

FREJUS : UN TERROIR VIEUX DE 2600 ANS

Selon un dicton ancien, « Dieu fait le vin, les Provençaux le récoltent ». On ne peut mieux exprimer les qualités « naturelles » de la région provençale, où la vigne semble pousser sans effort. Mais il ne faut pas se fier aux apparences ; nulle part la vigne « à vin » *vitis vivifera*, n'est une plante rustique. Partout, même en Provence, sa culture doit tout à un travail minutieux. La lambrusque, cette vigne sauvage qui croissait peut-être déjà en Provence avant l'installation des Grecs, n'a jamais donné que des petits grains acides inutilisables. Les sources antiques disent clairement que c'est en leur apprenant à « tailler la vigne », *vitem putare*, que les Massaliotes ont initié les populations gauloises à la viticulture.

Les Provençaux qui nomment volontiers le vigneron « *lou poudaire* », le tailleur de vigne, ne s'y sont pas trompés. Le terroir de Fréjus, *ager forojuliensis*, est l'un des vignobles les plus anciens de la Gaule. Il existait avant, même, la fondation de Forum Julii. Forum Julii a d'abord la chance d'être la patrie de naissance d'un général célèbre, Agricola, beau-père d'un écrivain latin encore plus célèbre, Tacite. Or le père d'Agricola, le sénateur Julius Græcinus, fut, de son temps, un spécialiste réputé de la viticulture. On lui doit un traité en deux livres sur la culture de la vigne, malheureusement perdu, mais qui fut, pendant deux siècles l'ouvrage de référence du monde antique.

Chose rare, les citations de la littérature ancienne sont nombreuses.

Elles sont confirmées par l'archéologie, et renforcées par l'épigraphie.

NOMBREUSES PREUVES DE L'ANCIENNETÉ DU VIGNOBLE

Les sources existantes sur l'activité viticole de Forum Julii se révèlent parlantes et concordantes. Il est cité, notamment, par Columelle et par Pline l'Ancien. Le témoignage de Columelle atteste que, pour écrire son traité, Græcinus s'est inspiré d'exemples tirés de la viticulture locale, dans le terroir de Forum Julii. A cette époque, il existait donc un vignoble fréjusien, assez ancien et de qualité : sa valeur est comparée à celle des deux filles du viticulteur ! Ces témoignages

littéraires sont confirmés par l'archéologie. Récemment, en effet, les restes d'une ferme ont été découverts, à l'occasion de la création d'un terrain de golf, sur le territoire actuel de la commune de Saint-Raphaël.



Amphore Gallo-romaine



L'Estérel vu du Château de Cabran

Dans cette ferme du Suveret, ont été mis à jour, les restes d'une cave contenant de nombreux *dolia*, grands récipients de poterie, fichés dans la terre et dans lesquels on conservait le vin. On trouve également, un fouloir et une cuve en contrebas, étonnamment proches des *tines* que l'on pouvait encore voir, naguère, dans nos caves. Moins spectaculaire, l'étude patiente des multiples morceaux d'amphores avait déjà prouvé l'existence d'un forojulien d'amphorettes, petites amphores à fond plat. On en relève les traces d'une importante production locale, dès la fin du règne d'Auguste.

Ces amphorettes étaient doublées intérieurement d'une couche de poix qui donnait au vin un goût rappelant celui de l'actuel résiné grec. Cette qualité de vin, que les latins appelaient *Picatum* (de *pix*, la poix) faisait partie, selon les anciens, des spécialités de la Ligurie. Sur la collerette de l'une de ces amphorettes, on découvre une marque peinte, mentionnant un millésime, l'an 28 de notre ère et le nom du cépage utilisé : l'aminneum, cépage typique de la région, selon Pline l'Ancien. Sur cette inscription, l'indication du cépage « AMINN » est suivie d'un mot indéchiffrable « T LOC » qui est vraisemblablement le nom d'un cru local.

Mais le fleuron archéologique fréjusien, en matière vinicole, ce sont les restes d'un tonneau de bois, le plus ancien connu au monde. C'est un ensemble de huit douves miraculeusement conservées pendant vingt siècles par une couche d'argile. Les douves sont intérieurement enrobées d'un dépôt résineux qui montre que le tonneau fut jadis destiné au fameux *Picatum*.

