles montées à 3 mètres de hauteur, sur un quadrillage à mailles de 0 m. 50 : v. *Rev. de vitic.*, t. XXX, p. 592.
2. Horace, *Od.*, I, 38, v. 7 :

Neque me sub arcta
Vite bibentem :

cf. Virgile, *Caupona*, v. 7 ; 13-14; 31-32; etc.
3. Pline, *H. N.*, XIV, 3, 2.
4. Columelle, *R. R.*, III, 9.
5. V. Breton, *Pompeia*, p. 238; cf. Roux, *Herculanum et Pompéi*, t. III, pl. XXIV-XXV.

Égypte, où elles s'étendaient en gracieuses avenues au devant de la porte des demeures. Rosellini en a vu maintes fois dans les fresques funéraires, et dans la description qu'il fait de l'une d'elles, il note « che ivi tutto il quadrato del mezzo che, come un gran viale, dalla porta d'ingresso conduce ad un'abitazione di delizia, è coperto di un pergolato, ove bene sono espressi i tralci, i pampini e le uve [1] ».

VIGNES SUR ARBRES, *vites arbustivae* [2], *vites in arbusto* [3], ἀναδενδράδες [4], δενδρίτιδες ἀμπέλοι [5]. — « Les vignes se plaisent toujours à être soutenues par des arbres, parce que leur nature les porte à grimper; elles donnent alors plus de bois, et leurs fruits mûrissent plus également. Cette espèce de vignes est nommée *arbustivum* [6]. » Tel était le sentiment de Columelle sur ce genre de conduite, *arbusti ratio* [7], avis, il faut bien le dire, que tous les viticulteurs, tels les Saserna, ne partageaient pas. Pline, et il était d'accord sur ce point avec Scrofa et Trémellius, affirmait que tous les grands crus de l'Italie étaient récoltés sur des vignes *in arbusto* [8] : c'était le cas du Cécube [9], du Falerne [10], preuve éclatante, s'il en fut, de la vérité de son assertion. Florentinus, de son côté, appuyait ces agronomes de son autorité [11]. Mais si la plupart des vins fameux provenaient bien de vignes sur arbres, une anecdote que narre le Naturaliste nous montre que la réciproque n'était pas de droit absolu, et que tous les vins dont le berceau était haut perché, n'étaient pas forcément des nectars. Cinéas, ambassadeur de Pyrrhus, faisant allusion à de méchante piquette d'Aricie dont il avait encore présent le souvenir acide, et à l'habitude de cette région de monter la vigne au faîte des plus grands arbres, remarquait plaisamment que c'était justice d'avoir pendu à une croix aussi élevée la mère d'un tel vin [12] !

Les arbres qu'on choisissait pour la constitution d'un *arbustum* étaient au premier rang l'orme et le peuplier noir; puis le frêne, le figuier, l'olivier. Dans l'Italie transpadane on se servait aussi du cornouiller, du tilleul, de l'érable, du charme, du chêne; dans la Vénétie, du saule; on ne rejetait même pas le cyprès [13].

1. Rosellini, *Monum. dell'Egitt. e della Nub.*, t. I, p. 368; cf. Champollion-Figeac, *op. cit.*, p. 174, pl.; Wilkinson, *Mann. and cust.*, t. I, p. 377.
2. Columelle, *R. R.*, IV, 1.
3. Pline, *H. N.*, XVII; XVIII; etc.
4. Aristophane, *Les Guêpes*, v. 326; Xénophon, *Econom.*, XIX, 18; *Géopon.*, passim.
5. Strabon, *Géogr.*, V, 3.
6. Columelle, *R. R.*, De arbor., IV.
7. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 36.
8. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 37; cf. Columelle, *R. R.*, III, 3.
9. Strabon, *loc. cit.*
10. Juvénal, *op. cit.*, VI, v. 150 : « Ulmosque falernas ».
11. Florentinus, in *Géopon.*, IV, 1.
12. Pline, *H. N.*, XIV, 3, 2.
13. Varron, *R. R.*, I, 26; Virgile, *Géorg.*, II, v. 221; Horace, *Od.*, II, 12, v. 5; *Epod.*, II, v. 10; Columelle, *R. R.*, V, 6-7; XI, 2; XIV, 2; Pline, *H. N.*, XIV, 3, 1; XVII, 35, 8; Juvénal, *op. cit.*, VIII, v. 78; Palladius, *R. R.*, III, 10; *Géopon.*, IV, 1.

D'après Caton, les variétés de vignes les mieux appropriées à cette méthode de culture étaient le grand et le petit aminéen et l'apicien [1].

Les arbres, qu'on faisait venir en pépinières [2], étaient établis en lignes équidistantes de 20 pieds sur toutes faces, si on ne faisait pas de cultures intercalaires, et du double si on plantait dans l'intervalle [3]. Mais cette dernière façon d'agir était justement répudiée comme nuisible à la vigne par les bons viticulteurs [4]. On formait ces arbres par la taille, au fur et à mesure de leur croissance, en étages circulaires, *tabulata* [5], *scamna* [6], séparés par des espaces de 3 pieds; on commençait le premier étage à 7, 8 ou 12 pieds au-dessus du sol, selon que le vignoble était en coteau ou en plaine, et on continuait successivement jusqu'à la cime des arbres [7]; or, ceux-ci, qui avaient communément 20 pieds de hauteur, prenaient aussi parfois des proportions bien plus considérables : 30, 40, et jusqu'à 60 pieds comme en Campanie et en Bithynie [8].

En Gaule, il y avait une espèce de plants d'arbres qui n'excédaient pas 12 pieds d'élévation, et qui étaient divisés en trois *tabulata* : on les appelait *rumpotinae arbores* ou *rumpotini* [9]; Pline, qui parle de ce système comme suivi au delà du Pô, nomme ces arbres *rumbotini* ou *populi* [10].

Le cornouiller, l'aubier, arbustes à tiges basses, ou l'orme qu'on avait le soin d'étêter, convenaient fort bien à l'aménagement d'un clos de ce genre ou *rumpotinetum*.

En règle générale, la hauteur des arbres augmentait avec la fertilité du sol [11]; l'opinion courante voulait que la qualité du vin crût à proportion de cette hauteur elle-même [12].

Chacun de ces supports vivants recevait plusieurs ceps, de trois à dix. L'arbre et la vigne contractaient, suivant le langage technique et imagé des anciens, une sorte de mariage; on donnait l'arbre pour époux à la vigne [13] :

1. Caton, *R. R.*, VII.
2. Théophraste, *Caus. pl.*, I, 10, 4; III, 11, 8; V, 5, 4; Columelle, *R. R.*, V, 6; Palladius, *loc. cit.*
3. Columelle, *loc. cit.*; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 39; Palladius, *loc. cit.*; *Géopon.*, loc. cit.
4. Bérytius et Tarentinus, in *Géopon.*, V, 11; Théophraste, *Caus. pl.*, III, 10, 6-7 ne tolérait que le pommier et le grenadier, parce qu'ils avaient des racines courtes.
5. Columelle, *loc. cit.* : « Tabulata : hoc nomine usurpant agricolae ramos truncosque prominentes. »
6. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 38.
7. Columelle, *loc. cit.*; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 39.
8. Florentinus, in *Géopon.*, IV, 1.
9. Columelle, *R. R.*, V, 7 : « Est et alterum genus arbusti Gallici, quod vocatur rumpotinum. Id desiderat arborem humilem nec frondosam. »
10. Pline, *H. N.*, XIV, 3, 2.
11. Florentinus, *loc. cit.*
12. Columelle, *R. R.*, V, 6; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 37; Palladius, *R. R.*, III, 13; Florentinus, in *Géopon.*, IV, 1; V, 1.
13. Virgile, *Hortul.*, v. 15 :

Fecunda vitis conjuges ulmos gravat.

copulare [1], *intexere* [2], *maritare* [3], *nubere* [4]. L'arbre qui n'avait pas encore « senti l'étreinte amoureuse des bras souples et noueux de son épouse » était qualifié de célibataire, *caelebs* [5]; celui qui l'avait perdue était veuf, *vidua* [6].

Dès que les jeunes plants de vigne étaient assez grands pour embrasser le tronc qui leur était destiné, on les y accolait; puis d'année en d'année ils gravissaient un échelon par le moyen d'un long bois qu'on réservait à cette intention. A chaque étage les sarments rayonnaient régulièrement, *in circulos* [7].

En Gaule, en Italie, à Novare en particulier, les vignerons avaient l'habitude de faire passer d'un arbre à l'autre de très longs pampres qui portaient du fruit en quantité : c'étaient les *rumpi* ou *traduces* [8]. Il est impossible d'imaginer rien de plus gracieux que ces festons verts qui décorent encore les champs de la Toscane et d'autres parties de l'Italie, où ils se sont conservés sous le nom de *tirelle*.

L'ÉPAMPRAGE, *pampinatio*, βλαστολογία. — « Épamprer c'est ne laisser sur un sarment que les deux ou même les trois premiers brins que vous aurez reconnus comme les plus forts, et supprimer tous les autres, de crainte que le cep ne soit pas en état de fournir à tous une nourriture suffisante [9]. » Dans ce texte, Varron donne à la fois la définition de l'épamprage et sa raison d'être. Cette façon, les anciens la considéraient comme excessivement importante; Varron et Columelle ne craignaient même pas d'avancer que, bien faite, elle l'emportait sur la taille [10]. Peu de questions, parmi les maîtres modernes, sont plus discutées que toutes les opérations groupées sous l'expression de taille en vert : rognage, épamprage, écimage, récimage, ébourgeonnement, effeuillage, etc. Le savant auteur Raffaello Sernagiotto, après avoir résumé les éléments du

1. Caton, *R. R.*, VII.
2. Virgile, *Géorg.*, II, v. 221 : « Intexere vitibus ulmos. »
3. Horace, *Epod.*, II, v. 10 : « Altas maritat populos »; Columelle, *R. R.*, IV, 1; 22; V, 6; XI, 2 : « Ulmi vitibus maritari »; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 40.
4. Columelle, *R. R.*, XIV, 2 : « In campano populis nubunt »; Pline, *H. N.*, XIV, 3, 1 : « Populis nubere. »
5. Horace, *Od.*, II, 12, v. 5 : « Platanusque caelebs »; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 40.
6. Horace, *Od.*, IV, 5, v. 30 :
Et vitem viduas ducit ad arbores;
Columelle, *R. R.*, IV, 22 : « Statumina vidua »; Juvénal, *op. cit.*, VIII, v. 78 : « Viduas desiderat ulmos. »
7. Columelle, *R. R.*, V, 6; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 43-44; Palladius, *R. R.*, III, 13.
8. Varron, *R. R.*, I, 8 : « Quartum est pedamentum nativum ejus generis, ubi ex arboribus in arbores traductis vitibus vinea sit : quos traduces quidam rumpos appellant »; Columelle, *R. R.*, IV, 29; V, 6; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 44; 47.
9. Varron, *R. R.*, I, 31.
10. Varron, *loc. cit.* : « Nam id quam putare majus »; Columelle, *R. R.*, IV, 27 : « Siquidem vel magis pampinatio, quam putatio vitibus consulit. »

débat puisés dans les écrivains italiens, français, espagnols et portugais, et les avoir comparés aux principes tirés de Columelle, conclut non sans philosophie que « ce n'è per tutti i gusti [1] ».

L'ouvrier qui épamprait, *pampinator*, *frondator*, devait savoir discerner quelles pousses il fallait épargner, quelles il fallait enlever [2], puisque de ce travail dépendaient la bonne formation du cep, sa santé, la croissance du fruit [3], et même la taille qui préparait la récolte future [4]. Les yeux stériles tombaient évidemment les premiers, quelle que fût leur place, soit sur les sarments, soit sur la cervelle ou le long du tronc. Si un bourgeon avait donné naissance à deux ou trois jets, même féconds, un au moins devait disparaître. Bien plus, il ne fallait pas même hésiter à sacrifier des raisins si les vendanges de l'année précédente avaient été très généreuses, afin de prévenir l'épuisement des vignes [5].

En un jour, un vigneron pouvait épamprer, *pampinare*, βλαστολογεῖν, un *jugère* environ [6].

Le but qu'on poursuivait en épamprant, qui était de réserver les aliments à quelques parties utiles de la souche, déterminait le choix de l'époque pour y procéder : le plus tôt était le mieux, à la condition que les yeux fussent assez avancés pour ne pas agir au hasard [7]. Aucune date fixe par conséquent : la précocité de la végétation guidait seule, et c'était une erreur que commettaient divers agronomes que d'assigner un mois invariable, que ce fût mars, comme les *Géoponiques*, ou mai, comme Pline ou Palladius [8]. C'était tout au plus une approximation. Quelques paragraphes plus loin, en effet, Pline conseillait de s'en référer à l'état de la poussée : « Épamprez quand la vigne aura 4 doigts de long [9]. » C'est à peu près ce qu'écrivait déjà Caton : « Dès que la vigne commencera à se feuiller [10] »; et ce que Columelle et Palladius, en d'autres termes, enseignaient : « Lorsque les brouts seront encore assez tendres pour être abattus avec l'ongle ou sous une simple pression du doigt [11]. » Plus tard,

1. Sernagiotto, *op. cit.*, pp. 109-123.
2. Théophraste, *Caus. pl.*, III, 14, 1; Varron, *R. R.*, I, 31 : « Vites pampinari, sed a sciente »; Columelle, *R. R.*, IV, 27 : « Nam id plurimum refert non inscite facere. »
3. Virgile, *Géorg.*, II, v. 362; Columelle, *R. R.*, IV, 6; Palladius, *R. R.*, VI, 2 : « Haec res [pampinatio] uvas efficit pinguiores. »
4. Columelle, *R. R.*, IV, 27 : « Et anni sequentis expeditiorem putationem facit »; De arbor., XI : « Putatio sequentis anni expeditior ».
5. Columelle, *R. R.*, IV, 17; De arbor., *loc. cit.*
6. Columelle, *R. R.*, XI, 2; Pline, *H. N.*, XVIII, 67, 3.
7. Théophraste, *Caus. pl.*, III, 16, 1.
8. *Géopon.*, III, 3; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 30; Palladius, *loc. cit.*
9. Pline, *H. N.*, XVIII, 67, 3.
10. Caton, *R. R.*, XXXIII : « Ubi vinea frondere coeperit, pampinato. »
11. Columelle, *R. R.*, IV, 7; Palladius, *loc. cit.*

les blessures faites en arrachant de vive force ou en coupant les rameaux, se cicatrisaient moins vite [1].

On réitérait l'opération quelques jours avant la floraison de la vigne :

Bis vitibus ingruit umbra [2],

disait Virgile : « Deux fois l'ombre menace les vignes. » Mais alors cette seconde façon n'était pas aussi minutieuse, et un enfant pouvait très bien s'en acquitter [3].

L'EFFEUILLAGE, *pampinatio* [4], ἀφαίρεσις τῶν φυλλῶν, ἀποψίλωσις τῶν ἀμπέλων καὶ ἀπόκνισις τῶν οἰνάρων; effeuiller, *pampinare*, *folia decerpere* ou *detrahere*, *foliis nudare*, βλαστολογεῖν, ἀφαιρεῖν τὰ φύλλα, φυλλίζειν, οἰναρίζειν.

L'effeuillage, c'est-à-dire l'enlèvement méthodique de certaines feuilles du cep, pratiqué surtout dans les vignobles de grands crus, et dans les cultures de raisins de table, vise l'assainissement du fruit, sa meilleure maturation, sa coloration plus agréable. Théophraste lui attribuait le pouvoir de réprimer le déréglement de végétation des souches qui « courent au bois [5] ». Mais son application, nous le savons, exige une très grande prudence : ne sont-ce pas les feuilles qui élaborent le sucre du raisin? Ne protègent-elles pas les grappes contre le grillage? Une suppression prématurée ou inintelligente, peut donc compromettre la fin même qu'on se propose, et perdre la récolte.

Dans l'effeuillage il faut considérer trois points : le climat sous lequel sont situées les vignes; le moment propice pour y procéder, et les feuilles que l'on doit ôter. Nous allons voir comment les anciens les résolvaient.

Sur la première question, celle du climat, il était admis par tous les viticulteurs que les pays humides, à automne pluvieux, devaient être

1. Columelle, Pline, Palladius, *loc. cit.*; Paxamus, in *Géopon.*, V, 29. Virgile ne voulait pas que l'on tranchât les jeunes sarments avec la serpe, mais qu'on les brisât avec l'ongle : *Georg.*, II, v. 363-366 :

Et dum se laetus ad auras
Palmes agit, laxis per purum immissus habenis,
Ipsa acie nondum falcis tentanda : sed uncis
Carpendae manibus frondes, interque legendae.

La raison de cette distinction est certainement qu'avec la serpe, la coupure nette des vaisseaux provoque une perte de sève nuisible; tandis qu'avec l'ongle, il se produit forcément une sorte d'écrasement qui aveugle en partie l'âme des trachées et empêche un écoulement trop considérable. C'est pour cela que dans l'opération du rognage ou de l'écimage, la plupart des viticulteurs préfèrent recourir au tordage des sarments à la main plutôt qu'à leur suppression avec une lame.

2. Virgile, *Georg.*, II, v. 410; cf. Théophraste, *Caus. pl.*, loc. cit.; Columelle, *R. R.*, IV, 28; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 30; Paxamus, *loc. cit.*

3. Columelle, *R. R.*, XI, 2.

4. *Pampinatio* et *pampinare*, en ce sens : Caton *R. R.*, XXXIII; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 33; Palladius, *R. R.*, X, 18; cf. Isidore, *op. cit.*, XVII, 5, p. 409 : « Pampinus est folium cujus subdivisis vitis a frigore vel ardore defenditur, atque adversus omnem injuriam munitur... Et dictus pampinus quod de palmite pendeat. »

5. Théophraste, *Caus. pl.*, V, 9, 11.

sinon les seuls, du moins les principaux, à bénéficier de cette mesure qui aérait le cep et préservait le raisin de la pourriture [1]. Dans les régions très chaudes, non seulement elle était contre-indiquée, mais même on ombrait les ceps avec des sarments secs et des épines [2].

Quant à la saison favorable, Caton s'en remettait au fruit lui-même du soin de la désigner : c'était au moment de la véraison : « Ubi varia uva fieri coeperit [3] »; Columelle décidait, ce qui revenait à peu près au même, que c'est quand le grain était adolescent, *adolescens* [4]; trente jours avant la vendange, selon Palladius, ou environ le mois d'août [5]; en juin, d'aprés les *Géoponiques*, et, pour les variétés tardives, en août [6].

Les feuilles enfin qu'il fallait enlever, et nous insistons sur l'accord qui existe entre les anciens et nous, étaient celles de la base de la souche, c'est-à-dire les vieilles feuilles devenues presque inertes et sans utilité pour l'économie de la vigne, et non pas celles du sommet des rameaux, en pleine activité physiologique : nous trouvons cette recommandation motivée dans Pline et Palladius [7].

LE PINCEMENT et L'ÉCIMAGE, κόλουσις [8]. — Ces deux opérations se ressemblent tellement qu'elles sont le plus souvent confondues. Le pincement consiste à « supprimer avec l'ongle le bourgeon terminal du sarment principal ou du rejet dont on veut arrêter le développement »; et l'écimage à « supprimer les extrémités des sarments ou des rejets avec un instrument tranchant, en une fois généralement ». L'un et l'autre concourent à refouler la sève, celui-là, sur la fleur pour l'empêcher d'avorter, celui-ci sur la grappe une fois formée, ou sur les rameaux.

Nous ne trouvons qu'une seule mention du pincement dans les ouvrages des vieux auteurs, et c'est à Théophraste que nous l'empruntons. « Lorsque la vigne pousse il faut d'abord ébourgeonner toutes les brindilles stériles, et pincer les fructifères *au-dessus de la fleur*, pour rejeter la nourriture sur le raisin [9]. » Notons que c'est la technique parfaite de

1. Columelle, *R. R.*, IV, 27-28; V, 5; XI, 2; Pline, *H. N.*, XVII, 35, 30; Palladius, *loc. cit.*; *Géopon.*, V, 28-29.

2. Paxamus, *loc. cit.*; Ibn-al-Awam, *op. cit.*, X.

3. Caton, *loc. cit.*

4. Columelle, *R. R.*, IV, 28 : « Pubescentem vero [acinum], et quasi adolescentem convenit... foliis omnibus nudare ».

5. Palladius, *R. R.*, VI, 2; IX, 3; X, 18.

6. *Géopon.*, III, 6; 11; V, 28-29.

7. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 33 : « In pampinatione non hos detrahere pampinos qui cum uva sint, id enim uvas supplantat »; Palladius, *R. R.*, X, 18 : « Vitis cujus fructus humore putrescit, per latera pampinanda est ante trigesimum diem vindemiae, et sola frons illa servanda est, quae in summitate posita solem nimium defendit a vertice. »

8. Théophraste, *Caus. pl.*, III, 14, 8. Sur ces deux façons, v. Viala et Rabault, *Recherches sur l'écimage de la vigne*, in *Rev. de vitic.*, 1897; Daniel, *Le pincement et l'effeuillage de la vigne*, in *Rev. de vitic.*, 1902.

9. Théophraste, *loc. cit.*

nos plus habiles vignerons. En veut-on la preuve? « Pour éviter des rejets, lisons-nous dans Cazeaux-Cazalet, dont la formation est si nuisible parce qu'elle dépense les matériaux de réserve, il y a lieu de pincer *de bonne heure*. L'expérience fait voir qu'il faut pincer *lorsque les deux feuilles au-dessus de la dernière grappe ont atteint la grandeur d'une pièce de cinq francs* [1]. »

Quant à l'écimage, on y avait recours pour fortifier les mailletons [2], pour mâter les écarts de poussée [3]. C'est ce qu'on appelait *cacumina infringere*, *demutilare*, *confringere* ou *decacuminare*.

L'INCISION ANNULAIRE, *circumrasio corticis* [4], *circumcisio corticis* [5]. — Il arrive parfois que des vignes se prodiguent follement en bois, soit parce que telle est leur nature, soit parce que le terrain est trop riche. Dans ce cas la fleur noue mal ou même pas du tout. L'un des meilleurs remèdes contre cet accident est l'incision annulaire : c'est l'ablation, au-dessous des grappes, d'une étroite bande d'écorce du sarment; cette plaie momentanément ouverte contrarie, jusqu'à sa cicatrisation, le passage de la sève, et donne à la fécondation le temps de s'accomplir dans de bonnes conditions.

Cet artifice date de longtemps. Déjà Théophraste en exposait le mécanisme [6]. Après lui, Pline le préconisait également : « On soutire aux plantes des sucs comme par une sorte de saignée; on ratisse l'écorce tout autour, « circumraditur cortex », on exténue la vigne, on dompte les jeunes pousses [7] ». Et Palladius, à son tour, répétait servilement ce que ses deux prédécesseurs avaient dit [8].

Un autre traitement de la coulure, également fondé sur le même principe que l'incision annulaire, paraît avoir eu, parmi les vignerons, plus de vogue que celle-ci. Théophraste nous apprend que si une vigne s'épuisait en inutiles frondaisons, on lui faisait une taillade au tronc, proche de terre, et qu'on y mettait une pierre pour maintenir ouvertes les lèvres de la blessure; que de plus, on tranchait les racines superficielles [9] : d'où épanchement de sève, assagissement du cep, et défloraison normale. Cette thérapeutique aurait été, paraît-il, mise en honneur par

1. Cazeaux-Cazalet, *La taille en vert de la vigne*. Rapport à la Société des viticulteurs de France et d'ampélographie, in *Progrès agricole et viticole*, 22 mai 1898.
2. Columelle, *R. R.*, IV, 7.
3. Columelle, *R. R.*, IV, 27 : « Nam cacumina flagellorum confringere luxuriae comprimendae causa » ; De arbor., XI : « Cacumina virgarum, ne luxurientur, demutilato. »
4. Pline, *H. N.*, XVII, 39, 1.
5. Palladius, *R. R.*, II, 15.
6. Théophraste, *Caus. pl.*, I, 5, 5; 17, 10; V, 9, 10.
7. Pline, *loc. cit.*
8. Palladius, *loc. cit.*
9. Théophraste, *Hist. pl.*, II, 7, 6.

les Grecs [1] : mais on peut dire qu'elle était universellement connue et suivie [2] Malheureusement, bonne en soi, elle ne tarda pas à être grossièrement défigurée : les cultivateurs cessèrent de comprendre les raisons de son efficacité; ils ne virent plus dans l'intromission de ce corps étranger au cœur de l'arbre qu'un licencieux simulacre de l'acte de la génération, auquel la croyance populaire attachait la même vertu de fécondité qu'à l'acte lui-même.

1. Palladius, *loc. cit.* : « Graeci jubent. »
2. Palladius, *R. R.*, II, 15; III, 30; XII, 10; etc.; Démocrite, Africanus, Quintilius, in *Géopon.*, V, 35; IX, 8; 10; X, 61; Ibn-al-Awam, *op. cit.*, XII, 1; XIV; etc.
3. Gravure extraite de Rich, *op. cit.*, v° casa.



Fig. 120. — Berceau de vigne, d'après une mosaïque trouvée à Prêneste [3].



Photo. Deydier, Cucuron.

Fig. 121. — Barque chargée de barriques halée sur une rivière.
Dans le plan supérieur, amphores ordinaires et garnies d'osier.
Bas-relief découvert à Cabrières-d'Aigues (Vaucluse). Collection Marc Deydier.

CHAPITRE VI

FLÉAUX ET MALADIES

Nos vignobles, depuis un demi-siècle, ont subi de rudes assauts. Ils tendent de plus en plus à se transformer de champs de culture en cliniques, où le soin des traitements prime celui des façons culturales, où les vignerons eux-mêmes ne sont plus que des praticiens chargés d'appliquer des médications sous la haute direction des maîtres du laboratoire. Aux maux et aux ennemis anciens de nouveaux viennent chaque jour s'ajouter, terribles pour les souches qu'ils tuent, ou pour la récolte qu'ils anéantissent souvent en moins de quelques heures : c'est, en 1845, l'oïdium, en 1863, le phylloxéra, en 1878, le mildew, en 1885, le black-rot. Et nous ne citons que les principaux de ces ravageurs de la vigne, ceux qui se sont attaqués à des contrées entières et ont mis en question l'existence même de l'arbuste; nous passons sous silence ces calamités de moindre envergure, tout aussi dévastatrices, mais dont le champ de mort est plus circonscrit.

Nos viticulteurs, réduits à la misère et découragés, croient volontiers que l'antiquité fut exempte de tant de maux : c'est une illusion. Elle a subi des infortunes semblables, des désespoirs tout pareils. Si les ennemis qui la terrorisaient nous effrayent moins, c'est peut-être qu'ils sont devenus plus bénins, ou que nous sommes mieux armés pour les combattre.

Imagine-t-on nos ancêtres aux prises avec le phylloxéra ou le mildew? Ne semble-t-il pas vraiment que les forces hostiles contre lesquelles nous devons lutter croissent avec la propre perfection de nos moyens de défense?

Un fait certain, c'est que le nombre des maladies connues autrefois était moins grand qu'à présent. Quelle est la raison de cette différence? Nous mettons d'abord de côté tout le lot sérieux qui nous a été apporté d'Amérique avec les plants de ce pays. Ensuite nous pouvons nous demander si le reste ne dissimule pas sous quelques étiquettes plusieurs affections jadis confondues, aujourd'hui bien séparées et diversifiées; enfin si ce contingent n'a pas pu s'augmenter, au cours des âges, de certaines unités malfaisantes, venues on ne sait d'où. Ces deux suppositions n'ont rien d'invraisemblable pour qui connaît d'une part les rudimentaires descriptions pathologiques des vieux traités, dont les détails sont le plus souvent sommaires, parfois contradictoires, et toujours noyés dans la masse des textes; et pour qui sait d'autre part combien de maladies ont apparu subitement, subsisté avec plus ou moins de virulence, puis disparu après des siècles ou simplement quelques années, sans laisser d'autres traces de leur passage que des souvenirs terrifiés et presque légendaires [1].

Parmi les altérations de la vigne signalées par les agronomes grecs, latins ou arabes, il en est que nous pouvons identifier à coup sûr; il en est d'autres, au contraire, dont les causes, le processus, les effets, les circonstances concomitantes sont indiqués trop vaguement pour que nous puissions nous prononcer. Dans ce cas, la prudence commande d'émettre uniquement des hypothèses, toujours révocables, et de s'abstenir de solutions trop hasardées.

Cette étude des maladies de la vigne ne va pas sans celle des remèdes proposés pour leur guérison; elle pourra nous réserver quelques surprises: car à côté de pratiques franchement absurdes, dénuées de toute valeur, nous trouverons des méthodes de préservation que nous utilisons sans les avoir modifiées. Toutefois il est une face de la médecine agricole de nos devanciers qui risquerait de demeurer incompréhensible pour nous si nous ne donnions au préalable quelques mots d'explication : nous voulons parler des traitements moraux.

1. Ce fait, que nous signalons à propos des maladies de la vigne, est surtout remarquable en pathologie humaine, où il y a de véritables modes non seulement locales et régionales, mais ce qui est beaucoup plus extraordinaire, des modes dans le temps.

Le végétal était assimilé à un homme renversé : ses racines répondaient à la tête, et ses branches aux jambes et aux bras. Il tirait ses aliments du sol de la même manière que nous les ingérons par la bouche. La sève, c'était le sang qui circulait attiré, mis en mouvement par l'âme, ψυχὴ βοτανική; et celle-ci n'était elle-même qu'une étincelle jaillie au grand souffle qui vivifiait la création entière. Cette idée d'unité d'origine, lien commun de tous les êtres et essence du panthéisme, se rapprochait singulièrement, non seulement par ses conséquences métaphysiques, mais même par ses conséquences naturelles, des conceptions les plus récentes de nos penseurs sur la matière, laquelle ne serait, sous ses formes si variées et si multiples, que la manifestation de l'énergie une et universelle d'où procèdent les mondes.

La petite âme de la plante participait donc en ses obscurs instincts, à l'intelligence qui illuminait à des degrés divers les animaux et l'homme lui-même. Elle avait ses sympathies et ses antipathies; elle était sensible aux éloges, aux reproches ou à la crainte. C'est ainsi que la vigne se plaisait au voisinage du jujubier, de la courge, etc. [1]; ainsi qu'un arbre stérile devenait fécond, si son maître lui adressait des objurgations, avec menace de le couper, s'il ne s'amendait [2] : c'était la parabole de l'Évangile transportée dans la pratique.

Ceci dit, passons à l'examen des fléaux qui frappent la vigne.

Ceux-ci sont d'ordre météorique, physiologique, organo-physiologique, ou cryptogamique. Cette classification est d'ailleurs très élastique, et ces divisions sont loin d'être intangibles : elles empiètent les unes sur les autres, d'où la diversité qu'on remarque dans les traités modernes. Les vieux ouvrages ne possédaient que deux rubriques : dans la première ils rangeaient toutes les maladies dues à la sidération; dans la seconde, ils rejetaient pêle-mêle toutes celles qui n'avaient pas trouvé place dans la précédente. La sidération, *sideratio*, ἀστροπλήξ, ἀστρόβλητος, ἀστροβολία, ἀστροβολησία, avait pour cause les intempéries (accidents météoriques proprement dits), et l'action nuisible des astres, *sidera*. Aristote et Théophraste en évoquaient l'influence et la décrivaient dans plusieurs passages de leurs écrits [3]. Pline disait que « la sidération tout entière trouve sans conteste son principe dans le ciel [4] ».

1. Ibn-al-Awam, *Livr. de l'agr.*, XII, 2.
2. Zoroastre, in *Géopon.*, X, 83; Ibn-al-Awam, *op. cit.*, XII, 1.
3. Aristote, *De juventa ac senectute*, VI; Théophraste, *Caus. pl.*, V, 10 : « Ἀστρόβλητα μὲν οὖν μάλιστα γίνεται τὰ φυτὰ ὅταν ἡ γῆ ξηρανθῇ, καὶ μὴ ἔχωσιν ἕλκειν ὑγρότητα. Διὸ καὶ ὑπὸ ἄστρου πλεῖστα. »
4. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 5 : « Sideratio tota e coelo constat. »

Elle comprenait la gelée, la grêle, la « douleur des membres » et le charbon [1]. Quelques auteurs y joignaient la coulure et la maladie rouge.

La gelée, *pruina* [2], *gelus* [3], πάχνη, παγετός. — Le froid est l'adversaire de la vigne, quelle que soit la saison à laquelle il sévisse. A l'automne, et dans les pays à maturité tardive, il peut entraîner la perte des raisins qui ne sont pas encore vendangés. Cette éventualité était assez rare dans les régions méridionales, quoique nous voyons dans les *Géoponiques* qu'elle se produisait chez certains propriétaires qui ne se hâtaient pas suffisamment de rentrer leur récolte [4]; chez ceux, par exemple, qui attendaient la fin de décembre pour faire la cueillette. En quelques circonstances il arrivait que la gelée exerçât, selon Columelle, un effet améliorant sur les fruits qu'elle adoucissait; mais pour cela, il fallait qu'ils fussent mûrs. A l'état de verjus, ils étaient totalement compromis.

En hiver, le froid trop violent tue les vignes. Les contrées septentrionales ou montagneuses étaient seules à redouter de telles catastrophes, contre lesquelles elles devaient prendre des précautions : c'est ainsi qu'aux extrémités du Caucase, sur les bords du Pont-Euxin et de la Caspienne [5], et dans quelques cantons de la Grèce à climat très rude [6], les vignerons recouvraient les ceps d'une couche protectrice de terre.

Le caractère tout à fait exceptionnel des dégâts causés par les gelées d'automne et d'hiver les rendait assez peu redoutables. Bien autrement funeste était la gelée de printemps. Celle-ci détruisait, parfois en l'espace de quelques minutes et d'un seul coup, l'espoir de toute une année; les jeunes feuilles, les organes encore tendres, recroquevillés, grillés et noircis, semblaient brûlés par un feu invisible, d'où le nom de καυθμός, brûlure, que Théophraste donnait au phénomène [7]. Pas de vignoble qui ne fût complètement à l'abri de ses méfaits, si bien situé fût-il : l'Eubée y était particulièrement sujette [8], et Plutarque cite une gelée qui, en Attique elle-même, endommagea blé, figuiers et vignes [9].

Personne n'ignore que la gelée blanche est due au rayonnement très vif du calorique qui a lieu vers l'espace pendant les nuits sereines et calmes. Les vignerons du temps passé n'avaient pas à coup sûr pénétré sa raison scientifique; mais ils savaient du moins fort exactement quelles

1. Pline, *H. N.*, XVII, 35, 5; 8.
2. Columelle, *R. R.*, III, 2: Pline, *H. N.*, XVII, 37, 5. En italien, *brina*, gelée blanche; *brina primaverili*, gelée de printemps.
3. Palladius, *R. R.*, II, 13.
4. *Géopon.*, V, 45.
5. Strabon, *Géogr.*, VII, 3.
6. Théophraste, *Caus. pl.*, V, 12, 5.
7. Théophraste, *Hist. pl.*, IV, 14, 11; *Caus. pl.*, V, 10, 4.
8. Théophraste, *Hist. pl.*, loc. cit.
9. Plutarque, *Démétrius*, 12.

étaient les conditions favorables à sa réalisation : « La conjonction et la pleine lune, lisons-nous dans Pline, ne sont nuisibles même pendant les nuits que lorsque le ciel est pur et l'air absolument immobile; car avec des nuages ou du vent, la rosée ne tombe pas [1]. »

Les moyens de se préserver étaient au nombre de deux : les nuages artificiels qui font écran et s'opposent à la déperdition de la chaleur terrestre, et les poudrages qui absorbent la rosée. L'un et l'autre, mais le premier surtout, ont conservé jusqu'à nos jours la même vogue qu'il y a dix-neuf siècles; on n'a, pour s'en convaincre, qu'à ouvrir n'importe lequel de nos manuels viticoles. Voici quel était le dispositif suivi pour obtenir les nuages de fumée : le passage est tiré de Columelle; mais cet auteur tenait déjà le procédé de Magon; et après eux, Pline, Palladius, Diophane, Ibn-al-Awam n'ont fait que le rapporter presque sans changement : « Faites en sorte que vers le commencement du printemps, des tas de paille se trouvent disséminés entre les rangées de ceps. Si vous craignez que le froid arrive plus tôt que de coutume, mettez le feu aux tas de paille; la fumée qui en résultera écartera des vignes le brouillard et la rouille [2]. » Diophane remplaçait seulement la paille par des bouses de vache sèches, et Ibn-al-Awam, par des bottes de roseaux allumées qu'on promenait dans les champs.

Quant aux poudrages, ils avaient moins de succès et nous n'en voyons l'emploi consigné que dans les *Géoponiques* et les traités arabes. « Lorsqu'on craint la gelée en Bithynie, d'après Diophane, on jette au vent par toute la vigne de la cendre de tamarin ou de quelque autre bois : car les cendres tombant sur les yeux de la vigne la gardent de la gelée [3]. » Koutsami recommandait plutôt le mélange de cendres de vrilles et de pétioles de feuilles de vigne avec de la terre finement pulvérulente [4]. Chez nous, le plâtre et la chaux éteinte sont les substances que nous préférons; ils ne donnent d'ailleurs qu'une réussite bien médiocre et bien partielle.

N'oublions pas enfin de mentionner comme une très bonne méthode préventive contre les gelées printanières, la taille tardive de la vigne, après la période critique; le ralentissement qui s'ensuivait dans le débour-

1. Pline, *H. N.*, XVII, 69, 11; cf. 35, 5; 70, 1; XXXI, 21, 3; Théophraste, *Caus. pl.*, V, 12-14.
2. Columelle, *R. R.*, De arbor., XIII. Cf. Magon, trad. Joubert, XXXI; Pline, *H. N.*, XVIII, 70; Palladius, *R. R.*, I, 35; Diophane, in *Géopon.*, V, 31; Ibn-al-Awam, *op. cit.*, XIV. Les *nebulae* auxquelles Columelle et les autres agriculteurs attribuaient les méfaits imputables à la gelée, rappellent le « mauvais brouillard » de nos vignerons, principe, il n'y a pas bien longtemps encore, de tous les maux inconnus qui frappaient leurs vignes. Les fumées, dont on sait les propriétés antiseptiques dues à la formaldéhyde (Trillat), étaient usitées dans l'antiquité contre tous ces « miasmes » en général, qu'ils fussent nuisibles aux hommes ou aux végétaux.
3. Diophane, in *Géopon.*, V, 32.
4. Koutsami, ap. Ibn-al-Awam, *loc. cit.*

rement pouvait aider efficacement le bourgeon à doubler sans accroc le cap dangereux de ce premier essor de la végétation [1].

Que si, malgré toute la prévoyance déployée, quelque malheur arrivait, il ne restait plus qu'une ressource : la taille en vert immédiate des sarments atteints. « Si des vignes sont gelées, disait encore Diophane, et qu'il paraisse que les fruits sont perdus, il faut les couper et tailler très court : car l'année suivante elles porteront le fruit de cette année [2]. » L'arabe Tamitri, et bien plus tard, Pierre de Crescence, donnaient le même conseil [3], mais l'opinion de nos contemporains est encore très hésitante sur l'estime qu'elle doit avoir pour cette opération [4].

La grêle, *grando*, γάλαζα. — Peu de météores semaient au même degré que la grêle l'effroi au cœur du paysan, et le laissaient plus désemparé. Les éclats de la foudre, l'ouragan déchaîné, les lourdes nuées accourant du fond de l'horizon et qui répandaient sur tout leur passage la ruine pour le présent, et quelquefois pour l'avenir, l'impressionnaient profondément, et même d'autant plus qu'il sentait sa complète impuissance à rien tenter pour s'y soustraire. Est-ce à dire que nous soyons plus avancés, et que l'artillerie agricole qu'ont essayée l'Italie et la France ait vaincu le fléau qui faisait trembler nos pères? Nous voudrions l'espérer : mais trop de déboires ont marqué cette expérience, que la science a du reste toujours désavouée, pour que nous puissions y croire, et lui accorder d'autre sentiment que le regret qu'on donne à une défaite [5]. La grêle restera longtemps encore l'une des dix plaies de l'Égypte!

Columelle et Pline pensaient que le seul palliatif qui pût atténuer les dégâts de la grêle consistait à planter, dans les cantons qui y étaient sujets, des variétés de vignes à feuilles larges, dures et résistantes aux grêlons [6]. L'idée assurément était bonne; elle était en tout cas meilleure que les niaiseries que débite Palladius : une tortue tenue renversée dans la main droite pendant qu'on parcourait le vignoble, puis posée sur le sol et remplie de terre, faisait fuir les nuées les plus sinistres [7]! Mais

1. Théophraste, *loc. cit.*; Pamphilus, Diophane, in *Géopon.*, V, 23; 31; Koutsami, *loc. cit.*
2. Diophane, in *Géopon.*, V, 32.
3. Tamitri, ap. Ibn-al-Awam, *op. cit.*, XIV; Pierre de Crescence, *Rustican*, 1300, IV, 17.
4. V. Portes et Ruyssen, *Traité*, t. II, p. 300; Dussuc, *Les ennemis de la vigne*, Paris, Baillière, 1894, p. 354; *Rev. de vitic.*, 1898, t. IX, p. 392.
5. L'Italie a, depuis plusieurs années déjà, abandonné la bataille; et la France semble en voie d'en faire autant; malheureusement c'est pour se lancer dans une autre utopie, celle des « niagaras » électriques. On sait en quoi consiste cette nouvelle invention : ce sont de vulgaires paratonnerres de haute conductibilité, répartis en nombre infime sur d'immenses surfaces de pays, et qui doivent décharger les nuages dangereux et les rendre ainsi inoffensifs. Mais que d'objections scientifiques ne soulève pas ce système, qui compte déjà, à peine né, d'éclatants et significatifs insuccès!
6. Columelle, *R. R.*, III, 1; Pline, *H. N.*, XIV, 4, 7.
7. Palladius, *R. R.*, I, 35.

n'était-ce pas là peut-être un de ces remèdes qui s'adressaient surtout à l'esprit étreint par la frayeur; un de ces actes mystérieux analogues aux formules cabalistiques et guérisseuses qui ont d'autant plus de vertu qu'elles sont plus extravagantes, et que la superstition s'ingénie à trouver quand la raison aux abois ne sait plus qu'inventer? Philostrate abondait en prescriptions de même valeur; Zoroastre avait foi au pouvoir grêlifuge du corail; et Sénèque croyait que les grands sacrifices de moutons dispersaient les orages, grâce aux vapeurs chaudes du sang qui s'élevaient vers le ciel [1]!

La « douleur des membres » ou gangrène, *dolor membrorum*, σφακελισμός. — Affection totalement inconnue. Comme la sidération et la maladie des vers, elle attaquait tous les arbres ou arbustes et les affaiblissait. Son action se portait sur les nœuds ou articulations des sarments. Pline l'attribuait à trois causes : à la destruction des bourgeons par la violence des tempêtes; aux coupes de taille tournées la face vers le ciel, selon Théophraste; aux blessures faites pendant les façons culturales [2]. Pas de symptômes qui puissent faciliter le diagnostic. Serait-ce le court-noué?

Le charbon, *carbunculus* [3], *scabies* [4], *rubigo* [5], κράμβος [6], ἐρυσίβη [7]. — Le charbon était une de ces pestilences, *pestilentiae*, d'ordre sidéral, qui s'abattaient parfois sur la vigne, comme certaines épidémies sur les hommes [8]. Ce mal qui répandait la terreur avait été déifié sous le nom de Rubigo; des fêtes, les *Rubigalia*, avaient été instituées en son honneur par le roi Numa; elles se célébraient le 2 ou le 25 avril, et pendant quatre jours consécutifs on invoquait le dieu et on tâchait de l'apaiser par le sacrifice d'un chien de lait ou d'une brebis, et d'une coupe de vin [9]. Pline disait de ces invasions qu'on ne pouvait les comparer ni à la grêle, ni aux orages qui n'intéressent que des points isolés, tandis qu'elles s'étendent sur des pays entiers et provoquent toujours la cherté de toutes les denrées [10].

Les anciens ont assez souvent confondu sous les noms de *rubigo*, de *carbunculus*, de κράμβος, d'ἐρυσίβη, des maladies spéciales soit à la vigne, soit au blé, soit même les effets de la gelée. Pline désignait toutes

1. V. Séverin Rachel, *Traitements et maladies de la vigne*, Bordeaux, 1899, p. 19.
2. Pline, *H. N.*, XVII, 37, 3; 8; Théophraste, *Hist. pl.*, IV, 14.
3. Pline, *H. N.*, XVII, 37, 5; XVIII, 48, 10.
4. Pline, *H. N.*, XXXI, 21, 3.
5. Columelle, *R. R.*, De arbor., XIII; Pline, *H. N.*, XVIII, 44, 4; Palladius, *loc. cit.*
6. Théophraste, *Caus. pl.*, V, 10, 1.
7. *Géopon.*, V, 31; 33; etc.
8. Pline, *H. N.*, XVII, 37, 3.
9. Varron, *R. R.*, I, 1; Columelle, *R. R.*, X, v. 342-343; Pline, *H. N.*, XVIII, 69, 5.
10. Pline, *H. N.*, XVIII, 48, 8.

ces tares tantôt sous le terme commun d'*uredo*, du verbe *urere*, brûler : « Omnem uredinem frigore tantum constare, sole innoxio [1] : Toute *uredo* dépend du froid, le soleil en est innocent » ; tantôt sous celui de *rubigo*, rouille : « Coeleste frugum vinearumque malum, nullo minus noxium est rubigo [2] : La *rubigo*, maladie des céréales et des vignes due à l'intempérie des saisons, est plus nuisible qu'aucune autre. » Ailleurs, au contraire, il les séparait : « La plupart ont dit que la rosée brûlée par un soleil ardent était la cause de la rouille des blés, *rubigo*, et du charbon des vignes, *carbunculus* [3]. » Théophraste faisait la distinction : « Il y a d'autres maladies des fruits, telle que celle des raisins, nommée κράμβος; elle est semblable à la rouille des blés, ἐρυσίβη [4] » ; mais Diophane et Bérytius, tout en observant la différence, intervertissaient cependant les deux appellations, et nommaient ἐρυσίβη l'altération de la vigne [5]. Enfin Pline établissait entre les dégâts de la gelée et ceux du charbon un rapport qui n'existait nullement : « La gelée tombant sur les pousses encore tendres que la chaleur du printemps invite et qui se hasardent à partir, brûle les jeunes bourgeons pleins de lait : c'est ce que dans la fleur on dénomme *carbunculus* [6]. »

Ce qui précède montre assez quelle était l'imprécision des notions de l'antiquité en fait de nosologie viticole, état qui se traduisait dans la langue technique par l'incertitude que nous venons de signaler.

Le caractère cryptogamique du charbon nous paraît ressortir de toute évidence de cette allure épidémique qui avait déjà ému si fort Pline, et des conditions atmosphériques ou de situation qui favorisaient son éclosion. D'après Théophraste, le κράμβος « naissait lorsque après une pluie le soleil chauffait beaucoup [7] ». Mais selon le naturaliste latin c'était bien moins le soleil que le froid qui était le coupable [8]. Ce qui est sûr, c'est que tous deux étaient d'accord pour accuser les pays humides, les bas-fonds où la rosée est forte, où l'air est stagnant, d'être le terrain d'élection du mal. Les lieux élevés, assainis par le vent, en étaient indemnes [9]. L'apparition de la constellation de la canicule, au mois de juillet, était l'annonce de sa dissémination [10]. Rien ne le faisait prévoir, ni les pertur-

1. Pline, *H. N.*, XVIII, 68, 10; cf. XXXI, 21, 3.
2. Pline, *H. N.*, XVIII, 44, 4.
3. Pline, *H. N.*, XVIII, 48, 10.
4. Théophraste, *loc. cit.*
5. Diophane, Bérytius, in *Géopon.*, V, 31 ; 33.
6. Pline, *H. N.*, XVII, 37, 5.
7. Théophraste, *loc. cit.* Cf. ce que le même auteur dit des conditions de développement de la rouille du blé : *Caus. pl.*, III, 22, 1-2 ; v. aussi Ovide, *Fast.*, IV, v. 967-969.
8. Pline, *H. N.*, XVIII, 68, 10.
9. Pline, *H. N.*, XVIII, 64, 4.
10. Pline, *H. N.*, XVIII, 68, 8.



Mosaïque de la salle du Médaillon de Carthage, à Rome.

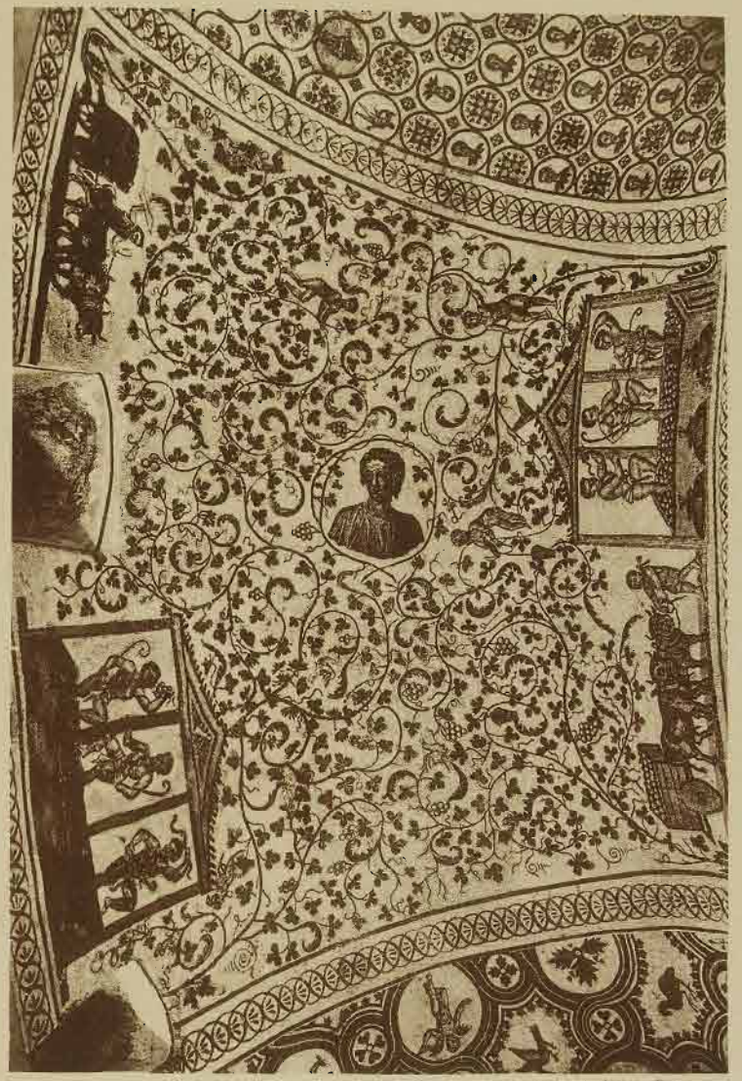


Photo. Anderson, Rome.

Mosaïque de la voûte du Mausolée de Constance, à Rome.

bations aériennes, ni aucun signe avant-coureur : « Les autres dommages de la vigne sont ceux qui se produisent par un ciel calme et dans les nuits sereines, et sans qu'on s'en aperçoive, sinon quand ils sont accomplis : les uns les nomment *rubigo*, les autres *uredo*, d'autres *carbunculus*, tous stérilité [1]. »

Le fléau ne respectait aucune partie de la plante : bourgeons, feuilles, rameaux, fleurs, raisins, rien n'était épargné [2]. Tous les organes touchés prenaient un aspect brûlé, ce que les Latins exprimaient en disant que la vigne charbonnait, *carbunculare* [3].

Y avait-il des remèdes à cette maladie? Certes, oui, et nombreux, comme il arrive toujours quand aucun n'est vraiment bon. Columelle, Palladius, Diophane vantaient les nuages de fumée : excellents peut-être contre la gelée, que pouvaient-ils bien signifier en pareille occurrence [4]? Et méritait-il une plus grande confiance, le sacrifice que prônait Pline, de trois écrevisses rôties vives au milieu des vignes [5]? Que faisaient-ils même les arrosages ordonnés par Bérytius, avec une infusion de concombre sauvage ou de cendres de figuier [6]? Ibn-al-Awam, lui, avait instauré une manière de pulvérisations qui ne se recommandait guère par son côté pratique non plus que par son efficacité : des hommes ayant passé la soixantaine remplissaient leur bouche d'une émulsion d'huile et d'eau, qu'ils devaient projeter sur les ceps [7].

En réalité, il n'y avait rien de sérieux dans toutes ces prescriptions. Les meilleures consistaient à éloigner les vignes des rivières, des marais, des lieux bas où se forment humidité et brouillards; à drainer les sols malsains; à élever enfin la vigne sur arbres ou sur des jougs très hauts [8]. Certaines variétés étaient fort prisées à cause de leur résistance au charbon : telles l'hippurienne [9] et l'helvénaque. Cette dernière même, malgré qu'elle ne donnât en Italie qu'un vin à peine passable, et qu'elle fût sujette à pourrir, était fort prisée dans les régions exposées à la maladie, en raison de son immunité : « Carbunculari negatur : Elle ne prend pas le charbon, disait Pline, grande qualité s'il est vrai qu'il y ait une vigne indépendante des influences célestes [10]. »

1. Pline, *H. N.*, XVIII, 69, 1.
2. Théophraste, *Caus. pl.*, V, 10, 1; Pline, *H. N.*, XVII, 37, 5.
3. Pline, *H. N.*, XVIII, 68, 8 : « Unde carbunculare dicuntur, ut quodam uredinis carbone exustae. »
4. Columelle, *R. R.*, De arbor., XIII; Palladius, *R. R.*,I, 35; Diophane, in *Géopon.*, V, 31. V. cependant la remarque de la note 2, p. 379, concernant l'usage des fumées.
5. Pline, *H. N.*, XVIII, 49, 1.
6. Bérytius, in *Géopon.*, V, 33.
7. Ibn-al-Awam, *op. cit.*, XIV; *Agric. nabath.*, f° 232 r°.
8. Démocrite, in *Géopon.*, V, 5; Ibn-al-Awam, *loc. cit.*
9. Diophane, in *Géopon.*, V, 31.
10. Pline, *H. N.*, XIV, 4, 11.

Quelle affection se cache sous les traits épars que nous avons essayé de rassembler méthodiquement? Tous les commentateurs sont unanimes à y reconnaître notre anthracnose, sous ses trois formes ponctuée, déformante et surtout maculée, qui est la plus grave [1]. Nous ne pouvons que nous ranger à cet avis, qui repose sur un faisceau de détails parfaitement congruents à tout ce que nous savons de cette très vieille maladie, de ses causes et de ses effets.

La toile d'araignée, *araneum* [2], ἀράχνιον [3]. — Théophraste et Pline sont les seuls qui mentionnent cette curieuse altération, particulière selon le premier de ces auteurs aux oliviers, et d'après le second, aux oliviers et aux vignes. « Il est une affection, écrivait Pline, spéciale aux oliviers et aux vignes : on la nomme *araneum*; des espèces de toiles enveloppent le fruit et l'épuisent : Quum veluti telae involvunt fructum, et absumunt [4]. » Bien plus tard, l'arabe Annon faisait également allusion à une maladie du pommier offrant beaucoup d'analogie avec la précédente [5].

A première vue ces toiles semblent dénoter l'œuvre de quelque insecte, chenille ou araignée, plutôt que des troubles proprement dits. Mais il serait bien étonnant, dans ce cas, qu'aucun des deux savants grec et latin n'eût observé la bestiole. D'autre part, Théophraste incriminait l'humidité. Il paraît donc assez vraisemblable qu'on se trouve en face de quelque cryptogame, de quelque *Botrytis cinerea*, dont le mycélium aurait enfermé les fruits sous son réseau. Ne voit-on pas, par exemple, ce champignon envahir parfois les serres à bouturages, où la chaleur humide atteint 30 degrés, et emmailloter les greffes sous une trame tellement feutrée que les horticulteurs lui ont donné le nom de toile [6]? Quoi qu'il en fût, les interprètes diffèrent d'opinion sur la nature du mal. Aldrovande, au XVIe siècle, traduisait *araneum* par *araneus*, araignée [7]; L. Manzi, de nos jours, tient l'*araneum* pour le fait du *convolvulus*, insecte parasite de la vigne, que nous retrouverons au chapitre suivant, et qu'il assimile à notre rynchites, la *ponteruola* italienne [8]; Portes et Ruyssen,

1. V. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. III, p. 427. Les conditions de développement de l'anthracnose sont : « Chaleur, temps humide prolongé, avec temps lourd et brouillards entrecoupés de soleil »; Foëx, *Cours*, p. 539. L'anthracnose est vulgairement appelée charbon, carie; carbounat dans le Languedoc, rouille noire dans l'Isère.
2. Pline, *H. N.*, XVII, 37, 11.
3. Théophraste, *Hist. pl.*, IV, 14, 10; *Caus. pl.*, V, 10, 2.
4. Pline, *loc. cit.*
5. Annon, ap. Ibn-al-Awam, *op. cit.*, XIV.
6. V. Beauverie, *La maladie de la toile*, in *Revue agricole, viticole et horticole des régions du Sud-Est*, 1903, p. 58.
7. Aldrovande, *De animalibus insectis*, Bologne, 1602, p. 600 : Araneus vitium.
8. Manzi, *La vitic. pres. i Rom.*, p. 101.

eux, ne seraient pas éloignés de conclure à l'existence de l'oïdium [1].

Le dessèchement des grains. — Si l'on tenait absolument à faire remonter les origines de l'oïdium jusqu'à l'antiquité [2], c'est plutôt dans ce dernier accident que nous rechercherions la présence de l'*Erysiphe* de Tucker. Tout en lui concourt à nous rendre la physionomie, la marche du terrible mal; les époques d'apparition coïncident; les dégâts sont les mêmes, beaucoup plus visibles sur les raisins que sur les feuilles ou les sarments. Il y a ressemblance, soit; mais y a-t-il identité? Là est la question; or, comme elle apparaît insoluble, mieux vaut s'abstenir d'une affirmation qui ne peut que tomber dans le vide faute de preuves décisives [3].

Toute une série de textes se réfèrent à ce dépérissement des grappes. Celui-ci est tiré de Columelle : « Il y a des vignes dont les raisins se dessèchent avant de s'amollir et de parvenir à maturité : Priusquam mitescant, uvae inarescunt [4] »; cet autre est pris de Pline : « Lorsque les grains durcissent avant qu'ils aient grossi : Quum acini, priusquam crescant, decoquuntur in callum [5] »; ce troisième est extrait de Palladius : « Piochez les vignes malades et celles dont le fruit se dessèche, *arescit* [6]. » Nous noterons aussi dans les *Géoponiques* ce passage de Vindamonius qui décrit la dessiccation des raisins quand ils ont la grosseur d'une graine d'ers : « Ὅταν ἡ ῥὰξ τοῦ βότρυος ὀροβιαῖα γενομένη ξηραίνεσθαι ἄρχηται [7]. » Peut-être même convient-il que nous joignions à ces citations une observation que nous fournit le traité d'Ibn-al-Awam sur une altération qu'il nommait accidentelle, et qui affectait une double phase : l'une qui ressemblait à celle que relatent les auteurs classiques; et une autre, nommée *meradh*, ou étiolement, qui se distinguait par un fort écoulement de sève si l'on venait à couper un sarment [8]; mais

1. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. III, p. 330.
2. Portes et Ruyssen ne sont pas les seuls savants qui admettent un oïdium antique. Manzi ne fait aucune difficulté d'y croire, mais sans savoir à quelle maladie ancienne arrêter son choix : v. *op. cit.*, p. 97.
3. On sait que l'oïdium, importé d'Amérique selon toute probabilité, apparut pour la première fois en Europe, en 1845, dans les serres de l'anglais Tucker. De là il envahit peu à peu tous les pays de vignobles, où il répandit la panique. Portes et Ruyssen rapportent un document découvert dans les archives de Cadix, qui pourrait faire penser que la « maladie blanche » fut connue dès le XVIIe siècle, en Espagne et en Portugal, sous les noms de *polvillo* ou *cenigo*. Enfin M. Léon Dru, dans une étude publiée dans les *Mémoires de la Société nationale d'agriculture de France*, t. CXXXVIII, sous le titre : *Un document d'archéologie agricole; description d'un chapiteau de l'église abbatiale de Vézelay*, voudrait reporter antérieurement au XIIe siècle, sur la simple vue d'une sculpture bien fruste, la manifestation de l'oïdium en France, et l'emploi du soufre comme remède : ce qui est à tout le moins une thèse bien aventurée.
4. Columelle, *R. R.*, De arbor., VIII.
5. Pline, *H. N.*, XVII, 37, 8.
6. Palladius, *R. R.*, IV, 7.
7. Vindamonius, in *Géopon.*, V, 34.
8. Massi, Iambouschad, Enoch, ap. Ibn-al-Awam, *op. cit.*, XIV; cf. *Agric. nabath.*, fo 229 vo.

ce second période n'avait sans doute aucune relation avec le premier.

Maladie ? Ou plutôt simple arrêt de grossissement et durcissement des grains dus aux longues sécheresses des étés méridionaux ? Qui pourrait se prononcer ? Cependant s'il fallait émettre un avis, c'est vers cette dernière alternative que nous pencherions ; et nous nous appuyerions sur la constatation de Pline, que le mal exerçait ses ravages principalement à la fin du mois de juin [1], c'est-à-dire au moment même où le manque d'eau devait se faire le plus cruellement sentir aux récoltes.

A titre de remèdes, on conseillait de couper le tronc du cep, d'enduire la plaie avec de la terre pétrie de vieille urine, de fort vinaigre, et de verser sur les racines une portion de la mixture ; ou encore de supprimer la partie gâtée de la grappe et d'oindre le surplus avec des cendres mêlées de vinaigre, et de bien piocher la vigne [2]. On faisait donc appel sans le savoir, dans ces traitements, non seulement à l'adjuvant de bonnes façons culturales, mais aussi d'engrais actifs, l'azote de l'urine, la potasse des cendres ; et au pouvoir curatif présumé de l'acide acétique et de la potasse même. N'a-t-on pas indiqué tout récemment, sans aucun succès nous nous empressons de le dire, la lessive de cendres en pulvérisations contre l'oïdium ?

La pourriture des raisins, σήπουσαι τὸν καρπὸν ἄμπελοι. — Ce n'est pas d'aujourd'hui que la pourriture grise, œuvre du *Botrytis cinerea*, fait aux viticulteurs une guerre sournoise dont ils sortent à peu près toujours vaincus. Nous n'avons réalisé sur ce point aucun progrès ; la tenace cryptogame, implantée sur les grappes au temps de la véraison, se rit de tous les efforts que l'on tente pour enrayer son cours. Elle avance, en dépit de tout, son travail de désorganisation, et si son alliée indispensable, l'eau, ne lui fait pas faux bond, elle a vite réduit les raisins les plus beaux à l'état d'infect fumier. Il en est, parmi les vignes anciennes, qui se montraient beaucoup plus sensibles que d'autres à son action, telles l'aminée laineuse, les apianes, etc. [3], soit que la pellicule mince et fragile de leurs raisins, facilement entamée, offrît une surface très propice à la pénétration des spores, soit qu'un excès de sève [4], commun dans les jeunes vignobles, vînt augmenter les effets nuisibles de l'humidité ambiante. Presque aucune espèce n'y était entièrement réfractaire.

L'effeuillage des souches, en livrant passage à l'air dans le cœur de la

1. Pline, *H. N.*, XVIII, 69, 8.
2. Columelle, Palladius, Vindamonius, les auteurs arabes, *loc. cit.*
3. Pline, *H. N.*, XIV, 4, 2-4.
4. Palladius, *R.R.*, X, 18 : « Vitis cujus fructus humore putrescit » ; Ibn-al-Awam, *loc. cit.*

plante, était assurément le moins mauvais des moyens ordonnés contre la pourriture. Il y en avait d'autres qui ne méritaient guère de retenir l'attention : les feux entretenus dans les vignes pour assainir l'air ; les badigeonnages des raisins avec une décoction de feuilles de pourpier ou de farine d'orge et de pourpier ; les pulvérisations de lessive de cendres et de sandaraque ; le remplacement de la terre au pied des ceps par des cendres et du sable, qui présentaient au moins l'avantage de faciliter l'égouttement du sol ; le flambage des grappes avec des torches de roseaux, etc. [1]. Ce dernier procédé, dénué de toute portée pratique, a été naguère repris pour faire l'antisepsie du tronc des souches dans le cas de mildew et d'oïdium : inutile de dire qu'il ne sortit de l'oubli que pour y retomber aussitôt.

Le grillage des raisins et des feuilles. — Propre aux pays de soleil torride, le grillage se produisait en suite d'une insolation directe trop énergique [2], ou sous l'influence de certains vents chauds et secs [3]. Il détruisait les raisins et souvent même les feuilles [4].

Nous avons vu que la conduite en vignes rampantes, à rameaux largement étendus sur le terrain, et qui recouvraient les fruits, était particulièrement usitée pour parer aux risques de l'échaudage. On pouvait aussi se servir des morceaux de sarments provenant de l'écimage pour ombrer la vendange exposée aux feux du midi ou du couchant [5]. Il fallait éviter d'entrer dans les vignes pour les piocher ou les sarcler pendant la grande chaleur du milieu du jour, le moindre déplacement des pampres pouvant occasionner des brûlures. Enfin la poussière, soulevée par les binages et qui se dépose sur les raisins, les protégeait, dit-on [6].

La coulure et le millerandage, *roratio* [7], ῥοάς [8] ou ῥυάς. — Coulure et millerandage ont entre eux une parenté quasi fraternelle. La coulure est l'avortement total de la fleur ; le millerandage est l'avortement partiel du grain. L'un et l'autre reconnaissent les trois mêmes causes : la constitution anormale de la fleur, une végétation trop drue, les intempéries.

Une conformation défectueuse des organes floraux est très souvent un obstacle absolu à la fécondation ; la grappe meurt alors en entier ou

1. Pline, *H. N.*, XVII, 47, 2 ; Palladius, *R. R.*, X, 18 ; Varron, in *Géopon.*, V. 41 : Ibn-al-Awam, Koutsami, *op. cit.*, XIV.
2. Théophraste, *Hist. pl.*, IV, 14, 10 ; Columelle, *R. R.*, De arbor., XI ; Palladius, *R. R.*, I, 6.
3. Pline, *H. N.*, XVII, 37, 11.
4. Ibn-al-Awam, *loc. cit.*
5. Columelle, Palladius, *loc. cit.*
6. Théophraste, *Hist. pl.*, II, 7, 3 ; *Caus. pl.*, III, 16, 3 ; Columelle, *R. R.*, De arbor., XII ; *Géopon.*, III, 10-11.
7. Pline, *H. N.*, XVII, 37, 8.
8. Théophraste, *Hist. pl.*, IV, 16.

ne donne naissance qu'à de rares baies, lorsque, par hasard, quelques fleurettes ont échappé à la tare originelle. Les vignes « coulardes » sont celles chez lesquelles ce vice est congénital : les Grecs les nommaient ἄμπελοι ῥυάδες [1] ou ψινάδες; les Latins disaient d'elles qu'elles quittaient mal la fleur : « Male flore exuebant [2]. » Les vignes féceniennes et bituriques étaient réputées pour ne jamais couler [3]. Ce sont donc celles-ci qu'il fallait cultiver de préférence à toutes autres dans les terroirs et dans les climats qui prédisposaient à ce grave inconvénient.

Nous avons déjà insisté à plusieurs reprises, et notamment à propos de l'incision annulaire, sur ce que la vigueur des vignes avait de fâcheux quand elle n'était pas contenue dans des limites raisonnables. Pline regardait cette exubérance comme une véritable maladie, qu'il appelait *articulatio* [4], forme altérée, selon Niclas [5], commentateur des *Géoponiques*, du mot *hirculatio*. Ce substantif venait lui-même du verbe *hircire*, traduction littérale du grec τραγᾶν, qui signifiait être stérile à la manière du bouc trop gras [6], τράγος, *hircus*. Bien d'autres expressions ou périphrases désignaient cette intempérance de vie : *silvescere* [7], broussailler comme une forêt, *silva; vites supervacuis frondibus luxuriantes silvescere* [8], vignes trop riches qui s'emportent en frondaisons inutiles; *in materiam frondemque effundi* [9], vignes qui se répandent tout en pampres et en sarments; *vites quae fronde luxuriant* [10], vignes qui pêchent par un trop grand luxe de rameaux; ὑλομαναί ἄμπελοι [11], vignes folles en bois, de ὕλη, bois, et μανία, folie.

La troisième cause de la coulure résidait dans les mauvais temps; c'est même pour cette raison que Pline la mettait sur la liste des maladies de sidération [12]. « L'éventualité la plus funeste pour la vigne, écrivait-il, c'est qu'elle soit, lors de la défloraison, frappée par la pluie : car le fruit coule aussitôt [13]. » Théophraste disait de même que la neige et le froid survenant quand la vigne passe la fleur, provoquaient la coulure

1. Sotio, in *Géopon.*, V, 39.
2. Columelle, *R. R.*, III, 2.
3. Columelle, *loc. cit.*; Pline, *H. N.*, XIV, 4, 7.
4. Pline, *H. N.*, XVII, 24.
5. Niclas, *Géoponiques*, Leipzig, 1781, t. II, p. 402, en note; cf. Gaza, ap. Hésychius, *v°* τραγᾶν.
6. Théophraste, *Hist., pl.*, IV, 14, 6; *Caus. pl.*, V, 12. V. Rhodigin, *Antiq. lect.*, XV, 9, p. 792 : « At quoniam praepingues hirci minus foecundi sunt : inde cum vites non ferunt, dicuntur τραγᾶν, id est hircescere »; Hésychius, *loc. cit.*
7. Cicéron, *De senect.*, XV.
8. Columelle, *R. R.*, IV, 11.
9. Columelle, *R. R.*, IV, 21.
10. Palladius, *R. R.*, XII, 9.
11. Sotio, in *Géopon.*, V, 40.
12. Pline, *H. N.*, XVII, 37, 8 : « Siderationis genus est in vitibus deflorescentibus, roratio. »
13. Pline, *H. N.*, XVII, 37, 10.

et le millerandage [1]. Les botanistes n'ont pas de peine à expliquer ce qui se passe dans la circonstance : les grains de pollen agglutinés par les gouttes d'eau, lavés par les averses, sont emportés loin du pistil; ou s'ils y parviennent, la température trop basse les empêche de germer, et de pousser jusqu'à l'ovule le tube pollinique qui doit opérer la fécondation.

Ce que nous venons de dire de la coulure fait comprendre combien il était difficile de combattre un mal dont le principe était presque toujours inaccessible au pouvoir de l'homme. Comment arrêter la pluie? Comment empêcher l'air de se rafraîchir à un moment inopportun?

S'il s'agissait de plants « coulards », il n'y avait qu'à les arracher : ce n'était pas là, à proprement parler, un moyen d'attaquer le défaut, mais plutôt une manière de le tourner, une sorte de capitulation. Par contre, si l'on avait affaire à des vignes trop vigoureuses, il était possible d'agir pour les calmer : on pouvait recourir, et nous n'y reviendrons pas, à l'incision annulaire; à une taille généreuse, avec pincement des sommités des sarments [2]; au déchaussement du cep, avec apport de sable, de pierres, de cendres (engrais potassique de fructification) [3] : à l'ablation des racines supérieures de la souche [4].

Avant de terminer ce paragraphe nous dirons un mot des vignes qui pleurent, *vites lacrymantes* [5], δακρυῤῥόουσαι ἄμπελοι [6]. A quelle catégorie de faits pathologiques faut-il rattacher ces larmes [7]? Palladius s'exprimait comme il suit à ce sujet : « Quand les vignes se dessèchent par la trop grande abondance de la sève qui monte, et qu'à force de pleurer elles privent le fruit de la vertu que renferme leur bois, les Grecs ordonnent de déchirer leur tronc pour y faire une poche; et, si ce remède est sans effet, de couper le bois le plus épais de leurs racines, afin que cette blessure guérisse leur maladie. Mais on aura soin de frotter la partie blessée avec du marc d'huile sans sel, réduit par la cuisson de moitié, en attendant qu'il soit refroidi, et de répandre de fort vinaigre sur la

1. Théophraste, *Hist. pl.*, IV, 16 : « Ῥοάς δὲ γίνεται, ὃ καλοῦσι τίνες ψίνεσθαι, ὅταν ἐπινιφθῇ κατὰ τὴν ἀπάνθησιν, ἢ ὅταν κρυωθῇ. Τὸ δὲ πάθος εἶσιν ὥστε ἀποῤῥεῖν τὰς ῥάγας, καὶ τὰς ἐπιμενούσας εἶναι μικράς ». Le millerandage devait être commun dans les vignobles puisque la statuaire antique place fort souvent dans la main de ses personnages des grappes avec grains avortés mêlés à des grains de grosseur normale. Nous avons maintes fois observé ce petit détail dans les œuvres des collections de Rome, de Naples, de Paris ou d'autres villes.
2. Columelle, *R. R.*, IV, 21; De arbor., XI.
3. Pline, *H. N.*, XVII, 47, 2; Palladius, *R. R.*, XII, 9; Sotio, in *Géopon.*, V, 40; Ibn-al-Awam, *op. cit.*, XIV.
4. Théophraste, *Hist. pl.*, II, 8.
5. Columelle; Pline, *H. N.*, XVII, 47, 2.
6. Sotio, in *Géopon.*, V, 38.
7. La médecine populaire avait une grande confiance, et elle l'a toujours, dans la vertu de ces larmes : v. Dioscoride, *De mat. méd.*, V, 1.

plaie [1]. » Est-ce la coulure? Est-ce un des syndromes de la phthiriose, que nous étudierons au chapitre consacré aux ennemis de la vigne?

