

Patrick De Wever



Naturaliste, géologue de formation spécialiste des microfossiles, Chercheur au CNRS pendant près de 20 ans, Professeur au Muséum National d'His-

toire Naturelle, ancien Président de la Société géologique de France et très investi dans la valorisation du patrimoine géologique sur le plan national et international, Patrick De Wever a élargi ses centres d'intérêts et s'attache aux relations entre la biosphère et la géosphère..

Sensibilisé par le besoin de transmettre la science, il donne des conférences auprès des enseignants et du grand public. Il a écrit et collaboré à de nombreux ouvrages.. Ses travaux lui ont valu plusieurs distinctions notamment un Grand prix de l'Académie des Sciences et un Grand prix littéraire de l'Académie française.

La voie domitienne

a permis le commerce du vin entre Rome et la Gaule et par là le développement du Languedoc. Paradoxalement, c'est aussi un Domitien qui a ruiné la région par son décret d'éradication de la vigne qui conduisit à une révolte quelques décennies plus tard.

Photo prise à Berlou, à proximité de la cave coopérative. © De Wever.



A l'origine du Vin



Les amphores ont partie liée au vin. Cette boisson serait née en Perse - aujourd'hui l'Iran, où l'alcool est prohibé. Un roi perse aurait stocké des raisins dans une jarre sur laquelle était inscrit « poison » et les y aurait oubliés. Une femme de son harem, délaissée et souhaitant mettre fin à ses jours, but le breuvage. Au lieu de la tuer, celui-ci lui donna force et gaieté. Elle le fit goûter au roi qui l'apprécia si bien que la belle retrouva ses faveurs. Il fut alors décrété qu'il convenait de laisser fermenter les raisins ...

© P. De Wever

Géologie et Vin : « Une liaison naturelle »

Connu depuis la plus haute Antiquité avec la découverte d'un pressoir datant de 60 siècles avant J.C. retrouvé dans la région de Damas, le vin est aussi connu en Egypte 2000 ans avant notre ère. Choyée par les Grecs, promue par les Romains, la vigne à vins a été importée en Provence et en Languedoc il y a 26 siècles ! Très précocement le vin gaulois a exercé une sérieuse concurrence au vin romain. Pendant le Haut Moyen Age le développement du vignoble est surtout dû au clergé. C'est aussi l'époque des moines défricheurs et la vigne est un excellent moyen de fragmenter la roche par ses racines, (propriété qui s'exploite encore aujourd'hui sur les flancs de l'Etna). Les évêchés et les abbayes en particulier se fixent comme devoir de garantir la qualité du vin au travers de confréries suivant des pratiques qui se perpétuent jusqu'à nos jours,

*Présente en France depuis plus de 60 millions d'années (mais pas du même type de vigne que celle qui sert à faire du vin.), la vigne à vin (*Vitis vinifera*), est arrivée en Europe pendant les épisodes interglaciaires du Quaternaire. Issue d'Europe méridionale ou d'Asie occidentale (sud de la Mer Caspienne) elle s'est propagée jusqu'en Suède. Capable de vivre sur tout type de terrain dans les régions tempérées, cette vigne n'impliquait pas pour autant qu'elle fournisse partout des grappes dignes de Bacchus...*

*Le Saviez-vous ? Les géologues seraient réputés pour leur amitié fidèle au vin ! C'est ce qu'affirme Patrick De Wever dans un article paru dans l'un des bulletins « *Geologia* » de la FFAMP (Fédération Française Amateur de Minéralogie et Paléontologie) consacré à la « *liaison géologie et vin* » ; une réputation qui découlerait de deux origines suivant citation : « Quand un bon géologue regarde un caillou sur le terrain, il lèche au préalable l'échantillon car l'humidité révèle des détails autrement invisibles... à force de lécher, le géologue a soif !, alors, il rend hommage au vin car il a compris que cette boisson représente la quintessence de l'intégration et du fonctionnement de dame Nature ».*

Le vin résulte en effet d'un lien génétique qui va de la roche à l'Homme, du minéral à l'esprit. La roche qui accueille les racines de ceps sur plusieurs mètres d'épaisseur s'associe au climat pour créer un sol. A partir de celui-ci se développe la vigne qui utilise l'immense monde des insectes pour sa fécondation et l'encore plus immense monde des champignons et des bactéries pour offrir des grappes dignes d'intérêt au viticulteur. L'Homme y ajoute son art, pour transformer ce liquide en nectar. Ce n'est pas un hasard si, depuis la plus haute Antiquité le vin est associé au breuvage des dieux .

Développement le 13 Novembre

Avec sérieux et humour, Patrick De Wever évoquera l'étonnante histoire du vin en soulignant les relations qui existent entre le contexte géologique, le terroir et les crus à partir de quelques exemples.