



**HAL**  
open science

## [Annexe] La viticulture en Gaule : testimonia

Jean-Pierre Brun

► **To cite this version:**

Jean-Pierre Brun. [Annexe] La viticulture en Gaule : testimonia. Gallia - Archéologie de la France antique, 2001, La viticulture en Gaule, 58, pp.221-237. hal-01914748

**HAL Id: hal-01914748**

**<https://hal.science/hal-01914748>**

Submitted on 23 Jan 2020

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

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



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License

## ANNEXE

# LA VITICULTURE EN GAULE : *TESTIMONIA*<sup>269</sup>

Jean-Pierre BRUN

Afin d'éviter des redites dans les articles constituant le dossier sur la viticulture antique en Gaule, il a paru utile d'inclure un recueil des passages des œuvres et des documents d'archives qui concernent la culture de la vigne ou la production du vin en Gaule. Ces citations sont classées par ordre alphabétique des auteurs dans le but de rendre leur consultation plus aisée<sup>270</sup>.

### ABBON

Le 5 mai 739 après J.-C., Abbon, grand aristocrate et probablement dernier patrice de Provence, légua l'essentiel de ses biens fonciers à l'abbaye de Novalaise<sup>271</sup>.

### Testament, § 37

*Cronia, in pago tolonense, una cum libertis ac colonis, et servis, terris, vineis, olivetis, seu et adiacentias ad se aspicientis, te herede mea sacrosancta ecclesia sancti petri monasterie novalicis, habere volo, atque discerno.*

« Je veux et je décide de toi, mon héritière, la sacrosainte église du monastère de Saint-Pierre-de-Novalaise, tu disposes de (ma propriété) de *Cronia*, dans le *pagus* de Toulon, avec ses affranchis, ses colons, ses esclaves, ses terres, ses vignobles et ses olivettes ainsi que les annexes qui en dépendent. »

269. Ce recueil de textes ne rassemble que les témoignages concernant la culture de la vigne et la production du vin en Gaule, de la Protohistoire à la période mérovingienne. Il inclut les passages littéraires et les mentions de vins gaulois dans les *papyri* et les *ostraca*, mais non les étiquettes peintes sur les amphores, ni les inscriptions évoquant des vignes telles que le « testament du Lingon ».

270. Sauf mention contraire, les traductions sont de l'auteur. Je tiens à remercier Hélène Cuvigny et Adam Bulow-Jacobsen pour leur relecture attentive de certaines citations et traductions.

271. Le texte a été édité par P. J. Geary, *Aristocracy in Provence. The Rhône Basin at the Dawn of the Carolingian Age*, Stuttgart, Hiersemann, 1985, 176 p.

### ATHÉNÉE

Rhéteur grec né à Naucratis en Égypte à la fin du II<sup>e</sup> s. après J.-C.

### *Les Deipnosophistes*, I, 27c

Sur le vin de Marseille :

Ὁ Μασσαλιήτης καλός· ὀλίγος δὲ γίνεται, παχύς, σαρκώδης.

« Le vin de Marseille est bon, mais il y en a peu. Il est épais et il a du corps. »

Traduction A.-M. Desrousseaux<sup>272</sup>.

### *Les Deipnosophistes*, IV, 152c-d

Les Gaulois consomment du vin produit en Italie et à Marseille :

Τὸ δὲ πινόμενον ἐστὶ παρὰ μὲν τοῖς πλουτοῦσιν οἶνος ἐξ Ἰταλίας καὶ τῆς Μασσαλιητῶν χώρας παρακομιζόμενος, ἄκρατος δ' οὗτος· ἐνίοτε δὲ ὀλίγον ὕδωρ παραμίγνυται· παρὰ δὲ τοῖς ὑποδεεστέροις ζύθος πύρινον μετὰ μέλιτος ἐσκευασμένον, παρὰ δὲ τοῖς πολλοῖς καθ' αὐτό· καλεῖται δὲ κόρμα. Ἀπορροφούσι δὲ ἐκ τοῦ αὐτοῦ ποτηρίου κατὰ μικρόν, οὐ πλεῖον κυάθου· πυκνότερον δὲ τοῦτο ποιοῦσι. Περιφέρει δὲ ὁ παῖς ἐπὶ τὰ δεξιὰ καὶ τὰ λαιά· οὕτως διακονοῦνται καὶ τοὺς θεοὺς προσκυνοῦσιν ἐπὶ τὰ δεξιὰ στρεφόμενοι.

« [Chez les Celtes], la boisson, c'est, pour les riches, le vin qu'on fait venir d'Italie ou de la région marseillaise, d'ordinaire servi pur parfois mêlé d'un peu d'eau ; pour les moins riches, c'est la bière < de froment > préparée parfois avec du miel, mais, chez la plupart, telle quelle : on l'appelle *korma*. Ils puisent à même la coupe par petits coups n'excédant pas un cyathe, mais ils le font assez souvent. Le serviteur circule de droite à gauche. C'est

272. A.-M. Desrousseaux, *Athénée de Naucratis, Les Deipnosophistes*, I, Paris, Les Belles Lettres, 1956.

ainsi qu'ils servent et c'est de même, tournés vers la droite, qu'ils adressent leur prières aux dieux. »

Traduction L. Lerat.

#### AURÉLIUS VICTOR

Né au début du IV<sup>e</sup> s. et mort vers 390, Aurélius Victor fut gouverneur de Pannonie et préfet de la Ville.

#### *Liber de Caesaribus*, XXXVII, 1-3

À propos des mesures prises par Probus entre 276 et 282 après J.-C. :

*Qui, uno mense aut altero vix retentata dominatione, apud Tarsum ab suis interficitur, postquam Probum in Illyrico factum accepere, ingenti belli scientia exercitandisque varie militibus ac duranda iuventute prope Hannibalem alterum. Namque, ut ille oleis Africae pleraque per legiones quarum otium rei publicae atque ductoribus suspectum rebatur, eodem modo hic Galliam Pannoniasque et Moesorum colles vinetis replevit [...].*

« [Florianus], après avoir conservé la tyrannie à peine un mois ou deux, est tué près de Tarse par ses soldats, quand ils eurent appris que Probus avait été fait empereur en Illyrie. Probus, par sa science extraordinaire de la guerre, son habileté à donner à ses soldats l'entraînement le plus varié et à endurcir la jeunesse, était presque un second Hannibal. En effet, comme Hannibal avait couvert de plantations d'oliviers la plus grande partie de l'Afrique grâce au travail de ses légions dont il considérait le repos comme préjudiciable à l'État et à leurs généraux, de la même manière, Probus fit couvrir de vignes la Gaule, les Pannonies et les collines de Mésie [...]. »

Traduction P. Dufraigne<sup>273</sup>.

#### AUSONE

Professeur, né à Bordeaux vers 310 et mort dans cette ville vers 394, Decimus Magnus Ausonius fut précepteur de Gratien, préfet des Gaules et d'Italie en 378 et consul en 379.

#### X. *Mosella*, 153-162

Description de la vallée de la Moselle vers 370 après J.-C. :  
*Inducant aliam spectacula vitea pompam  
sollicitentque vagos Baccheia munera visus,*

273. P. Dufraigne, *Aurelius Victor, Livre des Césars*, Paris, Les Belles Lettres, 1975.

*qua sublimis apex longo super ardua tractu  
et rupes et aprica iugi flexusque sinusque,  
vitibus assurgunt, naturalique theatro.  
Gauranum sic alma iugum vindemia vestit,  
et Rhodopen proprioque nitent Pangaea Lyaeo ;  
sic viret Ismarius super aequora Thracia collis,  
sic mea flaventem pingunt vineta Garumnam.  
summis quippe iugis tendentis in ultima clivi  
conseritur viridi fluvialis margo Lyaeo.  
laeta operum plebes, festinantesque coloni  
vertice nunc summo properant, nunc deiuge dorso,  
certantes stolidis clamoribus. Inde viator  
riparum subiecta terens, hinc navita labens,  
probra canunt seris cultoribus. Adstrepit ollis  
et rupes et silva tremens et concavus amnis.*

« Que la vue des vignes nous amène un autre spectacle, que les présents de Bacchus attirent nos regards errants, là où une haute crête domine une longue ligne d'escarpements, là où des rochers, des collines ensoleillées, des sinuosités et des cavités se dressent avec des vignobles en un amphithéâtre naturel. Ainsi des ceps féconds couvrent le mont Gaurus et le Rhodope, ainsi les raisins brillent sur le Pangée, ainsi verdoient les hauteurs de l'Ismaire au-dessus de la mer de Thrace, ainsi les vignes colorent ma Garonne dorée. En effet, les sommets tout en haut de la pente et le bord du fleuve sont unis par une ligne de vignes vertes. Le menu peuple de gais travailleurs, les paysans pressés s'approchent tantôt du faite, tantôt du flanc incliné des montagnes, rivalisant de cris populaires. Ici le voyageur, foulant le sol de la rive, là le marinier passant, trompettent des brocards aux vigneron retardataires : leur voix est répercutée par les rochers, par la forêt frémissante et par le fleuve profond. »

Traduction M. Jasinski<sup>274</sup>.

#### XVIII. *Epistula*, XXVII, 90-98

À propos de la région de Bordeaux, Ausone déclare, dans une lettre en vers à Paulin de Nole :

*Me iuga Burdigala, trino me flumina coetu  
secernunt turbis popularibus otiaque inter  
vitiferi exercent colles laetumque colonis  
uber agri, tum prata virentia, tum nemus umbris  
mobilibus celebrique frequens ecclesia vico  
totque mea in Novaro sibi proxima praedia pago,  
dispositis totum vicibus variata per annum,*

274. M. Jasinski, *Ausone, Œuvres en vers et prose, II*, Paris, Garnier, 1935.

*egelidae ut tepeant hiemes rabidosque per aestus  
adspirent tenues frigus subtile Aquilonas.*

« Quant à moi, les collines de Bordeaux, les trois fleuves me séparent de la tourbe populacière ; mes loisirs s'emploient sur les hauteurs couvertes de vignes, dans la fertilité des champs, joie des campagnards, tantôt dans les prés verts, tantôt dans la forêt aux ombres mobiles, aux réunions nombreuses d'un village peuplé dans les propriétés de mon domaine de Novarus, voisines les unes des autres, et disposées avec une telle variété que, le long de l'année, il n'y a pas de glace dans la tiédeur de l'hiver et que, dans le déchaînement de l'été, de légers aquilons soufflent une délicate fraîcheur. »

Traduction M. Jasinski.

