



rescentis

REVUE INTERNATIONALE D'HISTOIRE
DE LA VIGNE ET DU VIN

N° 4

<http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/>



Les mythes en soutien au vignoble héroïque et aux vins de Banyuls-sur-Mer (Pyrénées Orientales)

Éric Rouvelac

UMR6042 Géolab, Université de Limoges

Résumé : Malgré son ancienneté pluriséculaire se rattachant à l'histoire méditerranéenne de la vigne et du vin, le vignoble de Banyuls-sur-Mer éprouve le besoin, sans preuve, de s'inventer des ancêtres pour communiquer sur le paysage typique et très patrimonial qui lui est associé. Ce paysage s'est surtout construit au XIX^e siècle avec le chemin de fer et la spécialisation des régions de productions agricoles. Il s'aide par des mythes médiévaux colportés autour des moines templiers et des travaux fausement attribués au catalan Arnaud de Villeneuve à justifier une place d'inventeurs des vins mutés, certainement d'origine arabe. Alors qu'il n'a nul besoin de tout cela grâce au cachet de ses paysages et à la réputation de ces vins.

Mots-clés : Banyuls-sur-Mer, patrimoine, histoire, mythes, templiers, vins mutés

Abstract: *Despite its centuries-old history linked to the Mediterranean history of vines and wine, the vineyard of Banyuls-sur-Mer feels the need to invent ancestors without proof to communicate on its typical heritage landscape associated with it. This landscape was mostly built in the 19th century along with railroad development and the specialization of agricultural production regions. Medieval myths involving Templar monks and works falsely attributed to the Catalan doctor Arnaud de Villeneuve resulted in Banyuls-sur-mer positioning itself as the inventor of fortified wines whereas they most probably have Arab origins.*

Keywords: Banyuls-sur-Mer, heritage, history, myths, Templars, mutated wines

Article soumis le 6 novembre 2020, accepté le 26 novembre 2020 et mis en ligne le 25 juillet 2021.

Le vignoble de Banyuls est certainement très ancien. Son histoire se confond avec celle de la vigne et du vin dans l'Occident méditerranéen et remonte à l'introduction par les Romains de la vigne cultivée dans le Golfe du Lion. Il n'en possède pas moins des spécificités de production par ses vins mutés et ses paysages propres aux constructions d'aménagements de lutte contre l'érosion dans un contexte de fortes pentes.

Il est d'usage de se raccrocher aux généralités sur l'histoire de la vigne et du vin pour justifier de son ancienneté. Le plus souvent, rien n'est prouvé dans le détail et sur le plan local, mais rien n'est faux. Cette donne historique qui compose une partie non négligeable de la communication viticole est un élément essentiel du discours. « Tous [les vignobles] traquent la référence historique, au point de l'inventer s'il le faut, au moins malhonnêtement, continuent à diffuser des anecdotes non vérifiées, et si possible invérifiables, sur leur glorieux passé et sur le succès de leur vin auprès des grandes figures des siècles précédents. [...] Les marques d'authenticité se résument à des poncifs historiques éculés, [...] ce mode de valorisation par l'histoire est à contre-courant des pratiques modernes de consommation qui survalorisent la nouveauté [...] », (Maby 2001, p. 202-203).

L'invention de racines produit une fascination et l'impression de maîtriser le temps. Le marketing se fonde sur la fabrication d'une authenticité mêlée de nostalgie, sur

la volonté de « fantasmer le produit », (Fort et al. 2006, p. 146). Le rêve qu'engendre l'histoire, la plus riche possible, d'un vin ou d'un vignoble, appelle deux séries d'interrogations. Une première visant à l'objectivité : l'histoire est-elle vraie, peut-elle s'adosser à des preuves ? Et la seconde : que la vérité soit importante ou non, pourquoi et comment mobilise-t-on ce type d'histoires ?

