HAL open science

La géographie viticole des humanistes français du XVIe siècle

Thomas Labbé

To cite this version:

Thomas Labbé. La géographie viticole des humanistes français du XVIe siècle. Crescentis : Revue internationale d'histoire de la vigne et du vin, 2018, 1, 10.58335/crescentis.265 . hal-01889822

HAL Id: hal-01889822

https://hal.science/hal-01889822v1

Submitted on 8 Jun 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Distributed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License

crescentis

REVUE INTERNATIONALE D'HISTOIRE DE LA VIGNE ET DU VIN

N° 1

Dossier thématique
Le Vin et le Lieu

http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/

PREO Pépinière de Revues en Open Access
MSH de Dijon
UNIVERSITÉ DE BOURGOGNE
CHAIRE UNESCO Culture et Traditions du Vin
avec le Fonds européen de développement régional (FEDER)

Organisation de la revue

Rédacteur en chef

Jean-Pierre Garcia – ARTEHIS (ARchéologie TErre HIstoire Société) UMR 6298, Université de Bourgogne, crescentis.mshdijon@u-bourgogne.fr

Secrétariat d'édition

Florent Delencre – Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR CNRS-uB 3516, crescentis.mshdijon@u-bourgogne.fr

Comité éditorial

Vincent Chambarlhac – Centre Georges Chevrier UMR 7366, Université de Bourgogne, Vincent.Chambarlhac@u-bourgogne.fr

Florent Delencre – Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR CNRS-uB 3516, crescentis.mshdijon@u-bourgogne.fr

Jean-Pierre Garcia – ARTEHIS (ARchéologie TErre HIstoire Société) UMR 6298, Université de Bourgogne, crescentis.mshdijon@u-bourgogne.fr

Guillaume Grillon – chercheur associé ARTEHIS (ARchéologie TErre HIstoire Société) UMR 6298, Université de Bourgogne ; Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR CNRS-uB 3516, guillaumegrillon@yahoo.fr

Olivier Jacquet – Chaire UNESCO « Culture et traditions du vin » ; Centre Georges Chevrier UMR 7366, Université de Bourgogne, olivier.jacquet@u-bourgogne.fr

Thomas Labbé – Leibniz-Institut für Geschichte und Kultur des östlichen Europa (GWZO), Universität Leipzig ; Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR CNRS-uB 3516, thomas.labbe01@gmail.com

Comité de lecture

Vincent Chambarlhac – Centre Georges Chevrier UMR 7366, Université de Bourgogne, Vincent.Chambarlhac@u-bourgogne.fr

Florent Delencre – Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR CNRS-uB 3516, crescentis.mshdijon@u-bourgogne.fr

Guilhem Ferrand – Framespa (FRance, AMériques, Espagne - Sociétés, Pouvoirs, Acteurs) / Terrae UMR 5136, Université de Toulouse, guilhem.ferrand0154@orange.fr

Marguerite Figeac-Monthus – CEMMC (Centre d'Études des Mondes Moderne et Contemporain) EA 2958, Université de Bordeaux Montaigne, margfig@yahoo.fr

Jean-Pierre Garcia – ARTEHIS (ARchéologie TErre HIstoire Société) UMR 6298, Université de Bourgogne, crescentis.mshdijon@u-bourgogne.fr

Guillaume Grillon – chercheur associé ARTEHIS (ARchéologie TErre HIstoire Société) UMR 6298, Université de Bourgogne ; Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR CNRS-uB 3516, guillaumegrillon@yahoo.fr

Florian Humbert – chercheur associé Centre Georges Chevrier UMR 7366, Université de Bourgogne, florian.humbert@u-bourgogne.fr

Olivier Jacquet – Chaire UNESCO « Culture et traditions du vin » ; Centre Georges Chevrier UMR 7366, Université de Bourgogne, olivier.jacquet@u-bourgogne.fr

Thomas Labbé – Leibniz-Institut für Geschichte und Kultur des östlichen Europa (GWZO), Universität Leipzig ; Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR CNRS-uB 3516, thomas.labbe01@gmail.com

Stéphanie Lachaud – CEMMC (Centre d'Études des Mondes Moderne et Contemporain) EA 2958, Université de Bordeaux Montaigne, lachaud.stephanie@wanadoo.fr

Sandrine Lavaud – Ausonius UMR 5607, Université de Bordeaux Montaigne, sandrine.lavaud@wanadoo.fr
Stéphane Le Bras – CHEC EA 1001, Université de Clermont-Ferrand, stephane.lebras@uca.fr
Philippe Meyzie – CEMMC (Centre d'Études des Mondes Moderne et Contemporain) EA 2958, Université de Bordeaux Montaigne, phmeyzie@club-internet.fr
Jocelyne Pérard – Chaire UNESCO « Culture et traditions du vin », jocelyne.perard@u-bourgogne.fr
Raphaël Schirmer – PASSAGES UMR 5319, Université de Bordeaux Montaigne, Raphael.Schirmer@u-bordeaux-montaigne.fr
Olivier Serra – IODE (Institut de l'Ouest : Droit et Europe) UMR 6262, Université de Rennes I, olivierserra@hotmail.fr
Serge Wolikow – Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR CNRS-uB 3516, serge.wolikow@orange.fr

Politiques de publication

Définition éditoriale

Titre – Crescentis
Sous-titre – Revue internationale d'histoire de la vigne et du vin
ISSN format électronique – 2647-4840
Périodicité – 2 numéros par an
Éditeur – Université de Bourgogne (Dijon, France)

Politique de diffusion

Publication en libre accès
Licence Creative Commons – en cours

Politique sur les frais de publication

Frais de publication – non
Frais de soumission – non

Politique d'évaluation

Procédure d'évaluation – évaluation en double aveugle
Délai moyen entre soumission et publication – 6 mois

Sommaire

Dossier thématique – Le vin et le lieu

Jean-Pierre Garcia – Le vin et le lieu – Introduction

Serge Wolikow – Jeux et enjeux des lieux du vin au fil du temps

Aurélien Nouvion – Clercs, vin et lieu en Champagne médiévale : La châtellenie épiscopale de Courville et le clos de bénédictin de Murigny

Sandrine Lavaud – L'invention du cru en Bordelais. Du croît d'un lieu au vin de distinction (Moyen Âge-XVIIème siècle)

Guilhem Ferrand et Jean-Pierre Garcia – La référence au lieu dans les inventaires mobiliers de la ville de Dijon (1390-1588)

Thomas Labbé – La géographie viticole des humanistes français du XVIème siècle

Benoît Musset – Du « quartier » au « champagne » : pluralité et emboîtement des échelles de lieux en Champagne (1650-1820)

Marion Foucher – Un clos... ou des clos ? Quelques réflexions autour d'une pratique de démarcation en Côte de Nuits et Côte de Beaune

Raphaël Schirmer – « Please ask to see our wine list » Dire le vin et le lieu dans les menus des restaurants américains (de 1850 à nos jours)

Claudine Wolikow – De territoires en terroirs du vin : le casse-tête législatif des appellations d'origine (1905-1935)

Vincent Chambarlhac – « Une inquiétante étrangeté » – Les copiaux et l'espace scénique du vin autour de 1925

Jean Vigreux – « La terre ne ment pas » : le terroir viticole à l'épreuve de la Révolution nationale de Vichy

Florian Humbert – Une formulation de la relation du vin au lieu : les noyaux d'élite de l'INAO

Olivier Jacquet – Le goût de l'origine. Développement des AOC et nouvelles normes de dégustation des vins (1947-1974)

Éric Vincent – Les qualités du lieu dans les délimitations des appellations d'origine

Marinella Carosso (†) – Lieux sans voix – les viticulteurs du Piémont oubliés par la patrimonialisation

Articles

Rudi Beaulant – Un terroir pour trois. L'évolution des rapports politiques et sociaux entre le duc de Bourgogne, la mairie de Dijon et les vignerons aux XIVème-XVème siècles

Un document, une trace

Guillaume Grillon – État des vins de la Cave du Roy, 15 novembre 1782

Stéphane Le Bras – Olivier Serra (dir.), *Les politiques commerciales vinicoles d'hier à aujourd'hui*, Bordeaux, Féret, 2016, 176 p.

