

Du vin en Champagne au vin de Champagne.
De l'âge du Bronze à l'âge industriel

Reims, 26-27 mars 2010

Colloque international organisé par l'Université de Reims Champagne-Ardenne, en partenariat avec la Chaire Unesco « Culture et Traditions du vin », la Maison des Sciences de l'Homme de Dijon et le Centre Pithou.

Les propositions (titre de la communication, résumé d'une page maximum, présentation de l'auteur), seront à renvoyer pour le 15 juin 2009 à :

Jérôme Malois (jerome.malois@univ-reims.fr - 03 26 91 36 78), Centre d'études et de recherche en histoire culturelle (CERHIC-EA2616), Université de Reims Champagne-Ardenne

ou

Olivier Jacquet (olivier.jacquet@u-bourgogne.fr - 03 80 39 63 89), Chaire UNESCO « Culture et Traditions du Vin ».

Champagne, ce nom mondialement connu désigne avant tout un vin, synonyme de luxe et de prestige. Champagne, c'est aussi le nom d'une région qui tire son nom d'un paysage, Campania. Vaste plaine aux faibles reliefs placée sur l'isthme reliant la Mer du Nord et Manche, à la Mer Méditerranée, c'est un espace ouvert et de passage depuis la plus haute Antiquité, offert aux invasions, aux multiples influences et aux courants commerciaux qui virent leur âge d'or avec les foires de Champagne. Les découvertes archéologiques l'attestent, c'est par de cet axe Nord-Sud qu'est arrivé le vin dans notre région ; Vix, à la porte sud de la région, en est une formidable démonstration. Placée sur la route de l'étain, traversée par la Via Appia qui permettait aux légions romaines de transiter au plus vite vers le limes, situation faisant de Reims l'une des plus grandes villes de l'Empire romain, la Champagne fut initiée à cette boisson dès l'Antiquité gréco-romaine.

Breuvage liturgique dans la religion chrétienne, il ne peut que connaître un développement alors que les Francs, à la suite de Clovis, adoptent la religion et que pendant plus de mille ans, les fidèles communient sous les deux espèces. De fait, les abbayes semblent avoir un rôle primordial dans le développement de la vigne, au même titre que les sièges d'évêchés. A l'époque moderne, la vigne semble omniprésente. Quel village n'a pas ses pieds de vignes ? C'est au cours de cette période que naît et s'élabore le Champagne qui va devenir rapidement une boisson de luxe prisée dans toutes les cours européennes. Au début de l'ère industrielle, le vignoble de Champagne septentrionale profite de l'expansion du Champagne tandis que le

vignoble de Champagne méridionale entre en crise, provoquée par la concurrence des vins du sud venus par le chemin de fer sur le marché parisien.

Si l'histoire du Champagne nous est mieux connue, il reste à faire celle du vin, de la vigne et de la culture viticole en Champagne dans la longue durée, depuis les premières circulations de vin avec les Grecs et les Romains jusqu'à la veille de la Révolution Industrielle au cours laquelle le vignoble va connaître une succession de crises.

Comment s'est faite cette mutation, d'un vin importé à un vin produit ? Comment se sont développés les vignobles champenois et quels furent leur destin ? Quelles furent les bases de cette culture viticole pluriséculaire qui permirent la naissance et le développement du vin de Champagne ?

Le colloque devrait faire le point sur les découvertes archéologiques, sur la recherche dans le domaine de l'Histoire de la vigne, du vin et de la culture viticole au Moyen-Âge et à l'Epoque Moderne en Champagne. Il devrait s'achever dans les années 1830, qui voit l'affirmation en Champagne septentrionale des grandes maisons tandis que la Champagne méridionale entre en crise.

Thématiques retenues :

- I- Le vin et la vigne avant la Champagne.** Archéologie du vin et de sa circulation, des premières vignes au Haut Moyen-âge.
- II- Le développement de la vigne et de la culture viticole du Moyen-âge à l'époque Moderne en Champagne**
- III- Naissance et développement du vin de Champagne (XVIIe siècle – début du XIXe siècle)**