LA LETTRE DE CABRAN

En plus de la marque peinte, déjà citée, il faut noter encore deux autres témoignages locaux : le sceau de deux intendants, Cajus et Quintus Florus, apposé sur une amphorette trouvée dans le quartier de Villeneuve. De même que la marque peinte, cette inscription est un signe de qualité reconnue au vin fréjusien, analogue à nos étiquettes contemporaines. Le second témoignage important a été trouvé près de Vidauban qui concerne, lui aussi l'aire fréjusienne antique, c'est une grande inscription à Liber Pater, c'est-à-dire à Bacchus que l'on déchiffre sur un autel votif.

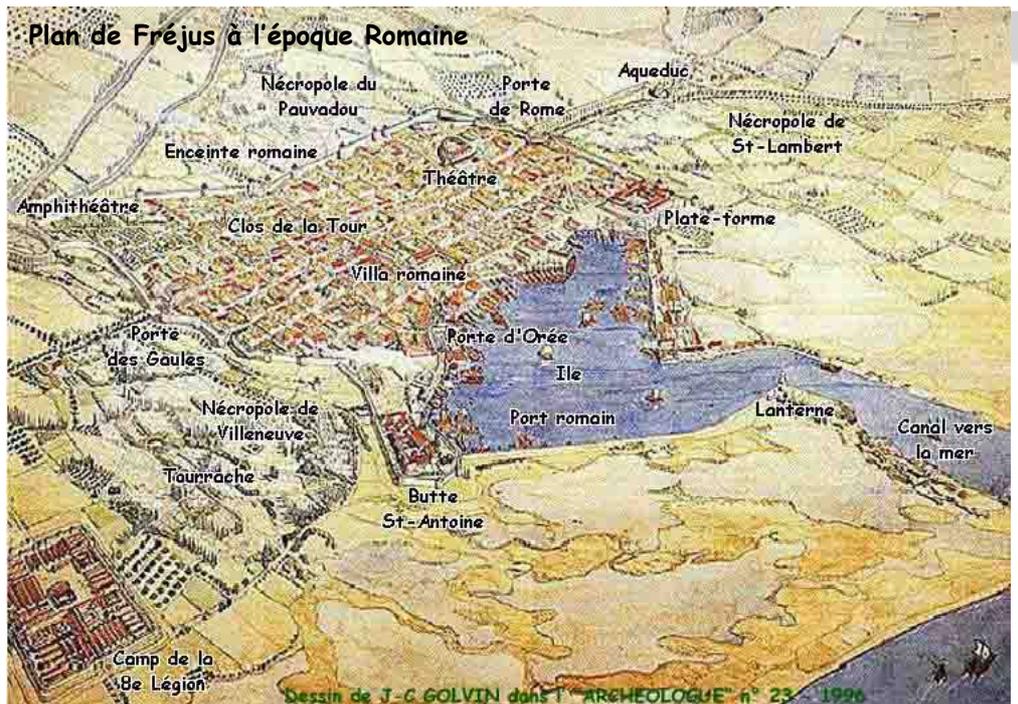
Dans la même veine, on peut voir au musée de Fréjus deux hommages au dieu romain du vin : une tête de Bacchus enfant, en ronde-bosse sur calcaire, trouvée sur le site du théâtre romain, et une représentation allégorique de Bacchus, sous la forme d'une panthère attelée à un char, sur la fameuse mosaïque dite à tort, « au léopard ».

On note, sur cette même mosaïque, des feuilles de lierre, plante associée à Bacchus, et la représentation d'un cratère, ce grand vase dans lequel on puisait le vin que l'on servait à table.

Dernier témoignage de l'activité vinicole antique, un fragment de sarcophage montre un embarquement d'amphorettes du type forojulien de production locale sur des navires marchands. Bien qu'il ait été trouvé près de Fayence, ce bas-relief ne peut se rapporter qu'au port de Fréjus, seul accès de la région à la mer.

