



HAL
open science

Le jeu de la diversité et de la norme dans la viti-viniculture antique et médiévale en Bourgogne

Jean-Pierre Garcia

► **To cite this version:**

Jean-Pierre Garcia. Le jeu de la diversité et de la norme dans la viti-viniculture antique et médiévale en Bourgogne. Danielle Cornot; Michaël Pouzenc; Pierre Strehaiano. De la vigne et du vin –voyages, passages, métissages, Presses Universitaires du Midi, p. 147-162, 2022, 978-2-81071211-3. hal-03873655

HAL Id: hal-03873655

<https://hal.science/hal-03873655v1>

Submitted on 27 Nov 2022

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.

Référence pour citation :

Jean-Pierre Garcia (2022) - Le jeu de la diversité et de la norme dans la viti-viniculture antique et médiévale en Bourgogne, in : *De la vigne et du vin –voyages, passages, métissages* (Danielle Cornot, Michaël Pouzenc, Pierre Strehaiano dir.), Presses Universitaires du Midi, Toulouse, p. 147-162

Le jeu de la diversité et de la norme dans la viti-viniculture antique et médiévale en Bourgogne

Jean-Pierre Garcia

Les vignobles de Côte d'Or en Bourgogne ont été inscrits sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO en 2015 non tant pour la qualité des vins qu'ils ont produits mais en tant que paysage culturel qui matérialise dans un parcellaire très découpé et délimité, une multitude de « climats », de lieux différenciés qu'on identifie à la diversité des caractères gustatifs d'au moins autant de vins différents qui en sont originaires. Cette image consacrée interroge sur la construction de cette diversité sur environ 2000 d'histoire viticole, fondée sur un apport exogène initial, cultural et culturel : celui de la vitiviniculture romaine au Ier siècle de notre ère. A l'autre extrémité de la trajectoire historique des terroirs de Bourgogne, on peut voir que cette image de variété dans les vins et les lieux est fondamentalement très normée depuis le milieu du XX^e s. avec les Appellations d'Origine Contrôlées, par la délimitation de ses lieux de production, par ses *appellations*, ses cépages (souvent uniques pour une appellation et une couleur de vin données), ses modes de culture etc. Venant par dessus ces décrets juridiques, la diversité actuelle des vins et des lieux est aussi fixée par un cortège de traditions, souvent reconstruites¹, mais aussi par la naturalité supposée de tous les critères qui imposent la qualité des vins de Bourgogne (sols, paysages, élaboration des vins etc.) ; en bref, en faisant de cette diversité un caractère *essentiel* lié à la qualité dès l'origine.

Pourtant, comme tout processus historique et humain sur le temps long, il est évident que la construction des terroirs viticoles de Bourgogne est contingente et a bénéficié d'apports, d'innovations exogènes, d'arrangements avec le réel, et de *métissages*, comme l'affiche le présent colloque, trop souvent oubliés ou gommés par les processus normatifs créant le récit de cette histoire téléologique. Il y a donc une tension entre la diversité créée ou venant des apports techniques et culturels au fil de l'histoire des vignobles bourguignons et les processus normatifs qui ont contribué à restreindre cette diversité tout en enracinant ses résidus dans une essence originelle. En remontant le temps de cette construction des terroirs viticoles, il faut alors passer les barrières des normalisations successives imposées au cours du temps par les institutions, les pouvoirs, les producteurs eux-mêmes, mais aussi par les marchés et les consommateurs, sans oublier les élites savantes. On verra alors que la diversité a souvent été, au fil de l'histoire, réduite par étapes successives par la norme au nom de la qualité. D'où les interrogations : quelles sont les diversités oubliées des vignobles bourguignons avant la fixation et le référencement de la qualité par le lieu à l'époque moderne, donc pour l'époque

¹ Laferté, 2006.

médiévale et gallo-romaine ? On verra ainsi et avant cela d'autres images de diversité : celle des modes de culture des vignes gallo-romaines ; celle des lieux de la vigne sur les coteaux au cours de la période médiévale, celle des cépages à la fin du Moyen Âge.