### III. *De herediolo*, XII, 21-22

*Agri bis centum colo iugera, vinea centum  
iugeribus colitur prataque dimidio,  
silva supra duplum, quam prata et vinea et aruum ;  
cultor agri nobis nec superest nec abest.  
fons propter puteusque brevis, tum purus et amnis ;  
naviger hic refluus me vehit ac revehit.*

« Je cultive deux cents jugères de terres labourables, un vignoble de cent jugères et la moitié de prairies ; en outre des forêts pour plus du double des champs, des vignes et des labours. Le personnel agricole n'excède les besoins ni ne manque. À côté, une source, un puits peu profond et encore un fleuve d'eau pure, navigable, où la marée m'amène et me ramène. »

### XI. *Ordo urbium nobilium*, 128-132

À propos de Bordeaux :

*Impia iam dudum condemno silentia, quod te,  
o patria, insignem Baccho fluviisque virisque,  
moribus ingeniisque hominum, procerumque senatu,  
non inter primas memorem, quasi conscius urbis  
exiguæ immeritas dubitem contingere laudes.*

« Depuis longtemps je condamne mon silence impie, car, ô ma patrie rendue illustre par Bacchus, par tes fleuves, par tes citoyens, par les mœurs et le génie de tes habitants, par ton sénat rempli d'hommes éminents, je ne t'évoque pas parmi les premières, comme si, honteux de la petitesse de la ville, j'hésitais à user de louanges imméritées. »

### XI. *Ordo urbium nobilium*, 138-139

À propos du Bordelais :

*[...] aestifluque amnes, quorum iuga vitea subter  
fervent aequoreos imitata fluenta meatus.*

« [...] et les fleuves tumultueux, dont, au pied des collines couvertes de vignes, les courants bouillonnent comme les flots marins. »

### BERTECHRAMNUS

L'évêque du Mans, Bertechramnus, a laissé un testament rédigé en 615<sup>275</sup>.

#### *Testament*, § 35

*Colonica vero Vincentiane, quae domna et genitrix mea possedit et nos eam modo in Dei nomine possidere videamus, quae secus ipsum agrum Blacciaci esse videtur : basilicae sancti Petri et Pauli cum mancipiis, vineis et terris, volo esse donatum. Villa Floriaco sita inter duo maria, qui parentum meorum fuit et postea genitrix mea per orphanitatem perdidit, et ab Childegerno, – malo ordine – fuit possessa, quam villa medietatem cum mancipiis, domibus, vineis, silvis, omnique termine suo vel adiacentibus sibi a Berthramno sive Bettone, filium ipsius Childegerni, dato praetio redemi. Volo ut ipsa villa, qui parentum meorum fuit, basilica sancti Petri et Pauli in perpetuo dominetur.*

« Je veux que la colonge *Vincentiana*, que ma mère posséda et que nous possédons maintenant au nom de Dieu, qui jouxte le terroir de Plassac, avec ses *mancipia*, ses vignes et ses terres, soit aussi donnée à la basilique Saints-Pierre-et-Paul. Je veux que la basilique Saints-Pierre-et-Paul détienne perpétuellement la *villa* de Floirac, située dans l'Entredeux-Mers, *villa* qui fut à mes parents, que ma mère perdit ensuite et qui fut irrégulièrement détenue par Childegern ; j'en ai racheté la moitié, avec ses *mancipia*, ses maisons, ses vignes, ses forêts, tout son territoire et ses dépendances à Bertrand et Betto, fils de Childegern. Je veux que cette *villa* qui appartient à mes parents soit la possession perpétuelle de la basilique des saints Pierre et Paul. »

Traduction C. Higounet<sup>276</sup>.

275. M. Weidemann (éd.), *Das Testament des Bischofs Berthramn von Le Mans vom 27 März 616*, Mainz, R.-G. Zentralmuseums, 1986, p. 28.

276. C. Higounet, *Histoire de l'Aquitaine, Documents*, Toulouse, Privat, 1973, p. 86.

**CELSE**

Médecin né à Rome vers 25 avant J.-C., Aulus Cornelius Celsus a vécu soit en Narbonnaise, soit en Cisalpine dans la seconde moitié du I<sup>er</sup> s. de notre ère. Outre son ouvrage sur la médecine, il a écrit un traité d'agriculture dont Columelle cite un extrait (voir ci-après à Columelle, III, 2, 25).

***De medicina*, IV, 12, 8**

À propos de la *resolutio* (paralysie ?) de l'estomac, Celse conseille un régime à base de bœuf, de certains poissons et de vins spécifiques :

*Potui quidem aptissimum est vinum frigidum, vel certe bene calidum meracum, potissimum Raeticum vel Allobrogicum aliudve, quod et austerum et resina conditum est : si id non est, quam asperrimum maximeque Signinum.*

« Le breuvage le plus adapté est le vin froid, ou alors non coupé, et bien chauffé, particulièrement le Rhétique et l'Allobrogique, ou tout autre qui soit à la fois sec et additionné de résine. Si on n'en a pas, que l'on prenne le plus âpre possible, notamment du vin de Signia. »

**CHRONIQUE DE JÉRUSALEM*****Hier. Chron.*, 280**

À propos des mesures prises par Probus entre 276 et 282 après J.-C. :

*Probus Gallos et Pannonios vineas habere permisit Almanque et Aureum montem militari manu consitos provincialibus colendos dedit.*

« Probus permit aux Gaulois et aux Pannoniens d'avoir des vignes et il donna à cultiver aux provinciaux les vignes plantées par la main-d'œuvre militaire sur les monts *Alma* et *Aureus*. »

**CICÉRON*****De Republica*, III, 9, 16**

*Nos vero iustissimi homines, qui Transalpinas gentis oleam et vitem serere non sinimus, quo pluris sint nostra oliveta nostraeque vineae ; quod cum faciamus, prudenter facere dicimur, iuste non dicimur, ut intellegatis discrepare ab aequitate sapientiam.*

« Nous autres, enfin, nous sommes les plus justes de tous les hommes, nous qui défendons aux nations qui habitent au-delà des Alpes de cultiver l'olivier et la vigne : nous voulons ainsi augmenter la valeur de nos oliveraies

et de nos vignobles. On dit que cette conduite est sage, non qu'elle est juste. »

Traduction E. Bréguet<sup>277</sup>.

**COLUMELLE**

Lucius Iunius Moderatus Columella, né à Gadès au début du I<sup>er</sup> s. de notre ère, était un grand propriétaire foncier en Bétique et en Italie. Il écrivit plusieurs ouvrages consacrés à l'agriculture, dont le *De re rustica*.

***De re rustica*, I, praef., 20**

Ce passage traite de la place du vin gaulois dans l'approvisionnement de Rome au I<sup>er</sup> s. après J.-C. :

*Itaque in « hoc Latium et Saturnia terra », ubi di fructus agrorum progeniem suam docuerant, ibi nunc ad hastam locamus, ut nobis ex transmarinis provinciis advehatur frumentum, ne fame laboremus, et vindemias condimus ex insulis Cycladibus ac regionibus Baeticis Gallicisque.*

« Ainsi, dans "cette terre du Latium et de Saturne" où les dieux avaient enseigné à leur progéniture comment obtenir les fruits des champs, nous mettons aux enchères le transport du blé tiré des provinces afin de ne pas souffrir de la faim et nous faisons nos vendanges dans les Cyclades et dans les régions de la Bétique et de la Gaule. »

***De re rustica*, III, 2, 16**

Columelle compare le cépage *Allobrogica* qui donnait le fameux vin poissé de la région de Vienne avec le cépage *Eugenia* qui perd ses qualités lorsqu'on le plante ailleurs que sur les coteaux d'Albe :

*[...] nec minus Allobrogicae, quarum vini iocunditas cum regione mutatur.*

« il en va de même pour [les vignes] des Allobroges dont le vin agréable s'altère si on les change de région. »

Traduction J.-C. Dumont.

***De re rustica*, III, 2, 25-26**

Sur l'*Helvenaca*, un cépage des Helviens de la vallée du Rhône :

*Tertium gradum facit earum Celsus, quae fecunditate sola commendantur, ut tres helvenacae, quarum duae maiores nequaquam minori bonitate et abundantia musti pares*

277. E. Bréguet, *Cicéron, La République, II, livres II-VI*, Paris, Les Belles Lettres, 1980. Ce passage a fait l'objet de nombreux commentaires, voir p. 43 note 100 et p. 206 note 243.

*habentur. Earum altera, quam Galliarum incolae marcum uocant, mediocris uini est, et altera, quam longam appellant, eandemque canam, sordidi uini nec tam largi quam ex numero uuarum prima specie promittit; minima et optima e tribus facillime folio dinoscitur: nam rotundissimum omnium id gerit; atque est laudabilis, quod siccitates maxime perfert, quod frigora sustinet dum tamen sine imbribus, quod nonnullis locis etiam uinum eius in uetustatem diffunditur, quod praecipue sola macerrimum quoque solum fertilitate sua commendat.*

« Celse distingue une troisième classe de vignes qui sont recommandables seulement pour leur productivité : ainsi sont les trois *Heluenacae* dont les deux plus grandes sont considérées comme très différentes de la petite sous le rapport de la qualité et de la quantité de leur moût. L'une, que les indigènes des Gaules nomment *marcus* (ou *emarcus*), donne un vin médiocre ; l'autre, que l'on appelle "la longue" et aussi "la blanche", produit un vin ignoble et pas aussi abondant que le promet au premier abord le grand nombre de grappes. La petite et la meilleure des trois est très facilement identifiable grâce à sa feuille qui est la plus ronde de toutes ; on l'apprécie pour sa grande résistance à la sécheresse et au froid, à condition toutefois qu'il ne s'accompagne pas de pluie, et parce que dans certaines régions on transvase même son vin pour le faire vieillir et surtout pour sa capacité à faire honneur au terrain même le plus pauvre par sa seule productivité. »

Plusieurs passages du livre III concernent le cépage *Biturica*, exemple type de plan fécond. Ce cépage tire son nom des Bituriges ; on s'accorde aujourd'hui à penser qu'il s'agit des *Bituriges Vivisci* du Bordelais plutôt que des *Bituriges Cubi* du Berry.

