

Université de Montréal  
Centre d'études classiques : Faculté des arts et des sciences

---

*Ce mémoire intitulé*

**Le goût du vin antique : enrichissement lexical et *censura vini***

*Présenté par*

**Clémence Corbière**

*A été évalué par un jury composé des personnes suivantes*

**Dorion Louis-André**

Président-rapporteur

**Raschle Christian R.**

Directeur de recherche

**Bouchard Elsa**

Membre du jury

Université de Montréal

**Le goût du vin antique : enrichissement lexical et *censura vini***

Par Clémence CORBIÈRE

Centre d'études classiques  
Faculté des arts et des sciences

Mémoire présenté  
en vue de l'obtention du grade de Maîtrise ès Arts (M.A.)  
en Études classiques  
option Histoire ancienne

Avril 2021

© Corbière, 2021

## RÉSUMÉ

Cette étude partira de deux principes fondamentaux. D'abord, elle considérera le goût du vin comme une construction complexe qui, par l'exercice de la dégustation, convoque à fois la vue, la capacité à percevoir les saveurs, et la mémoire olfactive. Ensuite, elle concevra le goût comme le rapport esthétique et discriminatoire qu'on peut entretenir avec un objet. En ce sens, l'argumentation aura pour but d'explorer les aspects de la dégustation dans la « large Antiquité », en comparant de manière systématique la littérature grecque à la littérature latine. Comme le vocabulaire pour parler du vin est aussi sensoriel (amer, sucré) qu'extrasensoriel (charpenté, costaud), nous proposerons dans cette étude une relecture des sources pour voir de quelle manière les Anciens caractérisaient le vin qu'ils dégustaient. Le tout, en démontrant comment couleur, harmonie, goûts et textures jouent un rôle dans la compréhension et le développement du goût du vin. La comparaison des sources grecques et latines tentera de montrer qu'un véritable raffinement de vocabulaire est perceptible au courant des I<sup>er</sup> et II<sup>e</sup> siècles, en lien avec la constitution d'une sphère plus spécialisée de dégustateurs. L'exercice sera donc réalisé sans oublier le nécessaire retour à la terre pour comprendre les principes fondamentaux de la vitiviniculture. L'ensemble, en suggérant que la terminologie relative aux saveurs et les techniques agricoles de l'Antiquité sont capables de capturer des complexités similaires à celles d'aujourd'hui. L'examen des sources aura également pour but de démontrer qu'avec l'enrichissement indéniable de ce vocabulaire, un véritable exercice de distinction sociale se dessine pour l'élite romaine en situation de dégustation. Par la dialectique propre au vin, nous tenterons de voir que de la vigne au chai puis du cellier à la table, la pratique de la dégustation en milieu social inclut et exclut, fonde et déconstruit, honore et ridiculise à la fois.

Mots-clés : vin, dégustation, sens, goût, vocabulaire, Antiquité, œnologie, sommellerie.

## ABSTRACT

This study will start from two fundamental principles. Firstly, it will consider the taste of wine as a complex construction which, through the exercise of tasting, convokes at the same time the sight, the ability to perceive flavours, and the olfactory memory. Secondly, it will conceive taste as the aesthetic and discriminatory relationship that one can maintain with an object. To that extent, the argumentation will explore aspects of tasting in the "broad Antiquity" by systematically comparing Greek literature with Latin literature. Because the vocabulary used to talk about wine is as sensory (bitter, sweet) as it is extrasensory (robust, full-bodied), we will propose in this study a new reading of the sources to see how the Ancients characterized the wine they tasted. All of this, while demonstrating how color, harmony, tastes and textures play a role in the understanding and development of the taste of wine. The comparison of Greek and Latin sources will try to show that a real refinement of vocabulary is perceptible during the first and second centuries, in connection with the constitution of a more specialized sphere of tasters. The exercise will therefore be carried out without forgetting the necessary basics of agriculture to understand the fundamental principles of winemaking. Taken together, suggesting that the flavor terminology and agricultural techniques of antiquity are capable of capturing complexities similar to those of today. The examination of the sources will also aim to demonstrate that with the undeniable enrichment of this vocabulary, a real exercise in social distinction for the Roman elite in tasting situations is taking shape. Through a dialectic specific to wine, we will try to see that from the vine to the cellar and then from the cellar to the table, the practice of tasting in a social environment both includes and excludes, builds and deconstructs, honors and mocks.

Keywords : wine, winetasting, sense, taste, vocabulary, Antiquity, oenology, sommellerie.

## REMERCIEMENTS

À Christian R. Raschle, pour la patience, la persévérance et les précieux conseils sans lesquels ce projet n'aurait pu voir le jour.

À mes parents pour tout.

À mon Vincent pour l'amour, les relectures et les discussions prolifiques.

Aux Vincent pour la piqûre, les riches échanges, votre saint vous sied si bien.

À Nicole pour la minutie, le verbe et la gentillesse légendaire.

À mes amis pour la présence, le soutien et le support continu.

Au Candide pour le temps, la rigueur et l'espace d'apprentissage.

## SOMMAIRE

RÉSUMÉ	i
ABSTRACT	ii
REMERCIEMENTS	iii
SOMMAIRE	iv
GLOSSAIRE	v
LISTE DES FIGURES	x
INTRODUCTION	1
CHAPITRE PREMIER	10
1. 1. Viticulture et prémices du goût	10
1. 2. Vinification et élevage	17
1. 3. Vinifications spéciales	28
1. 3. 1. Traitements appliqués au moût	28
1. 3. 2. Traitements appliqués au vin fait	34
1. 3. 3. Traitements appliqués aux contenants	37
1. 4. Étude de cas : Caton, Columelle, Pline l’Ancien, et Palladius	39
CHAPITRE SECOND	49
2. 1. Profil du goût antique : un état de la question	49
2. 2 Le vin des médecins	60
2. 3. Étude de cas : corpus hippocratique et galénique	66
2. 4. Vertus thérapeutiques du banquet et cadre de la dégustation	78
CHAPITRE TROISIÈME	87
3. 1. Rencontre de la sommellerie et d’une démarche historique	87
3. 2. Étude de cas : Les Deipnosophistes	98
3. 3. Une relecture d’œuvres sélectionnées	106
3. 3. 1. Méthodologie adoptée	106
3. 3. 2. Littérature grecque	108
3. 3. 3. Littérature latine	113
3. 4. Censura vini : la place du particulier dans l’enrichissement du vocabulaire	119
CONCLUSION	126
ANNEXES	132
BIBLIOGRAPHIE	144

## GLOSSAIRE

Parce qu'il serait impossible de traiter du vin sans avoir recours à certaines notions d'œnologie ou de sommellerie, nous offrons ici un glossaire des termes techniques pour faciliter la compréhension de la présente recherche. Ce dernier est essentiellement construit sur les connaissances de l'auteure acquises en cours de sommellerie, ainsi qu'à la lecture des ouvrages suivants :

BOUVIER, Michel. *Les saveurs des vins antiques : vins d'hier, vignerons d'aujourd'hui*. Paris : Éditions Errance, 2001, 200 p.

NAVARRÉ, Colette et LANGLADE, Françoise. *L'œnologie 5 éd.* Paris : Tec&Doc, 2002, 371 p.

ROBINSON, Jancis et HARDING, Julia. *The Oxford Companion to Wine*, 4<sup>th</sup> edition, Oxford : Oxford University Press, 2015, 860 p.

**Acidité volatile** : on exprime sous ce terme la somme des acides de la série acétique que l'on rencontre dans le vin idéalement à petite dose. Il arrive que ce taux soit très élevé lorsque le vin a été piqué (résultat de la piqûre acétique, lactique etc.). Dans ce cas, il dégage des arômes particuliers, tout à fait proches de ce que peut sentir le vinaigre. Dans ce cas, il s'agit d'un défaut du vin.

**Anthocyanes** : composé phénolique majoritairement situé dans la peau des raisins rouges et noirs. Ces composés sont responsables de la coloration rouge/mauve du jus lors de la phase d'extraction. Autrement dit, plus le jus passe de temps en contact avec les peaux, plus les anthocyanes ont le temps de colorer le moût. Au fil du temps, leur teneur dans le vin diminue.

**Arômes primaires/secondaires/tertiaires** : trois différentes familles d'arômes du vin qu'on associe aux différentes phases de la formation du produit. Les arômes primaires sont relatifs au cépage, ils sont contenus dans le raisin même et sont révélés par le travail des levures pendant la phase de fermentation alcoolique. Les arômes secondaires sont les arômes issus de la phase de vinification. Les arômes tertiaires enfin sont liés à l'élevage et au vieillissement du vin, qui une fois combinés forment son « bouquet ».

**Biodynamie** : Par culture biodynamique, on entend ici une nouvelle tendance arrivée en vitiviniculture depuis plusieurs décennies maintenant, qui se base sur le calendrier lunaire afin d'être en symbiose avec le rythme de la nature. En plus de cela, ce type de culture veut éviter les produits chimiques et y préfère des concoctions artisanales pour traiter la vigne, permettant à la vigne de se défendre elle-même face aux maladies et envahisseurs. La tendance est arrivée à une considération telle qu'une certification, « Déméter », a été créée en France pour qualifier les vignerons travaillant de la sorte.

**Cépage** : population de ceps présentant une similitude telle qu'ils sont rassemblés sous un même nom, correspondant à une variété ou un ensemble de variétés dont l'identité et le nombre ne sont pas définissables.

**Cépage teinturier** : qualité de cépage qui a la particularité de contenir des anthocyanes dans sa pulpe à la différence d'un régulier qui n'en a que dans sa pellicule.

**Chaptalisation** : addition de sucre à une vendange ou à moût trop faible en sucre naturel afin d'augmenter le titre alcoolémique final du vin.

**Collage** : technique de clarification. Opération réalisée à la fin de l'élevage qui permet de faire coaguler les particules solides en suspension dans le vin et ainsi de le clarifier. Différents types de colle peuvent être utilisés : albumine d'œuf, gélatine, la colle de poisson, bentonite etc.

**Composés phénoliques (ou polyphénols)** : ensemble des composés situés dans le raisin, responsables majoritairement de la couleur (anthocyanes et flavonoïdes) et de la structure tannique du vin. Ils sont également reconnus pour leur qualité anti-oxydante et protectrice.

**Cuvaison** : action de soumettre le vin à la fermentation et à la macération dans des cuves.

**Cycle végétatif** : période étalée de la montée des pleurs (première montée de sève) à la mi-mars, à la perte des feuilles en octobre. Entre-temps s'opèrent le débourrement (apparition des bourgeons), la floraison, la nouaison (formation des grappes) et la véraison. C'est cette dernière étape qui constitue la trame gustative du vin puisque le raisin se gorge de sucres et que ses composés phénoliques s'affinent à partir de ce moment.

**Élevage** : processus plus ou moins long de maturation du vin réalisé dans divers types de contenants (fûts, amphores, etc.). C'est pendant cette période que le vin, tant rouge que blanc est réputé s'affiner, acquérir l'élégance de son bouquet, et terminer sa fermentation (fermentation malolactique pour les rouges et certains blancs).

**Flavonoïdes** : composé phénolique situé dans la peau des raisins blancs et rouges. Comme les anthocyanes, ces composés sont responsables de la coloration jaune cette fois du vin. À la différence des anthocyanes, ces derniers sont réactifs à l'oxydation (tyrosinase) et brunissent au fil du temps.

**Fermentation alcoolique** : réaction chimique d'origine levurienne aboutissant à la création d'alcool. Cette réaction n'aurait lieu sans le travail des *saccharomyces cerevisiae* qui, selon certaines conditions idéales (température, pression, quantité de sucres, sulfitage etc.), transforment les sucres présents naturellement dans le raisin en éthanol.

**Levure** : micro-organisme présent sur les raisins et présent par contamination progressive des chais, qui participe de la fermentation alcoolique dans le vin.



**Lie** : dépôt qu'on retrouve tant dans le fond des cuves que dans le fond des bouteilles de vin, qui est le résultat de la chute des levures mortes une fois que tous les sucres dans le vin ont été consommés.

**Liquoreux** : vins issus de vendanges tardives ou *botrytisé*, avec une très grande concentration en sucres résiduels. Pour avoir cette mention aujourd'hui, le vin doit contenir plus de 50 g/l de sucres.

**Macération** : période pendant laquelle les composantes solides du raisin restent en contact avec le moût. Plus cette période est longue, plus l'extraction des composés phénoliques sera importante. Cette étape est cruciale pour l'élaboration des vins rouges et oranges. Pour les vins blancs et les vins rosés, elle est inexistante ou très courte.

**Macération carbonique** : consiste à mettre des grappes entières dans des cuves fermées où l'environnement en CO<sub>2</sub> dégagé est si saturé que se déclenche une fermentation enzymatique intracellulaire. En plus de cette fermentation, une seconde d'origine levurienne se produit dans les baies éclatées du fond de la cuve par pesanteur. Ce processus censé durer de 8 à 20 jours est réalisé dans le but de conférer au vin un maximum de composés aromatiques primaires.

**Marc** : partie solide restant après pressurage, constituée des peaux et pépins de raisin.

**Malolactique (fermentation)** : fermentation secondaire due à l'action de bactéries présentes dans le moût qui transforment l'acide malique en acide lactique. Reconnue pour clarifier le vin, diminuer l'acidité et assouplir les tannins, elle est souhaitable sur tous les cépages rouges, mais seulement sur certains cépages blancs. Il est important qu'elle démarre après la fermentation alcoolique au risque que les bactéries lactiques dégradent les sucres fermentescibles et créent un défaut du vin : la piqûre lactique.

**Maturité phénolique/aromatique/technologique** : différents facteurs que le vigneron doit prendre en compte afin de déterminer sa date de vendange. La maturité phénolique correspond au moment où la concentration en composés phénoliques est maximale. La maturité aromatique correspond au moment où les raisins sont les plus riches en substances aromatiques. La maturité technologique correspond au moment où la teneur en sucre et le rendement sont les plus optimaux.

**Moût** : jus de raisin non fermenté obtenu après pressurage.

**Organoleptique** : se dit des composés dans les boissons et aliments qui peuvent être perçus par les sens de l'odorat, du toucher et du goût lors de la dégustation.

**Ouillage** : soin apporté par le vigneron pendant la période de l'élevage qui veut mettre à niveau les cuves et fûts avec du vin, de sorte que le liquide ne soit jamais en contact avec l'air. Dans certaines régions du monde, il n'est pas pratiqué pour volontairement développer un « voile », et les arômes caractéristiques qui lui sont liés.

**Passerillage** : technique de maturation du raisin qui peut être réalisée sur souche ou hors souche. Le but étant de concentrer un maximum les sucres dans le raisin en usant de la chaleur du soleil et de la déshydratation.

**Piquette** : boisson obtenue par repassage du marc à l'eau. Par extension, on a tendance à appliquer, tant de manière moderne qu'antique ce nom à tous les vins de basse qualité.

**Piqûre acétique** : au contact de l'air, le vin se contamine et développe, en son sein, des bactéries acétiques (*acetobacter aceti*) responsables de la formation d'un léger trouble ou d'un voile rougeâtre en surface. C'est la première étape de la constitution du vinaigre si le voile s'est épaissi et s'est immergé dans le vin : on parle de mère du vinaigre. L'acidité volatile augmente donc, et empêche la commercialisation du vin.

**Piqûre lactique** : Lors d'une piqûre lactique, les bactéries lactiques consomment les sucres fermentescibles avant les *saccharomyces cerevisiae*, ce qui entraîne un arrêt de fermentation et la production d'acidité volatile. Cette acidité est indésirable pour le vin et peut le mener à être refusé à la commercialisation.

**Phylloxéra** : crise sanitaire arrivée d'Amérique dès les années 1860, ayant ravagé la quasi-totalité du vignoble européen. Parce que les ceps sont désormais systématiquement attaqués par des pucerons, les vignerons sont forcés d'utiliser des porte-greffes. Voir infra.

**Porte-greffe** : technique d'assemblage d'un greffon (cépage) et d'un support qui permet de planter des ceps depuis la crise du phylloxéra.

**Pourriture grise** : champignon qui s'attaque aux feuilles, mais surtout aux baies qu'il colore de manière brunâtre à grise. On le retrouve majoritairement dans les plaines humides et brumeuses. Il endommage considérablement la récolte et les qualités gustatives du raisin.

**Pourriture noble** : dans certaines régions du monde, avec certaines conditions météorologiques (humidité, typicité de sol) et sur certains cépages se développe un champignon (*botrytis cinerea*) qui améliore les qualités organoleptiques du vin en concentrant ses sucres (Sauternes par exemple).

**Raflé** : partie solide et boisée du raisin sur laquelle sont attachées tant les feuilles que les baies.

**Soufre/sulfite** : traitement chimique du vin pouvant être réalisé lors de la vinification, de l'élevage ou de la mise en bouteille et reconnu pour ses vertus protectrices, antiseptiques, dissolvantes, anti-oxygène, etc.

**Soutirage** : technique de clarification. Action réalisée au chai qui consiste à séparer le vin de ses particules solides. À la différence du collage, on procède majoritairement par gravité, donc en ne touchant pas aux lies qui se sont déposées au fond des cuves.

**Sucre résiduel** : quantité de sucre présente dans le vin qui n'a pas été consommée par la fermentation alcoolique.

**Terpènes** : corps chimiques renfermés dans la pellicule du raisin responsables des précurseurs d'arômes et donc des arômes primaires du vin. Bien que peu perceptibles, ce sont les corps chimiques qu'on va associer aux odeurs de rose (linalol) et de citronnelle (citronellol) par exemple. Il en existe plus de 70 sortes différentes dans le raisin et le vin.

**Vignes franches de pied** : ceps qui, malgré la crise phylloxérique, sont plantés sans porte-greffe dans le sol. On appelle ainsi, autant les vignes qui ont été épargnées par la crise que celles qui sont de nouveau plantées de la sorte.

**Vin jaune** : vin typique de la région du Jura en France, obtenu après un élevage minimal réglementé de 6 ans et 3 mois en fûts de chêne et par le seul cépage du savagnin. Il a cette particularité de ne pas être ouillé et donc de systématiquement développer un voile de levures à la surface du vin dans les fûts. On lui attribue des arômes spécifiques, dont le « goût de jaune », résultat de la transformation de l'éthanol en éthanal et de la libération de sotolon par les levures.

**Voile/fleur du vin** : couche de levures se formant à la surface du vin lorsqu'il ce dernier n'a pas été ouillé. Il est néanmoins nécessaire de spécifier qu'il en existe deux types :

- un type désirable qu'on retrouve dans les vins du jura et formé par les *saccharomyces cerevisiae*, responsable d'arômes intéressants pour le vin,
- un type indésirable relatif à la piqure acétique et au vinaigre formé par d'autres levures comme les *Candida mycoderma* ou les *Pichia*, responsable d'arômes désagréables.

## LISTE DES FIGURES

- Tableau 1 : récapitulatif du vocabulaire organoleptique présent dans l'œuvre de Caton, *De l'Agriculture*. **44**
- Tableau 2 : récapitulatif du vocabulaire organoleptique présent dans l'œuvre de Columelle, *De l'Agriculture*. **45**
- Tableau 3 : récapitulatif du vocabulaire organoleptique présent dans l'œuvre de Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*. **46-47**
- Tableau 4 : récapitulatif du vocabulaire organoleptique présent dans l'œuvre de Palladius, *De l'Agriculture*. **48**
- Tableau 5 : récapitulatif du vocabulaire organoleptique présent dans le corpus hippocratique. **73-75**
- Tableau 6 : récapitulatif du vocabulaire organoleptique présent dans le corpus galénique. **75-77**
- Tableau 7 : récapitulatif du vocabulaire organoleptique présent dans l'œuvre d'Athénée de Naucratis, *Les Deipnosophistes*. **104-105**

## INTRODUCTION

Alors qu'ils tentent de déterminer s'il faut filtrer le vin ou non, Aristion et Nigros animent dans les *Propos de Table* de Plutarque, un débat pour le moins étonnant au sujet du liquide. Il est en effet question du « nerf » (*νευρά*) du vin, de sa « préciosité » (*καλλωπισμός*), de sa « sensualité » (*τρυφή*), de son « âme » (*ψυχή*) même. Nigros ne se gêne en aucun cas pour appuyer son argumentaire sur ces descripteurs, décrivant que la filtration « émasculerait et stériliserait » le vin, le privant ainsi de sa « vigueur » (*ἐμβριθής*) et de sa « force » (*κράτος*). À cette image virile et masculine du vin s'oppose l'approche plus naturelle et médicale d'Aristion, qui voit la filtration comme une opportunité de « faire vomir au vin sa bile » (*χολημεσία*), favorisant ainsi un breuvage « calme » (*πραεῖα*) et « salutaire » (*ὕγιαίνουσα*). Le goût s'en trouverait alors « ensoleillé et mielleux » (*μειλίχιος καὶ ἡμερίδης*) à la fois<sup>1</sup>. Que penser de cette logique descriptive du goût qui n'implique presque en rien du vocabulaire gustatif ? Comment ne pas s'étonner de ne retrouver dans ce passage qu'une série de descripteurs majoritairement anthropomorphiques, alors qu'il est précisément question de statuer si le goût du vin s'en retrouverait changé ? À la vue de ce vocabulaire imagé, faudrait-il croire que la sensibilité langagière des Anciens est proche de la nôtre lorsqu'il s'agit de décrire du vin dégusté ?

Un outil méthodologique est à découvrir dans une des fameuses conférences de Jules Chauvet, vigneron et négociant, qui proposait de concevoir la dégustation de vin selon les grands principes de l'esthétique<sup>2</sup>. Ainsi le vin répondrait aux concepts de plasticité, de style, de forme, de structure et de rythme. Sans pour autant se détacher d'une nécessaire subjectivité sans laquelle l'exercice serait vain, il proposait de concevoir une dégustation régie selon quatre axes fixes<sup>3</sup>. Le premier, le *style*, est relatif à l'originalité que le vin serait capable d'acquérir au sein même de sa catégorie. Le second, la *forme*, est une notion plus abstraite dans la mesure où elle est l'écho tant d'une silhouette mentale bidimensionnelle que d'un relief tridimensionnel que le vin peut acquérir pendant la dégustation. Le troisième, la *structure*, vient agencer la forme en lui donnant unité, coordination et

---

<sup>1</sup> Plutarque, *Propos de Table*, 692b-693b.

<sup>2</sup> Jules Chauvet, « Essai sur l'esthétique du vin », *L'esthétique du vin*, (Paris : Éditions de l'Épure, 2008), 9-20.

<sup>3</sup> *Ibid.*, 9-10.

articulation. Le quatrième enfin, le *rythme*, vient orchestrer sur la durée les sensations perçues. Ces éléments de l'ordre du figuratif sont, selon Jules Chauvet, relevés par les sens sollicités lors de la dégustation : odorat, goût et vue<sup>4</sup>. En effet, alors que l'odorat perçoit des arômes dont les propriétés sont communes aux sons en intensité, en hauteur et en timbre, le goût perçoit des saveurs dont les propriétés sont communes à la géométrie en exprimant les saveurs dans l'espace. Parce que les sensations olfactives et gustatives sont combinées, musicalité des parfums et géométrie des saveurs s'agencent pour former lignes, courbes ou figures de l'architecture du vin. Ainsi se dessine, selon Jules Chauvet, notre image mentale d'un vin, résultat du processus de la dégustation. Cette fragile harmonie plastique, équilibrée par les quatre notions esthétiques préalablement présentées et révélées par les sens est exprimée par un vocabulaire tout à fait adapté : on parle par exemple de vin « corpulent », « charpenté », « élégant », « vif », « voluptueux », « rond ». Cette terminologie extrasensorielle, couplée à une terminologie plus ancrée dans l'expression de saveurs, confère à l'exercice de la dégustation richesse et complexité lexicale. Faut-il comprendre qu'il est possible de trouver le même vocabulaire descriptif dans l'expérience de la dégustation moderne et antique ?

Ce qui se dégage de cette *plasticité* du vin, est l'aspect mental et mémoriel que revêt la dégustation. Le goût et l'odorat sont en effet des sens qui, par leur terminaison nerveuse, sollicitent cet espace du cerveau responsable des émotions et des souvenirs, expliquant donc l'aspect individuel et subjectif dont bénéficie la dégustation. L'expression « goût du vin », acquiert par conséquent une pluralité d'interprétations. Le goût est d'abord cette faculté qui nous permet non seulement de nous nourrir, mais aussi de distinguer ce qui est comestible de ce qui serait potentiellement nuisible à notre santé. Il devient donc par extension la capacité à percevoir et discerner ces quatre saveurs primaires que sont le sucré, le salé, l'amer et l'acide. Mais c'est aussi un sens qui, mêlant si finement parfois le toucher et la sapidité, permet pourtant la distinction essentielle de plusieurs composés intrinsèques au vin tels que l'astringence, la fraîcheur ou l'alcool. Déjà dans cette définition, on se rend compte de la position particulière que ce sens arbore, dans la mesure où il convoque d'autres sens pour prendre plus de texture et de résonance. Comme Jules Chauvet le signalait, c'est lorsqu'il est combiné avec l'odorat que le goût prend toute son ampleur,

---

<sup>4</sup> *Ibid.*, 10.

faute de quoi un vin demeurerait plat et sans relief. L'odorat est lui aussi ce sens complexe, ouvrant sur un monde de parfums chimiquement infinis, et dont l'être humain n'est capable de décrypter qu'un faible pourcentage. Notons finalement qu'on ne saurait procéder sans inclure la vue dans notre analyse sensorielle, laquelle permet d'ailleurs d'établir le premier contact avec l'objet. Il semble alors que l'on ne puisse restreindre la définition du goût du vin au seul aspect de sapidité, puisque lors de la dégustation, le produit convoque pleinement au moins trois des cinq sens.

Pour que le concept d'esthétique de Jules Chauvet prenne toute sa signification, nous devons intégrer à cette recherche d'autres aspects du mot goût. Nous verrons en effet que le vin a également cette force de convoquer la faculté de jugement. Le goût du vin devient donc un *goût pour* le vin en ce sens que le vin est objet de désir permettant la distinction et la discrimination sociale<sup>5</sup>. Le goût doit donc être compris, comme le définissait Emmanuel Kant, comme la faculté tant de « différencier » que « d'apprécier »<sup>6</sup>. Mais il devient par extension une faculté de jugement, permettant de choisir pour soi et en fonction d'autrui un objet<sup>7</sup>. Ainsi le vin classe et construit parce qu'on en discute en société, autour d'une table, avec des initiés qui partagent un vocabulaire commun et compris de tous, en ayant dûment choisi des produits plus qualitatifs que d'autres. Ce processus passe indubitablement par le langage, qui est son médium d'expression principal. Plus le langage est riche et précis, plus la personne qui décrit le vin se distingue de ses pairs par l'excellence de l'analyse qu'elle propose lors d'une dégustation. La dégustation devient, non plus l'exercice par lequel on détermine les qualités gustatives du vin, mais un moment de réunion sociale dans lequel il s'agit de se démarquer d'autrui en faisant état de l'excellence de ses connaissances. Cela même passe par l'entraînement et la verbalisation à l'aide d'un vocabulaire technique, professionnel et raffiné.

C'est dans ce contexte que nous avons décidé de nous pencher plus précisément sur les mécanismes lexicaux et sémantiques sollicités par le vin antique. Parce qu'il est un des

---

<sup>5</sup> Pierre Bourdieu, *La distinction : critique sociale de la faculté du jugement*, (Paris : éditions de Minuit, 2007, réimp. 1979).

<sup>6</sup> Emmanuel Kant, *Anthropologie du point de vue pragmatique*, traduit par Alain Renaut, (Paris : Flammarion, 1993), 200 (= II, 67).

<sup>7</sup> *Ibid.*

objets les plus répandus de l'Antiquité tant grecque que romaine, de nombreux chercheurs modernes avaient déjà défriché une grande partie de la question. Mais très vite, il nous a semblé que la dégustation de vin, en tant que pratique appelant richesse lexicale et démonstration sociale, n'avait été que peu traitée par les modernes. Parce qu'il se présentait comme un passage obligé pour le sujet, nous nous sommes sporadiquement appuyés sur Raymond Billiard et son ouvrage *La Vigne dans l'Antiquité*, bien que ce dernier demeure pour le moins suranné à certains égards<sup>8</sup>. Nous avons quand même pu nous baser amplement sur les travaux majeurs d'André Tchernia et Jean-Pierre Brun, ou encore Michel Bouvier, pour tout ce qui concerne les travaux de la vigne, la vinification et ses spécificités, les particularités liées au transport, la consommation<sup>9</sup>. En les liant à ceux de David L. Thurmond, nous profiterons d'une approche assez globale sur la vie d'une exploitation viticole antique<sup>10</sup>. Nous n'aurions néanmoins pas pu procéder sans la justesse et la précision de Stavroula Kourakou Dragona qui venait bien souvent questionner l'approche de ces précédents chercheurs, en proposant une relecture des sources à la lumière de connaissances œnologiques raffinées<sup>11</sup>. C'est avant tout cette manière de procéder qui guidera notre méthodologie tout au long de notre recherche. L'œnologie et la sommellerie étant la base fondamentale de notre sujet, nous avons évidemment fait appel à des auteurs qui ne travaillaient aucunement sur l'Antiquité. C'est le cas de Colette Navarre et Françoise Langlade, dont nous tirerons la majorité de nos références scientifiques, ou encore de Ronald S. Jackson chez qui nous puiserons des informations relatives à la dégustation et aux sens qu'elle convoque<sup>12</sup>. Nous n'aurions pu mener à bien cette recherche sans recourir aux ouvrages collectifs de Kelli C. Rudolph, John Wilkins et Robin Nadeau, sur lesquels nous nous sommes basés pour appréhender le goût et sa

---

<sup>8</sup> Raymond Billiard, *La Vigne dans l'Antiquité*, (Lyon : Lardanchet, 1913).

<sup>9</sup> Jean-Pierre Brun, *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique. Viniculture, oléiculture et procédés de fabrication*, (Paris : éditions Errance, 2003) ; Jean-Pierre Brun et André Tchernia, *Le vin romain antique*, (Paris : éditions Glénat, 1999) ; Michel Bouvier, *Les saveurs des vins antiques : vins d'hier, vigneron d'aujourd'hui*, (Paris : éditions Errance, 2001).

<sup>10</sup> David L. Thurmond, *From vines to wines in classical Rome: a handbook of viticulture and oenology in Rome and the Roman West*, (Boston : Brill, 2017).

<sup>11</sup> Stavroula Kourakou Dragona, *La vigne et le vin dans le monde grec ancien*, (Athènes : Publications Foinikas, 2013).

<sup>12</sup> Ronald S. Jackson, *Wine Tasting, A professional Handbook 3<sup>rd</sup> edition*, (Londres : éditions Elsevier, 2017) ; Colette Navarre et Françoise Langlade, *L'œnologie 5 éd.*, (Paris : Tec&Doc, 2002).



philosophie au travers de l'Antiquité<sup>13</sup>. De tous ces auteurs, nous plaçons Thibaut Boulay dans une catégorie spéciale, puisqu'il est celui qui a traité de la manière la plus proche le sujet que nous nous apprêtons à développer<sup>14</sup>. Il a en effet appliqué à l'Antiquité la méthodologie de l'analyse sensorielle moderne, en montrant comment les Grecs avaient cette sensibilité lorsqu'ils dégustaient du vin. Il a également démontré qu'avec cet exercice venait un vocabulaire adapté, issu en grande partie des apports de la médecine des I<sup>er</sup> et II<sup>e</sup> siècles apr. J.-C. Il est clair cependant que Thibaut Boulay se concentre en grande partie sur la culture hellénistique, ne réglant selon nous qu'une partie de la question.

L'objectif premier de notre recherche sera d'observer si on peut trouver au travers des sources un éventuel raffinement et une évolution de vocabulaire pour parler du goût du vin dans la longue durée, en passant du cercle culturel grec au romain. On regardera si certaines formes syntaxiques, certains qualificatifs ou certains termes se figent, glissent du grec au latin et traversent les siècles ou, au contraire, ne sont relatifs qu'à certaines époques données. Dans ce sens, on pourra se demander par exemple si une corrélation est à établir entre la naissance des crus (que les auteurs modernes situent au début des I<sup>er</sup> et II<sup>e</sup> siècles apr. J.-C.) et un raffinement du lexique grec et latin. Comme on sait que le vin est un objet avant tout social, on se demandera également si on peut lier l'emploi de ce vocabulaire à un cercle de dégustateurs avertis et initiés, et à une culture du banquet plus dégustatrice que rituelle. L'objectif final est donc de voir si un vocabulaire complexe et similaire au nôtre était employé pour définir le vin dégusté, et si ce vocabulaire est caractéristique d'une époque particulière.

Pour observer ce phénomène, nous proposons dans cette recherche de nous concentrer sur l'approche de plusieurs auteurs spécialistes du langage vinique, qui pour autant n'ont jamais eu pour intention d'appliquer leurs méthodes à l'Antiquité. Par exemple, Adrienne Lehrer qui dans son ouvrage *Wine and Conversation*, focalisait ses

---

<sup>13</sup> Kelli C. Rudolph dir. *Taste and the ancient senses*, (New York : Routledge, 2018) ; John Wilkins et Robin Nadeau, *A Companion to Food in the Ancient World*, (Chichester, West Sussex : Wiley Blackwell, 2015).

<sup>14</sup> Thibaut Boulay, « Les techniques vinicoles grecques, des vendanges aux Anthestéries : nouvelles perspectives », dans *Dialogues d'Histoire Ancienne*, (Paris : Presses Universitaires de Franche-Comté, 2012) 95-115 ; Thibaut Boulay, « Tastes of Wine, Sensorial analysis in Ancient Greece », dans *Taste and the ancient senses*, Kelli C. Rudolph dir. (London: Routledge, 2017) 197-211 ; Thibaut Boulay, « Wine appreciation in Ancient Greece », dans John Wilkins et Robin Nadeau, *A Companion to Food in the Ancient World*, (Chichester, West Sussex : Wiley Blackwell, 2015) 273-282.

recherches sur les comportements langagiers de plusieurs catégories de dégustateurs, allant des novices aux experts<sup>15</sup>. En listant par la suite les termes obtenus, elle en concluait que ces deux groupes étaient capables de communiquer ensemble sur un même vin sur la seule base de l'entraînement, de la connaissance et de l'accès au produit. En partant de ce principe, nous avons décidé de procéder à une relecture d'une série de sources littéraires choisies et d'en extraire, de la même manière qu'elle a procédé avec des sujets vivants, un maximum de vocabulaire utilisé pour exprimer les sensations provoquées par le vin dégusté. En repérant les formes qualificatives apposées aux termes *vinum* et *οἶνος*, nous remarquerons que ce vocabulaire était tant *sensoriel* (amer, doux, salé) qu'*extrasensoriel* (faible, costaud, trompeur). Il semble effectivement que le vin ait eu toujours cette capacité à extraire de champs lexicaux annexes des qualificatifs pour le décrire, qui n'avaient originellement rien à voir avec la question du goût. Le vin devient alors matière à analogies, métaphores et métonymies diverses. En ce sens, nous nous servons de l'approche de Martine Coutier qui étudie avec précision l'emploi des métaphores dans le langage du vin<sup>16</sup>. Nous proposerons donc dans chaque chapitre une étude de cas thématique qui permettra de faire un état de ce processus et d'un potentiel enrichissement lexical. En plus de cela, la méthodologie ayant été appliquée à plus grande échelle et sur un plus grand nombre de sources, mettra à l'épreuve les conclusions qui auront été tirées de ces études de cas. La totalité de la recherche lexicale sera exposée en annexe.

En touchant à cette question, il nous était nécessaire de réaliser des choix pour constituer un corpus de sources cohérent et unitaire. En ce sens, nous avons décidé de laisser entièrement de côté l'aspect rituel et religieux du vin. Nous laisserons à d'autres toutes ces questions relatives à Bacchus / Dionysos, Liber, la pureté du vin, les dates de vendanges et autres fêtes. On comprendra rapidement ce choix puisque le vin, lorsqu'il était considéré comme un objet de libation par exemple, ne convoquait aucun aspect de l'analyse sensorielle. De la même manière, nous écarterons les sources chrétiennes. Bien que le corpus y soit riche en occurrences du mot vin, il n'y est ni considéré ni comme objet

---

<sup>15</sup> Adrienne Lehrer, *Wine and Conversation*, (Oxford, New York : Oxford University Press, 2009).

<sup>16</sup> Martine Coutier, « Tropes et termes : le vocabulaire de la dégustation du vin », *Meta*, vol. 39, n°4, 1994 : 662-675.

de plaisir ni comme matière à dégustation. Il n'est pas seulement besoin d'être question de religion pour qu'un auteur délaisse complètement le goût du vin. C'est pour cette raison que tout un pan de littérature historique et politique n'est que très peu utilisé dans cette recherche, car le produit y est considéré comme un objet du quotidien ou comme une denrée. Nous avons plutôt décidé de nous focaliser sur tout un type de littérature dans lequel le vin est sujet à analyse, à discussion, à débat, afin qu'en émerge le vocabulaire que nous recherchons précisément.

Nous nous sommes concentrés dans un premier temps sur la littérature agronomique, car elle nous offre une quantité d'informations sur les technicités antiques. Nous nous en servons, étant persuadés que ce sujet ne peut être traité sans procéder à une étude minutieuse des techniques agricoles, viticoles et vinicoles, dont résultent des goûts particuliers dans le vin final. Nous avons également usé de la littérature médicinale. Ce choix pourrait paraître étonnant, mais nous démontrerons au courant de cette recherche à quel point vin et médecine étaient intimement liés dans la culture tant hellénistique que romaine. Enfin, nous n'aurions pu mener à bien ce projet sans nous appuyer sur la littérature sympotique, la littérature satirique et la comédie. C'est dans ces genres littéraires que nous trouverons le plus de matière à discussion, puisque le vin est bien souvent l'objet central des animations.

Le lecteur remarquera sans peine l'ampleur du corpus, mais également la large fourchette chronologique sur laquelle il s'étend. Celle-ci se justifie néanmoins. Nous n'aurions pu procéder sans utiliser comme point d'ancrage les écrits d'Homère et d'Hésiode, car ils fournissent tant des références à des pratiques vinicoles que des champs lexicaux sensoriels et extrasensoriels. Ces derniers nous serviront de témoins pour l'analyse terminologique. Bien qu'il eût été pertinent d'aller jusqu'à la compilation byzantine des *Géoponiques* (IXe-Xe siècle apr. J.-C.), la tâche aurait alors été démesurée pour l'ampleur d'une recherche de maîtrise. Nous nous en tiendrons donc à Palladius, qui procède d'une manière similaire, et qui nous permet de clôturer notre tâche au V<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.

Cette recherche tentera ainsi de concilier sous la bannière de l'interdisciplinarité un angle historique, convoquant l'étude de sources littéraires anciennes et leur

contextualisation. Mais elle fera appel aux nécessaires acquis de la sommellerie et de l'œnologie combinés pour proposer des équivalences gustatives, des rapprochements possibles ou plausibles avec les recettes vinicoles que pratiquaient les Anciens. En entrelaçant les informations que les sources nous fournissent avec celles apportées par les sciences pures et les sciences de la dégustation, nous serons capables de dresser un paysage vitivinicole antique. À la suite de cela, nous pourrons mêler ces résultats à ceux obtenus dans la relecture des sources et nous pourrons, on l'espère, établir plus fidèlement un profil des dégustateurs antiques. Il nous semble effectivement nécessaire et essentiel de dresser ce portrait gustatif du vin antique pour mieux appréhender en parallèle la terminologie qui lui était associée.

Afin de mener à bien ce projet, nous proposons de développer l'argumentation comme suit. D'abord nous nous pencherons sur la vie du champ et du chai antique. En faisant dialoguer le savoir compilé par les agronomes latins avec celui dont nous disposons actuellement, nous retracerons de quelle manière les gestes consciencieusement posés par le vigneron ont des incidences sur le vin finalement produit. Ainsi seront traitées les questions de viticulture, de vinification, d'élevage, mais surtout les vinifications spéciales que les Anciens appliquaient à leurs vins et qui rendaient leur profil aromatique si différent de celui que nous connaissons actuellement. Le tout aboutira à notre première étude de cas : une analyse comparative des écrits de Caton, Columelle, Pline l'Ancien et Palladius. De cette étude de cas, nous pourrons tirer un vocabulaire *technique*, c'est-à-dire œnologique, agronomique et organoleptique à la fois.

Dans la seconde partie, nous approfondirons cette relation intime que médecine et vin entretenaient chez les Grecs et chez les Romains. C'est après avoir dressé un profil du goût antique que nous en viendrons à la conclusion que les médecins jouissaient d'un rapport privilégié au vin parce qu'il était un de leurs remèdes réputé des plus efficaces. Nous verrons de quelle manière certains médecins comme Hippocrate ou Galien ont participé à la création d'un lexique *scientifique* particulièrement dense et étoffé pour le caractériser. En guise de glissement vers la dernière partie de cette recherche, nous proposons d'étudier les *Propos de Table* de Plutarque pour évaluer comment médecine et

vin s'y trouvent liés et nous apprennent de quelle manière le vin était dégusté en contexte sympotique.

C'est d'ailleurs ce contexte qui constitue le sujet de la troisième et dernière partie de notre recherche. À l'occasion d'une focalisation sur cette littérature, un passage obligé résidera dans une étude approfondie des principes de dégustation tels qu'appliqués dans des contextes professionnels et scientifiques modernes. Ceci nous permettra de voir de quelle façon le système analogique et métaphorique fait partie intégrante du discours relatif au vin, notamment lorsqu'il s'agit d'étudier des œuvres précises comme les *Deipnosophistes* d'Athénée de Naucratis qui constitue notre dernière étude de cas. En plus de mettre en exergue la dernière qualité de vocabulaire que nous cherchons, le vocabulaire *extrasensoriel*, cette étude de cas proposera l'idée selon laquelle un enrichissement lexical se fait sentir aux I<sup>er</sup> et II<sup>e</sup> siècle apr. J.-C. Afin de mettre à l'épreuve cette théorie, nous porterons un regard global et critique sur la totalité de nos résultats obtenus lors de notre recherche terminologique. Nous évaluerons alors s'il est possible de confirmer ce phénomène lexical au regard de la littérature latine et grecque de cette période. Le tout permettra ensuite d'étudier la *censura vini* romaine et l'exercice social qui l'accompagne.

## CHAPITRE PREMIER

La place du vigneron dans la constitution de la trame gustative :

### Vitiviniculture et vocabulaire technique

Il nous semblait nécessaire d'entamer ce chapitre par une étude approfondie du corpus agronomique latin et de l'*Histoire Naturelle* de Pline l'Ancien. En traitant ces sources en premier nous profiterons effectivement de deux avantages. D'abord, nous poserons des bases œnologiques essentielles en rappelant à quel point la viticulture, comme le travail au chai, relèvent des choix et des soins des vignerons. Ensuite, nous brosserons un portrait du vocabulaire que nous dirons *technique* de notre recherche. Pour ce faire, nous proposons au lecteur de suivre un processus vitivinicole complet, de la plantation à la vinification en passant d'ailleurs par les diverses recettes et manipulations que les Anciens avaient pour coutume de réaliser au chai. Le tout en ayant pour objectif de mettre en lumière tant les possibilités gustatives issues de ces processus agricoles que la terminologie spécifique – ancienne comme moderne – qui leur est reliée. À l'issue de ce chapitre nous serons à même d'aborder avec plus de précision divers passages de la littérature ancienne faisant état de vins ou crus particuliers, de leur apprêt, de leur saveur.

#### 1. 1. Viticulture et prémices du goût

La production viticole est intimement liée à plusieurs facteurs fixes et variables qui viennent dicter la qualité du produit. On ne peut procéder sans rechercher des indices dans les sources de la conscience qu'en avaient les Anciens. Le climat constitue le premier facteur variable de la production. Partons donc du principe essentiel que la vigne a besoin de lumière, de chaleur et d'humidité<sup>17</sup>. On pourrait, à la manière de Raymond Billiard, considérer la Méditerranée comme un espace géographique et climatique unifié, bénéficiant d'un climat clément et constant<sup>18</sup>. Il remarque à ce titre que les auteurs grecs et

---

<sup>17</sup> Navarre et Langlade, *op. cit.*, 59-60 : en plus de « facteurs viticoles permanents » que nous discuterons plus loin (cépage, qualité de sol, hygiène), on retrouve ici ce que les autrices dénomment les « facteurs variables » (somme des heures d'ensoleillement, la pluviométrie et la somme des températures) et les facteurs « modifiables » (système de taille et densité de plantation).

<sup>18</sup> Billiard, *op. cit.*, 238.

latins ne parlent qu'incidemment du climat, parce que « tous les rivages septentrionaux de la Méditerranée se prêtent dans leur ensemble à l'expansion de la vigne »<sup>19</sup>. Mais on est vite amené à se questionner sur la simplicité de ce discours. Notamment parce qu'il est aisé de retrouver dans les textes des agronomes Columelle, Palladius, ou encore chez les encyclopédistes comme Pline l'Ancien, des incantations et d'autres procédés afin d'éviter la grêle ou le gel sur ses parcelles<sup>20</sup>. Il est évident que le territoire couvert par l'Empire romain contient en son sein une multitude de microclimats et de particularités géologiques et climatiques assez importantes pour faire varier la qualité du vin produit. Aujourd'hui encore, à quelques kilomètres de distance, il est possible de trouver des variations de climat telles que les incidences sur le vin produit sont considérables : c'est un des fondements des appellations d'origine contrôlée. Pour toutes ces raisons, et notamment parce que nous souhaitons traiter des sources grecques et latines, nous avons décidé de nous concentrer majoritairement sur l'Italie et la Grèce, en considérant ces deux espaces comme unitaires et homogènes. Nous sommes conscients qu'au sein même de ces deux entités, il existe des particularités locales dignes de mention<sup>21</sup>. Nous les soulignerons lorsque nous en aurons besoin et que leur importance sera assez considérable pour les distinguer<sup>22</sup>.

Dans une attention particulière portée au climat, Pline l'Ancien signale l'importance du *situs vinearum*, c'est-à-dire de « l'exposition au soleil »<sup>23</sup>. Cette dernière vise à choisir un endroit où la vigne serait suffisamment exposée pour mener à bien la photosynthèse, sans pour autant être sujette à des sécheresses intenses. Bien que l'emploi du terme « photosynthèse » soit ici anachronique, nous verrons plus loin que la connaissance des effets du soleil sur la quantité et la concentration de sucres présents dans le raisin était bien maîtrisée. En effet, dès l'Antiquité, les Anciens avaient compris que ce serait dans les coteaux que la vigne s'épanouirait le mieux, avec une présence de vent, d'ensoleillement et d'écoulement des eaux favorables à la viticulture. Cette question semble faire

---

<sup>19</sup> *Ibid.*

<sup>20</sup> Palladius, *Traité d'Agriculture*, I, 35, 14 ; Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XVII, 267 et Columelle, *Les arbres*, XIII.

<sup>21</sup> Il est clair que les techniques de vinifications rentrent dans ce souci de rigueur intellectuelle. Nous distinguerons donc autant que faire se peut les techniques grecques de techniques romaines lorsque cela sera possible et que cela aura une pertinence pour le propos dressé.

<sup>22</sup> Pour une approche fragmentaire et localisée des microclimats méditerranéens, voir : Peregrine Horden et Nicholas Purcell, *The corrupting sea : a study of Mediterranean history*, (Malden, MA, USA : Blackwell Publishing, 2000), 213-220.

<sup>23</sup> Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XVII, 19.

l'unanimité dans les sources de Théophraste (III<sup>e</sup> siècle av. J.-C.) aux *Géoponiques* (IX-X<sup>e</sup> siècles apr. J.-C.), bien que les plaines puissent être adaptées à l'espèce de vigne qui supporte les brouillards et les gelées<sup>24</sup>. Par le biais de ces passages, on comprend qu'il existait déjà une forte conscience des technicités liées à la plantation de la vigne.

Cette conscience se reflète également dans le soin et l'étude consacrés aux types de sols et à leurs qualités. Rappelons tout d'abord qu'un sol défini comme arable, n'est que le résultat de la lente désagrégation des roches et des compositions chimiques propres à chaque situation géographique. Des études visant à déterminer l'incidence finale que peuvent avoir les différents types de sols sur le goût du vin se poursuivent encore, notamment parce qu'on peut observer une grande différence entre les nutriments présents dans des sols volcaniques, argilocalcaires, ou schisteux<sup>25</sup>. Ainsi, la composition des sols volcaniques de Santorin diffère de celle des sols limoneux des plaines égyptiennes, par exemple<sup>26</sup>. Ces informations nous sont évidemment accessibles grâce aux progrès de l'agriculture et de l'œnologie actuelles, mais on peut se demander à quel point les Anciens étaient conscients de ces phénomènes. Vitruve par exemple, explicitait ce que nous aurions aujourd'hui tendance à ranger sous l'étiquette du *goût de terroir* :

*Quae non aliter possunt fieri, nisi, cum terrenus umor suis proprietatibus saporis in radicibus sit infusus, enutrit materiam, per quam egrediens ad cacumen profundat proprium loci et generis sui fructus saporem.*<sup>27</sup>

« Si les racines des vignes ne produisaient pas leur fruit en tirant leur suc de qualités particulières du terrain, la saveur de tous ces fruits serait identique dans tous les lieux et dans toutes les régions. »

En étudiant les sources, on se rend compte qu'un lien était directement établi entre la composition d'un sol et le goût final du vin, tel qu'on pourrait le faire aujourd'hui. La qualité des sols est même bien étudiée chez Varron, entamant d'ailleurs une classification empirique dans laquelle nos auteurs différencient des terres non seulement « riches »

---

<sup>24</sup> Palladius, *Traité d'Agriculture*, III, 9 et *Géoponiques*, V, 2.

<sup>25</sup> *Ibid.* Pour plus de détails sur des études de sols poussées et leurs impacts sur les vins en fonction des appellations d'origines contrôlées en France, voir Benoit France, *Grand Atlas des Vignobles de France*, (Paris : Solar, 2008).

<sup>26</sup> Thurmond, *op. cit.*, p. 56 : On trouve ici une esquisse de classification des qualités de sols. Cela fonctionne si l'on s'en tient à l'idée de l'auteur selon laquelle le terme *pulla* de Columelle caractérise bien les sols volcaniques, *argilla* les sols argilocalcaires et ainsi de suite. Voir Columelle, *De l'Agriculture*, III, 12.

<sup>27</sup> Vitruve, *De Architectura*, VIII, 3, 12.



(*pinguis*) ou « pauvres » (*tenua*), mais aussi « argileuses » (*argillosa*), « rocailleuses » (*lapidosa*), par exemple<sup>28</sup>. On en conclut que le *goût de terroir* est compris dans l'Antiquité comme la qualité qu'une zone donnée et son sol confèrent au vin, mais pas comme une relation intrinsèque entre composition du sol et cépage. C'est certainement Columelle qui fournit le plus de détails concernant le sol le plus adapté à la plantation de raisin, en préconisant un sol nommé *pulla*, que David L. Thurmond rattache spécifiquement à la région de la Campanie<sup>29</sup>. Il ne sera pas rare de voir les agronomes latins et Pline l'Ancien faire preuve d'un certain chauvinisme à l'égard de l'Italie, notamment en affirmant que c'est cette contrée qui est la plus propice à la culture du vin, et qu'elle dispose des sols les plus qualitatifs<sup>30</sup>. Il est également intéressant de constater que ces sols étaient dotés de propriétés gustatives et de saveurs, car ils étaient avant tout dégustés pour être classés. Ainsi, on testait la salinité du sol, mais aussi son acidité, sa chaleur, sa fraîcheur ; autant de qualités qu'on espérait ou non retrouver dans le vin final<sup>31</sup>.

Une fois parcelle et sols choisis, vient la plantation du cépage même. Il est nécessaire de garder en tête l'importance des facteurs cités précédemment, car pour un même cépage dans une même région, à quelques kilomètres d'écart, des parcelles similaires ne donnent pas le même résultat fini<sup>32</sup>. Une véritable problématique existe néanmoins, car les informations données par les agronomes antiques sont trop lacunaires pour lier ces variétés à des cépages connus aujourd'hui<sup>33</sup>. Bien qu'on remarque des similitudes et des homonymies, il peut en effet exister 50 variétés au sein d'une même famille de cépages<sup>34</sup>. Les Anciens se trouvaient déjà décontenancés face à cette multitude, et le débat était ouvert pour statuer s'il était possible d'établir une liste exhaustive des différentes variétés<sup>35</sup>. Ainsi

<sup>28</sup> Varron, *Économie Rurale*, IX et Thurmond, *op. cit.*, 55-56.

<sup>29</sup> Thurmond, *op. cit.*, 56 et Columelle, *De l'Agriculture*, III, 12.

<sup>30</sup> Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIV, 8.

<sup>31</sup> Thurmond, *op. cit.*, 56. Voir par exemple Vitruve, *De l'architecture*, VIII, 12.

<sup>32</sup> Bouvier, *op. cit.*, 91.

<sup>33</sup> Brun, *op. cit.*, 28. Une distance supplémentaire est imposée par la crise phylloxérique de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, qui a ravagé la quasi-totalité du vignoble européen. Ceci implique notamment la disparition de plusieurs typicités de cépages antiques et l'obligation pour les vignerons de planter chaque vignes sur un porte-greffe pour éviter une nouvelle contamination. Seuls quelques endroits du monde ont été épargnés, dont Santorin qui offre un portrait assez fidèle des techniques de plantation et de vinification antiques, avec des vignes franches de pied vieilles de plusieurs siècles. Pour plus de détails, voir « L'héritage antique du vin de Santorin », épisode dans *Des Vignes et des Hommes*, réalisé par Émilie Dumond, Sarah Carpentier et al., (2017, Paris, FR : Arte) DVD.

<sup>34</sup> Bouvier, *op. cit.*, 92.

<sup>35</sup> Virgile, *Géorgiques*, II, 103-108. Voir aussi Démocrite chez Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIV, 20.

on retrouve, tant chez Virgile que chez Columelle ou chez Pline l’Ancien, cette idée qu’il est impossible de les dénombrer. Plusieurs ouvrages agronomiques partagent d’ailleurs la même image poétique à savoir que les dénombrer reviendrait à compter un à un les grains de sable que le Zéphyr est capable de soulever<sup>36</sup>. On ne peut alors que constater une transmission de connaissances et un phénomène de compilation de savoir d’un auteur à un autre. Discutons exemplairement ce passage de Pline l’Ancien :

*Quibus exemplis, nisi fallor, manifestum est patriam terramque referre, non uuam, et superuacuum generum consecrationem in numerum, cum eadem uitis aliud aliis in locis polleat.*<sup>37</sup>

« Ces exemples prouvent, si je ne m’abuse que c’est la région et le terroir qui importent, non le raisin, et qu’il est superflu de vouloir énumérer les espèces, puisque la même vigne donne suivant les lieux des résultats différents. »

Après avoir cité une centaine de cépages différents, Pline l’Ancien souligne ici la non-importance de son choix parce que la qualité du sol prime sur le cépage choisi. Columelle, quant à lui, clôt le débat en approuvant ce que ses prédécesseurs préconisaient déjà : planter des cépages locaux bien adaptés aux typicités de sol de chaque région<sup>38</sup>. Ceci nous amène une fois de plus à confirmer l’idée que selon les Anciens, la qualité gustative d’un vin est intimement liée au sol et non pas au cépage employé. On est donc loin du soin porté aujourd’hui au cépage dans l’exercice de la dégustation et de la distinction utile que cela nous permet de faire. Nous nous rangerons du côté de Michel Bouvier qui, contrairement aux réticences de Jacques André, a réussi dans son ouvrage à relier une trentaine de cépages antiques à des cépages actuels<sup>39</sup>. Cette position nous permettra notamment de considérer les reconstitutions qui ont été réalisées par plusieurs chercheurs dans des vignobles afin de tester les recettes de vinification présentes dans les sources.

---

<sup>36</sup> Virgile, *Géorgiques*, II, 103-108 et Columelle, *De l’Agriculture*, III, 2, 29.

<sup>37</sup> Pline l’Ancien, *Histoire Naturelle*, XIV, 70 avec Brun, *op. cit.*, 27, qui y concède que l’espèce *vitis vinifera* qu’on connaît aujourd’hui en Europe, dispose d’un très grand nombre de variétés (cépages) parce que son patrimoine génétique est instable et mute naturellement en fonction de la contrée viticole où elle est plantée.

<sup>38</sup> Columelle, *De l’Agriculture*, III, 2.

<sup>39</sup> Bouvier, *op. cit.*, 95-98. Jacques André soulignait en effet qu’on ne disposait d’aucun matériel valide pour identifier les cépages dans les sources antiques, sachant que les cépages disposent d’une très grande adaptabilité à l’endroit où ils étaient plantés et peuvent donc prendre rapidement des caractéristiques nouvelles. Michel Bouvier, au contraire, s’appuie dans son ouvrage sur les recherches ampélographiques de Pierre Viala et Victor Vermorel réalisées au tout début du XIX<sup>e</sup> siècle pour associer par homonymie près d’une trentaine de cépages modernes et antiques. Voir Pierre Viala et Victor Vermorel, *Ampélographie*, tomes I à VII, (Paris : s.o., 1910).

C'est néanmoins dans les fruits que toute la structure chimique et moléculaire du goût se forme pendant la période de maturation. Avant de rentrer dans le détail des études ampélographiques réalisées à ce jour, il convient donc de rappeler rapidement l'anatomie du raisin pour mieux dégager ensuite l'intérêt de chacune de ses parties. Ceci nous permettra de comprendre lesquels de ses composants ont des incidences sur le goût et comment la viticulture peut venir les mettre en exergue. Une grappe de raisin est tout d'abord constituée d'une rafle, c'est-à-dire de sa charpente, et de baies charnues comportant une pellicule de peau, de la chair et des graines (ses pépins). Soulignons que la rafle est composée de polyphénols, notamment de tannins responsables de l'astringence dans le vin<sup>40</sup>. Mais elle est aussi dotée de feuilles, qui par le biais de la photosynthèse viennent concentrer les baies en sucre. La pellicule du grain renferme également des polyphénols tels que des matières colorantes (flavonoïdes et anthocyanes) et des tannins, mais surtout des substances odorantes et des précurseurs d'arômes propres à chaque cépage<sup>41</sup>. La pulpe reste certainement la partie la plus importante de la vendange, puisqu'elle contient 70 % d'eau, 20 % de sucres, et un dernier 10 % d'acides et de substances minérales ou azotées<sup>42</sup>. On a enfin les pépins, dans lesquels on retrouve à nouveau des composés phénoliques, plus particulièrement des tannins et des huiles nuisibles à la qualité du vin<sup>43</sup>. Rappelons que les raisins peuvent être blancs à chair blanche, noirs à chair blanche, ou noirs à chair noire (on parle alors de raisin teinturier). Ces brèves notions seront d'une importance essentielle pour deux raisons ; d'abord, pour comprendre comment le vigneron peut déterminer la date de la vendange en fonction de la maturité phénolique et de la maturité aromatique de son raisin, ensuite, pour comprendre comment deux cépages peuvent différer drastiquement en matière de goût<sup>44</sup>.

Après avoir choisi son sol et son cépage, le vigneron avait le choix de différents types de plantations où il fallait observer une multitude de détails, de techniques et d'outils discutés dans l'ouvrage de Raymond Billiard. Cependant nous ferons le choix ici de ne passer que rapidement sur cette question<sup>45</sup>. D'ailleurs, il faut remarquer que plusieurs

---

<sup>40</sup> Navarre et Langlade, *op. cit.*, 2.

<sup>41</sup> *Ibid.*, 3 ; voir glossaire.

<sup>42</sup> *Ibid.*

<sup>43</sup> *Ibid.*, 4.

<sup>44</sup> Navarre et Langlade, *op. cit.*, 52.

<sup>45</sup> Billiard, « Plantation et variétés de cépages », dans *op. cit.*

images poétiques et littéraires sont développées dans la littérature agronomique pour nous donner une idée de ce à quoi devait ressembler l'agencement des vignes. Dans les *Géorgiques* de Virgile par exemple, la plantation de la vigne était tout à fait raisonnée et ordonnée à l'image d'un camp militaire, où un *decumanus* et un *cardo* (*cardinalis*) facilitaient la circulation<sup>46</sup>. La vigne y est également comparée aux cohortes romaines déployées pendant des combats. Chez Columelle, c'est plutôt l'idée d'un espace de villégiature qu'on retrouve, avec la nécessité de bien espacer les vignes afin que le maître du domaine puisse se promener et s'épanouir<sup>47</sup>. On peut tout de même retrouver des baux grecs, dont discute François Salviat, dans lesquels le propriétaire terrien impose à son locataire une manière précise d'espacer ses vignes : la *spora*<sup>48</sup>. Il convient de signaler que la densité de plantation rentre dans ce que Colette Navarre et Françoise Langlade considèrent comme étant des « facteurs viticoles modifiables » ayant une incidence sur le goût final<sup>49</sup>.

Néanmoins, nous avons décidé ici d'accorder une importance plus grande à la conduite de la vigne, car les systèmes de taille et les types de traitements pour les maladies permettaient de prévenir une quantité de pertes. Michel Bouvier signale qu'à l'époque antique, on pratiquait cinq types de conduite différents : « conduite rampante » (*vitis prostrata*), « en gobelet » (*vitis capitata*), « sur échelas » (*vitis pedamenta*), « en canthère » (*vitis iugata*), « sur des tuteurs » comme des arbres (*vitis arbustiva*)<sup>50</sup>. Il s'agissait de s'adapter à la typicité de son climat puisque dans les zones du nord plus sujettes aux brouillards et gelées, l'objectif était d'avoir les vignes les plus sorties du sol possible. Dans les zones chaudes du sud, on pouvait se permettre de les laisser ramper au sol<sup>51</sup>. En plus de ces conduites, on retrouve la trace de la taille chez Pline l'Ancien. Elle nous confirme que les Anciens étaient préoccupés par la vigueur de la vigne et par l'exposition au soleil plus

---

<sup>46</sup> Virgile, *Géorgiques*, II, v. 277-284.

<sup>47</sup> Columelle, *De l'Agriculture*, IV, 18.

<sup>48</sup> François Salviat, « Le vin de Rhodes et les plantations de dème d'Amos », *La production du vin et de l'huile en Méditerranée*, Marie-Claire Amouretti et Jean-Pierre Brun dir., (Athènes : École Française d'Athènes, 1993), 151-161.

<sup>49</sup> Navarre et Langlade, *Ibid.*, 60 : à cela s'ajoutent le système de taille et les méthodes culturales. Si l'on veut de plus amples détails sur la question de densité de plantation, on peut se référer aux écrits d'André Tchernia, *Le vin de l'Italie romaine, Essai d'histoire économique d'après les amphores*, (Rome : École Française, 1986).

<sup>50</sup> Bouvier, *op. cit.*, 99. Pour une étude plus détaillée des conduites de vignes, voir Thurmond, *op. cit.*, 98.

<sup>51</sup> *Ibid.*

ou moins importante des baies et feuilles<sup>52</sup>. Parmi d'autres processus de conduite de la vigne qui nous intéressent le plus ici, il convient de citer les engrais et les amendements. On peut citer l'exemple de la pratique du fumage des champs qui est attestée chez Columelle. Elle consiste à déverser sur les ceps des fumiers de toutes sortes afin de faire profiter la terre des nutriments dont ils sont remplis. Cette pratique est jugée néfaste par ce dernier car elle peut corrompre le bouquet du vin<sup>53</sup>. Raymond Billiard semble être l'auteur ayant le plus travaillé sur les maladies de la vigne et les divers traitements qui pouvaient lui être appliqués<sup>54</sup>. On trouve des traces de ces traitements dans les sources, souvent sous forme d'incantation<sup>55</sup>. On a aussi des traitements plus proches de recettes utilisées aujourd'hui dans la culture biodynamique, avec des mélanges d'huiles essentielles ou d'huile d'olive<sup>56</sup>. À ces maladies de la vigne, on peut ajouter le *botrytis cinerea*, seule maladie fongique souhaitée de nos jours, puisqu'elle a la particularité de se développer dans les plaines humides et de concentrer les sucres à l'intérieur des baies<sup>57</sup>. Bien que cette douceur soit particulièrement recherchée par les Anciens, comme nous le verrons dans le prochain volet, ce processus n'était pas développé, ni même contrôlé ou observé<sup>58</sup>. En revanche, un grand nombre d'autres manipulations vinicoles étaient disponibles pour en arriver au même résultat.

Il est désormais nécessaire de s'attarder sur les manipulations vinicoles et sur la vie du chai, puisque c'est à cet endroit même que tout le soin porté au champ va trouver son expression gustative. C'est majoritairement de cette étape que nous retirerons le plus de vocabulaire *technique* et œnologique.

## 1. 2. Vinification et élevage

Avant d'entrer dans le vif du sujet de ce deuxième volet, il convient d'apporter quelques précisions. Partant du principe que nous ne connaissons pas ou peu de correspondances

---

<sup>52</sup> Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XVII, 190.

<sup>53</sup> Columelle, *De l'Agriculture*, II, 15.

<sup>54</sup> Billiard, *op. cit.*, 375-421.

<sup>55</sup> Brun, *op. cit.*, 42.

<sup>56</sup> *Géoponiques*, V, 48 et Strabon, *Géographie*, VII, 5, 8. Pour une définition de la biodynamie, voir glossaire.

<sup>57</sup> Navarre et Langlade, *op. cit.*, 49, 51. Voir glossaire.

<sup>58</sup> Brun, *op. cit.*, 72.

entre les cépages antiques et modernes, nous ne pourrions pas déduire dans le reste de la recherche les arômes primaires des vins dégustés sans support expérimental. Par arômes primaires, on entend ici les arômes résidant dans la matière végétale même, tel qu'on l'avait annoncé lorsqu'on détaillait l'anatomie du grain de raisin. Ils sont propres à chaque cépage et sont révélés lors de la vinification<sup>59</sup>. En ce sens, une grande partie de notre attention doit être accordée à l'élaboration des arômes secondaires et tertiaires afin de pouvoir établir des corrélations permettant de répondre à une partie de notre problématique. Les arômes secondaires sont issus de la fermentation alcoolique et sont le résultat du travail des levures qui viennent exacerber certaines particules présentes dans le moût. Les arômes tertiaires, quant à eux, résultent de l'élevage c'est-à-dire de la période pendant laquelle le vin s'affine dans les contenants prévus à sa conservation et à son vieillissement. Le cumul des arômes tertiaires forme ce que les dégustateurs appellent aujourd'hui le « bouquet »<sup>60</sup>. Dans cette optique, ce deuxième volet portera sur le travail au chai, dans l'ordre d'une vinification moderne, en soulignant lorsque des particularités sont importantes et explicables<sup>61</sup>.

Lorsqu'arrive la période des vendanges, on ne trouve dans les sources que peu de différences au niveau des méthodes employées actuellement, si ce n'est du point de vue de la mécanisation. Elles sont manuelles d'une part, utilisant des paniers en osier pour le transport, avec des participants veillant à ce qu'aucun grain ne soit endommagé ou percé<sup>62</sup>. D'autre part, elles sont dépendantes des conditions météorologiques, forçant le vigneron dans certaines régions à agir de nuit pour éviter les fortes chaleurs, ou bien à laisser les raisins se gorger de sucres plus longtemps sur les souches ou sur des claies : c'est le passerillage<sup>63</sup>. Cette dernière technique est d'une importance majeure, surtout parce qu'on remarque dans les textes anciens une tendance des vins antiques à être liquoreux<sup>64</sup>. Nous expliciterons cette technique vinicole plus loin, mais il convient de garder en tête que la

---

<sup>59</sup> Jules Chauvet, *op. cit.*, 47-48. Voir glossaire.

<sup>60</sup> *Ibid.*, 47 et 51. Voir glossaire.

<sup>61</sup> Si l'on veut se fier à l'ordre d'une vinification moderne, on mentionne ici deux ouvrages qui seront de référence pour le reste de la recherche : Navarre et Langlade, *op. cit.*, 127-189 et Jamie Goode, *The science of wine, from wine to glass 2<sup>nd</sup> edition*, (Oakland : University of California Press, 2018), 90-167.

<sup>62</sup> Bouvier, *op. cit.*, 100 et Billiard, *op. cit.*, 423-445.

<sup>63</sup> Brun, *op. cit.*, 44. On trouve mention de cette quasi-obligation dans plusieurs sources romaines. D'abord chez Caton, *De l'Agriculture*, XXIV-XXV en précisant que les grappes doivent être non seulement mûres mais recuites (*percoctum*). Puis dans des sources plus anciennes, comme la loi des XII Tables citée dans Brun, *op. cit.*, 44 qui prescrit de vendanger avant que les feuilles ne tombent des ceps. Voir glossaire.