L'ensemble des articles de la revue Crescentis sont en libre accès sur le portail de la pépinière de revues de la Maison des Sciences de l'Homme de Dijon à l'adresse suivante :

https://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/

La géographie viticole des humanistes français du XVIème siècle

Thomas Labbé*

**Leibniz-Institut für Geschichte und Kultur des östlichen Europa (GWZO), Universität Leipzig – Maison des Sciences de l'Homme de Dijon USR CNRS-uB 3516 – chercher associéARTEHIS UMR 6298, Université de Bourgogne, thomas.labbe01@gmail.com*

Mis en ligne le 1er octobre 2018

Les humanistes du XVIème siècle, dans le royaume de France comme ailleurs, renouvelèrent et transformèrent considérablement le contenu de la littérature agronomique en générale, et viticole en particulier. Pour qui étudie l'histoire de la viticulture depuis le Moyen Âge, le contraste est saisissant entre la documentation savante sur la vigne et le vin encore disponible au XVème siècle et les ouvrages neufs qui fleurissent à partir des années 1530. Le *Vinetum* de Charles Estienne publié en 1537, la *Maison rustique* du même auteur éditée à titre posthume par son gendre Jean Liebault en 1564 puis en de nombreuses rééditions par la suite, le *Traité du vin et du sidre* du bien nommé Julien Paulmier en 1589, ou le *Théâtre d'agriculture* d'Olivier de Serres qui paraît en 1600, offrent en effet un stock de connaissance neuf au lecteur. Comme l'a bien montré Corinne Beutler, la nouveauté apportée par ces ouvrages est double. D'une part, ces nouveaux agronomes remettent au goût du jour la littérature agricole antique. Le Moyen Âge ne l'avait certes pas ignorée, mais l'unique traité produit depuis la fin du XIIIème siècle, l'*Opus ruralium commodorum* de Pierre de Crescens, fait pâle figure face aux dizaines de titres différents produits et imprimés en quelques décennies à travers toute l'Europe pendant la Renaissance. D'autre part, c'est en fait l'approche elle-même de l'agronomie et de son usage qui évolue. En ce sens que l'agronome du XVIème siècle ne se contente pas de compiler ses prédécesseurs latins, mais cherche à en appliquer les théories aux réalités locales. Il a l'intention d'être utile au propriétaire de domaine et écrit pour cela, et de plus en plus à mesure que l'on avance dans le siècle, en langue vernaculaire. Il contribue au final, autant qu'il l'illustre, au développement dans les esprits du temps d'une certaine sensibilité aux « conditions locales » de l'agriculture (Beutler 1973).

Le XVIème siècle tient pourtant une place assez faible dans l'historiographie de la vigne et du vin[1]. Toute tendance confondue, l'historiographie française divise en général le temps long en deux périodes. Il y aurait une civilisation médiévale du vin, courant jusqu'au milieu du XVIIème siècle, et une civilisation moderne du vin, prenant son essor avec la « naissance des grands vins »[2]. Si l'expression peut paraître bien discutable[3], il est certain que les normes identitaires du vin changent profondément, à peu près partout en même temps à partir de la fin du XVIIème siècle. On constate que s'imposent les idées auparavant inexistantes qui guident aujourd'hui le discours normatif de la relation du vin au lieu et du vin à la qualité : le climat en Bourgogne, le château en Bordelais, l'assemblage en Champagne, etc. Dans ce schéma, le XVIème siècle se trouve plus ou moins explicitement considéré comme une sorte de ciel de traîne du Moyen Âge viticole, dont il partagerait les normes et notamment celles, identitaires, qui soutenaient le « système d'appellation » des vins. Ce système, comme on le sait, était fondé sur les « marques » urbaines qui reflétaient plus un cadre juridictionnel, c'est-à-dire l'appartenance d'un vin à une communauté de privilèges, que son origine strictement géographique. De ce point de vue la Renaissance présente indéniablement une filiation avec les XIVème et XVème siècles. Dans une dialectique tradition/innovation, peut-on pour autant se contenter de considérer cette période dans la continuité des usages

[1] Centré sur l'époque, mais non pas seulement sur la question viticole, citons Viallon-Schoneveld 2004.

[2] C'est par exemple le sens des deux premières parties de la synthèse fondamentale de M. Lachiver (1988).

[3] Voir dans le présent ouvrage la contribution de S. Lavaud (2018).

anciens ? Il nous semble au contraire que le renouveau du discours agronomique et la nouvelle culture des « conditions locales » qui l'accompagne apportèrent de nouvelles façons de formaliser le rapport du vin au lieu.

Cette période témoigne d'efforts importants pour donner des fondements théoriques à cette liaison. On voudrait souligner qu'à travers le développement de cette plus grande sensibilité aux conditions locales, le cadre géographique réel, et notamment celui du royaume, devint chez les humanistes français du XVIème siècle un élément à part entière du discours. Il leur permet d'affiner la relation vin-lieu bien au-delà des généralisations d'un Albert le Grand par exemple, qui au XIIIème siècle dans son *De vegetabilibus* se contente de relever l'influence du lieu de production sur le vin sans chercher plus en profondeur comment ce lien peut changer selon les régions et caractériser des terroirs (Albert le Grand, *De vegetalibilibus*, VII, XVIII, lib. VII, tract. II, cap. 6)[4]. En fait, la documentation « œnologique » savante produite par l'humanisme de la Renaissance laisse entrevoir sur cet aspect trois inflexions que nous voudrions développer dans les pages suivantes. On observe tout d'abord chez certains auteurs un effort de définition inédit, quand bien même il demeure théorique, pour fixer les règles d'un système de dénomination des vins par rapport à leur lieu de production. Nous verrons ensuite comment ces auteurs ont cherché à adapter l'analyse des propriétés diététiques du vin, héritée de la médecine antique, à l'entrée en scène du cadre géographique dans le discours. Enfin, nous terminerons en observant dans la *Cosmographie universelle* de François de Belleforest (1574) comment la discipline géographique commença à intégrer le discours viticole, inaugurant un mariage sur lequel repose encore aujourd'hui la construction de la notion de terroir.

Une tentative de normalisation de la désignation des vins par le lieu

En 1537 est imprimée dans le *Vinetum* de Charles Estienne (1504-1564) une liste inédite des vins du royaume de France, accompagnée d'une explication du système de dénomination employé pour son établissement (Estienne 1537). Charles Estienne, imprimeur à Paris, médecin, auteur de plusieurs ouvrages de médecine et d'agronomie eut une grande influence sur la science agronomique de son époque. Le *Vinetum* constitue l'un des traités qu'il réunit en 1554 pour composer le *Praedium rusticum* (Estienne 1554, p. 297-413), mieux connu dans la version traduite et adaptée par Jean Liebault en 1564, *L'agriculture et maison rustique*. Comme son nom l'indique, le *Vinetum* est un long traité (146 pages) consacré à la question viticole, rassemblant connaissances érudites et observations pratiques de l'auteur, et cherchant à traduire les termes latins en français. La liste établie par Charles Estienne dans cet ouvrage, preuve d'une certaine circulation dans les milieux érudits, est reprise dès l'année suivante, en même temps que de nombreux extraits du *Vinetum,* par l'humaniste Étienne Dolet (1509-1546) dans ses *Commentariorum linguae latinae* (Dolet 1538, col. 310-312)[5].

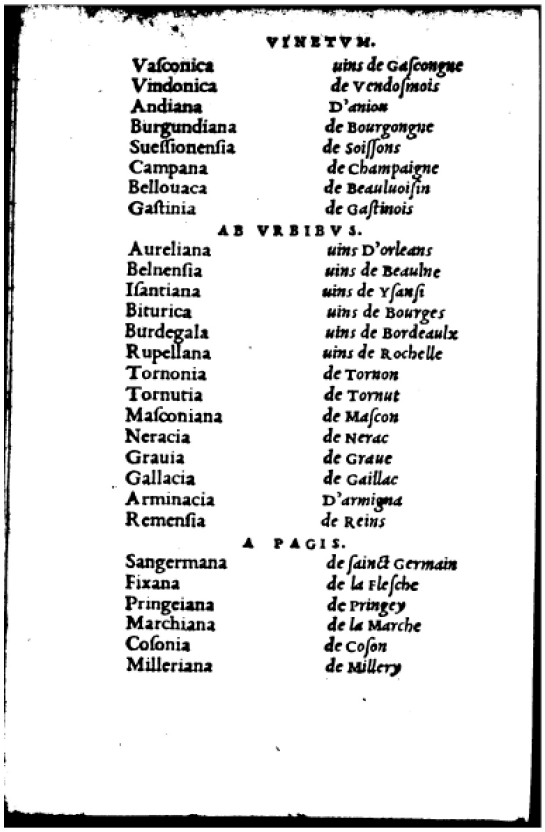
Reproduite à l'identique dans les deux ouvrages donc, cette liste constitue un moment original de l'histoire des appellations viticoles en France, et marque un tournant durable dans la présentation savante des vins du royaume. On remarquera qu'elle n'est étrangement pas reproduite par Jean Liebault dans sa traduction en français des traités agronomiques de Charles Estienne et que cela constitue certainement la raison pour lesquelles elle pâtit d'une reconnaissance qui semble loin d'être à la hauteur de son originalité.