Viticulture romaine en Bourgogne : diversité de vins, de cépages et de modes de plantations

Lors de son expansion vers le Nord, la viticulture gallo-romaine qui est une viticulture nouvellement septentrionale au I^{er} siècle ap. J.-C., accompagne le processus complexe et discuté de « romanisation ». Il s'agit d'une viticulture peu spécialisée, largement répandue vers le Nord, (en Normandie, Bretagne, région parisienne jusqu'aux Îles britanniques actuelles) liée à l'économie des grandes *villae* et donc dans une multitude de situations géographiques et sans considération sur le choix des terroirs. En raison de notre méconnaissance des cépages et des manipulations post-vinification pratiquées alors, il faut admettre que l'on n'a pas une idée précise des goûts des vins consommés en Gaule. Tout au plus sait-on que la diversité des cépages adaptés aux conditions nouvelles pour des vignobles septentrionaux, et même l'usage de raisins sauvages², devait imposer dans l'Antiquité une diversité de crus qui, s'ils n'étaient pas uniformisés pas les additifs ou les coupages qu'on leur appliquait, devaient être reconnus par les consommateurs de l'époque. Il faut insister aussi sur le grand commerce du vin qui se pratiquait à l'échelle de l'empire, dont témoignent les amphores d'origines très variées sur les sites archéologiques. La Bourgogne antique a par exemple connu, avant le vin gallo-romain produit sur place, des vins d'abord méditerranéens importés (étrusques, phocéens, ou italiens) puis avec la viticulture autochtone, des cépages sans doute différents et plus variés que ceux que l'on cite encore dans le vignoble bourguignon. Si on s'intéresse à l'agronomie et aux modes de plantations que l'on peut restituer à partir de traces archéologiques de terrain, on constate que la disposition des fosses de plantation est différente d'un site à l'autre et nous disposons à l'heure actuelle d'un corpus assez conséquent pour définir un certain nombre de modes de plantation des vignes et donc d'architecture des vignobles et de paysages dans les différentes régions viticoles à l'époque³. Dans la Gaule antique, on trouve un mode de plantation de vignes très répandu (comme par exemple en Languedoc, dans la région de Marseille, de Nîmes, en Aquitaine, en Auvergne, dans le Centre⁴) celui de fosses étroites, allongées, comportant généralement un pied de vigne à chaque extrémité, un dispositif de plantation nommé *alveus* par Pline l'Ancien⁵, qui est connu aussi en Grèce antique⁶ et en Grande Grèce (Italie du Sud actuelle). Initialement creusées en rangs alignés, les fosses s'adjoignent des fosses de provignage perpendiculaires qui donnent à l'ensemble un dessin géométrique de fosses apparemment en L ou en U qui a déconcerté les observateurs tant que ces structures n'ont pas été décrites ou comprises par les archéologues.

Un autre mode de plantation en tranchées allongées rectilignes, en forme de gouttières dites en *sulci*, est connu surtout dans l'Italie du Nord mais aussi plus au sud de la péninsule. Ce mode de plantation des vignes a été discuté mais on ne connaît pas encore les raisons de la répartition et du choix de ces modes de plantation en Italie et en Gaule⁷, notamment sur la signification culturelle (en termes agronomiques : les *sulci* qui sont invoqués pour des plantations en terrain soit humide pour drainer et aider à l'écoulement des eaux, soit très sec

² Bouby, Figueiral, Bouchette *et al.* 2013.

³ Notamment la synthèse italienne de Boissinot, 2009.

⁴ Voir les deux bilans publiés: Brun et Laubenheimer (dir.), 2001 et Poux, Brun, Hervé-Monteil (dir.), 2011.

⁵ reconstitution dans Boissinot, 2001.

⁶ Pikoulas, 2005, p. 42-47

⁷ Boissinot, 2009.

pour garder au contraire l'humidité) ou culturelle (en tant que marqueur des pratiques de culture suivant les peuples ou les régions, pour planter et exploiter la vigne: étrusque, grecque, romaine par ex.. En revanche, le mode en tranchées (*sulci*) n'a pas ou très peu été documenté en Gaule gallo-romaine, où le mode de plantation en *alvei* prédomine largement. Pourtant on retiendra une grande diversité de disposition des fosses et des pieds de vignes, de leur mode de conduite et d'échalassement dans les vignobles antiques dont nous rendent compte les agronomes de l'Antiquité.

Notre documentation archéologique nous a permis dernièrement de documenter justement le mode de plantation en *alvei* à Savigny-Lès-Beaune⁸ au pied des coteaux (Fig.1), tels que ceux qui sont mis au jour depuis une vingtaine d'années par les archéologues en France⁹.



Fig. 1 – Vue des fosses de plantations de vignes de Savigny-Lès-Beaune « La Champagne » en 1962 (cliché L. Perriaux, archives du SRA Bourgogne, avec son autorisation).