<sup>64</sup> Bouvier, *op. cit.*, 101. Voir glossaire.

production d'un vin liquoreux dépend en partie de la quantité de sucres présente dans les baies. Les opérations que l'on peut réaliser pour les concentrer ont lieu au moment de la vendange ou peu après. Le vigneron a donc deux options de passerillage s'il souhaite en réaliser un. Il peut soit procéder à un passerillage naturel « sur souche », consistant simplement à laisser les raisins se gorger de soleil encore sur le pied<sup>65</sup>, soit procéder à un passerillage « hors souche », consistant à faire sécher les raisins au soleil sur des claies ou autres<sup>66</sup>.

Ainsi, la première question soulevée par la vinification est la date de récolte. Elle est d'une importance cruciale parce qu'au-delà de la religiosité qu'on peut venir lui conférer, elle va venir dicter la quasi-totalité du produit. Pour mieux comprendre les processus à l'œuvre, il convient de se situer par rapport au cycle végétatif de la vigne. Ici, il est important de noter que nous parlons d'un cycle végétatif standard qui peut varier de ceux relatifs aux cépages plantés durant l'Antiquité, mais il donne tout de même une idée proche de ce à quoi cela pouvait ressembler. On distingue la croissance herbacée de la vigne — période d'une soixantaine de jours pendant laquelle se forment bourgeons, fleurs et grappes, et étalée de la mi-mars à juin — de la véraison qui nous intéresse le plus ici<sup>67</sup>. C'est l'étape pendant laquelle les sucres contenus dans les feuilles descendent dans les baies, prenant ainsi leurs couleurs caractéristiques, et pendant laquelle les acides organiques commencent à décroître<sup>68</sup>. S'ensuit alors la période de maturation, que les œnologues estiment d'une durée maximale de 50 jours<sup>69</sup>. C'est-à-dire qu'à partir de ces 50 jours, une teneur en sucre plafond est atteinte, une teneur en acidité minimale est présente et les baies commencent à sécher. L'instant quasi insaisissable auquel le vigneron décide de faire sa vendange vient donc dicter une grande partie de sa vinification, car ce sont ces composés mêmes qui viendront former la trame gustative finale du vin. Quelques sources donnent une idée de la date à laquelle les vendanges (*vindemmia* ou *τρύγη*) étaient

---

<sup>65</sup> Navarre et Langlade, *op. cit.*, 62 : dans ce contexte, parce que vieillissement, le raisin n'est plus alimenté par la plante, la baie flétrit alors, les acides et l'eau s'évaporent et/ou comburent et les fruits deviennent confits.

<sup>66</sup> *Ibid.*, 63 : c'est la technique qu'on utilise encore pour plusieurs vins liquoreux comme le Vin de Paille dans le Jura ou à Maury dans le sud de la France.

<sup>67</sup> *Ibid.*, 5. C'est la *uva varia fieri* chez Caton, *De l'Agriculture*, XXXIII et l'*acinus colore mutatus* chez Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XVIII, 74. Voir glossaire.

<sup>68</sup> Navarre et Langlade, *op. cit.*, 5.

<sup>69</sup> *Ibid.*, 6.

réalisées. On peut rapidement constater qu'elles étaient quelquefois tardives, du moins jusqu'à ce que la mode pour des vins blancs plus secs introduite par les crus et les médecins arrive en Italie : nous expliciterons cela plus loin<sup>70</sup>.

Tous les auteurs modernes étudiés s'accordent sur le fait que la vinification est le processus le moins couvert par les sources, et donc celui pour lequel on se livre au plus de spéculations<sup>71</sup>. En ce sens, on se basera majoritairement sur les écrits des auteurs modernes et sur les résultats de recherches archéologiques. Une fois les raisins récoltés, la première étape consistait en l'extraction du jus dans le chai<sup>72</sup>. Arrivaient donc le tri, puis le foulage, c'est-à-dire une première presse à la force des pieds et jambes, effectuée dans de grands bassins souvent en pierre ou en béton<sup>73</sup>. Cette « cuve de foulage » (*calcatorium*) dont s'échappait un « moût de mère goutte » (*πρότροπος* ou *mustum lixivium*), était la plupart du temps reliée par de petits canaux à des cuves plus larges qui filtraient les particules solides à l'aide de grillages grossiers<sup>74</sup>. Le reste du raisin qui méritait encore d'exprimer son jus était alors dirigé vers une « cuve » (*lacus*) plus importante pour subir un pressurage<sup>75</sup>. Une fois le jus extrait, le tout était dirigé dans une *dolia defossa* (*πίθος* pour les Grecs), c'est-à-dire une cuve fixe enterrée dans le sol à ciel ouvert, ou dans des « fûts » (*orcae* ou *cupae*)<sup>76</sup>. Ces réceptacles étaient préalablement rendus étanches par divers traitements dont nous parlerons dans le prochain volet.

Bien que la question des types de pressoirs et leur mécanique soit largement traitée dans les sources et dans les ouvrages contemporains, nous ne les aborderons pas ici afin de privilégier les techniques vinicoles qui ont un impact plus décisif sur le goût final du vin<sup>77</sup>. La question du temps de presse est donc capitale, parce qu'elle détermine la quantité de

---

<sup>70</sup> Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XVIII, 74. On fera remarquer plus tard dans la recherche que c'est parce que les vigneron cherchaient à faire certains types de vins relatifs à la réputation de certains endroits de la Méditerranée qu'on surmaturait les raisins.

<sup>71</sup> Bouvier, *op. cit.*, 102.

<sup>72</sup> Le *torcularium vinarium* chez Caton, *De l'Agriculture*, XII, 1 ; la *cella vinaria* chez Palladius, *Traité d'Agriculture*, I, 18 ou encore chez Columelle, *De l'Agriculture*, I, 6 la *cella torcularia*.

<sup>73</sup> Varron, *Économie Rurale*, I, 54.

<sup>74</sup> Précisons qu'il existe plusieurs types de jus : on distingue ainsi un jus dit de « goutte », qui s'est lui-même écoulé par gravité, d'un jus de « presse » qui est le résultat d'une action humaine. Il existe les mêmes distinctions pour le moût de presse / de goutte.

<sup>75</sup> Brun, *op. cit.*, 63 : par filtration, on entend ici de légers grillages placés perpendiculairement aux canaux afin de retenir le plus gros des particules solides en suspension dans le jus s'écoulant.

<sup>76</sup> Thurmond, *op. cit.*, 154 et Billiard, *op. cit.*, 471.

<sup>77</sup> Pour de plus amples informations, voir : Brun et Tchernia, *op. cit.*, 48-93.



composés phénoliques et aromatiques qui vont être extraits des matières solides (pulpes, peaux, rafles, pépins, feuilles) en fonction du temps de contact avec le jus. En effet, plus le jus est en contact avec les matières solides précédemment citées, plus ces composés vont être présents dans le vin finalement produit. C'est la base de la distinction entre une vinification en rouge et une vinification en blanc. Cette différence qui peut sembler n'être que chromatique, est d'une importance majeure aussi bien d'un point de vue œnologique qu'historique ensuite lorsqu'il s'agira de traiter des crus et de l'exercice de la dégustation.

Si l'on s'en tient aux pratiques modernes, il existe plusieurs types de vinifications : en rouge, en blanc, en rosé, et depuis peu en orange (ou plutôt depuis que la tendance a remis cette pratique au goût du jour)<sup>78</sup>. Il est d'ailleurs intéressant de faire concorder ces couleurs avec celles énoncées chez Pline l'Ancien et de remarquer qu'elles sont relativement proches<sup>79</sup>. Comme ces intitulés de vinifications l'indiquent, ce sont les couleurs qui distinguent ces types de produits, et donc les extractions réalisées lors du travail au chai<sup>80</sup>. Ainsi, la vinification en rouge se distingue de la vinification en blanc en ce sens que les matières solides du raisin noir ou rouge ont macéré et fermenté avec le jus en cuve puis ont été pressées<sup>81</sup>. Dans une vinification en blanc au contraire, on presse directement le raisin blanc et il fermente ensuite en cuves<sup>82</sup>. Dans une vinification en rosé, on utilise un raisin de couleur noire ou rouge, qu'on vinifie à la manière d'un blanc, c'est-à-dire en presse directe avec peu d'extraction de couleur<sup>83</sup>. Et dans une vinification orange, on ferait macérer et fermenter des raisins blancs à la manière de raisins rouges ou noirs, comme on le fait dans une vinification en rouge, avant de les presser<sup>84</sup>.

Malgré ces indications, une multitude de questions subsistent, à savoir quel type de vinifications réalisaient les Anciens. Bien que la vinification en blanc soit aisément identifiable dans les sources, il est plus difficile de retrouver des passages qui confirment une véritable vinification en rouge avec une cuvaison complète qui viendrait conférer au

---

<sup>78</sup> Cette technique est effectivement attestée depuis des siècles en Géorgie et dans d'autres pays de l'Europe de l'Est, mais elle est depuis peu remise au goût du jour, notamment par le biais de l'engouement pour la biodynamie et le vin nature. Voir : Miquel Hudin et Daria Kholodilina, *Georgia : a guide to the cradle of wine*, (San Francisco : éditions Vinologue, 2017).

<sup>79</sup> Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIV, 80 : *album, fulvum, sanguineum, et nigrum*.

<sup>80</sup> Voir glossaire.

<sup>81</sup> Navarre et Langlade, *op. cit.*, 152.

<sup>82</sup> *Ibid.*, 169.

<sup>83</sup> *Ibid.*, 179.

<sup>84</sup> Robinson, « Orange wine ».

vin cette couleur, mais aussi cette « densité » et ces « matières en suspension » que les Anciens remarquent tant<sup>85</sup>. Plusieurs hypothèses sont actuellement soulevées. On pourrait penser que les cépages de l'Antiquité étaient bien plus teinturiers que les nôtres, et donc que l'extraction avait besoin de très peu de cuvaison pour être faite<sup>86</sup>. Cette idée pourrait être renforcée par le fait qu'avec les chaleurs et le peu de contrôle des fermentations, ces dernières débutaient dès la récolte des baies, et que la macération des matières solides avec le jus se faisait donc plus longtemps qu'on ne pourrait l'imaginer aujourd'hui<sup>87</sup>. Enfin, certains auteurs se basent sur une approche bien plus textuelle en extrayant par exemple l'idée de « moût épais » (*pingue mustum*) de chez Columelle, ou l'idée qu'il faut que les jarres « rejettent toutes les peaux » (*si bene deacinata sunt dolia*) chez Caton<sup>88</sup>. Ce qui est sûr est qu'il faut faire une véritable distinction entre ce qu'il se passe en Grèce et ce qu'il se passe en Italie. En effet, en Italie romaine, il est majoritairement question de vinification en blanc après le II<sup>e</sup> siècle, puisque tous les grands crus étaient blancs et que même les agronomes latins conseillaient aux agriculteurs d'arracher leurs plants de vigne rouges<sup>89</sup>. En Grèce, en revanche, il semble que la majorité des crus aient été rouges, avec des procédés vinicoles clairement attestés dans les sources. De toutes ces techniques énumérées par Stavroula Kourakou Dragona, nous retiendrons la plus marquante et aussi celle qui semble être la plus moderne : celle que l'auteur intitule « le procédé d'Hésiode »<sup>90</sup>. Ce que celle-ci a d'étonnant, est qu'elle correspond en majeure partie à la technique pratiquée aujourd'hui dans certaines parties de la France ; ce qui vient défier totalement les auteurs modernes refusant de penser qu'il existait une cuvaison dans l'antiquité. Chez Hésiode, chez qui peu de détails vinicoles sont donnés, on apprend simplement que des grappes entières de raisin passerillé sont placées dans des jarres<sup>91</sup>. De cette observation, Stavroula Kourakou Dragona déduit que les baies les plus basses macéraient dans du jus, ayant explosé sous le poids de celles au-dessus sous l'effet de la gravité. On pourrait alors parler

---

<sup>85</sup> Bouvier, *op. cit.*, 104 et Billiard, *op. cit.*, 461 : les deux confirment qu'avec les méthodes vinicoles qu'on retrouve dans les sources, on ne pourrait retrouver que des vins rouges légers ou des vins rosés. Ils s'opposent ainsi à des auteurs comme Stavroula Kourakou Dragona ou André Tchernia.

<sup>86</sup> Kourakou Dragona, *op. cit.*, 109-110. Voir glossaire.

<sup>87</sup> Billiard, *op. cit.*, 461.

<sup>88</sup> Columelle, *De l'Agriculture*, X, 431-432 ; Caton, *De l'Agriculture*, XXVI.

<sup>89</sup> Columelle, *De l'Agriculture*, III, 20, 5.

<sup>90</sup> Kourakou Dragona, *op. cit.*, 110-119.

<sup>91</sup> Hésiode, *Les Travaux et les Jours*, 609-614.

de cuvaison, voire selon elle, de macération carbonique<sup>92</sup>. Il nous semble ardu cependant d'extraire de ces six vers autant d'informations vinicoles, d'autant plus qu'une macération carbonique nécessite des conditions particulières pour sa réalisation<sup>93</sup>.

Cette question de la macération est néanmoins importante parce que c'est sur les particules solides que se situent les microorganismes responsables du départ des fermentations alcooliques. Rappelons la définition première du vin : « Le vin est le produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non ; ou bien, de moût de raisin »<sup>94</sup>. Cette notion d'exclusivité quant à la réaction chimique opérée pour obtenir notre objet d'étude, force l'orientation du propos. Pourtant, il semblerait que la compréhension de cette réaction, aujourd'hui essentielle à la bonne réalisation du vin, ne soit que partiellement comprise des Anciens. Citons à ce titre deux informations contradictoires. D'une part, on a Macrobe qui dans ses *Saturnales*, s'étonnait de voir les quantités de moût que pouvaient ingérer les vendangeurs sans jamais parvenir à l'ivresse<sup>95</sup>. D'autre part, on a tous ces sites archéologiques disposant de cuves de fermentation enterrées, témoignant alors de cette compréhension qu'avaient les gréco-romains pour le contrôle des températures lors de cette phase cruciale<sup>96</sup>. Ces deux exemples montrent l'aspect insaisissable qu'arbore la fermentation pour les Anciens, bien que certains de ses préceptes de base soient déjà maîtrisés de façon empirique<sup>97</sup>.

Sans entrer dans des détails biochimiques trop poussés pour les bornes de cette recherche, il convient de donner quelques précisions qui nous permettront de comprendre les vinifications spéciales et les altérations présentées dans les volets suivants. Les levures sont donc des champignons sous forme microscopique qui se présentent comme spores

---

<sup>92</sup> Ce type de vinification est aujourd'hui imposé par le cahier des charges de certaines appellations comme le Beaujolais en France, par exemple. Voir glossaire.

<sup>93</sup> Voir les détails dans le glossaire.

<sup>94</sup> Navarre et Langlade, *op. cit.*, 1.

<sup>95</sup> Macrobe, *Saturnales*, VII, 7, 14.

<sup>96</sup> Brun, *op. cit.*, 64-65. On fera remarquer ici que la pratique des jarres enterrées est toujours attestée dans certaines régions du monde et notamment la Géorgie ou les îles Canaries pour contrôler la température des fermentations. Dans la pratique vinicole moderne géorgienne on parle alors de *kvevris* ou *qvevris*, mais le résultat technique est le même : contrôler la température des fermentations grâce à la fraîcheur du sol. Voir Robinson, « Qvevri ». Il est également question de la pratique dans Columelle, *De l'Agriculture*, XII, 18, 5.

<sup>97</sup> Palladius XI, 17, 11-12 : Palladius montre ici clairement que les Anciens étaient conscients de l'échappée de gaz qui se produisait pendant la fermentation. Notons néanmoins qu'on devra attendre jusqu'aux travaux scientifiques de Pasteur au XIXe siècle pour mettre en évidence l'action des levures (et plus précisément des *saccharomyces cerevisiae*) dans le processus de fermentation alcoolique du vin, mettant ainsi de côté l'idée que c'était l'effet de l'air sur le sucre qui créait de l'alcool dans le vin.

dans le sol et le chai<sup>98</sup>. Elles colonisent le raisin lors de la maturation, une fois disséminées par les insectes et le vent. Celles relatives à la fermentation alcoolique sont majoritairement les *saccharomyces cerevisiae*<sup>99</sup>. Elles sont responsables de la transformation des sucres fermentescibles présents dans le raisin en éthanol, donc en alcool<sup>100</sup>. Bien qu'actrices de la fermentation, certains facteurs accélèrent ou au contraire arrêtent complètement ce processus. Ainsi, elles ont besoin : de glucose et de fructose, d'eau, d'éléments azotés et minéraux, d'une température moyenne de 20° et d'oxygène pendant la fermentation<sup>101</sup>. Au contraire, il ne leur faut pas trop d'alcool, de sucres, de tannins, et de fortes pressions<sup>102</sup>. Certains de ces facteurs nous seront utiles pour comprendre des vinifications spéciales explicitées dans le prochain volet, notamment quelques-unes qui, employant trop de sucres, laisseraient même sous-entendre qu'aucune fermentation alcoolique n'aurait eu lieu<sup>103</sup>.

Bien qu'inconnue des Anciens, on se doit de faire mention d'une deuxième fermentation qui se passe pendant la vinification et qui a de grandes incidences sur le goût du vin final : la fermentation malolactique<sup>104</sup>. Nous n'en parlerons que brièvement ici, parce que pour les Anciens, elle devait être concomitante avec la fermentation alcoolique. Toutefois, elle est recherchée aujourd'hui sur un certain type de cépage parce qu'elle clarifie le vin, diminue l'acidité et assouplit les tannins et l'amertume<sup>105</sup>. Il est important de nos jours que ce deuxième type de fermentation débute après la fermentation alcoolique, au risque de créer un défaut dans le vin : la piqûre lactique<sup>106</sup>.

Cet aspect soulève une question immédiate : les Anciens buvaient-ils des vins qu'on considérerait aujourd'hui comme défectueux ? Lorsqu'on regarde la liste qu'établit Jamie Goode des défauts qu'il est possible de retrouver dans le vin, il est aisé de constater qu'une importante partie provient des processus fermentaires ou de l'hygiène du chai<sup>107</sup>. Sachant

---

<sup>98</sup> Voir glossaire.

<sup>99</sup> Navarre et Langlade, *op. cit.*, 87. On en connaît aussi qui sont relatives à une contamination et donc indésirables comme les *brettanomyces*.

<sup>100</sup> *Ibid.*, 93.

<sup>101</sup> *Ibid.*, 100-101.

<sup>102</sup> *Ibid.*, 102-103.

<sup>103</sup> Kourakou Dragona, *op. cit.*, 1-14.

<sup>104</sup> Navarre et Langlade, *op. cit.*, 104-113. Elle est due à l'action des bactéries *oenococcus oeni* présentes dans le moût, qui transforment l'acide malique en acide lactique. Voir glossaire.

<sup>105</sup> *Ibid.*, 107.

<sup>106</sup> *Ibid.*, 112. Voir glossaire.

<sup>107</sup> Jamie Goode, *Flawless, understanding faults in wine*, (Oakland : University of California Press, 2018).

que les températures de fermentation n'étaient parfois pas contrôlées, ou que certaines spécificités comme la fermentation malolactique n'étaient pas connues, on ne peut qu'en déduire que oui ; les Anciens buvaient ce qu'aujourd'hui un dégustateur moderne repérerait comme un goût nuisible<sup>108</sup>. La question ne peut en soi se résoudre à un simple jugement de valeur. Il faut comprendre que les arômes qui se dégagent de ces défauts tels que l'acidité volatile, la « brett », la souris, ou encore la réduction, étaient simplement inclus dans leur spectre de goûts relatifs au vin<sup>109</sup>.

La question des défauts nous amène à étudier de plus près l'oxygénation, en ce sens qu'elle est aussi souhaitable que préjudiciable pour le vin<sup>110</sup>. Alors qu'elle est nécessaire à la fermentation alcoolique, pendant l'élevage on cherche davantage à sceller les contenants pour protéger le vin d'un contact avec l'air<sup>111</sup>. Ayant observé ce phénomène, les Anciens procédaient comme suit : après la presse, le moût de goutte et le moût de presse étaient réunis dans des récipients pour procéder à la fermentation<sup>112</sup>. Le tout était ainsi versé dans des *doliae* ou *πίθοι*, dans lesquels le « bouillonnement » avait lieu à ciel ouvert, avant que les couvercles ne soient fermés (*operculae*)<sup>113</sup>. Mais une question capitale persiste: les vins étaient-ils ouillés<sup>114</sup>? Le cas échant, l'oxygène pourrait se révéler être un ennemi redoutable du vin. Il participerait alors d'une oxydation pouvant mener au développement de micro-organismes nuisibles responsables de la piqûre acétique<sup>115</sup>. Autrement dit, plus le vin était en contact avec l'air, plus il avait de chances de tourner au vinaigre. Même si les sources sont quelque peu silencieuses au sujet de cette pratique, elles sont tout à fait fournies quant au résultat<sup>116</sup>. En effet, lorsque le liquide et l'air entrent en contact, un se forme voile à la surface du vin. Ce voile, appelé « fleur » aussi bien aujourd'hui que dans les sources antiques, laissait entrevoir par sa couleur si le vin avait été piqué ou s'il était encore de

---

<sup>108</sup> Brun et Tchernia, *op. cit.*, 119.

<sup>109</sup> Voir glossaire.

<sup>110</sup> Goode, *The science of wine, from wine to glass 2<sup>nd</sup> edition*, 90 : Jamie Goode fournit ici un exposé plus détaillé sur les effets de l'oxygène sur le vin, dont il n'est pas question de faire l'objet de cette recherche.

<sup>111</sup> *Ibid.*

<sup>112</sup> Palladius, *Traité d'Agriculture*, I, 18 : Palladius donne ici la description d'un chai idéal, qui correspond d'ailleurs en plusieurs points aux sites de fouilles décrits par André Tchernia et Jean-Pierre Brun dans leurs ouvrages.

<sup>113</sup> Columelle, *De l'Agriculture*, XII, 21, 3.

<sup>114</sup> Robinson, « Ullage » : Par ouillage, on entend ici le fait de mettre à niveau les cuves dans lequel le vin est entreposé afin de ne laisser aucun espace vide dans lequel de l'air pourrait venir se loger. Voir glossaire.

<sup>115</sup> Navarre et Langlade, *op. cit.*, 250-251. Voir glossaire.

<sup>116</sup> Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIV, 136.

bonne qualité<sup>117</sup>. Ainsi, en plus de fournir matière à images littéraires, on était capable de déterminer visuellement l'état de santé du vin<sup>118</sup>. Rouge, le vin tournait au vinaigre car le voile était soumis à l'action de bactéries néfastes (*acetobacter*) ; blanc, le vin était protégé par l'action bénéfique des *saccharomyces cerevisiae*<sup>119</sup>. Dans ce dernier cas, le vin acquiert un profil organoleptique particulier, si recherché dans les vins du Jura et du Jerez, où l'on évite volontairement l'ouillage pour que ce voile se crée. En effet, dans ces vinifications oxydatives, les levures viennent modifier plusieurs composés chimiques du vin qui vont influencer tant sa couleur que sa trame aromatique, une fois la fermentation alcoolique terminée<sup>120</sup>. Ceci explique notamment leur couleur ambrée et ces arômes de noisette, de noix et d'amande, autrement appelé « goût de jaune » dans le Jura. À la lecture des auteurs modernes, on se rend compte que Raymond Billiard considérait comme totalement péjorative la présence de cette fleur dans le vin<sup>121</sup>. Néanmoins, plus la recherche avance, plus on se rend compte que les Anciens pouvaient véritablement apprécier ces goûts<sup>122</sup>. Il est donc possible qu'une grande quantité de vins consommés aient été fragiles ou aient nécessité des manipulations spéciales pour les stabiliser<sup>123</sup>.

Notons toutefois que le tonneau de bois, essentiel à la stabilisation du vin, fait très vite son apparition en Gaule puis en Italie et partout dans l'Empire. Les avis des modernes divergent concernant la date à attribuer à son apparition dans les chais antiques<sup>124</sup>. Mais le tonneau de bois est d'une grande importance dans le processus constitutif du vin. D'abord parce qu'il facilite les travaux au chai, en ce sens qu'il permet un entreposage du vin plus adéquat dans les zones où le climat est froid<sup>125</sup>. Ensuite, parce qu'en fonction de l'essence de bois que les Anciens choisissaient, le goût s'en trouvait fortement teinté<sup>126</sup>. Aujourd'hui

---

<sup>117</sup> *Ibid.*, 107-108. Nombreuses sont les sources, qui font allusion cette à « fleur » depuis la période archaïque. Voir par exemple Alcman (fragment) cité par Athénée de Naucratis, *Deipnosophistes*, I, 31c (= I, 57, 2 Kaibel).

<sup>118</sup> Voir par exemple chez Plaute, *Les Charançon*, 96 ; Ovide, *Fastes*, v. 269-272 ; Columelle, *De l'Agriculture*, XII, 30 ;

<sup>119</sup> Navarre et Langlade, *op. cit.*, 250-251.

<sup>120</sup> *Ibid.*, 226-227.

<sup>121</sup> Billiard, *op. cit.*, 535.

<sup>122</sup> Boulay, « Les techniques vinicoles grecques, des vendanges aux Anthestéries : nouvelles perspectives », 106-112 et Kourakou Dragona, *op. cit.*, 65-83. Voir glossaire.

<sup>123</sup> Brun et Tchernia, *op. cit.*, 118-119.

<sup>124</sup> Bouvier, *op. cit.*, 110 et Brun, *op. cit.*, 81. Voir également Strabon, *Géographie*, V, I, 8 et 12.

<sup>125</sup> Brun, *op. cit.*, 66-67.

<sup>126</sup> Thurmond, *op. cit.*, 174.

encore, il est un élément essentiel de l'élevage, dans lequel le vin va passer le plus de temps pour acquérir ces notes boisées, beurrées, fumées que les amateurs recherchent tant. Ayant ceci en tête, Michel Bouvier fait mention des différentes essences de bois utilisées dans l'antiquité telles que le chêne, le sapin, le noisetier ou encore le mélèze. Il fait également mention de reconstitutions réalisées en 1998 et 1999 lors desquelles il a pu constater que le bois de sapin avait un impact positif et réel sur le goût final<sup>127</sup>. Ceci prouve que les Anciens faisaient preuve de finesse dans leur choix de matériel pour la vinification. Toutes ces manipulations rentrent aujourd'hui sous le spectre de l'élevage, c'est-à-dire le temps, les conditions et le type de contenant dans lequel le vin va passer du temps avant d'être commercialisé<sup>128</sup>. Pour l'Antiquité, cette période est difficilement saisissable, dans la mesure où il ne semble pas exister de temps minimal pendant lequel le vin doit patienter dans un vignoble avant d'être mis sur le marché<sup>129</sup>. Seul Varron donne des conseils précis sur l'élevage : le vin fort doit patienter un an au vignoble, le faible doit être bu dans les premiers mois<sup>130</sup>. Il convient cependant de garder en tête que les sources avec lesquelles nous travaillons traitent de vignobles avant tout aisés. Elles ne donnent donc que très peu idée de ce qui était opéré dans des domaines plus modestes.

Une vinification moderne se termine avec des techniques de filtrage, de collage et de clarification du vin<sup>131</sup>. D'emblée, nous devons mettre de côté le filtrage qui, dans l'Antiquité, était pratiqué lors de l'ouverture des amphores à table avec des filtres imbibés d'essences parfumées<sup>132</sup>. Nous en parlerons plus loin. Pour ce qui est du collage, on en trouve une première mention dans les *Satires* d'Horace, mais les chercheurs modernes s'accordent pour dire qu'il pourrait s'agir d'une erreur de la part de l'auteur<sup>133</sup>. Horace mentionne pourtant l'usage du jaune d'œuf, ce qui demeure tout à fait proche du blanc

---

<sup>127</sup> Bouvier, *op. cit.*, 110-112.

<sup>128</sup> Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIV, 134 : il discute ici l'importance d'avoir des *doliae* assez petites avec des ouvertures assez étroites pour éviter l'attaque de maladies.

<sup>129</sup> Notons que maintenant, le cahier des charges des appellations d'origine contrôlées remplit ce rôle de régulateur, en imposant un temps d'élevage minimal aux vigneron.

<sup>130</sup> Varron, *Économie Rurale*, LXV.

<sup>131</sup> Voir glossaire.

<sup>132</sup> Sur les filtres imbibés de myrrhe, voir par exemple Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XV, 123.

<sup>133</sup> Horace, *Saturnales*, II, 4, 55-57 : le blanc d'œuf est en effet une matière coagulante qui précipite les particules solides en suspension au fond de la cuve. Précisons que le commentaire de François Villeneuve va dans le sens d'une technique de collage en traduisant le passage de la sorte : « L'homme adroit qui mélange aux vins de Sorrente la lie du Falerne en dégage parfaitement les impuretés avec un œuf de pigeon, car le jaune se précipite au fond, entraînant les corps étrangers ».

d'œuf que les vigneronns utilisent actuellement pour coller leur vin. Cette idée est appuyée par le fait qu'on ne retrouve pas d'occurrence de cette pratique avant le X<sup>e</sup> siècle et les *Géoponiques*, bien qu'il ait dû exister d'autres moyens de clarifier le vin comme le salage.

Avec ces divers exemples, on se rend compte rapidement que les Anciens procédaient à une multitude de manipulations vinicoles. Parce qu'elles génèrent du vocabulaire *technique* et qu'elles étaient très souvent pratiquées, nous décidons d'y consacrer le prochain volet.

### 1. 3. Vinifications spéciales

Il nous semble nécessaire de brosser un portrait de vinifications spéciales qui étaient réalisées durant l'Antiquité, afin de mieux comprendre la pluralité de produits qui pouvaient rentrer sous l'étiquette du vin. Mais plutôt que de procéder à une énumération aussi impossible que vaine de toutes ces manipulations, nous regrouperons les plus importantes en reprenant quelque peu les trois groupes établis par Raymond Billiard<sup>134</sup>. D'abord les traitements appliqués au moût, ensuite les traitements appliqués au vin fait, puis les traitements appliqués aux contenants. Ce volet nous permettra de mieux saisir la qualité des boissons consommées telles que citées dans les sources, et donc leur complexité gustative<sup>135</sup>.

#### 1. 3. 1. Traitements appliqués au moût

Bien qu'on vante des vins auxquels aucune modification n'avait été apportée, l'étude des sources semble plutôt montrer un paysage de consommation dans lequel on retrouverait diverses recettes, tant médicinales que frauduleuses<sup>136</sup>. David L. Thurmond soulève ainsi

---

<sup>134</sup> Billiard, *op. cit.*, 465-536. Nous compléterons cette approche avec l'énumération effectuée par Jacques André plusieurs décennies plus tard. Voir Jacques André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, (Paris : Belles Lettres, 1981), 162-174.

<sup>135</sup> Dans ce volet, nous avons majoritairement décidé de faire dialoguer l'approche helléniste de Stavroula Kourakou-Dragona avec celle latiniste de Jean-Pierre Brun, André Tchernia et Raymond Billiard. Le tout visant à déterminer d'éventuelles évolutions de pratiques vinicoles lorsque cela est possible ou bien lorsque des erreurs de traduction ont eu lieu.

<sup>136</sup> Columelle, *De l'Agriculture*, XII, 19, 2.



un point essentiel : l'utilisation du dioxyde de soufre nous a donné une distance suffisante pour critiquer tous ces procédés<sup>137</sup>. En effet, parce que nos vignerons modernes disposent de ce moyen de traitement, ils n'ont pas besoin de recourir à un tas de manipulations auxquelles les Anciens procédaient pour protéger leurs vins. Un fossé se creuse alors entre notre conception contemporaine du vin et la multitude de produits qui, dans les sources, rentrent sous cette même dénomination. C'est pour cette simple raison qu'il nous est nécessaire de débroussailler ces types de produits, bien que dans les sources mêmes il existe des divergences d'opinions dans la classification de certains.

Pour pallier la prolifération des bactéries lactiques et acétiques, le vigneron n'avait d'autre choix que de concentrer son jus en sucres, acides et en alcool<sup>138</sup>. Pour ce faire, plusieurs techniques étaient accessibles. Le passerillage, comme cité plus tôt, constituait la méthode la plus simple de concentration des sucres dans le raisin. Cette méthode était pratiquée dans tout le pourtour méditerranéen, mais surtout en Grèce, où elle allait faire la renommée de certains crus que les Romains se disputeraient quelques siècles plus tard. On retrouve les prémices de cette technique chez Homère avec la description que fait Ulysse du vin de Maron<sup>139</sup>. Ce dernier sera d'une importance cruciale, notamment parce qu'il est le premier à jouir d'une telle réputation et à bénéficier d'une description organoleptique dans le corpus homérique<sup>140</sup>. Ce qu'il faut retenir avec le vin de Maron, est qu'à travers les sources, on voit émerger des noms propres pour caractériser des techniques précises qui vont se fixer au fil du temps, soit dans l'imaginaire soit dans l'usage.

Discutons par exemple de ce passage de Dioscoride qui fait référence à la technique:

*Ὁ δὲ ἐκ τῆς θειλοπεδευθείσης σταφυλῆς ἢ ἐπὶ τῶν κλημάτων ὀπτησιθείσης καὶ τριβομένης γινόμενος γλυκύς, καλούμενος δὲ κρητικὸς ἢ πρότροπος ἢ πράμνιος.*<sup>141</sup>

« Le vin doux fait de raisin rassemblé et séché au soleil ou surmûri sur les vignes et écrasé porte aussi le nom de Crétois, ou protropos, ou Pramnier. »

---

<sup>137</sup> Thurmond, *op. cit.*, 137. Voir glossaire.

<sup>138</sup> Navarre et Langlade, *op. cit.*, 250-251.

<sup>139</sup> Homère, *Odyssée*, IX, 193-215 : Ulysse possédait « (...) une outre de chèvre pleine de vin noir, si doux que lui avait donné Maron. Quand il voulait boire du vin rouge, doux comme le miel, il en remplissait une seule coupe qu'il versait dans vingt mesures d'eau et pourtant il fleurait du cratère un bouquet divin » (traduction de Michel Bouvier). Pour plus de détails sur les dénominations de vin chez Homère, voir Bouvier, *op. cit.*, 34-36.

<sup>140</sup> Kourakou Dragona, *op. cit.*, 8.

<sup>141</sup> Dioscoride, *De Materia Medica*, V, 6, 4. Traduction de Stavroula Kourakou Dragona.

On remarque dans un premier temps que le vin fait en Crète devient le *κρήτικος*, mais c'est le cas aussi pour les vins des îles de Thasos, Lesbos, ou encore Chios. Ainsi, ce n'est plus le vin de l'île de Crète, mais le *κρήτικος*, un vin rentré dans le langage commun dont le passerillage a fait l'unicité. Stavroula Kourakou Dragona attire notre attention sur ce phénomène de distorsion. En effet, il est d'usage dans certaines sources comme chez Eparchidès et Aristophane, de parler des vins *πραμνίοι* comme d'un genre de vins « âpres » et « austères », alors que chez Jean-Pierre Brun on les range dans les vins passerillés<sup>142</sup>. À première vue, ces deux qualificatifs n'auraient pas leur place pour définir un vin passerillé puisque celui-ci a ses sucres de concentrés. En commentant les écrits des médecins, et notamment Galien écrivant plusieurs siècles plus tard, Kourakou Dragona remarque qu'on rencontre les deux sens du terme « pramnien », alors que chez Dioscoride ce terme possédait un seul sens<sup>143</sup>. Il en va de même pour le dernier terme employé par Dioscoride, *πρότροπος*, qui soulève encore des contresens. On a signalé plus tôt que le jus de goutte, ce que Pline appelait *πρότροπος*, était gardé par les Anciens pour réaliser des vinifications spéciales<sup>144</sup>. Cependant, en comparant Dioscoride à Julius Pollux, on se rend compte qu'une fois de plus le même terme définit deux genres de vins aux antipodes gustatifs. Le *πρότροπος* que décrit Julius Pollux est « un vin qui coule avant le foulage »<sup>145</sup>. Ce « vin » pouvait alors subir plusieurs traitements allant du passerillage à la fermentation spontanée, voire même à l'arrêt de la fermentation, en conservant le jus dans des cuves à basse température<sup>146</sup>. Le produit pouvait alors être aussi bien « austère » que « doux ». Ce court extrait invite à la prudence lorsqu'il s'agira de démêler le lexique employé pour définir les sensations liées à la dégustation.

---

<sup>142</sup> Éparchides dans Athénée de Naucratis, *Deipnosophistes*, I, 30b-c (= I, 55, 5-13 Kaibel) et Brun, *op. cit.*, 72.

<sup>143</sup> Kourakou Dragona, *op. cit.*, 22-23.

<sup>144</sup> Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIV, 85.

<sup>145</sup> Julius Pollux, *Onomasticon*, VI, 17.

<sup>146</sup> Kourakou Dragona, *op. cit.*, 44 : notons d'abord que la conception de ce qu'était un « vin » dans l'Antiquité était bien différente de la nôtre. Cette idée est particulièrement visible dans le fait que le moût (*γλεῦκος*) était considéré comme un vin dans Aristote, *Météorologiques*, IV, 384a5. Voir aussi Bouvier, *op. cit.*, 51 : qui signale que ce type de vinification est toujours employé dans certaines parties du monde, notamment à Banyuls en France où on récupère le jus de raisin avant foulage puis on l'expose au soleil pendant 40 jours sur le toit des maisons.

La technique du passerillage était aussi pratiquée chez les Romains, mais cette fois avec un terme de *passum* faisant consensus<sup>147</sup>. Pierre Flobert a étudié l'arrivée des techniques en Italie par l'observation du vocabulaire, en faisant remarquer que le latin ne disposait que de trois termes de souche grecque : *ἀμφορεύς*, *κάδος* et *λάγνος*<sup>148</sup>. Ceci expliquerait une nouvelle fois la divergence de termes selon Michel Bouvier<sup>149</sup>. En essayant d'extraire de Columelle et Pline ce qu'on a perdu de Magon, Stavroula Kourakou Dragona confirme une fois de plus que le terme *passum* recouvre lui aussi plusieurs techniques<sup>150</sup>. À la différence des trois termes discutés précédemment, les différentes techniques aboutissent majoritairement à des qualités organoleptiques similaires. Il ne s'agira donc pas de les exposer ici plus en détails<sup>151</sup>.

Dans l'objectif de concentrer le moût en sucre, on pouvait également procéder à une concentration par la chaleur. Bien qu'on en retrouve la trace en Égypte pharaonique par exemple, nombreux sont les auteurs qui voient l'apogée de cette pratique avec les Romains<sup>152</sup>. C'est Columelle qui nous laisse la recette la plus détaillée de ce *defrutum*, ou vin cuit, ainsi que du matériel nécessaire à sa bonne réalisation<sup>153</sup>. Cette recette est, à en croire Stavroula Kourakou Dragona, une reprise exacte de Magon chez qui la technique s'appelait « hepsema » (*ἑψημα*)<sup>154</sup>. Grâce à André Tchernia, on a aujourd'hui une idée de ce que pouvait goûter ce type de vins, puisqu'il a pris le soin de le recréer dans des conditions les plus fidèles possibles<sup>155</sup>. Ce qu'il faut retenir de cette recette, c'est que le fait de chauffer le moût concentre dans un premier temps le sucre et l'acidité<sup>156</sup>. Cependant,

---

<sup>147</sup> Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIV, 81-83 ; Palladius, *Traité d'Agriculture*, XI, 19 ; Columelle, *De l'Agriculture*, XII, 39.

<sup>148</sup> Pierre Flobert, « Les débuts de la vigne et du vin en Italie et en Gaule d'après le vocabulaire », *Bulletin de la Société Nationale des Antiquaires de France*, (Paris : éditions de Boccard, 1992), 289-301.

<sup>149</sup> Bouvier, *op. cit.*, 47.

<sup>150</sup> Voir à cet effet Athénée de Naucratis, *Deipnosophistes*, X, 440 e-f (= X, 56, 11-24 Kaibel) : on y trouve un fragment de Polybe dans lequel il question du vin *αἰγιοσθενίτη*, un *passum* réservé aux femmes.

<sup>151</sup> Kourakou Dragona, *op. cit.*, 51-63.

<sup>152</sup> Brun, *op. cit.*, 73.

<sup>153</sup> Columelle, *De l'Agriculture*, XII, 21.

<sup>154</sup> Kourakou Dragona, *op. cit.*, 47.

<sup>155</sup> Brun et Tchernia, *op. cit.*, 110-155.

<sup>156</sup> *Ibid.*, 116.

ce qui nous intéresse ici est davantage le reste des traitements que Columelle conseille d'appliquer au vin, car Tchernia confirme que sans eux le vin est bien trop fragile<sup>157</sup>.

On retrouve dans un premier temps le plâtrage, autrement dit le produit qu'on hésiterait le plus à mettre dans le vin. Ce fut pourtant une pratique légalement autorisée jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle, employant des doses bien supérieures à ce que préconisent les agronomes latins<sup>158</sup>. Toujours est-il que le plâtrage, par réaction chimique (combinaison avec le bitartrate de potassium du vin), augmente l'acidité présente dans le vin et favorise la clarification<sup>159</sup>. De ce fait, une récolte qui aurait été trop faible en acidité, ce qui est souvent le cas dans les pays chauds, s'en trouvait améliorée.

À cela s'ajoute l'eau de mer qui, à la manière du *defrutum*, pouvait être concentrée par chauffage. Tchernia lui reconnaît un effet clarificateur et antioxydant. Celle-ci est d'ailleurs encore autorisée à hauteur d'un gramme par litre<sup>160</sup>. À en croire les sources latines, cette technique aurait été empruntée aux Grecs dans le but d'imiter la saveur de leurs vins<sup>161</sup>. Si l'on s'en tient à Pline l'Ancien et à son anecdote, la découverte des avantages du sel dans le vin relèverait quasiment du mythe. Selon lui, ce serait un « esclave voleur » qui, en rétablissant le niveau d'une jarre dans laquelle il se serait servi, aurait par accident découvert cette technique<sup>162</sup>. Néanmoins, à la lecture des sources grecques, on ne trouve que très peu de traces de cette technique<sup>163</sup>. Plusieurs auteurs modernes soutiennent l'idée selon laquelle le sel ajouté dans ces diverses recettes était également utilisé pour stabiliser la couleur des vins blancs, de plus en plus en vogue à partir des I<sup>er</sup> et II<sup>e</sup> siècles apr. J.-C. Ce type de vin qui par essence est bien plus fragile que le rouge, brunissait sous l'effet de l'oxydation et perdait donc cette couleur qui garantissait sa pérennité sur les marchés<sup>164</sup>.

---

<sup>157</sup> *Ibid.*, 116. Bien qu'il ait suivi la recette à la lettre, le vin ne se conservera que très peu de temps. Il sera obligé d'appliquer des traitements modernes au produit fini afin de le commercialiser, ce qui était partiellement l'objectif de l'expérience.

<sup>158</sup> *Ibid.*

<sup>159</sup> Thurmond, *op. cit.*, 185.

<sup>160</sup> *Ibid.*, 114.

<sup>161</sup> Voir par exemple Plaute, *Le Cordage*, 588.

<sup>162</sup> Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIV, 78.

<sup>163</sup> Kourakou Dragona, *op. cit.*, 122-123 : l'autrice ne note aucune trace dans le corpus hippocratique ni aucune trace chez Dioscoride. Elle démontre d'ailleurs que dans la législation de Thasos l'usage en était interdit et que Galien considérait comme nobles les vins non coupés d'eau de mer.

<sup>164</sup> Kourakou Dragona, *op. cit.*, 125-126 : les vins rouges en effet, disposent de composantes reconnues pour favoriser la conservation, telles que les anthocyanes, les tannins, ou encore certains enzymes propres aux cépages rouges. Galien, *In hippocratis De victu acutorum commentaria*, XV, 628 (Kühn) : Galien est lui-même conscient de ce changement de couleur, parlant de « transformation de nature », et invite à la vigilance.

Cette oxydation lente mais certaine peut expliquer la confusion qui règne dans les sources, et qui nous rend la tâche difficile pour identifier la couleur du vin dont il est question. À la lecture des sources, et notamment de la recette de Columelle reproduite par André Tchernia, on comprend que le sel vient jouer ce rôle d'antioxydant. Cette idée est d'ailleurs corroborée par Pline l'Ancien qui caractérise ces vins de *leucocoum* ou *théthalassoménos*, termes toujours repris bien plus tard dans les *Géoponiques*<sup>165</sup>. L'objectif de cette recherche n'est pas de savoir qui a inventé la pratique, mais bien de saisir les avantages œnologiques du sel et ses répercussions gustatives. Également, on voit très bien comment cette manipulation vinicole a une fois de plus des incidences terminologiques, avec des dénominations fixes et caractéristiques de la pratique. À en croire la dégustation effectuée par l'équipe d'André Tchernia, le sel n'était que légèrement perceptible après vinification<sup>166</sup>. C'est ce que nous retiendrons ici.

Pour finir, Columelle recommande au vigneron d'ajouter des aromates dans sa recette, et plus particulièrement du fenugrec<sup>167</sup>. Cette plante joue un rôle décisif dans la constitution du goût de ce vin, bien qu'elle ne soit que très peu citée dans les sources avant les *Géoponiques*<sup>168</sup>. En effet, André Tchernia s'est rendu compte lors de son expérience que le fenugrec une fois vinifié libérait du sotolon dans le vin<sup>169</sup>. Autrement dit, la plante produit la même molécule que le voile de levures protecteur des vins du Jura et du Jerez. Il en résulte des arômes tout à fait similaires et cet effet « goût de jaune » dont nous parlions précédemment. Les interrogations que nous soulevons concernant l'ouillage sont donc légitimes, mais ne peuvent être traitées en totalité dans cette recherche. Retenons cependant qu'il est possible de faire des rapprochements entre les vins oxydatifs et ceux issus de la recette de Columelle. Ainsi, nous aurons une base de comparaison relativement stable pour traiter du *defrutum* et du vocabulaire descriptif qui lui est lié dans les sources.

---

<sup>165</sup> Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIV, 78 et *Géoponiques*, VII, 12, 1.

<sup>166</sup> Brun et Tchernia, *op. cit.*, 120-121.

<sup>167</sup> Au fenugrec s'ajoute un tas d'autres épices dont nous ne ferons pas la liste ici. Les Anciens leur conféraient des vertus antiseptiques mais on ne sait pas bien les identifier aujourd'hui. Il est tout à fait possible que l'intérêt n'ait été que gustatif, ce que Pline l'Ancien déplore d'ailleurs parce qu'il associe cette pratique à la fraude : Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIV, 68 et Brun, *op. cit.*, 78.

<sup>168</sup> *Géoponiques*, VII, 20, 7 : elle y est listée aux côtés des plantes qui stabilisent et fortifient le vin.

<sup>169</sup> Brun et Tchernia, *op. cit.*, 126.

Michel Bouvier et Jacques André nous aident à synthétiser l'usage de tous ces aromates ou matières minérales qui pourraient constituer un sujet en soi<sup>170</sup>. On aurait pu s'étendre sur une liste complète de ces pratiques, mais mis à part la résine et quelques matières dont nous avons parlé, les agronomes ne leur reconnaissent que peu d'effets sur le bouquet final du vin<sup>171</sup>. On aura vu qu'il existe une multitude de moûts apprêtés, dont les modifications visent d'abord la conservation et le renforcement du vin. Mais on ne peut négliger que Romains et Grecs avaient une conscience accrue de l'harmonie des goûts et qu'ils usaient de ces mêmes manipulations à des fins qualitatives. Les manipulations réalisées sur le vin fait cherchent ce même équilibre.

### 1. 3. 2. Traitements appliqués au vin fait

De la même façon dont nous avons procédé pour les traitements appliqués aux moûts, nous choisirons ici les traitements les plus importants appliqués au vin fait, en soulignant lorsque des difficultés terminologiques nous forceront à la vigilance. Citons dans un premier temps une pratique qui est encore attestée de nos jours, bien qu'elle ait perdu la racine latine et grecque de son intitulé<sup>172</sup>. On l'a dit et répété, la présence de sucres préserve le vin de divers défauts. Il est possible de réaliser cela en modifiant la composition même du raisin ou du moût, mais il est aussi possible de simplement ajouter une source de sucres externe. Sachant que le sucre tel que nous le connaissons n'existait pas, seul le miel pouvait être employé. Ainsi fut créé le vin que les Grecs appelaient *οίνόμελι*, que les Romains dénommaient *mulsum*<sup>173</sup>. Il était possible d'incorporer le miel à plusieurs étapes de la vinification. S'il était incorporé avec le moût, le miel fermentait avec les levures déjà en action et il restait donc une partie des sucres sous forme de résidu. Mais bien souvent, il était ajouté une fois que la fermentation était achevée. Cela avait l'avantage de saturer le vin en sucre et donc de tuer les dernières levures présentes dans le milieu, lesquelles auraient pu démarrer une seconde fermentation une fois le vin rendu dans le contenant de

---

<sup>170</sup> Bouvier, *op. cit.*, 55-90. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, 166-168.

<sup>171</sup> Billiard, *op. cit.*, 504. En se basant, sans le citer *expressis verbis*, sur Pline l'Ancien, *Histoire naturelle*, XIV, 124, Billiard rapporte : *ut odor vino contingat et saporis quaedam acumia*.

<sup>172</sup> L'intitulé actuel est la chaptalisation, hérité du chimiste ayant remis la pratique au goût du jour. Pour plus d'informations sur la pratique, voir Jean-Antoine Chaptal, *L'art de faire le vin*, (Paris : Deterville, 1819).

<sup>173</sup> Columelle, *De l'Agriculture*, XII, 41 et Théophraste, *Des odeurs*, LI.

transport. En adoucissant de la sorte n'importe quel type de vin, on servait l'*οίνόμελι* / *mulsum* comme remède contre la vieillesse ou comme boisson nourrissante à l'apéritif<sup>174</sup>.

À cela s'ajoute le fumage des vins. Comme on aura pu le remarquer dans le reste des discussions autour de ces procédés vinicoles spéciaux, nombreux sont les auteurs qui se contredisent ou s'opposent fortement. Il semble qu'ici la racine de cette opposition soit logée dans la difficulté d'interprétation qu'apportent les termes grecs *καπνία* et *κάπνειος*. Le dernier était associé aux cépages de couleur grisâtre, proche de la fumée, qui donnaient des vins de couleur blanche<sup>175</sup>. En revanche, le premier, comme présenté dans le *Lexique* d'Hésychios, définit un processus vinicole dans lequel le vin serait exposé à la fumée dans des apothèques (*ἀποθήκη*) afin de favoriser son vieillissement<sup>176</sup>. On est une fois de plus confronté à une proximité sémantique pouvant rapidement nuire à la qualité de l'analyse. Stavroula Kourakou Dragona juge en fouillant les sources grecques que la pratique du fumage des vins n'était pas pratiquée avant les Romains, pas même avant Caton<sup>177</sup>. En se positionnant de la sorte, elle s'oppose drastiquement à Raymond Billiard qui pensait que la source de la technique était à trouver dès Homère. Mais rappelons ici à quel point cet auteur a pu être critiqué pour ses traductions. En fait, Jacques André, traducteur de Pline l'Ancien et de Columelle, a souligné que l'auteur s'était souvent basé sur des traductions « fautives et des éditions périmées »<sup>178</sup>. Ici le problème réside bel et bien dans l'édition de l'*Odyssée* potentiellement utilisée par Billiard, puisque Télémaque entrepose ses jarres de vin dans une pièce au-dessus de sa cuisine réputée être une *ἀποθήκη*<sup>179</sup>. Dans ce cas précis, le terme employé dans le texte d'Homère est plutôt *θάλαμος*, qui n'implique en rien le fait d'être au-dessus d'une source de chaleur. Ainsi, bien que Raymond Billiard ait été la base solide de bon nombre de travaux après lui, nous prendrons beaucoup de précautions lorsqu'il s'agira de manier ses dires. Le fumage des vins serait un processus de vinification

---

<sup>174</sup> Brun, *op. cit.*, 77 et Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XXII, 114.

<sup>175</sup> Kourakou Dragona, *op. cit.*, 145-148.

<sup>176</sup> M. Schmidt, *Hesychius Alexandrinus lexicon*, vol. 2, (Amsterdam : Hakkert, 1965), s.v. « *καπνία* », p. 408.

<sup>177</sup> Kourakou Dragona, *op. cit.*, 148-149 : elle déduit cela après avoir épluché notamment les sources satyriques et relevé que pour parler des vins fumés, on employait plutôt *καπνισμενος* ou *κεκαπνισμενος*.

<sup>178</sup> Jacques André cité dans Michel Bouvier, *op. cit.*, 61. Voir également quelques remarques que Jacques André adresse au sujet de Raymond Billiard dans la section « Commentaires » de Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle, Livre XIV*, traduit et commenté par Jacques André, (Paris : Belles Lettres, 2003), 116 et 141.

<sup>179</sup> Homère, *Odyssée*, II, 340. Stavroula Kourakou Dragona fait d'ailleurs remarquer que le terme juste dans le texte à cet endroit n'est pas *ἀποθήκη* mais *θάλαμος*.

tout à fait romain, connu depuis la deuxième moitié du II<sup>e</sup> siècle av. J.-C., et qui apparaît notamment chez Pline l’Ancien<sup>180</sup>. Il est reconnu pour accélérer l’arrivée de l’amertume, et donc des arômes associés à la vieillesse<sup>181</sup>. Sachant que Pline l’Ancien est un fervent défenseur des vins sans artifice, il n’est pas étonnant de trouver dans son *Histoire Naturelle* plusieurs passages dans lesquels il s’insurge contre cette pratique<sup>182</sup>. Un double phénomène est alors à constater. D’une part on a des voix s’élèvent et protestent contre la pratique, d’autre part l’usage des termes *horreum* et *fumarium* se généralise pour définir celle-ci et ses bienfaits sur le vin<sup>183</sup>. Cette dualité entre fraude et plaisir est intrinsèque aux vinifications spéciales et est systématiquement visible dans les sources<sup>184</sup>.

Il semble en effet qu’en matière de fraude, tant les commerçants que les vigneron aient été particulièrement ingénieux pour pallier les manques de leurs produits. Nombreuses sont les traces écrites qui témoignent soit du point de vue de l’acheteur, soit en satire, soit d’un point de vue législatif, des diverses manières qui existaient pour maquiller les mauvais vins. D’ailleurs, certaines parties de la Méditerranée étaient reconnues pour ces pratiques, comme Marseille, par exemple, dont Martial se plaint souvent<sup>185</sup>. Nous avons cité quelques-unes de ces pratiques qui, utilisées de manière intensive, peuvent entrer dans la catégorie de la fraude. Ainsi, on déplorait le mouillage à l’eau de mer ou à l’eau seule une fois le vin fait<sup>186</sup>. Mais on procédait également à du coupage avec d’autres vins, que ce soit du vin de bonne qualité avec du vin de basse qualité, ou deux crus ensemble<sup>187</sup>. Si tous ces traitements existent, c’est en somme pour deux raisons : faciliter le transport des vins fragiles et faire vieillir des vins trop jeunes.

---

<sup>180</sup> Kourakou Dragona, *op. cit.*, 152.

<sup>181</sup> *Ibid.*, 151.

<sup>182</sup> Pline, *Histoire Naturelle*, XIV, 68 et 94.

<sup>183</sup> Horace, *Odes*, III, 28, 7 et IV, 12, 18.

<sup>184</sup> Débat toujours d’actualité avec l’utilisation des copeaux de bois par exemple, qui vise à conférer plus rapidement au vin les arômes d’élevage.

<sup>185</sup> Martial, *Épigrammes*, X, 36 ; XIII, 123.

<sup>186</sup> Billiard, *op. cit.*, 509-510 : Billiard se plaint de cette pratique qu’il déplore comme étant encore appliquée à son époque. Rappelons à ce sujet à quel point le monde du vin a évolué en un siècle. Il est tout à fait probable que le monde viticole dans lequel il vivait était bien moins encadré que le nôtre, du point de vue législatif. Son œuvre est publiée en 1913 et la première AOC est décrétée en 1936.

<sup>187</sup> Billiard, *op. cit.*, 512-514.



### 1. 3. 3. Traitements appliqués aux contenants

S'il s'agit de transporter le vin, la première étape réside dans le changement de contenant. Comme nous l'avons vu, la fermentation se déroulait dans des contenants fixes et enterrés la plupart du temps dans le sol. Lorsque le vigneron déterminait qu'il était temps pour son produit de quitter le chai et d'être commercialisé, le vin passait dans de plus petits contenants, des amphores (ou *cadus*). À ce moment-là, il pouvait procéder à un soutirage, c'est-à-dire récupérer une partie des particules solides qui s'étaient déposées au fond du *dolia* ou *πίθος*<sup>188</sup>. Nous ne nous étendrons pas sur les questions relatives au commerce, au prix et à la distribution du vin, bien qu'une recherche complète puisse être établie sur ces questions. Ce qui nous intéresse ici est l'incidence que ces étapes peuvent éventuellement avoir sur le goût.

Comme dans les étapes vues précédemment, on s'est rapidement rendu compte que tous les procédés mis en place visaient à solidifier la composition du vin. De la même manière, les Grecs et les Romains ont trouvé des recettes à appliquer aux contenants afin que le vin voyage au mieux. Ainsi, il fallait d'abord combler la porosité de l'amphore qui, on le sait, était faite de terre cuite. Pour une fois, tous les auteurs s'accordent sur le procédé qui était mis en œuvre pour imperméabiliser les contenants : le poissage (*picatio*)<sup>189</sup>. La matière première était une forme de cire végétale obtenue par distillation des branches et des aiguilles des arbres résineux<sup>190</sup>. On parle ici de voyage, mais le même traitement était appliqué aux contenants fixes de la *cella vinaria*<sup>191</sup>. C'est Columelle qui donne les meilleures informations concernant les traitements à la poix (*pix*), notamment en nous apprenant qu'on traitait les anciennes jarres dans lesquelles des fermentations avaient eu lieu<sup>192</sup>. On enlevait par chauffage l'ancienne couche de résine gorgée de tartrate de potassium, mais aussi d'un tas de bactéries telles que les *brettanomyces* ou les

---

<sup>188</sup> Bouvier, *op. cit.*, 109. On pense ici majoritairement à de la lie, qui était utilisée comme aromate, comme nous l'avions précisé. Il était aussi possible de procéder à un soutirage plus tôt pendant la vinification ou bien plus tard avant la dégustation. Caton, *De l'Agriculture*, XXVI.

<sup>189</sup> Thurmond, *op. cit.*, 168. Ici on emploie un terme latin pour définir la pratique, mais il convient de garder à l'esprit qu'elle était attestée en Grèce dans le courant du III<sup>e</sup> millénaire av. J.-C. Pour plus d'informations à ce sujet, voir Patrick E. Mc Govern, *Ancient wine, the search for the origins of viniculture*, (Princeton et Oxford : Princeton University Press, 2003), 247-262.

<sup>190</sup> Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XVI, 52-61.

<sup>191</sup> Brun, *op. cit.*, 68-69.

<sup>192</sup> Columelle, *De l'Agriculture*, XII, 18, 5-7.

*acetobacter*<sup>193</sup>. En ce sens, la poix agissait autant comme un traitement antiseptique que comme un outil commercial. Mais elle avait aussi une véritable incidence sur le goût du vin. Jean-Pierre Brun a pu identifier qu'elle était responsable d'arômes amers, fumés, voire même brûlés, lorsqu'elle était de mauvaise qualité<sup>194</sup>. Ces goûts étaient présents grâce à l'alcool se trouvant dans le vin, qui venait dissoudre les terpènes de la poix<sup>195</sup>. Ainsi *picatum* était le nom qu'on donnait aux vins qui présentaient ces qualités<sup>196</sup>.

Si l'on suit la thèse de David L. Thurmond, le poissage ne fut plus employé qu'avec les amphores lorsque le tonneau arriva en Italie<sup>197</sup>. Ce type de contenant, utilisé encore aujourd'hui dans la vaste majorité, pour ne pas dire dans tous les vignobles du monde, présente plusieurs avantages. D'abord, la facilité avec laquelle il se transporte puisqu'il s'empile bien mieux que les amphores. Ensuite, son étanchéité naturelle, qui ne nécessite aucun traitement, comme c'est toujours le cas avec une amphore. Même le processus de fermeture cause moins de soucis<sup>198</sup>.

En effet, avec une amphore, on rencontre des difficultés quant à l'oxygénation. On avait esquissé plus tôt le problème, mais au moment de la fermentation et de l'élevage. Celui-ci persiste pendant le transport. Si le vin est exposé à une micro-oxygénation lente et qualitative, tant mieux. Mais si le contenant laisse passer trop d'air, le vin se pique et des bactéries acétiques se développent. En d'autres termes, jamais le vin n'est protégé de tourner au vinaigre. Il semble que les Anciens aient développé une fois de plus diverses techniques pour venir à bout de cette menace constante. On retrouve, éparpillées dans les sources, les différentes matières avec lesquelles on bouchait les amphores. Elles étaient bouchées avec du liège et garnies de ciment de pouzzolane (cendre volcanique) qui permettait une microporosité idéale<sup>199</sup>. Ainsi, le gaz carbonique dégagé par le

---

<sup>193</sup> Brun, *op. cit.*, 68.

<sup>194</sup> *Ibid.* Un parallèle est à établir avec un cépage particulier aujourd'hui situé dans la région viticole du Rhône Nord (Côte-Rôtie), que les Anciens appelaient *vitis allbrogica*. Elle était réputée pour avoir un goût naturel proche des vins poissés. Pour plus d'informations voir : Jacques André et Louis Levadoux, « La vigne et le vin des Allobroges », *Journal des Savants*, n°3, 1964 : 169-181. On peut également établir un rapprochement avec un style de vin toujours produit aujourd'hui en Grèce, le « restina ». Voir McGover, *op. cit.*, 259-262.

<sup>195</sup> Brun, *op. cit.*, 76.

<sup>196</sup> Martial, *Épigrammes*, X, 48.

<sup>197</sup> Thurmond, *op. cit.*, 168.

<sup>198</sup> Bouvier, *op. cit.*, 110-111 et Brun, *op. cit.*, 104-105.

<sup>199</sup> Bouvier, *op. cit.*, 115.

vieillessement naturel du vin pouvait s'évaporer et être remplacé par une quantité suffisante d'oxygène.

Ici on décrit un scénario idéal de vieillissement des vins qui devait concerner les grands vignobles de qualité. Le transport du vin fait représentait néanmoins un nouvel enjeu pour les vignerons et les commerçants, puisque le liquide se retrouvait de nouveau exposé à de fortes variations de températures et à une oxygénation préjudiciable, par exemple. Nombreuses sont les sources décrivant des vins qui, une fois arrivés à bon port, auraient totalement tourné, auraient entamé une nouvelle fermentation, ou pire, seraient devenus vinaigrés. Pline l'Ancien appelait *vappa*, un vin qui n'avait pas tenu l'année ou le voyage et *posca* (ὄζος) celui qui n'avait simplement pas survécu<sup>200</sup>. Il faut avoir à l'esprit que le vinaigre se buvait autant chez les Grecs que chez les Romains<sup>201</sup>. Il existait donc un commerce à part entière pour ce type de produit. Parce que le vinaigre est le produit antique le plus proche de nous d'un point de vue gustatif, nous n'estimons pas nécessaire de le détailler dans cette recherche.

Ainsi se dresse un paysage vinaire aux multiples facettes dont il serait impossible d'établir un portrait exhaustif. Nous avons tenté jusqu'à présent de mettre en lumière les procédés hors de la portée du dégustateur, durant lesquels le goût vient se constituer. Il est désormais nécessaire de dresser un bilan du vocabulaire *technique* et œnologique que nous pouvons tirer du corpus agronomique et de l'*Histoire Naturelle* de Pline l'Ancien.

#### 1. 4. Étude de cas : Caton, Columelle, Pline l'Ancien, et Palladius

Dans le dernier volet de ce chapitre, nous nous consacrerons à une étude approfondie du vocabulaire présent dans les sources agronomiques latines, en comparant ce qu'il est possible de trouver chez Caton, Columelle, Pline l'Ancien puis Palladius. Pour ce faire, nous avons appliqué la méthodologie indiquée en introduction, en nous appuyant tant sur la banque de données de la Loeb Classical Library que sur des éditions des Belles Lettres en français. Il convient d'apporter quelques précisions concernant les réglages

---

<sup>200</sup> Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIV, 125.

<sup>201</sup> Brun, *op. cit.*, 91-92 et Jacques André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, 172-173.

effectués lors de cette recherche. Nous avons recherché toutes les occurrences du terme *vinum* chez ces quatre auteurs. En procédant de la sorte, nous sommes tout à fait conscients de passer à côté d'une quantité de formulations périphrastiques auxquelles le latin a recours pour nommer le vin, et qu'on trouve notamment en grand nombre dans la poésie. Cette lacune méthodologique ne nous échappe aucunement, et nous avons essayé de la combler dans la mesure du possible par une lecture assidue des textes, bien que le corpus sélectionné s'avère tout de même important. Ce qui nous intéresse avant tout est de repérer dans ces œuvres des qualificatifs et des groupes nominaux utilisés pour caractériser les expériences organoleptiques faites lors de dégustations de vin, ainsi que le vocabulaire *technique* vitivinicole. Pour pallier cette lacune, nous avons réglé la recherche de sorte que le logiciel de la Loeb Classical Library mette en évidence toutes les formes traduites en anglais par *wine* ou *wines*.

Notons toutefois que pour ce qui est des agronomes, la manière employée pour parler du vin était assez directe, et passait soit par le terme *vinum* soit par le terme *merus* lorsqu'il était question de vin non mélangé. Il faut tout de même préciser que ce dernier terme était plus rare : à raison de 29 occurrences contre 990 pour le terme *vinum* chez Pline l'Ancien, par exemple. Les tableaux que nous présentons dans cette étude de cas établissent un portrait relativement fidèle du vocabulaire employé. On a pu constater que parmi les occurrences repérées, une grande partie décrivait des procédés vitivinicoles dont on a pu se servir précédemment, mais que le reste décrivait également les qualités organoleptiques du vin antique. Nous avons rassemblé dans les quatre tableaux suivants les apparitions les plus pertinentes de ces textes. De plus, il faut noter qu'une fois qu'un terme apparaît, on ne le retranscrit plus. Ainsi, des expressions comme « vin doux » (*vinum dulce*) ne sont pas mentionnées de manière systématique dans les tableaux.

On a aussi évacué des tableaux toutes les mentions géographiques spécifiques, c'est-à-dire les mentions autres que celles du type « vin de Falerne », « vin du Massique », « vin de Thasos et de Chios ». D'abord parce que chez Pline l'Ancien par exemple, il en existe des centaines. Ensuite, parce que le sujet de cette recherche est le goût et ses qualificatifs, et non la notion de cru ou de provenance. Nous avons par conséquent laissé les plus importantes comme *marqueurs temps* afin de nous permettre de repérer des facteurs de continuité dans les sources. Il est évident que cette notion de provenance est à

retrouver chez de nombreux auteurs, notamment dans les prochaines études de cas. Galien, par exemple, en fait une catégorie de dégustation à part entière<sup>202</sup>. Ici, nous avons décidé de nous concentrer sur les mots se rapportant à une sensation organoleptique et le vocabulaire *technique*, même si la provenance d'un vin joue sur l'expérience de dégustation. Les seules mentions géographiques qui apparaissent dans les listes sont celles ayant un lien avec une pratique vinicole précise. Dans cet esprit, nous avons laissé le vin de l'île de Cos, le *Coum*, parce qu'il est question de vin traité à l'eau de mer avant toute chose<sup>203</sup>.