VIGNE QUI SE DESSÈCHE SUBITEMENT, *vitis quae velut ita fulgure arescit* [2]. — Le caractère foudroyant de ce dessèchement fait tout d'abord songer au folletage ou apoplexie ; à ces ceps, isolés çà et là au milieu d'un vignoble très vert, qui, brusquement, du jour au lendemain, et sans motif apparent, meurent, et dont nos paysans disent encore, en présence d'un coup si soudain, qu'ils ont été touchés d'un éclair. Assez souvent la souche ne périt pas totalement; mais c'est tantôt un sarment seul, tantôt une corne, tantôt tout un côté que la vie abandonne. Pierre de Crescence, dans son *Rustican* composé vers 1300, remarquait déjà ces cas de mort presque instantanée. Nous les attribuons, bien qu'il y ait en tout ceci beaucoup d'obscurités et de points mal définis, aux défectuosités d'une taille qui n'aurait pas ménagé un juste équilibre dans la répartition de la sève ; ou, avec le Dr Guyot, au fait d'une taille trop courte ou trop avare qui aurait faussé la balance entre l'absorption de la sève par les racines et son évaporation par les feuilles [3]. Les anciens agronomes sont muets sur la question ; peut-être étaient-ils moins présomptueux que nous, qui ne savons pas nous résoudre à confesser en toute humilité notre ignorance.

MALADIE ROUGE. — Maladie de sidération qui se révélait par le rougissement très accentué des feuilles de la vigne, selon Cassianus [4], et qui provenait, pensait-on, du manque d'humidité. C'était la « calamité des étoiles » des auteurs arabes, qui en donnaient les symptômes ci-après : feuilles, vrilles et pédoncules des raisins devenant d'un rouge intense ; sarments portant les feuilles altérées, prenant une écorce rugueuse et noirâtre [5]. Remèdes : percer le tronc et y introduire une cheville ou un clou ; couper un peu les racines et les asperger d'eau de mer; les barbouiller d'huile et de bitume ; y répandre de l'urine ou des cendres ; etc. [6].

Est-ce une forme du folletage ou son période ultime, le rougeot, encore qu'il ne soit pas bien prouvé que celui-ci soit la suite de celui-là [7] ?

1. Palladius, *R. R.*, III, 30.
2. Columelle, *R. R.*, IV, 24.
3. Dr Guyot, ap. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. III, p. 324; cf. Dussuc, *op. cit.*, p. 332; Foëx, *Cours*, p. 513.
4. Cassianus, in *Géopon.*, V, 36 : « Τὰς ἀστροπλήγους γενομένας ἀμπέλους γνωρίσεις μὲν ἐκ τοῦ τὰ φύλλα πάνυ ὑπέρυθρα ἔχειν. »
5. Ibn-al-Awam, *loc. cit.*
6. Cassianus, *loc. cit.*; Énoch, Sagrit, ap. Ibn-al-Awam, *loc. cit.*
7. Dussuc, *op. cit.*, p. 334 : « Le rougeot semble dériver du folletage, d'autant plus que les mêmes causes paraissent lui donner naissance. C'est, en effet, pendant les plus fortes chaleurs, par les vents secs ou après un abaissement de température, qu'on le voit se produire. »

Mystère que nous laissons à chacun le soin d'élucider comme il l'entendra.

JAUNISSE OU FLACCIDITÉ, *al-iarqân* [1]. — Le traité d'Ibn-al-Awam est le seul qui nous ait transmis le signalement de cette affection, qui revêt toutes les apparences de la chlorose et de sa terminaison le cottis. Elle n'épargnait ni arbres ni plantes. La vigne atteinte se fanait et flétrissait; les jeunes rameaux devenaient flasques; toute la nuance verte de la plante s'atténuait ; les feuilles blanchissaient, puis se détachaient une à une ; le fruit tombait ensuite. Lorsque le mal était à son apogée, le bois des sarments noircissait [2] : il prenait alors le nom de *saqem*, ou vigne étiolée.

La chlorose, nous le savons, est tantôt secondaire, quand elle est sous la dépendance d'autres phénomènes pathologiques ou parasitaires ; tantôt idiopathique : cette dernière est le grand écueil des plantations en terrains qui renferment une trop forte proportion de calcaire. Naturellement, le traitement ne saurait être le même dans les deux cas. Dans la chlorose secondaire, toute l'attention doit se concentrer sur la cause initiale du mal, en vertu du principe : « Causa ablata, deficit effectus. » Quant à la chlorose des sols où domine la chaux, nul n'ignore que nous en sommes encore à nous demander par quel secret mécanisme cette substance agit sur l'économie de la vigne; et que nous n'expliquons pas davantage comment, à son tour, une goutte de solution ferrique qu'on dépose sur la coupe de taille des sarments peut guérir radicalement ce mal énigmatique.

Les recettes anciennes sont quelconques ; rien en elles ne les fait émerger de la banalité coutumière. C'est toujours le même cortège inoffensif qu'on voit revenir, d'infusions de concombre d'âne, de calaminte ; de lessive de cendres de chêne et de figuier ; d'arrosages d'eau de mer, ou de pulvérisations de cendres et de vinaigre [3]. Si, cependant, un point est à retenir ; comme la jaunisse est précédée et annoncée par des signes météorologiques, éclairs, bulles d'eau rouge flottant dans l'atmosphère (?), etc., il fallait appliquer immédiatement les précautions prophylactiques : c'est peut-être bien la première fois que nous découvrons dans la thérapeutique viticole de l'antiquité des traitements purement préventifs.

POURRITURE DES RACINES; BLESSURES; CHAMPIGNONS. — La pourriture des racines, vulgairement « pourridié » ou « blanc des racines », est déterminée par la croissance à leur surface et dans l'épaisseur de leurs tissus, des filaments mycéliens blanchâtres de plusieurs variétés de champignons.

1. Ibn-al-Awam, *loc. cit.*
2. Ibn-al-Awam, Sagrit, *loc. cit.*
3. Sagrit, Iambouschad, ap. Ibn-al-Awam, *loc. cit.*

particulièrement amis des terres à sous-sol imperméable : *Dematophora necatrix*, *D. glomerata*, *Agaricus melleus*, *Vibrissea hypogea*, etc. Le mal fait tache d'huile dans le vignoble, et les souches touchées ne tardent pas à périr. Extirper les sujets contaminés et même leurs voisins qui paraissent sains, laisser vides les espaces qu'ils occupaient, et cela pendant plusieurs années, en raison de la vitalité persistante des spores, est la seule ressource que l'on ait d'arrêter cette insidieuse invasion.

Toute blessure faite au cep, toute lésion surtout intéressant les racines, étant une porte grande ouverte à la propagation de la pourriture, il fallait les panser avec un lut isolant : pour les plaies aériennes ou souterraines, on employait un onguent d'huile et de crottin de chèvre, qu'on recouvrait de poussière et d'engrais [1].

L'*Agriculture nabathéenne* citait enfin certains champignons qui se fixaient au collet des jeunes plants de vigne, et les épuisaient rapidement. On les rencontrait dans les terres contenant du sel ou trop copieusement fumées et mal égouttées. Un semis dense de courges, de melons, de haricots, tous légumes fort avides d'eau, assainissait, pensait-on, suffisamment le sol pour que ces parasites, qui n'étaient autres probablement que ceux évoqués au début de ce paragraphe, disparussent [2].

1. Pline, *H. N.*, XVII, 37, 8; Palladius, *R. R.*, IV, 7; *Géopon.*, V, 42; Ibn-al-Awam, *loc. cit.*: *Agric. nabath.*, f° 239 r°.

2. *Agric. nabath.*, ap. Ibn-al-Awam, *loc. cit.*

3. Gravure extraite de De Rossi, *La Roma sotterrana cristiana*, Rome, t. I, pl. XXIII.



Fig. 122. — Colombes portant le raisin symbolique. Peinture d'une catacombe de Rome [3].

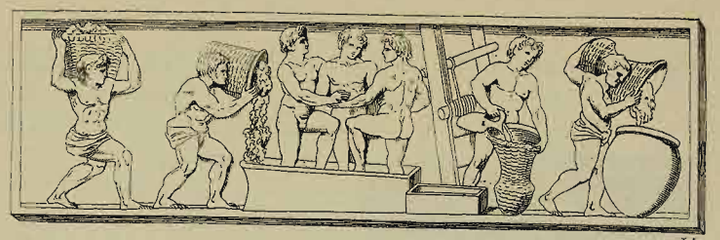


Fig. 123. — Scène de foulage et de pressurage. Bas-relief de la Villa Albani, à Rome [1].

CHAPITRE VII

LES ENNEMIS DE LA VIGNE

« De tous les végétaux cultivés, la vigne est certainement celui qui a le plus d'ennemis. » C'est par cette constatation peu encourageante que Valéry Mayet ouvre son remarquable traité, *Les insectes de la vigne*, le plus autorisé que nous possédions en France sur l'entomologie viticole [2]. Assurément, la malheureuse ampélidée a toujours eu beaucoup d'ennemis, et de très dangereux; mais il semble que leur nombre s'accroisse encore chaque jour avec les procédés plus perfectionnés de culture intensive qui, partout, vont se substituant aux anciens systèmes. Pourquoi cette inquiétante progression? Est-ce que la plante plus succulente, plus charnue, plus sucrée, fournit une nourriture qui satisfasse des catégories sans cesse élargies de convives nouveaux? Ou bien ceux-ci, devenus plus faméliques par suite de la meilleure tenue des vignobles, qui ne tolère plus aucune des mauvaises herbes qu'ils aimaient, ont-ils été forcés, pour ne pas mourir de faim, de se rejeter sur l'arbuste qu'auparavant ils dédaignaient? Nous ne savons. Le fait est patent, mais on ne l'explique pas.

Parmi les ennemis de la première heure, nous voulons dire connus dès l'antiquité, les uns, les plus gros, étaient peu redoutables à cause de leur grosseur même et de leur relative rareté; les autres, les infiniment petits, généralement en légions pressées, étaient bien plus nuisibles : mais aucun cependant ne pouvait se comparer au phylloxéra.

1. Gravure extraite de Piroli, *I bassi rilievi antichi di Roma incisi da Tom. Piroli colle illustrazioni di G. Zoëga*, Rome, 1805, t. I, pl. XXVI.

2. Mayet, *Les insectes de la vigne*, Montpellier, 1890.

Nous allons essayer de les reconnaître dans les descriptions des auteurs anciens, de leur refaire un état civil, au moins conjectural, à défaut d'une certitude qu'il nous est trop souvent interdit d'atteindre.



Photo. Dumas, Vienne.

Fig. 124. — Paysan poursuivant un ours à coups de pierres, dans une vigne. Bas-relief du musée de Vienne (Isère) [2]. (Face antérieure.)

L'OURS, *ursus*. — Grand mangeur de raisins à l'occasion [1]. Il serait injuste, quoi qu'en dise Pline, de lui reprocher de bien graves méfaits : sa taille le signalait trop vite à la vindicte de ses victimes, les vignerons, qu'aiguillonnait encore la convoitise de se procurer une confortable fourrure à ses dépens.

LE RENARD, *vulpes*, ἀλώπηξ. — Le renard avait auprès des viticulteurs, dans les cantons qu'il fréquentait, une réputation aussi détestable que bien méritée à tous égards. C'était un fervent amateur de raisins [3], quand il en pouvait attraper, ce qui n'était pas toujours commode avec les vignes hautes, comme le rappelait ironiquement Phèdre [4]. Mais aussi quelle bombance il faisait dans les vignes rampantes ou basses, qu'il mettait à sac! A telle enseigne que les Hébreux se voyaient contraints d'entourer leurs vignobles de murs pour les soustraire à ses visites [5], et que les habitants de l'île Pandataire (Vendotena), dans la mer Tyrrhénienne, devaient soutenir contre ses cohortes dévorantes une lutte de tous les instants pour protéger les leurs [6].



Photo. Dumas, Vienne.

Fig. 125. — Renard et coq se disputant une grappe de raisin. Bas-relief du musée de Vienne (Isère). (Face postérieure.)

1. Pline, *H. N.*, X, 93 : « Ursi... vindemia vivunt. »
2. V. Delorme, *Mus. de Vienne*, p. 259, n° 258.
3. Nous lisons dans l'*Histoire naturelle* de Buffon : « Le renard mange de tout avec une égale avidité, des œufs, du lait, du fromage, des fruits et surtout des raisins. »
4. Phèdre, *Fab.*, IV, 3.
5. *Cantique*, II, 15.
6. Varron, *R. R.*, I, 8. Aristophane, dans les *Chevaliers*, compare les soldats « à de jeunes renards, qui, comme eux, mangent les raisins dans la campagne ».

LE LAPIN, *cuniculus*. — Le timide mais prolifique lapin, bien que les auteurs n'en parlent pas, se livrait à de fâcheuses déprédations dans les vignes [1]. Si, à la vérité, les documents accusateurs écrits font le silence sur sa culpabilité, en revanche les œuvres d'art sont moins discrètes, la sculpture en particulier, et elles ne laissent aucun doute à ce sujet [2].



Fig. 126. — Lapin dévorant un raisin. Fragment d'une lampe en terre cuite. Musée Fol. Genève [3].

LE RAT ET LA SOURIS, *mus*, *sorex*. — La gent trotte-menu faisait aussi des siennes dans les clos attenant aux maisons d'exploitation, et elle étendait même le cercle de ses exploits jusqu'aux vignobles de la rase campagne. Qui ne se rappelle encore l'extraordinaire irruption dont furent le théâtre, en 1905, 228.000 hectares des Deux-Charentes, où les campagnols, *Arvicola agrestis*, se propagèrent en masses si compactes, qu'ils mirent à mal non seulement toutes les récoltes sur pied, mais aussi les arbres et les ceps dont ils rongeaient l'écorce et le tronc [4] ? Il ne fallut rien moins, pour débarrasser le pays de cette engeance, que l'intervention d'une commission scientifique qui, après examen de la situation, résolut d'opposer à l'armée des envahisseurs, une armée plus subtile, sous la forme d'un ensemencement de microbe pesteux spécial [6].

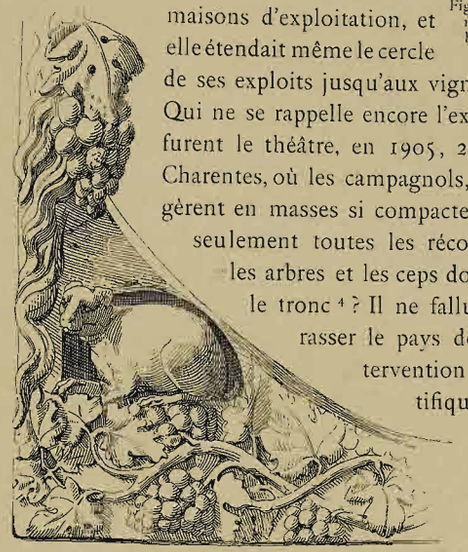


Fig. 127. — Rat dans une treille. Bas-relief entourant un médaillon d'Hélios. Musée du Louvre [5].

1. Il nous a été donné de voir, dans le Lyonnais, des vignes, limitrophes de bois où pullulaient les lapins, entièrement détruites par ces rongeurs qui broutaient tous les sarments au fur et à mesure de leur poussée.
2. Parmi les œuvres que nous connaissons, et dans lesquelles figure un lapin mangeant une grappe de raisin, nous pouvons citer : au musée du Louvre, le sarcophage dit de Médée ; à Rome, au musée des Conservateurs, un sarcophage ; au musée du Vatican (musée Chiaramonti), une statue couchée de l'automne ; (salle des animaux), deux statuettes de lapin ; à Pompéi, maison de M. Lucretius, une statuette de lapin ; au musée de Tunis, trois mosaïques ; au musée de Sousse, une mosaïque et quatre lampes.
3. Photographie communiquée par M. Cartier, Conservateur du musée Fol, à Genève.
4. V. *Rev. de viticulture*, 1905, t. XXIII, pp. 46 ; 212 ; 238.
5. La tête du rat est restaurée dans l'original.
6. Le virus Danysz. Il y a un rapprochement

Columelle, le sérieux Columelle, ne trouvait rien de mieux à faire en pareille circonstance, que de tailler la vigne à la clarté de la lune, quand cet astre était dans le signe du Lion, du Scorpion, du Sagittaire ou du Taureau [1]. Mais peu confiants dans cet expédient astronomique, les insulaires de Pandataire, qui décidément étaient bien mal partagés, s'ingéniaient à dresser dans leurs champs mille souricières et pièges de tous modèles [2].

L'ÉTOURNEAU, *sturnus*; LES OISEAUX. — Les propriétaires regardaient les étourneaux comme un fléau assez grave pour constituer, dans les indemnités qui leur incombaient en faveur des fermiers, un cas de force majeure, telles que les inondations, les incursions des gens de guerre, etc. [3]. Lorsque leurs bandes pillardes s'abattaient sur des vignes, elles y prélevaient un tribut si lourd qu'il ne restait plus rien à recueillir après leur passage. D'ailleurs tous les oiseaux en général recherchaient les raisins dont ils étaient avides à des degrés divers. Les peintres, les mosaïstes, les sculpteurs prenaient souvent ce thème comme motif de décoration : des oiseaux perchés au milieu des pampres picorent effrontément les grappes à la barbe même des vendangeurs. En Égypte on était obligé de faire garder les vignes par des esclaves qui n'avaient d'autre occupation que d'effrayer les oiseaux de la voix, ou de les poursuivre avec des frondes [5].



Fig. 128. — Ouvriers chassant les oiseaux d'une vigne à coups de fronde. Peinture funéraire de Thèbes [4].

LA GUÊPE, *vespa*, σφήξ. — La guêpe, dont les mandibules munies de dents entament facilement la pellicule des grains, dévastait les vignes non moins que les vergers en certaines années chaudes. De l'huile en pulvérisations sur les fruits la gênait considérablement, selon Démocrite, dans son travail de maraude [6] : ce qui est, après tout, fort possible,

curieux à faire entre cette méthode de défense et celle qu'indiquait Palladius contre les rats sauvages, *mures rustici* : « Si l'on remplit de cendre de chêne les ouvertures des trous des rats sauvages, ils gagneront la gale à force de toucher souvent à cette cendre, et finiront par périr. »

1. Columelle, *R. R.*, De arbor., XV.

2. Varron, *loc. cit.*

3. *Digeste*, XIX, 2, 15, 2.

4. Gravure extraite de Wilkinson, *Mann. and cust.*, t. I, p. 381.

5. En Suisse, le vignoble neufchâtelois doit être protégé chaque année contre les étourneaux.

6. Démocrite, in *Géopon.*, IV, 10.

puisque l'on sait que l'huile produit l'asphyxie chez les insectes, en obstruant l'orifice des trachées qui débouchent sur la ligne latérale de leur corps.

Il est remarquable que les cultivateurs de jadis, mieux informés en cela que les nôtres, n'aient jamais accusé l'abeille du même délit que la guêpe [1] : dépourvue de mandibules denticulées, elle est en effet incapable de couper la peau des raisins; elle se borne, et par là elle ne fait que nous rendre service, à utiliser ceux que la guêpe a préalablement incisés, et elle les sauve d'une pourriture qui serait sans profit pour personne. Si une variété de vigne, l'apiane, tirait son nom de la mouche à miel (*apes*, abeille), c'est uniquement parce que sa douceur l'attirait de préférence à toutes autres.

LA FOURMI, *formica*, μύρμηξ; INSECTES LIGNICOLES. — C'est par suite d'une erreur que la fourmi industrieuse figurait sur cette liste infamante. Il arrivait que de vieux ceps minés par les ans lui servissent d'asile en même temps qu'à d'autres hôtes beaucoup moins inoffensifs, qui, eux, étaient réellement xylophages, ou creusaient des galeries dans les sarments morts ou dans la moelle du bois vivant [2]. De là à l'incriminer au même titre que ses compromettants voisins, il n'y avait qu'un pas.

Le premier soin à prendre pour détourner toutes ces bestioles était de supprimer leur refuge, de nettoyer la souche de ses parties cariées, de la

1. Pline, *H. N.*, XI, 8 : « Fructibus nullis nocetur ». V. aussi Raymond Billiard, *Notes sur l'abeille*.

2. Columelle, *R. R.*, III, 18; IV, 24 : « Si vero trunci pars secta solis afflatu peraruit, aut aquis noxiisve animalibus, quae per medullas irrepunt, cavata vitis est. » Un grand nombre d'insectes perforent les sarments soit pour se nourrir, soit pour s'y loger, ou y déposer leurs œufs. Valéry Mayet, in *Rev. de vitic.*, 1907, t. XXVII, p. 9, nomme :

Ordre des Hémiptères.		*Cicada atra* Olivier. Cigale noire.
—	Lépidoptères.	*Cossus ligniperda* Godart, Cossus gâte-bois.
—	Névroptères.	*Termes lucifugus* Rossi. Termite lucifuge.
—	—	*T. flavicollis* Fabricius, T. à cou fauve.
—	Orthoptères.	*Oecanthus pellucens* Scopoli. Grillon transparent.
—	Coléoptères.	*Hesperophanes sericeus* Fabricius, Capricorne soyeux.
—	—	*Callidium fasciatum* Villers, Callidie à bandes.
—	—	*Clytus varius* Fabricius, Clyte bigarré.
Ordre des Coléoptères.		*Psoa viennensis* Herbst, Psoée viennoise.
—	—	*P. Italica* Serville. P. italienne.
—	—	*Apate monachus* Fabricius, Apate moine.
—	—	*A. capucina* Linné, A. capucine.
—	—	*A. bimaculata* Olivier. A. à deux taches.
—	—	*A. sexdentata* Olivier, A. à six dents.
—	—	*A. perforans* Schranck, A. perforante.
—	—	*A. retusa* Olivier, A. émoussée.
—	—	*Agrilus derasofasciatus* Lacordaire, Bupreste de la vigne.
—	Hyménoptères.	*Osmia leucomela* Kirby, Osmie blanche et noire.
—	—	*Ceratina caerulea* Linné, Cératine bleue.
—	—	*Sphex unicolor* Latreille. Sphex unicolor.

cf. Mayet, *Insect. de la vigne*, p. 443. Peut-être faut-il ajouter à cette liste une Tenthrède, *Macrophya strigosa* : v. *Rev. de vitic.*, 1911, t. XXXV, p. 48; *Bulletin de la Société entomologique française*, 1879; 1890.

débarrasser de ses écorces soulevées, de ses rameaux secs. Ensuite on pouvait frotter les plaies avec un lut de terre et d'huile [1]; ou le tronc avec un mélange insecticide, par exemple du lupin broyé avec du marc d'olive; du bitume et de l'huile [2]; de l'origan, de la rue et du soufre. On pouvait aussi disposer au pied des ceps des abris où fourmis et scarabées venaient gîter, et qu'on n'avait plus qu'à enlever pour en occire la population trop confiante [3].

L'IULE, ἴουλος. — Encore un innocent condamné injustement sur la foi de Suidas, lexicographe grec du x^e^ siècle de notre ère, qui eut le tort d'écrire cette phrase : « Ἴουλος ὁ ἐν ταῖς ἀμπέλοις σκώληξ πολύπουν δέ τι ζῶον [4]. » Ce myriapode peut bien parfois, en effet, faire de la vigne son habitation passagère, mais il ne lui nuit jamais.

LE CRIQUET, *locusta*, ἀκρίς; L'ÉPHIPPIGÈRE, πάρνοψ. — Le criquet qui, en nuages épais, obscurcissait la lumière du soleil et semait la panique chez les agriculteurs africains [5], était également connu des habitants de l'Europe méridionale, et de l'Asie Mineure. En Italie, la loi tenait même compte, dans les conventions entre bailleur et colon, du préjudice éventuel occasionné par les invasions de sauterelles [6]. Pline raconte que dans la Cyrénaïque un règlement forçait les particuliers à ramasser les pontes et les jeunes criquets; que dans l'île de Lemnos chaque citoyen devait en présenter aux magistrats une mesure déterminée; et qu'en Syrie, on recourait aux troupes pour aider à les capturer [7]. En Grèce, selon Palladius, les paysans « imaginent que lorsque des nuées de sauterelles s'élèvent tout à coup, il pourra arriver qu'elles passeront sans causer de dommage, si tout le monde se tient caché dans la maison, et que quand même les gens seraient en plein air lorsqu'ils les observeront, elles ne nuiront néanmoins à aucun fruit pourvu qu'on se retire aussitôt tous à la maison; qu'un moyen sûr pour les éloigner est de verser de l'eau dans laquelle on aura fait bouillir des lupins amers ou des concombres sauvages en la mêlant avec de la saumure [8] ». Les *Géoponiques* avaient tout un chapitre, placé sous le nom de Démocrite, et consacré aux manières de combattre les voraces acridiens [9].

Nous distinguons trois espèces principales de criquets voyageurs et

1. Columelle, *R. R.*, IV, 24.
2. Columelle, *R. R.*, De arbor., XIV.
3. Paxamus, in *Géopon.*, XIII, 10; Ibn-al-Awam, *Liv. de l'agr.*, XIV.
4. Suidas, *Lexicon*, Francfort, t. II, p. 126.
5. Selon la *Bible* les invasions de sauterelles furent une des dix plaies d'Égypte.
6. *Cod. Justin.*, IV, 65, 18 : « Edaci locustarum pernicie ».
7. Pline, *H. N.*, XI, 35, 5.
8. Palladius, *R. R.*, I, 35.
9. Démocrite, in *Géopon.*, XIII, 1.

ampélophages : *Acridium migratorium* Linné, *A. italicum* L., et *A. maroccanum* Thunberg. Il est bien évident que c'est à elles qu'appartenaient les sauterelles dont nous venons de parler. Mais il y en avait une autre espèce, nommée πάρνοψ, que nous croirions plutôt indigène sur les coteaux de la Grèce, et à laquelle Aristophane faisait allusion dans sa comédie des *Oiseaux* : « Premièrement les πάρνοπες ne rongeront plus leurs vignes en fleurs; un bataillon de chouettes et de cerchnis suffira pour détruire cette vermine [2]. » Cet acridide ne serait-il pas l'éphippigère, soit *Ephippigera vitium* Serville, soit *E. Bitterensis* Linné? Celui-ci ne possède pas l'instinct migrateur du criquet, et quoiqu'il se trouve quelquefois en très grand nombre dans certaines vignes bien exposées sur des collines sèches et arides, il ne constitue cependant pas de colonies proprement dites. Quelques détails de son anatomie présentent une forme tout à fait caractéristique, et le différencient nettement des autres sauterelles : son corps est court et ramassé, son abdomen proéminent; son prothorax se creuse en selle (d'où son nom d'éphippigère, du latin *ephippium*, couverture de cheval, selle, et *gero*, je porte), et se relève à la partie antérieure ainsi qu'une petite bosse; l'oviscapte de la femelle est extrêmement développé et se recourbe en lame de sabre. Bochart croit que les Hébreux désignaient l'éphippigère sous les termes de *tsipporeth heramim*, qui signifiaient oiseau de vignes, et qu'ils le distinguaient du criquet « cauda et gibbo », à sa queue (l'oviscapte) et sa bosse (le prothorax [3]). Mais Walknaër estime que c'est plutôt le vocable de *gazam* qui lui convenait [4], et que c'est de cet insecte qu'il était question



Fig. 129. — Criquet dévorant un raisin. Intaille. Musée Fol. Genève [1].

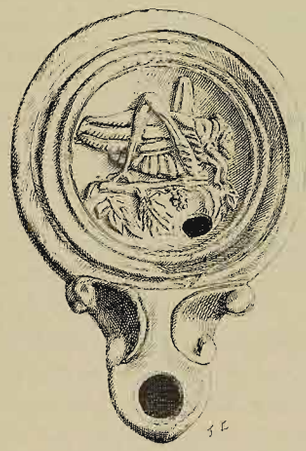


Fig. 130. — Acridien (Éphippigère ?) posé sur un pampre. Lampe en terre cuite. Musée Borély. Marseille.

1. Photographie communiquée par M. Cartier, de Genève.
2. Aristophane, *Les Oiseaux*, v. 589.
3. Bochart, *Hierozoïcon*, Londres, 1663, t. II, p. 451.
4. Pour Bochart, *op. cit.*, t. II, p. 469, *gazam* serait un terme générique applicable à tous les criquets.

dans ce verset du prophète Amos : « Je vous ai frappés par un vent brûlant, dit le Seigneur; *gazam* a dévasté vos jardins, vos vignes, tous vos plants d'oliviers et de figuiers, et vous n'êtes pas revenus à moi [1]. » La *Vulgate* a traduit ce mot par *eruca*, chenille; mais le *Talmud* fait de *gazam* une sauterelle.

Est-il besoin de remarquer que l'idée amusante d'Aristophane de mobiliser chouettes et cerchnis [2] contre les criquets a été réalisée par nos viticulteurs d'une façon un peu plus pratique, sinon contre ces ennemis, du moins contre d'autres tout aussi pernicieux aux vignobles? Dans le Médoc, on installe, dès le commencement de mars, des volières au milieu des vignes, et on les garnit de poulets et de dindons qui font une chasse acharnée aux chenilles, attelabes, altises, et surtout aux escargots. Ces utiles auxiliaires « donnent ainsi au propriétaire un double profit, celui de le débarrasser de tous les ampélophages et de tous les êtres nuisibles que notre œil ne distinguerait pas, qui lasseraient notre patience, tromperaient notre sagacité, et qui sont sans ruses contre nos volatiles, et celui de faire vivre ces volatiles économiquement, et on peut le dire, luxueusement [3] ». Pline rapporte que lorsque les sauterelles menaçaient leurs moissons, les habitants du mont Casius, en Syrie, priaient Jupiter d'envoyer à leur secours des troupes d'oiseaux nommés séleucides (Merle rose? *Turdus roseus* Linné) qui en étaient très friands, et les en délivraient mieux et plus rapidement qu'ils n'eussent pu le faire, réduits à leurs seuls moyens [4].

Le *biurus*. — « M. Cicéron raconte qu'il y a des animaux nommés *biuri*, qui rongent les vignes dans la Campanie : M. Cicero tradit animalia biuros vocari, qui vites in Campania erodunt [5]. » Voilà toutes les lumières que l'antiquité nous a léguées sur cet animal complètement inconnu, et dont le nom même n'apparaît qu'une unique fois dans la latinité, dans le passage de Pline que nous venons de transcrire. C'est bien peu, et cette pauvreté de documents a rebuté maints commentateurs qui ont renoncé à découvrir le mot de cette énigme. Parmi ceux-ci, les plus sages, il faut citer Detlefsen, Littré. D'autres au contraire ont hasardé, timidement il est vrai, des suppositions qui ne s'appuient que sur la base fragile de leur imagination : tels Portes et Ruyssen qui proposent de voir dans le *biurus* quelque espèce de charançon vitivore [6]. Pour Walknaër, c'est

1. Amos, IV, 9.
2. Peut-être les cerchnis sont-elles la crécerelle.
3. Alibert, *Les vignes du Médoc*.
4. Pline, *H. N.*, X, 39.
5. Pline, *H. N.*, XXX, 52, 1.
6. Portes et Ruyssen, *Traité*, t. III, p. 806.

la courtilière qui serait en cause, et cet entomologiste fondait sa conjecture sur l'étymologie présumée de *biurus*, qu'il fait venir de deux mots, l'un latin, *bis*, deux, l'autre grec, οὐρά, queue : en telle sorte que *biurus* signifierait animal à deux queues. Ce qualificatif, toujours d'après cet interprète, ne conviendrait qu'à la courtilière dont les deux cerques, ou filets terminaux de la partie dorsale de l'abdomen chez les orthoptères, figureraient assez bien par leur longueur, deux queues déliées [1]. Mais tout d'abord, cette formation philologique, panachée de grec et de latin, ne dit à notre esprit rien qui vaille [2] : nous voyons mal ces braves paysans campaniens allant emprunter à deux langues les éléments onomastiques destinés à un animalcule ignoré très probablement de tous autres que d'eux-mêmes. Pour des gens de la campagne, pas très grands clercs, bien sûr, c'était compliquer à plaisir une affaire dans laquelle un bon mot patois les eût tirés de peine à moins de frais. Ensuite, c'est faire gratuitement grief à la courtilière de noirs desseins dont l'exécution se fût heurtée à la faiblesse de l'armature de sa bouche et à la dureté des racines de la vigne [3]. Walknaër s'est si bien aperçu de la difficulté, que pour rendre son opinion plus admissible, il a ajouté au texte de Pline l'épithète de « nouvelles » plantations, qui ne s'y trouve pas [4].

En résumé, force nous est donc de convenir de notre impuissance à percer l'incognito de cet être; cette réserve nous semble plus prudente que la téméraire hardiesse de ces auteurs d'un dictionnaire très classique qui, pour ne point rester pris de court, n'hésitent pas à créer un phénomène en traduisant *biurus* par « rat à double queue »!

La phthiriose, φθειρίασις. — La phthiriose est une maladie de la vigne qui ne fût probablement jamais sortie de son néant sans la catastrophe phylloxérique. Lorsque le fatal puceron, importé d'Amérique vers 1863, commença à jeter l'inquiétude dans les vignobles d'Europe, on se demanda s'il y apparaissait pour la première fois, ou si ce n'était pas un

1. Bien d'autres insectes pourraient très légitimement revendiquer pour eux ce détail anatomique : tels la forficule qui ne ronge pas les vignes, mais qui se blottit assez souvent dans les anfractuosités des vieux ceps, et le grillon transparent, pour ne parler que de ceux-là, qui perce les sarments verts pour y pondre ses œufs : v. Mayet, *Insect. de la vigne*, p. 299.
2. Notons cependant qu'un manuscrit de Pline donne *diurus* au lieu de *biurus*. Nous ne nous trouverions donc plus en présence que d'une étymologie d'origine grecque : δίς, et οὐρά, ce qui étayerait l'hypothèse de Walknaër; malheureusement cette leçon n'existe que dans un seul manuscrit, ce qui lui ôte à peu près toute autorité.
3. Nous disons les racines de la vigne, car la courtilière ne s'attaque qu'aux racines des plantes : or c'est là encore avancer une précision dans la nature des dégâts des *biuri* qu'on ne trouve pas du tout dans Pline.
4. Walknaër, *Recherches sur les insectes nuisibles à la vigne connus des anciens*, in *Annales de la Société entomologique de France*, 1835, pp. 234 et sqs.

réveil brusque succédant à des siècles d'innocuité. On fouilla les auteurs anciens, on compulsa tous les témoignages qui de loin ou de près pouvaient rappeler sa physionomie, on exhuma même une feuille de vigne tertiaire qui portait des galles d'apparence, disait-on, phylloxérique [1]; et c'est ainsi que la phthiriose en qui on crut voir l'ascendant direct du phylloxéra, fut tirée de son obscurité et rentra pendant un moment dans l'actualité [2].



Fig. 131. — Feuille de *Vitis Dutaillyi* provenant de Sézanne (Marne) et portant des galles attribuées au phylloxéra. Collections du Laboratoire de géologie de la Sorbonne.

Ce que l'on savait de la phthiriose était cependant bien peu de chose; mais cela suffit à échafauder tout un roman, qui dura peu, et s'écroula sous l'effort d'une critique plus avertie.

Strabon, dans sa *Géographie*, écrivait : « Posidonius dit que la terre propre à la vigne qu'on extrait à Séleucie Piérie (ville toute voisine d'Antioche, au bord de la mer) est bitumineuse et que c'est un remède contre la maladie de la vigne : en effet, mélangée à de l'huile, elle fait périr l'insecte nuisible, avant qu'il monte et gagne les pousses qui s'élèvent du pied. On découvrit, ajoute-t-il, à Rhodes, du temps qu'il y était préfet, de la terre de cette sorte, mais qui demandait une plus grande quantité d'huile [3]. »

1. V. Lemoine, *La vigne en Champagne*.

2. Sur la phthiriose, consulter : Walknaër, *op. cit.*, in *Ann. Soc. entom.*, 1835-1836; Nédzelsky, *Zemlediëllscheskaia Gazeta* (*Gazette agricole russe*), 1869, nos 2-3; Woelkel, *Analyse du Mémoire de Nédzelsky*, in *Bulletin de la Société des agriculteurs de France*, 15 février 1870, et *Revue horticole*, 16 mars et 16 juin 1870; Koressios, in ἡ Ἐκλεκτική (Athènes), 20 janvier, 24 février, 24 juin 1870; *Bullet. Soc. agric. de France*, 1870, t. II, p. 195; Planchon, *La phthiriose ou pédiculaire des racines chez les anciens, et les cochenilles de la vigne chez les modernes*, in *Bullet. Soc. agric. de France*, 15 juillet 1870, t. II, p. 267; Gennadius, in ἡ Ἐκλεκτική, 24 février 1880; Mayet, *Insect. de la vigne*, pp. 39 et sqs; enfin et surtout la savante étude de MM. Mangin et Viala, *La phthiriose, maladie de la vigne due aux* Dactylopius vitis *et* Bornetina corium, in *Rev. de vitic.*, 1903, t. XIX, nos 481 : 483-485; 490; 493; t. XX, nos 498; 504-505; 507; 509; 512; 514-516; 518-519; étude entièrement renouvelée et définitive de la maladie, et que nous avons largement mise à contribution.

3. Strabon, *Géogr.*, VII, 5, 8 : « Λέγει δ' ἐκεῖνος [Ποσειδώνιος] καὶ τὴν ἀμπελῖτιν γῆν ἀσφαλθώδη, τὴν ἐν Σελευκείᾳ τῇ Πιερίᾳ μεταλλευομένην, ἄκος τῆς φθειρώσης ἀμπέλου · χριαθεῖσαν γὰρ μετ' ἐλαίου φθείρειν τὸ θηρίον πρὶν ἐπὶ τοὺς βλαστοὺς τῆς ῥίζης ἀναβῆναι · τοιαύτην δ' εὑρεθῆναι καὶ ἐν Ῥόδῳ πρυτανεύοντος αὐτοῦ, πλείονος δ' ἐλαίου δεῖσθαι. »

Ainsi donc, la maladie de la vigne dénommée φθειρίωσις par le géographe grec était une altération engendrée par un pou, ou d'une façon plus générale, une vermine, φθείρ, dont la vie était tantôt souterraine, tantôt aérienne. Mais quoi? Cet insecte n'était-il pas le phylloxéra sous ses formes gallicole et radicicole? Il est vrai qu'il opère un exode inverse de celui de la bestiole antique; que le puceron qui vit sur les feuilles descend en effet aux racines, tandis qu'on n'a jamais ou presque jamais pu surprendre dans la nature ou obtenir dans les laboratoires la migration contraire; que cela constitue une différence de mœurs capitale : qu'importait? C'était une nuance à laquelle on ne s'arrêta même pas, peut-être bien parce qu'on l'ignorait. Et puis, ne fallait-il pas, pour l'honneur de l'archéologie, découvrir un phylloxéra qui eût donné du fil à retordre aux vignerons d'Asie ou de Grèce, comme son arrière-petit-fils putatif menaçait d'en donner à nos contemporains?

Ce fut M. Koressios qui, le premier, en 1870, proposa l'identification de la phthiriose avec les manifestations phylloxériques, encore à leur début, à cette époque, et bien mal déterminées : « La maladie actuelle [le phylloxéra] de la vigne en France, affirmait-il, est celle que Strabon désigne sous la dénomination de phthiriasis, maladie pédiculaire ou des racines, et non pas le φυλλόξερα ou φυλλοτρώξ, maladie qui dessèche ou ronge les feuilles [1]. » Et Koressios recommandait le remède indiqué par Posidonius.

Planchon reprit sur ces entrefaites le texte de Strabon, et il ne tarda pas à démontrer la méprise de Koressios [2]. Néanmoins, celle-ci lancée dans l'air fit son chemin, et elle fut adoptée par quelques naturalistes, tel que le Dr Signoret [3]. Aussi Valéry Mayet pouvait-il s'étonner à bon droit de la survivance de cette thèse, que le plus superficiel examen eût dû suffire à démolir : « Défendue par un homme [Koressios] qui ne connaissait pas le puceron de la vigne, elle aurait dû être abandonnée dès le début, vu seulement la petitesse du phylloxéra qui, exigeant l'usage d'une loupe, ne pouvait être connu des anciens [4]. »

Si la phthiriose n'était pas le phylloxéra, que pouvait-elle bien être?

Dès 1835, Walknaër avait émis l'idée que le φθείρ signalé par Strabon devait être la cochenille blanche, *Coccus vitis* Linné (*Dactylopius vitis*

1. Koressios, ἡ Ἐκλεκτική, 24 février 1870.
2. Planchon, *Phthiriose*.
3. Signoret, *Essai sur les cochenilles*, p. 326.
4. Mayet, *Insect. de la vigne*, p. 40.

Nédzelsky) ; et d'autre part, dans le même mémoire, il assimilait encore à cette cochenille le ver ou pou parasite de la vigne dont il est fait mention dans la *Bible*, sous le nom de *tôla'at*, forme féminine du mot hébreu *tôlâ'* : « Le mot de *tholea* est employé dans la *Bible*, écrivait-il, non seulement pour désigner un ver, un insecte ou larve d'insecte en général, mais également un insecte particulier qui mangeait la vigne et aussi un grand arbre [1]. Au mot *tholea* était souvent joint le mot *dibaphi*, pour désigner la cochenille du chêne, que les Arabes ont nommée *kermès* et qui, traitée par le vinaigre, donne une belle couleur rouge. La cochenille de la vigne ne produit pas cette couleur, mais la ressemblance de ces insectes a dû les faire confondre, et l'épithète *dibaphi*, adjointe à *tholea*, employée pour désigner le kermès, indiquait suffisamment de quelle nature était l'insecte désigné par ce mot, et qui causait de si grands ravages aux vignes et à certains arbres [2]. »

Le verset de la *Bible* auquel renvoyait Walknaër était le suivant :

כְּרָמִים תִּטַּע וַעֲבַדְתָּ וְיַיִן לֹא־תִשְׁתֶּה וְלֹא תֹאגֹר כִּי תֹאכְלֶנּוּ הַתֹּלָעַת :

« Tu planteras des vignes et tu les cultiveras, et tu ne boiras pas de vin, et tu ne récolteras rien, car les vers les mangeront[3]. » Le passage relatif au grand arbre (probablement le ricin) était tiré de Jonas : « Mais le lendemain, à l'aurore, Dieu fit venir un ver qui piqua le ricin et le ricin sécha[4]. »

Le vocable *tôla'at*, que la *Vulgate* a rendu par le mot latin *vermis*, avait, dans les Livres sacrés, plusieurs acceptions dont l'enchaînement était évident, et qui devaient éveiller dans l'esprit l'impression d'une similitude quelconque entre les choses diverses qu'elles spécifiaient. Ce terme, en effet, outre l'insecte de la vigne et du ricin, désignait : 1° les vers qui se trouvent dans les végétaux et les animaux en putréfaction [5] ; 2° métaphoriquement, un homme réduit à un état misérable [6] ; 3° la cochenille, *Coccus ilicis* Linné, dont la femelle fournissait aux anciens une

1. On croit qu'il s'agit du ricin qui, dans son pays d'origine, l'Inde, et dans les pays d'Orient, atteint en effet les proportions d'un arbre de taille moyenne.

2. Walknaër, *op. cit.*, in *Ann. Soc. entom.*, 1835, p. 263 ; cf. Mangin et Viala, *op. cit.*, in *Rev. de vitic.*, t. XX, n° 518, p. 582 : « Mgr Graffin trouve deux vocalisations massorétiques pour le mot *ver*, savoir *tôla'at* et *tôle'ah*, traduites par le même terme dans les versions syriaques et grecques faites directement sur le texte hébreu. Le mot *tôle'ah* semble une expression plus générique, plus souvent figurée, et toujours associée au mot *rimah* (*tôle'ah rimah*, ver de la pourriture) ; le mot *tôla'at*, employé seul, désigne un ver, mais un ver qui se déplace, qui remue, qui voyage. »

3. *Deutéronome*, XXVIII, 39.

4. Jonas, IV, 7.

5. *Exode*, XVI, 20 ; Isaïe, XIV, 11 ; LXVI, 24.

6. Job, XXV, 6 ; *Psaumes*, XXII, 7 ; Isaïe, XLI, 14.

couleur rouge assez vive, le cramoisi [1]. Dans ce sens, le mot était employé soit seul, soit combiné avec le mot *chani*, d'où trois formules différentes :

tôla'at
tôla'at chani
chani tôla'at

qui paraissent absolument synonymes, et signifient toutes ou la couleur appelée cramoisi, ou bien les vêtements et étoffes de cette couleur.

Le terme de *tôla'at*, au sens d'insecte parasite de la vigne, n'était pas usité seulement dans la *Bible*. On le trouvait également dans le *Talmud* de Babylone, rédigé vers le VI^e^ siècle après Jésus-Christ.

Voici d'ailleurs la traduction du passage où il apparaît, telle qu'elle est donnée dans l'ouvrage de MM. Mangin et Viala, par M. E. Weill, rabbin de Paris [2] : « Samuel dit : quand une cucurbitacée encore reliée à sa tige est attaquée par un ver, ce ver est défendu en vertu de (la prescription du *Lévitique*, XI, 41). « Tout être rampant qui se traîne sur le sol (est abominable, on n'en doit pas manger »)). Y aurait-il un appui (à l'opinion de Samuel, dans ce qui suit) : d'une part il a été enseigné « sur le sol [3] », cette expression exclut (de la défense du *Lévitique*) les zizin (= insectes) des lentilles et les mouches des pois (ou haricots) et le ver qui est dans les dattes et les figues sèches (ou destinées à être séchées) ; et d'autre part il a été enseigné : « Tout être rampant qui se traîne sur le sol », (l'expression *Tout*) ajoute (ou inclut dans la défense) le ver qui est dans les racines (peut-être le tronc) des oliviers et des ceps de vigne. Or ne doit-on pas supposer que l'un et l'autre (de ces deux enseignements) ont trait au fruit, soit pour l'un des deux cas (le second), au fruit encore attaché à la tige (ce qui serait conforme à l'opinion de Samuel), soit pour l'autre cas (le premier) au fruit séparé de la tige ? Non (réplique le rédacteur anonyme du *Talmud*), dans les deux cas il s'agit de la plante sur pied seulement : dans l'un (le premier), il est question du fruit et dans l'autre il est question de l'arbre, et la preuve c'est qu'il y est dit : le ver qui est dans les racines (ou le tronc) des oliviers et des ceps de vigne [4]. »

1. *Exode*, XXV, 4 ; XXVI, 31 ; 36 ; XXVII, 16 ; XXVIII, 5 ; 8 ; 15 ; 33 ; XXXV, 6 ; 23 ; 25 ; 35 ; XXXVI, 8 ; 35 ; 37 ; XXXVIII, 18 ; 23 ; XXXIX, 2-8 ; 24 ; 29 ; *Lévitique*, XIV, 4 ; 6 ; 49 ; 51-52 ; *Nombres*, IV, 8 ; XIX, 6 ; Isaïe, I, 18 ; *Thrènes*, IV, 5.

2. Mangin et Viala, *op. cit.*, in *Rev. de vitic.*, t. XX, p. 582. Tout ce qui est entre parenthèses dans la traduction est ajouté par le traducteur pour aider à l'intelligence du texte, ou pour compléter des citations écourtées par le *Talmud*. Note de M. E. Weill.

3. Texte du *Lévitique* précité. Note de M. E. Weill.

4. *Talmud* de Babylone ou *Talmud Babli*, section Holine ou Houlin, fol. 67, a et b.

M. E. Weill fait suivre sa traduction de cette remarque : « Peut-on déduire de ce passage du *Talmud* que le rédacteur connaissait un ver ou insecte (*tôla'at*) s'attaquant à la grappe ? Oui, selon la première hypothèse du passage talmudique que nous rapportons ; non, suivant la deuxième hypothèse à laquelle finalement le *Talmud* s'arrête et où il fait surtout état du deuxième enseignement dans lequel il n'est question expressément que du ver s'attaquant aux racines (ou tronc) des oliviers et des ceps de vigne. » Et MM. Mangin et Viala concluent : « Ce texte du *Talmud* est sans doute assez confus, mais l'indication du *tôla'at* y est très nette. »

L'insecte auquel la *Géographie* de Strabon, la *Bible*, le *Talmud* faisaient allusion a-t-il laissé, postérieurement à ces documents, dans son habitat primitif quelques traces de sa survivance et des procédés thérapeutiques appliqués, qui pussent confirmer ou infirmer l'opinion de Walknaër que le φθείρ, le *tôla'at*, et la cochenille blanche n'étaient qu'un seul et même être ? Il en est plusieurs, en effet, et de fort intéressantes.

M. Prosper de Laffitte, à propos de la discussion sur l'origine du phylloxéra qui eut lieu au Congrès viticole tenu à Nîmes, en 1879, citait, du XII^e^ siècle, un manuscrit latin de la Bibliothèque Nationale, dans lequel on lisait que « les moines du couvent de Saint-Saba, dans la région d'En Gaddi, entre Ségor et Jéricho, recueillaient sur le lac Asphaltite une huile bitumineuse nommée *catraneum*, dont ils se servaient pour oindre les chameaux atteints de la gale, ainsi que pour frotter les vignes et leur enlever les vers qui les épuisaient [1] ». Le comte de Bertou, qui avait parcouru toute cette partie de la Judée, rapportait soit dans une note à l'Académie des sciences [2], soit dans ce qu'il écrivait à M. de Laffitte [3], qu'il eut l'occasion d'entendre l'évêque indigène de Tyr raconter « au milieu de beaucoup d'autres renseignements sur le pays qu'il allait visiter, et particulièrement sur les environs de la mer Morte, qu'au moyen âge, les riches vignobles d'En Gaddi et de tout le plateau de Judée *furent attaqués par un ver qui s'en prenait aux racines des ceps, et qu'on eut raison de cet insecte pernicieux en employant contre lui l'huile extraite de l'asphalte de la mer Morte* » ; et que cet évêque de Tyr avait surtout invoqué le témoignage d'un historien oriental qui, disait-il, avait écrit l'histoire depuis Adam jusqu'au XII^e^ siècle.

1. Manuscrit de la Bibliothèque Nationale, fonds latin, n° 5129 : « Catraneum quasi liquor niger et olens ad unguendos camelos propter delendam scabiem valde necessarium, et ad fricandum vites pro expellendis vermibus consumptoribus earum. »

2. *Comptes rendus de l'Académie des sciences*, 13 janvier 1879.

3. De Laffitte, *Quatre ans de luttes pour nos vignes et nos vins de France*, 1883, p. 34.

En 1882, M. Leclère relatait [1] un système de traitement des vignes qui était exposé dans un ouvrage intitulé *Morehed*, guide ou indicateur d'histoire naturelle, écrit vers le X^e^ siècle, et qui avait pour auteur l'Arabe Ibn-el-Beithar, dit Temimi-el-Mocadessi. Après avoir expliqué ce qu'était le bitume de Judée et de quel lac on le retirait, Temimi continuait : « Le bitume de Judée est aussi appelé dans les environs *homer*, pour cette raison que tous les habitants des cantons de la Syrie en enduisent leurs vignes. Voici le motif de cette pratique : ils prennent l'un des bitumes (il y en avait deux espèces) retirés de ce lac (la mer Morte), ils le mélangent avec de l'huile d'olive, et quand ils taillent leurs vignes, c'est-à-dire qu'ils retranchent au voisinage des yeux qui commencent à paraître, ils prennent un peu de ce bitume dissous dans de l'huile, et à chaque bourgeon ils trempent un morceau de bois de la grosseur du doigt dans cette dissolution de bitume, et tracent à côté et en bas de chacun une ligne circulaire, tant sur le jet que sur le cep et la souche de la vigne, et cela, pour empêcher que les vers n'atteignent les bourgeons de la vigne et ne les rongent. Grâce à cette précaution, leurs vignes sont assurées contre les ravages des vers. S'ils négligent de le faire, les vers montent aux bourgeons de la vigne, en font leur pâture et détruisent à la fois les feuilles et les fruits [2]. »

Voilà pour le moyen âge. Pour nos temps modernes, nous rencontrons deux indications précieuses. La première, c'est le même article précité de M. Koressios qui nous la fournit : cet auteur, après ses considérations aventurées sur un phylloxéra antique, disait, en effet : « Les habitants de l'île de Syra, l'une des Cyclades, emploient encore aujourd'hui des frictions de terre bitumineuse contre la phthiriose de leurs vignes. » Or, si le phylloxéra n'était pas dans les îles grecques, par contre la cochenille blanche y désolait ces parages, comme le démontrait un travail de M. Nédzelsky, paru en 1869, dans la *Gazette agricole russe*, et que M. Koressios semble avoir ignoré.

La seconde indication est une lettre adressée, en 1887, par M. Gennadius, directeur de l'agriculture de l'île de Chypre, à M. Valéry Mayet qui

1. Leclère, *Sur l'emploi du bitume de Judée, dans l'antiquité, comme préservateur de la vigne*, in *Comptes rendus de l'Académie des sciences*, 1882, t. XCIV, p. 704.

2. Ibn-el-Beithar, *Morehed* (Ancien fonds arabe de la Bibliothèque Nationale, n° 1088), cité par Mangin et Viala, *op. cit.*, in *Rev. de viticult.*, t. XX, n° 519, p. 610.

l'avait consulté sur ce sujet. Voici un fragment de sa réponse : « Aujourd'hui le *Dactylopius vitis*, qui est bien certainement l'insecte dont parle Strabon, est combattu victorieusement par le soufre appliqué tout d'abord contre l'oïdium. Mais il n'y a pas plus de trente ans, les vignerons grecs de l'Asie Mineure appliquaient un remède qu'ils appelaient *spartzoma*, et qui consistait en ceci : avec une substance préparée en faisant bouillir de l'asphalte avec du marc d'huile, on peignait un anneau vers la base et tout autour de chaque sarment de la vigne pour empêcher l'insecte de monter et de détruire les bourgeons. Ce traitement se répétait de deux à trois fois pendant le printemps [1]. »

Est-il besoin d'insister? De tous ces faits groupés, ne ressort-il pas la preuve manifeste que l'insecte du moyen âge, l'insecte que la tradition assurait être connu depuis des siècles en Asie Mineure, et dans l'Archipel grec; l'insecte de Nédzelsky et de Gennadius; l'insecte contre lequel depuis un temps immémorial on luttait avec un remède d'immuable formule; que cet insecte enfin est bien le même que le φθείρ de Posidonius et de Strabon, le *tôla'at* des Hébreux, le *Dactylopius vitis* de nos savants?

Deux circonstances cependant pouvaient contribuer à dérouter les chercheurs, particularités que MM. Mangin et Viala ont les premiers mises en pleine lumière dans leur étude sur la phthiriose : l'un, un profond changement dans les mœurs de la cochenille; l'autre, son association symbiotique avec un champignon parasite, *Bornetina corium* Mangin et Viala.

Tous les documents anciens que nous venons d'analyser nous représentent une cochenille vivant indifféremment sur les rameaux de la vigne ou sur ses racines. Or, à l'époque actuelle, dans tous les pays du Levant, la vie aérienne du *D. vitis* a cessé à peu près totalement. A quoi peut bien tenir une telle modification dans les habitudes de l'insecte? « Tout ce que nous avons dit dans ce travail sur la phthiriose, répondent MM. Mangin et Viala, prouve d'une façon indiscutable que la vie du *D. vitis* asiatique n'est souterraine que parce que l'extrême sécheresse et l'extrême chaleur du climat syrien obligent l'insecte, à présent, à se réfugier dans le sol où il se protège encore par son association symbiotique avec le *Bornetina corium*. Depuis l'époque hébraïque, il y a donc un changement progressif dans les mœurs de la cochenille blanche, en

1. Gennadius, *Lettre*, ap. Mayet, *Insect. de la vigne*, p. 42.

Palestine; cela n'est pas douteux. Mais ce changement de mœurs n'est et ne peut-être que le résultat d'un changement dans les conditions climatériques, et il confirme l'opinion, admise par beaucoup de géographes et de talmudistes, du changement de climat survenu en Syrie depuis l'époque hébraïque [1]. »

Quant au *Bornetina corium*, par sa présence, il rend plus complexes et plus graves les dégâts de la cochenille, qui seraient le plus souvent assez bénins. « Le *D. vitis* vit en Palestine dans le sol et sur les racines qu'il pique en dégorgeant des quantités considérables de sève. Mais ces piqûres comme celles que la cochenille fait sur les autres organes de la plante, sur les rameaux, provoqueraient rarement l'affaiblissement des ceps. Le champignon se développe aux dépens de la sève dégorgée par les cochenilles et forme, par son mycélium d'une organisation histologique très particulière, un manchon qui a la consistance du cuir ou du caoutchouc : ce manchon enveloppe les racines, sans jamais les pénétrer, d'un véritable fourreau, dans l'intérieur duquel circulent les cochenilles protégées par le cuir mycélien. Cette sorte d'union du champignon et de la cochenille détermine l'asphyxie et la mort des racines [2]. » Il est aisé de comprendre combien cette collaboration unique en son genre et aussi intime rendait difficile de démêler pour des praticiens nullement préparés à des observations si délicates, soit la dualité et la véritable personnalité des auteurs des désordres engendrés, soit la part de responsabilité à faire à chacun d'eux dans les effets qu'ils constataient.

LA *CANTHARIS*, καν θαρίς. — La cantharide était un ennemi de la vigne; mais nous ne savons ni quel il était, ni de quelle manière il nuisait à l'arbuste. Il s'agissait très probablement d'un coléoptère : Théophraste, en effet, appelait καν θαρίς le charançon du blé, qui appartient à cette classe d'insectes [3]. Pline suivait en cela le naturaliste grec [4]. Par ailleurs, Aristote parlant du κάν θαρος, dont le nom est si voisin de celui de la καν θαρίς qu'il n'en est séparé que par la différence de genre, disait qu'il a ses ailes dans un étui, ἐν κολεῷ [5] (élytres), ce qui ne laisse aucune hésitation sur la catégorie dans laquelle il faut le ranger, lui, et par analogie, la καν θαρίς. Que le κάν θαρος fût une cétoine, un carabe, un bousier [6], peu importe : c'était un coléoptère, et c'est, pour le moment, le point essentiel.

1. Mangin et Viala, *op. cit.*, in *Rev. de vitic.*, t. XX, n° 519, p. 611.
2. Mangin et Viala, *op. cit.*, in *Rev. de vitic.*, t. XIX, n° 481, p. 270.
3. Théophraste, *Hist. pl.*, VIII, 10. 1.
4. Pline, *H. N.*, XVIII, 44, 3.
5. Aristote, *Histoire des animaux*, IV, 7, 1.
6. Au sens de bousier, Aristophane, *La Paix*, v. 1.

Si la καν θαρίς était un coléoptère, ce ne peut être que dans la tribu, hélas si nombreuse, des coupe-bourgeons de la vigne qu'il faut chercher son représentant moderne : parmi ces coupe-bourgeons que les Latins groupaient sous la rubrique d'*animalia* [1], c'est-à-dire bestioles, êtres malfaisants arrivés à l'état d'insectes parfaits, et qu'ils opposaient à celle des *teredines*, *vermes*, « chenilles, poux et bestelettes », comme s'exprimaient Ch. Estienne et Liébault, auteurs d'une *Maison rustique* du XVI^e^ siècle.

Mais, en outre, la καν θαρίς devait être un coléoptère à couleurs vives, car, si l'on s'en rapporte à l'opinion de Walknaër, les Grecs réservaient ce terme plutôt aux insectes à livrée brillante et à reflets métalliques [2]. Faut-il y voir le *Rhynchites betuleti*, ainsi que le proposent ce savant et Valéry Mayet [3] ? Serait-ce l'*Anomala vitis* Fabricius, très commun en Italie et en Grèce, ou quelqu'une de ces cétoines, *Cetonia hirtella*, *C. stictica* Linné, qui exercent encore parfois de grands dégâts dans plusieurs parties de la Grèce [4] ? Ne serait-ce pas peut-être l'altise, *Altica ampelophaga* Guérin, qui fait si fâcheusement parler d'elle en Afrique et dans les vignobles méridionaux, que Palladius mentionnait sous le nom de cantharide des vignes, et contre laquelle on employait, macérées dans l'huile, « ces cantharides qu'on trouve communément sur les roses (cétoines) » [5] ? Le champ est ouvert à toutes les suppositions, sans qu'on puisse davantage prouver le bien fondé de l'une que démontrer la fausseté de l'autre.

LA *VOLUCRIS* OU *VOLUCRA* ; LE *VOLVOX*. — Si l'altise était connue des anciens, et il n'y a aucune raison pour qu'elle ne l'ait pas été, il semble vraiment que ce soit elle qu'aient visée Columelle et Pline dans leurs traités où ils relataient les dommages attribués à la *volucris*, à la *volucra*, ou au *volvox* [6]. Columelle écrivait dans son livre X sur la culture des jardins : « Souvent Jupiter dévaste les travaux des hommes en faisant tomber des pluies pestilentielles qui font naître les *volucres* ennemies de Bacchus et des saulaies verdâtres :

> Saepe etiam gravidis irrorat [Jupiter] pestifer undis
> Ex quibus infestae Baccho glaucisque salictis
> Nascuntur volucres [7]. »

1. Cf. Columelle, *R. R.*, IV, 24 ; De arbor., X ; XV ; Palladius, *R. R.*, I, 35.
2. Walknaër, *op. cit.*, in *Ann. Soc. entom.*, 1835, p. 239.
3. Walknaër, *loc. cit.* ; Mayet, *Insect. de la vigne*, pp. 203 ; 357.
4. V. Mayet, *Les cétoines ampélophages*, in *Progr. agric. et vitic.*, 16 avril 1893 ; Gennadius, ap. Mayet, *Insect. de la vigne*, pp. 398 ; 400. La *C. stictica* vit surtout dans les îles de l'Archipel.
5. Palladius, *loc. cit.*
6. Nous citons le nom *volvox*, mais ce mot est de latinité absolument douteuse, et la plupart des manuscrits de Pline donnent la leçon *volucris*.
7. Columelle, *R. R.*, X, v. 331-333.



Scène de vendange et de foulage. Sarcophage de Constance. Musée du Vatican.



Photo. Anderson, Rome.

Scène de vendange et de foulage. Sarcophage de Constance.
Musée du Vatican.

Dans son livre sur les arbres : « Il y a une espèce d'insectes appelés *volucrae* : ces animaux rongent en général les jeunes pampres et les grappes : Genus est animalis, volucra appellatur ; id fere praerodit teneros adhuc pampinos et uvas [1] ». Pline de son côté disait dans son *Histoire naturelle* : « Certains auteurs mentionnent un insecte qu'ils nomment *volucris* [*volvox*], et qui ronge les grappes naissantes : Alii volucre appellant animal praerodens pubescentes uvas [2]. »

Si à ces citations nous joignons le passage suivant de l'*Agriculture nabathéenne*, nous aurons alors le tableau complet et très précis des ravages causés par l'altise, de son époque d'apparition, de sa couleur, des lieux où elle hivernait, détails qui concordent dans leur ensemble avec ce que nous savons de ses mœurs : « Vers la fin du printemps et le commencement de l'été on voit paraître des cantharides vertes qui se jettent sur les grappes encore à peine défleuries et les dévorent. » En hiver, on les rencontrait dans les débris de bois qui jonchent les vignes, dans les échalas de roseaux, sous les écorces des appuis, des pieux, des espaliers [3]. On pourra bien objecter assurément que l'altise de la vigne et l'altise du saule, qui couvre souvent cet arbre par myriades, forment deux variétés distinctes ; mais leur ressemblance est si grande que seuls les yeux experts d'un entomologiste pouvaient les discerner, et l'on ne saurait faire un grief à Columelle de les avoir confondues.

Nous devons à la vérité de dire que tous les commentateurs n'identifient pas la *volucris* ou *volucra* de Columelle et l'incertain *volvox* de Pline, avec l'altise. Les lexicographes Quicherat et Daveluy traduisent *volucra* par pyrale, et Saboureux de la Bonneterie, par lisette, qui est le nom vulgaire du *Rhynchites betuleti* [4] ; Bonafous, d'après l'avis de Riemius, le traducteur allemand du *De arboribus* de Columelle, pense que les *volucres* sont une espèce de charançons appelés en allemand *Rebenschneider*, coupeurs de vignes, lesquels ne sont autre chose que le rhynchites ; Manzi fait également de la *volucra* le rhynchites [5] ; Littré, le traducteur de Pline, dans le doute s'abstient : il rend le latin *volucra* par le français « volucre » [6] ; Portes et Ruyssen font une distinction entre la *volucra*, qui serait l'*Eumolpus vitis* ou gribouri, et le *volvox*, qui serait le rhynchites [7] ;

1. Columelle, *R. R.*, De arbor., XV.
2. Pline, *H. N.*, XVII, 47, 5.
3. *Agric. nabath.*, ap. Ibn-al-Awam, *Liv. de l'agr.*, XIV ; cf. *Géopon.*, V, 48 ; XIII. Contrairement à l'altise, les cétoines passent l'hiver sous forme de larves dans le bois très pourri, la tannée, etc. : v. Mayet, *Insect. de la vigne*, p. 307.
4. Quicherat et Daveluy, *Dict. lat.-fr.*, v° volucra ; Saboureux de la Bonneterie, *Traduction d'anciens ouvrages latins*, Paris, Didot, 1773.
5. Manzi, *La vitic. pres. i Rom.*, p. 102.
6. Pline, *loc. cit.*
7. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. III, pp. 796 ; 800.

Walknaër, écrivain quelque peu « ondoyant et divers », établit d'abord que *volucra* et *volvox* sont synonymes ; puis dans son résumé, il aboutit à la même conclusion que Portes et Ruyssen [1]. Valéry Mayet, enfin, assez diffus, estime que le *volvox* et la *cantharis* ne font qu'un et sont le rhynchites abondant en Italie, et qu'ils ne sauraient être le gribouri, inconnu des anciens [2]. Ailleurs, il réunit la *volucra*, l'*araneum* et l'*ips* des Grecs en une trinité qui s'incarnerait sous les espèces de la cochylis, ou de quelque autre larve mangeant les feuilles [3].

Passons aux moyens de défense. La seule bonne méthode de destruction de tous les petits coléoptères ampélophages, en général, et de l'altise, en particulier, qui fût à la portée des anciens, est le ramassage à la main [4]. Il est extraordinaire que ce système si élémentaire et si naturel de lutte n'ait jamais pénétré, que nous sachions, dans leur pratique. Ils lui préféraient des procédés dont la bizarrerie ou l'inanité était le moindre défaut : ainsi, ils taillaient leurs vignes dans le plus grand secret, condition indispensable à la réussite, avec des serpettes trempées dans la graisse d'ours battue dans de l'huile; ou bien ils aiguisaient les serpettes sur des meules où on avait préalablement écrasé quelques cantharides, dans l'espoir que ce châtiment jetterait l'effroi dans le camp adverse. La graisse d'âne, de bouc et le sang de grenouille avaient aussi leurs partisans convaincus. Les fumigations de galbanum, de bouse de vache, de momordique, n'étaient pas sans effet, pensait-on, surtout si on y ajoutait, salutaire avertissement, une pincée des insectes que l'on voulait atteindre ; on conseillait aussi l'aspersion des feuilles de la vigne avec une décoction des mêmes substances ou des épandages d'engrais contenant une forte proportion de feuilles de moutarde, etc. [5].

LA *SPONDYLE*, σπονδύλη, σφονδύλη. — Aristote n'a consacré par deux fois que quelques mots très brefs à la σπονδύλη, « insecte, disait-il, qui s'accouple » [6]. Théophraste n'a pas été moins concis : « Aucune bestiole θηρίον, extérieure ne touche aux racines âcres, excepté la σπονδύλη qui les attaque toutes : car telle est sa nature [7]. » Pline, sans être plus explicite, ajoutait au moins un détail intéressant : « La spondyle, insecte rampant, « genus serpentis [1] », seul animal qui ronge toutes les racines [2]. »

1. Walknaër, *op. cit.*, in *Ann. Soc. entom.*, 1835, p. 270.
2. Mayet, *Insect. de la vigne*, pp. 322 ; 357.
3. Mayet, *Insect. de la vigne*, pp. 237 ; 322.
4. Nous disons : qui fût à la portée des anciens ; car actuellement on emploie pour lutter spécialement contre l'altise, et avec une efficacité absolue, les solutions arsenicales en pulvérisations, telle la formule : eau, arséniate de soude, acétate de plomb.
5. Columelle, Palladius, *loc. cit.* ; Africanus, in *Géopon.*, V, 30; 49; XIII, 16 ; Ibn-al-Awam, *op. cit.*, XII.
6. Aristote, *Hist. des anim.*, V, 8, 2 ; VIII, 24, 3.
7. Théophraste, *Hist. pl.*, IX, 14, 3.

Ainsi la *spondyle* était un insecte souterrain puisqu'elle s'en prenait aux racines ; et ce devait être une larve : le qualificatif de « genus serpentis » que lui donnait le naturaliste latin en fournit une présomption indubitable, surtout si on le rapproche du genre de dégâts causés. L'étymologie même du mot σπονδύλη ou σφονδύλη milite encore en faveur de cette proposition : le radical σφονδ renferme, en effet, l'idée de vertèbre, σφόνδυλος, qui fait image ; car, qu'y a-t-il qui rende mieux l'aspect d'un chapelet de petites vertèbres, que les anneaux blanchâtres et renflés, emboîtés les uns dans les autres, qui composent le corps d'une larve ou ver blanc? Charleton, dans ses notes sur Aristote, tenait la σπονδύλη pour un ver de la grosseur du doigt, vivant sous terre, et portant trois paires de pattes à l'avant [3] ; Hésychius la comparait au σαλαφίος(?) [4].

Jusque-là tout le monde est à peu près d'accord ; mais où commence l'ère des difficultés, c'est lorsqu'il faut déterminer à quel coléoptère appartenait la *spondyle*. Selon Latreille et Mouffet il s'agirait du *cossus*, cette grosse larve que les Romains et les Phrygiens regardaient comme un mets délicat, et qu'ils élevaient en l'engraissant avec de la farine [5] ; mais ce n'est que reculer la solution du problème, puisque nous ne savons pas de quel insecte provenait le *cossus*. Selon Mulsant il ne saurait être question du *cossus* [6]. Quant à Walknaër, il déclare que la σφονδύλη d'Aristote doit être le hanneton, larve et insecte, et que la *spondyle* de Pline, qui ne connaissait pas les métamorphoses des coléoptères, n'en est simplement que la larve [7] : les Grecs modernes nomment encore σφονδύλη le ver blanc.

L'opinion de Walknaër nous paraît assez plausible : le seul reproche que nous serions tenté de lui faire serait de n'admettre sous la *spondyle* de Théophraste et de Pline que l'unique ver blanc du hanneton. Que celui-ci fût compris sous cette dénomination, rien n'était plus raisonnable, mais non pas qu'il y fût seul. Tous les vers blancs ont entre eux un tel air de famille qu'il n'est pour les reconnaître que des spécialistes fort exercés. D'un autre côté, le hanneton est rare en Grèce et dans la

1. Expression que Walknaër a rendue par espèce de serpent, ce qui est un contre-sens.
2. Pline, *H. N.*, XXVII, 118 : « Et animalium quidem exterorum nullum aliud radices a nobis dictas attingit, excepta spondyle, quae omnes persequitur. Genus id serpentis est. »
3. Charleton, ap. Camus, *Notes sur l'Histoire des animaux d'Aristote*, t. II, p. 780.
4. Hésychius, v° σφονδύλη.
5. Pline, *H. N.*, XVII, 37, 4.
6. Mulsant, *Histoire des coléoptères de France*, Paris, 1842, t. II. Les lamellicornes, p. 396 ; *Annales des sciences physiques et naturelles de la Société d'agriculture de Lyon*, t. IV, p. 28.
7. Walknaër, *op. cit.*, in *Ann. Soc. entom.*, 1835, p. 230.

plupart des pays chauds et secs [1] ; par contre, d'autres insectes y abondent, dont les larves inspirent aux cultivateurs la même haine méritée [2] : *Vesperus Xatarti* Mulsant, Cétoines, *Pentodon punctatus* Villers, *Anomala vitis*, *Euchlora vitis*, *Rhizotrogus*, *Lethrus cephalotes*, etc. [3].

