Les vins médicinaux *

Medicinal wines

par Jacques BATTIN **

Antiquité de la vigne et du vin

Au moment où est inaugurée à Bordeaux la cité des civilisations du vin, cette histoire se confond avec celle de l'humanité. Ainsi, par la palynologie qui étudie les pollens fossilisés, la vigne sauvage, *Vitis vinifera* ayant survécu à la dernière glaciation, a été retrouvée au Caucase, en Géorgie, en Anatolie, avant d'être sélectionnée au néolithique en de multiples cépages. Après le Déluge, la Bible nous dit que Noé planta ses premières vignes. Sur un bas-relief hittite, du premier millénaire BP, on voit un roi hittite offrir une grappe de raisin à son dieu. Je me souviens avoir vu des pieds de vigne fossiles en plein désert du Néguev, le pays où coulaient le lait et le miel.

Au musée d'Héraklion, en Crète, on peut voir des récipients d'époque minoenne, en terre cuite, destinés au foulage du raisin, à la fermentation et à la conservation du vin. Il en a été trouvé de comparables sur le site d'Akrotiri, cité maritime florissante ensevelie en 1600 av. J.-C. sous 10 mètres de cendres lors de l'éruption explosive du volcan de Santorin qui anéantit la brillante civilisation minoenne. Au musée cycladique d'Athènes sont visibles de nombreux cratères attiques et corinthiens décorés principalement de bacchanales dionysiaques ; ils étaient utilisés lors des festins et des banquets funéraires.

L'Égypte ancienne a contribué à transmettre la culture de la vigne et du vin au monde méditerranéen. J'ai eu la bonne fortune en 2001 de revenir à Louxor, sur la rive occidentale du Nil, et de visiter cette fois le village de Deir el Médineh, où se trouvent les tombes des artisans ayant travaillé aux tombes royales, ainsi qu'à celles des vizirs de Gournah. Moins ritualisées et répétitives que les précédentes, elles n'en sont que plus instructives. La tombe de Sennefer, maire de Thèbes sous Aménophis II, a un plafond décoré d'une tonnelle de vigne épousant les aspérités de la roche. Celle de Nakht illustre la vendange d'une vigne haute, les grappes mûres étant déposées dans un petit panier, puis foulées au pied par des vendangeurs se tenant à des cordes ou à des poutres horizontales, leur piétinement étant rythmé par des musiciens, comme le montre la tombe de Mérérouka de la VIème dynastie dans un mastaba de Saqqara. Le moût déversé dans une cuve est observé par un homme penché au-dessus d'énormes jarres contenant le vin car les amphores sont bouchées de tampons d'argile. En Mésopotamie, des cunéiformes précisent que celles-ci étaient occultées par une couche d'huile, à défaut de bouchon ; en Crète une couche de miel évitait le contact de l'air. Le vin comprenait déjà des crus de qualité réservés au

---

* Séance de février 2017.

** 251, avenue de la Marne, 33700 Mérignac.

pharaon et aux dieux, en offrande. Le vin était lié au culte d'Osiris, le bon roi tué et morcelé par son méchant frère Seth, puis reconstitué en l'entourant de bandelettes et ainsi ressuscité par son épouse et soeur Isis, ce mythe était corrélé au renouveau de la nature. Cette idée se retrouve dans le mythe de Dionysos-Bacchus.

Dans le christianisme, le pressoir devient mystique, le vin sang de Jésus, Dieu le père le vigneron ; la parabole des mauvais vignerons est reprise dans les évangiles canoniques et s'apparente à celle des talents. Celle-ci convie à poursuivre l'œuvre de la Création en étant créateur de biens. La métaphore du vrai cep qu'est le Christ et ses disciples comparés aux sarments appelés à produire du bon fruit pour faire vivre les quatre vertus cardinales et les trois vertus théologales : "Moi, je suis le vrai cep et mon Père est le vigneron. Tout sarment qui est en moi et qui ne porte pas de fruit, il le retranche et tout sarment qui porte du fruit, il l'émonde afin qu'il porte encore plus de fruit. Mon Père est glorifié en ceci : que vous portiez beaucoup de fruit, et vous serez mes disciples" (Jean, 15).