Cette liste, intitulée « *Vinae quae tum a regionibus, tum ab urbibus et solo, in quo optima proveniunt, nomina traxerunt* » (« Des vins qui tirent leurs noms tant des régions que des villes et des lieux où ils se produisent le mieux »), constitue le dernier chapitre du *Vinetum* (Estienne 1537, fol. 70-73v.). En guise de conclusion à son analyse de la viticulture, l'auteur explique vouloir reprendre et adapter pour la dénomination des vins modernes, l'usage antique qui consistait à désigner les vins avec le nom du lieu de leur provenance. Le Falerne, souligne-t-il, tirait son nom de l'*Ager Falernus* sur lequel était implanté le vignoble ; en Attique, l'Aegosthène était dénommé en fonction de la ville la plus proche, etc. Sa lecture des auteurs latins l'amène à la conclusion que les bons vins sont identifiés par les Anciens à travers le critère de la géographie, dont il isole dans un souci de systématisation quatre niveaux possibles : le niveau des régions (*a regionibus*), celui des villes (*ab urbibus*), celui des villages ou de pays (*a pagis*) et celui des coteaux (*a collibus*). En appliquant ce modèle au vignoble du royaume de France, il délivre dans le *Vinetum* une liste de cinquante-six crus répartis entre ces différentes catégories de lieu, dont il donne une version latine et en regard la traduction française (**Figures 1 et 2**).

Pour l'auteur, cette liste nominative inaugure un nouvel esprit. Il fait peu de doute par ailleurs que pour ses lecteurs teintés d'humanisme la réception

[4] p. 656-660 : chapitre consacré à la vigne dans l'ouvrage d'Albert le Grand).

[5] Ce passage du l'ouvrage de Dolet a été signalé par F. Argod-Dutard (2004).



VINETVM.

Vasconica	uins de Gascongue
Vindonica	de Vendosmois
Andiana	D'anion
Burgundiana	de Bourgongue
Suessionensia	de Soissons
Campana	de Champaigne
Bellouaca	de Beauluoisin
Gastinia	de Gastinois

AB VRBIBVS.

Aureliana	uins D'orleans
Belnensia	uins de Beaulne
Isantiana	uins de Ysansi
Biturica	uins de Bourges
Burdegala	uins de Bordeaulx
Rupellana	uins de Rochelle
Tornonia	de Tornon
Tornutia	de Tornut
Masconiana	de Mascon
Neracia	de Nerac
Grauia	de Graue
Gallacia	de Gaillac
Arminacia	D'armigna
Remensia	de Reins

A PAGIS.

Sangermana	de sainct Germain
Fixana	de la Flesche
Pringeiana	de Pringey
Marchiana	de la Marche
Cosonia	de Coson
Milleriana	de Millery

Figure 1 : Page extraite du *Vinetum* de Charles Estienne (1537).

Type de lieu	**Région (*a regionibus ac provinciis*)**	**Ville (*ab urbibus*)**	**Village (*a pagis*)**	**Coteau (*a collibus*)**
Crus mentionnés	(Vins de) Dauphiné, Haultes Alemaignes, Portugal, Francoys, Champaigne, Gascogne, Vendosmois, Anjou, Bourgogne, Soissons, Beaulvoisin, Gastinois	(Vins de) Orléans, Beaulne, Ysansi, Bourges, Bordeaulx, Rochelle (sic), Tornon, Tornut, Mascon, Nerac, Grave, Gaillac, Armigna (sic), Reins	(Vins de) Sainct Germain, La Flesche, Pringey, La Marche, Coson, Millery, Sainct Porcein, Erboys, La Faye Montiau, Courton, Gentilly, Vanves, Champigny, Yuri, Viluilie, Suresne, Meudon, Fontenay, Arcueil, Icy, Vissou, Chatenay, Atys	(Vins de) Ay, Riz, Hardree, Tartre Valerian, Monmartre, Dammartin

Figure 2 : Liste des crus mentionnés dans le *Vinetum* de Charles Estienne (1537).

fut similaire. Les pratiques médiévales sont passées sous silence dans le texte qui explique l'établissement de cette liste, quand bien même on pourrait objecter à Charles Estienne que les appellations de « vin de Beaune », « vin de Bordeaux », « vin d'Arbois » ou « vin de Dauphiné » existent déjà dans les habitudes médiévales. Seul compte pour lui le fait que son modèle vienne d'une réactivation directe de la pratique antique qui contribue nécessairement à modifier le fondement des pratiques modernes. Il exprime clairement cette conviction quand il écrit après avoir passé en revue les vins de l'Antiquité : « *Venons-en à l'explication de nos vins* [les vins modernes]*, pendant un court instant, puisque nous les dérivons, avec l'innocence de jeunes enfants, du style antique.* »[6] Les erreurs grossières émaillant sa liste invitent bien à penser que la tentative est pionnière ou du moins qu'il ne dispose pas encore de repères solides. Ainsi Charles Estienne place les vins de Graves ou d'Armagnac dans la catégorie des vins de ville, les vins de Soissons dans celle des vins de région, ou les vins de Corton, qui pourraient correspondre à l'actuelle montagne de Corton en Bourgogne, sur laquelle le roi possédait à l'époque un clos réputé, dans les vins de ville.

Surtout, son ambition apparaît à bien des égards prescriptive. En se limitant à une liste fermée de cinquante-six crus, il invite en fait son lecteur à ouvrir le champ des possibles et à faire de même pour d'autres vins : « *On pourra formuler et dériver une infinité d'autres choses de ce genre, chacune assez facilement selon cette forme et l'usage antique* »[7], précise-t-il. Au niveau théorique la suggestion de Charles Estienne est loin d'être négligeable. Le célèbre agronome fournit un modèle de dénomination à ses contemporains, qui constitue un point de départ, à notre connaissance, dans la littérature savante. Cette nouvelle rhétorique des vins, qui prend la forme d'une énumération des crus dans un cadre géographique mis à l'échelle du royaume, fera long feu après lui. On peut même dire que le *Vinetum* inaugure un véritable *topos* savant, une manie de citer les lieux du vin, qui ne pouvait pas faire autrement qu'influencer profondément l'esprit des lecteurs. Tous es traités d'agronomie rédigés par la suite délivrent en effet un type de contenu similaire et se plaisent à énumérer les principales régions et lieux de provenance des vins. Désormais, le lecteur du XVIème siècle peut à travers chaque traité accéder à une vue d'ensemble des principaux vins de France, ou du moins de ceux intéressant l'auteur, ce qui constitue une évolution notable par rapport au contenu de la production agronomique médiévale qui ne fournissait jamais un tel tableau d'assemblage. À plusieurs siècles de distance, on peut cartographier les données fournies par ces auteurs, et donc se faire une idée de ce que constituait le royaume viticole pour un amateur éclairé (**Figures 3 et 4**).

C'est une véritable géographie viticole, avec ses redites entre auteurs, mais aussi avec les spécificités propres à chacun que l'on voit se mettre en place. On perçoit bien selon les auteurs le développement de différentes cultures locales, évoluant au gré des points de vue. Si les emprunts d'une œuvre à l'autre sont monnaie courante, et démontrent l'origine souvent livresque du savoir et de sa transmission, les connaissances locales de chacun ressortent aussi nettement. Les lieux mentionnés par Jean Liebault dans la *Maison rustique* par exemple (Estienne et Liebault 1586), présentant essentiellement les vins se buvant à Paris, et donc très précis sur les vins de Bourgogne, de l'Orléanais et du bassin parisien[8], diffèrent de beaucoup de ceux présentés par Nicolas Abraham de la Framboisière (1600, p. 118-122). Ce dernier, Rémois d'origine, est logiquement plus précis sur les vins de la Marne à propos desquels il donne bien plus de détails (**Figure 5**).