Les chenilles, *erucae*, *campae*, κάμπαι. — Ce groupe contenait toutes les grosses chenilles broutant la vigne, quelle qu'en fût l'espèce [4], à l'exclusion des petites chenilles que les vignerons grecs appelaient σκώληκες, vers, les latins, *vermes*, vers, *teredines* ou *tineae*, teignes, et que les nôtres appellent improprement, eux aussi, les vers de la vigne [5]. Sauf Koutsami, nul auteur ne s'est soucié de donner le signalement de quelqu'une de ces chenilles. L'agronome arabe relate qu'il en existait trois variétés causant de grands préjudices aux vignobles d'Espagne : l'une était mince, avec une queue sécrétant constamment un liquide à forte odeur ; sa couleur était variable, tantôt blanche, tantôt noirâtre, avec une ligne latérale de petits points noirs ou cendrés, passant au blanc ; elle entamait le pédoncule des grappes et, exceptionnellement, le raisin et les vrilles ; l'autre était plus hideuse ; sa couleur était terreuse et rougeâtre ; elle étendait ses déprédations à la tige, aux racines, aux sarments de la vigne ; la troisième avait une bouche large (mandibules) ; elle était repoussante à voir ; sa couleur était verte, mêlée de jaune ou de quelque autre teinte approchante ; elle se jetait avidement sur les parties tendres de l'extrémité des pampres [6].

Une singulière croyance, qui avait cours dans le peuple des campagnes, et que Pline a recueillie, voulait que les chenilles naquissent de la pluie [7].

1. Notre hanneton commun, *Melolontha vulgaris*, tire son nom scientifique de la μελολόνθη d'Aristote, par suite d'une erreur de Geoffroy (1762) qui avait cru le reconnaître dans l'insecte du naturaliste grec. Ce dernier serait d'après Mulsant, *op. cit.*, p. 406, et Mayet, *Insect. de la vigne*, p. 411, la *Cetonia speciosissima*, très répandue en Grèce, où les enfants s'en amusaient jadis comme nos enfants s'amusent à présent du hanneton : v. Aristophane, *Les Nuées*, v. 761 : « Donnez à votre esprit l'essor ; laissez-le voler comme la mélolonthe attachée par la patte à un fil. »

2. Ibn-al-Awam, *op. cit.*, XII, décrivait un ver « qui coupe les racines et le pied de la vigne et qui la fait périr » : peut-être, faut-il le rapprocher de la *spondyle* ?

3. Aristophane citait une σφονδύλη malodorante : *La Paix*, v. 1077 :

Ὡς ἡ σφονδύλη φύγουσα πονηρότατον βδεῖ :

« Tant que la σφονδύλη exhalera en fuyant une odeur infecte. » On pourrait rapporter cet insecte à quelque espèce soit du genre *Carabus*, soit du genre *Brachynus* (*B. displosor*), d'après Audouin, *Histoire des insectes nuisibles à la vigne, et particulièrement de la pyrale*, Paris, Fortin-Masson, 1842, ou à une punaise de jardin, d'après Boissonnade : mais ce n'était sûrement pas le hanneton.

4. Noctuelles, Vers gris, *Chelonia caja*, *Procris ampelophaga*, *Sphinx elpenor*, etc.

5. Telles la pyrale : ver de la vigne, ver à tête noire ; la cochylis : ver rouge, ver coquin, ver du raisin, ver de la vendange.

6. Koutsami, ap. Ibn-al-Awam, *op. cit.*, XIV.

7. Pline, *H. N.*, XVII, 37, 11 : cf. Columelle, *R. R.*, XI, 3.

Le chapitre des remèdes à employer contre les chenilles était fort pauvre. Columelle préconisait bien la cueillette des individus encore engourdis par le froid de la nuit ; mais vite, et comme s'il eût éprouvé quelque remords d'une idée raisonnable, il passait à une pratique fort saugrenue, malgré qu'elle eût pour protagoniste le philosophe Démocrite : « Celui-ci assure dans le livre qu'il a intitulé Περὶ ἀντιπαθῶν, que ces insectes périssent tous, lorsqu'une femme a fait trois fois le tour du terrain, les cheveux épars et les pieds nus, dans le temps de ses règles, parce qu'après cette opération toutes les espèces de vermisseaux tombent à bas et perdent la vie [1]. » Palladius frottait les serpettes avec de l'ail broyé ; ou bien il allumait, rudimentaire clochage [2], du bitume ou du soufre autour du tronc des ceps pour empêcher les chenilles d'éclore ; Africanus remplaçait ces matières par de la bouse de vache, du galbanum, etc. ; Didymus semait entre les pieds de vignes trois grains de moutarde dont la plante, par son exhalaison piquante, devait faire fuir les chenilles [3].

La maladie des vers, *vermiculatio*, σκωλήκησις. — Lorsque les souches étaient criblées de petits vers ; lorsque, recroquevillées, arrêtées dans leur végétation par un réseau serré de fils soyeux, elles étaient grouillantes d'une immonde vermine [4], comme une matière en putréfaction, les paysans grecs disaient que leurs ceps étaient frappés de la σκωλήκησις, et les latins de la *vermiculatio*, c'est-à-dire de la maladie des vers. Selon Théophraste et Pline, maladie des vers, sidération et « douleur des membres » étaient trois affections communes à tous les végétaux [5].

En réalité, ces animalcules, comme nous l'avons déjà dit, n'étaient pas, au sens scientifique du mot, des vers, mais bien des chenilles de petits lépidoptères habitants des vignobles, et proches parents des papillons des teignes, parasites de nos demeures, des ruchers, etc.

Pour détourner les vers des vignes, les agronomes les enfumaient en faisant brûler du fumier de bœuf, du galbanum, de la corne de cerf, des

1. Columelle, *loc. cit.*

2. Le clochage consiste à faire brûler dans un récipient ou cloche qui recouvre hermétiquement le cep à traiter, du soufre dont les vapeurs asphyxient les chenilles qui y gîtent et tuent parfois l'arbuste si le contact est un peu trop prolongé.

3. Palladius, *R. R.*, I, 35 ; Africanus, in *Géopon.*, V, 48 ; Didymus, in *Géopon.*, XIII, 2. Jadis le baron Thénard réussit à préserver des vignes contre les attaques de la larve du gribouri, en fumant le sol avec des tourteaux riches en essence de moutarde : v. *Comptes rendus de l'Académie des sciences*, séance du 6 novembre 1854, p. 886.

4. Nous avons compté dans certaines parcelles de vignes du Beaujolais, en 1903, jusqu'à deux cents chenilles, tant de pyrale que de cochylis, par pied conduit en gobelet.

5. Théophraste, *Hist. pl.*, IV, 14 ; Pline, *H. N.*, XVII, 37, 3.

ongles de chèvre, etc.; ils recouraient aux badigeonnages des ceps avec une émulsion de résine de laser et d'huile; ou avec un mélange de bouse, d'urine humaine ou de chameau; ou encore avec une infusion de coloquinte, d'euphorbe pythuse, de momordique, à laquelle on ajoutait du vinaigre, du sel, le tout réduit à la consistance du miel [1].

Le piégeage lumineux lui-même, qui a été mis à la mode chez nous pour capturer les phalènes de pyrale et de cochylis [2], était usité chez les Nabathéens : ceux-ci considéraient comme un système très efficace d'allumer dans les vignobles, la nuit venue, des lanternes dont la flamme attirait les papillons et leur brûlait les ailes [3].

Les vignerons de la Grèce et de l'Italie ne semblent pas avoir appliqué ce procédé de chasse à leurs vignes, tandis que leurs confrères les apiculteurs s'en servaient eux-mêmes couramment pour défendre les ruches contre l'envahissement de la teigne (*Galleria cerella ; G. alvearia*) [4] : il vaut qu'on lui accorde un regard, comme au lointain précurseur de notre propre méthode, et à cause de son renouveau de succès. Columelle le dépeignait ainsi qu'il suit : « Lorsqu'il se trouve vers le rucher une grande quantité de teignes, comme il arrive dans le temps où la mauve est en fleur, on met le soir entre les ruches un vase de bronze semblable à celui nommé miliaire, qui existe dans les bains pour faire chauffer l'eau; et aussitôt qu'on y a déposé au fond une lumière, les papillons y accourent de tous côtés, et se grillent en voltigeant autour de la flamme, attendu que n'ayant ni la facilité de s'envoler par en haut, parce que le vase est étroit, ni celle de s'éloigner du feu, parce qu'ils sont comme resserrés entre les parois du vase, ils sont en conséquence détruits par le feu dont ils sont trop voisins [5]. »

Les mots de σκωλήκησις ou de *vermiculatio*, que nous avons rendus par la périphrase de maladie des vers, ne nous fixent en aucune manière sur le genre auquel appartenaient ces hôtes malfaisants de la vigne. C'étaient des chenilles : mais quelles espèces de chenilles ampélophages? Trois en tout, nous paraissent s'adapter par leurs mœurs et leur pullulation désordonnée à ce que nous ont dit les anciens écrivains : la cochylis,

1. Palladius, Africanus, *loc. cit.*; Florentinus, in *Géopon.*, X, 90; Ibn-al-Awam, *op. cit.*, XII; XIV.

2. Les pièges lumineux disposés, durant la nuit, dans les vignobles, quoique attrapant un grand nombre de papillons, ne font que bien peu de prises utiles, soit parce que les insectes capturés sont des mâles, soit parce que ce sont des femelles ayant déjà pondu.

3. *Agric. nabath.*, ap. Ibn-al-Awam, *op. cit.*, XII.

4. V. Raymond Billiard, *Notes sur l'abeille*, p. 47.

5. Columelle, *R. R.*, IX, 14.

Cochylis roserana, la pyrale, *Pyralis vitana*, et l'eudémis, *Eudemis botrana*. Voyons si ce ne sont pas elles que nous pouvons retrouver dans les insectes dont il nous reste à parler.

Le *convolvulus*. — Nous lisons dans Caton, sous le titre : « Convolvulus in vinea ne fiat », une recette pour mettre la vigne à l'abri de cet ennemi : « Pour soustraire la vigne aux ravages du *convolvulus*, laissez déposer les fèces de l'amurque, mettez en 2 *conges* dans un vase d'airain, et faites cuire à une douce chaleur, en remuant avec une spatule jusqu'à la consistance du miel. Pilez ensuite séparément dans un mortier un tiers de bitume et un quart de soufre, et pendant que l'amurque est chaude encore, versez-y cette poudre par petites portions; remuez avec la spatule, et faites cuire derechef en plein air; car dans un appartement le mélange s'enflammerait au moment où l'on ajouterait le soufre et le bitume. Laissez refroidir dès que la préparation a acquis la consistance de la glu. Étendez une couche du mélange sur le cep et sous les branches, et le *convolvulus* ne naîtra pas [1]. » Pline a copié la formule textuelle de cette mixture, mais il ajoutait que quelques cultivateurs, au lieu d'en frotter le bois, se contentaient d'en faire des fumigations pendant trois jours de suite dans le vignoble [2].

Combien l'identité de ce *convolvulus* a rendu perplexes les commentateurs, fort embarrassés d'avoir une opinion : les éléments d'appréciation dont ils disposent sont réduits à si peu de chose!

Ils s'appuient, avec raison, sur la composition du mot *convolvulus*, formé de la préposition *cum*, avec, et du verbe *volvere*, rouler, pour décider que ce nom devait convenir de toute évidence à quelque insecte ayant l'habitude soit de se pelotonner dans les feuilles et les grappes, comme la pyrale, la cochylis et l'eudémis, soit de les plier à la façon du *Rhynchites betuleti* : on sait que ce dernier, lorsqu'il veut pondre, commence par inciser le pétiole d'une feuille de vigne, afin de la faire flétrir et de la rendre plus souple, puis qu'avec ses pattes il en fait un cornet fusiforme dans le milieu duquel il dépose ses œufs [3]. Ce manège lui a valu, dans nos campagnes, le surnom de cigareur ou cigarier, en Italie, de *sigaraio*, et la dénomination de *convolvulus* serait, il faut en convenir, absolument adéquate à ces mœurs. Cependant nous écarterons cette identification, en dépit d'Aldrovande, qui donnait pour synonymes de sa neuvième can-

1. Caton, *R. R.*, XCV.

2. Pline, *H. N.*, XVII, 47, 4-5.

3. Aldrovande, *De anim. insect.*, IV, avait très bien saisi cette petite opération du cigareur : « Hic cantharis cum parere vult multa cumulat convolvitque folia atque in his ova sua reponit. »

tharide (le rhynchites) le *convolvulus* et l'*ips* des Grecs[1] ; malgré L. Manzi aussi, qui, nous l'avons vu à propos de la maladie de l'*araneum*, rendait responsable de cette altération le même *convolvulus* ou rhynchites[2]. Le seul motif que nous ayons de suspecter l'assimilation proposée par ces auteurs, motif assez faible, nous le confessons, provient de la recommandation que faisait Caton d'étendre son mélange préservateur « circum caput et sub brachia : autour de la tête du cep et sous les bras ». Voilà certes une précaution qui, s'adressant au rhynchites, l'eût laissé bien tranquille, l'insecte et ses larves n'habitant que les feuilles, et jamais le tronc ni les branches. Mais en ses lieu et place, mettons la cochylis[3] ; il n'en va plus de même : d'illusoire, la mesure devenait fort habile, et le nom de *convolvulus* était tout autant mérité par celle-ci que par celui-là. Ce lépidoptère, en effet, dont Hubner a fait le genre *Tortrix* (*Tortrix ambiguella*) ou Tordeuse, qui comprend tous les papillons dont la chenille recouvre de ses fils les feuilles ou les fleurs, a coutume de dissimuler ses œufs sous les écorces, et dans les coudes que font les cornes avec le haut des souches[4]. Il a deux générations par an, tandis que la pyrale n'en a qu'une : aussi hiverne-t-il sous forme de chrysalide, alors que la pyrale affronte la mauvaise saison à l'état de petite chenille[5]. Il est à peu près certain que c'est la cochylis qu'Aboul-Khaïr devait trouver, lorsqu'il écrivait qu'après la taille « on rencontre parfois sous l'écorce ou dans les feuilles de petites pelotes blanches (cocons) qui plus tard donnent un ver attaquant la feuille et le raisin »[6].

Quoi qu'il en soit de notre conclusion qui tend à faire du *convolvulus* la cochylis, nous ne la donnons, bien entendu, que sous toute réserve. C'est d'ailleurs avec cette même restriction de prudence que tous les auteurs se sont prononcés. Quicherat et Daveluy[7], Antoine, le traducteur de Caton dans la Collection des agronomes latins éditée par Nisard[8],

1. Aldrovande, *loc. cit.* : « Nonus numerus [cantharidis] significat convolvulum, ἴπα Graecis. » Dans un autre passage, le vieux naturaliste italien dit que l'*ips* des Grecs est un coupe-bourgeon nommé *Talbiaditius*, lequel pourrait bien être, selon Mayet, quelque *Oliorhynchus*.

2. L. Manzi, *op. cit.*, p. 101.

3. La cochylis existe en Italie, surtout en Toscane et dans le Piémont (Targionni-Tozzetti) ; elle n'est pas signalée en Grèce (Gennadius).

4. V. Brin, *Recherches sur les moyens de destruction de la cochylis*, in *Rev. de vitic.*, t. IX, p. 45.

5. Cette différence biologique suffit à expliquer que le traitement de l'échaudage si efficace contre la pyrale, que la moindre goutte d'eau bouillante tue, soit sans résultat contre la cochylis, blindée dans sa coque soyeuse.

6. Aboul-Khaïr, ap. Ibn-al-Awam, *op. cit.*, XIV. A côté de la deuxième génération de la cochylis, qui tombe au moment de la véraison des raisins, il faut peut-être garder une place à l'eudémis dont la chenille commet les mêmes déprédations que la précédente, sans qu'il soit toujours possible de la distinguer à première vue.

7. Quicherat et Daveluy, *op. cit.*, v° convolvulus.

8. Caton, *loc. cit.*

prêtent au mot *convolvulus* le sens de ver coquin, qui est le nom sous lequel, en beaucoup d'endroits, on connaît la cochylis ; Portes et Ruyssen[1], Brin[2] croient qu'il s'agit vraiment de la cochylis. Littré penche en faveur de la pyrale[3], que Valéry Mayet serait assez disposé à adopter[4]. Mais Walknaër arrête son choix sur le procride mange-vigne, *Procris ampelophaga*[5] ; tandis que Niclas voit dans le *convolvulus* l'*ips* des Grecs[6], qui va, avec l'*involvulus* des Latins, occuper le dernier paragraphe de cette trop longue liste des ennemis de la vigne.

L'*INVOLVULUS* ou *involvolus* ; L'ἴψ, ἶξ ou σκνίψ. — Plaute, dans un passage de la *Corbeille*, comparait les paroles amphigouriques de l'esclave Lampadisque au fait de l'*involvulus* qui se dérobe au moindre danger :

Lampadiscus :
Imitatur nequam bestiam et damnificam.
Phanostrata :
Quammam ? Amabo.
Lampadiscus :
Involvulum, quae in pampini folio intorta, implicat se.

Lampadisque : « Il imite cette mauvaise et damnée vermine. » — Phanostrate : « Laquelle donc ? Je voudrais bien savoir. » — Lampadisque : « L'*involvulus* qui se cache entortillé dans une feuille de vigne[7]. »

Que si on demande quelle espèce d'insecte était l'*involvulus* le grammairien Festus répond : « Vermiculi genus, qui se involvit pampino : Variété de ver qui se roule dans les feuilles de vigne[8]. »

En présence de ces documents, le premier nom d'insecte qui s'offre à l'esprit est incontestablement celui de la pyrale. Douée d'une agilité extraordinaire, sa chenille, vert pâle à tête brune, dès la plus légère apparence de péril, s'agite convulsivement, se contorsionne, puis rentre avec une vivacité extrême dans l'étui de feuille qu'elle s'est confectionné[9]. Tout le monde, cependant, n'a pas songé à la pyrale : ainsi Petit-Lafitte[10] et

1. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. III, p. 818.

2. Brin, *op. cit.*, in *Rev. de vitic.*, t. XII, p. 500.

3. Littré, trad. de Pline, *H. N.*, XVII, 47, 4, t. I, p. 650.

4. Mayet, *Insect. de la vigne*, pp. 203 ; 237.

5. Walknaër, *op. cit.*, in *Ann. Soc. entom.*, 1835, p. 230 ; cf. Mayet, *Insect. de la vigne*, p. 271.

6. Niclas, *Géopon.*, V, 33, en note.

7. Plaute, *Cistellaria*, IV, 2, v. 457-458.

8. Festus, *De verb. signif.*, IX, p. 197.

9. Pline, *H. N.*, XI, 42, 1, dénommait *pyralis*, de πῦρ, feu, une sorte d'insecte imaginaire qui vivait, dit-on, dans les hauts fourneaux où l'on fondait le cuivre, à Chypre. On ne sait ce qui avait pu donner naissance à cette fable.

10. Petit-Lafitte, *La vigne dans le Bordelais*, p. 543.

Targionni-Tozzetti [1] ont pensé que la méchante bestiole de Plaute pouvait être le rhynchites. Mais à cela, il nous semble y avoir deux objections. D'abord, le rhynchites, lorsque quelque aventure fâcheuse le menace, ne se retire nullement dans son réduit de feuilles : celui-ci est un berceau et non pas une citadelle; il fait le mort, et se laisse tout bonnement choir sur le sol, où il demeure inerte; ensuite, sa larve, point blanc presque immobile et à peu près imperceptible, n'avait jamais dû attirer beaucoup l'attention des campagnards, et encore moins celle d'un auteur comique.

Que décider à l'égard de l'*ips* des écrivains grecs? Walknaër inclinait à croire que c'était la larve du gribouri, *Adoxus vitis* Fourcroy, lequel eût été à l'état de coléoptère adulte la *volucra* ou le *volvox*. Mais cette assertion ne repose que sur la méconnaissance absolue des mœurs du gribouri, que cet entomologiste n'avait pu étudier que dans les œuvres de Geoffroy, sujettes à caution sur ce point particulier [2]. Cet insecte, en effet, pond ses œufs en juin, sur les feuilles de la vigne; les larves éclosent fin juin, en plein été, puis, à peine nées, glissent à terre où elles s'enfoncent; là, elles vivent sur les racines, se transforment en chrysalides, passent la mauvaise saison, et reparaissent au printemps suivant sous leur état ultime d'insecte parfait [3]. Or l'*ips* était un ver du printemps, qui broutait les jeunes pousses de la vigne, et leur faisait beaucoup de mal, selon Théophraste : cet auteur le qualifiait formellement de σκώληξ, c'est-à-dire de ver [4]. Galien qui, par confusion, le nommait σκνίψ, en parlait aussi comme d'un σκώληξ propre à la vigne [5].

L'*ips* inspirait aux vignerons grecs un véritable effroi, à cause de ses dégâts parfois immenses : sentiment que le gribouri, assez intermittent, est incapable d'exciter, même dans ses années de plus grande apparition. Les Érythréens ne craignaient même pas, en telles extrémités, d'appeler Hercule à leur aide, et ils le gratifiaient de l'épithète d'Ipoctone, destructeur des *ips*, « insectes qui mangent les vignes [6] ». Combien ridicule cette intervention du dieu qui porte massue contre l'*ips*-gribouri [7], mais quel précieux appoint c'eût été dans la bataille contre l'*ips*-pyrale! Car

1. Targionni-Tozzetti, *Annali di agricoltura*, 1886, pp. 56; 295.
2. Geoffroy, *Histoire abrégée des insectes des environs de Paris*, 1764, p. 232.
3. V. Déresse, *Revue trimestrielle de la Station viticole de Villefranche*, 1re année.
4. Théophraste, *Caus. pl.*, III, 22, 5; cf. *Hist. pl.*, VIII, 10, 5.
5. Galien, *De simplicium medicamentorum facultatibus*, IX : « Σκώληκας οὓς σκνίπας ὀνομάζουσιν οἱ παρ' ἡμῖν ἀμπελουργοί. » Le σκνίψ, d'après Th. Magister, Zenobius, Suidas, cités par Niclas, était à proprement parler un ver du bois.
6. Strabon, *op. cit.*, XIII, 1, 64; v. Bochart, *op. cit.*, t. II, 4, 17.
7. Mayet, *Insect. de la vigne*, p. 357, croit même que le gribouri n'existait pas dans les vignobles de l'antiquité.

c'est à celle-ci, en définitive, que nous ramènerons ce ver ampélophage, tant les traits dont les anciens nous ont dépeint l'*ips* paraissent empruntés à la pyrale! Il n'est même pas jusqu'aux endroits auxquels celle-ci confie de préférence ses œufs qui n'aient été signalés avec précision : débris de bois, fentes et écorces des échalas surtout [1], qu'il était bon dans ce cas d'enfumer soigneusement après leur arrachage (clochage). Il arriva même que les agriculteurs, en voyant, aux premiers beaux jours de soleil, sortir les jeunes vermisseaux de ces retraites hivernales, prétendirent que les *ips* naissaient du bois en décomposition : ce phénomène de génération spontanée ne les choquait pas du tout. Quoique différente, la théorie que Théophraste opposait était tout aussi fausse : « Lorsque le vent du midi souffle, écrivait-il, des vers nommés ἰπές naissent sur la vigne, beaucoup de sève la remplissant, et l'air chaud engendrant ces vers; ces vers une fois nés dévorent aussitôt la substance dont ils sont engendrés [2]. » Et ce naturaliste remarquait, nouveau détail de mœurs commun à l'*ips* et à la pyrale, que les coteaux secs et aérés manquent de cet insecte.

Selon Valéry Mayet, l'*ips* grec était la même chose que la *volucra* latine, et celle-ci était « quelque larve mangeant la feuille [3] ». Pour Schranck la nature de l'*involvulus* de Plaute ne faisait aucun doute : c'était la pyrale ou la cochylis [4].

1. *Géopon.*, V, 53 : « Λέγουσι δὲ τοὺς ὑπὲρ καπνὸν τεθέντας καλάμους, τὰ καλούμενα θηρίδια ἰπάς, ἅ μάλιστα βλάπτει τὴν ἄμπελον. »
2. Théophraste, *Caus. pl.*, III, 22, 5 : « Ἐν τῇ ἀμπέλῳ τοῖς νοτίοις οἱ ἰπὲς γίνονται μᾶλλον ἅτε διυγραινομένης, καὶ τοῦ ἀέρος γονεύοντος, εἶτ' εὐθὺς ἐξεσθίουσι τὸ ὁμογενές. »
3. Mayet, *Insect. de la vigne*, p. 322.
4. Schranck, ap. Mayet, *Insect. de la vigne*, p. 357.



Fig. 132. — Le criquet voyageur, d'après une peinture égyptienne de Thèbes.

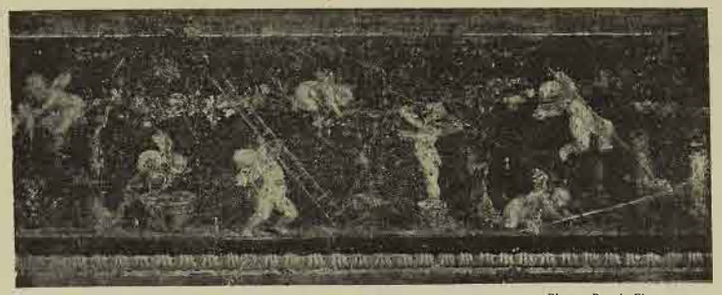


Photo. Brogi, Florence.

Fig. 133. — Scène de vendange et de pressurage. Peinture de la maison des Vettii, à Pompéi.

CHAPITRE VIII

LES VENDANGES ET LA VINIFICATION

Voici venue, enfin, l'heure des vendanges [1], ce moment tant désiré où le vigneron allait recueillir le fruit de ses peines. A toutes les époques et chez tous les peuples, ce fut une période de plaisir et de joyeuse licence. Que l'on regarde chez les Hébreux, les Grecs [2] ou les Romains, partout où l'on coupait des raisins, partout où grinçait un pressoir, là aussi résonnaient autour des flots chantants du vin nouveau les éclats d'une bruyante gaieté. Heures d'allégresse pour les petits, pour les humbles, pour les esclaves, mais également de gros soucis pour les maîtres! « Nous n'avons plus le moyen de chasser, écrivait Pline le Jeune; nous avons nos vendanges sur les bras! » Celles-ci néanmoins n'empêchaient pas, bien au contraire, les folles réunions d'amis [3], pendant lesquelles les amphitryons se plaisaient à offrir à leurs invités leurs plus beaux raisins [4]. L'empereur lui-même désertait Rome et se rendait à son palais d'été à l'occasion des fêtes des vendanges [5]. Durant ce délai, toutes les affaires d'État restaient en suspens; les affaires privées vaquaient

1. Sur les vendanges on pourra consulter Keppel, *Vorbereitungen zur Lese*, Bl. f. Bayer, Gymnasialwesen, 1872, VIII; *Die Weinlese der alten Römer*; Programme, Schweinfurt, 1874.

2. Isaïe, XVI, '10; *Juges*, IX, 27; Jérémie, XXV, 30; XLVIII, 33; Homère, *Il.*, XVIII, v. 567 et sqs.

3. Lampride, *Héliogab.*, 11 : « Quum ad vindemias vocasset [Heliogabalus] amicos nobiles et ad corbes sedisset. »

4. Varron : « Uvas edendas amicis dabant. »

5. Paul Diacre, *Historia Langobardorum*. *Monumenta germanica historica*, Hanovre, 1878, III, 12, 20.

aussi, afin de ne point distraire de leurs travaux les personnes qui auraient eu à paraître en justice [1]. Les magistrats, les écoliers partaient en congé. Les serviteurs de la ville, tenus pour plus intelligents que leurs frères des champs, émigraient dans les domaines ruraux où on les employait à diriger et à surveiller les vendanges. En un mot, la vie semblait se retirer des cités pour s'éparpiller à travers les campagnes.



Fig. 134. — Scène de vendange et de foulage. Peinture funéraire égyptienne [2].

Mais là, quelle activité débordante! Quel mouvement! Tout au long du jour, les vendangeurs animaient les vignes de leurs bandes criardes. De groupe à groupe, des appels se croisaient, des plaisanteries s'échangeaient, que n'assaisonnait pas toujours le sel attique! Malheur au maître qui s'aventurait au milieu de ses gens! Il n'était pas rare qu'il y fût reçu par des sarcasmes, ou qu'il y entendît quelque vérité désagréable : car, depuis Héliogabale [3], il était permis à tous les esclaves, pendant ce temps de liesse, de proférer impunément contre leurs tyrans et en leur présence, toute sorte de moqueries, quitte à les expier plus tard, et de se gorger d'autant de vin doux qu'ils le voulaient [4].

La nuit même n'interrompait pas toute besogne, et longtemps après que le soleil n'éclairait plus l'horizon, les murs de la ferme bourdonnaient encore de la cadence rythmée des fouleurs, des ahans des pressureurs, des gémissements du pressoir, de la course précipitée des porteurs de vin. Et là aussi on riait, et le vin bu à discrétion [5] déridait les plus moroses, et allégeait pour un instant le poids des chaînes de la captivité.

L'ouvrage venait-il à chômer pour une raison quelconque, parce que la pluie s'opposait à la sortie des vendangeurs, ou à cause de réparations urgentes à effectuer au matériel vinaire? Ou bien les vendanges avaient-elles pris fin? Aussitôt, les loisirs s'organisaient : des acteurs s'impro-

1. *Digeste*, II, 12.
2. Gravure extraite de Rosellini, *Monum. dell' Egitt. e della Nub.*, t. II, pl. XXXVIII.
3. Cet empereur régna de 218 à 222.
4. Lampride, *loc. cit.*
5. Macrobe, *Saturn.*, VII, 7.

visaient, dont le visage barbouillé de lie [1] ou couvert de masques grotesques faits d'écorce [2], soulevait, à son seul aspect, à défaut d'un talent absent, les trépignements d'aise d'une assistance peu difficile et jamais blasée; des chanteurs entonnaient des hymnes agrestes dans lesquels ils célébraient le dieu du vin et que les auditeurs reprenaient à l'unisson :



Fig. 135. — Scène de vendange. Mosaïque trouvée à Saint-Romain-en-Gal. Musée du Louvre.

« Nous récolterons joyeusement tes présents, charmant Iacchus, au milieu des Satyres lascifs et des Pans à deux cornes, qui secouent leurs bras affaiblis par le vin vieux; après quoi nous te chanterons à la maison, en te donnant les noms de Père Mænalius, de Bacchus, de Lyæus, et de Lenæus, afin que la cuve fermente, et que les futailles remplies de Falerne jusqu'aux bords se purifient en rejetant l'écume de leur moût grossier [3]. » Quelques-uns se livraient sur le pré au jeu de l'outre huilée

1. Tibulle, *Elég.*, II, 5, v. 86.
2. Virgile, *Géorg.*, II, v. 387.
3. Columelle, *R. R.*, X, v. 426 et sqs; cf. Virgile, *Géorg.*, II, v. 386.

et gonflée d'air sur laquelle il fallait se tenir en équilibre, sauter et danser [1], ce qui provoquait glissades, chutes et quolibets pour la plus grande joie des spectateurs. Cet exercice avait pris naissance en Attique.

La religion, qui était si intimement unie à tous les actes de la vie des anciens, qui s'immisçait dans tous les détails de leur existence journalière, avait tout naturellement institué des fêtes à l'occasion des vendanges, ou pour prier les divinités protectrices de la viticulture. A Athènes, c'étaient d'abord les petites Dionysiaques, comme nous l'avons vu, qui avaient lieu en plein hiver, au mois posidéon, c'est-à-dire en décembre-janvier. Puis au début même des vendanges, au mois pyanepsion, qui correspondait à notre mois d'octobre, on célébrait les Oscophories, ou processions en l'honneur de Minerve Sciriade, qui avait son temple dans un quartier de la ville : toutes les personnes qui prenaient part au cortège devaient tenir à la main un sarment garni de ses pampres [2] (ὄσχος, sarment, φορά, action de porter). En Ionie, les Ambroisies précédaient la cueillette des raisins. Marseille, colonie d'origine hellénique, gardait pieusement la tradition de ces fêtes importées de la mère-patrie.

En Italie, la culture de la vigne était mise sous l'égide de Jupiter : deux fois par an, les *Vinalia* avaient pour but d'invoquer la faveur de ce puissant patron. Les premiers *Vinalia* ou *Vinalia urbana*, analogues aux Kladeutéries grecques, se plaçaient au 23 avril, quand la vigne entre en fleur [3]. Ce jour-là, on goûtait les vins nouveaux et on en faisait des libations à Jupiter, accompagnées de la formule rituelle : « Macte hocce vino inferio esto. »

Les seconds *Vinalia*, — *Vinalia rustica* ou fêtes des vendanges proprement dites, *Vindemiales feriae*, — se déroulaient pendant vingt-trois jours, du dixième jour des kalendes de septembre aux ides d'octobre [4], ou selon Varron, avant le 23 des kalendes de septembre (20 août) [5]. Ils proposaient spécialement à la piété des fidèles les trois divinités suivantes : Jupiter, Minerve, Vénus [6]. Ovide en attribuait la fondation à Mézence,

1. Virgile, *Géorg.*, II, v. 383-384 :

Atque inter pocula laeti
Mollibus in pratis unctos saluere per utres ;

Aristophane, *Plutus* : « Carion : Eh ! bien, occupe tes jambes ; saute à cloche-pied sur une outre, pour te distraire ! »

2. Il existe à la Bibliothèque du Vatican une peinture du IIe siècle de notre ère, trouvée à Ostie, en Italie, et représentant un sacrifice à Diane. Une théorie d'enfants y promène des croix auxquelles sont attachés des sarments avec leurs raisins.

3. Varron, *Ling. lat.*, VI, 16, 20 ; Pline, *H. N.*, XVIII, 69, 7.

4. *Cod. Justin.*, III, 12.

5. Varron, *Ling. lat.*, loc. cit. ; Pline, *H. N.*, XVIII, 69, 9.

6. Varron, *R. R.*, I, 1 : « Quo nomine [Minervae et Veneris] rustica Vinalia instituta » ; Ovide, *Fast.*, IV, v. 297-298 :

Cur igitur Veneris festum Vinalia dicant,
Quaeritis, et quare sit Jovis ista dies ?

roi d'Étrurie, en souvenir de sa victoire sur les Latins [1]. Le premier jour de ces solennités, le flamine diale sortait en grande pompe de la ville ; il immolait une brebis à Jupiter, puis, prenant une grappe, il en exprimait le jus dans une coupe, et il l'offrait au père des dieux en le suppliant d'être propice aux fruits de la terre [2]. Pendant que ces cérémonies s'accomplissaient, la foule ne cessait de clamer : « Io ! messes et bona vina date ! Dieux, donnez-nous d'heureuses moissons et de bonnes vendanges [3] ! » Celles-ci étaient virtuellement ouvertes, et chacun était libre d'y



Photo. Sallis, Narbonne.

Fig. 136. — Scène de vendange et de foulage. Sarcophage gallo-romain. Musée de Narbonne.

procéder comme bon lui semblait, sous la seule réserve de respecter les jours fériés : mais même alors, il était permis de préparer le *defrutum* ou vin cuit, et la provision de raisins de conserve [4]. On se trouve donc, sous couleur de fête religieuse, en présence d'un véritable ban de vendange, qui n'avait rien de prohibitif assurément, mais que nul cependant, par crainte superstitieuse, n'aurait osé enfreindre. C'était une manière de prémunir les cultivateurs contre la hâte intempestive de ramasser les récoltes, et de protéger ainsi la qualité des produits. Ce soin, on pouvait encore le discerner dans les *XII Tables* qui prescrivaient de ne ven-

1. Ovide, *Fast.*, IV, v. 297 et sqs.

2. Varron, *Ling. lat.*, loc. cit. ; d'après Aulu-Gelle, *Nuits att.*, X, 15, la religion interdisait au flamine diale, parmi beaucoup d'autres actes, celui de « couper les sarments de vigne qui s'élèvent trop haut ».

3. Tibulle, *op. cit.*, I, 1, v. 24.

4. Columelle, *R. R.*, II, 21. La distinction était d'une casuistique un peu subtile ; mais elle n'était pas seule de son espèce. Ainsi, nous voyons qu'il était défendu de travailler ses propres vignes en dehors des jours ouvrables, mais que rien ne s'opposait à ce qu'on travaillât des vignes louées.

danger que lorsque les feuilles tombaient, autant dire, quand la maturité était parachevée. Dans le traité des *Lois* de Platon, on voit aussi que la récolte des fruits, tels que les raisins et les figues, ne pouvait commencer avant le lever de l'Arcture, c'est-à-dire avant la fin d'août, sous peine d'amende, soit contre le propriétaire contrevenant, soit contre les voisins qui l'auraient aidé [1].

A défaut des moyens physiques ou chimiques qui nous sont familiers pour savoir si les raisins ont atteint le terme de la maturation, les vignerons d'autrefois recouraient à toute une série de signes enseignés par l'expérience. Selon Démocrite, depuis le moment où les grains se mettent à vérer, *varia uva fieri* [2], *uva varians* [3], *acinus colore mutatus* [4], περκάζειν, jusqu'à celui de la maturité, il s'écoulait un intervalle de six jours, ce qui est évidemment beaucoup trop court. D'après Pline, le raisin commençait à changer de couleur, en Italie, vers le 11 des kalendes de septembre (22 août); mais cette date ne pouvait être qu'une moyenne que modifiait la température générale de toute l'année. Le même naturaliste écrivait : « Les anciens pensaient que la vendange n'était jamais mûre avant l'équinoxe; je vois que maintenant presque partout on se presse davantage. En conséquence j'en désignerai l'époque par des indications précises... Mettez-vous à vendanger quand le pampre se couche sur le cep, ou quand, après avoir ôté le grain d'une grappe serrée, vous remarquez que le vide ne se comble pas, c'est-à-dire que le grain ne grossit plus [5]. » D'autres auteurs, Columelle, Palladius, Diophane, recommandaient de goûter les raisins : étaient-ils doux? On pouvait vendanger; étaient-ils acides? Mieux valait attendre. Certains praticiens considéraient la coloration et la transparence des grains; quelques-uns reculaient les vendanges jusqu'après le défeuillage des vignes, ce qui était une coutume répréhensible à n'en pas douter. L'un des indices les plus sûrs résidait dans la consistance ligneuse que prend le pépin et dans la teinte foncée qui l'accompagne lorsqu'il est complètement mûr [6]. Toutes ces marques réunies, qui sont encore parmi nous d'un usage courant [7], pouvaient donner une certitude sinon absolue, du moins bien suffisante.

1. Platon, *Lois*, VIII.
2. Caton, *R. R.*, XXXIII; LXXIII.
3. Properce, *Lélég.*, IV, 2, v. 13; Columelle, *R. R.*, IV, 20.
4. Pline, *H. N.*, XVIII, 74, 1.
5. Pline, *H. N.*, XVIII, 74, 5; cf. *Géopon.*, V, 45.
6. Columelle, *R. R.*, XI, 2; Palladius, *R. R.*, X, 11; Diophane, in *Géopon.*, V, 45.
7. V. Portes et Ruyssen, *Traité*, t. I, p. 465; Foëx, *Cours*, p. 464. Dans cet ordre d'indices nous donnons également une certaine importance au pinceau, c'est-à-dire à ce petit prolongement qui reste fixé au pédicelle quand on détache le grain; il est d'autant plus long et plus coloré que la maturité est plus avancée.

Le temps de la vendange en Grèce et en Italie tombait normalement entre août et le milieu d'octobre, et il se prolongeait parfois jusqu'à mi-novembre [1]. Les deux points extrêmes étaient, paraît-il, l'équinoxe d'automne et le coucher des Pléiades, ce qui représentait un laps de quarante jours [2]. Mais Pline affirmait avoir vu vendanger jusqu'au premier janvier : c'était, il est vrai, par suite du manque de futailles [3].



Fig. 137. — Scène de vendange. Sarcophage chrétien du musée du Latran, à Rome [4].

Les plants précoces se ramassaient en août; quant aux plants communs, s'ils étaient en pays particulièrement bien exposés, on pouvait les mettre en cuve dès le mois de septembre. En Palestine, les vendanges débutaient en septembre, et elles devaient être terminées dans la première moitié d'octobre, à la fête des Tabernacles, qui marquait la fin de toutes les récoltes.

A lire ces lignes, on ne pourra que s'étonner d'une telle tardiveté, surtout si l'on songe qu'il s'agit en l'espèce de contrées qui sont parmi

1. Pline, *loc. cit.*; Palladius, *R. R.*, XI, 3; *Géopon.*, III, 11; d'après Hésiode, *Trav. et jours*, v. 611, c'était septembre pour la Grèce; *C. I. L.*, VI, 2305 : Menolog. colot. et 2306 : Menolog. vall. : « Mensis october, vindemiae. »
2. Varron, *R. R.*, I, 34; Pline, *H. N.*, XVIII, 74, 9.
3. Pline, *loc. cit.*
4. Gravure extraite de Roller, *Catac. de Rome*, t. I, pl. XLIV, fig. 3.

les plus chaudes. Ce fait, tout extraordinaire qu'il soit, s'explique peut-être par l'habitude qu'avaient les viticulteurs de l'antiquité de laisser s'exagérer la maturité des raisins, de la pousser même au delà des limites raisonnables : les *XII Tables* n'attendaient-elles pas pour autoriser la vendange, que les ceps eussent perdu leurs feuilles? Caton ne voulait-il pas que le raisin fût non pas seulement *coctum*, cuit, bien mûr, mais *percoctum*, confit, « de peur, ajoutait-il, que le cru ne mentît à son nom : Ne vinum nomen perdat [1] »? Virgile ne conseillait-il pas de vendanger pour ainsi dire à la dernière extrémité : « Postremus metito [2] »? Les *Géoponiques* ne contenaient-ils pas enfin des prescriptions analogues [3]? Routine déplorable pour le vin qu'elle privait de tout élément acide, et par là, de cette fraîcheur qui en fait l'agrément, et qu'elle vouait à bien des maladies qu'un peu de verdeur eût conjurées : d'où la nécessité, comme nous le verrons plus tard, d'atténuer ce défaut à force de précautions, d'art et de condiments.

Arrivons à présent à l'exécution de la vendange, *vindemia* [4], τρύγη, τρύγησις, τρυγητός. D'avance tout devait être préparé, non seulement l'outillage gros et petit, mais aussi tous les accessoires qui allaient servir, depuis la provision de bois pour faire le vin cuit jusqu'au sel et autres substances qui entraient dans la composition du vin [5].

Les vendangeurs étant réunis, leur chef les conduisait dans les vignes; ce ne devait être ni trop matin, à cause de la rosée qui recouvrait les raisins; ni pendant les heures du milieu du jour : les grappes eussent été trop chaudes [6], inconvénient capital dans les régions méridionales où l'excès de la température s'oppose si souvent à la bonne marche de la fermentation [7]. Hésiode a tracé dans sa description du *Bouclier d'Héraclès*, cette jolie peinture d'une scène de vendange : « Des hommes armés d'une serpe coupaient le raisin. D'autres emportaient des charges de grappes blanches et noires ramassées dans un vaste vignoble aux pampres épais. Un certain nombre étaient occupés à emplir les corbeilles, et près

1. Caton, *R. R.*, XXV.
2. Virgile, *Géorg.*, II, v. 410.
3. *Géopon.*, III, 13.
4. Sur la terminologie latine relative à la vendange, v. Dolet, *Commentarii*, t. II, p. 300.
5. Caton, *R. R.*, XXIII; Columelle, *R. R.*, XI, 2; XII, 18.
6. Caton, *R. R.*, XXV; Pline, *H. N.*, XVIII, 74, 5.
7. La température moyenne du raisin la plus favorable à la fermentation oscille entre 15 et 25 degrés. Au-dessous de 15 degrés, la levure reste engourdie et ne se multiplie pas; au-dessus de 25 degrés, sa vie se ralentit. En Algérie, où le soleil darde ses rayons sans ménagement, nos colons ont jadis éprouvé les plus grandes difficultés à vinifier leur vendange surchauffée, jusqu'au jour où ils ont appris à la rafraîchir dans les cuves au moyen d'une circulation d'eau froide soit périphérique, soit intérieure.

d'eux s'alignaient les ceps avec leurs échalas. Il y en avait aussi qui foulaient le fruit et qui versaient le liquide dans les outres [1]. »



Fig. 138. — Serpette de vendangeur, d'après un original du musée d'Avignon.

Chaque vendangeur était muni d'une petite serpette, *falcula vineatica*, *ungues ferreus*, δρέπανον, pour éviter qu'il ne cassât les raisins soit d'une violente secousse, soit à l'aide de l'ongle, ce qui les



Fig. 139. — Tressage des corbeilles. Mosaïque trouvée à Saint-Romain-en-Gal. Musée du Louvre.

eût égrenés [2]. Il y avait, selon Caton, une quarantaine de ces lames dans un vignoble de 100 *jugères* [3].

1. Hésiode, *Bouclier d'Héraclès*, trad. P. Guiraud, v. 286-301; cf. Homère, *Il.*, XVIII, v. 561 et sqs, description du bouclier d'Achille.
2. Columelle, *R. R.*, XII, 18 : « Falculae et ungues ferrei quamplurimi parandi et exacuendi sunt, ne vindemiator destringat uvas, et non minima portio fructus dispersis acinis in terram dilabatur ».
3. Caton, *R. R.*, XI : « Falculas vineaticas XL ».

Les corbeilles à vendange, *corbulae*, *fiscinae*, *fiscellae*, *quali vindemiatorii*, τάλαροι, étaient finement tressées avec de l'osier, des sarments de vigne, des branchettes provenant de la taille des arbres. Elles étaient faites à la maison même le plus souvent, pendant les jours de pluie ou en hiver. Une couche de poix étendue à l'intérieur les rendait étanches. Leur contenance atteignait 3 *modii* ou 26 litres [1]. Nole, Suesse, Casinum, Rome étaient réputées pour leur excellente vannerie [2]. Lorsqu'ils vendangeaient des vignes

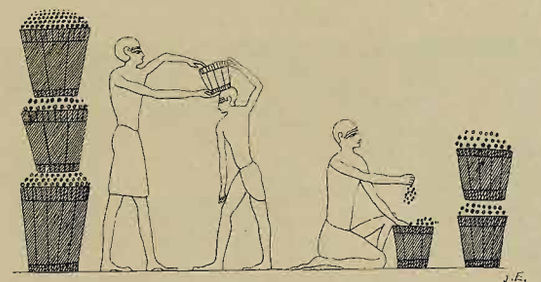


Fig. 140. — Cuveaux de vendangeur. Peinture égyptienne de Beni-Hassan [3].

sur arbres, les ouvriers attachaient, avec une corde ou une courroie, leur panier au cou [4], afin d'avoir les mains libres, ou de pouvoir le faire passer, pour être vidé, à leurs compagnons restés en bas, sans avoir à descendre eux-mêmes de l'arbre ou de l'échelle sur lequel ils étaient montés.

Dans quelques fermes d'Italie, d'Égypte, d'ailleurs aussi probablement, on se servait au lieu de corbeilles, de cuveaux en bois, *alvei*, au nombre de quarante (ce chiffre est encore de Caton) par 25 hectares de vignes [5].

Lorsque ces divers petits récipients à main étaient pleins, on transvasait le contenu dans d'autres plus considérables, soit de grandes hottes

1. Caton, *R. R.*, XXXI : « Vimina matura, salix per tempus legatur, uti siet unde corbulae fiant » ; XXXVII : « Per hiemem lucubratione haec facito... De vinea et arboribus putatis sarmenta degere, et fascinam face » ; Varron, *R. R.*, I, 22 : « Quae nasci in fundo ac fieri a domesticis poterunt, eorum ne quid ematur, ut fere sunt, quae ex viminibus... ut corbes, fiscinae » ; Virgile, *Géorg.*, I, v. 259 et 266 :

Frigidus agricolam si quando continet imber.
.....
Nunc facilis rubea texatur fiscina virga ;

Columelle, *R. R.*, XII, 18 : « Perenne fabricandae trimodiae fiscellae texendae et picandae » ; *Digeste*, XXXIII, 7, 8 : « Quali vindemiatorii » ; *C. I. L.*, VI, 2305 : Menolog. colot. et 2306 : Menolog. vall. : « Mensis januarius salix harundo caeditur. »

2. Caton, *R. R.*, CXXXV.

3. Gravure extraite de Rosellini, *op. cit.*, t. II, pl. XXXVII.

4. Columelle, *loc. cit.* : « Funiculi fiscellis aptandi sunt, et lora trimodiis. »

5. Caton, *R. R.*, XI ; « Alveos XL ».

de près d'un hectolitre de capacité, *decemmodiae fiscellae* [1], *corbes* [2], *cophini*, *corbulae amerinae* [3], κόφινοι, portées à dos d'âne, sur un bât, *clitellae*, κανθήλια ; soit des bennes creusées d'une seule pièce dans un tronc d'arbre, *lintres* [4], *naviae*, et qu'on amenait dans les vignes sur des chars [5]. Une exploitation possédait une vingtaine de ces baquets, *vasa acinaria* [6].

Les détails qui précèdent sont tirés des textes auxquels nous renvoyons dans nos notes : on en peut vérifier l'exactitude dans les représentations fréquentes de scènes de vendange qui nous sont venues avec les œuvres d'art antiques, et dont nous reproduisons plusieurs, prises parmi les plus remarquables, dans ce travail [7].

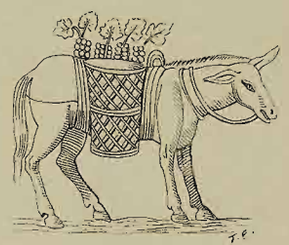


Fig. 141. — Ane chargé de hottes de vendange. Cristal gravé du musée de Florence [8].

Chez les Hébreux, lorsque les vendanges étaient terminées, les raisins qui avaient été oubliés dans les vignes étaient abandonnés aux grappilleurs [9].

Les raisins cueillis pouvaient prendre au sortir du vignoble deux directions : les uns, c'était la part la plus infime, allaient au fruitier ; les autres, et c'était à beaucoup près la part la plus importante, étaient envoyés au cellier. Le triage était fait séance tenante, à la vigne même [10], et lorsqu'il s'agissait des raisins destinés à la table, le choix se fixait naturellement sur les grappes les plus belles, les plus saines [11]. Pour ces dernières même, il fallait, assurait-on, les ramasser au déclin de la lune, pourquoi, nous l'ignorons ; par un temps sec, et après neuf heures du

1. Columelle, *loc. cit.*

2. Lampride, *loc. cit.*

3. Caton, *loc. cit.*

4. Virgile, *Géorg.*, I, v. 262 : « Cavat arbore lintres » ; Tibulle, *op. cit.*, I, 5, v. 23 : « Plenis in lintribus uvas ».

5. Dans le patois bordelais, on nomme ces comportes « douils, » du latin *dolium*, jarre.

6. Caton, *loc. cit.* : « Corbulas amerinas XX » ; Varron, *R. R.*, I, 22 : « Vasa acinaria XX ».

7. On en pourra voir d'autres encore dans divers ouvrages, notamment dans Bartoli, *Picturae antiquae cryptarum romanarum et sepulcri Nasonum*, 1738, pl. XXIV ; Montfaucon, *Antiquité expliquée*, t. III, pl. LIV ; Gerhard, *Antike Bildwerke*, pl. LXXXVIII ; Clarac, *Musée de sculpture antique et moderne*, Paris, 1826-1844 ; Benndorf et Schöne, *Die antiken Bildwerke des Lateranischen Museums*, Leipzig, 1867, pl. XIX, nos 84, 104, 310, 320, 455 ; Sogliani, *Notizie degli scavi d'antichita communicate alla R. Accademia dei Lincei*, avril 1885, p. 145 ; etc.

8. Gravure extraite de Rich, *Dict. antiq.*, vo clitellae. Une peinture charmante de la maison des Vettii à Pompéi, représente deux génies conduisant une chèvre chargée de paniers pleins de raisins : v. Gusman, *Pompéi*, p. 156, pl. V.

9. *Lévitique*, XIX, 10 ; *Deutéronome*, XXIV, 21 : « Si vindemiaveris vineam tuam, non colliges remanentes racemos. »

10. Varron, *R. R.*, I, 54 : « In vindemia diligentius uva non solum legitur ad bibendum, sed eligitur ad edendum. »

11. Palladius, *R. R.*, III, 9 ; X, 17.

matin, ce qui impliquait que le soleil avait dû ressuyer la rosée de la nuit.

Les procédés de conservation des raisins étaient variés, et certains assez singuliers. Nous nous contenterons de les énumérer, laissant au lecteur que ce sujet quelque peu culinaire intéresse, le soin de rechercher dans les auteurs qui les ont donnés des précisions sur ces recettes [1]. On gardait le raisin suspendu au plafond des greniers, après avoir au préalable trempé la queue des grappes dans de la poix fondue. C'était l'*uva pensilis* [2]. Les variétés *duracinae*, le grand aminéen, se trouvaient bien de ce traitement fort simple. Le fruit des vignes *fircitula*, *venucula*, gauloise, numidienne, précie était enfermé dans des petits pots de terre, *vasa fictilia*, *ollae*, *ollulae*, hermétiquement clos avec de la poix, puis déposés dans de grandes jarres remplies de marc, ou de vin cuit, de moût, ou même de piquette. De son mode de préparation, le raisin était nommé *ollaris uva* [4].

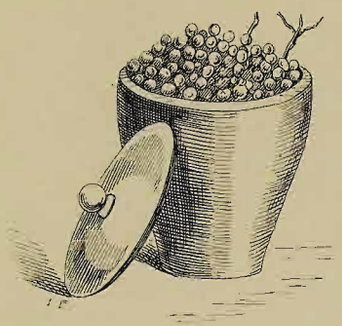


Fig. 142. — Raisin conservé dans un pot de terre, d'après une peinture de Pompéi. Musée de Naples [3].

Dans quelques régions on fumait le raisin au feu des forges ; Tibère donna même la vogue à celui qui provenait des forges d'Afrique. Le raisin d'Albe se prêtait particulièrement à cette méthode originale [5].

Certaines maîtresses de maison enfouissaient les grappes dans de la poussière de plâtre, ou les étendaient côte à côte sur un lit de sciure ou de fins copeaux de sapin, de peuplier, de frêne. D'autres les abandonnaient sur la souche à l'action du soleil, ensuite elles les coupaient et les accrochaient au grenier : on appelait ce raisin *uva passa* [6]. A Malaga, où les raisins subissent un apprêt presque semblable, on les désigne encore sous le terme de *pasas* [7]. Un moyen employé par les vignerons grecs, qui l'avaient transmis aux latins, consistait à introduire les grappes, toujours

1. V. Caton, *R. R.*, VII ; Varron, *loc. cit.* ; Columelle, *R. R.*, XII, 16 ; 44-45 ; Pline, *H. N.*, XIV, 3, 6 ; XV, 18, 4 ; Palladius, *R. R.*, XII, 12 ; *Géopon.*, IV, 11 ; 15.

2. Plaute, *Poenulus*, v. 308 ; Horace, *Sat.*, II, 2, v. 121 ; Pline, *H. N.*, XIV, 3, 6.

3. Gravure extraite de Rich, *op. cit.*, v° olla.

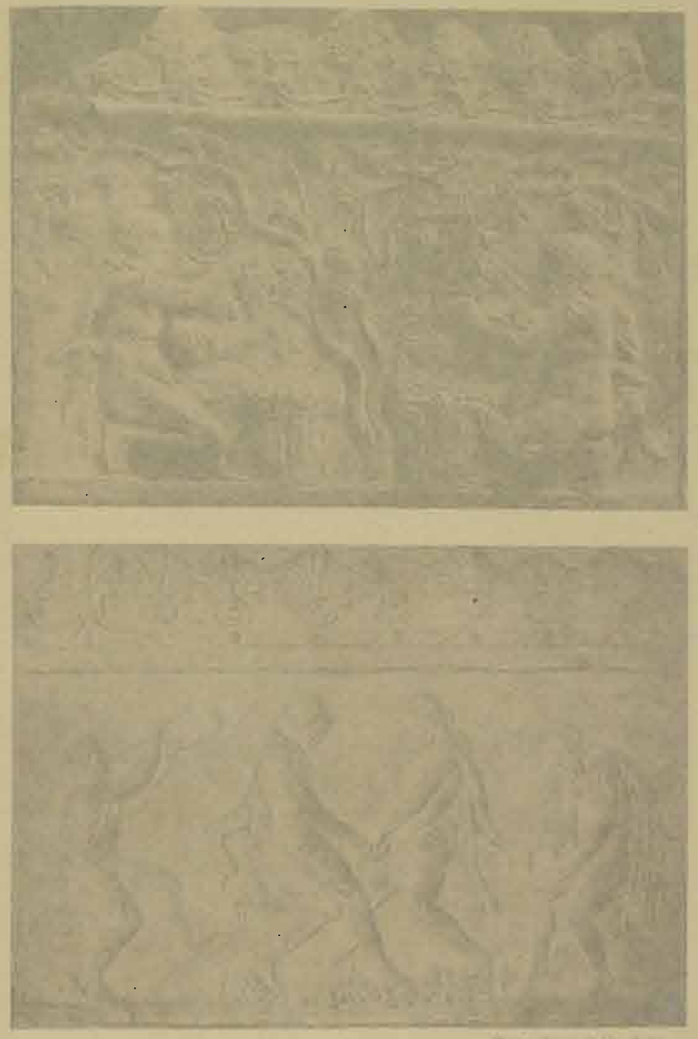
4. Columelle, *R. R.*, III, 2 ; XII, 45.

5. Horace, *Sat.*, II, 4, v. 72 :

Rectius Albanam fumo duraveris uvam.

6. Pline, *H. N.*, XIV, 3, 6 : « Quin et a patientia nomen acinis datur passis. »

7. Poirier, in *Rev. de vitic.*, 1908, t. XXX, p. 596.



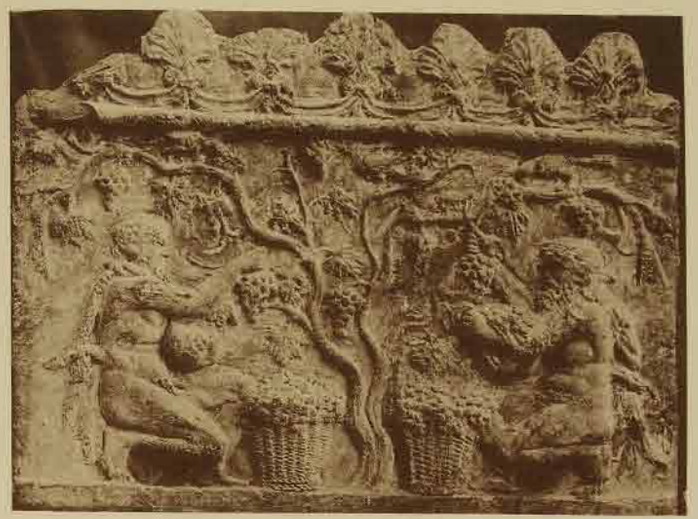




Photo. Beaun et Cie, Paris.

Scène de vendange et de foulage.
Antéfixes en terre cuite.
Musée du Louvre.

attachées au cep, dans des vases de poterie imperméabilisés avec de la poix, et dont le couvercle était fendu en deux pour permettre au pédoncule de passer. Les récipients étaient ensuite ouverts au fur et à mesure de la consommation. Comme ce système était un peu compliqué et assez coûteux, quelques personnes se contentaient d'entourer chaque pied de vigne choisi d'une claie de roseaux et de le recouvrir d'un capuchon pour le protéger de la pluie. On mettait également les raisins dans des amphores qu'on plaçait sur un plancher sec, ou qu'on descendait au fond d'un réservoir d'eau après les avoir enduites avec une couche de poix. Enfin on faisait du raisin confit : on immergeait les grappes dans une lessive bouillante de cendres de sarment, à laquelle on ajoutait de l'huile, ou dans une lessive de cendres de paille de fève additionnée de sel et d'huile ; puis on les retirait, on les faisait égoutter et sécher, et finalement, on les serrait dans des pots de terre neufs [1]. C'est de la même façon exactement que, de nos jours encore, on fabrique les raisins secs dits de Smyrne, et ceux d'Espagne connus sous le nom caractéristique de *pasas de lejia*, ou raisins confits de lessive.

Les raisins conservés étaient un objet de délices fort recherché des anciens qui ne négligeaient jamais d'en mettre une bonne provision en réserve. Ils figuraient avec des honneurs égaux sur les tables paysannes et sur les patriciennes, et le pauvre fellah des millénaires nébuleux de l'Égypte morte n'en était pas moins friand que son Pharaon quasi dieu : la gourmandise ne fait pas la distinction des castes. Ne lit-on pas dans le rapport du scribe royal Penseba la mention de cinquante corbeilles de raisins confits en grappes, et de cinquante corbeilles de raisins confits en grains, qui se trouvaient dans les dépendances d'une ferme appartenant à Séti II, souverain de la XIX[e] dynastie ?

Au point de vue médical, les raisins confits n'avaient pas une réputation bien avantageuse : ils demandaient à être ordonnés avec beaucoup de circonspection [2].

Pénétrons maintenant dans le cellier, qui est sans contredit la partie des bâtiments d'exploitation offrant à nos yeux le plus d'attrait.

1. Une certaine quantité de raisins secs a été découverte dans les fouilles de Pompéi, et transportée au musée de Naples où elle est actuellement ; on peut voir aussi de ces raisins au musée de Turin, qui proviennent d'une tombe égyptienne datant du X[e] siècle avant Jésus-Christ. Les trouvailles de ce genre sont d'ailleurs extrêmement communes dans les nécropoles de l'Égypte, et les musées en contiennent de nombreux échantillons. Le vocable qui désignait le raisin était *drouri* ; mais le raisin séché au soleil se nommait *ashep* ou *shep* : v. Loret, *Flore phar.*, p. 101.

2. V. Pline, *H. N.*, XXIII, 7, 1-2 ; Dioscoride, *De mat. med.*, V, 3.

La vendange devait supporter une double opération : le foulage et le pressurage.

A l'origine, et dans les pays orientaux où la pluie est rare, alors que les vignobles étaient très restreints, aucun bâtiment spécial n'était affecté aux manipulations de la vinification, réduites à la plus grande simplicité. Tout se faisait à la vigne même avec un agencement très sommaire [1]. Une aire plane, formée de fortes dalles et environnée d'une bordure de pierres, était adossée à un mur ou à un rocher : la vendange y était jetée, étalée, foulée aux pieds, puis pressée tant bien que mal à l'aide d'un levier emboîté dans un trou de la muraille. Le jus s'écoulait dans une fosse ménagée dans le sol ; c'est là qu'on le puisait pour le mettre dans



Fig. 143. — Scène de pressurage primitif. Développement du bas-relief d'un *puteal* grec en marbre. Musée de Naples.

des amphores ou des outres et l'emporter à la cave de la maison. Ces rudimentaires pressoirs, souvent tout entiers taillés dans le roc, subsistent parfois en si bon état qu'ils peuvent encore être utilisés par les descendants de ceux qui les construisirent il y a plus de vingt siècles : le fait n'est pas rare en Palestine et en Syrie [2]. C'est vraisemblablement une organisation de cette espèce qui est figurée dans un beau bas-relief grec en marbre, qui est au musée de Naples (fig. 143). On y voit des satyres qui s'avancent, pliant sous le faix de lourdes pierres, tandis que d'autres soulèvent avec une branche une roche pesante, sous laquelle ils disposent une corbeille pleine de fruits à écraser. Laissant ensuite retomber le bloc sur la vendange, ils assujettiront la barre dans une anfractuosité, et ils se suspendront à l'autre extrémité pour exercer une pression sur toute la masse.

Une installation aussi élémentaire n'était plus possible dans des climats

1. V. Isaïe, V, 2 ; s. Matthieu, XXI, 33 : « Homo erat paterfamilias, qui plantavit vineam et sepem circumdedit ei, et fodit in ea torcular. »
2. Julien, *L'Égypte*, p. 258.

moins favorisés, froids ou pluvieux, et elle était manifestement insuffisante dans les exploitations de quelque étendue. Un cellier devenait nécessaire, dans lequel la vendange fût amenée pour y être traitée à l'abri des intempéries.

Le cellier, *torcularium*, *vinarium*, *cella torcularia*, formait une des dépendances de la villa. Ses dimensions répondaient à l'importance du domaine, et ses proportions étaient subordonnées au nombre de pressoirs qu'il contenait et à leur modèle. Vitruve posait la règle suivante : « Si le pressoir n'est point à vis mais à arbre, il faut qu'il ait au moins 40 pieds de longueur (11 m. 82) et 16 pieds de largeur (4 m. 73), ce qui permettra d'y travailler à l'aise. Si on avait besoin de deux pressoirs, il faudrait alors que l'emplacement eût 24 pieds de largeur (7 m. 09 [2]) ». Caton, pour quatre équipages de pressoirs à arbre, les seuls connus de son temps, donnait au cellier 66 pieds de longueur (19 m. 51) sur 36 de largeur (10 m. 64 [3]). Quelles que fussent ses mesures, il fallait que son établissement répondît à certaines conditions : il devait être entre la cave, d'un côté, et la cuisine, de l'autre, afin qu'on pût confectionner facilement le vin cuit ; on le voulait clair, blanchi à la chaux, plafonné de peur que des bêtes ou des immondices ne vinssent à choir des toits ; assez aéré et vaste pour qu'il n'y eût pas à craindre les gaz asphyxiants qui s'échappaient des cuves en fermentation [4]. L'inobservation de ce dernier point entraînait des accidents graves, que Lucrèce rappelait dans son poème *De la nature* : « Quand les émanations d'une cuve où bouillonne le vin nouveau se répandent dans les pièces d'une maison, les nerfs sont frappés comme d'un coup mortel [5]. »

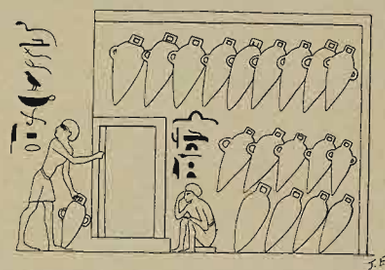


Fig. 144. — Ouvriers travaillant dans une cave ; l'un d'eux est asphyxié par les émanations délétères du vin nouveau ; d'après une peinture funéraire égyptienne [1].

Une curieuse peinture funéraire égyptienne, accompagnée d'un texte hiéroglyphique, et reproduite dans l'ouvrage de Wilkinson, sert à mer-

1. Gravure extraite de Wilkinson, *Mann. and cust.*, t. I, p. 388.
2. Vitruve, *Architect.*, VI, 6 (9).
3. Caton, *R. R.*, XVIII.
4. Florentinus, in *Géopon.*, VI, 1.
5. Lucrèce, *De nat. rer.*, VI, v. 805-806

At, quum membra domus percepit fervida, nerveis
Tum fit odor vini plagae mactabilis instar.

veille de commentaire illustré aux deux vers du poète latin : dans une cave où sont alignées dix-huit amphores, un esclave affaissé sur lui-même se soutient péniblement la tête; les vapeurs d'acide carbonique l'ont terrassé. Un autre serviteur, apportant une amphore, se prépare à ouvrir la porte du réduit. L'inscription extérieure signifie : « Il me dit de prendre soin du vin »; et l'inscription intérieure : « Incomparable liqueur » (fig. 144).



Fig. 145. — Scène de vendange et de foulage. Musée du Louvre [1].

Tout l'édifice, un mois avant les vendanges, était nettoyé de fond en comble; le matériel vinaire immobilier reluisait de propreté : cuves, pressoirs, vases, agrès de tous genres étaient débarrassés de la poussière, des toiles d'araignée, et lavés à grand renfort d'eau de mer, s'il y en avait à proximité, et, à son défaut, d'eau salée ou tout au moins d'eau douce bien pure. On brûlait même dans le local des herbes odoriférantes [2]. Puis le maître mettait sous la garde de Liber et de Libera les instruments du pressoir, en offrant au dieu et à la déesse « très pieusement et très chastement » un modeste sacrifice [3].

Le foulage était la première façon donnée à la vendange à son arrivée au cellier. Ensuite venait le pressurage : « Quae calcatae uvae erunt, écrivait Varron, earum scopi cum folliculis subjiciendi sub prelum, ut si quid reliqui habeant musti exprimatur in eundem lacum [4] : Lorsque les raisins seront foulés, on soumettra la râfle au pressoir afin d'en exprimer tout le moût qui pourrait y rester. » On procédait bien aussi quelquefois à l'égrappage, mais ce n'était qu'une opération exceptionnelle, à laquelle on recourait seulement pour faire du *vinum acinaticium*, ou vin de grains de raisins seuls, à l'exclusion de la grappe [5]. Jamais on n'omettait le foulage; il est aussi vieux que la culture même de la vigne, et la

1. Gravure extraite de Clarac, *op. cit.*, t. II, pl. CXXXVI.
2. Columelle, *R. R.*, XI, 2.
3. Columelle, *R. R.*, XII, 18.
4. Varron, *loc. cit.*
5. Palladius, *R. R.*, I, 6.

légende certifiait que Bacchus en personne l'avait institué [1]. Il est même assez raisonnable de penser que dans l'enfance de la viticulture, il tenait lieu de pressurage, et que ce ne fut que plus tard, quand le vin prit de la valeur, qu'on s'avisa de créer des machines assez puissantes pour extraire du raisin la plus grande quantité possible de liquide. Du moins est-il certain que Hébreux, Égyptiens, Grecs, Latins, Gaulois, tous les peuples en un mot qui connurent la vigne et firent du vin, pratiquèrent également le foulage.

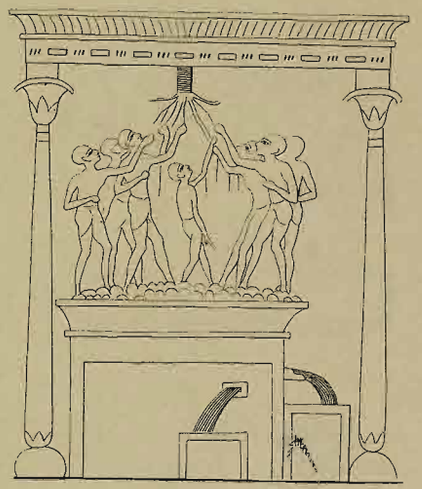


Fig. 146. — Foulage du raisin. Peinture funéraire de Thèbes [8].

La foulerie n'était pas, en général, distincte du cellier; les raisons de commodité seules dictaient son emplacement [2]. Elle se composait, selon Palladius, d'un bassin quadrangulaire, *forus* [3], *lacus* [4], *lacus vinarius* [5], *calcatorium* [6], en pierre [7], à bords bas, « élevé, ainsi que l'estrade d'une basilique, de trois ou quatre degrés environ, et flanqué de deux côtés de réservoirs qui recevaient le vin. Des rigoles de maçonnerie ou des tuyaux de terre cuite partaient de ces fosses pour aboutir à l'extrémité des murs,

1. Tibulle, *op. cit.*, II, 1, v. 45; Calpurnius, *Egl.*, X, v. 40.
2. Vitruve, *loc. cit.*
3. Isidore, *Orig.*, XV, 6, p. 367 : « Forus est locus ubi uva calcatur, dictus quod ibi feriatur uva, vel propter quod ibi pedibus teratur, et calcatorium dicitur. »
4. *Apocal.*, XIV, 19-20 : « Et angelus vindemiavit vineam terrae et misit in lacum irae Dei magnum : et calcatus est lacus. »
5. Caton, *R. R.*, XXV : « Vinaceos conculcato in lacum vinarium picatum »; Columelle, *loc. cit.* : « Lacus vinarii et torcularii eluendi sunt » : Dolet, *op. cit.*, t. II, p. 302, donne aux mots *lacus vinarii* de ce passage de Columelle le sens de vases dans lesquels on apportait la vendange de la vigne au cellier; mais nous ne pensons pas que cette signification soit exacte.
6. Palladius, *R. R.*, I, 18; Rich, *op. cit.*, v° calcatorium, et Manzi, *La vitic. pres. i Rom.*, p. 148, font du *calcatorium* de Palladius une sorte de passerelle que par ailleurs Caton, *R. R.*, CLIV, nommait *suggestum*, et qui servait au passage du personnel. Rien, croyons-nous, ne justifie une telle interprétation du texte de Palladius, que nous donnons ci-dessous, p. 440, n. 1.
7. Calpurnius, *op. cit.*, X, v. 43.
8. Gravure extraite de Rosellini, *op. cit.*, t. II, pl. XXXVIII. La planche XXXVII du même ouvrage représente une autre scène de foulage, mais avec six ouvriers seulement. V. aussi Wilkinson, *Mann. and cust.*, t. I, p. 385; Ringelmann, *Essai sur l'histoire du génie rural*, Paris, 1905, t. I, p. 124, fig. 123.

et conduire le vin, à travers des passages pratiqués au bas de ces murs, dans des jarres qui y étaient adossées [1] ». Les auges latérales, *lacus*, λάκκοι, étaient assez souvent remplacées par des récipients en poterie, appelés *labra*, en latin, de leur orifice arrondi et retourné en forme de lèvres, et en grec, ὑπολῆνίδες ou ὑπολήνια, de ὑπό, sous, et ληνός, pressoir, à cause de leur position par rapport à la cuve à foulage [2]. Les meilleurs *labra* venaient, paraît-il, de Rome [3].