Bien qu'aucun des agronomes n'ait établi une façon précise de procéder à l'étude d'un vin, on voit émerger des qualificatifs propres à des catégories de propriétés. D'abord on a les couleurs, avec des vins « noirs / sombres » (*nigrum, atrum*), « blancs » (*album*), « rouges » (*sanguineum, rubrum*), « jaunes » (*helvolum, fulvum*) ou « ambrés » (*croceum*)<sup>204</sup>. Ce que l'on peut constater avec ces couleurs, est que l'on trouve des nuances qui ne correspondent en rien à celles que nous pourrions employer aujourd'hui pour caractériser nos vins. Par là nous entendons que ces couleurs sont présentées comme absolues, de la même manière que nous considérons qu'il existe du vin blanc, rouge, rosé, et depuis peu orange. Ce qu'il faut en déduire, est qu'il s'agit là de couleurs issues soit de l'oxydation (sombre / noir), soit de vinifications oxydatives (jaune ambré). Ensuite, on a l'aspect olfactif du vin, avec des vins ayant une bonne ou une mauvaise odeur (*boni / mali odoris*). Il est intéressant de constater que le vocabulaire pour parler des parfums semble relativement limité<sup>205</sup>. Nombreuses sont les éditions qui traduisent librement des expressions comme « *optimi odoris saporisque* » par « bouquet et goût excellent »<sup>206</sup>. On intègre donc instinctivement l'idée de « bouquet » à *odor*, même si le concept œnologique de bouquet est tout à fait complexe et était inconnu des Anciens.

Enfin, on a la terminologie relative aux saveurs et aux sensations gustatives à proprement parler. Ce que l'on essaie de mettre en évidence avec cette étude comparée, est qu'il est possible de déceler au sein même de la littérature agronomique, des mécanismes

---

<sup>202</sup> Galien, *In hippocratis De victu acutorum commentaria*, XV, 632 (Kühn).

<sup>203</sup> Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIV, 79.

<sup>204</sup> Caton, *De l'Agriculture*, CXXVI et CLVI ; Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIV, 80 ; Palladius, *Traité d'Agriculture*, XI, 14.

<sup>205</sup> Caton, *De l'Agriculture*, CIX ; Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XXII, 139.

<sup>206</sup> Columelle, *De l'Agriculture*, II, 14.

qui prouvent que le perfectionnement du savoir et des connaissances a un impact sur le vocabulaire utilisé pour caractériser le vin. On constate en effet un enrichissement significatif dans les qualificatifs utilisés pour définir le terme *vinum*, de l'époque de Caton à Columelle. Il aurait été intéressant de réaliser cet exercice jusqu'aux *Géoponiques*, mais on aurait alors comparé deux systèmes linguistiques et cette recherche aurait eu à couvrir une période chronologique bien trop étendue. On remarque néanmoins sur ce court laps de temps que d'un système à cinq adjectifs polarisant d'un côté l'« agréable » (*suave* et *lene*) et de l'autre l'« aigre » (*asperum*, *austerum* et *durum*) chez Caton et Columelle, on passe avec Pline l'Ancien à un système descriptif de nuances bien plus complexe<sup>207</sup>. En plus de complexifier la palette de saveurs en ajoutant à ses descriptions l'« amertume » (*amaritudo*), l'« âpreté » (*asperum*), la « douceur » (*dulce*) et l'« acidité » (*acore*), on trouve dans *l'Histoire Naturelle* une réelle implication de l'auteur dans la dégustation<sup>208</sup>. En effet, nombreux sont les termes qui dénotent un jugement de valeur de Pline l'Ancien. Ainsi, le vin est « meilleur » (*melius*), « agréable à boire » (*gratius haustu*), « noble » (*nobile*), « célèbre » (*claritas*), « matière à merveilles » (*prodigia*), ou encore « insalubre » (*insalubre*)<sup>209</sup>.

Chez Palladius au V<sup>e</sup> siècle, ce système de complexification se poursuit. Toutefois, on peut retirer deux informations de cette terminologie. Premièrement, qu'il existe un champ lexical annexe à celui de la sapidité, qui permet de caractériser un vin sans forcément déterminer ses saveurs ou ses arômes. Deuxièmement, qu'à partir de ce champ lexical, on peut discriminer certains vins au profit d'autres, selon des critères de goût, de réputation et de méthode de vinification. Ainsi, il semblerait à première vue qu'au I<sup>er</sup> siècle s'installe un système discursif autour du vin, qui vaille pour les siècles à venir.

Étant donné la diversité des explications liées aux méthodes de vinification, nous sommes en mesure d'en tirer un vaste vocabulaire technique qui nous sera particulièrement utile pour le reste de notre recherche. Des termes spécifiquement latins, on retiendra *sapa*, utilisé pour les vins cuits, *defrutum* pour les passerillés, *picatum* pour les vins poissés, et

<sup>207</sup> Dans l'ordre : Columelle, *De l'Agriculture*, XII, 27 ; Caton, *De l'Agriculture*, CIX ; CXXVI ; CLVI.

<sup>208</sup> Dans l'ordre : Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIV, 55 ; 74 ; 127.

<sup>209</sup> Dans l'ordre : Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIV, 29 ; 32 ; 64 ; 53 ; 116.

*vappa* pour de la piquette<sup>210</sup>. Mais au-delà de termes spécifiquement latins, il est également possible de voir une récupération de termes grecs : *tethalassomenos*, *hepsema*, *aigleucos*, *protropos*<sup>211</sup>. Ces termes sont d'abord le reflet d'une continuité et d'une passation de pratiques vinicoles des Grecs aux Romains. Mais ils sont aussi le fruit d'un riche travail de compilation de savoir effectué par tous les agronomes, dont Pline l'Ancien est certainement le maître. À bien observer le contenu délivré par Palladius, on se rend compte que ce processus était tout à fait caractéristique de ce type de littérature. En effet, nombreuses sont les recettes qu'il promulgue et qu'il dit être de racine grecque<sup>212</sup>. Ainsi, on en apprend davantage sur les différentes manières d'adoucir du vin de piètre qualité, de changer la couleur d'un vin ou encore de le clarifier<sup>213</sup>. C'est donc par le biais de ces diverses manipulations qu'on est en mesure d'extraire un maximum de vocabulaire descriptif, mais aussi une quantité d'informations sur les effets thérapeutiques que le vin pouvait avoir. Cet aspect médical du vin est source d'une grande quantité de vocabulaire nouveau, car en fonction des propriétés organoleptiques et de l'apprêt du vin, on le prescrit pour soigner des symptômes précis.

On voit nettement se profiler dans l'usage du vin un usage tout à fait médical et médicinal et c'est sur cette approche spécifique du vin que nous décidons de nous pencher dans le second chapitre de cette recherche. Après avoir passé en revue les questions de vitiviniculture, en s'appuyant aussi bien sur la littérature agronomique latine que sur la science moderne, nous sommes suffisamment outillés pour avancer davantage dans la terminologie dite *scientifique*. C'est pour cette raison que nous n'aborderons qu'en deuxième partie de la recherche le vocabulaire ayant trait aux saveurs et aux sensations gustatives, car il nous semblait nécessaire de comprendre leur origine œnologique avant de les aborder de manière littéraire et philosophique.

---

<sup>210</sup> Dans l'ordre : Columelle, *De l'Agriculture*, I, 19 ; Caton, *De l'Agriculture*, XXIV ; Columelle, *De l'Agriculture*, XII, 23 ; Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIV, 64.

<sup>211</sup> Dans l'ordre : Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIV, 78 ; 80 ; 83 ; 85.

<sup>212</sup> Palladius, *Traité d'Agriculture*, XI, 14.

<sup>213</sup> Dans l'ordre : Palladius, *Traité d'Agriculture*, XI, 14, 5 ; 9 ; 12.

## Tableaux récapitulatifs

### 1. Caton, *De l'Agriculture*

vin "péligané" que boivent les ouvriers	<i>praeliganeum vinum quod operarii bibant</i>	XXIII, 2
defrutum	<i>defrutum</i>	XXIII, 2
jus de goutte	<i>musto luxivo</i>	XXIII, 2
moût	<i>musto</i>	XXIII, 3
vin grec	<i>vinum graecum</i>	XXIV, 1
raisins d'apicie biens mûrs (passerillés)	<i>uvas apicias percoctas</i>	XXIV
vin jaunâtre	<i>helvoli vini</i>	XXIV
quand le raisin serait bien mûr/cuit	<i>quom vinum coctum erit</i>	XXV
piquette	<i>lorea</i>	XXV
vin pour les esclaves	<i>vinum familiae</i>	LVII
vin vieux	<i>vini veteris</i>	CII
vin vieux soit d'Aminée, de miscelle blanc	<i>vini veteris vel Aminii vel miscelli albi</i>	CVI, 2
sapa	<i>sapa</i>	CVII, 1
que le vin ne contracte aucune maladie	<i>ne que viti in vinum accedat</i>	CVII, 1
vin aigrelet	<i>subacidum</i>	CVIII, 2
vin âpre	<i>vinum asperum</i>	CIX
vin doux et moelleux	<i>lene et suave</i>	CIX
belle couleur et bon bouquet	<i>bono colore et bene odoratum</i>	CIX
faire partir la mauvaise odeur d'un vin	<i>odorem deteriore demere vino</i>	CX
vin mouillé	<i>vinum aqua addita</i>	CXI
vin de Chios	<i>vini Coi</i>	CXII, 1
bonne odeur du vin	<i>odoratum bene</i>	CXIII, 1
apprêt d'un vin pour faire aller le ventre	<i>vinum ad aluum movendam concinnare</i>	CXV, 2
apprêt d'un vin diurétique	<i>vinum concinnare, si lotium difficiliter transibit</i>	CXXII
vin pour les douleurs sciatiques	<i>vinum ad isciacos sic facito</i>	CXXIII
vin noir et astringent	<i>vini nigri austeri</i>	CXXVI CXXXII,
vin inférieur	<i>vino inferio</i>	2
vin de lie	<i>vinum faecatium</i>	CLIII
vin noir âpre	<i>vini atri duri</i>	CLVI, 6
vin étendu d'eau	<i>aquatium</i>	CLVI, 6
vin doux trempé	<i>vinum lene dilutum</i>	CLVII, 13

Éditions : CATON. *De l'Agriculture*. Traduit par Raoul Goujard. Paris : Belles Lettres, 1975.



## 2. Columelle, *De l'Agriculture*

sapa	<i>sapam</i>	I, 2, 20
vin plein de sédiments	<i>faeculenti vini</i>	II, 2
le bouquet et la saveur du vin	<i>saporem et odorem vini</i>	II, 14, 3
il est permis de faire du moût bouilli et du vin bouilli	<i>Defrutum quoque facere et vinum defrutare licet.</i>	II, 21, 4
vin plus abondant	<i>vinum largius</i>	III, 2, 6
des vins peu ou prou de bon cru	<i>magis aut minus probi gustus vina praebere</i>	III, 2, 6
vin plus âpre	<i>austerioris vini</i>	III, 2, 10
bon vin	<i>boni vini</i>	III, 2, 12
vin de renom	<i>vini nobilitate</i>	III, 2, 14
vin doux	<i>vini dulcis</i>	III, 2, 18
moût blanc	<i>candidi musti</i>	III, 2, 23
goût estimable	<i>probabilem gustum</i>	III, 2, 24
vin de qualité moyenne	<i>mediocris vini</i>	III, 2, 25
vin grossier	<i>sordidi vini</i>	III, 2, 25
haute qualité de vin	<i>generositate vini</i>	III, 2, 29
vin de prix	<i>vinae pretiosae</i>	III, 2, 32
soient d'une saveur qui leur donne un prix	<i>sint pretiosi saporis</i>	III, 7, 2
vin rouge / noir	<i>vini nigri</i>	III, 20, 6
produit un vin d'une saveur généreuse	<i>generosi saporis vinum praebet</i>	V, 5, 17
vinaigre	<i>aceti</i>	XII, 4, 5
vin éventé	<i>vinum vapidum</i>	XII, 5
meilleure sapa	<i>melioem sapam</i>	XII, 19, 1
saveur naturelle du vin	<i>naturalis sapor</i>	XII, 19, 2
amertume du moût	<i>amaritudine</i>	XII, 19, 5
comme le vin, le defrutum tourne à l'aigre	<i>sicut vinum, solet acescere</i>	XII, 20, 1
moût faible	<i>tenue</i>	XII, 20, 2
nature du vin	<i>natura vini</i>	XII, 20, 6
vin vieux	<i>vino vetere</i>	XII, 21, 3
vin de côtes	<i>collina vina</i>	XII, 21, 4
odeur de la poix	<i>odorem picis</i>	XII, 22, 1
vin poissé	<i>vini picati</i>	XII, 23
pratique qui empêche le vin de graisser	<i>ea res mucorem vino inesse non patitur</i>	XII, 23, 3
vin épuré de sa lie	<i>vinum a faecibus eliquatum</i>	XII, 27
vin apprêté	<i>vinum cum condieris</i>	XII, 28, 3
mauvaises saveurs	<i>malum saporem</i>	XII, 28, 4
si le vin commence à se couvrir de fleurs	<i>si vinum florere incipiet</i>	XII, 30, 1
vin sans force	<i>languetis vini</i>	XII, 30, 2
vins trop durs	<i>vina duriora</i>	XII, 30, 2
vin semblable au vin grec	<i>vinum graeco simile</i>	XII, 37
vin miellé	<i>mulsum</i>	XII, 41
vin de mère-goutte	<i>mustum lixivum</i>	XII, 41

Éditions : COLUMELLE. *De l'Agriculture (livre III)*. Traduit par Jean-Christian Dumont. Paris : Belles Lettres, 2002.

COLUMELLE. *De l'Agriculture, de l'intendante (livre XII)*. Traduit par Jacques André. Paris : Belles Lettres, 1988.

COLUMELLA. *On Agriculture, Volume I : Books 1-4*. Traduit par Harrison Boyd Ash. Cambridge, (Mass.) : Harvard University Press, 1941.

COLUMELLA. *On Agriculture, Volume II : Books 5-9*. Traduit par E. S. Forster et Edward H. Heffner. Cambridge, (Mass.) : Harvard University Press, 1954.

### 3. Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*

goût du vin	<i>vini sapore</i>	XIII, 45
vins d'outremer	<i>transmarina vina</i>	XIV, 10
vin nouveau	<i>musti</i>	XIV, 11
astringence de leurs vins	<i>austriorem gustum</i>	XIV, 12
nul vin n'est plus austère	<i>vina non alibi tristiora</i>	XIV, 14
vin a un goût naturel de poix	<i>vino picem resipiens</i>	XIV, 18
corps (du vin)	<i>firmitatem</i>	XIV, 21
goût âpre	<i>asperrimus sapor</i>	XIV, 22
force du vin	<i>vires</i>	XIV, 22
vin doux	<i>dulcia</i>	XIV, 24
vins qui blanchissent avec l'âge	<i>vina vetustate in album colorem transeunt</i>	XIV, 27
vin meilleur	<i>melior</i>	XIV, 29
plus agréable à boire	<i>gratiorem haustu</i>	XIV, 32
vin qui jaunit en vieillissant	<i>vinis in vetustate rufescentibus</i>	XIV, 35
vin célèbre	<i>claritas</i>	XIV, 53
vin de Maronée	<i>Maroneum</i>	XIV, 53
vin noir, bouqueté et qui graissait en vieillissant	<i>nigrum, odoratum, vetustate pinguescere</i>	XIV, 54
miel amer	<i>mellis asperi</i>	XIV, 55
amertume	<i>amaritudinem</i>	XIV, 55
vins poissés	<i>picata</i>	XIV, 57
vin frais	<i>frigidius</i>	XIV, 57
vin léger	<i>tenuè</i>	XIV, 63
vinaigre de qualité	<i>generosum acetum</i>	XIV, 64
piquette noble	<i>nobilem vappam</i>	XIV, 64
vin du pays	<i>indigena</i>	XIV, 72
vin de Thasos et de Chios	<i>Thasium Chiumque</i>	XIV, 73
liqueureux	<i>dulci</i>	XIV, 74
vin cuit	<i>defruto</i>	XIV, 75
vin miellé	<i>mulso</i>	XIV, 75
vin appelé bios	<i>bion</i>	XIV, 77
vin appelé leucocoum	<i>leucocoum</i>	XIV, 78
vin appelé tethalassomenos	<i>tethalassomenon</i>	XIV, 78
vin appelé thalassitès	<i>thalassiten</i>	XIV, 78
les vins ont quatre couleurs : blanc, jaune, rouge et noir	<i>colores vinis quattuor : albus, fulvus, sanguineus, niger</i>	XIV, 80
hepsema	<i>hepsema</i>	XIV, 80
sappa	<i>sapam</i>	XIV, 80
aigleucos	<i>aigleucos</i>	XIV, 83
vin d'un bouquet et d'un goût excellents	<i>optimi odori saporisque</i>	XIV, 84
protropos	<i>protropos</i>	XIV, 85
lora	<i>loram</i>	XIV, 86
vin d'ouvrier	<i>vina operara</i>	XIV, 86
lies du vin	<i>faecibus vini</i>	XIV, 86
le vin de lie de Caton	<i>quod faecatium Cato appellat</i>	XIV, 86
vin murrina	<i>murrinam</i>	XIV, 92
apothèques	<i>apothecas</i>	XIV, 94
vin opimien	<i>opimiani</i>	XIV, 94
vin grec	<i>graecum</i>	XIV, 95

vins artificiels	<i>ficticii</i>	XIV, 98
le vin est matière à merveilles	<i>sunt et in vino prodigia</i>	XIV, 116
vin d'effet contraire	<i>genera vini diversa</i>	XIV, 117
moût nerveux	<i>pugnacibus mustis</i>	XIV, 125
défauts du vin	<i>vitia</i>	XIV, 127
force de la fumée	<i>fumidum virus</i>	XIV, 127
acidité	<i>acore</i>	XIV, 127
vin desséché	<i>vini siccata</i>	XIV, 130
fleur du vin	<i>flos vini</i>	XIV, 136
vin pur	<i>merum</i>	XIV, 146
vin doux n'a pas d'odeur	<i>vinum sine odore</i>	XV, 110
vin léger a plus d'odeur	<i>tenue odoratius</i>	XV, 110
vin blanc de la variété pâle	<i>ex alba vinum fieri album</i>	XV, 123
pour améliorer les vins	<i>ad corrigenda vina</i>	XV, 124
vins nobles	<i>nobilia vina</i>	XVII, 199
vin blanc diurétique	<i>urinam movet ex vino dulci</i>	XX, 10
vin sec	<i>vino austero</i>	XX, 56
vin dilué dans de l'eau de pluie	<i>in vino ex aqua caelesti temperato</i>	XX, 104
vin vieux	<i>veteri vino</i>	XX, 115
vin moelleux	<i>vino leni</i>	XX, 258
odeur déplaisante dans le vin	<i>gravitatem odorum vini</i>	XXII, 139
vin non fumé	<i>vinum non fumo</i>	XXIII, 39
vin blanchâtre	<i>exalbida</i>	XXIII, 40
vin insalubre	<i>insalubria</i>	XXIII, 40
vin chaud	<i>vino calido</i>	XXIII, 44
vins légers	<i>tenuissimum</i>	XXIII, 24
vin odorant	<i>vino odorato</i>	XXIII, 153
caractère du vin	<i>natura vini</i>	XXV, 36
odeur du vin	<i>vinum olente</i>	XXVI, 111
vin rouge	<i>vino rubro</i>	XXVI, 46
couleur du vin	<i>vini colorem</i>	XXVII, 128
vin tiède	<i>tepidum vino</i>	XXVIII, 193
vin nouveau	<i>musta</i>	XXXVI, 156

- 
- Éditions : PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XIII)*. Traduit par Alfred Ernout. Paris : Belles Lettres, 1956.  
 PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XIV)*. Traduit par Jacques André. Paris : Belles Lettres, 2003.  
 PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XV)*. Traduit par Jacques André. Paris : Belles Lettres, 1960.  
 PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XVII)*. Traduit par Jacques André. Paris : Belles Lettres, 1964.  
 PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XX)*. Traduit par Jacques André. Paris : Belles Lettres, 1965.  
 PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XXII)*. Traduit par Jacques André. Paris : Belles Lettres, 1970.  
 PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XXIII)*. Traduit par Jacques André. Paris : Belles Lettres, 1971.  
 PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XXV)*. Traduit par Jacques André. Paris : Belles Lettres, 1974.  
 PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XXVI)*. Traduit par Alfred Ernout et Dr. R. Pépin. Paris : Belles Lettres, 1957.  
 PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XXVII)*. Traduit par Alfred Ernout. Paris : Belles Lettres, 1959.  
 PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XXVIII)*. Traduit par Alfred Ernout. Paris : Belles Lettres, 1962.  
 PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XXXVI)*. Traduit par R. Bloch. Paris : Belles Lettres, 1981.

#### 4. Palladius, *Traité d'Agriculture*

vin abondant	<i>vinum largius</i>	I, 6, 7
vin noble	<i>vinum nobilius</i>	I, 6, 7
vin bon	<i>vinum melius</i>	I, 6, 7
vin excellent	<i>vinum pulcherrimum</i>	III, 9, 4
vin vieux	<i>vini veteris</i>	III, 25, 5
vin cuit ou passerillé ou doux	<i>sapa vel passum vel dulci vino</i>	III, 25, 10
vin noir	<i>vina nigella</i>	III, 25, 12
excellent vin	<i>optimo vino</i>	III, 25, 26
vin cuit	<i>defruti</i>	III, 25, 26
vin astringent	<i>vino austeri</i>	IV, 15, 1
vin âpre	<i>vino auspero</i>	IV, 15, 1
le vin doux est lourd	<i>vinum dulce est gravius</i>	XI, 14, 1
le vin blanc est peu salé et diurétique	<i>album et aliquatenus salsum, conuenire uesicae</i>	XI, 14, 1
le vin jaune doré charme par sa couleur, et accomode la digestion	<i>quod croceo colore blanditur, digestioni accommodum</i>	XI, 14, 1
le vin blanc est astringent	<i>quod album et stypticum</i>	XI, 14, 1
le vin d'outre mer rend pâle et ne crée que peu de sang	<i>transmarinum pallorem facere et tantum sanguinem non creare</i>	XI, 14, 1
le raisin noir donne du vin fort	<i>uuis nigris fieri forte</i>	XI, 14, 1
le rouge du doux	<i>robeis suaue</i>	XI, 14, 1
et le blanc communément du médiocre	<i>albis uero plerumque mediocre</i>	XI, 14, 1
belle couleur du vin	<i>splendorem coloris</i>	XI, 14, 3
pour rendre doux un vin âpre / dur	<i>Suaue uinum de duro fieri docent</i>	XI, 14, 5
très bonne odeur	<i>optimi odoris</i>	XI, 14, 5
pour donner au vin de l'année l'apparence d'un vin vieux	<i>Anniculum quoque uinum ut longam simulare uideatur aetatem</i>	XI, 14, 8
pour rendre un vin rouge blanc	<i>In album colorem uina fusca mutari</i>	XI, 14, 9
pour clarifier et bonifier en un même jour un vin astringent	<i>Vinum uero ea die ex austero limpidum atque optimum fieri</i>	XI, 14, 12
pour clarifier un vin plein de lies	<i>item faeculentum statim limpidum reddi</i>	XI, 14, 12
pour rendre le vin blanc et qu'il goûte la vétusté	<i>fieri enim sic candidum et sumere uetustatis saporem</i>	XI, 14, 13
vin vieux mêlé d'eau	<i>ueteris uini aquae mixtas</i>	XII, 7, 3

Éditions : PALLADIUS. *Traité d'Agriculture (Livre I et II)*. Traduit par René Martin. Vol. 1. Paris : Belles Lettres, 2003.

PALLADIUS. *Traité d'Agriculture (Livre III et IV)*. Traduit par René Martin et Charles Giraud. Vol. 2. Paris : Belles Lettres, 2010.

PALLADIUS. *L'économie rurale de Palladius Rutilius Taurus Aemilianus*. Traduit par M. Cabaret-Dupaty. Paris : Panckoucke, 1843.

PALLADIUS. *Opus Agriculturae. De Veterinaria. De Initione*. Édité par Robert H. Rodgers. Leipzig : Teubner, 1975.

## CHAPITRE SECOND

### Le vin comme remède : vocabulaire scientifique

Dans l'espoir d'obtenir un portrait le plus fidèle possible du vocabulaire descriptif apposé au vin – qu'on dira ici *scientifique* – nous avons jugé bon de nous attarder dans ce second chapitre sur les corpus hippocratique et galénique. Nous n'aurions en effet pu occulter la place prépondérante qu'occupait ce remède dans le monde médical ancien, engendrant notamment des études particulièrement poussées sur ses propriétés et vertus fondamentales. Il semblait donc difficile d'adresser la question du « goût du vin » sans broser un portrait général de l'appréhension du goût dans l'Antiquité. Tout en s'efforçant de restreindre notre question au vin, nous tenterons de voir comment l'expression du goût a évolué au travers des sources<sup>214</sup>. Ce volet nous permettra de voir comment l'appréciation de la dégustation des mets et vins s'est raffinée pour devenir un point central des banquets et festivités gréco-romaines. Par ailleurs, nous verrons qu'il existait un lien intrinsèque entre les pratiques de banquet et une conscience médicale accrue, qui dotait chaque geste d'une résonance thérapeutique. Ayant en main vocabulaire *technique* et *scientifique*, nous pourrions terminer dans le troisième chapitre notre recherche terminologique en s'attardant davantage sur le vocabulaire *extrasensoriel* présent dans les sources.

#### 2. 1. Profil du goût antique : un état de la question

Il nous semblait difficile de commencer autrement que par un examen de la manière dont Homère traite le goût. Dans son chapitre intitulé *Tastes of Greek Poetry from Homer to Aristophanes*, Sarah Hitch établit qu'il existe chez cet auteur une véritable distinction entre le fait de manger et la nourriture<sup>215</sup>. Elle sépare en effet le terme « goûter » (*γεύομαι*), souvent associé à la nécessité et au contrôle, du terme « nourriture » (*τροφή*), plutôt idéalisé

---

<sup>214</sup> Ces sources seront pour la plupart travaillées une seconde fois dans le troisième chapitre, selon la relecture que nous en proposons. Il convenait tout de même d'exposer l'appréhension actuelle qui en était proposée par des chercheurs modernes.

<sup>215</sup> Sarah Hitch, « Tastes of Greek poetry from Homer to Aristophanes », *Taste and the ancient senses*, Kelli C. Rudolph dir., (New York : Routledge, 2017), 22-44.

par le regard et de l'ordre de l'utopie<sup>216</sup>. Il semble cependant que cette notion de plaisir soit limitée, puisque Sarah Hitch ne relève qu'un très pauvre vocabulaire pour décrire des expériences positives qui sont majoritairement dites « agréables » (*μενοεικής*) ou « douces » (*γλυκύς*). Selon l'autrice, ceci aura un véritable impact sur les siècles qui suivront, et viendra ternir la vision de ce sens. En effet, de nombreux passages dans l'œuvre d'Homère diabolisent la consommation de nourriture et de boisson. On pourrait y déceler un des fondements de l'ambivalence grecque entre cette volonté d'abondance et la critique permanente de l'abus<sup>217</sup>. Il est intéressant de constater le glissement qui s'opère entre les écrits homériques d'abord, et la poésie épique ensuite. On remarque en effet que le verbe *γεύομαι* y est employé dans un processus métaphorique, mais cette fois dans le sens plus large de « faire une expérience »<sup>218</sup>. On perd ici le sens de la dégustation, mais ce qu'il est intéressant de constater est que cette expérience revêt un aspect extraordinaire par le pouvoir d'altérer l'identité, tant de manière néfaste (excès) que positive (remèdes, magie)<sup>219</sup>. S'agirait-il ici des prémices des conceptions sociales autour de l'ivresse ? Toujours est-il que ce système métaphorique tend à se propager dans la comédie et chez Aristophane notamment, qui utilise la nourriture pour mettre en évidence les disparités sociales athéniennes du Ve siècle av. J.-C.<sup>220</sup>. Ainsi, le vin sert à développer des parallèles entre le caractère des Hommes courroucés et les propriétés de vins qui vieillissent ou qui mûrissent<sup>221</sup>. Ce genre d'images sera développé en permanence dans la littérature gréco-romaine.

Cependant, on constate que les philosophies dites présocratiques avaient déjà conçu une pensée complète autour du goût, dont les écrivains médecins vont clairement s'inspirer par la suite. On ne peut négliger les premiers pas de Xénophane de Colophon, bien que de ses fragments, le goût ressorte comme une connaissance offerte des dieux, et non comme une faculté proprement humaine. Ce que l'on remarque chez ce penseur est surtout

<sup>216</sup> *Ibid.*, 24. Voir à ce sujet : Homère, *Odyssée*, XI, 582-592.

<sup>217</sup> Hitch, « Tastes of Greek poetry from Homer to Aristophanes », 33.

<sup>218</sup> *Ibid.*, 34 : on apprend ici que cette expérience est bien souvent militaire mais il n'est pas du sujet de cette recherche de rentrer dans ces détails.

<sup>219</sup> *Ibid.*, 35.

<sup>220</sup> *Ibid.*, 43. Christine Mauduit, « Les raisins de la colère : vin, humeurs et tempéraments dans la littérature grecque », dans *Vin et santé en Grèce ancienne, Actes du colloque organisé à l'Université de Rouen et à Paris*, Jacques Jouanna et Laurence Villard dir., (Paris : édition de Boccard, 2002), 11-22.

<sup>221</sup> Voir par exemple : Aristophane, *Acharniens*, 352-354 ou Aristophane, *Guêpes*, 1081-1083.

l'introduction d'une analyse sensorielle du vin basée sur des observations visuelles, gustatives et olfactives<sup>222</sup>. Mais c'est avec Démocrite et l'atomisme qu'apparaît la première remise en question des « conventions » (*νόμοι*) qui font qu'on associe d'office certaines sensations à des saveurs définies<sup>223</sup>. On remarque qu'il est le premier à décrire une à une les saveurs : « acide » (*ὀξύς*), « doux » (*γλυκύς*), « âcre » (*στρυφνός*), « amer » (*πικρός*), « salé » (*ἀλμυρός*), « mordant » (*δριμύς*), et « huileux » (*λιπαρός*)<sup>224</sup>. À la différence de ses successeurs, il ne définit pas ces goûts en fonction d'un aliment particulier, mais en fonction de la réaction que la forme de l'atome qui lui est lié crée sur la langue. L'acide, par exemple, est défini comme un atome angulaire et zigzagué de petite taille qui contracte et plie la langue. On comprend alors que la saveur est intimement liée au toucher, en ce sens qu'elle est responsable du « sec », de « l'humide », du « chaud » et du « froid »<sup>225</sup>. Chacune de ces saveurs se voit alors attribuer un effet particulier sur le corps, et le verbe *γεύομαι* au sens d'expérience intérieure avec altération, prend toute son ampleur. L'approche de Démocrite reste néanmoins empreinte de scepticisme, position tout à fait reprise par Platon qui continuera cette réflexion<sup>226</sup>.

Dans le *Timée*, Platon expose la majeure partie de ses idées concernant le goût et le sensible. Bien qu'il ne s'agisse pas ici de commenter l'œuvre, on s'aperçoit rapidement que le vin bénéficie d'une position singulière, et que le goût acquiert une place délibérément négligée vis-à-vis des autres sens humains. En effet, on ne peut que s'étonner que le vin « réchauffe » à la fois le corps et l'âme ; affirmation surprenante de la part de Platon pour qui ces deux entités sont distinctes<sup>227</sup>. Le goût quant à lui, se voit pourvu de la

<sup>222</sup> Kelli C. Rudolph, « Tastes of Reality », *Taste and the ancient senses*, Kelli C. Rudolph dir., (New York : Routledge, 2017), 48 avec Boulay, « Tastes of Wine, Sensorial analysis in Ancient Greece », 197 et Xénophane dans Athénée de Naucratis, *Deipnosophistes*, XI, 462c-d (= XI, 7, 2-11 Kaibel).

<sup>223</sup> On se réfère ici aux fragments D63 à D65 de la section « Leucippe et Démocrite » dans l'ouvrage André Laks et Glenn W. Most, *Les débuts de la philosophie, des penseurs grecs à Socrate*, (Paris : Fayard, 2016). Nous donnerons cependant toujours une équivalence à l'ouvrage de référence de Hermann Diels et Walther Kranz dans l'édition suivante : Hermann Diels et Walther Kranz, *Die Fragmente der Vorsokratiker, griechisch und deutsch*, 3. Vol. (Berlin : Weidmann, 1967-9).

Pour des soucis d'abréviation, nous procéderons de la sorte pour les suivants : L.M. 27 fr. D63-D69 (=DK 68 fr. A135).

<sup>224</sup> *Ibid.*

<sup>225</sup> La question des humeurs et des éléments sera discutée plus loin dans le chapitre 2.2 *Médecine et vin : une dynamique inséparable*.

<sup>226</sup> Pour de plus amples discussions à propos du scepticisme chez Démocrite, notamment par rapport à Épicure et Xénophane, voir Kelli C. Rudolph, « Tastes of Reality », 45-59.

<sup>227</sup> Platon, *Timée*, 60a.

dernière place dans la hiérarchie des sens<sup>228</sup>. La vue et l'ouïe priment dans cette pyramide, dans la mesure où elles permettent d'accéder de manière plus immédiate à la connaissance et au siège physique de l'esprit<sup>229</sup>. Ces sens distinguent dans un premier temps des impressions sensibles, que Platon définit par couple : le chaud et le froid, le dur et le mou, le lourd et le léger<sup>230</sup>. En fonction de ces impressions, un sentiment de plaisir ou de douleur est éprouvé ; et c'est exactement de cette polarisation entre l'agréable et le désagréable que découle la liste des saveurs qu'il établit par la suite<sup>231</sup>. D'un point de vue lexical, on remarque l'ajout majeur à la liste de Démocrite du terme « aigre » (*ἀσθηρός*), pour définir ce qui est rugueux et qui dessèche les vaisseaux de la langue<sup>232</sup>. On se rapproche tout à fait de ce qui est aujourd'hui considéré comme astringent dans le vin.

Notons toutefois l'importance que prend le « doux » dans son discours. En effet, comme l'amertume, l'acidité ou l'astringence viennent déformer la langue en la contractant, la raclant ou autre, le doux joue un rôle restaurateur permettant à l'organe de retourner à son état naturel. En ce sens, le doux se présente comme une sorte de remède universel<sup>233</sup>. La théorie de Platon atteint ses limites en ce qui concerne les odeurs. Bien qu'il saisisse leur caractère vaporeux et gazeux, il ne leur attribue aucun nom, et n'en distingue que deux sortes : les « agréables » (*ἡδύς*) et les « désagréables » (*λυπηρός*)<sup>234</sup>.

Alors que de nombreux auteurs modernes présentent Aristote comme un fervent opposant de Platon, on peut noter plusieurs convergences dans leurs travaux<sup>235</sup>. On remarque premièrement que tous deux se rejoignent en ce point que le goût est une forme de toucher, et que l'odorat est un sens encore inférieur au goût<sup>236</sup>. Cette confusion entre somesthésique et gustatif était déjà perceptible chez Platon dans sa manière de lier par

<sup>228</sup> Platon, *Timée*, 47a-c et 75e.

<sup>229</sup> On retrouve ensuite ce même principe chez Aristote, *Métaphysique*, 980a ou dans *Des Sens*, 436b18-437a16. Cette affirmation est d'une importance essentielle, puisqu'elle viendra marquer au fer rouge la pensée occidentale pour les siècles à venir, condamnant les plaisirs gastronomiques et les excès comme une impiété. On avait vu le début de cette pensée émerger chez Homère, avec l'idée que l'abondance était réservée aux dirigeants orientaux et ennemis. Il semble que Platon vienne sceller cela de manière conceptuelle.

<sup>230</sup> Platon, *Timée*, 61c-62d.

<sup>231</sup> Platon, *Timée*, 64a-65b.

<sup>232</sup> Platon, *Timée*, 65d.

<sup>233</sup> Platon, *Timée*, 66c. Faut-il voir ici les fondements de la tendance pour les vins liquoreux ? Dans tous les cas, cette notion de soin donnera du crédit aux thèses des médecins qui prescriront ces types de vins aux malades. Nous discuterons de cela plus loin.

<sup>234</sup> Platon, *Timée*, 67a.

<sup>235</sup> Boulay, « Tastes of Wine, Sensorial analysis in Ancient Greece », 205.

<sup>236</sup> Aristote, *Des Sens*, 441a.



exemple le chaud et le froid à des saveurs. Aristote continue dans cette lignée, en associant même des couleurs à ces sensations: de la même manière que le noir et le blanc se mélangent pour créer des nuances, le doux et l'amer se combinent pour créer des saveurs<sup>237</sup>. Notons qu'il reprend exactement la nomenclature de son prédécesseur, hormis l'emploi du terme *άλμυρός* pour remplacer *άλκός* lorsqu'il s'agit de parler de salinité<sup>238</sup>. Le traitement des odeurs est également pertinent chez cet auteur. En effet, tout comme chez Platon, il les identifie comme étant des corps vaporeux véhiculés par la fumée ou l'humidité. Mais plutôt que de les laisser sans dénomination, il préfère s'y référer avec les mêmes termes qu'il a utilisés pour traiter des saveurs, bien qu'il ne soit pas fermé à l'idée qu'une odeur puisse être unique<sup>239</sup>. Par cette comparaison, on se rend compte que les sensations gustatives pures et celles relatives à la somesthésie se trouvent mêlées, et parfois même confondues<sup>240</sup>. Ce qui était déjà le cas chez Platon avec un terme comme *ἀύστηρός*, est encore le cas avec le traitement des odeurs chez Aristote.

Ce qu'il faut comprendre, est qu'on va se trouver confrontés à des termes qui ne correspondent parfois en rien à ceux que nous utiliserions aujourd'hui pour définir des sensations relatives au goût. Du moins, y ferions-nous appel dans un cadre bien plus imagé qui serait celui, pourquoi pas, de la sommellerie. Cette discipline pourrait nous venir en aide, en ce sens qu'elle vient briser des barrières de langage trop rigides, et que le vin par sa complexité intrinsèque, se doit de faire appel à un vocabulaire aussi imagé.

À titre de bascule vers le corpus latin, retenons les dernières lignes de Thibaut Boulay dans son chapitre intitulé *Taste of Wine*, de l'ouvrage collectif *Taste and the Ancient Senses*<sup>241</sup>. Les Grecs ont en effet une véritable conscience de ce que l'auteur appelle « l'effet terroir ». Chez Empédocle ou encore chez Hippocrate, on justifie la différence de goût par la typicité des sols dans lesquels la vigne est plantée, plutôt que par la singularité de l'être en train de goûter<sup>242</sup>. Ce même « effet terroir » était tout à fait clair dans les sources latines, notamment chez les agronomes, comme nous l'avons vu dans le

---

<sup>237</sup> Aristote, *Des Sens*, 442a.

<sup>238</sup> Aristote, *Des sens*, 442a et 443b.

<sup>239</sup> Boulay, « Tastes of Wine, Sensorial analysis in Ancient Greece », 206 et Aristote, *Des Sens*, 443b.

<sup>240</sup> Boulay, « Tastes of Wine, Sensorial analysis in Ancient Greece », 204.

<sup>241</sup> *Ibid.*, 209-211.

<sup>242</sup> L.M. 22 fr. D245 (= DK 31 fr. A70 / 1).

premier chapitre<sup>243</sup>. Il convient donc d'examiner plus amplement les mêmes questions, à savoir comment le vocabulaire est apparu et a été employé dans les sources latines.

Cette idée de terroir est particulièrement implantée dans la littérature des III<sup>e</sup> et II<sup>e</sup> siècles romains, comme nous le fait remarquer Laura M. Banducci, notamment parce qu'il s'agit avant tout de distinguer ce qui est romain de ce qui ne l'est pas<sup>244</sup>. Dans une logique d'expansion territoriale, « l'effet terroir » de Thibaut Boulay trouve ici sa correspondance, dans la mesure où il permet aux Romains d'exporter leur identité culturelle<sup>245</sup>. L'approche de Laura M. Banducci, basée sur une étude tripartite du territoire, des sources et des restes archéobotaniques, permet de mieux saisir comment certaines recettes ont pu devenir entièrement représentatives de Rome. Sa méthodologie demeure utile, car de sources annexes, on peut dégager du vocabulaire relatif au goût qui pourrait, par extension, être appliqué à du vin. Par exemple, en ayant recours à l'*Hedyphagetica* de Quintus Ennius, elle est capable non seulement de récolter des informations sur la diète des Romains de cette période, mais également de voir à quel point l'humour faisait partie intégrante de leur rhétorique discursive autour de la nourriture<sup>246</sup>. Ce trait comique ne disparaîtra jamais de la littérature latine. Si bien qu'il est encore perceptible dans les *Saturnales* de Macrobe, quand, traitant à son tour du choix du meilleur poisson (*pisces egregii saporis*), il conseille de choisir celui qui vient d'entre les deux ponts, autrement dit de la sortie de la *cloaca maxima*<sup>247</sup>. On peut également obtenir dans les comédies des informations quant à l'assaisonnement des plats<sup>248</sup>. Dans l'*Imposteur* de Plaute, Laura M. Banducci remarque l'irruption de termes extérieurs au latin tels que *maccis* (-idis f. plante aromatique)<sup>249</sup>. En ayant pu identifier la souche asiatique de ce terme, elle est alors capable d'affirmer qu'au moment même où Plaute écrit, l'expansion territoriale romaine a des répercussions tant sur

---

<sup>243</sup> Voir 1.1 *Viticulture et prémices du goût* page 12.

<sup>244</sup> Laura M. Banducci, « Tastes of Roman Italy », *Taste and the ancient senses*, Kelli C. Rudolph dir., (New York : Routledge, 2017), 120-137.

<sup>245</sup> *Ibid.*, 121.

<sup>246</sup> *Ibid.*, 123 : sachant qu'il ne subsiste que des fragments de cette œuvre, nous renvoyons à cette page du chapitre de Laura M. Banducci pour l'extrait dont nous parlons ici, mais il est conservé chez Apulée, *Défense*, 39. Voir également Quintus Ennius et Johannes Vahlen, *Ennianae poesis reliquae*, (Liepzig : Teubner, 1903), 218-220.

<sup>247</sup> Macrobe, *Saturnales*, III, 16, 17.

<sup>248</sup> Plaute, *l'Imposteur*, 814-836.

<sup>249</sup> Nous signalons ici qu'il s'agit d'un hapax, identifié avec le *cox ficticia* dans le Thesaurus Linguae Latinae.

son alimentation que sur le vocabulaire employé<sup>250</sup>. Les termes relatifs au goût et à sa description sont dorénavant partiellement constitués d'emprunts, notamment parce que Rome et son perpétuel va-et-vient culturel enrichit le paysage culinaire aussi bien de l'Italie que des provinces.

Cet enjeu résidant derrière le fait de déterminer ce qui est bon de ce qui ne l'est pas, aura tendance à ressortir fréquemment de l'humour et de la littérature comique latins. Il semble que ce soit intrinsèque au duo que constituent les termes « saveur » (*sapor*) et « intelligence » (*sapientia*), dont la racine indo-européenne \**sap-* est intimement liée à l'idée de perception. L'ambiguïté entre le sens physique et l'extension métaphorique du goût a donc un fondement étymologique, et était tout à fait maîtrisée par les Romains<sup>251</sup>. Cette idée est particulièrement perceptible chez Cicéron, dans son *De Finibus* :

*Nec ille, qui Diogenem Stoicum adulescens, post autem Panaetium audierat, Laelius, eo dictus est sapiens, quod non intellexeret quid suavissimum esset - nec enim sequitur, ut, cui cor sapiat, ei non sapiat palatus -, sed quia parvi id duceret.*<sup>252</sup>

« Et si l'illustre Lélius, qui avait été dans sa jeunesse le disciple de Diogène le stoïcien et ensuite de Panétius, fut appelé sage, ce n'est pas parce qu'il était incapable de goûter une saveur délicieuse (car la délicatesse de l'esprit n'a pas pour conséquence d'exclure la délicatesse du palais), mais parce qu'il en faisait peu de cas. »

Par la finesse de l'emploi du terme *sapiens*, on réalise à quel point la nourriture, et donc par extension le vin, viennent jouer un rôle social déterminant. La dégustation et son art deviennent également pour les Romains un exercice social grâce auquel un individu peut se voir attribuer aussi bien la mention positive de gourmet et de fin connaisseur que de glouton. Cette distinction est frappante lorsqu'on oppose ces deux extraits respectifs d'Horace et de Sénèque. D'une part, on a Horace qui cherche à maîtriser les aspects de la gastronomie, les saveurs et la complexité qu'elles comportent :

*Nec sibi cenarum quiuis temere arroget artem,  
non prius exacta tenui ratione saporum.*<sup>253</sup>

« Nul ne saurait attribuer à la légère l'art des diners,  
Avant d'avoir étudié à fond la science délicate des saveurs. »

<sup>250</sup> Banducci, « Tastes of Roman Italy », 131.

<sup>251</sup> Emily Gowers, « Tasting in the Roman World », *Taste and the ancient senses*, Kelli C. Rudolph dir., (New York : Routledge, 2017), 92.

<sup>252</sup> Cicéron, *Des Suprêmes Biens et des Suprêmes Maux*, II, 8, 24. Traduction d'Emily Gowers.

<sup>253</sup> Horace, *Satires*, II, 4, 35-36. Traduction de François Villeneuve.

De l'autre, on a Sénèque pour qui la nourriture est venue rendre service à des pratiques médicinales déviantes qui l'ont détournée de son dessein initial :

*(...) sed ad inritandam famem quaeri et inventae sunt mille conditurae, quibus aviditas excitaretur, quae desiderantibus alimenta menta erant, onera sunt plenis.*<sup>254</sup>

« Mais depuis qu'on mange non plus pour apaiser la faim, mais pour l'exciter, et qu'on a trouvé mille condiments pour stimuler l'appétit, les aliments ne viennent plus combler un manque, mais imposer une surcharge. »

Cette dualité, que l'on percevait déjà dans la littérature grecque est donc encore présente dans la littérature latine.

Bien que la littérature relative à la nourriture soit alors prolifique, certains auteurs modernes tels qu'Emily Gowers, constatent que le vocabulaire latin pour définir les goûts et les odeurs n'est que très peu raffiné et varié. Elle repère néanmoins nos cinq goûts que sont le sucré, le salé, l'amer, l'acide et l'umami dans l'Antiquité, eux-mêmes exprimés en des termes dénotant une fois de plus la confusion entre les différents sens<sup>255</sup>. On retrouve par exemple le terme « sourd » (*surdus*) qui, une fois appliqué au vin, peut définir à la fois une couleur mate ou un vin plat<sup>256</sup>. Quelques survivances du vocable grec sont également identifiables, comme le terme *austerus*, directement lié à *ἀσθηρός*. Mais d'autres, tel que « pointu » ou « vif » (*acer*), en demeurent plus éloignés bien qu'étant dans l'héritage direct de la pensée de Démocrite. C'est davantage par métaphores et analogies que les auteurs latins procèdent, d'autant plus que la sémantique du goût n'était pas réduite à un sens physique. Bien qu'Emily Gowers ne se soit pas concentrée sur la recherche des mots précis relatifs à la dégustation, elle souligne ces procédés littéraires que les Romains employaient pour qualifier leur environnement<sup>257</sup>. Par exemple, la mémoire pouvait être sujette à ce mécanisme littéraire. Si l'on reste sur l'emploi du terme *acer*, on retrouve encore chez Cicéron une analogie intéressante entre la maturité d'une grappe de raisin et celle d'un homme, dans laquelle apparaissent les termes « très âpre au goût » (*peracerba gustatu*), « s'adoucit en murissant » (*maturata dulcescit*) et « tranchant » (*acerbitatem*)<sup>258</sup>. Ce

---

<sup>254</sup> Sénèque, *Lettres à Lucillius*, XCV, 15. Traduction de Pierre Miscevic.

<sup>255</sup> Gowers, « Tasting in the Roman World », 93. Nous ne tarderons pas à remettre en question cette affirmation, mais il convient néanmoins de ne pas trop anticiper sur le contenu des volets à venir.

<sup>256</sup> Gowers, « Tasting in the Roman World », 93 : l'autrice parle de cet emploi du terme, sans citer de source dans laquelle on le retrouve.

<sup>257</sup> *Ibid.*, 95.

<sup>258</sup> Cicéron, *De la Vieillesse*, XV, 53 et XVIII, 66.

système métaphorique était, comme dans la comédie d'Aristophane et dans la littérature grecque en général, tout à fait répandu<sup>259</sup>. Il enrichit notre pensée en ce sens qu'il nous pousse à revoir certaines approches relatives au goût. On remarque par exemple que les lèvres étaient considérées comme un organe à part entière et comme une véritable porte d'entrée à la connaissance<sup>260</sup>. Cette idée est d'une importance vitale, notamment quand on observe des événements historiques comme l'empoisonnement par Néron de son cousin Britannicus, ou encore la tentative d'assassinat de l'empereur Claude<sup>261</sup>. Depuis ces incidents, un goûteur est présent dans les banquets impériaux en tant que « lèvres extérieures du régime »<sup>262</sup>. Comme s'il s'agissait de boucler la boucle, Tacite parle de cet épisode en le qualifiant de « mort amère » (*acerba funera*)<sup>263</sup>.

L'affirmation d'Emily Gowers, à savoir que le vocabulaire latin pour définir le goût est limité, est à prendre avec une certaine distance. À la lecture de sources hors de son corpus d'étude, on se rend compte qu'on pourrait très vite tendre à infirmer son argument. Il suffit de retourner dans notre premier corpus de sources, chez Pline l'Ancien par exemple, pour voir émerger des qualités de saveurs étonnantes. Dans le quinzième livre de son *Histoire Naturelle*, il établit « la liste des termes généraux » pour définir les saveurs éprouvées en bouche, en listant treize propositions différentes<sup>264</sup>. Il propose alors une correspondance latine aux saveurs déjà établies par ses prédécesseurs : « doux » (*dulcis*), « agréable » (*suavis*), « gras » (*pinguis*), « amer » (*amarus*), « astringent / âpre » (*austerus*), « âcre » (*acer*), « piquant / vif » (*acutus*), « acerbe » (*acerbus*), « acide » (*acidus*) et « salé » (*salsus*)<sup>265</sup>. Notons par ailleurs qu'il omet dans cette liste le terme *asper*, que l'on rencontre pourtant grandement dans les sources et qu'il utilise lui-même quelques lignes plus loin pour définir la sensation relative au citron<sup>266</sup>. Mais à ces saveurs de base, il ajoute trois autres genres qu'il qualifie « d'une nature particulièrement remarquable »<sup>267</sup>. Le premier genre, exemplifié par le vin, a cette particularité de convoquer en son sein plusieurs saveurs

<sup>259</sup> Le même type d'analogie était déjà utilisé chez Aristote, *Ethique à Eudème*, 1238a.

<sup>260</sup> Gowers, « Tasting in the Roman World », 100.

<sup>261</sup> Tacite, *Annales*, XIII, 15-16.

<sup>262</sup> Gowers, « Tasting in the Roman World », 100.

<sup>263</sup> Tacite, *Annales*, XIII, 17.

<sup>264</sup> Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XV, 106 : *communia genera saporum*.

<sup>265</sup> Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XV, 106-108.

<sup>266</sup> *Asper* apparaît pourtant dans plusieurs passages : Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XV, 110.

<sup>267</sup> Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XV, 106-107 : « *tria sunt genera mirabili maxime natura* ».

qui n'ont pas de lien particulier avec l'aliment de base<sup>268</sup>. En définissant ainsi la vinosité, on remarque l'aspect holistique et paradoxal que revêt cette boisson, en ce sens qu'elle convoque plusieurs stimuli à la fois somesthésiques et gustatifs. En effet, il s'agirait d'une saveur unique, reconnaissable comme étant du vin, mais dont le « suc » (*sucus*) original n'en est pas. Ainsi, Pline l'Ancien perçoit en un goût qu'est la vinosité, le résultat de plusieurs saveurs étrangères combinées. Le deuxième genre, lui, appelle à la fois saveurs étrangères et saveurs intrinsèques. Enfin, le troisième genre est paradoxalement cette saveur qui ne goûte rien<sup>269</sup>. Ce paradoxe atteint son paroxysme dans ce qu'on peut comptabiliser comme étant la treizième saveur. Autrement dit, Pline l'Ancien considère comme une possibilité une saveur qui ne goûte rien : on comprend mieux les fondements d'un certain type de littérature comique et satyrique qui vise à ridiculiser les dégustateurs.

Dans cette même optique de compilation de savoir et en l'occurrence de vocabulaire spécifique, on se doit de s'arrêter sur l'*Onomasticon* de Julius Pollux. Cet ouvrage de langue grecque rédigé à l'intention de l'empereur Commode, il demeure malgré tout inscrit dans un contexte romain. À l'instar des auteurs sur lesquels nous nous sommes focalisés, Pollux procède à une énumération des saveurs, en partant du principe que la langue est autant l'organe qui « distingue » (*κρίνω*), que celui qui « nomme » (*καλέω*)<sup>270</sup>. Toutefois, il est étonnant de constater que les termes listés diffèrent largement des précédents. On retrouve dans l'ordre : « acide » (*όξύς*), « piquant » (*δριμός*), « mordant » (*όδαζητικός*), « amer » (*πικρός*), « salin » (*άλμυρός*), « salé » (*άλκός*), « désagréable » (*δυσχερής* et *άηδής*), « doux » (*γλυκύς*), « plaisant » (*ήδύς*), « léger » (*εύμενής*) et « à rendre fou » (*έκλυσοών*)<sup>271</sup>. Si l'on met à part les termes relatifs à la simple appréciation, deux termes plus problématiques pour l'interprétation se dégagent. Dans un premier temps, le terme *όδαζητικός* qui est un hapax, formé sur la racine du verbe « mordre » (*όδαζάω*) et placé entre les termes « piquant » et « amer ». On peut en déduire une sensation à la fois irritante et aigre. C'est le dernier terme de cette liste qui nous intéresse davantage. John Paulas y voit un attachement particulier à la consommation du vin, dont la racine (*λυσσάω*) est

<sup>268</sup> Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XV, 107 : « *unum in quo plures pariter sentiuntur* ».

<sup>269</sup> Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XV, 108 : « *nullus hic aquis nec sucus, ut tamen eo ipso fiat aliquis ac suum genus faciat* ».

<sup>270</sup> Julius Pollux, *Onomasticon*, II, 110.

<sup>271</sup> Julius Pollux, *Onomasticon*, II, 110-111.

intimement liée au fait de s'enrager ou de devenir fou<sup>272</sup>. Par sa position dans la liste, il en déduit un sens d'abord positif, car il suit les saveurs plaisantes et douces, à la manière dont procédait Théophraste dans sa propre liste de saveurs avec le terme *οἰνώδης*<sup>273</sup>. Par la symétrie avec laquelle la liste de Pollux est établie, on peut aisément définir que le terme *ἐκλυσοῶν* est l'inverse d'*ὀζύς*, et donc peut-être un état électrisé et bachique causé par l'alcool<sup>274</sup>.

Ce qu'il faut conclure de la liste de Julius Pollux, est qu'on peut associer à un goût, et par conséquent à un aliment ou une boisson, un état physique provoqué sur le corps humain. Cette idée ressort particulièrement dans le livre de recette d'Apicius, rédigé dans le courant du I<sup>er</sup> siècle av. J.-C. et du I<sup>er</sup> siècle apr. J.-C. Cet ouvrage est de la plus haute importance, notamment parce qu'il fournit des informations sur la diète et la qualité des recettes que réalisaient les Romains de la fin de l'époque Républicaine. S'inscrivant dans l'héritage hippocratique, il présuppose que le corps est constitué de quatre humeurs, auxquelles sont associés des éléments et des qualités. Nous y reviendrons. Le tout formait une balance qui pouvait être rétablie, puisque chaque aliment possédait des qualités qui pouvaient venir combler certains manques. Afin de reconnaître les qualités de chacun de ces aliments, les Anciens procédaient à l'aide de leurs sens, et plus particulièrement par le biais du goût et de l'odorat<sup>275</sup>. Ils étaient ainsi capables de déterminer le « pouvoir » (*δύναμις*) d'un aliment ou d'une boisson, contenu dans les saveurs elles-mêmes, et qui avait un effet bénéfique sur les humeurs<sup>276</sup>. Dans ce contexte, Apicius recommande deux saveurs bénéfiques pour la digestion : le sucré et le salé<sup>277</sup>. La première est réputée pour réchauffer et répartir les nutriments dans le corps, la seconde pour acheminer les résidus de nourriture à l'extérieur du corps<sup>278</sup>. Dans ses préparations de betteraves, Apicius recommande d'ajouter du *passum* et du *mulsum*, deux vinifications spéciales dont nous avons déjà

---

<sup>272</sup> John Paulas, « Tastes of the extraordinary », *Taste and the ancient senses*, Kelli C. Rudolph dir., (New York : Routledge, 2017), 227.

<sup>273</sup> Théophraste, *Des causes des plantes*, VI, 9, 2.

<sup>274</sup> Julius Pollux, *Onomasticon*, 110 et Paulas, *op. cit.*, 227.

<sup>275</sup> Patricia Baker, « Taste and digestion, archeology and medicine in Roman Italy », *Taste and the ancient senses*, Kelli C. Rudolph dir., (New York : Routledge, 2017), 142.

<sup>276</sup> *Ibid.*, 142.

<sup>277</sup> Apicius, *L'art culinaire*, III, 2, 1 et III, 2, 4.

<sup>278</sup> Baker, « Taste and digestion, archeology and medicine in Roman Italy », 157.

discuté. On voit ainsi comment le vin entre autant dans les recettes culinaires que dans les remèdes des médecins.

Cet état de la question philosophique et littéraire semble brosser un portrait relativement réduit de la manière dont les Grecs et les Romains décrivaient leurs expériences gustatives, limitant le lexique à une douzaine de termes. Il semble cependant qu'une expansion de ce vocabulaire soit réalisable, et qu'un raffinement puisse être apporté notamment en se focalisant sur des sources dont l'objet serait plus spécifiquement le vin. C'est dans ce contexte qu'il convient de se pencher plus amplement sur l'héritage du corpus hippocratique et sur les écrits médicaux, d'autant plus que le vin y occupe une place prépondérante en tant que remède et objet d'observation. De ce groupement de sources, nous pourrions dégager un second type de vocabulaire à portée plus scientifique, qui servira encore à la réponse de notre problématique.

## 2. 2 Le vin des médecins

Après avoir essayé tant bien que mal d'écartier du volet précédent les écrits relatifs à la médecine, il est maintenant temps de s'y consacrer pleinement<sup>279</sup>. En effet, leur importance est telle dans ce processus de recherche, que même s'ils ne traitent pas systématiquement de vin, ils définissent tous au moins le goût d'une multitude d'objets et d'aliments utilisés comme remèdes<sup>280</sup>.

On remarque d'abord dans ce corpus un véritable souci de précision lorsqu'il s'agit de définir les termes à manier régulièrement. Un tel processus est à trouver dans les traités galéniques, particulièrement caractéristiques de la seconde sophistique et de cette attention particulière portée à la définition des termes techniques<sup>281</sup>. Dans le *De simplicium*

---

<sup>279</sup> Ici la recherche se focalisera sur ces deux corpus bien que l'on ait connaissance d'autres écrits médicaux d'importance capitale pour l'Antiquité. On pense par exemple à Dioscoride, à Rufus d'Éphèse ou Arétée de Cappadoce pour la langue grecque, mais aussi à Celse et à Pline l'Ancien qui a compilé une grande partie de ce savoir.

<sup>280</sup> Laurence B. Totelin, « Tastes in Ancient Botany, Medicine and Science », *Taste and the ancient senses*, Kelli C. Rudolph dir., (New York : Routledge, 2017), 61.

<sup>281</sup> Pour plus d'informations sur Galien et l'atticisme, voir Daniela Manetti, « Galen and Hippocratic medicine : language and practice », dans *Galen and the World of Knowledge*, Christopher Gill, Tim Whitmarsh et John Wilkins, (Cambridge UK : Cambridge University Press, 2009), 157-174.



*medicamentorum temperamentis ac facultatibus* par exemple, Galien se livre à ce type d'exercice lorsqu'il s'agit de définir d'abord le « suc » (χυλός), puis la « saveur » (χυμός)<sup>282</sup>. En distinguant ces termes l'un de l'autre, il déplore que ses prédécesseurs ne les aient utilisés que de manière confuse, bien souvent pour traiter des idées entremêlées. Il établit ainsi deux groupes : d'un côté celui de Théophraste et Aristote, de l'autre celui de Platon et Hippocrate. Dans les deux cas, le terme χυμός était utilisé pour définir la saveur, mais il déplore que Platon et Hippocrate n'aient pas utilisé χυλός pour traiter de suc lorsque cela était nécessaire. Toujours dans l'optique de se distinguer du travail de ses pairs, le traité *Adversus Lycum Libellus* propose la comparaison de plusieurs listes de saveurs qu'on retrouve d'une part dans les écrits pharmacologiques, d'autre part dans les écrits botaniques<sup>283</sup>. En soulignant leurs divergences, Galien démontre l'importance de retracer la genèse de ces mots et la nécessité de les inscrire dans des cadres fixes. Ce que l'on doit retirer de ces deux exemples est la précision avec laquelle Galien aura tendance à procéder lorsqu'il traitera de vin. On pourra donc se fier à l'exactitude de l'emploi des termes relatifs aux sensations gustatives, puisque leur historique en aura été tracée, et on pourra se référer à plusieurs endroits de son œuvre dans lesquels où il définit avec précision les effets produits par ces sensations.

C'est exactement cela qui est à l'œuvre lorsqu'il s'agit de définir ce qui est bon ou mauvais dans l'alimentation des patients, et surtout pour quelles raisons. Pour ce faire, plusieurs procédés descriptifs sont disponibles. On trouve d'abord la comparaison, qui semble être la méthode la plus efficace quand l'auteur tente de rapporter des sensations gustatives liées à la consommation de certains aliments. Un des exemples les plus flagrants de cette simplicité est présent chez Galien dans sa description du caucalis, qu'il définit comme similaire au daucus « quant au goût et quant à la force »<sup>284</sup>. Ce rapport analogique efficace permet de situer aisément le lecteur moderne avec des sortes de végétaux toujours

---

<sup>282</sup> Galien, *De simplicium medicamentorum temperamentis ac facultatibus ib. I.*, XI, 450 (Kühn) : précisons que le cœur du débat galénique est d'articuler la saveur par rapport au suc, c'est-à-dire au jus corporel et par extension, aux humeurs.

<sup>283</sup> Galien, *Adversus Lycum Libellus*, XVIII part 1, 196-245, (Kühn). John Paulas, « Tastes of the extraordinary », 218 : voir à ce sujet ce tableau qui expose les divergences en question.

<sup>284</sup> Galien, *De simplicium medicamentorum temperamentis et facultatibus lib. VII*, XII, 15, (Kühn) : κατὰ τὴν γεῦσιν καὶ κατὰ τὴν δύναμιν. On appelle actuellement daucus cette formation florale qui pousse au-dessus du panais. Par contre, le Bailly donne seulement « panais » comme définition du terme. Soulignons néanmoins que la fleur a un goût anisé.

présents pour la plupart dans son environnement. D'autres passages de Galien visant une explication similaire, procèdent néanmoins de manière plus complexe :

*Περὶ ῥίζης ἀγαρικοῦ. Ἀγαρικοῦ ῥίζα τοῦτ' ἔστιν ἐπιφλομένη πρέμνη, κατὰ μὲν τὴν πρώτην γεῦσιν γλυκεῖά τις, ὑπόπικρος δὲ ὀλίγον ὕστερον φαινομένη καὶ τινος ἐν τῷ χρόνῳ δριμύτητος ἔμφρασιν ἐπάγουσα, καὶ βραχείας στύψεως.<sup>285</sup>*

« Concernant la racine d'agaric: la racine d'agaric pousse sur le tronc. Son goût est, au début, un peu sucré, mais au bout de quelques instants, il apparaît un peu amer et, avec le temps, il apporte une pointe d'acidité, et une note d'astringence. »

Dans cette définition de l'agaric, une sorte de champignon, il énumère plusieurs saveurs (le doux, l'amer, l'âcre et l'astringent). Alors qu'on pourrait apprécier la présence de termes techniques pour catégoriser ces sensations, on se trouve quelque peu démunis face à la compréhension précise et finale de la saveur de cet aliment. Comme Laurence B. Totelin le fait remarquer, ce qui pourrait paraître au premier abord plus spécifique, vient finalement brouiller la compréhension que l'on retire de cet extrait<sup>286</sup>. Mais on remarque néanmoins que c'est à l'aide du goût et de l'odorat que les médecins définissaient cette « force » (*δύναμις*) propre à tous les aliments et boissons qu'ils utilisaient pour constituer leurs remèdes.

Ces deux sens occupent une place prépondérante chez beaucoup d'auteurs de l'époque classique, contemporains d'Hippocrate, notamment Théophraste parce qu'il leur reconnaît une certaine « parenté » (*συγγένεια*)<sup>287</sup>. Ce qui pourrait expliquer, comme nous l'avons vu, la confusion quasi systématique du vocabulaire utilisé pour définir les saveurs et celui utilisé pour définir les odeurs. Lorsque ce n'est pas le cas, le vocabulaire semble se limiter à deux extrêmes : l'agréable et le désagréable<sup>288</sup>. Une dualité du même type est perceptible lorsque les médecins effectuent des listes complètes des saveurs connues. On peut prendre l'exemple de la liste présente chez Oribase (IV<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.), reprenant majoritairement les termes de Galien, pour se rendre compte à quel point le doux et l'huileux, qui procurent du plaisir, sont en opposition avec les autres saveurs qui elles, purgent, brisent, figent<sup>289</sup>.

---

<sup>285</sup> Galien, *De simplicium medicamentorum temperamentis et facultatibus*, XI, 813, (Kühn). Traduction de Christian R. Raschle.

<sup>286</sup> Totelin, « Tastes in Ancient Botany, Medicine and Science », 62.

<sup>287</sup> Théophraste, *Cause des Plantes*, VI, 9.

<sup>288</sup> Totelin, « Tastes in Ancient Botany, Medicine and Science », 65.

<sup>289</sup> Oribase, *Collections Médicales*, 14, 5 = CMG VI, 1, 2.

Ainsi une continuité est toujours établie avec les idées platoniciennes et démocritéennes qui conçoivent une douceur réparatrice et des saveurs opposées destructrices. On pourrait également mettre cette liste en relation avec la conception aristotélicienne selon laquelle le goût permet de « distinguer entre le plaisant et le douloureux dans la nourriture »<sup>290</sup>. Le goût serait ainsi une faculté naturelle permettant à l'homme de différencier ce qui est nutritif de ce qui est un poison, mais aussi de ce qui est un remède<sup>291</sup>. Nous n'excluons pas que les autres goûts interviennent dans le processus de guérison et de préparation de remèdes du médecin, mais une hiérarchie s'établit d'emblée, dans laquelle le doux est associé aux nutriments et au plaisir.

Sachant que le vin était perçu comme un aliment à part entière, cette prédominance philosophique du doux dans la hiérarchie des goûts peut-elle justifier l'ensemble des manipulations effectuées en vinification, aboutissant toutes à ce taux si élevé en sucres résiduels<sup>292</sup> ? Autrement dit, pouvons-nous étendre ces arguments au vin pour expliquer cette tendance des Anciens à souvent boire des vins saturés en sucres ? Cet usage des sucres dans le vin a-t-il un côté pratique médical ancré dans le quotidien ? On se doute que la médecine va venir appuyer les préceptes précédemment vus chez Platon et Aristote, à savoir que le doux avait ce rôle de remède universel et de restaurateur. Mais nous ne tarderons pas à voir que d'autres types de vins étaient également recherchés justement pour l'effet purgatif ou laxatif que provoquaient les saveurs opposées au doux, par exemple. Toujours est-il que les recettes de vinification étaient tout à fait diverses, tout comme l'étaient les recettes employées par les médecins pour soigner leurs patients. Un parallèle entre la médecine et la vitiviniculture paraît inévitable, dans la mesure où ces deux pratiques sont basées sur des manipulations, des mélanges, mais aussi des concoctions. Il convient alors de préciser que les Anciens distinguaient plusieurs types de concoctions, toutes convenant d'ailleurs au vin. Certaines en effet se produisaient sous l'effet de la chaleur, d'autres sous l'effet de la maturation, d'autres enfin sous l'effet de la digestion et du mélange<sup>293</sup>. On peut aisément concevoir le vin comme étant sujet aux effets de la

---

<sup>290</sup> Aristote, *Des Sens*, 436b.

<sup>291</sup> Totelin, « Tastes in Ancient Botany, Medicine and Science », 66.

<sup>292</sup> Pour la conception du vin comme un aliment en soi : Galien, *De alimentorum facultatibus lib. III*, VI, 743 (Kühn).