D'une manière générale, un attrait pour la précision des lieux de production des crus viticoles – si ce n'est encore pour leur classification qui sera œuvre postérieure – se fait sentir à tous les niveaux dans la seconde moitié du XVIème siècle. À Dijon par exemple, on observe bien ce mouvement dans les pratiques de la taxation annuelle des vins sur le marché de la ville (Labbé et Garcia 2011). Un grand espace de production peuplé de plusieurs villages, situé autour de la ville, est jusque dans les années 1550-60 généralement évoqué par le scribe en charge de la notation des mercuriales dans le registre des délibérations de la cité sous la seule appellation, neutre du point de vue géographique, de « *Montagne et pays circonvoisins* ». À compter des années 1560 en revanche, le même espace se trouve sous la plume des représentants de la même institution morcelé en autant de crus qu'il existe de villages producteurs, preuve que l'attention au détail des conditions géographiques locales devenait de plus en plus opératoire dans le système de représentation du territoire. À la fin du XVIème siècle d'ailleurs, le prix des vins à Dijon se différencie de plus en plus nettement selon les lieux de production, inaugurant

[6] « *Veniamus iam ad nostrarium vinorum explicationem, quam, ut cum antiquis dictionibus conferamus, puerorum gratia, paulisper studeamus.* » (Estienne 1537, fol. 72).

[7] « *Et id genus cetera propemodum infinita, que hac formam et antiquorum morem quisque apud se facile efformare et confingere poterit.* » (Estienne 1537, fol. 73).

[8] La partie relative à la culture de la vigne occupe dans l'œuvre tout le chap. VI (p. 321-352) ; description des vins de France, p. 348-352.

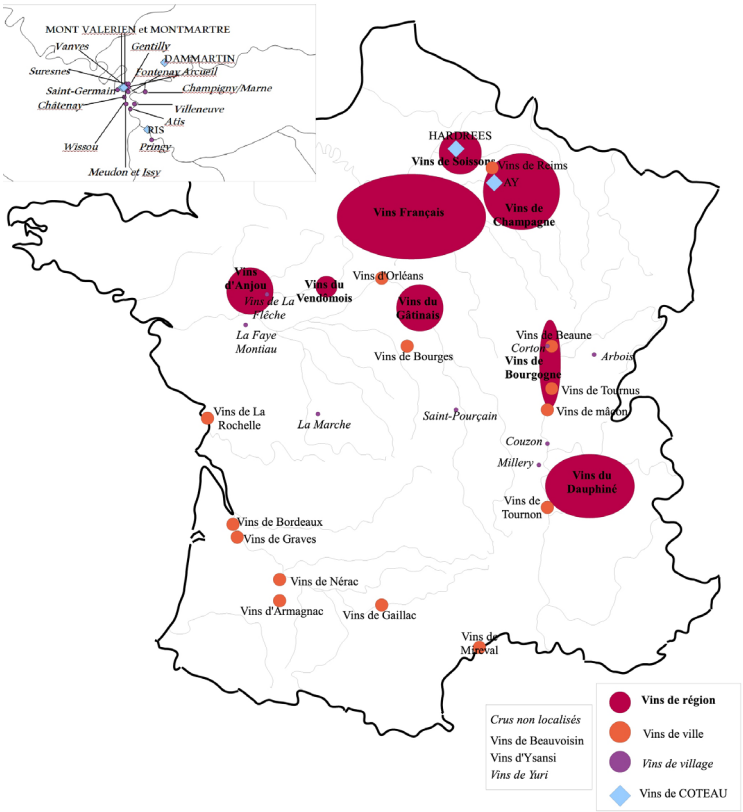


Figure 3 : Localisation des crus cités dans le *Vinetum* de Charles Estienne (1537).

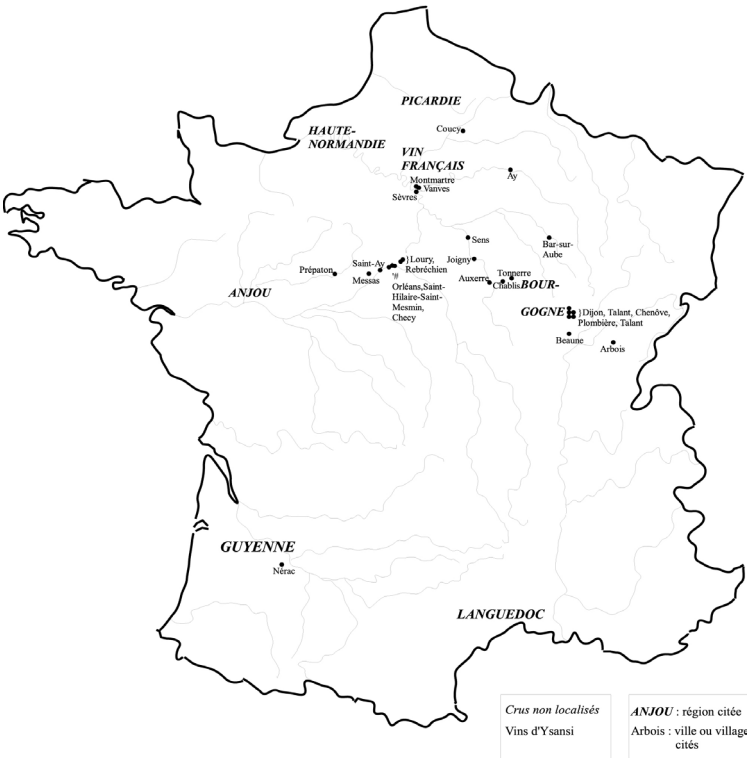


Figure 4 : Localisation des crus cités dans la *Maison rustique* de Jean Liebault (1586).

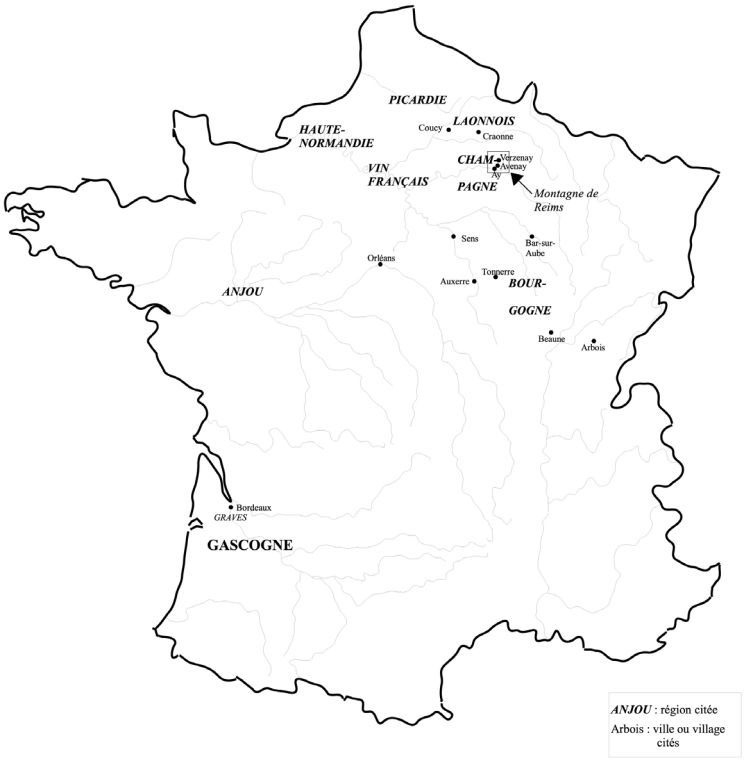


Figure 5 : Localisation des crus cités dans *Le Gouvernement* de Nicolas Abraham de la Framboisière (1600).

le mouvement marquant des deux siècles suivants, c'est-à-dire la valorisation différentielle des lieux de l'espace de production.

Dans une réflexion sur la dialectique innovation/tradition du savoir œnologique à la Renaissance il convient d'apporter une nuance importante. Comme bien souvent, on ne peut en effet pas parler d'une rupture complète avec les deux derniers siècles du Moyen Âge. Si l'on veut être précis, on doit donc préciser que l'innovation tient surtout dans le fait que cette géographie viticole à l'échelle du royaume fait son entrée dans la culture agronomique. La *Bataille des vins* d'Henri Andeli écrite vers 1220 ou la *Desputoison du vin et de l'eau*, autre poème œnologique du XVème siècle[9], offraient déjà à leur auditoire une image globale des crus du royaume[10]. Néanmoins, une telle formalisation reste cantonnée à la fin du Moyen Âge à la littérature de distraction, quand les humanistes du XVIème siècle en font un élément de base du savoir viticole. Inscrite dès lors dans le discours savant, la diversité géographique des crus à l'échelle nationale peut être adaptée à l'analyse qualitative des vins, fondée sur la diététique hippocratique et galénique.