Fig. 147. — Foulage du raisin.
Bas-relief de la Bibliothèque Saint-Marc, à Venise.

Les fouleurs, *calcatores*, ληνοβάται, dont le nombre variait depuis deux jusqu'à sept et davantage dans la même cuve, exécutaient ce travail les pieds nus, *calcare*, *conculcare*, τραπεῖν, συμπατεῖν, ληνοβατεῖν : « Viens, ô Bacchus, s'écriait Virgile dans son deuxième chant des *Géorgiques*, viens, bienfaisant dieu des vendanges; ici, tout est plein de tes bienfaits; par toi les pampres, chargés de fruits dans l'automne, embellissent nos campagnes, et le bassin du pressoir écume à pleins bords; viens, ô Lenæus! mets bas tes brodequins, et rougis avec moi tes jambes dans les cuves nouvelles [4]! » Inutile de dire que les hommes devaient être d'une stricte propreté dans toute leur personne; qu'ils devaient ne laisser tomber dans la vendange ni aliments, ni sueur [5], et ne pas avoir les pieds blessés, parce que le vin fait dans ces conditions ne pouvait pas servir aux libations religieuses [6].

1. Palladius, *loc. cit.* : « Sic autem dispositam [cellam vinariam] ut basilicae ipsius forma calcatorium loco habeat altiore constructum ; ad quod inter duos lacus, qui ad excipienda vina hinc inde depressi sint, gradibus tribus fere aut quatuor ascendatur. Ex his lacubus canales structi, vel tubi fictiles circa extremos parietes currant, et subjectis lateri suo doliis per vicinos meatus manantia vina defundant. »

2. Nous estimons que l'ὑπολήνιον grec est bien réellement le même vase que le *labrum* latin. En effet Florentinus, in *Géopon.*, VI, 1, parlant de l'ὑπολήνιον, disait qu'il devait avoir la bouche large, πλατύστομον, et qu'après s'en être servi, il fallait le nettoyer et le laisser découvert : expressions qui paraissent bien s'appliquer à une espèce de jarre. Cf. Apuléius, in *Géopon.*, VI, 11. Cependant Rich pencherait à faire de l'ὑπολήνιον le *forum* du pressoir, qui est à proprement parler l'aire du grand bassin au centre duquel on mettait le marc : v. Rich, *op. cit.*, v° forum, n° 4.

3. Caton, *R. R.*, CXXXV.

4. Virgile, *Géorg.*, II, v. 1 et sqs ; cf. Tibulle, *op. cit.*, II, 1, v. 45 ; II, 5, v. 86 ; Properce, *op. cit.*, III, 17, v. 17-18 ; Calpurnius, *op. cit.*, VI, v. 124.

5. Apuléius, *loc. cit.*

6. Pline, *H. N.*, XIV, 23, 1. Il était réputé impur.

Les ouvriers étaient astreints à une cadence vive [1], que relevaient des airs rustiques joués sur la double flûte ou la syrinx par quelque artiste de village, comme on peut le remarquer dans plusieurs des gravures que nous donnons. Fréquemment cette allure était remplacée par une danse véritable [2], dite en Grèce ἐπιλήνιον, sorte de pantomime des besognes

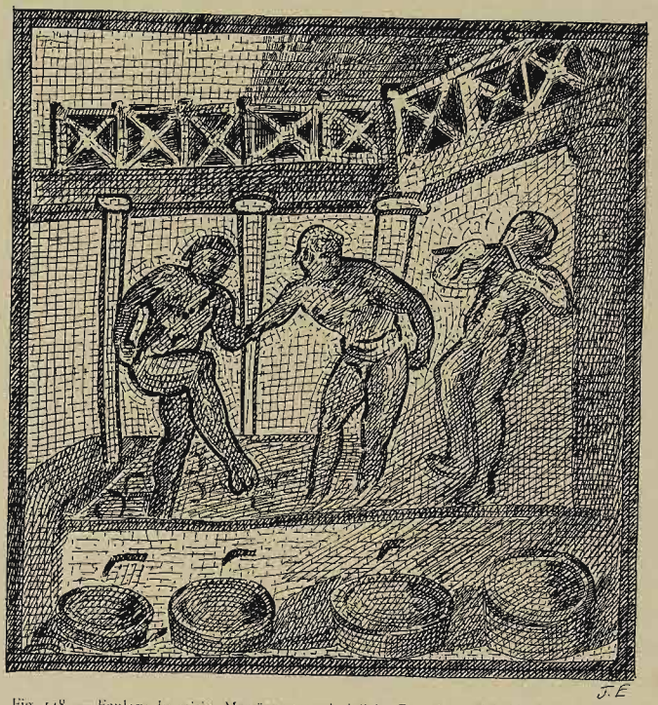


Fig. 148. — Foulage du raisin. Mosaïque trouvée à Saint-Romain-en-Gal. Musée du Louvre.

successives de la vendange. Nous lisons dans Longus : « Charmés d'entendre la flûte de Philétas, les bergers gardaient un profond silence. Tout à coup Dryas se lève et prie le vieillard de jouer un air bachique, et se met à danser la danse du pressoir. On le voyait tantôt couper la grappe et vendanger, tantôt porter des paniers, ensuite fouler le raisin, remplir les tonneaux, boire du vin doux [3]. » Enfin, souvent aussi cette

1. Calpurnius, *op. cit.*, X, v. 44 : « Crebro pede rumpitur uva. »

2. Théocrite, *Idyl.*, VII, v. 24 : « Ἦ τινος ἀστῶν λανὸν ἐπιθρώσκεις ; Allez-vous danser sur le pressoir de quelque habitant de la ville? »

3. Longus, *Daphnis et Chloé*, édit. Villoison, XI, p. 61.

danse elle-même était accompagnée d'un chant [1] qui portait comme elle le nom d'ἐπιλήνιον ou de *celeuma* en latin [2]. Athénée en fait mention dans le tableau qu'il trace de la pompe de Ptolémée Philadelphe : « Suivait un char à quatre roues, long de 20 coudées, large de 16, tiré par trois cents hommes, et sur lequel était établi un pressoir de 24 coudées de long et de 15 coudées de large, chargé de grappes de raisin, que soixante satyres foulaient, en chantant, au son de la flûte, un ἐπιλήνιον [3]. »

La pulpe broyée constituait un amas visqueux, gluant, sur lequel il était facile de glisser; pour ne pas perdre l'équilibre, les fouleurs étaient obligés de s'appuyer sur des espèces de béquilles ou sur des bâtons recourbés en crosse; de saisir des câbles qui pendaient du plafond ou tendus horizontalement, ou encore des anneaux de cordages ou de branchages tordus ensemble; ou enfin de s'enlacer les uns les autres [4].

Le moût de mère-goutte, c'est-à-dire celui qui s'écoulait tout seul des raisins déchirés, *mustum lixivium* [5], *protropum* [6], πρόγυμα [7], était le plus ordinairement mélangé avec le vin de foulage, *mustum calcatum*, et celui de presse. Quelquefois pourtant on le mettait à part dans des amphores où la fermentation avait lieu; puis on l'exposait ensuite pendant quarante jours au soleil, après quoi il était bon à être consommé.

Dès que le foulage était achevé, le marc, *vina conculcata* [8], encore tout gonflé de jus, était transporté sur le pressoir, *torcular*, *torculum*, ληνός, τρυγητήριον.

L'usage du pressoir se perd dans l'antiquité la plus reculée; les livres

1. Oppien, *De venatione*, I, v. 127, in *Petits poèmes grecs*.

2. Le terme de *celeuma* ou *celeusma*, du grec κέλευσμα, désignait en réalité le chant des rameurs; Martial, *Epigr.*, IV, 64, v. 21-22, parlant des bateliers du Tibre, écrivait ces deux vers :

> Quem nec rumpere nauticum celeusma,
> Nec clamor valet helciariorum ;

par extension, la *Vulgate* a appliqué ce mot au chant des fouleurs de vendange; Jérémie, XLVIII, 33 : « Ablata est laetitia et exultatio de Carmelo et de terra Moab; et vinum de torcularibus sustuli, nequaquam calcator uvae solitum celeuma cantabit. »

3. Athénée, *Deipn.*, V.

4. Le foulage de la vendange est un sujet de décoration qui revient fort souvent sous les doigts des artistes anciens. Les quelques œuvres que nous reproduisons en donneront une idée suffisante. En voici encore quelques autres : plusieurs terres cuites au British Museum : *Catalogue of terracottas*, nos D, 543-549; divers fragments de terres cuites au musée d'Aix en Provence : Gibert, *Catalogue*, nos 1592-1593; une fresque de la maison des Vettii, à Pompéi : Gusman, *op. cit.*, p. 278; des tablettes d'ivoire du IVe siècle, à la Bibliothèque de Sens : Labarthe, *Histoire des arts industriels*, pl. XV; plusieurs vases peints grecs dans *Mus. di antich. class.*, t. II, pl. I-II; Reinach, *Répert. vas. peints*, t. I, pp. 515; 522; etc.

5. Columelle. *R. R.*, XII, 27 : « Mustum lixivium, hoc est antequam prelo pressum sit. »

6. Pline, *H. N.*, XIV, 11, 4 : « Ita appellatur a quibusdam mustum sponte defluens, antequam calcentur uvae. »

7. Florentinus, in *Géopon.*, VI, 16 : « Πρὶν θλιβῆναι τοὺς βότρυας τὸ ἐξ αὐτομάτως ἀποστάζον γλεῦκος, ὃ πρόγυμα τινές καλοῦσι. »

8. Pline, *H. N.*, XIV, 23, 1.

sacrés des Hébreux en parlent maintes fois [1], et on le trouve représenté dans les plus anciennes tombes égyptiennes. Une tradition que nous a léguée Pline faisait remonter la découverte du trapète ou pressoir à olives, à Aristée, fils d'Apollon [2]. Il est probable que pressoir à olives et pressoir à raisins sont contemporains, et que tous les deux sont de vieux, de très vieux instruments, dont il est impossible, comme pour tant d'autres inventions entre les plus précieuses, de retrouver les traces originaires et les timides essais.

Il y avait bien des systèmes de pressoirs, les uns très rudimentaires, les autres plus perfectionnés et qu'on a la surprise de retrouver en

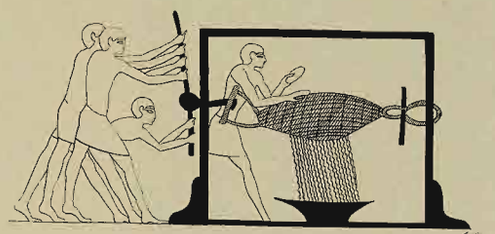


Fig. 149. — Pressoir égyptien à torsion, d'après une peinture funéraire de Beni-Hassan [3].

fonctions dans certains de nos vignobles, un tantinet arriérés, il faut bien le dire. Parmi les premiers, il convient de citer tout un groupe d'engins égyptiens, basés sur le même principe : la torsion énergique d'un tissu grossier contenant les raisins. Plusieurs spécimens nous sont connus. Dans l'un (fig. 40) la poche de toile est terminée de chaque côté par des boucles que traversent des barres; quatre personnages tournent celles-ci en sens inverse, tandis qu'un cinquième personnage, celui du haut, dans une position singulière, due peut-être à une simple erreur de perspective du peintre, paraît faire tous ses efforts pour maintenir l'écartement de l'appareil. Le vin exprimé tombe dans une jarre. (V. ci-dessus, p. 60.)

Dans un second modèle (fig. 149), le sac est suspendu à un cadre fixe en bois. A l'un des bouts, un anneau dans lequel s'engage l'un des montants du bâti; à l'autre, un tour dont l'axe passe dans le second montant;

1. V. Isaïe, XVI, 9, 10; XLVIII, 2, 3; Jérémie, XLIX, 9; etc.

2. Pline, *H. N.*, VII, 57, 8.

3. Gravure extraite de Rosellini, *op. cit.*, t. II, pl. XXXVIII. On peut voir des pressoirs et des scènes de pressurage dans les ouvrages suivants qui traitent de l'Égypte : *Description de l'Égypte*; Antiquités, Paris, 1822, t. V, pl. XVIII, fig. 2; Champollion le Jeune, *Les monuments de l'Égypte et de la Nubie*, Paris, Didot, 1845, t. IV, pl. CCCLXXXIX; Percy E. Newberry, *The tomb of Tehuti-Hetep*, Londres, pl. XXXIV.

la tête du tour reçoit des barres et empêche en même temps le retrait de l'ensemble de la machine, pendant le serrage. Trois ouvriers, agissant sur les leviers, tordent le canevas avec les fruits qui y sont enfermés. Pendant ce temps un autre esclave surveille l'opération, et a l'air de frapper et de malaxer avec une espèce de spatule la bouillie sucrée et poisseuse, afin d'obtenir l'entier épuisement du moût.

Dans un troisième type (fig. 150) ce n'est plus seulement un sac qu'on remarque, mais deux et deux tours également : capacité et puissance sont ainsi doublées. Chaque tour est manœuvré par une équipe; mais leurs forces combinées sont dirigées en sens contraire, de telle sorte qu'elles ont pour effet, de comprimer les deux sacs en les enroulant l'un sur l'autre à la manière des brins d'un câble.

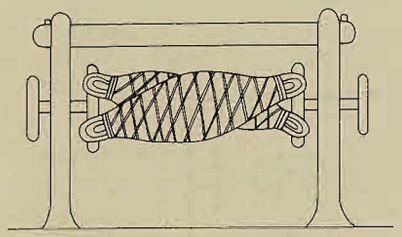


Fig. 150. — Pressoir égyptien à torsion, d'après une peinture du temple de Séti I[er], à Abydos [1].

Les pressoirs latins, et sans doute aussi les grecs, quoique nous ne possédions sur ceux-ci aucun document, répondaient à un mode absolument différent de construction [2]. On en peut distinguer quatre genres : le pressoir à coins, le pressoir à levier et à cabestan, le pressoir à levier et à vis, le pressoir à vis.

Le pressoir à coins (fig. 151) n'est cité dans aucun texte ; seules deux peintures, l'une qui décorait la maison des Vettii à Pompéi, l'autre qui fut retirée des fouilles d'Herculanum, nous révèlent son existence. Ces œuvres sont même à tel point semblables dans leur facture et l'ordonnance de leur sujet, des génies pressurant et préparant le vin cuit, qu'on peut légitimement supposer qu'elles ont eu pour auteur le même artiste. Ce pressoir se composait, d'après Rich, « de deux montants solidement fichés en terre, et fortifiés par deux traverses, l'une en haut, l'autre en

1. Gravure extraite de Daressy, *Les temples d'Abydos*, in *Recueil de travaux relatifs à la philologie et à l'archéologie égyptiennes et assyriennes*, 1899, fasc. 1-2, p. 6.

2. Sur les pressoirs antiques, v. Saboureux de la Bonnetrie, *Trad. anc. ouvr. lat.* : l'*Économie rurale* de Caton : explication raisonnée des plans figurés du pressoir à quatre équipages complets et du trapète, t. I, pp. 197-216, avec planches dessinées par Goiffon; F. La Vega, *Descrizione del ritrovamento e ristorazione di un antico molino da olio*, Naples, 1783 ; Schneider, *Script. rei rust.* ; Lamarre, *Vit. ap. Rom.*, II, 5, p. 60 : Rich, *op. cit.*, v° torcular; Manzi, *op. cit.*, p. 122; Lafaye, *Mosaïque de Saint-Romain-en-Gal*, in *Rev. archéol.*, 1892 ; Lindet, *Le moulin et le pressoir interprétés dans l'art païen et chrétien et dans la littérature*, in *Bulletin de l'Association française pour l'avancement des sciences*, 1904, n° 5.

bas; cette dernière tenait lieu de l'*area* sur laquelle on plaçait les paniers de raisins. Au-dessus de cette traverse il y avait un certain nombre de planches épaisses, qui jouaient le rôle de levier de la presse, ayant leurs extrémités adaptées dans des rainures verticales pratiquées dans toute la hauteur des deux montants, et où elles glissaient, poussées avec force sur le marc au moyen de blocs énormes enfoncés entre elles comme des coins par le maillet [1] ».

Le pressoir à levier et à cabestan, ou pressoir de Caton, parce que cet agronome lui a consacré des explications minutieuses, a été l'ancêtre de tous les autres pressoirs, qui ne sont que des perfectionnements de ce prototype. De ce que Caton est entré dans beaucoup de détails techniques sur son architecture, il ne faudrait pas pour autant en conclure que son mécanisme ne renferme plus aucune obscurité pour nous.



Photo. Brogi, Florence.

Fig. 151. — Pressoir à coins.
Peinture d'une maison d'Herculanum. Musée de Naples.

Assurément, nous avons les éléments nécessaires pour en deviner le fonctionnement d'une façon générale, et c'est l'essentiel; mais, d'après un traducteur du *De re rustica* cité par Manzi, « ce pressoir n'en demeure pas moins un hiéroglyphe égyptien, tant il paraît difficile à comprendre. Et de fait, le passage de Caton est tellement confus que ses célèbres commentateurs Turnèbe et Popma ont dû renoncer à l'interpréter [2] ». Schneider, Saboureux de la Bonnetrie, Goiffon se sont livrés à un laborieux travail de reconstitution, mais non pas sans l'accompagner de réserves, résumées dans cette phrase de l'un d'eux : « Telle est l'idée que l'on peut se former du pressoir que Caton avait sans doute décrit correctement, mais qu'on ne peut aujourd'hui qu'entrevoir dans un texte corrompu de mille manières différentes. »

Une précieuse trouvaille faite en Italie dans les premiers mois de 1782, sur l'emplacement de l'antique Stabiæ, aujourd'hui Gragnano, est

1. Rich, *op. cit.*, v° torcular.

2. Manzi, *op. cit.*, p. 122.

cependant venue jeter un jour assez vif sur la question : dans les ruines d'une ferme, on a, en effet, déblayé les substructures de différents locaux à presser, les uns pour les raisins, les autres pour les olives, « tous disposés, selon Rich, d'après le même principe général, et se correspondant exactement les uns aux autres dans leurs diverses parties ». C'est le plan de l'un des bâtiments à faire l'huile que nous donnons, en l'empruntant à cet auteur [1], qui l'avait pris lui-même de Schneider [2]. « Le n° 1 (fig. 152) représente le plancher du pressoir, qui est coupé en deux par un passage découvert, et contient un moulin qui écrase le fruit pour deux presses, un seul moulin suffisant amplement à toutes les deux... Le n° 2 est une coupe de la même pièce en la ligne AB. Le n° 3 est une coupe verticale de la même, en la ligne CD; le n° 4, une coupe de la même en la ligne EF. Les mêmes lettres indiquent dans les quatre figures les mêmes parties. »

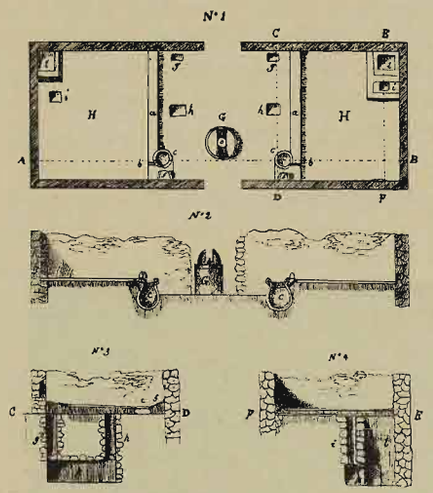


Fig. 152. — Plan d'un cellier découvert à Gragnano (Stabiæ) [3].

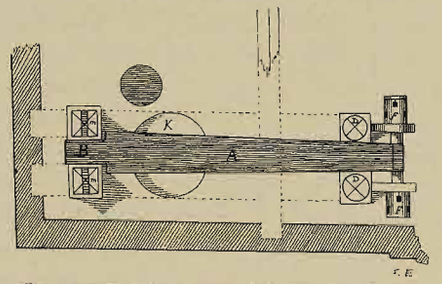


Fig. 153. — Projection conjecturale du pressoir de Caton [4].

La fig. 153 est la projection conjecturale du pressoir de Caton, telle que Saboureux de la Bonnetrie l'a publiée, d'après les dessins de Goiffon.

1. Rich, *op. cit.*, vo torcularium.

2. Schneider, *op. cit.*, t. IV, pl. V-VI. Manzi, *op. cit.*, p. 137, a publié un autre plan qu'il devait à Fiorelli.

3. Ce cellier est identique dans toutes ses dispositions à celui qui fut découvert dans la villa de Bosco-Reale, si complètement étudiée par A. Pasqui, dans les *Monumenti antichi pubblicati per cura della R. Accademia dei Lincei*, Milan, Hoepli, 1897, t. VII, pp. 397-554; ce mémoire est illustré de très nombreux plans et figures.

4. Gravure extraite de Saboureux de la Bonnetrie, *op. cit.*, t. I, pl. I, n° 2. Schneider, *op. cit.*, t. IV, pl. VII, a donné une projection qui ne diffère pas essentiellement de celle-ci.

Quant à la fig. 154, c'est une restitution hypothétique du même pressoir, tentée et ingénieusement réalisée par les mêmes archéologues.

Grâce à ces illustrations et à quelques explications, les développements du vieil agronome deviendront sinon entièrement clairs, du moins un peu plus intelligibles.

Le pressoir était constitué par un assemblage de poutres ayant chacune une appellation et répondant à des fonctions spéciales.

La pièce maîtresse était le *prelum* ou *praelum*, le levier proprement dit (fig. 153 et 154 A, A), et ce vocable était souvent synonyme de celui de

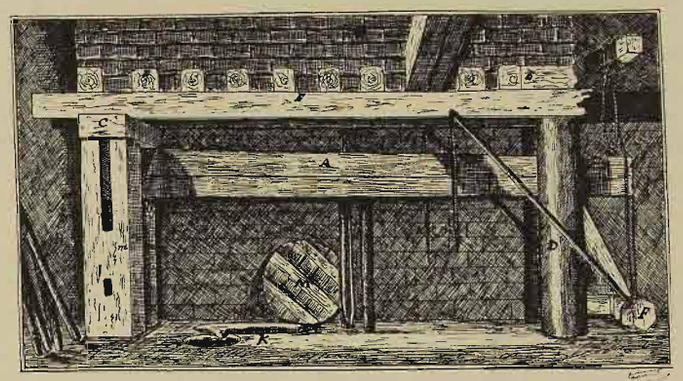


Fig. 154. — Restitution hypothétique du pressoir de Caton [1].

la machine tout entière [2]. Il était fait de charme noir [3] et mesurait jusqu'à 25 pieds de longueur (7 m. 40). Comme il supportait un travail considérable, il était fort sujet à se casser : c'est pourquoi Caton conseillait d'en avoir trois de rechange pour cinq en service, afin que le pressurage ne courût pas le risque d'être interrompu du fait d'un tel accident. L'une des extrémités du *prelum* était amincie sur ses faces latérales et sur une longueur de 2 pieds et demi (0 m. 74) : cette partie portait le nom de langue, *lingula* (fig. 153 B). Elle était engagée dans un œil, *foramen*, percé tantôt dans un poteau unique, comme on le voit dans le pressoir de Stabiæ, ou tantôt, ce qui valait beaucoup mieux, de l'avis de Caton, dans

1. Gravure extraite de Saboureux de la Bonnetrie, *op. cit.*, t. I, pl. I, n° 1. Ce dessin a été reproduit par Schneider, *op. cit.*, t. IV, pl. I-II.

2. Virgile, *Georg.*, II, v. 242 : Horace, *Od.*, I, 20, v. 9; Pline, *H. N.*, XIV, 12, 1.

3. Sur l'emploi des diverses essences de bois dans les usages de la viticulture, v. Caton, *R. R.*, XXXI.

deux poteaux; à l'intérieur de cet œil la langue pouvait se mouvoir dans un plan vertical, ainsi qu'autour d'une charnière. Ces poteaux, *arbores*, (fig. 153 et 154 m, m, m) devaient offrir une force de résistance énorme à l'arrachement, puisque c'est sur eux que le levier prenait son point d'appui par la langue, quand on l'abaissait à l'autre bout. Aussi étaient-ils couplés au moyen d'un épais chapeau de chêne (fig. 154 c), et enfoncés à la façon de coins dans des trous profonds de 5 pieds pratiqués dans l'aire maçonnée du cellier (fig. 152, nos 1 et 4, i, i, i). En outre, et pour plus de précaution, la base de ces arbres était noyée dans un bain de plomb coulé, ou encore assujettie sous le sol par des traverses, *pedicini*, qui s'opposaient à leur déchaussement, et pour la réception desquelles une petite chambre souterraine était ménagée (fig. 152, nos 3 et 4, k, k), avec un escalier pour y accéder (fig. 152, nos 1 et 4, l, l, l). Les arbres avaient en dimensions, 11 pieds de hauteur (3 m. 25), 2 pieds d'équarrissage sur toutes faces (0 m. 59), et ils étaient assurés contre l'éclatement par des frettes, *confibulae*. Ils étaient en chêne ou en pin.

La partie libre du *prelum* passait entre deux jumelles, *stipites*, qui mettaient obstacle à son variement dans le plan horizontal (fig. 153 et 154 D, D, D). Les *stipites* étaient fixés dans le sol de la même manière que les *arbores* (fig. 152, nos 1 et 3, g, g, g, h, h, h), et à une distance de 18 pieds de ceux-ci (5 m. 31). Ils avaient 2 pieds de diamètre (0 m. 59), et 12 de hauteur (3 m. 55). Quelquefois, *arbores* et *stipites* au lieu d'être scellés dans le pavement selon le dispositif que nous venons d'expliquer, étaient retenus en place par le poids d'un massif de maçonnerie reposant sur une charpente en bois (fig. 154 E), qui les coiffait par le haut.

Les *stipites* étaient liés entre eux, en tête, par une traverse à laquelle était accrochée une poulie, *trochlea*. Sur cette poulie passait une corde de sparte, *funis subductuarius* ou *capistrum*, nouée au bout du *prelum*, et qui servait à le relever. Le cabestan, *sucula*, était ajusté à la partie inférieure des montants (fig. 153 et 154 F, F, F); il avait 9 pieds de longueur (2 m. 66), non compris les tourillons. En son milieu était le *porculus*, croc ou cran, on ne sait pas au juste [1], auquel on attachait le gros câble du pressoir. Ce câble, *funis torculus* ou *loreus*, était composé de trois torons, faits chacun de neuf lanières de cuir, et il ne devait pas avoir moins de 55 pieds de longueur (16 m. 26). Un certain Tunnius, de Casinum, le faisait payer

1. Ce mot ne se trouve avec ce sens spécial que dans Caton, *R. R.*, XIX : « Porculum in media sucula facito. » Il doit s'agir probablement d'un crochet.

50 *sesterces* (13 francs), alors que Mennius, de Vénafre, en demandait une fois plus. Quant aux autres cordages, les meilleurs venaient de Capoue.

Le *funis torculus*, arrêté d'un côté sur le treuil, et de l'autre à l'extrémité



Fig. 155. — Scène de pressurage avec pressoir à cabestan. Mosaïque trouvée à Saint-Romain-en-Gal. Musée du Louvre.

du *prelum*, tirait sur celui-ci et produisait la pression lorsqu'on l'enroulait en virant le cabestan : à cet effet, le tour était façonné aux deux bouts en forme de têtes, chacune creusée de part en part de trois trous, soit six orifices au total, dans lesquels on introduisait des barres, *vectes*. Le premier trou était foré à un demi-pied du tourillon, et les autres étaient distribués symétriquement sur la longueur de la tête. Les barres, en bois d'yeuse, de houx, de laurier ou d'orme, n'avaient habituellement pas plus de 8, 10 ou 12 pieds de longueur (2 m. 36; 2 m. 95; 3 m. 55). Mais dans quelques installations, elles étaient beaucoup plus grandes et

atteignaient 14, 16 et même 18 pieds (4 m. 13 ; 4 m. 73 ; 5 m. 32). Aussi, comme il aurait été impossible aux manœuvres, *vectiarii* [1], de les prendre à cause de leur hauteur, on y adaptait des morceaux de corde qui pendaient à portée de la main [2] (fig. 154 n, n).

Telle était, succinctement résumée, la superstructure du pressoir. Nous allons, maintenant, passer à l'examen du bassin au-dessus duquel était établi l'appareil. Les ruines du cellier de Stabiæ vont nous être encore d'un grand secours.

Ce bassin, *lacus* [3] ou *lacus torcularius* (fig. 152, n° 1, H, H), était en blocage rendu parfaitement étanche par plusieurs lits de ciment. Il était fermé du côté où il n'y avait pas de murs par un bourrelet de maçonnerie (fig. 152, n° 1, a, a). Le fond, *forum vinarium* [4], large et bien uni, était en pente légère et s'inclinait vers les points b, b, en chacun desquels s'ouvrait un conduit de plomb. Ce tuyau débouchait dans une grosse jarre en terre, *labrum*, ὑπολήνιον (n° 2, c, c), dont une partie était au-dessous (n° 2), et l'autre au-dessus (n° 3) du plancher. A côté de chaque récipient, il y avait un piédestal bas (nos 1 et 3, f, f, f) qui arrivait au niveau de l'ouverture des vases et vers lesquels penchait sa surface supérieure formée d'une tuile à rebords. Au centre du *lacus* se trouvait l'aire proprement dite du pressoir, *area* (fig. 153 et 154 K, K), destinée à recevoir la charge de raisins. Elle était ronde, un peu renfoncée et déclive d'un côté ; elle avait 6 pieds de diamètre (1 m. 77). Quant aux divers trous carrés qui étaient situés de part et d'autre de la chambre, nous avons vu que ceux en i, i, i (fig. 152, nos 1 et 4) étaient pour les *arbores* de la presse ; ceux en g, g, g, h, h, h (nos 1 et 3) pour les poteaux, *stipites*, du cabestan ;

1. Vitruve, *loc. cit.*

2. Faut-il voir dans ces morceaux de câble le cordage nommé *capistrum*, mot qui vient de la racine *capere*, saisir ?

3. Il ne saurait y avoir aucun doute sur ce sens général du terme *lacus* : « Mais, dit Rich, *op. cit.*, v° lacus, n° 3, il n'est pas aussi facile de déterminer exactement ce qu'était le *lacus*, comment il était construit, ou dans quel endroit de l'édifice il était situé... En comparant les descriptions de Varron, *R. R.*, I, 13, et de Palladius, *R. R.*, I, 18, avec les restes du pressoir à huile découvert à Stabiæ, et en se tenant à leurs termes, la seule partie à laquelle on puisse donner le nom de *lacus* est un conduit assez court en plomb (fig. n° 152, n° 1, b, b) qui passe du pavé incliné du large réservoir H dans une jarre de terre c enfoncée sous le niveau du plancher. Cependant le nom de *lac* semble fort peu approprié pour un tel canal, et s'il était permis de s'appuyer sur une simple conjecture, la difficulté recevrait une solution plus plausible en supposant que le *lacus* était une fosse ou une cuve construite sous le plancher de la pièce, dans laquelle l'huile ou le vin nouvellement fait coulait du *labrum* par un canal servant à cette fin... » A la vérité, cette discussion soulève une subtilité archéologique que nous ne comprenons pas très bien ; pour nous, l'interprétation paraît assez claire : le *lacus* était le vaste réservoir qui contenait la machine et dont Isidore, *op. cit.*, XX, 14, p. 495, disait : « Lacus praelum quo premitur oleum quo liquatus profluat, et quo ab uvis vel olivis torquendo oleum vinumque exigitur. »

4. Varron, *R. R.*, I, 54 ; Columelle, *R. R.*, XI, 2 ; XII, 18.

celui en b, b (nos 1 et 4) pour l'escalier de la loge souterraine k, k (nos 3 et 4).

Ceci dit, on peut désormais concevoir facilement la manière dont on opérait le pressurage. La quantité de raisin que pouvait contenir le pressoir en une pressurée, *factus* [1], *pressura* [2], était mise par les ouvriers préposés à ce travail, *factores*, soit entre des lattes à claire-voie, *regulae*, qui encadraient l'aire, soit dans un grand cabas, *fiscina*, *fiscus* [3], tressé en osier, en ronce, en genêt d'Espagne, en jonc, qui empêchait la vendange de fuir sous l'action du levier [4]. Comme ce panier n'aurait pu résister à la poussée du marc, on prenait le soin de le soutenir en l'entourant d'une longue corde très solide, *medipontus* [5], qui l'emmaillotait pour ainsi dire. Puis, par-dessus la charge, bien égalisée au milieu de l'aire, on plaçait soit des plateaux de bois pesants, *tympana* [6], soit un disque, *orbis* (fig. 154 M), aussi en bois, de 4 pieds de diamètre (1 m. 18), et formé de planches d'orme ou de noisetier, de 6 doigts d'épaisseur, assemblées par clefs, chevilles et barres de fer : les plateaux ou le disque avaient pour but de distribuer uniformément la pression sur tout le tas. Ensuite on descendait le *prelum*, et les *vectiarii* mettaient le treuil en mouvement. Le vin s'échappait à travers les interstices de l'encadrement ou les mailles de la corbeille, et se précipitait dans la jarre où les esclaves le recueillaient.

Les figures et les textes auxquels nous avons renvoyé le lecteur, et surtout les chapitres du *De re rustica* où Caton a traité du pressoir, et que nous citons en note dans leur presque totalité [7], à cause de leur importance,

1. Caton, *R. R.*, LXVII ; Varron, I, 24 : « Factus dicunt, quod uno tempore conficiunt » ; Columelle, *R. R.*, XII, 52 ; Pline, *H. N.*, XV.

2. Pline, *H. N.*, XVIII, 74, 6.

3. Columelle, *loc. cit.* Il existe au musée de Tunis une cuve de pierre fort singulière et dont la destination est loin d'être connue. De forme à peu près cylindrique, sa paroi est percée à des hauteurs différentes de plusieurs rangs d'ouvertures régulières qui figurent assez bien des trous d'écoulement pour un liquide. Quelques archéologues ont cru qu'elle pouvait servir à contenir les olives pendant qu'on les soumettait au pressurage. Mais cet usage nous paraît bien improbable : la pierre est trop peu résistante et n'aurait pas manqué d'éclater dès que la pression serait devenue considérable. En réalité, il est bien difficile de faire au sujet de cet énigmatique objet des suppositions, et plus difficile de les justifier.

4. Encore aujourd'hui, en Espagne, dans la région de Jérez, on enveloppe le raisin sur le pressoir de larges bandes de sparterie.

5. Caton, *R. R.*, XII ; LXIII ; LXVIII, mentionnait trois espèces de câbles de pressoir : *funis subductuarius*, *funis torculus*, *medipontus*. A part le premier, dont le nom, par son étymologie, permet d'en déduire avec certitude la fonction qui était de remonter le *prelum*, on demeure assez perplexe sur le service véritable des deux autres. Nous croyons, avec Manzi, que le *funis torculus* était le gros câble du cabestan ; mais Saboureux de la Bonnetrie estime que c'était plutôt la corde avec laquelle on attachait le cabas contenant le marc, emploi que nous attribuons, on vient de le voir, au *medipontus*. Mais sur ce dernier point nous sommes en contradiction avec Manzi, qui faisait du *medipontus* ce morceau de corde garnissant le sommet des barres du treuil pour en faciliter la manœuvre : usage qui ne concorderait guère avec ce que nous connaissons de ce câble, lequel était l'un des plus longs et des plus gros du pressoir.

6. Pline, *H. N.*, XVIII, 74, 6-7.

7. Caton, *R. R.*, III : « Funes loreos privos

nous ont fourni la substance de toutes les explications qui précèdent.

oportet, vectes senos, fibulas duodenas, medipontos privos loreos, trochleas graecanicas binas, quae funibus sparteis ducantur. »

XII : « In torcularium quae opus sunt vasis quinis. Prela temperata V. supervacanea III. suculas V. supervacaneam I. funes loreos V. subductarios V. m dipontos V. trochleas X. capistra V. assercula V. ubi prela sita sient V. serias III. vectes XL. fibulas XL. confibulas ligneas, qui arbores comprimat, si dishiascent, et cuneos VI. »

XVIII : « Torcularium si aedificare voles, quadrinis vasis uti contra ora sient, ad hunc modum vasa componito : arbores crassas P. II. altas P. IX. cum cardinibus, foramina longa P. III. S. = exculpta digitos VI. Ab solo foramen primum, P. I. S. inter arbores et arbores, et parietes P. II. in II. arbores P. I. = — arbores ad stipitem primum directos P. XVI. stipites crassi P. II. alti cum cardinibus P. X. sucula praeter cardines P. IX. prelum longum P. XXV. inibi lingulam P. II. S. pavimentum binis vasis cum canalibus duobus P. XXXIV. trapetibus locum dextra, sinistra, pavimentum P. XX. inter binos stipites vectibus locum P. XVIII..... Arbores ubi statues, fundamenta bona facito alta P. V. inibi lapides silices totum forum longum P. V. latum P. II. S. crassum P. I. S. Ibi foramen pedicinis duobus facito. Ibi arbores pedicino in lapide statuito. Inter duas arbores, quod loci supererit, robore expleto, eo plumbum infundito, superiorem partem arborum digitos sex altam facito siet, eo capitulum robustum indito. Uti siet stipites ubi stendamenta P. V. facit, funto ; ibi silicem longum P. II. S. latum P. II. S. crassum P. II. S. planum statuito, ibi stipites statuito. Item alterum stipitem statuito. Insuper arbores stipitesque trabem planam imponito, latam P. II. crassam P. I. longam P. XXXVII. vel duplices indito, si solidas non habebis. Sub eas trabes inter canales, et parietes extremos, ubi trapeti stent, trabeculam pedum XXIII. S. imponito sesquipedalem, aut binas pro singulis eo supponito. In iis trabeculis trabes, quae insuper arbores stipitesque stant, collocato. In iis tignis parietes extruito, jungitoque materiae, ut oneris satis habeat. Aream ubi facies, P. V. fundamenta alta facito, lata P. VI. aream, et canalem rotundam facito latam P. IV. S. = — Caeterum pavimentum totum fundamenta pedum duorum facito. Fundamenta primum fistucato, postea cementis minutis, et calce arenato semipedem unumquodque corium struito. Pavimenta ad hunc modum facito, ubi libraveris, de glarea, et calce arenato primum corium facito ; id pilis subigito, item alterum corium facito, eo calcem cribro succretam indito alte digitos duo. Ibi de testa arida pavimentum struito. Ubi structum erit, pavito, fricatoque oleo, uti pavimentum bonum siet. Arbores, stipitesque robustas facito, aut pineas. Si trabes minores facere voles, canales extra columnam expolito. Si ita feceris, trabes pedum XXII. longae opus erunt. Orbem olearium latum pedibus IV. punicanis coagmentis facito, crassum digitos VI. facito, subscudes iligneas adindito. Eas ubi confixeris, clavis corneis occludito. In eum orbem tris catenas indito. Eas catenas cum orbibus clavis ferreis corrigito. Orbem ex ulmo, aut ex corylo facito. Si utrumque habebis, alternas indito. »

XIX : « In vasa vinaria stipites arboresque binis pedibus altiores facito, supra foramina arborum pedem quaeque uti absient. Unae fibulae locum facito semi pedem quoquoversum. In suculam sena foramina indito. Foramen, quod primum facies, semipedem ab cardine facito, caetera dividito quam rectissime. Porculum in media sucula facito. Inter arbores medium quod erit, id ad mediam collibrato, ubi porculum figere oportebit. Uti in medio prelum recte situm siet. Lingulam cum facies, de medio prelo collibrato, ut inter arbores bene conveniat. Digitum pollicem laxamenti facito. Vectes longissimos pedum XVIII. secundos pedum XVI. tertios pedum XIV. remissarios pedum XII. alteros pedum X. tertios pedum VIII. »

XXXI : « ...Vectes iligneos, aquifolias, laureos, ulmeos facito, uti sient parati. Prelum de carpino atra potissimum facito... »

LXIII : « Funem torculum esse oportet extentum P. EV... »

LXVI : « ...Ubi factores vectibus prement... »

LXVII : « ...Factoribus det in singulos factus... »

LXVIII : « Ubi vindemia et oleitas facta erit, prela extollito, funes torculos, medipontos, subductuarios in carnario, aut in prelo suspendito. Orbes, fibulas, vectes, scutulas, fiscinas, corbulas, quala, scalas, patibula, omnia, queis usus erit, in suo quidque loco reponito. »

CXXXV : « ...Funis subductarius, spartum omne Capuae... Funem torculum si quis faciet Casini L. Tunnius. Venafri C. Mennius L. F... Funem exordiri oportet longum pedes LXXII. toros III. habeat, lora in toros singulos IX. lata digitos II. Cum tortus erit longus pedes XLIX. In commissura abibunt pedes III. reliquum erit pedes XLVI. Ubi extentus erit, accedent P. V. longus erit pedes LI. Funem torculum extentum longum esse oportet pedes LV. maximis vasis ; minoribus pedes LI. »

Plusieurs siècles passèrent avant qu'on apportât aucune innovation à la simple et robuste machine qui encombrait de sa volumineuse présence les celliers latins. Environ cent ans avant l'époque où Pline le Naturaliste écrivait, on lui fit subir une première modification, qui devait bientôt la conduire à une transformation définitive. Mais laissons la parole à notre auteur : il va, en quelques mots, nous renseigner d'une façon très précise sur ce changement fertile en conséquences heureuses : « Dans quelques pressoirs on ne se sert que d'un *prelum* ; il vaut mieux en employer deux même lorsqu'ils sont très longs. L'avantage est dans la longueur plutôt que dans l'épaisseur. Anciennement on rabattait les *prela* avec des cordes, des bandes de cuir et des leviers ; mais depuis un siècle on a inventé les pressoirs à la grecque, dans lesquels une vis agit par des spires en forme d'ampoules. Une étoile est fixée à l'arbre par des moises, à l'aide desquelles cet arbre soulève en basculant des cages remplies de pierres, moyen très ingénieux [1]. » Ainsi plus de cabestan, plus de câbles coûteux et sujets à rupture. Vitruve, né en 85 avant Jésus-Christ, et qui fut le témoin de cette amélioration, signalait dans son ouvrage l'apparition de ce genre de pressoir, qui dut, dès le début, conquérir la faveur des viticulteurs [2] : il la conserva longtemps, puisqu'il nous a été donné de voir naguère, dans un antique vigneronnage du Beaujolais, un appareil disposé exactement sur le même modèle, et remontant à coup sûr à plusieurs centaines d'années.

Ce type cependant, encore qu'il ne disparût pas complètement, donna naissance, moins d'un siècle après son invention, au temps même de Pline, à une nouvelle espèce de pressoir qui différait profondément du système primitif. « Il y a vingt-deux ans, c'est encore le Naturaliste qui nous révèle ce point, qu'on a imaginé de porter de haut en bas toute la pression sur les plateaux qui couvrent les raisins, en plaçant la vis au milieu du pressoir, et en chargeant les *prela* avec des corps pesants. De cette manière on emploie des *prela* plus courts, un pressoir occupant

1. Pline, *H. N.*, XVIII, 74, 6 : « Premunt aliqui singulis, utilius binis ; licet magna sit vastitas singulis. Longitudo in his refert, non crassitudo : spatiosa melius premunt. Antiqui funibus vittisque loreis ea [prela] detrahebant, et vectibus. Intra centum annos inventa graecanica, mali rugis per cochleas bullantibus, palis affixa arbori stella, a palis arcas lapidum attollente secum arbore : quod maxime probatur. »

2. Vitruve, *loc. cit.* : « Ipsum autem torcular, si non cochleis torquetur, sed vectibus et prelo premitur. » La vis ne resta pas confinée dans les celliers ; le génie militaire s'en empara aussitôt et l'introduisit dans la construction de ses machines de guerre. Héron d'Alexandrie, qui vivait au IIe siècle de notre ère, donne dans son ouvrage *Liber de machinis bellicis*, Venise, 1572, édit. Barocio, XXV, p. 43, la description d'un engin dont le mécanisme reposait sur l'utilisation de la vis.

moins d'espace, et un bâtiment moins vaste [1]. » Le dernier pas était franchi sur la route du progrès : l'art de la construction des pressoirs allait demeurer dorénavant stationnaire ; ce n'est qu'avec l'ère contemporaine qu'il a repris, et avec quelle vitesse, son mouvement en avant.

Palladius semble n'avoir connu que le pressoir à vis [2], ce qui confirmerait ainsi le succès qu'il obtint : succès bien mérité d'ailleurs par les nombreux avantages qu'il présentait, que Pline avait déjà notés, et auxquels il convient d'ajouter la dispense de procéder désormais, après les vendanges, au démontage long et pénible de toutes les pièces du pressoir à levier et à cabestan, afin de rendre à d'autres usages l'immense salle qu'elles immobilisaient [3].

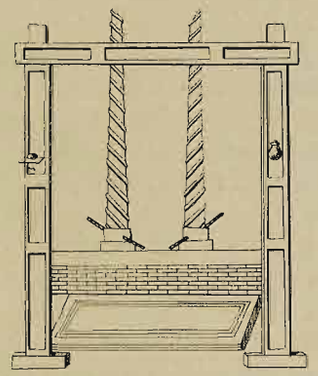


Fig. 156. — Presse à vis, d'après une peinture de la « Maison du foulon », à Pompéi [4].

Nous n'avons pas de figuration du pressoir à vis pour les raisins ; mais une peinture de Pompéi, qui date vraisemblablement du moment même où celui-ci commença à pénétrer dans le domaine de la pratique [5], nous a transmis le dessin d'une presse à étoffes montée sur un plan tout pareil, et qui pourra nous fixer sur la nature et l'aspect de la machine usitée chez les vignerons (fig. 156).

Chose curieuse, c'est en Égypte qu'il nous faut aller pour rencontrer un exemplaire authentique de pressoir à vis rappelant celui du passage précité de Pline. Et remarquons qu'il s'agit non pas de quelque bas-relief plus ou moins fruste, de quelque peinture à moitié effacée, mais du

1. Pline, *H. N.*, XVIII, 74, 7 : « Intra viginti duos hos annos inventum, parvis prelis, et minori torculari, aedificio breviore, et malo in medio decreto, tympana imposita vinaceis superne toto pondere urgere, et super prela construere congeriem. »

2. Palladius, *R. R.*, IV, 10 : « Grana matura purgata diligenter in palmea fiscella mittis, et in cochlea exprimis » ; XI, 19 : « Deinde ubi uvarum corpus vis contusionis exsolverit, cochleae supposita sporta comprimitur. »

3. Ce démontage annuel paraît résulter des deux textes suivants : Caton, *R. R.*, LXVIII : « Ubi vindemia et oleitas facta erit, prela extollito, funes torculos, medipontos, subductuarios in carnario, aut in prelo suspendito » ; Varron, ap. Nonius : « Vineis ubi ampla cella torculum reponant. »

4. Gravure extraite de Rich, *op. cit.* vo torcular. Ce type de pressoir à double vis se rencontre encore parfois dans quelques coins perdus de la Champagne.

5. Cette peinture, en effet, est antérieure à l'an 79 de notre ère ; or Pline, qui périt dans la catastrophe de Pompéi, plaçait la découverte de la presse à vis vingt-deux ans avant le temps où il écrivait son *Histoire naturelle*, qu'il dédiait à Titus en 78.

pressoir lui-même qu'on dirait n'attendre, tant il est bien conservé, que les bras des vignerons pharaoniques pour gémir derechef, après un silence qui a duré peut-être vingt siècles (fig. 157).

Un tronc d'arbre presque brut, reposant par ses deux bouts sur des assises de pierres, constituait la table ou maie, et recevait la couffe de sparterie dans laquelle était sans doute emmagasiné le marc. Deux vis s'engageaient par leurs filets dans ce bloc de base, et traversaient à jeu libre par leur partie médiane lisse une autre poutre que des clavettes retenaient en dessous. Leur extrémité supérieure formait une tête, avec

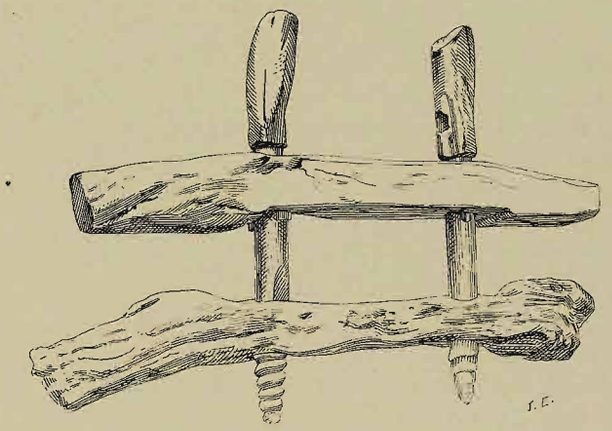


Fig. 157. — Pressoir égyptien d'une haute antiquité, découvert au village d'El-harit, dans le Fayoum. Musée d'Alexandrie [1].

des logements pour des barres. Lorsqu'on les serrait simultanément, elles entraînaient dans leur mouvement de descente la pièce de bois du haut, laquelle venait reposer sur le sac de raisins : celui-ci se trouvait de la sorte saisi ainsi qu'entre les mâchoires d'un étau. Le vin ruisselant de toutes parts était reçu apparemment dans quelque récipient.

Une pressurée, quel que fût le modèle du pressoir, demandait pour être parachevée un laps de temps assez considérable [2]. Bien souvent la journée ne suffisait pas, et il fallait continuer le travail pendant la nuit : c'est pourquoi Caton énumérait parmi les ustensiles du cellier un lit pour les ouvriers, un oreiller et des lanternes [3]. Mais cette obligation de

1. Gravure dessinée d'après une photographie que nous devons à la bienveillance de notre illustre et regretté ami, le Prof. S. Arloing, qui l'avait rapportée d'Égypte à notre intention.

2. Chaque pressurée était énorme, puisque, d'après Pline, *H. N.*, XVIII, 74, 6, elle devait remplir en moyenne 20 *culei*, soit 104 hectolitres.

3. Caton, *R. R.*, XIII.

poursuivre l'ouvrage au milieu d'une relative obscurité favorisait singulièrement les larcins, qui devaient être fréquents, principalement dans les celliers à huile, si l'on se reporte à l'insistance des auteurs à recommander une surveillance de tous les instants ; un gardien était même préposé en permanence dans les bâtiments, n'ayant d'autre fonction que d'ouvrir les yeux, « diligenter », disait Caton, afin de prévenir les méfaits des voleurs, et de maintenir une sévère propreté dans toutes les manutentions dont l'huile et le vin étaient l'objet [1].

Ce n'est pas en une seule serre qu'on pouvait obtenir l'assèchement satisfaisant des raisins : aussi, quand tout le jus extrait par une première opération avait fini de s'égoutter, on relevait la charge du pressoir ; puis à l'aide d'une hache, on tranchait tout à l'entour du gâteau de marc, *circumcidere* [2], ce qui avait débordé des cabas ou des plateaux, et on le rejetait au milieu de la maie pour le traiter de nouveau. Ce second vin de presse, *tortivum mustum circumcidaneum* [3], *vinum circumcisitum* [4], *mustum tortivum* [5], riche en tannin qui provenait de l'écrasement de la rafle et des pépins, était gardé à part, « parce qu'il sentait le fer », selon Varron : non pas qu'il fût perdu, mais on le répartissait également sur la totalité du vin de mère-goutte et de première serre, qui était de qualité réputée supérieure [6].

Au fur et à mesure que les auges ou jarres où s'amassait le vin du pressoir se remplissaient, des ouvriers se hâtaient de les vider et d'emporter le liquide à la cave. Ces ouvriers étaient-ils pris parmi les pressureurs ordinaires, les *torcularii*, ou bien appartenaient-ils comme leurs confrères des moulins à olives à un collège privilégié ? Ceux-ci, en effet, formaient sous le nom de *capulatores*, et par syncope, *caplatores*, une association, la « Capulatorum schola », ayant son autonomie et recrutant elle-même ses membres. Son siège était situé dans la III[e] région de Rome [7], et ses adhérents habitaient un quartier particulier dans la V[e] région, le « Capulatorum vicus » [8]. Des inscriptions nous apprennent

1. Caton, *R. R.*, LXVII.
2. Columelle, *R. R.*, XII, 36.
3. Caton, *R. R.*, XXIII.
4. Varron, I, 54 : « Cum desiit sub prelo fluere, quidam circumcidunt extrema, et rursus premunt : et rursus cum expressum, circumcisitum appellant. »
5. Columelle, *loc. cit.* : « Mustum tortivum est, quod post primam pressuram vinaceorum circumciso pede exprimitur » ; cf. Pline, *H. N.*, XIV, 25, 7 : « Super omnia addi maturescente jam vino jubet [Cato] mustum, quod ille tortivum appellat, nos intelligimus novissime expressum. »
6. Caton, *R. R.*, XXIII ; Varron, *loc. cit.* ; Columelle, *loc. cit.*, gardait ce vin, et il en faisait une sorte de liqueur médicinale, probablement à cause de sa forte astringence.
7. Publius Victor, *De regionibus urbis Romae liber*, Lyon, p. 146.
8. Nous n'avons rien pu trouver qui concernât le « Capulatorum vicus », soit dans la nomenclature de Publius Victor, soit dans celle de Sextus Rufus.

qu'il existait de même des « Caplatores Tiburtes » et des « Capulatores Anagniae » [1]. Ces spécialistes, dont le nom venait de la *capis* ou *capula*, variété de vase à anse avec lequel ils mesuraient l'huile, louaient leurs services aux propriétaires moyennant une rétribution soit en argent, soit peut-être en nature [2]. Il est certain que les écrivains anciens ne parlent jamais d'eux qu'à propos de la fabrication de l'huile [3], et qu'ils ne font aucune allusion à des *capulatores* quelconques chargés de manipuler le vin. Des lexicographes, tels Quicherat et Daveluy, traduisent cependant le mot *capulator* par « celui qui transvase le vin ou l'huile » ; ils appuient leur interprétation sur Caton, qui ne fournit qu'une autorité négative à l'égard du vin, et aussi sur des inscriptions ; mais il faudrait savoir si ces documents épigraphiques ont trait à la préparation de l'huile ou du vin : or c'est ce que nous ignorons, et ce que ces auteurs ne nous disent pas.

Quelle que fût la condition des auxiliaires auxquels était dévolu l'office d'extraire le vin des réservoirs, qu'on les appelât *capulatores* ou encore *haustores* [4], qu'ils fussent des serviteurs de la maison ou des collaborateurs fournis par quelque société patentée, peu importait : le travail, lui, restait le même. L'ouvrier posait son broc ou son seau, *hama*, *urceus mustarius* [5], sur le petit piédestal qui dominait le bassin (fig. 152, n[os] 1 et 3, f, f, f) ; avec sa poche il l'emplissait à ras bords. Le vin qui s'écoulait ne se perdait pas : il tombait sur la tuile inclinée du support et retournait au *labrum*. Aussitôt des manœuvres enlevaient le récipient ; mais ils n'en versaient pas le contenu directement dans les futailles ; ils le filtraient tout d'abord (fig. 123) dans un crible ou panier en osier ou en jonc, *colum* [6], *saccus vinarius* [7], ἠθμός, que Columelle comparait pour la forme à une borne renversée, et qui avait pour mission de retenir au passage les impuretés les plus grosses. Ensuite le moût rentrait définitivement dans les jarres de la cave.

Lorsqu'on jugeait que les raisins avaient rendu à peu près tout leur vin, on desserrait le pressoir, et on retirait le marc pour faire place à une

1. *C. I. L.*, IX, 665 ; X, 5917 ; XIV, 3677.
2. Il semble bien, d'après Caton, *R. R.*, LXVII, que quelques *factores* ou pressureurs d'huile étaient payés en nature : « Factoribus det in singulos factus, olei sextarios » ; mais les *capulatores* faisaient-ils partie des *factores* ?
3. Caton, *R. R.*, LXVI : « Ubi factores vectibus prement, continuo capulator concha oleum tollat nec cesset » ; Columelle, *R. R.*, XII, 52 : « [Oleum] quod deinde primum defluxerit in rotundum labrum... protinus capulator depleat et in fictilia labra huic usui praeparata defundat. »
4. *C. I. L.*, VI, 1785.
5. Caton, *R. R.*, XI : « Urceos mustarios decem », pour un vignoble de 100 *jugères*.
6. Caton, *loc. cit.* : « Cola vitilia » ; Virgile, *Géorg.*, II, v. 242 : « Colaque praelorum » ; Columelle, *R. R.*, XI, 2 ; XII, 19 ; 38.
7. Columelle, *R. R.*, IX, 15 : « Tenui vimine rarius contextus saccus, inversae metae similis, qualis est quo vinum liquatur. »

nouvelle provision de fruits. Et le même cycle recommençait, jusqu'à ce que toute la vendange d'un vignoble ait été successivement opérée : 100 *jugères* de vignes nécessitaient, selon Caton, le concours de trois pressoirs, de cinq, d'après Pline.

Qu'allait-on faire du marc tari, *vinacea*, *vinacium*, *pes vinaceorum*, στέμφυλον? Allait-on le jeter, ou bien possédait-il encore quelque valeur utilisable dans l'économie rurale? Ce résidu composé de tous les éléments solides du raisin : grappe, *scopio* [1], *scopus* [2]; pellicule des grains, *pellicula*, *folliculus* [3], *cutis* [4]; pépin, *vinacea* [5], *acini nucleus* [6], *vinacia* [7], γίγαρτα, et aussi de quelques traces de jus, plus ou moins abondantes, selon la perfection du pressurage, renfermait de multiples principes dont on profitait de différentes manières. C'est ainsi qu'on en faisait un excellent engrais; c'était ensuite un précieux appoint à la nourriture habituelle des animaux de la ferme [8]; et même en vue de le conserver pour les besoins futurs, on le tassait dans des vases de poterie [9] poissés et bouchés avec soin, afin qu'il ne moisît pas au contact de l'air; on ne l'en sortait que juste au moment de le donner au bétail, soit aux porcs [10], soit aux bœufs. Pour ces derniers, la ration était d'un *modius* (8 l. 75) par tête et par jour, mais seulement lorsqu'ils ne travaillaient pas [11].

Enfin le marc était la matière première qui servait à la confection des piquettes de ménage qu'on distribuait, comme nous l'avons vu, aux esclaves de culture, sous le terme générique de *vina operaria* [12]. On les obtenait en faisant macérer le marc dans une proportion d'eau déterminée : c'est même cette origine qui leur aurait mérité, d'après Varron, étymologiste de fantaisie, leur nom de *lora*, c'est à savoir marc lavé, des deux mots *lota acina* [13]. Les Grecs les appelaient δευτερίας, sous-entendu οἶνος, deuxième vin [14].

Il y avait trois espèces de piquettes ou vins domestiques : l'une se pré-

1. Caton, *R. R.*, CXII; Columelle, *R. R.*, XII, 45.
2. Varron, *loc. cit.*
3. Varron, Columelle, *loc. cit.*
4. Columelle, *R. R.*, III, 2.
5. Columelle, *R. R.*, XI, 2; De arbor., III : « Semina autem eligito grandi acino, tenui folliculo, paucis vinaceis. »
6. Pline, *H. N.*, XXIII.
7. Palladius, *R. R.*, X, 11 : « Vinaciae quae in acinis celantur, hoc est grana. »
8. Anatolius, in *Géopon.*, VI, 13.
9. Caton, *R. R.*, XI, voulait qu'une propriété de 100 *jugères* fût pourvue de vingt de ces jarres.
10. Varron, *R. R.*, II, 4.
11. Caton, *R. R.*, XXV; LIV.
12. Caton, *R. R.*, LVII; Varron, *R. R.*, I, 54; Pline, *H. N.*, XIV, 12, 1.
13. Varron, *loc. cit.* : « Expressi acinorum folliculi in dolia conjiciuntur, eoque aqua additur : ea vocatur lora, quod lota acina, ac pro vino operariis datur hieme. »
14. Pline, *loc. cit.* : « Non possunt jure dici vina, quae Graeci deuteria appellant, Cato et nos loram, maceratis aqua vinaceis : sed tamen inter vina operaria numerantur. »

parait en ajoutant au marc un volume d'eau égal au dixième du vin exprimé; la seconde, en mettant un tiers d'eau et en faisant réduire d'un tiers par l'ébullition. Quant à la dernière, ce n'était pas à proprement parler une piquette, mais un vin de qualité très inférieure, provenant des lies épaisses qu'on pressurait, *faeces exprimere* [1] : c'était le *vinum faecatum* de Caton [2].

Toutes les dilutions précédentes, très pauvres en alcool, se tenaient difficilement; on devait donc les consommer dans l'année même [3], et c'est pour cette raison qu'on les qualifiait d'*annotina*, ou vins d'une année. Cependant on pouvait prolonger leur existence jusqu'à deux ans, en les additionnant, selon le conseil de Columelle, d'écume de vin cuit et de bonne lie [4], ce qui revient à dire, d'un peu de matière sucrée, de ferments, et de précipités utiles qui sont mêlés au dépôt boueux inerte.

Il y avait encore bien d'autres sortes de piquettes dont le raisin faisait le fond, sans compter toutes celles qui n'ont plus rien de commun avec la viticulture, et qui étaient faites avec des pommes, des poires, des cormes, etc. Caton, par exemple, abreuvait ses gens avec cette abominable médecine : vin doux, vinaigre, vin cuit, eau douce, eau de mer [5]! Anatolius était plus humain, lui qui leur destinait le vin de deuxième serre ou θάμνα [6].

Devant nos yeux ont défilé successivement, en rapides tableaux, la cueillette des raisins, le foulage, le pressurage, l'encavage du vin. Peut-être le lecteur se demandera-t-il à quel moment intervenait le cuvage de la vendange. « Celle-ci, disait Varron, va droit au pressoir et de là au tonneau [7]. » Et cependant nul n'ignore quel rôle capital joue dans nos méthodes modernes cette phase de la vinification : car, si c'est la fermentation qui transforme le jus sucré et plat du raisin, le moût, en liqueur spiritueuse, c'est le cuvage, c'est-à-dire la fermentation en présence des grappes et des grains, qui confère au vin ses qualités de couleur, de finesse, de bouquet, lesquelles constituent son individualité propre et distinguent les crus entre eux.

Il est bien certain que, sur ce point, la pratique ancienne heurte

1. Pline, *H. N.*, XVIII, 74, 8.
2. Caton, *R. R.*, CLIII : « Vinum faecatum sic facito. Fiscinas olearias Campanicas duas illae rei habeto. Eas faecis impleto, sub prelumque subdito, exprimitoque » : cf. Pline, *H. N.*, XIV, 12, 1.
3. Pline, *loc. cit.* : « Nulli ex his [vinis] plus, quam anno, usus ».
4. Columelle, *R. R.*, XII, 40.
5. Caton, *R. R.*, CIV.
6. Anatolius, *loc. cit.*; sur les piquettes, cf. Dioscoride, *op. cit.*, V, 13.
7. Varron, *loc. cit.* : « Vindemia lectius in forum vinarium, inde in dolium inane veniat. »

quelque peu nos théories et nos habitudes. Néanmoins, par suite du concours des circonstances qui accompagnaient la fabrication du vin, les résultats obtenus ne devaient peut-être pas s'éloigner autant qu'on serait tenté de le penser, de ceux que nous attendons de nos procédés les mieux raisonnés.

Mais, tout d'abord, quelle conception les viticulteurs de l'antiquité se faisaient-ils de la fermentation? Avaient-ils quelque aperçu, purement expérimental évidemment, sur la nature intime de ce travail mystérieux qui faisait d'un liquide douceâtre et sans agrément un vin généreux? C'est bien vainement que nous chercherions dans les auteurs quelques données à cet égard. C'est un sujet qu'ils ignorent : ils constataient le fait, s'en servaient au mieux des nécessités de l'art vinicole, mais n'en pressentaient ni les causes ni la portée, et ne l'expliquaient pas davantage. A vrai dire, leur curiosité n'était pas éveillée; le sens scientifique leur manquait encore trop; et il aurait fallu que la question, pour recevoir une solution à tout le moins discutable, se posât devant l'intelligence d'un Aristote. Ainsi Pline écrivait que « le vin n'est autre chose que le moût auquel la fermentation a donné de la force [1] ». C'est ce qu'en d'autres termes il avait déjà énoncé, dans un livre précédent, à propos de quelques vins des Gaules qui restaient liquoreux parce qu'on les empêchait de fermenter : or on appelle fermenter, *fervere*, « l'action du moût qui se mue en vin [2] ». Florentinus éprouvait tout autant d'indifférence devant ce secret : « Tant que le vin n'a pas fermenté, ἀναζεῖν, c'est du moût [3]. » Quant à s'enquérir du pourquoi et du comment des choses, de la source de cette énergie capable de faire bouillonner les vastes cuves, ni ceux-ci ni d'autres n'en avaient cure [4].

Quelques vagues définitions ou formules, voilà donc tout ce que nous trouvons dans les œuvres anciennes, et rien de plus.

Pour dissiper l'obscurité qui enveloppait la fermentation, il fallait que vînt notre Pasteur; il fallait l'éblouissante lumière de ses travaux pour éclairer cet univers effrayant et insoupçonné des infiniment petits; il fallait l'autorité de son génie pour nous permettre de diriger à notre gré

1. Pline, *H. N.*, XXIII, 24, 1 : « Memine-rimus succum esse, qui fervendo vires e musto sibi fecerit. »

2. Pline, *H. N.*, XIV, 11, 3 : « Id evenit cura, quoniam fervere prohibetur : sic appellant musti in vinum transitum. »

3. Florentinus, in *Géopon.*, VI, 16.

4. Les anciens utilisaient le ferment du moût, *fermentum musteorum*, dans certaines préparations culinaires, notamment pour faire lever la pâte de gâteaux de farine de froment, et ils savaient le garder pendant toute une année avec sa force : v. Pline, *H. N.*, XVIII, 26, 1 ; Palladius, *R. R.*, XI, 21.

la vie des êtres microscopiques, ou de nous garder contre les puissances destructives qu'ils recèlent.

Avant lui, assurément, Lavoisier avait déjà étudié les modifications chimiques produites dans les liquides sucrés par la fermentation; ce savant avait vu, en particulier, le dédoublement qui s'opère du sucre de raisin en alcool d'une part, et en acide carbonique d'autre part : résultats que, plus tard, Gay-Lussac n'avait fait que confirmer. Mais c'est à Pasteur seul que revint la gloire de découvrir l'agent organique de cette fermentation vinique, le *Saccharomyces ellipsoïdeus*, comme il découvrit d'ailleurs la véritable raison de tous les phénomènes du même ordre.

Le cuvage, avons-nous dit, n'existait pas; il n'existait pas, cela est vrai, en tant qu'étape séparée des autres étapes de la vinification; en tant que degré distinct de cette échelle par laquelle le jus de raisin se haussait petit à petit à l'état de vin. Mais en fait, ce qui se passait communément équivalait à un véritable cuvage.

Regardons plutôt : dans les vignes, la vendange restait longtemps exposée, dans les comportes ou baquets, à la chaleur du soleil qui provoquait le rapide départ de la fermentation; le foulage se prolongeait plusieurs heures, et était éminemment favorable à l'ensemencement de la levure; le pressurage, lui, durait une grande journée, quelquefois toute la nuit, et peut-être davantage : si bien que le liquide qui arrivait à la cave, s'il n'était pas encore du vin, n'était déjà plus du moût [1]. Là, il continuait à bouillir au contact de pas mal de grappes et de pellicules que le filtrage n'avait pas arrêtées, témoin cette recommandation de Caton : « Ne placez les couvercles des jarres que trente jours après l'entonnage, quand elles ont rejeté toutes les peaux : Si bene deacinata erunt dolia, oblinito [2]. » Le vin pouvait donc s'enrichir pendant tout ce temps des substances extractives indispensables à sa constitution, et prendre sa couleur normale [3].

C'est donc à tort, croyons-nous, que nous nous imaginerions les vins faits par nos ancêtres comme absolument différents des nôtres; si cette différence existait, ce n'est en tout cas pas dans les procédés de vinifi-

1. Dans nos contrées tempérées, il n'est pas rare que le cuvage ne dépasse pas trente-six heures.

2. Caton, *R. R.*, XXVI.

3. Tous les viticulteurs savent que la matière colorante, sauf dans certains plants à jus coloré dits « teinturiers », est contenue dans la pellicule du grain, et qu'elle n'est soluble que dans l'alcool : c'est ce qui explique que ce soit dans la dernière phase du cuvage, quand le vin a déjà acquis presque toute sa force alcoolique, qu'il peut l'attaquer et s'en emparer.

cation qu'il en faudrait chercher la cause, mais bien plutôt, comme nous le verrons au chapitre suivant, dans les manipulations ultérieures que, de propos délibéré, on lui infligeait, soit pour en harmoniser le bouquet avec le goût des consommateurs, soit plus encore pour en assurer la conservation.

1. Gravure extraite de Layard, *The monuments of Nineveh*, Londres, Murray, 1853, Ires séries, pl. 81.



Fig. 158. — Vignoble assyrien. Bas-relief provenant des [illegible]ive (Kouyundjik) [1].



Photo. de « The artists illustrators », Londres.

Fig. 159. — Préparation du vin cuit en Grèce. Bas-relief du British Museum.

CHAPITRE IX

LA CAVE ET LE VIN

Le vin terminait son évolution dans la cave, *cella vinaria* [1], οἰνεών, οἰνοδοχεῖον, οἰνοθήκη.

Dans les domaines ayant une installation bien comprise, la cave était toujours attenante d'une part au cellier, et d'autre part à une pièce réservée à la fabrication du vin cuit, *cella defrutaria* : « Que la cave, écrivait Vitruve, soit contiguë [illegible]llier [2] » ; et Columelle : « Le bâtiment pour les récoltes se compo[illegible] cellier à huile, du pressoir, de la cave au vin, et de celle à vin [illegible]. Cette disposition fort commode avait pour effet d'économiser du [illegible]ps, de la main-d'œuvre, de la surveillance ; elle était réalisée très exactement dans la ferme de Gragnano dont nous avons étudié le cellier au chapitre précédent ; les lieux, il est vrai, ne se prêtaient pas toujours à cet aménagement.

Les auteurs anciens ont consacré de minutieuses prescriptions à l'établissement de la cave. Le vin qui est par excellence un liquide délicat, difficile à tenir en parfait équilibre de santé, exigeait de grandes précautions d'hygiène ; et ce point présentait d'autant plus d'importance que les viticulteurs étaient parfois obligés de garder leurs récoltes pendant

1. Vitruve, *Architect.*, VI, 6 ; Columelle, *R. R.*, I, 6 ; Palladius, *R. R.*, I, 18 ; Orelli, 2867.

2. Vitruve, *loc. cit.* : « Torcular habeat continuatam vinariam cellam. »

3. Columelle, *loc. cit.* : « Pars autem fructuaria dividitur in cellam olearium, cellam vinariam, defrutariam. »

plusieurs années avant de trouver preneur. Quelques propriétaires, pour plus de sûreté, jugeaient même prudent de placer leur cave sous la protection spéciale de Bacchus. Un ancien centurion primipile de l'armée d'Afrique, Numisius Julus, qui avait reçu son congé et s'était retiré à Lambessa, y avait édifié une maison d'habitation avec une cave. Lorsque cette dernière fut achevée, il dédia un autel au dieu pour la lui recommander tout particulièrement : « Gallienae Numisius Ma[rci filius] Iulus p[rimi] p[ilus] (ou [ilaris]) ob apothecam consummatam aram Libero Patri posuit [1]. »

Selon Vitruve, « les fenêtres de la cave doivent regarder le nord ; car si elles étaient au midi, la chaleur ferait tourner le vin : Vinum confusum ab calore efficietur imbecillum [2] ». D'après Columelle, « le cellier à vin, situé de plain-pied, sera orienté au nord ; il devra être très éloigné des bains, du four, de la fosse à fumier, de toutes les immondices d'où s'échappent des émanations fétides, ainsi que des citernes ou des eaux stagnantes dont les évaporations gâtent le vin [3] ». La peur, assez justifiée, des mauvaises odeurs était poussée à une limite telle, qu'on allait souvent jusqu'à parfumer la cave, « car rien n'attire plus les odeurs étrangères que le vin [4] » : les exhalaisons putrides, dues à des fermentations, favorisant, nous le savons maintenant, la vie des microbes pathogènes, il était logique que les anciens crussent à l'influence opposée et favorable des bonnes odeurs.

Varron, Pline, Palladius, Florentinus s'étendaient avec une égale complaisance sur la bonne ordonnance de la cave : mais comme ils ne nous signalent rien que nous ne sachions déjà, il est superflu de rapporter leurs divers textes [5].