#### **De re rustica, III, 2, 19**

*Possunt tamen etiam secundae notae uites proventu et ubertate commendari, qualis est Biturica, qualis balisca, quarum minorem coccolobin uocant Hispani, longe omnium primis utraeque proximae.*

« On peut pourtant recommander des vignes de seconde qualité, qui poussent et rendent bien, comme la Biturique, comme la *Balisca* dont les Espagnols appellent la plus petite sorte *Coccolobis* : elles sont toutes deux de bien loin celles qui s'approchent le plus du premier rang. »

Traduction J.-C. Dumont<sup>278</sup>.

278. J.-C. Dumont, *Columelle, De l'agriculture, III*, Paris, Les Belles Lettres, 1993.

#### **De re rustica, III, 2, 28**

*Unam etiam praecoquem uitem nobis ante hoc tempus incognitam Graeca consuetudine Dracontion uocitari comperimus quae fecunditate uel arcelacae, Baliscaeque et Bituricae comparari possit, generositate uini Amineae.*<sup>279</sup>

« Il n'y a qu'une seule vigne précoce, inconnue jusqu'à notre époque, dont nous savons qu'on l'appelle à la mode grecque *Dracontion* et qu'elle peut pour la fécondité < et pour la douceur >, se comparer à l'*Arcelaca*, à la *Balisca* et à la *Biturica*, pour la haute qualité de son vin, à l'aminée. »

Traduction J.-C. Dumont.

#### **De re rustica, III, 7, 1**

Quelles vignes faut-il planter ? :

*Plurimi namque Bituricam, multi spioniam, quidam Baliscam, non nulli arcelacam laudibus efferunt. Nos quoque haec genera testimonio nostro non fraudamus, sunt enim largissimi uini.*

« La plupart accordent leurs suffrages à la *Biturica*, beaucoup à la *Spionia*, certains à la *Balisca* et un assez grand nombre à l'*Arcelaca*. Nous-même ne leur ménageons pas notre soutien car elles donnent de grandes quantités de vin. »

#### **De re rustica, III, 9, 1**

À propos de la fécondité des vignes :

*[...] ut quamuis earum genus aliquod praecipue fecundum esse uoluerit tamquam Bituricum aut Basilicum, non tamen sic Amineum sterile reddiderit ut ex multis milibus eius paucissimae quidem uites secundae, tamquam in Italicis hominibus Albanae illae sorores, reperiri possint.*

« [...] bien que la nature ait voulu telle variété particulièrement féconde, comme la *Biturica* ou la *Balisca*, elle n'a cependant pas rendu les aminées stériles au point que, sur tous ces milliers de pieds, on n'en puisse trouver au moins un nombre limité qui soit fécond, tout comme il en alla, dans la population italienne, des fameuses sœurs albaines. »

Traduction H. Cuvigny.

#### **De re rustica, III, 9, 3**

*[...] nisi si putamus ea quae nuper ac modo plane longinquis regionibus arcessita notitiae nostrae sunt tradita Biturici generis*

279. Certains manuscrits donnent la leçon *fecunditate iucunditateve*. Selon J.-C. Dumont (1993, p. 17, note 61), il faut s'en tenir à la version la plus courte car la suavité ne serait pas une qualité de l'*arcelaca*.

*aut Balisci vineta eos coluisse cum vetustissimas quasque vineas adhuc existimemus Amineas.*

« [...] sauf à supposer que ces cépages *Biturica* et *Balisca*, qu'on ne connaissait pas avant qu'on ne les ait, depuis peu et même tout récemment, importés de contrées lointaines, [nos ancêtres] les cultivaient déjà : or ne considérons-nous pas encore aujourd'hui que les vignes les plus anciennes sont toutes des aminées ? »

Traduction H. Cuvigny.

#### **De re rustica, III, 9, 7**

*Quare si ut dixi, laborem et curam velimus adhibere, facile praedicta ratione tam feraces Aminei generis vineas constitumus, quam Biturici aut Balisci.*

« C'est pourquoi, comme je l'ai déjà dit, si nous voulons y apporter travail et soin, nous obtiendrons facilement, par la méthode susmentionnée, des vignes du cépage aminée aussi fécondes que celles des cépages *Biturica* ou *Balisca*. »

#### **DENYS D'HALICARNASSE**

Rhétteur né en Asie Mineure avant le milieu du I<sup>er</sup> s. avant J.-C., Denys vint à Rome vers 30 et mourut vers la fin du siècle.

#### **Ant. Rom., XIII, 11**

À propos de l'invasion des Gaulois qui, selon une légende, auraient été attirés en Italie par Arruns de Clusium, en 390 avant J.-C.<sup>280</sup> :

Οἱ δὲ Κελτοὶ οὐτε οἶνον ἀμπέλινον εἰδότες τηνικαῦτα οὔτε ἔλαιον, οἶον αἱ παρήμιν ἐλαῖαι φέρουσιν, ἀλλ'οἶνω μὲν χρώμενοι κριθῆς σαπίσης ἐν ὕδατι χυλῶ δυσώδει, ἐλαίω δὲ στείω στέατι πεπαλαιωμένω τήν τε ὁδμήν καὶ τὴν γεῦσιν ἀτόπω.

« Les Celtes ne connaissaient alors ni le vin fait avec des raisins, ni l'huile d'olive comme chez nous, mais un jus infect à base d'orge décomposée dans de l'eau leur tenait lieu de vin, et ce qui leur tenait lieu d'huile, c'était du saindoux ranci, étrange à l'odeur et au goût. »

Traduction H. Cuvigny.

#### **DIOSCORIDE**

Médecin et naturaliste grec du I<sup>er</sup> s. après J.-C.

#### **De materia medica, V, 34, 1**

Ὁ δὲ ῥητινίτης κατὰ τὰ ἔθνη σκευάζεται «ποικιλῶς» πλεονάζει δὲ ὁ ἐν Γαλατία διὰ τὸ ἀποξύνεσθαι τὸν οἶνον ἀπεπάντου μενούσης τῆς σταφυλῆς διὰ τὰ ψύχη, εἰ μὴ παραπλακεῖη πευκίνη «ῥητίνη». κόπτεται δὲ σὺν τῷ φλοιῷ ἡ ῥητίνη...

« Le vin résiné est préparé de diverses façons selon les peuples. En Galatie [Gaule], on fait un emploi excessif de résine, car, le raisin ne parvenant pas à maturité à cause des froids, le vin tourne en vinaigre s'il n'est pas additionné de résine de pin. La résine est hachée menue avec l'écorce. »

Traduction M. Brunet.

#### **EUTROPE**

Eutropius écrivit sous Valens (364-378) un abrégé de l'histoire romaine : *Breviarum ab Urbe condita*. En IX, 17, à propos des mesures prises par Probus entre 276 et 282 après J.-C., il donne ces précisions :

*Vineas Gallos et Pannonios habere permisit. Opere militari Almam montem apud Sirmium et Aureum apud Moesiam superiorem, vineis conseruit et provincialibus colendos dedit.*

« [Probus] permit aux Gaulois et aux Pannoniens d'avoir des vignes. Il fit planter des vignes par la main-d'œuvre militaire, sur le mont *Alma* près de *Sirmium* et sur le mont *Aureus* en Mésie supérieure et il les donna à cultiver aux provinciaux. »

#### **GALIEN**

Médecin né à Pergame vers 130 et mort au début du III<sup>e</sup> s.

#### **Thérapeutique à Glaucou, II, 372**

Pour le traitement des maladies de la peau :

Μὴ παρόντος δὲ γλυκέος, οἶνω λεπτῷ τε καὶ λευκῷ καὶ ὑποστυφοντι, οἶος ὁ τε Φαλερίνος καὶ ὁ Μασσαλιώτης καὶ ὁ Σαβίνος καὶ Ἀδριανὸς καὶ Ἀρσύϊνος, μηδέπω μηδὲν ἐν τῇ γεύσει δριμύ διὰ παλαιότητα κεκτημένοι.

« S'il n'y a pas de vin doux, on utilisera un vin léger et blanc, peu astringent, comme le falerne, le massaliote, le sabin, l'adrianus, l'arsyinus, n'ayant encore pris, en vieillissant, aucun goût oxydatif. »

280. Sur cette tradition, voir aussi Tite-Live, V, 33.

**GRÉGOIRE DE TOURS**

Né en Auvergne vers 538, Gregorius Florentius fut évêque de Tours où il mourut en 594.

**Histoire des Francs, V, 31**

Dévastation des vignobles de la basse vallée de la Loire en 579 :

*Brittani eo anno valde infesti circa urbem fuere Namneticam atque Redonicam. Qui immensam auferentes praedam, agros pervadunt, vineas a fructibus vacuant et captivos adducunt.*

« Pendant cette année, les Bretons firent d'importants ravages dans les alentours de la ville de Nantes et de celle de Rennes. Ils emportent un immense butin, dévastent les champs, dépouillent les vignes de leurs fruits et emmènent des prisonniers. »

Traduction R. Latouche <sup>281</sup>.