Une adaptation de l'analyse qualitative des vins à l'échelle des conditions locales

L'analyse diététique du vin, qui fondait alors le discours gustatif et qualitatif du produit sur des bases bien différentes de nos critères aromatiques actuels, occupe naturellement une place très importante dans tous les traités agronomiques du XVIème siècle, de la même manière qu'elle absorbait une bonne part du discours œnologique dans les traités médiévaux. Les agronomes humanistes n'apportent pas d'innovation quant aux fondements conceptuels de cette analyse, fondée dans les grandes lignes sur la recherche de sympathies, de correspondances, entre les qualités premières du vin et celles du buveur – qualités chaudes, froides, humides ou sèches dont le *Tacuinum sanitatis* illustre au XIVème siècle la réception médiévale[11]. En revanche ils cherchent à insérer ce discours dans un cadre géographique plus précis, et à inscrire de la sorte cette analyse dans la nouvelle sensibilité aux conditions locales.

[9] Édition du texte réunie par A. de Coutances (1839, p. 293-311).

[10] Pour une présentation cartographiée des dizaines de crus mentionnés dans la *Bataille des vins*, on renvoie à M. Lachiver (1988, p. 100-101). Sur ce sujet, voir également l'article de M. Zink (1989).

[11] Sur les principes de la diététique médiévale, voir les pages de synthèse de B. Laurioux (2002, p. 13).

Les traités agronomiques du XVIème siècle ne proposent plus seulement, comme le faisait Albert le Grand trois siècles auparavant dans le livre VI de son *De vegetabilibus,* une description générale et unitaire des qualités du vin. La nouveauté consiste en ce que dorénavant, les auteurs produisent une description des qualités *des* vins à l'intérieur de chaque grande région productrice, chacune d'entre elles proposant une qualité particulière de vin, plus ou moins bien exprimée selon les crus. Le précepte antique selon lequel la terre transmet ses propriétés au vin, repris par Albert le Grand au XIIIème siècle[12], et exprimé par Jean Liebault lorsqu'il écrit que « *le naturel de la terre engendre différentes qualitez & facultez au vin* » (Estienne et Liebault 1586, p. 350v.), est décliné par les humanistes dans le cadre des provinces du royaume. En 1589, Julien Paulmier introduit les douze pages dans lesquelles il aborde cette question à la fin du son *Traité du vin et du sidre* par une formule qui a l'avantage de mettre en avant, et le cadre, et les motivations de son analyse : « *Reste maintenant à traitter sommairement des différences des vins François, dont nous buvons ordinairement à Paris, prinses de la diversité des regions & provinces où ils croissent.* » (Paulmier 1589, p. 21v.) De même, Jean Liebault en 1586 consacre lui aussi plusieurs pages à cet objet dans la section finale du chapitre, dévolue à la viticulture de sa *Maison rustique*, sous le titre « *Les différences des vins, selon la propriété des pays* » (Estienne et Liebault 1586, p. 348). Comme chez son contemporain Julien Paulmier, qui reprend d'ailleurs ostensiblement des passages de la *Maison rustique*, l'idée consiste bien à développer le discours sur la variété des vins dans le cadre d'une géographie régnicole. La teneur conceptuelle du discours, cantonnée dans le cadre de la médecine antique ne change pas, mais elle est projetée à l'intérieur de nouvelles normes de représentation spatiale du produit.

Les deux concepts opératoires permettant d'expliquer la diversité des vins pour un homme du XVIème siècle, si l'on se réfère à la phrase susmentionnée de Jean Liebault relative aux propriétés transmises par le naturel de la terre (ce que nous appellerions à présent « l'effet terroir »), sont constitués par la *qualité* et la *faculté* conférées au vin. Par le terme de « qualité », l'homme de la Renaissance comprend la propriété, ou plutôt la substance, du vin : c'est-à-dire la constitution physique intrinsèque du breuvage, le fait que certains vins soient plutôt, selon leur combinaison élémentaire, vineux, aqueux, oligophores, verdelets, chauds, doux, etc. Ces substances lui permettent d'élaborer une hiérarchie entre les vins. Par exemple, les vins oligophores, c'est-à-dire ceux contenant naturellement la juste quantité d'eau, se trouvent plus estimés que les crus vineux, eux-mêmes bien souvent mieux estimés que les vins verdelets et ainsi de suite. Si un tel type de hiérarchisation est fort ancien, Jean Liebaut fait l'effort de systématiquement projeter cette hiérarchie dans la géographie du royaume. Et là l'exercice est beaucoup plus inédit. Ainsi chez lui, l'analyse de la substance des vins permet d'établir que les vins d'Ay, « *subtils, délicats, & d'un goust fort aggreable au palaiz […], & cependant oligophores* » (Estienne et Liebault 1586, p. 350), sont certainement les plus recommandables de France, suivis en cela par les crus d'Isanci (Irancy ?), « *de consistance médiocre, rouge de couleur quand ils sont parvenus à maturité […], vineux, généreux* » (Estienne et Liebault 1586, p. 350), puis par ceux de Nérac, par les vins de Beaune, d'Orléans et enfin par les vins français – c'est-à-dire ceux produits dans le bassin parisien et les plaines du nord de la capitale.

La « faculté » d'un vin oriente ensuite le consommateur de la Renaissance vers un autre aspect du produit. Elle constitue une notion plus relative que celle de la qualité et caractérise plutôt ce que le vin, selon sa propre qualité justement, peut apporter au buveur, lui aussi constitué d'une certaine qualité. Chaude, sèche, froide ou humide, les qualités du breuvage et du buveur doivent s'équilibrer pour une consommation rationnelle. Ici, l'agronome du XVIème siècle s'intéresse moins à hiérarchiser entre eux les crus du royaume, qui en général sont par ailleurs tous encensés, qu'à orienter chaque buveur vers le vin qui lui correspond le mieux : « *Par la lecture de ce discours passager, le lecteur qui sera soigneux de sa santé, pourra faire choix du vin pour sa boisson, qu'il cognoistra estre convenable & proffitable non seulement à son naturel, mais aussi à sa santé* » conclut ainsi Jean Liebault à l'issue de sa revue des crus du royaume (Estienne et Liebault 1586, p. 352). Or, à la lecture de ce « discours passager », il se dégage bien l'impression que Jean Liebault cherche à orienter son lecteur dans la diversité de l'offre géographique des vins, et qu'il commence à s'établir plus ou moins explicitement des typologies régionales appuyées par un discours savant. Chose encore une fois absente de l'imaginaire médiéval du vin, le lecteur de la *Maison rustique*, mais tout aussi bien celui du *Traité du vin et du sidre* ou celui du *Théâtre d'agriculture* d'Olivier de Serres, peut dégager, au prix d'une sélection des informations dans un discours il est vrai parfois assez confus, de véritables caractéristiques qualitatives locales attribuées aux différents crus ; et ainsi s'orienter lui-même, pourquoi pas (?), dans l'offre du marché.

[12] « *Habet autem vitis proprium, quod loca saporem et neturam eius immutant multum propter ligni raritatem.* » (Albert le Grand, *De vegetalibilibus*, VII, XVIII, lib. VII, tract. II, cap. 6, p. 656).

Les vins rouges d'Orléans se trouvent souvent caractérisés comme des vins fumeux, montant facilement au cerveau, de consistance médiocre, vineux et « *proffitables à l'estomach et aux boyaux* », spécialement destinés aux consommateurs de natures froides (Estienne et Liebault 1586, p. 350). Parmi ces vins d'Orléans, de telles caractéristiques ne s'expriment nulle part ailleurs mieux, précise encore Liebault, que dans les paroisses de Sanictay, de la Chapelle Saint-Hilaire, de Saint-Mesmin et de Checy. Les vins blancs de l'Anjou sont quant à eux présentés comme des vins doux, tempérés, chauds, secs et vineux, consommables dans leur seconde année, et particulièrement efficaces pour leurs propriétés purgatives car « *ils provoquent suffisamment l'urine & font cracher abondamment* » quand ils sont bien faits (Estienne et Liebault 1586, p. 351). Les vins Français (Île-de-France) pour leur part, sont présentés comme des blancs et des clairets pour les meilleurs, de substance ténue, ni trop chauds, ni trop secs, faciles à digérer et pour cela particulièrement recommandés aux personnes studieuses et sédentaires – surtout les crus de Coussy, de Sèvres, de Vanves, d'Argenteuil et de Montmartre (Estienne et Liebault 1586, p. 348-349v.). À l'inverse, les vins de Guyenne, plus chauds, secs, vineux et nourrissants, semblent plus adaptés aux travailleurs manuels, exceptés certains crus de substance plus ténue et subtile, faciles à digérer et pour cela plus propres à la table des « grands Seigneurs. » (Estienne et Liebault 1586, p. 351-351v.). Bref, chaque région présente des caractéristiques particulières, conférées dans l'esprit de Jean Liebault par le « naturel » de son terroir. De cette manière, le critère géographique devient déterminant dans le discours diététique et de plus en plus ouvertement identitaire de chaque région.