En revanche, la vigne gallo-romaine de Gevrey-Chambertin découverte en 2008¹⁰ a révélé un mode de plantation et de conduite de la vigne dans le paysage agricole de ce qui est devenu la Côte viticole (Fig. 2 et 3). Sur une superficie d'environ 3 ha, un grand nombre (près de 3000) de fosses rectangulaires apparaissent alignées en rangs orientés presque Nord-Sud et délimités par une structure de parcellaire (haie ou palissade).

⁸ Garcia, Quiquerez, Delencre, 2017.

⁹ Boissinot, 2001.

¹⁰ Garcia et Chevrier, 2010; Garcia, 2011.



Fig. 2 – Vue aérienne des rangs de fosses de plantations de la vigne gallo-romaine de Gevrey-Chambertin (cliché C2L-INRAP, libre de droits).

S'il est vraisemblable que la vigne était conduite sur échalas et sur des perches horizontales de bois ou de roseaux en *jugum* (« joug ») comme l'indiquent les textes antiques, une des hypothèses de restitution, fait imaginer un système de palissage oblique (en *pergoletta*) qui optimise l'énergie lumineuse reçue pour ce vignoble septentrional, installé en plaine humide, pour lequel le séchage des feuilles et des baies par le soleil matinal est primordial, non seulement pour le mûrissement des raisins mais aussi pour limiter les maladies de la vigne. Il s'agit donc d'un dispositif élaboré et vraisemblablement éprouvé ailleurs.

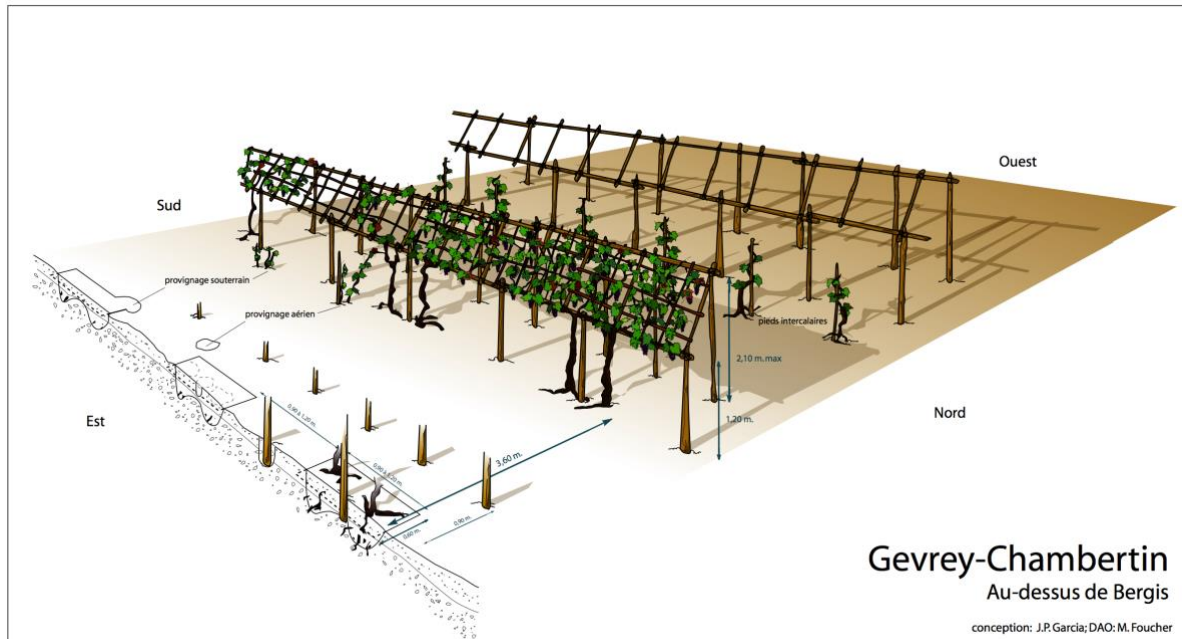


Fig. 3 – Reconstitution de la vigne gallo-romaine de Gevrey-Chambertin (conception : J.-P. Garcia, DAO : Marion Foucher)

