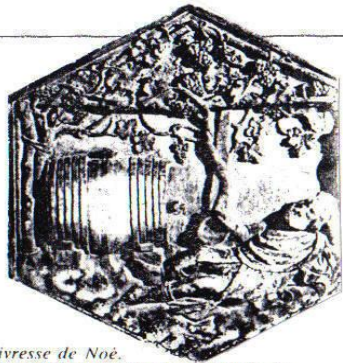


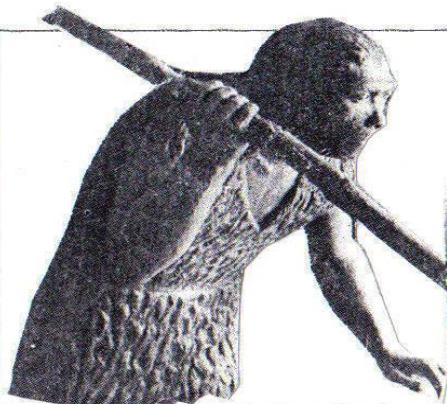
**FICHE 1 : LA VIGNE**



*L'ivresse de Noé.  
Bas-relief provenant du campanile de Florence.*

Les chèvres de Noé furent les premières à tailler la vigne.

**LA LEGENDE**



La préhistoire : pollens de vigne dans la Caune de l'Arago (Tautavel).

- 400 000

**PETITE HISTOIRE DE LA VITICULTURE EN ROUSSILLON**



Les colons phocéens : débuts de la culture de la vigne.

- 600



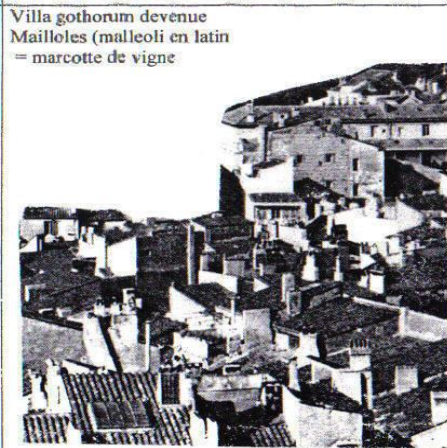
La conquête romaine : viticulture florissante ; Exportations.

- 150



Chute de l'empire romain : dévastation des vignobles.

300



Villa gothorum devenue Mailloles (malleoli en latin = marcotte de vigne)

Les Wisigoths replantent la vigne.

462



Les invasions sarrasines transforment le Roussillon en désert. Les populations fuient vers les montagnes.

714



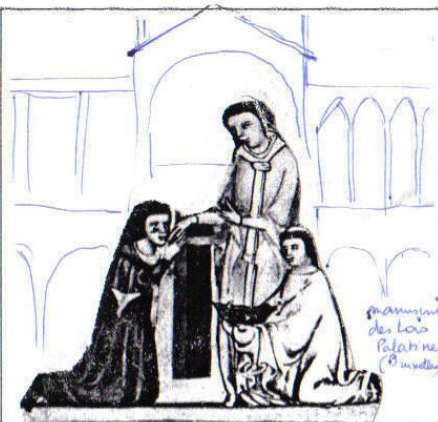
Les comtes francs refoulent les Maures. Les plaines se repeuplent.

800



Prosperité et rayonnement des abbayes. Les chevaliers hospitaliers introduisent l'alcool. Naissance des VDN.

1100



Les rois de Majorque : développement des vignobles. Exportations.

1200

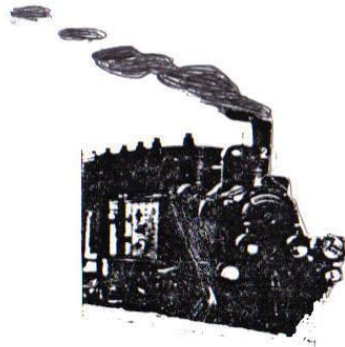


Traité des Pyrénées. Drainage des étangs par Colbert. Nouvelles plantations suivies de stagnation (ordonnances de Louis XV : 1731). 1659



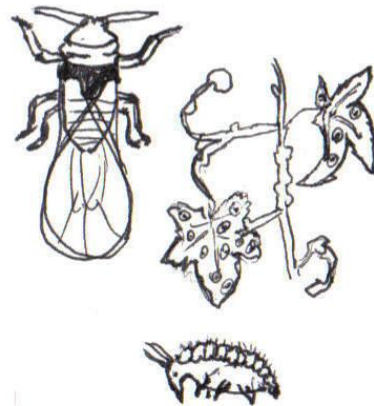
Naissance de la coopération. Efforts constants pour améliorer la qualité ; appellations contrôlées.