Vingt-sept siècles d'une histoire rêvée

Le vignoble de Banyuls se caractérise par son implantation dans des terroirs de fortes et de très fortes pentes. L'eau de ruissellement est collectée dans une rigole pavée et parementée, disposée en diagonale. Cette rigole débouche sur une branche principale, généralement disposée dans le sens de la pente, et l'ensemble crée un réseau à la géométrie particulière en forme de trident appelé de façon imagée en catalan *peus de gall*, littéralement « pieds de coq ». Ceci est complété par la mise en place de terrasses de culture. Il s'agit de terrasses sèches, non irriguées, qui, associées aux *peus de gall* donnent leur cachet aux paysages banyulencs (Olivier 2002). Le vin doux naturel est obtenu par mutation, opération qui consiste à stopper la fermentation alcoolique par ajout d'alcool afin d'augmenter le degré en alcool et de préserver les sucres résiduels. Les barriques sont ensuite exposées à l'extérieur, généralement en plein soleil où

se poursuit la maturation. Mais cela suffit-il à faire du Banyuls le produit exceptionnel qu'on veut promouvoir ? Les origines du vignoble sont incertaines et participent de l'histoire générale du Bassin méditerranéen, où la viticulture fut apportée de l'Orient aux temps archaïques et antiques, par exemple avec l'avènement de Marseille, de l'hispano-catalane Ampurias par les Phocéens au VI^e siècle avant notre ère, ou encore par les Romains fondant Narbonne au II^e et Arles au I^{er} siècle avant J.-C., (Plana-Mallart 1994 ; Tréziny 2010). La tradition banyulencque veut que l'essor médiéval du vignoble soit dû aux Templiers qui, au XIII^e siècle de retour des croisades, auraient rapporté du Moyen-Orient le système d'aménagement en terrasses et la lutte contre l'érosion avec le système de fossés en *peus de gall*.

L'appellation Banyuls communique depuis quelques dizaines d'années à l'aide d'une histoire inscrite dans le temps long et dispense aux acheteurs un discours sur ses origines antiques et médiévales. Cette communication est illustrée par le nom même de la principale structure coopérative de l'appellation, « Terre des Templiers » qui contrôle 75 % de la production et de la superficie. Parallèlement, de nombreuses études sur le vignoble et sur les paysages banyulencs commencent par des assertions sans preuves sur une viticulture antique et médiévale de renom et étendue : « *Dès l'Antiquité, la vigne est cultivée sur les pentes dominant la Méditerranée. Au Moyen Âge, la réputation des vins de Collioure est déjà établie* », (Olivier 2002, p. 1). Ou alors : « *Les Phéniciens ou les Phocéens au VI^e siècle avant J.-C., apportèrent la vigne sur cette côte, attirés qu'ils étaient par la haute silhouette du Mont Canigou qui culmine à 2 780 m, à seulement 40 km de la côte* », (Giorgis 2005, p. 93). Seul un document médiéval pourrait servir de preuve. Daté de 991, il décrit des vignes aux environs de Banyuls et Collioure, mais le texte est vague et renvoie essentiellement à la construction d'un des châteaux du comte du Roussillon, Guifré, à qui le roi des Francs Lothaire attribue des terres désertes des bords de mer dès 981.

En fait, l'histoire générale du monde méditerranéen assure qu'une occupation humaine s'accompagne de viticulture. La vigne a progressé sur la côte Vermeille au rythme des occupations successives. Ces généralités ne permettent pas cependant d'établir la moindre originalité antique ou médiévale. Quant aux navigateurs de la méditerranée orientale impressionnés par la stature du mont Canigou, elle tient de la licence poétique sûrement, de l'histoire prouvée aucunement.

Le site internet de « Terre des Templiers¹ » postule d'entrée « *27 siècles d'histoire* », avec les Phéniciens qui

accostèrent à Collioure guidés par le Canigou (!) et les Templiers qui introduisirent la technique des *peus de gall* au XIII^e siècle. S'ensuivent des généralités à propos des moines soldats, les travaux d'Arnau de Villanova (catalano-aragonais) à la même époque, (XIII-XIV^e siècles) qui aurait mis au point le mutage des vins, les progrès de la verrerie jusqu'à la Renaissance... Il est intéressant de noter aussi le hiatus de plusieurs siècles qui intervient dans le site internet entre le Moyen Âge et l'époque contemporaine. Le château médiéval des comtes du Roussillon à Collioure a été complété par des constructions templières à partir de 1207, et après la suppression de l'ordre en 1312, c'est l'ordre de Saint-Jean de Jérusalem qui a récupéré leurs biens et privilèges, (Halfen *et al.* 1908). Les templiers étaient implantés au Mas Deu depuis la mi XII^e siècle dans l'actuelle commune de Trouillas au sud de Perpignan. Voilà les seules preuves de leur passage en Catalogne nord. Quelles certitudes existe-t-il que les Templiers aient acclimaté les *peus de gall* à Banyuls ? Aucune. Ils ont joué un rôle important dans le royaume français en formation pendant deux siècles. Ils ont structuré leur puissance par une gestion rigoureuse de leurs possessions et ils n'auraient introduit cette technique d'aménagement des fortes pentes que dans une seule partie des Albères, partie qui, de surcroît, n'était pas rattachée au royaume ? Dès qu'on passe la frontière actuelle datant seulement de 1659 et du traité des Pyrénées, totalement poreuse au moins jusqu'à la Révolution française et l'Empire (frontière politique, mais ni linguistique ni culturelle), dès que Cerbère est franchi, il n'y a pas trace de *peus de gall*. Voilà un élément troublant qui tendrait à montrer que ces aménagements sont postérieurs au XVII^e et même au XVIII^e siècle, généralisés au XIX^e avec la révolution industrielle et le chemin de fer, corrélés à la hausse de la demande en vin et spiritueux et la spécialisation des régions agricoles du Languedoc et du Roussillon en viticulture.

