

Verre et vin

De la bouteille, du verre à boire, et du vin

Par Dominique DABAS

"Parfois on trouve un vieux flacon qui se souvient d'où jaillit toute vive une âme qui revient."

Charles Baudelaire (Les fleurs du mal – XLVIII)

About bottle, drinking glass and wine

The joining of glass to wine is a long story. Both are born around the Mediterranean basin, their origins goes back up to several thousand years. Low shock resistance of glass limited for a long time its use. Amphoras were inevitable during several centuries for wine transportation. They were replaced by the barrel. Being dourless, imputrescible, stable and tight, glass became imperative. Drinking glasses, being known since the Middle Ages, expanded rapidly in France during the XVIIIth century. Industrial revolution during the XIXth century represents the beginning of a new era for bottle manufacture. Wine service and tasting art are characteristic of our European culture.

1. De l'origine du vin et du verre

Nous ne savons pas, qui du verre ou du vin, est apparu le premier. La Genèse, premier livre de la Bible, nous conte la plantation de la vigne par Noé, et l'ivresse qui suivit [1].

L'origine du vin est certainement très ancienne mais on apprend aussi, toujours par la Genèse [2], que Tubal-Cain, fils de Cilla, fut l'ancêtre de tous les forgerons en cuivre et en fer. Ayant donc trouvé le moyen de fondre des métaux, il est fort probable que Tubal-Cain "aurait bien pu trouver œlui de faire le verre puisqu'on ne peut éviter de réduire les métaux calcinez en verre lorsque l'on fait le feu un peu trop violent et que la matière y reste plus de temps qu'elle ne doit" [3].

D'autres versions, plus historiques ou plus techniques, sont citées régulièrement, mais l'on peut avancer, sans risque majeur de se tromper, que le vin et le matériau verre sont apparus très

vraisemblablement il y a quatre ou cinq millénaires, et ce dans la même région : le Proche Orient. Ils étaient donc fait pour se rencontrer. Ce mariage dure depuis plusieurs dizaines de siècles.

2. De l'amphore au tonneau

On connaît des amphores géométriques du Xe siècle avant Jésus-Christ. Des vases nous sont parvenus en quantité notable ; certains, placés sur la sépulture et percés au fond, servaient d'entonnoir aux libations qu'on versait dans la fosse pour apaiser le défunt.

La forme des amphores correspondait bien à l'usage qui devait en être fait. Le portier construisait le vase pour qu'il soit le plus commode possible.

L'amphore, avec ses deux anses et son couvercle, sert au transport du vin, de l'huile.

L'hydrie, que les femmes portent sur la tête, pour aller chercher l'eau à la fontaine, comporte une troisième anse, verticale, qui permet d'incliner le récipient pour le vider. Le cratère sert à mélanger les vins, d'où sa très large ouverture.

Des jarres géantes, de l'ordre de deux mètres de diamètre, pouvant contenir 2500 litres, appurent au début de notre ère. Elles restaient en permanence à bord des navires. Elles



Bouteille gallo-romaine.
Collection Dominique
Dabas

étaient intégrées dans la structure des bateaux lors de la construction de ces derniers ; d'un poids supérieur à une tonne, elles servaient au transport du vin, de l'huile, ou d'épices en vrac.

Jean [4], dans son Evangile, relate une noce à Cana, en Galilée, où se trouvaient six jarres, en pierre, contenant chacune deux ou trois mesures : au total quelque 600 litres d'eau, changée en vin.

La tombe de Toutankhamon contenait de nombreuses jarres. Au Ve siècle avant Jésus-Christ, Hérodote signale l'emploi de tonneaux pour le transport du vin arménien, par l'Euphrate, vers Babylone [5].

Mais c'est la Gaule qui vit se développer la fabrication et l'utilisation du tonneau. On sait, par les écrits de César, que les Gaulois excellaient dans la fabrication des tonneaux [6]. Grâce au développement de la vigne, et sous l'impulsion de l'empire romain, cet artisanat gaulois l'emporta sur celui de l'amphore. Cette dernière fut ainsi remplacée par le tonneau, moins fragile, et plus apte au vieillissement du vin.

Le tonneau de bois gaulois, bien qu'imparfait, s'impose. La technique des tonneliers se perfectionne, et la qualité des bois utilisés s'améliore : le chêne s'impose.