**Histoire des Francs, VI, 44**

Gel des vignes en 584 :

*Proina graviter vineas exussit ; tempestas etiam subsecuta vineas segetesque plurima loca vastavit ; residuum quoque grandinis siccitas immensa consumpsit ; exiguusque fructus in aliquibus vitiis visus, in aliis vero nullus, ita ut irati contra Deum homines, patifactis aditibus vinarum, pecora vel iumenta intromitterent.*

« [En Gaule] une gelée brûla sérieusement les vignes, un orage qui suivit dévasta également les vignes et les moissons dans de nombreuses localités et ce qui restait après la grêle fut consumé par la sécheresse. Dans quelques vignes, on voyait encore des fruits, mais dans d'autres aucun, en sorte qu'irrités contre Dieu, les gens ouvraient les clôtures des vignes et y introduisaient troupeaux et bêtes de somme. »

Traduction R. Latouche.

**Histoire des Francs, VIII, 32**

Sanglante contestation concernant la propriété d'un vignoble en 586 :

*Multa enim mala hoc tempore gesta sunt. Nam Domnola, relicta quondam Burgulini, quae fuit filia Victuri Redonensis episcopi, quam Nectarius matrimonio copulaverat, intentionem de vineis*

281. Édition : W. Arndt, *Gregori episcopi turonensis Historia Francorum, Monumenta Germaniae Historica*, Hanovre, 1885. Traduction R. Latouche, Grégoire de Tours, *Histoire des Francs*, Paris, Les Belles Lettres, 1963-1965.

*cum Boboleno, referendario Fredegundis, habebat. Audiens autem ea in his vineis advenisse, misit nuntius obtestantes, ne ingredi penitus in hac possessione praesumeret. Quod illa dispiciens et res patris sui fuisse proclamans, ingressa est. Tunc ille commota seditione, super eam cum armatis viris inruit. Qua interfecta, vineas vindicavit resque deripuit et tam viros quam mulieres qui cum ea erant interfecit gladio, nec remansit ex his, nisi qui fuga labi potuit.*

« Beaucoup de mauvaises actions furent commises à cette époque. C'est ainsi que Domnole fille de feu Burgolène qui était fille de Victeur, évêque de Rennes et que Nectaire avait épousée, avait un procès avec Bobolène, référendaire de Frédégonde. Or ayant entendu dire qu'elle était venue dans ces vignes, il envoya des messagers pour exiger qu'elle n'ait plus l'audace de jamais pénétrer dans cette propriété. Dédaignant cette injonction et prétendant que ces biens avaient appartenu à son père, elle y retourna. Mais alors celui-là ayant provoqué une émeute, l'assaillit avec des hommes en armes. Quand elle fut tuée, il s'attribua ses vignes et saccagea ses biens et égorga tant les hommes que les femmes qui étaient chez elle et ne survécurent parmi eux que ceux qui purent s'enfuir. »

Traduction R. Latouche.

**Histoire des Francs, IX, 17**

Neige et gel ravagent les vignes en 587 :

*Eo anno verno tempore pluviae validae fuerunt, et cum iam vel arbores vel vineae frondeissent, nix decidua cuncta operuit. Subsequente quoque gelu tam palmitis vinearum quam reliqui ostensi fructus incensi sunt.*

« Pendant cette année au printemps, il y eut de fortes pluies et alors que les arbres et les vignes s'étaient déjà couverts de feuilles, la neige tomba qui couvrit tout. Puis une gelée étant ensuite survenue, les pousses de vignes comme les autres bourgeons qui se montraient furent grillés. »

Traduction R. Latouche.

**Histoire des Francs, IX, 18**

Les Bretons ravagent le pays nantais en 587. Intervention de Gontran, ils promettent de s'en aller :

*Warocus vero oblitus sacramenti et cautionis suae, omnia postposuit, quae promisit, vineas Namneticorum abstulit et vindimiam colligens, vinum in Vinitico transtulit.*

« Quant à Weroc, oublieux de son serment et de son engagement, il négligea tout ce qu'il avait promis,

dévasta les vignes des Nantais et, cueillant la vendange, transporta le vin dans le pays vannetais. »

Traduction R. Latouche.

### **Histoire des Francs, IX, 24**

Dévastation des vignobles de Nantes et Rennes par les Bretons :

*Brittani eo anno graviter territorium Namneticum Redonicumque praedae subiecerunt, vindimiantes vineas, culturas devastantes ac populum villarum adducentes captivum.*

« Cette même année, les Bretons soumièrent les territoires de Nantes et de Rennes à un sévère pillage ; ils vendangèrent les vignes, dévastèrent les cultures et emmenèrent en captivité la population des domaines. »

Traduction R. Latouche.

### **Histoire des Francs, IX, 38**

Vignes en Alsace. En 590, Septimina et Droctulf ayant conspiré contre le roi Childebart et sa femme Faileube furent envoyés dans la *villa* de *Marilegium* (Marlenheim près de Molsheim dans le Bas-Rhin) :

*Droctulfum enim, incisus capillis et auribus, ad vineam excolendam delegaverunt ; sed post dies paucus fuga dilabitur. Inquisitusque ab actori, iterum ad regem deducitur ; ibique multum caesus, iterum ad vineam, quam reliquerat, destinatur.*

« On envoya Droctulf cultiver une vigne après lui avoir coupé cheveux et oreilles, mais peu de jours après il s'échappe en fuyant. Recherché par l'intendant, il est de nouveau conduit auprès du roi et là, après avoir été bien battu, il est renvoyé à la vigne qu'il avait abandonnée. »

Traduction R. Latouche.

### **HISTOIRE AUGUSTE**

Ensemble de biographies d'empereurs écrites à la fin du IV<sup>e</sup> s.

#### **Probus, XVIII, 8**

À propos des mesures prises par Probus entre 276 et 282 après J.-C. :

*Gallis omnibus et Hispanis ac Brittanis hinc permisit ut vites haberent vinumque conficerent. Ipse Almam montem in Illyrico circa Sirmium militari manu fossam lecta vite conseruit.*

« [Probus] autorisa tous les Gaulois, les Espagnols et les Bretons à posséder des vignes et à faire du vin. Pour sa part, il fit défricher par les soldats le sol du mont *Alma* en

*Illyricum*, près de *Sirmium* et y planta des pieds de vigne de qualité. »

Traduction A. Chastagnol<sup>282</sup>.

### **ISIDORE DE SÉVILLE**

Historien né en 570 et mort en 636 à Séville.

#### **Étymologies, XVII, 5, 22**

*Biturica a regione nomen sortita est, turbines et pluvias et calores fortissime sustinens, nec in macra terra deficiens. Huius meriti et basilisca est.*

« La *Biturica* doit son nom à sa région d'origine ; elle résiste très bien aux tempêtes, aux pluies et aux chaleurs et produit même en terrain maigre. La *Basilisca* a les mêmes qualités. »

Traduction J. André<sup>283</sup>.

### **JULIEN**

Né à Constantinople en 331, Flavius Claudius Iulianus Augustus fut élevé au rang de César et envoyé en Gaule en 355 ; il devint empereur en 361 et mourut lors d'une campagne contre les Perses en 363. Dans le *Misopogon*, discours prononcé à Antioche en 363, il vante le vignoble de Paris.

#### **Misopogon, 340d-341a**

Ἀλεινότερον ἔχουσιν οἱ τὸ χωρίον οἰκοῦντες τὸν χειμῶνα, καὶ φύεται παρ'αὐτοῖς ἄμπελος ἀγαθή, καὶ συκᾶς ἤδη τινές εἰσιν οἱ ἐμψυχήσαντο.

« Les habitants de la région [de Lutèce] ont un hiver plus ensoleillé. Il pousse chez eux une vigne de qualité et d'aucuns sont déjà parvenus à y avoir des figuiers [...]. »

Traduction C. Lacombrade<sup>284</sup>.

### **MARTIAL**

Marcus Valerius Martialis, né à *Bilbilis* en Tarraconnaise vers 40 après J.-C. et mort vers 104, écrivit 14 livres d'épigrammes satiriques.

282. Cf. Chastagnol, 1994.

283. J. André, *Isidore de Séville, Étymologies, livre XVII, De l'agriculture*, Paris, Les Belles Lettres, 1981.

284. C. Lacombrade, *L'empereur Julien, Œuvres complètes*, II, 2, *Discours de Julien empereur*, Paris, Les Belles Lettres, 1964.

**Épigrammes, III, 82, 22-23**

Mauvais vins de Ligurie et de Marseille :

*Ligurumque nobis saxa cum ministrentur  
vel cocta fumis musta Massilitanis,  
Opimianum morionibus nectar  
crystallinique murrinique propinat.*

« Et tandis qu'on nous sert le cru des rochers de Ligurie ou le vin doux, cuit dans les fumées de Marseille, il boit à la santé de ses bouffons un nectar de l'année d'Opimius dans des coupes de cristal et des vases murrhins. »

Traduction H.-J. Izaac<sup>285</sup>.

**Épigrammes, X, 36, 1**

Vin de Marseille vieilli par chauffage :

*Inproba Massiliae quidquid fumaria cogunt,  
accipit aetatem quisquis ab igne cadus,  
a te, Munna, venit : miseris tu mittis amicis  
per freta, per longas toxica saeva vias ;  
nec facili pretio, sed quo contenta Falerni  
testa sit aut cellis Setia cara suis.*

*Non venias quare tam longo tempore Romam,  
haec puto causa tibi est, ne tua vina bibas.*

« Tout ce que cette coquine de Marseille emmagasine dans ses celliers enfumés, toutes les jarres qui doivent au feu leur vieillesse, tout cela, tu l'envoies en cadeaux, Munna : tes malheureux amis reçoivent de toi à travers les mers, par des trajets interminables, de terribles poisons, et nullement à bon marché, mais à un prix qui satisferait la jarre de Falerne ou celle du vin de Sétia, précieux à la cave qui le renferme. Pourquoi tu ne viens pas à Rome depuis tant d'années, je crois en savoir le motif : c'est que tu as peur de boire de ton vin. »

Traduction H.-J. Izaac.

**Épigrammes, XIII, 107**

Vin poissé de Vienne :

*Picatum – Haec de vitifera venisse picata Vienna  
Ne dubites, misit Romulus ipse mihi.*

« Ce vin au goût de poix arrive de Vienne aux beaux vignobles : n'en doute pas, c'est Romulus<sup>286</sup> lui-même qui me l'a envoyé. »

Traduction H.-J. Izaac.