Le cas d'Arnau de Villeneuve, « père » du mutage et des vins doux naturels

« Vers 1270, Arnau de Villeneuve, (médecin célèbre et savant reconnu) a mis en évidence que par distillation, on obtenait de l'alcool (eau-de-vie de vin) qui avait la propriété de stopper la fermentation des vins. Il connaissait quelques grands cépages, grenaches muscat et malvoisie, et pensa au mutage à la suite de ses essais de macération de plantes et d'épices dans les vins. Ayant pris la défense des templiers de Trouillas ; il se rendit dans cette région où ils possédaient d'importants vignobles. Comme il avait compris l'alliance entre la liqueur de raisin et l'eau-de-vie de vin, c'est à la commanderie du Mas Deu, à Trouillas, qu'il fit ses essais de mutage (rajout d'alcool au jus de raisin en cours de fermentation) et mit au point la recette des

¹ <http://www.terresdestempliers.fr/fr/terres-des-templiers/les-templiers>.

vins doux naturels. Vers 1280, Arnaud de Villeneuve fut l'auteur d'un traité de diététique à l'intention de Jacques II d'Aragon dont il deviendra le médecin. Déjà à cette époque il incitait ses contemporains à boire avec modération, proposant aux coléreux de diluer le vin avec de l'eau. » (Mascotte 2017)

Tout d'abord, le procédé du mutage, conséquence de la maîtrise de la distillation, remonte à bien plus longtemps. Il a été mis au point par les Arabes avant l'Hégire. Il est tout à fait possible qu'Arnaud de Villeneuve et ses contemporains l'aient popularisé, mais ils ne l'ont pas mis au point.

La commanderie de Trouillas existe bel et bien, ses fondations médiévales et templières servent de base à des bâtiments vinaires (entre autres) remontant à l'époque moderne, et ceux-ci furent détruits à l'explosif par les armées allemandes en 1944 pour couvrir leur fuite. Tout demeure en ruine et recouvert par la végétation depuis. Mais quelles preuves que Villanova y vint pour inventer les vins mutés ? Aucune. Les Templiers connaissaient éventuellement le mutage, ayant fréquenté longuement les civilisations proche-orientales, et fabriquaient peut-être des vins cuits (moût chauffé avant fermentation), et/ou des vins doux naturels (moût additionné d'alcool pendant la fermentation), ancêtres des rivesaltes, banyuls et autres maury. Mais il est impossible de savoir, faute de sources, si ces vinifications furent élaborées spécifiquement en premier à Trouillas. Il s'agit là encore d'une fascination qu'exerce l'histoire des Templiers, qui emprunte encore aujourd'hui beaucoup plus à la légende qu'à la réalité : moines, soldats, agriculteurs, banquiers, grands voyageurs, bâtisseurs, que la rumeur et Philippe le Bel croyaient richissimes.

De plus, l'ouvrage d'Arnaud de Villeneuve, le *Liber de vinis*, recueil de recettes vinaires à des fins thérapeutiques lui est attribué par erreur. Car selon Mc Vaugh, (2005), il y a trop de différences entre le *De vinis* attribué à Arnaud de Villeneuve et ses autres textes, et entre autres, il n'apparaît pas assez de références communes, comme en faisait apparemment l'auteur d'habitude, à ses ouvrages précédents. D'après les travaux récents de Rodriguez Guerrero (2013), le *De vinis* serait en fait l'œuvre d'un quasi homonyme, Pierre-Arnaud de Villeneuve, médecin montpelliérain ayant exercé dans cette ville dans les décennies 1320-1330, puis à la cour pontificale d'Avignon vers 1340, soit bien plus tard que la mort d'Arnaud de Villeneuve, en 1311. Les textes de cet ouvrage retraçant la pharmacopée gréco-latine et arabe furent sans doute écrits entre 1322 et 1328.