Les Étrusques ont transmis aux Romains leur goût du vin, qui les rassemblait dans des banquets funéraires (littéralement symposium signifie boire ensemble) et, sous l'Empire romain, la culture de la vigne en fixant les populations conquises, a été le moyen de les pacifier. Il incombera aux Gaulois de remplacer les jarres par des tonneaux de chêne et, depuis Aliénor d'Aquitaine, le tonnage des bateaux est évalué en nombre de barriques transportées de Bordeaux à Londres, ce qui est devenu une mesure maritime.

Le vin et la médecine dans l'antiquité gréco-romaine

Une statuette en terre-cuite, de plus de 3200 ans, datant de la période post-palatiale de la civilisation minoenne (XIIIème av.J.-C.) et conservée au musée d'Héraklion est dite la déesse aux pavots. Le vin mêlé à l'opium dissipant la mélancolie et les douleurs était donc connu dès ce temps. Jacques Jouanna a fait l'exégèse des auteurs grecs traitant de cette question (1). Hippocrate, selon Jouanna, emploie 867 fois le terme *oinos*, Galien une soixantaine. L'usage en était externe ou interne, à usage médicamenteux (*pharmakon*). Le vin calme le chagrin de la perte ou de l'absence d'un être cher, comme le suggérait déjà l'*Odyssée* (IV, 219) : "La belle Hélène verse à son mari Ménélas en proie à d'amères pensées (2) la liqueur bienfaisante qui apporte l'oubli". Auparavant et dans une tout autre intention, Pâris après avoir enlevé Hélène, lui en avait fait boire, pour qu'elle oublie Ménélas. Et Homère d'ajouter : "celui qui boit une coupe de ce vin ne peut verser une larme pendant le jour, quand il verrait mourir sa mère ou son père ou même son fils bien-aimé". Calmer, sinon la douleur morale, du moins le mal-être et l'ennui, est encore bien souvent la raison de l'alcoolisme, y compris celui qualifié de mondain, car personne n'échappe à la dramatique finitude de la condition humaine (3). Le vin et a fortiori l'alcool provenant de sa distillation ont longtemps servi

