

Acre falernum : JUVÉNAL, XIII, 213-216

André Tchernia

DANS **REVUE DE PHILOGIE, DE LITTÉRATURE ET D'HISTOIRE ANCIENNES** 2001/1 Tome LXXV , PAGES 125 À 130

ÉDITIONS **KLINCKSIECK**

ISSN 0035-1652

DOI 10.3917/phil.751.0125

Date de mise en ligne : 01/06/2007

Article disponible en ligne à l'adresse

<https://shs.cairn.info/revue-de-philologie-litterature-et-histoire-anciennes-2001-1-page-125?lang=fr>



Découvrir le sommaire de ce numéro, suivre la revue par email, s'abonner...
Scannez ce QR Code pour accéder à la page de ce numéro sur Cairn.info.



Distribution électronique Cairn.info pour Klincksieck.

Vous avez l'autorisation de reproduire cet article dans les limites des conditions d'utilisation de Cairn.info ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Détails et conditions sur [cairn.info/copyright](https://shs.cairn.info/revue-de-philologie-litterature-et-histoire-anciennes-2001-1-page-125?lang=fr).

Sauf dispositions légales contraires, les usages numériques à des fins pédagogiques des présentes ressources sont soumises à l'autorisation de l'Éditeur ou, le cas échéant, de l'organisme de gestion collective habilité à cet effet. Il en est ainsi notamment en France avec le CFC qui est l'organisme agréé en la matière.

ACRE FALERNUM : JUVÉNAL, XIII, 213-216

ACRE FALERNUM : JUVENAL, XIII, 213-216

Les vers 213-216 de la satire XIII de Juvénal (elle traite des remords qui font le châtement du criminel) ont posé beaucoup de problèmes à leurs interprètes. Les voici, dans une phrase qui commence au vers 211 :

*Perpetua anxietas nec mensae tempore cessat,
faucibus ut morbo siccis interque molares
difficili crescente cibo, sed uina misellus
expuit, Albani ueteris pretiosa senectus
displicet ; ostendas melius, densissima ruga
cogitur in frontem uelut acri ducta Falerno.*

Sous la plume de Pierre de Labriolle et de François Villeneuve, la Collection des Universités de France en donne la traduction suivante :

« Son anxiété est perpétuelle, sans répit, même à l'heure des repas, son gosier est sec, comme dans la fièvre, et, rebelles, les aliments s'accumulent entre ses molaires. Le vin ? il le crache, le malheureux ; l'Albe, le vieil Albe dont les années ont tant de prix, lui répugne ; qu'on lui en offre un autre, meilleur encore, les rides se pressent sur son front contracté, comme si un Falerne âpre les y creusait ».

Ainsi traduits, ces vers présentent un sens paradoxal : à un vin encore meilleur que l'albain, mais qui reste curieusement anonyme, s'oppose un âpre falerne, susceptible de provoquer l'apparition d'une grimace de dégoût sur le visage du buveur. Or le falerne est le plus célèbre de tous les grands vins italiens. À sa place, a écrit R.G.M. Nisbet, on attendrait le nom d'un vin inférieur. Le grand philologue anglais, rejetant comme trop difficile l'interprétation de Courtney, sur laquelle je reviendrai dans un instant, propose de corriger *Falerno* en *Falisco*¹, et fait même de ce cas un paradigme de la conjecture

1. R.G.M. Nisbet, « Notes on the text and interpretation of Juvenal », *Bull. Inst. Class. Stud.*, suppl. 51, 1988, p. 86-110 = *Collected Papers on Latin literature* (S.J. Harrison éd.), Oxford, 1995, 225-271 (258-259). La correction *Falisco* a été adoptée par N. Rudd dans sa traduction des Satires de Juvénal (N. Rudd, *Juvenal, The Satires*, Oxford, 1991)

textuelle : « *it is indeed a merit of a conjecture, if it gets rid of an overcomplicated interpretation* »². Pour défendre le vin de Faléries et sa médiocrité, qui ne sont pas directement attestés, Nisbet invoque un passage d'Aulu-Gelle (20, 8, 1) qui témoigne seulement de l'existence de vignobles autour de Faléries et de la mauvaise réputation des vins d'Étrurie en général.