285. H.-J. Izaac, *Martial, Épigrammes, I-II*, Paris, Les Belles Lettres (3<sup>e</sup> éd.), 1969-1973.

286. Sans doute un viticulteur de Vienne.

**Épigrammes, XIII, 123**

Vin de Marseille vieilli par chauffage :

*Massilitanum – Cum tua centenos expunget sportula civis,  
Fumea Massiliae ponere vina potes.*

« Lorsque ta sportule effacera de sa liste une centaine de citoyens à la fois, tu peux leur faire servir des vins enfumés de Marseille. »

Traduction H.-J. Izaac.

**Épigrammes, XIV, 118**

Vin de Marseille vieilli par chauffage :

*Massiliae fumos miscere nivalibus undis  
Parce, puer, constet ne tibi pluris aqua.*

« Évite de mélanger aux vins fumés de Marseille des flots glacés, jeune esclave : il ne faut pas que l'eau te coûte plus cher que le vin. »

Traduction H.-J. Izaac.

**OSTRAKON DE QUSAYR-AL-QADIM**

Un ostrakon du II<sup>e</sup> s. trouvé dans les fouilles américaines du port de Myos Hormos sur la mer Rouge (Égypte) mentionne une expédition de vin de Marseille :

Κόμαρος Χινβήκει, Ἀρυώθης ἀπέσ(ταλκε) μασσαλιδαν(ὰς) ἰᾶ, κολοφόνεια ᾗ.

« Comaros à Chinbekis. Haruothès a expédié onze amphores de Marseille et trois amphores de Kolophon. »

Traduction G. Bertucchi<sup>287</sup>.

**PANÉGYRIQUES LATINS**

Dans le discours de remerciement à Constantin prononcé en 312 après J.-C., un rhéteur anonyme décrit l'état des vignes dans le *pagus Arebrignus* identifié à la Côte de Nuits, en Bourgogne.

**Panegyriques latins, VI, 4-8**

*Quin etiam ipse ille pagus Arebrignus inani fertur invidia cuius  
in uno loco vitium cultura perspicua est ; nam retro cetera silvis  
et rupibus invia securarum sunt cubilia bestiarum. Illa autem  
quae subiecta et usque Ararim porrecta planities fuit quidem, ut  
audio, aliquando iucunda, cum per singulorum fines continua*

287. Bertucchi, 1992, p. 208. Le texte a été publié par R. S. Bagnall dans *Bulletin of the American Society of Papyrologists*, 23, 1968, p. 1-60, n° 24 et repris dans W. Clarysse et H. Devijver, *Zeitschrift für Papyrologie und Epigraphik*, 78, 1989, p. 297.

*cultura procurus fontium fossis patentibus evehebat : nunc autem interclusis vastitate meatibus, quidquid humilitate sua fuerat uberius in voragines et stagna conversum. Ipsae denique vineae, quas mirantur ignari, ita vetustate senuerunt ut culturam iam paene non sentiant. Radices enim vitium, quarum iam nescimus aetatem, milies replicando congestae altitudinem debitam scrobibus excludunt et ipsam propaginem non oblectam produnt imbribus eluendam et solibus perurendam. Nec possumus, ut Aquitanis aliisque provinciis familiare est, novis vitibus locum ubique metari, cum supra saxa perpetua sint, infra humilitas pruinosa.*

« 4. Le fameux *pagus Arebrignus* lui-même est bien vainement jaloué et porté aux nues, car on n'y voit plus cultiver la vigne sur un seul point ; au-delà, tout le reste n'est que forêt et roches inaccessibles, sûrs repaires de bêtes sauvages.

« 5. Quant à la plaine qui s'étend à ses pieds et va jusqu'à la Saône, elle fut en vérité, me dit-on, riante jadis au temps où une culture non interrompue assurait à chaque domaine, par des canaux à ciel ouvert, l'évacuation des eaux courantes des fontaines. Mais aujourd'hui que les dévastations ont obstrué les canaux, les terres basses, qui, par leur situation même, étaient plus fertiles que les autres sont transformées en fondrières et en marécages.

« 6. Enfin ces vignes mêmes, qu'admirent ceux qui ne les connaissent pas, sont si épuisées par la vieillesse qu'elles ne profitent presque plus de la culture.

« 7. En effet, les racines des ceps dont nous ne savons plus l'âge, par leurs replis infinis et par leur masse, empêchent de donner aux fosses la profondeur normale et les provins à découvert se trouvent exposés aux pluies qui les noient et aux rayons du soleil qui les brûlent.

« 8. Et nous ne pouvons pas, selon l'usage de l'Aquitaine et d'autres provinces, assigner n'importe où un terrain à de nouvelles vignes, car, sur les hauteurs, ce ne sont que rochers, et dans la plaine, ce ne sont que des bas-fonds exposés aux gelées blanches. »

Traduction E. Galletier<sup>288</sup>.

#### PAPYRUS MICHIGAN 501

Dans une lettre du II<sup>e</sup> s. trouvée à Karanis en Égypte, on trouve mention, parmi divers objets, de lagènes (c'est-à-dire d'amphores à fond plat) produites à Marseille :

288. E. Galletier, *Panegyriques latins*, II, Paris, Les Belles Lettres, 1952.

Ἐάν ἐπ'ἀγαθῶ ἰς Ἀλεξάνδρειαν ἔρχῃ, λαγύνους Μασσαλιτανός.

« Si, par chance, tu viens à Alexandrie, [apporte-moi] des lagènes de Marseille. »

Traduction G. Bertucchi<sup>289</sup>.

#### PAULIN DE NOLA

Né à Bordeaux vers 350-355, Meropius Pontius Anicius Paulinus, appartenait à l'aristocratie sénatoriale et fut gouverneur de Campanie en 378. Converti au christianisme, il se retira à Nola en 396, devint évêque du lieu, puis mourut en 431.

#### *Epistula*, V, 22

Lettre écrite à Sulpice Sévère, à la fin de l'année 395<sup>290</sup> :

*Praeterea peto, quia summum animi tui ius habere me confido, ut, si necesse fuerit deficientibus a me et libertis et servis et fratribus tuam curam impendi, ordinare digneris, qualiter a nos vinum vetus quod Narbone adhuc nos habere credimus, perveniat.*

« De plus, par l'éminente autorité que je suis sûr d'avoir sur ton âme, je te demande, si cela s'avérait nécessaire car je ne dispose ni d'affranchis, ni d'esclaves, ni de frères, de prendre des dispositions pour que le vin vieux que nous croyons encore détenir à Narbone nous soit transporté. »

#### PAULIN DE PELLA

Né en 376 et mort vers 459, Paulin, probablement petit-fils d'Ausone, fut un riche propriétaire en Aquitaine. Il fut ruiné par l'invasion des Goths et des Alains au début du V<sup>e</sup> s. et se réfugia vers 422 à Marseille où il finit sa vie. Dans son poème *Eucharisticos*, il remercie Dieu des épreuves qu'il lui a infligées et retrace sa vie.

#### *Eucharisticos*, 194-197

Vers 400 après J.-C., après son mariage, Paulin s'occupe des domaines de son épouse en Aquitaine :

289. Bertucchi, 1992, p. 208-209. Le texte a été publié par H. C. Youtie et J. G. Winter, *Michigan papyri*, VIII, *Papyri and ostraka from Karanis*, London, 1951, n° 501. Ces « lagènes » doivent être les amphores à fond plat de Marseille.

290. Texte : G. de Hartel, *Sancti Pontii Meropii Paulini Nolani. Epistulae*. Vienne, Österreichischen Akademie, 1999 (rééd.).

*Atque ita suscepti status actibus impiger instans  
protinus et culturam agris adhibere refectis  
et fessis celerem properavi inpendere curam  
vinetis comperta mihi ratione novandis.*

« Je m'appliquais ainsi avec ardeur, sans relâche, à hâter l'exécution de la tâche entreprise et je m'empressais de livrer à la culture les terres une fois amendées, de consacrer aussitôt mes soins aux vignobles épuisés en les régénérant par un procédé que j'avais appris. »

Traduction C. Moussy<sup>291</sup>.

#### **Eucharisticos, 522-530**

À la fin de sa vie, Paulin se réfugie à Marseille où la vigne reste la ressource principale du terroir :

*Parva autem census substantia familiaris  
nec spes magna novis subitura ex fructibus esset,  
non ager instructus propriis cultoribus ullus,  
non vineta, quibus solis urbis utitur ipsa  
omne ad praesidium vitae aliunde parandum,  
sed tantum domus urbana vicinus et hortus  
atque ad perfugium secreti parvus agellus,  
non sine vite quidem vel pomis, sed sine terra  
digna coli.*

« Je possédais une petite propriété, qui était un bien de famille, mais je ne pouvais concevoir grande espérance d'en tirer de nouvelles ressources ; ce n'était pas un domaine cultivé par des paysans attachés à son exploitation, ni un vignoble, seule richesse dont use cette cité pour se procurer au dehors toutes les subsistances qui lui sont nécessaires ; c'était seulement une maison de ville, avec un jardin attenant et, lieu de refuge pour ma solitude, un petit lopin de terre, qui n'était pas sans porter de vigne ni d'arbres fruitiers, mais dont le sol n'était pas propre à la culture. »

Traduction C. Moussy.

#### **PLINE L'ANCIEN**

Caius Plinius Secundus né en 23 après J.-C. à Côme, mort à Stabies lors de l'éruption du Vésuve en août 79.

#### **Histoire naturelle, XIV, 9**

À Marseille, un cep de vigne était assez gros pour qu'on en tire une statue de panthère :

291. C. Moussy, *Paulin de Pella, Poème d'action de grâces et prière*, Paris, Cerf, Sources chrétiennes n° 209, 1974.

*Iovis simulacrum in urbe Populonio ex una conspicimus tot  
aevis incorruptum, item Massiliae pantheram.*

« On voit à Populonium une statue de Jupiter taillée dans un cep de vigne et à Marseille, une panthère. »

Traduction J. André<sup>292</sup>.