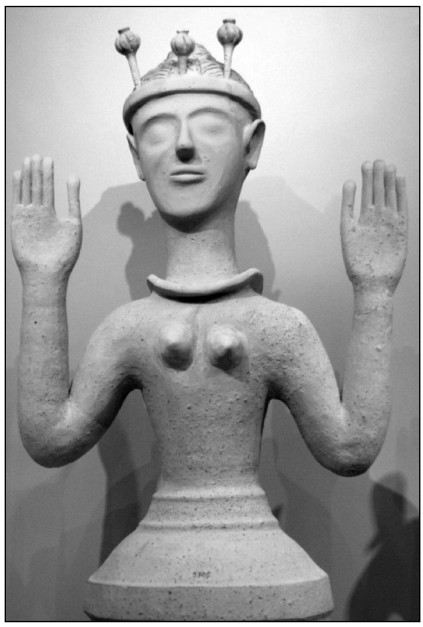

Fig. 1 : *Déesse minoenne aux pavots, Musée d'Héraclion* *(cliché de l'auteur).*

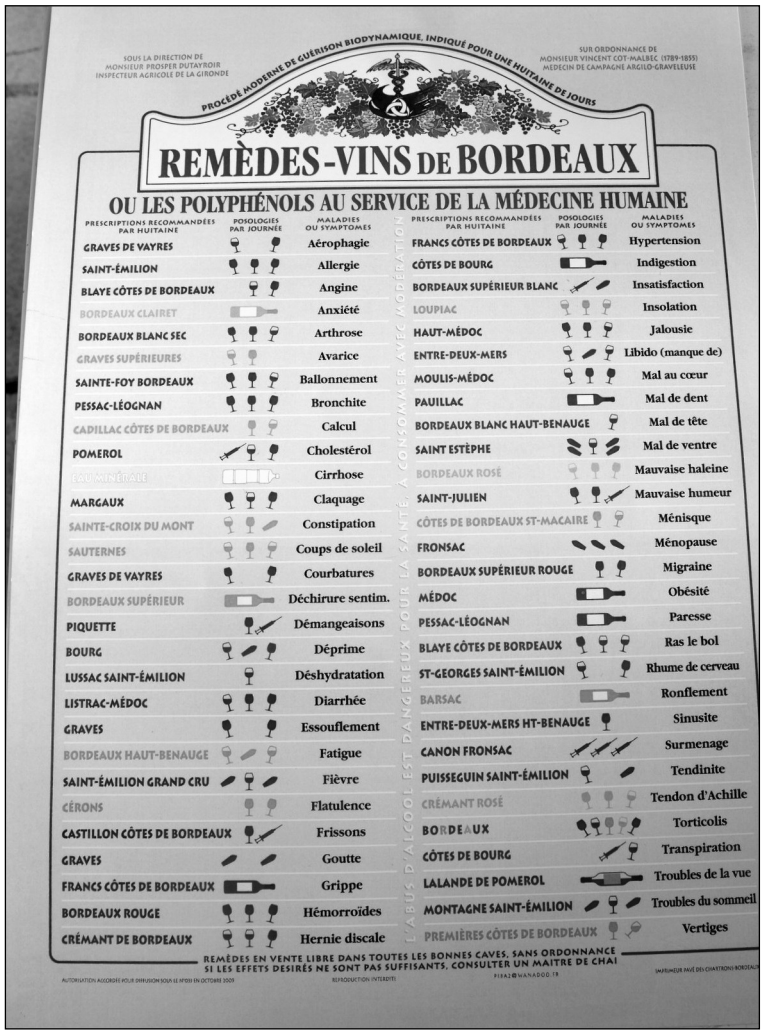

Fig. 2 : *Liste des vins de Bordeaux comme remèdes ou les polyphénols et le resveratrol au service de la médecine humaine* (*coll. de l'auteur*).

à désinfecter les plaies et à "endormir" avant une intervention chirurgicale, comme le pratiquaient Larrey, Percy et les chirurgiens de Napoléon sur les champs de bataille européens.

Platon est de l'avis des deux médecins grecs qui déconseillent le vin dans l'alimentation des jeunes, qui risquent d'en abuser en s'adonnant à l'ivresse ; par contre, il est recommandé à l'âge avancé, auquel il redonne chaleur et force (*dynamos*). Rufus d'Éphèse, au premier siècle de notre ère, reconnaît qu'il n'est pas de sujet plus difficile, malgré une matière abondante, car on ne saurait dire si le vin est plus généralement utile ou nuisible. Il était versé dans des cratères, où il était coupé d'eau (4). Pline l'Ancien,

Vins médicinaux des Pharmacopées après 1818 (Ph I à Ph X)	Synthèse des propriétés thérapeutiques retrouvées dans les ouvrages consultés (postérieurs à 1818)
Vin d'extrait : Elixir viscéral d'Hoffman	Stomachique, anthelminthique, fébrifuge
Vin de gentiane	Fébrifuge, tonique amer, apéritif (+ us. vétérinaire)
Vin d'hydromel	?
Vin iodotannique phosphaté	Contre le lymphatisme et le rachitisme
Vin de kola	Stimulant
Vin officinal	Utilisé pour fabriquer le vin de kola (Ph VIII)
Vin d'opium composé : Laudanum liquide de Sydenham	Employé à dose de quelques gouttes dans des potions, des injections, des lavements, à celle de quelques grammes en liniments. Utilisé pour arroser des cataplasmes (+ us. vétérinaire). Narcotique, sédatif, antalgique.

Vins médicinaux des Pharmacopées après 1818 (Ph I à Ph X)	Synthèse des propriétés thérapeutiques retrouvées dans les ouvrages consultés (postérieurs à 1818)
Vin opiacé : Gouttes ou Laudanum de Rousseau	Calmant sédatif. Très employé surtout pour l'usage externe.
Vin de pepsine	Insuffisance sécrétoire gastrique (gastrite, dyspepsie)
Vin de quassia	Tonique amer
Vin de quinquina officinal	Tonique amer, fébrifuge
Vin de quinquina (avec l'extrait)	
Vin de quinquina composé	Stomachique
Vin de quinquina ferrugineux	Tonique, apéritif
Vin de rhubarbe	Excitant, stomachique, laxatif
Vin de scille	Diurétique, excitant, à forte dose tonicardiaque

Fig. 3 : *Vins médicinaux au codex*.