Les agronomes du XVIème siècle vont même plus loin, et emboîtent l'échelon régional dans une dimension nationale. En effet, ce jeu des sympathies diététiques entre le vin et le buveur s'applique à toutes les échelles. Et si dans les limites du royaume le consommateur français érudit peut orienter son choix selon les lieux de provenance des crus, il lui convient également de respecter la chaîne des sympathies à plus large distance. Suivant la théorie des climats très en vogue au XVIème siècle, qui établit un lien entre la situation géographique d'un peuple et ses qualités physiques, il résulte que les « gueules Françoyses », pour reprendre l'expression de Jean Liebault, sont plutôt destinées à recevoir du vin de France. Le même « climat » en effet, entendu au sens d'étendue géographique divisant la surface du globe, engendre des vins et des individus dont les qualités entrent plus facilement en correspondance les uns avec les autres. Ainsi, explique Jean Liebault, « *quoy que les vins estrangers que l'on fait venir des regions chaudes, nous semblent estre gracieux au goust, si est ce qu'il n'en faut user que le plus sagement que l'on pourra, d'autant que outre leurs qualitez manifestes, encores en ont ils des occultes, qui à la verité peuvent estre familieres & amies par une sympathie aux habitans du terroir ou tels vins croissent, mais à nous, nous sont ennemies par une antipathie qu'ils ont avec nous qui sommes de pays, & terroir dissemblables.* » (Estienne et Liebault 1586, p. 351v.). L'intérêt pour les conditions locales aboutit au final à formaliser savamment et dans un cadre géographique précis la conviction qu'il existe un lien « naturel » de sympathie entre un lieu, un cru et un type de consommateur. Cette relation lieu-produit-consommation constitue très certainement l'une des prémisses de la réflexion sur la notion de terroir, prise dans son sens actuel de spécificités et de richesses régionales identitaires.

Une première représentation du terroir

Cela nous conduit vers le dernier point à relever au sujet de la transformation du contenu de la littérature savante délivrée par les humanistes du XVIème siècle en termes de viticulture. La *Cosmographie universelle* de François de Belleforest, imprimée pour la première fois en 1575 (Belleforest 1575), est un exemple parmi d'autre témoignant d'une importante évolution de ce savoir. Cet ouvrage intègre en effet l'exercice de la description des terroirs à l'intérieur même de la discipline géographique. Autrement dit, il témoigne de la construction progressive de la liaison vin-espace en tant qu'objet de connaissance en soi.

La façon dont François de Belleforest y aborde les vins du royaume est tout à fait remarquable pour l'époque par rapport à ce qui se faisait jusque-là. L'œuvre en outre est de première importance, la description du royaume et du monde présentée dans cet ouvrage ayant eu une influence durable dans les esprits jusqu'à la fin du XVIIème siècle et même au-delà. Fruit d'un immense travail de collation de données obtenues à travers la sollicitation de rapports commandés aux autorités et aux notables locaux, la *Cosmographie universelle* présente chaque province et chaque ville pour lesquelles l'auteur a pu avoir des renseignements selon un plan la plupart du temps identique. Il aborde en général, dans un ordre qui peut varier, l'histoire et les institutions du lieu, les monuments remarquables, la psychologie des habitants (liées aux dispositions climatiques) et surtout, pour notre objet, l'« assiette du terroir ». Vision la plupart du temps urbaine de la campagne environnante, puisque les correspondants de François de Belleforest se recrutent majoritairement parmi les élites bourgeoises, le terroir est décrit pour révéler la richesse d'un lieu, autrement dit pour estimer la capacité du plat pays

à nourrir la ville en céréales, en vin et en viande (Neveux 1988). Ce faisant, il en vient à décrire et à souligner systématiquement les spécificités locales et les productions identifiées à un site : les roses rouges de Provins, les œillets et les violettes de Semur-en-Auxois, la laine d'Issoudun, le pain de Potensac, etc., et bien sûr les vignobles le cas échéant.

Associer un lieu à une production spécifique n'est certes pas un réflexe bien neuf en arrivant au XVIème siècle. Dans le présent volume, la contribution de Guilhem Ferrand et de Jean-Pierre Garcia (2018) montre que déjà au XIVème siècle, certaines productions étaient acceptées comme identitaire d'une localité ou d'une région. Bruno Laurioux (2002, p. 89) cite même un recueil de proverbes du XIIIème siècle peu avare de renseignements sur les « chapons de Loudun », « l'alose de Bordeaux », sur les « flancs de Chartres » ou sur la « moutarde de Dijon ». On ajoutera, toujours dans une perspective de questionnement sur les aspects traditionnels ou innovants de la Renaissance, que la tentative de description du royaume par François de Belleforest n'est pas, elle non plus, en tant qu'exercice géographique une innovation brutale. Plus d'un siècle avant lui, en 1452, Gilles le Bouvier s'adonne déjà à un tel exercice dans *Le livre de la description des pays*, dont les similarités avec la *Cosmographie*, et notamment l'exposition des possibilités alimentaires propres à chaque lieu en terme de vin, de céréales et de bétail, sont évidentes. Si François de Belleforest se place donc en droite ligne d'une tradition existante, il est cependant certain que son entreprise est sans commune mesure, au niveau des détails fournis, avec ce dont Gilles le Bouvier se contente cent ans auparavant. Une nouvelle fois, c'est le niveau de résolution géographique, et non les fondements du discours, qui fait rupture avec la période précédente. Tout cela montre que, sans pour autant que les valeurs fondamentales ne soient bouleversées, un pas est tout de même franchi à son époque[13].

En termes viticoles, Gilles le Bouvier en effet se limite à indiquer si telle ou telle région est productrice, donnant ainsi une image très générale de la forme des espaces viticoles dans les limites du royaume. La Limagne est décrite comme un pays fertile en vin[14], tout comme la Touraine[15] ou la Bourgogne[16], sans rien ajouter. Il ne s'exprime jamais en-deçà de ce niveau régional, à deux exceptions notables, l'une pour citer les vins de Beaune (Gilles le Bouvier, *Le livre de la description des pays*, p. 108) et l'autre pour évoquer les vins de Jargeau dans l'Orléanais (Gilles le Bouvier, *Le livre de la description des pays*, p. 40). François de Belleforest va en revanche beaucoup plus loin quelques générations plus tard. Il indique nommément à son lecteur tous les lieux de production qui parviennent à sa connaissance, en descendant à l'échelle des « vins de villages » – pas au-delà néanmoins – si l'on reprend les termes définis par Charles Estienne en 1537. De fait, c'est une géographie viticole beaucoup plus précise qui s'esquisse dans son ouvrage, que l'on peut aisément cartographier. On obtient une synthèse qui donne pour la première fois une idée assez précise de l'emplacement des vignobles, réputés ou non, à l'échelle du royaume (**Figure 6**).

François de Belleforest s'efforce non seulement de situer la présence de la vigne, mais aussi d'isoler les terroirs viticoles en soulignant, sur les conseils de ses correspondants bien sûr, les lieux où les vins sont les meilleurs. Il s'attarde en de longues descriptions sur les terres d'élection des meilleurs crus, comme à Bordeaux par exemple : *« Et pour sortir de Bordeaux, vous n'avez contrée en France où Bacchus soit plus liberal, ou plustost prodigue de ses dons, & liqueur vineuse, de sorte que le vin de Grave est cogneu par toute l'Europe Occidentale, & septentrionale, chascun desirant y porter ses denrées pour jouyr de cette liqueur tant precieuse, soit des vignes de Larmont, de la Bastide, & lieux voisins, ou passant plus outre de ces vins blancs qui croissent à Melion, lesquels ne doivent rien aux Grecs de Malvesie & de Candice* » (Belleforest 1575, p. 382-383). Un peu plus loin, il évoque le vignoble disparu de Grenoble : « *Du costé du fauxbourg sainct Laurens, le pays commence a se montrer montaigneux, & y voit on les costaux haut eslevez, & tous revestus de beau & precieux vignoble, produisant le vin delicat pour estre ces vignes regardées de l'œil eschaufant, & vivifiant du soleil, & par ainsi les vins de Grenoble sont estimez les meilleurs de la Gaule Narbonnoise.* » (Belleforest 1575, p. 322).