#### **Histoire naturelle, XIV, 13-14**

En Narbonnaise, le vent impose une conduite basse de la vigne :

*Stat provinciarum aliquarum per se vitis sine ullo pedamento,  
arcus suos in se colligens et brevitate crassitudinem pascens.  
Vetant hoc aliubi venti, ut in Africa et Narbonensis provinciae  
partibus, ubi excrescere ultra suos pollices prohibitaes semperque  
pastinatis similes herbarum modo vagantur per arva et sucum  
terrae passim uvis bibunt, quae ob id magnitudinem infantium  
puerorum in interiore parte Africae exsuperant.*

« En certaines provinces, la vigne se tient droite sans échelas, ramassant l'arc de ses sarments et grossit aux dépens de sa longueur. Ailleurs, les vents interdisent cette technique, par exemple en Afrique et dans certaines régions de la Narbonnaise, où l'on permet le développement des seuls coursons ; elle se traîne à terre comme les herbes, sans cesser de ressembler aux vignes nouvelles et ses grappes, pompant partout le suc de la terre, sont, à l'intérieur de l'Afrique, plus grosses que le corps d'un petit enfant. »

Traduction J. André.

#### **Histoire naturelle, XIV, 18**

Le vin de Vienne a un goût naturel de poix :

*Iam inventa vitis per se in vino picem resipiens, Viennensem  
agrum nobilitans Taburno Sotanoque et [H]el[v]ico generibus,  
non pridem ha[e]c inlustrata atque Vergilii vatis aetate  
incognita, a cuius obitu XC aguntur anni.*

« On a même découvert une vigne dont le vin a le goût naturel de poix, ses crus, le *taburnum*, le *sotanium* et l'*helvenicum* ennoblissent la Viennoise ; connue depuis peu, elle était ignorée à l'époque de Virgile, mort depuis 90 ans. »

Traduction J. André.

#### **Histoire naturelle, XIV, 25-27**

Qualités des cépages *Allobrogica* et *Biturica* :

*Namque est aliquis tantus locorum amor, ut omnem in iis*

292. J. André, *Pline l'Ancien, Histoire naturelle, XIV*, Paris, Les Belles Lettres, 1958.

*gloriam suam relinquunt nec usquam transeant totae. Quod et in Raetica Allobrogicaque, quam supra picatam appellavimus, evenit, domi nobilibus nec agnoscendis alibi. Fecundae tamen bonitatis vice copiam praestant, eugenia ferventibus locis, Raetica temperatis, Allobrogica frigidis, gelu maturescens et colore nigra. Ex his quas adhuc diximus, sed etiam e nigris, vina vetustate in album colorem transeunt. Reliquae ignobiles, aliquando tamen caeli aut soli opera non fallunt vetustatem, sicuti Faecenia et cum ea florens Biturigiaca, acino rarior, numquam floris obnoxii, quoniam antecedunt ventisque et imbribus resistunt, meliores tamen algentibus locis quam calidis, umidis quam sitientibus.*

« Certains plants ont en effet un tel amour, peut-on dire, pour le terroir qu'ils y laissent toute leur gloire et perdent toujours, en émigrant, de leurs qualités. C'est le sort de la Rhétique et de l'Allobroge, que nous avons appelée poissée, célèbres dans leur patrie, méconnaissables ailleurs. Cependant, grâce à leur fécondité, elles compensent la qualité par la quantité, l'eugénie dans les lieux très chauds, la Rhétique, dans les lieux tempérés, dans les lieux froids, l'Allobroge, dont le raisin noir mûrit à la gelée. Les vignes citées jusqu'ici, même celles à raisin noir, donnent des vins qui blanchissent avec l'âge. Les autres sont sans renom ; parfois pourtant, grâce au climat ou au terrain, leurs vins vieillissent bien ; ainsi en est-il de la Faecenia et de la Biturigiaca, qui fleurit en même temps, mais dont le grain est moins serré ; elles passent bien la fleur car elles sont hâtives et résistent bien au vent et aux pluies : elles sont toutefois meilleures en région froide que chaude, humide que sèche. »

Traduction J. André.

#### **Histoire naturelle, XIV, 41**

Qualités du cépage *Raetica*, cultivé dans l'arrière-pays de Nice :

*[...] Raetica in maritimis Alpibus appellata, dissimilis laudatae illi, namque haec brevis, conferta acino, degener vino, sed cute omnium tenuissima, nucleo (quod chium vocant) uno ac minimo, acinum praegravem unum alterumve habens.*

« [...] la *Raetica* des Alpes-Maritimes, différente de celle déjà citée [aux § 16 et 26], courte, au grain serré, au vin sans vigueur, mais à la peau fine entre toutes, avec un unique pépin minuscule nommé *chius*, un ou deux grains très gros. »

Traduction J. André.

#### **Histoire naturelle, XIV, 43**

Qualités du cépage *Carbunica* originaire d'Alba en Ardèche :

*Septem his annis in Narbonensis provinciae Alb[a Hel]via inventa est vitis uno die deflorescens, ob id tutissima ; carbunicam vocant, quam nunc tota provincia conserit.*

« On a découvert, il y a sept ans, à Alba Helvia, dans la Narbonnaise, une vigne qui passe la fleur en un jour, ce qui la protège des accidents ; on la nomme *Carbunica* et la province entière la plante aujourd'hui. »

Traduction J. André.

#### **Histoire naturelle, XIV, 57**

Prix exorbitant demandé par les Viennois pour leur vin au goût naturel de poix :

*Raro quippe adhuc fuere, nec nisi in nepotatu, singulis testis milia nummum. Viennenses soli picata sua, quorum genera diximus, pluris permutare, sed inter sese amore patrio, creduntur ; idque vinum frigidius reliquis existimatur in frigido potu.*

« Rarement en effet on a vu jusqu'ici, et seulement par prodigalité, la *testa* se payer mille sesterces. Seuls les Viennois, semble-t-il, demandent un prix supérieur pour leurs vins poissés, dont nous avons cité les crus, mais sur le marché intérieur et par amour-propre national ; ce vin, bu frais, passe pour être plus froid que les autres. »

Traduction J. André.

#### **Histoire naturelle, XIV, 68**

Le vin de Marseille est le meilleur cru de Narbonnaise, celui de Béziers a une gloire locale, mais de nombreuses officines de Narbonnaise maquillent le vin à la fumée :

*Etruriae Luna palmam habet, Liguria Genua, inter Pyrenaeum Alpesque Massilia gemino sapore, quando et condiendis aliis pinguius gignit, quod vocat sucosum. Baeterrarum intra Gallias consistit auctoritas. De reliquis in Narbonensi genitis adseverare non est, quoniam officinam eius rei fecere tingentes fumo, utinamque non et herbis ac medicaminibus noxiis ! Quippe etiam aloe mercator saporem coloremque adulterat.*

« *Luna* donne le meilleur vin d'Étrurie, Gênes, de Ligurie, Marseille, des Pyrénées aux Alpes, avec ses deux qualités, dont l'une, plus chargée, qu'elle appelle vin de sève, sert aussi aux coupages. La réputation du vin de Béziers ne dépasse pas les Gaules. Des autres vins de Narbonnaise on ne peut

rien affirmer, car il s'en est monté des fabriques où on le maquille à la fumée ; plutôt au ciel que ce ne fût pas aussi avec des herbes et des ingrédients nocifs, puisque des négociants usent même d'aloès pour en altérer le goût et la couleur. »

Traduction J. André.

#### **Histoire naturelle, XIV, 83**

À propos de l'*aigleukos*, breuvage que l'on obtient en bloquant la fermentation par le froid :

*Est etiamnum aliud genus per se, quod vocat dulce Narbonensis provincia et in ea maxime Voconti ; adservatur eius gratia uva diutius in vite pediculo intorto.*

« Il en existe aussi une espèce naturelle, dite "liqueur" dans la province de Narbonnaise et en particulier chez les Voconces ; pour l'obtenir, on garde plus longtemps sur pied la grappe dont on tord le pédoncule. »

Traduction J. André.

#### **Histoire naturelle, XIV, 132**

Dans les Alpes, le vin est mis dans des tonneaux de bois : *Magna et collecto iam vino differentia in caelo. Circa Alpes ligneis vasis condunt circulisque cingunt, atque etiam hieme gelida ignibus rigorem arcent ; rarum dictu, sed aliquando visum, ruptis vasis stetera glaciatae moles, prodigii modo, quoniam vini natura non gelascit ; alias ad frigus stupet tantum. Mitiores plagae doliis condunt infodiuntque terrae tota aut ad portionem situs. It[a] caelum prohibent. Alibi vero impositis tectis arcent.*

« Les méthodes pour garder le vin une fois récolté diffèrent beaucoup suivant le climat. Dans la région des Alpes, on le met dans des tonneaux de bois cerclés et même, au fort de l'hiver, on allume des feux pour l'empêcher de geler. Fait extraordinaire, mais observé parfois, les vases, en éclatant, ont laissé debout des masses de glace, sorte de prodige puisqu'il n'est pas dans la nature du vin de se congeler ; d'habitude, le froid ne fait que l'engourdir. Dans les contrées plus tempérées, on le met en jarres qu'on enterre entièrement ou à proportion de la situation du pays ; ainsi le protège-t-on contre le climat. Ailleurs l'abri d'un toit l'en défend. »

Traduction J. André.

#### **Histoire naturelle, XXIII, 47**

Le vin poissé est bon pour diverses affections de la poitrine et du ventre, pour les luxations, etc. :

*Ad omnia haec utilius id quod sponte naturae suae picem resipit picatumque appellatur Ell[li]nco [i]n pa[g]lo, quo tamen nimio caput temptari convenit<sup>293</sup>.*

« Pour toutes ces affections, le plus efficace est le vin qui a un goût naturel de poix et qu'on appelle *picatum* dans le pays d'Illins<sup>294</sup> dont on convient toutefois qu'il monte à la tête lorsqu'on en boit trop. »

#### **PLUTARQUE**

Philosophe et auteur de biographies, né en 46 après J.-C. et mort vers 126 à Chéronée, en Béotie.