Un grand siècle d'aménagements

Le système antiérosif des *peus de gall* aurait permis à la vigne de s'installer sur des versants aux pentes fortes

dès le Moyen Âge, peut-être d'abord autour de Collioure, mais le couplage des terrasses avec les *peus de gall* ne se généralise aux quatre communes de l'appellation qu'au XIX^e siècle.

L'examen des cadastres napoléoniens montre qu'au début du XIX^e siècle, la vocation viticole était bien présente, mais limitée au littoral et à proximité de quelques mas sur les amonts versants, (Rouvellac 2013). La viticulture se concentre alors autour de l'actuelle Collioure, avec près de 1 000 hectares de vigne, selon l'estimation (Alcaraz 1997), sur le territoire des quatre communes actuelles de l'appellation. Cette superficie non négligeable, témoignant d'une vocation viticole affirmée à Collioure, n'a rien à voir avec le vignoble ante phylloxérique de 5 000 hectares qui atteint son apogée en 1880 grâce à l'introduction du chemin de fer, avec la mise en service la ligne de Perpignan à Collioure assurée en 1866, jusqu'à Port-Bou en Espagne en 1878, juste quelques années avant l'apparition de l'insecte destructeur.

Dès lors, se pose la question de savoir si les aménagements traditionnels et complets des versants ne sont pas concomitants à cette viticulture de masse. Il est intéressant de constater que Collioure, le seul village viticole sur la carte de Cassini à la fin du XVIII^e siècle, comprend surtout des terrasses simples, et pas ou peu d'agouilles² ou de *peus de gall*. En effet, la vigne ne figure pas dans la commune de Banyuls-sur-Mer – qui comprend alors Cerbère et la partie sud de Port-Vendres – sur les cartes de Cassini dressées à la fin du XVIII^e siècle. Soit elle a été oubliée, ce qui semble étrange étant donné qu'elle est signalée en nombre à Collioure, soit elle est trop éparse, complantée avec les terres et les pâtures comme elle apparaît souvent sur les cadastres napoléoniens du début XIX^e siècle. C'est le développement portuaire de Port-Vendres, crée en 1823 et tournée vers les échanges avec le Maghreb, puis le développement du chemin de fer à partir de 1878 qui ont permis l'essor du commerce viticole, et l'apparition en quelques dizaines d'années de l'aménagement si particulier des versants des Albères. La généralisation de la viticulture dans cette zone est donc, à l'image de la spécialisation des régions agricoles, un phénomène qui devient plein et entier avec la révolution industrielle. Les *peus de gall* complètent et achèvent le cachet traditionnel des paysages viticoles et sont situés essentiellement au sud de Collioure. Giorgis (2005, p. 94) s'interroge sur l'ancienneté de ces aménagements à travers la structure de la propriété qui lui paraît écarter le légendaire : « *Ce système de drainage pluvial des versants suppose une maîtrise complète du foncier (s'agit-il d'un héritage des travaux des Templiers ?) que contredit un parcellaire contemporain*

2 Les agouilles sont en catalan des canaux d'irrigation ou, comme ici, de drainage.

extraordinairement morcelé (1 300 vigneron pour 1 700 ha). Mais peut-être s'agit-il aussi du résultat d'une organisation sociale très élaborée qui a permis les travaux à une telle échelle et avec une telle cohérence ? »