Un seul exemple semblable a pu être trouvé dans la documentation archéologique: il s'agit d'une plantation en fosses rectangulaires alignées en rangs décrite à Makryalos, Pieria (Macédoine, nord de la Grèce)¹¹ qui a amené à s'interroger sur le lien entre ces deux cas uniques et éloignés dans le monde antique. Nous avons émis l'hypothèse d'une plantation de vigne macédonienne¹² justifiée par la présence à partir des années 70 ap. J.-C., au moment où se développe cette vigne de Gevrey-Chambertin, de la VIII^e légion *Augusta* au camp de Mirebeau¹³, et qui a auparavant été stationnée, pendant plusieurs décennies, entre les Balkans, la Bulgarie et Grèce du Nord actuels. On peut alors imaginer la transposition d'un mode de plantation étranger par un vétéran, ancien légionnaire, installé alors dans la région comme bénéficiaire de dons de terres impériales¹⁴. Nous serions donc en présence d'un mode de plantation, héritage culturel d'une autre région lointaine de l'empire, plus que directement localement agronomique et culturel.

Ces deux exemples bourguignons de ne peuvent être statistiquement significatifs mais ils s'ajoutent à la généralité documentée en Gaule romaine : plantations généralisées en *alvei* et nombreuses exceptions à la norme comme à Bruyères-sur-Oise¹⁵ (fosses simples alignées), fosses carrées en damiers réguliers (Tricastin¹⁶) et même tranchées en épis à Wollaston en Angleterre¹⁷ etc.. Ils constituent des éléments pour imaginer sans doute des paysages de vignobles, très différents dans leur architecture, voyant coexister des vignes plantées dans des styles différents ; ce qui justement pas le propre des paysages des régions viticoles actuelles, au contraire bien typées dans leurs physionomie et architecture d'ensemble. Il faut donc concevoir en Gaule romaine une variété bien plus grande qu'aujourd'hui de vignobles, et de

¹¹ Pikoulas, 2005.

¹² Garcia, 2016

¹³ Reddé, 2012.

¹⁴ Reddé, 2012.

¹⁵ Toupet et Lemaître, 2003.

¹⁶ Boissinot, 2001.

¹⁷ Brown, Meadows, Turner et Mattingly, 2001.

vins tenant à la diversité des cépages (souvent nommés par les auteurs antiques), à la diversité des lieux de culture de la vigne (des plaines humides jusqu'au aux coteaux abrupts), à la diversité des modes de culture et à la diversité des produits ajoutés volontairement ou non aux vins. Il faudra attendre le Moyen Âge pour qu'une certaine normalisation de la viticulture, et l'époque moderne pour qu'une certaine normalisation des goûts, voient le jour.

Viticulture tardo-antique et médiévale : diversité de lieux pour le vignoble et la normalisation de la vigne de coteau

Aujourd'hui, la norme de lieux de qualité pour les vignobles septentrionaux est celle de la situation en coteau et encore plus les pentes viticoles¹⁸, parfois cultivées en terrasses (Cinq Terre, le Douro, Banyuls, Rheingau etc.) qui, outre le bénéfice d'ensoleillement, sont associées dans la représentation avec la qualité et la haute hiérarchie des vins: l'incorporation au sol du travail des hommes cher à Roger Dion¹⁹, rendue visible, justifie implicitement la garantie de qualité.

En réalité à les lire de près et *in extenso*, les textes antiques décrivent des situations fort variées pour la vigne de qualité. On y retrouve, certes, l'opposition plaine/coteau : Virgile, Caton, Varron, Columelle, Palladius reconnaissent que les terrains de plaine doivent être réservés aux céréales et les coteaux à la vigne mais, dans la pratique, la plus grande diversité de situations peut être rencontrée et construite à force de labeur. Columelle recommande d'ailleurs dans son traité *De re rustica* différents modes et profondeurs de plantation suivant la situation du terrain, que ce soit en plaine, sur les pentes, sur les collines escarpées, dans les vallées ou même dans les terrains marécageux²⁰. Virgile n'a pas plus d'exclusive quand il recommande de modifier l'espacement entre les pieds de vigne suivant la situation du vignoble :

Vaut-il mieux planter la vigne sur les collines ou dans un plaine ? C'est ce que tu dois d'abord examiner. Si tu établis ton champ dans une grasse campagne, plante en rangs serrés : si serrés qu'ils soient, Bacchus ne les fera pas plus lentement prospérer. Si, au contraire, tu choisis les pentes d'un terrain ondulé ou le dos des collines, sois large pour tes rangs.²¹