J.D. Duff et E. Courtney avaient pris un parti tout différent en voyant dans le falerne l'explicitation du *melius* du vers 215. Il est vrai que ce comparatif serait extrêmement plat pour renchérir sur la précieuse vieillesse de l'albain, qui est un des plus anciens grands crus de l'Italie romaine. Plus encore si l'on adopte au vers 213 la correction de Herel et Witof : *Setina* (des vins de Setia) pour *sed vina*. Duff la trouvait déjà très séduisante³, Courtney⁴ et Nisbet⁵ considèrent qu'elle s'impose, G. Viansino et J. Adamietz l'ont adoptée pour leurs traductions⁶. Elle est en effet à la fois légère et utile, car le *sed* n'est pas satisfaisant. Mais, si on l'adopte, on ne peut décidément plus accepter qu'un simple *melius* vienne couronner une énumération dont les deux premiers termes sont constitués par les beaux noms de deux vins nobles ; la stylistique impose qu'il soit explicité par *Falerno*, un vin qui, à l'époque de Juvénal est le seul vin que l'on puisse placer au-dessus de ceux d'Albe et de Setia, tout au sommet de la hiérarchie des crus de l'Italie romaine.

Duff, qui a le premier défendu, avec raison me semble-t-il, cette vision de la structure de la phrase, traduisait *acre* par « bitter », et précisait qu'il fallait bien traduire par « the bitter Falernian ». L'article est important ; il veut dire que l'amertume ne serait pas un accident du falerne bu cette fois-là, mais la qualité permanente du cru. Duff accordait que de faire d'un vin amer celui qui a le plus de prix est éloigné de notre conception du goût du vin, mais il apportait en faveur de sa thèse un texte de Sénèque, *Ep.*, 63, 5 : *in uino nimis ueteri ipsa nos amaritudo delectat*. Il aurait pu ajouter Catulle, 27, 1-2 : *Minister uetuli puer Falerni / inger mi calices amariores*.

L'amertume est dans l'Antiquité le signe de l'extrême vieillesse d'un vin, donc de sa rareté et de son prix ; elle flatte le désir d'ostentation sociale de celui qui le sert, et son goût a pu dans cette mesure être valorisé, quoiqu'on le considère en général comme peu agréable au palais. Dans l'interprétation de Duff, c'est bien en face d'un vin de la plus grande qualité que le criminel fait la grimace : pas même cela ne peut lui faire surmonter sa répugnance pour la nourriture et la boisson.

Courtney, tout en admettant la justesse de l'équivalence *melius* – *Falerno*, n'a accepté ni la traduction d'*acre* par *bitter* (il préfère *vinegary*, piqué), ni

2. R.G.M. Nisbet, « How textual conjectures are made », *Materiali e Discussioni*, 26, 1991, p. 65-91 = *Collected Papers on Latin literature*, cit., p. 338-361 (349-350).

3. J.D. Duff éd., *D. Iunii Iuuenalis satirae XIV*, Cambridge, 1962, p. 411-412.

4. E. Courtney, *Commentary on the Satires of Juvenal*, Londres, 1980, p. 558.

5. R.G.M. Nisbet, *Collected Papers on Latin literature*, cit., p. 19, 258, 349-350.

6. Milan, 1990, p. 477 et Munich, 1993, p. 272.

l'interprétation générale de Duff. Il propose de mettre *velut acri* entre virgules, et préserve ainsi les qualités gustatives du falerne : « the man only imagines this ». On pourrait dire en français « comme s'il était piqué », et en effet il y aurait bien de quoi plisser le front de surprise et de déception en découvrant qu'un aussi grand vin est piqué. Mais, selon Courtney, en réalité, il ne l'est pas ; c'est bien l'anxiété rongant le criminel qui lui inflige, à la simple vue du falerne, la réaction qu'aurait un buveur déçu, de même qu'elle lui a fait cracher le vin de Sétia, ne pas aimer celui d'Albe, et, plus haut, ne pas parvenir à avaler ses aliments ⁷.

* *

Acer, toutefois, ne veut dire ni piqué ni amer. Il y a quatre siècles qu'Henri Estienne, dans le *Thesaurus graecae linguae*, s.v. δριμύς, a bien vu que ce mot sert entre autres à traduire l'adjectif grec δριμύς ⁸. Il appuyait sa démonstration sur deux textes parallèles de Dioscoride et de Pline l'Ancien, où ce dernier traduit à coup sûr δριμύς par *acer* ⁹. On pourrait y ajouter les caractères du suc de l'argémone : κροκίζοντα, δριμύν pour Dioscoride (II, 177), *croci colore acrem et acutum* pour Pline (XXV, 102). Au livre XV, 106 de l'*Histoire Naturelle*, Pline donne une liste de dix saveurs fondamentales : *dulcis, suavis, pinguis, amarus, austerus, acer, acutus, acerbus, acidus, salsus*. Ces termes reprennent les huit saveurs d'Aristote ¹⁰ et de Théophraste ¹¹, en y ajoutant *suavis* et *acutus*. *Acer* y répond sans aucun doute à δριμύς il est doublé par *acutus*, rarement employé pour les saveurs, mais que nous venons de trouver à côté d'*acer* à propos de l'argémone, et qui partage le même voisinage chez Pline le jeune (*Ep.*, 7, 3, 5) : *si cenam tibi facerem, dulcibus cibis acres acutosque miscerem*.