À Banyuls, l'ancienneté imaginée trouverait son origine dans les versants aménagés en terrasses et agouilles. Et pourtant, comme dans la plupart des vignobles français, aujourd'hui et depuis des dizaines d'années, les paysages viticoles sont modelés aussi par les décrets de l'Institut national des Appellations d'Origine, (INAO) qui imposent des modes de conduite, conciliant plus ou moins bien tradition, agronomie moderne et demande du consommateur. L'histoire comme gage de l'authenticité s'éloigne, même si certains peuvent encore écrire que le vignoble de Banyuls est planté en foule (Giorgis 2005, p. 94). Il est en effet d'usage d'opposer plantation en foule, sans rangées, au gré et au plus près des conditions de pente et de sol, et plantation en rangées, apparue essentiellement après le phylloxéra pour rationaliser la viticulture, notamment avec la généralisation de l'utilisation des équidés, puis de la mécanisation. Dans le vignoble de Banyuls, la plantation en foule n'est plus qu'un souvenir qui ne correspond plus à la réalité depuis des dizaines d'années maintenant. Si on examine de plus près ce vignoble des Albères, bien des terrasses ont été aménagées pour rendre possible une mécanisation *a minima* (atomeuse portée à dos d'homme, motoculteurs par endroits, usage de treuils) après la Seconde Guerre mondiale.

Cette authenticité est pourtant bien réelle, il est inutile de lui inventer des ancêtres ou de la profondeur historique, elle devrait pouvoir se suffire à elle-même, mais les bases de la communication semblent en décider autrement, pensant que la patrimonialisation passe par un passé forcément ancien, gage fantasmé d'authenticité et même de qualité.

Les représentations historiques et paysagères dans le cadre du vignoble de Banyuls possèdent un cadre très récent qui ne satisfait pas le besoin local de communication. Celle-ci repose sur le fait présumé que les consommateurs de vin ont besoin d'une antériorité importante pour mieux rêver le produit et donc l'acheter. La généralisation de la viticulture au milieu du XIX^e siècle, concomitante à la mise en place du paysage emblématique de Banyuls, se situe juste avant la crise du phylloxéra, ici dans les années 1880. Cette chronologie va à l'encontre de toutes les présentations historiques du vignoble.

Inventer, réinventer, enjoliver l'histoire d'un domaine, ou d'un vignoble, est chose commune. Même le Nouveau Monde ne s'en prive pas, lui qui, par définition, manque d'ancêtres lointains le rattachant à la culture européenne. Cette propension à la téléologie, expliquer des phénomènes passés (si tant est qu'ils aient existé) par des raisonnements de notre époque, est commune à tous les vignobles. Le mont Canigou se retrouve sanctifié par les

Phéniciens pour le plaisir de l'identité contemporaine des Catalans du nord des Pyrénées, Arnaud de Villeneuve est montré comme un précurseur du slogan « boire avec modération », ou alors les Templiers médiévaux sont les bâtisseurs des aménagements anti-érosion généralisés au XIX^e siècle.

Il n'est pas nouveau de s'inventer des ancêtres, de l'épaisseur historique, pour mieux asseoir son présent. Cette réalité fantasmée prend un caractère encore plus aigu dans le milieu vitivinicole où l'antériorité est un critère important dans le cadre d'une labellisation en AOP (Appellation d'Origine Protégée) par exemple, où l'histoire devient un critère de communication, de marketing, de vente accrue. Pour les produits les plus chers, localement ou en général, avec un produit à aussi forte charge symbolique que le vin, il apparaît nécessaire d'asseoir aussi le prix sur un passé riche et ancien, si possible multi-séculaire. C'est la part d'imaginaire qui accompagne le liquide.

Les caractères du vignoble et des vins de la région de Banyuls-sur-Mer ont évolué durant la révolution industrielle avec l'arrivée du chemin de fer où les vignes se sont considérablement développées. Ceci, couplé à l'épidémie de phylloxéra après 1888, a changé l'image ancestrale donnée par le discours promotionnel. Le paysage viticole devient alors un argument historique, patrimonial, qualitatif, où le vrai et le faux se mêlent dans l'espoir de vendre du vin.

Tout ceci n'empêche en rien les vins de Banyuls et de Collioure de s'inscrire dans une histoire de la vigne et du vin et d'une viticulture héroïque par ces conditions physiques. Ils ont construit un paysage et un patrimoine hors du commun, laissant parfois pantois le visiteur ou même l'architecte. L'amateur de vins est étonné devant la personnalité des produits, l'esthète en face de ces paysages sculptés et cultivés où les pierres et le sol violet et gris disputent les contrastes de couleurs au vert profond de la vigne et au bleu éclatant du ciel méditerranéen. Les peintres de l'école de Collioure le remarquaient déjà à la fin du XIX^e siècle. L'invention est plus forte que la réalité, si belle soit-elle...