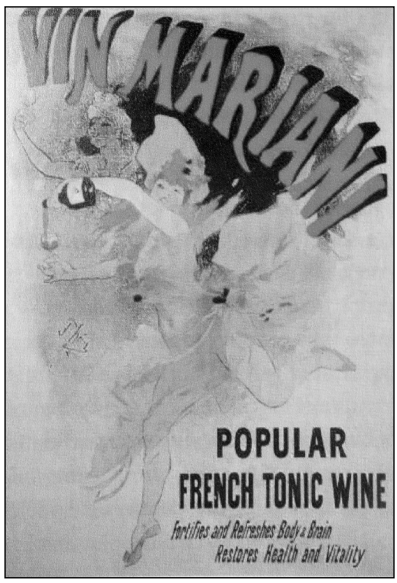

Fig. 4 : *Publicité pour le vin Mariani*
(coll. de l'auteur)

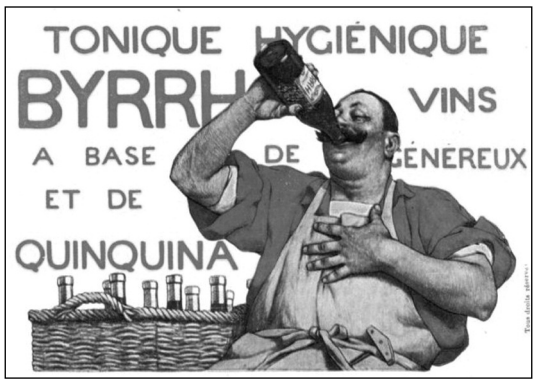

Fig. 5 : - *Publicité du Byrrh* *(coll. de l'auteur)*.

dans son *Histoire naturelle* (XVIII 22) trouvait que le vin égalait presque la puissance des dieux car "il entretient la force, nourrit le sang et donne des couleurs à l'homme ; pris modérément, il fortifie les nerfs et le vue ; il est salutaire à l'estomac, excite l'appétit, bannit la tristesse et l'inquiétude, provoque les urines et procure le sommeil".

Parmi les médecins arabophones qui transmettront le savoir grec à l'Occident, après deux étapes de traduction (du grec en arabe, puis de l'arabe en latin) et l'avoir enrichi de leur propre expérience, Rhazès (865-925), l'encyclopédiste persan appelé "le Galien des musulmans", transgresse l'interdiction religieuse concernant le vin, en le permettant aux malades pour reprendre des forces ou pour conserver la santé (5).

Les vins médicinaux dans le Codex.

En plus d'être loué par Rabelais pour ses qualités euphorisantes vu que *bonum vinum laetificat cor hominum*, le vin deviendra une sorte de médicament, à l'époque où il n'y en avait guère et il est bien anachronique aujourd'hui de voir recommandé un cru renommé pour combattre tel mal précis, qui ne pouvait ressortir que de l'effet placebo, à l'exemple des saints intercesseurs invoqués pour combattre une maladie identifiée. Il y avait, en effet, un catalogue de vins appropriés à chaque cas, vins de Bordeaux et des autres régions viticoles.

Plus intéressant est d'avoir reconnu au vin le pouvoir dissolvant de drogues diverses, appartenant aux trois règnes de la nature : ce sont alors des vins médicinaux figurant dans les pharmacopées et formulaires, auxquels de nombreuses thèses de pharmacie ont été consacrées dans les trois universités les plus concernées, Montpellier, Dijon et Bordeaux (6). En 1812, le docteur Jean Hameau, exerçant en Gironde à La Teste de Buch, écrivait dans un manuscrit, que j'ai retrouvé et publié dans une monographie consacrée à ce génial (7) médecin de campagne : "L'émétique, le quinquina et l'opium sont les trois grands remèdes dont je me suis servi pour guérir les fièvres (8). Si le malade avait du mal à absorber le quinquina, à cause de son amertume, je le faisais prendre dans du vin pur du Médoc".

Dans sa thèse, Hélène Sommet-Autissier remarque que jusqu'à la 6ème édition (1937), la présence des vins médicinaux est notable, entre 10 et 15, avec un pic de 25 dans la 4ème édition de 1884. Après la dernière guerre mondiale, alors que se profile la révolution thérapeutique, le déclin des vins médicinaux est notable, leur nombre chute à 7 dans la 7ème édition de 1949, puis à 3 dans la 8ème édition de 1965, pour disparaître complètement dans les suivantes. Certains vins ne paraîtront que passagèrement dans le codex, tels ceux de boldo, à vertus cholérétique et cholagogue, d'eucalyptus, de pepsine, de rhubarbe, d'hydromel, de vin opiacé composé ou laudanum de Rousseau, devenu ensuite teinture de laudanum.