#### **Marius, XXI, 7**

Avec les ossements des Teutons, les Marseillais bâtissent des enclos pour leurs vignes :

*Μασσαλίτας μέντοι λέγουσι τοῖς ὀστέοις περιθριγκῶσαι τοὺς ἀμπελῶνας, τὴν δὲ γῆν, τῶν νεκρῶν καταναλωθέντων ἐν αὐτῇ καὶ διὰ χειμῶνος ὄμβρων ἐπιπεσόντων, οὕτως ἐκλιπανθῆναι καὶ γενέσθαι διὰ βάθους περίπλεω τῆς σηπεδόνας ἐνδύσης ὥστε καρπῶν ὑπερβάλλον εἰς ὥρας πλῆθος ἐξενεγκεῖν...*

« Ils disent en outre que les Massaliotes firent avec les ossements des murs d'enclos pour leurs vignes et que la terre où pourrissent les cadavres [des Teutons et des Ambrons], après les pluies d'hiver, se trouva tellement engraisée et remplie en profondeur de tant de matières décomposées qu'elle produisit à la belle saison une récolte extraordinaire. »

Traduction R. Flacelière et É. Chambry<sup>295</sup>.

#### **SALVIEN**

Prêtre et moine, né à la fin du IV<sup>e</sup> s. probablement à Cologne, mort à Marseille en 480.

#### **De gubernatione Dei, VII, 8**

*Nemini dubium est Aquitanos ac Novempopulos medullam fere omnium Galliarum et uber totius fecunditatis habuisse, nec solum fecunditatis, sed, quae praeponi interdum fecunditati*

293. J. André, *Pline l'Ancien, Histoire naturelle, XXIII*, Paris, Les Belles Lettres, 1971.

294. Le *pagus Ellincus* est identifié à Illins, un village situé au nord-est de Vienne dans l'Isère.

295. R. Flacelière, É. Chambry, *Plutarque, Vies, VI, Pyrrhos-Marius, Lysandre-Sylla*, Paris, Les Belles Lettres, 1971.

*solent, iucunditatis, pulchritudinis, voluptatis. Adeo illic omnis admodum regio aut intertexta vineis aut florulenta pratis aut distincta culturis aut condita pomis aut amoenata lucis aut inrigua fontibus aut interfusa fluminibus aut crinila messibus fuit [...].*

« Nul doute que les Aquitains et les habitants de la Novempopulanie n'aient possédé la moelle de toutes les Gaules, la source de la complète fécondité, et non seulement de la fécondité, mais encore du bien-être, de la beauté et des plaisirs, choses qui sont parfois préférées à la fécondité. Tout le pays est tissé de vignes, parsemé de fleurs poussant dans les prés, parsemé de champs cultivés, planté d'arbres fruitiers, embelli par les bosquets, arrosé de sources, entrecoupé de fleuves, couvert de moissons ondoyantes [...]. »

Traduction G. Lagarrigue<sup>296</sup>.

#### SAINT RÉMI

Saint Rémi, dont l'épiscopat fut fort long à la fin du V<sup>e</sup> s. et au début du VI<sup>e</sup> s., laissa un testament connu sous deux formes. La version la plus courte, insérée dans la *Vita* écrite par Hincmar, semble authentique pour l'essentiel. Parmi les legs, on note plusieurs parcelles de vigne.

#### *Vie de saint Rémi, 32, Testament*

*Compresbiteris meis et diaconibus, qui sunt Remis, viginti et V solidos aequaliter dividendos in commune dimitto. Vitis plantam super vineam meam ad Subnem positam simili modo communiter possidebunt cum Melenio [...]. Tu vero, fili fratris mei, Lupe episcopo tuo dominio vindicabis Nifastem et matrem suam Mutam, vineam quoque, quam Enias vinitor colit [...]. Tibi autem nepos meum, Agricola, presbiter, [...] vineam quam Mellaricus Lugduni facit, tibi dono [...] vineam quam Bebrimodus facit, tibi eatenus derelinquo, ut diebus festis et omnibus dominicis sacris altaribus mea offeratur oblatio atque annua convivium Remensibus presbiteris et diaconibus prebeantur. [...] Deleoque benedictae filiae meae Helariae diaconae ancillam nomine Noram et vitium pedaturam, quae suae iungitur vineae, quam Cattusio facit, dono [...]. Vitalem colonum liberum esse iubeo et familiam suam ad nepotem meum Agathimerum pertinere; cui vineam dono quam posui Vindonisse et meo labore constitui.*

296. G. Lagarrigue, *Salvien de Marseille, Œuvres, II, Du gouvernement de Dieu*, Paris, Cerf, Sources chrétiennes n° 220, 195.

« Je laisse aux prêtres, mes confrères, et aux diacres de Reims, 25 sous d'or à se partager entre eux à parts égales. Ils posséderont en commun un vignoble situé au-dessus de ma vigne près de la Suippe. Je leur donne le vigneron Melenius [...]. Quant à toi, Loup, évêque, fils de mon frère, tu réclameras la propriété de Nifaste et de sa mère, Muta, tu posséderas la vigne cultivée par Enée, le vigneron [...]. Et toi, Agricole, mon neveu, prêtre, [...], je te donne la vigne que cultive Mellaricus à Laon [...] et la vigne que Bebrimodus cultive, à condition qu'on en tirera le vin qui sera offert en mon nom sur les saints autels les dimanches et jours de fêtes, et celui qui sera versé dans les repas annuels servis aux prêtres et aux diacres de Reims. [...] Je laisse à ma chère fille Hilaire, la servante Nora et une pièce de vigne attenante à la sienne et que cultive Cattusio [...]. Je veux que le colon Vital soit libre et que sa famille appartienne à mon neveu Agathimerus à qui je donne la vigne que j'ai fait planter à Venderesse et qui est prospère [...]. »

Traduction H. Leclercq<sup>297</sup>.

#### SASERNA

Dans la seconde moitié du II<sup>e</sup> s. avant J.-C., les Saserna, père et fils, écrivirent un livre sur l'agriculture cité par Varron, Pline et Columelle. Ce dernier cite un passage qui, selon R. Dion (1959, p. 98), concernerait la Narbonnaise.

#### I, 1, 5

*Nam eo libro, quem de agri cultura scriptum reliquit, mutatum caeli situm sic conligit, quod quae regiones antea propter hiemis adsiduam violentiam nullam stirpem vitis aut oleae depositam custodire potuerint, nunc miligato iam et intepescente pristino frigore largissimis olivitatibus Liberique vindemiis exuberent.*

« Dans ce livre sur l'agriculture que [Saserna] a laissé, il conclut que la position du ciel a changé de cette observation : des régions qui, auparavant, du fait d'hivers particulièrement froids, ne pouvaient garder aucun pied de vigne ou d'olivier qu'on y avait planté, maintenant que l'ancienne froidure a déchu et que le climat s'est réchauffé, produisent en abondance des récoltes d'olives et des vendanges de Liber [Pater]. »

297. Dom F. Cabrol, Dom H. Leclercq, *Dictionnaire d'archéologie chrétienne et de liturgie*, 14, 2, Paris, Letouzey et Ané, 1948, col. 2 233-2 236.

**SIDOINE APOLLINAIRE**

Caius Sollius Apollinaris Sidonius naquit à Lyon vers 430 et mourut à Clermont-Ferrand, dont il était l'évêque, vers 486.

**Carmen, XVII, 16-17**

Dans un poème dédié au sénateur Ommatius, Sidoine l'invite à dîner en laissant croire, par flatterie, que sa table est indigne d'un si haut personnage :

*Vina mihi non sunt Gazetica, Chia, Falerna  
quaeque Sarepteno palmite missa bibas.  
Pocula non hic sunt inlustria nomine pagi  
quod posuit nostris ipse triumvir agris.*<sup>298</sup>.

« Je n'ai point de vins de Gaza, de Chios, de Falerne et je ne te donnerai pas à boire les produits du vignoble de Sarepta. Je n'ai pas ici les crus qu'a rendu célèbres le nom qu'un triumvir en personne a donné à un canton de nos campagnes. »

Traduction A. Loyen<sup>299</sup>.

**Carmen, XXIII, 47**

Dans l'éloge de la ville de Narbonne, Sidoine cite les particularités locales dignes de mention :

*Spicis, palmite, pascuis, trapetis.*

« [...] grâce à tes épis, tes vignes, tes pâturages, tes moulins à huile. »<sup>300</sup>.

**Epistula, II, 9, 1**

Les domaines *Vorocingus* et *Prusianum* qui appartenaient à des aristocrates parents de Sidoine étaient situés dans l'arrière-pays de Nîmes, sur le Gardon :

*Colles aedibus superiores exercentur vinitori et olivitori.*

« Les collines qui s'élèvent au-dessus des maisons sont cultivées en vignes et en oliviers. »

Traduction A. Loyen.

298. *Nostris agris* désignant chez Sidoine Apollinaire la région de Lyon, Camille Jullian estimait que ces deux vers faisaient allusion à un cru de cette partie de la vallée du Rhône (Jullian, *Histoire de la Gaule*, Paris, Hachette, 1920-1926, t. IV, p. 52 note 7 et t. VIII, p. 369 note 8). Le *triumvir* serait Antoine.

299. A. Loyen, *Sidoine Apollinaire, II et III, Lettres*, Paris, Les Belles Lettres, 1960.

300. A. Loyen traduit « tes pressoirs à huile », mais au sens strict, *trapetum* désigne le broyeur à olives. Sidoine emploie ce terme de façon métonymique comme nous disons « le moulin à huile » pour désigner l'huilerie tout entière.