DÉCLIN ET RENOUVEAU

Comment expliquer la torpeur qui frappe la viticulture Provençale à partir du haut Moyen Age? Depuis les travaux de Roger Dion, nous savons, que la viticulture commerciale s'est surtout développée, jusqu'à la fin du XVIIIe siècle, dans les terroirs des grands centres exportateurs. La Provence se trouve donc marginalisée par les vignobles qui la séparent du nord ou de l'Atlantique. Le couloir rhodanien et le seuil du Lauragais sont, en effet, contrôlés par de puissantes communautés viticoles. De plus, dans ces régions, chaque paroisse produit désormais son propre vin. La règle générale tend donc au protectionnisme et les marchés locaux se ferment. On n'importe du vin qu'en cas de pénurie. Les vignerons de la Région de Fréjus vont répondre à ce défi par une diversification de leur production. Fidèles à la culture de la vigne, ils vont désormais l'associer à la culture du blé et de l'olivier. A cette époque, se met donc en place la fameuse trilogie des cultures méditerranéennes : blé, vigne, olivier.



En fait, pendant treize siècles, c'est le blé qui va occuper la première place dans les assolements et se réserver les « meilleures terres », repoussant le vignoble sur les « moins bonnes », souvent sur les hauteurs, les *coullets* dans le terroir fréjusien. De cette mutation, on l'aura compris, la production régionale gagne en qualité ce qu'elle perd en quantité. La vigne n'est plus une monoculture, le vignoble n'existe qu'en complantation. Les rangées de vignes, *magnes* dans le parler fréjusien, sont espacées de 3 à 6 mètres.

Les longues bandes de terrain interstitielles, appelées *oulières*, *laisses* ou *souques*, sont occupées par des légumes ou des céréales. Sur les *filagnes*, vignes et oliviers sont souvent plantés en alternance. La grande impulsion donnée au vignoble varois date du XIXe siècle. Les entraves juridiques à la circulation des vins ont d'abord été levées, sous l'Ancien régime, par un édit de 1776. Mais c'est surtout l'arrivée du chemin de fer, en 1850, qui bouleverse les conditions de l'échange, comme en témoigne l'enthousiasme des contemporains. L'essor du vignoble est lié au développement de la demande des maîtres de chais marseillais, soucieux de trouver des vins de coupage, forts en alcool, riches en arômes et hauts en couleurs.

Le vignoble varois, désormais aussi facile d'accès par chemin de fer, entre donc en concurrence avec celui du Languedoc. C'est à l'honneur de viticulteurs novateurs, comme le docteur Guyot, André Pellicot, propriétaire éclairé, ou Guillon, maire et vigneron, d'avoir très vite compris que l'avenir des vins locaux passait par l'affirmation de leur spécificité, et le développement de leurs qualités millénaires.

ATOUTS DU TERROIR DE FRÉJUS

La partie orientale de l'actuel département du Var et,

NOTRE OFFRE DE FIN D'ANNEE

RÉSERVÉE AUX PARTICULIERS

Etablissez votre commande en choisissant parmi nos vins AOC Côtes de Provence et AOC FREJVS et bénéficiez de réductions de :

10 % pour 36 bouteilles (75cl) et plus

15 % pour 60 bouteilles (75cl) et plus

20 % pour 84 bouteilles (75cl) et plus

25 % pour 120 bouteilles (75cl) et plus

Les frais de port sont à notre charge pour 36 bouteilles et plus.

Valable uniquement sur les envois en France métropolitaine

Offre valable jusqu'au 15 janvier 2011

TARIFS (avant réduction)Blanc

Cuvée des Restanques 2010 AOC Côtes de Provence9,75 €

Disponible en Janvier 2011

Rosés

Château de Cabran Rosé 2009 AOC Côtes de Provence6,00 €

Cuvée du Pont-Romain 2009 AOC Côtes de Provence FREJVS7,95 €

Rouges

Château de Cabran Rouge 2007 AOC Côtes de Provence6,00 €

Cuvée de la Muraille 2008 AOC Côtes de Provence FREJVS8,95 €

Cuvée de la Vigne-Haute 2008 AOC Côtes de Provence9,75 €

Nota : Pour recevoir plus rapidement et plus sûrement « La Lettre de Cabran », envoyez nous votre adresse e-mail par courrier électronique à cabran@wanadoo.fr



Bas-relief de Cabrières-d'Aigues avec la première représentation connue de tonneaux. Exposé au Musée Calvet à Avignon

Jean-Louis Monzat de Saint-Julien et *hoirie* Christiane de Saint-Seine, Propriétaires-récoltants, 83480 Puget-sur-Argens
SIRET : 329 680 342 00014 – APE : 0117

Tel : 04 94 40 80 32 - Télécopie : 04 94 40 75 21 - e-mail : cabran@wanadoo.fr