<sup>293</sup> Totelin, « Tastes in Ancient Botany, Medicine and Science », 67.

chaleur, si l'on pense au *defrutum* ou au *ἔψημα* des Grecs. On sait aussi que la maturation est une notion tout à fait propre au vin. La plante elle-même pouvait donc être un espace de concoction, puisqu'elle digère du sol des éléments minéraux, les acheminant vers les fruits devenant de plus en plus doux alors qu'ils étaient amers et astringents<sup>294</sup>. Ce processus, appelé ici « concoction », nous rappelle mot pour mot la croissance herbacée de la vigne. Et pourquoi pas même le passerillage, si on veut concentrer au maximum cette douceur et mener à terme la concoction ? Pour ce qui est du mélange, on ne peut s'empêcher de penser aux diverses recettes qui veulent qu'on ajoute au vin du miel, de l'eau, du vinaigre ou tout autre type d'aromate<sup>295</sup>. Enfin, le vin est sujet tant à la digestion qu'à l'ingestion, et c'est un des aspects qui a le plus intéressé les médecins antiques.

En effet, dans le corpus hippocratique, puis chez les médecins qui vont s'inscrire dans cette tradition, on va traiter du vin parce qu'il est la cause de problèmes de santé, mais aussi parce qu'il est réputé pour constituer un remède en soi<sup>296</sup>. Nombreux sont les auteurs modernes qui déplorent le fait que la recherche ne soit que très peu allée dans cette direction<sup>297</sup>. Ceci notamment parce que le terme *οἶνος* apparaît à maintes reprises dans le corpus, et est accolé à une multitude d'adjectifs qualificatifs et autres formules pour décrire les qualités du vin prescrit<sup>298</sup>. Afin de donner une idée de la pérennité de cette pratique, il suffit de regarder de nouveau chez Oribase pour voir que des pratiques préconisées par Hippocrate le sont toujours au IV<sup>e</sup> siècle ap. J.-C.<sup>299</sup>. Le rôle du docteur était si intimement lié au vin, qu'Asclépiade de Bithynie avait reçu le titre de « donneur de vin » (*οἶνοδότης*), titre que Pline l'Ancien reconnaissait encore dans son *Histoire Naturelle*<sup>300</sup>. Il est souligné dans le corpus hippocratique que le vin par sa « force et son ardeur » (*δύναμις* et *μένος*), peut causer des problèmes physiologiques s'il est « consommé avec excès » (*πολλός*

---

<sup>294</sup> Théophraste, *Cause des Plantes*, VI, 6.

<sup>295</sup> Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIV, 98-115.

<sup>296</sup> Jacques Jouanna, *Greek medicine from Hippocrates to Galen, selected papers*, (Leide, Boston : Brill, 2012), 173.

<sup>297</sup> Jouanna, *op. cit.*, 173-174.

<sup>298</sup> On l'a dit, ce type de recherche aurait pu être focalisé sur d'autres écrits médicaux. Voir par exemple le travail qui a pu être réalisé sur l'œuvre d'Arétée de Capadoce : Jacques Jouanna, « Le vin chez Arétée de Cappadoce », dans *Vin et Santé en Grèce ancienne, Vin et santé en Grèce ancienne, actes du colloque organisé à l'Université de Rouen et à Paris*, Jacques Jouanna et Laurence Villard dir., (Paris : Édition de Bocard, 2002), 113-126.

<sup>299</sup> Jouanna, *Greek medicine from Hippocrates to Galen, selected papers*, 175.

<sup>300</sup> Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, VII, 124.

ποθείς)<sup>301</sup>. On pense par exemple à l'ivresse, mais aussi à plusieurs autres maux logés dans la tête ou dans les cavités du corps<sup>302</sup>. Pour prescrire le vin adéquat au patient, l'examen du produit se basait sur le principe hippocratique des humeurs (sang, bile jaune, bile noire, et mucus) et des éléments (chaud, froid, sec et humide)<sup>303</sup>. Ces propriétés intrinsèques au vin et exprimées par le biais de saveurs, venaient combler celles manquantes chez le patient, se manifestant par la maladie. Ainsi la bile jaune était associée à l'âcre et au mordant, la bile noire à l'astringence, le sang au doux, et le mucus au salé<sup>304</sup>. Le vin était alors défini comme étant chaud et sec par opposition à l'eau qui, elle, était froide et humide<sup>305</sup>. Ceci pourrait expliquer le fait que dans le corpus, on préconise très souvent de boire le vin mélangé afin d'en niveler la force.

Ces informations montrent bien à quel point le médecin se devait de maîtriser l'art de la dégustation, puisqu'il devait savoir aussi bien à quel moment du traitement utiliser du vin, que quel type de vin employer pour soigner son patient. Cet aspect explique pourquoi on trouve dans le corpus un large vocabulaire descriptif autour du vin, ce qui est d'une importance majeure pour notre recherche<sup>306</sup>. Dans les écrits attribués à Hippocrate, on distingue par exemple la couleur du vin de la sensation qu'elle procure sur le palais, de sa consistance, de son odeur et de son âge<sup>307</sup>. On comprend donc que certains vins, en fonction de leurs qualités organoleptiques, sont plus nuisibles pour l'homme et d'autres plus bénéfiques<sup>308</sup>. Mais cette analyse fonctionne aussi à l'inverse. On évaluait également les qualités du patient en fonction de son âge, de son sexe, de son rythme de vie, de sa santé, par exemple<sup>309</sup>. C'est dans ce contexte de prescription qu'on retrouve la plus grande

<sup>301</sup> Hippocrate, *De prisca medicina*, XX (I, 622, 15, Littré, = CMG I, 1 = LCL I) et Hippocrate, *De victu acutorum*, XVII (II, 362, 2 Littré = LCL II) ; Hippocrate, *De prisca medicina*, XX, (I, 622, 15 Littré = CMG I, 1 = LCL I).

<sup>302</sup> Jouanna, *Greek medicine from Hippocrates to Galen, selected papers*, 177.

<sup>303</sup> Boulay, « Wine appreciation in Ancient Greece », 273-274.

<sup>304</sup> Boulay, « Tastes of Wine, Sensorial analysis in Ancient Greece », 202 et Galen, *De usu partium corporis humani lib. V*, III, 351– 377 (Kühn).

<sup>305</sup> Hippocrate, *De dieta*, LII (VI, 554, 7, Littré = CMG I, 2, 4 = LCL IV).

<sup>306</sup> Jouanna, *Greek medicine from Hippocrates to Galen, selected papers*, 179.

<sup>307</sup> Hippocrate, *De dieta*, LII (VI, 554, 8 Littré = CMG I, 2, 4 = LCL IV) ; Hippocrate, *De victu acutorum*, XIV (II, 332, 3 Littré = LCL II) ; Hippocrate, *De affectionibus*, XLVIII (VI, 258, 16-19 Littré = LCL V).

<sup>307</sup> Jouanna, *Greek medicine from Hippocrates to Galen, selected papers*, 180.

<sup>308</sup> *Ibid.*

<sup>309</sup> Citons à ce titre l'article de Laurence Villard sur un texte oublié du corpus hippocratique, qui souligne l'usage du vin à destination des femmes de citoyens grecs : Laurence Villard, « Le vin et les femmes : un texte méconnu de la Collection hippocratique », *Revue des Études Grecques*, tome 110, 1997 : 362-380.

richesse de vocabulaire, notamment dans des formes verbales et nominales. On a par exemple le terme *ἀοινεῖν*, un hapax propre au corpus employé lorsqu'il était proscrit de donner du vin à un patient<sup>310</sup>. Mais aussi le terme *μισοῖνος*, utilisé pour désigner la situation dans laquelle les femmes éprouvaient un dégoût pour le vin pendant leur grossesse<sup>311</sup>.

Ce qu'on peut mettre en lumière avec l'étude du corpus médical, est la possibilité de faire émerger des sources que l'on pourrait qualifier à première vue d'auxiliaires, un vaste vocabulaire relatif à la dégustation de vin. Ces sources nous sont tout de même essentielles dans la mesure où le vin est un des remèdes principaux du médecin, et que l'expérience qu'il procure – cumulant les sens de l'odorat, de la vue, du toucher et du goût – est un outil pour lui. Il s'agit maintenant de mettre notre méthodologie de recherche lexicale à l'épreuve, comme nous l'avons fait avec les sources agronomiques, pour voir quel type de vocabulaire ressort de ce type de littérature médicale.

### 2. 3. Étude de cas : corpus hippocratique et galénique

De la même façon que nous avons procédé à une étude comparée de plusieurs agronomes pour observer comment le vocabulaire avait évolué, nous comparerons ici le corpus hippocratique au corpus galénique.

On recense dans le corpus hippocratique plus de 850 occurrences du terme *οἶνος*, pour passer ensuite à plus de 1800 chez Galien. On a clairement montré dans les volets précédents que le vin était un remède dont il fallait établir les caractéristiques pour l'administrer correctement. Par conséquent, on trouve une très grande quantité d'adjectifs qu'il est intéressant de comparer, parce qu'ils permettent de voir comment on vient à qualifier le vin à deux époques éloignées. Pour étudier ces termes dans le corpus hippocratique, nous avons utilisé la banque de données de la Loeb Classical Library, comme nous l'avons fait dans l'étude de cas antérieure. La présente étude de cas présente les mêmes limites que la précédente : elle ne prétendra être ni exhaustive, ni absolue. Elle

---

<sup>310</sup> Hippocrate, *De morbis III*, I (VII, 118, 17 Littré = LCL VI).

<sup>311</sup> Villard, *op. cit.*, 362.

permet néanmoins de mettre en évidence plusieurs points fondamentaux et tendances de la manière dont le vin était décrit.

Commençons donc avec les écrits hippocratiques pour mieux saisir des tendances d'évolution, de fixation ou de disparition lexicales. On remarque dans un premier temps que les sensations olfactives sont décrites de façon très élémentaire. On note à nouveau les conceptions platoniciennes et aristotéliennes dont on discutait précédemment, selon lesquelles l'odeur était soit agréable (*εὐώδης*), soit désagréable<sup>312</sup>. Il n'est évidemment pas question pour un médecin de recommander des vins dont l'odeur est désagréable. Du moins, nous n'avons pas repéré de telles recommandations dans le corpus. En revanche, il est possible que le médecin prescrive des vins « sans odeur » (*ἄνοδμος*)<sup>313</sup>. La seule véritable nuance qu'on a notée était située dans cette construction : « vin qui sent la fleur » (*οἶνος ἀνθοσμίας*)<sup>314</sup>. Il est étonnant de souligner que le terme *ἀνθοσμίας* est utilisé de manière métonymique pour désigner la senteur de toutes les fleurs. On ne peut s'empêcher de penser aux observations de Thibaut Boulay et de Stavroula Kourakou Dragona sur la fleur du vin que l'on avait déjà soulignées plus haut, notamment parce qu'on a rencontré une multitude de références à cette « fleur » spéciale dans la littérature antique<sup>315</sup>. Il n'est pas étonnant de constater la présence d'un tel terme « technique » dans ce corpus, puisqu'on en trouve d'autres comme « hepsema » (*ἔψημα*) ou « siraios » (*σιραίος*)<sup>316</sup>.

Plusieurs commentaires sur le vocabulaire utilisé pour définir les sensations gustatives au sens large du terme méritent d'être élaborés. On remarque d'abord la fréquence à laquelle les termes *στρυφνός* et *ἀσθηρός* sont utilisés, au point de constituer un duo<sup>317</sup>. Il est pourtant difficile de les départager une fois traduits. En effet, tous deux forment l'idée d'âpreté, de sécheresse sur la langue, de rudesse de l'arôme. Le corpus hippocratique en fait pourtant un usage distinct. Doit-on comprendre que l'un définit une sensation gustative et l'autre une sensation somesthésique ?

---

<sup>312</sup> Hippocrate, *De victu acutorum (spurium)*, XIV (II, 474, 1 Littré = LCL VI).

<sup>313</sup> Hippocrate, *De victu acutorum*, XVII (II, 360, 12 = LCL II).

<sup>314</sup> Hippocrate, *De sterilibus*, CCXXXV (VIII, 450, 17 Littré = LCL X).

<sup>315</sup> Voir les tableaux en annexe.

<sup>316</sup> Hippocrate, *De Dieta II*, LII (VI, 556, 8 Littré = LCL IV) ; Hippocrate, *De morbis mulierum I-II*, CLXXXI (VIII, 364, 1 Littré = LCL XI).

<sup>317</sup> Hippocrate, *De internis affectionibus*, XXII (VII, 222, 10-11 Littré = LCL VI).

À ce premier duo de termes viennent se greffer des termes qu'on pourrait qualifier d'auxiliaires, puisqu'on ne les croise que peu de fois dans la recherche. Ainsi, les termes « sec » (*ξηρός*) et « aigre » (*όξίνης*) apparaissent et viennent compléter ce pôle du spectre gustatif<sup>318</sup>. D'autres difficultés du même type se présentent ailleurs dans le corpus. En matière de fréquence, on croise très souvent un deuxième duo formé par les termes « épais » (*παχύς*) et « léger » (*λεπτός*)<sup>319</sup>. Est-il alors question de l'effet que l'alcool procure dans la bouche, de l'ampleur des tannins, de la richesse que peut donner du sucre résiduel dans un vin noir ?

À l'opposé du premier duo, on en identifie un dernier, représentatif du doux, et formé par les termes « doux » (*γλυκύς*) et « agréable » (*ήδύς*)<sup>320</sup>. Cette polarisation entre l'amer et le doux, qu'on avait exposée entre autres avec la liste des saveurs de Julius Pollux, refait surface. Pour compléter ce pôle gustatif, on revoit d'autres termes auxiliaires comme « miellé » (*μελιθής / μελιχρός*) ou « moelleux » (*μαλακός*)<sup>321</sup>.

Un dernier terme mérite notre attention : celui de « vineux » (*οίνώδης*)<sup>322</sup>. Ce terme semble contenir la quintessence du vin. Il est toutefois difficile de lui donner une définition sensible, tangible et qui soit cohérente avec l'emploi qu'en font les autres auteurs antiques. Étant donné que ce terme est souvent accolé à un qualificatif de couleur, nous excluons un tel emploi. Jules Chauvet définit le terme vineux comme une odeur fermentaire :

« (...) commune (sc. odeur) à tous les vins. Intense dans les vins nouveaux, cette odeur s'atténue dans le temps et le degré de sa discrétion caractérise dans une certaine mesure la finesse d'un vin. »<sup>323</sup>

On a volontairement conservé les enchaînements d'adjectifs pour être en mesure de tirer ce genre de conclusions, mais il est ici impossible avec le peu d'occurrences du terme *οίνώδης* dans notre échantillon, d'arriver à une hypothèse stable. On pourrait conjecturer

---

<sup>318</sup> Hippocrate, *De sterilibus*, CCXXII (VIII, 430, 22, Littré = LCL X) ; Hippocrate, *De Dieta II*, LII (VI, 556, 3 Littré = LCL IV).

<sup>319</sup> Hippocrate, *De internis affectionibus*, XXII (VII, 222, 10 Littré = LCL VI) ; Hippocrate, *De affectionibus*, LV (VI, 266, 9, Littré = LCL V).

<sup>320</sup> Hippocrate, *De morbis III*, XVII (VII, 158, 19 Littré = LCL VI) ; Hippocrate, *De morbis mulierum I-II*, CLXXII (VIII, 352, 19, Littré = LCL XI).

<sup>321</sup> Hippocrate, *De affectionibus*, LV (VI, 266, 6-7 Littré = LCL IV) ; Hippocrate, *De dieta*, LII (VI, 556, 3 Littré = CMG I, 2, 4 = LCL IV).

<sup>322</sup> Hippocrate, *De morbis mulierum I-II*, 121 (VIII, 264, 17 Littré = LCL XI).

<sup>323</sup> Chauvet, *op. cit.*, 48.



que ce terme est utilisé pour définir l'impression laissée par le vin, tant en bouche qu'au nez, et qui se veut fermentaire, fruitée, alcoolisée et puissante. Mais il sera nécessaire de regarder son emploi chez Galien.

Le dernier bloc de termes qu'il est nécessaire d'observer est celui des couleurs. On a maintes fois signalé lors de cette recherche que les couleurs du vin antique posaient un problème. Dans l'échantillon suivant, les couleurs utilisées par Hippocrate demeurent relativement simples. Elles sont exprimées par des adjectifs à spectre large comme « noir » (μέλας), « blanc » (λευκός) ou ambré (κιρρός), avec d'occasionnelles formations composées telles que « vin de couleur noire » (οἶνον μελανιχρόν)<sup>324</sup>. Dans son chapitre « Rendre les nuances de couleurs en grec », Alain Blanc nous informe que la langue grecque classique n'a pas cette tendance à la dérivation qu'a le français<sup>325</sup>. Il est donc normal de ne pas trouver des adjectifs de l'ordre de « jaunâtre » ou « blanchâtre » pour exprimer les nuances, mais plutôt des constructions formées à l'aide de préfixes qui viennent donner la qualité de la coloration. Les listes que nous avons dressées ne rendent malheureusement pas compte de cette particularité de la langue grecque dans le corpus hippocratique, mais il en existe des exemples chez Galien. Il est d'ailleurs intéressant de voir ce dernier critiquer à plusieurs reprises la façon dont Hippocrate caractérisait les vins qu'il employait comme remèdes.

C'est dans son *Commentaire au traité d'Hippocrate Du régime des maladies aiguës*, que Galien explicite de la manière la plus complète son analyse organoleptique du vin, selon un ordre précis : couleur, goût, consistance, odeur, force et facteurs accidentels<sup>326</sup>. Mais il est possible de retrouver ci et là les bases de son acuité descriptive et de son intransigeance en matière de nomination des choses.

Puisqu'il était question de couleurs, il n'y a qu'à voir de quelle manière il traite la méthode d'Hippocrate dans *De sanitate tuenda*, lorsqu'il s'agit de définir la couleur exacte d'un vin à prescrire à un homme malade :

---

<sup>324</sup> Hippocrate, *De natura muliebri*, LI (VII, 394, 3 Littré = LCL X).

<sup>325</sup> Alain Blanc, « Rendre les nuances de couleurs en grec », *Couleurs et vision dans l'Antiquité Classique*, Laurence Villard dir., (Rouen : Publications de l'Université de Rouen, 2002), 26.

<sup>326</sup> Galien, *In hippocratis De victu acutorum commentaria*, XV, 626-630 (Kühn).

ὄν ὁ Ἱπποκράτης εἴωθε “κιρρόν” καλεῖν· δύναται δ’ ἂν τις καὶ ζανθὸν ὀνομάζειν αὐτόν. ἀγαθὸς δὲ καὶ ὁ ὠχρός, ἐν τῷ μέσῳ καθεστὼς ζανθοῦ τε καὶ λευκοῦ. Καὶ γὰρ εἰ βουληθείης μῖξαι τὸν ζανθὸν οἶνον τῷ λευκῷ, τὸν μικτὸν ἐξ ἀμφοῖν ὠχρὸν ἐργάσει, καὶ κραθεῖς μεθ’ ὕδατος ὁ ζανθὸς τοιοῦτος γίνεται. Παρὰ δὲ τὸ πλεόν ἢ ἔλαττον ὕδωρ ἐπιβάλλειν ἐνίοτε μὲν ὠχρός, ἐνίοτε δὲ οἶον ὠχρόλευκος ἢ ὠχροζανθος φαίνεται.<sup>327</sup>

« (...) et de couleur ce qu'Hippocrate avait coutume d'appeler "ambré", bien que quelqu'un puisse aussi l'appeler "jaune". Le jaune pâle, à mi-chemin entre le jaune et le blanc, est également bon. En effet, si l'on préfère mélanger le vin jaune avec le blanc, le mélange des deux donne du jaune pâle, et si l'on mélange le jaune avec de l'eau, il devient un tel vin. Selon que l'on ajoute plus ou moins d'eau, il apparaît parfois comme un jaune pâle, parfois comme un jaune blanchâtre, et parfois comme un jaune pâle. »

On constate dans ce passage tant l'efficacité que les limites de la technique galénique, en ce sens qu'une extrême précision vient brouiller l'information, de la même façon que l'information était brouillée dans sa description de l'agaric. Remarquons néanmoins comment les couleurs sont exprimées et comment elles se sont complexifiées linguistiquement, avec l'introduction de formes composées de type *ὠχροζανθος* pour parler de nuances. Bien qu'Alain Blanc attribue à l'époque classique cette manière de fonctionner, on retrouve encore dans le corpus galénique des adjectifs composés à l'aide de préfixes tels que « blond / jaunâtre » (*ὀπόξανθος*)<sup>328</sup>. Pour conclure cette section sur les couleurs du vin, soulignons que celles que Galien considère absolues dans son *Commentaire au régime des maladies aiguës d'Hippocrate*, ne correspondent encore une fois pas aux nôtres<sup>329</sup>. Cela nous invite une fois de plus à repenser notre façon d'aborder le vocabulaire des couleurs dans les sources traitant du vin. On fera également observer que dans le reste du corpus galénique, il est possible de remarquer un véritable phénomène d'association entre les couleurs et les humeurs, donnant accès au médecin à un véritable outil conceptuel pour soigner et étudier l'être humain<sup>330</sup>.

L'usage par Galien des termes relatifs aux saveurs soulève les problématiques déjà citées. Cela permet néanmoins de se questionner sur l'emploi de certains termes, et notamment sur l'emploi du mot « piquant » (*δριμύς*), que l'on aurait peu tendance à utiliser

<sup>327</sup> Galien, *De sanitate tuenda lib. V, VI*, 334-335, (Kühn). Traduction de l'auteur adaptée à partir de celle de Ian Johnston (édition Loeb).

<sup>328</sup> Galien, *Ars Medica*, I, 406 (Kühn).

<sup>329</sup> Nous ne soulignons ici que brièvement que les couleurs noires, dorées et ambrées sont certainement dues aux mêmes processus d'oxydation dont nous parlions précédemment.

<sup>330</sup> Pour une étude plus poussée de cette association, voir Véronique Boudon « La théorie galénique de la vision », dans *Couleurs et vision dans l'Antiquité classique*, Laurence Villard dir., (Rouen : Publications de l'Université de Rouen, 2002), 65-75.

aujourd'hui dans la description d'un vin. André Tchernia développe longuement l'argumentation sur cette question. Il propose de le définir non seulement comme piquant, mais aussi comme madérisé, alcoolisé, concentré, puissant<sup>331</sup>. Ce terme serait le résultat de la complexité des vinifications antiques, dans lesquelles l'ouillage n'était pas toujours pratiqué, et où la micro-oxygénation avait pratiquement toujours lieu. On a souligné plus tôt que ce type de processus aboutissaient à des arômes bien particuliers, proches de ceux du vin jaune et du Jerez, par exemple. Tchernia pense que le terme *δριμός* viendrait souligner ainsi la complexité de ces arômes, et pas seulement l'aspect piquant et âcre que certains traducteurs ont trouvé chez Galien. D'autant plus que ce terme est associé au facteur de l'âge et du vieillissement du vin.

On trouve des adjectifs relatifs à la consistance du vin, qui permettent à Galien de distinguer les vins « aqueux » (*ὕδατώδεις*) des vins « épais » (*παχεῖς*) ou « gluants » (*γλοιώδοι*)<sup>332</sup>. Cette catégorie ne constitue pas un apport lexical en soi, surtout qu'elle existait déjà dans le corpus hippocratique. Par la suite, il nous est une fois de plus possible à l'aide de ce passage, de constater à quel point le sens de l'odorat est peu exploité. Bien qu'il soit mentionné, le vin est encore une fois soit agréable, soit désagréable, et il n'existe pas de véritable vocabulaire pour définir les diverses sensations provoquées par les arômes du vin.

Galien termine son analyse organoleptique par la force du vin, qui est très certainement l'aspect le plus utile pour l'exercice de la médecine. Il distingue ainsi les vins forts qui échauffent et montent à la tête, des vins légers qui se situent à l'inverse, sans odeur ni couleur. À cette catégorie de la force, nous ajouterons une série de termes relatifs aux effets du vin sur le corps humain. On dénote en effet les vins « diurétiques » (*οὐρητικοί*), les vins « bons pour l'estomac » (*ἐβστόμαχοι*), les vins « inefficaces » (*ἀπράκτοι*), les vins « nuisibles » (*βλάπτοντες*) et les vins « laxatifs » (*ὕπακτικοί*), autant de qualités tant recherchées qu'évitées par le médecin en fonction du diagnostic posé<sup>333</sup>.

---

<sup>331</sup> Brun et Tchernia, *op. cit.*, 139-145.

<sup>332</sup> Galien, *De methodo medendi lib. XII*, X, 834 (Kühn) ; Galien, *De methodo medendi lib. XIV*, X, 981 (Kühn).

<sup>333</sup> Dans l'ordre : Galien, *De sanitate tuenda lib. V*, VI, 353 (Kühn) ; Galien, *De methodo medendi lib. XII*, X, 834 (Kühn) ; Galien, *De sanitate tuenda lib. VI*, VI, 411 (Kühn).

Enfin, dans la catégorie des facteurs accidentels se trouve l'âge. Cependant, Galien y accorde tout de même une place primordiale en tant que paramètre jouant sur la dérégulation des cinq catégories énoncées précédemment. Une ambivalence notoire semble émerger à la lecture de ce passage. On remarque d'abord que Galien confère au vin des qualités organoleptiques « primitives et fondamentales », qui seraient relatives à un vin de sortie de chai<sup>334</sup>. Selon cette conception, l'âge est une entité à part entière, qui viendrait modifier les cinq paramètres précédents. Sans accès à la microbiologie ou à la chimie, il est aisé de comprendre cette conception du vieillissement. L'âge chez Galien se présente donc comme un facteur externe au vin, et par conséquent, il vient justifier cette notion d'accident. Il est alors l'instigateur de la dégradation comme de l'amélioration de ces qualités de base, ce qui ouvre de nouveaux champs lexicaux pour définir les nouvelles qualités acquises par le vin (*γλυκύτης, ἀσθηροτης, ισχύς, ἀσθένεια, λεπτότης, πάχος*)<sup>335</sup>. À ces facteurs accidentels s'ajoute la localité de « cru ». On trouve en effet dans le corpus galénique une multitude de références géographiques que nous n'avons pas systématiquement rapportées dans nos tableaux, afin de ne pas trop les surcharger. En citant près d'une soixantaine de localités et de « crus », Galien parvient à égaler des auteurs comme Pline l'Ancien ou encore Athénée de Naucratis, par l'étendue de ses bases de données de variétés de vins anciens. Son influence sera telle qu'Athénée de Naucratis, son contemporain, l'inscrira sur la liste de ses invités de banquets aux côtés de philosophes et de poètes illustres<sup>336</sup>.

Si l'on poursuit ce processus de comparaison, on se rend compte que dans la pratique même de la consommation de vin se produit un rapprochement entre les pratiques médicales et les pratiques sympotiques. Dans l'objectif de toujours garder un équilibre entre harmonie du corps et harmonie festive, il sera ainsi intéressant de constater dans le prochain volet que les informations extraites de cette étude de cas trouvent écho dans les pratiques de banquet.

---

<sup>334</sup> Galien, *In hippocratis De victu acutorum commentaria*, XV, 628 (Kühn).

<sup>335</sup> Galien, *In hippocratis De victu acutorum commentaria*, XV, 629 (Kühn).

<sup>336</sup> Athénée de Naucratis, *Les Deipnosophistes*, I, 1e (= I, 2, 32 Kaibel).

## Tableaux récapitulatifs

### 5. Corpus hippocratique

<b>De prisca medicina (I, 570-630 Littré = CMG I, 1 = LCL I)</b>		
vin pur	ἄκρητος	XX, (I, 622, 14-15 L.)
force du vin	δύναμις οἴνου	XX, (I, 622, 16 L.)
<b>De victu acutorum (II, 224-528 Littré = LCL VI)</b>		
vin doux	γλυκῆος	XIV (II, 332, 12 L.)
vin blanc vineux	λευκὸς οἰνώδης οἶνος	XIV (II, 334, 5 L.)
vin jaunâtre / orangé	Κιρρῶ	XIV (II, 334, 14 L.)
vin noir et astringent	μέλανι αὐστηρῶ	XIV (II, 334, 14 L.)
vin sans odeur	ἄνοδμον	XVII (II, 360, 12 L.)
<b>De victu acutorum (spurium) (II, 224-528 Littré = LCL VI)</b>		
vin à l'odeur agréable	εὐώδει	XIV (II, 474, 1 L.)
vin vineux et jaunâtre / ambré	οἶνον κιρρὸν οἰνώδεα ὑδαρέα οἶνον γλυκὴν ἢ	XIV (II, 470, 8 L.)
du vin sucré dilué ou du vin blanc	λευκὸν	XVIII (II, 478, 13 L.)
vieux vin léger et presque dilué	οἶνον λεπτὸν καὶ παλαιὸν καὶ ἀκρητέστερον	XIX (II, 494, 2-3 L.)
<b>De salubri dieta (VI, 32-86 Littré = CMG I, 1, 3 = LCL IV)</b>		
vin aussi peu dilué que possible	ἀκρητέστατον	I (VI, 72, 2-3 L.)
vin pur	ἀκρήτου	V (VI, 80, 3 L.)
vin dilué et très froid	ὑδαρέα ψυχρότατον	VII (VI, 84, 16-17 L.)
<b>De affectionibus (VI, 208-270 Littré = LCL V)</b>		
vin blanc, odorant, dilué et vieux	οἶνον εὐώδεα παλαιόν, λευκόν, ὑδαρέα	XLI (VI, 250, 23 L.)
vin chaud	θερμῶ	XLII (VI, 252, 1 L.)
vins doux et miellés	Γλυκεῖς οἶνοι καὶ μελιθεῖς	LV (VI, 266, 6-7 L.)
vins astringents	αὐστηροὶ	LV (VI, 266, 7-8 L.)
vin blanc, vieux et légers	λεπτοὶ τε καὶ παλαιοὶ καὶ λευκοί	LV (VI, 266, 8-9 L.)
vin pur	ἄκρητος	LXI (VI, 268, 20 L.)
<b>De ulceribus (VI, 400-432 Littré = LCL VIII)</b>		
vin doux	γλυκὴν	XII (VI, 412, 8 L.)
vin blanc	λευκὸς	XII (VI, 414, 1 L.)
vin noir, astringent et odorant	αὐστηρῶ μέλανι εὐώδει	XII (VI, 414, 10-11 L.)
<b>De fistulis (VI, 448-460 Littré = LCL VIII)</b>		
vin blanc	λευκῶ	IX (VI, 458, 6 L.)
vin doux	γλυκὴν	IX (VI, 458, 8 L.)
vin noir, pur et astringent	ἐν οἴνω μέλανι ἀκρήτω αὐστηρῶ	IX (VI, 458, 13-14 L.)
vin blanc à l'odeur agréable	οἶνον λευκὸν εὐώδεα	IX (VI, 458, 16 L.)
vin mélangé	κεκρημένω	IX (VI, 458, 21-22 L.)
<b>De dieta (VI, 466-662 Littré = CMG I, 2, 4 = LCL IV)</b>		
vins noirs et moelleux	οἱ δὲ μαλακοὶ μέλανες	LII (VI, 556, 3 L.)
vins noirs et doux	οἱ δὲ γλυκεῖς μέλανες	LII (VI, 556, 3 L.)
vins blancs et astringents	οἱ δὲ λευκοὶ αὐστηροὶ	LII (VI, 556, 3 L.)
vins nouveaux	οἱ νέοι τῶν οἴνων	LII (VI, 556, 3 L.)
vins épais	οἱ παχέες	LII (VI, 556, 3 L.)
vins avec un bouquet	οἱ ὀζοντες	LII (VI, 556, 3 L.)
vins légers	οἱ δὲ λεπτοὶ	LII (VI, 556, 3 L.)
vins blancs	οἱ λευκοὶ	LII (VI, 556, 3 L.)

vins noirs et astringents	<i>οί μέλανες καὶ αὐστηροὶ</i>	LII (VI, 556, 3 L.)
vins légers et doux	<i>οί λεπτοὶ γλυκέες</i>	LII (VI, 556, 3 L.)
vins acides	<i>οί ὀξίνοι οἶνοι</i>	LII (VI, 556, 3 L.)
vin chaud et sec	<i>οἶνος θερμὸν καὶ ξηρόν</i>	LII (VI, 556, 3 L.)
hepsema	<i>ἔψημα</i>	LII (VI, 556, 3 L.)
<b><i>De morbis II</i> (VII, 8-114 Littré = LCL V)</b>		
vin miellé	<i>μελιχρόν</i>	XII, (VII, 20, 22 L.)
vin blanc dilué	<i>οἶνον ὕδαρέα, λευκόν</i>	XLI (VII, 58, 17 L.)
vin pur	<i>ἀκράτω</i>	XLIII (VII, 60, 12 L.)
vin blanc fort et dilué	<i>οἶνον λευκόν, οἰνώδεα, ὕδαρέα</i>	XLIV (VII, 62, 15 L.)
vin doux	<i>γλυκεῖ</i>	LXIV (VII, 98, 20 L.)
<b><i>De internis affectionibus</i> (VII, 166-302 Littré = LCL VI)</b>		
vin blanc de Mendè	<i>οἶνον λευκὸν Μένδαιον</i>	XVIII (VII, 206, 4 L.)
vin doux	<i>γλυκὺν</i>	XX (VII, 216, 7 L.)
vin noir et astringent	<i>οἶνω μέλανι αὐστηρῶ</i>	XXII (VII, 222, 10 L.)
vin très épais et âcre	<i>παχύτατον καὶ στρυφνότατον</i>	XXII (VII, 222, 11 L.)
vin plaisant	<i>ἡδίστον</i>	XXIII (VII, 226, 19 L.)
vin de Cos	<i>Κῶον</i>	XXV (VII, 232, 3 L.)
vin blanc et vieux	<i>οἶνου παλαιοῦ λευκοῦ</i>	XXXV (VII, 256, 9 L.)
vin noir et âcre	<i>οἶνον μέλανα στρυφνόν</i>	XL (VII, 266, 6 L.)
<b><i>De natura muliebri</i> (VII, 312-430 Littré = LCL X)</b>		
vin très odorant / qui sent très bon	<i>εὐωδέστατον</i>	III (VII, 314, 20 L.)
vin mélangé	<i>κεκρημένω</i>	XV (VII, 334 2 L.)
vieux bouilli	<i>ἐφθῶ</i>	XXXII (VII, 348, 12 L.)
vin noir, à l'odeur agréable et pur	<i>μέλανα εὐώδεα ἄκρητον</i>	XXXII (VII, 354, 19 L.)
vin blanc	<i>λευκοῦ</i>	XXXIII (VII, 368, 1 L.)
vin doux	<i>γλυκεῖ</i>	XXXIII (VII, 368, 21 L.)
vin de couleur sombre	<i>μελανιχροῦ</i>	LI (VII, 394, 3, L.)
vin vieux	<i>παλαιῶ</i>	LXVI (VII, 402, 3 L.)
vin chaud	<i>χλιερῶ</i>	LXVII (VII, 402, 12 L.)
vin vieux	<i>παλαιόν</i>	LXIX (VII, 402, 19 L.)
<b><i>De morbis III</i> (VII, 582-596 Littré = CMG I, 2, 3 = LCL VI)</b>		
vin de raisin blanc	<i>οί σταφίδιοι λευκοὶ οἶνοι</i>	XVII (VII, 158, 6-7 L.)
vin doux	<i>γλυκὺν</i>	XVII (VII, 158, 19 L.)
vieux vin de Thasos	<i>Θάσιον οἶνον παλαιόν</i>	XVII (VII, 160, 5 L.)
<b><i>De morbis mulierum II</i> (VIII, 10-406 Littré = LCL XI)</b>		
vin blanc miellé dilué	<i>οἶνω λευκῶ μελιχρῶ ὕδαρεῖ</i>	CXV (VIII, 250, 7-8 L.)
vin jaunâtre / ambré	<i>κιρρῶν</i>	CXV (VIII, 250, 11 L.)
vin âcre	<i>στρυφνῶ</i>	CXVII (VIII, 252, 24 L.)
vin vineux	<i>οἰνώδεα</i>	CXXI (VIII, 264, 17 L.)
vin plaisant	<i>οἶνον ὡς ἡδίστον</i>	CLXXII (VIII, 352, 19 L.)
vin doux cuit	<i>σιραίω</i>	CLXXXI (VIII, 364, 1 L.)
vin Pramien	<i>Πράμιον</i>	CXCII (VIII, 370, 16 L.)
vin blanc mélangé	<i>ἐν οἶνω λευκῶ κεκρημένω</i>	CXCII (VIII, 372, 14-15 L.)
vin noir	<i>μέλανι</i>	CXCII (VIII, 372, 16 L.)
vin odorant	<i>εὐώδει</i>	CCIII (VIII, 388, 13 L.)
vin sans odeur	<i>ἄνοδμον</i>	CCIII (VIII, 388, 16 L.)
vin doux	<i>γλυκὺν</i>	CCIX (VIII, 404, 18 L.)
vin vieux	<i>παλαιῶ</i>	CCXII (VIII, 406, 18 L.)
<b><i>De sterilibus</i> (VIII, 408-462 Littré = LCL X)</b>		
vin très doux	<i>γλυκοτάτω</i>	CCXVII (VIII, 420, 12 L.)

vin blanc	λευκὸν	CCXVIII (VIII, 422, 19 L.)
vin très fort	ἰσχυρότερον	CCXVIII (VIII, 422, 19 L.)
vin anthosmias / qui sent la fleur	ἀνθοσμίας	CCXXII (VIII, 430, 22 L.)
vin très plaisant à sentir	εὐωδέστατος	CCXXII (VIII, 430, 22 L.)
vin très sec	ξηρότατος	CCXXII (VIII, 430, 22 L.)
vin très ancien	παλαιότατος	CCXXII (VIII, 430, 23 L.)
vin anthosmias / qui sent la fleur	ἀνθοσμιά	CCXXXV (VIII, 450, 17 L.)
vin mélangé	κεκρημένω	CCXLII (VIII, 456, 22 L.)

---

**De superfetatione (VIII, 476-508 Littré = CMG I, 2, 2 = LCL IX)**

---

vin très fort et pur	ἰσχυρότατος καὶ ἀκρητέστατος	XXX (VIII, 500, 2 L.)
vin doux et blanc	οἶνον γλυκὸν λευκὸν	XXXIII (VIII, 502, 2 L.)
dans du vin blanc pur	ἐν οἴνω λευκῷ ἀκρήτῳ	XXXIII (VIII, 502, 5 L.)
vin blanc à l'odeur agréable	ἐν οἴνω λευκῷ εὐώδει	XXXIII (VIII, 502, 18-19 L.)
vin astringent	ἀύστηρῳ	XLI (VIII, 508, 6 L.)

Éditions : HIPPOCRATES. *Ancient Medicine. Airs, Water, Places. Epidemics 1 and 3. The Oath. Precepts. Nutriment.* Traduit par W. H. S. Jones. Vol. I. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1923.

HIPPOCRATES. *Nature of Man. Regimen in Health. Humours. Aphorisms. Regimen 1-3. Dreams. Heracleitus : On the Universe.* Traduit par W. H. S. Jones. Vol. IV. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1931.

HIPPOCRATES. *Affections. Diseases 1. Diseases 2.* Traduit par Paul Potter. Vol. V. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1988.

HIPPOCRATES. *Diseases 3. Internal Affections. Regimen in Acute Diseases.* Traduit par Paul Potter. Vol. VI. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1988.

HIPPOCRATES. *Epidemics 2, 4-7.* Traduit par Wesley D. Smith. Vol. VII. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1994.

HIPPOCRATES. *Places in Man. Glands. Fleshes. Prorrhetic 1-2. Physician. Use of Liquids. Ulcers. Haemorrhoids. Fistulas.* Traduit par Paul Potter. Vol. VIII. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1995.

HIPPOCRATES. *Coan Pnenotions. Anatomical and Minor Clinical Writings.* Traduit par Paul Potter. Vol. IX. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2010.

HIPPOCRATES. *Generation. Nature of the Child. Diseases 4. Nature of Women. Barrenness.* Traduit par Paul Potter. Vol. X. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2012.

HIPPOCRATES. *Diseases of Women 1-2.* Traduit par Paul Potter. Vol. XI. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2018.

HIPPOCRATE. *Œuvres complètes d'Hippocrate.* Traduit par Émile Littré. Vol. I-IX. Paris : éditions Baillière, 1849 (réimp. Amsterdam : Hakkert, 1962).

## 6. Corpus galénique

### **Ars Medica (I, 305-412 Kühn)**

vin pur et limpide	καθαρός τε καὶ διαυγής	406, 17 K.
vin blanc ou jaunâtre	λευκός ἢ υπόζανθος	406, 17 K.
vin d'une odeur agréable	ὄσμην ἡδύς	406, 17-18 K.
ni totalement aqueux	μήθ' ὑδατώδης τὸ πᾶν	407, 1 K.
ni totalement fort / acerbe	μήτε τινα σφοδρὰν	407, 1-2 K.
la douceur, ce qui est acerbe, l'âpreté, l'amertume	γλυκύτητα μήτε στρυφνότητα μήτε δριμύτητα μήτε πικρότητα	407, 2 K.

### **De facultatibus naturalibus (II, 1-214 Kühn)**

vin susceptible de se répandre facilement	πόριμος	70, 18 K.
vin blanc et pur	λευκὸν καὶ καθαρὸν	214, 7 K.
vin mince	λεπτότητα	214, 8 K.
noir et trouble	μέλανα καὶ θολερὸν	214, 8 K.
vins épais	πάχους	214, 9 K.

### **De bono habitu (IV, 750-756 Kühn)**

le vin fermenté	ὁ γλευκίνης οἶνος	755, 8 K.
-----------------	-------------------	-----------

### **De sanitate tuenda (V, 1-452 Kühn = CMG V, 4, 2)**

la fleur dans les vins	ἄνθος ἐν τοῖς οἴνοις	65, 1 K.
turbide	τεθλωμένον	243, 12 K.

vin non mélangé	ἀκρατέστερον	272, 15 K.
le vin qu'Hippocrate appelle "kiron"	ὄν ὁ Ἱπποκράτης εἴωθε "κιρρὸν" καλεῖν	335, 14 K.
bon vin	κάλλιστος ἐπὶ γερόντων ὁ οἶνος	336, 9-10 K.
vin léger dans sa consistance	ὁ τῆ συστάσει μὲν λεπτός	336, 11 K.
vin jaune pâle	ξανθός	336, 12 K.
vin jaune verdâtre	τῶν ὀχρῶν ἢ ξανθῶν οἴνων	337, 1 K.
épais	παχεῖς	337, 1 K.
vins nouveaux	νέοι	337, 11 K.
vins noirs, épais et astringents	μέλανες καὶ παχεῖς, στύφουσι	337, 12 K.
vin doux	οἴνω γλυκεῖ	338, 7 K.
vins diurétiques	οἴνοις οὐρητικοῖς	353, 9 K.
vin modéré	σύμμετρον	377, 6 K.
vins les plus chauds	θερμότερους	378, 14 K.
laxatifs	ὑπακτικοί	410, 18 K.
les vins austères	τοὺς ἀύστηρούς	411, 2-3 K.
<b>Methodus medendi (X, 1-1021 Kühn)</b>		
le vin qu'on appelle caryinus	ὁ καρύινος ὀνομαζόμενος	405, 1-2 K.
vins blancs	λευκοί	405, 5 K.
vin "oligophoros"	ὀλιγοφόρος	484, 3 K.
Hippocrate a nommé un tel terme "vineux"	ὠνόμαζε τὸν τοιοῦτον ὁ Ἱπποκράτης οἰνώδη	484, 7-8 K.
diurétique	οὐρητικοί	486, 5 K.
force du vin	οἴνου δύναμιν	503, 11 K.
de saveur agréable	εὐχυμον	830, 13 K.
vins déplaisants	ἀηδεῖς	830, 14 K.
vins épais nuisibles	τοὺς μὲν παχεῖς ὡς βλάπτοντας	833, 17-18 K.
hepsema	ἔψημα	833, 15 K.
vins jaunâtres / ambrés	κιρροὶ	833, 7 K.
vins épais	παχεῖς	833, 14 K.
vins chauds et à l'odeur agréable	θερμοὶ καὶ εὐώδεις	833, 7 K.
		833-834 18-1
vins aqueux inefficaces	ὑδατώδεις ὡς ἀπράκτους	K.
d'un rouge de feu ou jaune pâle	πυρρὸν ἢ ὀχρὸν	834, 5-6 K.
vins jaunâtres / verdâtre	ξανθοὶ	834, 6 K.
vins bons pour l'estomac	εὐστόμαχοι	834, 15 K.
vins chauds	θερμῶν	835, 12 K.
vin excessivement sucré	ικανῶς γλυκύς	836, 2 K.
vin astringent	ἀύστηρός	836, 2 K.
consistance gluante	γλωιῶδους συστάσεως	981, 17 K.
<b>Ad glauconem de medendi methodo (XI, 1-146 Kühn)</b>		
vin léger et aqueux	λεπτὸν καὶ ὑδαρῆ	34, 12 K.
vins excessivement vieux	οἴνων τῶν τε παλαιῶν ἱκανῶς	35, 10 K.
vin mélangé avec de l'eau froide	οἶνος ὑδατι ψυχρῷ κεκραμένος	51, 13 K.
vin léger et chaud	λεπτὸς τε καὶ θερμός	52, 11 K.
vin épais, noir et astringent	παχύς τε καὶ μέλας καὶ στρυφνός	52, 13 K.
vin chaud	θερμοῦ	58, 7 K.
oxykratos ou mixture de vin miellé	ὀξύκρᾶτω καὶ οἴνω καὶ οἰνομέλιτι	83, 7 K.
vin astringent	στρυφνῷ	83, 12 K.
vins qui ont de l'eau de mer	θαλάττης ἔχουσιν οἶνοι	83, 15 K.
vin blanc, léger et un soupçon astringent	οἴνω λεπτῷ τε καὶ λευκῷ καὶ ὑποστύφοντι	87, 6 K.
piquant / aigre dans son goût	ἐν τῇ γεύσει δριμύ	87, 8 K.
vins noirs	μέλανες	87, 12 K.
doux et astringent	γλυκύτητός τε καὶ στύψεως	129, 15 K.
<b>In hippocratis De victu acutorum commentaria (XV, 418-919 Kühn = CMG V, 9, 1)</b>		
couleur du vin	χρόας	627, 1 K.
saveur du vin	γεῦσιν	627, 1 K.



consistance du vin	<i>σύστασιν</i>	627, 2 K.
odeur du vin	<i>ὀσμὴν</i>	627, 2 K.
force du vin	<i>δύναμιν</i>	627, 3 K.
la couleur se répartit en blanc noir doré ambré et rouge avec d'autres nuances	<i>ἢ μὲν οὖν κατὰ τὴν χροῖαν εἰς λευκὸν καὶ μέλανα καὶ κίρρον καὶ ξανθὸν καὶ ἐρυθρὸν τέμνεται</i>	627, 3-4 K.
doux et astringent	<i>γλυκὴν καὶ αὐστηρὸν</i>	627, 7-8 K.
la saveur piquante	<i>δριμύνην</i>	627, 10 K.
aqueux, fluides ou tout à fait épais	<i>ὑδατώδη καὶ λεπτὸν καὶ τὸν πάνυ παχύν</i>	627, 12-13 K.
les uns ont une bonne odeur, les autres non	<i>εὐώδεις (...), οὐκ εὐώδεις</i>	627, 16 K.
inodores comme de l'eau	<i>ὡσπερ ὕδωρ ἄοδμοι</i>	627, 18 K.
l'un est fort l'autre léger	<i>ὁ μὲν ἰσχυρὸς, ὁ δὲ ἀσθενής</i>	628, 1-2 K.
le fort chauffe rapidement le corps et monte à la tête	<i>ἰσχυρὸς μὲν ὁ θερμαίνων σφοδρῶς καὶ ταχέως τὸ σῶμα καὶ τὴν κεφαλὴν πληρῶν ονομάζεται δὲ ὁ μὲν ἰσχυρὸς οἰνώδης, ὁ δ' ἀσθενής ὑδατώδης</i>	628, 3-4 K.
on appelle le fort vineux, le léger aqueux	<i>λεπτότητι</i>	628, 6-7 K.
fluidité	<i>παλαιοί</i>	628, 10 K.
vins tout à fait vieux	<i>νέοι</i>	628, 14 K.
vins jeunes	<i>εὐδηλον δ', ὅτι τῶν ἐξωθέν εἰσι συμβεβηκότων αἱ τοιαῦται διαφοραὶ</i>	628, 14 K.
attributs accidentels du vin	<i>δριμύτεροί τε καὶ θερμότεροι</i>	628, 15-16 K.
vins plus piquants et plus chaleureux	<i>ἀφέλειαν ἢ βλάβην</i>	628, 17 K.
effets salutaires ou nocifs du vin	<i>κατὰ τὸν ἴδιον λόγον, αἱ δὲ οὐ κατὰ τὸν ἴδιον, ἀλλὰ κατὰ συμβεβηκός</i>	629, 6-7 K.
qualités fondamentales ou primitives ou du vin	<i>γλυκύτης</i>	629, 12-13 K.
douceur du vin	<i>αὐστηρότης</i>	629, 13-14 K.
astringence du vin	<i>πάχος</i>	629, 14 K.
onctuosité du vin	<i>στυφειν</i>	629, 14 K.
âpreté	<i>διαφανής καὶ λαμπρὸς καὶ καθαρὸς καὶ τῇ συστάσει λεπτὸς</i>	631, 5 K.
vin transparent, brillant, pur et fluide	<i>ὄψει</i>	631, 11-12 K.
à l'examen visuel	<i>ἔψημα καὶ σίραιον</i>	632, 2 K.
hepsema et siraion		632, 9 K.

Éditions : GALEN. *Method of Medicine, Volume I : Books 1-4*. Traduit par Ian Johnston et G. H. R. Horsley. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2011.

GALEN. *Method of Medicine, Volume II : Books 5-9*. Traduit par Ian Johnston et G. H. R. Horsley. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2011.

GALEN. *Method of Medicine, Volume III : Books 10-14*. Traduit par Ian Johnston et G. H. R. Horsley. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2011.

GALEN. *Hygiene, Volume I : Books 1-4*. Traduit par Ian Johnston. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2018.

GALEN. *Hygiene, Volume II : Books 5-6. Thrasybulus. On Exercise with a Small Ball*. Traduit par Ian Johnston. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2018.

GALEN. *On the Natural Faculties*. Traduit par A. J. Brock. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1916.

GALEN. *On the Constitution of the Art of Medicine. The Art of Medicine. A Method of Medicine to Glaucon*. Traduit par Ian Johnston. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2016.

GALEN. *Claudii Galeni Opera Omnia*. Édité par Karl Otto Kühn. Vol. I-XX. Cambridge (UK) : Cambridge University Press, 2011 (réimp. 1821-1833).

## 2. 4. Vertus thérapeutiques du banquet et cadre de la dégustation

La relecture du corpus médical ouvre donc le champ de la réflexion et par la même occasion, donne lieu à une nouvelle manière de critiquer certaines œuvres anciennes. L'ouvrage de Maria Vamvouri Ruffy, *Les vertus thérapeutiques du banquet, médecine et idéologie dans les Propos de Table de Plutarque*, s'inscrit dans cette optique<sup>337</sup>. Ainsi, en proposant un parallèle entre la figure du médecin et celle du symposiarque, on est capable d'en apprendre davantage sur la consommation du vin dans le cadre sympotique.

En effet, l'auteur soutient qu'une rencontre se produit entre la sphère du médical et celle du banquet par un processus continu d'allusions, de métaphores et de comparaisons clairement perceptible dans les *Propos de Table*<sup>338</sup>. Chez Plutarque, cette intertextualité et ces citations sont particulièrement présentes, notamment parce qu'elles interviennent pour consolider la position des personnages qui s'expriment à tour de rôle pendant le banquet<sup>339</sup>. C'est en faisant référence de manière quasi systématique à d'autres auteurs qui se présentent comme des autorités sur le sujet, que les personnages viennent valider leur propos, se livrant donc à une rhétorique de la preuve<sup>340</sup>. Ce mécanisme nous permet de retracer à plusieurs endroits dans les *Propos de Table* l'influence de la pensée hippocratique et des sciences médicales sur la consommation du vin et l'organisation d'un banquet.

À première vue, ce rapprochement pourrait sembler étonnant, mais on trouve chez Plutarque des termes et images familières tant au corpus médical qu'à la littérature de banquet<sup>341</sup>. Soulignons d'abord qu'on exigeait du médecin et du symposiarque des qualités communes. On attendait d'un président de banquet qu'il soit d'un certain âge, sobre, sage, sensé, mais il devait avant tout être un parfait buveur et capable d'empêcher le vacarme<sup>342</sup>. Craton et Théon, les deux protagonistes du passage, dressent un portrait de cet homme

---

<sup>337</sup> Maria Vamvouri Ruffy, *Vertus thérapeutiques du banquet, médecine et idéologie dans les Propos de Table de Plutarque*, (Paris : Belles Lettres, 2012).

<sup>338</sup> *Ibid.*, 10-11.

<sup>339</sup> *Ibid.*, 13.

<sup>340</sup> *Ibid.*

<sup>341</sup> *Ibid.*, 30.

<sup>342</sup> Plutarque, *Propos de Table*, 620c.

évidemment inspiré de celui préalablement présenté par Platon<sup>343</sup>. En parallèle, le même type de réflexion était posé à l'époque concernant les vertus que l'on exigeait d'un médecin, à savoir la maîtrise, la régularité, la tempérance, l'application d'une déontologie rigoureuse<sup>344</sup>. On demandait ainsi au symposiarque autant de modération que de contrôle et de sens de l'observation qu'à un médecin.

Il n'est pas question pour autant que le président s'abstienne complètement de vin. Craton et Théon rappellent à quel point un parfait équilibre est à trouver entre sobriété et ivresse, de la même façon qu'un bon vin doit trouver le sien entre âpreté et douceur<sup>345</sup>. Le symposiarque est ainsi sujet à une prescription d'une certaine manière, dans la mesure où on lui demande de boire du vin parce que cela « tempère ses humeurs » et « l'amène à la juste mesure »<sup>346</sup>. Mais il est aussi prescripteur, rythmant la vitesse à laquelle les convives consomment le vin durant le banquet, de sorte que personne ne tombe dans l'excès. Ceci est particulièrement bien explicité dans le texte. On y exprime comment le symposiarque doit avoir « une parfaite connaissance du comportement de chacun des convives » et savoir « quel comportement le vin opère en eux »<sup>347</sup>. Il est évident qu'il ne côtoie pas de malades, mais il doit d'une certaine manière prévenir le mal en respectant les capacités physiques de chacun<sup>348</sup>.

Ainsi, tout comme un médecin pondère ses remèdes, le symposiarque varie les doses de vin selon la résistance de ses convives, qu'il est censé avoir dûment observés<sup>349</sup>. Le mélange du vin devient alors crucial dans le processus. Le terme *κρᾶσις* est explicitement employé par Craton, mais il désigne l'état d'équilibre que le corps du buveur doit atteindre avec le vin<sup>350</sup>. Il est en effet question de « fusion de l'homme avec le vin », dans l'objectif

---

<sup>343</sup> Vamvoury Ruffy, *op. cit.*, 31-32 : l'autrice soutient qu'un véritable parallèle lexical est à trouver entre la description du symposiarque de Plutarque et celle du symposiarque de Platon. Elle compare alors Platon, *Lois*, 639e-640c et Plutarque, *Propos de Table*, 620c-e.

<sup>344</sup> Vamvoury Ruffy, *op. cit.*, 33. Pour plus de détails sur les caractéristiques qu'on exigeait d'un médecin notamment à partir du *Serment Hippocratique* voir : Mame Sow Diouf, *Le Médecin Hippocratique, aux sources de la médecine moderne*, (Paris : Belles Lettres, 2017), 157-165.

<sup>345</sup> Plutarque, *Propos de Table*, 620c.

<sup>346</sup> Plutarque, *Propos de Table*, 620d : ὁ οἶνος ἄζει τὸ ἦθος εἰς τὸ μέτριον.

<sup>347</sup> Plutarque, *Propos de Table*, 620e : ἔτι τοίνυν αὐτῷ δεῖ προσεῖναι τὸ μάλιστα μὲν ἐκάστου τῶν συμποσιῶν ἐμπείρωσ ἔχειν.

<sup>348</sup> Vamvoury Ruffy, *op. cit.*, 47 et Plutarque, *Propos de Table*, 620f.

<sup>349</sup> *Ibid.*

<sup>350</sup> Plutarque, *Propos de Table*, 620e.

d'atteindre une harmonie (κρᾶσις) parfaite<sup>351</sup>. Cette question d'harmonie est particulièrement intéressante et il est possible de l'aborder selon plusieurs angles.

La première approche considère l'harmonie d'un point de vue médical. En effet, nombreux sont les passages dans le corpus hippocratique qui mettent de l'avant l'harmonie (συνφωνία ou κρᾶσις) censée régner dans le corps humain lorsque les humeurs sont en équilibre ; cet équilibre serait favorisé par une diète stable et un suivi médical régulier<sup>352</sup>. Ainsi, Craton et Théon demandent que le président de banquet ait des talents de musicien pour instaurer une harmonie entre l'âme et le corps<sup>353</sup>. Le terme κρᾶσις, en ce sens, ne définit pas simplement le mélange du vin et de l'eau, mais plutôt la combinaison et l'alliance de deux forces propres à l'homme et essentielles aux humeurs.

Le mélange du vin et de l'eau reste néanmoins un point central du banquet, et nous incite à réfléchir sur la notion d'harmonie sous un aspect plus gustatif. En effet, il était coutume de couper l'un avec l'autre, bien que certains buvaient le vin pur. Le débat sur cette question règne au sein même des *Propos de Table*. Certains en effet, considèrent le vin pur comme un remède aux poisons (φάρμακον), voire même un revitalisant face aux effets de l'âge et de la vieillesse<sup>354</sup>. Le vin pur reste tout de même jugé particulièrement néfaste pour l'homme, provoquant une tension qui chamboule l'harmonie des sens et des humeurs<sup>355</sup>. La notion d'intempérance (ἀκρασία) prend alors toute sa signification, puisqu'il est coutume de penser que boire du vin non mélangé provoque de graves changements de comportement et des déséquilibres<sup>356</sup>.

Cette idée est bien illustrée lorsqu'on regarde comment Grecs et Latins se plaisent à faire des analogies entre les caractères humains et les caractéristiques d'un type de vin ou d'un type de raisin. On avait déjà rencontré ce genre d'analogies dans les volets précédents, notamment chez Aristophane ou chez Cicéron, par exemple. Ici, Plutarque en propose une nouvelle, à l'occasion d'un débat entre Nigros et Aristion sur la question de la filtration du vin<sup>357</sup>. Dans cet extrait, Nigros affirme haut et fort qu'on ne doit pas filtrer le vin, au risque

---

<sup>351</sup> *Ibid.* : *Ἀνθρώπων δὲ πρὸς οἶνον οὐκ ἔστ' ἰδία κρᾶσις.*

<sup>352</sup> Hippocrate, *De dieta*, XVII (VI, 492, 1 Littré = CMG I, 2, 4 = LCL IV).

<sup>353</sup> Vamvoury Ruffy, *op. cit.*, 40.

<sup>354</sup> Plutarque, *Propos de Table*, 653a.

<sup>355</sup> Vamvoury Ruffy, *op. cit.*, 142 et Plutarque, *Propos de Table*, 657c.

<sup>356</sup> Plutarque, *Sur le Bavardage*, 503e-f et Vamvoury Ruffy, *op. cit.*, 145.

<sup>357</sup> Plutarque, *Propos de Table*, 692b-e. Notons que la filtration, qu'on a aujourd'hui tendance à associer à une étude du chai, se réalisait lors du banquet même.

qu'il ne perde ses qualités gustatives premières. Cette perte de saveur est exprimée en des termes tout à fait imagés tels qu'« émasculer » (*ἀποθηλύνουσιν*), « priver de nerf » (*ἐκτέμνει τὰ νεῦρα*), « stériliser » (*ἐξενουζίζουσι*). Le risque étant que le vin perde sa « force » (*δύναμις*), sa « vigueur » (*κράτος*), son « âme » (*ψυχὴ*), sa « sensualité » (*τροφή*). Autant de termes qu'on aurait tendance à attribuer au corps et au caractère humain plutôt qu'au vin. On note donc qu'à l'inverse des précédents extraits dont nous avons discuté, ici c'est le vin qui est caractérisé à l'aide de termes anthropomorphiques, et non pas l'humain qui est décrit avec des propriétés végétales ou gustatives. Le vin peut donc subir le même processus lexical et rhétorique qu'un être humain, et il apparaît ici en force chez Plutarque. Mais ce qu'il faut souligner dans ce passage est que Nigros est en quête d'harmonie gustative.

Un passage du corpus hippocratique a récemment attiré l'attention, notamment parce qu'il présente une métaphore tout à fait étonnante entre la langue, la musique et l'harmonie des saveurs.

*Γλώσσα μουσική μιμείται διαγινώσκουσα μὲν το γλυκὸ καὶ το ὄξύ τὸν προσπιπτόντων, καὶ τα διάφωνα καὶ ζύμφωνα· κρούεται δὲ τοὺς φθόγγους ἄνω καὶ κάτω, καὶ οὔτε τα ἄνω κάτω κρουόμενα ὀρθῶς ἔχει οὔτε τα κάτω ἄνω. καλῶς δὲ ἡρμοσμένης γλώσσης τῆ συμφωνίῃ τέρψις, ἀνάρμοστου δὲ λύπη.<sup>358</sup>*

« La langue imite la musique, en distinguant le doux et l'aigre dans les aliments, le discordant et le concordant. Elle frappe des tons élevés ou bas ; il n'est pas correct d'abaisser les sons élevés ni d'élever les sons bas. Quand la langue est bien dans l'harmonie, l'accord produit du plaisir ; mais quand elle n'est pas dans l'harmonie, il y a désagrément. »

Dans cet extrait, il est aisé de constater le lien explicite tissé entre la combinaison des saveurs sur la langue et celle des notes sur une partition de musique. La langue agit donc comme un véritable instrument : elle est autant l'instrument de travail du médecin, que celui du cuisinier ou de la personne qui déguste le vin<sup>359</sup>. Ainsi, le mélange du vin et les diverses manières de le boire lors du banquet, sont autant de manières d'obtenir cette harmonie sur la langue et de contenter l'instrument du dégustateur. On rejoint par la même occasion le premier passage du *Propos de Table* dont nous discutons au début de ce volet,

<sup>358</sup> Hippocrate, *De dieta*, XVIII (VI, 492, 7-22 Littré = CMG I, 2, 4 = LCL IV). Traduction de Paul Demont.

<sup>359</sup> Paul Demont, « Les humeurs : une question de goût », *La médecine grecque antique, actes du 14<sup>e</sup> colloque de la Villa Kérylos à Beaulieu-sur-Mer les 10 et 11 octobre 2003*, (Paris : Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, 2004), 53-69.

dans lequel Craton et Théon présentaient le symposiarque comme un musicien à qui il incombait d'accorder tous les instruments du banquet<sup>360</sup>. La langue entre donc dans le spectre de ces instruments, aux côtés des corps et des âmes des convives dont le symposiarque devait prendre soin lors de cette soirée. Mais elle est également l'instrument ultime dont la voix est issue, et donc par extension le raisonnement et la pensée.

Cette notion d'harmonie gustative, musicale et médicale nous informe grandement sur la qualité et la saveur des vins que les Anciens avaient coutume de déguster lors de *symposium* ou *convivium*<sup>361</sup>.

On a vu dans le volet précédent que les sources médicales étaient particulièrement enclines à présenter les couleurs du vin, notamment parce qu'elles sont censées avoir un effet thérapeutique dans les traitements. On peut constater également que la tendance change drastiquement entre les prescriptions hippocratiques préconisant des vins foncés, et celles de Galien préconisant des vins clairs et légers<sup>362</sup>. Avec cette nouvelle mode, venaient de nouveaux problèmes de conservation<sup>363</sup>. En effet, le vin blanc est par nature plus fragile que le vin rouge, parce qu'il dispose d'une plus petite quantité de composés phénoliques qui stabilisent tant sa couleur que son goût. De ce fait, il devenait sujet à l'oxydation et plus particulièrement à la tyrosinase, un enzyme responsable du brunissement de la couleur blanche<sup>364</sup>. Les vigneronns devaient donc trouver un moyen d'empêcher le vin de brunir, au risque de perdre l'attrait commercial de leur produit. Ainsi intervient l'usage du sel tel que présenté dans le premier chapitre, dans les vins *tethalassoménoi* ou *leucocoum*<sup>365</sup>. Le vin blanc avait néanmoins l'avantage de soigner des maladies bénignes et courantes comme les fièvres, et possédait des vertus diurétiques

---

<sup>360</sup> Plutarque, *Propos de Table*, 620f.

<sup>361</sup> On fait ici une brève distinction entre les deux puisque dans le second, l'hôte seul buvait de grands crus pendant que ses invités buvaient des vins de moins bonne qualité. Il faut tout de même souligner que le mélange entre le vin et l'eau y était fait au cas par cas en fonction du goût de chaque convive. Voir à cet effet Juvénal, *Satires*, V, 24-37.

<sup>362</sup> Il est évident que des vins noirs ou foncés continuent d'être prescrits chez Galien, mais on peut observer un véritable goût pour les crus italiens qui sont majoritairement issus de cépages blancs. Voir à ce titre : Véronique Boudon, « Un médecin œnophile : Galien et le vin de Falerne », dans *Vin et santé en Grèce ancienne, actes du colloque organisé à l'Université de Rouen et à Paris*, Jacques Jouanna et Laurence Villard dir., (Paris : Édition de Boccard, 2002), 155-163.

<sup>363</sup> Pour une étude complète du sujet, voir Kourakou Dragona, *op. cit.*, 121-135.

<sup>364</sup> Navarre et Langlade, *op. cit.*, 39 et Boulay, « Tastes of Wine, Sensorial analysis in Ancient Greece », 199.

<sup>365</sup> Voir chapitre 1. 3. 1. *Traitements appliqués au moût*.

recherchées<sup>366</sup>. André Tchernia et Jean-Pierre Brun pensent que ce sont les médecins qui contribuent au premier classement des crus romains, en préconisant l'usage de ces vins blancs et légers moins nuisibles pour le corps<sup>367</sup>. Ils soutiennent que des médecins comme Asclépiade de Bithynie ou Érasistrate sont à l'origine de cette tendance, eux qui sont d'ailleurs tellement cités chez Pline l'Ancien. Bien que l'on n'ait pas conservé ce type de classements hors du corpus galénique, il est possible d'en retrouver des bribes au travers du livre XIV de l'*Histoire Naturelle*<sup>368</sup>. Ce que l'on constate est que les crus romains sont majoritairement des vins légers, tandis que les crus grecs étaient plutôt rouges ou noirs, et épais<sup>369</sup>. Plusieurs sources attestent d'ailleurs de cette perte de vitesse des vins rouges en Italie :

*(...) adhuc perpauca agricolis contigerit ut nigri vini stirpe careant, quamvis color uvae possit vel ab imprudentissimo deprehendi.*<sup>370</sup>

« Jusqu'ici bien peu d'agriculteurs ont eu la chance de se débarrasser de ceps produisant du vin rouge, alors que même l'être le moins averti peut percevoir la couleur d'une grappe. »

Il serait pourtant erroné d'affirmer qu'après le I<sup>er</sup> siècle apr. J.-C., les vins rouges disparaissent complètement des banquets, mais on comprend que les crus romains sont majoritairement des vins blancs.

Puisque la couleur avait une grande importance dans le processus de dégustation, il fallait trouver des contenants adéquats pour l'apprécier à sa juste valeur. Il existe une multitude de formes de récipients adaptés à tout type de fonction pour le banquet, du mélange du vin à son refroidissement, et à sa consommation. Les kylix sont certainement ceux qui nous intéressent le plus, dans la mesure où leur fond orné était visible à travers le vin lorsqu'il était limpide et clair<sup>371</sup>. Ainsi, bien que le récipient fût parfois noir ou du moins foncé, on pouvait tout de même apprécier la couleur du vin. Mais il est vrai qu'avec l'arrivée du verre, l'appréciation de la couleur passe à un autre niveau. Ces considérations sont très bien exprimées dans cet extrait des *Épigrammes* de Martial :

---

<sup>366</sup> Galien, *In hippocratis De victu acutorum commentaria*, XV, 648 (Kühn).

<sup>367</sup> Brun et Tchernia, *op. cit.*, 25-26.

<sup>368</sup> Brun et Tchernia, *op. cit.*, 28 et Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIV, 73-76.

<sup>369</sup> Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIV, 63-64.

<sup>370</sup> Columelle, *De l'Agriculture*, III, 20, 5. Traduction de Jean-Christian Dumont.

