

TABLE DES MATIÈRES

Avant-propos	3
Les mains pourpres – ceux qui font le vin	7
Le vigneron	7
Le tâcheron et l'ouvrier	17
Le vendangeur	23
Les grands commis du vin : maîtres de chai et régisseurs	29
L'œnologie	37
Les stratégies de la contention – des artisans autour du vin	47
Le potier	47
Le tonnelier	52
Outres et utriculaire	58
Le verrier	59
L'orfèvre	64
Le bouchonnier	67
Le fabricant d'étiquette	74
Savants et praticiens – comme bonnes fées du vin	81
Penchés sur la terre : le géographe, le géologue et l'arpenteur	81
Spécialistes du vivant :	
l'agronome, l'ampélographe, le pépiniériste	88
Un toit pour le vin : bâtisseurs vernaculaires, architectes savants	95
Le matériel technique : ingénieurs et concepteurs	100
Transformateurs et interprètes du vin :	
du distillateur au cuisinier	103
Sans le commerce, point de vin ?	111
La commercialisation : du vendeur au négociant	111
Des intermédiaires privilégiés : courtiers, acheteurs, agents	117
Les inséparables : le gabelou et le fraudeur	125
Convoyeurs des routes et des eaux	128
Au bout de la chaîne commerciale :	
le débitant, le caviste, le tavernier	132
Faire savoir faire boire – les voix du vin ?	141
Prescripteurs historiques du vin, défenseurs des vigneron	141
Un nouveau prescripteur : le dégustateur professionnel	147
Le sommelier et l'échanson	150
Célébrer le vin : le poète, l'artiste, le buveur, l'officiant... ..	155