Autrefois, remarque Varron, « laudator temporis acti », on mettait tous ses soins à bien organiser une métairie : « On lui donnait de vastes étables, des caves à vin et à huile proportionnées à la grandeur du fonds, avec un pavement incliné venant aboutir à un réservoir : car souvent la fermentation du vin nouveau brisant les tonneaux d'Espagne et même les futailles d'Italie, le vin se trouvait recueilli dans cette espèce de récipient [6]. » C'est ce plan très ingénieux qu'on peut, par exemple, reconnaître dans les immenses caveaux que possédait le roi Minos, et qu'on

1. Cette inscription est au musée de Lambèse.
2. Vitruve, *loc. cit.* Dans les Alpes, selon Pline, *H. N.*, XIV, 27, 1, on était obligé parfois, au fort de l'hiver, de chauffer les caves.
3. Columelle, *loc. cit.* ; cf. Pline, *loc. cit.*
4. Columelle, *R. R.*, XII, 18 ; 28.
5. Varron, *R. R.*, I, 13 ; Pline, *H. N.*, XIV, 27, 1-2 ; Palladius, *loc. cit.* ; Florentinus, in *Géopon.*, VI, 2.
6. Varron, *loc. cit.*

a retrouvés presque intacts, avec les barriques encore en place, dans les sous-sols du palais de Knossos, en Crète. Mais à l'époque du savant romain, on avait, paraît-il, bien rabattu de cette sagesse : contrairement à ses conseils et à ceux de Vitruve, que Palladius devait plus tard faire siens, on bâtissait des caves si exiguës qu'elles pouvaient à peine faire face aux besoins d'une récolte ordinaire, bien loin qu'elles pussent, par leur surface et leur outillage, répondre aux nécessités d'une bonne administration, ou parer à l'encombrement qui résultait d'une mévente de quelques années consécutives. C'était une très grosse faute : non seulement, en effet, il fallait que la cave pût amplement loger une vendange moyenne, « ita instructa necessariis, ut non vincatur a fructu [1] », mais encore elle devait être suffisante pour que le viticulteur ne se vît pas contraint d'abandonner les bénéfices d'une campagne aux hasards et aux fluctuations de la production annuelle. N'était-ce pas Varron, en commerçant avisé, qui affirmait : « Celui qui sait attendre retire plus que l'intérêt de sa marchandise : il en obtient souvent un prix double [2] » ? Et Caton, qu'on serait bien surpris de ne pas voir intervenir dans une question d'habileté mercantile, ne conseillait-il pas au père de famille « de posséder de beaux bâtiments d'exploitation, d'y réunir des celliers pour l'huile, pour le vin, des futailles nombreuses, afin de pouvoir attendre la hausse : Uti lubeat caritatem expectare [3] » ?

Des futailles nombreuses, qu'est-ce à dire, et que fallait-il entendre par là ? C'est encore notre même Caton qui va répondre à cette interrogation : « Pour un vignoble de 100 *jugères* on aura... des futailles capables de recevoir le produit de cinq vendanges, et de contenir au total 800 *culei* (4.160 hectolitres [4]). » Varron, en citant ces chiffres, croit bon d'appuyer encore sur la pensée de prévoyance qui guidait le vieil agronome : « Si Caton, contrairement à d'autres auteurs, veut un si grand nombre de *culei*, c'est, sans conteste, pour qu'on ne soit pas forcé de faire argent, chaque année, de la récolte de ses vignes ; car le vin se vend plus cher quand il est vieux, et la même qualité se place avec plus ou moins d'avantage, suivant le cours du moment [5]. » La récolte de cinq

1. Palladius, *loc. cit.*
2. Varron : « Saepe diutius servata non modo usuram adjiciunt ; sed etiam fructum duplicant si tempore promas. »
3. Caton, *R. R.*, III.
4. Caton, *R. R.*, XI. Cette quantité de vin correspondait à un rendement, par année, de 832 hectolitres environ, et par hectare, de 33 hectolitres, ce qui était tout à fait normal.
5. Varron, *R. R.*, I, 22 : « Quae minus multa quidem alii, sed tantum numerum culleorum scripsisse puto, ne cogeretur quotannis vendere vinum. Vetera enim quam nova, et eadem alio tempore quam alio pluris. »

vendanges ! Mais, n'était-ce point outrepasser les bornes des pronostics même les plus pessimistes ? Oui, sans doute, à ne considérer que notre propre situation économique singulièrement assouplie, régularisée par la création de débouchés mondiaux, par la suppression, grâce aux chemins de fer et à la navigation à vapeur, de l'obstacle des distances qui paralysait le trafic de l'antiquité [1] ; non, assurément, si nous songeons aux crises terribles qui perturbaient parfois si longuement, et jusqu'à la ruine incluse, la vie agricole et celle des affaires, et dont nous avons vu quelques épisodes au début même de notre ouvrage.

La cave était de plain-pied, *in plano* [2], avec le cellier et les autres dépendances de la maison ; il y avait bien aussi des caves souterraines, *cellae subterraneae*, mais elles étaient affectées à la garde des vins vieux.

Le sol de la cave au lieu d'être, comme jadis, si l'on se reporte aux regrets de Varron, formé d'un dallage, était constitué par une profonde couche de sable.

Des vaisseaux variés meublaient la cave : *dolia*, *cupae*, *seriae*. *Dolia* et *seriae* étaient des vases de poterie : ils constituaient le véritable fond du logement vinaire permanent des caves dans la plupart des contrées viticoles de l'antiquité. C'étaient ce que les Romains appelaient d'un terme générique les *fictilia* ou les *testae*, et les Grecs, κεράμια ou κέραμοι. Quant aux *cupae*, faites en bois, elles n'apparaissaient qu'accidentellement, et seulement, semble-t-il, en cas de surabondance de vin.

Les *dolia* [3] latins, ou πίθοι grecs, étaient aux caves de nos ancêtres ce que sont les foudres à nos caves modernes. C'étaient des jarres énormes, rondes, ventrues et rebondies, à large ouverture, à base plate, dont les parois avaient couramment jusqu'à 6 ou 7 centimètres d'épaisseur : tels ceux exhumés dans les fouilles d'Antium. Un spécimen qui est au musée Borély, à Marseille, atteint 1 m. 58 de hauteur, 1 m. 22 de diamètre, 3 m. 80 de circonférence ; celui qui repose à l'entrée de la Maison Carrée, à Nîmes, a des dimensions plus grandes : 1 m. 90 de hauteur et 4 m. 45 de pourtour ; sa capacité est de 8 hectolitres. A Bougie, il

1. Et même malgré notre posture privilégiée, n'avons-nous pas été témoins naguère, en 1900, et même plusieurs années après, du trouble intense qu'a déchaîné sur la propriété vignoble une seule année de surproduction ? Par là, nous pouvons apprécier dans quel état critique devait se débattre le vignoble ancien aux prises avec de semblables difficultés, et presque réduit au marché local. A tout prendre, l'exagération apparente des Caton et des Varron n'était peut-être que le résultat d'une cruelle expérience.

2. Varron, *R. R.*, I, 13 ; Columelle, *R. R.*, I, 6.

3. En vieux latin *calpares*. Le mot *calpar* était déjà tombé en désuétude au temps de Varron : v. Varron, *Vita pop. rom.*, ap. Nonius, p. 546 ; Dolet, *Commentarii*, t. II, p. 302 : « Dolium ab antiquis dictum calpar. »

en est un plus colossal encore : sa contenance dépasse 11 hectolitres. Columelle parlait de *dolia* de 1 *culeus* et demi [1], soit 780 litres, et Palladius, de *dolia* de 200 *conges*, ou 625 litres [2]. Ceux découverts à Antium portaient une inscription fixant leur mesure à 18 amphores (468 litres [3]) : ils étaient parmi les plus petits. Ciampini cite un *dolium* si haut que pour arriver à l'orifice, il fallait une échelle de dix à onze échelons [4].



Photo. Châteauneuf. Nîmes.

Fig. 160. — *Dolium*, d'après un original du musée de la Maison Carrée, à Nîmes.

Un homme pouvait aisément se tenir debout dans ces récipients monstres ; le tonneau historique de Diogène était un vase de cette espèce : Juvénal et Lucien nous le disent [5], et à leur défaut un bas-relief de la Villa Albani nous l'apprendrait, puisqu'il figure sous cette forme l'originale habitation du Cynique [6]. Un vase peint grec montre aussi Eurysthée se cachant dans un pithos, terrifié à la vue de Cerbère qu'Hercule ramène [7]. Il semble même que c'était le refuge habituel de ce pusillanime monarque contre les terreurs folles que lui inspiraient les glorieux trophées du fils d'Alcmène ; et il dut, certes, bien regretter après coup de n'avoir pas trouvé un meilleur moyen que les travaux imposés au héros, pour se débarrasser de ce parent gênant. Un marbre de Naples [8] et une des belles métopes du temple de Zeus, à Olympie, ont même perpétué le souvenir d'une autre de ses paniques :

1. Columelle, *R. R.*, XII, 18 : « Sesquiculleribus doliis... »

2. Palladius, *R. R.*, X, 11.

3. Winkelmann, *Monumenti antichi inediti, spiegati ed illustrati*, Rome, 1767, t. II, p. 230.

4. Ciampini, *De sacris aedificiis a Constantino Magno constructis*, Rome, 1693, p. 128.

5. Juvénal, *Sat.*, XIV, v. 308 ; Lucien, *Comment il faut écrire l'histoire*, XXV, 3-4.

6. Winkelmann, *op. cit.*, pl. CLXXIV ; Piroli, *Bassi rilievi di Roma*, t. I, pl. XXX.

7. *Monumenti inediti pubblicati d. Inst. di corrisp. arch.*, t. VI-VII, pl. XXVI ; Reinach, *Répert. vas. peints*, t. I, p. 153.

8. Theil, *Dictionnaire de biographie, mythologie*, v° Hercules.

ces deux sculptures représentent Hercule rapportant le cadavre du sanglier d'Érymanthe, tandis que le roi de Mycènes, plongé dans un pithos, ose à peine regarder le corps du fauve. Bien mieux, et ce fait n'est plus de la mythologie, pendant la guerre du Péloponèse, les paysans des environs d'Athènes se réfugièrent en si grand nombre dans la ville que, ne sachant plus où se loger, il y en eut qui s'installèrent dans des jarres [1] !

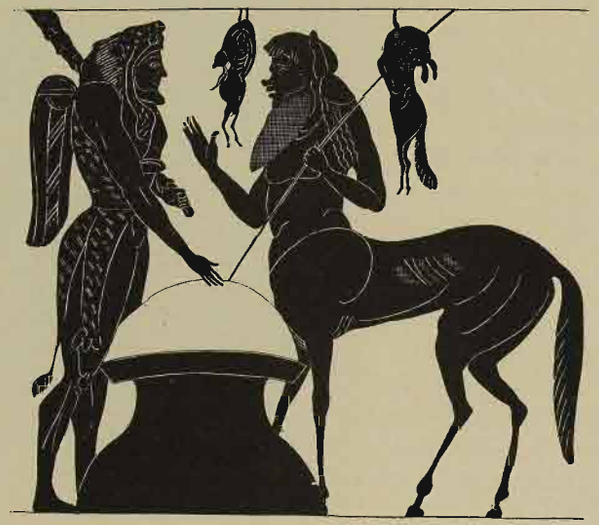


Fig. 161. — *Dolium* coiffé de son couvercle, d'après un vase peint. Musée de Berlin [2].

Quant au légendaire tonneau sans fond que les cinquante filles de Danaüs furent condamnées à remplir éternellement en punition du meurtre de leurs maris, nul n'ignore qu'il s'agissait d'un vulgaire pithos fêlé, comme chacun peut s'en assurer auprès d'Horace et de Properce [3], et comme on peut le voir dans un autre bas-relief de la Villa Albani [4].

Chaque *dolium* était muni d'un couvercle, *operculum* [5], πῶμα, en poterie, qui s'adaptait très exactement à la bouche. Un enduit de mastic ou de poix contribuait à rendre la fermeture plus parfaite.

Des ustensiles de la taille des *dolia* devaient coûter fort cher; Caton,

1. Aristophane, *Les Chevaliers*.
2. Gravure extraite de Gerhard, *Vasenbilder; Berliner Museum*, Berlin, 1840-1858. Quelques archéologues, au lieu d'un couvercle, croient voir de la farine dans cette espèce de dôme blanc qui recouvre le vase.
3. Horace, *Od.*, III, 11, v. 22-27; Properce, *Élég.*, II, 1, v. 67.
4. Visconti, *Museo Pio Clementino*, t. IV, pl. XXXVI; Theil, *op. cit.*, v° Danaüs.
5. Caton, *R. R.*, XI; Varron, *R. R.*, I, 22; Pline, *H. N.*, XIV, 27, 3.

contre son habitude, a omis de nous en donner le prix; mais il nous confie qu'il faisait venir les siens de Rome, parce qu'ils étaient d'excellente qualité [1]. Les potiers les construisaient non pas au tour, comme les autres vases ordinaires, mais à la main [2]. On comprend que le bris d'un *dolium*, fût-il vide, et à plus forte raison s'il était plein de vin, entraînait pour son propriétaire une perte sensible. Or sa fragilité, inhérente à la matière même dont il était fait, l'exposait fréquemment à périr misérablement au premier heurt un peu violent. La maison de Diogène, disait plaisamment Juvénal, ne craint pas le feu, mais elle craint la casse [3] !

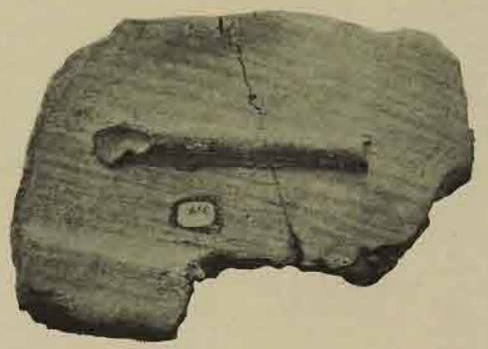


Fig. 162. — Fragment d'un *dolium* raccommodé avec une agrafe de plomb. Musée de Nimes.

Aussi entourait-on la panse de ce genre de jarres avec des cercles de plomb ou de chêne, des tresses de sarments, destinés à amortir les coups [4]. Une catastrophe venait-elle néanmoins à se produire? Le mal n'était pas irrémédiable, pourvu toutefois que le blessé ne fût pas réduit en trop piteux état : on rejoignait le mieux possible les bords de la cassure, que des griffes de plomb habilement scellées et ajustées en queue d'aronde, maintenaient unis [5]. Un enduit composé de cire, de résine, de soufre et de plâtre, était appliqué sur les lèvres de la plaie; on le dissimulait avec de la brique artificielle pilée qui lui rendait les apparences de la terre cuite, et complétait la réparation en sauvant le coup d'œil [6].

Les jours de mauvais temps, pendant lesquels on ne peut se livrer à

1. Caton, *R. R.*, CXXXV.
2. Anatolius, in *Géopon.*, VI, 3.
3. Juvénal, *op. cit.*, XIV, v. 308-309.
4. Caton, *R. R.*, XXXIX.
5. Caton, *loc. cit.*; Juvénal, *op. cit.*, XIV, v. 309-310 :

Si fregeris, altera fiet
Cras domus, aut eadem plumbo commissa manebit.

On remarque très bien le mode d'ajustage en queue d'aronde des crampons sur le *dolium* de Diogène dans le bas-relief de la Villa Albani.
6. Caton, *loc. cit.*

aucun travail au dehors, convenaient fort bien à l'expédition de ces menus ouvrages d'entretien et de restauration.

La forme et la grandeur des *dolia* n'étaient pas sans influence sur la bonne conservation et l'amélioration du vin ; on n'appréciait guère ceux qui étaient très renflés ou à ample orifice, et on préférait les petits aux grands [1]. Anatolius en donnait pour motif que dans des vaisseaux trop ouverts, la déperdition du bouquet du vin était beaucoup plus active, et que les maladies avaient un champ bien plus libre à leurs attaques [2]. Cette opinion, notre expérience ne l'a-t-elle pas ratifiée, et ne voyons-nous pas que, dans nos chais modernes, les foudres sont réservés aux vins communs, tandis que les vins fins sont mis en fûts de moyenne jauge [3] ? Qu'on essaye par exemple d'envaser la même cuvée en la partageant entre des foudres et des tonneaux de faible capacité ; puis qu'après un laps de quelques mois on soumette les deux parties à la dégustation : sans aucune hésitation, on conclura à une supériorité manifeste de la seconde sur la première [4].

Dolia ou πίθοι furent en usage dès l'antiquité la plus lointaine ; l'*Iliade*, l'*Odyssée* en font plusieurs fois mention, ainsi que *Les Travaux et les jours* d'Hésiode [5].

Le droit romain ne les énumérait parmi les *vasa vinaria*, ou vaisseaux attachés au pressoir ou destinés à la vendange, qu'autant qu'ils renfermaient du vin [6] ; en tous les cas, il les tenait pour immeubles par destination, de même que les *seriae* [7].

Dans la cave, les *dolia* étaient ordinairement alignés le long des murs [8] ; et c'est dans cet ordre qu'ils nous apparaissent dans les magasins du

1. Pline, *H. N.*, XIV, 27, 2.
2. Anatolius, *loc. cit.*
3. Cf. Portes et Ruyssen, *Traité*, t. II, p. 260 : « Dans le midi de la France, en Algérie, en Tunisie, en Italie, en Espagne, en Portugal, etc., et d'une manière générale dans les grandes exploitations ne récoltant que des vins communs, on se sert d'immenses foudres... Pour les vins de table et pour les vins estimés, ce sont au contraire des vaisseaux de moindre dimension qui ont la préférence. »
4. Cf. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. I, p. 103, n. 5 : « On sait que les vins ont, comme les hommes, leur période de verdeur, d'âge mûr et de décrépitude... Ces phases s'accomplissent et se succèdent beaucoup plus vite dans les grands récipients que dans les petits. Aussi, toutes choses égales, les premiers conviennent-ils mieux aux vins corsés et aux climats froids ; les seconds, aux vins flous et aux climats chauds. Castellet, *Viticultura y Enologia Españolas*, pp. 155-156, fait un rapprochement assez ingénieux entre la vie du vin dans les grands fûts, et celle de l'homme dans les grandes villes, où elle s'use plus rapidement. »
5. Homère, *Il.*, IX, v. 469 ; *Odys.*, II, v. 340 ; XXIII, v. 305 ; Hésiode, *Trav. et jours*, passim.
6. *Digeste*, XVI, 206, 50, Julien, lib. 6, ex Minicio : « Vinaria vasa proprie vasa torcularia esse placet : dolia autem et serias tamdiu in ea causa esse, quamdiu vinum haberent : cum sine vino esse desinerent, in eo numero non esse... Eamdem causam amphorarum esse... »
7. *Digeste*, XXII, 93, 4 ; XXXIII, 7, 8.
8. Palladius, *R. R.*, I, 18 : « Subjecta lateri suo dolia. »

palais d'Ulysse, à Ithaque [1]. Tantôt ils étaient simplement posés à même le sol, *supra terram* ; tantôt au contraire ils étaient plus ou moins plongés dans la couche meuble. Lorsque le vin était faible, léger, peu alcoolique, les vaisseaux, selon la température et le climat de la région, étaient enfoncés, quelquefois jusqu'aux deux tiers de leur hauteur, dans le lit de sable. On disait alors que les *dolia* étaient *defossa*, *demersa*, *depressa*. Si le



Fig. 163. — Cave d'une villa romaine découverte à Bosco-Reale, près de Pompéi [2].

vin était fort, généreux, corsé, point n'était besoin de tant de précautions, et les jarres étaient enterrées à peine à moitié, ou même pas du tout. Cette méthode ne réclame pas une longue explication : lorsqu'un vin était solide et bien constitué, il pouvait sans crainte d'avarie affronter le contact de l'air ou les variations de l'atmosphère ; mais s'il avait des tendances suspectes, il importait pour sa bonne tenue de le soustraire à l'air ambiant, véhicule de tous les germes malsains, et sans cesse agité par de brusques changements : le sable qui l'enveloppait de sa masse

1. Homère, *Odys.*, II, v. 342.
2. D'après les photographies qui nous ont été communiquées par le propriétaire du terrain, M. De Prisco, Député à la Chambre italienne.

fluide se comportait alors à la manière d'un matelas isolant et protecteur, d'autant plus efficace qu'il montait plus haut.

La récolte d'une année avait-elle été particulièrement favorable? Ou bien les difficultés de vendre les récoltes antérieures avaient-elles suscité quelque pléthore dans la cave, et rendaient-elles nécessaire l'adjonction de *dolia* nouveaux pour recevoir le vin futur? Tout aussitôt on doublait ou triplait même les rangs de ceux déjà existants. N'était-ce encore pas assez de cet appoint? On avait alors la ressource d'intercaler des cuves de bois entre les files de *dolia*, à moins qu'on ne les mît dans quelque local voisin : « Si l'on a une grande quantité de vin, on destinera le centre du cellier aux cuves, *cupae*; et de crainte qu'elles n'empêchent les passants d'aller et de venir, on pourra les monter sur de petites bases suffisamment hautes, ou sur des futailles enfouies en terre, en laissant entre chacune une distance assez grande pour que celui qui en prendra soin puisse, quand le cas l'exigera, en approcher librement. Si l'on destine au contraire un emplacement séparé aux cuves, cet emplacement sera, comme le fouloir, élevé sur de petites estrades, et consolidé par un pavé de terre cuite, afin que, si une cuve vient à fuir sans qu'on s'en aperçoive, le vin épanché ne soit perdu, mais qu'il soit reçu dans la fosse qui sera au bas de ces estrades [1]. » Les cuves dont il est ici question devaient ressembler beaucoup aux nôtres, puisqu'elles étaient faites de douves, *laminae*, *tabulae*, retenues par des cercles. Elles se différenciaient sûrement des *dolia* de poterie auxquels Palladius les opposait, et c'est à elles que, d'une façon manifeste et malgré l'impropriété du terme, Pline faisait allusion dans ce passage où il disait que « en hiver on doit réparer les *dolia*, en racler les douves, et en faire de neuves : Dolia quassa sarcire, ipsorumque laminas scabendo purgare aut novas facere [2] ». Nous verrons en effet que ce texte ne devait probablement pas concerner des tonneaux de bois, qui étaient, sinon inconnus, à tout le moins peu ou pas usités dans les caves italiennes.

Certaines fermes avaient encore à leur disposition, dans les années de surabondance, des citernes à vin cimentées, creusées en sous-sol dans la cave [3]. Xénophon raconte dans l'*Anabase* qu'étant arrivé à un village du pays des Carduques, proche du Tigre, il y trouva une telle quantité de vin que les habitants le gardaient dans des citernes [4].

1. Palladius, *loc. cit.*
2. Pline, *H. N.*, XVIII, 64, 2.
3. Caton, *R. R.*, LXVII : « Lacus qui in cella est »; v. Aristophane, *L'Assemblée des femmes*, v. 154.
4. Xénophon, *Anab.*, IV, 2.

Enfin Pline ne rapporte-t-il pas avoir vu « des gens ne vendanger qu'aux kalendes de janvier (1er janvier) par manque de vases, et mettre les vins nouveaux dans des piscines, ou répandre des vins vieux pour faire place à des vins de qualité incertaine [1] »?

A côté des *dolia* et des *cupae* on trouvait dans la cave toute une gamme variée de *seriae*, jarres beaucoup plus petites, qu'on mentionnait presque toujours en compagnie des premiers [2] : elles tenaient l'emploi de la futaille moyenne de nos chais. Leur extrémité inférieure était habituellement pointue afin qu'on pût la planter dans le sable de la cave [3]. Elles avaient deux anses au col par où on les prenait pour les déplacer. On voit dans Columelle que des *seriae* pouvaient contenir 7 amphores [4], soit 182 litres.

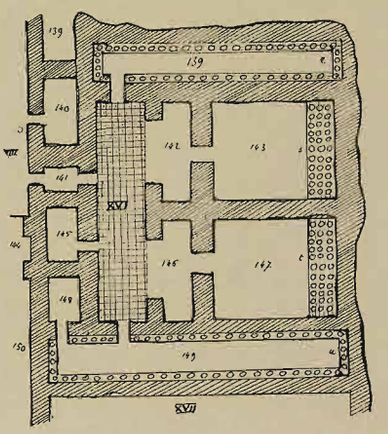


Fig. 164. — Plan de la cave du palais de Khorsabad [6].

Quant aux *seriolae* [5], c'étaient la menue vaisselle vinaire, les barils, les tonnelets ou quartauts des caves romaines.

Lorsque toute cette poterie était vide, on l'empilait dans quelque coin, ou bien elle restait piquée à l'endroit même qu'elle occupait pleine. Une ingénieuse disposition, découverte par Victor Place dans les caves du palais de Khorsabad, en Assyrie, faisait que les jarres vides pouvaient s'emboîter les unes dans les autres pour tenir moins de place. Cet archéologue décrivait ainsi, dans la relation de ses fameuses fouilles, l'agencement de ces mêmes caves : « Dans le magasin, les jarres étaient posées

1. Pline, *H. N.*, XVIII, 74, 9.
2. Térence, *Heauton.*, v. 460 :

Relevi dolia omnia, omnes serias;

Columelle, *R. R.*, XII, 18 : « Dolia quoque et seriae picanda sunt »; 28 : « Postea cum de doliis aut de seriis diffundere voles »; 52 : « Dolia autem et seriae »; Tite-Live, *Décades*, XXIV, 10 : « Seriae doliaque »; *Digeste*, XVI, 206, 50, Julien, lib. 6, ex Minicio : « Dolia autem et serias. »

3. Dans la gravure 175 on remarquera dans le bas, posées sur le carreau de la salle, quatre *seriae*. Les deux petites anses ou oreilles qu'ils portent leur avaient valu le nom grec de διώτας, d'où le latin *diotae* : v. Rich, *Dict. antiq.*, vo diota : « Ce mot est employé en grec et en latin comme terme général pour tout vase qui avait deux anses, comme l'*amphora*, la *lagena*, etc., surtout pour ceux qui étaient destinés à garder le vin mis en réserve. »
4. Columelle, *R. R.*, XII, 28.
5. Perse, *Sat.*, IV, v. 29.
6. Gravure extraite de Place Victor, *Ninive et l'Assyrie*, t. III, pl. V.

sur le plancher comme elles peuvent l'être à l'intérieur d'un dépôt, où il importe peu qu'elles conservent leur aplomb; dans le cellier, elles étaient installées sur un petit mur, ou plutôt sur un marchepied en pierres et chaux de 0 m. 24 de hauteur... L'aire même de la chambre, contrairement à ce que nous avons observé dans le monument, est recouverte d'un lit de chaux d'excellente qualité. On avait apporté beaucoup de soin à la construction de cette salle et à l'arrangement des jarres. La forme bizarre des vases avait dicté la construction du petit mur d'appui; au lieu d'avoir un fond plat, donnant la facilité de les poser sur le sol, les vases étaient terminés en une pointe assez aiguë qui ne leur permettait pas de rester en équilibre sans être appuyés; aussi le marchepied en pierres était-il percé de trous, dans lesquels leur pied s'ajustait exactement [1]. » Ces jarres avaient 1 m. 46 de hauteur et 0 m. 92 de diamètre, dans la chambre 139. Elles contenaient encore de la lie de vin desséchée. Dans les chambres 143 et 147, elles étaient plus petites, et encore davantage dans la chambre 149 : peut-être étaient-elles destinées à l'huile. En 148 et 145 se trouvaient les locaux des gardiens; les pièces 143 et 147 étaient munies d'une sorte de véranda, 142 et 146, ouvrant sur la cour XVI. Cette cour, par le passage 141, communiquait avec la cour VIII du sérail.

A l'heure actuelle, écrivait encore Victor Place, toute la Mésopotamie use de procédés identiques pour la garde du vin et de l'huile [2].

Les vaisseaux de terre, quels qu'ils fussent, n'étaient point employés tout bruts et tels qu'ils sortaient des mains du potier. Mal cuits à cause de leurs grandes dimensions, n'ayant aucune couverte vernissée, leur porosité les eût rendus impropres à tenir un liquide quelconque, le vin surtout qui, à cause de sa nature alcoolique, était plus volatil. Il fallait donc avant de s'en servir et pour leur donner l'imperméabilité qui leur faisait défaut, leur faire subir une préparation : cette préparation, c'était le poissage, *picatio*, πίσσωσις. Elle était d'ailleurs parfaitement efficace. On en pourra juger par cette expérience que nous avons faite : une petite amphore de 1.200 centimètres cubes de capacité, non poissée et remplie d'eau, perdit en moins de dix heures, 250 centimètres cubes de liquide; la même préalablement poissée, n'en laissa fuir aucune quantité appréciable en

1. Place Victor, *op. cit.*, t. I, p. 102.

2. Il en est encore de même dans l'Afrique du Nord, où les Kabyles conservent toutes leurs denrées sèches ou liquides, les graines, l'huile, dans des vases de terre absolument semblables à ceux de l'antiquité.

vingt-quatre heures. Mais l'utilité du poissage se bornait-elle à une action purement mécanique, ou bien celui-ci avait-il aussi quelque influence sur le vin? Le baron Thénard le croyait et ç'aurait même été d'après le savant chimiste la principale raison d'être de l'opération, aux yeux des anciens : « Nous rappellerons, écrit-il, que le vinage existe depuis que l'alcool a été découvert; qu'il est indispensable à la conservation de certains vins... Il est même si indispensable qu'avant la découverte de l'alcool il était remplacé par une pratique qui aujourd'hui dégoûterait le consommateur de toutes espèces de vins, s'il pouvait se douter qu'elle pût être employée : c'était le poissage. La poix, en effet, jouit comme l'alcool, de la propriété d'arrêter les fermentations secondaires, si nuisibles aux vins n'ayant pas d'alcool. On enduisait de poix les parois internes des vases qui devaient renfermer le vin; quel goût lui communiquait-on? Nous n'avons pas à nous en expliquer, mais le poissage, sous le rapport de la conservation des vins, était si utile, que nous le voyons décrit dans les plus vieux traités d'agriculture, tel que celui de Caton l'Ancien, avec une minutie de détails qui ne peuvent laisser de doutes [2]. »



Fig. 165. — Cellérier égyptien poissant une amphore. Statuette du musée de Gizéh [1].

On faisait ce travail avant le temps de la récolte, au mois de septembre, selon les *Menologia rustica*, et on le renouvelait tous les ans ou tous les deux ans [3]. Claude, le fantasque empereur romain, n'eut-il pas, un jour, l'idée baroque de promulguer tout exprès un édit pour recommander de bien poisser les *dolia*, parce que les vendanges s'annonçaient bonnes [4]!

Quoi qu'en dise Thénard, Caton est très ménager de renseignements sur le poissage [5], et c'est dans les œuvres de Columelle, de Pline, de Palladius, dans les *Géoponiques* qu'il faut aller les chercher. En voici la technique,

1. Gravure extraite de Maspéro, *Histoire ancienne des peuples de l'Orient classique, Égypte et Chaldée*, Paris, Hachette, 1895, t. I, p. 406. Cette figure est reproduite également dans Ringelmann, *Hist. génie rur.*, t. I, p. 65.

2. Thénard, *Étude sur le vinage*, Paris, 1864.

3. Columelle, *R. R.*, XII, 18; *C. I. L.*, VI, 2305 : Menolog. colot. et 2306 : Menolog. vall. : « Mensis september : dolia picantur »; *Géopon.*, VI, 4.

4. Duruy, *Hist. rom.*, t. IV, p. 403.

5. V. Caton, *R. R.*, XXIII; LXIX.

selon Columelle : « Il faut poisser les *dolia* et les *seriae* quarante jours avant les vendanges. Au reste, ceux qui sont enfoncés en terre se poissent autrement que ceux qui sont à rez terre. En effet, on échauffe les vases qui sont enfoncés en terre avec des lampes de fer allumées ; et quand on a fait couler, à l'aide d'une de ces lampes, de la poix au fond



Fig. 166. — Poissage d'un *dolium*. Mosaïque trouvée à Saint-Romain-en-Gal. Musée du Louvre.

du vase, on retire la lampe ; après quoi on promène dans toute la capacité du vase la poix qu'on y a fait distiller, en détachant celle qui tient à ses parois avec un râble de bois et une ratissoire de fer courbée ; ensuite on nettoie le vase avec un torchon, et on y verse de nouveau de la poix bien bouillante, pour l'en enduire avec un autre râble et un balai. Quant aux vases qui sont à rez terre, on les expose au soleil plusieurs jours avant de les poisser ; et quand ils ont été suffisamment essorés, on les retourne pour les placer sur leur ouverture, de façon qu'ils soient suspendus en l'air à l'aide de trois petites pierres sur lesquelles ils seront

posés ; ensuite on allume du feu par dessous, et on le laisse brûler le temps nécessaire pour que la chaleur pénètre au fond du vase, au point de ne pouvoir pas être supportée si l'on y mettait la main. Enfin on renverse la futaille à terre en la couchant sur le côté, puis on y verse de la poix très bouillante, et on finit par la rouler, afin qu'elle en soit enduite dans toutes ses parties... Il suffit de 25 livres de poix dure pour enduire des futailles de 1 *culeus* et demi (8 kgr. 175 pour 780 litres) ; et il est constant qu'en ajoutant au total de la poix qu'on fera cuire un cinquième de poix tirée du pays des Brutiens, il en résultera un très grand avantage pour toute la vendange, qu'on mettra par la suite dans ces futailles [1]. » Chaque contrée donnait la préférence à une poix particulière : en Italie, c'était à la poix du Brutium ; en Asie, à celle du mont Ida ; en Grèce, à celle de la Piérie ; Virgile, à la Narycienne. En Espagne, on prisait la poix du pin, encore qu'elle ne fût pas trop bonne [2]. La formule des ingrédients qu'on y introduisait variait aussi avec chaque praticien : on y mêlait du mastic noir du Pont, de la racine d'iris, de l'huile. La proportion elle-même de poix à employer par jarre différait ; avec Palladius, elle était beaucoup moindre qu'avec Columelle : 12 livres seulement par *dolium* de 200 *conges* [3] (3 kgr. 924 pour 650 litres).

Avant de procéder au poissage, d'abord, et ensuite, avant d'y verser le vin, tous les *dolia* étaient énergiquement frottés à l'intérieur avec un balai de ramilles d'orme qui détachait la lie et les malpropretés. On les lavait avec de l'eau de mer ou de la saumure, ce qui s'explique par les vertus antiseptiques du sel ; on y délayait des cendres, de la terre à foulon, de l'argile [4] ; on badigeonnait encore la pellicule interne de poix avec quelque composition odoriférante. Ainsi on peut lire dans Caton : « Mettez 6 *conges* de vin cuit dans une chaudière. Ajoutez une *hémine* de racine d'iris en poudre et 5 livres de mélilot odorant. Broyez le tout et faites cuire à diminution de moitié. Laissez refroidir, et barbouillez avec ce mélange les lèvres des *dolia* [5]. »

Pline faisait aux vignerons, obligés de descendre dans les jarres pour les soins à leur donner, une recommandation de prudence, que des accidents dont il avait pu être témoin ou ouïr parler, ne rendaient sans doute pas inopportune : « La force de la lie est si grande, qu'elle tue

1. Columelle, *loc. cit.* ; cf. Pline, *H. N.*, XIV, 25 ; XVI, 22 ; XXIV, 23 ; Didymus et Florentinus, in *Géopon.*, VI, 5-8.
2. Pline, *H. N.*, XIV, 25, 6.
3. Palladius, *R. R.*, X, 11.
4. Caton, *R. R.*, CLII ; Pline, *H. N.*, XIV, 27, 2 ; Zoroastre, in *Géopon.*, VII, 6.
5. Caton, *R. R.*, CVII ; v. Pline, *loc. cit.*

ceux qui s'introduisent dans les cuves ; pour éviter ce danger, y suspendre une lampe ; tant qu'elle s'éteint, c'est qu'il y a péril à se risquer à l'intérieur [1]. » Il s'agit clairement ici des effets mortels de l'acide carbonique dégagé par les lies en fermentation, et qui, plus dense que l'air, s'accumule traîtreusement au fond des récipients.



Photo. Faron, Saint-Germain-en-Laye.

Fig. 167. — Flacon en verre en forme de tonnelet provenant de Vermand (Aisne). Musée de Saint-Germain-en-Laye [2].

Les vaisseaux dont nous venons de parler représentaient le matériel fixe, que son poids, son volume, sa fragilité retenaient entre les murs des caves. Lorsqu'il fallait envoyer du vin au loin, on se servait de fûts plus petits, fabriqués avec une matière plus élastique, plus souple, moins exposée à se rompre, tels les tonneaux de bois, les outres de peau. Si l'on ne rejetait pas complètement l'emploi des amphores de terre, du moins les faisait-on de faible volume, faciles à manier, à remuer sans des efforts trop violents, par conséquent maladroits. De plus, il semble bien qu'on les ait réservées plus spécialement aux transports par eau, dans lesquels les cahots ne sont pas à craindre. Parfois aussi on les revêtait d'une enveloppe. Mais nous reviendrons plus loin sur ce genre de vases, lorsque nous traiterons de la mise du vin en amphores.

Nous avons cité une phrase de Pline dans laquelle ce naturaliste invitait les vignerons à profiter des journées d'hiver pour « réparer les *dolia*,

1. Pline, *H. N.*, XXIII, 31, 1.

2. Le musée de Saint-Germain-en-Laye possède neuf autres spécimens de flacons de cette nature, à une ou à deux anses, et de provenances diverses. La plupart faisaient partie de mobiliers funéraires, mais on ne sait s'ils étaient vides ou s'ils avaient contenu du vin ou des parfums. Le Dr Bassermann-Jordan, *Gesch. des Weinb.*, t. I, p. 89, fig. 18, donne un flacon pareil trouvé en Allemagne, et qui est au musée viticole de Spire. Il est tellement semblable à ceux de Saint-Germain qu'on peut se demander s'ils ne sortent pas tous de l'atelier du même fabricant, un certain Frontinus, verrier romain établi en Gaule : v. Bassermann-Jordan, *Le musée viticole du Palatinat*, in *Rev. de vitic.*, 1912, t. XXXVIII, p. 688.

en gratter les douves et en préparer de nouvelles », et nous avons dit que ce passage s'appliquait plutôt à des cuves qu'à des tonneaux. S'il en était autrement, en effet, n'y aurait-il pas contradiction entre ces lignes et celles où cet auteur attribuait comme une coutume propre aux habitants des Alpes, le fait « de mettre le vin dans des fûts de bois cerclés de fer [1] »? Il ajoutait même, qu'on voyait parfois, après éclatement du fût sous l'influence des froids très vifs, le vin ne plus être qu'une masse de glace, « véritable prodige, car le vin de par sa nature ne saurait se congeler, mais seulement se troubler [2] ». Évidemment les tonneaux de bois avaient bien pénétré dans le centre ou le midi de l'Italie, mais seulement en qualité de fûts de transport, et non pas, croyons-nous, comme outillage sédentaire d'un domaine. Vitruve confirmait que c'était bien des Alpes qu'ils descendaient dans la péninsule et qu'on s'en servait pour expédier le vin à Aquilée en Istrie. Pétrone mentionnait également comme leur patrie les Alpes et l'Illyrie [3]. Strabon parlait avec admiration de ces tonnes en bois de châtaignier qu'on rencontrait en Lombardie, et qui étaient « plus grandes qu'une maison [4] »!



Fig. 168. — Tonnelier gallo-romain. Bas-relief funéraire du musée d'Autun.

C'est donc dans les vignobles des Alpes, de la Gaule, ou dans ceux des régions méridionales du Danube, qu'il faut aller chercher le souvenir des premiers tonneliers, ou *cuparii* [5]. Toutefois, par la suite, quelques-

1. Pline, *H. N.*, XIV, 27, 1 : « Circa Alpes ligneis vasis [vinum] condunt, circulisque cingunt. »

2. Pline, *loc. cit.*

3. Pétrone, *Satyr.*, LX, 3.

4. Strabon, *Géogr.*, V, 1, 12.

5. *C. I. L.*, X, 7040; XII, 2669 : « Cuparii Vocronenses », dans la vallée du Rhône ; XIII, 3700 : cette dernière inscription est relative à un tonnelier de Trèves, qui était en même temps *saccarius*, c'est-à-dire fabricant de chausses à filtrer le vin.

uns de ces artisans avaient dû venir s'installer à Rome, y exercer leur métier, y dresser certainement même des ouvriers, puisque, au IVe siècle, une peinture de la catacombe de Priscille nous montre des tonneliers chrétiens et le produit de leur industrie. En tout cas, il y a un fait digne de remarque : c'est que, aussi bien dans les œuvres écrites que dans les œuvres d'art, ce sont toujours les jarres de poterie qui com-



Fig. 169. — Tonneliers et tonneaux. Peinture de la catacombe de Priscille, à Rome [1].

posent normalement le fond des caves indigènes, latines ou grecques, à l'exclusion des tonneaux de bois; et que, au contraire, ce sont ceux-ci qui figurent pour la majeure partie dans les documents qui proviennent du dehors ou intéressent les pays au delà des frontières : convois militaires qui ravitaillent par terre ou par eau les soldats en station ou en campagne dans les provinces; convois commerciaux qui acheminent, par chariots ou par chalands, des fûts de vin; entrepôts de négociants; tombeaux enfin ou pierres funéraires élevés à ces personnages [2].

1. Gravure extraite de Wilpert, *Le pitt. del. catac. rom.*, pl. CCII.

2. Les monuments dans lesquels figurent des tonneaux de bois sont assez nombreux. Nous en reproduisons plusieurs, mais on en peut citer encore quelques autres, notamment divers bas-reliefs de la colonne Antonine; un tombeau de tonnelier qui sert aujourd'hui de linteau au portail de la chapelle de Margerie-sous-Colombelle (Drôme); de curieuses épitaphes gravées sur des surfaces en forme de fonds de tonneaux; un monument funéraire du musée de Cagliari, représentant un grand tonneau sur lequel on lit des inscriptions relatives à quatre défunts; une statuette découverte à Malain (Côte-d'Or) dans laquelle un personnage a à ses pieds un tonneau muni de quatre cercles, de chacun 6 centimètres de diamètre; diverses stèles du musée de Bordeaux, de Gannat, sur lesquelles apparaît le tonneau : v. *Bullet. Soc. antiquaires de France*, 1897, p. 214; 1911, pp. 99 et sqs; Espérandieu, *Recueil des bas-reliefs de la Gaule romaine*, nos 1112, 1621, 1843.

L'homme qui, le premier, eut l'idée d'enfermer du vin dans un récipient formé d'une quantité de pièces détachées, fit preuve d'une ingéniosité qui n'eut d'égale que l'adresse de celui qui parvint à réaliser ce tour de force. Les tonneaux, par leur construction, font notre admiration; depuis leur origine, ils n'ont subi aucune modification notable : tels nous les connaissons, tels nous les retrouvons dans les sculptures, les peintures, les objets de poterie ou de verrerie que l'antiquité nous a laissés, ou dans les restes bien rares que le sol a pu nous restituer.



Fig. 170. — Débris d'un tonneau de bois antique trouvé à Mayence. Musée de Mayence [8].

Ils se composaient essentiellement, ainsi que les nôtres, d'un certain nombre de douves cintrées, *laminae*, *tabulae* [1], qui constituaient la panse, et de deux fonds. Le tout était assemblé, *scirpare* [2], par le moyen de cercles, *circuli* [3], de fer [4], de jonc, d'osier, de bouleau [5]. Pour les douelles, c'est le châtaignier qu'on prenait [6] et peut-être aussi le faux sapin [7] (*Abies excelsa*), à cause de la poix qu'il contenait : mais cette dernière essence de bois ne devait-elle pas être trop poreuse? Il est vrai qu'on pouvait combattre ce vice en poissant les fûts de la même manière que les vases de terre.

On nommait les tonneaux de bois *cupae*, *vasa lignea* γαυλοί.

Les outres de peau, *utres*, ἀσκοί, ont toujours eu beaucoup de succès

1. Pline, *H. N.*, XVIII, 64, 2 : « Laminas scabendo »; Palladius, *R. R.*, I, 38 : « Alvearia fabricentur... tabulis, more cuparum. »

2. Varron, ap. Nonius, p. 83 : « Cupas vinarias scirpare noli. »

3. Pline, *H. N.*, XIV, 27; XVI, 30.

4. Palladius, *R. R.*, I, 6 : « Ferrarii, lignarii, doliorum cuparumque factores necessario habendi sunt. »

5. Pline, *H. N.*, XVI, 30 : « Eadem [betulla] circulis flexibilis. »

6. Strabon, *loc. cit.* Le tonneau de la fig. 170 est en bois de châtaignier.

7. Pline, *H. N.*, XVI, 18, 2.

8. Photographie communiquée par le Prof. Neeb. Ce tonneau a été retiré de la vase d'un étang, avec de nombreux autres objets romains. Il était rempli de restes de poissons et de filets de pêche. On a découvert en Angleterre, dans le comté de Buckingham, un autre baril antique, également en bois : v. Akerman, *Roman and others sepulchral remains discovered at the village of Stone, near Aylesbury*, Londres, 1851, p. 7.

dans tous les pays méridionaux, et la durée des siècles ne l'a pas du tout diminué. L'Asie Mineure, la Russie du Sud, la Grèce, l'Archipel, quelques parties de l'Espagne y sont demeurés fidèles, en dépit du goût très désagréable qu'elles communiquent au vin qu'on y met, surtout quand elles sont neuves. Elles étaient extrêmement commodes, coûtaient bon marché, et tous les paysans avaient sous la main même les matériaux servant à leur confection, puisque c'étaient le plus ordinairement des peaux de chèvre : αἴγεος ἀσκός, lisons-nous dans Homère [1]. On employait aussi des peaux de cochon.



Fig. 171. — Outre à vin, d'après une peinture de Pompéi [2].

Dans les temps primitifs, et pendant les repas, on tirait le vin à même l'outre; c'est à l'outre qu'on emplissait les coupes, ainsi que nous le montre une peinture de Pompéi. Mais ces mœurs tombèrent en désuétude aux époques postérieures, et les outres ne furent plus que des récipients propres à faire voyager le vin, et que l'on confondait avec les autres variétés de *vasa viatoria* [3], ou vases de transport. C'est à ce titre, par exemple, qu'elles suivaient les armées, chargées en bataillons pressés sur les voitures de l'Intendance; car les généraux, que faisaient et défaisaient les caprices des troupes, ne négligeaient pas ce moyen de se bien faire venir de leurs soldats : ils procédaient à de larges distributions de vin, soit en marche soit dans les garnisons. Ainsi, Pescennius Niger, qui lutta pour ravir le rang suprême à Septime-Sévère, avait l'habitude d'en donner aux siens une ration quotidienne, ce qui, du reste, n'empêcha pas qu'ils le massacrèrent dans un jour de mécontentement [4]. Lorsque Cyrus fut tué dans la guerre contre les Massagètes, on trouva, au témoignage de Xénophon, dans ses équipages, plus de quatre cents fourgons rien que de farine et de vin [5].

Mais les outres n'avaient pas toujours et exclusivement la belliqueuse destinée de verser le vin à des héros; elles tenaient encore dans la maison un emploi plus humble, et elles allaient désaltérer dans les champs

1. Homère, *Odys.*, IX, v. 196; v. Pline, *H. N.*, XXVIII, 73.
2. Gravure extraite de Rich, *op. cit.*, v° uter.
3. Pline, *H. N.*, XVI, 20, 1.
4. Plutarque, *César*.
5. Xénophon, *Anab.*, I, 10.

le pauvre campagnard qui peine sur sa terre : mission qu'elles partageaient avec les agrestes gourdes de courge [1]. Avait-on quelque longue route à faire? On adjoignait à son bagage une ou plusieurs outres de vin comme provision : lorsque Ulysse quitte la demeure de Calypso, la désolée nymphe le munit d'une outre de bon vin [2]. Quand il entreprend son expédition dans la caverne des Cyclopes, Maron, prêtre d'Apollon, n'oublie pas de lui confier, pour se relever le cœur dans les moments difficiles, une outre de vin. Si la jeune et gracieuse Nausicaa va avec des compagnes laver ses vêtements sur le bord de quelque ruisseau, sa mère ne manque pas de mettre sur le véhicule qui les emmène une outre qu'elles délieront avec plaisir à l'heure du repas [3].

Chez les Hébreux [4] et les Égyptiens [5], c'est toujours dans des outres qu'on faisait circuler le vin d'un lieu à un autre. Chez les Grecs on l'y gardait même quelquefois en réserve.

Les outres étaient cousues avec une attention extrême pour éviter les fuites; et par surcroît on en poissait toutes les coutures. Leur volume correspondait à la taille de l'animal dont on prenait la dépouille, et ne dépassait pas quelques amphores avec des peaux de chèvre ou de cochon. Mais on en faisait aussi d'énormes avec des peaux de bœuf : on les appelait *culei* ou *cullei*, et leur nom désignait en même temps la plus considérable mesure romaine pour les liquides [6]. De même que les outres plus petites, le *culeus* servait à transporter le vin par grande quantité [7]; une seule de ces outres monstrueuses faisait le fardeau d'un char [8] (fig. 77). La figure à laquelle nous renvoyons indique la façon très simple dont on répartissait dans des récipients de plus faible capacité son contenu, et comment aussi on la remplissait par la partie supérieure du col, qu'on attachait ensuite avec une corde. Pline citait un certain Vinnius Valens, ancien centurion de la garde prétorienne d'Auguste, qui pouvait soutenir une voiture chargée de plusieurs *culei*

1. Pline, *H. N.*, XIX, 24, 3.
2. Homère, *Odys.*, V, v. 265.
3. Homère, *Odys.*, VI, v. 78.
4. Josué, IX, 4; 13; Job, XXXII, 13; s. Matthieu, IX, 17; s. Marc, II, 22.
5. Hérodote, *Hist.*, II, 121. On voit fort souvent des outres peintes dans les hypogées de Thèbes : v. Wilkinson, *Mann. and cust.*, t. I, p. 386.
6. Rhemnius Fannius Palæmon, *Pond. et mens.*, v. 86-87 :

Est et, bis decies quem conficit amphora nostra,
Culleus : hac major nulla est mensura liquoris.

C'est en cette mesure qu'on évaluait habituellement la production des vignobles : v. Caton, *R. R.*, XI; Varron, *R. R.*, I, 2; Columelle, *R. R.*, III, 3; Pline, *H. N.*, XIV, 5, 5; etc.
7. Cornélius Népos, *Eumène*, VIII : « Imperat quamplurimos utres, atque etiam culleos comparari. »
8. C'est dans un sac de ce genre qu'on enfermait, à Rome, les parricides avant de les précipiter dans le Tibre.

pendant le temps nécessaire pour qu'on en eût tiré tout le vin [1]! Athénée raconte qu'on vit, dans la fameuse fête donnée par Ptolémée Philadelphe, le spectacle peu banal d'une outre colossale composée tout entière de peaux de panthères, et dont les flancs étaient distendus par 3.000 amphores de vin, c'est-à-dire 780 hectolitres! Le chariot qui la traînait n'avait pas moins de 55 coudées de longueur, sur 14 de largeur!

La corporation des fabricants d'outres, *utricularii* [2], dont le nom revient à plusieurs reprises dans les inscriptions, associé à celui des négociants en vins, comptait parmi les plus riches qu'il y eût dans l'Empire. Son commerce était fort développé et semble avoir fleuri principalement dans les villes d'entrepôt pour les vins, ou le long des grandes voies de communication, fluviales ou routières indifféremment. On a signalé des utriculaires à Lyon, Arles, Antibes, Riez, Cavaillon, Montélimar, Narbonne, Nîmes, Saint-Gabriel, Saint-Gilles, Vaison, Vienne, Bar-le-Régu-

1. Pline, *H. N.*, VII, 19, 2.

2. Nous avons déjà parlé de ces industriels dans la première partie de ce travail, p. 200. Le paragraphe très bref que nous leur consacrions était imprimé quand parut dans le *Bulletin archéologique*, 1912, 1re livraison, pp. 94 et sqs, sous la signature de M. Héron de Villefosse, une étude très complète les concernant. Malgré la haute autorité qui s'attache au nom de ce savant, nous persistons à voir dans les utriculaires des fabricants d'outres destinées au vin, contrairement à M. H. de Villefosse qui les tient avant tout pour des auxiliaires de la batellerie fluviale. Imagine-t-on ce que ce mode de navigation aurait eu de précaire sur des cours d'eau torrentueux, presque sans profondeur, au lit embarrassé de roches et de troncs d'arbres! Si les inscriptions qui concernent les utriculaires ont presque toutes été trouvées au voisinage de fleuves ou de rivières, c'est que précisément c'est en ces points-là que l'utilisation des outres était rationnelle : le vin, en effet, remonté par bateaux en barriques ou en amphores, était transvasé en outres pour être dirigé dans l'intérieur du pays soit sur des chars, là où des routes existaient, soit à dos de bêtes de somme, là où il n'y avait que des sentiers. Car nous croyons également que les outres ne pouvaient même que bien difficilement constituer la cargaison des bateaux : les voit-on entassées sur plusieurs rangs dans la cale des chalands? Celles des rangs inférieurs, écrasées par le poids, n'auraient pas manqué d'éclater ou de perdre leur contenu par toutes les coutures.

Puis, si le système de flotteurs par outres était aussi répandu qu'on veut bien le dire, comment expliquer l'absence totale de documents figurés le représentant, alors que de la Gaule ou du reste de l'Europe nous possédons de si nombreuses scènes de batellerie? La fameuse mosaïque des bateaux trouvée dans l'ancienne Althiburus, en Tunisie, et qui est au musée de Tunis, donne un spécimen de tous les esquifs employés dans le monde gréco-romain : y voit-on figurer un seul radeau porté par des outres? La lacune est au moins singulière. En vain invoque-t-on quelques rares bas-reliefs assyriens dans lesquels des bateliers traversent diverses marchandises ou même le char du roi sur des radeaux soutenus par des outres; ou encore le récit du passage du Rhône par les soldats d'Hannibal étendus sur des sacs de peau gonflés d'air : comment peut-on prendre raisonnablement un expédient de fortune pour un procédé de pratique normale? Qu'un roi assyrien en campagne et qu'un général, tel le Carthaginois, aient eu recours, faute de pont ou de bateaux et poussés par la nécessité et les circonstances, à ce moyen pour se tirer d'embarras, cela prouve simplement leur ingéniosité et leur habileté, mais nullement l'existence d'un mode de navigation usuel.

Enfin, pourquoi ne pas regarder autour de nous ce qui se passe actuellement? Nous n'avons nulle part le spectacle étrange de trains d'outres remontant ou descendant les rivières; mais, par contre, dans le Levant, dans les îles grecques et en Grèce, en Espagne, nous pouvons observer tous les jours des files de chariots ou d'animaux de bât chargés d'outres, qui constituent presque les seuls récipients de voyage pour le vin ou l'huile dans ces pays.

lier, et en Dacie. Vingt-cinq inscriptions les mentionnent pour la Gaule seulement [1].

Des contenants revenons au contenu, à ce vin nouveau que nous avons quitté en pleine effervescence dans les *dolia* et les cuves du cellier. Comme on avait eu la précaution de laisser un vide en entonnant le moût dans les vaisseaux, la mousse soulevée par la fermentation tumultueuse et les impuretés ramenées à la surface s'échappaient seules sans que le vin débordât des jarres; du reste on les écumait deux fois par jour, tant que se continuait le travail de l'ébullition [2]. La durée de celle-ci était fort variable puisqu'elle était sous la dépendance complète des diverses conditions extérieures, et notamment de la température de la vendange et du local : Pline l'estimait en moyenne à neuf jours [3], et Caton pensait qu'après trente jours le vin avait fini de rejeter toutes les matières légères qu'il tenait en suspension [4].

Dès que le vin n'offrait plus aucune trace apparente de bouillonnement, lorsqu'aucune bulle gazeuse ne venait rider sa surface, il n'y avait plus qu'à boucher les futailles avec leur couvercle. On abandonnait alors à son sort et sur grosse lie le vin commun, celui d'usage journalier, ce *vinum doliare* ou *de cupa* [5] qu'on réservait pour la consommation domestique, ou pour la vente des tavernes et des cabarets populaires. Quant au vin qu'on voulait garder pour le faire vieillir, ou bien on le soutirait dans d'autres vases, où la fermentation latente allait achever son œuvre [6]; ou bien on le laissait momentanément dans les *dolia* qu'on fermait, après les avoir ouillés et y avoir introduit quelqu'une des mixtures dont nous parlerons un peu plus loin [7] : ensuite, quand on jugeait le moment opportun venu, on le mettait en amphores.

Désormais les soins à donner au vin se réduisaient à assez peu de chose. Voici comment Columelle s'exprimait à cet égard : « Dès l'instant

1. Héron de Villefosse, *loc. cit.* Il y avait bien d'autres vases de transport que ceux que nous venons d'indiquer. Mais alors que ceux-ci étaient utilisés d'une manière générale, les autres avaient un caractère plutôt local, et appartenaient à des régions plus limitées. C'est ainsi qu'en Grèce on se servait du σταμνίον et de la πυτίνη, variétés de cruches de terre ou de gourdes de cuir. Xénophon mentionnait également dans l'*Anabase* le βίκος, lequel était au dire d'Hérodote, une sorte de baril en bois de palmier dans lequel on importait le vin à Babylone; mais Dioscoride, qui écrivait βιτίον, prétend que c'était un vase en verre, ce qui serait peu conforme à sa destination.

2. Caton, *R. R.*, XXVI.

3. Pline, *H. N.*, XIV, 25, 3.

4. Caton, *loc. cit.*

5. Cicéron. *Pistor*, XXVII : « Pistor domi nullus; nulla cella, panis et vinum a propolo atque de cupa. »

6. Caton, *loc. cit.*

7. Columelle, *R. R.*, XII, 28. Avant de mettre les couvercles sur les *dolia*, Pline, *H. N.*, XIV, 27, 3, conseillait d'en frotter les bords avec du vin de raisin sec, du vin cuit, du safran, de la poix ancienne.

où l'on aura couvert les futailles jusqu'à l'équinoxe du printemps, il suffira de soigner le vin une fois tous les trente-six jours; au lieu que, passé l'équinoxe, il faudra le faire deux fois ou plus souvent, si les fleurs commencent à s'y mettre, de peur qu'elles ne tombent au fond des futailles, et qu'elles n'altèrent le goût du vin. Plus la chaleur sera grande, plus il faudra soigner le vin souvent, le rafraîchir et lui donner de l'air, parce qu'il se conservera toujours en bon état tant qu'on le tiendra bien frais. Toutes les fois que l'on soignera le vin, on frottera les bords ou les ouvertures des futailles avec des pommes de pin [1]. » En d'autres termes, il fallait aérer la cave, la maintenir autant que possible fraîche, et ne tolérer jamais que les *dolia* restassent longtemps en vidange : toutes choses qui sont affaire d'un bon maître de chai, même moderne.

C'est seulement au début du printemps, quand le froid de l'hiver avait arrêté toute fermentation et précipité dans la lie les derniers germes de levure, devenus inactifs; quand il avait saisi et clarifié le vin, qu'on pouvait alors se prononcer sur son véritable mérite. Lorsque les cérémonies des Pithœgies, en Grèce, et des Vinalies, en Italie, en avaient donné le signal et la permission, on enlevait le couvercle des fûts [2] : dans la religion primitive nul n'aurait osé y toucher avant que les prêtres n'aient offert aux dieux les prémices de la jeune liqueur [3].

Goûter et apprécier un vin n'était pas à la portée du premier venu : il y fallait une certaine habitude, servie par un palais dont l'éducation fût faite. L'expérience avait aussi enseigné quelques mesures préjudicielles dont l'inobservation pouvait fausser le verdict : on ne devait pas être à jeun, mais cependant il ne fallait pas avoir trop mangé, ni rien absorbé d'aigre ou de salé; boire auparavant d'un autre vin était tout à fait contraire. Enfin il n'était pas indifférent que ce fût le vent du nord ou du midi qui soufflât : car avec celui-ci, le vin perd sa limpidité, louchit, et, comme nous disons, « travaille », *movere*, κινεῖν, ce qui en altère la finesse [4].

En général, on choisissait ce moment pour donner un premier soutirage, mais non pas toujours, puisque Varron ne voulait pas qu'on soutirât le vin avant un an révolu [5]. Le soutirage, *diffusio*, μεταγγισμός, avait pour

1. Columelle, *R. R.*, XII, 30.
2. Pline, *H. N.*, XVIII, 69, 7 : « Vinalia priora, quae ante hos dies sunt IX kalendas maii degustandis vinis instituta. »
3. Pline, *H. N.*, XVIII, 2, 2.
4. Florentinus, in *Géopon.*, VII, 7.
5. Varron, *R. R.*, I, 65 : « Quod mustum conditur in dolium, ut habeamus vinum, non



où l'on aura couvert les futailles jusqu'à l'équinoxe du printemps, il suffira de soigner le vin une fois pour les trente-six jours; au lieu que, passé l'équinoxe, il faudra le faire deux fois ou plus souvent, si les fleurs commencent à s'y mettre, de peur qu'elles ne tombent au fond des futailles, et qu'elles n'altèrent le goût du vin. Plus la chaleur sera grande, plus il faudra soigner le vin souvent, le rafraîchir et lui donner de l'air, parce qu'il se conservera toujours en bon état tant qu'on le tiendra bien frais. Toutes les fois que l'on soignera le vin, on frottera les bords ou les ouvertures des futailles avec des pommes de pin[1]. » En d'autres termes, il fallait aérer la cave, la maintenir autant que possible fraîche, et ne tolérer jamais que les *dolia* restassent longtemps en vidange : toutes choses qui sont affaire d'un bon maître de chai, même moderne.

C'est seulement au début du printemps, quand le froid de l'hiver avait arrêté toute fermentation et précipité dans la lie les derniers germes de levure, devenus inactifs, quand il avait saisi et clarifié le vin, qu'on pouvait alors se prononcer sur son véritable mérite. Lorsque les cérémonies des Pithœgies, en Grèce, et des Vinalies, en Italie, en avaient donné le signal et la permission, on enlevait le couvercle des fûts[2]; dans la religion primitive nul n'aurait osé y toucher avant que les prêtres n'aient offert aux dieux les premices de la jeune liqueur[3].

Goûter et apprécier un vin n'était pas à la portée du premier venu : il y fallait une certaine habitude, servie par un palais dont l'éducation fût faite. L'expérience avait aussi enseigné quelques mesures préjudicielles dont l'inobservation pouvait fausser le verdict : on ne devait pas être à jeun, mais cependant il ne fallait pas avoir trop mangé, ni rien absorbé d'aigre ou de salé; boire auparavant d'un autre vin était tout à fait contraire. Enfin il n'était pas indifférent que ce fût le vent du nord ou du midi qui soufflât : car avec celui-ci, le vin perd sa limpidité, louchit, et, comme nous disons, « travaille », *movetur, æstuat*, ce qui en altère la finesse[4].

En général, on choisissait ce moment pour donner un premier soutirage, mais non pas toujours, puisque Varron ne voulait pas qu'on soutirât le vin avant un an révolu[5]. Le soutirage, *diffusio, μεταγγισμός*, avait pour

1. Columelle, *R. R.*, XII, 40.
2. Pline, *H. N.*, XVIII, 68, 7; « Vinalia priora, quæ ante hos dies non licebat, nisi Jovi libasset, gustare. »
3. Pline, *H. N.*, XVIII, 2, 3.
4. Plutarque, *Symp.*, VII, 7.
5. Varron, *R. R.*, I, 65, 1; « Quod musteum conditum in dolium, id habemus vinum, non

Pl. XVI

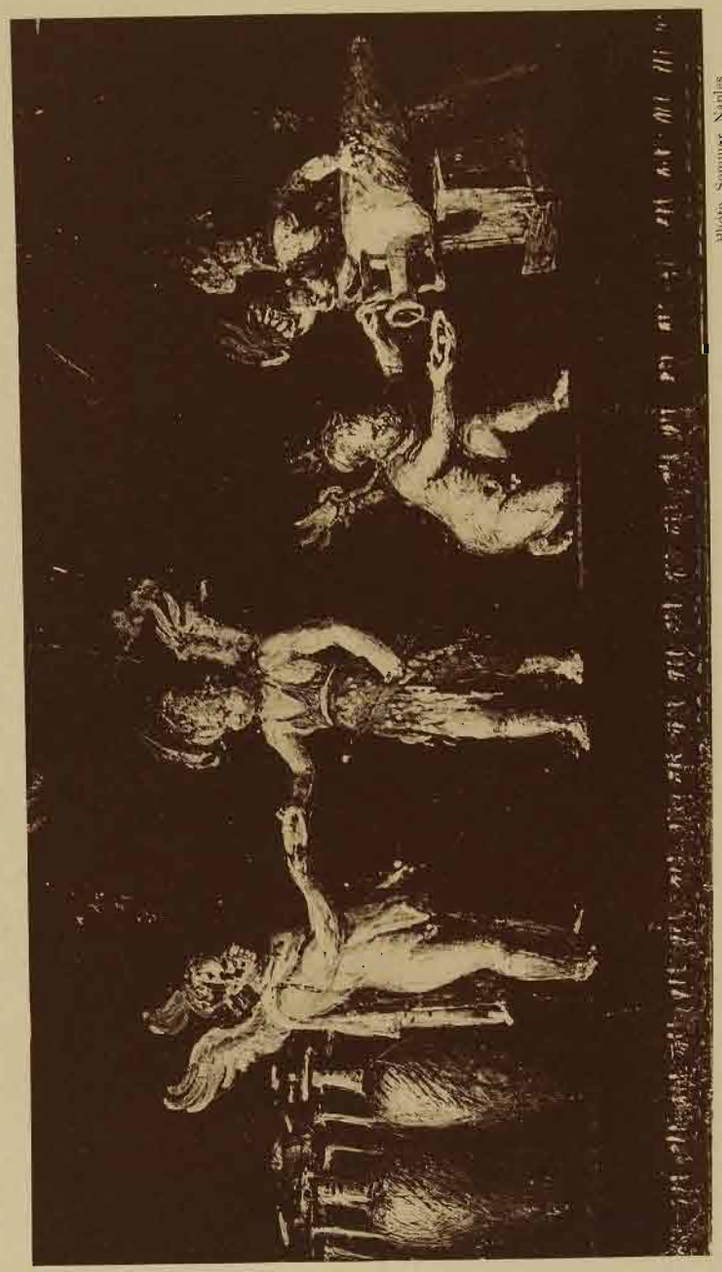


Photo. Sommer, Naples.

Amours goûtant le vin. Peinture de la maison des Vettii, à Pompéi.

but de séparer la lie du vin : celle-ci n'était, en effet, qu'une cause permanente d'altération qui se faisait sentir tout particulièrement, comme le disait Aristote, lorsque les coups de vent chauds du renouveau font se répandre le trouble dans la masse du vin. Cette opinion du philosophe impliquait la désapprobation expresse de la conviction absolument fausse qu'avaient beaucoup de praticiens du temps jadis, et qu'ont encore beaucoup trop de praticiens du temps présent, du rôle bienfaisant de la lie dans la physiologie du vin ; cette idée, les anciens l'exprimaient sous une forme imagée qui plaisait à leur esprit simpliste et la justifiait à leurs yeux : ils allaient répétant que « la lie nourrit le vin [1] ». Qui de nous n'a entendu revenir, en termes identiques, cette même formule dans la bouche de nos viticulteurs actuels? Et lequel peut se vanter d'avoir réussi à extirper une bonne fois ce préjugé toujours vivant? C'était donc un bien mauvais conseil que donnait Varron à ses concitoyens, en les poussant à retarder le soutirage, et un conseil qui pouvait leur causer de désagréables surprises ; heureusement pour eux, ils ne paraissent pas en avoir tenu grand compte, et la majorité soutiraient très judicieusement le vin dès le retour des beaux jours : qui le septième jour après le solstice d'hiver [3], qui lorsque le vin était limpide et « les roses étaient en fleur [4] », qui au mois de mai [5]. L'opération se disait *diffundere*, *defaecare* [6], *de faece vinum demere* [7], ou *promere* [8], μεταγγίζειν, μεταχεῖν. La bise favorisait ce travail. Nous avons déjà vu, à propos de la dégustation, que le vin est très sensible à l'action du vent, et que son état s'en trouve affecté soit



Fig. 172. — Soutirage du vin,
d'après une peinture funéraire égyptienne [2].

promendum dum fervet, neque etiamdum processit ita, ut si vinum factum. Si vetus bibere velis, quod non fit ante quam accesserit annus, tum, cum fuerit anniculum, promito. »

1. Zoroastre, in *Géopon.*, VII, 6 : « Εἰδέναι δὲ χρή, ὅτι οἶνος χωριζόμενος τῆς τρεφούσης αὐτὸν τρυγός, λεπτομερέστερος καὶ ἀσθενέστερος γίνεται. »

2. Gravure extraite de Rosellini, *Monum. dell' Egitt. e della Nub.*, t. II, pl. XXXVIII.

3. Hygin, ap. Pline, *H. N.*, XVIII, 63, 1.

4. Columelle, *R. R.*, XII, 28 : « Per ver florente rosa ».

5. *Géopon.*, III, 5.

6. Columelle, Pline, *loc. cit.*

7. Caton, *loc. cit.*

8. Varron, *loc. cit.*

en bien soit en mal selon la direction dans laquelle il souffle. Ce phénomène relève de deux causes : d'abord le vent du midi, chaud en général, attiédit le vin et provoque un retour de la fermentation. Le vent du nord, plus froid, produit l'effet inverse. Ensuite, le vent du midi étant accompagné de basses pressions atmosphériques, il arrive que l'acide carbonique et l'air en dissolution dans le vin se dégagent, et entraînent dans leur mouvement ascensionnel un léger nuage de lie; tandis que le vent du nord, caractérisé le plus souvent par de hautes pressions, s'oppose à cette exhalation gazeuse.



Fig. 173. — Siphon, d'après une peinture funéraire de Thèbes [1].

Enfin ces vieux vignerons, dont la vie morale se passait en contact perpétuel avec tous les astres du firmament, ne manquaient pas, lorsqu'ils se proposaient de soutirer, de lever leurs regards vers la lune pour savoir à quel point elle en était de sa révolution : vers la lune, cette fée tour à tour bonne ou méchante, en qui les hommes ont de tout temps témoigné d'une foi si robuste, qu'ils la conservent même quand ils affectent de s'être libéré l'esprit de toutes autres croyances !

On exécutait le soutirage soit en puisant le vin dans les fûts avec des brocs de poterie ou de bronze, *hamae, urnae vinariae*, ou avec des ustensiles d'osier imperméabilisés avec un enduit de poix, soit au moyen du siphon, *sipho*, σίφων, déjà connu des Grecs et des Égyptiens [2]. Les vases

1. Gravure extraite de Wilkinson, *Mann. and cust.*, t. II, p. 314.

2. Le siphon, d'après Wilkinson, *loc. cit.*, aurait été inventé en Égypte, sous le règne d'Aménophis II, vers 1450 avant notre ère. Julius Pollux, *Onomast.*, VI, 2 et X, 20, dit qu'on s'en servait pour goûter le vin. Le mot siphon est d'origine orientale et vient de la racine *siph* ou *sif*, imbiber, vider en aspirant. Lamarre, *Vit. ap. Rom.*, p. 75, conteste que le siphon ait été employé à transvaser le vin. Cet auteur suppose que pour soutirer on inclinait simplement les jarres, et il appuie cette hypothèse sur les deux vers suivants d'Horace, *Od.*, III, 29, v. 1-2 :

Tyrrhena regum progenies, tibi
Non ante verso lene merum cado.

Mais il faut remarquer qu'il s'agit là d'un *cadus*, c'est-à-dire d'une petite amphore, et que ce procédé de décantage possible dans ce cas, cessait de l'être avec des *dolia* qu'on ne pouvait songer à soulever à cause de leur poids. V. Rich, *op. cit.*, v° siphon ; Anthon, *Works of Horace with english notes, critical and explanatory, with excursions relative to the wines and vineyards of the ancients*, New-York, 1858.

nouveaux, dans lesquels on mettait le vin clair, ne devaient pas être remplis jusqu'au bord, afin, disait Zoroastre, que le vin « pût respirer [1] ».

Nous venons d'examiner successivement toutes les phases de la vinification. A dessein, nous avons écarté de nos explications l'étude de toute une série de manipulations accessoires, quoique d'une extrême importance, qui avaient pour but de modifier dans un sens donné la nature du produit obtenu. Il importe à présent que nous y revenions [2].

« L'immoralité est si grande, écrivait Pline, qu'on ne vend plus que le nom des crus, et que les vins sont frelatés dès la cuve. Aussi, chose singulière, les vins les moins estimés sont les plus innocents [3]. » Telle est la triste constatation que faisait le Naturaliste, et que les faits ne démentaient guère. A part le vin vulgaire que buvaient le maître de maison, sa famille, ses serviteurs, et peut-être les clients de quelques rares tavernes privilégiées tenues par les propriétaires récoltants eux-mêmes, et que son heureuse médiocrité sauvait à peu près de toute adultération, on peut dire qu'aucun vin n'était pur.