Mais le tonneau laisse entrer l'air et fuit.



3. De la bouteille

Entre temps, l'art du verrier s'est perfectionné. Le soufflage des bouteilles est connu depuis le premier siècle avant Jésus-Christ. La bouteille, telle que nous la connaissons en ce début de XXIe siècle, n'est en fait apparue que très timidement, il y a un millénaire, pour assurer le trajet du tonneau à la table.

Le Marquis de Rouillac, mort au milieu du XVIIe siècle, passait pour un original en place, sur sa table et devant lui, verres et bouteilles, au lieu de les faire tenir sur une desserte, et derrière lui, par ses laquais.

La bouteille reste donc fragile et n'est utilisée que pour le transvasement et le service à table.

Etant soufflée à la bouche, la bouteille a une contenance variable ; aussi la vente du vin en bouteille fut longtemps interdite [7].

Le vin fut donc d'abord commercialisé en barriques ou en pièces.

C'est d'Angleterre que va venir la révolution de la bouteille. Suite au déboisement du royaume, les premiers fours verriers à charbon apparaissent au début du XVIIe siècle. Le verre produit par ces fours se révèle beaucoup plus résistant que celui des fours à bois. Les fonds des bouteilles peuvent être plus épais. On épaissit les cols. Parallèlement, on évide le fond des bouteilles, ce qui va les alléger. Le goulot va être muni d'une bague de renfort. On va ainsi pouvoir utiliser le liège et réaliser un bouchage beaucoup plus étanche [6].

L'ordonnance royale du 8 mars 1735 donne officiellement naissance à la bouteille de champagne. Cette dernière contiendra à l'avenir "pinte, mesure de Paris, et ne pourra être au dessous du poids de 25 onces". Les Champenois ne pouvaient en effet en vendre qu'en bouteilles. Le commerce du vin en bouteilles fut donc alors autorisé.

Avec la mécanisation, la bouteille va se banaliser dès le XIXe siècle. Il faudra attendre le début du XXe siècle pour que la fabrication se réalise en continu, grâce aux fours à bassin et aux chaînes automatiques. La fabrication est aujourd'hui très perfectionnée. Les bureaux du Centre Technique International de l'Embouteillage et du Conditionnement, et de l'Institut Nationale de l'Embouteillage, président à la normalisation relative à l'emballage en verre.

Mais bien que trop parfaite, la bouteille ne continue-t-elle pas à nous émouvoir ?



"La jeune fille au verre de vin" (détail), Vermeer (vers 1659-1660)

4. Du verre à boire

L'usage voulait chez les Grecs et chez les Romains que l'on verse d'abord le vin dans un cratère afin d'y ajouter de l'eau dans des proportions déterminées. Les Etrusques, comme les Thraces, refusèrent toujours cette pratique, peut-être parce que le degré alcoolique de leurs vins était moins élevé.

Les esclaves puisaient le vin à l'aide d'une louche (cyathus chez les Grecs, sympulum chez les Romains) pour le verser dans des calices (kantharos chez les Grecs, poculum chez les Romains) sans en verser une goutte par terre [5].

Le verre à boire prit son essor en France au XVIIIe siècle. L'observation attentive des toiles de peintres de cette époque [8] permet d'affirmer qu'un même verre servait souvent à boire tous les vins.

Dans la première moitié du XVIIIe siècle, on utilise des verres ultra-légers à coupes unies ou décorées par moulage.

Dans la seconde moitié du XVIIIe siècle, les verres sont blancs, massifs, imitant ce qui se fait en Bohême, en Allemagne, en Angleterre. Les verres exceptionnels sont le plus souvent des gobelets soit opalins, soit en verre transparent avec décor émaillé ou gravé, et doré. Ce n'est qu'au XIXe siècle que les progrès des grands cristalliers français leur permirent de surclasser leurs concurrents étrangers.

5. Le service du vin, règle du savoir-vivre

Il convient d'éviter de boire plusieurs vins dans un même verre, car le parfum et les traces du précédent risquent de perturber la dégustation du suivant. On prévoira donc autant de verres que de vins, plus un verre pour l'eau. A ce propos, mon oncle Henri Binaud, alors Président du Comité Interprofessionnel du vin de Bordeaux, qui, de passage à Paris, m'invitait dans des restaurants réputés, demandait souvent au sommelier de servir le grand vin qu'il avait commandé à mon intention dans le verre à eau, suivant le principe "à grand vin, grand verre".