**Epistula, VIII, 4, 1**

Vers 479, Sidoine écrit à son ami Consentius dont il loue l'*ager Octavianus*, sa belle *villa* et son paysage :

*Tum sacrario porticibus ac thermis conspicabilibus late  
coruscans; ad hoc agris aquisque, vinetis atque olivetis,  
vestibulo, campo, colle amoenissimus.*

« Puis son oratoire, ses colonnades et ses thermes remarquables portent son éclat loin à l'entour ; en plus de cela, ses champs et ses eaux, ses vignobles et ses oliveraies, son vestibule, son terre-plein et sa colline lui donnent un charme extrême. »

Traduction A. Loyen.

**STRABON**

Historien et géographe, né vers 64-63 avant J.-C. à Amasie dans le Pont et mort vers 21 après J.-C.

**Géographie, IV, 1, 2**

Arboriculture en Narbonnaise :

Τοὺς γὰρ αὐτοὺς ἐκφέρει καρποὺς ἡ Ναρθωνίτις ἅπαντα οὐσπερ ἡ Ἰταλία. Προϊόντι δ'ἐπὶ τὰς ἄρκτους καὶ τὸ Κέμμενον ὄρος ἡ μὲν ἐλαιόφυτος καὶ συκοφόρος ἐκλείπει, τᾶλλα δὲ φύεται. Καὶ ἡ ἄμπελος δὲ προϊοῦσιν οὐ ῥαδίως τελεσφορεῖ.

« La Narbonnaise, en effet, produit partout les mêmes fruits que l'Italie, alors que si l'on monte vers le nord et le Mont Cemmène, l'olivier et le figuier disparaissent, les autres cultures restant semblables. Et plus au nord encore, la vigne a de la peine à arriver à maturité. »

Traduction F. Lasserre<sup>301</sup>.

**Géographie, IV, 1, 5**

Le terroir de Marseille est consacré à la vigne :

Χώραν δ' ἔχουσιν ἐλαιόφυτον μὲν καὶ κατάμπελον, σίτω δὲ λυπροτέραν διὰ τὴν τραχύτητα, ὥστε πεποιθότες τῇ θαλάττῃ μᾶλλον ἢ τῇ γῆ τὸ πρὸς ναυτιλίας εὐφύες εἶλοντο μᾶλλον.

« La campagne est plantée d'oliviers et couverte de vignes, mais elle est très pauvre en blé à cause de son sol rocailleux, de sorte que, s'en remettant à la mer plutôt qu'à la terre, ils ont développé les dispositions naturelles favorables à la navigation. »

301. F. Lasserre, *Strabon, Géographie II (livres III et IV)*, Paris, Les Belles Lettres, 1966

## SUÉTONE

**Domitien, VII, 2**

À propos d'un édit pris par Domitien peut-être vers 95 après J.-C.<sup>302</sup> :

*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 ; nec exequi rem perseveravit.*

« Une année où le vin était en abondance, alors que le blé manquait, estimant que la culture exagérée de la vigne faisait négliger les terres, il interdit d'en planter davantage en Italie, et donna l'ordre de couper des ceps dans les provinces, en n'en laissant que la moitié au maximum ; mais il ne fit pas exécuter cet édit. »

Traduction H. Ailloud<sup>303</sup>.

## TROGUE-POMPÉE

Cnéius Pompeius Trogus, né dans le territoire des Voconces au cours de la première moitié du I<sup>er</sup> s. avant J.-C., auteur d'une *Histoire des animaux* et des *Histoires Philippiques*, en 44 livres dont il ne reste qu'un abrégé écrit par Justin, un auteur du II<sup>e</sup> ou III<sup>e</sup> s.

**Abrégé des Histoires Philippiques, XLIII, 4, 1-2**

Apprentissage de la viticulture par les Gaulois :

*Ab his igitur Galli et usum vitae cultioris, deposita ac mansuefacta barbaria, et agrorum cultus et urbes moenibus cingere didicerunt. Tunc et legibus, non armis vivere, tunc et vitem putare, tunc olivam serere consuerunt, adeoque magnus et hominibus et rebus inpositus est nitor, ut non Graecia in Galliam emigrasse, sed Gallia in Graeciam translata videretur.*

« Sous l'influence des Phocéens, les Gaulois adoucirent et quittèrent leur barbarie et apprirent à mener une vie plus douce, à cultiver la terre et à entourer leurs villes de remparts. Ils s'habituaient aussi à vivre sous l'empire des lois plutôt que sous celui des armes, à tailler la vigne et à planter l'olivier, et le progrès des hommes et des choses fut si brillant qu'il semblait, non que la Grèce

eût émigré en Gaule, mais la Gaule eût passé dans la Grèce. »

Traduction É. Chambry et L. Thély-Chambry<sup>304</sup>.

## VARRON

Érudit et agronome romain, né en 116 et mort en 27 avant J.-C.

**Res rusticae, I, 7, 8**

Au milieu du I<sup>er</sup> s. avant J.-C., la vigne ne poussait pas en Gaule interne. Varron met dans la bouche de son contemporain Cn. Tremellius Scrofa, agronome et homme politique romain, la phrase suivante :

*In Gallia transalpina intus, ad Rhenum cum exercitum ducerem, aliquot regiones accessi, ubi nec vitis nec olea nec poma nascerentur [...].*

« À l'intérieur de la Gaule Transalpine, à l'époque où je conduisais une armée vers le Rhin, j'ai atteint plusieurs régions où ne croissaient ni la vigne, ni l'olivier, ni les arbres fruitiers [...]. »

Traduction J. Heurgon<sup>305</sup>.

## VENANCE FORTUNAT

Né en Vénétie vers 530, Venantius Honoratus Clementianus Fortunatus s'établit en Gaule vers 565, puis devint évêque de Poitiers où il mourut en 603.

**Carmen, I, 20, vers 15-16**

Sur la *villa* de *Praemiacum* près de Bordeaux qui appartenait au pape Léonce II :

*Hinc alia de parte seges flavescit aristis pinguis et altricem palmas opacat humum.*

« De l'autre côté, la moisson montre ses épis blondissants et la vigne luxuriante ombrage la terre nourricière. »

Traduction M. Reydellet<sup>306</sup>.

302. Tchernia, 1986a, p. 230.

303. H. Ailloud, *Suétone, Vie des Douze Césars, III*, Paris, Les Belles Lettres, 1932.

304. É. Chambry, L. Thély-Chambry, *Justin, Abrégé des Histoires Philippiques de Trogue-Pompée*, Paris, Garnier, 1936.

305. J. Heurgon, *Varron, Économie rurale, I*, Paris, Les Belles Lettres, 1978.

306. M. Reydellet, Venance Fortunat, *Poèmes*, Paris, Les Belles Lettres, t. 1, 1994 et t. 2, 1998. Le *Carmen de Providentia Dei*, 25-38 (début du V<sup>e</sup> s.), mentionne, parmi d'autres lieux communs concernant les Barbares, la dévastation des vignes et des oliviers des Gaules. P.-M. Duval (*Les sources de l'histoire de France-I- La Gaule jusqu'au milieu du V<sup>e</sup> s.*, Paris,

**Carmen, III, 12, vers 39-40**

L'évêque Nizier a développé la viticulture autour de Trèves.

*Blandifluas stupidis induxit collibus uvas :*

*Vinea culta vires quo fuit ante frutex.*

« [Nizier] a introduit le raisin à la liqueur séduisante sur ces collines stériles, et la vigne, bien cultivée, s'épanouit à l'ancien emplacement des broussailles. »

Traduction M. Reydellet.

**Carmen, VII, 4, vers 7-10**

Sur le vignoble mosellan :

*[...] an super uviferi Musellae obambulat amnem,*

*quo levis ardentem temperet aura diem,*

*pampinus et fluvius medius ubi mitigat aestus :*

*vitibus umbra rigens, fluctibus unda recens.*

« [...] ou bien se promène-t-il sur le cours de la Moselle nourricière des vignes, pour qu'une brise légère tempère l'ardeur du jour quand le pampre et le fleuve apaisent les touffeurs de midi : les vignes figent l'ombre, les flots font fraîchir l'onde. »

Traduction M. Reydellet.

**Carmen, X, 9, vers 29-42**

Fortunat décrit les vignobles de la vallée de la Moselle vers 565 après J.-C. :

*Nec vacat huc rigidis sine fructibus esse lapillis :*

*denique parturiunt saxaque vina fluunt.*

Picard, 1971, p. 688, n° 290) émet l'hypothèse que ce passage concerne l'Aquitaine et la Provence, mais le texte ne donne aucun détail géographique.

*palmite vestitos hic respicis undique colles  
et vaga pampineas ventilat aura comas ;  
cautibus insertae densantur in ordine vites  
atque supercilium regula picta petit ;  
cultae nitent inter horrentia saxa colonis :  
in pallore petrae vitis amoena rubet,  
aspera mellitos pariunt ubi saxa racemos,  
et cote in sterili fertilis uva placet  
quo vineta iugo calvo sub monte comantur,  
et tegit umbrosus sicca metalla viror ;  
inde coloratas decerpit vinitor uvas,  
rupibus adpensis pendet et ipse legens.<sup>307</sup>*

« Ces masses de pierre dure ne sont pourtant pas dépourvues de fertilité ; il y naît et il en coule du vin. De quelque côté que l'on tourne les yeux, les collines sont couvertes de vignes et une brise légère caresse les feuilles des pampres. Les vignes sont plantées en échelons réguliers et pressés, et les poteaux peints qui en indiquent les divisions montent jusqu'au sommet de la montagne. La culture de ces roches affreuses est admirable. La pâleur de la pierre y fait ressortir la couleur dorée de la vigne ; un raisin doux comme le miel croît sur ces âpres silex ; sa fertilité s'accommode de leur stérilité. Partout où il y a des vignes sur la montagne pelée, elles couvrent la pierre nue de leur ombre et de leur verdure. Pour en cueillir les grappes colorées et pendantes, le vendangeur se suspend lui-même au rocher. »

307. Édition : F. Leo, *Venanti Honori Clementiani Fortunati*, Monumenta Germaniae Historica, A. A. IV, 2, Berlin, 1881.