Apprêter le vin, *concinnare* [4] ou *condire vinum* [5], est un art dans lequel les anciens étaient passés maîtres, les Grecs surtout [6]. Plusieurs auteurs avaient composé sur la matière des traités qui leur avaient valu une réputation d'assez mauvais aloi. Pline citait notamment Euphronius, Aristomaque, Asclépiade, Commiades [7], Hicésius [8]. Mais il y en avait beaucoup d'autres probablement dont les noms se sont perdus avec les ouvrages. En tout cas, il faut joindre à la liste les agronomes latins et grecs [9]. Tous les peuples de l'antiquité ont fait subir des préparations aux vins; seuls, et encore n'est-ce pas sûr, les Égyptiens échappèrent à cette coutume, malgré que certaines peintures donnent lieu de penser qu'elle ne leur fut pas étrangère [10].

Parmi les pratiques que nous trouvons consignées et mises en œuvre,

1. *Géopon.*, VII, 6; v. sur le vin, Théophraste, *Caus. pl.*, V, 16, 6; VI, 7; *De odoribus*, XI; XLIV; XLVIII; LI.

2. On pourra consulter sur le vin, en plus des auteurs que nous citons, les ouvrages suivants : Barry, *Observation on the wines of the ancients*, Londres, 1775; Schneyder, *Ueber den Wein und Obstbau der alten Römer*, Programme, Rastatt, 1846; Anthon, *op. cit.*; Lehmann, *De vini apud Romanos apparatu curaque*, Wernigerode, 1872; Keppel, *Die Weinbereintung im Alterthum und in der Neuzeit*, Programme, Bayreuth; Kohl, *Abhandlung über italienischen Wein mit Bezugnahme auf Horatius*, Programme, Straubing, 1884.

3. Pline, *H. N.*, XXIII, 20, 1.

4. Caton, *R. R.*, CXV; CXXII; Pline, *H. N.*, XIV, 24, 7.

5. Columelle, Pline, Palladius, *passim*.

6. Pline, *H. N.*, XIV, 24, 1; Palladius, *R. R.*, XI, 14 : « Ne lecta praeteream, quae Graeci sua fide media de condiendi vini genere disputarunt, demonstrare curavi. »

7. Le livre de Commiades avait pour titre : *De apparatu vini* ou *De conditura vini*.

8. Pline, *loc. cit.*

9. Dans les *Géoponiques*, v. principalement VII, 12-13; 15-16; 25-26.

10. V. Wilkinson, *Mann. and cust.*, t. I, p. 386.

les unes, très légitimes, amélioraient franchement le vin ou facilitaient sa conservation, et nous recourons encore à plusieurs d'entre elles; les autres n'étaient que d'horribles tripotages destinés à tromper le public, ou à donner satisfaction à des goûts qui peuvent nous sembler bien dépravés. Pour ces dernières on recourait à toute une pharmacopée aussi variée que malhonnête, dont l'emploi arrachait à Pline cette exclamation indignée : « Ce n'est qu'au prix de ces sophistications que le vin nous plaît, et nous nous étonnons qu'il soit malfaisant [1] ! » Des pays de vignobles entiers étaient connus, le Biterrois entre autres, pour se livrer à ce métier d'empoisonneurs [2]; et grâce à Martial, un certain Munna, de Marseille, particulièrement habile en cette sorte d'exploits, a même vu son nom passer à la postérité, auréolé d'une gloire douteuse : « Tout ce que les collines de Marseille renferment de vins enfumés et vieillis par la cuisson, tu nous l'envoies, Munna. Tu expédies à tes infortunés amis à travers les mers et par d'interminables chemins ces poisons abominables, et à de tels prix qu'une pièce de Sétia ou de Falerne leur revient moins cher. Si depuis longtemps tu ne viens plus à Rome, c'est dans la crainte d'y boire de ton vin [3] ! » Quelle garantie du reste le malheureux consommateur pouvait-il bien attendre de la conscience de ces producteurs ou de ces négociants, dont toute la probité consistait à ne pas se faire prendre! Ne voyons-nous pas même les savants les plus fameux, et Columelle au premier rang, donner l'exemple de cette absence déplorable de tout sens moral?

Peut-être faut-il dire à la décharge des fraudeurs que ce qui les incita aux manœuvres dolosives fut, dès l'abord, moins l'envie de gagner beaucoup ou d'abuser de la confiance des acheteurs, ou même de leur plaire, que le souci parfaitement légitime, et qui domine toute l'œnologie ancienne, de consolider des vins, μόνιμον τὸν οἶνον ποιεῖν, que les conditions défectueuses de leur fabrication rendaient fragiles. Ce qui le prouve, c'est qu'on regardait comme seul de bonne qualité le vin qui pouvait se passer d'un apprêt quelconque : « Nous réputons comme vin supérieur celui qui n'a pas besoin d'être travaillé pour durer longtemps; et nous croyons qu'il ne faut absolument y mettre aucune mixtion qui puisse en altérer le goût naturel, parce que ce qui peut aller seul et sans le secours de l'art, l'emporte sur tout le reste [4]. » Et personne ne refusera

1. Pline, *H. N.*, XIV, 25, 7.
2. Pline, *H. N.*, XIV, 8, 8.
3. Martial, *Epigr.*, X, 36.
4. Columelle, *R. R.*, XII, 19.

de souscrire sans réserve à cette opinion de Pline, que « le vin vierge de médication est le plus salubre à la santé : Saluberrimum cui nihil in musta additum est[1] ». Ce qui est une vérité de tous les temps.

Les divers traitements que nous avons à envisager pouvaient s'adresser soit au raisin, soit au moût, soit au vin fait.

1° *Traitements appliqués au raisin.*

Le temps normal de la cueillette du raisin est fixé par sa maturité. Toutes les fois qu'on devance celle-ci ou qu'on l'outrepasse, la vendange fournit un moût qui, dans le premier cas, est plus ou moins acide, et qui, dans le second, possède une dose de sucre plus ou moins concentrée. L'un et l'autre peuvent avoir leur utilité, soit qu'on désire relever la teneur en acidité d'un vin qui en manque, soit qu'on veuille augmenter la richesse saccharine d'un vin à degré alcoolique faible, ou obtenir quelqu'un de ces vins de liqueur rentrant dans la classe des vins dits de « vinification spéciale ».

Il ne semble pas que les anciens viticulteurs aient accoutumé de faire de propos délibéré des vendanges hâtives. Plutôt pouvait-on leur faire le reproche de tomber dans l'excès opposé.

Volontiers, en effet, ils laissaient le raisin mûrir bien au delà des limites requises et ensuite se confire. Le jus perdait de plus en plus de son eau de constitution, sa douceur s'accusait : il en résultait un moût extrêmement sucré qui donnait un vin liquoreux et très généreux, connu sous le nom de *passum* [2], en Italie, et de γλυκὺς οἶνος, en Grèce. Certaines espèces de vignes convenaient mieux que d'autres pour ce genre de fabrication : telles étaient les psithiennes, mélampsithiennes, helvénaques, scirpules et apianes [3]. Les Vocontiens, peuplade de la Narbonnaise, la Cilicie, l'Afrique, la Crète, s'étaient acquis une véritable renommée pour leur *passum* [4].

Les méthodes suivies pour le préparer n'étaient pas partout les mêmes. Tantôt on abandonnait pendant plus d'un mois après la vendange, sur les souches qu'on effeuillait, les grappes dont on avait eu le soin de tordre le pédicelle : le passerillage leur enlevait de la sorte jusqu'à la

1. Pline, *H. N.*, XXIII, 22, 3; cf. 24 : « Sua cuique vino saliva innocentissima ».
2. Varron, *Vita pop. rom.* : « Passum nominabant, si in vindemia uvam diutius coctam legerent eamque passi essent in sole aduri. »
3. Virgile, *Georg.*, II, v. 93; Pline, *H. N.*, XIV, 11.
4. Pline, *loc. cit.*; Martial, *op. cit.*, XIII, 106.

moitié de leur poids [1] ; tantôt on ramassait les raisins, et on les exposait pendant trois jours au soleil sur des claies ou des tuiles : Columelle appelait le vin qui en provenait *vinum dulce* [2]. Parfois cette insolation des raisins durait dix jours, et on la faisait suivre d'un séchage à l'ombre plus ou moins long [3]. Quelques propriétaires complétaient même l'action du soleil en plongeant les grappes dans de l'huile bouillante [4].

Columelle donnait, d'après Magon, une recette à laquelle les siècles n'ont rien changé, puisque nous la trouvons encore en pleine vigueur dans tous ses détails, en quelques régions du nord de l'Afrique [5] : elle consistait à prendre des raisins très mûrs qu'on purgeait de leurs grains endommagés, puis à les étaler au soleil sur des grillages de roseaux qu'on recouvrait la nuit à cause de la rosée; ensuite on égrenait les grappes dans des amphores remplies de très bon moût, on les y faisait macérer six jours, on les pressurait et on enfermait le liquide dans des jarres qu'on laissait fermenter. Au bout de quelques mois le vin était prêt à boire [6].

Le *bios* grec était un nectar célèbre que la médecine tenait en grande considération, ce qui lui avait valu son nom, qui voulait dire vie. Le *diachyton* était un autre *passum* presque identique au *bios* : il n'en différait qu'en ce que les raisins, au lieu d'être mis au soleil vif pendant trois jours avant d'être vinifiés, étaient simplement déposés en lieu clos, sur des treillis, durant sept jours [7].

Tous ces vins, à consistance sirupeuse, possédaient un bouquet sui generis, sans doute quelque goût de cuit ou de raisiné, qu'ils tenaient de leur mode de préparation. Les amateurs les prenaient comme vins de dessert; les maîtresses de maison s'en servaient pour confire des fruits, et les apiculteurs peu scrupuleux pour tromper sur la qualité du miel [8].

1. Columelle, *R. R.*, XII, 39 ; Dioscoride, *De mat. med.*, V, 9 ; Pline, *loc. cit.* ; Palladius, *R. R.*, XI, 19 ; Didymus, in *Géopon.*, VII, 18.

2. Columelle, *R. R.*, XII, 27 ; 39. Le Prof. H. Lechat nous a dit avoir vu encore pratiquer l'opération dans les îles grecques : lors des vendanges, les raisins cueillis sont laissés en tas pendant plusieurs jours, dans la vigne même, à l'ardeur du soleil, avant d'être transportés au cellier et vinifiés.

3. Hésiode, *Trav. et jours*, v. 119 et sqs.

V. Rocques, *Les vins de liqueur*, in *Rev. de vitic.*, 1903, n° 489, sur la fabrication des vins de Jerez, de Porto, de Tokay.

4. Pline, *loc. cit.*

5. V. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. I, pp. 109-110.

6. Columelle, *R. R.*, XII, 39 ; cf. Pline, *H. N.*, XIV, 11, 2 ; Palladius, *loc. cit.*

7. Pline, *H. N.*, XIV, 10, 1 ; 11, 4.

8. Columelle, *R. R.*, XII, 10 ; Pline, *H. N.*, XIV, 11, 1.

2° *Traitements appliqués au moût.*

C'était la catégorie la plus nombreuse. Nous la subdiviserons pour plus de commodité en plusieurs paragraphes.

a) Réfrigération du moût.

Le moût par son impression douceâtre pouvait plaire à quelques palais et jouir de la même faveur qu'on voit de nos jours accorder aux vins blancs recherchés sous le nom de vins doux ou bourrus [1]. Ces vins, on les obtient en entravant l'évolution de la levure au moyen du mutage par les vapeurs d'acide sulfureux; le sucre de raisin non inverti et resté à l'état libre, communique à la boisson toute sa vertu : mérite qui serait bien discutable, si la fadeur d'un tel breuvage n'était fort heureusement aiguisée par la saveur piquante de l'acide carbonique que dégage une légère fermentation.

Les anciens prisaient beaucoup cette sorte de vin. En Égypte, il était d'un emploi commun. Lorsque, dans la *Genèse*, le grand échanson du Pharaon raconte le rêve qu'il a eu, il dit : « J'ai vu une treille, et cette treille avait trois branches. Elle a fleuri, elle s'est chargée de grappes, et les raisins ont mûri. Je tenais la coupe du Pharaon ; j'ai pris les raisins, j'en ai exprimé le jus dans la coupe, puis je l'ai remise au Pharaon [2]. » Dans sa publication des textes du temple d'Edfou, M. Naville reproduit à la planche XX de l'ouvrage une peinture montrant le roi qui tient une coupe ; une phrase l'accompagne, commençant par ces mots : « On a pressé des raisins dans l'eau, le roi la boit » ; à la planche XXIII, représentant la célébration de la victoire d'Horus sur les partisans de Set, on lit : « Tu exprimes des raisins dans l'eau, et quand ils paraissent tu en es joyeux [3]. » Un article de l'inventaire de l'intendant royal Penseba citait dans une ferme du souverain égyptien, à côté du vin cuit, *shethou*, et du vin ordinaire, cinquante jarres de moût, *poer* [4].

Grecs et Latins manifestaient également quelque estime pour le vin bourru. La preuve en est que, pour en conserver en dehors du temps des vendanges, ils avaient découvert le procédé de la réfrigération : au lieu de muter le moût, comme nous le faisons, par l'acide sulfureux ou

1. Des sociétés de tempérance, suisses surtout, ont essayé, dans le but de combattre l'alcoolisme, de lancer comme boisson usuelle, sans grand succès d'ailleurs, le moût de raisin non fermenté, sous l'étiquette antinomique de vin sans alcool.

2. *Genèse*, XL, 11.

3. Naville, *Textes relatifs au mythe d'Horus recueillis dans le temple d'Edfou*, Bâle et Genève, 1870 ; v. Roy-Chevrier, *De la stérilisation des moûts*, in *Rev. de vitic.*, 1899, t. XI.

4. Ollivier-Beauregard, *Chez les Phar.*, p. 129.

l'alcool, ils employaient le froid pour aboutir au même résultat. Voici, d'après Caton, quelle était la façon d'opérer : « Si vous voulez maintenir au moût sa douceur toute l'année, mettez-le dans une amphore dont les parois auront été enduites de poix, et descendez-le dans un puits; après qu'il y aura séjourné trente jours, retirez-le. Il sera doux pendant le reste de l'année [1]. » Toute l'efficacité du traitement résidait, à n'en pas douter, dans la fraîcheur de l'eau, et c'est pour cette raison que Columelle insistait sur ce point : que l'eau fût « frigida », froide; non pas assurément que le froid fût capable, comme le fait la chaleur portée à 60 ou 70 degrés, de tuer le ferment : on sait que celui-ci peut résister aux plus basses températures, par exemple de — 91 degrés [2]; mais il paralysait la vie de la levure. Et pour cela, pas n'était besoin d'un froid bien intense, puisque à partir de + 10 à + 12 degrés, qui est à peu près la température moyenne et constante des eaux de source ou de puits profonds, l'activité du saccharomyces vinique est complètement suspendue. Lorsque au bout d'un mois on remontait les vases, le moût s'était clarifié sous l'influence de l'eau glacée qui précipitait la crème de tartre et divers principes coagulables, et il demeurait parfaitement calme; ensuite l'hiver, déjà commencé, s'opposait dorénavant au réveil des germes endormis [3].

Mais les effets de la réfrigération pouvaient-ils persister pendant toute l'année, comme le promettait Caton? Cela nous paraît bien improbable. Car eût-on pris la précaution de décanter avec un soin extrême la liqueur, il est sûr cependant qu'il était impossible d'éliminer toute trace du champignon; et ainsi, il était fatal qu'avec les chaleurs printanières, la fermentation reprît de plus belle dans ce milieu très propice, appauvri en principes organiques peut-être, mais non pas stérilisé au sens scientifique du mot.

b) Addition de miel [4].

« Certains vins trop généreux pour être bus seuls étaient additionnés de miel qui en tempérait la force : tels le Cécube, le Calès, le Falerne, le Formies, etc. D'autres fois, au contraire, on cherchait dans le miel un

1. Caton, *R. R.*, CXX; cf. Columelle, *R. R.*, XII, 29; Pline, *H. N.*, XIV, 11, 3; Florentinus, in *Géopon.*, VI, 16.
2. V. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. II, p. 210; Mathieu, *La stérilisation des moûts*, in *Rev. de vitic.*, 1901, t. XVI.
3. Pline, *loc. cit.* : « Ergo mergunt e lacu protinus in aqua cados, donec bruma transeat, et consuetudo fiat algendi. » V. Mathieu, *Traitement des moûts par le froid*, in *Rev. de vitic.*, 1912, t. XXXVIII, pp. 690 et sqs.
4. La citation qui suit et qui est entre guillemets est extraite de Raymond Billiard, *Notes sur l'abeille*, pp. 81-82.

correctif nécessaire à l'âpreté originelle de vins que l'âge n'avait pas suffisamment adoucis [1].

« Ce mélange se nommait, en latin, *mulsum*, en grec, οἰνόμελι ou μελιτίτης, et son usage était répandu dans l'Europe antique tout entière. Le *mulsum* tenait dans les festins la place qu'occupent chez nous les vins vieux; on le buvait tout au début du repas, d'où le nom de *promulsis* qui sert à désigner une entrée de table. C'était un luxe de pouvoir en offrir à ses invités et il n'était pas accessible à toutes les maisons. « Je fus le premier de ma famille, dit Appius, un des interlocuteurs du *De re rustica* de Varron, qui bût du vin miellé, mais seulement lorsque Lucullus m'eut fait son héritier, bien que dans le temps où je n'en buvais pas encore, on en servît presque chaque jour à mes convives [2]. » Trimalcion n'a garde d'oublier cette marque de luxe dans l'ordonnance de son festin [3], et dans le roman d'Apulée, l'hôte chez lequel le sort a conduit Lucius, le héros du récit métarmorphosé en âne, charmé de voir ce baudet manger de tous les mets ordinaires qu'on sert aux humains, pousse la plaisanterie jusqu'à lui faire servir dans une coupe d'or du vin miellé, comme à un convive de distinction [4].

« On buvait encore du *mulsum* au lieu de vin, au banquet offert par l'État, dans le temple d'Hercule, en l'honneur des triomphateurs [5]. Les généraux en distribuaient à leurs soldats le jour de leur triomphe, et les riches Romains en faisaient de fastueuses largesses au peuple, en signe de réjouissance [6].

« Il était usité en médecine comme apéritif et laxatif, et son usage conduisait, croyait-on, à une longue vieillesse [7].

« Enfin dans les cérémonies religieuses, on faisait aux mânes des libations de *mulsum* et de lait [8]. »

La légende voulait que le *mulsum* eût été inventé par Aristée [9].

On le faisait en ajoutant au moût du miel en proportions très variables. Chaque vigneron avait sa recette qui lui était propre et qui différait par quelque détail de celle du voisin. La formule de Columelle était la suivante : « Prenez dans la cuve aussitôt qu'il sera fait, le vin

1. Horace, *Sat.*, II, 2, v. 15 :
Nisi Hymettia mella Falerno
Ne biberis diluta;
II, 4, v. 24 :
Aufidius forti miscebat mella Falerno.
2. Varron, *R. R.*, III, 16; cf. Martial, *loc. cit.*
3. Pétrone, *op. cit.*, XXXIV.
4. Apulée, *Métamorphose*, édit. Nisard, Paris, 1842, X.
5. Athénée, *Deipn.*, IV, 38, p. 153.
6. Tite-Live, *op. cit.*, XXXVIII.
7. Pline, *H. N.*, XXII, 53.
8. Porphyre, *De antro nymph.*, XVII.
9. Pline, *H. N.*, XIV, 6, 1.

de mère-goutte qui aura coulé sans que le raisin ait été encore trop foulé... Vous jetterez 10 livres (3 kgr. 270) d'excellent miel dans une urne (13 litres) de ce moût, et après l'avoir mêlé avec soin, vous le verserez dans un flacon que vous fermerez au plâtre, et vous le ferez déposer au grenier... Vous ouvrirez le flacon au bout de trente et un jours et vous le décanterez dans un autre vase que vous mettrez au fumoir [1]. »

Étant donné la composition du miel qui contient environ 80 pour cent de son poids de sucre transformable en alcool sous l'action de la fermentation [2], il s'ensuit que l'introduction du miel dans le moût équivalait exactement à notre opération du sucrage de la vendange ou chaptalisation [3]. Nous avons même, en nous reportant aux indications de Columelle, les éléments suffisants pour nous rendre compte du résultat final de cette addition au vin. En effet, 3 kgr. 270 de miel représentent 2 kgr. 616 de glucose attaquable par le ferment, soit 201 grammes par litre de moût. Ces 201 grammes vont s'ajouter au sucre naturel existant déjà dans le jus de raisin. A combien faut-il évaluer celui-ci? Le climat ensoleillé des pays méridionaux, la maturité poussée fort loin, les crus choisis nous permettent de supposer avec quelque apparence de raison qu'il ne saurait être inférieur à 170 grammes par litre [4]. C'est donc un total de 371 grammes de sucre que renfermera le moût.

Voyons à présent ce qui va se passer. La fermentation s'établira et le sucre sera converti en alcool : tout entier? Pour répondre à la question, il convient de ne pas oublier ce fait : c'est que le degré alcoolique d'un vin n'est pas susceptible de croître au delà d'une certaine mesure. Il y a un point de saturation à partir duquel la fermentation s'arrête, parce que le milieu pollué par l'alcool, qui est un résidu organique, devient impropre à la vie du saccharomyces. Cette limite est même assez basse, puisque dans les conditions les plus favorables, elle est atteinte lorsque le vin contient 17 pour cent de son volume d'alcool, c'est-à-dire 17 degrés. Or pour produire ces 17 degrés d'alcool, le champignon vinique n'absorbera (100 grammes de glucose donnant 0.06 d'alcool en volume) que 283 grammes de sucre : comme notre moût est riche de 371 grammes, on voit tout de suite qu'il en restera, inutilisée et à l'état libre, une portion de 88 grammes. Cet

1. Columelle, *R. R.*, XII, 41 ; cf. Palladius, *R. R.*, XI, 17 ; *Géopon.*, VIII, 25-26.
2. V. Raymond Billiard, *op. cit.*, p. 84.
3. Le sucre était connu des anciens sous le nom de *saccharon* ; mais sa rareté le faisait réserver pour les usages médicinaux : v. Pline, *H. N.*, XII, 17 : « Saccharon... est autem mel in arundinibus collectum,... candidum,... dentibus fragile,... ad medicinae tantum usum. »
4. Répondant à une force alcoolique de 10°.

excédent contribuera donc à faire du *mulsum* un vin doux et liquoreux, en même temps que très capiteux.

c) Concentration du moût par la chaleur.

Dulcis musti Vulcano decoquit humorem [1] :

« [La paysanne], écrivait Virgile, fait réduire par la cuisson l'eau du vin doux. » Ce système de concentration du moût, que Chaptal préconisait



Fig. 174. — Préparation du vin cuit, en Égypte, d'après une peinture du tombeau de Ménôthph, à Beni-Hassan [2].

comme une nouveauté il y a un siècle, pour les années où « le moût est très aqueux [3] », n'est pas, comme on le voit, de toute première jeunesse. Sans intérêt pour la vinification de nos vins ordinaires, il est de pratique constante dans l'élaboration de certains vins de liqueur, le malaga, le marsala, dans lesquels le *mosto cotto* entre quelquefois pour la moitié [4].

Dans l'antiquité, il n'est pas un cellier qui n'eût son organisation spéciale pour la confection du vin cuit, *vinum decoctum*. Vignerons égyptiens, grecs [5] ou latins le tenaient également pour nécessaire et ne s'en passaient que bien rarement dans la fabrication même des vins communs. Un vin était-il faible, « parce que des pluies fréquentes l'avaient trop délayé »? Manquait-il de corps [6]? « Menaçait-il de ne pas se garder

1. Virgile, *Géorg.*, I, v. 295.
2. Gravure extraite de Rosellini, *op. cit.*, t. II, pl. XXXVIII ; cf. Champollion le Jeune, *Monum. de l'Égyp. et de la Nub.*, t. IV, pl. CCCLXXXIX. Pour la préparation du vin cuit en Italie, voir la figure 151 : pendant que deux génies enfoncent à coups de maillet les coins du pressoir, un troisième est occupé à brasser avec une spatule du vin doux dans un bassin placé sur un réchaud.
3. Chaptal, *L'art de faire le vin*, Paris, 1819, pp. 119-122.
4. V. Rocques, *Le vin de Marsala*, in *Rev. de vitic.*, 1902, t. XVIII ; Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. I, p. 120.
5. Palladius, *R. R.*, XI, 14, a l'air de dire que les Grecs étaient seuls à se servir du vin cuit ; mais nous ne savons pourquoi cette restriction qui est manifestement fausse.
6. Palladius, *loc. cit.*

au moins jusqu'à la vente [1] ? » Avait-il quelque défaut, quelque goût de terroir en particulier, ou de la dureté [2] ? Tantôt alors on le faisait bouillir en son entier, tantôt on se contentait d'y mêler une part déterminée de vin cuit. On était bien d'avis unanime vraiment que cette façon d'apprêter le vin devait être exceptionnelle : mais comment résister à la tentation de le « bonifier » si facilement en y versant à la dérobée un peu de vin cuit, « juste assez pour que l'acheteur ne pût deviner à la saveur la supercherie, ce qui le mettrait en fuite [3] » ! Que d'horizons il ouvre, ce conseil ! Et c'est Columelle qui le donne !

On faisait le vin cuit de plusieurs manières : la quantité à traiter était-elle peu considérable ? On faisait passer tout le vin sur le feu, par chaudronnées successives, jusqu'à diminution d'un vingtième [4]. S'agissait-il d'une très grande quantité de vin ? Dans ce cas, la besogne eût été matériellement très compliquée, et il eût fallu brûler des charretées de bois qu'on n'avait pas toujours à sa disposition [5]. On s'y prenait donc autrement ; on évaporait seulement une partie du vin, et le produit portait un nom différent selon le degré de la concentration : « On fera après la vendange, expliquait Palladius, le *defrutum*, le *carenum*, et la *sapa*. Tous ces vins se font avec du moût, mais la façon n'est pas la même ; de là diversité de noms et de propriétés : ainsi le *defrutum*, qui tire son nom du mot *defervere*, est censé fait lorsque le moût a été fortement écumé jusqu'à ce qu'il soit épaissi ; le *carenum*, lorsqu'il est réduit aux deux tiers, et la *sapa*, lorsqu'elle est réduite à un tiers [6]. » En grec, le mot ἕψημα désignait le vin cuit. La terminologie, à bien dire, était un peu flottante : Varron, Nonius, Columelle, Pline, Palladius, Dioscoride ne sont pas toujours d'accord entre eux ou avec les autres auteurs [7]. Mais ce détail est sans importance.

1. Columelle, *R. R.*, XII, 19.
2. Pline, *H. N.*, XIV, 24, 1.
3. Columelle, *R. R.*, XII, 20 : « Cavendum est, ne conditus sapor intelligatur, nam ea res emptorem fugat. »
4. Palladius, *loc. cit.*
5. Columelle, *loc. cit.*
6. Palladius, *R. R.*, XI, 18 : « Nunc defrutum, carenum, sapam conficies. Cum omnia uno genere conficiantur ex musto, modus his et virtutem mutabit et nomina. Nam defrutum a defervendo dictum, ubi ad spissitudinem fortiter despumaverit, effectum est. Carenum, cum tertia perdita duae partes remanserint. Sapa, ubi ad tertias redacta descenderit » ; *Géopon.*, VIII, 32.
7. Varron, *Vita pop. rom.*, I : « Sapam appellabant, quod de musto ad mediam partem decoxerant » ; Nonius, XVII, 14 : « Sapa quod nunc mellacium dicimus, mustum ad mediam partem decoctum » ; Columelle, *R. R.*, XII, 21 : « Mustum quum dulcissimi saporis decoquatur ad tertias, et decoctum sicut supra dixi, defrutum vocatur » ; Pline, *H. N.*, XIV, 11, 1 : « Sapa...., musto ad tertiam partem mensurae decocto : quod ubi factum ad dimidiam est, defrutum vocatur » ; cf. XXIII, 30, 1 ; Dioscoride, *op. cit.*, V, 9 : « Καὶ ὁ καθεψομένου τοῦ γλεύκους σείριος ἥ ἕψημα καλούμενος. »

On appelait *cortinale* le local où on cuisinait le vin [1], et les *cortinae* étaient les énormes chaudières de cuivre ou de plomb dans lesquelles on faisait la cuisson [2]. Quand le *defrutum* était terminé, on le déposait dans la *cella defrutaria* dont nous avons parlé précédemment [3]. C'est là qu'on allait le prendre au fur et à mesure des besoins.

A quel moment et dans quelle proportion fallait-il faire le mélange du vin cuit au vin nouveau ? Sur le premier point, Columelle répondait : « Lorsque le moût est retiré du *lacus*, on le laisse bouillir et se purger pendant deux jours, et l'on n'y met le *defrutum* que le troisième [4] », c'est-à-dire en pleine fermentation tumultueuse. Quant au second point, il n'était pas susceptible d'une réponse unique, et cela se conçoit : tout dépendait de l'effet désiré et cet effet lui-même était subordonné à la nature bonne ou mauvaise de la vendange, et à l'état de concentration du raisiné. Caton posait en règle que, pour tout vin artificiel, un trentième de *defrutum* convenait [5] ; que pour un vin commun, mais seulement si cela est nécessaire, « si opus erit », il n'en fallait qu'un quarantième [6]. Columelle descendait dans des distinctions plus circonstanciées : avec un moût très réduit, un setier suffisait par amphore, soit 0 l. 54 par 26 litres ; si le raisin avait été mouillé, on pouvait mettre un *triens* par 4 urnes ; si la vendange était sèche, on se contentait d'un *quadrans* ; quand le vin cuit était extra réduit, il y en avait assez d'un setier pour 2 urnes, s'il s'agissait d'un bon vin de coteau ; mais si c'était un petit vin de plaine, on allait jusqu'à 3 *hémines* (0 l. 84 [7]).

d) Plâtrage du moût, *gypsatio*, γύψωσις.

Le plâtrage a sur le vin une triple action, mécanique, physique et chimique ; il le débarrasse des matières mucilagineuses et des principes huileux ; il avive la couleur et la limpidité ; il accroît d'une façon notable, quoique détournée, l'acidité.

Les viticulteurs de l'antiquité en ont usé assez largement et cela depuis fort longtemps : au IVe siècle avant notre ère, Théophraste signalait déjà la coutume du plâtrage à Chypre, en Phénicie, en Italie [8]. Pline mentionnait l'emploi du plâtre en Afrique, pour adoucir la rudesse du vin [9].

1. Columelle, *R. R.*, I, 6 : « Cortinale ubi defrutum fiat nec angustum, nec obscurum sit. »
2. Caton, *R. R.*, CVII ; Columelle, *R. R.*, XII, 20. L'emploi du plomb, très toxique et fusible, est assez singulier pour cet ustensile. On le préférait au cuivre, d'après Columelle, à cause du vert-de-gris qui se forme souvent dans ce dernier métal.
3. V. Columelle, *R. R.*, I, 6 ; XII, 21 ; Pline, *H. N.*, XVIII, 74, 8.
4. Columelle, *R. R.*, XII, 21.
5. Caton, *R. R.*, XXIV.
6. Caton, *R. R.*, XXIII.
7. Columelle, *R. R.*, XII, 20-21.
8. Théophraste, *De lapidibus*, IX, 67.
9. Pline, *H. N.*, XIV, 24, 1.

Columelle le recommandait comme un succédané du vin cuit, que, seule, la pénurie de bois autorisait [1]. Palladius et Démocrite estimaient son utilité réelle particulièrement dans un moût dilué par les pluies : grâce à lui, le vin acquérait des qualités de précoce vieillissement et de brillant remarquable [2]. Fronton avait été frappé par l'augmentation d'acidité qu'il conférait au vin [3].

La quantité qu'on en mettait était assez modérée; on était d'autant plus prudent que le vin plâtré avait mauvaise réputation pour la santé [4] : c'est pour cette même raison d'hygiène que la loi française en prohibe l'emploi au delà d'une dose minime [5]. Columelle se bornait à une once par amphore, soit 27 grammes par 26 litres de vin [6]. Mais cette proportion ne pouvait être uniforme; aussi, quelques paragraphes plus loin, le même agronome établissait-il des différences qu'il fondait sur la provenance du vin, la quantité devenant plus forte à mesure que la qualité du cru diminuait : par jarre de 7 amphores (182 litres), une *hémine* de plâtre (0 l. 27) pour du vin récolté sur vieilles vignes en terrain sec; 2 *hémines*, pour du vin de jeunes vignes; 3 *hémines*, pour du vin ramassé en terroir marécageux [7]. Dans le traité de Palladius, il y avait beaucoup plus d'imprécision : tantôt il fallait ajouter au moût un cinquantième de plâtre, tantôt un centième; ou bien c'étaient 3 setiers sur 10 amphores, soit 1 l. 62 sur 260 litres; ailleurs, ce n'étaient plus que 2 setiers sur 100 *conges*, c'est-à-dire 1 l. 08 sur 325 litres [8]. Quant à Démocrite, il compliquait encore l'affaire en combinant la cuisson du vin avec le plâtrage à un pour cent [9].

e) Salage du moût.

L'origine du salage du moût est purement grecque; c'est du moins toujours sous l'égide des Grecs que s'abritent les auteurs latins lorsqu'ils relatent ce procédé de sophistication [10]. Une espèce de vin dans lequel le sel entrait comme condiment principal portait même le nom de vin grec, *vinum graecum*. Enfin on racontait que l'invention, toute fortuite, de cette fraude était due à un esclave de Cos, qui réparait ses larcins en remplis-

1. Columelle, *R. R.*, XII, 20.
2. Palladius, *R. R.*, XI, 14; Démocrite, in *Géopon.*, VII, 4.
3. Fronton, in *Géopon.*, VII, 12.
4. Pline, *H. N.*, XXIII, 24, 2.
5. La tolérance est de 2 grammes au maximum de sulfate de potasse par litre : *Loi* du 11 juillet 1891.
6. Columelle, *loc. cit.*
7. Columelle, *R. R.*, XII, 28.
8. Palladius, *loc. cit.*
9. Démocrite, *loc. cit.*; cf. Didymus, in *Géopon.*, VI, 18. Sur le plâtrage des vins dans l'antiquité, v. Caillemer, *Étude sur le plâtrage des vins*, in *Bulletin de la Société de statistique de l'Isère*, 3e série, t. I, pp. 384 et sqs.
10. Columelle, *R. R.*, XII, 25 : « Omnes Graeci »; Pline, *H. N.*, XIV, 24 : « Graecia sale lenitatem excitat »; Palladius, *R. R.*, XI, 14 : « Graeci jubent. »

sant avec de l'eau de mer les amphores sur lesquelles il avait prélevé son tribut. La supercherie fut découverte; mais comme le vin s'était bien trouvé de cette addition, l'usage s'en répandit aussitôt dans la contrée [1]. Telle était la légende. Vraie ou fausse, il n'en est pas moins certain que le sel occupait l'une des premières places dans la droguerie œnologique d'autrefois.

Quelle était sa fonction dans l'économie du vin? Manifestement les anciens n'y recouraient pas pour modifier le goût de celui-ci : ce changement n'eût pu être que détestable; et la preuve même en est que Columelle avouait sans ambages qu'il s'adresserait volontiers au sel à forte dose « si le vin se trouvait d'assez bonne qualité pour ne pas dévoiler par son goût la mixtion d'eau salée; et que c'est pourquoi un propriétaire prudent fera bien d'expérimenter sur quelques amphores seulement, afin de s'assurer combien son vin pourra supporter d'eau salée au plus, sans offenser le goût [2] ». Ce n'est donc pas le bouquet du vin que les vignerons se proposaient d'agrémenter par le sel : ce qu'ils lui demandaient, soit seul, soit plus souvent associé au vin cuit, au plâtre, aux aromates, c'était de concourir à rendre le vin plus solide; c'était aussi de développer en lui des qualités de souplesse et de limpidité. Columelle voyait dans cet ingrédient un remède contre la maladie appelée *mucor*, qui est peut-être la graisse [3]. C'était un préservatif précieux dans le cas de vendange lavée par la pluie [4]. Enfin, quand bien même toutes ces vertus eussent été purement hypothétiques, il demeurait toujours une réalité bien tangible : c'est que cette eau salée introduite dans le vin influençait avantageusement la quantité, et c'était toujours autant de gagné : « Sine dubio majorem mensuram facit [5]! » La réflexion est encore de Columelle!

Selon Caton, le sel pouvait remplacer le vin cuit [6]; d'après Pline, il donnait au vin du mordant : « Lenitatem excitat [7] »; uni au plâtre, il rendait sa clarification plus parfaite [8]; grillé, il s'opposait à des retours intempestifs de la fermentation [9].

Il y avait deux méthodes pour saler le vin : tantôt on mettait le sel

1. Pline, *H. N.*, XIV, 10, 1.
2. Columelle, *R. R.*, XII, 21.
3. Columelle, *R. R.*, XII, 23.
4. Démocrite, *loc. cit.*
5. Columelle, *R. R.*, XII, 21.
6. Caton, *R. R.*, XXIII.
7. Pline, *H. N.*, XIV, 24.
8. Palladius, *loc. cit.*
9. Fronton, *loc. cit.* De nos jours on sale le vin pour augmenter frauduleusement l'extrait sec. Le sel entre aussi dans quelques procédés de collage, et en Espagne on lui attribue la propriété de conserver et de clarifier le vin : v. Cambon, *Le vin et l'art de la vinification*, Paris, Baillière, 1892, p. 243; Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. II, p. 560.

en nature [1], tantôt sous forme d'eau de mer; celle-ci devait être recueillie au large, envasée et gardée pendant plusieurs années afin qu'elle se purifiât et perdît son amertume [2] (sans doute par la précipitation des divers sulfates qu'elle contient). Les propriétaires étaient-ils éloignés de la mer? Ils n'avaient que l'embarras du choix entre toutes les recettes d'eau de mer artificielle [3]. D'ailleurs, pas de règle fixe pour le mélange au moût du sel ou de l'onde salée; chacun s'en rapportait pour la quantité au gré de son expérience ou de ses préférences : tel jetait 1 livre et demie de sel sur un *culeus* de moût, soit 490 grammes sur 194 litres, ou 2 *quadrantals* de vieille eau de mer, renforcée d'un *modius* de sel, sur un *culeus* de vin, ce qui faisait 52 litres d'eau de mer, plus 8 l. 75 de sel sur 194 litres : cette formule d'horrible breuvage représentait le vin grec vanté par Caton [4]! Quel gosier ou quel stoïcisme! Tel autre, moins prodigue, se contentait d'une demi-once de sel ou d'un setier d'eau salée par amphore de vin, ce qui faisait 13 gr. 5 de sel ou 0 l. 54 d'eau de mer pour 26 litres de vin [5]. Et les autres à l'avenant.

On ne sera pas surpris que les médecins aient condamné tous ces vins ainsi assaisonnés, et en particulier ceux de Cos et de Clazomène, réputés pour leur forte teneur en sel [6].

f) Addition d'argile, de marbre, de chaux, de soufre.

La Grèce produisait des vins mous par excès de maturité; elle combattait ce vice en y incorporant de l'argile, *argilla*, du marbre en poudre [7]. Caton et Columelle avaient foi aussi dans le pouvoir de cette dernière substance pour raffermir les vins faibles [8]. Au dire de Pline, les vignerons de Carthage mettaient de la chaux dans leurs vins qui étaient fort durs; et il ne manquait pas de rapporter une plaisanterie qui avait cours parmi ses compatriotes, au sujet de l'habitude qu'avaient les indigènes de cette partie de l'Afrique de badigeonner l'extérieur de leurs maisons, pour les protéger contre le vent de mer et la pluie, avec de la poix : « Les Carthaginois se servent de la poix pour leurs maisons, et de la chaux pour leurs vins [9]! » En Italie, c'est l'inverse qu'on faisait.

1. Columelle, *R. R.*, XII, 21; 23.
2. Caton, *R. R.*, XXIV; Columelle, *R. R.*, XII, 21-22; 25; Pline, *H. N.*, XIV, 25, 5; Palladius, *loc. cit.*
3. Caton, *R. R.*, CV; Columelle, *R. R.*, XII, 25.
4. V. Caton, *R. R.*, XXIV; CV; CXII. Cf. Columelle, *R. R.*, XII, 37.
5. Columelle, *R. R.*, XII, 21; cf. 23; Palladius, Démocrite, *loc. cit.*
6. Pline, *H. N.*, XXIII, 24, 2; Dioscoride, *op. cit.*, V, 10; Athénée, *op. cit.*, I, 32. En France, la *Loi* du 11 juillet 1891 interdit le sursalage des vins, et l'addition de plus d'un gramme de sel par litre.
7. Pline, *H. N.*, XIV, 24, 1; *Géopon.*, VII, 12.
8. Caton, *R. R.*, XXIII; Columelle, *R. R.*, XII, 20.
9. Pline, *H. N.*, XXXVI, 48, 1.

Toutes ces matières minérales rendaient les vins nuisibles à l'homme [1]. Agissaient-elles au moins favorablement sur les vins eux-mêmes? L'argile, par la silice qu'elle contient, pouvait les clarifier, en les décolorant peut-être un peu [2]. Quant au marbre et à la chaux, leur action paraissait devoir aller plutôt à l'encontre de celle qu'on voulait obtenir : ils tendaient en effet à les désacidifier, par suite de la combinaison de leurs éléments avec ceux du vin, qui donnait soit des composés solubles (malate et tartrate de potasse), soit des composés insolubles (tartrate de chaux), lesquels se déposaient au fond des fûts.

Du soufre nous ne savons pas grand'chose, sinon que Caton s'en servait dans l'apprêt des vins [3] : comment et pourquoi, nous l'ignorons.

g) Addition de lie, *faex*, *limus*, τρύξ.

Tartrage et levurage modernes du moût avaient leur équivalent dans la viticulture ancienne, sous la forme d'addition de lie. La lie est un amalgame complexe : on y trouve des précipités insolubles du vin, bitartrate de potasse, tartrate de chaux et de magnésie, phosphate de chaux; de l'albumine et des matières azotées; des organismes divers, levure vinique et autres ferments; des corps neutres, boues siliceuses, déchets, etc. Ces précipités peuvent-ils, dans un milieu en fermentation, se redissoudre, et le vin nouveau peut-il du chef de cet apport s'enrichir de matériaux qui lui font défaut? Cela est fort possible. Ces levures ensemencées dans un terrain neuf et propice peuvent-elles revégéter et collaborer à une meilleure transformation du sucre du moût? La chose n'est pas improbable; et, à tout prendre, l'opération préconisée était logique. Toutefois, il y avait de gros risques à courir : ceux de l'introduction dans le vin des mauvais germes qui gisaient dans ce limon; et c'est pour cette raison que nous réprouverons toujours cet emploi que quelques œnologues ne craignent pas de recommander encore.

Mais en outre, les vignerons de jadis sont tombés dans un travers auquel ceux d'entre les nôtres, qui font usage des levures, n'ont pas échappé : ils se sont imaginés, comme le croient aujourd'hui quelques naïfs alléchés par une spécieuse réclame, qu'ils allaient à volonté muer une piquette sans nom en un cru classé, rien que par la magique inter-

1. Pline, *H. N.*, XXIII, 24, 2.
2. La silice n'est nullement un corps inerte; elle possède des propriétés épurantes et décolorantes dues à sa structure et à sa composition, et qui seraient proportionnelles à sa richesse en diatomées, et, à un moindre degré, à celle en oxydes d'alumine et de fer. Ses pores retiennent également une énorme quantité d'air (la surface développée des pores contenus dans un gramme de silice atteint 16 mètres carrés), et par conséquent d'oxygène, qui agirait, croit-on, sous forme d'ozone : v. *Rev. de vitic.*, 1912, t. XXXVIII, pp. 606-607.
3. Caton, ap. Pline, *H. N.*, XIV, 25, 7.

vention d'une lie congrûment choisie. Ainsi traitaient-ils le petit vin de Sorrente auquel ils voulaient procurer quelqu'une des vertus du Falerne :

> Surrentina vafer qui miscet faece Falerna
> Vina [1].

Columelle, Pline, Palladius prétendaient aussi que la lie de vin vieux était souveraine dans le cas de vin dur, à goût de terroir, ou fait avec des raisins trempés par les averses [2]. Se proposait-on de faire vieillir pendant de longues années un honnête vin commun? On l'aidait à affronter l'épreuve du temps en soutenant sa constitution débile avec 3 setiers de lie fraîche d'un très bon clos par amphore; ou encore, ce qui revenait au même, en le mettant fermenter dans des vaisseaux vidés depuis peu de leur nectar et tout imprégnés d'un sédiment actif [3]. S'agissait-il de soigner des vins déjà malades? On commençait par leur donner un soutirage, puis on y ajoutait de la lie [4].

b) Addition d'aromates, *unguenta*, *aromata*, *conditurae*.

Dans un autre chapitre il a été question des innombrables espèces de *vina ficticia* composés avec des plantes médicinales. Ce n'est pas d'eux que nous voulons reparler ici, mais bien du vin ordinaire, voué à la consommation des bien portants, et n'ayant rien de thérapeutique malgré les produits médicamenteux qu'on faisait entrer dans sa fabrication.

Ces aromates, sauf peut-être la résine, ne transmettaient au vin qu'une saveur légère, fondue avec le bouquet [5], bien loin qu'elle ressortît brutalement, et là comme dans toutes les autres préparations semblables, l'art du praticien consistait précisément à dissimuler habilement la falsification [6] : les drogues changeaient, mais la morale, elle, ou plutôt l'immoralité restait immuable!

Les aromates possédaient sur le vin un pouvoir antiseptique marqué [7], et c'est cette propriété empiriquement constatée par les anciens, qui explique l'estime en laquelle ils les tenaient. Entre tous, le plus prisé était la poix, *pix*, ou résine, *resina*. Ce n'était pas assez que l'intérieur des amphores en reçût une couche, il fallait encore qu'on en mît dans le vin. Si ce fut d'Italie que partit le premier exemple de cet usage, nul ne pourrait le dire. Pline semble bien lui en donner le monopole originel [1] : mais, alors, elle ne le garda pas longtemps. Des provinces italiennes, de la Ligurie, de la région transpadane, où elle florissait, cette habitude ne tarda guère à gagner les autres pays viticoles, si tant est qu'elle n'y existât pas auparavant : l'Égypte la connaissait [2]; Plutarque la signalait en Eubée [3], Dioscoride, en Gaule [4]. Vienne était renommée, même à Rome, pour ses vins auxquels on accolait toujours l'épithète de *picata*, poissés, soit qu'ils eussent ce goût naturellement, comme le disait Pline, soit plutôt qu'il leur vînt d'une addition de poix.

1. Horace, *Sat.*, II, 4, v. 55-56.
2. Columelle, *R. R.*, XII, 30; Pline, *H. N.*, XIV, 24, 1; Palladius, *loc. cit.*
3. Columelle, *R. R.*, XII, 28.
4. Fronton, *loc. cit.*
5. Pline, *H. N.* : « Ut odor vino contingat, et saporis quaedam acumina. »
6. Columelle, *R. R.*, XII, 23.
7. Cf. Mathieu, *La stéril. des moûts*, in *Rev. de viticult.*, 1901, t. XVI.

Actuellement, les paysans grecs, profondément ignorants des méthodes rationnelles de vinification, mettent encore de la résine dans leur vin; et ce n'est pas sans un frisson que nous nous souvenons de l'expérience que notre estomac dut faire, dans maintes circonstances, de ce liquide trouble et nauséabond. Nous ne saurions mieux comparer la saveur de ce vin résiné qu'à celui d'une tisane de bourgeons de sapin très chargée. Le peuple le boit avec délices, et il se peut qu'on s'y fasse à la longue : mais nous ne saurions en dire autant des étrangers que la nécessité contraint d'en absorber faute d'autre breuvage. En tout cas, la santé ne souffre pas de son usage.

Les variétés de poix étaient nombreuses : on les tirait du térébinthe, du lentisque, du cyprès, du pin, du cèdre, du pinaster ou pin sylvestre, du sapin, du mélèze, du pin mugho, etc. Elles provenaient soit d'Orient, de l'Asie Mineure, de l'Arabie, de la Judée, de la Syrie, de Chypre, de Colophon; soit d'Europe, de la Grèce, de l'Espagne, de l'Italie. La meilleure de toutes était la poix du Brutium; on l'obtenait du faux sapin (*Abies excelsa*), et Pline donne dans son *Histoire naturelle* la description complète de sa récolte, de son extraction, de sa préparation [5].

C'est toujours dans le moût et au cours même de la fermentation, qu'on introduisait la poix, tantôt crue, tantôt cuite, tantôt liquide, tantôt pulvérisée, tantôt dissoute dans du vin cuit [6]. On la mettait à la dose de 3 livres par petit *culeus*, d'après Caton [7] (0 kgr. 981 par 194 litres). Selon Columelle, il en fallait 10 setiers par 90 amphores de *defrutum* (5 l. 4 par 2.340 litres); ou 3 onces par 48 setiers de moût (81 grammes par 26 litres); ou encore six scrupules par 48 setiers (6 gr. 75 par 26 litres),

1. Pline, *H. N.*, XIV, 24, 1.
2. Wilkinson, *Mann. and cust.*, t. I, p. 386.
3. Plutarque, *Sympos.*, V, Q. 10.
4. Dioscoride, *op. cit.*, V, 43.
5. Pline, *H. N.*, XIV, 25; XVI, 16-23.
6. Caton, *R. R.*, XXIII; Columelle, *R. R.*, XII, 20; Pline, *H. N.*, XIV, 25, 3.
7. Caton, *loc. cit.*

« quantité suffisante pour poisser toute une vendange, sans qu'on pût le deviner au palais [1] » ! Avec Palladius, on tombait à 3 onces par *dolium* [2].

Les médecins voyaient d'un mauvais œil les vins poissés ; ils prétendaient qu'ils causaient de la céphalalgie, des vertiges ; c'est à cause de ces désordres qu'on désignait sous le même terme de *crapula* et la résine et l'ivresse elle-même [3].

Parmi les autres substances figurant le plus communément dans l'apprêt des vins, nous citerons : l'iris, le fenugrec, la racine de jonc, les feuilles de nard, les coings, le *costus*, le souchet, la myrrhe avec laquelle on faisait la fameuse *myrrhina potio* [4] ; la canne, la cannelle, l'amome, le safran, l'aloès, le mastic, le poivre [5]. Nous mentionnerons aussi, en dehors des aromates, les cendres de sarment ou de chêne, les coquilles pulvérisées, les noix de galle, les cônes de cèdre rôtis, les glands, les noyaux d'olive grillés, etc.

Tous ces ingrédients étaient employés ou isolément ou réunis plusieurs ensemble en des combinaisons étrangement variées ; en voici un spécimen que nous devons à Columelle : « Prendre 90 amphores de moût, y mêler 10 setiers de poix liquide tirée du pays des Nemeturici, ou 1 livre et demie de térébenthine [6], qu'on aura délayée au préalable dans de l'eau de mer cuite ; faire réduire le tout à l'état de *defrutum* ; retirer du feu et mélanger, en ayant soin de bien agiter le moût, une poudre composée de : une feuille de nard, une demi-livre d'iris d'Illyrie, de nard des Gaules, de *costus*, de palmier, de souchet, de racine de jonc ; 5 onces de myrrhe, une livre de canne, une demi-livre de cannelle ; 3 onces d'amome, 5 de safran et une livre de *cripa* (?), plus 6 livres de la poix nommée *rasis*. Avec cela, on peut frelater toute une récolte [7] » !

« C'est par tous ces poisons que nous forçons le vin à plaire ; et nous nous étonnons qu'il soit nuisible ! » répéterons-nous avec Pline.

i) Apprêt avec du vinaigre.

« Quelquefois on apprête le vin avec du vinaigre, *acetum* [8]. » Cette addition de vinaigre, telle que nous la révèle Pline, n'est pas une des moins étonnantes que nous sachions. Que prétendaient faire les

1. Columelle, *R. R.*, XII, 23.
2. Palladius, *loc. cit.*
3. Pline, *H. N.*, XXIII, 24, 2.
4. Sur la fabrication du vin myrrhé, v. Columelle, *R. R.*, XII, 38 ; Pline, *H. N.*, XIV, 15 ; Ælien, *Var. hist.*, XII, 31.
5. Columelle, *R. R.*, XII, 20 ; Pline, *H. N.*, XIV, 25 ; Palladius, *loc. cit.*
6. En Italie, la térébenthine est encore usitée pour préserver les vins de l'acescence.
7. Columelle, *loc. cit.*
8. Pline, *H. N* , XIV, 24, 1.

vignerons ? Donner au vin de l'acidité ? Le moyen était singulièrement dangereux. Lui communiquer une pointe de fraîcheur vinaigrée ? Ce goût peut nous paraître bien pervers ; cependant il se peut qu'il ait existé : ne voyons-nous pas le mélange de vinaigre et d'eau ou oxycrat tenir lieu de boisson, sous le nom de *posca*, aux soldats en campagne [1] ? C'était même la seule qui leur fût permise depuis que Niger leur avait interdit le vin [2]. Et lorsque nous lisons dans les historiens qu'Hannibal, au passage des Alpes, fit fondre avec du vinaigre les roches qui lui barraient la route, on peut se demander si cette fantastique opération ne se réduit pas à n'être qu'un vulgaire artifice de style : le conquérant carthaginois aurait tout simplement recouru à d'amples distributions supplémentaires de vinaigre à son armée, afin d'exciter son ardeur à vaincre des difficultés particulièrement ardues. Le vinaigre de miel ou oxymel formait aussi la base d'une piquette économique [3]. Horace se moquait fort dans une de ses *Satires* d'un avare dont les caves regorgeaient de bons vins, mais qui se condamnait néanmoins au régime du vinaigre [4].

Le fait de boire du vinaigre n'était donc pas si anormal que cela paraisse [5].

3° *Traitements appliqués au vin fait.*

Ces traitements comprenaient le soutirage, le filtrage, le collage, le coupage, le mouillage, le fumage et le chauffage. Du soutirage, nous ne

1. Spartien, *Adr.*, 9.
2. Spartien, *Niger*, 10.
3. Pline, *H. N.*, XIV, 21, 1.
4. Horace, *Sat.*, II, 3, v. 116.
5. Nous ne voulons pas terminer ce paragraphe sans dire un mot de divers passages des *Évangiles* dans lesquels il est parlé soit du vin myrrhé, soit du vinaigre, soit du vin contenant du fiel. S. Marc, XV, 23, rapporte que lorsque le Christ fut arrivé sur le Calvaire, les légionnaires lui donnèrent du vin myrrhé à boire, mais qu'il le refusa : « Et dabant [milites] ei bibere myrrhatum vinum ; et non accepit. » La coutume voulait qu'on fît prendre au condamné qu'on menait au supplice soit quelque vin généreux pour soutenir son courage, soit un vin dans lequel on avait mis un narcotique, afin d'atténuer pour le malheureux les affres de la mort. Les soldats de Pilate ne font donc que se conformer à la loi : mais Jésus refuse, ne voulant pas diminuer l'étendue de son sacrifice.

Lorsque le Christ agonisant dit : « Sitio : J'ai soif », un des prétoriens qui le gardent s'empresse, il court, « currens unus ex eis », écrit s. Matthieu, XXVII, 48, et il rapporte à la victime une éponge trempée dans du vinaigre (v. aussi s. Jean, XIX, 29-30) : geste de pitié encore chez un humble soldat, témoin d'un drame dont sa consigne le rendait obscur acteur ; geste qu'on interprète trop souvent, en le jugeant d'après nos mœurs, comme un acte de cruauté. Ce légionnaire offrait ce qu'il avait sous la main, c'est-à-dire le vinaigre qui constituait sa propre boisson, et dont lui et ses compagnons avaient dû certainement se munir pour le trajet. Et s'il n'en était pas ainsi, quelle explication donner alors de l'insolite présence de ce vinaigre sur le Golgotha ?

Quant au verset 34 du même chapitre où s. Matthieu dit qu'on donna au Christ du vin mêlé de fiel, il paraît assez extraordinaire ; quelques textes seulement signalent l'emploi du fiel dans le vin : v. *Psaumes*, LXIX, 22. Peut-être devait-il communiquer au breuvage une amertume franche, apte à désaltérer, et dans le même genre que celle de l'aloès dont on usait parfois. Ne conseille-t-on pas encore les boissons amères pour calmer la soif ?

dirons rien de nouveau, pour avoir déjà abordé le sujet au cours de ce chapitre.

a) Le filtrage, *liquatio*, διήθησις, ὑλισμός, ἤθισις.

Le filtrage clarifiait le vin, *defaecare*, en retenant dans le tissu du filtre la lie qui s'y trouvait en suspension. Mais il avait un autre effet : par suite du contact prolongé avec l'air, pendant le temps que durait son passage à travers les mailles serrées de la chausse, le vin perdait de sa dureté et gagnait une souplesse, un glissant fort recherchés. C'est pour cela qu'Horace recommandait à Leuconoé de filtrer le vin : « Vina liques [1] », et c'est en ce sens qu'il convient d'interpréter les expressions que nous rencontrons dans Pline : « Sacco frangere vires : Briser les forces du vin par le filtre » ; « Saccis castrare [2] : Adoucir, châtrer, pour ainsi dire, le vin en le filtrant. » On comprend dès lors aussi que ce vin assoupli pût être ingurgité en plus grande quantité par les buveurs. Seulement, il y avait un inconvénient : la liqueur qui avait subi le filtrage voyait se dissiper une partie de son bouquet :

> At illa [vina]
> Integrum perdunt lino vitiata saporem [3].

De là, l'interrogation que se posait Plutarque : faut-il ou non filtrer le vin [4] ?

C'est au moment de l'apporter sur la table, à l'office même, qu'on filtrait le vin ; on se servait d'une manche en lin [5], *colum*, *saccus*, σάκκος, imbibée d'huile de myrte : « Cette huile, selon Pline, avait une efficacité spéciale pour corriger les vins ; elle arrêtait la lie, ne laissait passer que le vin purifié, et accompagnait le liquide ainsi filtré, dont elle rehaussait le goût [6]. » D'autres personnes trempaient l'étoffe dans de la saumure ou de l'eau de mer, ou mettaient à l'intérieur un lit de plâtre, de sable, ou même du vin cuit, du miel, de la neige, de la lie d'un bon cru [7].

Filtrer le vin se disait *colare*, *liquare*, *castrare*, *saccare vinum* ; διηθεῖν, ὑλίζειν, διαχεῖν, ἠθεῖν, σακκίζειν, σακκεῖν, κατασακκίζειν οἶνον.

b) Le collage.

Le collage est encore un procédé de clarification du vin, à la fois mécanique et chimique.

1. Horace, *Od.*, I, 11, v. 6.
2. Pline, *H. N.*, XIV, 28, 2 ; XIX, 19, 4 ; XXIII, 24, 1.
3. Horace, *Sat.*, II, 4, v. 53-54.
4. Plutarque, *Sympos.*, VI, Q. 7.
5. Horace, *Sat.*, II, 4, v. 54 ; Martial, *op. cit.*, XIV, 103.
6. Pline, *H. N.*, XV, 37, 2.
7. Florentinus, in *Géopon.*, VII, 37 ; Martial, *op. cit.*, XIV, 104.

De toutes les colles, la meilleure est celle dans la composition de laquelle il entre de l'albumine, tels le blanc d'œuf, le sang, le lait, etc. Celle-ci, en effet, agit, d'une part, à la façon d'un voile ou d'un filet qui envelopperait dans ses plis toutes les souillures flottant dans la masse du liquide ; et d'autre part, elle forme avec les principes tanniques du vin des sels insolubles qui tombent au bas du récipient.

L'action chimique du collage était, à n'en pas douter, inconnue des anciens ; mais l'action physique leur apparaissait au contraire très clairement. Horace, un poète cependant, en tournait, en deux vers, une description exacte et qui faisait image :

> Columbino limum bene colligit ovo,
> Quatenus ima petit, volvens aliena, vitellus [1] :

« Le propriétaire donne une bonne colle à l'œuf de pigeon : le jaune se précipite au fond du vase, en enroulant les matières étrangères. » Il est vrai qu'Horace parle du jaune de l'œuf au lieu du blanc : mais c'est peut-être simple licence poétique plutôt qu'erreur ; à moins qu'il n'ait cédé à des nécessités prosodiques [2]. En tout cas Fronton indiquait une technique que nous suivons encore servilement : battre en neige trois blancs d'œufs, y ajouter une pincée de sel, et verser le tout dans le vin [3].

Anatolius prônait la lie d'huile comme colle pour les vins fortement troubles [4] ; et Tarentinus conseillait le collage pour guérir les vins acescents [5].

c) Le coupage.

Le coupage est le mélange de deux ou plusieurs espèces de vins ayant des qualités différentes, et destinés soit à se compléter mutuellement, soit à amender leurs défauts réciproques. Le principe de cette alliance, (et n'en peut-on dire autant des alliances entre humains ?) consiste à combiner ensemble des caractères susceptibles de faire un tout bien équilibré. Aussi, le secret de la réussite repose-t-il tout entier sur la claire notion des mérites ou des imperfections de chacun des partis intéressés : cette connaissance, une longue expérience, une habileté pro-

1. Horace, *Sat.*, II, 4, v. 56-57.
2. Henderson, *The history of ancient and modern wines* : « The passage of Horace, in which he alludes to the mending of Surrentine wine with the lees of Falernian, shows that the yolks of pigeon's eggs were also used for the same purpose, unless, as there is some reason to suspect, the poet has mistaken the yolk for the white. »
3. Fronton, in *Géopon.*, VII, 22.
4. Anatolius, in *Géopon.*, VII, 28. On sait que le collage avec de bonne huile d'olive est la meilleure recette pour enlever le goût de moisi que contracte trop souvent le vin mis dans des tonneaux mal entretenus.
5. Tarentinus, in *Géopon.*, VII, 16.

fessionnelle consommée peuvent seules la faire acquérir; et ce n'est pas l'un des moindres talents du producteur ou du commerçant.

Les anciens n'ont peut-être pas entrevu toute la difficulté de cet art, à en juger du moins par la rareté des préceptes qu'ils nous ont laissés sur cet objet. Ils le pratiquaient cependant, et même assez fréquemment : ainsi Pline nous apprend que Marseille produisait un gros vin, détestable à boire, au dire de Martial, et que les négociants du pays n'employaient que pour couper, *condire*, d'autres vins [1]. Ailleurs nous lisons dans le même auteur qu'avec une minime quantité de vin très vieux, à bouquet très prononcé, on fardait des vins plus jeunes, auxquels on créait une vieillesse anticipée [2]. Le cru du mont Tmolus, peu estimé pour lui-même, servait uniquement au même usage, ou pour diminuer la rudesse des autres vins [3]. Au Falerne, très âpre et très capiteux, on mariait le Chios, plus doux [4]; au vin d'Érythrée, on unissait celui d'Hécatée; et un peu de Falerne ou de Formies versé dans un vulgaire clairet lui conférait quelque apparence de noblesse [5]. L'âge avait-il fait passer un vin jadis bon? On lui refaisait une nouvelle vie en lui transfusant un autre vin encore plein de sève; toutefois Pline, sans raison plausible, réprouvait cette réunion comme inutile [6]. Combien plus juste était sa colère contre la coloration artificielle des vins qui, pour n'être pas obtenue avec des couleurs d'aniline, n'en était pas moins fort insalubre [7]!

Nous avons écrit que pour faire un coupage raisonné, le premier point, le plus essentiel, était de savoir apprécier et juger les vertus et les défectuosités des vins en présence. Tout un vocabulaire servait à traduire ces impressions, vocabulaire spécial, qu'entendaient seuls les initiés, et qui ne disait pas grand'chose à l'esprit des profanes. Les termes qui le composaient, éparpillés au hasard des textes, nous avons essayé de les colliger, et d'en rendre le sens aussi serré que possible avec le mot français correspondant emprunté au langage des gens du métier [8] :

Vinum austerum, asperum, stypticum, severum, forte, acre; οἶνος αὐστηρός; substantif : *austeritas, asperitas, ferocia vini* [9] : vin âpre, dur, astringent; dureté du vin; à ce vin, on opposait le *vinum dulce, lene.*

1. Pline, *H. N.*, XIV, 8, 8.
2. Pline, *H. N.*, XIV, 6, 3.
3. Pline, *H. N.*, XIV, 9, 1.
4. Horace, *Sat.*, I, 10, v. 24.
5. Horace, *Od.*, I, 20, v. 11.
6. Pline, *H. N.*, XXIII, 22, 3; 24, 1 : « Misceri plura genera, omnibus inutile. »
7. Pline, *H. N.*, XIV, 25, 7 : « Et adjicimus tingendi gratia colores, ut pigmentum aliquod vini, atque ita pinguius fieri. »
8. Sur cette terminologie, v. E. Dolet, *op. cit.*, t. I, p. 989; t. II, p. 305.
9. Caton, *R. R.*, CIX; Térence, *Héauton.*, v. 458; Horace, *Od.*, I, 27, v. 9; *Sat.*, II, 4, v. 24; Columelle, *R. R.*, III, 2; XII, 25; Pline, *H. N.*, XIV, 3, 2; 4, 2; 8, 3; 5; 9, 1; 11, 4; 24, 1; XV, 32, 1; XXIII, 22, 2; 52, 1; Juvénal, *op. cit.*, XIII, v. 215; Palladius, *R. R.*, XI, 14.

Vinum durum; subst., *duritia vini* [1] : vin dur, grossier; au *vinum durum*, on opposait le *vinum suave.*

Vinum firmum, validum; subst., *firmitas vini* [2] : vin solide, qui fait bonne fin.

Vinum ardens, indomitum, generosum; οἶνος θερμός, εὔτονος, δυναμικός; subst., *generositas vini* [3] : vin généreux, puissant, chaud, alcoolique, plein de feu, *vis, vigor*, tel le Falerne, « le seul vin qui prenne feu ».

Vinum forte, solidum, consistens [4] : vin corsé, nerveux, ayant de la « mâche »; à ce vin, on opposait le *vinum molle, lene, fugiens.*

Vinum acutum; subst., *acor, cruditas vini* [5] : vin vert, acide, tel que celui provenant de vendange mal mûre.

Vinum dulce : vin liquoreux, doux. Ces mots désignent souvent le moût non fermenté. Le vin sec était dit οἶνος ἁλιπής, ψαφαρός [6].

Vinum suave, nobile, pretiosum; subst., *suavitas vini* [7] : vin moelleux, fin.

Vinum molle, lene; οἶνος ἔκλυτος; subst., *lenitas vini* [8] : vin mou ou tendre.

Vinum tenue, leve; οἶνος λεπτός, κοῦφος, ὀλίγος [9] : vin léger, peu corsé, petit, maigre, et souvent, vin délicat, léger quoique spiritueux.

Vinum sordidum, vile : vin grossier, commun.

Vinum imbecille, fugiens, saporis humecti; οἶνος ἀσθενής, ὑδατώδης; subst., *infirmitas vini* [10] : vin faible, sans alcool, froid à la bouche, plat, de mauvaise tenue.

Vinum odoratum; οἶνος εὐώδης; subst., *odor vini* [11] : vin bouqueté.

Vinum pingue, crassum, succosum; οἶνος παχύς, λιπαρός [12] : gros vin, épais, fort en couleur.

1. Columelle, *R. R.*, XII, 30; Pline, *H. N.*, XIV, 9, 1; Palladius, *loc. cit.*
2. Columelle, *R. R.*, XII, 27-28; Pline, *H. N.*, XIV, 4, 7; 27, 2.
3. Columelle, *R. R.*, XII, 28; Pline, *H. N.*, XIV, 6, 2; 8 2; 25, 4; XXIII, 22, 3; Diophane, in *Géopon.*, VII, 3; Athénée, *op. cit.*, I, 26 bf.
4. Horace, *Sat.*, II, 4, v. 54; Palladius, *loc. cit.*
5. Columelle, *R. R.*, III, 21; Pline, *H. N.*, XV, 32, 2; Palladius, *R. R.*, III, 9.
6. Columelle, *R. R.*, XII, 25; Pline, *H. N.*, XIV, 8, 3-4; 11, 1; XV, 32, 2; Athénée, *op. cit.*, I, 26 cd.
7. Caton, *loc. cit.*; Columelle, *R. R.*, III, 2; XII, 27; Pline, *H. N.*, XIV, 9, 1; XV, 32, 2; Palladius, *R. R.*, XI, 14.
8. Caton, *loc. cit.*; Térence, *Héauton.*, v. 459; Horace, *Od.*, III, 29, v. 2; Columelle, *R. R.*, III, 2; Pline, *H. N.*, XIV, 24, 1; Juvénal, *op. cit.*, I, v. 69; Palladius, *loc. cit.*
9. Columelle, *R. R.*, XII, 20; Pline, *H. N.*, XIV, 8, 3; 11, 1; XV, 33, 2; XXIII, 22, 2; 24, 1; Athénée, *op. cit.*, I, 26 cdf; Columelle, *R. R.*, III, 2.
10. Cicéron, *De offic.*, III; Columelle, *R. R.*, XII, 20; Pline, *H. N.*, XIV, 27, 2; Galien, *passim*; Palladius, *loc. cit.*
11. Caton, *loc. cit.*; Horace, *Sat.*, II, 4, v. 53; Pline, *H. N.*, XIV, 6, 3; 11, 1; 4; Diophane, in *Géopon.*, VII, 3.
12. Horace, *Sat.*, II, 4, v. 52; 65; Pline, *H. N.*, XIV, 8, 8; 25, 7; XV, 33, 2; Athénée, *op. cit.*, I, 26 f.

On appelait *sapor* ou *gustus vini* [1], le bouquet du vin, c'est-à-dire ce mélange parfumé d'odeur et de goût, dû aux éthers et à divers principes, et qui est comme la marque particulière de chaque cru.

Enfin, au point de vue de la couleur, les anciens distinguaient plusieurs types de vins. Aulu-Gelle en citait trois : le blanc, *vinum album*, le noir, *v. nigrum*, le gris ou rosé, *v. medium*, proprement l'intermédiaire [2]; d'après Pline, il y en avait quatre : le blanc, le noir, le rouge sang, *v. sanguineum*, et le jaune ou safrané, *v. fulvum*, *croceo colore* [3]; quant à Galien et à Athénée, ils n'en énuméraient pas moins de six : le blanc, οἶνος λευκός, léger et sans force; le noir, ο. μέλας, vin capiteux, mais offrant quelque danger pour la santé; le jaune, ο. κιρρός, très digestif; le rouge sang ou vermeil, ο. ἐρυθρός; le jaune feu, ο. ξανθός; le rosé ou gris, ο. ὠχρός [4].

d) Le mouillage.

Le mouillage, cette plaie qui tue la viticulture moderne, ne fut pas moins funeste à la viticulture de l'antiquité : la fraude était si élémentaire, et en même temps si malaisée à dévoiler [5]! Il semble qu'en Grèce elle ait existé de fondation : « Graeca vina aquam habent », affirmait Pline [6], sans aucune réserve. Aussi les agronomes et les Grecs tout les premiers, foisonnent-ils en méthodes infaillibles pour révéler la supercherie; mais comme il est de règle en tel état, cette abondance dénonce immédiatement la nullité de tous ces systèmes : car, lorsqu'on en possède un positivement efficace, on s'y tient, et l'on ne multiplie pas comme à plaisir des procédés qui n'ont aucune valeur. Que pouvait-on bien attendre de bon, par exemple, d'épreuves de ce genre : jeter dans le vin suspect un criquet ou une cigale; s'ils surnagent, le vin est pur; s'ils vont au fond, il est mouillé! Ou bien, mettre le vin dans un vase neuf : contient-il de l'eau? Il se tourne en vinaigre [7]; etc.

Parmi tout ce fatras de pauvretés, il est un moyen de contrôle curieux, dû à Caton, et reproduit par Pline, et qui consistait à verser le vin à expérimenter dans une coupe faite en lierre; ce bois, croyait-on, retenait le vin et laissait filtrer l'eau qu'une main trop habile aurait pu y mêler [1]. Nous nous sommes demandé sur quelle propriété physique du bois de lierre pouvait reposer cet essai. En fait, si une dissociation des éléments du vin avait lieu, elle n'était perceptible au vieil écrivain, dépourvu de toutes ressources d'investigation, que de deux façons, à la vue ou au goût : à la vue, si le vin avait éprouvé une décoloration par son passage à travers la paroi ligneuse; auquel cas Caton eût été induit de bonne foi à penser que le liquide incolore était de l'eau ; au goût, si le vin recueilli avait perdu par suite de quelque phénomène dialytique tout ou partie de son alcool. Nous avons donc repris l'expérience instituée par notre auteur, et le résultat a été, comme on pouvait le prévoir, absolument négatif à tous égards : ni décoloration, ni diminution du degré alcoolique, sauf de quelques dixièmes, imputable probablement à l'évaporation par suite de la longueur du filtrage, mais insuffisante en tout cas à changer d'une manière appréciable la saveur vineuse de la liqueur.