AUJOURD'HUI



Le chemin de fer favorise les exportations : extension des vignobles.

1858



Le phylloxera détruit toutes les vignes. C'est la misère.

1882



Crise de 1907 : mévente et colère pay sante.

1907

## Observations et recherches :

1) Cette petite bande dessinée est une **frise chronologique** qui présente les étapes de la viticulture en Roussillon. Mais la culture de la vigne est présente aussi non seulement dans tout le Languedoc, mais encore dans d'autres régions de France. Peux-tu les retrouver sur une carte ?

### 2) Les origines :

a) Cette B.D. commence par le mythe biblique de **l'ivresse de Noé** :

« Noé commença à cultiver la terre et planta la vigne. Il but du vin, s'enivra, et se découvrit au milieu de sa tente. Cham, père de Canaan vit la nudité de son père, et il le rapporta dehors à ses deux frères. Alors Sem et Japhet prirent le manteau sur leurs épaules, marchèrent à reculons, et couvrirent la nudité de leur père. »

*La Bible*, Genèse, 9, traduction de Louis Second, Société biblique française, 1968.

Il existe aussi, dans tout le sud de la France, une légende qui raconte qu'un jour où Noé s'était endormi dans sa vigne, ses chèvres se mirent à brouter les petits rameaux naissants. A son réveil, Noé, furieux voulut chasser les chèvres, mais Dieu lui dit : « Elles ont bien fait, Noé. L'an prochain, ta récolte sera plus abondante. »

Essaie d'expliquer pourquoi cette récolte sera plus abondante en te renseignant sur le travail de la vigne.

[La taille permet de ne garder que quelques tiges qui, plus vigoureuses, donnent plus de fruits].

b) Les mythes gréco-romains : **Bacchus-Dionysos** :

Le dieu grec Dionisios (ainsi orthographié dans les textes les plus anciens) fut assimilé par les Romains à l'ancien dieu latin Liber et appelé Bacchus.

Dans l'hymne homérique à Dionysos, des pirates enlevèrent le jeune dieu ivre-mort et l'emportèrent sur un bateau pour en tirer une rançon. Alors il se produisit un phénomène extraordinaire :

« Le vent s'apaisa, des guirlandes de vigne emplirent le bateau, les rames se transformèrent en serpents, le mât et les voiles se chargèrent de raisins qui ornèrent la tête du jeune dieu. Des bêtes sauvages apparurent et se mirent à jouer à ses pieds. Les marins devinrent fous et se jetèrent par dessus bord. Ils furent transformés en dauphins et en poissons. »

Dionysos accosta alors à l'île de Naxos où il prit soin d'Ariane, abandonnée par Thésée à son retour de Crète, et il l'épousa. On peut toujours voir la nuit la couronne nuptiale de la jeune fille devenue la « Constellation de la couronne. »



Coupe d'Exékias, milieu du VI<sup>e</sup> siècle av J.C., Antikensammlung, Munich.

### Conclusion :

La vigne est une liane dont on retrouve la trace chez nous depuis la préhistoire (Caune de l'Arago à Tautavel), mais ce sont les colons grecs de Phocée qui ont importé à Massalia des plants de vigne cultivés. Les Gaulois importaient du vin mais ne savaient pas le vinifier. Les Romains en répandirent la culture et la production.

**Deux proverbes latins :** « In vino veritas » ; « Vinum et musica laetificant cor »

**Quelques proverbes français :** « Le vin est le lait des vieillards » ; « Chaque vin a sa lie » ; « A sa trogne on connaît l'ivrogne » ; « Le vin est innocent, seul l'ivrogne est coupable ».

