

- **900-1000**
- 04-SAVOIR
- CROIRE
- RELIGION
- **CHRISTIANISME**
- **GAULE**
- 01-TEMPS
- **HISTOIRE**
- 01-TEMPS
- MANGER
- BOIRE
- ALCOOL
- **VIN**

Petite histoire du vin [5]

An 1000

Le tournant du premier millénaire voit l'essor des grands ordres religieux organisés selon la règle de saint Benoît et le développement d'un vaste réseau de monastères à travers l'Europe occidentale. Chaque établissement monastique crée et entretient son vignoble, indispensable à la production du vin nécessaire à la liturgie chrétienne. Les moines deviennent alors les principaux dépositaires et perfectionneurs du savoir viticole, améliorant les techniques de culture et observant avec précision l'influence des sols et des expositions. En Bourgogne notamment, cette approche conduit à la naissance des « climats », issus de la délimitation minutieuse des parcelles, souvent matérialisées par des murs de pierre, posant les bases de la notion moderne de terroir.

Auteur : Marc Cabanas