Le sulfate de quinine, isolé en 1820 par Pelletier et Caventou, est utilisé avec succès par François Maillot chez les soldats français, tandis que le vin de quinquina présent dans toutes les éditions de la pharmacopée jusqu'à celle de 1965 est recommandé aux populations algériennes en raison de l'endémie paludéenne sévissant dans la plaine marécageuse de la Mitidja, ce qui amena le médecin militaire Alphonse Laveran à découvrir l'hématozoaire responsable de la malaria, à Constantine en 1880, et lui valut d'être le premier prix Nobel français en 1907.

Le vin émétique d'antimoine mérite une mention particulière en raison du procès que lui fit au Parlement de Paris en 1651 Guy Patin (9), élu l'année précédente doyen de la Faculté de médecine de Paris. Particulièrement obtus, il s'était précédemment fait remar-

quer par son hostilité à la circulation du sang, décrite par Harvey en 1628. N'admettant que les trois S, saignée, séné et eau de son, ses prises de position toujours hostiles aux nouveautés font dire au Sganarelle de Molière (*Don Juan*, III, 1) "Quoi, vous ne croyez pas au séné, ni à la casse, ni au vin émétique ?" Ce vin médicinal comportait du tartrate double d'antimoine et de potassium et, comme l'indique l'adjectif *emeticus*, c'était un vomitif puissant. Lequel s'inscrivait dans la théorie infondée des humeurs peccantes, dont la vogue au XVIIème siècle, multipliait saignées et clystères, et aurait dû convenir à l'esprit conservateur et borné de Guy Patin. En 1653, il récidivera, en pourfendant cette fois le quinquina, la poudre ramenée du Pérou par les jésuites, le kina-kina qui guérira le paludisme, lequel sévissait alors à Versailles, comme partout en Europe, y compris dans l'Europe du Nord.

Les vins médicinaux, solvants des préparations magistrales : essor et publicité

Avant le règne exclusif des spécialités pharmaceutiques, les médecins privés, comme les hospitaliers, du temps où j'étais interne, prescrivaient des formules que préparaient les pharmaciens dans les officines hospitalières. Rappelant les électuaires d'époque plus ancienne, on disposait de divers formulaires (de Montpellier, du Loiret, de Bouchardat) pour composer des vins à vertu diurétique, anti-hydropique, apéritive…

Ce fut la revanche du vin de quinquina que multiplièrent les pharmaciens, à la renommée locale, avant de sortir des officines pour devenir une panacée. Celui du pharmacien-droguiste parisien Chambille proclamait être le meilleur et le moins cher en raison des grandes quantités préparées avec du vin rouge de Bordeaux. Nombreux sont ceux qui firent breveter leur vin pour éviter la concurrence. Le vin de Bugeaud, "toni-nutritif au quinquina et au cacao", est à l'origine des laboratoires Bésins-Iscovesco. Le vin Arroud, à base de "quina, viande et fer", était présenté comme le plus fortifiant. Le vin de Gloria comprenait coca, kola, cacao, quinquina. Celui du nantais Moride était dit "iodo-tannique" aux plantes marines. Celui de Bravais composé de kola, coca, cacao, guarana (plante brésilienne à très forte teneur en caféine), était recommandé dans les cas d'anémie, chlorose, grande faiblesse, convalescence difficile, surmenage physique et moral ; il rend fort comme un lion… Le vin Désiles, cordial régénérateur eut aussi sa vogue, sa publicité reposant sur les témoignages de personnalités en vue. Dans cet esprit, le vin Mariani battit des records par l'utilisation de toutes les formes de publicité. Pharmacien corse, Angelo Mariani fit de son vin de coca un tonique internationalement connu, vanté par des papes, des rois, reines, empereurs et une multitude d'artistes. Sa vogue suscita un imitateur usant de surcroît de son homonymie, Antoine Mariani fraudant Angelo, lequel fit un procès qu'il gagna. Puis vint la fameuse Quintonine : "Où sont vos belles couleurs d'autrefois ? En fortifiant votre sang, Quintonine vous les rendra". Mise au point en 1910, elle associait dans un sirop de multiples plantes ; quinquina, kola, cannelle, gentiane, orange amère et associée au vin rouge, elle avait une vertu apéritive et tonifiante. Les vins de quinquina ne prétendirent plus être un médicament pour échapper aux officines et se répandre largement chez les épiciers et liquoristes. Les querelles à ce sujet fournirent une abondante chronique judiciaire.

