**Le vin à la Renaissance**

 Les Medicis et les Sforza achètent à prix d'or des traités antiques sur l'agriculture et la vigne, qu'ils font traduire, recherchant les secrets des vins antiques. Sont-ils meilleurs que les vins du quinzième siècle  ? Certainement pas mais ils sont romains

 Cosme de Médicis retrouve ainsi ses lointaines origines paysannes de la vallée du Murgello. Il aime y retrouver ses ouvriers au moment des vendanges ou seul dans sa villa de Cafaggiolo pour y tailler sa vigne. La Toscane commence à se couvrir de vignoble. Le vin le plus célèbre à l'époque est la Vernaccia di San Giminiano. Dès 1276 on le trouve dans les archives décrit avec sa belle couleur jaune paille aux reflets verts. Moins connu aujourd'hui que le fameux chianti qui dès le Moyen Age lui aussi faisait la richesse et la convoitise des cités toscanes. Florence et Sienne s'opposent violemment pour sa possession. Forteresses et maisons-tours témoignent encore aujourd'hui, protégeant les douces collines des vignobles, de l'âpre rivalité entre les deux villes.

 Mais il faut aussi respecter ce vin, en faire un centre de culture. Des manuels de savoir vivre abondent entre les premiers textes du XIIIè siècle et les grands classiques du XVIès. Dans les Académies on discute de la qualité, des termes choisis pour définir la forme d'un grain de raisin. Bien parler du vin devient un art, bien s'en servir aussi, comme l'usage de couper le vin avec de la glace, mode qu'Henri III introduira en France. On apprend comment faire circuler une coupe, comment la recevoir avec gratitude de son voisin, la tenir à deux mains, boire peu et la tendre après avoir bu avec modération à son voisin, d'une seule main sans la souiller avec le pouce. Le verre individuel n’apparaît qu'au XIVè siècle c'est pour cela qu'il est précisé qu'avant de boire il faut vider sa bouche et bien l'essuyer.

On disserte sur le goût. La Renaissance Italienne revenant aux grands textes de l'Antiquité s'interroge sur la valeur des cinq sens largement méprisée par la philosophie chrétienne. Ceux ci permettent une connaissance directe du monde mais ils doivent être transcendés par l'esprit. Le vin ne s'apprécie donc pas uniquement par le goût mais par une esthétique passant par tous les autres sens. Feo Belcari de Florence, auteur de pièce de théâtre résume très justement ce point de vue en 1449:

«l’œil est appelé la première de toutes les portes

 Par où l'Esprit peut apprendre et goûter

 l'Oreille vient en second, avec la parole pour guide

 qui donne à l’Intelligence force et vigueur»

Voilà comment le goût dernier des sens avec le toucher se voit réhabiliter. Je goûte avec les yeux d'abord et l'oreille ensuite. N'est-ce point les principes de l’œnologie.Voir devient la plus belle des sensations du buveur surtout à Venise, Florence ou elle se confond avec la plus belle des peintures. Si aujourd'hui nous connaissons et nous rêvons des anciens vins d'Italie, c'est grâce à leurs descriptions écrites et picturales. Annibale Carrache vers 1582 peint un jeune homme buvant. Le regard du buveur s'attache à la transparence du verre dont il ne reste plus trace du vin. Celui-ci se concentre dans la carafe à peine effleurée par les doigts, jouant sur notre capacité visuelle à relier les deux flacons. Le plaisir de voir, la subtilité des accords de couleur, la délicatesse du pinceau égale à ses doigts qui se posent sur la carafe plus qu'ils ne la soutiennent, font imaginer la volupté d'un vin précieux. Le goût délicat du vin s'associe à sa belle couleur dorée. Les narines du jeune homme développent notre propre odorat, sentant comme lui, les effluves proche de la carafe. Quand aux oreilles qu'écoutent-elle, si tendues vers un son contenu. Car tous les sens se dirigent uniquement vers ce que le tableau montre. Et ce que le tableau montre c'est l'harmonie des sens. Cette harmonie correspond à ce que l'on définissait à la Renaissance comme un idéal pictural se confondant avec ce que les critiques d'art décrivaient comme la douceur. Les artistes les plus admirés, Fra Angelico, Fillipino

Lippi, Le Perugin le sont pour leur angélisme et leur douceur. Botticelli est décrit comme viril, c'est peu dire! Quand aux autres ils sont nommés bizarres, appréciés parce que justement différents. Les qualités décrites pour qualifier la perfection de la peinture correspondent parfaitement à celles du vin. Elle doit imiter la nature, avoir du relief, être pure, avoir de la facilité, de l'aisance, être gracieuse, ornée et variée, sa couleur et sa composition s'attachant à harmoniser tous les autres éléments. On comprend pourquoi le vin devient un des détails les plus signifiants dans les œuvres de la Renaissance italienne et bien au-delà. Dans les somptueux verres de Murano, la couleur devient transparence et lumières, reflets, miroir, tour de force technique, maestria en tout point pour ces artistes qui se veulent les meilleurs du monde. Et pour le reste, le goût a enfin triomphé. La douceur, le parfum s’exhalent dans les touches sublimes du peintre. Qui n'a pas rêvé de boire le nectar offert par Titien ou par «le buveur» d'Annibale Carrache

