

### Exemplier n°1 : viticulture et vinification

1. Caton l' Ancien, *De l'agriculture*, 25, trad. R. Goujard : du raisin pour toute la maisonnée.

Quom uinum coctum erit et quom legetur, facito uti seruetur familiae primum suisque, facitoque studeas bene percoctum siccumque legere, ne uinum nomen perdat. Vinaceos cotidie recentis succernito lecto restibus subtento uel cribrum illi rei parato ; eos conculcato in dolia picata uel in lacum uinariu picatum ; id bene iubeto oblini, quod des bubus per hiemem. Indidem, si uoles, lauito paulatim : erit lorea familiae quod bibat.	Quand le raisin sera mûr et quand on le cueillera, faites en sorte qu'il en soit conservé en premier lieu pour la maison du maître et pour les siens, et tâchez de veiller à le cueillir bien mûr et bien sec, pour que le vin ne perde pas sa qualité. Chaque jour, criblez les marcs frais sur un lit de sangle, ou préparez un crible à cet effet ; mettez-les, en les foulant, dans des jarres enduites de poix, ou dans le bassin à vin enduit de poix ; faites bien sceller, pour en donner aux bœufs pendant l'hiver. Arrosez-en aussi d'eau, si vous voulez, petit à petit : vous aurez de la piquette pour la boisson des esclaves.
--	--

2. Columelle, *De re rustica*, III, 2, 3-7, trad. J.-C. Dumont : choix du cépage.

At ubi uino consulimus, uitis eligitur, quae et in fructu ualet et in materia, quod alterum ad reditus coloni, alterum ad diurnitatem stirpis plurimum confert. Sed ea tum praecipua est, si nec nimis celeriter frondet et primo quoque tempore deflorescit, nec nimis tarde mitescit; quin etiam pruinas et caliginem et carbunculum facile propulsat, eademque nec imbribus putrescit nec siccitatibus abolescit. Talis nobis eligatur uel mediocriter fecunda, si modo is locus habetur in quo gustus nobilis pretiosusque fluit. Nam si sordidus aut uilis est, feracissimam quamque serere conducit, ut multiplicatione frugum reditus augeatur. Fere autem omni statu locorum campestria largius uinum sed iucundius adferunt collina, quae tamen ipsa modico statu caeli magis exuberant Aquiloni prona, sed sunt generosiora sub Austro. Nec dubium, quin sit ea nonnullarum uitium natura, ut pro locorum situ bonitate uini modo uincat, modo superetur.	Mais lorsque l'on s'intéresse au vin, on choisit une vigne dont le fruit, tout autant que le bois, est de qualité : l'un contribue au plus haut point au profit du cultivateur, l'autre à la longévité du cep. Mais une telle vigne est de premier choix si elle ne se couvre pas de feuilles trop vite, passe la fleur au plus tôt et ne mûrit pas trop lentement ; bien plus si elle repousse facilement les assauts des frimas, du brouillard et de la brûlure, si, également, elle ne pourrit pas à la pluie et ne dépérit pas à la sécheresse. Il nous faut choisir une telle vigne, quand bien même elle serait modérément féconde, si du moins nous sommes sur un terroir d'où provient un cru réputé et coûteux. En effet si le cru y est commun et à bas prix, il est avantageux de planter les plus fécondes des vignes afin d'augmenter le revenu par la multiplication des produits. Or, en général et quelle que soit la nature des terrains, ceux des plaines donnent un vin plus abondant, ceux des coteaux plus agréable. Et cependant les coteaux, dans des conditions climatiques moyennes, sont plus prolifiques tournés vers l'Aquilon, plus nobles exposés à l'Auster. Point de doute que la nature de quelques cépages est telle que, selon qu'ils sont situés dans tel ou tel lieu, tantôt elle l'emporte par la qualité des vins, tantôt elle a le dessous.
---	---