L'histoire du Byrrh tient presque du conte de fées. C'est l'affaire de deux frères, Simon et Pallade Violet, issus d'une famille modeste de cinq enfants, dont le père est muletier. Ils décident d'être marchands ambulants en vendant mercerie, étoffes et vin. Simon, bon connaisseur des vins du Roussillon décida, à son tour, de faire un vin alliant au quinquina divers aromates, cacao, fleur de sureau, camomille, mais l'ordre des phar-

maciens leur intenta un procès pour imitation frauduleuse d'élixirs vendus en pharmacie. Les deux frères modifient un peu la formule et déposent le brevet, en 1873, à la chambre de commerce de Perpignan, du vin qui sera appelé Byrrh, nom étrange pouvant évoquer phonétiquement la bière aux anglo-saxons et tiré du hasard de la désignation de leurs coupons de tissus. Les campagnes de publicité atteignirent un tel degré, que le succès fut international au point de justifier la construction où par Gustave Eiffel d'un hall d'embarquement ferroviaire semblable à une gare, ces monuments phares de l'essor industriel. Pendant la Grande Guerre, le vin fut largement distribué aux troupes et en particulier le vin de quinquina censé donner de la vigueur aux combattants, comme le montre une image publicitaire, où l'officier encourage ses soldats à en boire. Depuis la cession de l'entreprise Violet à Cusenié, puis à Pernod-Ricard, Byrrh possède la plus grande cuve en chêne au monde, pesant dix tonnes à vide, de 10 mètres de haut, d'un diamètre de 12,46 m. et d'une capacité de 10.000 hectolitres. Ce vin, initialement dit à vertu tonique et hygiénique est devenu maintenant un apéritif très abordable présent sur les rayons de Carrefour.

Fig. 6 : *La cuve du Byrrh à Thuir (Pyrénées Orientales).*

Au passage, je n'ai rien à redire des cures uvéales et autres pépinothérapies, qui fleurissent aux côtés de tant d'autres thérapies complémentaires visant à répondre à ce besoin de merveilleux, non disparu de l'âme humaine, en dépit de l'efficacité de la biomédecine actuelle, accusée d'être trop asséchée par sa technicité.

Le vin, facteur de prévention en santé publique

Ce thème est contemporain, largement connu, tout en étant controversé. Ne peut être oublié ici le professeur Serge Renaud, ancien directeur de recherche à l'INSERM, né en 1928 à Cartelègue dans le Blayais, dans une famille de vignerons, et mort à Carcans-Maubuisson en 2012. Il a reconnu que s'il n'avait vu ses grands-parents et arrières grands-parents arriver à 80 et 90 ans en buvant du vin chaque jour et modérément, il n'aurait pas eu l'idée du *french paradox* qui fit tant de bruit, après son interview à la TV américaine CBS en 1991. Il s'appuyait sur une étude épidémiologique qui démontrait une importante et étonnante contradiction entre la cuisine française associant graisses saturées et vin, particulièrement dans le Sud-Ouest, où l'on aime le foie gras et le confit de canard, ainsi que les salades landaises, comme en Provence, l'huile d'olive est sur toutes les tables, alors que les Français ont des risques cardio-vasculaires 3,5 fois inférieurs à ceux des américains et anglo-saxons. La consommation modérée de 1 à 3 verres de vin rouge par jour, entraînerait ce bénéfice, qui concerne aussi la prévention du cancer. Il suffit pour se convaincre de la "malbouffe" des anglo-saxons de les voir en voyage privé ou collectif prendre leur breakfast avec quotidiennement œufs-jambon et les conséquences du surpoids sur le périmètre ombilical, prédictif majeur du risque cardio-vasculaire ! Serge Renaud a ensuite révélé le miracle du régime crétois, avec ses conséquences heureuses sur la santé. Au régime méditerranéen traditionnel associant vin, poisson et huile d'olive, le régime crétois ajoute des escargots. Or, ceux-ci ont une prédilection pour le pourpier, *Portulaca oleracea*, plante du sud, dont les feuilles étonnamment grasses, sont riches en oméga 3 ; le pourpier entre aussi dans la composition des salades crétoises.

