

Le Moyen Age

A partir du IVème siècle

Le christianisme apporte son renfort dans la valeur attachée au vin et prend la relève de l'Empire Romain anéanti.

Le Moyen Age va être le témoin du développement de la qualité du vin. Alors que les vins de l'Antiquité étaient coupés d'eau et agrémentés d'herbes et d'aromates, c'est le vin tel que nous le connaissons qui fait son apparition.

Charlemagne prend des mesures pour améliorer la qualité du vin dans une ordonnance qui stipule :

« Que nos intendants se chargent de nos vignes qui relèvent de leur ministère et les fassent bien travailler. Qu'ils mettent le vin dans une bonne vaisselle et qu'ils prennent toutes les précautions pour qu'il ne soit gâté d'aucune manière. »

Cependant, les vrais dépositaires de la qualité sont les moines qui perpétuent la tradition viti-vinicole.

Les cathédrales et les églises sont propriétaires des vignobles et sous couvert de l'activité « vin de messe », les moines s'occupent des vignobles monastiques et contribuent à la naissance de nombreux vignobles de qualité qui existent encore aujourd'hui.



Bordeaux, seule région viticole à ne pas être sous influence de l'Église, commence à se développer. Le Grand Duché d'Aquitaine, uni à la couronne d'Angleterre, remplit les flottes anglaises de Claret, vin dont les anglais raffolent.

Le vignoble bordelais prend son véritable essor à la fin du XIIème siècle.