<sup>371</sup> Boulay, « Wine appreciation in ancient Greece », 175.

*Nos bibimus vitro, tu murra, Pontice. Quare ? Prodat perspicuus ne duo vina calix.*<sup>372</sup>

« Nous buvons dans le verre ; toi, Ponticus, dans un vase murrhin. Pour quel motif ? Pour que la transparence de ta coupe ne révèle pas les deux qualités de vin. »

Ici on voit très bien la préoccupation de l'auteur : le vin n'a pas la même allure lorsqu'il est contenu dans un verre translucide que lorsqu'il est contenu dans un verre aux reflets divers. Il semble que dans ce processus, le tout converge vers plus de limpidité, de légèreté et de clarté.

On a vu dans le premier volet de ce chapitre que l'odorat était un sens qui semblait peu développé dans la philosophie grecque et latine. Les auteurs modernes travaillant sur la philosophie du goût s'entendent également pour dire que les Anciens avaient une conception de ce sens tout à fait polarisée entre de bonnes et de mauvaises odeurs, des odeurs plaisantes et déplaisantes, mais pas de nuances<sup>373</sup>. Pourtant, lors de banquets, les invités avaient pour coutume de porter des guirlandes de fleurs dûment choisies pour que les arômes s'accordent avec ceux du vin et n'endommagent pas l'expérience de dégustation<sup>374</sup>. Ces guirlandes avaient par la même occasion des fonctions médicinales, et pouvaient par exemple soigner des céphalées, des problèmes digestifs ou réduire l'ivresse<sup>375</sup>. Plusieurs passages des *Propos de Table* de Plutarque rendent compte de ce souci pour les guirlandes de fleurs et leurs effets sur le corps humain :

*μάλιστα μὲν γὰρ ὁ ἄκρατος, ὅταν τῆς κεφαλῆς καθάψῃται καὶ τονώσῃ τὰ σώματα πρὸς τὰς τῶν αἰσθήσεων ἀρχάς, ἐπιταράσσει τὸν ἄνθρωπον· αἱ δὲ τῶν ἀνθῶν ἀπόρροιαι πρὸς τοῦτο θαυμασίως βοηθοῦσι καὶ ἀποτεριχίζουσι τὴν κεφαλὴν ἀπὸ τῆς μέθης ὡς ἀκρόπολιν, τῶν μὲν θερμῶν μαλακῶς ἀναχαλόντων τοὺς πόρους καὶ ἀναπνοὴν τῷ οἴνῳ διδόντων, ὅσα δ' ἡσυχῇ ψυχρὰ τῷ μετρίως ἐπιψαύειν ἀνακρονομένων τὰς ἀναθυμιάσεις, ὥσπερ ὁ τῶν ἴων καὶ ῥόδων στέφανος· στύφει γὰρ ἀμφοτέρα καὶ συστέλλει τῇ ὁσμῇ τὰς καρηβαρίας.*<sup>376</sup>

En effet, lorsque le vin pur monte à la tête et soumet le corps à une tension qui fait violemment réagir les sens, il trouble l'être tout entier. Or les émanations des fleurs sont d'un merveilleux secours contre ce trouble, et défendent la tête, comme une acropole, contre l'ivresse ; les fleurs chaudes provoquent une lente dilatation des pores et permettent au vin de s'exhaler, tandis que les fraîches, sous un effleurement léger, refoulent ses vapeurs. Et c'est tout ce que fait la couronne de violettes et de roses : leur odeur resserre et comprime les lourdeurs de tête.

<sup>372</sup> Martial, *Épigrammes*, IV, 85. Traduction de H. J. Izaac. On retrouve chez Pétrone la mention d'une amphore de verre dans laquelle est entreposé du vin de Falerne, voir Pétrone, *Satiricon*, XXXIV, 6.

<sup>373</sup> Totelin, « Tastes in Ancient Botany, Medicine and Science », 65.

<sup>374</sup> Boulay, « Wine Appreciation in ancient Greece », 276.

<sup>375</sup> *Ibid.* Voir par exemple chez Athénée de Naucratis, *Les Deipnosophistes*, XV, 675e (= XV, 17, 35-36 Kaibel).

<sup>376</sup> Plutarque, *Propos de Table*, 647c. Traduction de François Furhmann.



Ce qu'il est intéressant de constater est que les odeurs bénéficient d'abord d'un lexique tout à fait complexe et riche : il est question « d'émanations », de « vapeurs », « d'exhaler les odeurs du vin ». Mais elles sont également associées au système hippocratique des humeurs. On retrouve ainsi des fleurs « chaudes » et des fleurs « fraîches », qui caractérisent évidemment l'effet que l'arôme de la fleur a dans la balance hippocratique. On remarque donc que le système des humeurs sert de véritable support à l'expression de la complexité olfactive et trouve sa résonance dans une logique de santé. Le tout permet d'arriver à un potentiel état harmonique pendant la dégustation alors que le vin même vient troubler cet équilibre. Une fois de plus, on retrouve la volonté de combiner un sens avec une « vertu thérapeutique » dans le but de rendre la consommation de vin en banquet la plus holistique et équilibrée possible.

D'autres pratiques étaient mises en place pour favoriser la pleine expression du bouquet du vin. En effet, la température de dégustation jouait et joue toujours un rôle essentiel dans ce processus. Si le vin est trop froid, les arômes sont complètement masqués. Si celui-ci est trop chaud, la finesse des arômes devient moins perceptible et certains composés comme les tannins deviennent plus présents, voire désagréables<sup>377</sup>.

Les Anciens avaient tout à fait pris conscience de l'impact de la température sur le vin et ces éléments. Ils avaient donc mis en place une quantité de matériel et de méthodes pour refroidir ou réchauffer le vin lorsque nécessaire. Ainsi le psykter (*ψυκτήρ*) était utilisé pour accueillir le vin rafraîchi grâce à un système de double paroi dans laquelle on pouvait insérer de la neige ou de l'eau glacée<sup>378</sup>. Si l'on s'en tient aux dires de Pline l'Ancien, c'est l'empereur Néron qui inventa l'idée selon laquelle de l'eau bouillie se refroidissait mieux<sup>379</sup>. Lorsqu'il s'agissait de boire le vin chaud, il était mélangé avec de l'eau tiède ou chaude, conservée dans des récipients adéquats (*ἀθήρησις*)<sup>380</sup>. On comprend très bien l'avantage que pouvait avoir la consommation d'un vin chaud ou froid pour rétablir la balance des humeurs hippocratiques.

---

<sup>377</sup> Chauvet, *op. cit.*, 17.

<sup>378</sup> Bouvier, *op. cit.*, 123.

<sup>379</sup> *Ibid.* Voir également Martial, *Épigrammes*, XIV, 116.

<sup>380</sup> Bouvier, *op. cit.*, 123 et Martial, *Épigrammes*, XIV, 113.

Le filtrage, comme on a l'a fait remarquer, avait ses adeptes et ses détracteurs. Il arrivait souvent que le vin, une fois mis en amphore, soit encore chargé de particules solides lorsqu'il n'avait pas subi de soutirage ou autre traitement pour le débarrasser de ses peaux et lies. Certains préféraient le boire tel quel, d'autres souhaitaient qu'il en soit épuré. Pour qu'il en soit débarrassé, le vin pouvait être filtré à l'aide de passoirs en bronze ou en argent, ou à l'aide de tissus imbibés de diverses essences<sup>381</sup>. Le goût et le bouquet du vin s'en trouvaient donc changés et aromatisés par du myrte, par exemple<sup>382</sup>. On l'a vu déjà chez Plutarque, mais nombre d'autres auteurs grecs aussi bien que romains, déconseillent cette pratique parce qu'elle dénature le vin et lui enlève sa force, cette force même que les médecins y recherchaient tant.

Les sources médicales auront montré que le principe hippocratique des humeurs pouvait servir de support à l'expression de la complexité gustative et olfactive, allant ainsi au-delà des descripteurs élémentaires offerts par les philosophes du sensible. Le vin et sa dégustation, en tant qu'objets d'analyses, devenaient donc des acteurs essentiels de la régulation harmonique d'un état de santé. Par extension, on a pu voir que les contextes sympotiques s'étaient nourris de ces théories médicales, dans l'espoir notamment de consommer le vin de la manière la plus complète et raisonnée possible. C'est précisément de ces contextes dont nous souhaitons traiter dans le dernier chapitre de cette recherche, dans la mesure où les sources qui leur sont rattachées fournissent une quantité de vocabulaire tant *sensoriel* qu'*extrasensoriel*, comme nous avons commencé à le voir avec les *Propos de Table* de Plutarque.

---

<sup>381</sup> Bouvier, *op. cit.*, 119 et Brun, *op. cit.*, 118-119.

<sup>382</sup> Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XV, 124.

## CHAPITRE TROISIÈME

### Processus sémantique de la dégustation

Après avoir extrait de nos deux précédents corpus tant le vocabulaire *technique* que le vocabulaire *scientifique*, nous sommes désormais en mesure de prendre suffisamment de distance critique quant au processus sémantique de la dégustation. En ce sens, nous ne pouvions nous passer de cette discipline qu'est la sommellerie. Bien que l'on puisse lui adresser divers reproches, notamment dans le contexte d'un exposé historique, nous verrons néanmoins qu'elle a l'avantage de proposer des logiques fixes, et qu'elle sait osciller adroitement entre précision et subjectivité. C'est dans cette optique que ce dernier chapitre portera une attention toute particulière aux *Deipnosophistes* d'Athénée de Naucratis. Cette œuvre a en effet l'avantage de mettre en évidence plusieurs phénomènes. D'abord, elle compile une quantité de citations démontrant une sensibilité particulière que pouvaient avoir les Anciens dans la dégustation. Ensuite, elle esquisse un phénomène d'enrichissement lexical que nous pensons caractéristique des I<sup>er</sup> et II<sup>e</sup> siècles apr. J.-C. Afin de confirmer cette hypothèse, nous nous baserons sur le bilan qu'il est possible de tirer de notre relecture de sources. En constatant que l'on est véritablement capables de repérer davantage de vocabulaire *extrasensoriel* dans les sources sympotiques ou dans les miscellanées, nous pourrions conclure cette recherche en traitant de ce phénomène avant tout social qu'est la *censura vini*.

#### 3. 1. Rencontre de la sommellerie et d'une démarche historique

On aurait pu comprendre le terme de sommellerie comme étant cantonné à l'exercice de la restauration, et donc à la vente du vin. Mais en premier lieu, il s'agit de la méthode formatrice qui consiste à analyser les propriétés organoleptiques du vin via les différents organes des sens. Ainsi, bien que cela paraisse paradoxal, on étudierait de manière raisonnée les caractéristiques du vin afin de le décrire, le classer, de façon objective et rigoureuse. On parle ici de paradoxe, car a fréquemment entendu dire que le vin était l'expression de la subjectivité, et que la dégustation était avant tout la projection

de sensations et de souvenirs propres à chaque dégustateur. Dans ce volet, nous tendrons plutôt à démontrer qu'il existe un véritable équilibre entre la rigueur de l'exercice et l'expression de l'expérience personnelle. Nous invitons alors le lecteur à se référer à une fiche type de dégustation telle qu'utilisée par la guilde des *Masters Sommeliers*, comme le plan de ce volet en suivra le déroulé : analyse visuelle, analyse olfactive, analyse gustative et conclusions<sup>383</sup>.

Il y est évident que le premier sens entrant en considération lors de la dégustation est la vue. Dans un souci d'efficacité, certains instituts de sommellerie, notamment en Europe, se sont d'abord entendus pour uniformiser un type de verre afin de favoriser une dégustation cohérente<sup>384</sup>. L'objectif est d'avoir un verre le plus clair possible, sans variation de couleur d'une personne à l'autre, sans résidu de savon et sans odeur nuisible. Néanmoins, il arrive parfois que les dégustations soient réalisées dans des verres noirs ; cette pratique qui force le dégustateur à se concentrer plus fortement sur les sensations liées à l'odorat, au goût et au toucher. Nombreux sont les professionnels du vin pour qui l'analyse visuelle représente autant un piège qu'un passage obligé. En effet, celle-ci entraînerait plus souvent le dégustateur vers un mauvais biais que vers de bonnes pistes<sup>385</sup>. Plusieurs expériences ont été menées afin d'évaluer l'impact que cela pouvait avoir sur la dégustation. Certaines ont permis de constater que lorsque l'on changeait avec des ampoules rouges la lumière de la pièce dans laquelle avait lieu la dégustation et que du vin blanc était dégusté, les participants étaient portés à employer un lexique normalement utilisé pour décrire des vins rouges<sup>386</sup>. D'autres expériences utilisant le verre noir ont souligné à quel point le vin rosé sans support visuel était difficilement analysable, car les participants le rangeaient systématiquement avec les vins blancs<sup>387</sup>. Enfin, lorsque le verre transparent est utilisé, il est aisé de constater l'usage constant du vocabulaire propre à

---

<sup>383</sup> Grille de dégustation de la Guilde des Master Sommeliers d'Europe.  
<http://www.courtofmastersommeliers.org/wp-content/uploads/Deductive-Tasting-Grid-Dec-2016.pdf>  
(Dernière visite le 25 Mars 2021)

<sup>384</sup> Depuis 1977, l'organisme International de l'Organisation de la Standardisation (ISO) commercialise un type de verre aux dimensions fixes, permettant l'uniformité des contenants. Tous les pays n'y ont cependant pas adhéré.

<sup>385</sup> Jackson, *op. cit.*, 4.

<sup>386</sup> *Ibid.*, 26.

<sup>387</sup> *Ibid.*

chaque couleur de vin<sup>388</sup>. Dans tous les cas, l'analyse visuelle est une étape obligatoire. Cet aspect seul peut nous permettre de questionner les paramètres de dégustation antiques comme nous l'avons fait avec les types de contenants, par exemple.

Ainsi, l'œil capte la couleur du vin, résultant de la superposition des longueurs d'onde non absorbées, renvoyées par les molécules qui le composent<sup>389</sup>. Dans notre cas, ce sont les anthocyanes ou les flavonoïdes présentes dans les raisins noirs et blancs qui absorbent les longueurs d'onde. C'est ainsi qu'une grappe de raisin rouge ou noir éclairée par de la lumière blanche renvoie les parties colorées du rayonnement vers notre œil, par exemple. Comme nous l'avons vu, c'est par la macération de ces peaux avec le jus que le vin obtient toute sa couleur lors de vinifications en rouge, et donc qu'un maximum d'anthocyanes est extrait<sup>390</sup>. Mais nous avons vu également qu'avec le temps, la couleur du vin changeait considérablement dû à l'oxydation<sup>391</sup>. Ainsi, ces anthocyanes disparaissent en quelques années. Bien que le vin reste rouge ou blanc dans un premier temps, il brunit quand les tannins ou la tyrosinase prennent le relais de la coloration du vin<sup>392</sup>. Ronald S. Jackson reconnaît que la couleur du vin joue un rôle majeur dans le processus d'appréciation lorsque le dégustateur est initié. Par exemple, sachant que le brunissement est un indicateur d'âge, les dégustateurs auraient tendance devant une couleur foncée à fortement apprécier le vin, alors que pour l'auteur c'est plutôt un indicateur d'oxydation ou de défaut, étant donné que très peu de vins sont faits pour vieillir<sup>393</sup>. À l'inverse, si un vin rouge dispose de reflets violacés, on va directement vouloir le placer en jeunesse<sup>394</sup>. Avec un vin blanc, si sa couleur est jaune éclatant, on va tendre à le placer en jeunesse ou l'attribuer à un cépage du sud quasi liquoreux. Ce mécanisme était tout à fait connu des sources antiques<sup>395</sup>. Si l'on regarde la fiche type de dégustation, on se rend

---

<sup>388</sup> Frédéric Brochet et Denis Dubourdieu, « Wine descriptive language supports cognitive specificity of chemical senses », *Brain and Language*, n°2, vol. 77 : 193-194.

<sup>389</sup> Jackson, *op. cit.*, 19.

<sup>390</sup> Pour plus d'informations sur ce processus qu'est la glycosylation, voir : Marie Zerbib, *Étude de la glycosylation de flavanols dans le raisin et incidence dans les vins*, (Thèse de Ph.D, Université de Montpellier, 2018).

<sup>391</sup> Navarre et Langlade, *op. cit.*, 22 et Jackson, *op. cit.*, 29.

<sup>392</sup> Jackson, *op. cit.*, 108.

<sup>393</sup> *Ibid.*, 27.

<sup>394</sup> À notre connaissance, on ne trouve cette référence à la couleur violette du vin que très rarement dans les sources anciennes. Il en existe un exemple chez Ovide, *L'art d'Aimer*, II, 316.

<sup>395</sup> Galien, *In Ippocratis de victu acutorum commentaria*, XV, 628 (Kühn).

compte que d'autres facteurs visuels sont pris en compte, comme la fluidité ou encore la limpidité. Notons cependant qu'on ne retrouvera ces nuances que dans les analyses antiques très fines comme chez Galien, par exemple.

Vient ensuite l'odorat, qui constitue certainement la partie la plus complexe de la dégustation. Le système olfactif dépend de capteurs situés dans le nez, accessibles soit par la cavité nasale (ortho-olfaction), soit par la cavité buccale (rétro-olfaction)<sup>396</sup>. Par voie nasale directe, on accède à une olfaction stricte, c'est-à-dire qu'elle dépend de la richesse en matières odorantes volatiles présentes au-dessus du vin et de la force de l'inspiration du dégustateur. En effet, plus l'inspiration est forte, plus on tend à sentir les différents parfums, même si seulement 10 à 20 % de l'air inspiré passe dans les muqueuses pourvues de capteurs sensoriels<sup>397</sup>. La voie rétro-nasale, elle, hérite des restes de ce que le dégustateur a goûté par la bouche. Autrement dit, le vin après avoir été goûté, laisse dans la bouche suffisamment de matières odorantes pour qu'une rétro-olfaction se produise. La somme de ces stimuli chimiques vient à être interprétée par le cerveau. Celui-ci distingue alors plusieurs types de parfums, qu'on classe par convention dans plusieurs grandes familles : arômes fruités, floraux, épicés, végétaux, étherés, empyreumatiques, chimiques, boisés, balsamiques et animaux. Tous appartiennent à diverses familles chimiques d'alcools, d'aldéhydes, de cétones, de terpènes, d'esters ou autres. Retenons simplement que pour ce qui est du vin, ces parfums se rangent selon trois grandes familles : celles des arômes primaires (terpènes), secondaires (esters, acides et aldéhydes) et tertiaires (chimiques). Dans tous les cas, ces senteurs ne sont ni fixes ni durables, ce qui vient particulièrement complexifier l'étude objective du vin. On les perçoit progressivement jusqu'à un palier, puis elles diminuent jusqu'à disparaître complètement en l'espace d'une seconde<sup>398</sup>. Soulignons donc un double mouvement étonnant : d'une part, la rapidité avec laquelle nous sommes capables de percevoir les différents arômes du vin, mais d'autre part, la lenteur relative à leur identification<sup>399</sup>. Cette dernière est néanmoins sujette à l'exercice et à l'entraînement, par la dégustation régulière et le contact permanent avec le vin, qui favorisent une reconnaissance plus rapide et définie des différents parfums. C'est ainsi que

---

<sup>396</sup> Jackson, *op. cit.*, 41. Lorsque c'est la cavité buccale qui est engagée, le goût l'est aussi, nous y reviendrons.

<sup>397</sup> *Ibid.*

<sup>398</sup> *Ibid.*, 72.

<sup>399</sup> Chauvet, *op. cit.*, 64.

l'initié peut mémoriser et distinguer des parfums plus fins, bien que chimiquement, une même molécule à différentes concentrations puisse dégager des senteurs différentes<sup>400</sup>.

Il est important de souligner que notre rapport à l'odorat est avant tout basé sur des *symboles*. Par-là, il faut comprendre que ce sens ne dispose pas d'unités élémentaires pour le quantifier de la même manière que les couleurs pourraient s'exprimer en longueurs d'ondes<sup>401</sup>. Ceci vient complexifier particulièrement notre rapport à l'odorat et oblige le dégustateur à fonctionner de manière mémorielle et émotionnelle, d'autant plus que le nerf olfactif aboutit à côté de l'hippocampe et des amygdales qui sont les parties responsables de ces réactions dans le cerveau. Lorsque le dégustateur goûte un vin, il puise dans sa mémoire la sensation qu'il pense être la plus proche de celle qu'il expérimente avec le vin à l'étude<sup>402</sup>. C'est donc la partie la plus subjective de la dégustation, puisqu'elle convoque le particulier dans son intimité de langage. Un exemple était souvent cité par Pascal Patron, professeur de sommellerie à l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec. La syrah est un cépage typique du Rhône Nord en France, facilement identifiable à la dégustation par des élèves français pour ses arômes de violette. Or, lorsque la notion était enseignée au Québec, nombreux étaient les élèves ne disposant pas du référent. L'exercice n'en demeurait pas moins intéressant, puisqu'on pouvait trouver des équivalences lors des mises en commun entre des élèves français et des élèves québécois, sans même mentionner ladite violette. On imagine ainsi la distance qui nous sépare des vins de l'antiquité et la précaution avec laquelle il convient de manier les sources traitant de sensations organoleptiques.

Entre les Anciens même, ce genre de différences pouvaient exister, en fonction de l'accès à certains produits. Prenons comme exemple cet extrait de Plaute :

*Flos veteris vini meis naribus obiectust,  
eius amor cupidam me huc prolicit per tenebras.  
ubiubi est, prope me est. Evax, habeo !  
salve, anime mi, Liberi lepos.  
ut veteris vetus tui cupida sum !  
nam omnium unguentum odor prae tuo nautea est,  
tu mihi stacte, tu cinnamomum, tu rosa,  
tu crocinum et casia es, tu telinum,*<sup>403</sup>

---

<sup>400</sup> *Ibid.*, 65.

<sup>401</sup> *Ibid.*, 66.

<sup>402</sup> Jackson, *op. cit.*, 92 : insiste sur le delta entre la construction mémorielle que l'on se crée autour d'une odeur et sa véritable composition chimique.

<sup>403</sup> Plaute, *Charançon*, 96-102. Traduction d'Alfred Ernout.

« La fleur du vin vieux a frappé mes narines. Son attrait ravissant me pousse jusqu'ici à travers les ténèbres. Où qu'il puisse être, il est près de moi... Bravo, je le tiens. Salut, âme de ma vie, charme de Bacchus ! Amoureuse de ta vénérable vieillesse ! Tous les parfums du monde ne sont que sentine auprès de ton odeur. Pour moi tu es essence de myrrhe, tu es cinnamome, tu es rose, tu es safran, tu es cannelle, tu es fenugrec. »

Il est intéressant de voir ici comment Plaute agence sa description organoleptique, en usant d'essences de son entourage pour décrire les sensations olfactives produites. Il est pourtant tout à fait possible qu'un dégustateur d'une province voisine n'ayant pas accès à certains de ces produits, décrive le même vin de manière entièrement différente en s'appuyant sur des essences présentes dans son propre milieu<sup>404</sup>. Ainsi, bien que la sommellerie s'efforce de cantonner la dégustation dans un cadre rigoureux et uniforme avec une méthodologie fixe, il semble dans ce contexte que la place du particulier ne puisse que l'emporter. Ceci est appuyé par l'expérience menée par Denis Dubourdieu et Frédéric Brochet. Cette dernière a prouvé que le processus de dégustation des experts et des novices était le même et qu'il convoquait les mêmes zones du cerveau<sup>405</sup>. Ainsi, bien que l'entraînement aide à solliciter un vocabulaire plus raffiné, c'est avant tout parce que l'odorat est mémoriel et émotionnel qu'il est à la portée de tout dégustateur<sup>406</sup>.

Le goût se situe quasi systématiquement en dernière position sur les fiches de dégustation que nous avons suggéré au lecteur de consulter. Comme nous l'avions signalé dès l'introduction de cette recherche, on se doit de prendre certaines précautions avec cette catégorie, parce que ce mot accepte aujourd'hui une pluralité de sens importante. Ce terme est en effet compris soit comme la faculté de percevoir des saveurs, soit comme une saveur elle-même. Mais il existe également un sens figuré de ce terme, définissant alors une relation affective et esthétique que l'on peut entretenir avec un objet. En ce sens, le goût devient l'aptitude à discerner ce qui est bon ou élégant de ce qui ne l'est pas, autrement dit une faculté de jugement. Pour ce qui est de ce volet, partons de cette définition première

---

<sup>404</sup> Nous renvoyons le lecteur à ce qui a déjà été dit concernant le vocabulaire latin des épices importé des provinces ou contrées nouvellement explorées par les romains. À cela nous rajoutons : Alexandra Livarda, « Taste in the Roman provinces, an archeobotanical approach to socio-cultural change », *Taste and the ancient senses*, Kelli C. Rudolph dir., (New York : Routledge, 2017), 179-196.

<sup>405</sup> Brochet et Dubourdieu, « Wine descriptive language supports cognitive specificity of chemical senses », 195.

<sup>406</sup> Pour une étude approfondie des mécanismes d'association adjectif / odeur, voir l'étude exposée dans l'article suivant : Hélène Vassiliadou et Marie Lammert, « Odeurs et dimension hédonique à travers le prisme des adjectifs », *Langages*, vol. 181, n°1, 2011 : 73-88.



qu'il est un sens localisé dans la cavité buccale, permettant de percevoir la saveur, mais qui amalgame inévitablement les sensations olfactives et tactiles. Il convient de garder à l'esprit que le vin convoque à lui seul la totalité de ces sens, puisque même l'aspect esthétique peut devenir un enjeu en milieu social. Nous en discuterons plus loin dans ce chapitre avec la question de *censura vini*.

À la différence de l'odorat, pour lequel il est quasiment impossible de compter la totalité des combinaisons chimiques, le goût occidental reconnaît quatre saveurs primaires : le sucré, le salé, l'acide et l'amer. Il est toutefois intéressant de noter que cette conception moderne du goût est héritée de la pensée scientifique des XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles, qui a classé les sensations gustatives dans de grandes familles de saveurs<sup>407</sup>. Pourtant, nous avons pu remarquer dans le chapitre précédent que les saveurs antiques étaient plus nombreuses, nous forçant d'ailleurs à user de termes qu'il nous est parfois difficile de distinguer lorsqu'il s'agissait de les traduire. Force est de constater qu'une disparité géographique et historique existe, nous invitant à manier avec précaution ces quatre saveurs élémentaires conventionnelles<sup>408</sup>. Ceci est d'ailleurs corroboré par l'analyse scientifique, qui identifie non pas quatre sensations gustatives (et depuis peu cinq avec l'ajout de l'umami) mais une multitude de stimuli captés par les récepteurs chimio-réceptifs de la langue par exemple<sup>409</sup>. Ainsi, dans le vin il n'y a pas une sensation acide, mais des acides, des alcools, des sels, des composés phénoliques<sup>410</sup>. Si l'on admet d'emblée qu'il existe une pluralité de saveurs et que notre vocabulaire même ne couvre pas la totalité des sensations existantes, il est alors plus simple d'intégrer tous les termes nouveaux que nous avons découverts dans nos précédentes études de cas.

Si l'on conçoit qu'il existe dans le goût plusieurs sucres, plusieurs amers, plusieurs acides et plusieurs sels, on se doit alors d'approcher le vin avec des concepts plus larges de sucrosité, d'amertume, d'acidité et de salinité. On a donc dans un premier temps les

---

<sup>407</sup> Annick Faurion, « Physiologie de la gustation », dans *Encyclopédie Médico-chirurgicale*, 20-490-C-10, (Paris : Elsevier, 2000), 11-12.

<sup>408</sup> Annick Faurion, « Naissance et obsolescence du concept de quatre qualités en gustation », dans *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*, 35<sup>e</sup> année, 1988 : 21-40.

<sup>409</sup> Pour une étude plus détaillée du fonctionnement du goût, notamment sur la déconstruction de l'idée selon laquelle les quatre saveurs précédemment citées auraient des localités bien précises sur la langue, voir Faurion, « Physiologie de la gustation », 1-11.

<sup>410</sup> Pour se faire une idée de la variété d'acides et de sucres présents dans le vin, voir les tableaux exposés dans Ronald J. Clarke et Jokie Bakker, *Wine Flavour Chemistry*, (Oxford : Blackwell, 2004) 69-75.

sensations sucrées, issues de la photosynthèse, donc majoritairement du glucose et du fructose présents dans le raisin. Comme on l'a vu, il était possible dans certaines vinifications de venir concentrer cette sensation de sucré et de douceur. Ici, on complète en disant que l'alcool (éthanol) est au premier rang des substances responsables de la saveur sucrée dans le vin<sup>411</sup>. D'ailleurs, passé un certain degré, il contribue à une sensation de forte chaleur que l'on trouve souvent décrite dans les sources anciennes par des termes comme *οἰνώδης* ou *vinosus*.

Cette sensation de sucre est contrebalancée par les acides présents dans le vin. Ces derniers sont responsables de la fraîcheur du vin, entraînant les qualificatifs tels que « frais », « vif », « nerveux » ou « mou », que nous avons d'ailleurs déjà rencontrés dans les sources grecques et latines. Au-delà de leur rôle crucial dans la stabilisation de la couleur du vin et de la lutte contre certaines bactéries, les acides permettent un équilibre gustatif. On distingue les acides provenant du raisin de ceux d'origine fermentaire (tels que l'acide acétique ou lactique), le tout comptabilisé dans l'acidité totale<sup>412</sup>. La balance entre cette acidité totale et le sucre résiduel reste aujourd'hui le plus gros défi du vigneron moderne pour proposer des vins balancés et harmonieux.

Reste l'amertume, qui elle aussi est particulièrement appréciée lorsqu'elle n'intervient qu'avec parcimonie dans la dégustation. Ce sont les composés phénoliques (majoritairement les tannins) qui en sont la source. Quand le vin vieillit, cette teneur en polyphénols diminue, notamment parce que les anthocyanes disparaissent et que les tannins prennent leur place tout en s'adouissant<sup>413</sup>. Mais d'autres processus sont aussi responsables de ces variations. L'élevage en barrique plutôt qu'en amphore, par exemple, modifiait grandement la structure gustative du vin, puisqu'aujourd'hui encore il est reconnu pour adoucir l'astringence des vins nouveaux et pour assouplir les tannins<sup>414</sup>. En plus de cela, nous avons déjà pu voir qu'en fonction des essences de bois choisies, le goût final du vin s'en trouvait teinté d'une manière plus ou moins favorable.

---

<sup>411</sup> Jackson, *op. cit.*, 125.

<sup>412</sup> Navarre et Langlade, *op. cit.*, 194.

<sup>413</sup> Notons que Galien était tout à fait conscient de ce processus dans le vin : Galien, *Methodus medendi*, X, 830 (Kühn). Navarre et Langlade, *op. cit.*, 203-207.

<sup>414</sup> Navarre et Langlade, *op. cit.*, 222-223.

Il convient de noter que tous ces goûts s'équilibrent et subissent des altérations dans des situations d'accords gastronomiques. Par exemple, un excès de sucre peut venir gommer la sensation d'amertume, d'acidité ou d'astringence, ou encore, la salinité d'un fromage peut atténuer l'amertume d'un vin blanc<sup>415</sup>. Il semble que les Anciens étaient déjà conscients de ce type de phénomènes d'ailleurs aisément perceptibles par l'expérience. Aristote questionnait déjà l'effet que pouvaient avoir certains aliments quand ils étaient consommés avant ou après certains types de vins :

*Διὰ τί μετὰ τὰ σαπρὰ τῶν περικαρπίων ὁ οἶνος πικρὸς φαίνεται πινόμενος;*<sup>416</sup>

Pourquoi avec les fruits gâtés le vin qu'on boit paraît-il amer ?

*Διὰ τί παρὰ τὰ στρυφνὰ ὁ οἶνος καὶ τὸ ὕδωρ φαίνεται γλυκύτερα, οἶνον ἐάν τις βαλάνουσι ἢ μύρτα ἢ τι τῶν τοιούτων διατράγη;*<sup>417</sup>

Pourquoi, accompagnés d'aliments astringents, le vin et l'eau semblent-ils plus doux, par exemple si l'on grignote des glands, des baies de myrte ou des fruits de ce genre ?

D'autres vins étaient apprêtés de sorte que l'amertume s'équilibre avec divers ajouts comme le *κυκεών* ou *κυσεὼν*, dans lesquels on mélangeait le liquide à du fromage de chèvre et de la farine, par exemple<sup>418</sup>.

On achèvera ce portrait des sens convoqués par le vin avec le toucher, étant donné que l'ouïe ne peut être que partiellement impliquée<sup>419</sup>. Le vin peut en effet laisser des impressions tactiles qui ne rentrent pas dans le cadre des cinq goûts, et que l'on caractérise alors de somesthésiques. Par somesthésique, on entend les perceptions de la température, du toucher, et l'appréciation de la position ou de l'état de la langue. Dans la bouche, toutes ces sensations transitent par le nerf trijumeau et permettent de saisir des notions comme le « grain » des tannins. Le nerf trijumeau permet également de capter des sensations plus subtiles comme le piquant du poivre, la fraîcheur du menthol, le pétillant d'un champagne, le piquant d'épices ou de piments. Autant de sensations qui peuvent être perçues dans la

---

<sup>415</sup> *Ibid.*, 110.

<sup>416</sup> Aristote, *Problèmes*, 930b5. Traduction de Pierre Louis.

<sup>417</sup> Aristote, *Problèmes*, 931a6-8. Traduction de Pierre Louis.

<sup>418</sup> Hippocrate, *De dieta*, XLI (VI, 538, 14 Littré = CMG I, 2, 4 = LCL IV). Pour plus d'informations sur la pratique, voir Bouvier, *op. cit.*, 39-42.

<sup>419</sup> Il a en effet été prouvé que les suggestions verbales pouvaient fortement influencer la dégustation. Le silence est alors de rigueur dans les salles de dégustation, car si une personne prétend sentir telle ou telle fleur dans son verre, un fort pourcentage des participants vont la sentir à leur tour dans leur verre.

bouche comme dans le nez qui dispose de terminaisons nerveuses. Dans ce processus, la salive joue un rôle prépondérant, puisqu'elle solubilise les molécules et les véhicule à proximité des capteurs sensoriels<sup>420</sup>. Elle permet ainsi la perception des saveurs en libérant les arômes. D'autres sensations que l'on n'aurait pu classer avec les sens précédents rentrent également dans la catégorie du toucher. On peut citer à ce titre le corps du vin, qui est la sensation résultant de l'intensité des tannins ou de l'alcool.

Grâce à toutes les expériences menées par Adrienne J. Lehrer, compilées dans *Wine and Conversation*, on remarque combien grande est la richesse du vocabulaire pour parler du vin<sup>421</sup>. Mais au-delà de ça, on se rend vite compte que les dégustateurs, « initiés » comme « novices », utilisent des expressions des plus imagées. En comparant les effets de l'astringence à des tissus ou des images anthropomorphiques, par exemple, on découvre des descriptions telles que « tannins soyeux ou veloutés », « un corps charnu ». De même, certains phénomènes propres au vin, tels que les traces qu'il laisse sur le bord des verres, se sont vu donner le nom de « larmes » ou de « jambes ». Ce qu'il faut comprendre est que métaphores et comparaisons, et donc le système analogique, font partie intégrante de la dégustation. En ce sens, bien que la sommellerie s'efforce d'instaurer un cadre avec des termes précis pour décrire des sensations fixes, l'humain aurait forcément tendance à se réfugier dans ce type de formulation, puisque la complexité des odeurs et des combinaisons gustatives est infinie<sup>422</sup>. Citons à ce titre la conclusion qu'établit Camille Colin quant au rapport entre analogie et œnologie :

« Dans le cas de l'œnologie, les arômes mêlant le goût et l'odorat sont qualifiés au moyen d'emprunts à plusieurs domaines non nécessairement concrets, et selon des procédés pouvant diverger au sein d'un même continuum. La raison principale en est que le procès d'analogie ne s'appuie pas seulement sur des similitudes entre des caractéristiques objectives, mais également sur des similitudes entre des sensations subjectives. La subjectivité entre ainsi dans la qualification du vin, qui vise pourtant à atteindre une certaine objectivité en vue du partage des expériences entre dégustateurs. »<sup>423</sup>

---

<sup>420</sup> *Ibid.*, 118.

<sup>421</sup> Lehrer, *op. cit.*, 5-50.

<sup>422</sup> Pour pallier cette difficulté de langage, plusieurs œnologues et experts du vin se sont entendus en 1972 pour proposer un ouvrage standardisant près de 900 termes pour caractériser les sensations organoleptiques relatives au vin : André Vedel et al., *Essai sur la dégustation des vins : propositions pour servir de base à une méthodologie et un vocabulaire unifiés*, (Macon : S.E.I.V., 1972).

<sup>423</sup> Camille Colin, « L'analogie en œnologie : pour une petite sémantique œnologique », *Language Design-Journal of Theoretical and Experimental Linguistics*, numéro spécial, 2016 : 416-417.

On en déduit que la force du vin réside dans cette manière d'extraire des termes de divers champs lexicaux, pour venir définir des sensations provoquées par un produit précis. Il n'est donc plus surprenant de retrouver dans la description d'un vin des termes relatifs au champ lexical du corps humain (caractère, costaud, colonne vertébrale du vin), des minéraux (minéralité, soufre, salinité, pierre à fusil), des produits transformés (tabac, pétrole, cacao). Cette « incohérence lexicale » est donc l'expression analogique de la difficulté initiale de l'expérience olfactive<sup>424</sup>. Cette remarque nous permet de mieux saisir la manière dont les sources anciennes manient la langue pour caractériser le vin qu'ils goûtent, mais également comment le lexique peut être rattaché à la culture environnante. Notre objectif est de déterminer comment le vocabulaire de la dégustation s'est fixé. Cependant, les linguistes modernes travaillant sur le vin ont tendance à affirmer que la complexité du goût et de l'odorat combinés est telle que le vocabulaire ne peut que faire appel à un bagage subjectif de comparaisons et de métaphores.

Après avoir exploré les logiques de dégustation moderne et les mécanismes discursifs autour du vin, nous ne pouvions qu'appuyer notre recherche et notre dernière étude de cas sur une œuvre dans laquelle le vin et sa dégustation étaient l'objet de vifs débats.

---

<sup>424</sup> *Ibid.*

### 3. 2. Étude de cas : *Les Deipnosophistes*<sup>425</sup>

Comment en effet, aurions-nous pu procéder sans passer par la richesse des *Deipnosophistes* d'Athénée de Naucratis ? Cette œuvre est d'une importance incommensurable pour notre sujet, dans la mesure où elle compile une quantité d'informations liées à la nourriture, aux banquets, mais surtout aux pratiques de dégustation. Ainsi, en plus d'être un puits à fragments de tous âges, elle nous permet, de surcroît, d'obtenir un aperçu de la langue grecque du II<sup>e</sup> siècle et des diverses façons de caractériser le vin consommé. Parce que cette œuvre est principalement construite autour de citations d'auteurs antérieurs et que ces citations sont mêlées à l'écriture propre d'Athénée, nous nous devons de souligner une précaution particulière qui a été prise. Nous avons en effet été vigilants lorsqu'il s'agissait de formuler des conclusions quant au portrait lexical de la langue grecque du II<sup>e</sup> siècle apr. J.-C., puisque le paysage que nous offre Athénée est une véritable mosaïque linguistique.

À la manière des *Propos de Table* de Plutarque, Athénée organise un symposium dans lequel une quantité de personnages, morts pour la plupart depuis des siècles, sont conviés à prendre la parole tour à tour. Il mélange ainsi culture grecque et culture romaine, en invitant au dialogue son maître de banquet Larensis et des penseurs grecs comme Démocrite, Antiphane, Homère, Pindare, ou encore Polybe. L'intertextualité y est telle que nous pouvons lier l'intervention de certains des invités du banquet à nos études de cas précédentes, ou même aux sources dont nous nous sommes servis pour bâtir l'argumentation de cette recherche. Cette même intertextualité servait d'ailleurs de ciment aux arguments des invités de Plutarque dans son propre banquet.

Nombreux sont les auteurs modernes qui critiquent la manière dont Athénée use de ces sources<sup>426</sup>. Par exemple, Roger Brock et Hanneke Wirtjes soulignent à quel point la

---

<sup>425</sup> Nous spécifions ici que pour cette étude de cas, nous avons eu recours à plusieurs éditions. Pour l'étude des deux premiers livres nous nous sommes basés sur l'édition des Belles Lettres : Athénée de Naucratis, *Les Deipnosophistes, Livres I et II*, traduit par A.-M. Desrousseaux, (Paris : Les Belles Lettres, 2002). Le travail d'A.M. Desrousseaux s'arrêtant en 1956, nous avons eu besoin des éditions Loeb de Douglas S. Olson pour les livres suivants. Comme ces différentes éditions proposaient des systèmes de référencement différents, nous avons mis une équivalence entre le système de Causabon et l'édition de Kaibel qui fait toujours foi, notamment dans le *Thesaurus Linguae Graecae*.

<sup>426</sup> Roger Brock et Hanneke Wirtjes, « Athenaeus on Greek wine », *Athenaeus and his World, reading Greek culture in the roman world*, David Braund et John Wilkins dir., (Exeter : University of Exeter Press, 2003), 455-465.

citation de Galien faite par Athénée est approximative, parce qu'elle n'emploie pas les mêmes termes que ce dernier avait utilisés ou aurait utilisés<sup>427</sup>. Plutôt que les termes *αύστηρός*, *στρυφνός*, *πικρός* ou *δριμός* employés tout au long de son corpus pour caractériser le vin, on trouve les termes *όμφακίας*, *ψαφαρός*, *σκήρος* ou *στυπτικός*. Au lieu de reprocher à Athénée de s'écarter du vocabulaire originel, attardons-nous plutôt sur la richesse du vocabulaire grec qui dispose d'une grande quantité de termes pour exprimer la même idée générale de l'âpreté et de l'astringence. L'objectif d'Athénée était-il vraiment de citer Galien de manière irréprochable ? Ne faudrait-il pas prendre un peu de distance vis-à-vis de ce système de citation, d'autant plus que l'on se trouve au sein d'une œuvre qui se veut à la fois légère et sérieuse ?

Cependant notre propos n'est pas de savoir si ces informations sont ou non correctement relayées par l'auteur<sup>428</sup>. Ce qui nous intéresse davantage dans cette œuvre, est l'incroyable abondance de vocabulaire relatif à la dégustation de vin. Le mot *οἶνος* apparaît plus d'une centaine de fois dans ce texte, accompagné d'un qualificatif différent presque chaque fois. Ceci explique l'envergure du dernier tableau présenté ici. Une fois de plus, notre opinion diverge de celle exprimée par Roger Brock et Hanneke. Ces derniers affirment en effet qu'il n'y a que très peu à trouver dans ce texte concernant l'appréciation du vin<sup>429</sup>. Il nous semble pourtant que le lecteur pourra rapidement saisir la complexité du vocabulaire proposé et compilé par Athénée à la vue de ce tableau. Il est vrai qu'Athénée ne propose pas de procédure de dégustation, comme l'avait fait Galien dans son *In Ippocratis de victu acutorum commentaria*<sup>430</sup>. Mais encore une fois, est-ce vraiment l'objectif d'un tel ouvrage ?

Il est néanmoins aisé d'y trouver des passages faisant état d'un art de la dégustation plein de finesse et de précision. Par exemple, lorsqu'il fait intervenir Hermippos au sujet du vin saprias (*σαπρίας*), court extrait dans lequel le vin est décrit selon les senteurs qu'il rappelle à l'auteur :

---

<sup>427</sup> *Ibid.*, 455-460.

<sup>428</sup> Pour une lecture médicale de l'œuvre d'Athénée de Naucratis, voir Rebecca Flemming, « The physicians at the feast : the place of the medical knowledge at Athanaeus' dinner-table », dans David Braund et John Wilkins, *Athenaeus and his World, reading Greek culture in the Roman world*, (Exeter : University of Exeter Press, 2003), 476-482.

<sup>429</sup> *Ibid.*, 455.

<sup>430</sup> *Ibid.*, 456 : Brock et Wirtjes formulent ici ce reproche.

ἔστι δὲ τις οἶνος, τὸν δὴ σαπρίαν καλέουσι, οὗ καὶ ἀπὸ στόματος στάμων ὑπανοιγομένων ὄζει ἴων, ὄζει δὲ ῥόδων, ὄζει δ' ὑακίνθου· ὁσμὴ θεσπεσία κατὰ πᾶν δ' ἔχει ὑπερεφές δᾶ ἀμβροσία καὶ νέκταρ ὁμοῦ. τοῦτ' ἐστὶ τὸ νέκταρ, τούτου χρὴ παρέχειν πίνειν ἐν δαιτὶ θαλείῃ τοῖσιν ἐμοῖσι φίλοις, τοῖς δ' ἐχθροῖς ἐκ Πεπαρήθου.<sup>431</sup>

Mais il est un vin, celui qu'on dénomme saprias dont lorsque, même loin de la bouche, les flacons sont entrouverts on sent la violette, on sent la rose, on sent l'hyacinthe : une odeur divine emplit toute la demeure aux hauts plafonds, ambroisie et nectar ensemble. C'est cela qui est le nectar, c'est de celui-là qu'il faut offrir à boire dans un abondant festin à ceux qui sont mes amis ; eux ennemis, du Péparéthos.

Une fois de plus, on en vient à contredire les auteurs modernes qui maintiennent l'idée selon laquelle les Anciens n'avaient que peu de sensibilité olfactive. On trouve certes des termes tels que bouquet du vin ou odorant (*εὐώδης, εὔοσμος*), qui semblent être des manières génériques de définir les bonnes odeurs et leur contraire<sup>432</sup>. Mais on a également des passages plus raffinés et plus précis, très proches d'ailleurs de nos descriptions modernes.

Notons dans ce passage un autre phénomène important. On ne peut en effet que remarquer une ambiguïté terminologique autour de *saprias*, qui soulignons-le, était employé dans le traité *Des Odeurs* de Théophraste pour définir les vins ayant subi de la putréfaction (*σαπρότης*)<sup>433</sup>. Ici, étonnamment, Hermippos décrit un vin qui n'aurait précisément que des qualités positives alors même que la putréfaction est le pire des stades olfactifs. Une explication à ce phénomène serait à trouver chez Aristote qui, commentant l'usage du terme en comédie, nous dit :

καὶ εἶ δὴ οἱ ποιηταὶ ἐν ταῖς κωμωδίαις μεταφέρουσι σκώπτοντες, τὰς πολὺς καλοῦντες γήρωσ ἐρῶτα καὶ πάχνην. (...) σῆψις γὰρ ἄμφο.<sup>434</sup>

« Aussi les poètes font-ils dans leurs comédies une métaphore assez juste, lorsque, se moquant des cheveux blancs, ils disent que c'est la moisissure et le givre de la vieillesse (...) tous deux sont des putréfactions. »

On ne peut donc que constater une oscillation dans la compréhension de ce terme technique du V<sup>e</sup> siècle av J.-C. au II<sup>e</sup> siècle apr. J.-C.<sup>435</sup>. Ainsi, s'expliquent l'usage et la présence du

<sup>431</sup> Hermippos dans Athénée de Naucratis, *Les Deipnosophistes*, I, 29e (= I, 53 Kaibel). Traduction d'A. M. Desrousseaux.

<sup>432</sup> Athénée de Naucratis, *Les Deipnosophistes*, I, 29b (= I, 52, 19 Kaibel) et I, 32b (= I, 58, 13 Kaibel).

<sup>433</sup> Théophraste, *Des Odeurs*, I, 2.

<sup>434</sup> Aristote, *De la Génération des Animaux*, 784b. Traduction Stavroula Kourakou Dragona.

<sup>435</sup> Pour un commentaire mythologique et œnologique du passage, voir Kourakou Dragona, *op. cit.*, 85-89.



terme *ἀνθοσμία*, qui ferait référence au traitement oxydatif et à la « fleur » du vin dont nous avons parlé maintes fois<sup>436</sup>. Cette fleur est d'ailleurs mentionnée à d'autres endroits du texte, notamment chez Archestrate qui parle d'un vin « dont la liquide chevelure s'adorne de blanche floraison »<sup>437</sup>. On peut donc déduire que le topos littéraire soulevé par Aristote est toujours compris au II<sup>e</sup> siècle et qu'il est utilisé en relation avec plusieurs termes techniques relatifs au vin et à son traitement oxydatif. Notons que lorsqu'il s'agit simplement de parler de senteur de fleurs dans le vin, le texte peut mentionner des expressions plus simples telles que *ἄνθεος ὄσδοντά*<sup>438</sup>.

On pourrait de même discuter de l'emploi du terme particulier qu'est *αἶθος*, dont les traductions ne cessent de diverger. Il a été aisé de le localiser à de multiples reprises dans la littérature grecque pour définir la propriété d'un vin, bien qu'il puisse caractériser aussi bien une surface métallique qu'un liquide<sup>439</sup>. Ainsi on le retrouve tantôt sous la forme d'« ardent », tantôt sous la forme de « flamboyant », ou sous la forme d'« étincelant ». Son usage débutant chez Homère, c'est de la sorte qu'il est introduit par Athénée<sup>440</sup>. Malgré sa racine évidente invitant à le rapprocher d'une perception visuelle, on trouve dans les *Deipnosophistes* une nouvelle manière de l'utiliser. Athénée décrit comme *αἶθος*, un vin « le plus puissant d'effet, parce qu'il séjourne le plus de temps dans l'organisme des buveurs »<sup>441</sup>. La question se pose à savoir s'il décrit plutôt la couleur du vin ou la sensation qu'il procure. Par l'emploi quasi médical du terme *δύναμις*, que l'on avait trouvé utilisé de la sorte dans les corpus galénique et hippocratique, force est de constater qu'Athénée se positionne à contre-courant des usages précédents dudit terme. Cette occurrence et cette définition d'*αἶθος* sont donc assez peu communes pour les souligner ici. Cette définition permet néanmoins de souligner une persistance terminologique et une éventuelle récupération pour que ce terme convienne à des visées plus médicales, on le sait, connues d'Athénée de Naucratis.

---

<sup>436</sup> Voir Kourakou Dragona, *op. cit.*, 65-83 sur ces catégories de vins et Athénée de Naucratis, *Les Deipnosophistes*, I, 30c (= I, 55, 12 Kaibel).

<sup>437</sup> Archestrate dans Athénée de Naucratis, *Les Deipnosophistes*, I, 29b (= I, 52, 12-15 Kaibel).

<sup>438</sup> Athénée de Naucratis, *Les Deipnosophistes*, I, 31c (= I, 57, 1 Kaibel).

<sup>439</sup> Pour la propriété d'un vin, voir Homère, *Odyssée*, III, 459 ; pour la surface métallique voir Homère, *Illiade*, IV, 495. De plus amples occurrences du terme seront discutées dans le prochain volet.

<sup>440</sup> Homère dans Athénée de Naucratis, *Les Deipnosophistes*, I, 26b (= I, 47, 21 Kaibel).

<sup>441</sup> *Ibid.* : *δυναμικώτατος γὰρ ἐστὶ καὶ μένων ἐν ταῖς ἔξεισι τῶν πινόντων πλεῖστον χρόνον.*

Bien qu'il ne soit question nulle part de pratiques vitivinicoles, on remarque que les agronomes étaient familiers à l'auteur des *Deipnosophistes*. On retrouve par exemple Théophraste, qui est cité lors d'un bref passage faisant mention de divers vins aux propriétés pour le moins originales. Ainsi, on apprend qu'un certain vin bu par les hommes pouvait rendre les femmes enceintes, un autre interrompait la grossesse, un troisième était soporifique, un dernier causait des insomnies<sup>442</sup>. Il est vrai que l'on retrouve quelques termes relatifs aux procédés vinicoles, mais comme on l'avait précisé, ces termes sont certainement entrés dans le langage commun des Grecs. On pense par exemple aux termes *πρόδρομον*, *πρότροπον* et *πρόδροπον*, utilisés pour définir un vin soit « précoce », soit « précurseur », soit « tôt cueilli »<sup>443</sup>. Autrement, on a quelques considérations sur l'utilisation de l'eau de mer ou des affirmations étonnantes, notamment celle qui veut que le vin rouge s'éclaircisse avec le temps pour devenir blanc<sup>444</sup>. Cette dernière considération ni expliquée ni aisément explicable, est présente telle quelle dans l'*Histoire Naturelle* de Pline l'Ancien<sup>445</sup>. Ceci prouve qu'Athénée avait parfaitement connaissance de ce type de littérature, bien qu'elle ne soit pas traitée de la même manière que les autres auteurs cités.

Là où l'œuvre d'Athénée est imbattable, c'est sur la quantité de termes qu'elle renferme globalement pour qualifier le vin. Même si l'on évacue les termes relatifs à la situation géographique, comme on l'a fait dans les études de cas précédentes, il reste près de 80 termes pour définir les sensations que le vin procure. Les cinq étapes de dégustation de Galien n'y sont peut-être pas clairement énoncées, mais on y trouve en tous cas le vocabulaire nécessaire pour exprimer clairement ces notions. On a davantage l'appréciation personnelle des auteurs, exprimée en des termes tels qu'« agréable à boire » (*ἡδυνότος*), « buvable » (*πότιμος*), « peu abondant » (*ὀλίγος*), « tonique » (*εὔτονος*), « digeste » (*εὔστομαχώτερος*), « facile à mélanger » (*εὔκρατος*), « délicat » (*τρουφερός*), « petit vin » (*οἰνάριος*), « étranger » (*ξενικὸς*), « sans feu » (*ἄπυρος*)<sup>446</sup>. C'est cette marque

<sup>442</sup> Théophraste dans Athénée de Naucratis, *Les Deipnosophistes*, I, 31f (= I, 57, 24-33 Kaibel). Pour le passage original, voir Théophraste, *Recherche sur les plantes*, IX, 18, 10-11.

<sup>443</sup> Athénée de Naucratis, *Les Deipnosophistes*, I, 30b (= I, 54, 19-20 Kaibel).

<sup>444</sup> Athénée de Naucratis, *Les Deipnosophistes*, I, 27c (= I, 48, 53-54 Kaibel).

<sup>445</sup> Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIV, 27. Voir également Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIV, 80 : dans ce passage, Pline l'Ancien affirme que le vin doux n'a pas de bouquet alors qu'un vin léger en a un. On aurait pourtant tendance à penser que l'inverse se produit et qu'un vin doux est plus expressif au nez.

<sup>446</sup> Dans l'ordre : Athénée de Naucratis, *Les Deipnosophistes*, I, 10d (= I, 17, 36 Kaibel) ; I, 26d (= I, 48, 13 Kaibel) ; I, 26f (= I, 48, 27 Kaibel) ; I, 27a (= I, 48, 38 et 39 Kaibel) ; I, 27c (= I, 48, 52 et 55 Kaibel) ; I, 28e (= I, 51, 19 Kaibel) ; I, 30f (= I, 56, 9 Kaibel) ; I, 31c (= I, 57, 1 Kaibel).

de subjectivité qui est particulièrement importante pour cette recherche, parce qu'elle était totalement absente des constats dressés précédemment par les auteurs modernes, mis à part Thibaut Boulay. Ce dernier avait déjà constaté que le vocabulaire grec s'était rapidement enrichi d'un « vocabulaire inter sensoriel, spatial, et de métaphores anthropomorphiques pour caractériser la consistance du vin parce qu'ils manquaient de descripteurs spécifiques »<sup>447</sup>. On se retrouve dans un système descriptif très rapproché du nôtre, dans lequel on procède par des comparaisons, des métaphores et des emprunts à des champs lexicaux voisins.

Ce qui se dégage de cette œuvre, est premièrement la diversité du vocabulaire grec, qui dispose parfois de près d'une dizaine de termes tout à fait voisins de sens une fois traduits en français, comme nous l'avons déjà souligné précédemment. Deuxièmement, on remarque la présence d'un vocabulaire beaucoup plus précis pour exprimer l'appréciation personnelle et discriminatoire quant au vin dégusté. Il serait tentant d'affirmer, notamment en comparant les *Deipnosophistes* aux *Propos de Table*, qu'un enrichissement lexical se fait sentir au II<sup>e</sup> siècle. Mais comme nous l'avons déjà souligné, un large pourcentage de cette œuvre est composé de citations.

Puisque nous avons appliqué notre méthode de recherche lexicale à plusieurs œuvres sélectionnées, il s'agit maintenant de tester cette théorie de l'enrichissement lexical par rapport à un corpus plus étendu. Nous pourrions donc palier au problème que nous pose l'œuvre « fragmentaire » d'Athénée de Naucratis.

---

<sup>447</sup> Boulay, « Tastes of Wine, Sensorial analysis in Ancient Greece », 209.

## Tableau récapitulatif

### 7. Athénée de Naucratis, *Les Deipnosophistes*

vin au miel	<i>οἶνομέλιτι</i>	7c (= I, 12, 23 Kaibel)
du vin tout pur	<i>χαλίκρητον μέθυ</i>	8a (= I, 14, 11 Kaibel)
vin Pramnier	<i>Πράμνειον</i>	10a (= I, 17, 7 Kaibel)
épais et nourrissant	<i>παχὸν καὶ πολύτροφον</i>	10b (= I, 17, 8 Kaibel)
vin vieux et suave à boire	<i>οἶνοιο παλαιοῦ ἡδυπότιο</i>	10d (= I, 17, 36 Kaibel)
vin doux comme le miel	<i>μελιηδής</i>	10f (= I, 18, 15 Kaibel)
vin pur	<i>ἐν ἀκράτῳ</i>	11c (= I, 19, 8 Kaibel)
vin vieux	<i>παλαιὸν οἶνον</i>	25f (= I, 47, 1 Kaibel)
étant de composition plus légère	<i>λεπτομερῆς ὦν</i>	26a (= I, 47, 11 Kaibel)
vin de Maron	<i>τοῦ Μάρωνος</i>	26b (= I, 47, 15 Kaibel)
chaud	<i>θερμὸς</i>	26b (= I, 47, 16 Kaibel)
vin noir	<i>τὸν " μέλανα " οἶνον</i>	26b (= I, 47, 20 Kaibel)
couleur de feu, éclatant, étincelant	<i>αἴθοπα</i>	26b (= I, 47, 21 Kaibel)
plus puissant d effet	<i>δυναμικώτατος</i>	26b (= I, 47, 21 Kaibel)
vin blanc	<i>λευκὸς οἶνος</i>	26c (= I, 47, 28 Kaibel)
faible et léger	<i>ἀσθενῆς καὶ λεπτός</i>	26c (= I, 47, 28 Kaibel)
astringent et doux	<i>αὔστερος καὶ γλυκάζων</i>	26c (= I, 48, 6 Kaibel)
plus noir	<i>μελάντερος</i>	26d (= I, 48, 8 Kaibel)
verjus	<i>ὄμφακίας</i>	26d (= I, 48, 10 Kaibel)
buvable	<i>πότιμος</i>	26d (= I, 48, 13 Kaibel)
sans onctuosité	<i>ἀλιπῆς</i>	26d (= I, 48, 13 Kaibel)
trop sec	<i>λίαν ψαφαρὸς</i>	26d (= I, 48, 13 Kaibel)
plus onctueux	<i>λιπαρώτερος</i>	26e (= I, 48, 16 Kaibel)
bon	<i>χρήσιμος</i>	26e (= I, 48, 16 Kaibel)
plus léger	<i>κουφότερος</i>	26e (= I, 48, 22 Kaibel)
pas fort	<i>οὐ πληκτικός</i>	26e (= I, 48, 23 Kaibel)
peu abondant	<i>ὀλίγος</i>	26f (= I, 48, 27 Kaibel)
excellent	<i>κάλλιστος</i>	26f (= I, 48, 27 Kaibel)
tonique	<i>εὐτονος</i>	26f (= I, 48, 28 Kaibel)
digeste	<i>εὐστομαχώτερος</i>	27a (= I, 48, 39 Kaibel)
vin qui se fait vite	<i>ἀκμάζει ταχὺ</i>	27b (= I, 48, 45 Kaibel)
couleur qui tire sur l'or	<i>τῷ χρώματι χρυσίζει</i>	27b (= I, 48, 48 Kaibel)
vin qui va toujours se bonifiant	<i>ἀεὶ ἑαυτοῦ κρείττων γίνεται</i>	27b (= I, 48, 50 Kaibel)
qui se coupe bien	<i>εὐκρατος</i>	27c (= I, 48, 52 Kaibel)
délicat	<i>τρυφερὸς</i>	27c (= I, 48, 55 Kaibel)
corps (du vin)	<i>σαρκώδης</i>	27c (= I, 48, 56 Kaibel)
faible sans force	<i>ἀπαλοὶ οὐ πλῆξιν</i>	27c (= I, 48, 57 Kaibel)
du Chios et du Thasos passé au filtre	<i>Χῖος καὶ Θασιος ἡθημένος</i>	28d (= I, 51, 8 Kaibel)
petits vins	<i>οἶναρίοις</i>	28e (= I, 51, 19 Kaibel)
vin psithien	<i>ψίθιον</i>	28f (= I, 51, 40 Kaibel)
vin mélitien	<i>μελίτιος οἰνίσκος</i>	29a (= I, 52, 9 Kaibel)
bouquet du vin	<i>εὐώδης</i>	29b (= I, 52, 19 Kaibel)
plus naturellement doux	<i>ἄδιστος</i>	29c (= I, 52, 24 Kaibel)
vin piquant et doux	<i>μελιχόδριμν</i>	29e (≠Kaibel)
sur lequel court une senteur de pommes	<i>τῷ δὴ μήλων ἐπιδέδρομεν ὀσμῇ</i>	29e (= I, 53, 16 Kaibel)
vin qu'on appelle saprias	<i>σαπρίαν</i>	29e (= I, 53, 19 Kaibel)

vin précoce, vin précurseur, vin tôt cueilli	πρόδρομον, πρότροπον, πρόδροπον	30b (= I, 54, 20 Kaibel)
vin anthosmias / qui sent la fleur	άνθοσμία	30c (= I, 55, 20 Kaibel)
vin étranger	ξενικός	30f (= I, 56, 9 Kaibel)
vin à lies	τρυγίαν	31b (= I, 56, 38 Kaibel)
vin sans lies	άτρυγον	31b (= I, 56, 39 Kaibel)
vin sans feu	άπυρον	31c (= I, 57, 1 Kaibel)
fleurant la fleur	άνθεος όσδοντά	31c (= I, 57, 1 Kaibel)
vin de mouillage	παραπλήσιον	31c (= I, 57, 17 Kaibel)
vin ayant subi la cuisson	γλύζις	31e (= I, 57, 17 Kaibel)
vin nature	αύτιτην	31e (= I, 57, 19 Kaibel)
vin "fumé"	καπνίαν	31e (= I, 57, 20 Kaibel)
vin mauvais appelé amphias	άμφιάς δ'οἶνος φαῦλος	31e (= I, 57, 21 Kaibel)
vin préparé	ήρτυμένος	32a (= I, 58, 9 Kaibel)
vin âpre	σκληρόν	32b (= I, 58, 13 Kaibel)
vin odorant	εὔοσμον	32b (= I, 58, 13 Kaibel)
vin moelleux	μαλακῶ	32b (= I, 58, 13 Kaibel)
vin diurétique	ούρητικός	32c (= I, 59, 2 Kaibel)
vin astringent	στυπτικός	32c (= I, 59, 5 Kaibel)
mélangé avec lui-même se buvant pur	αὐτόκρατος	32f (= I, 59, 31 Kaibel)
vin qui passe aisément	εύανάδοτος	33d (= I, 59, 40 Kaibel)
vin jeune	νέον	36e (= II, 4, 3 Kaibel)
vin qui a une force égale au feu	οἶνός θ', ός πυρὶ ἴσον ἔχει μένος	36f (= II, 4, 12 Kaibel)
vin vineux	οἰνώδεος	45e (= II, 24, 21 Kaibel)
bon vin pur	εὐζωρεστέρον	65d (= IX, 10, 16 Kaibel)

Édition : ATHÉNÉE DE NAUCRATIS. *Les Deipnosophistes (livres I et II)*. Traduit par A.-M. Desrousseaux. Paris : Belles Lettres, 2002.

ATHENAEUS. *Deipnosophistae*. Édité par Georg Kaibel. Vol. 1. Leipzig : Teubner, 1966 (réimp. 1887).

ATHENAEUS. *Deipnosophistae*. Édité par Georg Kaibel. Vol. 2. Leipzig : Teubner, 1966 (réimp. 1887).

ATHENAEUS. *Deipnosophistae*. Édité par Georg Kaibel. Vol. 3. Leipzig : Teubner, 1966 (réimp. 1887).

ATHENAEUS. *The learned banqueters (books I-III.106e)*. Traduit par S. Douglas Olson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2006.

ATHENAEUS. *The learned banqueters (books III.106e-V)*. Traduit par S. Douglas Olson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2006.

ATHENAEUS. *The learned banqueters (books V-VII)*. Traduit par S. Douglas Olson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2008.

ATHENAEUS. *The learned banqueters (books VIII-X.420e)*. Traduit par S. Douglas Olson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2009.

ATHENAEUS. *The learned banqueters (books X.420e-XI)*. Traduit par S. Douglas Olson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2008.

ATHENAEUS. *The learned banqueters (books XII-XIII.594b)*. Traduit par S. Douglas Olson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2010.

ATHENAEUS. *The learned banqueters (books XIII.594b-XIV)*. Traduit par S. Douglas Olson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2011.

ATHENAEUS. *The learned banqueters (books XV-Index)*. Traduit par S. Douglas Olson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2012.

### 3. 3. Une relecture d'œuvres sélectionnées

Puisque l'objet de cette recherche était de regarder comment les Anciens, aussi bien grecs que romains, caractérisaient leurs sensations liées au vin, nous avons tenté de localiser des termes tant sensoriels qu'extrasensoriels rattachés aux mots *vinum* et *οἶνος* dans une série d'œuvres ciblées. Il est maintenant intéressant d'établir un portrait général et critique des résultats obtenus. Nous procéderons donc de manière chronologique, car il s'agit avant tout de regarder comment la terminologie évolue et subit des récupérations au travers des sources, grâce à la relecture que nous en avons faite. Nous lierons ces résultats avec l'approche traditionnelle des historiens du goût, mais surtout avec une approche mêlant œnologie et sommellerie. Le tout permettra de voir si du vocabulaire extrasensoriel était également employé dans l'antiquité, mais aussi de vérifier si le phénomène qui se dessinait chez Plutarque et Athénée se confirme dans la langue latine et dans d'autres œuvres.

#### 3. 3. 1. Méthodologie adoptée

La totalité des œuvres ciblées est exposée en annexe, selon un découpage par siècles. Mais pour exposer ici une argumentation qui rende compte à la fois des différences entre le grec et le latin et d'une évolution chronologique, nous aurons recours à un découpage quelque peu désuet. Ainsi, nous avons distingué la période archaïque de la période classique et hellénistique pour le grec. Pour le latin, nous avons distingué la période républicaine de la période julio-claudienne et sévérienne/tardive. L'intérêt ne réside toutefois pas tant dans ce découpage, mais plutôt dans une organisation logique de la masse de résultats qui ont été accumulés.

Comme pour les études de cas précédentes, la présente recherche a été réalisée à l'aide de la base de données de la Loeb Classical Library. Lorsque des éditions spéciales ont été utilisées, comme des éditions des Belles Lettres ou éditions précises pour les corpus médicaux, le tout est mentionné en bas du tableau récapitulatif. Une fois de plus, pour éviter les éventuelles formulations périphrastiques, nous avons réglé la recherche de sorte que le logiciel mette en évidence toutes les formes traduites par les mots *wine* ou *wines* dans les

pages en anglais. Mais il est évident que cette méthode n'est pas infaillible ou exhaustive et que de nombreuses formulations propres à chaque auteur ont pu être involontairement écartées, étant donné l'ampleur du corpus travaillé. Cependant, l'échelon devrait être suffisant afin de démontrer les tendances.

En fonction de la quantité et de la qualité de la terminologie employée pour caractériser le vin dans ces sources, nous avons établi une échelle de niveaux<sup>448</sup>.

On propose dans un premier temps un niveau qu'on appellera « niveau zéro », auquel on peut associer les sources historiques, politiques et religieuses. Comme on l'a dit, ces sources n'ont pas proposé de vocabulaire particulièrement élaboré pour définir des sensations organoleptiques liées au vin. Ceci s'explique par le fait que le produit y est traité de manière tout à fait factuelle, et qu'il est considéré comme un objet du quotidien ou comme une denrée<sup>449</sup>. Comme brièvement expliqué auparavant, nous avons choisi de ne pas utiliser les sources chrétiennes. En effet, dans ces dernières, le vin n'est pas traité comme un objet de dégustation, mais comme un objet de culte. Les remarques qui lui sont reliées sont relatives au corps du Christ de manière métonymique, par exemple<sup>450</sup>. Nous nous en sommes donc tenus à un corpus qu'on pourrait caractériser de tradition gréco-latine et païenne, pour que le tout soit uniforme et cohérent.