En réalité, ni Caton, ni Pline, ni leurs contemporains n'ont jamais eu la possibilité pratique de déterminer si un vin avait été ou non mouillé. Et pourtant la découverte par Archimède du fameux principe d'hydrostatique qui porte son nom, aurait pu mettre sur la voie de l'invention, dès le IIIe siècle avant Jésus-Christ, de quelque instrument précurseur du pèse-liqueur. Il faut arriver à Synésios, célèbre commentateur de Démocrite, vivant vers le VIe siècle de notre ère, pour trouver la mention d'un certain *hydroscopium*, qui n'est autre chose qu'un véritable aréomètre : il se composait d'un tube cylindrique gradué et lesté à la base d'un petit poids conique, βαρύλλιον, qu'on plaçait dans le liquide à vérifier; la profondeur à laquelle il s'arrêtait en indiquait la densité [2]. A la même époque environ, Rhemnius Fannius Palæmon, dans son poème *De ponderibus et mensuris*, laissait du même appareil et de son emploi, une description qui, pour être en vers, ne manquait ni de clarté ni de rigueur scientifique : « On fabrique en argent ou en cuivre assez mince un cylindre dont la longueur égale la distance qui sépare les nœuds d'un roseau fragile; on en charge intérieurement la partie inférieure d'un poids léger qui l'empêche de flotter horizontalement ou d'émerger du liquide. Il s'enfonce de haut en bas et porte autant de divisions que le cylindre pèse de scrupules.

« Avec cet instrument on peut connaître le poids de chaque liquide;

1. Horace, *Sat.*, II, 4, v. 54; Columelle, *R. R.*, II, 15; III, 2; 7; IV, 19; XII, 21; 25; 30; Pline, *H. N.*, XIV, 4, 2.
2. Aulu-Gelle, *Nuits att.*, XIII, 30.
3. Pline, *H. N.*, XIV, 11, 1; cf. Palladius, *loc. cit.*
4. Galien, *passim*; Athénée, *op. cit.*, I, 32 c. A propos de la couleur des vins, mentionnons ce singulier procédé de Palladius, *R. R.*, XI, 14, pour décolorer du vin rouge : « Introduire dans le vin de la farine de fève ou trois blancs d'œufs qu'on agite longuement. Le vin est blanc le lendemain. En y mettant de la farine de pois d'Afrique, le vin change de couleur le jour même. »
5. Est-il besoin de faire remarquer qu'avec toute notre science, nous sommes à peine mieux armés pour la dépister?
6. Pline, *H. N.*, XIV, 23.
7. *Géopon.*, VII, 8.

1. Caton, *R. R.*, CXI; v. Pline, *H. N.*, XVI. 2. Synésios, *Lettres*, XV.

dans un liquide peu dense, le cylindre s'immerge davantage; dans celui qui est plus pesant on voit un grand nombre de divisions hors du liquide. A volume égal, le liquide le plus dense pésera le plus; à poids égal, le moins dense aura un plus grand volume. Si des deux liquides l'un couvre vingt et une parties du cylindre et l'autre vingt-quatre, vous conclurez que le premier est plus pesant d'une *drachme*; mais pour trouver précisément cette différence de poids, il faut comparer les deux liquides sous un volume égal à celui qui a déplacé le cylindre dans l'un ou l'autre liquide. » Il faut croire, ajoute Manzi, qui cite ce passage du poète, que cet instrument pouvait servir à faire des observations très délicates, car R. F. Palæmon disait d'autre part : « L'eau qui suit le cours rapide d'un fleuve, et celle qui dort au fond d'un puits, et celle qui jaillit d'une source intarissable, n'ont pas la même densité. Les vins aussi sont différents de poids selon qu'ils ont été récoltés sur des coteaux, dans une plaine, ou qu'ils sont nouveaux ou vieux [1]. »

Malgré tout, cet aréomètre fut oublié dans les siècles suivants; on le réinventa à la fin du XVI[e] siècle ou au commencement du XVII[e] : « È all' ignoranza dell' istoria della scienza che bisogna attribuire la triplice scoverta d'un solo e stesso fatto in epoche differenti [2]. »

e) Mise du vin en amphores.

Mettre le vin en amphores, *diffundere*, *in amphoras diffundere* [3], répondait exactement à ce que nous faisons nous-mêmes lorsque nous le mettons en bouteilles. Mais alors que nous attendons qu'il ait vieilli au moins pendant quelques années dans des fûts, les anciens, eux, procédaient parfois à cette opération dans l'année même de sa récolte. Il faut bien dire qu'ils ne le sortaient des *dolia* de poterie que pour le répartir dans des récipients plus petits, mais également de même nature [4]; tandis que chez nous, tonneaux et flacons diffèrent totalement par la matière dont ils sont faits. Cette hâte, qui aurait le résultat le plus fâcheux à l'égard de nos vins, n'avait donc pas vis-à-vis des leurs les mêmes conséquences malheureuses.

1. Rhemnius Fannius Palæmon, *op. cit.*, v. 98-101 ; 103-121. D'après cet auteur, v. 93-94, le poids moyen d'un *sextarius* de vin était de 1 livre et deux tiers, soit 545 grammes les 0 l. 54 ce qui porte le poids du litre à 1.009 grammes, ce qui est évidemment exagéré.

2. Manzi, *La vitic. pres. i Rom.*, p. 162.

3. Juvénal, *op. cit.*, V, v. 30; *Digeste*, XXXIII, 6, 15 : « Vinum in amphoras et cados hac mente diffundimus, ut in his sit, donec usus causa probetur; ...in dolia autem alia mente conjicimus, scilicet ut ex his postea vel in amphoras et cados diffundamus, vel sine ipsis doliis veneat. »

4. Les bouteilles de verre n'étaient pas inconnues des Romains; mais leur usage pour la conservation du vin paraît avoir été excessivement restreint. Peut-être y renfermait-on des vins particulièrement délicats. Horace n'en parle jamais. Pétrone, *op. cit.*, XXXIV, cite une fois des amphores de verre, *amphorae vitreae*. Pline, *H. N.*, XXXVI, 43, 2, prétend aussi qu'on faisait des amphores en pierre ophite.

On mettait le vin en amphores ou pour l'expédier ou pour le conserver et le faire vieillir [1]. Cette coutume était suivie non seulement chez les Grecs et les Latins, mais aussi chez les Égyptiens et les Hébreux [2].

Les amphores, quelles que fussent leur taille et leur forme, quel que fût leur nom, *amphora*, *cadus* [3], *orca*, *lagena*, *diota* [4], ἀμφορεύς, κάδος,



Fig. 175. — Collection d'amphores variées. Musée de Mayence [5].

ὄρκη, διώτη, στάμνος, βῖκος, dérivaient toutes d'un type unique : c'étaient des vaisseaux à ventre rond plus ou moins renflé, effilés par en bas, et munis d'anses généralement des deux côtés du goulot, ou quelquefois sur la panse, comme on le voit dans certains modèles. Peut-être dans le langage usuel, employait-on de préférence le vocable *amphora*, lorsqu'il

1. Le médecin Asclépiade de Pruse avait écrit un traité sur la conservation du vin. Le titre seul de cet ouvrage nous est resté.

2. Jérémie, XIII, 12; XLVIII, 11.

3. L'*amphora* et le *cadus* en tant que mesures des liquides valaient respectivement 26 litres et 39 l. 39. L'amphore, mesure égyptienne, *mena*, qui servait à évaluer le vin pour le paiement des impôts, était plus petite que l'amphore latine : v. Wilkinson, *Mann. and cust.*, t. I, p. 388.

4. L'*orca* était un vase un peu plus petit que l'amphore ordinaire; elle était usitée en Espagne : v. Varron, *R. R.*, I, 13; la *lagena* était une amphore à col effilé : v. Horace, *Sat.*, II, 8, v. 40; *Épît.*, II, 2, v. 134; Columelle, *R. R.*, X, v. 387; XII, 45; Pline, *H. N.*, XIV, 11, 4; Juvénal, *op. cit.*, V, v. 29; VII, v. 139; c'est dans une *lagena* que, selon la fable de Phèdre, la cigogne servit le brouet au renard : v. Phèdre, *Fab.*, I, 26, v. 8; la *diota* était à proprement parler une amphore à deux oreilles; mais ce nom désignait le plus souvent une amphore quelconque : v. Horace, *Od.*, I, 9, v. 8. On appelait *oenophorum* une petite amphore ou gourde à transporter le vin : v. Horace, *Sat.*, I, 6, v. 109; Perse, *op. cit.*, V, v. 140; Martial, *op. cit.*, VII, 89, v. 6.

5. Photographie communiquée par le Prof. Neeb.

s'agissait de vins latins, tandis qu'on réservait plutôt celui de *cadus* pour les vins grecs : ainsi Pline racontait que César, « pour le repas donné à l'occasion de son triomphe, fit distribuer à chaque groupe d'invités une amphore de Falerne et un *cadus* de Chios [1] » ; dans un livre précédent, le même auteur parlait aussi de *cadi* de Chios [2], et il rapportait que Lucullus, un jour, fit don au peule de 100.000 *cadi* de vin grec [3]. Tibulle écrivait de son côté dans une élégie :

Chio solvite vincla cado [4] :

« Débouchez un *cadus* de Chios. » Toutefois, il ne faudrait pas attacher à cette distinction une importance absolue qu'elle ne comportait pas du tout, comme on peut s'en convaincre dans divers autres textes où les deux mots sont pris indifféremment l'un pour l'autre, et sans qu'on puisse discerner l'intention de mettre en évidence le cachet d'origine du contenant [5].

Pline, dans un passage de son *Histoire naturelle*, comparait l'extrémité inférieure du *cadus* au jouet appelé sabot : « Turbines cadorum [6] » ; mais cette comparaison n'était nullement caractéristique, et elle aurait pu convenir aussi bien à la plupart des amphores qui affectaient toujours cette forme.

En Italie les meilleures urnes à vin provenaient de Capoue [7]. Souvent, lorsque les amphores étaient destinées aux voyages, on les habillait d'un treillis ou de torsades de sparte, de genêt, d'osier, de paille qui amortissaient les chocs : on les appelait *urnae* ou *amphorae sparteae* [8], en latin, et πυτίναι, en grec (fig. 176).

Les amphores, après qu'on les avait dûment poissées, étaient alors remplies de vin ; puis on les bouchait avec un tampon de liège enduit de poix et recouvert d'argile ou de plâtre [9] ; ensuite le propriétaire, à titre de marque commerciale ou par crainte des larcins, y apposait son sceau [10]. Ce procédé de fermeture des jarres explique les termes de *oblinere* [11],

1. Pline, *H. N.*, XIV, 17, 2.
2. Pline, *H. N.*, XXXVI, 12, 1.
3. Pline, *H. N.*, XIV, 17, 1.
4. Tibulle, *Élég.*, II, 1, v. 28.
5. V. Horace, *Od.*, III, 14, v. 18 ; 15, v. 16 ; 29, v. 2 ; IV, 11, v. 2 ; 12, v. 17 ; *Sat.*, II, 3, v. 116 ; Virgile, *En.*, I, v. 199 ; Martial, *op. cit.*, IV, 66, v. 8.
6. Pline, *H. N.*, XXVII, 5, 1.
7. Caton, *R. R.*, CXXXV. Aristophane, *La Paix*, v. 1202, semble dire que le prix d'un χάδος était de 3 *drachmes*, soit 2 fr. 90.
8. Caton, *R. R.*, XI.
9. Horace, *Od.*, III, 8, v. 10 : « Corticem adstrictum pice » ; Perse, *op. cit.*, IV, v. 29 : « Seriolae deradere limum » ; v. Wilkinson, *Mann. and cust.*, t. I, p. 386.
10. Plaute, *Poenulus*, v. 836 ; Horace, *Épît.*, II, 2, v. 134 :

Et signo laeso non insanire lagenae ;

Perse, *op. cit.*, VI, v. 17 :

Et signum in vapida naso tetigisse lagena ;

11. Columelle, *R. R.*, XII, 32.

oindre, *gypsare* [1], plâtrer, qu'on rencontre dans la littérature pour signifier l'action de boucher une amphore, et ceux, qui indiquent l'opération contraire, de *deradere* [2], râcler, *relinere* [3], briser la couche de plâtre ou d'argile qui protégeait le liège.

Chaque récipient recevait une inscription, *nota* [4], *superinscriptio*, *titulus* [5], qui relatait divers détails, et était tracée, soit sur un petit écriteau mobile, *tessera*, *pittacium* [6], πιττάκιον, soit au pinceau, en noir, rouge ou blanc, à même la paroi du vase : d'où le nom d'*urnae*, *amphorae litteratae* [7], qu'on donnait à ces amphores ainsi étiquetées. On y consignait d'abord l'espèce de cru qui y était enfermé : « Patriam titulumque », disait Juvénal [9] ; puis le nom des consuls en exercice, ce qui équivalait à l'année soit de la récolte, soit de la mise en amphores. Nous lisons, par exemple, dans Tibulle :

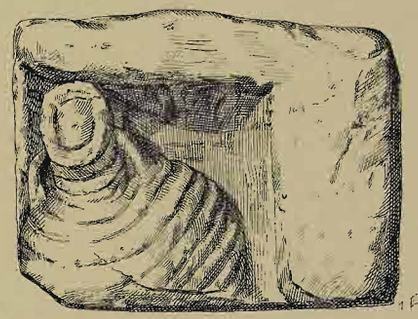


Fig. 176. — Amphore avec enveloppe protectrice. Bas-relief du musée de Trèves [8].

Veteris proferte Falernos
Consulis [10] :

« Apportez du Falerne d'un ancien consul », c'est-à-dire du Falerne très vieux ; et dans Juvénal :

Ipse capillato diffusum consule potat [11] :

« [Quant au maître lui-même], il boit d'un vin mis en amphores du temps d'un consul chevelu (qui remonte aux temps primitifs de la République). »

Horace offre également maints vers faisant allusion à cette coutume :

1. Columelle, *R. R.*, XII, 39 ; 41-42.
2. Perse, *op. cit.*, IV, v. 29.
3. Térence, *Heauton.*, v. 460.
4. Horace, *Od.*, II, 3, v. 8.
5. Pétrone, *op. cit.*, XXXIV ; Juvénal, *op. cit.*, V, v. 34.
6. Pétrone, *loc. cit.*
7. Plaute, *Rudens*, v. 468 : « Urna literata » ; *Poenulus*, v. 835-836 :

Ibi tu videas literatas fictileis epistulas
Pice signatas : nomina insunt cubitum longis literis.

8. V. aussi des amphores habillées d'osier dans la fig. 121.
9. Juvénal, *loc. cit.*
10. Tibulle, *op. cit.*, II, 1, v. 27.
11. Juvénal, *op. cit.*, V, v. 30.

Hic dies anno redeunte festus
Corticem adstrictum pice demovebit
Amphorae, fumum bibere institutae
Consule Tullo [1] :

« Cette fête, que l'année ramène, verra sauter le liège et le cachet d'une amphore qui se sature de fumée depuis le consulat de Tullus »;

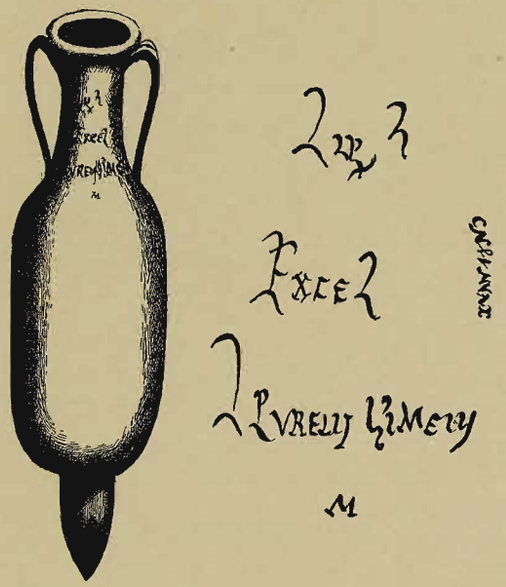


Fig. 177. — Amphore étiquetée; à côté, l'inscription qu'elle porte, agrandie [2].

Parcis deripere horreo
Cessantem Bibulis consulis amphoram [3] :

« Tu crains d'arracher à son repos une vieille amphore du consulat de Bibulus »;

Tu vina Torquato move consule pressa meo [4] :

« Toi, fais couler ce vin sorti du pressoir l'année du consulat de Torquatus »;

1. Horace, *Od.*, III, 8, v. 9-12.
2. L'inscription est tracée au pinceau.
3. Horace, *Od.*, III, 28, v. 7-8.
4. Horace, *Epod.*, XIII, v. 6.

Vina bibes iterum Tauro diffusa [1] :

« Tu boiras du vin mis en amphores sous le consulat de Taurus. »

En outre du genre de vin et de l'année, on trouve aussi fréquemment rapporté le nom du producteur ou du commerçant. Sur le col de l'amphore dont nous donnons le dessin, on peut déchiffrer : « Ex cellis L. Purelli Gemelli », ce qui veut dire : « Vin provenant des caves de L. Purellus Gemellus [2] ». Enfin, suivaient parfois des chiffres ou des lettres dont l'interprétation nous échappe [3].

Une phrase du roman du *Satyricon* résume tous les points particuliers que nous venons d'énumérer. Trimalcion ayant fait un signe à ses esclaves, « aussitôt on apporte des amphores de verre soigneusement lutées au plâtre; à leur cou une étiquette pendue portait ces mots : Falerne âgé de cent ans, récolté sous le consulat d'Opimius [4]. »

Voici, glanées parmi beaucoup d'autres, quelques inscriptions d'amphores qui donneront une idée de la physionomie très spéciale de ce coin de l'épigraphie latine [5] :

TI·CLAVDIO·P·QVINCTILIO COS
A·D·XIII·K·IVN·VINVM
DIFFVSVM·QVOD·NATVM·EST
DVOBVS·LENTVLIS·COS
AVTOCRAT· [6]

Cette inscription doit se lire de la façon suivante : « Ti. Claudio. P. Quinctilio consulibus, die XIII ante kalendas junias [7], vinum diffusum quod natum est duobus Lentulis consulibus. Autocrates », et se traduire de la sorte : « Ti. Claudius, P. Quinctilius, consuls (13 avant Jésus-Christ),

1. Horace, *Epit.*, I, v, v. 4; cf. Martial, *op. cit.*, XIII, 111.
2. V. dans *C. I. L.*, IV, 2596, 2636-2637, 2655, 2669, des inscriptions d'amphores avec les mots « ex cellis ».
3. Signalons encore cette particularité curieuse : la fraude sur les vins grecs était si active que « les amphores destinées au transport de Cos, de Thasos et de Rhodes, étaient souvent marquées d'une sorte d'estampille qui avait les caractères d'un certificat de date et d'origine » : P. Guiraud, *Propr. fonc.*, p. 498. V. Rayet et Collignon, *Hist. de la cérum. gr.*, pp. 359-362. Nous avons déjà dit, p. 70, que, pour les amphores de Rhodes, cette estampille était souvent une grappe de raisin.
4. Pétrone, *loc. cit.* : « Statim allatae sunt amphorae vitreae diligenter gypsatae, quarum in cervicibus pittacia erant affixa cum hoc titulo : Falernum Opimianum annorum centum. »
5. Sur les inscriptions d'amphores, v. Dressel, *Di un grande deposito di anfore*, in *Bullet. della commis. archeol. municip.*, 1879, pp. 36 et sqs; R. Cagnat, *Cours élémentaire d'épigraphie latine*, Paris, 1886, p. 176.
6. R. Cagnat, *loc. cit.*; v. Mommsen, Marquardt et Krüger, *Manuel antiq. rom.*, t. XV, p. 91.
7. On remarquera l'expression populaire et vicieuse de l'inscription, « ante diem XIII kalendas junias », qui a été rétablie correctement dans la lecture.

vin mis en bouteilles le treizième jour avant les kalendes de juin. Récolté sous le consulat des deux Lentulus (18 avant Jésus-Christ). Autocrates. » Ce dernier nom est peut-être celui du marchand qui avait vendu le vin.

Le propriétaire qui avait mis cette inscription était évidemment un homme méticuleux, et qui ne regardait ni à son temps ni à sa peine. Mais il ne faudrait pas croire que tous les libellés fussent aussi prolixes. La plupart même étaient infiniment plus concis, témoin ceux-ci, que nous prenons dans le *Corpus* latin :

LVN·VET A·IIII·R X M·VALERI ABINNERICI CORNELIA	D'après Fiorelli : « Luna vieux de quatre ans, rouge. X setiers. Vin de Valerius Abinnericus. Cornelia. »
FAVS TI·CLAVDIO IIII COS L·VITELLIO III	« Falerne Faustien. Récolté sous le consulat de Ti. Claudius et de L. Vitellius. » (47 après Jésus-Christ.)
SVRR· XXI VESPASIANO·III· ET·FILIO·C·S·	« Vin de Sorrente. XXI (?) Vespasien et son fils, consuls. »
SVR·FABIAN· IMP·VESP·IV·C.S·	« Vin de Sorrente [du bourg ?] Fabianus, Vespasien, consul. »
VESVINI IMP·VESP·VI·C°S·	« Vin du Vésuve. Vespasien, consul. »
— B FAL . . VSL . . . . . T	« Vin de Falerne. »
VI FAL·XX·	« Vin de Falerne. »
RVBR· VET·V P·CII	« Vin rouge vieux du Vésuve, poissé (?) ou *pondo* (?) CII. »
TAVR· CFI [1]	« Vin de Taurominium (Taormina). »

La majeure partie des nombreuses amphores ramenées au jour, à Carthage, par le R. P. Delattre, étaient des *amphorae litteratae*; mais bien peu d'entre elles ont gardé leur inscription lisible. Sur l'une on peut

1. *C. I. L.*, IV, 2553, 2556-2557 (cf. 2558-2559), 2565-2566, 2616, 2618.

relever le nom de « Mesopotamium » ou vin de Mésopotamie (en Sicile); sur une autre, celui de « Puteol. », vin de Pouzzoles; sur une troisième, celui de « Fal. », vin de Falerne; sur une quatrième, celui de « Mamer. », vin Mamertin. Plusieurs portent le mot « vetus », vin vieux, soit en entier, soit en abrégé, « vet. », ou simplement « v. » [1].

Au Ramesseum de Thèbes on a trouvé également de grands vases et des amphores qui portaient sur la panse la date de la récolte et la mention : « Vin de transport [2]. »

Les amphores étant pleines et leur toilette achevée, ou bien on abandonnait le vin à son vieillissement naturel, et alors on le mettait dans un caveau souterrain; ou bien, et c'était le cas le plus habituel, on les enfermait dans des locaux particuliers où le vin allait subir des traitements qui devaient soit en assurer la conservation, soit en hâter la maturation : ces traitements, c'étaient le fumage et le chauffage.

f) Fumage du vin.

Tout en haut de la maison grecque antique il y avait une pièce, dont le nom, ἀποθήκη, sous la forme latinisée *apotheca* [3], passa plus tard en Italie avec la disposition elle-même. Primitivement, c'était une sorte de grenier dans lequel on resserrait les objets précieux, les denrées de ménage, et enfin le vin. Ainsi Télémaque, lorsqu'il va s'éloigner de sa patrie, monte inspecter son apothèque dans laquelle étaient entassées ses richesses, et où, dit Homère, « il y avait des amphores d'un vin délicieux et sans mélange, breuvage divin [4] ». Dans la suite, ce réduit finit par voir sa destination se restreindre uniquement à la garde du vin : il devint la *cella superior*, la cave d'en haut, ou l'*horreum* [5], le grenier à vin, comme on disait encore. Ce point de l'architecture domestique va immédiatement nous faire comprendre pourquoi notre expression « monter une vieille bouteille de la cave », qui illumine la face des convives, fut inconnue des anciens, et pourquoi elle n'eût trouvé aucun écho dans l'âme des gourmets d'Horace; car pour eux, c'est de l'apothèque, de dessous les toits, que descendaient et le bon vin et la gaieté :

Descende, Corvino jubente,
Promere languidiora vina [6],

1. *C. I. L.*, VIII, 22640, 8; 20-22; 35-43; 60. V. Delattre, *Le mur à amphores*, in *Bullet. archéol.*, 1894.
2. Maspéro, *Guide du musée de Boulaq*, p. 287.
3. Horace, Phèdre, Vitruve, Columelle, Pline, etc., *passim*.
4. Homère, *Odys.*, II, v. 340.
5. Horace, *Od.*, III, 28, v. 7; IV, 12, v. 18.
6. Horace, *Od.*, III, 21, v. 7; cf. I, 9, v. 7; 37, v. 5; III, 28, v. 2; 7.

écrivait le poète, s'adressant à son amphore : « Descends, viens, Corvinus l'ordonne, viens lui verser ta vieille liqueur ! »

Caton ne fait nulle part allusion à l'existence, de son temps, des apothèques. Ce silence tendrait à confirmer l'assertion de Pline, que les Romains commencèrent à adopter cette mode vinicole vers l'an 633 de Rome [1], c'est-à-dire précisément à l'époque où la viticulture latine, sortie de l'enfance, récoltait des vins assez bons pour qu'on les jugeât dignes de vieillir.

Les Égyptiens pratiquaient aussi le système des greniers à vins installés dans les combles de l'habitation [2]; peut-être aussi les Hébreux : ainsi le saint roi David et Ézéchias possédaient des magasins à vins [3].

Certaines de ces apothèques recelaient de telles provisions de vins fins, accumulées depuis de longues années, que leur contenu représentait de véritables fortunes. Hortensius laissa à sa mort 10.000 amphores de vin vieux [4] : « Tant il dort d'argent dans les celliers », remarque Pline, qui nous a transmis ce souvenir. Phèdre raconte dans sa fable du testament commenté par Ésope, qu'un père lègue comme part d'héritage à sa fille, ivrognesse fieffée,

Plenam antiquis apothecam cadis [5] :

« Une apothèque bondée de vénérables amphores ! » L'avare d'Horace buvait à son ordinaire du vinaigre; mais il pouvait bien avoir dans son grenier 1.000, bien mieux, 300.000 amphores de Falerne et de Chios [6] ! Au pays des Pharaons, Seti II possédait, dans une seule de ses caves, 1.600 urnes de vin [7].

L'apothèque n'était pas, comme on pourrait le croire, une vulgaire chambre; elle présentait cette singularité d'être aménagée pour servir de réceptacle à la fumée qui s'échappait de la cuisine de la maison : de là le nom de *fumarium* [8], fumoir, qu'on lui donnait parfois. « Les apothèques, enseignait Columelle, seront placées au-dessus des endroits d'où il sort habituellement de la fumée, parce que les vins y vieilliront plus vite, et que la continuité de la fumée les fera parvenir de bonne heure à leur maturité [9]. » L'atmosphère, chargée de tous les gaz produits par la

1. Pline, *H. N.*, XIV, 16, 1.
2. V. Wilkinson, *Mann. and cust.*, t. I, pp. 386-388.
3. *Chroniques*, 1re partie, XXVII, 27 ; 2e partie, XXXII, 18.
4. Pline *H. N.*, XIV, 17, 1.
5. Phèdre, *Fab.*, IV, 5, v. 25.
6. Horace, *Sat.*, II, 3, v. 116.
7. Wilkinson, *Mann. and cust.*, t. I, p. 391.
8. Martial, *op. cit.*, X, 36, v. 1 : « Quidquid fumaria cogunt ».
9. Columelle, *R. R.*, I, 6.

combustion du bois, qui était à peu près seul brûlé dans les foyers anciens, enveloppait, baignait en quelque sorte de toutes parts les vases. Ceux-ci étaient posés sur des casiers ou coins, *cunei* [1], de leur ressemblance avec les gradins d'un amphithéâtre.

Nous avons vu au cours de ce chapitre bien des manipulations extraordinaires dont le vin était l'objet; nous avons vu y introduire maintes substances qui ont pu piquer notre curiosité, exciter notre stupéfaction, voire soulever notre dégoût; mais il n'est assurément pas dans toute l'œnologie des Grecs, des Romains et des Hébreux [2], opération plus étrange que cette espèce de boucanage des amphores de vin. Pline a beau s'élever contre « cette fraude perpétrée dans les apothèques », et affirmer que « le vin vieilli à la fumée est très insalubre [3] », il n'en est pas moins certain que tout le monde, marchands, propriétaires ou simples particuliers, non seulement recourait sans remords à cette supercherie, mais même en tirait vanité. Qu'un amphitryon servît à ses hôtes une amphore fumée : plus épaisse était la couche de suie accumulée sur ses parois, plus profondément disparaissait l'étiquette sous ce noir manteau, preuve irrécusable de sa vieillesse, plus le nectar acquérait de prix aux yeux des buveurs [4]. Avec quel attendrissement Horace ne parle-t-il pas de son amphore qui se sature de fumée depuis le consulat de Tullus ! Et Tibulle, que de respect dans la voix, pour demander qu'on lui apporte « un Falerne enfumé, né sous un consul du temps jadis » :

Nunc mihi fumosos veteris proferte Falernos
Consulis [5] !

Ce n'est pas qu'il n'y eût dans ce concert d'éloges quelques notes discordantes : ainsi Pline qualifiait sans indulgence de maquignons, *mangones*, ceux qui tripotaient le vin dans leurs fumoirs; et Martial, de son côté, nous l'avons déjà vu, n'avait pas assez de dédain pour les vins fumés

1. Les casiers garnissaient sur plusieurs rangs tout le pourtour du local. Lorsqu'on emmagasinait du vin, on commençait par mettre les jarres sur les supports les plus près du mur; puis, à chaque nouvel apport, on gagnait peu à peu le centre de la pièce : de telle manière que le vin le premier placé, par conséquent le plus vieux, était situé tout contre les murs de l'apothèque. C'est cet arrangement qu'Horace, *Od.*, II, 3, v. 8, rappelle dans ces mots : « Interiore nota Falerni : Falerne dont le grand âge marqué sur l'étiquette, prouve qu'il a été extrait des rangs proches du mur de l'apothèque » ; c'était, au vrai, du Falerne « de derrière les fagots ».
2. *Psaumes*, CXIX, 83 : « Je suis comme une outre de vin exposée à la fumée. »
3. Pline, *H. N.*, XXIII, 22, 2.
4. Juvénal, *op. cit.*, V, v. 33-35 :

Cras bibet Albanis aliquid de montibus, aut de
Setinis, cujus patriam titulumque senectus
Delevit multa veteris fuligine testae.

5. Tibulle, *op. cit.*, II, 1, v. 27-28.

qu'envoyait de Marseille à Rome un certain Munna [1], et pour tous les vins fumés marseillais quels qu'ils fussent [2] : mais c'étaient des notes isolées et incapables d'entamer l'estime que la grande majorité des consommateurs professaient pour ce genre de vins si bizarrement accommodés.

Quels étaient les avantages du fumage pour le vin? Il le vieillissait, selon le sentiment commun, et lui transmettait une sorte d'amertume comparable à celle qu'il contracte avec les années [3] : « Nous prétendons, écrivait Pline, vieillir les vins par l'amertume de la fumée [4]. » Il paraît même qu'en Gaule on faisait subir ce traitement si fortement au vin, qu'il ne perdait jamais son goût fumeux; une exposition trop prolongée à l'apothèque pouvait arriver à le gâter [5].

Reste à savoir ce qu'il y avait de fondé dans cette opinion des anciens sur un frelatage que nous ne saurions en vérité regretter en aucune manière. C'est ce que nous avons essayé par des expériences dont nous nous contenterons de rapporter brièvement les points essentiels.

Ces expériences, entreprises en serrant le plus près possible les conditions matérielles dans lesquelles opéraient les praticiens [6], ont abouti, malgré certaines discordances imputables très probablement au défaut d'homogénéité de fabrication des jarres employées, sinon à une solution du problème aussi complète que nous l'aurions voulue, du moins à quelques résultats intéressants.

Nous avons constaté : 1° que l'aldéhyde formique, si abondante dans les fumées, comme l'ont démontré les travaux de M. Trillat [7], n'existait

1. Martial, *op. cit.*, X, 36, v. 1-3.

2. Martial, *op. cit.*, III, 82, v. 23; XIII, 123; XIV, 118.

3. V. Pline, *H. N.*, XIV, 6, 3.

4. Pline, *H. N.*, XXIII, 22, 3 : « Et nos e diverso fumi amaritudine vetustatem indui persuasum habemus. »

5. Columelle, *R. R.*, I, 6 : « Ne rursus nimia suffitione medicata sint. »

6. Nous avons fait fabriquer, sur le modèle des amphores antiques, des cruches en terre non vernissée, à goulot large, que nous avons poissées suivant la recette de Columelle, puis remplies de vin âgé d'un an, et bouchées avec une rondelle épaisse de liège lutée au plâtre. Ces vases ainsi confectionnés ont été placés, les uns dans un fumoir établi sur une cheminée alimentée uniquement au bois, les autres soit dans une étuve non fumée, soit dans une cave fraîche : ces derniers étaient destinés à fournir des témoins.

7. Notre attention avait été tout particulièrement attirée sur l'aldéhyde formique par les études de ce savant sur la composition des fumées. Il a démontré, en effet, que les fumées de n'importe quel combustible, mais du bois surtout, contiennent des quantités très appréciables de cet élément. Ainsi un kilogramme de chêne brûlé en donne 52 mgr.; de noyer, 39 mgr.; de sapin, 32 mgr. Ces proportions peuvent même être décuplées selon le genre de foyer dans lequel ces bois sont utilisés : v. *Comptes rendus de l'Académie des sciences*, mars 1905. Il était donc parfaitement légitime que nous nous demandions si le vin ne s'emparait pas, grâce au fumage, d'un principe dont on connaît l'action antiseptique puissante et le pouvoir d'insolubilisation des matières albuminoïdes : v. Charles Richet, *Dictionnaire de physiologie*, v° formaldéhyde, et la bibliographie donnée à ce mot. D'autre part, la toxicité de la formaldéhyde aurait rendu compte, du même coup, de la nocivité des vins fumés, proclamée par Pline. Sur cette toxicité, v. Charles Richet, *loc. cit.* Nous avons eu recours pour la recherche de la formaldéhyde au procédé Voisenet qui peut déceler des traces d'un dix millionième de ce corps : v. *Bulletin de la Société chimique de Paris*, 20 novembre 1905, p. 1198.

1. L'épaisseur des parois des amphores n'est pas, comme quelques personnes seraient portées à le croire, un obstacle à ce qu'un échange gazeux puisse se produire. Il ne faut pas oublier que ces vases étaient en terre assez mal cuite, très poreuse et éminemment perméable; que le liège et le plâtre ou l'argile qui les obturaient, ne l'étaient pas moins; que la couche interne de poix, suffisante pour procurer une étanchéité relative à l'égard du vin, ne pouvait néanmoins s'opposer au passage des gaz. Nous avons d'ailleurs le témoignage probant de Berthelot, à propos du vieillissement des vins en bouteilles : *Chimie végétale et agricole*, Paris, 1899, t. IV, p. 400 : « Le liquide n'étant pas contenu dans des vases scellés à la lampe, échange plus ou moins lentement, suivant la nature des vases, les gaz qu'il renferme, contre ceux de l'atmosphère... C'est à la pénétration lente de l'oxygène dans les bouteilles, que je suis porté à attribuer la destruction totale que le bouquet de tout vin éprouve à la longue. Cette pénétration s'opère d'une manière nécessaire dans tout vase qui n'est pas scellé à la lampe, parce que les bouchons laissent filtrer au dedans de l'oxygène du dehors, à mesure que l'oxygène intérieur s'absorbe : c'est là un phénomène de diffusion que l'on ralentit en cachetant les bouteilles..., mais les échanges ne s'en produisent pas moins, plus lentement à la vérité. » V. aussi Gayon et Dubourg, in *Rev. de vitic.*, 4 juillet 1912 et 13 février 1913. Galien ne dit-il pas quelque part que certains vins d'Asie fumés et chauffés finissaient par s'évaporer au point que les résidus acquéraient la dureté du sel? Or, s'ils s'évaporaient, c'est qu'apparemment les amphores n'étaient pas imperméables.

pas dans le vin traité, même après une exposition au fumoir ayant duré trois ans [1]; le vin témoin n'en offrait aucune trace; 2° que le degré alcoolique avait diminué d'une façon très notable, s'abaissant dans le vin de quelques récipients au-dessous de la moitié de son chiffre initial; 3° que la teneur en acidité, par contre, s'était élevée dans des proportions tout à fait anormales, ce qui donnait au vin un goût sui generis très prononcé; 4° que cet excès d'acide provenait de combinaisons purement chimiques et ne devait rien à des microorganismes vivants, et spécialement au *Mycoderma aceti*; 5° que la couleur rubis du vin témoin avait à peu près entièrement disparu, oxydée probablement, et avait été remplacée par une teinte jaunâtre faible.

L'aldéhyde formique ne jouant aucun rôle dans le fumage du vin, faut-il en déduire que c'est l'acidité qui intervenait comme agent conservateur? Nous le supposerions d'autant plus volontiers que tous les procédés de vinification concouraient à priver le vin de cette base essentielle de sa bonne tenue. Peut-être objectera-t-on que la liqueur contractait une saveur désagréable : mais nous répondrons à cela que les goûts de nos ancêtres différaient tellement des nôtres qu'il nous est bien difficile d'en juger. N'avons-nous pas vu les préparations les plus surprenantes flatter leur gourmandise? Et dans nos temps modernes, qui pourrait se délecter du vin résiné qui constitue, en Grèce, un vrai régal pour les gens du peuple? Notons enfin qu'on pouvait fort bien imputer à un excès d'acidité cette répercussion fâcheuse sur la santé dont parlait Pline.

En tout cas, l'acidité n'était certainement pas seule en cause; il faut y joindre la chaleur qui favorisait la maturation du vin et le stérilisait.

g) Chauffage du vin.

Le chauffage du vin, la pasteurisation devrions-nous dire, si ce néologisme ne constituait un anachronisme et ne jurait d'être accolé à une telle vieillerie, n'est pas, entre beaucoup d'autres, la rencontre la moins inattendue que nous fassions dans notre voyage à travers le passé.

La pasteurisation est, comme chacun sait, cette opération qui consiste à tuer tous les germes bons ou mauvais qui se trouvent dans le vin, en faisant circuler celui-ci dans un appareil où, à l'abri de l'air, il est porté pendant quelques minutes à une température voisine de 60 à 65 degrés ; il sort de là, protégé désormais contre les altérations qui ont pour principe les divers ferments. En outre, la chaleur lui a imprimé un bouquet qu'il ne doit ordinairement qu'au bénéfice des années.

La chauffage, tel que le comprenaient les anciens, avait pour but de conférer au vin non seulement cette même apparence trompeuse de l'âge, mais aussi une immunité dont il avait grand besoin, si nous voulons bien nous souvenir qu'il était mis en amphores presque toujours trop jeune, mal éclairci et à peine dépouillé. Ce traitement durait pendant de longs mois; aussi s'ensuivait-il un déchet considérable du liquide : c'est même à cette déperdition de l'eau de composition que les Grecs attribuaient le phénomène du vieillissement et le parfum plus concentré que prenait le vin [1].

Le chauffage était appliqué dans un local distinct du fumoir, et qu'on appelait également apothèque ou *tabulatum* : « Au sortir du fumoir, écrivait Columelle, on déposera les vins vieux dans le *tabulatum* [2]. »

Mais sur ce dispositif, nous possédons une page fort intéressante de Galien, qu'il faut citer sans y rien retrancher : « Le lieu dans lequel le vin est mis importe beaucoup pour la qualité bonne ou mauvaise qu'il acquerra. Au début une cave fraîche est le meilleur, puis un appartement chaud, ou au contraire et dès l'abord, un appartement très chaud : car une pièce tiède fait volontiers aigrir le vin; mais si les vins entreposés pendant deux ou trois ans dans un local frais, se tiennent, ils se trouvent bien ensuite d'un réduit chaud, mais ne demandent jamais une chaleur tiède ou douce. On rencontre certains vins si aqueux et si faibles qu'ils ne peuvent même pas supporter le froid au début. Ces vins, mon

1. Théophraste, *Caus. pl.*, VI, 14, 10; *Géopon.*, VII, 3 : « Τὸ γὰρ ἐν αὐτῷ [παλαιῷ οἴνῳ] ὑδατῶδες ὁ χρόνος ἀναλίσκει. »

2. Columelle, *loc. cit.*

père, à titre d'expérience, les transporta dans une pièce très chaude, et enveloppa les cruches pleines d'une grande quantité de *stoibé* chaude. Il fut satisfait du résultat : désormais ses vins ne piquèrent plus, mais vieillirent très vite. Maintenant, comment chacun peut s'aménager un cellier chaud, à la façon de mon père, je vais l'expliquer. Dans nos campagnes on construit de grands vestibules, qui ont au centre un foyer sur lequel le feu est toujours allumé. Tout auprès sont les écuries, soit de part et d'autre, à droite et à gauche, soit d'un côté seulement. En outre le fournil touche au foyer par sa partie antérieure qui regarde l'entrée principale du logis. Telle est la disposition de toutes les maisons dans nos campagnes, même les plus modestes. Quant à celles qui sont bâties à plus grands frais, elles possèdent une salle de conversation, vis-à-vis de l'entrée, contre la face antérieure de la muraille, et de chaque côté sont disposées de petites salles de repos. Au-dessus sont construites d'autres chambres, comme on en trouve dans beaucoup d'auberges, rangées le long de trois ou même des quatre murailles du vestibule. Parmi ces chambres, celle qui est au-dessus de la salle de conversation est la mieux exposée. C'est celle que mon père choisissait pour y exposer son vin après qu'il avait fermenté dans les grandes jarres. Car chez nous il est d'usage de mettre le vin de bonne heure directement dans les futailles de la cave, tandis que l'on chauffe, θερμαίνειν, les autres pendant une année entière. A cet effet la meilleure chambre est celle qui regarde le midi. En outre on trouve chez nous une certaine plante rameuse, chaude, très âcre, légèrement aromatique, que nos paysans appellent *colymbade*, d'autres *stoibé* [1], et qui est très propre à conserver les vins. Aussi les vignerons en enveloppent les jarres; en outre, ils percent d'un plus grand nombre de fenêtres celle des murailles de la chambre supérieure qui donne sur le vestibule, dans lequel nous avons dit que se trouvent le fournil et le foyer. Ils ont reconnu en effet qu'ainsi la chaleur entre par les fenêtres de la chambre aux jarres. C'est pourquoi l'apothèque chauffée d'une part par la chaleur qui monte du vestibule, et de l'autre, par celle qu'entretient la plante *stoibé*, s'oppose à l'acescence de tous les vins qu'elle renferme... J'ai appris qu'en Italie on chauffe le vin de la même façon [2]. »

Dans une étuve de ce genre, combinée pour capter la chaleur du foyer domestique et la chaleur solaire, la température, pendant les

1. Pline, *H. N.*, XXI, 54, 1, parle de cette plante nommée *stoibé* ou *phéos*, comme ayant des épines aux feuilles et aux tiges. Peut-être *Poterium spinosum?* Peut-être *Stipa tenacissima* : Curtel, *La vigne et le vin chez les Romains*, Paris, 1903, p. 159.

2. Galien, *De antidot.*, I, 3.

mois d'été surtout, devait facilement monter à 60 degrés, et plus peut-être. Ne voit-on pas les sols sablonneux, en Grèce, atteindre en pleins mois de juillet et d'août 70 degrés? Or, 60 degrés représentaient une température largement suffisante pour rendre inoffensifs non seulement le mycoderme de l'acescence, mais encore tous les autres ferments du vin.

Dans les exploitations modestes qui n'avaient pas de chauffoir à vin, le soleil à lui seul remplissait cet office à moins de frais et sans aucune installation : on exposait simplement les amphores à l'ardeur de ses rayons, et sous leur influence le vin vieillissait rapidement. Ainsi faisaient les commerçants marseillais. Les vignerons campaniens, eux, regardaient comme très avantageux que leurs produits fussent frappés du soleil, de la lune, de la pluie et des vents [1]. Le vin nommé *bios* devait vieillir au soleil : « Dein in cadis sole inveteratur. » Le vin pastiche de Cos subissait l'insolation pendant deux ou quatre ans [2]. Le vin de mère-goutte, lorsqu'il avait fini de fermenter, restait quarante jours au soleil, « pendant la canicule [3] ».

De nos jours, cette tradition vinicole s'est perpétuée dans les pays où l'astre darde ses traits de feu : Madère, l'Espagne ont encore, comme autrefois la Grèce et l'Italie, leurs *vinos soleados*, qui sont doublement redevables au soleil de leurs qualités, puisqu'après avoir cuit les raisins, il mûrit leur nectar [4].

b) Autres procédés de vieillissement artificiel du vin.

Nos bordeaux retour des Indes, qu'on a envoyés demander aux flots berceurs de l'Océan et aux effluves embrasés du ciel d'Asie des qualités trop lentes à venir à notre gré, ont été précédés déjà sur ce chemin des plaines liquides par maints crus de l'antiquité. Ouvrons Pline et lisons : « La navigation fait parfois tourner les vins; mais ceux qui résistent à l'agitation de la mer paraissent une fois plus vieux qu'ils ne le sont réellement : Tantum vetustatis adjicere sentitur, quantum habuerint [5] ! » Et même pas n'était nécessaire d'embarquer les amphores pour une expédition lointaine et souvent périlleuse; on les jetait tout bonnement à la mer : « Cela vieillit avant le temps : Praecox fit vetustas. » Ce vin prenait le nom de *thalassites*, c'est-à-dire, vin de mer [6].

1. Pline, *H. N.*, XIV, 27, 3.
2. Caton, *R. R.*, CV; Pline, *H. N.*, XIV, 10, 2.
3. Pline, *H. N.*, XIV, 11, 4.
4. V. Rocques, *Les vins de Madère*, in *Rev. de vitic.*, 1903, t. X.
5. Pline, *H. N.*, XIV, 22, 2.
6. Pline, *H. N.*, XIV, 10, 2.

En Orient, en Grèce, on chargeait aussi sur des voitures les vins en outres, et on leur faisait faire de grands parcours [1] : et là encore, la liqueur secouée énergiquement au contact de la chaleur et de l'air, dont l'oxygène traversait les parois de peau, s'améliorait promptement.

D'autres fabricants de vin ne s'embarrassaient pas de toutes ces complications; aussi habiles que peu consciencieux, ils savaient l'art de donner à n'importe quelle piquette un faux goût de vieux simplement en y ajoutant un mélange de drogues variées : Palladius et Damogeron, par exemple, conseillaient, « pour faire du vin vieux avec du vin nouveau », de l'additionner d'amandes amères, d'absinthe, de gomme de prunellier, de fenugrec; ou encore, autre formule, de mélilot, de réglisse, de nard celtique, d'aloès [2]. Combien de nos vins, de nos vins de liqueur surtout, madère, xérès, etc., n'ont pas une origine plus noble, et sont souvent plus pernicieux!

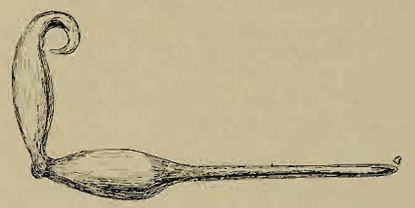


Fig. 178. — Tube en verre contenant du vin, trouvé dans une tombe des Aliscamps, à Arles. Musée de Marseille.

En terminant cette section consacrée à l'œnologie, nous voudrions dire quelques mots des trouvailles de vin ancien qui ont été faites à différentes époques. Elles sont peu nombreuses. Nous ne voulons pas parler, bien entendu, des résidus desséchés, des dépôts plus ou moins épais qui subsistent dans des amphores découvertes à Ninive, en Égypte, en Crète, à Pompéi, et en plusieurs autres lieux, mais de vin conservé en sa nature propre.

Il y a un demi-siècle environ, en ouvrant une tombe du cimetière gallo-romain des Aliscamps, à Arles, on retira parmi cinq autres flacons renfermant un liquide vineux, mais brisés par ignorance, un tube de verre scellé par fusion et de forme bizarre. Ce tube mesurait 0 m. 35 de longueur; il avait une capacité totale de 35 centimètres cubes et contenait 25 centimètres cubes de liquide qu'on remit au chimiste Berthelot pour le déterminer. Ce savant publia le résultat de son analyse dans la note suivante présentée à l'Académie des sciences : « Analyse d'un vin antique

1. Aristoste, *Météorologie*, IV, 10.
2. Palladius, *R. R.*, XI, 14; Damogeron, in *Géopon.*, VII, 24. Ces recettes font vaguement songer à notre vermouth.

conservé. Le liquide est jaunâtre. Il renferme une matière solide en suspension, laquelle ne se dépose pas même à la suite d'un repos prolongé. Cependant on réussit à éclaircir le liquide par des filtrations réitérées : le liquide transparent conserve une teinte ambrée. Le dépôt d'un jaune brunâtre ne renfermait pas de résine ou autre matière caractéristique. Il résultait sans doute de l'altération lente de la matière colorante primitive. Le liquide possède une odeur franchement vineuse, très sensiblement aromatique, et rappelant en même temps celle du vin qui a été en contact avec des corps gras. La saveur en est chaude et forte, en raison à la fois de la présence de l'alcool, de celle des acides et d'une trace de matière aromatique. L'analyse rapportée à un litre a donné :

Alcool	45 centimètres cubes
Acides fixes (évalués comme acide tartrique libre)	3 gr. 6
Bitartrate de potasse	0 gr. 6
Acide acétique	1 gr. 2

Tartrate de chaux ; notables traces d'éther acétique.

Ni chlorures, ni sulfates sensibles. La matière colorante n'existait plus dans la liqueur, du moins en proportion suffisante pour être modifiée par les alcalis ou précipitée par l'acétate de plomb. Il n'y avait que des traces de sucre, ou plus exactement de matière susceptible de réduire le tartrate cupropotassique, soit avant, soit après l'action des acides : ce qui prouve que le vin n'avait pas été miellé [1]. »

On peut voir également au musée viticole de Spire, dans le Palatinat, un flacon en verre, provenant avec plusieurs autres d'un sarcophage découvert en cette ville, et qui contient aussi du vin. Il n'en a pas été fait d'étude chimique ; toutefois on avait dû verser à sa surface une légère couche d'huile ; celle-ci en se résinifiant a formé une occlusion hermétique qui a préservé le vin de l'évaporation [1].

1. V. Berthelot, in *Rev. archéol.*, 1877, t. I, p. 392 ; *Annales de chimie et de physique*, 5e série, 1877, t. XII, p. 415 ; *Histoire de la chimie au moyen âge ; transmission de la science antique*, t. I, p. 376 ; *Chimie végét. et agr.*, t. IV, p. 416 ; Quicherat, in *Rev. archéol.*, 1874, t. XXVIII, p. 80 ; *Mélanges d'archéologie*, t. I, p. 380, pl. V, 5. De l'analyse du vin des Aliscamps on peut rapprocher l'analyse sommaire d'un dépôt vineux extrait d'un tube en verre vert, trouvé par M. Courteault, dans un sarcophage du Ier siècle de notre ère, dans le cimetière Saint-Seurin, à Bordeaux. Ce récipient offrait à l'intérieur et à l'extérieur des enduits d'aspects différents qui ont donné de l'acide tartrique, du bitartrate de potasse et quelques autres éléments moins importants, en particulier du carbonate de chaux. Selon les conclusions du rapporteur à l'Académie des sciences, « il renfermait originellement du vin qui a probablement abandonné sur les parois du vase des traces de sa matière chromatique, plus ou moins complètement recouverte de carbonate de chaux et qui a laissé, en outre, déposer des grains très nets et caractéristiques de crème de tartre » : v. *C. r. Acad. sciences*, séance du 23 mai 1910.

MALADIES ET DÉFAUTS DU VIN

Tel est le sort du vigneron qu'après avoir défendu sa vigne et ses raisins contre les embûches d'ennemis acharnés à sa perte, contre les attaques de maladies qui le déconcertent, il doit encore préserver son vin de bien des accidents : le cellier est lui aussi, comme le vignoble, un champ de bataille.

Le vin, en effet, s'il n'est lui-même un être vivant, est du moins, par sa composition, un terrain d'élection pour les infiniment petits qui vivent de sa substance en la transformant. Pasteur qui les a mis en évidence, et qui a montré leur rôle le plus souvent nécessaire, mais parfois malfaisant, nous a en même temps donné les moyens de les combattre rationnellement.

Les vins anciens n'ont pas été exempts des maladies qui frappent les nôtres actuellement, tant s'en faut ! On peut même avancer sans témérité que tous les soins, toutes les manipulations dont ils étaient l'objet, furent avant tout des traitements préventifs, conscients ou non, contre les altérations nombreuses dont la cause échappait aux viticulteurs d'autrefois.

Notons tout d'abord cette excellente recommandation de Pline et de Florentinus, qui laisse percer la notion, obscure sans doute, mais vraie, d'une certaine contagiosité des maladies des vins : « Dans la cave, évitez que les *dolia* ne se touchent entre eux dans les rangs : d'une part, il en résultera une plus grande facilité pour la circulation, et d'autre part, si le vin de l'un d'eux venait à se gâter, le vice ne gagnerait pas celui des autres par contact, « inter sese vitia non serpant », car rien, en effet, n'est plus sujet que le vin à se contaminer rapidement, « contagione vini semper ocyssima [2] ».

Pouvait-on, à l'examen, prévoir si un vin serait de bonne tenue ? Caton indiquait bien une épreuve ; mais elle nous paraît d'un empirisme singulièrement peu sûr ; la voici : « Mettre dans une coupe neuve la moitié d'un *acetabulum* de fin gruau et un setier du vin soumis à l'essai.

1. V. Bassermann-Jordan, *Musée vitic. du Palatinat*, in *Rev. de vitic.*, t. XXXVIII, p. 688.

2. Pline, *H. N.*, XIV, 27, 2 ; cf. Florentinus, in *Géopon.*, VI, 2.

Mettre le tout sur le feu, et faire donner deux ou trois bouillons. Filtrer et laisser le liquide exposé à l'air; le lendemain matin, le goûter : s'il semble bon, le vin sera de durée; s'il est aigrelet, il ne sera pas de garde [1]. » Pline préconisait un autre procédé, qui n'était, à notre avis, guère plus sérieux : « Un vin est suspect si une lame de plomb qu'on y trempe change de couleur [2]. »

a) Vin qui aigrit, *in acetum vertere* [3], *acescere* [4], *coacescere* [5], ὀξύνειν [6].

Cette maladie n'était pas rare dans les chais mal surveillés. Pour peu qu'on négligeât de rafraîchir ou d'ouiller les *dolia*, que l'un d'eux prît air par les bords mal joints de son couvercle, tout aussitôt l'acescence se développait. C'était une tare fort grave, pour laquelle il n'y avait presque aucune chance de guérison, malgré qu'il y eût, selon Pline, des volumes entiers consacrés aux remèdes à employer [7]. Tarentinus voulait que l'on collât le vin au lait, puis qu'on le soutirât [8] : méthode sinon efficace du moins raisonnable. A dire vrai, les moyens prophylactiques vantés par Columelle étaient de beaucoup supérieurs, puisqu'ils consistaient à stériliser le vin en le portant à l'ébullition : « Dans les terroirs où le vin a coutume de s'aigrir, il faut verser le moût dans une chaudière et y ajouter un dixième d'eau douce. On le cuit jusqu'à réduction d'une quantité égale à celle de l'eau ajoutée. Ou encore, on fait bouillir le moût jusqu'à réduction du dixième, sans addition d'eau, mais en y incorporant du plâtre [9]. »

b) Fleurs du vin, *flos vini* [10], ἄνθος.

> Vina quoque in magnis operose condita cellis
> Florent [11] :

« Les vins, écrivait Ovide, enfermés avec soin dans d'immenses celliers, eux aussi fleurissent. » Ces fleurs, quelque poétique que soit leur nom,

1. Caton, *R. R.*, CVIII.
2. Pline, *H. N.*, XIV, 25, 7 ; cf. Sotio, in *Géopon.*, VII, 15.
3. Pline, *H. N.*, XIV, 26, 1.
4. Caton, Columelle, Pline, etc., *passim*.
5. Varron, *R. R.*, I, 65.
6. Galien, *loc. cit.*
7. Pline, *loc. cit.*
8. Tarentinus, in *Géopon.*, VII, 16.
9. Columelle, *R. R.*, XII, 26. N'oublions pas que si l'acétification constituait une altération redoutable du vin, elle était en même temps le principe même du vinaigre, dont les usages étaient innombrables, soit dans l'économie domestique, soit en médecine humaine et vétérinaire. Columelle, *R. R.*, XII, 5, fabriquait le vinaigre avec du vin déjà piqué, dans lequel il mettait une livre de levain de pâte. Mais il y avait beaucoup d'autres recettes. En outre, et à défaut de vin, on faisait encore du vinaigre avec du miel, avec des fruits divers fermentés, pommes, poires, figues, dattes, grenades, etc. : v. Pline, *H. N.*, XIV, 21, 1 ; Palladius, *R. R.*, II, 15 ; III, 25.
10. Caton, *R. R.*, XI; Columelle, *R. R.*, XII, 30; Pline, *H. N.*, XIV, 27, 3.
11. Ovide, *Fast.*, V, v. 269. *Florere* : Columelle, Pline, *loc. cit.*

n'en sont pas moins des ennemies du vin, dont elles attaquent l'alcool qu'elles convertissent en eau et en acide carbonique. Le breuvage prend alors un goût d'évent, que Columelle avait très bien marqué : « Passé l'équinoxe du printemps, il faut soigner le vin deux fois tous les trente-six jours, ou plus souvent, si les fleurs commencent à s'y mettre, de peur qu'elles ne tombent au fond des futailles et en gâtent le bouquet [1]. » Le phénomène de la combustion de l'alcool sous l'influence de la fermentation hydrocarbonique que détermine le mycoderme, *Mycoderma vini*, présente parfois une intensité telle qu'aucun autre germe ne peut se développer dans ce milieu profondément désorganisé, et qu'il se produit même un dégagement sensible de chaleur. Sous son action le liquide s'évapore plus rapidement, et la buée va se condenser sur la paroi froide des couvercles des récipients. Peut-être est-ce à cette circonstance que Pline faisait allusion dans ce passage : « La fleur du vin est de bon augure quand elle est blanche; de mauvais augure quand elle est rouge, à moins que ce soit la couleur du vin; on redoute encore de voir les fûts s'échauffer, ou les couvercles suer. Le vin qui fleurit promptement n'est pas de durée [2]. »

Tel était le mal. Quant au remède, les auteurs n'en rapportent aucun. On se bornait à séparer le voile que forment les fleurs à la surface du vin, en filtrant celui-ci à travers des passoires spéciales, *cola quae florem demunt* [3], et c'était tout.

c) Vin qui graisse, *vinum quod mucet* ou *mucescit* [4].

Caton recommandait que le vin livré à l'acheteur « neque aceat », c'est-à-dire ne fût pas aigre, « neque muceat [5] ». Pline, de son côté, relatait la tendance du vin à « vertere in acetum », à tourner en vinaigre, et à « mucescere [6] ». Columelle prétendait que le sel mis dans le vin empêchait « mucorem vino inesse [7] ». Enfin le *Digeste* mentionnait également, à propos du vin, « mucor et acor [8] ». Nous avons vu ce qu'était l'acescence. Mais quelle était cette maladie que désignaient les deux verbes *mucere* et *mucescere*, et le substantif *mucor*? Il semble bien que ces trois

1. Columelle, *loc. cit.* : « Post aequinoctium vernum bis, aut si vinum florere incipiet, saepius curare oportebit : ne flos ejus pessum eat, et saporem vitiet. »
2. Pline, *loc. cit.* : « Flos vini candidus probatur; rubens triste signum est, si non is vini colos sit. Item vasa incalescentia, operculave sudantia. Quod celeriter florere coeperit non fore diutinum. »
3. Caton, *loc. cit.*; cf. Sotio, in *Géopon.*, VII, 25.
4. Caton, *R. R.*, CXLVIII; Pline, *H. N.*, XIV, 26, 1.
5. Caton, *loc. cit.*
6. Pline, *loc. cit.*
7. Columelle, *R. R.*, XII, 23.
8. *Digeste*, XVIII, 6, 4; cf. 6 : « Vinum acidum vel mucidum ».

termes aient une parenté certaine avec le mot *mucus*, qui signifie morve, sorte d'excrétion nasale filante, et que c'est sans doute un état particulier du vin qui avait imposé ce rapprochement, fondé sur une similitude d'aspect tout à fait caractéristique. Nous ne connaissons, parmi les altérations du vin, que la graisse qui lui donne cette consistance mucilagineuse qui avait frappé les anciens [1]. Cependant tous les interprètes ne partagent pas cette manière de voir : les uns opinent pour une moisissure, les autres pour l'évent ; ceux-ci pour les fleurs du vin, ceux-là pour l'acescence.

d) La tourne ou casse ; la pousse.

La tourne, comme l'acescence et la graisse, est due à une fermentation secondaire. Mais à la différence des deux premières, elle a pour origine non pas un microbe, mais une oxydase. Quelques œnologues la nomment aussi casse. Elle a pour siège de préférence les vins mal constitués, et surtout ceux provenant de raisins pourris. Elle apparaît après les soutirages faits à l'air libre : le vin cassé devient trouble, jaunâtre, acide et amer. Quant à la pousse, ses effets sont tellement semblables que certains la confondent avec la tourne.

Ces causes de détérioration, assez mal connues, sévissaient sans doute sur les vins anciens comme sur les nôtres. Vitruve disait que dans les caves exposées au midi et trop chaudes, le vin devenait « confusum et imbecillum [2] » ; selon Pline, « en certains lieux, le vin est sujet à fermenter une seconde fois, et cet accident le dépouille de sa saveur : on le nomme alors *vappa* [3] ». On l'appelait aussi *vapidum vinum*, *vinum mutatum* [4]. C'est en été que le vin tournait, *mutare*, τρέπειν, au moment de la canicule, ou encore vers le solstice d'hiver, à la poussée de la vigne, par les vents violents ou les coups de tonnerre. La navigation avait parfois la même influence dommageable [5].

e) Vin ayant un mauvais goût, *odor deterior*.

Beaucoup de recettes d'apprêt des vins que nous avons étudiées

1. V. Portes et Ruyssen, *op. cit.*, t. II, p. 448 : « Quand on soutire le vin graisseux, il file et coule sans bruit comme de l'huile... La cause première de cette maladie consiste en un ferment. Ce microbe se présente sous forme de petits globules sphériques, réunis en chapelets, et dont le diamètre, bien que variable d'après la nature du vin, dans lequel on les étudie, est voisin de 1/1000 de millimètre. La réunion de ces petits globules donne naissance à des filaments, qui communiquent au vin son aspect filant. »
2. Vitruve, *op. cit.*, VI, 6.
3. Pline, *H. N.*, XIV, 25, 4 : « Vitiumque musto quibusdam in locis iterum sponte fervere : qua calamitate deperit sapor, vappaeque accipit nomen » ; Horace, *Sat.*, I, 5, v. 16.
4. Horace, *Sat.*, II, 2, v. 58.
5. Pline, *H. N.*, XIV, 22, 2 ; Paxamus, in *Géopon.*, VII, 10 ; Fronton, Africanus, in *Géopon.*, VII, 12-14.

n'avaient pas d'autre raison que de pallier quelque défaut de ce genre. Celui-ci provenait le plus souvent du mauvais état ou de la malpropreté des vases vinaires. Caton conseillait, pour l'enlever, de faire rougir un fragment de tuile neuve, de l'enduire de poix, et de le plonger dans le fût défectueux [1]. Voulait-on donner au vin un arome délicat ? « Prenez, disait le même agronome, une brique poissée, couvrez-la de braise doucement chauffée, parfumez-la de mélilot, de jonc et de cette espèce de baume que l'on trouve chez les marchands de cosmétiques. Placez-la dans le tonneau et fermez [2]. »

f) Goût de terroir, *regionis* ou *agri vitium* [3].

Ce goût, nous l'avons dit en parlant du sol, absolument indéfinissable, est dû au terrain, au plant, au mode de culture. On peut l'atténuer, mais non le faire disparaître. Columelle proposait pour le modifier favorablement d'additionner le vin de lie d'un bon cru.

g) Rancissure, *caries* [4] ; amertume, *amaritudo*.

Les vins trop vieux, passés, perdent leur bouquet propre et la plupart de leurs qualités organoleptiques : ils deviennent rances. D'autres contractent la maladie de l'amertume, « fruit de la vieillesse ». « Plus un vin est généreux, plus l'âge l'épaissit et lui donne une amertume qui n'est rien moins que salutaire [5]. »

Cette altération est la conséquence, croit-on, des casses diverses, du vieillissement qui provoque lui-même une casse lente, et des maladies bactériennes. Quant au goût amer proprement dit, qui avait été attribué à des causes variées, notamment à des sécrétions microbiennes ou à une transformation de la matière colorante [6], il serait provoqué, selon M. Trillat, d'abord par la formation dans le vin de quantités élevées d'aldéhydes et d'ammoniaque, et ensuite par l'oxydation de ces substances qui engendreraient une résine insoluble très amère [7] ; et selon M. Voisenet, par la déshydratation de la glycérine du vin ; cette déshydratation donnerait naissance à de l'acroléine et finalement à de la résine d'acroléine [8].

L'amertume est la maladie spécifique des grands crus, du bourgogne en particulier. Certains vins en sont à peu près indemnes. Tel était le

1. Caton, *R. R.*, CX.
2. Caton, *R. R.*, CXIII.
3. Columelle, *R. R.*, XII, 19 ; 30.
4. Pline, *H. N.*, XXIII, 22, 2.
5. Pline, *H. N.*, XIV, 6, 3 ; XXIII, 22, 3.
6. Pacottet, *Sur la maladie de l'amertume des vins*, in *Rev. de vitic.*, 1907, t. XXVII, p. 595.
7. Trillat, ap. Pacottet, *loc. cit.*
8. Note de M. Voisenet à l'Académie des sciences, séance du 29 août 1910.

cas, dans l'antiquité, du vin de Sorrente. Par contre, les vins d'Arsinum, de Titacazenum, de Tiba, y étaient fort sujets [1].

Il ne semble pas que les anciens aient attaché à ce vice du vin une importance capitale. Sans aller jusqu'à prétendre qu'il leur plaisait, il est cependant certain qu'il ne leur répugnait pas, parce qu'ils le tenaient pour un signe irrécusable de très grande vieillesse : « Toi qui nous verses le vieux Falerne, disait Catulle en s'adressant à son échanson, esclave, remplis nos coupes d'un vin plus amer [2] ! »

Les vins amers ou rances se traitaient par le fumage : mais il paraît bien difficile que ce procédé parvînt à restituer leur jeunesse à des vins dont l'âme s'était évanouie.

1. Galien, *De antidot.*, I, 3.
2. Catulle, XXVII, v. 1-2.
3. Photographie communiquée par le Prof. Heinrich Bulle, de l'Université de Wurtzbourg. Ce savant a consacré l'étude suivante à cette coupe : *Das kunstgeschichtliche Museum der Universität Würzburg*, in *Münchner Jahrbuch*, Munich, Callwey, 1910, pp. 147 et sqs.



Fig. 179. — Suites de banquet. Fond d'une coupe attique de 480 avant Jésus-Christ. Musée de l'Université de Wurtzbourg [3].



Fig. 180. — Galère romaine chargée de fûts de vin sur le Rhin. Bas-relief du musée de Trèves.