Dans son livre *Le régime santé,* publié chez Odile Jacob en 1998, Serge Renaud le résume ainsi : éviter lait, beurre, crème, viandes grasses ; recommander viandes maigres, poissons, y compris gras, huile d'olive, noix, légumes et fruits, escargots et vin bien entendu. Ce mode d'alimentation est évidemment à recommander, mais il ne faut pas oublier les autres facteurs de risque, diabète, fibrillation auriculaire, hypertension (10), surpoids, stress, tabagisme… L'impasse ne saurait être faite également sur les travaux des biochimistes bordelais de notre université, qui ont analysé par chromatographie la composition du vin qui est d'une grande complexité. Déjà un travail initié en 1907 sur le bacille d'Eberth par Jean Sabrazès et A. Marcandier démontrait que les vins blancs étaient plus bactéricides que les rouges, non pas par leur degré d'alcool, mais par leur teneur en acide sulfureux et autres acides. De là vient probablement l'usage d'apprécier les huîtres plutôt avec du vin blanc. Hélène Jensen, cinquante ans plus tard, reprit l'étude du pouvoir bactéricide des vins rouges sur le colibacille et démontrait l'action des polyphénols et des anthocyanes provenant des pigments de fruits rouges.

Le pouvoir protecteur du vin a surtout été étudié par Jack Masquelier, Vercauteren et P.L. Teissèdre pour son action antioxydante (sur les radicaux libres impliqués dans le vieillissement). Les polyphénols interviennent dans le maintien de l'intégrité de l'endothélium vasculaire et pourraient jouer un rôle cardio-protecteur. À Bordeaux, on ne peut oublier l'apport majeur de la dynastie fondée par Ulysse Gayon, l'assistant de Pasteur, qui avec Alexis Millardet, mit au point la fameuse bouillie bordelaise. Chef de file de l'œnologie bordelaise, son arrière petit-fils Pascal Ribereau-Gayon soutint sa thèse d'État en Sorbonne en 1951 sur les anthocyanes des végétaux. Ceux de la vigne principalement, sont les pigments rouges des fleurs et des fruits qui, dans la nature, rompent l'uniformité du vert chlorophyllien. Il créa la faculté d'œnologie qui forma tant d'experts répandus dans le monde, que la qualité des vins en a partout bénéficié.

Suivons pour terminer le conseil de Me François Rabelais, notre confrère qui avait devancé tous nos distingués biochimistes et œnologues d'aujourd'hui, quand il prescrivait dans son *Traité du bon usage du vin*. "Le vin est grand et perpétuel pour ébaudir âme et corps et contre diverses maladies extérieures et intérieures. Un vin exquis, bu tripe creuse, renouvelle les forces. C'est pourquoi, dès potron-minet, il convient de se rincer le museau, de s'humecter les poumons, de se laver les tripes, ainsi vous serez fringants et ingambes. L'usage du vin, par le verbe prolixe et la prière fervente, est de toutes les actions humaines ce qui le distingue des autres créatures terrestres". Et dans ce traité du bien vivre, Rabelais recommande : "Ne buvez jamais seuls. La compagnie des buveurs est une exigence hautement estimée et une parole barytonante est d'un poids considérable dans les cercles…". En effet, par son effet euphorisant la dive bouteille a un effet bienfaisant. Le plaisir est la clé du bien-être et de la longévité. Montaigne recommande de jouir aisément de son être. Cela a été prouvé par le très sérieux American College of Cardiology. Le rire provoque une vasodilatation bien visible et une protection de l'endothélium qui joue un rôle important dans la genèse de la maladie cardio-vasculaire. Le stress provoqué par la vision d'un film de guerre comme *Saving Private Ryan* et a fortiori *Apocalypse now* a un effet nocif. C'est pourquoi, depuis une trentaine d'années, les services d'enfants malades accueillent le "rire médecin", une association qui envoie des clowns à leur chevet pour les aider à mieux supporter et guérir d'une maladie chronique. Rabelais nous conseille "d'aller en gaieté d'esprit". Savoir boire et rire pour savoir vivre était déjà à son programme. Développons la gélothérapie, selon le conseil du doyen Émile Aron, qui vécut 104 ans, *gélos*, le rire en grec, qui dégèle, aide à vivre mieux et plus longtemps, malgré les mauvaises nouvelles quotidiennes. Je terminerai avec Émile Chartier, dit Alain, en accord avec Rabelais et Montaigne : "Il faut prêcher sur la vie, non sur la mort, répandre l'espoir et non la crainte et cultiver en commun la joie, le vrai trésor". "Soyez heureux", ne manquait pas de dire aussi Jacques Chaban-Delmas quand il quittait ses invités.

NOTES

(1) Jacques JOUANNA et Laurence VILLARD éd. - *Vin et santé en Grèce ancienne*, colloque, sept. 1998, École française d'Athènes, Paris, De Boccard, 2002.