Dans le « niveau un », nous proposons de placer la littérature agronomique spécialisée, destinée aux propriétaires terriens et aux vignerons. De cette littérature, nous avons été en mesure d'extraire une quantité d'informations sur les pratiques vitivinicoles, en même temps qu'un vocabulaire technique spécifique. Qu'il soit propre au latin ou au grec, ce vocabulaire nous a été particulièrement utile pour tracer dans le temps la perpétuation de certaines pratiques. On a pu constater que le vocabulaire extrasensoriel n'était que peu présent, hormis chez certains auteurs qui explicitaient plus amplement les notions de goût et d'odorat. Ce phénomène était d'ailleurs plus perceptible à partir du Ier siècle apr. J.-C. En effet, les considérations principales portaient majoritairement sur la

---

<sup>448</sup> Le dernier volet de ce chapitre sera consacré à une étude plus linguistique de ce vocabulaire. À cette occasion, nous expliciterons les notions de qualité et de quantité esquissées ici.

<sup>449</sup> On pense par exemple à des historiens comme Tacite, Polybe, etc.

<sup>450</sup> On pense ici à des auteurs comme Saint Augustin, ou à des corpus considérables laissés de côté comme la Septante, par exemple.

plantation des vignes ou sur la manière de construire un chai, par exemple. Ceci justifie selon nous le placement de ces sources dans le premier niveau.

Dans le « niveau deux », nous avons décidé de placer les sources dites scientifiques, comme les corpus hippocratique et galénique, les écrits de Démocrite, les écrits de Platon ou encore d'Aristote. Le vin y est perçu comme un objet d'étude et non pas comme un objet de plaisir, de sorte qu'on est capable d'extraire une plus grande quantité de vocabulaire relatif aux sensations organoleptiques qu'il provoque. Ceci nous a permis de constituer une base stable de vocabulaire, qui s'est nuancé et raffiné au fil des siècles tant en grec qu'en latin.

Dans le « niveau trois » enfin, nous avons décidé de placer la littérature sympotique et toute cette littérature satyrique et comique qu'on trouve aussi bien chez les Grecs que chez les Latins. C'est dans ces situations diverses et variées que l'on est en mesure de retrouver la plus grande quantité de vocabulaire extrasensoriel, si précieux pour notre étude. C'est également de cette littérature que va émerger aux Ier et IIe siècles un véritable enrichissement lexical, tant dans la littérature latine que dans la littérature grecque et qui va évidemment de pair avec une quantité de révolutions autour du vin.

### 3. 3. 2. Littérature grecque

On commence donc avec la période grecque archaïque. Si l'on s'attarde aux couleurs dans un premier temps, on se rend compte aisément qu'il est très souvent question de vins sombres définis par les adjectifs : « rouge » (*ἐρυθρός*), « noir » (*μέλας*) ou « rouge flamboyant/étincelant » (*αἴθιοψ*)<sup>451</sup>. Parce qu'il est possible de constater une remarquable continuité dans l'utilisation de ce dernier terme, mais également un vif débat au sein des Anciens concernant son usage, nous estimons nécessaire de nous attarder une seconde fois sur les difficultés intrinsèques de sa traduction. En traçant ses origines, force est de constater que son usage débute dans l'*Iliade* et l'*Odyssée*, œuvres dans lesquelles il caractérise tantôt du vin, tantôt du métal, tantôt un état<sup>452</sup>. Nous sommes bien évidemment intéressés par le sens rattaché au vin, mais ce sont les autres compréhensions du terme qui

---

<sup>451</sup> Dans l'ordre : Homère, *Odyssée*, IX, 163 ; Strattis, *Fragments*, 64 et Homère, *Iliade*, XVI, 226.

<sup>452</sup> Homère, *Odyssée*, III, 459.



vont venir teinter ses traductions futures dans les sources antiques. Il n'est en effet pas rare de trouver des passages qui vont à l'encontre de sa qualité visuelle, bien que sa racine soit indéniablement liée à l'œil (*ὄψ*). On a vu précédemment qu'Athénée lui conférait des vertus médicales et physiques<sup>453</sup>. Chez Plutarque on trouve encore :

αἶθοπα γὰρ οὐ καλεῖ τὸν ζοφερόν, ἀλλὰ τὸν διαυγῆ καὶ λαμπρόν· οὐ γὰρ ἀνωφλεγῶν 'εὐήνορα' καὶ 'νόροπα χαλκὸν' 'αἶθοπα' προσηγόρευεν.<sup>454</sup>

« (...) car Homère appelle aïthops non le vin sombre, mais le vin clair et transparent ; sinon il ne qualifierait pas non plus d'aïthops le bronze « attribut des guerriers » et « soutien du regard. »

Ici ce serait davantage sa racine verbale « faire éclat / faire brûler » (*αἶθω*) qui serait mise de l'avant<sup>455</sup>. Puisqu'il ne s'agit pas ici de proposer une traduction unique, remarquons tout de même la pérennité de ce terme, qui du grec au latin et d'Homère à Macrobe est employé et discuté<sup>456</sup>.

Pour ce qui est du goût, on remarque que les termes utilisés sont tout à fait polarisés entre des saveurs douces et des saveurs amères comme l'avaient annoncé les auteurs modernes<sup>457</sup>. En effet, le vin est soit « doux » ou « agréable » (*ἡδύς*), soit « amer » (*πικρός*), sans qu'il existe de valeurs médianes<sup>458</sup>. On a constaté que chez Homère, le terme *γλυκός* était réservé au miel, chose étonnante puisque dès Euripide ce terme apparaît pour signaler la douceur dans le vin<sup>459</sup>. Macrobe encore remarquait ce phénomène dans ses *Saturnales*, et l'utilisait pour justifier le fait que le moût n'enivrait pas ceux qui le buvaient pendant les périodes de vendanges<sup>460</sup>. Sur les effets du vin d'ailleurs, on ne peut que se ranger derrière les avis des auteurs modernes précédemment cités, notamment lorsque l'on rencontre les

---

<sup>453</sup> Athénée de Naucratis, *Les Deipnosophistes*, I, 26b (= I, 47, 21 Kaibel).

<sup>454</sup> Plutarque, *Propos de Table*, 692f. Traduction de François Furhmann.

<sup>455</sup> Pour une étude étymologique plus complète du terme, voir Pierre Chantraine, *Dictionnaire étymologique de la langue grecque, Histoire des mots*, (Paris : Klincksieck, 1968), 32-33 s.v. « *αἶθω* ».

<sup>456</sup> Voir par exemple chez Hésiode, *Les Travaux et les Jours*, 592 ; Plutarque, *Propos de Table*, 692e ; Athénée de Naucratis, *Les Deipnosophistes*, I, 26b (= I, 47, 21 Kaibel) ; Aulu-Gelle, *Nuits Attiques*, XVII, 8, 10 ; Macrobe, *Saturnales*, VII, 28.

<sup>457</sup> Totelin, « Tastes in Ancient Botany, Medicine and Science », 65.

<sup>458</sup> Homère, *Odyssée*, IX, 205 ; Euripide, *Cyclopes*, v. 589.

<sup>459</sup> Homère, *Odyssée*, XX, 69 et Euripide, *Cyclopes*, v. 561.

<sup>460</sup> Macrobe, *Saturnales*, VII, 7, 14-16. Pour d'autres occurrences du débat sur ces termes voir par exemple Plutarque, *Propos de Table*, 655f-656a.

considérations relatives à « l'ivresse » (*μεθύσκεσθαι οἴνω*), à la « corruption des sens » (*ἡλεός*), au côté « trompeur » du vin (*ἄασθεις*)<sup>461</sup>.

Mais d'autres termes plus ambivalents sont également perceptibles, démontrant l'idée que le vin pouvait venir extraire des adjectifs de champs lexicaux annexes pour le caractériser. Ainsi, on trouve l'adjectif « dont on ne peut dire la grandeur » (*ἀθέσφατος*), traditionnellement associé aux dieux ou aux éléments dans les sources<sup>462</sup>. Mais on trouve aussi « distingué » (*ἔξαιτος*), genre d'adjectif qu'on attribuerait à un être humain, du même acabit que « charpenté » ou « costaud »<sup>463</sup>.

Un premier phénomène d'enrichissement lexical se fait sentir pendant la période classique, notamment grâce à la présence de sources de niveaux « deux ». Ce dernier, dû en partie à l'ampleur du corpus hippocratique, profite également des apports de Démocrite dont nous avons déjà eu l'occasion de discuter. En repérant sporadiquement ses saveurs dans les autres sources sélectionnées, on ne peut que constater l'influence que ce dernier a eu sur la littérature de son temps. Cet enrichissement vient avec ses difficultés, parce qu'en même temps que le vocabulaire se diversifie et se nuance, l'exercice de traduction atteint ses limites.

En effet, bien que le corpus hippocratique s'attèle méticuleusement à distinguer le vin « sec » (*ζερός*) du vin « âpre » (*στρυφνός*) ou « âcre » (*πικρός*), il semble que la confusion naisse vite lorsque ces mêmes termes, de par leur proximité, sont combinés. Il n'est pas rare de trouver des définitions tout à fait circulaires de ces termes dans les différents dictionnaires, l'une renvoyant à l'autre terme et les rattachant toujours à l'amertume<sup>464</sup>. De ce fait, nous avons dû procéder à des choix de traduction pour ne pas systématiquement rendre ces termes par les mêmes expressions.

À plusieurs reprises dans cette recherche, nous avons tenté d'établir des relations entre vocabulaire gustatif, pratiques vitivinicoles et œnologie pour mieux saisir l'éventuel goût des vins antiques. Pour certains termes, il a été possible de procéder de la sorte. Nous

---

<sup>461</sup> Dans l'ordre : Homère, *Odyssée*, XIV, 464 ; Homère, *Odyssée*, XXI, 301.

<sup>462</sup> Homère, *Odyssée*, XI, 61. Pour la « nuit sans fin », par exemple, voir Homère, *Odyssée*, XI, 393.

<sup>463</sup> Homère, *Iliade*, XII, 320. Pour voir cette qualité attribuée à des humains chez le même auteur, voir Homère, *Odyssée*, II, 307-308.

<sup>464</sup> Nous parlons ici de termes rattachés au pôle de l'amertume mais le même phénomène se produit avec le pôle de l'acidité.

traduisons alors uniformément *ἀσθηρός* par « astringence », en le liant à l'effet des tannins sur la langue. On s'accorde ainsi pour considérer que certains termes ont cet aspect à la fois somesthésique (ici l'assèchement et la contraction des papilles) et gustatif (ici l'amertume). Nous plaçons également *ξηρός* dans sa lignée en le traduisant par « sec », et donc par une sensation purement tactile<sup>465</sup>. Mais il n'a évidemment pas été possible de faire de même pour tous les termes qui nous posaient un problème, d'autant plus qu'ils possèdent une véritable valeur synonymique<sup>466</sup>.

Remarquons finalement l'importance d'Aristote pour notre sujet, lui qui le premier, s'attache à étudier avec autant de précision le vin et les phénomènes physiques qui lui sont liés. Dans la continuité d'Hippocrate, il semble s'être intéressé aux qualités du liquide : sa capacité à geler, s'évaporer, ou encore s'oxyder<sup>467</sup>. Ceci ne donne pas lieu à du vocabulaire nouveau, mais à des remarques essentielles pour notre objet d'étude.

Il est clair que l'héritage d'Aristote comme celui de Platon ou du corpus hippocratique se feront sentir sur toute la période hellénistique à venir. On voit en effet apparaître un immense corpus spécialisé durant cette période, notamment avec les écrits de Théophraste. Celui-ci continue effectivement les recherches entamées par Aristote, en poussant plus loin ses réflexions relatives aux odeurs par exemple, sans forcément solliciter de vocabulaire extrasensoriel. Toujours est-il que Théophraste poursuit une étude plus approfondie des techniques de viticulture et d'amélioration constante de la qualité du vin. Lui qui, d'ailleurs, sera si largement repris dans nos traités agronomiques latins étudiés dans le premier chapitre de cette recherche, et encore cité dans les *Géoponiques* aux IX-X<sup>e</sup> siècles apr. J.-C.<sup>468</sup>.

Avec cette amélioration des techniques, venait la stabilisation des goûts et le marquage au fer rouge de certaines appellations de crus, tels que les vins de Thasos et de Chios, par exemple<sup>469</sup>. Strabon est un auteur particulièrement précieux dans ce processus,

---

<sup>465</sup> Chanteraine, *op. cit.*, 765-766 s.v. « *ξηρός* ».

<sup>466</sup> On pense ici aux termes *πικρός*, *στρυφνός*, *σκληρός* ou encore *δριμύς*. Certains de ces termes seront utilisés pour caractériser le vin bien après la période classique.

<sup>467</sup> Sur l'oxydation par exemple, voir Aristote, *Génération des Animaux*, III, 753a.

<sup>468</sup> Voir par exemple *Géoponiques*, XV, 1, 20 ; extrait dans lequel Théophraste et Aristote sont clairement mis sur un pied d'égalité par l'auteur. Voir chapitre 1. 1. *Viticulture et prémices du goût*.

<sup>469</sup> Strabon, *Géographie*, VII, 5, 9.

puisqu'il produit un ouvrage destiné à distinguer les régions les unes des autres et ce qu'elles produisent<sup>470</sup>. Dans cette optique, le vin d'une région précise du monde antique devient meilleur parce qu'il est réalisé selon un procédé spécifique, qui lui confère un goût assez défini et stable dans le temps pour lui donner une réputation durable. Le processus rhétorique produit ainsi une quantité d'adjectifs superlatifs et comparatifs dont nous avons tenté de rendre compte dans le tableau récapitulatif. Il permet notamment d'identifier un hapax avec le terme *χρηστοινοῦσιν*, signifiant « produire de l'excellent vin », qui rend bien compte de ce système<sup>471</sup>.

Mais ce que nous souhaitons mettre en lumière dans la période hellénistique, est la véritable complexification lexicale qui est observable au courant des I<sup>er</sup> et II<sup>e</sup> siècles. Cette dernière témoigne selon nous de la stabilisation gustative de certains vins issus de localités fixes, mais également de la constitution de groupes d'initiés qui s'entendent pour déterminer les qualités de ces vins.

Ainsi s'ajoute toute la littérature de banquet avec Plutarque et Athénée de Naucratis, cette littérature que nous avons placée à l'échelle « trois » de nos niveaux. En plus d'utiliser de nouveaux termes pour nuancer certaines couleurs ou saveurs comme *σκληρός* ou encore *δριμύς*, l'époque hellénistique présente une grande richesse en matière de vocabulaire extrasensoriel<sup>472</sup>. Par extra sensoriel, nous rappelons qu'on entend ici tout le vocabulaire provenant de champs lexicaux connexes au vin mais servant pourtant à définir les sensations qu'il procure à un individu<sup>473</sup>. Chez Plutarque par exemple, le vin est « pauvre » (*φάδλος*), mais il peut aussi être « coûteux » (*πολυτελῶν*)<sup>474</sup>. Il dispose de « force » (*δυνάμει*) et de « volume » (*σφοδρότερος*)<sup>475</sup>. Il a même des qualités anthropomorphiques autant souhaitables que préjudiciables comme du « nerf » (*νεῦρα*), du « charme »

---

<sup>470</sup> Une fois de plus, nous avons exclu toutes les mentions de localités viticoles particulières car il en existe des dizaines chez Strabon.

<sup>471</sup> Strabon, *Géographie*, XIV, 1, 15 : *καὶ μὴν καὶ ὁ Ἐφέσιος καὶ Μητροπολίτης ἀγαθοί, ἢ τε Μεσσηνίης καὶ ὁ Τιῶλος καὶ ἡ Κατακεκαυμένη καὶ Κνίδος καὶ Σμύρνα καὶ ἄλλοι ἀσημότεροι τόποι διαφορῶς χρηστοινοῦσιν ἢ πρὸς ἀπόλαυσιν ἢ πρὸς διαίτας ἰατρικάς.*

<sup>472</sup> Pour le terme *δριμύς*, nous renvoyons le lecteur au volet 2. 3. *Étude de cas : corpus hippocratique et galénique* de cette recherche, dans lequel nous avons exposé la proposition d'interprétation qu'en faisait André Tchernia.

<sup>473</sup> Plus de précisions seront apportées dans le dernier volet de chapitre aux catégories sémantiques que nous avons repérées dans le langage du vin.

<sup>474</sup> Dans l'ordre : Plutarque, *Le Banquet des Sept Sages*, 147f ; 150d.

<sup>475</sup> Dans l'ordre : Plutarque, *Propos de Table*, 656b ; 661d.

(θερμότητα), de la « préciosité » (καλλωπισμός), de la « sensualité » (τροφή), du « tranchant » (στόμωμα), ou encore de la « loquacité » (πολύφωνος)<sup>476</sup>. Il possède des qualités intangibles comme celles des éléments : « ensoleillé » (ήμερίδης), « ténébreux » (νυκτερινός)<sup>477</sup>. Avec ce type de vocabulaire, on voit très bien qu'un mécanisme d'appréciation du vin beaucoup plus poussé que dans les siècles précédents se dessine dans les banquets. Ainsi, une terminologie discriminatoire plus vaste apparaît au cours de l'époque hellénistique, notamment avec l'entrée en jeu d'indices sur la réputation du vin.

À titre de bascule vers le corpus latin, nous trouvons intéressant d'observer l'*Onomasticon* de Julius Pollux qui, rappelons-le, a été rédigé à l'intention de Commode (180–192). En dépit de la simplicité syntaxique de certains de ses passages, le grammairien a l'avantage de proposer des listes de termes graduelles, dans lesquelles il nous est possible de saisir toute une gamme de vocabulaire pour traiter du vin. Le tableau le concernant brosse un portrait assez fidèle de ce vocabulaire spécifique s'échelonnant du doux à l'oxydé, sorte de personnification de l'évolution potentielle d'un vin<sup>478</sup>. Ainsi la liste de Julius Pollux s'échelonne du « doux » (γλυκύς), en passant par le « potable » (πότιμος), le « tourné » (τροπίας), et s'achève par « l'aigre » (όξίνης). Il est d'ailleurs intéressant d'observer la position médiane qu'occupe le terme « anthosmias » (άνθοσμίας) dans cette liste. D'abord, nous constatons sa pérennité, mais nous relevons en même temps qu'il n'est à cette époque ni tout à fait bon ni tout à fait appréciable<sup>479</sup>.

### 3. 3. 3. Littérature latine

La période républicaine et monarchique est certainement la période de notre recherche où la méthode appliquée atteint le plus ses limites, dans la mesure où des poètes comme Virgile ou Ovide utilisent abondamment des formes périphrastiques. Ceci s'explique notamment par le fait que Bacchus remplace souvent les mots *vinum* ou *merus* dans certains types de littérature. L'utilisation du terme *merus* était d'ailleurs à considérer,

---

<sup>476</sup> Plutarque, *Propos de Table*, 692c-692d ; 715a. Voir également « séduisant » (έπαγωγός) chez Julius Pollux, *Onomasticon*, I, 248.

<sup>477</sup> Dans l'ordre : Plutarque, *Propos de Table*, 695e ; 696e.

<sup>478</sup> Julius Pollux, *Onomasticon*, I, 248.

<sup>479</sup> Notons ici que des dictionnaires comme le Bailly définissent le terme comme suit : « qui exhale une odeur de fleur », « vin au bouquet agréable ».

bien que celui-ci ne caractérise que le vin auquel on n'avait pas ajouté d'eau<sup>480</sup>. Cette pratique était déjà d'actualité chez les Grecs qui, nous l'avons vu, pratiquaient diverses sortes d'apprêts durant les banquets. Le vocabulaire était d'ailleurs varié pour caractériser les vins purs ou mélangés (*ἄκρατος, εὔζωρος, κερασθεῖς*)<sup>481</sup>. Ce qui s'intensifie avec les Romains est cette manière de considérer la pureté du vin comme une qualité rituelle et ainsi religieuse<sup>482</sup>. Bien que nous ayons délibérément décidé de ne pas traiter de la religiosité du vin, nous nous devons de garder en tête cet aspect puisqu'il occupe une place primordiale dans la tradition romaine.

Étant conscient de cette lacune méthodologique, nous avons voulu évaluer l'ampleur des résultats que nous manquions, et avons donc lu la totalité des *Géorgiques* pour repérer ces formes. Nous avons néanmoins remarqué qu'il n'était que très peu question de goût en tant que tel dans cette œuvre, bien que les *Géorgiques* traitent amplement d'agriculture et de vin. Sans pour autant conclure que notre méthode a mis en évidence tous les passages les plus importants au sujet du vin, on peut néanmoins conjecturer que la majorité des formes lexicales ont été identifiées dans cette recherche. Ou du moins, que si elles n'ont pas été identifiées chez un poète en particulier, elles se retrouvent d'une manière ou d'une autre dans la littérature du même siècle. Nous estimons que cette remarque vaut pour la totalité du corpus, grec comme latin.

Si l'on regarde les résultats de manière générale, on constate l'utilisation d'un vocabulaire relativement nuancé, capable de caractériser tant des sensations tactiles que des sensations visuelles ou gustatives. Mais dans le détail de chaque auteur, ce vocabulaire relatif au vin demeure tout à fait simple. Il permet néanmoins de saisir lesquels des caractères du vin sont les plus importants pour les Romains de cette époque. Le vin est en effet « vieux » ou « nouveau » (*vetus* ou *novum*), « noir » ou « jaune » (*nigrum* ou *helvolum*), « doux » ou « astringent » (*lene* ou *austerum*), « fort » ou « moelleux » (*durum* ou *suave*)<sup>483</sup>. Par le biais de ces polarisations de caractères, les grandes étapes de la

---

<sup>480</sup> Horace, *Odes*, III, 21, 12.

<sup>481</sup> Théophraste, *Recherche sur les Plantes*, IX, 11 ; Aristophane, *L'Assemblée des Femmes*, 227 ; Xénophon, *Anabase*, V, 29.

<sup>482</sup> Pour plus d'informations sur l'importance religieuse du mélange de l'eau avec le vin chez les latins, voir : Olivier de Cazanove, « Jupiter, Liber et le vin latin », *Revue de l'histoire des religions*, tome 205, n°3, 1988 : 245-265.

<sup>483</sup> Dans l'ordre : Varron, *Économie Rurale*, LXV ; XIII, 6 ; Caton, *De l'Agriculture*, CLVI ; XXIV ; CIX ; CXXVI ; CLVI ; CIX.

dégustation se dessinent. Mais il ne semble pas qu'une rigueur soit de mise dans l'approche du vin à cette époque, bien que la littérature agronomique connaisse ses débuts avec Caton et Varron.

Tout un volet comique, satirique et poétique se développe en parallèle de cette littérature, dans lequel on trouve plus de vocabulaire et d'images atypiques. Chez Plaute par exemple, le vin est « édenté » lorsqu'il est passé d'âge<sup>484</sup>. On a d'ailleurs déjà souligné la sensibilité que pouvait avoir cet auteur pour signifier des sensations olfactives suscitées par le vin<sup>485</sup>. Dans les *Fastes* d'Ovide, les vins « fleurissent » lorsque la saison arrive, et se couvrent d'un voile blanc<sup>486</sup>. Chez Horace également, on est capable de repérer l'émergence de premiers crus à dénomination typiquement romaine comme le Falerne ou le Cécube par exemple<sup>487</sup>.

La période julio-claudienne est certainement la plus prolifique en matière de nouveauté lexicale, même si elle est majoritairement basée sur de la littérature que nous disons de niveau « un ». Étant donné que nous cherchons à confirmer s'il y a véritablement un enrichissement aux I<sup>er</sup> et II<sup>e</sup> siècles apr. J.-C., il nous est nécessaire d'étudier cette période avec précision. Cet enrichissement profite des apports colossaux de l'*Histoire Naturelle* de Pline l'Ancien, qui vaudront pour les siècles suivants. Mais notons que comme pour la période classique, nous avons dû faire face à des difficultés de traduction lorsque les termes utilisés pour exprimer des nuances de saveurs faisaient leur apparition. Une fois de plus, c'est le pôle de l'amertume qui se diversifiait le plus, tandis que le pôle du doux restait pourvu de trois termes tout au plus (*lenis, suavis, dulcis*)<sup>488</sup>. Nous avons donc pu isoler le terme *austerus*, en le traitant comme équivalent du terme grec *ἀσθηρός* et le traduisant ainsi par « astringent ». Mais les termes *asper, durus* ou encore *acer* conservent cette confusion entre l'âcreté et l'âpreté qu'on avait soulignée dans la langue grecque<sup>489</sup>.

---

<sup>484</sup> Plaute, *Le Carthaginois*, 699-702 : *Vbi tu Leucadio, Lesbio, Thasio, Chio, / vetustate vino edentulo aetatem inriges; / ibi ego te replebo usque unguentum geumatis, / quid multa verba?*

<sup>485</sup> Plaute, *Charançon*, 96-102.

<sup>486</sup> Ovide, *Fastes*, V, 269-272.

<sup>487</sup> Horace, *Satires*, II, 4, 55-56 et II, 8, 15.

<sup>488</sup> Dans l'ordre : Celse, *De la Médecine*, VI, 8c ; Columelle, *De l'Agriculture*, XII, 27 ; Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIV, 74.

<sup>489</sup> Dans l'ordre : Celse, *De la Médecine*, IV, 26, 4 ; Sénèque le Jeune, *Lettres à Lucilius*, XXXVI, 3 ; Juvénal, *Satires*, XIII, 216.

Cette remarque vaut également pour les couleurs, et notamment pour le noir qui dispose de plusieurs teintes et tonalités, chose utile lorsqu'il s'agit de souligner la brillance de la robe d'un vin (*niger* ou *ater*)<sup>490</sup>.

Mais dans la concision des *Épigrammes* de Martial, on est également en mesure de trouver une quantité de vocabulaire technique qui vient encore enrichir notre lexique. Lui qui se plaignait des vins « fumés » (*fumea*), nous renseigne aussi au sujet des vins « poissés » ou « résinés » (*picata* ou *resinata*), des vins « parfumés » (*foliata*), des vins « moisissés » (*mucida*), des vins « sans lie » (*sine faece*)<sup>491</sup>. Ainsi, sans jamais avoir recours à notre terminologie classique des saveurs, on en apprend davantage sur les techniques vitivinicoles romaines<sup>492</sup>. Remarquons par la même occasion que des termes techniques grecs sont réutilisés tels quels dans des sources latines. On peut ainsi supposer que dans des régions italiennes, la pratique du *protropos* par exemple a été récupérée<sup>493</sup>.

Les *Satires* de Juvénal quant à elles, nous offrent des exemples de métaphores particulièrement intéressants. La première concerne l'âge du vin, mis en relation avec la chevelure des consuls<sup>494</sup>. On retrouve une fois de plus une mise en parallèle entre les propriétés intrinsèques du vin et les propriétés humaines d'un individu, en l'occurrence, des consuls. C'est également la continuité du phénomène comique que décrivait Aristote des siècles plus tôt, concernant l'assimilation entre la chevelure blanche et l'âge des vins<sup>495</sup>. La seconde métaphore concerne la turbidité et la fluidité du vin, dans la mesure où de la laine ne serait pas capable de le filtrer convenablement<sup>496</sup>. Ici, Juvénal parvient à parfaitement définir la qualité d'un vin par le biais d'une métaphore puissante, sans pour autant recourir à l'usage de termes spécifiques.

En plus de ces considérations sensorielles, techniques et métaphoriques, on sent que cette période vient développer de manière plus intense un vocabulaire relatif à l'appréciation personnelle du vin. Lorsqu'on rassemble ces termes éparpillés dans les sources, essentiellement constitués de superlatifs et de comparatifs, on voit bien qu'une

---

<sup>490</sup> Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XIV, 80 et Caton, *De L'Agriculture*, CLVI.

<sup>491</sup> Dans l'ordre : Martial, *Épigrammes*, XIII, 123 ; XIII, 107 ; III, 77 ; XIV, 110 ; VIII, 6 ; X, 48.

<sup>492</sup> Voir chapitre 1. 4. *Étude de cas* : Caton, Pline l'Ancien, Columelle et Palladius.

<sup>493</sup> Vitruve, *De l'Architecture*, VIII, 12.

<sup>494</sup> Juvénal, *Satires*, V, 30.

<sup>495</sup> Aristote, *De la Génération des Animaux*, 784b.

<sup>496</sup> Juvénal, *Satires*, 24-25.



hiérarchisation de crus se dessine progressivement. En effet, au-delà d'être « bons » (*bonum*), certains vins sont plus « raffinés » (*bellissima*), « nobles » (*nobilia*) et « somptueux » (*lautissima*) que d'autres<sup>497</sup>. Puisqu'il s'agit avant tout de les distinguer, on retrouve alors évidemment des vins de « qualité inférieure » (*pauperius*), des vins « médiocres » (*mediocris*) et « modiques » (*modicum*)<sup>498</sup>. Avec ces observations, on aurait tendance à confirmer ce qu'on avait déjà remarqué dans les *Deipnosophistes* d'Athénée de Naucratis.

On termine avec la période de l'Antiquité tardive, dans laquelle beaucoup de genres littéraires se confondent encore une fois. Dans ce contexte, on ne peut nier que le *Traité d'Agriculture* de Palladius revêt une importance majeure, dans la mesure où il est le dernier ouvrage agronomique étudié. En ce sens, il permet à lui seul de voir comment certains termes ont perduré, mais aussi de voir comment des méthodes vitivinicoles continuent d'être pratiquées au V<sup>e</sup> siècle apr. J.-C. On est ainsi en mesure de formuler plusieurs observations pertinentes, observations que les *Géoponiques* ensuite ne feront que confirmer.

La première concerne les méthodes de travail au champ, relativement proches de celles préconisées alors par Pline l'Ancien ou Columelle, par exemple<sup>499</sup>. La deuxième concerne le travail au chai qui, force est de constater, est majoritairement basée sur des recettes grecques<sup>500</sup>. Palladius n'a d'ailleurs aucun problème à assumer la provenance desdites recettes dans l'intitulé du chapitre les concernant. Il est partout intéressant de voir une parfaite distinction entre ces préparations et les recettes pour les *passum*, *defrutum* et *mulsum*, pourtant correspondant en tout point aux *πρότροπος*, *ἔψημα*, et *οινόμελι*<sup>501</sup>. On voit ainsi comment les auteurs latins ont récupéré de tels termes, se sont approprié les pratiques, et comment ces termes se sont fixés dans le temps.

---

<sup>497</sup> Dans l'ordre : Sénèque, *Lettres à Lucilius*, XXXVI, 3 ; Columelle, *De l'Agriculture*, XII, 19 ; Pline l'Ancien, *Histoire Naturelle*, XVII, 199 ; XIV, 92.

<sup>498</sup> Dans l'ordre : Martial, *Épigrammes*, XIV, 103 ; Columelle, *De l'Agriculture*, III, 2 ; V, 12.

<sup>499</sup> Palladius, *Traité d'Agriculture*, III, 9 : il recommande par exemple de planter des vignes adaptées aux qualités de sol de la région et au climat qui y sévit.

<sup>500</sup> Palladius, *Traité d'Agriculture*, XI, 14.

<sup>501</sup> Palladius, *Traité d'Agriculture*, XI, 17 -19.

Cette dernière période permet aussi d'étudier comment les auteurs discutent de leurs sensations relatives au vin. La liste de couleurs établie dans les *Nuits Attiques* d'Aulu-Gelle est en ce sens pour le moins étonnante. Le vin y est soit noir, soit blanc, soit « *medium* »<sup>502</sup>. Mais si l'on pousse plus loin l'étude de ce passage, on se rend compte d'une importante influence des corpus hippocratique et galénique sur cet auteur. En effet, on retrouve mentionné l'adjectif grec « jaune / ambré » (*κιρρόν*) qui était utilisé chez Hippocrate et dont Galien discutait dans *De sanitate tuenda*<sup>503</sup>. Cette influence médicale est confirmée par le fait qu'à ces couleurs sont toujours associées les mêmes vertus thérapeutiques prônées par Hippocrate, puis Galien et les médecins latins comme Celse<sup>504</sup>. Remarquons que Palladius, dans sa liste des propriétés attribuées au vin, associe de cette même manière les vertus « diurétiques » (*convenire vesicae*) au vin blanc et la « lourdeur » (*gravius*) au vin doux, par exemple<sup>505</sup>. On ne peut qu'affirmer la pérennité des concepts hippocratiques et galéniques sur la conception et l'appréhension du vin, et ce, même dans l'époque tardive.

S'il s'agissait désormais de dresser un bilan, on pourrait avancer que le vocabulaire organoleptique demeure aussi développé dans la littérature grecque que dans la littérature latine. Néanmoins, plusieurs faits distincts sont à souligner. On remarque dans un premier temps un enrichissement conséquent du vocabulaire extrasensoriel dans la littérature grecque, à partir du II<sup>e</sup> siècle apr. J.-C. Ceci est particulièrement visible dans la littérature sympotique (de niveau « trois »), genre dans lequel s'inscrivent Athénée de Naucratis, Plutarque et ses *Propos de Table*, mais aussi Aulu-Gelle et ses *Nuits Attiques*<sup>506</sup>. Dans un second temps, on observe un véritable enrichissement lexical du point de vue du vocabulaire technique vitivinicole (de niveau « un ») dans la littérature latine aux abords des I<sup>er</sup> et II<sup>e</sup> siècles apr. J.-C.

<sup>502</sup> Aulu-Gelle, *Nuits Attiques*, XIII, 31, 14.

<sup>503</sup> Aulu-Gelle, *Nuits Attiques*, XIII, 31, 14. Pour l'usage de l'adjectif chez Hippocrate, voir Hippocrate, *De victu acutorum*, XIV, (II, 470, 8 Littré = LCL VI). Pour l'usage de l'adjectif chez Galien, voir Galien, *De sanitate tuenda*, V, 355, 14 (Kühn).

<sup>504</sup> Aulu-Gelle, *Nuits Attiques*, XIII, 31, 14.

<sup>505</sup> Palladius, *Traité d'Agriculture*, XI, 14, 1.

<sup>506</sup> Katerina Oikonomopoulou, « Miscellanies », dans *The Oxford Handbook of Second Sophistic*, Daniel S. Richter et William A. Johnson dir., (New York NY : Oxford University Press, 2017), 447-462. Simon Swain, *Hellenism and Empire. Language, Classicism, and Power in the Greek World, AD 50–250*, (Oxford : Clarendon Press, 1996) 17-64.

Notre étude de cas l'a démontré, ce sont les agronomes qui ont le plus accordé d'importance à l'étude du vin et des sensations qui lui sont rattachées. Dans ce contexte, l'encyclopédisme de Pline l'Ancien nous avait été capital. Ces deux observations peuvent être étudiées sous le spectre de la Seconde Sophistique, qui explique à elle seule ce « boom » lexical dans cette période précise, englobant d'ailleurs Grecs comme Latins<sup>507</sup>. Ce dernier profite notamment de phénomènes comme l'atticisme, qui nous valent de vives discussions chez Galien par exemple, autour d'adjectifs hippocratiques<sup>508</sup>. Cette période florissante témoigne ainsi d'un véritable intérêt pour la polymathie et l'érudition<sup>509</sup>. Dans ces circonstances, le banquet devient un espace de compétition aristocratique et l'émergence d'une *censura vini* était alors inévitable.

### 3. 4. *Censura vini* : la place du particulier dans l'enrichissement du vocabulaire

Après avoir cerné notre phénomène d'enrichissement lexical, nous sommes plus à même de nous attarder sur une sémantique de dégustation de vin antique en tant que telle. Nous avons mis en évidence le moment où le lexique était le plus fourni, ce qui nous permet de profiter d'un portrait complet et idéal. Puisqu'aucun travail sur le langage du vin antique n'a été réalisé à ce jour, nous devons nous baser sur des travaux linguistiques modernes qui décortiquent les logiques à l'œuvre derrière la dégustation de vin. En ce sens, nous convoquons de nouveau l'ouvrage *Wine and Conversation* d'Adrienne Lehrer, mais également une série d'articles sur les particularités terminologiques du discours vinique.

Nous avons pu remarquer que les Anciens faisaient grandement usage de formes adjectivales *évaluatives* (ou hédonistes), c'est-à-dire de superlatifs, ou bien d'adjectifs de style « bon », « excellent », « meilleur »<sup>510</sup>. À cela s'ajoutent les adjectifs de *gradation*, qui permettent entre autres d'intégrer la notion de comparaison, avec des termes comme

---

<sup>507</sup> Thomas Habinek, « Was there a Latin Second Sophistic ? », dans *The Oxford Handbook of Second Sophistic*, Daniel S. Richter et William A. Johnson dir., (New York NY : Oxford University Press, 2017), 25-37.

<sup>508</sup> Galien, *Methodus Medendi*, 484, 7-8 (Kühn). Il est ici question de l'adjectif *οινώδης*, mais on aurait pu prendre comme exemple les discussions autour du terme *αἴθωψ*.

<sup>509</sup> Oikonomopoulou, *op. cit.*, 452-453 : l'autrice souligne ici que la polymathie est le fondement même du genre des miscellanées.

<sup>510</sup> Lehrer, *op. cit.*, 70-75.

« très », « moins », « vieux », « nouveau »<sup>511</sup>. Dans cette optique de comparaison, il existe des adjectifs dont nous avons décidé de ne pas rendre compte dans nos recherches, car ils n'apportent en rien des précisions au sujet des qualités organoleptiques du vin<sup>512</sup>. Ce genre d'adjectifs ayant une attache dans l'antériorité du récit, n'apportent en effet rien au sujet à cause de leur valeur indéfinie : « autre », « même », « tel », « différent ».

À ces catégories, nous ajoutons les adjectifs *sensoriels* et *extrasensoriels*. Les premiers ayant trait à tout ce qui peut être organoleptique, on a pu les trouver ci et là dans la littérature grecque et romaine de toute époque. Mais les seconds, comme on l'a vu, étaient plus caractéristiques de l'essor intellectuel de la Seconde Sophistique. Adrienne Lehrer place ces adjectifs dans la catégorie des *formulations métaphoriques*<sup>513</sup>. Cependant, dans le cadre d'une étude portant sur l'Antiquité d'abord, et sur un corpus riche en ouvrages poétiques ensuite, nous avons décidé d'opter pour le terme *extrasensoriel*, qui permettait de distinguer les métaphores littéraires pures des adjectifs non sensoriels caractérisant le vin. On pense ici aux nombreuses formulations poétiques qui ont déjà été soulevées précédemment, notamment chez Ovide ou chez Juvénal<sup>514</sup>. Sans le terme *extrasensoriel*, nous ne pourrions faire la distinction entre ces figures poétiques et des termes rentrant progressivement dans le langage courant du vin comme « charme » (*θερμότητα*), « sensualité » (*τροφήν*), « préciosité » (*καλλωπισμόν*)<sup>515</sup>. Enfin, dans ce langage du vin, il convient de ne pas oublier les comparaisons et les métonymies auxquelles les auteurs ont largement recours pour caractériser goût, couleur, texture ou âge, par exemple.

Ainsi se crée un langage spécifique au vin caractérisé par sa technicité, c'est-à-dire par la formation d'unités linguistiques transférées ou restreintes sémantiquement par rapport à l'unité linguistique existante<sup>516</sup>. Les linguistes modernes rangent ce mécanisme

---

<sup>511</sup> Lehrer, *op. cit.*, 66-69.

<sup>512</sup> Le choix de retirer cette catégorie d'adjectifs a été majoritairement inspiré de la méthode analytique d'Hélène Vassiliadou et de Marie Lammert dans leur étude psycholinguistique visant à déterminer quel type d'adjectifs peuvent être associés aux odeurs. Voir à cet effet Vassiliadou et Lammert, « Odeurs et dimension hédonique à travers le prisme des adjectifs », 74-75.

<sup>513</sup> Lehrer, *op. cit.*, 75-78. Pour plus d'informations sur le type de métaphores à l'œuvre dans la caractérisation du vin, voir George Lakoff et Mark Johnson, *Les Métaphores dans la vie quotidienne*, (Paris : les éditions de Minuit, 1985).

<sup>514</sup> Ovide, *Fastes*, V, 269-270 et Juvénal, *Satires*, V, 24-25 et V, 30.

<sup>515</sup> Plutarque, *Propos de Table*, 692c.

<sup>516</sup> Chienwen Tsai, « La langue spécialisée du vin : étude comparative de comptes rendus de dégustation », dans *Revue française de linguistique appliquée*, vol. XIX, n°1, 2014 : 119.

selon deux phénomènes : la création de métaphores et de néologismes<sup>517</sup>. Autrement dit, pour composer un bagage linguistique technique qui facilite ensuite la communication entre experts du vin, la langue française procède majoritairement par comparaisons implicites et / ou par création de nouvelles formes partagées et appropriées.

Plusieurs exemples de ces métaphores de forme, d'arôme, de corps humain, de caractère, de parole, d'espace, de textile, d'art, ont été aisément perceptibles dans les sources<sup>518</sup>. Pour ce qui est des néologismes, nous avons pu constater leur présence particulière dans les corpus agronomiques et techniques vitivinicoles<sup>519</sup>. Les linguistes constatent le même phénomène dans la langue moderne, en classant les néologismes du vin majoritairement dans le discours spécifique de l'œnologie et de la viticulture<sup>520</sup>.

La littérature qui présente la plus grande diversité et quantité de ces descripteurs est celle que nous avons placée dans le niveau quatre de notre échelle décrite dans le précédent volet. Ainsi, ce qu'on remarque au tournant du II<sup>e</sup> siècle, et ce que nos recherches terminologiques ont confirmé, est que cet enrichissement lexical vient appuyer un discours de plus en plus précis autour du vin. Si l'on continue de s'appuyer sur des concepts linguistiques, on pourrait suggérer qu'à cette période, on sort de la description par anomalie (ou description idiosyncratique) pour aller vers des approches plus étoffées. Dans ce contexte, la méthode d'analyse proposée par Galien dans son *In hippocratis De victu acutorum commentaria* permet cette sortie de l'idiosyncrasie et un passage à la rigueur, au systématisme<sup>521</sup>. En même temps qu'un discours se bâtit, le vin devient objet de débat, mais aussi objet de distinction sociale.

On ne peut s'empêcher de mettre ces observations en corrélation avec les remarques de plusieurs historiens du vin comme André Tchernia et Jean-Pierre Brun, qui situaient à cette même période l'émergence d'un système de « crus »<sup>522</sup>. Les deux phénomènes que nous avons essayé de mettre en lumière au courant de cette recherche sont donc ici

---

<sup>517</sup> *Ibid.*

<sup>518</sup> Pour une étude plus poussée du système métaphorique à l'œuvre dans le discours du vin, notamment les métaphores extraites de termes relatifs au corps humain, voir : Coutier, « Tropes et termes : le vocabulaire de la dégustation du vin », 667-670.

<sup>519</sup> Nous précisons ici que le néologisme n'est pas forcément une création terminologique de toute pièce, mais qu'il peut se présenter sous la forme d'une récupération ou « néosémie ».

<sup>520</sup> Tsai, « La langue spécialisée du vin : étude comparative de comptes rendus de dégustation », 119-120.

<sup>521</sup> Galien, *In hippocratis De victu acutorum commentaria*, XV, 627-629 (Kühn).

<sup>522</sup> Tchernia et Brun, *op. cit.*, 12.

confirmés. On a d'une part le perfectionnement des techniques vitivinicoles qui permettent la stabilisation, la dénomination et la hiérarchisation de vins devenus alors « crus ». On a d'autre part un enrichissement lexical servant ce phénomène vitivinicole et social à la fois, en fournissant un bagage linguistique assez étoffé aux initiés pour qu'ils communiquent et s'illustrent autour de cet objet culturel qu'est devenu le vin. Avec cette classification qui s'initie, l'essentiel de ces dépenses tourne autour de l'apparat de la table, des mets et vins raffinés, de la vaisselle et de l'apprêt des salles de banquets<sup>523</sup>. Le tout servant évidemment à l'expression du rang et de la dignité sociale. C'est dans ce cadre d'extrême richesse et de prolifération de décors ornementaux qu'apparaît le premier cru romain : le Falerne<sup>524</sup>. Occupant une place de choix à table, le vin devient autant l'objet d'une « critique vinicole » (*censura vini*) que la nourriture l'était d'une « critique gastronomique » (*censura culinarum*). Le terme de censeur est alors ici utilisé parce que l'exercice fondamental en est relativement proche : soumettre à un examen puis décider d'un rang final<sup>525</sup>.

Ce mouvement, partant de la nourriture, et par symétrie aboutissant à la hiérarchisation des crus, est empreint d'une vaste tradition littéraire dont nous avons pu rendre compte dans cette recherche. Dans la comédie, comme dans la littérature satirique, ou encore dans la littérature sympotique, il a été possible de percevoir cette façon qu'avaient Grecs et Romains de dépeindre ces occasions lors desquelles gloutons et fins connaisseurs se mélangeaient.

Au travers de ces scènes parfois ridicules, on a été capable d'extraire des informations capitales pour notre sujet, comme l'idée chez Horace qu'on pouvait utiliser des œufs pour coller le vin<sup>526</sup>. Plus encore, on a pu recenser une partie de ce vocabulaire si essentiel à l'expression de l'expérience provoquée par la dégustation du vin. Sur la base de ces observations, on peut en tirer la conclusion que ce vocabulaire sert à l'expression d'une expérience commune provoquée par la dégustation en contexte sympotique. Ces termes à l'allure si imagée et métaphorique servent pourtant à définir avec acuité et élégance ces crus qui émergent et acquièrent une stabilité et une réputation durant cette période, au point

---

<sup>523</sup> *Ibid.*, 14.

<sup>524</sup> *Ibid.*, 18 : notons qu'ici il est question du premier cru *romain*. Nous avons pu voir en effet que d'autres crus grecs bien plus anciens étaient présents dans les sources, comme les vins de Thasos ou de Chios, eux aussi associés à une localité, à une technique de vinification et à un goût précis.

<sup>525</sup> Brun et Tchernia, *op. cit.*, 23.

<sup>526</sup> Horace, *Satires*, II, 4.

que les sources s'entendent pour leur accorder des noms et des qualités organoleptiques fixes. Autant de qualités qui sont réservées à une élite, pour laquelle l'exercice du langage couplé à celui de la dégustation permet de s'illustrer dans ces hautes sphères sociales.

Ce qu'il est intéressant de voir également avec cette période, est l'inversion du schème de valeurs gustatives jusqu'alors en vigueur. En effet, on avait vu que le doux primait dans la hiérarchie des goûts parce qu'il était associé aux remèdes, à un état naturel de la langue, aux apports bénéfiques de la nourriture. Ici, on se rend compte que l'élite va avoir tendance à apprécier des vins de plus en plus vieux, donc des vins dans lesquels l'amertume va être de plus en plus présente<sup>527</sup>. Ceci est notamment dû à des problèmes de conservation majeurs, engendrant des maladies importantes comme la maladie de l'amertume aujourd'hui complètement disparue de notre paysage de consommation<sup>528</sup>. On a déjà souligné dans le premier chapitre comment certains défauts pouvaient être appréciés des Anciens en tant que stades d'évolution normaux du vin<sup>529</sup>. Et c'est le cas ici avec l'amertume qui attaque les jarres ayant été mal ouillées et conservées dans des celliers sans contrôle de températures stables<sup>530</sup>. Les caves à vin et tous les dispositifs de vieillissement deviennent donc des acteurs essentiels, car collectionner un maximum de vin et être capable de présenter un vin d'un grand âge en banquet est évidemment une pratique de démonstration réservée à l'élite<sup>531</sup>. La pratique du fumage des vins déjà mentionnée, reconnue pour accélérer l'arrivée de l'amertume et maquiller les vins trop jeunes, trouve donc toute sa légitimité et son efficacité sur les marchés. Ainsi, en même temps qu'apparaît une hiérarchisation de crus, la hiérarchie canonique des saveurs telle qu'on la connaissait se défait progressivement.

Nous avons donc placé au dernier niveau de notre échelle la littérature de banquet, la comédie et la littérature satirique en ce sens qu'elles nous offrent la plus grande quantité d'informations de ce genre. Ceci nous permet de voir comment étaient décrits les vins lors de l'exercice fondamental de la hiérarchisation des crus, mais aussi dans les questions que

---

<sup>527</sup> Kourakou Dragona, *op. cit.*, 151. Plusieurs sources attestent de l'observation de ce phénomène, voir par exemple Théophraste, *Les causes des phénomènes végétaux*, VI, 7, 5. Columelle quant à lui, atteste qu'on avait véritablement confiance dans les processus de vieillissement et qu'on pensait qu'un vin vieux s'améliorait forcément. Voir Columelle, *De l'Agriculture*, III, 21, 10.

<sup>528</sup> Navarre et Langlade, *op. cit.*, 258-260.

<sup>529</sup> Chapitre 1. 2. *Vinification et élevage*.

<sup>530</sup> *Ibid.*

<sup>531</sup> Brun et Tchernia, *op. cit.*, 34.

posaient les convives de Plutarque et d'Athénée de Naucratis, ou lors de simples discussions où il s'agissait de s'illustrer et de prouver sa polymathie. Parce que le vin convoque de lointains souvenirs olfactifs qu'il était possible d'exprimer en hyperboles et métaphores élégantes, il devenait un des nombreux outils de rayonnement social. Nous empruntons donc ici à Jean-Pierre Brun et André Tchernia leur concept de « consommation ostentatoire », puisqu'il explique à lui seul comment le vin devient un moyen de distinction sociale pour l'élite et une marque de supériorité<sup>532</sup>. On retrouve d'ailleurs très bien chez Lucien de Samosate cette idée que les saveurs les plus raffinées sont réservées aux riches, tandis que les plus médiocres le sont aux pauvres :

*ἢ ποῦ γὰρ γεγράφθαι τοῦτον τὸν νόμον, τὸν μὲν ἀνθοσμίου μεθύσκεσθαι, ἐμοὶ δὲ ὑπὸ τοῦ γλεύκου διαρρήγνυσθαι τὴν γαστέρα.*<sup>533</sup>

« Car où est-il écrit que l'hôte doit s'enivrer d'un vin au bouquet parfumé, et moi me ruiner l'estomac en buvant un moût qui n'a pas fini de fermenter ? »

On voit clairement ici comment la finesse du processus de vinification est associée aux saveurs, et par extension, à la classe sociale qui va déguster le vin en question. Ceci est d'ailleurs confirmé par le fait qu'on ne boive jamais seul dans la Rome antique : lorsqu'on boit, on se définit par rapport à autrui<sup>534</sup>.

Le vin convoque donc à lui seul les différents sens du mot *goût* exposés au début de ce chapitre<sup>535</sup>. Il est un objet gustatif puisqu'il appelle le vocabulaire de la sapidité pour le décrire. Mais il est également objet esthétique, puisqu'il sollicite la faculté de jugement et de discernement. En effet, comme on peut le constater avec ce portrait de la consommation de vin antique, le fait même de choisir un cru plutôt qu'un autre pour l'exposer dans un banquet, est porteur de significations pour cette sphère sociale. En ce sens, lorsqu'un individu choisit du vin à partir des I<sup>er</sup> et II<sup>e</sup> siècles apr. J.-C., il fait appel à sa faculté de jugement et à un *goût* prononcé pour les vins italiens plutôt que pour les vins grecs, par exemple. Ainsi, l'expression « avoir un goût prononcé pour » prend toute sa signification, bien que plusieurs auteurs modernes s'avancent pour dire que ce concept très

---

<sup>532</sup> *Ibid.*, 31.

<sup>533</sup> Lucien de Samosate, *Saturnales*, XXII. Traduction d'André Tchernia et Jean-Pierre Brun.

<sup>534</sup> *Ibid.*, 33.

<sup>535</sup> Chapitre 3. 1. « *Analogie en œnologie* » : *croisement de la sommellerie et d'une démarche historique*.



kantien ne s'applique pas à l'antiquité, car il ne fait pas partie du paysage linguistique des Grecs et des Romains<sup>536</sup>. Kant et son *Anthropologie du point de vue pragmatique* s'avère néanmoins tout à fait essentiel dans la compréhension théorique du goût parce qu'il souligne ce lien linguistique et conceptuel entre *gustus* et *sapor* :

« Comment a-t-il bien pu arriver que les langues modernes, en particulier aient désigné la faculté de juger esthétique par une expression (*gustus, sapor*) qui fait référence à un certain organe des sens et à la capacité aussi bien de différencier que de choisir par cet organe des produits que l'on peut consommer ? »<sup>537</sup>

Cet extrait illustre très bien le triple enjeu derrière la question du goût. D'abord il met en exergue la localisation de la faculté de jugement à l'endroit même où s'exerce la dégustation et l'expression langagière. Le goût est donc intimement lié à *gustus* d'abord parce qu'il est relatif aux saveurs et aux mécanismes gustatifs, somesthésiques et rétro-olfactifs dont nous avons pu parler. Mais il est également lié à *sapor, sapiens et sapientia* parce qu'il permet la connaissance, l'intelligence et par extension la reconnaissance sociale<sup>538</sup>.

Kant le signale à juste titre, « toute présentation de sa propre personne ou de ce qu'on sait faire qui s'opère avec *goût* suppose un état de société »<sup>539</sup>. Il considère d'ailleurs le repas, à côté de la mode, de l'art et du luxe, comme l'un des meilleurs supports à la distraction sociale d'une part, et à la manifestation de l'habileté esthétique d'autre part<sup>540</sup>. Il nous paraît difficile d'écarter cet aspect de la recherche, encore plus après avoir exposé la tournure que prend la dégustation de vin avec la hiérarchisation des crus chez les Anciens. Nous pensons en effet que la classification des vins et le raffinement d'un vocabulaire tant sensoriel qu'extrasensoriel ne viennent qu'appuyer cette faculté de jugement et de discernement si précieuse à l'exercice social de l'élite. On retrouve des remarques très proches de celles qu'aurait pu formuler Pierre Bourdieu, en ce sens qu'ils considéraient le goût physique et esthétique comme façonnés par les sociétés auxquelles

---

<sup>536</sup> Gowers, « Tasting the Roman world », 90-91.

<sup>537</sup> Kant, *op. cit.*, 203 (II, 67).

<sup>538</sup> Nous renvoyons ici le lecteur à l'extrait de Cicéron exposé dans le chapitre 2. 1. *Profil du goût antique : un état de la question* p. 55 qui utilise plusieurs termes issus de la souche \*sap-.

<sup>539</sup> *Ibid.*, 201.

<sup>540</sup> *Ibid.*, 204.

nous appartenons et aspirons à appartenir<sup>541</sup>. Il maintient en effet que ce sont les distinctions de classes socio-économiques qui déterminent le goût, en formant et renforçant les distinctions sociales et séparant les classes les plus élevées des plus basses<sup>542</sup>. Dans ce contexte, le vin est à comprendre comme un véritable objet de culture, sollicitant à lui seul agriculture, histoire, science, langage, économie, partage, et phénomènes sociaux complexes.

---

<sup>541</sup> Bourdieu, *op. cit.*, 9-67.

<sup>542</sup> *Ibid.*, 79. Pour une recherche plus appliquée sur le vin en tant qu'objet esthétique, voir Douglas Burham et Martin O. Skilleas, *The Aesthetics of Wine*, (Oxford : Blackwell, 2012).

## CONCLUSION

Quand nous avons décidé d'aborder le thème du goût du vin et du vocabulaire qui lui était rattaché, les premières questions que nous nous sommes posées étaient les suivantes : peut-on identifier une fixation du vocabulaire de la dégustation au travers des sources agronomiques latines ? Peut-on percevoir un enrichissement lexical dans la compilation de savoir agronomique et ses répercussions sur les pratiques sympotiques ? Nous comptons effectivement approcher le vin et la question de ses processus de fabrication, et souhaitons voir si des avancées technologiques pouvaient avoir des incidences sur l'emploi d'un lexique. Mais très vite, ces questions nous ont paru réductrices, pour la simple raison qu'elles occultaient une grande partie du phénomène linguistique.

Débuter la recherche sous cet angle comportait néanmoins des avantages. D'abord, cela permettait de poser les bases œnologiques et scientifiques du sujet, nécessaires à la bonne compréhension de la terminologie *technique* qui allait être associée au vin de manière systématique dans les sources. Rappelons l'importance d'une approche interdisciplinaire dans ce projet, parce qu'elle permet une perception plus juste des technicités et des particularités vitivinicoles antiques. Sans un croisement des approches œnologiques, historiques, philologiques et archéologiques, force est de constater que l'on aurait du mal à saisir la complexité des manipulations anciennes<sup>543</sup>. En effet, nous avons pu voir aisément qu'une multitude de produits rentraient sous l'étiquette du vin, et qu'il nous était plus que nécessaire de décortiquer une à une ces manipulations afin de mieux saisir l'emploi des termes qui leur étaient liés. La recherche a donc besoin de plus de reconstitutions comme celles entamées par André Tchernia et Jean-Pierre Brun, recréant les recettes laissées par Columelle et les autres agronomes, et permettant de mieux saisir la complexité du paysage aromatique des Anciens.

---

<sup>543</sup> Bien que travaillant sur des sites plus anciens que ceux auxquels nous pourrions nous intéresser, nous soulignons ici la méthodologie archéologique de Patrick E. McGovern exposée dans son ouvrage *Ancient wine, the search for the origins of viniculture*, (Princeton et Oxford : Princeton University Press, 2003). Cette archéologie moléculaire s'est révélée particulièrement efficace pour l'analyse des résidus de pépins, de pellicules, de couleurs de vin, et pourrait être utilisée davantage dans nos futurs projets de recherche.

Interpréter les sources agronomiques avec des profils hybrides d'historiens formés aux sciences œnologiques et agricoles, c'est également réduire la distance qui nous sépare des pratiques anciennes, en constatant que de nombreux gestes sont toujours effectués dans la culture raisonnée, biodynamique et « nature »<sup>544</sup>. C'est aussi mieux appréhender le vocabulaire *technique* employé dans ce type de sources et leurs répercussions sur le paysage littéraire lié au vin de près ou de loin. Nous avons en effet pu noter que les écrits de Caton, Columelle, Pline l'Ancien et de Palladius avaient une véritable résonance terminologique dans la littérature sympotique, et que le même phénomène était observable pour la littérature de langue grecque. Réciproquement, ces sources étaient de véritables témoins d'une continuité et d'une transmission de savoir séculaire, que nous avons été capables de retracer par le biais d'une étude terminologique. Dans la limite du premier chapitre, une telle approche axée sur le vocabulaire, sa transmission et sa portée organoleptique, s'est donc avérée efficace et légitime. Cette dernière a d'ailleurs souligné une période de plus grande complexité lexicale au courant des I<sup>er</sup> et II<sup>e</sup> siècles apr. J.-C., mais cette seule étude de cas n'était pas suffisante pour affirmer une telle théorie.

Pour étoffer les résultats du premier chapitre, il semblait nécessaire de posséder une connaissance générale quant à l'appréhension du goût et de l'odorat dans l'Antiquité. En effectuant cette recherche par le biais des historiens du goût, nous avons remarqué que le vocabulaire mis en lumière était élémentaire et qu'il reflétait majoritairement les théories démocritéennes, platoniciennes, ou aristotéliennes. Une vision polarisée du gustatif et de l'olfactif en résultait, puisque ces sens jugés peu nobles étaient avant tout destinés à distinguer ce qui est comestible de ce qui est nuisible au corps humain. Le goût pouvait alors être compris comme outil de travail du médecin, car c'est par cette seule technique d'observation qu'il était en mesure d'organiser, de classer et d'analyser les divers remèdes à administrer. Des sources à première vue auxiliaires ont alors été intégrées à cette recherche, et se sont avérées tout à fait efficaces pour révéler la sensibilité des Anciens quant aux sens de la dégustation.

Comme le vin occupait une place capitale dans les corpus hippocratiques et galéniques, nous avons été en mesure d'accéder à une quantité de vocabulaire *scientifique*

---

<sup>544</sup> Pour plus d'informations sur le vin nature et ses répercussions sur le monde agricole actuel, voir Christelle Pineau, *La corne de vache et le microscope*, (Paris : éditions La Découverte, 2019).

pour définir aussi bien les arômes que les saveurs. Cette littérature a effectivement démontré qu'elle offrait un véritable support à l'expression de la complexité olfactive et gustative, en mêlant arômes et saveurs aux humeurs hippocratiques. L'odeur n'était plus simplement agréable ou désagréable, mais acquérait un rôle dans la balance hippocratique par rapport aux autres éléments du corps humain. D'une part, cela justifiait entre autres la tendance de plusieurs médecins de tradition hippocratique, à systématiser l'analyse du vin et du vocabulaire qui lui était attribué. Nous avons d'ailleurs pu confirmer que ce type de sources témoignaient également d'un enrichissement lexical au II<sup>e</sup> siècle apr. J.-C., notamment avec la rigueur et la précision terminologique de Galien. D'autre part, cela motivait des pratiques de banquets raffinées, attestant une véritable sensibilité des Anciens pour des accords harmonieux et nous invitant à relire avec ce nouvel œil quantité de sources sympotiques.

C'est naturellement vers ce type de sources que nous avons été amenés dans le dernier chapitre de la recherche. Puisqu'il y est avant tout question de dégustation de vin, un pont entre la sommellerie moderne et les pratiques de dégustation antiques était pertinent, et permettait de voir quels outils cette approche avait à fournir aux Études classiques. En plus de faire dialoguer les disciplines, nous faisons aussi dialoguer les trois grands acteurs articulés par Jules Chauvet dans sa conférence intitulée *La dégustation des vins, son mécanisme et ses lois*. L'Œnologue d'abord, qui cherche des liens entre la structure chimique et l'analyse sensorielle ; l'Amateur ensuite, en quête de satisfaction ; puis le Professionnel, qui aspire à contenter les deux précédents<sup>545</sup>. La sommellerie a alors confirmé ce qui se dessinait au travers de la recherche : le vin a cette particularité langagière qui veut extraire de champs lexicaux étrangers au goût, des termes pour exprimer les sensations perçues de manière imagée.

L'étude des sources sympotiques a du reste démontré la présence de ce type de mécanisme dans l'Antiquité, et les *Deipnosophistes* d'Athénée de Naucratis n'ont fait qu'appuyer notre observation d'un enrichissement lexical au II<sup>e</sup> siècle apr. J.-C. Comme ce phénomène avait déjà été relevé dans la littérature agronomique d'abord, et dans les traités galéniques ensuite, il nous semblait nécessaire de vérifier notre hypothèse en la confrontant aux résultats obtenus dans notre recherche terminologique générale. Cette

---

<sup>545</sup> Chauvet, *op. cit.*, 60.

dernière a permis d'extraire les logiques à l'œuvre dans la littérature ancienne, mais a également permis de remarquer qu'elles étaient similaires aux nôtres lorsqu'il s'agissait de définir un vin dégusté. Elles servaient effectivement les mêmes objectifs : d'abord, la communication la plus précise possible entre cercles d'initiés, puis la distinction sociale par la démonstration de finesse et d'élégance dans la description du vin dégusté.

Les questions initialement posées n'étaient donc pas erronées, mais elles devaient s'inscrire dans un système plus large de comparaison et de confrontation. Les agronomes latins et les encyclopédistes comme Plin l'Ancien partagent effectivement une compilation de savoir, résultant d'une complexification de techniques agricoles et viticoles. Mais ce n'est qu'en relation aux deux autres corpus traités que nous pouvions confirmer cette hypothèse d'enrichissement lexical.

La méthodologie utilisée pour mettre en exergue les qualificatifs apposés au vin dans les sources anciennes, reste évidemment sujette à critiques. Elle nécessiterait davantage de précision dans le traitement étymologique de certains termes, et davantage d'attention chez certains auteurs ayant recours à beaucoup plus de biais littéraires pour caractériser le vin. Elle a toutefois permis de mettre l'emphase sur les grandes tendances propres à chaque type de sources, en soulignant comment certains termes problématiques pouvaient perdurer dans le temps ou, au contraire, s'effacer. Cette recherche a été possible parce que nous avons décidé de traiter conjointement les sources grecques et latines, en partant du principe qu'elles s'entrecroisaient, qu'elles communiquaient forcément. Plus de précautions seraient néanmoins à prendre dans une future étude, pour s'efforcer de distinguer les particularités locales de crus, de terroir, de techniques viticoles, et en définissant mieux les éventuelles romanisations ou hellénisations de pratiques. Soulignons néanmoins qu'une vigilance doit être exercée pour ne pas établir de connections séduisantes entre ancien et moderne, et éviter ainsi de projeter nos pratiques actuelles sur les pratiques anciennes. Il n'en demeure pas moins utile et efficace d'effectuer ce type de projets tant pour la recherche historique que pour le monde du vin moderne et la pensée critique qui l'entoure.

De la même façon que ce mémoire a pu montrer que notre système descriptif viticole avait des racines antiques, d'autres projets peuvent être réalisés pour faire changer

notre rapport à l'exercice de la dégustation. Comme nous l'avions souligné plus tôt dans cette recherche, Aristote procédait à plusieurs niveaux d'associations dans son traité *Parva Naturalia* afin de trouver des logiques stables de dénomination pour les saveurs et les odeurs<sup>546</sup>. Il associait d'abord aux odeurs la même terminologie qu'aux saveurs, complexifiant ainsi la dualité platonicienne de l'agréable et du désagréable. Mais il combinait également les saveurs aux couleurs, affirmant que leurs nuances fonctionnaient de la même manière, et que toutes deux ravissaient le *goût*.

Frédéric Brochet et Denis Dubourdieu le faisaient remarquer à juste titre : nous procédons exactement de la même manière lorsqu'il s'agit de décrire un vin<sup>547</sup>. Si le vin est rouge, le dégustateur aura tendance à associer des saveurs ou des odeurs issues d'éléments de couleur rouge au liquide, et respectivement s'il est blanc. La dégustation repose effectivement sur des prototypes qui motivent le dégustateur à piocher dans sa mémoire des expériences déjà vécues, pour les appliquer à divers vins à première vue différents<sup>548</sup>.

En continuant de faire dialoguer de la sorte littérature ancienne et logiques de dégustation modernes, nous pourrions complexifier cette position réflexive déjà entamée, par beaucoup de figures contemporaines du monde du vin et redéfinir ainsi tant notre rapport à l'exercice que notre rapport aux sens sollicités. Par un double mouvement critique, nous pourrions mieux comprendre ces couleurs du vin qui nous posaient tant de problèmes dans l'appréhension des sources anciennes. Un futur projet pourrait, par exemple, être entamé pour intégrer au spectre des vinifications traditionnelles le vin orange et la macération pelliculaire qui l'accompagne. On redéfinirait alors ces catégories de vinifications sur lesquelles peu de chercheurs modernes s'entendent et, par la même occasion, la place du vin orange dans l'histoire antique qui n'a que peu été travaillée. Ce faisant, nous trouverions de la résonance aux couleurs antiques qui nous semblaient étrangères à première vue, telles que l'ambré (*κίρρος*) d'Hippocrate, le doré de Galien (*ξανθός*), le jaune doré de Palladius (*croceus*)<sup>549</sup>

---

<sup>546</sup> Aristote, *Des Sens*, 442a.

<sup>547</sup> Brochet et Dubourdieu, « Wine Descriptive Language Supports Cognitive Specificity of Chemical Senses », 193-194.

<sup>548</sup> *Ibid.*, 192.

<sup>549</sup> Hippocrate, *De victu acutorum (spurium)*, XIV (II, 470, 8 Littré = LCL VI) ; Galien, *In hippocratis De victu acutorum commentaria*, XV, 627, 3-4 Kühn ; Palladius, *Traité d'Agriculture*, XI, 14, 1.

