

Produire le vin dans la ville.

Le raisin et ses transformations au Moyen Âge et à l'Époque moderne

Toulouse, 17-19 octobre 2019

La publication de *l'Histoire de la Vigne et du vin* de Roger Dion en 1959 a développé une idée forte, qu'il s'agisse de l'Antiquité gallo-romaine, du Moyen Âge ou de l'Époque moderne : celle de l'existence d'un lien étroit unissant la ville et le vin. Cette idée a été récemment confortée à l'occasion d'un colloque tenu à Bordeaux en novembre 2017, *Ville et vin en France et en Europe du XV^e siècle à nos jours*. La ville, en effet, est l'élément à l'aune de laquelle le vin est défini, ce que le droit médiéval dit très tôt et rappelle à longueur de chartes et de règlements. L'institution qui la gère contrôle et encadre le moment des vendanges, la vente du vin, ses modalités et sa temporalité, son commerce à plus longue distance. Elle met en place une fiscalité fondamentale dans le jeu des revenus sur lesquels elle peut appuyer sa politique...

C'est pourtant la réalité de ce lien que nous voudrions contribuer à interroger. La ville est l'endroit principal dans lequel entre le raisin au moment des vendanges et c'est là qu'il est transformé, en tout ou partie. Cependant, ici et là, comme dans le Vivarais par exemple, il semble que des structures bâties, au cœur des vignes, permettent sur place la transformation du raisin¹. Par ailleurs, de nombreuses exploitations rurales disposent des outils et de la place nécessaires pour assurer la vinification. Pourquoi, donc, ramener la production du vin à la ville ? La réalité de sa consommation, de sa commercialisation et de sa circulation explique sans doute en partie le poids de la ville dans la production. Ce n'est pas un hasard, par exemple, si certaines grandes abbayes bourguignonnes ont fourni un effort pour acquérir un espace dévolu au vin dans Dijon, comme celle de Cîteaux ou de Clairvaux. Mais ce n'est sans doute pas la seule explication.

Ce colloque voudrait explorer d'autres voies, peu parcourues par l'historiographie, en mettant l'accent résolument sur la culture matérielle et la réalité pratique de la production du vin en ville, au Moyen Âge comme à l'Époque moderne, dans l'Europe occidentale actuelle. Le champ problématique est couvert par deux ensembles de question :

1° Que fait-on avec le raisin ?

Quels sont les produits que l'on obtient avec le raisin entré dans la ville ? On produit essentiellement du vin, mais pas uniquement. Le raisin, d'ailleurs, est-il nécessairement transformé ? Que sait-on de la piquette ? De la transformation du moût, soit en alcool, soit en produit sucrant ? Du verjus, du vinaigre, etc.

Y a-t-il une chaîne opératoire logique dans la production ?

¹ Robert VALLADIER-CHANTE, « Une pratique médiévale oubliée : la vinification dans les vignes du Vivarais au XV^e siècle », Alain BELMONT (éd.), *Autour d'Olivier de Serres*, Rennes, Association d'Histoire des Sociétés Rurales, 2002, p. 129-137.

La production répond-elle à une norme, quelle qu'elle soit ?

La production répond-elle à une demande précise ? Il ne s'agit pas de traiter ici de la consommation à proprement parler mais de garder à l'esprit ce qu'elle est pour saisir convenablement les enjeux de la production.

Que fait-on des résidus et des déchets liés à la fabrication ?

Qui procède à la transformation et dans quelle perspective ? Y a-t-il lieu de distinguer entre les pratiques des différents acteurs, quelle que soit leur identité, simples individus ou institutions ?

2° Les lieux de production du vin

Quelle est la topographie des lieux de production en ville ?

Y a-t-il une logique de localisation des différentes structures bâties liées au vin ?

Que sont exactement ces structures de production ? Le sont-elles de manière exclusive d'autres activités ?

Quels sont les éléments matériels qui concourent à la transformation du raisin ? Les mêmes outils servent-ils aux différentes opérations ? Y a-t-il des objets spécifiques pour telle ou telle production ? Un colloque organisé à Châteaufort du 3 au 5 octobre 2019, avec lequel notre colloque est étroitement coordonné, fera un bilan sur les pressoirs. Il n'est donc pas question de s'intéresser ici à eux : les communications proposées veilleront à travailler sur les autres éléments de la culture matérielle de la production du vin.

La production urbaine est-elle liée à une logique de localisation du vignoble ?

Que sait-on de la vigne dans la ville, les « treilles » ? Cela a-t-il une importance dans la production de tel ou tel produit ?

Les communications, qu'il s'agisse d'histoire ou d'archéologie, effectueront soit un bilan sur un aspect donné de la question, sous la forme d'un rapport (40 mn), soit une étude de cas ou de site (20 mn).

Les propositions ne devront pas dépasser 1000 signes. Elles seront accompagnées d'une brève présentation biographique. Elles devront être envoyées aux organisateurs scientifiques avant février 2019.

Organisation scientifique

Guilhem Ferrand (Université de Toulouse, Framespa – Terrae)

guilhem.ferrand0154@orange.fr

Bastien Lefebvre (Université de Toulouse, Traces – Terrae)

bastien.lefebvre@univ-tlse2.fr

Comité scientifique

Emmanuelle Charpentier, Maitre de conférences, Université Toulouse Jean Jaurès, UMR 5136
Framespa

Jean-Pierre Garcia, Professeur des universités, Université de Bourgogne, UMR 6298 Artheis

Bertram Jenisch, Landesamt für Denkmalpflege im Regierungspräsidium Stuttgart, Dienstsitz Freiburg

Sandrine Lavaud, Maitre de conférences, Université Bordeaux Montaigne, UMR 5607 Ausonius

Claude Muller, Professeur des universités, Université de Strasbourg, EA 3400 Arche

Roland Viader, Chargé de recherche, CNRS, UMR 5136 Framespa