Le pays de Loire suit l'exemple de l'Italie est devient terre de science, de vin et de poésie. Louis XI meurt en 1461 en son château de Plessis Les Tours emportant avec lui son goût prononcé pour le Pouilly et surtout le vin d'Amboise qu'il avait promu comme premier vin des marchés de Tour. Ses successeurs partent à la conquête utopique de l'Italie et en ramènent des rêves d'architecture. Le val de Loire devient le lieu bénit des châteaux de la Renaissance française. Un véritable boom immobilier éclate servi par la cour, les ministres, les financiers, les grands bourgeois. Tout le monde s'y fait construire sa demeure. Les vins vont suivre cette expansion extraordinaire, vin de Sancerre, de Saumur, d'Anjou.

François Ier «en toujours souvenance du divin breuvage de cette belle cité de Touraine si cher à mon cœur» va vouloir s'installer définitivement sur cette terre, loin de Paris. Bien avant Chambord, c'est à Romorantin qu'il veux déménager sa cour. Il y avait un domaine et projette d'y construire sa nouvelle capitale. Il commande alors à Léonard de Vinci qu'il a fait venir d'Italie et loge au Clos Lucé, de lui fournir les plans de sa nouvelle cité. Entre 1516 et 1518 Léonard dessine sa ville idéale faite de niveaux superposés correspondant à une activité et une société différente. Les étages inférieurs ouvert pour les transports, livraisons, commerces, les étages supérieurs sans voiture pour la promenade et les jardins. En 1519 François Ier achète en Bourgogne quatre vingts milles pieds de vigne qu'il fait planter à Romorantin. La même année les projets de constructions sont abandonnés alors que les sous-bassements avaient déjà étaient construits. Que s'est il passé? On suppose qu'une épidémie fut à l'origine de l'arrêt brutal. Seul restait les vignes et un certain projet qui se transformera la

même année en château de Chambord. Les cépages de Romorantin ont quitté leur terre d'origine mais on les retrouve aujourd'hui dans l’appellation Cour-Cheverny. En buvant ce vin retrouvons la mémoire d'un lieu magique, le seul qu'aurait pu réaliser Léonard de Vinci.

L'architecture et le vin en pays de Loire naissent d'une même pierre, le tuffeau. Ce calcaire blanc, poreux, léger, servit à construire entre autres les tourelles du château de Chinon. Facile à travailler, ses carrières souterraines sont exploités comme caves, champignonnières, cités troglodytes. Pompant l'eau et drainant les coteaux, il favorise l'implantation de la vigne. La pierre devient château, la carrière cave et les tonneaux de vin s'entassent en attendant d'être vendu. La production de Sancerre est telle à la Renaissance qu'il faut trouver d'autre débouché, l'exportation se tourne vers l'Europe du nord. Les négociants hollandais s'installent sur les bords de la Loire et y font fortune. Dans les villages de Souzay et Champigny, ils font du vieux port l'un des plus actif de la côte saumuroise. Les galeries troglodytes ont servit à la construction du village. Puis elles ont été récupérées à la fois pour y vivre, pour y commercer et comme cave. Les ouvertures dans les parties supérieures donnent sur les champs et les vignes. Lors des vendanges on y déchargeait les hottes et le raisin allait directement dans le pressoir installé en dessous. On trouve encore ce genre d'installation dans d'autres villages de carrières en particulier en Île de France.

 Un curieux tableau anonyme, nous propulse dans la cave d'un château, non loin de Troyes. Celui-ci appartenait à Jean de Dinteville, seigneur de Polisy, célèbre pour être un des deux personnages des «  Ambassadeurs  » de Holbein  . Il commande un sujet inédit représentant la mise en cave des tonneaux par de jeunes éphèbes fort attrayants. Œuvre à la fois réaliste et allégorique, le peintre nous offre une ouverture exceptionnelle sur la cave. La perspective ainsi que les regards des figurants nous invitent à plonger dans l'antre des plaisirs terrestres. Jean de Dinteville possédait un riche domaine viticole, est-ce la raison d'un choix si étrange ?

L'association de la douceur angevine, des châteaux de la Loire, des descriptions rabelaisiennes, des rêves architecturaux de François Ier ont donnés au vin du val de Loire des racines bien plus fortes que la simple saveur d'un cépage, aussi merveilleux soit-il. Et l'histoire! En terre de Sancerre le vin «le meilleur du royaume» suivant  Jean duc de Berry, a bien faillit périr pendant les guerres de religion. La citadelle passe aux mains des protestants, elle est d'ailleurs surnommée «la petite la Rochelle». Mais en 1573 elle est prise par les troupes royales. Les remparts sont détruits, la ville pillée. Certains vins ne s'en remettrons jamais mais pas le Sancerre. Après l'édit de Nantes le nectar continue a être apprécié surtout par Henri IV mais est-ce si étonnant? Le vin et sa belle couleur rouge en son gosier, laisse la trace d'une Réforme avortée. Mais le bon roi en abuse et son médecin interdit les vins de Loire à la table royale parce qu'ils «sont fumeux et donnent mal à la tête». Une page est tournée, d'autres vins feront la leur.