## ANNEXES

### Homère

#### *Iliade*

vin joyeux	εὐφρονα	III, 246
vin d'honneur aux sombres feux	γερούσιον αἶθοπα οἶνον	IV, 259
vin doux / miélé	μελιηδέα	VI, 258
vin doux comme le miel	μελίφρονα	VI, 264
vin de Pramnos	Πραμνεῖω	XI, 639
vin de choix	ἔζαιτον	XII, 320
vin aux sombres feux	αἶθοπα	XIV, 5

#### *Odyssee*

vin aux sombres feux	αἶθοπα	II, 57
vieux vin de liqueur	οἶνιο παλαιοῦ ἠδυπότοιο	II, 340
vin de miel,	μελιηδέος οἶνου	III, 46
le plus doux des vins de garde	οἶνον ἠδυπότοιο	III, 391
vin qui vous fait un cœur d'homme	ἐνήγορα	IV, 622
vin rouge	οἶνον ἐρυθρὸν	V, 165
vin noir	μέλανος οἶνιο	V, 265
vin fleurant le miel	μελίφρονα	VII, 182
vin de grosses grappes	οἶνον ἐριστάφυλον	IX, 111
vin noir si doux	μέλανος οἶνιο ἠδέος	IX, 196-197
vin que m'avait donné Maron	Μάραρον	IX, 198
vin de liqueur sans une goutte d'eau	ἠδὺν ἀκηράσιον	IX, 205
vin de Pramnos	Πραμνεῖω	X, 235
vin dont on ne peut dire la grandeur	ἀθέσφατος	XI, 61
vin agréable	μέθυ ἠδύ	XII, 23
vin d'honneur aux sombres feux	γερούσιον αἶθοπα οἶνον	XIII, 8
vin qui trouble la raison	ἠλεός	XIV, 464
agréable à boire	ἠδυπότοιο	XV, 507
trompeur	ἄσθεις	XXI, 301
miélé	μελιηδής	XXI, 293
vin pur	ἀκρήτω	XXIV, 73

Éditions : HOMÈRE. *Iliade (chants I-VI)*. Sous la direction de Paul Mazon. Vol. 1. Paris : Belles Lettres, 1949.

HOMÈRE. *Iliade (chants VII-XII)*. Sous la direction de Paul Mazon. Vol. 2. Paris : Belles Lettres, 1947.

HOMÈRE. *Iliade (chants XIII-XVIII)*. Sous la direction de Paul Mazon. Vol. 3. Paris : Belles Lettres, 1949.

HOMÈRE. *Iliade (chants XIX-XXIV)*. Sous la direction de Paul Mazon. Vol. 4. Paris : Belles Lettres, 1947.

HOMÈRE. *L'Odyssee (chants I-VII)*. Sous la direction de Hélène Monsacré. Traduit par Victor Bérard. Vol. 1. (Classiques en poche 58). Paris : Belles Lettres, 2012.

HOMÈRE. *L'Odyssee (chants VIII-XV)*. Sous la direction de Hélène Monsacré. Traduit par Victor Bérard. Vol. 2. (Classiques en poche 59). Paris : Belles Lettres, 2007.

HOMÈRE. *L'Odyssee (chants XVI-XXIV)*. Sous la direction de Hélène Monsacré. Traduit par Victor Bérard. Vol. 3. (Classique en poche 60). Paris : Belles Lettres, 2007.

### Hésiode, *Les Travaux et les Jours*

vin meilleur	ἄριστος	v.585
vin de Biblos	Βίβλινος	v.589
vin noir	αἶθοπα	v.592
vin nouveau	νέον	v.674

Édition : HÉSIODE. *Théogonie. Les travaux et les jours. Le bouclier*. Traduit par Paul Mazon. Paris : Belles Lettres, 1979.



**Hermippe, *Comic testimonia and fragments***

vin de Thasos	Θάσιον	77
vin de Chios	Χῖον	77
meilleur des autres vins	ἄριστον τῶν ἄλλων οἴνων	77
vin qu'on appelle saprias	τὸν δὲ σαπρίαν καλέουσιν	77

**Pherecrates, *Comic Testimonia and fragments***

vin noir et anthosmias / sent la fleur	οἴνου μέλανος ἀνθοσμίου	113
vin fait avec le raisin kapnos	οἴνω καπνία	137

**Strattis, *Comic Testimonia and fragments***

vin chaud	θερμόν	60
vin noir de Skiathos	μέλας Σκιάθιος	64

Édition : STOREY, Ian C. *Fragments of Old Comedy, Volume II: Diopieithes to Pherecrates*. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2011.

**Euripide*****Le Cyclope***

vin doux / délicieux	γλυκός	v.561
vin très amer	πικρότατον	v.589
Maron (vin personnifié)	Μάρων	v.616
vin redoutable	δεινός	v.678

***Les Bacchantes***

couleur / aspect du vin	οἴνωπὸν	v.438
-------------------------	---------	-------

Éditions : EURIPIDE. *Le Cyclope. Alceste. Médée. Les Héraclides*. Traduit par Louis Méridier. Vol. 1. Paris : Belles Lettres, 1970.  
EURIPIDE. *Les Bacchantes*. Traduit par Henri Grégoire et Jules Meunier. (Classiques en poche 31). Paris : Belles Lettres, 2011.

**Aristophane*****Fragments***

vin Pramnien	Πράμνειος	688
vin doux	ἡδύς	613
vin très amer	πικρότατον οἴνον	614
vin noir et pur	μέλανος οἴνου ἀκράτου	364
vin anthosmias : odorant et doux	οἴνος ἀνθοσμίας· ὁ εὐώδης καὶ ἡδύς	351
vin tourné	τροπίαν	219

***L'Assemblée des Femmes***

vin de Chios	Χῖός	1139
vin sans mélange	εὐζῶρον	227

***Paix***

vin nouveau	νέου	916
-------------	------	-----

Éditions : ARISTOPHANES. *Fragments*. Traduit par Jeffrey Henderson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2008.  
ARISTOPHANES. *Acharnians. Knights*. Traduit par Jeffrey Henderson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1998.  
ARISTOPHANES. *Clouds. Wasps. Peace*. Traduit par Jeffrey Henderson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1998.  
ARISTOPHANES. *Frogs. Assemblywomen. Wealth*. Traduit par Jeffrey Henderson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2002.

**Corpus hippocraticque*****De prisca medicina* (I, 570-630 Littré = CMG I, 1 = LCL I)**

vin pur	ἄκριτος	XX, (I, 622, 14-15 L.)
force du vin	δύναμις οἴνου	XX, (I, 622, 16 L.)

***De victu acutorum* (II, 224-528 Littré = LCL VI)**

vin doux	γλυκέος	XIV (II, 332, 12 L.)
vin blanc vineux	λευκὸς οἰνώδης οἶνος	XIV (II, 334, 5 L.)
vin jaunâtre / orangé	Κιρρῶ	XIV (II, 334, 14 L.)
vin noir et astringent	μέλανι αὐστηρῶ	XIV (II, 334, 14 L.)
vin sans odeur	ἄνοδμον	XVII (II, 360, 12 L.)

***De victu acutorum (spurium)* (II, 224-528 Littré = LCL VI)**

vin à l'odeur agréable	εὐώδει	XIV (II, 474, 1 L.)
vin vineux et jaunâtre / ambré	οἶνον κιρρὸν οἰνώδεα	XIV (II, 470, 8 L.)
du vin sucré dilué ou du vin blanc	ὑδαρέα οἶνον γλυκὴν ἢ λευκὸν	XVIII (II, 478, 13 L.)
vieux vin léger et presque dilué	οἶνον λεπτὸν καὶ παλαιὸν καὶ ἀκριτέστερον	XIX (II, 494, 2-3 L.)

***De salubri dieta* (VI, 32-86 Littré = CMG I, 1, 3 = LCL IV)**

vin aussi peu dilué que possible	ἀκριτέστατον	I (VI, 72, 2-3 L.)
vin pur	ἀκρίτου	V (VI, 80, 3 L.)
vin dilué et très froid	ὑδαρέα ψυχρότατον	VII (VI, 84, 16-17 L.)

***De affectionibus* (VI, 208-270 Littré = LCL V)**

vin blanc, odorant, dilué et vieux	οἶνον εὐώδεα παλαιόν, λευκόν, ὑδαρέα	XLI (VI, 250, 23 L.)
vin chaud	θερμῶ	XLII (VI, 252, 1 L.)
vins doux et miellés	Γλυκεῖς οἶνοι καὶ μελιθεῖς	LV (VI, 266, 6-7 L.)
vins astringents	αὐστηροὶ	LV (VI, 266, 7-8 L.)
vin blanc, vieux et légers	λεπτοὶ τε καὶ παλαιοὶ καὶ λευκοί	LV (VI, 266, 8-9 L.)
vin pur	ἄκριτος	LXI (VI, 268, 20 L.)

***De ulceribus* (VI, 400-432 Littré = LCL VIII)**

vin doux	γλυκύν	XII (VI, 412, 8 L.)
vin blanc	λευκός	XII (VI, 414, 1 L.)
vin noir, astringent et odorant	αὐστηρῶ μέλανι εὐώδει	XII (VI, 414, 10-11 L.)

***De fistulis* (VI, 448-460 Littré = LCL VIII)**

vin blanc	λευκῶ	IX (VI, 458, 6 L.)
vin doux	γλυκύν	IX (VI, 458, 8 L.)
vin noir, pur et astringent	ἐν οἴνω μέλανι ἀκρίτω αὐστηρῶ	IX (VI, 458, 13-14 L.)
vin blanc à l'odeur agréable	οἶνον λευκὸν εὐώδεα	IX (VI, 458, 16 L.)
vin mélangé	κεκρημένω	IX (VI, 458, 21-22 L.)

***De dieta* (VI, 466-662 Littré = CMG I, 2, 4 = LCL IV)**

vins noirs et moelleux	οἶ δὲ μαλακοὶ μέλανες	LII (VI, 556, 3 L.)
vins noirs et doux	οἶ δὲ γλυκέες μέλανες	LII (VI, 556, 3 L.)
vins blancs et astringents	οἶ δὲ λευκοὶ αὐστηροὶ	LII (VI, 556, 3 L.)
vins nouveaux	οἶ νέοι τῶν οἴνων	LII (VI, 556, 3 L.)
vins épais	οἶ παχέες	LII (VI, 556, 3 L.)
vins avec un bouquet	οἶ ὄζοντες	LII (VI, 556, 3 L.)
vins légers	οἶ δὲ λεπτοὶ	LII (VI, 556, 3 L.)
vins blancs	οἶ λευκοί	LII (VI, 556, 3 L.)
vins noirs et astringents	οἶ μέλανες καὶ αὐστηροὶ	LII (VI, 556, 3 L.)
vins légers et doux	οἶ λεπτοὶ γλυκέες	LII (VI, 556, 3 L.)

vins acides	<i>οἱ ὀξίνοι οἶνοι</i>	LII (VI, 556, 3 L.)
vin chaud et sec	<i>οἶνος θερμὸν καὶ ξηρόν</i>	LII (VI, 556, 3 L.)
hepsema	<i>ἔψημα</i>	LII (VI, 556, 3 L.)
<b><i>De morbis II (VII, 8-114 Littré = LCL V)</i></b>		
vin miellé	<i>μελιχρόν</i>	XII, (VII, 20, 22 L.)
vin blanc dilué	<i>οἶνον ὑδαρέα, λευκόν</i>	XLI (VII, 58, 17 L.)
vin pur	<i>ἀκράτω</i>	XLIII (VII, 60, 12 L.)
vin blanc fort et dilué	<i>οἶνον λευκόν, οἰνώδεα, ὑδαρέα</i>	XLIV (VII, 62, 15 L.)
vin doux	<i>γλυκεῖ</i>	LXIV (VII, 98, 20 L.)
<b><i>De internis affectionibus (VII, 166-302 Littré = LCL VI)</i></b>		
vin blanc de Mendè	<i>οἶνον λευκὸν Μένδαιον</i>	XVIII (VII, 206, 4 L.)
vin doux	<i>γλυκύν</i>	XX (VII, 216, 7 L.)
vin noir et astringent	<i>οἶνω μέλανι αὐστηρῶ</i>	XXII (VII, 222, 10 L.)
vin très épais et âcre	<i>παχύτατον καὶ στρυφνότατον</i>	XXII (VII, 222, 11 L.)
vin plaisant	<i>ἡδίστον</i>	XXIII (VII, 226, 19 L.)
vin de Cos	<i>Κῶον</i>	XXV (VII, 232, 3 L.)
vin blanc et vieux	<i>οἶνου παλαιοῦ λευκοῦ</i>	XXXV (VII, 256, 9 L.)
vin noir et âcre	<i>οἶνον μέλανα στρυφνόν</i>	XL (VII, 266, 6 L.)
<b><i>De natura muliebri (VII, 312-430 Littré = LCL X)</i></b>		
vin très odorant / qui sent très bon	<i>εὐωδέστατον</i>	III (VII, 314, 20 L.)
vin mélangé	<i>κεκρημένω</i>	XV (VII, 334 2 L.)
vieux bouilli	<i>ἐφθῶ</i>	XXXII (VII, 348, 12 L.)
vin noir, à l'odeur agréable et pur	<i>μέλανα εὐώδεα ἄκρητον</i>	XXXII (VII, 354, 19 L.)
vin blanc	<i>λευκοῦ</i>	XXXIII (VII, 368, 1 L.)
vin doux	<i>γλυκεῖ</i>	XXXIII (VII, 368, 21 L.)
vin de couleur sombre	<i>μελανιχρόω</i>	LI (VII, 394, 3, L.)
vin vieux	<i>παλαιῶ</i>	LXVI (VII, 402, 3 L.)
vin chaud	<i>χλιερῶ</i>	LXVII (VII, 402, 12 L.)
vin vieux	<i>παλαιόν</i>	LXIX (VII, 402, 19 L.)
<b><i>De morbis III (VII, 582-596 Littré = CMG I, 2, 3 = LCL VI)</i></b>		
vin de raisin blanc	<i>οἱ σταφίδιοι λευκοὶ οἶνοι</i>	XVII (VII, 158, 6-7 L.)
vin doux	<i>γλυκύν</i>	XVII (VII, 158, 19 L.)
vieux vin de Thasos	<i>Θάσιον οἶνον παλαιόν</i>	XVII (VII, 160, 5 L.)
<b><i>De morbis mulierum II (VIII, 10-406 Littré = LCL XI)</i></b>		
vin blanc miellé dilué	<i>οἶνω λευκῶ μελιχρῶ ὑδαρεῖ</i>	CXV (VIII, 250, 7-8 L.)
vin jaunâtre / ambré	<i>κιρρῶν</i>	CXV (VIII, 250, 11 L.)
vin âcre	<i>στρυφνῶ</i>	CXVII (VIII, 252, 24 L.)
vin vineux	<i>οἰνώδεα</i>	CXXI (VIII, 264, 17 L.)
vin plaisant	<i>οἶνον ὡς ἡδίστον</i>	CLXXII (VIII, 352, 19 L.)
vin doux cuit	<i>σιραίω</i>	CLXXXI (VIII, 364, 1 L.)
vin Pramnier	<i>Πράμνιον</i>	CXCII (VIII, 370, 16 L.)
vin blanc mélangé	<i>ἐν οἶνω λευκῶ κεκρημένω</i>	CXCII (VIII, 372, 14-15 L.)
vin noir	<i>μέλανι</i>	CXCII (VIII, 372, 16 L.)
vin odorant	<i>εὐώδει</i>	CCIII (VIII, 388, 13 L.)
vin sans odeur	<i>ἄνοδμον</i>	CCIII (VIII, 388, 16 L.)
vin doux	<i>γλυκύν</i>	CCIX (VIII, 404, 18 L.)
vin vieux	<i>παλαιῶ</i>	CCXII (VIII, 406, 18 L.)
<b><i>De sterilibus (VIII, 408-462 Littré = LCL X)</i></b>		
vin très doux	<i>γλυκυτάτω</i>	CCXVII (VIII, 420, 12 L.)
vin blanc	<i>λευκόν</i>	CCXVIII (VIII, 422, 19 L.)
vin très fort	<i>ἰσχυρότερον</i>	CCXVIII (VIII, 422, 19 L.)

vin anthosmias / qui sent la fleur	άνθοσμίας	CCXXII (VIII, 430, 22 L.)
vin très plaisant à sentir	εὐωδέστατος	CCXXII (VIII, 430, 22 L.)
vin très sec	ξηρότατος	CCXXII (VIII, 430, 22 L.)
vin très ancien	παλαιότατος	CCXXII (VIII, 430, 23 L.)
vin anthosmias / qui sent la fleur	άνθοσμίη	CCXXXV (VIII, 450, 17 L.)
vin mélangé	κεκρημένω	CCXLII (VIII, 456, 22 L.)

---

**De superfetatione (VIII, 476-508 Littré = CMG I, 2, 2 = LCL IX)**

---

vin très fort et pur	ἰσχυρότατος καὶ ἀκρητέστατος	XXX (VIII, 500, 2 L.)
vin doux et blanc	οἶνον γλυκὸν λευκόν	XXXIII (VIII, 502, 2 L.)
dans du vin blanc pur	ἐν οἶνω λευκῷ ἀκρήτω	XXXIII (VIII, 502, 5 L.)
vin blanc à l'odeur agréable	ἐν οἶνω λευκῷ εὐώδει	XXXIII (VIII, 502, 18-19 L.)
vin astringent	αὐστηρῶ	XLI (VIII, 508, 6 L.)

---

Éditions : HIPPOCRATES. *Ancient Medicine. Airs, Water, Places. Epidemics 1 and 3. The Oath. Precepts. Nutriment.* Traduit par W. H. S. Jones. Vol. I. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1923.

HIPPOCRATES. *Nature of Man. Regimen in Health. Humours. Aphorisms. Regimen 1-3. Dreams. Heracleitus : On the Universe.* Traduit par W. H. S. Jones. Vol. IV. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1931.

HIPPOCRATES. *Affections. Diseases 1. Diseases 2.* Traduit par Paul Potter. Vol. V. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1988.

HIPPOCRATES. *Diseases 3. Internal Affections. Regimen in Acute Diseases.* Traduit par Paul Potter. Vol. VI. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1988.

HIPPOCRATES. *Epidemics 2, 4-7.* Traduit par Wesley D. Smith. Vol. VII. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1994.

HIPPOCRATES. *Places in Man. Glands. Fleshes. Prorrhetic 1-2. Physician. Use of Liquids. Ulcers. Haemorrhoids. Fistulas.* Traduit par Paul Potter. Vol. VIII. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1995.

HIPPOCRATES. *Coan Prenoitions. Anatomical and Minor Clinical Writings.* Traduit par Paul Potter. Vol. IX. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2010.

HIPPOCRATES. *Generation. Nature of the Child. Diseases 4. Nature of Women. Barrenness.* Traduit par Paul Potter. Vol. X. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2012.

HIPPOCRATES. *Diseases of Women 1-2.* Traduit par Paul Potter. Vol. XI. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2018.

HIPPOCRATE. *Œuvres complètes d'Hippocrate.* Traduit par Émile Littré. Vol. I-IX. Paris : éditions Baillière, 1849 (réimp. Amsterdam : Hakkert, 1962).

## Xénophon

### Anabase

vin tout à fait agréable	πάνν ἡδὸν	I, 9, 25
vin plus savoureux	ἡδίονι	I, 9, 25
vins vieux plein d'arômes	παλαιὸς εὐώδεις	IV, 4, 9
vin pur	ἄκρατος	V, 4, 29
vin acide	ὄξυς	V, 4, 29
âpreté	ἀσθηρότης	V, 4, 29
vin mélangé	κερασθεῖς	V, 4, 29
parfumé et agréable	εὐώδης τε καὶ ἡδύς	V, 4, 29

### Banquet

vin de Thasos	τῷ Θασίῳ οἴνῳ	IV, 41
le fait d'avoir le vin insupportable	Τὸ τοίνυν παρ'οἴνον λυπεῖν	VI, 2
excès relatif à l'ivresse	παροινίαν	VI, 2

### Mémorable

vins chers	πολυτελεῖς	II, 1, 30
------------	------------	-----------

### Économique

vin très fort	ἰσχυροτέρῳ	XVII, 9
---------------	------------	---------

Éditions : XÉNOPHON. *Anabase (livres I-III)*. Traduit par Paul Masqueray. Vol. 1. Paris : Belles Lettres, 1952.

XÉNOPHON. *Anabase (livres IV-VII)*. Traduit par Paul Masqueray. Vol. 2. Paris : Belles Lettres, 1954.

XÉNOPHON. *Le banquet. Apologie de Socrate*. Traduit par François Ollier. Paris : Belles Lettres, 1972.

XÉNOPHON. *Mémorables*. Traduit par Louis-André Dorion. (Le goût des idées). Paris : Belles Lettres, 2015.

XÉNOPHON. *Économique*. Traduit par Pierre Chantraine. Paris : Belles Lettres, 2008.

## Platon

### Lois

vin pur	ἀκράτῳ	637e
vin mélangé	ἐγκεχυμένος	773d
mélange du vin	κεράννυμι	773d

### Republique

vin pramnien	Πράμνειον	406a
mauvais vin	κακῶν οἴνοχόων	564d
vin pur	ἀκράτου	564d

### Ion

vin pramnien	Πράμνειον	538c
--------------	-----------	------

### Théétète

vin plaisant et doux	ἡδύς μοι φαίνεται καὶ γλυκός	159c
vin doux	γλυκὸν	159d
amertume du vin	πικρότης	159e

### Timée

ce qui réchauffe le corps en même temps que l'âme est le vin	τὸ μὲν τῆς ψυχῆς μετὰ τοῦ σώματος θερμαντικὸν οἶνος	60a
---	--	-----

Éditions : PLATON. *Œuvres Complètes. Tome X : Timée — Critias*. Traduit par Albert Rivaud. Paris : Belles Lettres, 2020.

PLATO. *Theaetetus. Sophist*. Traduit par Harold North Fowler. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1921.

PLATO. *Laws, Volume I : Books 1-6*. Traduit par R. G. Bury. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1926.

PLATO. *Laws, Volume II : Books 7-12*. Traduit par R. G. Bury. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1926.

PLATO. *Republic, Volume I : Books 1-5*. Traduit par Christopher Emlyn-Jones et William Preddy. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2013.

PLATO. *Republic, Volume II : Books 6-10*. Traduit par Christopher Emlyn-Jones et William Preddy. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2013.

PLATO. *Statesman. Philebus. Ion*. Traduit par W. R. M. Lamb. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1925.

**Aristote****Problèmes**

le vin est chaud	θερμοῦ ὄντος τοῦ οἴνου	871a1
vin pur	τῷ ἀκράτῳ οἴνω	871a39
la chaleur du vin	τῆς θερμότητος τοῦ οἴνου	872a21
le vin doux	τοῦ γλυκέος	872b32
vin lénifiant et liquoreux	λεαντικόν γλίσχρον	872b33
le vin doux et inodore	γλυκὸς ἄνοδμος	873a2
vin âpre	ἀύστηρὸς	873a2
toute odeur alourdit la tête	ὅσμη δὲ πᾶσα βαρύνει κεφαλὴν	873a2-3
le vin est liquide et chaud	ὁ γὰρ οἴνος ὑγρὸς καὶ θερμὸς	873b11
vin coupé a moins d'odeur	ὁ δὲ κεκραμένος ἄνοσμος	907b13
vin mélangé qui est plus faible	ὁ κεκραμένος ἀσθενέστερος	907b14
vin plus agréable	οἴνος ἡδίων	922a5-6
le vin est d'une saveur acide et douce	ὁ οἴνος μικτὸς ἐξ ὀξέος καὶ γλυκέος χυμοῦ	922a8
rendre le vin doux	γλυκὸν ποιεῖ τὸν οἴνον	926b
vins sont moins moelleux	οἴνοι ἥττον μαλακοί	926b36-37
le vin paraît amer	ὁ οἴνος πικρὸς φαίνεται	930b5
moût	γλεῦκος	930b25
le vin doit sa puissance au souffle	καὶ ὁ οἴνος δὲ πνευματόδης τὴν δύναμιν	953b25-26
le vin rouge plus que le blanc parce qu'il est plus chaud et qu'il a plus de corps	ὁ μέλας τοῦ λευκοῦ, ὅτι θερμότερος καὶ σωματωδέστερος	953b29-30
partie terreuse du vin	τὸ γεῶδες τοῦ οἴνου	967b26

**Parva Naturalia**

vin dilué	ὑδαρῆ	457a16
vin est "rempli d'air" / relatif au souffle	πνευματῶδες	457a17
vin noir	μέλας	457a17

**Météorologiques**

vin doux	γλυκὸς	387b9
suc vineux	οἰνώδης ὁ χυμὸς	387b12
vin nouveau	νέος	388a33
vin vieux	ὁ παλαιός	388b3
le vin nouveau contient plus de terre	ὁ γὰρ νέος μᾶλλον γῆς	388b3
moût	ὁ γλυκὸς οἴνος	388b10

**Éthique à Nicomaque**

les dégustateurs	οἱ τοὺς οἴνους δοκιμάζοντες	1118a28
------------------	-----------------------------	---------

**Generation of animals**

à la chaleur du soleil les vins s'oxydent	οἱ οἴνοι ἐν ταῖς ἀλέαις ὀξύνονται	753a24-25
---	-----------------------------------	-----------

**Histoire des animaux**

du vin noir plutôt que du blanc et sans eau	ὁ οἴνος ὁ μέλας μᾶλλον τοῦ λευκοῦ καὶ ὁ μὴ ὑδαρῆς	588a7
vin doux	οἴνω γλυκεῖ	627b16-17

Éditions : ARISTOTE. *Problèmes (section I-X)*. Traduit par Pierre Louis. Vol. 1. Paris : Belles Lettres, 1991.

ARISTOTE. *Problèmes (section XI-XXVII)*. Traduit par Pierre Louis. Vol. 2. Paris : Belles Lettres, 1993.

ARISTOTE. *Problèmes (section XXVIII-XXXVIII)*. Traduit par Pierre Louis. Vol. 3. Paris : Belles Lettres, 1994.

ARISTOTLE. *On the Soul. Parva Naturalia. On Breath*. Traduit par Walter Stanley Hett. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1957.

ARISTOTE. *Météorologiques (livres I-II)*. Traduit par Pierre Louis. Vol. 1. Paris : Belles Lettres, 1982.

ARISTOTE. *Météorologiques (livres III-IV)*. Traduit par Pierre Louis. Vol. 2. Paris : Belles Lettres, 1982.

ARISTOTLE. *Nicomachaen ethics*. Traduit par H. Rackman. Vol. XIX. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1926.

ARISTOTE. *Génération des animaux*. Traduit par Pierre Louis. Paris : Belles Lettres : 1961.

ARISTOTE. *Histoire des animaux (livres I-IV)*. Traduit par Pierre Louis. Vol. 1. Paris : Belles Lettres, 1964.

ARISTOTE. *Histoire des animaux (livres V-VII)*. Traduit par Pierre Louis. Vol. 2. Paris : Belles Lettres, 1968.

ARISTOTE. *Histoire des animaux (livres VII-X)*. Traduit par Pierre Louis. Vol. 3. Paris : Belles Lettres, 1969.

## **Théophraste**

### ***Des Odeurs***

putréfaction dans le vin	σαπρότης	2
acidité	ὀξύτητα	3
un goût très fort et diffus	ὁ χυλὸς ἰσχυρότατος καὶ πλείων	11
vin qui paraît être d'une qualité incroyable	θαυμαστός τις ὡς ἔοικε τὴν ἡδονὴν	51
vin parfumé	ἡρτυμένος	52
douceur du vin	γλυκύτητα	52
vin âpre et à l'odeur agréable	σκληρὸν καὶ εὖοσμον	52
vin moelleux et sans odeur	μαλακῶ καὶ ἀόσμῳ	52
vin d'Heraclea et vin d'Erythrée	τὸν Ἡρακλεώτην καὶ τὸν Ἐρυθραῖον	52
vin à l'odeur agréable	τῷ οἴνω τῷ εὐώδει	58

### ***Les cause des phénomènes végétaux***

le vin est capable d'attirer les odeurs des objets placés proche	ὁ οἶνος δεινὸς ἐλκύσαι τὰς ἐκ τῶν παρακειμένων ὀσμάς	II, 18, 4
piquant du vin	δριμύτητα	III, 24, 4
les vins doux n'ont pas d'odeur	οἶ μὲν γὰρ γλυκεῖς ὄλως ἄοσμοι	VI, 16, 5
les vins moelleux	οἶ μαλακοί	VI, 16, 5
les vins légers ont plus d'odeur	οἶ λεπτοὶ μᾶλλον εὐώδεις	VI, 16, 6
les vins filtrés	τοὺς ἡθητικὸς τῶν οἴνων	VI, 16, 6
les vins avec un arôme puissant et abondant	πολύοσμοι καὶ ἰσχυροὶ ταῖς ὀσμαῖς	VI, 16, 6
les vins des montagnes ont parfois un bouquet	οἶ ὀρεινοὶ δὲ τῶν οἴνων ὀσμὴν μὲν ἔχουσιν ἔνισι	VI, 16, 7
vins âpres et au mauvais goût	σκληροὶ δὲ καὶ οὐκ εὐχλοὶ.	VI, 16, 7
chaleur du vin	θερμότητα	VI, 19, 2

### ***Recherche sur les plantes***

donne un meilleur goût au vin	τὸν οἶνον ἡδίω ποιεῖν	IV, 3, 3
vin blanc doux	ἐν οἴνω γλυκεῖ λευκῶ	VII, 6, 3
dans du vin sec	ἐν οἴνω ἀύστηρῶ	VII, 6, 4
vin si diurétique que les consommateurs sont tout à fait émaciés	οἶνον οὕτω διουρητικὸν ὥστε λαγαροὺς εἶναι πάντοτε τοὺς πίνοντες	IX, 10, 3
dans du vin piqué	ἐν ὀξίνῃ	IX, 11, 1
dans du vin chaud	ἐν θερμῶ	IX, 11, 2
dans du vin doux	ἐν γλυκεῖ	IX, 11, 3
dans du vin pur	ἐν ἀκράτῳ	IX, 11, 5
vin noir sec	ἐν οἴνω ἀύστηρῶ μέλανι	IX, 11, 10
il s'en exhale une odeur de vin	ὀζει (...) οἴνου	IX, 19, 1

Éditions : THEOPHRASTUS. *Enquiry into Plants, Volume II : Books 6-9. On Odours. Weather signs.* Traduit par Arthur, F. Hort. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1916.

THÉOPHRASTE. *Recherche sur les plantes (livres I-II).* Traduit par Suzanne Amigues. Vol. 1. Paris : Belles Lettres, 1988.

THÉOPHRASTE. *Recherche sur les plantes (livres III-IV).* Traduit par Suzanne Amigues. Vol. 2. Paris : Belles Lettres, 1989.

THÉOPHRASTE. *Recherche sur les plantes (livres V-VI).* Traduit par Suzanne Amigues. Vol. 3. Paris : Belles Lettres, 1993.

THÉOPHRASTE. *Recherche sur les plantes (livres VII-VIII).* Traduit par Suzanne Amigues. Vol. 4. Paris : Belles Lettres, 2003.

THÉOPHRASTE. *Recherche sur les plantes (livres IX).* Traduit par Suzanne Amigues. Vol. 5. Paris : Belles Lettres, 2006.

THEOPHRASTUS. *De Causis Plantarum, Volume I : Books 1-2.* Traduit par Benedict Einarson et George K. K. Link. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1976.

THEOPHRASTUS. *De Causis Plantarum, Volume II : Books 3-4.* Traduit par Benedict Einarson et George K. K. Link. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1990.

THEOPHRASTUS. *De Causis Plantarum, Volume III : Books 5-6.* Traduit par Benedict Einarson et George K. K. Link. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1990.

<b>Plaute</b>		
<b>Le cordage</b>		
vin grec	<i>vinis Graecis</i>	v. 588
<b>Stichus</b>		
vin presque pur	<i>vinum submerum</i>	v. 272
vin vieux	<i>vini veteris</i>	v. 424
<b>L'Asinaire</b>		
vin doux	<i>vino suavi</i>	v. 835
vin miellé	<i>mulsum</i>	v. 906
<b>Charançon</b>		
vin de Chios	<i>vinum Chium</i>	v. 79
fleur du vin vieux	<i>Flos veteris vini</i>	v. 96
vin pur	<i>merum</i>	v. 127
<b>Le rustre</b>		
vin d'amour	<i>amoris meri</i>	v. 43
vinaigre	<i>aceto</i>	v. 189
abondance de vin vieux	<i>veteris vini largiter</i>	v. 903
<b>Les Ménechmes</b>		
bois-tu du vin blanc ou rouge ?	<i>album an atrum uinum potas?</i>	v. 915
<b>Le carthaginois</b>		
vin édenté à cause de son vieil âge	<i>vetustate vino edentulo aetatem irriges</i>	v. 700
<b>Le soldat fanfaron</b>		
boisson d'eau et de vinaigre	<i>poscam</i>	v. 836
<b>L'imposteur</b>		
vin de myrrhe, vin cuit, vin de liqueur	<i>murrinam, passum, defrutum,</i>	v. 740

Éditions : PLAUTE. *Théâtre complet*. Traduit par Florence Dupont. (Editio Minor). Paris : Belles Lettres. 2019.

PLAUTE. *Comédies*. Traduit par Alfred Ernout. Vol. 1. Paris : Belles Lettres, 1932.

PLAUTE. *Comédies*. Traduit par Alfred Ernout. Vol. 2. Paris : Belles Lettres, 1933.

PLAUTE. *Comédies*. Traduit par Alfred Ernout. Vol. 3. Paris : Belles Lettres, 1935.

PLAUTE. *Comédies*. Traduit par Alfred Ernout. Vol. 4. Paris : Belles Lettres, 1936.

PLAUTE. *Comédies*. Traduit par Alfred Ernout. Vol. 5. Paris : Belles Lettres, 1938.

PLAUTE. *Comédies*. Traduit par Alfred Ernout. Vol. 6. Paris : Belles Lettres, 1938.

PLAUTE. *Comédies*. Traduit par Alfred Ernout. Vol. 7. Paris : Belles Lettres, 1947.

### **Caton, De l'Agriculture**

vin "péligané" que boivent les ouvriers	<i>praeliganeum vinum quod operarii bibant</i>	XXIII, 2
defrutum	<i>defrutum</i>	XXIII, 2
jus de goutte	<i>musto luxivo</i>	XXIII, 2
moût	<i>musto</i>	XXIII, 3
vin grec	<i>vinum graecum</i>	XXIV, 1
raisins d'apicie biens mûrs (passerillés)	<i>uvas apicias percoctas</i>	XXIV
vin jaunâtre	<i>helvoli vini</i>	XXIV
quand le raisin serait bien mûr/cuit	<i>quom vinum coctum erit</i>	XXV
piquette	<i>lorea</i>	XXV
vin pour les esclaves	<i>vinum familiae</i>	LVII
vin vieux	<i>vini veteris</i>	CII
vin vieux soit d'Aminée, de miscelle blanc	<i>vini veteris vel Aminii vel miscelli albi</i>	CVI, 2
sapa	<i>sapa</i>	CVII, 1
que le vin ne contracte aucune maladie	<i>ne que viti in vinum accedat</i>	CVII, 1
vin aigrelet	<i>subacidum</i>	CVIII, 2
vin âpre	<i>vinum asperum</i>	CIX
vin doux et moelleux	<i>lene et suave</i>	CIX
belle couleur et bon bouquet	<i>bono colore et bene odoratum</i>	CIX



faire partir la mauvaise odeur d'un vin	<i>odorem deteriolem demere vino</i>	CX
vin mouillé	<i>vinum aqua addita</i>	CXI
vin de Chios	<i>vini Coi</i>	CXII, 1
bonne odeur du vin	<i>odoratum bene</i>	CXIII, 1
apprêt d'un vin pour faire aller le ventre	<i>vinum ad aluum movendam concinnare</i>	CXV, 2
apprêt d'un vin diurétique	<i>vinum concinnare, si lotium difficilium transibit</i>	CXXII
vin pour les douleurs sciatiques	<i>vinum ad isciacos sic facito</i>	CXXIII
vin noir et astringent	<i>vini nigri austeri</i>	CXXVI CXXXII,
vin inférial	<i>vino inferio</i>	2
vin de lie	<i>vinum faecatium</i>	CLIII
vin noir âpre	<i>vini atri duri</i>	CLVI, 6
vin étendu d'eau	<i>aquatium</i>	CLVI, 6
vin doux trempé	<i>vinum lene dilutum</i>	CLVII, 13

Éditions : CATON. *De l'Agriculture*. Traduit par Raoul Goujard. Paris : Belles Lettres, 1975.

### Varron, Économie rurale

Falerne	<i>vinum Falerno</i>	II, 7
vin tiède / chauffé	<i>vino tepefacto</i>	II, 23
vin bon et de bonne odeur	<i>vino bono et odorato</i>	III, 21
sapa	<i>sapam</i>	III, 28
grande quantité de vin de bonne qualité	<i>bono vino et multo</i>	VII, 9
vin nouveau	<i>novum vinum</i>	XIII, 6
vin miellé	<i>mulsum</i>	XVI, 1
piquette	<i>lora</i>	LV
vin vieux	<i>vetus</i>	LXV
genre de vin	<i>genera vini</i>	LXV
vin rémunérateur	<i>vino tepefacto</i>	LXV

Éditions : VARRO, CATO. *On Agriculture*. Traduit par W. D. Hooper et Harrison Boyd Ash. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1934.

### Virgile

#### Énéide

vin vieux	<i>veteris Bacchi</i>	I, 215
vin limpide	<i>vina liquentia</i>	V, 238
vin mélangé avec du sang	<i>cum sanguine mixta vina</i>	IX, 349-350
vin pur	<i>mero</i>	V, 77

#### Géorgiques

vin mou	<i>mollissima vina</i>	I, 341
douce liqueur de Bacchus	<i>et miti dilue Baccho</i>	I, 344
passum	<i>passo</i>	II, 93
vin plein de corps	<i>firmissima vina</i>	II, 97
Bacchus du Massique	<i>Massica Bacchi</i>	III, 526
âpre saveur de Bacchus	<i>durum Bacchi saporem</i>	IV, 102
vin aromatisé	<i>odorato Baccho</i>	IV, 279

Éditions : VIRGILE. *Géorgiques*. Traduit par E. de Saint-Denis. Paris : Belles Lettres, 2003.

VIRGILE. *L'Énéide (chants I-VI)*. Sous la direction d'Hélène Monsacré. Traduit par Paul Veyne. (Classiques en poche 112). Paris : Belles Lettres, 2013.

VIRGILE. *L'Énéide (chants VII-XII)*. Sous la direction d'Hélène Monsacré. Traduit par Paul Veyne. (Classiques en poche 112). Paris : Belles Lettres, 2013.

## Horace

### Satires

si le vin n'est pas tourné	<i>nisi mutatum vinum</i>	II, 2, 58
vieux vinaigre	<i>veteris aceti</i>	II, 2, 62
mauvais vins	<i>mala vina</i>	II, 4, 48
vins du Massique	<i>Massica vina</i>	II, 4, 51
mais le lin les altère et leur fait perdre leur bouquet	<i>at illa integrum perdunt lino vitiata saporem</i>	II, 4, 53-54
vins de Sorrente	<i>Surrentina vina</i>	II, 4, 55-56
la lie de Falerne	<i>Falerna faece</i>	II, 4, 55-56
gros vin	<i>pingui mero</i>	II, 4, 65
vins de Cécube	<i>Caecuba vina</i>	II, 8, 15
vins de Chios non mélangé d'eau de mer	<i>Chium maris expers</i>	II, 8, 15
chaleur des vins émousse la délicatesse du palais	<i>fervida quod subtile exurdant vina palatum</i>	II, 8, 38
vin de cinq ans	<i>vino quinquenni</i>	II, 8, 47

### Odes

douceur du vin	<i>molli mero</i>	I, 7, 19
vin nouveau	<i>novum liquorem</i>	I, 31, 2-3
Cécube	<i>Caecubum</i>	I, 37, 6
vin de Falerne	<i>Falerni</i>	II, 3, 8
		II, 14, 26-27
vin orgueilleux	<i>mero superbo</i>	
vin amorti par l'âge	<i>languidiora vina</i>	III, 21, 8
vin pur	<i>mero</i>	III, 21, 12
vin doux	<i>dulci vino</i>	III, 12, 2
vin doux	<i>lene merum</i>	III, 29, 2
	<i>nonum superantis annum plus Albani</i>	
vin d'Albe qui a plus de 9 ans	<i>cadus</i>	IV, 11, 1-2

### Epodes

vins de Chios ou de Lesbos	<i>Chia vina aut Lesbia</i>	IX, 34
Cécube	<i>Caecubum</i>	IX, 36
vin plus capiteux	<i>fervidiore mero</i>	XI, 14
vin pressé sous Torquatus	<i>tu vina Torquato move consule pressa meo</i>	XIII, 6

Éditions : HORACE. *Satires*. Sous la direction d'Hélène Monsacré. Traduit par François Villeneuve. (Classiques de poche 57). Paris : Belles Lettres, 2001.

HORACE. *Odes*. Sous la direction d'Hélène Monsacré. Traduit par François Villeneuve. (Classiques de poche 10). Paris : Belles Lettres, 1997.

HORACE. *Odes et Épodes*. Traduit par François Villeneuve. Paris : Belles Lettres, 1990.

## Vitruvius, *De l'Architecture*

protropos	<i>vinum protropum</i>	VIII, 12
meilleur vin	<i>meliore vino</i>	X, 4

Édition : VITRUVIUS. *On Architecture, Volume II*. Traduit par Frank Granger. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1934.

## Strabon, Géographie

le peu de vins qu'ils ont est mélangé avec de la poix et est astringent	ὁ δὲ παρ' αὐτοῖς ὀλίγος ἐστὶ πιττίτης, αὐστηρός	IV, 2
un des vins les plus couteux	ἢ μὲν τῶν πολυτελεῶν ἕνα	V, 10
vin doux, moelleux et très bien vu auprès des médecins	γλυκὺς καὶ ἀπαλὸς καὶ παρὰ τοῖς ἰατροῖς σφόδρα εὐδοκιμῶν	VI, 14
de qualité inférieure aux vins réputés bon vin	ἀρετῇ λειπόμενον καλόν	XIII, 11
qui produit du bon vin	εὖοινος	XIV, 15
vin excellent	τοὺς ἀρίστους οἴνους	XIV, 15
produire de l'excellent vin	χρηστοινοῦσιν ( <i>harax</i> )	XIV, 15
vin noir	μέλας	XV, 43

Éditions : STRABO. *Geography, volume II : Books 3-5*. Traduit par Horace Leonard Jones. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1923.

STRABO. *Geography, volume III : Books 6-7*. Traduit par Horace Leonard Jones. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1924.

STRABO. *Geography, volume VI : Books 13-14*. Traduit par Horace Leonard Jones. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1924.

STRABO. *Geography, volume VII : Books 15-16*. Traduit par Horace Leonard Jones. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1930.

## Ovide

### Les amours

vin pur	<i>merum</i>	I, 4, 52
vin modéré	<i>tempora vinum</i>	I, 6, 35

### L'art d'Aimer

vin léger	<i>tenui vino</i>	I, 571
vin vieux	<i>annoso mero</i>	II, 418
vin violet	<i>purpureo mero</i>	II, 316
que l'on me verse un vieux vin qui date de nos anciens consuls	<i>mihī fundat avitum consulibus priscis condita testa merum</i>	II, 695-696

### Métamorphoses

vin pur	<i>purum vinum</i>	VII, 594
vin qui n'a pas pour lui une longue vieillesse	<i>nec longae (...) vina senectae</i>	VIII, 672
vin puissant	<i>vimque meri</i>	XIV, 274
chaleur du vin	<i>calido vino</i>	XV, 324
vin pur	<i>mera vina</i>	XV, 331

### Fastes

vin parfumé	<i>odorati Bacchi</i>	III, 301
les vins se couvrent de fleurs	<i>vina florent</i>	V, 269-270
vin rouge	<i>vina rubentia</i>	V, 511
vin enfermé dans une jarre noircie par la fumée	<i>promit fumoso condita vina cado</i>	V, 518
vin forts	<i>valido vino</i>	VI, 677

### Pontiques

vin de Falerne	<i>vina Falerna</i>	IV, 2, 9
tu vois le vin se tenir rigide avec le gel	<i>vides rigido stantia vina gelu</i>	IV, 7, 8

Éditions : OVIDE. *Les Métamorphoses (livres I-V)*. Traduit par George Lafaye. Vol. 1. Paris : Belles Lettres, 1961.

OVIDE. *Les Métamorphoses (livres VI-X)*. Traduit par George Lafaye. Vol. 2. Paris : Belles Lettres, 1960.

OVIDE. *Les Métamorphoses (livres XI-XV)*. Traduit par George Lafaye. Vol. 3. Paris : Belles Lettres, 1962.

OVIDE. *Les Métamorphoses (livres XI-XV)*. Traduit par George Lafaye. Vol. 3. Paris : Belles Lettres, 1962.

OVIDE. *Les Fastes (livres I-III)*. Traduit par Robert Schilling. Vol. 1. Paris : Belles Lettres, 1992.

OVIDE. *Les Fastes (livres IV-VI)*. Traduit par Robert Schilling. Vol. 2. Paris : Belles Lettres, 1993.

OVID. *Heroides. Amores*. Traduit par Grant Showerman. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1914.

OVID. *Tristia. Ex Ponto*. Traduit par A. L. Wheeler. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1924.

OVID. *Art of Love. Cosmetics. Remedies for Love. Ibis. Walnut-tree. Sea Fishing. Consolation*. Traduit par J. H. Mozley. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1929.

**Celsus, *On medecine***

vin traité à l'eau de mer	<i>vinum salsum</i>	I, 6, 2
vin corpulent	<i>plenius</i>	I, 6, 2
vin chaud	<i>vinum calidum</i>	I, 8, 1
vin plus fort	<i>vinique firmioris</i>	II, 17, 2
	<i>vinum, quod paucorum annorum vel</i>	
vin de peu d'années, ou sec ou riche	<i>austerum vel pingue est</i>	II, 18, 11
vin bouilli	<i>defrutum</i>	II, 20, 2
vin âpre	<i>asperum</i>	II, 24, 3
vin qui n'a pas encore atteint sa maturité	<i>vinum, cui nihil adhuc aetatis accessit</i>	II, 26, 1
vin vieux	<i>vino vetere</i>	II, 26, 2
vin avec plus de corps ou plus doux	<i>pinguius aut dulcius vinum</i>	III, 6, 14
vin bien dilué	<i>vinum bene dilutum</i>	III, 9, 2
vin grec salé	<i>Graeci vini salsi</i>	III, 16, 4
bon vin	<i>boni vini</i>	III, 19, 2
le vin ne doit pas manquer de force, ni trop en avoir	<i>vinum esse debet neque nullarum virium, neque ingentium</i>	III, 19, 4
vin froid	<i>vinum frigidum</i>	IV, 12, 8
vin léger, aromatique, et mélangé avec de l'eau froide	<i>tenue, odoratum, cum aqua frigida mixtum</i>	IV, 18, 4
vin pur	<i>merum</i>	IV, 18, 4
vin le plus âpre	<i>vinum asperrimum</i>	IV, 26, 4
vin sec et résiné	<i>resinatum austerum</i>	IV, 26, 9
vin sec d'Aminée	<i>vino Aminaeo austero</i>	IV, 26, 9
lie de vin acide	<i>acida faece</i>	IV, 29, 2
vin tiède	<i>vino tepido</i>	V, 24, 14
vin pur	<i>merum vinum</i>	V, 27, 11
vin miellé	<i>mulsum</i>	V, 27, 12b
vin passerillé	<i>passum</i>	V, 27, 12c
vinaigre	<i>acetum</i>	V, 27, 12c
vin doux	<i>dulci vino</i>	VI, 7, 3b
vin moelleux	<i>vini lenis</i>	VI, 10, 2

Éditions : CELSUS. *On Medicine, Volume I : Books 1-4*. Traduit par W. G. Spencer. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1935.

CELSUS. *On Medicine, Volume II : Books 5-6*. Traduit par W. G. Spencer. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1938.

CELSUS. *On Medicine, Volume III : Books 7-8*. Traduit par W. G. Spencer. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1938.

**Pétrone, *Satyricon***

Falerne de cent ans, consulat d'Opimius	<i>"Falernum Opimianum annorum centum."</i>	XXXIV, 6
vin miellé	<i>mulsum</i>	XXXIV, 1
sapa	<i>sapam</i>	LXVI, 7
vin pur	<i>mero</i>	LXXIV, 1
odeur du vin	<i>vini odore</i>	CXI, 10

Édition : PÉTRONE. *Satyricon*. Traduit par Alfred Ernout. (Classiques en poche 44). Paris : Belles Lettres, 2006.

### **Sénèque le Jeune, *Lettres à Lucilius***

---

bon vin	<i>vinum bonum</i>	36, 3
vin rude et âpre	<i>durum et asperum</i>	36, 3
vin très vieux	<i>vino nimis veteri</i>	63, 5
l'amertume du vin nous ravit	<i>nos amaritudo delectat</i>	63, 5
saveur du vin	<i>Quis sit vini, quis mulsi sapor, scis</i>	77, 16
vin nouveau	<i>musto</i>	83, 16
force du vin	<i>vis vini</i>	83, 20
quand le vin génère du gaz	<i>cum effervescit merum</i>	83, 21
vin pur	<i>merum</i>	122, 6

---

Éditions : SENECA. *Epistles, Volume I : Epistles 1-65*. Traduit par Richard M. Gummere. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1917.

SENECA. *Epistles, Volume II : Epistles 66-92*. Traduit par Richard M. Gummere. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1920.

SENECA. *Epistles, Volume III : Epistles 93-124*. Traduit par Richard M. Gummere. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1925.

### **Columelle, *De l'Agriculture***

---

sapa	<i>sapam</i>	I, 2, 20
vin plein de sédiments	<i>faeculentis vini</i>	II, 2
le bouquet et la saveur du vin	<i>saporem et odorem vini</i>	II, 14, 3
il est permis de faire du moût bouilli et du vin bouilli	<i>Defrutum quoque facere et vinum defrutare licet.</i>	II, 21, 4
vin plus abondant	<i>vinum largius</i>	III, 2, 6
des vins peu ou prou de bon cru	<i>magis aut minus probi gustus vina praebere</i>	III, 2, 6
vin plus âpre	<i>austerioris vini</i>	III, 2, 10
bon vin	<i>boni vini</i>	III, 2, 12
vin de renom	<i>vini nobilitate</i>	III, 2, 14
vin doux	<i>vini dulcis</i>	III, 2, 18
moût blanc	<i>candidi musti</i>	III, 2, 23
goût estimable	<i>probabilem gustum</i>	III, 2, 24
vin de qualité moyenne	<i>mediocris vini</i>	III, 2, 25
vin grossier	<i>sordidi vini</i>	III, 2, 25
haute qualité de vin	<i>generositate vini</i>	III, 2, 29
vin de prix	<i>vinae pretiosae</i>	III, 2, 32
soient d'une saveur qui leur donne un prix	<i>sint pretiosi saporis</i>	III, 7, 2
vin rouge / noir	<i>vini nigri</i>	III, 20, 6
produit un vin d'une saveur généreuse	<i>generosi saporis vinum praebet</i>	V, 5, 17
vinaigre	<i>aceti</i>	XII, 4, 5
vin éventé	<i>vinum vapidum</i>	XII, 5
meilleure sapa	<i>melioresapam</i>	XII, 19, 1
saveur naturelle du vin	<i>naturalis sapor</i>	XII, 19, 2
amertume du moût	<i>amaritudine</i>	XII, 19, 5
comme le vin, le defrutum tourne à l'aigre	<i>sicut vinum, solet acescere</i>	XII, 20, 1
moût faible	<i>tenue</i>	XII, 20, 2
nature du vin	<i>natura vini</i>	XII, 20, 6
vin vieux	<i>vino vetere</i>	XII, 21, 3
vin de côteaue	<i>collina vina</i>	XII, 21, 4
odeur de la poix	<i>odorem picis</i>	XII, 22, 1
vin poissé	<i>vini picati</i>	XII, 23
pratique qui empêche le vin de graisser	<i>ea res mucorem vino inesse non patitur</i>	XII, 23, 3
vin épuré de sa lie	<i>vinum a faecibus eliquatum</i>	XII, 27
vin apprêté	<i>vinum cum condieris</i>	XII, 28, 3
mauvaises saveurs	<i>malum saporem</i>	XII, 28, 4

si le vin commence à se couvrir de fleurs	<i>si vinum florere incipiet</i>	XII, 30, 1
vin sans force	<i>languetis vini</i>	XII, 30, 2
vins trop durs	<i>vina duriora</i>	XII, 30, 2
vin semblable au vin grec	<i>vinum graeco simile</i>	XII, 37
vin miellé	<i>mulsum</i>	XII, 41
vin de mère-goutte	<i>mustum lixivum</i>	XII, 41

Éditions : COLUMELLE. *De l'Agriculture (livre III)*. Traduit par Jean-Christian Dumont. Paris : Belles Lettres, 2002.

COLUMELLE. *De l'Agriculture, de l'intendante (livre XII)*. Traduit par Jacques André. Paris : Belles Lettres, 1988.

COLUMELLA. *On Agriculture, Volume I : Books 1-4*. Traduit par Harrison Boyd Ash. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1941.

COLUMELLA. *On Agriculture, Volume II : Books 5-9*. Traduit par E. S. Forster et Edward H. Heffner. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1954.

### **Pline l'Ancien, Histoire Naturelle**

goût du vin	<i>vini sapore</i>	XIII, 45
vins d'outremer	<i>transmarina vina</i>	XIV, 10
vin nouveau	<i>musti</i>	XIV, 11
astringence de leurs vins	<i>austriorem gustum</i>	XIV, 12
nul vin n'est plus austère	<i>vina non alibi tristiora</i>	XIV, 14
vin a un goût naturel de poix	<i>vino picem resipiens</i>	XIV, 18
corps (du vin)	<i>firmitatem</i>	XIV, 21
goût âpre	<i>asperrimus sapor</i>	XIV, 22
force du vin	<i>vires</i>	XIV, 22
vin doux	<i>dulcia</i>	XIV, 24
vins qui blanchissent avec l'âge	<i>vina vetustate in album colorem transeunt</i>	XIV, 27
vin meilleur	<i>melior</i>	XIV, 29
plus agréable à boire	<i>gratiorem haustu</i>	XIV, 32
vin qui jaunit en vieillissant	<i>vinis in vetustate rufescentibus</i>	XIV, 35
vin célèbre	<i>claritas</i>	XIV, 53
vin de Maronée	<i>Maroneum</i>	XIV, 53
vin noir, bouqueté et qui graissait en vieillissant	<i>nigrum, odoratum, vetustate pinguescere</i>	XIV, 54
miel amer	<i>mellis asperi</i>	XIV, 55
amertume	<i>amaritudinem</i>	XIV, 55
vins poissés	<i>picata</i>	XIV, 57
vin frais	<i>frigidius</i>	XIV, 57
vin léger	<i>tenue</i>	XIV, 63
vinaigre de qualité	<i>generosum acetum</i>	XIV, 64
piquette noble	<i>nobilem vappam</i>	XIV, 64
vin du pays	<i>indigena</i>	XIV, 72
vin de Thasos et de Chios	<i>Thasium Chiumque</i>	XIV, 73
liqueureux	<i>dulci</i>	XIV, 74
vin cuit	<i>defruto</i>	XIV, 75
vin miellé	<i>mulso</i>	XIV, 75
vin appelé bios	<i>bion</i>	XIV, 77
vin appelé leucocoum	<i>leucocoum</i>	XIV, 78
vin appelé tethalassomenos	<i>tethalassomenon</i>	XIV, 78
vin appelé thalassitès	<i>thalassiten</i>	XIV, 78
les vins ont quatre couleurs : blanc, jaune, rouge et noir	<i>colores vinis quattuor : albus, fulvus, sanguineus, niger</i>	XIV, 80
hepsema	<i>hepsema</i>	XIV, 80
sappa	<i>sappam</i>	XIV, 80
aigleucos	<i>aigleucos</i>	XIV, 83

vin d'un bouquet et d'un goût excellents	<i>optimi odori saporisque</i>	XIV, 84
protropos	<i>protropos</i>	XIV, 85
lora	<i>loram</i>	XIV, 86
vin d'ouvrier	<i>vina operara</i>	XIV, 86
lies du vin	<i>faecibus vini</i>	XIV, 86
le vin de lie de Caton	<i>quod faecatatum Cato appellat</i>	XIV, 86
vin murrina	<i>murrinam</i>	XIV, 92
apothèques	<i>apothecas</i>	XIV, 94
vin opimien	<i>opimiani</i>	XIV, 94
vin grec	<i>graecum</i>	XIV, 95
vins artificiels	<i>ficticii</i>	XIV, 98
le vin est matière à merveilles	<i>sunt et in vino prodigia</i>	XIV, 116
vin d'effet contraire	<i>genera vini diversa</i>	XIV, 117
moût nerveux	<i>pugnacibus mustis</i>	XIV, 125
défauts du vin	<i>vitia</i>	XIV, 127
force de la fumée	<i>fumidum virus</i>	XIV, 127
acidité	<i>acore</i>	XIV, 127
vin desséché	<i>vini siccata</i>	XIV, 130
fleur du vin	<i>flos vini</i>	XIV, 136
vin pur	<i>merum</i>	XIV, 146
vin doux n'a pas d'odeur	<i>vinum sine odore</i>	XV, 110
vin léger a plus d'odeur	<i>tenue odoratius</i>	XV, 110
vin blanc de la variété pâle	<i>ex alba vinum fieri album</i>	XV, 123
pour améliorer les vins	<i>ad corrigenda vina</i>	XV, 124
vins nobles	<i>nobilia vina</i>	XVII, 199
vin blanc diurétique	<i>urinam movet ex vino dulci</i>	XX, 10
vin sec	<i>vino austero</i>	XX, 56
vin dilué dans de l'eau de pluie	<i>in vino ex aqua caelesti temperato</i>	XX, 104
vin vieux	<i>veteri vino</i>	XX, 115
vin moelleux	<i>vino leni</i>	XX, 258
odeur déplaisante dans le vin	<i>gravitatem odorum vini</i>	XXII, 139
vin non fumé	<i>vinum non fumo</i>	XXIII, 39
vin blanchâtre	<i>exalbida</i>	XXIII, 40
vin insalubre	<i>insalubria</i>	XXIII, 40
vin chaud	<i>vino calido</i>	XXIII, 44
vins légers	<i>tenuissimum</i>	XXIII, 24
vin odorant	<i>vino odorato</i>	XXIII, 153
caractère du vin	<i>natura vini</i>	XXV, 36
odeur du vin	<i>vinum olente</i>	XXVI, 111
vin rouge	<i>vino rubro</i>	XXVI, 46
couleur du vin	<i>vini colorem</i>	XXVII, 128
vin tiède	<i>tepidum vino</i>	XXVIII, 193
vin nouveau	<i>musta</i>	XXXVI, 156

- 
- Éditions : PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XIII)*. Traduit par Alfred Ernout. Paris : Belles Lettres, 1956.  
 PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XIV)*. Traduit par Jacques André. Paris : Belles Lettres, 2003.  
 PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XV)*. Traduit par Jacques André. Paris : Belles Lettres, 1960.  
 PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XVII)*. Traduit par Jacques André. Paris : Belles Lettres, 1964.  
 PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XX)*. Traduit par Jacques André. Paris : Belles Lettres, 1965.  
 PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XXII)*. Traduit par Jacques André. Paris : Belles Lettres, 1970.  
 PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XXIII)*. Traduit par Jacques André. Paris : Belles Lettres, 1971.  
 PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XXI)*. Traduit par Jacques André. Paris : Belles Lettres, 1974.  
 PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XXVI)*. Traduit par Alfred Ernout et Dr. R. Pépin. Paris : Belles Lettres, 1957.  
 PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XXVII)*. Traduit par Alfred Ernout. Paris : Belles Lettres, 1959.  
 PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XXVIII)*. Traduit par Alfred Ernout. Paris : Belles Lettres, 1962.  
 PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XXXVI)*. Traduit par R. Bloch. Paris : Belles Lettres, 1981.

## Martial, *Épigrammes*

vins très mauvais, vins excellents	<i>pessima vina / optima vina</i>	I, 18
vieil Opimien	<i>antiqui optimi</i>	I, 26, 7
vins résinés	<i>resinata vina</i>	III, 77, 8
vins du Massique	<i>Massica vina</i>	IV, 13, 4
moût	<i>mustum</i>	IV, 27
vin local	<i>vina non peregrina</i>	IV, 66, 8
vins excellents	<i>bona vina</i>	IV, 69
vin visqueux / moisi	<i>mucida vina</i>	VIII, 6, 4
vin plein de vie	<i>vividiusque merum</i>	VIII, 6, 12
vin mélangé	<i>mixto vino</i>	VII, 20 19
vin consulaire	<i>consulare vinum</i>	VII, 79
vins sans lie	<i>vinum sine faece</i>	X, 48, 19
vin fluide, clair	<i>liquidum merum</i>	XII, 60
doux moût	<i>dulcia musta</i>	XIII, 8
vin passerillé	<i>passum</i>	XIII, 106
vins poissés	<i>picata</i>	XIII, 107
vin de Falerne	<i>Falernum</i>	XIII, 111
vins pourris	<i>cariosa</i>	XIII, 120
vinaigre	<i>acetum</i>	XIII, 122
vins fumés de Marseille	<i>fumea Massiliae</i>	XIII, 123
vin de qualité inférieure	<i>pauperiore mero</i>	XIV, 103
vins parfumés	<i>foliata</i>	XIV, 110
meilleure saveur	<i>melior sapor</i>	XIV, 113

Éditions : MARTIAL. *Epigrams, Volume I : Books 1-5 (Spectacles)*. Traduit par D. R. Shackleton Bailey. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1993.

MARTIAL. *Epigrams, Volume II : Books 6-10*. Traduit par D. R. Shackleton Bailey. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1993.

MARTIAL. *Epigrams, Volume III : Books 11-14*. Traduit par D. R. Shackleton Bailey. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1993.

## Plutarque

### *Comment écouter*

vin de Falerne	<i>Φαλερίνου</i>	125d
rendre la force du vin plus moelleuse	<i>τήν τε δύναμιν τοῦ οἴνου ποιοῦντα μαλακωτέραν</i>	132c

### *Banquet des sept sages*

vin pauvre	<i>φᾶλος</i>	147f
vins couteux	<i>πολυτελεῶν</i>	150d
vin rouge flamboyant	<i>αἴθωπα οἴνον</i>	160a

### *Étiologies Grecques*

vin troubles avec lies	<i>τρυγίαν</i>	295e
vin sans lies	<i>ἄτρυγον</i>	295e

### *De la tranquillité d'esprit*

vin vin et excellent	<i>παλαιὸν καὶ χρηστὸν οἶνον</i>	469c
vin acide	<i>ὄξινην</i>	469c
vin de Chios	<i>ὁ Χίος οἶνος</i>	470f

### *Propos de table*

qui donne un bon vin	<i>ἡδύοινος</i>	676a
un remède très puissant et très agréable	<i>ισχυρότατον φάρμακον καὶ ἡδιστον</i>	647a



vin pur	ἄκρατον	647c
"méthu" et "méthumnaïos"	‘μέθυ’ καὶ ‘μεθυμναῖον’	648e
chaleur du vin pur	θερμότερον ἄκρατον	650f
vin froid	ψυχρόν	651a
caractères vineux	τοῖς οἴνώδεσι	652f
douceur du vin	τὸ γλυκὺ	653a
astringence du vin	τὸ αὐστηρόν	653a
vin nouveau	νέου	655e
vin inoffensif et salutaire	ἀβλαβὴ καὶ σωτήριον	656e
force et volume du vin	ὁ οἶνος δυνάμει δὲ σφοδρότερος	656b
usage simultané de plusieurs vins	ἀλλοινία	661d
agréable et moelleux au goût	ἥδὺ τῇ γεύσει καὶ λεῖτον	669b
vin poissé	πισίτης	676c
jeunesse du vin	νεαρὸν	676c
vin aqueux	ὕδατῶδες	676c
nerf du vin	νεῦρα	692c
charme du vin	θερμότητα	692c
préciosité	καλλωπισμὸν	692c
sensualité	τρυφὴν	692c
tranchant et force du vin	στόμαγμα τοῦ οἴνου καὶ κράτος	692d
couleur de feu, éclatant, étincelant	αἶθρα οἶνον	692e
mielleux et ensoleillé	μελίχιον καὶ ἡμερίδην	695e
ténébreux	νυκτερινοῦ	696e
léger et sans tumulte	ἐλαφρὸς καὶ ἄνευ ὀργῆς	697e
le vin est loquace	πολύφωνος ὁ οἶνός ἐστι	715a

#### **Questions naturelles**

vin clair/pur	καθαρόν	914e
de l'eau de mer dans le vin	τῷ οἴνῳ θάλασσαν	914d
le vineux	τὸ οἴνώδες	919d
vin pur	ὁ ἄκρατος	919d

Éditions : PLUTARQUE. *Œuvres Morales (traités 3-9)*. Traduit par Robert Klaerr, André Philoppon et Jean Sirinelli. Vol. I, 2e partie. Paris : Belles Lettres, 1989.

PLUTARQUE. *Œuvres Morales (traités 10-14)*. Traduit par Jean Defradas, Jean Hani et Robert Klaerr. Vol. II, 1e partie. Paris : Belles Lettres, 1985.

PLUTARQUE. *Œuvres Morales (traités 17-19)*. Traduit par Jacques Boulogne. Vol. IV. Paris : Belles Lettres, 2002.

PLUTARQUE. *Œuvres Morales (traités 27-36)*. Traduit par Jean Dumortier et Jean Defradas. Vol. VII, 1e partie. Paris : Belles Lettres, 1975.

PLUTARQUE. *Œuvres Morales (traité 46)*. Propos de Table (livres I-IV). Traduit par François Furhmann. Tome IX, 1e partie. Paris : Belles Lettres, 2003.

PLUTARQUE. *Œuvres Morales (traité 46)*. Propos de Table (livres IV-VI). Traduit par François Furhmann. Tome IX, 2e partie. Paris : Belles Lettres, 2003.

PLUTARQUE. *Œuvres Morales (traité 46)*. Propos de Table (livres VII-IX). Traduit par Françoise Frazier et Jean Sirinelli. Vol. IX, 3e partie. Paris : Belles Lettres, 2003.

PLUTARQUE. *Œuvres Morales (traité 59)*. Questions naturelles. Traduit par Filippomaria Pontani. Vol. XIII, 1e partie. Paris : Belles Lettres, 2018.

**Juvénal, Satires**

vin pur	<i>mero</i>	III, 283
vinaigre	<i>aceto</i>	III, 292
un vin dont on ne voudrait pas pour dégraisser la laine	<i>vinum quod sucida nolit lana pati</i>	V, 24-25
un cru mis un amphore sous un consul à cheveux longs	<i>ipse capillato diffusum consule potat</i>	V, 30
vin de Sicile	<i>Siculi vini</i>	VII, 236
un viel albe antique et précieux	<i>Albani veteris pretiosa senectus</i>	XIII, 214
Falerne	<i>acri Falerno</i>	XIII, 216
vin passerillé	<i>passum</i>	XIV, 271

Édition : JUVÉNAL. *Satires*. Sous la direction d'Hélène Monsacré. Traduit par Pierre de Labriollet et François Villeneuve. (Classiques en poche 61). Paris : Belles Lettres, 2002.

**Corpus galénique*****Ars Medica* (I, 305-412 Kühn)**

vin pur et limpide	<i>καθαρός τε και διαυγής</i>	406, 17 K.
vin blanc ou jaunâtre	<i>λευκός η̄ υπόξανθος</i>	406, 17 K.
vin d'une odeur agréable	<i>ὀσμὴν ἡδὺς</i>	406, 17-18 K.
ni totalement aqueux	<i>μήθ' ὑδατώδης τὸ πᾶν</i>	407, 1 K.
ni totalement fort / acerbe	<i>μήτε τινα σφοδρὰν</i>	407, 1-2 K.
la douceur, ce qui est acerbe, l'âpreté, l'amertume	<i>γλυκύτητα μήτε στρυφνότητα μήτε δριμύτητα μήτε πικρότητα</i>	407, 2 K.

***De facultatibus naturalibus* (II, 1-214 Kühn)**

vin susceptible de se répandre facilement	<i>πόριμος</i>	70, 18 K.
vin blanc et pur	<i>λευκὸν και καθαρόν</i>	214, 7 K.
vin mince	<i>λεπτότητα</i>	214, 8 K.
noir et trouble	<i>μέλανα και θολερὸν</i>	214, 8 K.
vins épais	<i>πάχους</i>	214, 9 K.