Bibliographie

ALCARAZ F., 1997, Feixes, agouilles et peus de gall : le dispositif anti-érosion du vignoble de Banyuls, étude des pratiques d'entretien des terrasses de culture, *Montagnes méditerranéennes*, n° 5, p. 21-26.

FORT F., 2006, Alternatives marketing pour les produits de terroir, *Revue française de gestion*, n° 162, p. 145-159.

GIORGIS S., 2005, *Le paysage singulier du cru Banyuls dans les Pyrénées Orientales (France)*, Les paysages culturels viticoles, Paris, ICOMOS, Conseil international

des monuments et sites, 138 p. En ligne : https://www.icomos.org/centre_documentation/bib/2013Biblio_Cultural_Landscapes.pdf

HALFEN L., LOT F., 1908, *Recueil des actes de Lothaire et de Louis V : Rois de France (954-987)*, Imprimerie nationale, Paris, 1908, 227 p.

MABY J., 2001, Paysage et imaginaire : l'exploitation de nouvelles valeurs ajoutées dans les terroirs viticoles, *Annales de géographie*, n° 624, p. 198-211.

MASCOTTE P., 2017, *Le défi des vins doux naturels*, Londres, collection agriculture et agronomie, ISTE éditions, 563 p.

MC VAUGH M., 2005, « Chemical Medicine in the medical writings of Arnau de Vilanova », *Actes de la II Trobada Internacional d'Estudis sobre Arnau de Vilanova*, Barcelona, Institut d'Estudis Catalans, p. 239-264.

OLIVIER G., 2002, *Le paysage de terrasses du cru Banyuls (Pyrénées Orientales) et son évolution*, www.pierreseche.com, 8 p.

PLANA-MALLART R., 1994, *La Chora d'Emporion. Paysage et structures agraires dans le Nord-Est catalan à la période préromaine*, Centre de recherches d'histoire ancienne, Annales littéraires de l'université de Besançon, Collection de l'Institut des Sciences et Techniques de l'Antiquité, volume 137, Espaces et paysages 2, Paris, Les Belles Lettres, 228 p.

RODRIGUEZ GUERRERO J., 2013, El Origen del Pseudo-arnaldiano Liber de vinis, Obra del magister Silvester (ca.1322-1328), y su Tradición Manuscrita en el Siglo XIV, *Azogue*, vol. 7, p. 41-74.

ROUVELLAC E., 2013, *Le terroir, essai d'une réflexion géographique à travers la viticulture*, Habilitation à Diriger des Recherches, Limoges, Université de Limoges, 2 vol., 226 et 233 p.

TREZINY H., 2010, *Grecs et indigènes de la Catalogne à la Mer Noire, Actes des rencontres du programme européen Ramsès (2006-2008)*, Bibliothèque d'archéologie méditerranéenne et africaine, Publications du Centre Camille Jullian, Éditions Errance, Bibliothèque d'archéologie méditerranéenne et africaine, Aix-en-Provence, DOI : [10.4000/books.pccj.152](https://doi.org/10.4000/books.pccj.152), 727 p.

TABLE DES MATIÈRES

ARTICLE

- Entre vin étrusque et vin grec : les métamorphoses de Dionysos sur une hydrie du Peintre de Micali. 5
Sophie Pérard

UN DOCUMENT, UNE TRACE

- Le “plaisir sucré” de la duchesse : un point sur la production du « galant de Madame » à la fin du Moyen Âge . . 5
Thomas Labbé, Jean-Pierre Garcia et Guillaume Grillon

CELLULE DE DÉGRISEMENT

- Les mythes en soutien au vignoble héroïque et aux vins de Banyuls-sur-Mer (Pyrénées Orientales). 27
Éric Rouvelac

RECENSIONS

- Pierre Gresser, *Les vins de mondit seigneur. Les vins des ducs-comtes de Bourgogne dans le Vignoble jurassien à la fin du Moyen Âge*, Lons-le-Saunier, Méta Jura, 2019, 176 pages. 35
Guillaume Grillon
- Jean-Bernard Marquette, *De la vigne du pape au Château Pape Clément*, Bordeaux, Ausonius éditions, 2018 (ScriptaReceptoria 12), 240 p. 37
Thomas Labbé
- Rod Phillips, *French wine. A history*, Berkeley, University of California Press, 2016 39
Nessim Znaïen

Organisation de la revue

Directeur de la revue

Jean-Pierre GARCIA – ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR6298, Université de Bourgogne