**catalans :** « El bon vi no necessita ram » ; « Tenir bon / mal vi. » ; « Beure més que una tina »

**occitans :** « Gènt de vin, gènt mesquin » ; « Lo vin fa sautar lo vièlh » ; « Lo vin apèla la cançon » ; « Un pauc de vin es mitat sang » ; « Lo vin esparnha lo pan » ; « Bon vin, paraula longa » ...

**Expressions :** « boire jusqu'à la lie », « cuver son vin », « avoir le vin gai / triste »...

**en catalan :** « beure a galet », « beure a la regalada », « ser cornut i pagar el beure »

**en occitan :** « beure a galet, a gargai, a la gargalada, a la regalada » « Beure coma un oire, coma un sablàs, coma tèrra, coma un trauc... » « Cuvar son vin, s'empegar, èsser sadol, bandat... » « Aver set, aver la pepida... »

**PROLONGEMENTS :**

**Fiche 1 bis**

**Les vendanges**



Musée du Louvre



Sarcophage du III<sup>e</sup> siècle découvert près de Narbonne.

**Observation et recherche :**

Comment les Anciens récoltaient-ils les raisins sur la peinture de vase du Musée du Louvre et sur le bas-relief narbonnais ? Et aujourd'hui ?

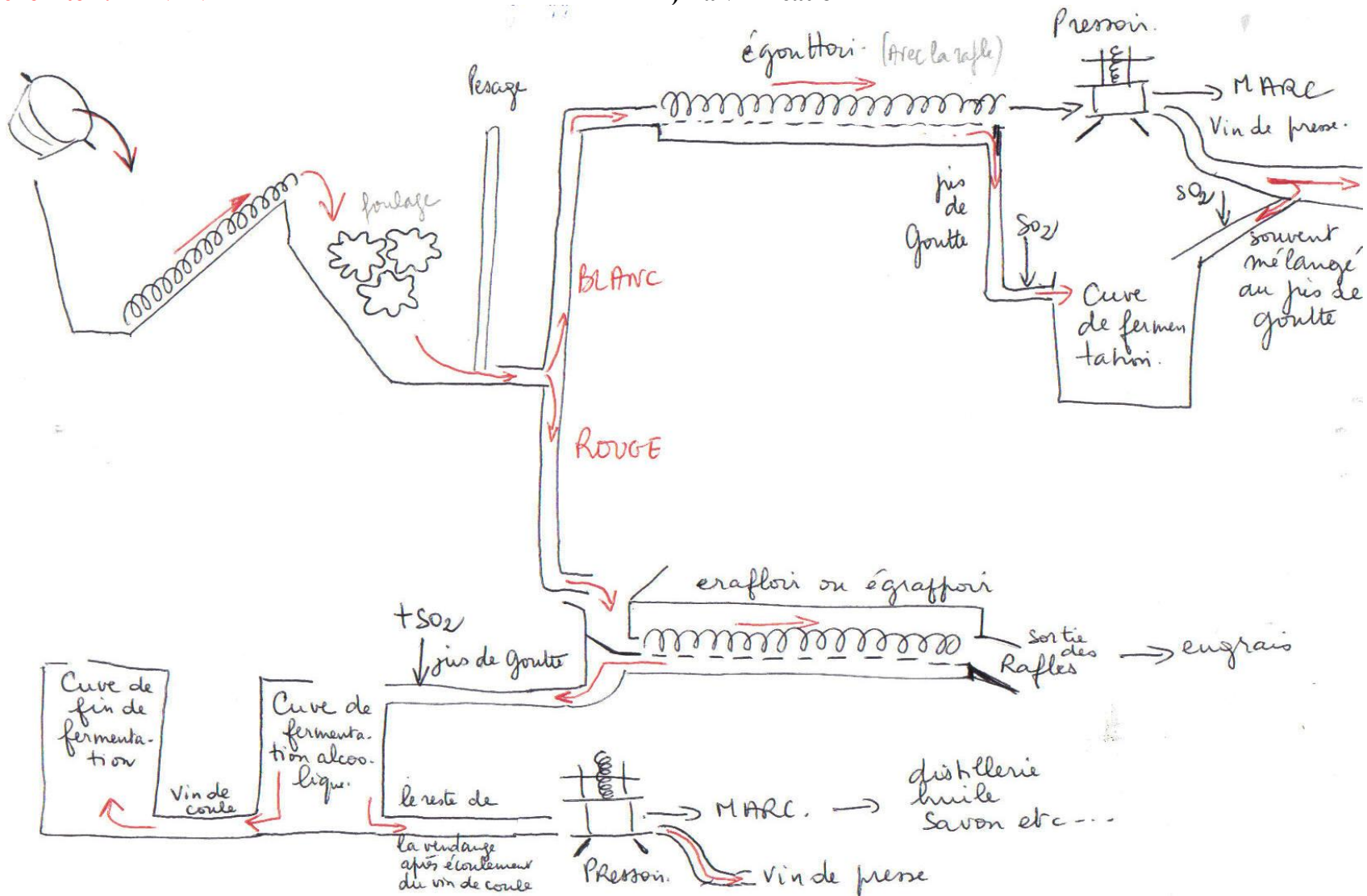
**Conclusion :**

La vigne est une liane qui grimpe spontanément aux arbres (treilles). On pratique encore parfois aujourd'hui en Italie ce mode de culture. Il faut des échelles pour cueillir les raisins.

Dans le midi de la France, la taille traditionnelle des ceps « en gobelet » est basse. Mais la culture en espaliers a tendance à se généraliser (pour récolter avec une machine à vendanger).

Fiche 1 ter : LE VIN

1) La vinification

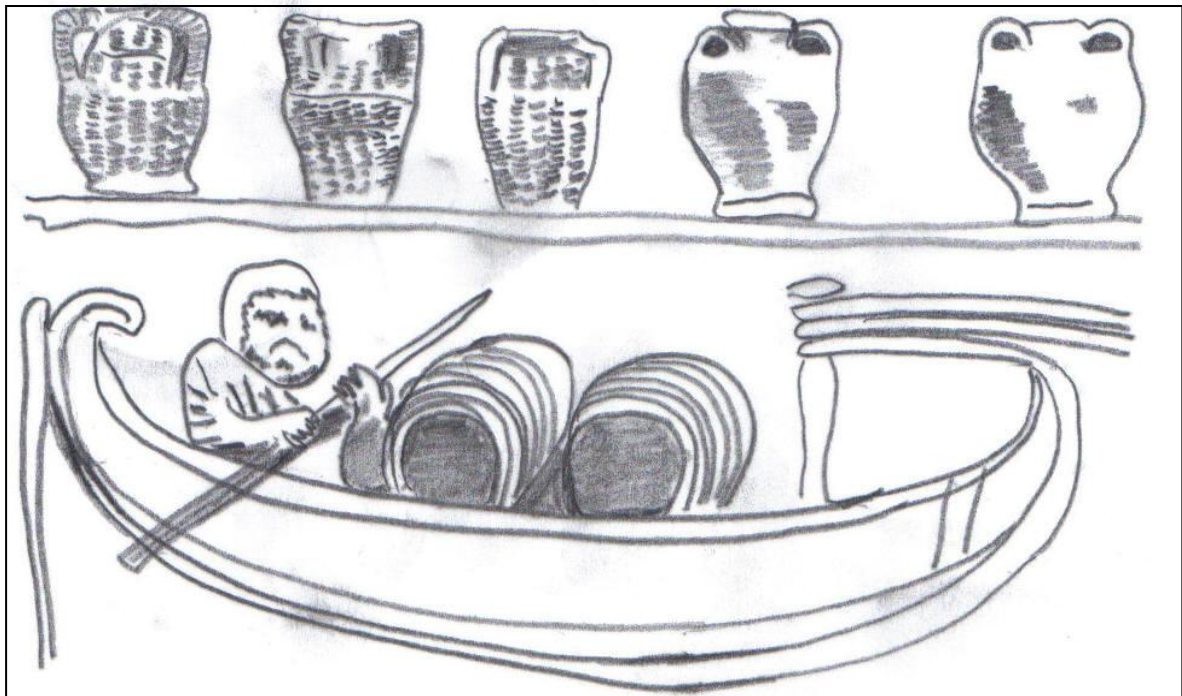


**De grappe en vin...**

Dans les Pyrénées-Orientales, le village de Trouillas porte le nom du pressoir (el trull):