Pour le service du vin, précise Robert Parker [9], il convient de disposer de verres propres, sans odeur, et éventuellement de carafes. Souvent, y compris dans les restaurants, les verres ne sont pas adaptés, ni lavés de façon satisfaisante. Lorsqu'il s'agit de vins fins aux arômes délicats, ces petits inconvénients peuvent prendre de l'importance.

En ce qui concerne le vin rouge, une bonne demi-heure de séjour dans une carafe, propre et sans odeur, suffit à l'aérer. Certains vins peuvent demander une aération plus longue.

Le vin blanc, par contre, ne demande pas à être carafé. La décantation est indispensable pour les vins présentant un dépôt.

Les grands cristalliers français présentent des verres dont la forme et l'amplitude des parois ont été spécialement conçues pour regarder la robe, sentir le bouquet, déguster le vin.

Ainsi les verres d'œnologie signés Baccarat, la ligne "grand cru" des Cristalleries de Saint-Louis, ou le service Langeais, créé par Marc Lalique en 1976, peuvent transformer votre quotidien en moments d'exception.

Le verre "Pommard" de Royales de Champagne est merveilleux pour le vin rouge. Dans la ligne œnologie des Cristalleries de Haute Bretagne, le verre "Pomerol" est particulièrement intéressant. On ne présente plus la série "Sommeliers" de Riedel. Les verres "Oenologue" de la Verrerie Cristallerie d'Arques présentent un excellent rapport qualité-prix. La série des verres à dégustation "Les Impitoyables", ainsi que les verres de l'INAO sont également de grands classiques bien connus des sommeliers.

Même si les verres ou le décanteur paraissent propres, il convient de les rincer juste avant de s'en servir avec de l'eau du robinet non chlorée, ou de l'eau de source.

La baronne Staffe [10] donne des conseils qui, si certains paraissent un peu désuets, ont toujours beaucoup de saveur. Elle traite le vin doux de champagne "d'étincelante boisson du vieux sol gaulois semblant indispensable pour bien terminer un dîner français".

La carafe à vin, continue-t-elle, est à portée du convive masculin qui a la charge de servir la dame qu'il a menée à table.

Le vin du Rhin, précise-t-elle, exige un verre de la couleur verte de ce fleuve.

6. De la dégustation

Nous en arrivons à la dégustation, stade final de l'union entre le verre et le vin. L'une de ses finalités est le plaisir d'être en bonne compagnie. A un invité trop prompt à vider un verre de fine champagne, Charles Maurice de Talleyrand Périgord donna une leçon en lui enseignant comment il fallait tenir son verre, le réchauffer, le faire dodeliner pour réveiller ses arômes, après quoi "on pose son verre et on parle". Car la technique du buveur n'est qu'un préalable au véritable but de tout ce savoir-faire : la dégustation.

Références

[1] Genèse 9, 20-21

[2] Genèse 4, 22

[3] Haudicquer de Blancourt, De l'art de la Verrerie, Paris : Jean Joubert 1967

[4] Jean 2, 1-11

[5] Vintage, n° 17, juin 1999

[6] Gilbert Garrier, Histoire sociale et culturelle du vin, Larousse Bordas 1998

[7] Bordeaux, terre de légende, Edition Assouline, 1997

[8] *Offrir*, n° 268 avril 1990 : "vaisselle à vin"

[9] Robert Parker, Guide Parker des vins de France

[10] Baronne Staffe, Règles du savoir-vivre dans la société moderne, 1889

**"Qu'ils sont doux,
Bouteilles jolies,
Qu'ils sont doux
Vos petits glouglous ;
Mais mon sort ferait bien des jalous,
Si vous étiez toujours remplie.
Ah ! bouteille, ma mie,
Pourquoi vous videz-vous ?"**

Sganarelle, dans l'acte 1er scène V du Médecin malgré lui. Œuvres complètes de Molière
Bibliothèque de la Pléiade

Source : Revue VERRE - Vol. 7, n° 1. Février 2001
©Institut du Verre - <http://institutduverre.fr>