Il s'applique même, sans chercher à en faire une théorie, à distiller les éléments physiques qui favorisent selon lui la production des meilleurs

[13] B. Laurioux (2002, p. 90) a fait le même type de remarque en comparant, au sujet des fromages, *Le livre de la description des pays* et, postérieure d'une vingtaine d'année, la *Summa lacticiniorum* de l'humaniste piémontais P. Confienza. Le mouvement fut peut-être plus précoce au sein de la Renaissance italienne, évidemment plus avancée chronologiquement que la française.

[14] « […] *et y a plain païs en aucuns lieux especiallement en la Loumaigne, qui est ung bon païs et fertil de blez, de vins, de bestail.* » (Gilles le Bouvier, *Le livre de la description des pays*, p. 39).

[15] « *Puis y est le païs de Touraine qui est ung très bon païs et fertil de vins, de blez, de bestial, de venaisons, volailles, et de poissons, d'estans, de rivières et de belles forestz comme la forest de Loches, de Beaumont, de Montrichard, et d'aultres moult belles.* » (Gilles le Bouvier, *Le livre de la description des pays*, p. 40).

[16] « *Et est cedit païs de Bourgogne et de Charolois très fertil de blez, de vins, les meilleurs du royaume et aussi de bestial et de poissons.* » (Gilles le Bouvier, *Le livre de la description des pays*, p. 44).

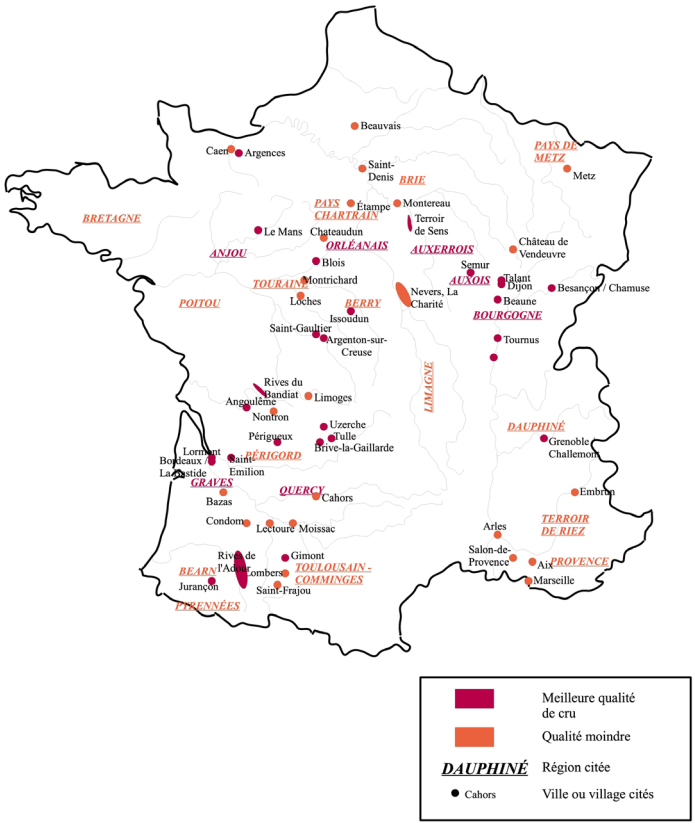


Figure 6 : Les lieux viticoles en France d'après la *Cosmographie universelle* de François de Belleforest (1575).

crus. Ces observations recoupent les théories des agronomes[17], qu'elles ont l'avantage de projeter dans une description du royaume. Il caractérise ainsi les terres d'élection des meilleurs vignobles par trois éléments naturels indispensables. De bonnes dispositions climatiques d'abord, que l'on perçoit bien dans sa description du vignoble de Grenoble par exemple. C'est par celles-ci également qu'il peut expliquer pourquoi le Cantal est l'un des rares déserts viticoles du royaume – avec la Picardie – dont les habitants « *n'ont autres trafic que du bestail qu'ils peuvent nourrir, bien que en plusieurs lieux des terroirs des villes susnommées il y a abondance de touts grains, d'autant que toute l'Auvergne est de soy fertille, & plantureuse : sauf en ce costé que le vin n'y sçauroit croistre, y obstant les froidures causées par les montaignes de Cantal, chargées perpetuellement de neges, à cause de leur hauteur* » (Belleforest 1575, p. 237). Les dispositions topographiques ensuite jouent un rôle essentiel. La présence de coteaux est importante à ses yeux et il ne manque pas de très souvent souligner cet aspect du vignoble. Cela fait écho aux conseils d'Olivier de Serres qui souligne en effet dans *Le théâtre d'agriculture* la supériorité des coteaux pour obtenir les meilleurs produits : « *La plaine & la Montaigne, à cause de leurs extrémités, par raison, cèdent au cousteau, lequel participant de l'une et de l'autre assiette, tient par là le milieu tant désiré, & par conséquent, est plus propre à tout produire : principallement si le ciel de la contrée est tempéré, & son fond de bonne volonté : car cela estant, il n'y a fruict en la terre, que le cousteau ne porte gaiement.* » (Serres 1617, p. 5). Enfin, le dernier élément environnemental indispensable pour produire un bon vin, et peut-être le plus déterminant pour lui, c'est la présence d'une source d'eau saine. Tout se passe dans sa réflexion comme si, de part et d'autre de la ligne du sol, la salubrité de l'air et le bon climat nourrissaient de façon complémentaire le cep : l'air en nourrit la partie émergée, et les bonnes eaux la partie immergée. Il établit une puissante analogie entre la qualité des eaux d'un terroir et celle du vin produit sur ce même terroir. Dans la même veine, Jean Liebault écrit d'ailleurs que, pour un résultat optimum, l'eau nourrissant les ceps doit être « *non amere ne salee, afin que le goust & saveur du vin n'en soit gastee.* » (Estienne et Liebault 1586, p. 322). Les qualités élémentaires de l'eau irriguant les vignobles tiennent par conséquent une place essentielle dans le discours de Belleforest. De fait, les commentaires sont très nombreux dans la *Cosmographie* à souligner cet aspect

[17] Les similitudes sont évidentes avec ce qu'indiquait Jean Liebault dans le chapitre intitulé « *Quel terroir & quel air demande la vigne* » de son œuvre (Estienne et Liebault 1586, p. 321v.-322).

du terroir. Le lien est particulièrement net dans la description du vignoble, jugé excellent, de Blois. La caractéristique conférant cette qualité au terroir de la ville tient selon lui de ce que de bonnes eaux vives y nourrissent la « graisse du terroir » : « *Quand à la fertilité, le terroir Bloisoys se peut vanter qu'il y a peu de contrées qui l'esgallent, & pas un qui ne le surpasse en rapport de bleds, vin, & iceux tresbons, fruits, & autres commoditez qui servent à la necessité de la vie humaine, en tant que ceste contrée est composée de boys taillis, bocages de haute fustaye, vergiers, rivières, ruisseaux, estangs, fontaines d'eau claire & vive, causant par ce moyen la graisse du terroir, & la chaleur moderee nourissant la vigne ès cousteaux, & collines avoisinans la ville : de manière que participans de la Beauce, & la Soloigne, elle les surpasse toutes les deux.* » (Estienne et Liebault 1586, p. 312). Les justifications de la bonté du vignoble de l'Anjou reposent sur le même type d'analogie. Ici, les nombreuses fontaines et rivières[18] nourrissant la terre de la région ne contribuent pas pour rien à ses yeux à la production des meilleurs vins blancs du royaume : « *en somme n'est chose apartenant à la vie humaine qui ne puisse estre tiré de ceste region, & sur tout y sont recommandez les vins blancs entre les meilleurs du royaume […] Au reste les rivières y sont en grands nombre […] en Anjou a plus de quarante rivieres, sans y comprendre les fontaines, viviers, estangs en infinie abondance, les marais, ruisseaux, reservoir a poissons, & autres lacunes, estant ceste region humectée sous terre de bonnes eaux de sources, & d'ailleurs abreuvee des meilleurs vins blancs, & clairets qu'ailleur on sçache boire.* » (Estienne et Liebault 1586, p. 453).