2) Le stockage et le transport : tonneaux (inventés par les Gaulois) ou dolia et amphores



Bas relief : transport de vin dans des amphores et des tonneaux. Mausolée de Cabrières d'Aigues

Inscription sur une amphore découverte sous la mer à Fos-sur-mer :

AMIN (eum) BAET (errense) VET (us)	Traduction : « Vin vieux de cépage aminée en provenance de Béziers ».
--	---



Les ateliers de potiers de Sallèles d'Aude fabriquaient en grande quantité des amphores vinaires (visite possible)

On en fabriquait aussi ailleurs, par exemple en Roussillon, dans de petits ateliers attenants aux exploitations (Ponteilla)

A Portels des Corbières, dans d'anciennes carrières de gypse, on a reconstitué une villa romaine dont les occupants supposés étaient des viticulteurs romains (Terra Vinea : Visite possible) :



Extrait du dépliant publicitaire, Terra Vinea, caves souterraines de Rocbère.

### Travail d'écriture :

Il est possible, de la même façon, d'imaginer un couple de viticulteurs romains sur un autre site.

### Prolongements :

Plus tard, en classe de 4<sup>o</sup> et de 3<sup>o</sup>, il sera possible de lire quelques uns des grands romans qui évoquent les révoltes de 1907... (Ludovic Massé, Gaston Baissette, Jeanne Galzy...)

En 4<sup>o</sup> et 3<sup>o</sup>, on pourra aussi s'interroger sur les origines dionysiaques du théâtre et lire quelques vers des *Géorgiques* de Virgile (Chant 2 : « Les arbres de la vigne » qui s'ouvre par une invocation à Bacchus).

Mary Sanchiz, documents de travail

## FICHE ANNEXE (LR : OCCITAN)

<b>Document n°5 : Lexic de la vinha, d'après <i>La lenga de la vinha e del vin</i>, Felip Cosinièr, I.E.O., 1995.</b>			
dins la vinha...	se vendemia...	amb d'aisinas...	per far de vin...
<p>La soca, lo pè, lo cep = la souche, le cep de vigne            Un rasim = une grappe            Un grum = un grain de raisin            Lo vinièr = le vignoble            Lo terrador = le terroir</p> <p><b>Expressions idiomáticas de bon saber</b>            Far chauchòlas =            Beure a pòts = boire à la bouteille            Èsser passarihats = être ridé comme un raisin sec (una passarihats)            Lo primèr que podèt èra un ase =            L'arbre de la camba tòrta = l'arbre à la jambe tordue (le cep de vigne)</p>	<p>Lo vendemiaire = le vendangeur            Lo vinhairon = le vigneron            La còla = l'équipe de vendangeurs</p> <p>Culhir = cueillir, couper le raisin            Vendemiar = vendanger            Rasimar = grapiller            Bolir = bouillir            Trepèjar, quichar la vendèmia = presser la récolte            Madurar = mûrir            Podar = tailler</p>	<p>Lo ferrat vendemiador = le seau à vendanger            La maquina de vendemiar = la machine à vendanger            La pastiera = le tombereau            La semal = la comporte            Los cisèls = les ciseaux</p> <p>Un fais de gavèls = un fagot de sarments</p>	<p>Lo most = le moût            La raca = le marc de raisin</p> <p>Lo chai, lo tinal = le cellier            La barrica = le tonneau            La tina = la cuve            La cantina = la botelha            Embriagar, empegar, bandar = saouler            Una dosilhada = un bon coup de vin</p> <p>Un enològ = un oenologue            Parlar del vin : acid, agredoç, aspre, doç...</p>

Extrait d'un article de Gilles Arbousset, revue *Lenga e País d'òc*, n° 46 sur le thème de « Culture d'oc et viticulture, 1907-2007 » CRDP Montpellier.