Un passage du livre III du commentaire de Galien au « Régime des maladies aiguës » d'Hippocrate ¹² montre que δριμύς est un des termes de base de la dégustation du vin. Il n'a aucun caractère péjoratif ¹³ :

7. C'est l'interprétation qu'ont adoptée G. Viansino, p. 477, et J. Adamietz, *cit.*, p. 272.

8. Réédition Firmin Didot, II, Paris, 1833, col. 1680.

9. À propos du *pyncocomum*, Dioscoride, IV, 174 (φύλλα ἔχει ὅμοια εὐζώμω. τραχέα δὲ καὶ δριμεία καὶ παχύτερα) et Pline 26, 57 (*erucæ foliis crassioribus et acrioribus*) ; à propos du *smyrnion*, Dioscoride, III, 68 (ἡ δὲ ρίζα δριμεία, εὐώδης, ἀπαλή ; Pline 27, 133 : *Radix quoque odorata, gustu acri mordet, sucosa, mollis*), et, quelques lignes plus haut, sur les feuilles de la même plante, Dioscoride, φύλλα δὲ πλατύτερα - τὰ δὲ πρὸς τὴν γῆν καὶ ὑποπερικλάται - ὑπολίπαρα καὶ ῥωμαλέα καὶ εὐώδη σὺν δριμύτητι ; Pline, *folia latiora (...), pinguia et ad terram infracta, odore medicato cum quadam acrimonia*.

10. *De anima*, II, 10, (422b).

11. *De causis plantarum*, VI, 1,1.

12. Édition Kühn, XV, Leipzig, 1828, p. 626-632 ; édition G. Helmreich, dans *Corpus Medicorum Graecorum*, V, 9, 1, Leipzig-Berlin, 1914, III, 1-2.

13. La remarque a été faite pour la première fois par G. Bertucchi, dans la publication d'une thèse dirigée par François Salviat, *Les amphores et le vin de Marseille*, Suppl. 25 à la *Revue Archéologique de Narbonnaise*, Paris, 1992, p. 202-203.

ἡ δὲ κατὰ τὴν γεῦσιν διαφορὰ τῶν οἴνων εἰς γλυκὴν καὶ αὐστηρὸν τέμνεται καὶ δηλονότι κἀνταῦθα τὸν ἀμφοῖν μέσον, ὃς οὐδετέραν ἔχει σαφῆ ποιότητα, καὶ πρὸς γε τούτοις τὸν ἐξ ἀμφοτέρων τῶν ποιοτήτων σύνθετον, ἔτι τε τὸν δριμὴν ὀνομαζόμενον.

« Selon la saveur, les vins se différencient en se répartissant dans la direction du doux et de l'astringent, avec bien évidemment là aussi un moyen terme entre les deux pôles, qui n'a pas une qualité nette. En plus de ces derniers, il y a les vins qui combinent les deux saveurs, et enfin il y a celui qu'on appelle *drimus*. »

D'autres passages de Galien font comprendre que cette saveur est une caractéristique des vins vieux :

καλοῦσι δὲ οἱ περὶ ταῦτα δεινοὶ παλαιοῦσθαι τὸ μεταβάλλειν ἐτοιμῶς εἰς τὴν τοιαύτην ποιότητα τῶν παλαιουμένων. δριμύτης δ' ἐστὶ αὕτη μετὰ τοῦ θερμαίνειν σαφῶς, ὕστερον δὲ ξαὶ πικρότης, εἰς ἣν μετέστη.

« Les spécialistes appellent vieillissement la transformation par laquelle le vin prend de façon manifeste les caractères des vins vieux. Ces caractères sont la *drimutès*, accompagnée d'un effet chaleureux évident, et plus tard l'amertume, en quoi la *drimutès* se transforme. »¹⁴

J'ai proposé ailleurs de comprendre *δριμύς*, quand il s'applique au vin, comme un adjectif polysémique, indiquant à la fois un degré d'alcool élevé (d'où l'emploi d'un terme voulant originellement dire piquant ou brûlant) et un goût, ressenti positivement, de madérisé¹⁵.