(2) L'enlèvement de la belle Hélène par le berger Pâris, récompensé d'avoir choisi Aphrodite parmi les déesses, le fils de Priam en enlevant Hélène, est à l'origine de la guerre de Troie et du récit homérique l'*Iliade*.

(3) Il y aurait en France 15% d'alcooliques et 50.000 morts prématurées par an sont dues à cette addiction.

(4) PAUL, Harry W. - *Bacchus sur ordonnance ; la médecine par le vin, de la Belle Époque au paradoxe français*, Paris, PUF, 2005 (Sciences, histoire et société).

(5) BATTIN J. - "*Les grands noms de la médecine arabophone. Histoire d'un transfert culturel de l'Orient à l'Occident"*. Médecins et malades célèbres, 2ème éd. Glyphe, Paris, 2012, p. 35-37.

(6) Véronique GUIRAUD. Montpellier I, 1983, n° 59. - Hélène SOMMET-AUTISSIER. Dijon, 1994, , no25. - Aurélie RIVIÈRE. Montpellier I, 2005. - Marie BOUREAU. Bordeaux, 2013 et *Les pharmaciens, la vigne et le vin en France. Étude historique de 1800 à nos jours*. Auto Édition, 2013.

(7) Au sens que lui donne Voltaire, celui qui est lumineux, alors que les autres sont dans l'obscurité.

(8) Le paludisme était alors répandu dans les landes de Gascogne et autour du Bassin d'Arcachon, en raison des marais, l'alios sous le sable rendant les sols imperméables. Cf. BATTIN J. - *Un*

médecin précurseur, Jean Hameau (1779-1851) et le bassin d'Arcachon autrefois, éd. De l'Entre-deux-mers, 2008, p.24.

(9) SORMAN A., LABROUSSE E. - "La querelle de l'antimoine ; Guy Patin sur la sellette" *Histoire, Économie et Société*. 1986, 5-1, 31-45.

(10) La fréquence de l'hypertension cachée atteindrait 15 % et serait réduite par la pratique de l'auto-surveillance de sa tension artérielle avec un appareil automatique fiable actuellement sur le marché, en attendant d'être connectés pour tous les paramètres concernant la santé.

BIBLIOGRAPHIE

BOUREAU M. - *Les pharmaciens, la vigne et le vin en France, étude historique de 1800 à nos jours*, Autoédition, 2013. Thèse pharmacie, Bordeaux, 2013.

GUIRAUD V. - *Les vins médicinaux*. Thèse D. Pharm. Montpellier I, 1983, no 59.

JOUANNA J. - *Hippocrate*, Fayard, Paris, 1992, 654 p.

JOUANNA J. - VILLARD L. ed. *Vin et santé en Grèce ancienne*. Paris, de Boccard, 2002.

PAUL Harry - *Bacchus sur ordonnance, la médecine par le vin de la Belle Époque au paradoxe français*, préface de Philippine de Rothschild. PUF, 2005.

RENAUD S. - *Le régime santé,* Odile Jacob, Paris, 1999.

RIVIÈRE A. - *Les vins médicinaux*. Thèse D. Pharm. Montpellier I, 2005.

SOMMET-AUTISSIER H. - *Les vins médicinaux*. Thèse D. Pharm. Dijon, 1994, n° 25.

RÉSUMÉ

Le vin est un marqueur de civilisation et ce, depuis les plus anciennes. Il l'est en raison de ses vertus euphorisantes et du lien social qu'il favorise. Le symposium correspond au banquet funéraire des Étrusques. Mêlé à l'opium, il dissipait la douleur et la mélancolie chez les Minoens. Son pouvoir dissolvant l'a fait entrer dans la pharmacopée avec les vins de quinquina masquant l'amertume de la racine antipaludéenne, les vins émétiques d'antimoine, cholagogues, apéritifs. Ces derniers ont connu une large publicité. Et si les vins médicinaux, longtemps présents au codex ne sont plus prescrits, seul a survécu le Byrrh, dont la fortune est étonnante.

SUMMARY

Wine is a marker of civilisation, beacuse of its exhalarating virtues and its creating social cohesion. Mixed with opium it would dispel pain and melancholia in Minoens civilisation. Its solvant power introduced it in pharmacopeia together with cinchona wines allowing to mask the bitter flavour of antimalarial roots, with emetic wines, cholagogues and appetizers, which became well-known by great advertising. Officialy approved for a long time, medicinal wines are no longer prescribed except for Byrrh whose th ever lasting fortune of which is amazing.