Conclusion

En somme, François de Belleforest ne se contente pas d'innover seulement en qu'il cherche à situer géographiquement, avec la plus grande précision possible, les vignobles du royaume. Il tente aussi de justifier localement la réussite des terroirs viticoles et construit une forme de connaissance fondée sur le lien vin-espace. Chez lui, comme chez tous les agronomes de la fin du XVIème siècle, apparaissent les prémisses d'un discours qu'imposeront plus largement les générations postérieures du XVIIème siècle, étudiées par Florent Quellier (2012). Ce discours, c'est celui de la richesse des terroirs, celui des spécificités régionales, cette idée qui a contribué à l'émergence d'un nouveau groupe social dans la première moitié du XVIIème siècle, se faisant appeler les « costeaux » en référence peut-être à l'excellence accordée à ce type de lieu dans le discours agronomique. Leur existence illustre le développement d'un processus historique essentiel à l'origine des cultures alimentaires actuelles, c'est-à-dire « la consommation de terroir et non de simples denrées alimentaires » (Quellier 2012, p. 143), autrement dit la consommation de géographies et non seulement de comestibles. Ces nouveaux gourmets, ces « costeaux », ont contribué à modifier les mœurs alimentaires en faisant de l'origine géographique des aliments un critère essentiel de sélection et de qualité des produits de leurs tables. L'évolution fut par ailleurs rapide si l'on considère certains passages écrits par Michel de Montaigne quelques décennies auparavant comme une critique de ces nouvelles manières de table, dans lesquelles il ne se retrouvait lui-même déjà plus (De Souza Filho 2004). Au niveau des grandes explications, Florent Quellier situe l'affermissement de cette rhétorique de la richesse des terroirs, telle qu'elle se développe à la fin du XVIème et surtout au début du XVIIème siècle, dans le cadre de la construction centralisée de l'État moderne : les terroirs ont droit de cité dans un discours laudateur national parce qu'ils traduisent tous ensemble la richesse de la monarchie.

À un stade de développement antérieur à celui de son adoption dans les pratiques sociales, le bourgeonnement du discours semble aussi dériver, du point de vue de la construction savante qu'il suppose, de l'un des traits les plus innovants de la culture agronomique humaniste : c'est-à-dire cette attention nouvelle portée aux conditions locales de la production. Sans pour autant révolutionner les choses, cette modification de l'angle de vue du savant contribue en effet à sensiblement modifier le discours sur le vin en donnant une plus grande importance, et c'est logique, au critère géographique pour élaborer les distinctions nécessaires, tant sur le plan descriptif que sur le plan explicatif. C'est peut-être ainsi par le biais d'une recherche à plus fine résolution géographique des liens de sympathie susceptibles de lier ensemble un cru, un type de lieu et un type de consommateur, recherche située au centre du discours viticole des agronomes du XVIème siècle, que l'ancrage des produits à leurs lieux de productions se trouve sensiblement renforcé dès les années 1530 et peut se développer par la suite en une véritable culture du terroir.

[18] L'analogie entre bon vin et eau pure n'est pas anecdotique. On la trouve par exemple aujourd'hui dans la culture japonaise, où il s'agit d'une transposition de l'imaginaire du saké sur celui du vin (Ikuhiro 2010, p. 138-139). Dans la mentalité de la Renaissance, l'idéal de la pureté de l'eau s'oppose certainement à l'idée de pourriture et de « graisse » caractérisant selon les agronomes certains sols et certains amendements, et dont ils redoutent la corruption et la contagion aux ceps de vigne. La traduction française de Pierre de Crescens réalisée sous Charles V parle par exemple de « gras fiens » et déconseille les terres « salée ne huyleuse » pour l'implantation d'un vignoble (Pietro de'Crescenti, *Traité d'économie rurale ou Opus commodorum*, liv. 4, c. 6, fol 108v).

Liste des références citées

Argod-Dutard F., 2004, Cuvée lexicale dans les vignes du XVIe siècle, *In* : Viallon-Schoneveld M. (dir.), 2004, *Le boire et le manger au XVIe siècle, Actes du XIe colloque du Puy-en-Velais*, Saint-Etienne, Publications de l'Université de Saint-Etienne, p. 151-172.

Belleforest F. (de), 1575, *La cosmographie universelle de tout le monde*, Paris, chez Michel Sonnius.

Beutler C., 1973, Un chapitre de la sensibilité collective : la littérature agricole en Europe continentale au XVIème siècle, *Annales. Économies, Sociétés, Civilisation,* 28ème année, 5, p. 1280-1301.

Coutances A. (de), 1839, *Nouveau recueil de contes, dits, fabliaux et autres pièces inédites des XIIIe, XIVe et XVe siècles*, vol. 1, Paris, Achille Jubinal éd.

De Souza Filho J. A., 2004, La civilisation à la française vue d'un point de vue culinaire : le cas Montaigne, *In* : Viallon-Schoneveld M. (dir.), 2004, *Le boire et le manger au XVIe siècle, Actes du XIe colloque du Puy-en-Velais*, Saint-Etienne, Publications de l'Université de Saint-Etienne, p. 55-74.

Dolet E., 1538, *Commentariorum linguae latinae tomus secundus, Stephano Doleto gallo autore*, Lyon, chez Sébastien Gryphon.

Estienne C., 1537, *Vinetum, in quo varia vitium, uvarum, vinorum, antiqua, Latina, vulgariaque nomina... brevi ratione continentur*, Paris, chez François Estienne.

Estienne C., 1554, *Praedium rusticum, in quo cuiusvis soli vel culti vel inculti plantarum vocabula ac descriptiones, earumque conserendarum atque excolendarum instrumenta suo ordine describuntur*, Paris, chez Charles Estienne.

Estienne C., Liebault J., 1586, *L'agriculture et maison rustique, édition derniere, revueuë & augmentee de beaucoup,* Paris, pour Jacques Du-Puys.

Ferrand G., Garcia J.-P., 2018, La référence au lieu dans les inventaires mobiliers de la ville de Dijon (1390-1588), *In* : Garcia J.-P. (dir.), Le vin et le lieu, *Crescentis,* 1.

Framboisière N. A. (de la), 1600, *Le gouvernement necessaire a chacun pour vivre longuement en sante*, Paris, chez Michel Sonnius.

Ikuhiro F., 2010, Traduire Dion en japonais, traduire le vin en saké. Imaginaire traduit ou traduction de l'imaginaire, *In* : Pitte J.-R. (dir.), *Le bon vin, entre terroir, savoir-faire et savoir-boire. Actualité de la pensée de Roger Dion*, Paris, Éditions du CNRS, p. 137-145.

Labbé T., Garcia J.-P., 2011, Vers la géographie des climats actuels: processus de différenciation des crus viticoles dans le baillage de Dijon du XVIe au XVIIIe siècle, *In* : Garcia J.-P. (dir.), *Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*, Dijon, EUD, p. 159-176.

Lachiver M., 1988, *Vins, vignes et vignerons. Histoire du vignoble français*, Paris, Éditions Fayard, 714 p.

Laurioux B., 2002, *Manger au moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe au XIVème et XVème siècles*, Paris, Éditions Hachette, 299 p.

Lavaud S., 2018, L'invention du cru en Bordelais. Du croît d'un lieu au vin de distinction (Moyen Âge-XVIIe siècle), *In* : Garcia J.-P. (dir.), Le vin et le lieu, *Crescentis,* 1.

Neveux H., 1988, Le paysage campagnard français dans la Cosmographie de Belleforest, *In* : Giraux Y. (dir.), *Le paysage à la Renaissance*, Fribourg, Éditions Universitaires de Fribourg, p. 35-41.

Paulmier J., 1589, *Traité du vin et du sidre,* Caen, chez Pierre le Chandelier.

Quellier F., 2012, Le discours sur la richesse des terroirs au XVIIe siècle et les prémices de la gastronomie française, *XVIIe siècle*, 254, p. 141-154.

Serres O. (de), 1617, *Le Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, *dernière édition reveue et augmentée par l'auteur*, Paris, chez Abr. Saugrain.

Viallon-Schoneveld M. (dir.), 2004, *Le boire et le manger au XVIe siècle, Actes du XIe colloque du Puy-en-Velais*, Saint-Etienne, Publications de l'Université de Saint-Etienne, 286 p.

Zink M., 1989, Autour de la Bataille des Vins d'Henri d'Andeli : le blanc du prince, du pauvre et du poète, *In* : Milner M., Chatelain M. (dir.), *L'imaginaire du vin*, Marseille, Éditions Jeanne Laffitte, p. 111-121.

Sources anciennes

Albert le Grand – *De vegetabilibus libri VII, historiae naturalis pars XVIII*, lib. VII, tract. II, cap. 6, Berlin, Ernest Meyer éd., 1867.

Gilles le Bouvier – *Le livre de la description des pays de Gilles le Bouvier, dit Berry, premier Roi d'Armes de Charles VII, Roi de France*, F.-T. Hany éd., Paris, 1908.

Pietro de Crescenti – *Traité d'économie rurale ou Opus commodorum*, liv. 4, c. 6, fol. 108v., trad. Française, B.N.F., Ms. Français, 19084, fol. 108v [en ligne] ; URL : http://gallica.bnf.fr/ (consulté le 21/02/2017) (copie de la fin du XVème siècle).