* *

À la fin du I^{er} et au début du II^e siècle de n. è., un très vieux falerne est le vin le plus précieux que puisse servir un hôte. C'est ce vieux falerne qui, originellement blanc ou ambré (*κιρρός*)¹⁶, devient sombre ou noir en vieillissant, comme le font maintenant des sauternes séculaires madérisés. On les servait ainsi à la table de Mécène, du moins dans l'image que s'en faisait Martial un siècle plus tard¹⁷, et le poète lie l'âge avancé des falernes et leur

14. Kühn, XIV, 14-15. Voir aussi XI, 87 et 655.

15. A. Tchernia, J.-P. Brun, *Le vin romain antique*, Grenoble, 1999, p. 133-135.

16. Dioscoride, V, 6, 11 ; Galien, VI, 275 ; XI, 87 et voir VI, 801 ; Athénée, I, 26 d.

17. Martial, VIII, 55 (56), 14.

couleur sombre ¹⁸. Elle désigne par elle-même un vin précieux, donc longuement vieilli, comme dans les beaux vers de l'épigramme VIII, 55, 13-14 :

*Adstabat domini mensis pulcherrimus ille
marmorea fundens nigra Falerna manu.*

Un vieux falerne noir est inévitablement *acre*. Juvénal, dans le passage que nous étudions, procède comme Martial, mais en employant un adjectif de saveur. Son texte dit simplement que, même devant le plus grand vin possible, riche des qualités que lui confèrent son terroir et son âge, le criminel accablé par le remord plisse le front et n'éprouve que du dégoût. La gradation *Setinum, Albanum vetus, acre Falernum* est parfaitement cohérente du point de vue de la hiérarchie des vins. Nous retrouvons l'interprétation de Duff, débarrassée de la difficulté que créait la traduction d'*acer* par amer.

On pourrait aussi envisager une solution légèrement différente, si l'on évoque un passage de Galien qui semble présenter la seule occurrence où l'adjectif δριμύς désigne une saveur native du vin plutôt que celle acquise par le vieillissement. Il s'agit du chapitre XIV du *De theriaca ad Pisonem*. Galien y indique le vin susceptible de fournir un bon excipient pour les thériacales : le meilleur vin possible, par exemple le falerne doux, pas le Faustianum, mais celui qui est δριμύς et que tous appellent ἄκτος ¹⁹. Le falerne faustinien désigne un terroir plus restreint, une division du cru générique falerne, citée par Pline ²⁰, Fronton ²¹ et Galien dans d'autres passages ²² ; il produit un falerne doux. Le falerne δριμύς se caractérise lui par une saveur particulière ; ἄκτος est un hapax, mais on y discerne vraisemblablement le thème indo-européen *ak-, que l'on retrouve dans ἀκκίς, ἀκμή, *acus, acer, acerbus*, idée de pointe et de piquant, qui est bien le sens normal de δριμύς. Pour comprendre comment certains falernes peuvent être à la fois doux et piquants, γλυκεῖς et δριμεῖς, on peut se référer à Athénée, qui explique les conditions dans lesquels on récolte le falerne doux : quand au moment de la vendange souffle un vent du sud ; le vin que l'ont fait est alors plus noir ²³. Sa couleur se rapproche donc de celle des vieux falernes, et sa saveur doit aussi les évoquer. Le vent du sud, chaud, passerille les raisins, ce qui favo-

18. II, 40, 5-6 « Que l'on filtre les cécubes et les vins qu'a mûris l'année d'Opimius, que les falernes sombres soient versés dans un petit flacon » (*Caecuba saccentur quaeque annus coxit Opimi, condantur parco fusca Falerna uitro*), VIII, 77, 6 « Qu'un vieux falerne noircisse les cristaux éclatants » (*candida nigrescant uetulo crystallata Falerno*), et XI, 49, 7 « On me demande maintenant une amphore décrépite emplie de noir falerne (*amphora nunc petitur nigri cariosa Falerni*) ».

19. Kühn, XIV, p. 267 : ὁ Φαλερίνος γλυκὺς, ὁ μὴ Φαυστιανός, ἀλλ'ὁ δριμύς τε καὶ πᾶσι καλούμενος ἄκτος.

20. XIV, 63.

21. *De Fer. Als.*, 3, 2 = Naber, p. 224, van den Hout, p. 228.

22. Kühn, VI 801 ; X, 832 ; XIV, 19-20.

23. Athénée, I, 26c.

rise une oxydation rapide et la concentration du sucre, donc un degré alcoolique élevé. On a là un vin doux différent du Faustianum.

Il n'est pas impossible que Juvénal, si ce vin particulier, produit uniquement les années où le vent lui était favorable, existait déjà à son époque, ait voulu le désigner dans le passage que nous étudions. Cela ne change rien à l'interprétation que nous proposons.

André TCHERNIA
EHSS