3. Ps.-Apicius, *L'art culinaire*, I, 1, trad. J. André : recette de vin sucré aux épices.

Conditio paradoxi compositio : mellis pondo XV in aeneum uas mittuntur, praemissis uini sextariis duobus, ut in coctura mellis uinum decoquas. Quod igni lento et aridis lignis calefactum, commotum ferula dum coquitur, si efferuere coeperit, uini rore compescitur, praeter quod subtracto igni in se redit. Cum perfrixerit, rursus accenditur. Hoc secundo ac tertio fiet, ac tum demum remotum a foco postridie despumatur. Tum <mittis> piperis uncias IV iam triti, masticis scripulos III, folii et croci dragmae singulae, dactilorum ossibus torridis quinque, isdemque dactilis uino mollitis, intercedente prius suffusione uini de suo modo ac numero, ut tritura lenis habeatur. His omnibus paratis supermittis uini lenis sextaria XVIII. Carbones perfecto aderunt.	Recette du vin merveilleux aux épices : On met quinze livres de miel dans un récipient de bronze où on aura préalablement versé deux setiers de vin, de façon à réduire le vin en faisant cuire le miel. On chauffe doucement sur un feu de bois sec, on agite avec une spatule pendant la cuisson. Si cela se met à bouillir, on arrête en arrosant de vin, mais le liquide retombe aussi quand on le retire du feu. Quand il a refroidi, on le remet au feu. On procède ainsi une seconde et une troisième fois ; on retire enfin du feu et on écume le lendemain. <On ajoute> alors quatre onces de poivre déjà pilé, trois scrupules de mastic, une drachme de feuille de nard et une de safran, cinq noyaux de dattes torréfiés, avec les dattes ramollies dans du vin, en arrosant d'abord de vin de qualité et quantité convenables pour adoucir le mélange. Ceci fait, on verse sur le tout dix-huit setiers de vin doux. On traitera au charbon le produit obtenu.
--	---

4. Virgile, *Géorgiques*, II, 397-419, trad. E. de Saint-Denis : les *labores* de la vigne.

<p>Est etiam ille labor curandis uitibus alter, cui numquam exhausti satis est : namque omne quotannis terque quaterque solum scindendum glaebaque uersis 400 aeternum frangenda bidentibus, omne leuandum fronde nemus. Redit agricolis labor actus in orbem atque in se sua per uestigia uoluitur annus. Ac iam olim, seras posuit cum uinea frondis frigidus et siluis Aquilo decussit honorem, 405 iam tum acer curas uenientem extendit in annum rusticus et curuo Saturni dente relictam persequitur uitem attondens fingitque putando. Primus humum fodito, primus deuecta cremato sarmenta, et uallos primus sub tecta referto ; 410 postremus metito. Bis uitibus ingruit umbra, bis segetem densis obducunt sentibus herbae : durus uterque labor. Laudato ingentia rura ; exiguum colito. Nec non etiam aspera rusci uimina per siluam et ripis fluuiialis harundo 415 caeditur, incultique exercet cura salicti. Iam uinctae uites, iam falcem arbusta reponunt, iam canit effectos extremus uinitor antes : sollicitanda tamen tellus, puluisque mouendus, et iam maturis metuendus Iuppiter uuis.</p>	<p>Il faut encore, pour soigner les vignes, faire un autre travail dont on ne vient jamais à bout : trois ou quatre fois par an fendre tout le terrain et en briser sans cesse les mottes avec le revers des hoyaux ; éclaircir le feuillage dans tout le vignoble. Le travail revient pour les cultivateurs suivant un cycle, et l'année se déroule en repassant sur ses propres traces ; aussi dès que le vignoble a mis bas ses feuilles attardées et que le glacial Aquilon a dépouillé les bois de leur parure, déjà le paysan actif étend à l'année qui vient sa sollicitude et, armée de la dent recourbée de Saturne, il s'acharne à rogner ce qui reste de la vigne et la façonne en la taillant. Sois le premier à fouir la terre, le premier à brûler les sarments charriés à l'écart et le premier à brûler les échals à l'abri ; sois le dernier à vendanger. Deux fois les vignes sont surchargées d'ombrages ; deux fois les herbes encombrant la plantation de leurs broussailles touffues ; dur travail ici et là. Fais l'éloge des vastes domaines ; cultives-en un petit. Et puis on coupe dans la forêt les badines épineuses du fragon, le roseau sur les bords des cours d'eau ; et si la saulaie naît sans culture, son entretien exige des soins. Voilà les vignes attachées, voilà que la plantation laisse à la serpe du répit ; voilà que le vigneron, au bout de ses rangées, chante la fin de ses peines. Pourtant il doit encore remuer la terre, la réduire en poussière, et déjà redouter Jupiter pour les raisins mûrs.</p>
---	--