***De bono habitu* (IV, 750-756 Kühn)**

le vin fermenté	<i>ὁ γλευκίνης οἶνος</i>	755, 8 K.
-----------------	--------------------------	-----------

***De sanitate tuenda* (V, 1-452 Kühn = CMG V, 4, 2)**

la fleur dans les vins	<i>ἄνθος ἐν τοῖς οἴνοις</i>	65, 1 K.
turbide	<i>τεθλωμένον</i>	243, 12 K.
vin non mélangé	<i>ἀκρατέστερον</i>	272, 15 K.
le vin qu'Hippocrate appelle "kiron"	<i>ὄν ὁ Ἱπποκράτης εἶωθε "κιρρόν" καλεῖν</i>	335, 14 K.
bon vin	<i>κάλλιστος ἐπὶ γερόντων ὁ οἶνος</i>	336, 9-10 K.
vin léger dans sa consistance	<i>ὁ τῆ συστάσει μὲν λεπτός</i>	336, 11 K.
vin jaune pâle	<i>ξανθός</i>	336, 12 K.
vin jaune verdâtre	<i>τῶν ὀχρῶν ἢ ξανθῶν οἴνων</i>	337, 1 K.
épais	<i>παχεῖς</i>	337, 1 K.
vins nouveaux	<i>νέοι</i>	337, 11 K.
vins noirs, épais et astringents	<i>μέλανες και παχεῖς, στύφουσι</i>	337, 12 K.
vin doux	<i>οἶνω γλυκεῖ</i>	338, 7 K.
vins diurétiques	<i>οἶνοις οὐρητικοῖς</i>	353, 9 K.
vin modéré	<i>σύμμετρον</i>	377, 6 K.
vins les plus chauds	<i>θερμότερους</i>	378, 14 K.
laxatifs	<i>ὑπακτικοί</i>	410, 18 K.
les vins austères	<i>τοὺς ἀύστηρούς</i>	411, 2-3 K.

***Methodus medendi* (X, 1-1021 Kühn)**

le vin qu'on appelle caryinus	<i>ὁ καρύινος ὀνομαζόμενος</i>	405, 1-2 K.
vins blancs	<i>λευκοί</i>	405, 5 K.
vin "oligophoros"	<i>ὀλιγοφόρος</i>	484, 3 K.

Hippocrate a nommé un tel terme "vineux"	<i>ὀνόμαζε τὸν τοιοῦτον ὁ Ἱπποκράτης οἰνώδη</i>	484, 7-8 K.
diurétique	<i>οὐρητικοὶ</i>	486, 5 K.
force du vin	<i>οἴνου δύναμιν</i>	503, 11 K.
de saveur agréable	<i>εὐχρμον</i>	830, 13 K.
vins déplaisants	<i>ἀηδεῖς</i>	830, 14 K.
vins épais nuisibles	<i>τοὺς μὲν παχεῖς ὡς βλάπτοντας</i>	833, 17-18 K.
hepsema	<i>ἔψημα</i>	833, 15 K.
vins jaunâtres / ambrés	<i>κιρροὶ</i>	833, 7 K.
vins épais	<i>παχεῖς</i>	833, 14 K.
vins chauds et à l'odeur agréable	<i>θερμοὶ καὶ εὐώδεις</i>	833, 7 K.
		833-834 18-1
vins aqueux inefficaces	<i>ὕδατάδεις ὡς ἀπράκτους</i>	K.
d'un rouge de feu ou jaune pâle	<i>πυρρὸν ἢ ὠχρόν</i>	834, 5-6 K.
vins jaunâtres / verdâtre	<i>ξανθοὶ</i>	834, 6 K.
vins bons pour l'estomac	<i>εὐστόμαχοι</i>	834, 15 K.
vins chauds	<i>θερμῶν</i>	835, 12 K.
vin excessivement sucré	<i>ικανῶς γλυκὺς</i>	836, 2 K.
vin astringent	<i>αὐστηρὸς</i>	836, 2 K.
consistance gluante	<i>γλοιώδους συστάσεως</i>	981, 17 K.
<b><i>Ad glaucnem de medendi methodo (XI, 1-146 Kühn)</i></b>		
vin léger et aqueux	<i>λεπτὸν καὶ ὕδαρῆ</i>	34, 12 K.
vins excessivement vieux	<i>οἴνων τῶν τε παλαιῶν ἱκανῶς</i>	35, 10 K.
vin mélangé avec de l'eau froide	<i>οἶνος ὕδατι ψυχρῶ κεκραμένος</i>	51, 13 K.
vin léger et chaud	<i>λεπτὸς τε καὶ θερμὸς</i>	52, 11 K.
vin épais, noir et astringent	<i>παχύς τε καὶ μέλας καὶ στρυφνός</i>	52, 13 K.
vin chaud	<i>θερμοῦ</i>	58, 7 K.
oxykratos ou mixture de vin miellé	<i>ὀξύκρᾶτω καὶ οἴνω καὶ οἰνομέλιτι</i>	83, 7 K.
vin astringent	<i>στρυφνῶ</i>	83, 12 K.
vins qui ont de l'eau de mer	<i>θαλάττης ἔχουσιν οἶνοι</i>	83, 15 K.
vin blanc, léger et un soupçon astringent	<i>οἴνω λεπτῶ τε καὶ λευκῶ καὶ ὑποστυφοντι</i>	87, 6 K.
piquant / aigre dans son goût	<i>ἐν τῇ γεύσει δριμύ</i>	87, 8 K.
vins noirs	<i>μέλανες</i>	87, 12 K.
doux et astringent	<i>γλυκύτητός τε καὶ στυψεως</i>	129, 15 K.
<b><i>In hippocratis De victu acutorum commentaria (XV, 418-919 Kühn = CMG V, 9, 1)</i></b>		
couleur du vin	<i>χρῶας</i>	627, 1 K.
saveur du vin	<i>γεῦσιν</i>	627, 1 K.
consistance du vin	<i>σύστασιν</i>	627, 2 K.
odeur du vin	<i>ὄσμῃν</i>	627, 2 K.
force du vin	<i>δύναμιν</i>	627, 3 K.
	<i>ἢ μὲν οὖν κατὰ τὴν χροῖαν εἰς λευκὸν καὶ μέλανα καὶ κιρρὸν καὶ ξανθὸν καὶ ἐρυθρὸν</i>	
la couleur se répartit en blanc noir doré	<i>τέμνεται</i>	627, 3-4 K.
ambré et rouge avec d'autres nuances	<i>γλυκὴν καὶ αὐστηρὸν</i>	627, 7-8 K.
doux et astringent	<i>δριμύ</i>	627, 10 K.
la saveur piquante	<i>ὕδατάδῃ καὶ λεπτὸν καὶ τὸν πάνυ παχὺν</i>	627, 12-13 K.
aqueux, fluides ou tout à fait épais	<i>εὐώδεις (...), οὐκ εὐώδεις</i>	627, 16 K.
les uns ont une bonne odeur, les autres non	<i>ὡσπερ ὕδωρ ἄοδροι</i>	627, 18 K.
inodores comme de l'eau	<i>ὁ μὲν ἰσχυρὸς, ὁ δὲ ἀσθενής</i>	628, 1-2 K.
l'un est fort l'autre léger	<i>ἰσχυρὸς μὲν ὁ θερμαίνων σφοδρῶς καὶ ταχέως τὸ σῶμα καὶ τὴν κεφαλὴν πληρῶν</i>	628, 3-4 K.
le fort chauffe rapidement le corps et monte à la tête	<i>ὀνομάζεται δὲ ὁ μὲν ἰσχυρὸς οἰνώδης, ὁ δ'</i>	
	<i>ἀσθενής ὕδατάδῃς</i>	628, 6-7 K.
on appelle le fort vineux, le léger aqueux	<i>λεπτότητι</i>	628, 10 K.
fluidité	<i>παλαιοί</i>	628, 14 K.
vins tout à fait vieux	<i>νέοι</i>	628, 14 K.
vins jeunes		

attributs accidentels du vin	εὐδηλον δ', ὅτι τῶν ἔξωθεν εἰσι	628, 15-16 K.
vins plus piquants et plus chaleureux	συμβεβηκότων αἱ τοιαῦται διαφοραὶ	628, 17 K.
effets salutaires ou nocifs du vin	δριμύτεροί τε καὶ θερμότεροι	629, 6-7 K.
qualités fondamentales ou primitives ou du vin	ἀφέλειαν ἢ βλάβην	
douceur du vin	κατὰ τὸν ἴδιον λόγον, αἱ δὲ οὐ κατὰ τὸν ἴδιον, ἀλλὰ κατὰ συμβεβηκός	629, 12-13 K.
astringence du vin	γλυκύτης	629, 13-14 K.
onctuosité du vin	ἀύστηρότης	629, 14 K.
âpreté	πάχος	629, 14 K.
	στόφειν	631, 5 K.
vin transparent, brillant, pur et fluide	διαφανῆς καὶ λαμπρὸς καὶ καθαρὸς καὶ τῆ	
à l'examen visuel	συστάσει λεπτός	631, 11-12 K.
hepsema et siraion	ὄψει	632, 2 K.
	ἔψημα καὶ σίραιον	632, 9 K.

Éditions : GALEN. *Method of Medicine, Volume I : Books 1-4*. Traduit par Ian Johnston et G. H. R. Horsley. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2011.

GALEN. *Method of Medicine, Volume II : Books 5-9*. Traduit par Ian Johnston et G. H. R. Horsley. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2011.

GALEN. *Method of Medicine, Volume III : Books 10-14*. Traduit par Ian Johnston et G. H. R. Horsley. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2011.

GALEN. *Hygiene, Volume I : Books 1-4*. Traduit par Ian Johnston. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2018.

GALEN. *Hygiene, Volume II : Books 5-6. Thrasybulus. On Exercise with a Small Ball*. Traduit par Ian Johnston. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2018.

GALEN. *On the Natural Faculties*. Traduit par A. J. Brock. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1916.

GALEN. *On the Constitution of the Art of Medicine. The Art of Medicine. A Method of Medicine to Glaucon*. Traduit par Ian Johnston. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2016.

GALEN. *Claudii Galeni Opera Omnia*. Édité par Karl Otto Kühn. Vol. I-XX. Cambridge (UK) : Cambridge University Press, 2011 (réimp. 1821-1833).

## Apulée

### Métamorphoses

vin de cru cher	<i>vini cadum in aetate pretiosi</i>	II, 11
vin de cru	<i>vini vetusti</i>	II, 19
vin doux comme du nectar	<i>nectarei vini</i>	V, 3
vin non mélangé	<i>vinum immixtum</i>	VII, 12
vin tiède	<i>modico tepefactum vapore</i>	VII, 12
vin fort	<i>vino mero</i>	IX, 15
vin précieux	<i>vina pretiosa</i>	IX, 22
vin le plus excellent	<i>vino pulcherrimo</i>	X, 21

### Apologie

vin issu de sols nobles	<i>vinum ex nobilitate soli</i>	XXIV, 4
vin de Thasos	<i>vinum Thasium</i>	XXIV, 4
odeur du vin	<i>vini aura</i>	LVII, 6

Éditions : APULÉE. *Les Métamorphoses ou l'Âne d'or*. Sous la direction d'Hélène Monsacré. Traduit par Olivier Sers. (Classiques en poche 82). Paris : Belles Lettres, 2007.

APULÉE. *Apologie*. Sous la direction d'Hélène Monsacré. Traduit par Paul Valette. (Classiques en poche 45). Paris : Belles Lettres, 2001.

## Aulus Gellius, Nuits Attiques

vineux	<i>vinosus</i>	IV, 9, 12
vin passerillé, vin épice	<i>passum, murrinam</i>	X, 23, 2
vin moins cher	<i>vinum vilius</i>	XI, 14, 2
insalubre	<i>insalubre</i>	XIII, 5, 5
âpre	<i>asperum</i>	XIII, 5, 5
vin étranger / exotique	<i>exoticum</i>	XIII, 5, 6
vin fort et qui flatte le palais	<i>firmum vinum et iucundum</i>	XIII, 5, 9
vins plus doux	<i>vina dulciora</i>	XIII 11, 7

	<i>tria genera esse vini, nigrum, album,</i>	
trois genre de vin : noir, blanc et médium	<i>medium</i>	XIII, 31, 14
jaunâtre / ambré	<i>κιρρόν</i>	XIII, 31, 14
médium qui est digestif	<i>medium πέψιν</i>	XIII, 31, 14
vin noir qui donne de la virilité	<i>nigrum virus</i>	XIII, 31, 14
vin blanc diurétique	<i>album urinam</i>	XIII, 31, 14
vin moyen	<i>medium vinum</i>	XIII, 31, 17
nouveau ou vieux	<i>novum aut vetus</i>	XIII, 31, 17
pouvoir du vin	<i>vim</i>	XIII, 31, 17
vin refroidi ou réchauffé	<i>refrigeraret, calefacere</i>	XIII, 31, 17
violence du vin	<i>vini violentiam</i>	XV, 2, 6
couleur de feu, éclatant, étincelant	<i>αἶθοπα οἴνον</i>	XVII, 8, 10

Éditions : GELLIUS. *Attic Nights, Volume I : Books 1-5*. Traduit par J. C. Rolfe. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1927.

GELLIUS. *Attic Nights, Volume II : Books 6-13*. Traduit par J. C. Rolfe. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1927.

GELLIUS. *Attic Nights, Volume III : Books 14-20*. Traduit par J. C. Rolfe. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1927.

### Athénée de Naucratis, Les Deipnosophistes

vin au miel	<i>οἰνομέλιτι</i>	7c (= I, 12, 23 Kaibel)
du vin tout pur	<i>χαλίκρητον μέθω</i>	8a (= I, 14, 11 Kaibel)
vin Pramnien	<i>Πράμνειον</i>	10a (= I, 17, 7 Kaibel)
épais et nourrissant	<i>παχὺν καὶ πολύτροφον</i>	10b (= I, 17, 8 Kaibel)
vin vieux et suave à boire	<i>οἴνοιο παλαιοῦ ἡδυπότοιο</i>	10d (= I, 17, 36 Kaibel)
vin doux comme le miel	<i>μελιηδής</i>	10f (= I, 18, 15 Kaibel)
vin pur	<i>ἐν ἀκράτῳ</i>	11c (= I, 19, 8 Kaibel)
vin vieux	<i>παλαιὸν οἴνον</i>	25f (= I, 47, 1 Kaibel)
étant de composition plus légère	<i>λεπτομερῆς ὄν</i>	26a (= I, 47, 11 Kaibel)
vin de Maron	<i>τοῦ Μάρωνος</i>	26b (= I, 47, 15 Kaibel)
chaud	<i>θερμὸς</i>	26b (= I, 47, 16 Kaibel)
vin noir	<i>τὸν " μέλανα " οἴνον</i>	26b (= I, 47, 20 Kaibel)
couleur de feu, éclatant, étincelant	<i>αἶθοπα</i>	26b (= I, 47, 21 Kaibel)
plus puissant d effet	<i>δυναμικώτατος</i>	26b (= I, 47, 21 Kaibel)
vin blanc	<i>λευκὸς οἴνος</i>	26c (= I, 47, 28 Kaibel)
faible et léger	<i>ἀσθενῆς καὶ λεπτὸς</i>	26c (= I, 47, 28 Kaibel)
astringent et doux	<i>ἀστερὸς καὶ γλυκάζων</i>	26c (= I, 48, 6 Kaibel)
plus noir	<i>μελάντερος</i>	26d (= I, 48, 8 Kaibel)
verjus	<i>ὄμφακίας</i>	26d (= I, 48, 10 Kaibel)
buvable	<i>πότιμος</i>	26d (= I, 48, 13 Kaibel)
sans onctuosité	<i>ἀλιπῆς</i>	26d (= I, 48, 13 Kaibel)
trop sec	<i>λίαν ψαφαρὸς</i>	26d (= I, 48, 13 Kaibel)
plus onctueux	<i>λιπαρώτερος</i>	26e (= I, 48, 16 Kaibel)
bon	<i>χρήσιμος</i>	26e (= I, 48, 16 Kaibel)
plus léger	<i>κουφότερος</i>	26e (= I, 48, 22 Kaibel)
pas fort	<i>οὐ πληκτικός</i>	26e (= I, 48, 23 Kaibel)
peu abondant	<i>ὀλίγος</i>	26f (= I, 48, 27 Kaibel)
excellent	<i>κάλλιστος</i>	26f (= I, 48, 27 Kaibel)
tonique	<i>εὖτονος</i>	26f (= I, 48, 28 Kaibel)
digeste	<i>εὐστομαχώτερος</i>	27a (= I, 48, 39 Kaibel)
vin qui se fait vite	<i>ἀκμάζει ταχὺ</i>	27b (= I, 48, 45 Kaibel)
couleur qui tire sur l'or	<i>τῷ χρώματι χρυσιζει</i>	27b (= I, 48, 48 Kaibel)
vin qui va toujours se bonifiant	<i>ἀεὶ ἑαυτοῦ κρείττων γίνεται</i>	27b (= I, 48, 50 Kaibel)
qui se coupe bien	<i>εὐκρατος</i>	27c (= I, 48, 52 Kaibel)
délicat	<i>τρυφερός</i>	27c (= I, 48, 55 Kaibel)

corps (du vin)	<i>σαρκώδης</i>	27c (= I, 48, 56 Kaibel)
faible sans force	<i>ἀπαλοί οὐ πλῆξιν</i>	27c (= I, 48, 57 Kaibel)
du Chios et du Thasos passé au filtre	<i>Χίος καὶ Θασιος ἠθήμενος</i>	28d (= I, 51, 8 Kaibel)
petits vins	<i>οἶναρίοις</i>	28e (= I, 51, 19 Kaibel)
vin psithien	<i>ψίθιον</i>	28f (= I, 51, 40 Kaibel)
vin mélitien	<i>μελίτιος οἰνίσκος</i>	29a (= I, 52, 9 Kaibel)
bouquet du vin	<i>εὐώδης</i>	29b (= I, 52, 19 Kaibel)
plus naturellement doux	<i>ἄδιστος</i>	29c (= I, 52, 24 Kaibel)
vin piquant et doux	<i>μελιχόδριμον</i>	29e (≠Kaibel)
sur lequel court une senteur de pommes	<i>τῷ δὴ μήλων ἐπιδέδρομεν ὀσμῇ</i>	29e (= I, 53, 16 Kaibel)
vin qu'on appelle saprias	<i>σαπρίαν</i>	29e (= I, 53, 19 Kaibel)
vin précoce, vin précurseur, vin tôt cueilli	<i>πρόδρομον, πρότροπον, πρόδροπον</i>	30b (= I, 54, 20 Kaibel)
vin anthosmias / qui sent la fleur	<i>ἀνθοσμία</i>	30c (= I, 55, 20 Kaibel)
vin étranger	<i>ξενικὸς</i>	30f (= I, 56, 9 Kaibel)
vin à lies	<i>τρυγίαν</i>	31b (= I, 56, 38 Kaibel)
vin sans lies	<i>ἄτρυγον</i>	31b (= I, 56, 39 Kaibel)
vin sans feu	<i>ἄπυρον</i>	31c (= I, 57, 1 Kaibel)
fleurant la fleur	<i>ἄνθεος ὄσδοντά</i>	31c (= I, 57, 1 Kaibel)
vin de mouillage	<i>παραπλήσιον</i>	31c (= I, 57, 17 Kaibel)
vin ayant subi la cuisson	<i>γλύζις</i>	31e (= I, 57, 17 Kaibel)
vin nature	<i>αὐτίτην</i>	31e (= I, 57, 19 Kaibel)
vin "fumé"	<i>καπνίαν</i>	31e (= I, 57, 20 Kaibel)
vin mauvais appelé amphias	<i>ἀμφίας δ'οἶνος φαῦλος</i>	31e (= I, 57, 21 Kaibel)
vin préparé	<i>ἠρτυμένος</i>	32a (= I, 58, 9 Kaibel)
vin âpre	<i>σκληρόν</i>	32b (= I, 58, 13 Kaibel)
vin odorant	<i>εὖοσμον</i>	32b (= I, 58, 13 Kaibel)
vin moelleux	<i>μαλακῶ</i>	32b (= I, 58, 13 Kaibel)
vin diurétique	<i>οὐρητικός</i>	32c (= I, 59, 2 Kaibel)
vin astringent	<i>στυπτικός</i>	32c (= I, 59, 5 Kaibel)
mélangé avec lui-même se buvant pur	<i>αὐτόκρατος</i>	32f (= I, 59, 31 Kaibel)
vin qui passe aisément	<i>εὐανάδοτος</i>	33d (= I, 59, 40 Kaibel)
vin jeune	<i>νέον</i>	36e (= II, 4, 3 Kaibel)
vin qui a une force égale au feu	<i>οἶνός θ', ὅς πυρὶ ἴσον ἔχει μένος</i>	36f (= II, 4, 12 Kaibel)
vin vineux	<i>οἰνώδεις</i>	45e (= II, 24, 21 Kaibel)
bon vin pur	<i>εὐζωρεστέρον</i>	65d (= IX, 10, 16 Kaibel)

Édition : ATHÉNÉE DE NAUCRATIS. *Les Deipnosophistes (livres I et II)*. Traduit par A.-M. Desrousseaux. Paris : Belles Lettres, 2002.

ATHENAEUS. *Deipnosophistae*. Édité par Georg Kaibel. Vol. 1. Leipzig : Teubner, 1966 (réimp. 1887).

ATHENAEUS. *Deipnosophistae*. Édité par Georg Kaibel. Vol. 2. Leipzig : Teubner, 1966 (réimp. 1887).

ATHENAEUS. *Deipnosophistae*. Édité par Georg Kaibel. Vol. 3. Leipzig : Teubner, 1966 (réimp. 1887).

ATHENAEUS. *The learned banqueters (books I-III.106e)*. Traduit par S. Douglas Olson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2006.

ATHENAEUS. *The learned banqueters (books III.106e-V)*. Traduit par S. Douglas Olson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2006.

ATHENAEUS. *The learned banqueters (books V-VII)*. Traduit par S. Douglas Olson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2008.

ATHENAEUS. *The learned banqueters (books VIII-X.420e)*. Traduit par S. Douglas Olson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2009.

ATHENAEUS. *The learned banqueters (books X.420e-XI)*. Traduit par S. Douglas Olson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2008.

ATHENAEUS. *The learned banqueters (books XII-XIII.594b)*. Traduit par S. Douglas Olson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2010.

ATHENAEUS. *The learned banqueters (books XIII.594b-XIV)*. Traduit par S. Douglas Olson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2011.

ATHENAEUS. *The learned banqueters (books XV-Index)*. Traduit par S. Douglas Olson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2012.

**Julius Pollux, *Onomasticon***

de quelques années	ὀλιγοετής	I, 138
doux	γλυκός	I, 248
agréable	ἡδύς	I, 248
séduisant	ἐπαγωγός	I, 248
potable	πότιμος	I, 248
anthosmias / qui sent la fleur	ἀνθοσμίας	I, 248
de second rang	δευτερίας	I, 248
trouble	ἐξεστηκώς	I, 248
tourné	τροπίας	I, 248
vinaigrés	ἐκτροπίας	I, 248
acide / aigre	ὄξινης	I, 248
vin de bonne odeur	εὐώδης	II, 77
apothèques de vin	ἀποθήκας τοῦ οἴνου	VI, 15
astringent, miellé	ἀσθηρός, μελιηδής	VI, 15
vieux vins	παλαιοὶ	VI, 16
moût	γλεύκος	VI, 16
vin de Thasos et Chios	Θάσιος, Χίος	VI, 16
siraios	σίραιον	VI, 16
vin parfumé à la myrrhe	μυρίνης οἴνος	VI, 17
vin mélangé à du miel	οἴνόμελι	VI, 17
hepsema	ἔψημα	VI, 17
vin bouilli en vue de l'adoucir	οἴνος ἐξηψημένος εἰς γλυκύτητα	VI, 17
protropos	πρότροπος	VI, 17
vin pauvre	φαῦλος	VI, 17
oxydé	ὄξωδης	VI, 17
vin pressé à partir des lies	τρογηφάνιος	VI, 18
vin du pays	ἐπιχώριος	VI, 18
vin nature	αὐτίτης	VI, 18
vin filtré	σακκίας, διωλισμένος	VI, 18
amateur de vin	φίλοινος	VI, 21
qui produit du bon vin	ἡδύοινοι	VI, 22
vin pur	ἄκρατος	VI, 23
gâteau mélangé avec du vin	οἴνοῦττα	VI, 23

Édition : JULIUS POLLUX. *Onomasticon*. Édité par Erich Bethe. Vol. I-III. Leipzig : Teubner, 1900-1966.

**Palladius, *Traité d'Agriculture***

vin abondant	<i>vinum largius</i>	I, 6, 7
vin noble	<i>vinum nobilius</i>	I, 6, 7
vin bon	<i>vinum melius</i>	I, 6, 7
vin excellent	<i>vinum pulcherrimum</i>	III, 9, 4
vin vieux	<i>vini veteris</i>	III, 25, 5
vin cuit ou passerillé ou doux	<i>sapa vel passum vel dulci vino</i>	III, 25, 10
vin noir	<i>vina nigella</i>	III, 25, 12
excellent vin	<i>optimo vino</i>	III, 25, 26
vin cuit	<i>defruti</i>	III, 25, 26
vin astringent	<i>vino austeri</i>	IV, 15, 1
vin âpre	<i>vino auspero</i>	IV, 15, 1
le vin doux est lourd	<i>vinum dulce est gravius</i>	XI, 14, 1
le vin blanc est peu salé et diurétique	<i>album et aliquatenus salsum, conuenire uesicae</i>	XI, 14, 1

le vin jaune doré charme par sa couleur, et accommode la digestion	<i>quod croceo colore blanditur, digestioni accommodum</i>	XI, 14, 1
le vin blanc est astringent	<i>quod album et stypticum</i>	XI, 14, 1
le vin d'outre-mer rend pâle et ne crée que peu de sang	<i>transmarinum pallorem facere et tantum sanguinem non creare</i>	XI, 14, 1
le raisin noir donne du vin fort	<i>uuis nigris fieri forte</i>	XI, 14, 1
le rouge du doux	<i>robeis suaue</i>	XI, 14, 1
et le blanc communément du médiocre	<i>albis uero plerumque mediocre</i>	XI, 14, 1
belle couleur du vin	<i>splendorem coloris</i>	XI, 14, 3
pour rendre doux un vin âpre / dur	<i>Suaue uinum de duro fieri docent</i>	XI, 14, 5
très bonne odeur	<i>optimi odoris</i>	XI, 14, 5
pour donner au vin de l'année l'apparence d'un vin vieux	<i>Anniculum quoque uinum ut longam simulare uideatur aetatem</i>	XI, 14, 8
pour rendre un vin rouge blanc	<i>In album colorem uina fusca mutari</i>	XI, 14, 9
pour clarifier et bonifier en un même jour un vin astringent	<i>Vinum uero ea die ex austero limpidum atque optimum fieri</i>	XI, 14, 12
pour clarifier un vin plein de lies	<i>item faeculentum statim limpidum reddi</i>	XI, 14, 12
pour rendre le vin blanc et qu'il goûte la vétusté	<i>fieri enim sic candidum et sumere uetustatis saporem</i>	XI, 14, 13
vin vieux mêlé d'eau	<i>ueteris uini aquae mixtas</i>	XII, 7, 3

Éditions : PALLADIUS. *Traité d'Agriculture (Livre I et II)*. Traduit par René Martin. Vol. 1. Paris : Belles Lettres, 2003.

PALLADIUS. *Traité d'Agriculture (Livre III et IV)*. Traduit par René Martin et Charles Giraud. Vol. 2. Paris : Belles Lettres, 2010.

PALLADIUS et CABARET DUPATY, M. *L'économie rurale de Palladius Rutilius Taurus Aemilianus*. Paris : Panckoucke, 1843.

PALLADIUS. *Opus Agriculturae. De Veterinaria. De Insitione*. Édité par Robert H. Rodgers. Leipzig : Teubner, 1975.

### **Macrobe, Saturnales**

vin peu distingué	<i>mediocri uino</i>	II, 3, 2
vin de Falerne de quarante ans	<i>Falernum annorum quadraginta</i>	II, 3, 2
genre de vins les plus doux	<i>dulciora uina</i>	II, 8, 3
vin clair / limpide	<i>uina liquentia</i>	III, 2, 5
vin miellé	<i>mulsum</i>	III, 11, 9
vin moelleux	<i>"mite" uinum</i>	III, 11, 10
le miel corrigera l'apprêt du vin	<i>et durum Bacchi domitura saporem</i>	III, 11, 10
vin grec	<i>uino Graeco</i>	III, 16, 16
douceur du vin	<i>dulcedo</i>	VII, 1, 17
le vin doit être compté parmi les choses chaudes	<i>uinum inter calida censendum</i>	VII, 6, 1
le vin est froid par nature	<i>uinum natura frigidum</i>	VII, 6, 6
goût du vin	<i>uini saporem</i>	VII, 6, 13
moût	<i>musto</i>	VII, 7, 14
enfance du vin, dans le sens de précocité	<i>infantia</i>	VII, 7, 15
répugnance du moût	<i>horrore</i>	VII, 7, 16
vin agréable	<i>uinum suaue</i>	VII, 7, 16
essence même du vin	<i>uini sola natura</i>	VII, 7, 20
structure du vin	<i>fortitudine</i>	VII, 7, 20
vin filtré	<i>defaecatum uinum</i>	VII, 12, 6
vin très vieux	<i>uinum uetustissimum</i>	VII, 12, 9
le vin est de nature humide	<i>uini enim natura umida est</i>	VII, 12, 10
force du vin	<i>uiribus</i>	VII, 12, 12



meilleur vin	<i>optimum vinum</i>	VII, 12, 13
couleur de feu, éclatant, étincelant	<i>αἴθοπα οἶνον</i>	VII, 12, 28
les vins sont fortifiés par leur chaleur essentielle	<i>esto vina naturali muniantur calore</i>	VII, 12, 29
vin pur	<i>mero</i>	VII, 8

---

Éditions : MACROBIUS. *Saturnalia, volume I : Books 1-2*. Traduit par Robert A. Kaster. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2011.

MACROBIUS. *Saturnalia, volume II : Books 3-5*. Traduit par Robert A. Kaster. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2011.

MACROBIUS. *Saturnalia, volume III : Books 6-7*. Traduit par Robert A. Kaster. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2011.

## BIBLIOGRAPHIE

### Sources anciennes :

APICIUS. *L'art culinaire*. Traduit par Jacques André. Paris : Belles Lettres, 1974.

APULÉE. *Les Métamorphoses ou l'Âne d'or*. Sous la direction d'Hélène Monsacré. Traduit par Olivier Sers. (Classiques en poche 82). Paris : Belles Lettres, 2007.

APULÉE. *Apologie*. Sous la direction d'Hélène Monsacré. Traduit par Paul Valette. (Classiques en poche 45). Paris : Belles Lettres, 2001.

ARISTOPHANES. *Fragments*. Traduit par Jeffrey Henderson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2008.

ARISTOPHANES. *Acharnians. Knights*. Traduit par Jeffrey Henderson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1998.

ARISTOPHANES. *Clouds. Wasps. Peace*. Traduit par Jeffrey Henderson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1998.

ARISTOPHANES. *Frogs. Assemblywomen. Wealth*. Traduit par Jeffrey Henderson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2002.

ARISTOTE. *Problèmes (section I-X)*. Traduit par Pierre Louis. Vol. 1. Paris : Belles Lettres, 1991.

ARISTOTE. *Problèmes (section XI-XXVII)*. Traduit par Pierre Louis. Vol. 2. Paris : Belles Lettres, 1993.

ARISTOTE. *Problèmes (section XXVIII-XXXVIII)*. Traduit par Pierre Louis. Vol. 3. Paris : Belles Lettres, 1994.

ARISTOTLE. *On the Soul. Parva Naturalia. On Breath*. Traduit par Walter Stanley Hett. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1957.

ARISTOTE. *Météorologiques (livres I-II)*. Traduit par Pierre Louis. Vol. 1. Paris : Belles Lettres, 1982.

ARISTOTE. *Météorologiques (livres III-IV)*. Traduit par Pierre Louis. Vol. 2. Paris : Belles Lettres, 1982.

ARISTOTLE. *Nicomachean ethics*. Traduit par H. Rackman. Vol. XIX. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1926.

ARISTOTE. *Génération des animaux*. Traduit par Pierre Louis. Paris : Belles Lettres : 1961.

ARISTOTE. *Histoire des animaux (livres I-IV)*. Traduit par Pierre Louis. Vol. 1. Paris : Belles Lettres, 1964.

ARISTOTE. *Histoire des animaux (livres V-VII)*. Traduit par Pierre Louis. Vol. 2. Paris : Belles Lettres, 1968.

ARISTOTE. *Histoire des animaux (livres VII-X)*. Traduit par Pierre Louis. Vol. 3. Paris : Belles Lettres, 1969.

ATHÉNÉE DE NAUCRATIS. *Les Deipnosophistes (livres I et II)*. Traduit par A.-M. Desrousseaux. Paris : Belles Lettres, 2002.

ATHENAEUS. *Deipnosophistae*. Édité par Georg Kaibel. Vol. 1. Leipzig : Teubner, 1966 (réimp. 1887).

ATHENAEUS. *Deipnosophistae*. Édité par Georg Kaibel. Vol. 2. Leipzig : Teubner, 1966 (réimp. 1887).

ATHENAEUS. *Deipnosophistae*. Édité par Georg Kaibel. Vol. 3. Leipzig : Teubner, 1966 (réimp. 1887).

ATHENAEUS. *The learned banqueters (books I-III.106e)*. Traduit par S. Douglas Olson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2006.

ATHENAEUS. *The learned banqueters (books III.106e-V)*. Traduit par S. Douglas Olson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2006.

ATHENAEUS. *The learned banqueters (books V-VII)*. Traduit par S. Douglas Olson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2008.

ATHENAEUS. *The learned banqueters (books VIII-X.420e)*. Traduit par S. Douglas Olson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2009.

ATHENAEUS. *The learned banqueters (books X.420e-XI)*. Traduit par S. Douglas Olson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2008.

ATHENAEUS. *The learned banqueters (books XII-XIII.594b)*. Traduit par S. Douglas Olson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2010.

ATHENAEUS. *The learned banqueters (books XIII.594b-XIV)*. Traduit par S. Douglas Olson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2011.

ATHENAEUS. *The learned banqueters (books XV-Index)*. Traduit par S. Douglas Olson. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2012.

CASSIANUS BASSUS SCHOLASTIQUE. *Geoponica*. Édité par Heinrich Beckh. Leipzig : Teubner, 1994 (réimp. 1895).

CASSIANUS BASSUS SCHOLASTIQUE. *Géoponiques*. Traduit par Jean-Pierre Grélois et Jacques Lefort. Paris : ACHCByz, 2012.

CATON. *De l'Agriculture*. Traduit par Raoul Goujard. Paris : Belles Lettres, 1975.

CELSUS. *On Medicine, Volume I : Books 1-4*. Traduit par W. G. Spencer. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1935.

CELSUS. *On Medicine, Volume II : Books 5-6*. Traduit par W. G. Spencer. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1938.

CELSUS. *On Medicine, Volume III : Books 7-8*. Traduit par W. G. Spencer. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1938.

CICÉRON. *Des termes extrêmes des biens et des maux (livres I-II)*. Traduit par Jules Martha. Vol. 1. Paris : Belles Lettres, 1961.

CICÉRON. *Caton l'Ancien (De la vieillesse)*. Traduit par Pierre Wuilleumier. Paris : Belles Lettres, 1961.

COLUMELLE. *De l'Agriculture (livre III)*. Traduit par Jean-Christian Dumont. Paris : Belles Lettres, 2002.

COLUMELLE. *De l'Agriculture, de l'intendante (livre XII)*. Traduit par Jacques André. Paris : Belles Lettres, 1988.

COLUMELLA. *On Agriculture, Volume I : Books 1-4*. Traduit par Harrison Boyd Ash. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1941.

COLUMELLA. *On Agriculture, Volume II : Books 5-9*. Traduit par E. S. Forster et Edward H. Heffner. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1954.

DIELS, Hermann et KRANZ, Walther. *Die Fragmente der Vorsokratiker, griechisch und deutsch*, 3. Vol. Berlin : Weidmann, 1967-1969.

EURIPIDE. *Le Cyclope. Alceste. Médée. Les Héraclides*. Traduit par Louis Méridier. Vol. 1. Paris : Belles Lettres, 1970.

EURIPIDE. *Les Bacchantes*. Traduit par Henri Grégoire et Jules Meunier. (Classiques en poche 31). Paris : Belles Lettres, 2011.

GALEN. *Method of Medicine, Volume I : Books 1-4*. Traduit par Ian Johnston et G. H. R. Horsley. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2011.

GALEN. *Method of Medicine, Volume II : Books 5-9*. Traduit par Ian Johnston et G. H. R. Horsley. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2011.

GALEN. *Method of Medicine, Volume III : Books 10-14*. Traduit par Ian Johnston et G. H. R. Horsley. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2011.

GALEN. *Hygiene, Volume I : Books 1-4*. Traduit par Ian Johnston. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2018.

GALEN. *Hygiene, Volume II : Books 5-6. Thrasybulus. On Exercise with a Small Ball*. Traduit par Ian Johnston. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2018.

GALEN. *On the Natural Faculties*. Traduit par A. J. Brock. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1916.

GALEN. *On the Constitution of the Art of Medicine. The Art of Medicine. A Method of Medicine to Glaucou*. Traduit par Ian Johnston. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2016.

GALEN. *Claudii Galeni Opera Omnia*. Édité Karl Gottlob Kühn. Vol. I-XX. Cambridge : Cambridge University Press, 2011 (réimp. Leipzig 1821-1833).

GELLIUS. *Attic Nights, Volume I : Books 1-5*. Traduit par J. C. Rolfe. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1927.

GELLIUS. *Attic Nights, Volume II : Books 6-13*. Traduit par J. C. Rolfe. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1927.

GELLIUS. *Attic Nights, Volume III : Books 14-20*. Traduit par J. C. Rolfe. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1927.

HÉSIODE. *Théogonie. Les travaux et les jours. Le bouclier*. Traduit par Paul Mazon. Paris : Belles Lettres, 1979.

HESYCHIUS et SCHMIDT, M. *Hesychius Alexandrinus lexicon*. Vol. 2. Amsterdam : Hakkert, 1965.

HIPPOCRATES. *Ancient Medicine. Airs, Water, Places. Epidemics 1 and 3. The Oath. Precepts. Nutriment*. Traduit par W. H. S. Jones. Vol. I. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1923.

HIPPOCRATES. *Nature of Man. Regimen in Health. Humours. Aphorisms. Regimen 1-3. Dreams. Heracleitus : On the Universe.* Traduit par W. H. S. Jones. Vol. IV. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1931.

HIPPOCRATES. *Affections. Diseases 1. Diseases 2.* Traduit par Paul Potter. Vol. V. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1988.

HIPPOCRATES. *Diseases 3. Internal Affections. Regimen in Acute Diseases.* Traduit par Paul Potter. Vol. VI. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1988.

HIPPOCRATES. *Epidemics 2, 4-7.* Traduit par Wesley D. Smith. Vol. VII. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1994.

HIPPOCRATES. *Places in Man. Glands. Fleshes. Prorrhetic 1-2. Physician. Use of Liquids. Ulcers. Haemorrhoids. Fistulas.* Traduit par Paul Potter. Vol. VIII. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1995.

HIPPOCRATES. *Coan Prenotions. Anatomical and Minor Clinical Writings.* Traduit par Paul Potter. Vol. IX. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2010.

HIPPOCRATES. *Generation. Nature of the Child. Diseases 4. Nature of Women. Barrenness.* Traduit par Paul Potter. Vol. X. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2012.

HIPPOCRATES. *Diseases of Women 1-2.* Traduit par Paul Potter. Vol. XI. Cambridge (Mass.) Harvard University Press, 2018.

HIPPOCRATE et LITTRÉ, Émile. *Œuvres complètes d'Hippocrate.* Vol. I-IX. Paris : éditions Baillière, 1849 (réimp. Amsterdam : Hakkert, 1962).

HOMÈRE. *Iliade (chants I-VI).* Sous la direction de Paul Mazon. Vol. 1. Paris : Belles Lettres, 1949.

HOMÈRE. *Iliade (chants VII-XII).* Sous la direction de Paul Mazon. Vol. 2. Paris : Belles Lettres, 1947.

HOMÈRE. *Iliade (chants XIII-XVIII).* Sous la direction de Paul Mazon. Vol. 3. Paris : Belles Lettres, 1949.

HOMÈRE. *Iliade (chants XIX-XXIV).* Sous la direction de Paul Mazon. Vol. 4. Paris : Belles Lettres, 1947.

HOMÈRE. *L'Odyssée (chants I-VII).* Sous la direction de Hélène Monsacré. Traduit par Victor Bérard. Vol. 1. (Classiques en poche 58). Paris : Belles Lettres, 2012.

HOMÈRE. *L'Odyssée (chants VIII-XV)*. Sous la direction de Hélène Monsacré. Traduit par Victor Bérard. Vol. 2. (Classiques en poche 59). Paris : Belles Lettres, 2007.

HOMÈRE. *L'Odyssée (chants XVI-XXIV)*. Sous la direction de Hélène Monsacré. Traduit par Victor Bérard. Vol. 3. (Classique en poche 60). Paris : Belles Lettres, 2007.

HORACE. *Satires*. Sous la direction d'Hélène Monsacré. Traduit par François Villeneuve. (Classiques de poche 57). Paris : Belles Lettres, 2001.

HORACE. *Odes*. Sous la direction d'Hélène Monsacré. Traduit par François Villeneuve. (Classiques de poche 10). Paris : Belles Lettres, 1997.

HORACE. *Odes et Épodes*. Traduit par François Villeneuve. Paris : Belles Lettres, 1990.

JULIUS POLLUX. *Onomasticon*. Édité par et Erich Bethe. Vol. I-III. Leipzig : Teubner, 1900-1966.

JUVÉNAL. *Satires*. Sous la direction d'Hélène Monsacré. Traduit par Pierre de Labriollet et François Villeneuve. (Classiques en poche 61). Paris : Belles Lettres, 2002.

LAKS, André et MOST, Glenn W. *Les débuts de la philosophie, des premiers penseurs grecs à Socrate*. Paris : Fayard, 2016.

MACROBIUS. *Saturnalia, volume I : Books 1-2*. Traduit par Robert A. Kaster. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2011.

MACROBIUS. *Saturnalia, volume II : Books 3-5*. Traduit par Robert A. Kaster. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2011.

MACROBIUS. *Saturnalia, volume III : Books 6-7*. Traduit par Robert A. Kaster. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2011.

MARTIAL. *Epigrams, Volume I : Books 1-5 (Spectacles)*. Traduit par D. R. Shackleton Bailey. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1993.

MARTIAL. *Epigrams, Volume II : Books 6-10*. Traduit par D. R. Shackleton Bailey. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1993.

MARTIAL. *Epigrams, Volume III : Books 11-14*. Traduit par D. R. Shackleton Bailey. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1993.

ORIBASIUS. *Oribasii collectionum medicarum reliquiae*. Édité par Johann Reader. Leipzig : Teubner, 1928.

OVIDE. *Les Métamorphoses (livres I-IV)*. Traduit par George Lafaye. Vol. 1. Paris : Belles Lettres, 1961.

OVIDE. *Les Métamorphoses (livres VI-X)*. Traduit par George Lafaye. Vol. 2. Paris : Belles Lettres, 1960.

OVIDE. *Les Métamorphoses (livres XI-XV)*. Traduit par George Lafaye. Vol. 3. Paris : Belles Lettres, 1962.

OVIDE. *Les Métamorphoses (livres XI-XV)*. Traduit par George Lafaye. Vol. 3. Paris : Belles Lettres, 1962.

OVIDE. *Les Fastes (livres I-III)*. Traduit par Robert Schilling. Vol. 1. Paris : Belles Lettres, 1992.

OVIDE. *Les Fastes (livres IV-VI)*. Traduit par Robert Schilling. Vol. 2. Paris : Belles Lettres, 1993.

OVID. *Heroides. Amores*. Traduit par Grant Showerman. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1914.

OVID. *Tristia. Ex Ponto*. Traduit par A. L. Wheeler. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1924.

OVID. *Art of Love. Cosmetics. Remedies for Love. Ibis. Walnut-tree. Sea Fishing. Consolation*. Traduit par J. H. Mozley. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1929.

PALLADIUS. *Traité d'Agriculture (Livre I et II)*. Traduit par René Martin. Vol. 1. Paris : Belles Lettres, 2003.

PALLADIUS. *Traité d'Agriculture (Livre III et IV)*. Traduit par René Martin et Charles Giraud. Vol. 2. Paris : Belles Lettres, 2010.

PALLADIUS. *L'économie rurale de Palladius Rutilius Taurus Aemilianus*. Traduit par M. Cabaret-Dupaty. Paris : Panckoucke, 1843.

PALLADIUS. *Opus Agriculturae, De Veterinaria, De Insitione*. Édité par Robert H. Rodgers. Leipzig : Teubner, 1975.

PÉTRONE. *Satiricon*. Traduit par Alfred Ernout. (Classiques en poche 44). Paris : Belles Lettres, 2006.

PLATON. *Œuvres Complètes. Tome X : Timée — Critias*. Traduit par Albert Rivaud. Paris : Belles Lettres, 2020.

PLATO. *Theaetetus. Sophist*. Traduit par Harold North Fowler. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1921.



PLATO. *Laws, Volume I : Books 1-6*. Traduit par R. G. Bury. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1926.

PLATO. *Laws, Volume II : Books 7-12*. Traduit par R. G. Bury. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1926.

PLATO. *Republic, Volume I : Books 1-5*. Traduit par Christopher Emlyn-Jones et William Preddy. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2013.

PLATO. *Republic, Volume II : Books 6-10*. Traduit par Christopher Emlyn-Jones et William Preddy. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2013.

PLATO. *Statesman. Philebus. Ion*. Traduit par W. R. M. Lamb. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1925.

PLAUTE. *Théâtre complet*. Traduit par Florence Dupont. (Editio Minor). Paris : Belles Lettres, 2019.

PLAUTE. *Comédies*. Traduit par Alfred Ernout. Vol. 1. Paris : Belles Lettres, 1932.

PLAUTE. *Comédies*. Traduit par Alfred Ernout. Vol. 2. Paris : Belles Lettres, 1933.

PLAUTE. *Comédies*. Traduit par Alfred Ernout. Vol. 3. Paris : Belles Lettres, 1935.

PLAUTE. *Comédies*. Traduit par Alfred Ernout. Vol. 4. Paris : Belles Lettres, 1936.

PLAUTE. *Comédies*. Traduit par Alfred Ernout. Vol. 5. Paris : Belles Lettres, 1938.

PLAUTE. *Comédies*. Traduit par Alfred Ernout. Vol. 6. Paris : Belles Lettres, 1938.

PLAUTE. *Comédies*. Traduit par Alfred Ernout. Vol. 7. Paris : Belles Lettres, 1947.

PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XIII)*. Traduit par Alfred Ernout. Paris : Belles Lettres, 1956.

PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XIV)*. Traduit par Jacques André. Paris : Belles Lettres, 2003.

PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XV)*. Traduit par Jacques André. Paris : Belles Lettres, 1960.

PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XVII)*. Traduit par Jacques André. Paris : Belles Lettres, 1964.

PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XX)*. Traduit par Jacques André. Paris : Belles Lettres, 1965.

PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XXII)*. Traduit par Jacques André. Paris : Belles Lettres, 1970.

PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XXIII)*. Traduit par Jacques André. Paris : Belles Lettres, 1971.

PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XXV)*. Traduit par Jacques André. Paris : Belles Lettres, 1974.

PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XXVI)*. Traduit par Alfred Ernout et Dr. R. Pénin. Paris : Belles Lettres, 1957.

PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XXVII)*. Traduit par Alfred Ernout. Paris : Belles Lettres, 1959.

PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XXVIII)*. Traduit par Alfred Ernout. Paris : Belles Lettres, 1962.

PLINE L'ANCIEN. *Histoire Naturelle (Livre XXXVI)*. Traduit par R. Bloch. Paris : Belles Lettres, 1981.

PLUTARQUE. *Œuvres Morales (traités 3-9)*. Traduit par Robert Klaerr, André Philoppon et Jean Sirinelli. Vol. I, 2<sup>e</sup> partie. Paris : Belles Lettres, 1989.

PLUTARQUE. *Œuvres Morales (traités 10-14)*. Traduit par Jean Defradas, Jean Hani et Robert Klaerr. Vol. II, 1<sup>e</sup> partie. Paris : Belles Lettres, 1985.

PLUTARQUE. *Œuvres Morales (traités 17-19)*. Traduit par Jacques Boulogne. Vol. IV. Paris : Belles Lettres, 2002.

PLUTARQUE. *Œuvres Morales (traités 27-36)*. Traduit par Jean Dumortier et Jean Defradas. Vol. VII, 1<sup>e</sup> partie. Paris : Belles Lettres, 1975.

PLUTARQUE. *Œuvres Morales (traité 46). Propos de Table (livres I-IV)*. Traduit par François Furhmann. Tome IX, 1<sup>e</sup> partie. Paris : Belles Lettres, 2003.

PLUTARQUE. *Œuvres Morales (traité 46). Propos de Table (livres IV-VI)*. Traduit par François Furhmann. Tome IX, 2<sup>e</sup> partie. Paris : Belles Lettres, 2003.

PLUTARQUE. *Œuvres Morales (traité 46). Propos de Table (livres VII-IX)*. Traduit par Françoise Frazier et Jean Sirinelli. Vol. IX, 3<sup>e</sup> partie. Paris : Belles Lettres, 2003.

PLUTARQUE. *Œuvres Morales (traité 59). Questions naturelles*. Traduit par Filippomaria Pontani. Vol. XIII, 1<sup>e</sup> partie. Paris : Belles Lettres, 2018.

POLYBIUS. *Histories, Volume V : Books 16-27*. Traduit par W. R. Paton. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1925.

QUINTUS ENNIUS. *Poesis reliquae*. Édité par Johannes Vahlen. Leipzig : Teubner, 1903.

SENECA. *Epistles, Volume I : Epistles 1-65*. Traduit par Richard M. Gummere. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1917.

SENECA. *Epistles, Volume II : Epistles 66-92*. Traduit par Richard M. Gummere. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1920.

SENECA. *Epistles, Volume III : Epistles 93-124*. Traduit par Richard M. Gummere. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1925.

SÉNÈQUE. *Lettres à Lucilius. Sur l'amitié, la mort et les livres*. Traduit par Pierre Miscevic. Collection Agora les Classiques. Paris : Presses Pocket, 1991.

STOREY, Ian C. *Fragments of Old Comedy, Volume II: Diopeithes to Pherecrates*. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 2011.

STRABO. *Geography, volume II : Books 3-5*. Traduit par Horace Leonard Jones. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1923.

STRABO. *Geography, volume III : Books 6-7*. Traduit par Horace Leonard Jones. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1924.

STRABO. *Geography, volume VI : Books 13-14*. Traduit par Horace Leonard Jones. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1924.

STRABO. *Geography, volume VII : Books 15-16*. Traduit par Horace Leonard Jones. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1930.

TACITE. *Annales (livres XIII-XVI)*. Traduit par Pierre Wuilleumier. Vol. 4. Paris : Belles Lettres, 1978.

THEOPHRASTUS. *Enquiry into Plants, Volume II : Books 6-9. On Odours. Weather signs*. Traduit par Arthur, F. Hort. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1916.

THÉOPHRASTE. *Recherche sur les plantes (livres I-II)*. Traduit par Suzanne Amigues. Vol. 1. Paris : Belles Lettres, 1988.

THÉOPHRASTE. *Recherche sur les plantes (livres III-IV)*. Traduit par Suzanne Amigues. Vol. 2. Paris : Belles Lettres, 1989.

THÉOPHRASTE. *Recherche sur les plantes (livres V-VI)*. Traduit par Suzanne Amigues. Vol. 3. Paris : Belles Lettres, 1993.

THÉOPHRASTE. *Recherche sur les plantes (livres VII-VIII)*. Traduit par Suzanne Amigues. Vol. 4. Paris : Belles Lettres, 2003.

THÉOPHRASTE. *Recherche sur les plantes (livres IX)*. Traduit par Suzanne Amigues. Vol. 5. Paris : Belles Lettres, 2006.

THEOPHRASTUS. *De Causis Plantarum, Volume I : Books 1-2*. Traduit par Benedict Einarson et George K. K. Link. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1976.

THEOPHRASTUS. *De Causis Plantarum. Volume II : Books 3-4*. Traduit par Benedict Einarson et George K. K. Link. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1990.

THEOPHRASTUS. *De Causis Plantarum. Volume III : Books 5-6*. Traduit par Benedict Einarson et George K. K. Link. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1990.

VARRO, CATO. *On Agriculture*. Traduit par W. D. Hooper et Harrison Boyd Ash. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1934.

VIRGILE. *Géorgiques*. Traduit par E. de Saint-Denis. Paris : Belles Lettres, 2003.

VIRGILE. *L'Énéide (chants I-VI)*. Sous la direction d'Hélène Monsacré. Traduit par Paul Veyne. (Classiques en poche 112). Paris : Belles Lettres, 2013.

VIRGILE. *L'Énéide (chants VII-XII)*. Sous la direction d'Hélène Monsacré. Traduit par Paul Veyne. (Classiques en poche 112). Paris : Belles Lettres, 2013.

VITRUVIUS. *On Architecture, Volume II*. Traduit par Frank Granger. Cambridge (Mass.) : Harvard University Press, 1934.

XÉNOPHON. *Anabase (livres I-III)*. Traduit par Paul Masqueray. Vol. 1. Paris : Belles Lettres, 1952.

XÉNOPHON. *Anabase (livres IV-VII)*. Traduit par Paul Masqueray. Vol. 2. Paris : Belles Lettres, 1954.

XÉNOPHON. *Le banquet. Apologie de Socrate*. Traduit par François Ollier. Paris : Belles Lettres, 1972.

XÉNOPHON. *Mémorables*. Traduit par Louis-André Dorion. (Le goût des idées). Paris : Belles Lettres, 2015.

XÉNOPHON. *Économique*. Traduit par Pierre Chantraine. Paris : Belles Lettres, 2008.

### Travaux modernes :

AMOURETTI, Marie-Claire et BRUN, Jean-Pierre dir. *La production du vin et de l'huile en Méditerranée : Oil and wine production in the Mediterranean area*. Athènes : École Française d'Athènes, 1993, 626 p.

ANDRÉ, Jacques. *L'alimentation et la cuisine à Rome*. Paris : Belles Lettres, 1981, 248 p.

ANDRÉ, Jacques. *Lexique des termes de botanique en latin*. Paris : Klincksieck, 1956, 342 p.

ANDRÉ, Jacques et LEVADOUX, Louis. « La vigne et le vin des Allobroges ». *Journal des Savants*. n°3, (1964) : 169-181.  
<https://doi.org/10.3406/jds.1964.1078>

BANDUCCI, Laura M. « Tastes of Roman Italy ». *Taste and the ancient senses*. Kelli C. Rudolph dir., New York : Routledge, 2017, 120-137.

BILLIARD, Raymond. *La Vigne dans l'Antiquité*. Lyon : Lardanchet, 1913, 560 p.

BLANC, Alain. « Rendre les nuances de couleurs en grec ». *Couleurs et vision dans l'Antiquité Classique*. Laurence Villard dir., Rouen : Publications de l'Université de Rouen, 2002, 11-27.

BOUDON, Véronique. « La théorie galénique de la vision ». *Couleurs et vision dans l'Antiquité classique*. Laurence Villard dir., Rouen : Publications de l'Université de Rouen, 2002, 65-75.

BOUDON, Véronique. « Un médecin œnophile : Galien et le vin de Falerne ». *Vin et santé en Grèce ancienne, actes du colloque organisé à l'Université de Rouen et à Paris*. Jacques Jouanna et Laurence Villard dir., Paris : Édition de Boccard, 2002, 155-163.

BOULAY, Thibaut. « Les techniques vinicoles grecques, des vendanges aux Anthestéries : nouvelles perspectives ». *Dialogues d'Histoire Ancienne*. Supplément n°7, (2011) : 99-115.  
<https://doi.org/10.3406/dha.2012.3531>

BOULAY, Thibaut. « Les techniques vinicoles grecques, des vendanges aux Anthestéries : nouvelles perspectives », *Dialogues d'Histoire Ancienne*, Paris : Presses Universitaires de Franche-Comté, 2012, 95-115.

BOULAY, Thibaut. « Tastes of Wine, Sensorial analysis in Ancient Greece », *Taste and the ancient senses*, Kelli C. Rudolph dir., New York : Routledge, 2017, 197-211.

BOULAY, Thibaut. « Wine appreciation in Ancient Greece », John Wilkins et Robin Nadeau, *A Companion to Food in the Ancient World*, Chichester, West Sussex : Wiley Blackwell, 2015, 273-282.

BOURDIEU, Pierre. *La distinction : critique sociale de la faculté du jugement*. Paris : éditions de Minuit, 2007 (réimp. 1979), 670 p.

BOUVIER, Michel. *Les saveurs des vins antiques : vins d'hier, vigneron d'aujourd'hui*. Paris : Éditions Errance, 2001, 200 p.

BROCK, Roger et WIRTJES, Hanneke. « Athenaeus on Greek wine ». *Athenaeus and his World, reading Greek culture in the roman world*. David Braund et John Wilkins dir., Exeter : University of Exeter Press, 2003, 455-465.

BROCHET, Frédéric et DUBOURDIEU, Denis. « Wine Descriptive Language Supports Cognitive Specificity of Chemical Senses ». *Brain and Language*. vol. 77, n°2, (2001) : 187-196.

<https://doi.org/10.1006/brln.2000.2428>

BRUN, Jean-Pierre. *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique. Viniculture, oléiculture et procédés de fabrication*. Paris : Éditions Errance, 2003, 240 p.

BRUN, Jean-Pierre. *Archéologie du vin et de l'huile dans l'Empire romain*. Paris : Éditions Errance, 2004, 317 p.

BRUN, Jean-Pierre et TCHERNIA, André. *Le vin romain antique*. Paris : Éditions Glénat, 1999, 159 p.

BURNHAM, Douglas et SKILLEAS, Martin O. *The Aesthetics of Wine*. Oxford : Blackwell, 2012, 235 p.

De CAZANOVE, Oliver. « Jupiter, Liber et le vin latin ». *Revue de l'histoire des religions*. tome 205, n°3, 1988 : 245-265.

<https://doi.org/10.3406/rhr.1988.1888>

CHANTRAINE, Pierre. *Dictionnaire étymologique de la langue grecque, Histoire des mots*. Paris : Klincksieck, 1968.

CHAPTAL, Jean-Antoine. *L'art de faire le vin*. Paris : Deterville, 1819, 416 p.

CHAUVET, Jules. *L'Esthétique du vin*. Paris : Éditions de l'Épure, 2008, 171 p.

CLARKE, Ronald J. et BAKKER, Jokie. *Wine Flavour Chemistry*. Oxford : Blackwell, 2004, 338 p.

COLIN, Camille. « L'analogie en œnologie : pour une petite sémantique œnologique ». *Language Design-Journal of Theoretical and Experimental Linguistics*. n° spécial, (2016) : 405-419.

COUTIER, Martine. « Tropes et termes : le vocabulaire de la dégustation du vin ». *Meta*. vol. 39, n°4, (1994) : 662-675.  
<https://doi.org/10.7202/002423ar>

DEMONT, Paul. « Les humeurs : une question de goût ». *La médecine grecque antique. Actes du 14ème colloque de la Villa Kérylos à Beaulieu-sur-Mer les 10 & 11 octobre 2003*, Paris : Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, 2004, 53-69.

DIOUF, Mame Sow. *Le médecin Hippocratique*. Paris : Belles Lettres, 2017, 196 p.

FAURION, Annick. « Physiologie de la gustation ». *Encyclopédie Médico-chirurgicale*. 20-490-C-10. Paris : Elsevier, 2000.

FAURION, Annick. « Naissance et obsolescence du concept de quatre qualités en gustation ». *Journal d'agriculture traditionnelle et de botanique appliquée*. 35<sup>e</sup> année, 1988 : 21-40.  
<https://doi.org/10.3406/jatba.1988.6674>

FRANCE, Benoit. *Grand Atlas des Vignobles de France*, Paris : Éditions Solar, 2008, 322 p.

FLOBERT, Pierre. « Les débuts de la vigne et du vin en Italie et en Gaule d'après le vocabulaire ». *Bulletin de la Société Nationale des Antiquaires de France*. Paris : Éditions de Boccard, 1992, 289-301.

GOODE, Jamie. *Flawless understanding faults in wine*. Oakland : University of California Press, 2018, 226 p.

GOODE, Jamie. *The science of wine, from wine to glass 2<sup>nd</sup> edition*. Oakland : University of California Press, 2018, 226 p.

GOWERS, Emily. « Tasting in the Roman World ». *Taste and the ancient senses*, Kelli C. Rudolph dir., New York : Routledge, 2017, 90-103.

HABINEK, Thomas. « Was there a Latin Second Sophistic ? ». *The Oxford Handbook of Second Sophistic*. Daniel S. Richter et William A. Johnson dir., New York NY : Oxford University Press, 2017, 25-37.

HITCH, Sarah Hitch. « Tastes of Greek poetry from Homer to Aristophanes ». *Taste and the ancient senses*. Kelli C. Rudolph dir., New York : Routledge, 2017, 22-44.

HORDON, Peregrine et PURCELL, Nicholas. *The corrupting sea : a study of Mediterranean history*. Malden, MA, USA : Blackwell Publishing, 2000, 213-220.

HUDIN, Miquel et KHOLODILINA, Daria. *Georgia : a guide to the cradle of wine*. San Francisco : Éditions Vinologue, 2017, 300 pa.

JACKSON, Ronald S. *Wine Tasting, A professional Handbook 3<sup>rd</sup> edition*. Londres : Éditions Elsevier, 2017, 430 p.

JOUANNA, Jacques. *Greek medicine from Hippocrates to Galen, selected papers*. Leiden, Boston : Brill, 2012, 403 p.

JOUANNA, Jacques et VILLARD, Laurence dir. *Vin et Santé en Grèce Ancienne, actes du colloque organisé à l'Université de Rouen et à Paris (Université de Paris IV Sorbonne et ENS)*. Paris : Éditions de Boccard, 2002, 419 p.

JOUANNA, Jacques. « Le vin chez Arétée de Cappadoce ». *Vin et Santé en Grèce ancienne, Vin et santé en Grèce ancienne, actes du colloque organisé à l'Université de Rouen et à Paris*. Jacques Jouanna et Laurence Villard dir., Paris : Édition de Boccard, 2002, 113-126.

KANT, Emmanuel. *Anthropologie du point de vue pragmatique*. Traduit par Alain Renaut. Paris : Flammarion, 1993, 349 p.

KOURAKOU DRAGONA, Stavroula. *La vigne et le vin dans le monde grec ancien*. Athènes : Publications Foinikas, 2013, 280 p.

LEHRER, Adrienne. *Wine and Conversation*. Oxford, New York : Oxford University Press, 2009, 314 p.

LIVARDA, Alexandra. « Taste in the Roman provinces, an archeobotanical approach to socio-cultural change ». *Taste and the ancient senses*. Kelli C. Rudolph dir., New York : Routledge, 2017, 179-196.

MANETTI, Daniela. « Galen and Hippocratic medicine : language and practice ». *Galen and the World of Knowledge*. Christopher Gill, Tim Whitmarsh et John Wilkins dir., Cambridge (UK) : Cambridge University Press, 2009, 157-174.

MAUDUIT, Christine. « Les raisins de la colère : vin, humeurs et tempéraments dans la littérature grecque ». *Vin et santé en Grèce ancienne, Actes du colloque organisé à l'Université de Rouen et à Paris*. Jacques Jouanna et Laurence Villard dir., Paris : édition de Boccard, 2002, 11-22.

McGOVERN, Patrick E. *Ancient wine, The Search for the origins of viniculture*. Princeton et Oxford : Princeton University Press, 2003, 365 p.

NAVARRE, Colette et LANGLADE, Françoise. *L'œnologie 5<sup>e</sup> édition*. Paris : Tec&Doc, 2002, 371 p.



OIKONOMOPOULOU, Katerina. « Miscellanies ». *The Oxford Handbook of Second Sophistic*. Daniel S. Richter et William A. Johnson dir., New York NY : Oxford University Press, 2017, 447-462.

PAULAS, John. « Tastes of the extraordinary Science », *Taste and the ancient senses*. Kelli C. Rudolph dir., New York : Routledge, 2017, 212-227.

PINEAU, Christelle. *La corne de vache et le microscope*, Paris : éditions La Découverte, 2019.

RICHTER, Daniel S. et JOHNSON, William dir. *The Oxford Handbook of Second Sophistic*. New York (NY) : Oxford University Press, 2017, 758 p.

ROBINSON, Jancis et HARDING, Julia. *The Oxford Companion to Wine 4<sup>th</sup> edition*. Oxford : Oxford University Press, 2015, 860 p.

RUDOLPH, Kelli C. dir. *Taste and the ancient senses*. New York : Routledge, 2018, 310 p.

RUDOLPH, Kelli C. « Tastes of Reality ». *Taste and the ancient senses*. Kelli C. Rudolph dir., New York : Routledge, 2017, 45-59.

SALVIAT, François. « Le vin de Rhodes et les plantations de dème d'Amos ». *La production du vin et de l'huile en Méditerranée*. Marie-Claire Amouretti et Jean-Pierre Brun dir., Athènes : École Française d'Athènes, 1993, 151-161.

SWAIN, Simon. *Hellenism and Empire. Language, Classicism, and Power in the Greek World, AD 50–250*. Oxford : Clarendon Press, 1996, 500 p.

TCHERNIA, André. *Le vin de l'Italie romaine, Essai d'histoire économique d'après les amphores*. Rome : École Française de Rome, 1986, 397 p.

THURMOND, David L. *From vines to wines in classical Rome: a handbook of viticulture and oenology in Rome and the Roman West*. Boston : Brill, 2017, 274 p.

TOTELIN, Laurence B. « Tastes in Ancient Botany, Medicine and Science », *Taste and the ancient senses*. Kelli C. Rudolph dir., New York : Routledge, 2017, 60-71.

TSAI, Chienwen. « La langue spécialisée du vin : étude comparative de comptes rendus de dégustation ». *Revue française de linguistique appliquée*. vol. XIX, n°1, (2014) : 119.  
<https://doi.org/10.3917/rfla.191.0117>

VAMVOURY RUFFY, Maria. *Vertus thérapeutiques du banquet, médecine et idéologie dans les Propos de Table de Plutarque*. Paris : Belles Lettres, 2012, 299 p.

VASSILIADOU, Hélène et LAMMERT, Marie. « Odeurs et dimension hédonique à travers le prisme des adjectifs ». *Langages*. vol. 181, n°1, (2011) : 73-88.  
<https://doi.org/10.3917/lang.181.0073>

VEDEL, André et al. *Essai sur la dégustation des vins : propositions pour servir de base à une méthodologie et un vocabulaire unifiés*. Macon : S.E.I.V., 1972.

VIALA, Pierre et VERMOREL, Victor. *Ampélographie. Tomes I à VII*. Paris : s.o., 1910.

VILLARD, Laurence dir. *Couleur et vision dans l'Antiquité classique*. Rouen : Publications de l'Université de Rouen, 2002, 196 p.

VILLARD, Laurence. « Le vin et les femmes : un texte méconnu de la Collection hippocratique ». *Revue des Études Grecques*, tome 110, (1997) : 362-380.  
<https://doi.org/10.3406/reg.1997.2730>

WILKINS, John et BRAUND, David dir. *Athenaeus and his World, Reading Greek culture in the Roman world*. Exeter : University of Exeter Press, 2003, 625 p.

WILKINS, John et NADEAU, Robin dir. *A Companion to Food in the Ancient World*. Chichester, West Sussex : Wiley Blackwell, 2015, 464 p.

WILKINS, John, GILL, Christopher et WHITMARSH, Tim. *Galen and the World of Knowledge*. Cambridge (UK) : Cambridge University Press, 2009, 327 p.

ZERBIB, Marie. *Étude de la glycosylation de flavanols dans le raisin et incidence dans les vins*. Thèse de Ph. D, Université de Montpellier, 2018.

### **Médias :**

« L'héritage antique du vin de Santorin », épisode in *Des Vignes et des Hommes*, réalisé par Émilie DUMOND, Sarah CARPENTIER et al., (2017, Paris, FR : Arte) DVD.

Grille de dégustation de la Guilde des Master Sommeliers d'Europe.  
<http://www.courtformastersommeliers.org/wp-content/uploads/Deductive-Tasting-Grid-Dec-2016.pdf> (Dernière visite le 25 Mars 2021)