INDEX ALPHABÉTIQUE
DES MATIÈRES

Abus du vin 209
Accolage de la vigne 361
Acescence 532
Achaïe (vignobles d') 66
Afrique (vignobles d') 55
Age du vin convenable pour sa consommation 216
Agriculture des anciens (considérations sur l') 1
Aigleucos 82
Albani (vignobles des) 65
Allobroges (vignobles des) 82
Altise 410
Aménagement du vignoble 290
Amendements 328
Amertume du vin 535
Ammon 33
Ampélographie, incertitude de cette science. 304
Amphores (mise du vin en) 514
— (opérations diverses de la mise du vin en) 516
Animaux de travail 128
Anomala vitis 410; 414
Anthestéries 43
Anthracnose 381
Apothèque 521
Apprêt du vin (raisons de l') 489
Apulie (vignobles d') 72
Arabie (vignobles d') 51
Arcadie (vignobles d') 67
Arca vinaria 110; 131
Arebrignus, village inconnu des Éduens. 84
Aréomètre de R. F. Palæmon 513
Arie (vignobles d') 49
Arménie (la vigne en) 31; 47
Armuzia (vignobles d') 47
Aromates (addition au vin d') 504
Articulatio 388
Arts (la vigne dans les) 8
Arvernes (vignobles) 85
Aryas (la vigne chez les) 30
Asie (vignobles d') 46
Asie Mineure (vignobles d') 52
Assyrie (vignobles d') 48
Attique (vignobles de l') 66

Babylonie (vignobles de) 48
Bacchanales 44
Bacchus et le mythe dionysiaque 30
— (images et attributs de) 40
Baléares (vignobles des îles) 91
Bateliers de Lyon 199
Baux de fermage en Grèce (clauses concernant la vigne dans les) 139
Baux de fermage en Grèce (énoncés contenus dans les) 156
Baux de fermage en Italie 170
Béotie (vignobles de) 67
Bétique (vignobles de) 91
Bident 323
Bios, vin 492
Bipalium 259
Bithynie (vignobles de) 52
Bituriges (vignobles des) 85
Biurus 400
Blessures des racines 391
Bornetina corium 409
Bouturage 261

Boutures (choix des bourgeons fructifères des) ... 267
Boutures (conservation des) ... 269
— (diverses espèces de) ... 261
Bouture-semis ... 262
Boutures (longueur des) ... 263
— (plantation à demeure des) ... 269
— (plantation en pépinière des) ... 269
— (prix des) ... 121
— (sélection à plusieurs degrés des). 264
Brutium (vignobles du) ... 72
Buttage ... 326

Cadmus ... 39
Campanie (vignobles de) ... 73
Cantharis ... 409
Cappadoce (vignobles de) ... 55
Capulatores ... 456
Carduques (vignobles des) ... 48
Caries, maladie du vin ... 535
— , poison du sol ... 253
Carie (vignobles de) ... 53
Carmanie (vigne géante de) ... 47
Carnie (vignobles de) ... 77
Carthage (vignobles de) ... 63
Caspienne (vignobles de la) ... 65
Casse, maladie du vin ... 534
Caton, agronome latin ... 16
Cave à vin cuit ... 499
— (installation de la) ... 463
Cellier (aménagement du) ... 437
— de Stabiæ ou Gragnano ... 445
Cerevisia ... 80; 227
Cétoines ... 410; 414
Champignons parasites ... 391
Chanaan (grappe de) ... 47
Charbon, maladie de la vigne ... 381
Charrue ... 321
Chauffage du vin ... 526
Chenilles ... 414
Chlorose ... 391
Ciconia, appareil de mesure de défoncement du sol ... 257
Cilicie (vignobles de) ... 54
Circulation sur le vin (droits de) ... 203
Cissus ... 22
Climat ... 238
Cochenille blanche ... 403
Cochylis ... 412; 416-419; 421
Coefficient d'exploitation ... 144
Colchide (vignes sylvestres de la) ... 47
Collage ... 508
Colonage partiaire en Italie ... 175
Columelle, agronome latin ... 16
Commerce des vins à Lyon ... 192
Conduite de la vigne (systèmes de) ... 356
Convolvulus ... 384; 417
Corma ... 80; 227
Cortinale ... 499
Cossus ... 413
Coulure ... 387
Coupage ... 509
Criquet ... 398
Culeus ou *culleus*, outre à vin ... 483
Cuvage de la vendange ... 459
Cuves de bois ... 472
Cyrénaïque (vignobles de la) ... 63

Décadence des mœurs agricoles et sociales en Italie, sous le Haut-Empire ... 99
Déchaussage ... 327
Défauts du vin ... 531
Défoncement du sol par fosses isolées ... 254
— par tranchées ... 256
— (profondeur du) ... 255
— (utilité du) ... 252
Défoncement total du sol ... 256
Dégustation du vin ... 188; 486
Description botanique de la vigne ... 306
Dessèchement des grains ... 385
Diachyton, vin ... 492
Dioclétien (Édit du maximum de) ... 122; 142
Dionysiaques (grandes) ... 43
— (petites) ... 43
Dionysos ... 30
Dioscoride ... 16
Distributions gratuites de vin en Italie ... 109
Dolabella ... 350
Dolabra ... 350
Dolia ... 466
Domitien (Édit de) ... 105; 141
Douane sur le vin en Grèce (droits de) ... 200
— en Italie (droits de) ... 201
Douleur des membres ... 381

Échalas ... 361
Échalassage ... 359
Écimage ... 371
Éduens (vignobles des) ... 84; 339
Effeuillage ... 371; 387
Égypte (vignobles d') ... 55
Engrais divers autres que le fumier ... 337
— verts ... 339
Épamprage ... 368
Ephippigère ... 398
Épire (vignobles d') ... 66
Épuisement et intoxication du sol ... 253; 329
Esclaves agricoles (prix des) ... 124
— (frais d'entretien des) ... 125
Étourneau ... 396
Étrurie (vignobles d') ... 76
Euchlora vitis ... 414
Eudémis ... 417
Eumolpe ... 39
Europe (vignobles d') ... 65
Euxénos et Gyptis (légende d') ... 79
Exposition du vignoble ... 238

Faire-valoir en Grèce ... 150
— en Italie ... 165
Fermage en Grèce ... 155
— (taux du) ... 157
Fermage en Italie ... 169
Fermentation (idées des anciens sur la) ... 460
Filtrage ... 508
Flaccidité ... 391
Fleurs du vin ... 532
Folletage ... 390
Formes données aux souches (diverses) ... 355
Forum vinarium ... 192
Foulage de la vendange ... 436; 438
— (exécution du) ... 440
Foulerie (installation de la) ... 439
Fourmi ... 397
Fumage du vin ... 521
— (expériences sur le) ... 524
Fumier d'étable (préparation du) ... 332
Fumoir à vin ... 522
Fumure-badigeonnage ... 341
Fumure de la vigne (critique de la) ... 330
— (frais de) ... 122
Fumure-poudrage ... 342
Fumure rationnelle de la vigne ... 333
— (utilité de la) ... 329

Galatie (vignobles de) ... 55
Gaule-Belgique (vignobles de la) ... 88
— cisalpine (vignobles de la) ... 76
— transalpine (climat de la) ... 77
— (vignobles de la) ... 79
Gaulois (le vin chez les) ... 225
Gazam ... 399
Gelée ... 378
Géoponiques grecs ... 15
Gètes (vignobles des) ... 65
Goût de terroir ... 252
Graisse, maladie du vin ... 533
Grande-Bretagne (vignobles de) ... 90
Grèce (vignobles de) ... 66
Greffage (avantages du) ... 277
— (découverte du) ... 279
— (époque du) ... 282
— hétérogène ... 280
— (les conditions du) ... 280
Greffe à la tarière ... 289
— en fente ... 285
— par approche ... 285
Greffes (systèmes de) ... 283
Grêle ... 380
Gribouri ... 411; 420
Grillage des raisins et des feuilles ... 387
Guêpe ... 396

Hanneton ... 413
Helviens (vignobles des) ... 82
Hersage et herse ... 326
Hilotes ... 154
Hindoustan (vigne cultivée dans l') ... 47
Hydromel ... 227
Hyrcanie (vigne d') ... 49

Ibérique (vignobles de la péninsule) ... 90
Ibn-al-Awam, agronome arabe ... 18
Ibn-Wahschiah, agronome arabe ... 18
Icaros ... 39
Iles grecques (vignobles des) ... 67
Illyrie (vignobles d') ... 66; 89
Impôts fonciers ... 129
— en Grèce ... 129
— en Italie ... 130
Incision annulaire ... 372
Inde (vignobles de l') ... 46
Insectes lignicoles ... 397
Involvulus ... 419
Ionie (vignobles d') ... 53
Ips ... 412; 418-420
Irrigation ... 343
Italie (vignobles d') ... 70
Iule ... 398
Ivrognerie dans la société antique ... 209

Janus ... 39
Jaunisse ... 391

Kanabæ, *Kanabis* ou *Canabis* ... 190; 198
Kladeutéries ... 346

Labour à bras ... 323
— à la charrue ... 320
— (but et utilité du) ... 318
Labours (nombre et époque des) ... 319
Laconie (vignobles de) ... 67
Lapin ... 395
Latifundia ... 101; 170
Latium (vignobles du) ... 72
Lénéennes ... 43
Lethrus cephalotes ... 414
Liberalia ... 44
Libye (vignobles de) ... 63
Licie (vignobles de) ... 54
Lie dans le vin (addition de) ... 503
Ligo ... 324
Ligurie (vignobles de) ... 77
Littérature (vigne et vin dans la) ... 5
Lucanie (vignobles de) ... 72
Lusitanie (vignobles de) ... 91
Lycie (vignobles de) ... 54
Lydie (vignobles de) ... 53
Lyonnais-Beaujolais (vignobles du) ... 83

Macédoine (vignobles de) ... 66
Magon, agronome carthaginois ... 15
Main-d'œuvre libre en Grèce ... 152
— en Italie ... 122; 167
— servile en Grèce ... 151
— servile en Italie ... 123; 167
Μάκελλα ... 324

Maladie rouge ... 390
Maladies du vin ... 531
— (possibilité de prévoir les). 531
— (précaution pour éviter les). 531
Marc (emplois du) ... 129; 338; 458
Margiane (vignobles de) ... 49
Marra ... 325
Marseille (vignobles de) ... 79
Maturité des raisins (moyens de reconnaître la) ... 428
Mauritanie (vignobles de) ... 64
Médie (vignobles de) ... 49
Mélange du vin et de l'eau ... 218
Mélitène (vignobles de la) ... 55
Mergus ou versadi ... 276
Messénie (vignobles de) ... 67
Métayage en Grèce ... 153
— en Italie ... 175
Mévente des vins sous le Haut-Empire romain ... 103
Millerandage ... 387
Mœsie (vignobles de) ... 88
Moloch ... 33
Moselle (vignobles de la) ... 86
Mouillage ... 512
— (procédés de recherches du) ... 513
Moût (addition d'argile, de marbre, de chaux, de soufre au) ... 502
Moût (addition de miel au) ... 494
— (concentration par la chaleur du) ... 497
— (traitements appliqués au) ... 493
Mucor, maladie du vin ... 533
Mulsum ... 495
Mysie (vignobles de) ... 53

Narbonnaise (vignobles de la) ... 81
Négociants en vins ... 189
— de Lyon (épigraphie relative aux) ... 195
Noé ... 31; 33; 43
Nuages artificiels contre la gelée ... 379

Octroi (droits d') ... 202
Œnopion ... 39
Œnos (vignobles d') ... 91
Œnotrie, nom primitif de l'Italie ... 70
Œnotrus ... 70
Oïdium ... 385
Οἶνος, radical de plusieurs noms géographiques ... 67
Oiseaux ... 396
Ombrie (vignobles d') ... 72
Orientation des vignobles ... 239
Origine légendaire de la vigne en Italie ... 70
Orotal ... 33
Oscilla ... 39
Oscophories ... 426
Osiris ... 34; 39
Ours ... 394
Outres ... 481

Pala ... 259; 324
Palestine (vignobles de) ... 50
Palladius, agronome latin ... 17
Pamphylie (vignobles de) ... 54
Pannonie (vignobles de) ... 88
Paris (vignobles de) ... 86
Πάρνοψ ... 399
Passerillage ... 491
Passum ... 491
Pastinum ... 293-294
Péloponèse (vignobles du) ... 66
Pentodon punctatus ... 414
Pépinière (établissement de la) ... 269
Perse (vignobles de) ... 47
Phénicie (vignobles de) ... 49
Philologie viticole ... 34
Phrygie (vignobles de) ... 55
Phthiriose ... 401
Phylloxéra ... 401
Picénum (vignobles du) ... 72
Pictons (vignobles des) ... 86; 339
Piégeage lumineux ... 416
Pincement ... 371
Piochage (modes de) ... 326
Piquettes ... 458
Pisidie (vignobles de) ... 54
Pithœgies ... 43; 486
Plantation au *pastinum* ... 293
— (densité de la) ... 298
— des vignes en plusieurs variétés. 303
— du vignoble (opérations de la). 293
— en fosses ... 295
— en foule ... 290
— en lignes ... 290
— (époque de la) ... 301
— (frais de) ... 121
— intervalles entre les ceps ... 296
Plantations nouvelles (soins à donner aux). 302
Plâtrage du moût ... 499
Pline le Naturaliste ... 17
Poissage des vases vinaires (exécution du). 476
— — (utilité du) ... 474
Poix dans le moût (addition de) ... 504
Pont (vignobles du) ... 52
Pont-Euxin (vignobles du) ... 65
Portus vinarius ... 190
Poudrages contre la gelée ... 379
Pourridié ... 391
Pourriture des racines ... 391
— des raisins ... 386
Pousse, maladie du vin ... 534
Pressoir à coins ... 444
— à levier et à cabestan ... 445
— à levier et à vis ... 453
— à vis égyptien ... 454
— à vis latin ... 453
— (origine du) ... 442

Pressoirs égyptiens à torsion ... 443
— (systèmes divers de) ... 443
Pressurage (exécution du) ... 451; 455
Prix du terrain à vignes ... 119
— du vin en Grèce ... 135
— du vin en Italie ... 139
Probus (Édit de) ... 108
— , introducteur de la vigne dans l'Europe centrale ... 88
Procride mange-vigne ... 419
Propriété en Grèce (grande) ... 149
— — (petite) ... 148
— en Italie (grande) ... 165
— foncière dans l'antiquité (composition de la) ... 112
Protection et surveillance du vignoble ... 291
Protectionnisme viticole en Italie antérieur à Domitien ... 107
Provignage par couchage de la souche ... 277
— — — refendue. 277
— — des sarments ... 275
— (variétés et utilité du) ... 271
Pyrale ... 411; 416-417; 419; 421

Raisins de cuve ... 309; 311
— de table ... 308; 310; 433
— (procédés de conservation des) ... 434
Raisin (traitements appliqués au) ... 491
Rajeunissement des vignes ... 273
Rancissure du vin ... 535
Raster, *rastrus*, ou *rastrum* ... 325
Rat ... 395
Réfrigération du moût ... 493
Renard ... 394
Rendement des vignes ... 133
Rente foncière ... 144
Réunions bachiques ... 219
Revenu de la propriété vignoble ... 144
Rhétie (vignobles de) ... 88
Rhizotrogus ... 414
Rhynchites betuleti. 384; 410-412; 417-418; 420
Rougeot ... 390
Rutrum ... 260

Sabazios ... 33
Sabinus ... 40
Sable, gravier, cailloux (sol composé de) ... 248
Sables marins (dessalement des) ... 250
Salage du moût ... 500
Saltus du nord de l'Afrique ... 170; 177
Samnium (vignobles du) ... 72
Sarculum ... 302
Saturne ... 40
Scie à main ... 351
Séquanaise (vignobles de) ... 85
Serpette de vigneron ... 349
Sicile (vignobles de) ... 71
Sidération ... 377
Sol (analyse du) ... 243
Sol, analyse par la flore spontanée ... 245
— analyse par le goût ... 245
— (couleur du) ... 243; 250
— facteur du vin ... 241
Sol-type pour la vigne ... 246
Sôma ... 33
Sources de cette étude ... 14
Souris ... 395
Soutirage (époque et exécution du) ... 486
Spenda-Armaidi ... 33
Spandaramet ... 33
Spondyle ... 412
Staphylos ... 42
Suisse (vignobles de) ... 88
Susiane (vignobles de) ... 48

Taille de la vigne ... 345
— (divers systèmes de) ... 353
— (exécution de la) ... 351
— en vert, après la gelée ... 380
— (époque de la) ... 346
Taille (formes données au cep par la) ... 355
Tarraconaise (vignobles de) ... 91
Tavernes et débits de vin à Rome ... 184
Terrains (classification des) ... 242
Terrain, son influence sur le vin ... 252
Terrains (variétés de) ... 243
Thalassites ... 528
Theodaisia ... 44
Théophraste, naturaliste grec ... 16
Thessalie (vignobles de) ... 66
Thrace (vignobles de) ... 66
Toile d'araignée ou *araneum* ... 384; 412; 418
Tôla'at ... 404
Tonneaux de bois ... 479; 481
Tonneliers ... 479
Tourne, maladie du vin ... 534
Tsipporeth keramim ... 399
Turdétanie (vignobles de) ... 91
Tylos (vignobles des îles de) ... 47

Usages du vin dans la Grèce primitive ... 204
— dans l'Italie primitive ... 205
Usages funéraires du vin ... 231
— médicaux du vin ... 228
Utriculaires ... 200; 484

Vaisselle vinaire petite et moyenne ... 473
Variétés innombrables de vignes ... 307
Varron, agronome latin ... 17
Vases vinaires ... 466
Vendange (ban de) ... 427
— (époque de la) ... 428
— (exécution de la) ... 430
— (outillage de la) ... 431
Vendanges (fêtes des) ... 426
— temps de plaisir ... 423
Vente de la récolte sur souche ... 183
— du vin au détail ... 183

Vente du vin en fût ... 189
Vers (maladie des) ... 415
Vesperus Xatarti ... 414
Vieillissement artificiel du vin ... 528
Vigne à joug à quatre perches ... 363
— simple ... 361
Vigne basse sans échalas ... 358
— chez les anciens, symbole de fertilité ... 5
Vigne dans la préhistoire ... 27
— échalassée sans joug ... 359
— en tonnelle ... 365
— indigène dans le bassin méditerranéen ... 22
Vigne paléontologique ... 22
— qui pleure ... 389
— qui se dessèche subitement ... 390
— rampante ... 356
Vigneronnage en Italie (contrat de) ... 176
Vigne sur arbres ... 366
Vignes (variétés de) ... 310
Villicus, ses devoirs ... 166
Vina ficticia ... 230
Vinaigre (apprêt du moût avec le) ... 506
Vinalia, fête de l'ouverture des tonneaux ... 486
— fête des vendanges ... 426
Vin antique (analyse de) ... 529
— ayant un mauvais goût ... 534
— Catakékauménite ... 55
— Chrysattikos ... 66
— cuit (diverses espèces de) ... 498
— d'Acanthe ... 66
— d'Albe ... 73
— d'Allifes ... 72
— d'Amblada ... 54
— d'Ambracie ... 66
— d'Ancône ... 72
— dans le culte des morts ... 234
— dans le culte privé ... 234
— dans le culte public ... 232
— dans les banquets ... 217
— d'Anthédon ... 67
— d'Anthylla ... 62
— d'Antiphres ... 62
— d'Apamée ... 55
— d'Argos ... 66
— d'Arné ... 67
— d'Arsinoë ... 61
— d'Arsinum ... 53
— d'Ascalon ... 50
— de Babie ... 72
— de Bénévent ... 72
— de Béryte ... 49
— de Bordeaux ... 85
— de Buxentum ... 72
— de Byblos ... 49
— de Cœré ... 76
— de Calebonium ... 49
— de Calès ... 75
Vin de Calpé ... 52
— de Capoue ... 75
— de Caryste ... 69
— de Carystos ... 67
— de Catane ... 72
— de Cécube ... 74; 247
— de Cérasonte ... 52
— de Cérynia ... 67
— de Césène ... 76
— de Chios ... 69; 97; 136; 516
— de Chypre ... 70
— de Clazomène ... 53
— de Cnide ... 53
— de Consentia ... 72
— de Corcyre ... 68
— de Corinthe ... 66
— de Cos ... 69
— de Crète ... 68
— de Cumes ... 75
— de Cyzique ... 53
— de Dendrogalénum ... 53
— de Falerne ... 73; 97; 511; 516-517; 520
— défendu aux femmes ... 206
— défendu dans quelques petites Républiques ... 208
— de Formies ... 73
— de Fundi ... 73
— de Gabies ... 73
— de Gaza ... 50; 83
— de Gênes ... 77
— de Gergithium ... 53
— de Gravisques ... 76
— de Kakémé ... 62
— de Kenemen ... 62
— de Labicum ... 73
— de Lagarie ... 72
— de Lampsaque ... 53
— de Laodicée ... 50
— de la Sabine ... 76
— de Latopolis ... 56
— de Lauron ... 91
— d'Elealeh ... 50
— de Lemnos ... 69
— de Lesbos ... 70; 97
— de Leucade ... 68
— de Luna ... 76; 520
— de Magnésie ... 53
— de Maronée ... 66
— de Marseille ... 80; 510; 524
— de Mendé ... 66; 137
— de Milet ... 53
— de Mycone ... 69
— de Myndos ... 53
— de Mystos ... 68
— de Naples ... 75
— de Naxos ... 69
— d'En Gaddi ... 50
— de Nicomédie ... 53
— de Nomentum ... 73

Vin de Palma ... 72
— de Pédase ... 67
— de Péluse ... 56
— de Péparèthe ... 70
— de Pergame ... 53
— de Pétra ... 51
— de Phanarée ... 52
— d'Éphèse ... 53
— de Phlionte ... 66
— de Pitanè ... 67
— de Pompéi ... 75
— de Pouzzoles ... 521
— de Prætutia ... 72
— de Pramne ... 54
— de Préneste ... 73
— de Priverne ... 73
— de Pucinum ... 77
— de Pylos ... 67
— de Ravenne ... 76; 247
— de Rhégium ... 72
— de Rhodes ... 70
— d'Érythrée ... 53
— de Sabama ... 50
— de Samos ... 70
— de Sarepta ... 49; 83
— de Schione ... 66
— de Sciathos ... 69
— de Scybolus ... 54
— de Sétia ... 75
— de Sichem ... 50
— de Sicyone ... 66
— de Sidon ... 49
— de Signia ... 76
— de Smyrne ... 53
— de Sorrente ... 75; 520
— de Spolète ... 72
— de Stata ... 75
— de Sybaris ... 72
— de Syracuse ... 72
— de Tanagra ... 67
— de Tarente ... 72
— de Tarragone ... 91
— de Taurominium ... 71; 520
— de Telmesse ... 54
— de Tempsa ... 72
— de Ténia ... 61
— de Ténos ... 69
— de Thasos ... 69
— de Thébaïde ... 62
— de Thurium ... 72
— de Tiba ... 53
— de Tibur ... 76
— de Titacazénum ... 53
— de To-Kens ... 62
— de Trapézonte ... 52
— de Trébule ... 75
— de Trézène ... 67
— de Tripolis ... 49
— d'Étrurie ... 76
Vin de Tyr ... 49
— de Tzetzè ... 61
— de Véies ... 76
— de Vélitres ... 75
— de Vénafre ... 75
— de Vienne ... 83; 140
— de Zacynthe ... 68
— d'Hadria ... 76
— d'Halicarnasse ... 53
— d'Hébron ... 50
— d'Héraclée (Carie) ... 53
— d'Héraclée (Thessalie) ... 66
— d'Hérée ... 67
— d'Icare ... 69
— d'Issa ... 68
— d'Istrie ... 76
— d'Ithaque ... 68
— d'Œgée ... 54
— d'Œnoé ... 70
— d'Œnonte ... 67
— d'Orée ... 69
— du Carmel ... 50
— du Caulin ... 75
— du Delta ... 56
— du Gaurus ... 73
— du lac Maréotis ... 61
— du Liban ... 50
— du Massique ... 74
— du mont Aulon ... 72
— du mont Tmolus ... 53
— du Vatican ... 73
— du Vésuve ... 75; 520
— Faustien ... 73
— Lalétan ... 91
— Mamertin ... 71; 97; 521
— Marse ... 73
— Mendésian ... 62
— Monarite ... 55
— Neha ... 62
— nouveau (soins à donner au) ... 485
— Œnéate ... 66
— Opimien ... 140; 217; 519
— pélignien ... 72
— Potulan ou Potitianum ... 71
— Scybilite ... 55
— Sébennytique ... 61
— Sekki ... 62
— Syénite ... 62
— Tekhes ... 62
— (traitements appliqués au) ... 507
— Trébellique ... 75
— Trifolin ... 75
— (vocabulaire technique désignant les qualités ou défauts du) ... 510
Virgile, poète-agronome ... 17
Viticulture en Italie (apogée de la) ... 96
— — (débuts de la) ... 95
— — (décadence de la) ... 97
— — (renaissance de la) ... 105

Vitis arctica 24
— *Ausoniae* 25
— *Balbiani* 23
— *Braunii* 25
— *Britannica* 24
— *Brunneri* 24
— *crenata* 24
— *Dutaillyi* ..... 23 ; 402
— *Hookeri* 24
— *Islandica* 24
— *Ludwigii* 25
— miocène 23
— *Olriki* 24
— (origine géologique du) 22
— paléocène 22
— *praevinifera* 24
— quaternaire 25
Vitis riparia 24
— *rotundifolia* 23
— *Salyorum* 24
— *Sequanensis* 24
— *Sezannensis* 23
— *subintegra* 24
— *Teutonica* 24
— *Tokayensis* 25
— *vinifera* 25
— — var. *Corinthiaca* 58
— — var. *monopyrena* 57
— *Vivariensis* 24
Vocontiens (vignobles des) 81
Volucra, *volucris* ou *volvox* .... 411 ; 420-421

Zythus ou *zythum* ..... 80 ; 227

INDEX

DES TERMES ET LOCUTIONS, LA PLUPART CONCERNANT LA VIGNE, QU'ON RENCONTRE DANS LES AUTEURS ANCIENS, ET QUI SONT CITÉS DANS CET OUVRAGE

Nous ne renvoyons aux notes (ex. : Amphora..... n. 3, 473) que lorsque le mot ou l'expression ne se trouve pas dans le corps du texte.

I. — INDEX GREC

Ἀγεωργίου δίκη 162
Ἄγροικοι 149
Ἀκρίς 398
Ἀλώπηξ 394
Ἀμελίου δίκη 162
Ἀμπελόεσσα [Φρυγία] .. 55
Ἄμπελος 64
Ἀμπελουργός 151
Ἀμπελοφύτης Κρόνος ... 40
Ἀμφορεύς 515
Ἀναδενδράς 366
Ἀναζεῖν 460
Ἀνθεστήρια 43
Ἄνθης 532
Ἀξίνη 550
Ἀποθήκη 521
Ἀποτέμνειν 347
Ἀποψίλωσις τῶν ἀμπέλων καὶ ἀπόκνισις τῶν οἰνάρων 370
Ἀράγνιον 384
Ἄρδευσις 343
Ἄροσις 318
Ἄροτος 318
Ἀροτρεύειν 322
Ἄρυτρον 321
Ἀσκός 481
— αἴγειος 482
Ἀστρόβλητος 377
Ἀστροβολησία 377
Ἀστροβολία 377
Ἀστροπλήξ 377
Ἀτρύγετος ἄλς 5
— πόντος 5
Αὐτόγνων 321
Αὐτουργοί 149
Ἀφαιρεῖν τὰ φύλλα 370
Ἀφαίρεσις τῶν φυλλῶν .. 370

Βαρύλλιον 513
Βικίον, v. βίκος.
Βίκος ..... n. 1, 485 ; 515
Βλαστολογεῖν 369-370
Βλαστολογία 368
Βλαστός 267
Βόθρος 254
Βότρυς 265
Βραγίων 364
Βρέχειν 269
Βωλοκοπία 326
Βωλοκόπος 326
Βῶλους διαλύειν 326

Γαυλός 481
Γεωργοί 149
Γίγαρτον 458
Γλυκὺς οἶνος 491
Γύης 322
Γύρωσις 326-327
Γύψωσις 499

Δακρυόρρουσης ἄμπελος .. 389
Δενδρῖτις ἄμπελος 366
Δεσμός 361
Δευτερίας [οἶνος] 458
Διαπνεῖσθαι ποιεῖν 319
Διαγεῖν 508
Διηθεῖν 508
Διήθησις 508
Δίκελλα 323
Διονύσια μεγάλα 43
— μικρά 43
Διώτη ..... n. 3, 473 ; 515
Δρέπανον ..... 349 ; 431

Ἐγγυθήκη 221
Ἐγκεντρισμός 285
— διὰ τρυπήσεως 288
Εἰς ἀεννάως [συνθήκη] .. 156
Εἰς τὸν ἅπαντα χρόνον [συνθήκη] 156
Εἰσφορά 129-130
Ἐκτημόριοι 153
Ἕλυμα 322
Ἐμφυτευτικόν 177
Ἔνθεμα ..... 277 ; 286
Ἐνοφθαλισμός 284
Ἐνρίζον φυτόν 269
Ἔνριζος ἄμπελος 269
Ἐντερινόνη 267
Ἐπιλήνιον 441-442
Ἐπιμελητής 159
Ἐπίμορτοι 153
Ἔριθοι 152-153
Ἔρπις 36
Ἑρυσίβη 381-382
Εὔγενης [οἶνος] 73-74
Εὐφυτεία 277
Ἐχέτλη 322

Ζυγός ..... 322 ; 361

Ἠθεῖν 508
Ἤθισις 508
Ἠθμός 457
Ἱμερὶς ἄμπελος ..... n. 3, 38

Θάμνα 459
Θερμαίνειν 527
Θηρίον 412
Θῆτες 152
Θητεία 152

Ἰξ, v. Ἶψ.
Ἴουλος 398
Ἰστοδιεύς 322
Ἶψ 419-421

Κάδος 515
Κάμαξ 360
Κάμπη 414
Καυθαρίς 409-410
Κάνθαρος 409
Καυθήλια 433
Καρποῦ δίκη 162
Κατὰ βίον [συνθήκη] 156
Κατασακκίζειν 508
Καυθμός 378
Κέντρον 322
Κεράμια 466
Κέραμοι 466
Κινεῖν 486
Κλαδεία 345

Κλαδεύειν 346
Κλάδευσις 345
Κλάδος 266
Κλάσις 345
Κλῆμα 266; 286
Κλῆρος 154-155
Κληρῶται 155
Κόκκος 265
Κόλυσις 371
Κόπρος 332
Κύφινος 433
Κράμβος 381-382
Κρατήρ 220
Κυαθίζειν 223
Κύαθος 221
Κῶμος 222

Λάκκος 440
Λάταξ ..... n. 1, 211
Λήναια 43
Ληνοβατεῖν 440
Ληνοβάτης 440
Ληνός 43; 442
Λιμενικόν ..... n. 2, 202

Μάκελλα 324
Μέθυ 36
Μελίσπονδα 233
Μελολόνθη ..... n. 1, 414
Μεταγγίζειν 487
Μεταγγισμός 486
Μεταγεῖν 487
Μισθός 153
Μίσθωσις 153
Μισθωτός 152
Μόνιμον τὸν οἶνον ποιεῖν. 490
Μύρμηξ 397

Νεόφυτος ἄμπελος 302
Νηφάλια 233
— μειλίγματα. n. 2, 107
n. 15, 233
Νηφάλιοι ..... n. 2, 107

Οἰναγωγόν πλοῖον 191
Οἰναρίζειν 370
Οἰναῶν 463
Οἰνογεύστειν ..... n. 2, 188
Οἰνογεύστης ..... n. 2, 188
Οἰνογευστία ..... n. 2, 188
Οἰνοδοχεῖον 463
Οἰνοθήκη 463
Οἰνόμελι 495
Οἰνοπώλιον 184
Οἶνος 33; 67; 70; 226
— ἀλιπής 511
— ἀσθενής 511
— αὐστηρός 510
— δυναμικός 511
— ἔκλυτος 511
— ἐρυθρός 512
— εὔτονος 511
— εὐώδης 511
Οἶνος θερμός 511
— κιρρός 512
— κοῦφος 511
— λεπτός 511
— λευκός 512
— λιπαρός 511
— μέλας 512
— ξανθός 512
— ὀλίγος 511
— παχύς 511
— ὑδατώδης 511
— ψαφαρός 511
— ὠχρός 512
Οἰνοχόος 220
Οἱ τὰς ἀμπέλους ἐργαζομένοι 151
Οἱ τῇ ἐπιμελείᾳ γεωργοῦντες 149
Ὀμφάκιος 314
Ὀξύνειν 532
Ὁριστής 157
Ὅρκη 515
Ὀφθαλμός 267

Παγετός 378
Πανσκαφεία 252
Πέρνοψ 398-399
Πάχνη 378
Πελάται 153
Περισκάπτειν 328
Περίσκαψις 327
Πεσκάζειν 428
Πιθοίγια 43
Πίθος 43; 466
Πίσσωσις 474
Πιττάκιον 517
Πολιανόμος 156
Πρίων 350
Προσδεσμεῖν 361
Πρύγυμα 442
Πτερόν 322
Πυτίζειν 188
Πυτίνη ..... n. 1, 485; 516
Πῶμα 468

Ῥάξ 36; 265
Ῥοάς 387
Ῥοάς 387
— ἄμπελος 388

Σαβός 70
Σακκεῖν 508
Σακκίζειν 508
Σάκκος 508
Σαπός, v. σαβός.
Σηπόυση τὸν καρπὸν ἄμπελος 386
Σίφων 488
Σκαλίς 302
Σκαπάνη 318
Σκνίψ, v. ψῦ.
Σκωλήκησις 415-416
Σκώληξ 414; 420
Σμινύη 323
Σπονδύλη, v. σφονδύλη.
Σταμνίον ..... n. 1, 485
Σταμνος 515
Σταφυλή 265
Στέμφυλον 458
Σύμβολον 156
Συμπατεῖν 440
Συμποσίαρχος 222
Συμπόσιον 222
Συνθήκη 156
Σφακελισμός 381
Σφῆξ 396
Σφονδύλη. 412-413; n. 3, 414
Σφῦρα 326

Τάλαρος 432
Τίμημα τῆς γώρας 130
Τραγᾶν 388
Τραπεῖν 440
Τρέπειν 534
Τριχότυλος [οἶνος] 137
Τρύγη 430
Τρύγησις 430
Τρυγητήριον 442
Τρυγητός 430
Τρυγήτριαι 153
Τρύξ 503

Ὑγρόν 267
Ὑλίζειν 508
Ὑλισμός 508
Ὑλομανής ἄμπελος 388
Ὗννις 322
Ὑπολήνιον 440; 450
Ὑπολήνιος 440

Φθεῖρ 403; 406; 408
Φθειρίασις 401
Φίλοινοι [Αἰγύπτιοι] 224
Φιλοπόται [Αἰγύπτιοι] 224
Φυμός 322
Φυλλίζειν 370
Φυλλόξερα 403
Φυλλοτρώξ 403
Φυσικός οἰνοδότης 228
Φυτώριον 269

Χάλαζα 380
Χαμαίζηλος ἄμπελος 356
Χαμῖτις ἄμπελος 356
Χάραξ 360
Χνοώδης 307
Χόες 44
Χυμός 267
Χύτροι 44

Ψινάς ἄμπελος 388
Ψυχή βοτανική ... 267; 377

Ὠμογάραξ 360

II. — INDEX LATIN

Ablaqueare 302; 328
Ablaqueatio 327
Accessio 168; 172
Accumulare vineas 328
Acescere 532
Acetum 506
Acini nucleus 458
Acinum, v. acinus.
Acinus 265
— colore mutatus .. 428
Acor 511
Actor 168; 170
Acus 293
Adminiculum 359
Ad numerum bibere 223
Aegia 310
Afflari radices 319
Ager 73
— derelictus 179
— frumentarius 113
— publicus 171
— rudis 179
— vectigalis 171
Agrimensor 131
Agri vitium 252; 535
Aigleucos 82; 315
Albiverus 316
Albuelis 313
Alere 339
Alexandrina 317
Alligare 361
Alligator 167; 361
Allobrogica 316
Alopecis 315
Alveus 295; 432
Amaritudo 535
Ambrosiaca 310
Aminea 311
— gemina major .. 312
— — minor .. 312
— lanata ou lagana. 312
— major 311
— minor 311
Amineum, v. aminea.
Amminea, v. aminea.
Ampelodesmos 361
Amphora .. n. 3, 473; 515
— literata ou litterata 517; 520
Amphora spartea 516
— vitrea .. n. 4, 514
Ampulla 132
Animal 410
Annona militaris 133
Apiana 312
— lanata 312
— nudis foliis 312
Apicia, v. apiana.
Apicius, v. apiana.
Apotheca 521
Arancum. 339; 384; 412; 418
Arare 322
Arare transversis adversisque sulcis 322
Arare ultro citroque 322
Aratio 318
Aratrum 321
— campanicum ... 322
— romanicum 322
Arbiter bibendi 222
— convivii 222
Arbor 174; 448; 450
Arbusti ratio 366
Arbustivum 366
Arbustum 113; 366
Arca vinaria .. 110; 131-132
Arcelaca major 314-315
Area 445; 450
Argilla 502
Argitis 313
Armamenta 359
Aromata 504
Articulatio 388
Articulus 268
Asinusca 317
Aspendios [vitis] 233
Asperitas vini 510
A summo [bibere] 223
Atrusca 316
Auris 322
Austeritas vini 510

Balanita 316
Bannanica 316
Basilica 313; 315
— major 313
— minor 313
Bidens ..... n. 1, 294; n. 3, 303; 323; 325
Bidentes jactare 324
Bimammia 317
Bios 492; 528
Bipalium .... 259; n. 1, 294
Biturica 86; 313; 315
— minor 313
Biurus 400-401
Brachium 359; 364
Bucconiatis 317
Bumamma, v. bumastus.
Bumastus 310
Buris 322

Cacumen confringere ... 372
— demutilare ... 372
— infringere 372
Cadus ..... n. 2, 95; 97; n. 2, 488; 515-516
Caelebs [arbor] 368
Calamus 286
Calcare 440
Calcator 440
Calcatorium 439
Calix 273
Calpar ..... n. 3, 466
Campa 414
Camum 143
Canabis, v. kanabae.
Candosoccus 358
Canon 172
Canterium 362
Canterius 270
Cantharis 409; 412
Capillamentum 295
Capis 457
Capistrum ..... 361; 448; n. 2, 450
Capitum jugatio 359
Caplator, v. capulator.
Caplatores Tiburtes 457
Capnias 317
Capreolus 332
Capula, v capis.
Capulator 456
Capulatores Anagniae .. 457
Capulatorum schola 456
— vicus 456
Caput ..... n. 3, 102; 267
Caracalla 126
Carbunculare 383
Carbunculus .. 248; 381-383
Cardinalis 291
Carenum 498
Caries 253; 535
Caroenum, v. carenum.
Carpentum 333-334
Casa 365
— repentina 293
Castrare 508
Caulis 266
Caupona 184
Celeusma, v. celeuma.
Cella defrutaria ... 463; 499
— in plano 466
— subterranea 466
— superior 521
— torcularia 437
— vinaria 463
Censitor 131
Cento 126
Cerauniae 310
Cerevisia 80; 227
Cervix 267
Cestus 361
Chloris 317
Ciconia 257
— composita 258
Cidonita 316
Cincinnus 352
Cinerea 317
Circulus 481
Circumcidere 456
Circumcisio corticis 372
Circumrasio corticis 372
Clavicula 352
Clitellae 433
Coacescere 532

Cocolobis, v. cocolubis.
Codex ..... n. 5, 327
Cohum 322
Colare 508
Collectarius 132
Colombina 317
Colonus 171
Colum 457; 508
— nivarium 219
— quod florem demit 533
Commissatio 222
Commissura 262
Concinnare 489
Conculcare 440
Condire 489; 510
Conditura 504
Conductor .. 167; 171; 177
Confibula 448
Conseminea 315
Consularis ..... n. 1, 220
Convolvulus .. 384; 417-419
Cophinus 433
Copulare 368
Corbes 433
Corbula 432
— amerina 433
Corma 80; 227
Cornu 359
Cortina 499
Cortinale 499
Cossus 413
Costus 506
Cottabos ..... n 1, 211
Courmi, v. corma.
Crapula 506
Crater 220
Crates 326
— dentata 326
— stercoraria 333
Cripa 506
Cruditas vini 511
Culeus. 119-120; 125; 128; 133-134; 188; 278; 465; 467; 477; 483; 502; 505.
Culleus, v. culeus.
Culter 322; 350
Cuneus 523
Cuniculus 395
Cupa ... 466; 472-473; 481
Cuparius 479
Custodia 180
Custos 168; 180; 354
— cuparum 132
Cutis 458
Cyathus 221-222

Dactylus 310
Decacuminare 372
Decacuminatio 271
Declinatio mundi 238
Decumanus 291
Deducere terram .. n. 2, 295
Defaecare 487; 508
Defervere 498
Defrutum ... 427; 498-499; 505-506
Degustare ..... n. 2, 188
Demensum 126
Dentale 322
Deputare 346
Deradere 517
Detondere 346
Diachyton 492
Diaria servorum 126
Dies pecuniarum 172
Diffundere 487; 514
Diffusio 486
Diota ..... n. 3, 473; 515
Dispensator 183
Dolabella 350; 352
Dolabra 350; 352
Dolium. 186; 466-470; 472-473; 475-478; 485-486; n. 2, 488; 506; 514; 531
Dolium defossum 471
— demersum 471
— depressum 471
— supra terram ... 471
Dolor membrorum 381
Dominus 177
Dos 359
Draco 274
Dracontion 315
Duracina 309-310; 434
Duramen 364
Duramentum 364
Duritia vini 511

E duro [sarmentum] ... 267
Elbolus 313
Emarcum 315
Emplastratio 284
Emporium 77; 192
Eruca 400; 414
Etesiaca 316
Eugeneus geminus, v. eugenia.
Eugenia 312
Exasciator 132
Excodicare ..... n. 5, 327

Factor 451
Factus 451
Faeces exprimere 459
Faecula coa 69
Faex 503
Falcula vineatica 431
Falerna 316
Falx 349
— arboraria 350
— putatoria 349
— ruscaria 350
— silvatica 350
— sirpicula 350
— vineatica 349
— vinitoria 349
Familia rustica 167
Feralia 234
Fereola 316
Fermentum musteorum n. 4, 460
Ferocia vini 510
Fervere 460
Fictilia 466
Fimus 332
— novus 332
— recens 332
— vetus 332
Fircitula 434
Firmitas vini 511
Fiscella 322; 432
— decemmodia 433
Fiscina 432; 451
Fiscus 451
Fissura 286
Fistuca 295
Flagellum 267; 353
Florentia tudernis 316
Florere ..... n. 11, 532
Flos vini 532
Focaneus 353
Fodere ..... n. 6, 318
Folia decerpere 370
— detrahere 370
Foliis nudare 370
Folliculus 458
Foramen 447
Forenses [vites] 310
Formica 397
Forum ..... n. 2, 440
— boarium 192
— olitorium 192
— vinarium .. 190; 192; 450
Forus 439
Fossa sterquilinia 332
— sterculina, v. fossa sterquilinia.
Fossio 318
Fossor 167; 320
Fossura 318
— hiberna 326
— plana 326
Fregellana nigra 314
Frondator 369
Fructuarius 267
Fulcrum 322
Fumarium 522
Fundus 113
— perpetuarius 171
Funetum 359
Funis loreus 448
— subductuarius .. 448; n. 5, 451
— torculus .... 448-449; n. 5, 451
Furca bicornis 360
Furcilla 358; 360
Furunculus 354; 357

Gallica 317
Ganea 184
Gelus 378
Gemma 268
Generositas vini 511
Germen 268
Graecari 222
Graecula 313
Grando 380

Granum 265
Gustatio 230
Gustus vini 512
Gypsare 517
Gypsatio 499

Hama 457; 488
Haustor 132; 457
Helvenaca, v. helvenacia.
Hevenacia 314
— avara 315
— longa 315
— major 315
— minor 315
Helveolus minusculus .. 313
Helvinus minusculus ... 315
Helvola 313
Hircire 388
Hirculatio 388
Horconia 310
Horreum 320; 521
Hortulus 291
Humerus 267
Humor 267
Hydroscopium 513

Impedatio 359
Imus in imo ..... n. 1, 220
— in medio ... n. 1, 220
— in summo .. n. 1, 220
In acetum vertere 532
In amphoras diffundere. 514
In circulos [vitis] .. 355; 368
Incitega 220
Inerticula nigra 314
Inferias ferre 235
Infirmitas vini 511
Inoculatio 284
In orbem [vitis] .. 355; 359
In orbiculos [vitis] 355
Inquilinus 180
Insertio 277; 285
Insitio 277; 284-286
— per fissuram 285
— per terebrationem 288
In stellam [vitis] 364
Instrumentum fundi 173
Internodium 268; 352
Intexere 368
Intorquere 356
Involvolus, v. involvulus.
Involvulus 419; 421
Ips 412; 418-420
Irpex 326
Irrigatio 343
Irtiola 316
Iterare vitem 320

Jugatio compluviata 364
Jugatio directa 362
Jugator 167
Jugum .. n. 3, 102; 322; 361
— compluviatum .. 363; 365
— vinarium 322
Juniculus 274
Jus colendi 177-179
— fruendi 179
— perpetuum 171
— — salvo canone 172
— possidendi ac fruendi heredique suo relinquendi 179

Kanabae 190; 195-196; 198-199
Kanabis, v. kanabae.

Labrum 440; 450; 457
Labrusca .. n. 3, 38; 70; 316
Lacus 439-440; 450
— torcularius 450
— vinarius 439
Lagea 311
Lagena ..... n. 3, 473; 515
Lageos 311
Lamina 472; 481
Latifundia ... n. 6, 64; 101; 115; 164; 170
Lectus imus ..... n. 1, 220
— medius .... n. 1, 220
— summus ... n. 1, 220
Lenitas vini 511
Leptorax 316
Lex 170
— data 171; 177
— Hadriana 180
— Manciana 178; 180
Liber 438
Libera 438
Liberalia 44
Libyca 310
Ligare 361
Ligo 323-324
Limus 503
Lingua bubula 288
Lingula 447
Linter 433
Liquare 508
Liquatio 508
Locatio conductio 171
Locusta 398
Lora ..... n. 8, 206; 458
Lorum 322
Lota acina 458
Lucanus 316
Lumbi 267
Lupus 349-350

Macerare 269
Magister [convivii] 222
Malleolus 261; 269
Malleus 261; 326
Mango 523
Manicula 322
Manium jura 235
Marga 339
Mareotica 314
Mareotida, v. mareotica.
Mareotis alba, v. mareotica.
Maritare 368
Maronia 316
Marra 323; 325-326
Mediastinus 167
Medica 340
Medipontus 451
Medius in imo .... n. 1, 220
— in medio .. n. 1, 220
— in summo . n. 1, 220
Medulla 267
Melampsithia 316
Mercedis remissio 173
Mercenarius 167
Merces 172
Mergus 276; 358
Merica 315
Merum 46
Miscella 316
Modimperator 222
Modius 139
Moerica, v. merica.
Monitor 167
More graeco [bibere] ... 222
Movere 486
Mucor 501; 533
Mucro 350
Mulsum 495; 497
Munera cellaria 133
— extraordinaria .. 133
— sordida 133
Murgentina 314
Murgentinus, v. murgentina.
Murrhina ..... n. 8, 206
Mus 395
— rusticus ..... n. 6, 395
Mustum calcatum 442
— lixivium 442
— tortivum 456
Mutare 534
Myrrhina potio 506

Narbonica 316
Nautae ararici .. 195-197; 200
— rhodanici 200
— — Ararenavigantes 200
Nautae rhodanici Rhodano navigantes 200
Navia 433
Nebulae ..... n. 2, 379
Nectere 361
Negotians vinarius 189
Negotiantes fori vinarii .. n. 2, 192
Negotiatores ostienses .. 192
— vinarii ab urbe ..... n. 2, 192
Negotiatores vini ab urbe. 192
Negotiator vinarius 189; 195-198
Nepos 267
Nigra 312; 316
Nodus 268
Nomentana 312
— faecinia 312
— fecinia 312
— major 312

Nomentana minor 312
— rubella 312
— rubelliana... 312
— rubiliana ... 312
Nota 517
Nubere 368
Numentana, v. nomentana.
Numisiana 310

Oblinere 516
Occare 326; 328
Occatio 302; 326
Occator 326
Ocinum 340
Oculus 267
Odor deterior 534
— vini 511
Oenophorum ..... n. 4, 515
Oenopolium 183-184
Oleagina 315
Olla 434
Ollula 434
Omphacium 314
Opera 172; 180
Operarius 167
Operculum 468
Operum magister 167
Orbis 451
Orca 515
Ordinare vineta 290
Ordo 269
Orthampelos 317
Oscillum 39

Pala 259; 324
— ferrea 320
Palis adjungere vitem ... 361
Palma 266-267
Palmare 361
Palmes 266; 353
Palus 360
Pampinare 369-370
Pampinarius 267
Pampinatio 368; 370
Pampinator 369
Pampinus 266-267
Parentare 235
Pars quanta 172
— quota 175
Partiarius 176
Passum .... 54; n. 8, 206; 314; 491-492
Pastinare ..... n. 1, 294
— vineas ... n. 1, 294
Pastinatio 252
Pastinator 167; 259
Pastinum 119; 293-294
Paxillus 361
Pedamen 359
Pedamentum 362
Pedicinus 448
Pellicula 458
Pensio 172
Pergraecari 222
Pergula 365
Pergulana 316
Perpetuarius 171
Pertica 360
Pestilentia 381
Pes vinaceorum 458
Pharia 317
Pheos 527
Picata uva viennensis ... 316
Picatio 474
Picina 310; 317
Pilleolata 316
Pincerna 220
Pinguis [terra] 244
Pittacium 517
Pix 504
Plantarium 269
Pocillator 220
Politor 167; 176
Pollex 352-353
Pompeiana 314
Popina 184
Populus 367
Porculetum 298
Porculus 448
Portorium 202
Portus vinarius ... 190-191; 199
Posca 507
Possessor 131-132
Praeconium 182
Praecoquae [vites] 311
Praecox [vitis] 309; 311
Praefectus .. 167; 170; 200
Praelum, v. prelum.
Praesidiarius 354
Prannia 316
Prelum .. 447-449; 451; 453
Pressura 451
Pretia 314
Primi gustus [vinum] .. 143
Procurator 170
Professionarius 131
Promulsis 495
Propagare 272
Propagatio 271
[Propagationis] genus quo ipsa mater prosternitur 276
[Propagationis] genus quo virga edita a matre sulco committitur 275
[Propagationis] genus quo vitis finditur in duas vel tres partes ... 277
Protropum 442
Pruina 378
Prusinia 317
Psithia 314
Publicanus 171
Pulla 247
Pulveratio 326
Pumula 316
Purpurea 310
Puta 346
Putare 346
Putatio 345
— angusta 354
Putator 167
Pyralis ..... n. 9, 419
Pytissare 188

Qualus 275
— vindemiatorius .. 432

Rabuscula 317
Racemus 36; 265
Radicula 295
— aestiva .. 302; n. 5, 327
Rallum 322
Rasae hastile virgae 360
Rasilis [draco] 274
Rasis 506
Rastellus ligneus 326
Raster 323; 325
— ligneus 326
— quadridens 326
Rastrum, v. raster.
Rastrus, v. raster.
Rationalis vinorum 131
Recidere 346
Reditus 172
Regionis vitium ... 252; 535
Regula 451
Religare 356; 361
Relinere 517
Repastinare ..... n. 1, 294
Repastinatio .. 252; n. 1, 294
Resecare 346
Resectio 345
Resex 354
Resina 504
Retinaculum 361
Rex [convivii] 222
Rhaetica 315-316
Rhodia 310
Ridica 360
Roratio 387
Rostrum 350
Rubigalia 381
Rubigo 381-383
Rullum, v. rallum.
Rumbotinus, v. rumpotinus.
Rumpotina arbor 367
Rumpotinetum 367
Rumpotinus 367
Rumpus 368
Rutrum 260; 320

Saccare 508
Saccarius ..... n. 5, 479
Saccharon ..... n. 3, 496
Saccus 508
— vinarius 457
Saga 125
Sagitta 268-269
Salaphios 413
Salsa [terra] 250
Saltus .. 170-171; 177; 179
Sapa 498
Sapor vini 512
Sarculum 302
Sarculum bicorne. n. 3, 303; 323
Sarculus, v. sarculum.
Sarmentum 266
Sarpere 346
Sarritio 302
Sator 167
Scabies 381
Scalpellum, v. scalprum.
Scalprum 286; 350
Scamnum 367
Scirpare 481
Scirpea stercoraria 333
Scirpula 317
Scopio 458
Scopus 458
Scrobis 254
Sculponeae 126
Securis 350
Seminarium 269
Semita 291
Sequentis gustus [vinum] . 143
Seria .. 466; 470; 473; 476
Seriola 473
Serrula manubriata 350
Sestertium 270
Sideratio 377
Silvescere 388
Sinus 350
Sipho 488
Situs vinearum 239
Soboles 267
Sobrius vicus ..... n. 2, 107
Solemnia ferre 235
— mittere 235
Sorex 395
Spado 266-267
Spinea, v. spionia.
Splendidissimum Corpus nautarum rhodanicorum et araricorum ... 200
Spondyle . 412-413; n. 2, 414
Statumen 360; 362
Status coeli 238
Stephanitis 311
Stercus 330
Sterquilinium 332
Stimulus 322
Stipendiarii 180
Stips 448; 450
Stirps 267
Stiva 322
Stoibe 527
Streptos 317
Sturnus 396
Suarius 132
Suavitas vini 511
Subcesiva 179
Subligare 361
Sucula 448
Sudis 359
Suffrago 267
Suggestum ..... n. 6, 439
Sulcus 256
Summus in imo ... n. 1, 220
— in medio n. 1, 220
Summus in summo. n. 1, 220
Superficies 178
Superinscriptio 517
Surculus 266
Surculus sua sponte natus 267; 286
Susceptor vini 131-132
Syriaca 312

Tabula . 270; 291; 472; 481
Tabulatum 367; 529
Talpana 316
Tarentina 316
Tarrupia 317
Temetum 36
Temo 322
Temulentia 36
Tepidare 344
Terebra gallica 289
Teredo 410; 414
Terram aggerare ad vitem 328
Tessera 517
Testa 466
Thalassites 528
Thasia 314
Thermopolium 184
Tiburtina 315
Tinea 414
Titulus 517
— canonicus vinarius 131
Tofus arenosus 248
Tondere 346
Torcular 442
Torcularium 437
Torcularius 456
Torculum 442
Tortivum mustum circumcidaneum 456
Torus 361
Tradux 288; 368
Triclinium 219; 221
Trigemmis 264; 269
Tripedanea 317
Trochlea 448
Truncus 267
Tudernis 316
Tunica 125
Tympanum 451

Uncialis, v. unciaria.
Unciaria 311
Unguentum 504
Unguis custodis 352
— ferreus 431
Urceus 457
Uredo 382-383
Urna 133; 141
— litterata 517
— spartea 516
— vinaria 488
Ursus 394
Usura multiplicata semissibus 141
Usus proprius 179
Uter 481
Utricularius .. 195; 200; 484
Uva 265
— comestibilis 308
— ollaris 434
— passa 434
— pensilis 434
— suburbana 308
— varians 428

Vallus 360
Vapidum vinum 534
Vappa 73; 534
Varia 313
Variana, v. varia.
Varia uva fieri 428
Variola, v. varia.
Vas acinarium 433
— fictile 275; 434
— ligneum 481
— viatorium 482
Vectiarius 450-451
Vectigal 172
Vectis 295; 449
Vehes 122; 333-334
Venenum 253
Venucula ... 309; 311; 434
Vermiculatio 415-416
Vermis 410; 414
Vespa 396
Vidua [arbor] 368
Vienna vitifera 82
Vigor 511
Villa 83; 114
— dominica 177
Villica 144
Villicus 123; 126; 144; 166; 170
Villula 117
Vinacea 458
Vinaciola 316
Vinacium 458
Vina fiscalia 110
Vinalia 426
— rustica 426
— urbana 426
Vinariarius in castris praetoriis ..... n. 1, 190
Vinarium 437
Vinarius. 189; n. 1, 190; 197
Vinculum 361
Vindemia 430
Vindemiales feriae 426
Vinea 71; 85
— canteriata 361
— novella 302
— quadripartita 363
Vinearum ratio 356
Vinea unijuga 361
Vinitor 167
Vinum 36
— acinaticium 438
— acre 510
— acutum 511
— album 512
— ardens 511
— asperum 510
— austerum 510

Vinum circumcisitum... 456
— conculcatum.... 442
— consistens..... 511
— crassum..... 511
— croceo colore.... 512
— decoctum..... 497
— de cupa.... 216; 485
— de faece demere. 487
— de faece promere. 487
— doliare.... 216; 485
— dulce.. 492; 510-511
— durum..... 511
— faecatum..... 459
— ficticium... 230; 504
— firmum..... 511
— forte..... 510-511
— fugiens..... 511
— fulvum..... 512
— generosum..... 511
— graecum..... 500
— imbecille..... 511
— indomitum..... 511
— lene..... 510-511
— leve..... 511
— medium..... 512
— molle..... 511
— mutatum..... 534
— nigrum..... 512
— nobile..... 511
— novellum..... 216
— odoratum..... 511
— operarium..... 458
— picatum..... 505
— pingue..... 511
— praeliganeum.... 169
— pretiosum..... 511
— quod mucescit... 533
— quod mucet..... 533
— rusticum... 128; 143
— sanguineum..... 512
— saporis humecti.. 511
Vinum severum..... 510
— solidum..... 511
— sordidum..... 511
— stypticum..... 510
— suave..... 511
— succosum..... 511
— tenue..... 511
— validum..... 511
— vetus..... 217
— vile..... 511
Virga..... 266
Virgula..... 266
Virus..... 253
Vis..... 511
Visula..... 313-314
Vitalis anima..... 267
Vitem ducere..... 356
Viticionia..... 316
Vitis ad bibendum..... 308
— ad edendum..... 308
— ad escam..... 308
— ad fusionem..... 308
— ad mensam..... 308
— ad vindemias..... 308
— arbustiva..... 366
— brachiata..... 359
— caduca..... 356
— capitata..... 359
— characata..... 358
— cibaria..... 308
— compluviata..... 363
— cubans..... 356
— cum adminiculo sine jugo..... 359
— escaria..... 308
— humilis..... 356
— humi projecta.... 356
— in arbusto..... 366
— jacens..... 356
— jugata..... 361
— lacrymans..... 389
Vitis pedata simplici jugo 361
— pergulana..... 365
— per humum projecta 356
— per se subrecta.... 358
— per terram projecta. 356
— picata..... 315
— prostrata..... 356
— quae fronde luxuriat 388
— quae in materiam frondemque effundit..... 388
— quae per se stat sine ullo pedamento.. 358
— quae se ipsa sustinet 358
— quae sine adminiculo suis viribus consistit..... 358
— quae spargitur in terra..... 356
— quae vagatur per arva..... 356
— quae velut ita fulgure arescit..... 390
— sparsis per terram palmitibus..... 356
— strata..... 356
— sublimis..... 361
— supervacuis frondibus luxurians silvescere..... 388
Viviradix... 121; 269-270; 294
Volucra.. 410-412; 420-421
Volucris, v. volucra.
Volvox, v. volucra.
Vomer..... 322
Vulpes..... 394

Zythum, v. zythus.
Zythus..... 80; 143; 227

III. — INDEX SANSCRIT, ÉGYPTIEN, HÉBREU, ETC.

(TRANSCRIT EN FRANÇAIS)

Al-iarqân..... 391
Anavîm..... 36
Arep, v. arp.
Areru..... 57
Arouri..... n. 1, 435
Arp..... 36
— hem..... 56
— hut..... 56
— meh..... 56
— ras..... 56
Ashep..... 435

Debu..... 224
Draska..... 30

Gazam..... 399-400
Gwain..... 36

Hâla..... 30; 36
Halol..... 36
Haloli..... 36
Haq..... 224
Haukhet..... 224
Homer..... 407

Inu..... 36

Mâdhu..... 36
Meradh..... 385

Poer..... 493

Râsâ..... 30; 36
Rasâlâ, v. râsâ.

Saqem..... 391
Shedh..... 224
Shep..... 435
Shethou..... 493
Sôreq..... 50

Têtu..... 224
Tôlaʿat..... 404-406; 408
Tsipporeth keramim... 399

Vêna..... 36

TABLE DES GRAVURES HORS TEXTE

Pages.

Sur la couverture : Tête de Bacchante. Peinture de Pompéi. Musée de Lyon.
Planche I. — Bacchus donnant la vigne à Icaros, roi d'Attique. Mosaïque provenant d'Oudna (Uthina), Tunisie..... 37
Pl. II. — Bacchus vêtu d'une grappe; dans le fond, le Vésuve. Peinture de l'autel domestique d'une maison de Pompéi..... 41
Pl. III. — Assourbanipal buvant à l'ombre d'une treille. Bas-relief assyrien..... 53
Pl. IV. — Triomphe de Bacchus. Mosaïque provenant d'El-Djem (Thysdrus), Tunisie..... 125
Pl. V. — Chaire de Saint-Maximien. Basilica Ursiana, à Ravenne..... 155
Pl. VI. — Entrepôt de vin et chargement d'une galère sur le Danube, à Viminacium (Kostolatz, en Serbie). Bas-relief da la colonne Trajane..... 173
Pl. VII. — Boutique de marchand de vin. Bas-relief gallo-romain..... 185
Pl. VIII. — Vieille femme ivre. Statue du musée du Capitole, à Rome..... 211
Pl. IX. — Banquet sous une tonnelle de vigne. Peinture sépulcrale trouvée près du tombeau des Scipions, à Rome..... 251
Pl. X. — Triomphe de Bacchus. Mosaïque provenant de Sousse..... 279
Pl. XI. — Scène de foulage. Urne en verre polychrome..... 299
Pl. XII. — Vignoble et maison d'exploitation agricole. Mosaïque provenant de Tabarka, Tunisie..... 361
Pl. XIII. — Mosaïque de la voûte du mausolée de Constance, à Rome..... 383
Pl. XIV. — Scène de vendange et de foulage. Sarcophage de Constance..... 411
Pl. XV. — Scènes de vendange et de foulage. Antéfixes..... 435
Pl. XVI. — Amours goûtant le vin. Peinture de la maison des Vettii, à Pompéi..... 487
Sur le dos de la couverture : Lampe en terre cuite ornée de pampres. Musée de Tunis.

TABLE DES GRAVURES DANS LE TEXTE

Numéros des gravures.		Pages.
1.	— Scène de vendange et de foulage. Sarcophage du Bon Pasteur	V
2.	— Rinceau de vigne. Mosaïque de Carthage	VIII
3.	— Fragment de sarcophage antique avec scène de vendange	1
4.	— Peinture décorative trouvée à Rome, près des thermes de Caracalla	2
5.	— Centurion tenant le cep de vigne. Stèle funéraire	4
6.	— Vigne peinte. Fresque de la catacombe de Domitille, à Rome	7
7.	— Scène de vendange. Accoudoir d'un *bisellium*	8-9
8.	— Scène de vendange. Vase en bronze	10
9.	— Faunes vendangeant. Miroir étrusque en bronze	11
10.	— Boucle d'oreilles en or, avec grappe de raisin en pâte de verre	12
11.	— Treille peinte sur une hydrie	13
12.	— Pampres en relief sur un vase d'Arezzo	13
13.	— Hercule devant Athéné, buvant à l'ombre d'une treille. Peinture d'une amphore attique	14
14.	— Tasse en argent	20
15.	— Sarcophage gallo-romain orné de pampres	21
16.	— *Vitis Dutaillyi* provenant de Sézanne	22
17.	— Fragments de sarment et de vrilles de *Vitis Dutaillyi*	23
18.	— *Vitis Balbiani* provenant de Sézanne	23
19.	— *Vitis Teutonica* provenant de Montcharray	25
20.	— Divinité de la vigne. Bas-relief hittite d'Ibriz	32
21.	— Dionysos en dieu chasseur. Stèle votive de Melnik	33
22.	— Lycurgue détruisant la vigne. Mosaïque de Sainte-Colombe-lès-Vienne	35
23.	— *Oscilla* suspendus à un arbre. Pierre gravée	39
24.	— Bacchus avec une grappe de raisin en guise de barbe. Balsamaire du Fayoum	42
25.	— Dionysos dans une barque ombragée par un cep. Coupe du potier Exekias	44
26.	— Chèvres broutant la vigne après la vendange. Peinture égyptienne	45
27.	— La grappe de Chanaan portée par deux hommes. Lampe en terre cuite	48
28.	— Monnaie d'Hérode le Grand	50
29.	— Monnaie de Simon Cochal	50
30.	— Amphores et cep de vigne. Scène d'offrande. Bas-relief de Teïma	51
31.	— Monnaie de Trapézonte de Colchide	52
32.	— Monnaie d'Amastris de Paphlagonie	52
33.	— Monnaie de Cnide de Carie	53
34.	— Monnaie de Temnus d'Ionie	54
35.	— Monnaie de Mallos de Cilicie	54
36.	— Monnaie de Soles de Cilicie	54
37.	— Feuilles de vigne et rameau trouvés dans la tombe de Leukyôné, à Antinoé	57

38. — Jardin avec une vigne et un canal d'irrigation. Peinture égyptienne 59
39. — Hiéroglyphe égyptien signifiant vignoble 60
40. — Scène de vendange, de foulage, de pressurage et d'encavage du vin. Peinture de la tombe de Ménôthph 60
41. — Monnaie de Byzance 65
42. — Monnaie de Byzance 65
43. — Monnaie de Maronée 66
44. — Monnaie de Philippe II de Macédoine 66
45. — Monnaie d'Œnoé d'Icarie 67
46. — Monnaie d'Issa 67
47. — Monnaie de Corcyre 68
48. — Monnaie de Mycone 68
49. — Monnaie de Ténos 68
50. — Drachme d'Erétrie 68
51. — Monnaie de Céos 68
52. — Monnaie de Julis de Céos 68
53. — Tétradrachme de Ténédos 69
54. — Monnaie de Chios 69
55. — Monnaie de Naxos de Sicile 72
56. — As libral de Tuder d'Ombrie 72
57. — Débris de plantes cultivées dans la vallée du Rhin pendant la domination romaine. Sarments de vigne 87
58. — Monnaie d'Osset de Bétique 91
59. — Flacon en verre en forme de grappe 92
60. — Hercule arrachant les vignes de Silé. Peinture d'une coupe de Capoue 93
61. — Monnaie de Probus 108
62. — Corbeille de vendangeur. Bas-relief 111
63. — Galère romaine chargée de fûts de vin sur le Rhin. Bas-relief 112
64. — Amour vendangeur. Mosaïque de Carthage 147
65. — Scène de vendange. Peinture de la catacombe des saints Marc et Marcellien, à Rome. 148
66. — Lampe en terre cuite ornée de pampres 163
67. — Scène de vendange et de foulage. Sarcophage d'Annia Faustina, à Rome 164
68. — Enfant défendant un raisin contre un coq. Statuette de Myrina 181
69. — Char gallo-romain transportant un fût de vin. Bas-relief 182
70. — Transport d'une amphore de vin. Enseigne en terre cuite d'une taverne de Pompéi. 184
71. — *Phalangarii* portant un fût de vin, d'après une lampe romaine 185
72. — Section et plan de la cave d'un cabaretier découverte sous les murs de Rome 186
73. — Cave d'un cabaretier de Pompéi 187
74. — Galère chargée d'amphores. Mosaïque d'Henchir Médeïna 189
75. — Galère chargée d'amphores. Mosaïque de Tébessa 190
76. — Le mont Testaccio dans son état actuel 191
77. — Transport et transvasement d'un *culeus*, espèce de grande outre 193
78. — Cave d'un négociant en vins germain. Bas-relief d'Augsbourg 194
79. — Tonnelet en terre cuite 203
80. — Barque chargée d'amphores sur le Tibre. Peinture d'une catacombe de Rome 204
81. — Passoire à neige, d'après un original de Pompéi 219
82. — Cratère Dionysiaque, dit coupe des Ptolémées ou de Mithridate 220
83. — Gobelet en verre orné de guirlandes de pampres en relief 221
84. — Dame égyptienne ivre assistée d'une servante. Peinture funéraire 224
85. — Personnages égyptiens ivres que des serviteurs emportent sur leurs épaules. Peinture. 224
86. — Stèle néo-punique, avec personnage portant la grappe de raisin et l'épi 231
87. — Poissons symboliques portant le pain et le vin eucharistiques. Gravure d'une dalle funéraire de la catacombe de Calixte, à Rome 235

88. — Sarcophage avec scène de vendange 237
89. — *Ciconia* simple 257
90. — *Ciconia composita* de Columelle 257
91. — Outils viticoles : *bipalium*, serpette, *bidens*. Pierre funéraire 258
92. — *Pala*. Peinture funéraire chrétienne 259
93. — *Rutrum*, d'après un original 259
94. — Flacon phénicien orné d'un raisin et de divers fruits 260
95. — Sacrifice à Priape, et scène de vendange et de foulage. Sarcophage de la Villa Albani. 261
96. — Scène de vendange. Camée 289
97. — Scène de vendange dans une vigne attenante à un verger. Peinture funéraire égyptienne 290
98. — *Sarculum*. Bas-relief 303
99. — Vase d'Arezzo 317
100. — Bacchus ivre soutenu par une ménade et un esclave. Mosaïque de Carthage 318
101. — Charrue antique. Bas-relief de la presqu'île de Magnésie 321
102. — *Bidens* gallo-romain, d'après un original 323
103. — *Ligo*. Pierre gravée 324
104. — *Raster*, d'après un ancien manuscrit de Térence 324
105. — *Marra*, d'après un original trouvé dans la tombe d'un martyr chrétien, à Rome 325
106. — Tombereau à fumier. Bas-relief 333
107. — Ouvriers transportant du fumier avec la civière. Mosaïque de Saint-Romain-en-Gal. 334
108. — Vase en terre cuite orné d'amours vendangeurs 344
109. — Scènes de la vie viticole. Peinture égyptienne 345
110. — Serpette de vigneron, d'après un très ancien manuscrit de Columelle 349
111. — Serpette de vigneron, d'après la pierre tumulaire d'un vigneron gallo-romain 349
112. — Serpette de vigneron avec manche à douille, d'après un original 349
113. — Serpette de vigneron. Peinture égyptienne 349
114. — Serpe à bois. Bas-relief de la pierre tumulaire d'un taillandier 351
115. — Serpe à bois, d'après un original 351
116. — *Dolabra*. Pierre funéraire d'Aquilée 351
117. — *Dolabella*. Pierre funéraire 351
118. — Scie à main. Bas-relief 351
119. — Conduite de la vigne en *jugatio compluviata*. Peinture du tombeau des Nasons 363
120. — Berceau de vigne. Mosaïque de Préneste 373
121. — Barque chargée de barriques halée sur une rivière. Bas-relief de Cabrières-d'Aigues. 375
122. — Colombes portant le raisin symbolique. Peinture d'une catacombe de Rome 392
123. — Scène de foulage et de pressurage. Bas-relief de la Villa Albani 393
124. — Paysan poursuivant un ours à coups de pierres dans une vigne. Bas-relief 394
125. — Renard et coq se disputant une grappe de raisin. Bas-relief 394
126. — Lapin dévorant un raisin. Fragment d'une lampe en terre cuite 395
127. — Rat dans une treille. Bas-relief entourant un médaillon d'Hélios 395
128. — Ouvriers chassant les oiseaux d'une vigne à coups de fronde. Peinture funéraire égyptienne 396
129. — Criquet dévorant un raisin. Intaille 399
130. — Acridien (Ephippigère ?) posé sur un pampre. Lampe en terre cuite 399
131. — Feuille de *Vitis Dutaillyi* provenant de Sézanne, et portant des galles attribuées au phylloxéra 402
132. — Criquet voyageur. Peinture égyptienne 421
133. — Scène de vendange et de pressurage. Peinture de la maison des Vettii, à Pompéi ... 423
134. — Scène de vendange et de foulage. Peinture funéraire égyptienne 424
135. — Scène de vendange. Mosaïque de Saint-Romain-en-Gal 425
136. — Scène de vendange et de foulage. Sarcophage gallo-romain 427
137. — Scène de vendange. Sarcophage chrétien 429

138. — Serpette de vendangeur, d'après un original 431
139. — Tressage des corbeilles. Mosaïque de Saint-Romain-en-Gal 431
140. — Cuveaux de vendangeur. Peinture égyptienne 432
141. — Ane chargé de hottes de vendange. Cristal gravé 433
142. — Raisin conservé dans un pot de terre. Peinture de Pompéi 434
143. — Scène de pressurage primitif. Bas-relief d'un *puteal* grec 436
144. — Ouvriers travaillant dans une cave ; l'un d'eux est asphyxié par les émanations délétères du vin nouveau. Peinture funéraire égyptienne 437
438
145. — Scène de vendange et de foulage 439
146. — Foulage du raisin. Peinture funéraire égyptienne 440
147. — Foulage du raisin. Bas-relief 441
148. — Foulage du raisin. Mosaïque de Saint-Romain-en-Gal 443
149. — Pressoir égyptien à torsion. Peinture funéraire égyptienne 444
150. — Pressoir égyptien à torsion. Peinture du temple de Séti Ier 445
151. — Pressoir à coins. Peinture d'une maison d'Herculanum 446
152. — Plan d'un cellier découvert à Gragnano 446
153. — Projection conjecturale du pressoir de Caton 447
154. — Restitution hypothétique du pressoir de Caton 449
155. — Scène de pressurage avec pressoir à cabestan. Mosaïque de Saint-Romain-en-Gal 454
156. — Presse à vis. Peinture de la « Maison du foulon », à Pompéi 455
157. — Pressoir égyptien d'une haute antiquité, découvert au village d'El-harit, dans le Fayoum 462
158. — Vignoble assyrien. Bas-relief de Ninive 463
159. — Préparation du vin cuit en Grèce. Bas-relief 467
160. — *Dolium*, d'après un original 468
161. — *Dolium* coiffé de son couvercle. Vase peint 469
162. — Fragment d'un *dolium* raccommodé avec une agrafe de plomb 471
163. — Cave d'une villa romaine découverte à Bosco-Reale, près de Pompéi 473
164. — Plan de la cave du palais de Khorsabad 474
165. — Cellérier égyptien poissant une amphore. Statuette égyptienne 476
166. — Poissage d'un *dolium*. Mosaïque de Saint-Romain-en-Gal 478
167. — Flacon en verre en forme de tonnelet, provenant de Vermand 479
168. — Tonnelier gallo-romain. Bas-relief funéraire 480
169. — Tonneliers et tonneaux. Peinture de la catacombe de Priscille, à Rome 481
170. — Débris d'un tonneau de bois antique trouvé à Mayence 482
171. — Outre à vin. Peinture de Pompéi 487
172. — Soutirage du vin. Peinture funéraire égyptienne 488
173. — Siphon. Peinture funéraire égyptienne 497
174 — Préparation du vin cuit en Égypte. Peinture funéraire égyptienne 515
175. — Collection d'amphores variées 517
176. — Amphore avec enveloppe protectrice. Bas-relief 518
177. — Amphore étiquetée ; à côté, l'inscription qu'elle porte, agrandie 529
178. — Tube en verre contenant du vin, trouvé dans une tombe des Aliscamps, à Arles 536
179. — Suites de banquet. Fond d'une coupe attique de 480 avant Jésus-Christ 537
180. — Galère romaine chargée de fûts de vin sur le Rhin. Bas-relief 560
181. — Dossier de la stalle du prêtre de Dionysos Eleuthéreus, dans le théâtre de Dionysos, à Athènes 560

TABLE DES MATIÈRES

PRÉFACE V
INTRODUCTION 1

PREMIÈRE PARTIE

CHAPITRE Ier. — Paléontologie, préhistoire, mythologie 21
CHAPITRE II. — Vignobles et crus de l'antiquité 45
CHAPITRE III. — De quelques vicissitudes de la viticulture antique 93
CHAPITRE IV. — De l'économie de la viticulture 112
CHAPITRE V. — Des formes juridiques d'exploitation de la vigne en Grèce 148
CHAPITRE VI. — Des formes juridiques d'exploitation de la vigne en Italie 164
CHAPITRE VII. — Du commerce des vins 182
CHAPITRE VIII. — Des usages du vin 204

DEUXIÈME PARTIE

CHAPITRE Ier. — Le climat et le sol 237
CHAPITRE II. — Des modes de reproduction de la vigne : bouturage, provignage, greffage 261
CHAPITRE III. — De l'aménagement et de la plantation des vignobles ; des variétés de vignes 290
CHAPITRE IV. — Des façons culturales appliquées au sol 318
CHAPITRE V. — Des façons culturales appliquées aux souches 345
CHAPITRE VI. — Fléaux et maladies 376
CHAPITRE VII. — Les ennemis de la vigne 393
CHAPITRE VIII. — Les vendanges et la vinification 423

CHAPITRE IX. — La cave et le vin 463
Index alphabétique des matières 537
Index des termes et locutions, la plupart concernant la vigne, qu'on rencontre dans les auteurs anciens, et qui sont cités dans cet ouvrage 545
I. — Index des termes et locutions grecs 545
II. — Index des termes et locutions latins 547
III. — Index des termes et locutions sanscrits, égyptiens, hébreux, etc. (transcrits en français) 552
Table des gravures hors texte 553
Table des gravures dans le texte 555
Table des matières 559

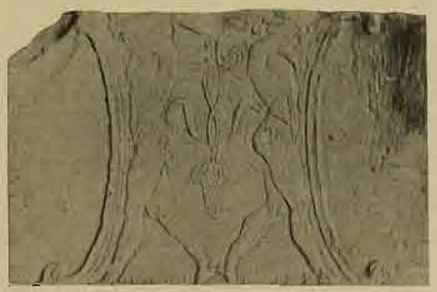


Fig. 181. — Dossier de la stalle du prêtre de Dionysos Eleuthéreus, dans le théâtre de Dionysos, à Athènes.

MACON, PROTAT FRÈRES, IMPRIMEURS.



MACON, PROTAT FRÈRES, IMPRIMEURS.