

En étudiant la fermentation du vin, Pasteur nous a ouvert le monde de l'infiniment petit. C'est donc grâce au vin que nous devons la découverte des microbes.



Mais en révélant l'action des levures, agents de la fermentation, Pasteur en a exorcisé le mystère. Le vin perdait son symbolisme magique d'où était né le culte de Dionysos (dieu de la végétation et en particulier de la vigne et du vin, fils de Zeus et de Sémélé. Il devient Bacchus chez les romains). A partir de ce moment, le vin, démythifié, ne devient plus inaccessible à la raison. La perte de

ce mystère aurait pu ravalier le vin au niveau des autres breuvages de soif euphorisants. Mais en fait, la découverte de Pasteur ouvre la voie à l'oenologie, permettant de comprendre son élaboration, son élevage et son vieillissement générateurs de bouquets et d'arômes. L'élaboration et l'élevage d'un vin vieux sont devenus un art, comme la dégustation.

Le mystère du vin est remplacé par l'identité de son évolution et notre curiosité en est modifiée. L'image du vin « vivant » lui rend son sens mythique. Le vin devient l'identité d'une région, mieux encore d'un village, voir d'un éleveur.

Le vin est la vie, il est marqué par la force du sol, la couleur des ciels, la vigueur du soleil, la bonne taille de son viticulteur, par les recettes ancestrales, la qualité des fûts et les efforts des hommes.

Le vin est travail et passion, c'est un breuvage intelligent et complexe qui fait appel non seulement à notre émotion mais aussi à notre intelligence.



VIGNE DE PASTEUR :

A 2 km au nord d'Arbois, une parcelle de 12 ares de vignes, qui avait jadis appartenue à la puissante abbaye bénédictine de Rosières était à vendre. Pasteur l'achète le 17/11/1874 pour 8000 francs. Le 29/01/1879, il achetait une deuxième parcelle de même superficie voisine de la première pour 1200 francs. Le 26/02/1892, il devient propriétaire pour 500 francs d'une troisième parcelle attenante aux 2 autres de 22,5 ares. Sur cette dernière parcelle, le père Daley, l'ancien propriétaire avait construit une maisonnette pour abriter ses outils et son âne. Le bâtiment existe toujours et porte une plaque commémorative relatant les travaux que fit Pasteur sur la fermentation du vin. Il avait fait installer des serres vitrées pour préserver les grappes des germes extérieurs et prouver ainsi à ses collègues de Paris que ses raisins ne pourraient fermenter. Sur ces modestes arpents de vignes, naquit ainsi la pathologie microbienne qui bouleversa les données acquises et rénova la science. Cette vigne appartient aujourd'hui à l'Académie des Sciences et est entretenue par la Société Henri Maire.