

gramme distique que je rapporterai bientôt, donne à cette ville l'épithète de *vitifera* (1). Pline aussi, que je viens de citer, parle encore ailleurs de ce vin pour nous apprendre qu'il avait un prix très élevé, et qu'il passait pour un des vins les plus froids quand il était réfrigéré. *Viennenses soli picata sua, quorum genera diximus, pluris permutasse, sed inter sese amore patrio creduntur. Idque vinum frigidius reliquis existimatur in frigido potu* (2). Parmi les vignobles d'une qualité supérieure qui donnaient au territoire viennois ces vins si renommés, il faut compter sans doute ceux qui portent aujourd'hui le nom de Côte-Rôtie, situés en face de Vienne, et peut-être aussi ceux de l'Ermitage, qui pouvaient appartenir encore à ce territoire. Si nous n'avons pas la preuve positive que ces riches coteaux étaient alors plantés de vignes, nous sommes du moins fondés à présumer, avec une extrême vraisemblance, que leur heureuse exposition les fit choisir des premiers pour une telle culture, lorsqu'elle s'établit dans cette partie des Gaules.

On a remarqué l'épithète *picata* donnée par Pline aux vins du territoire viennois. Martial la leur donne aussi dans cette épigramme (3):

*Hæc de vitifera venisse picata Vienna  
Ne dubites : misit Romulus ipse mihi ;*

et Plutarque les qualifie de même dans l'endroit que j'ai cité. Pline suppose que le goût de poix était naturel à ces vins (4), ce qui serait inexplicable, et d'autant moins admissible que ce goût n'a jamais été observé de nos jours, ni dans les vins de cette contrée, ni dans ceux d'aucune autre. Mais plusieurs auteurs nous apprennent que les Romains mettaient réellement de la poix dans la vendange en fermentation, ce qui lui en communiquait le goût. Columelle, dans un passage trop long pour que je le transcrive ici, indique la manière de faire cette préparation, et il nomme les Allobroges comme la

(1) *Epigr.* XIII, 107.

(2) *Nat. his.*, XIV, 4 (6).

(3) *Epigr.* XIII, 107.

(4) *Nat. hist.* XIV, 1 (3); XXIII, 1 (24).