Secrétariat d'édition

Daniel BATTESTI – Maison des Sciences de l'Homme de Dijon UAR3516 CNRS-UBFC/uB

Sophie DESBOIS – ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR6298, Université de Bourgogne

Comité éditorial

Daniel BATTESTI – MSH de Dijon UAR3516 CNRS-UBFC/uB

Sophie DESBOIS – ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR6298, CNRS-UBFC/uB

Sonia DOLLINGER – Archives municipales de Lyon

Jean-Pierre GARCIA – ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR6298, CNRS-UBFC/uB

Guillaume GRILLON – ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR6298, CNRS-UBFC/uB

Olivier JACQUET – Chaire UNESCO « Culture et traditions du vin », LIR3S (Laboratoire Interdisciplinaire de Recherche « Sociétés, Sensibilités, Soins ») UMR7366, CNRS-UBFC/uB

Thomas LABBE – Leibniz-Institut für Geschichte und Kultur des östlichen Europa (GWZO), Universität Leipzig, MSH de Dijon UAR3516 CNRS-UBFC/uB

Comité de lecture

Joseph BOHLING – Université d'Oregon

Laurent BOUBY – ISEM (Institut des Sciences de l'Évolution-Montpellier) UMR5554, Université de Montpellier II

Thibault BOULAY – Centre d'études supérieures de la Renaissance

Jean-Pierre BRUN – Collège de France, chaire « Techniques et économies de la Méditerranée antique, Paris

Vincent CHAMBARLHAC – Centre Georges Chevrier UMR7366, Université de Bourgogne

Florent DELENCRE – Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR3516 CNRS-uB

Guilhem FERRAND – FRAMESPA (FRANCE, AMÉRIQUES, ESPAGNE - SOCIÉTÉS, POUVOIRS, ACTEURS) / TERRAE UMR5136, Université de Toulouse

Marguerite FIGEAC-MONTHUS – CEMMC (CENTRE D'ÉTUDES DES MONDES MODERNE ET CONTEMPORAIN) EA 2958, Université de Bordeaux Montaigne

Jean-Pierre GARCIA – ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR6298, Université de Bourgogne

Guillaume GRILLON – chercheur associé ARTEHIS (ARCHÉOLOGIE TERRE HISTOIRE SOCIÉTÉ) UMR6298, Université de Bourgogne ; Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR3516 CNRS-uB

Florian HUMBERT – chercheur associé Centre Georges Chevrier UMR7366, Université de Bourgogne

Olivier JACQUET – Chaire UNESCO « Culture et traditions du vin » ; Centre Georges Chevrier UMR7366, Université de Bourgogne

Thomas LABBÉ – Leibniz-Institut für Geschichte und Kultur des östlichen Europa (GWZO), Universität Leipzig ; Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR3516 CNRS-uB

Stéphanie LACHAUD – CEMMC (CENTRE D'ÉTUDES DES MONDES MODERNE ET CONTEMPORAIN) EA 2958, Université de Bordeaux Montaigne

Sandrine LAVAUD – Ausonius UMR5607, Université de Bordeaux Montaigne

Stéphane LE BRAS – CHEC EA 1001, Université de Clermont-Ferrand

Stéphane LETURCQ – Laboratoire Archéologie et Territoires (LAT)

Philippe MEYZIE – CEMMC (CENTRE D'ÉTUDES DES MONDES MODERNE ET CONTEMPORAIN) EA 2958, Université de Bordeaux Montaigne

Benoît MUSSET – TEMOS (TEmps, MONdes et Sociétés), CNRS FRE2015, Université du Maine

Jocelyne PERARD – Chaire UNESCO « Culture et traditions du vin »

Raphaël SCHIRMER – PASSAGES UMR5319, Université de Bordeaux Montaigne

Serge WOLIKOW – MSH de Dijon UAR3516 CNRS-UBFC/uB

Crescentis, revue internationale d'histoire de la vigne et du vin est une revue électronique portée par le laboratoire ARTEHIS (UMR6298, CNRS, Université de Bourgogne) et la Maison de Sciences de l'Homme de Dijon (UAR3516 CNRS-UBFC-uB). La revue est soutenue par la Chaire Unesco « Culture et tradition du vin », les Climats du vignoble de Bourgogne et la région Bourgogne Franche-Comté.

Elle est diffusée sur la plateforme de publication PREO portée par la MSH de Dijon.