Une revue des mentions des vignobles antiques attestés archéologiquement illustre cette variété en ajoutant un positionnement très fréquent des vignobles antiques sur les piémonts et les plaines relativement humides en Narbonnaise et Aquitaine²², en Lyonnaise²³, et même en Bretagne²⁴. Il apparaît ainsi que les plaines antiques, même humides, pouvaient être cultivées en vignes. Les agronomes antiques ont effectivement préconisé la répartition terre à blé-plaine/terre à vigne-coteau, mais il apparaît, de fait, que la vigne a été cultivée dans toutes les situations suivant le lieu choisi, pourvu que le travail humain ait pu façonner le terroir et que la vigne y soit bien adaptée par le choix du cépages, le mode de plantation et de conduite et les aménagements viticoles. Le lieu choisi est avant tout le terroir de la *villa*, exploitation d'abord polyculturelle avant d'être spécialisée, où la vigne a été plantée et s'est accommodée là où le terrain était disponible et autorisé.

¹⁸ voir par exemple tous les vignobles inscrits au patrimoine mondial UNESCO précisément pour ce caractère.

¹⁹ Dion, 1959.

²⁰ Columelle, *De l'Agriculture*, III, 13, 9 ; Boissinot, 2001, p. 49.

²¹ Virgile, *Géorgiques*, livre 2, 273-280.

²² Boissinot, 2001 ; Vallat et Cabanis, 2011.

²³ Toupet et Lemaître, 2003.

²⁴ Brown, Meadows, Turner et Mattingly, 2001.

Si Virgile évoque justement « Bacchus aime les collines », il chante aussi les vertus des vignes en plaine humide:

D'abord les terres difficiles et les méchantes collines, où l'argile est mince et où le caillou abonde dans les broussailles du sol, aiment la silve palladienne au vivace olivier [...] Mais une terre qui est grasse et vivifiée d'une douce humidité, une plaine couverte d'herbes et où tout annonce la fécondité (tel que nous voyons souvent au pied d'une montagne s'étendre une vallée arrosée par les eaux qui tombent du sommet des rochers et charrient un fertile limon), si elle est exposée à l'Autan et nourrit la fougère odieuse à l'areau courbe, te donnera des vignes vigoureuses et abondantes en suc de Bacchus ; elle est fertile en grappes, fertile en un liquide pareil à ce nectar que nous offrons en libations.²⁵

Pour notre cas d'étude à Gevrey-Chambertin, nous étions confrontés à un très célèbre texte – le panégyrique à Constantin²⁶ –, prononcé par un rhéteur de la cité d'Autun (*Augustodunum*) qui décrit en 312 le *Pagus Arebrignus* (« le pays près des collines », assimilé à la Côte de Nuits et de Beaune). Les traductions d'usage depuis Jules Lavalley²⁷ au XIX^e siècle et jusqu'à Galletier²⁸, traditionnellement et largement reprises jusqu'à présent, semblent décrire un paysage viticole de la Côte-d'Or très analogue aux versants couverts de vignes actuels, ce qui en ferait un paysage très stable depuis l'Antiquité. Pourtant Jean-Pierre Brun²⁹ avait déjà indiqué que le vignoble antique bourguignon décrit d'après ce texte, pouvait être aussi installé aussi dans la plaine. Notre nouvelle traduction associée à une révision critique des éléments géomorphologiques et les aménagements cités³⁰ (la plaine, la Saône, fontaines et sources, marécages, mares, canaux, fosses etc.) nous amènent à voir le vignoble, alors si décrépité, dans « la fameuse plaine [...] qui s'étend jusqu'à la Saône », au pied des « lieux impraticables de forêts et de grottes, sûres tanières de bêtes sauvages » ; et non dans le *Pagus* identifié au vignoble actuel – d'ailleurs bien étroit – couvert de vignes qui la domine comme aujourd'hui. Le lien étroit qui associe l'eau et la vigne dans ce discours est aussi celui qui les associe dans l'espace : aux *villae* peu entretenues de la plaine, ou à certaines tout au moins, sont associés des vignobles qui souffrent tout autant de l'incurie.

Il est frappant de constater que les mentions des vignobles de l'Antiquité tardive et du début du Moyen Âge font ressortir une évocation récurrente de vignobles de coteaux et non plus cette diversité de situations (Fig. 4).

²⁵ Virgile, *Géorgiques*, livre 2, 177-194.

²⁶ *Panégyriques latins*, livre VI, 4-8. Traduction E. Galletier, 1952

²⁷ Lavalley, 1855.

²⁸ Galletier, 1952.

²⁹ Brun, 2005, p. 123.

³⁰ Garcia, 2011, p. 107.

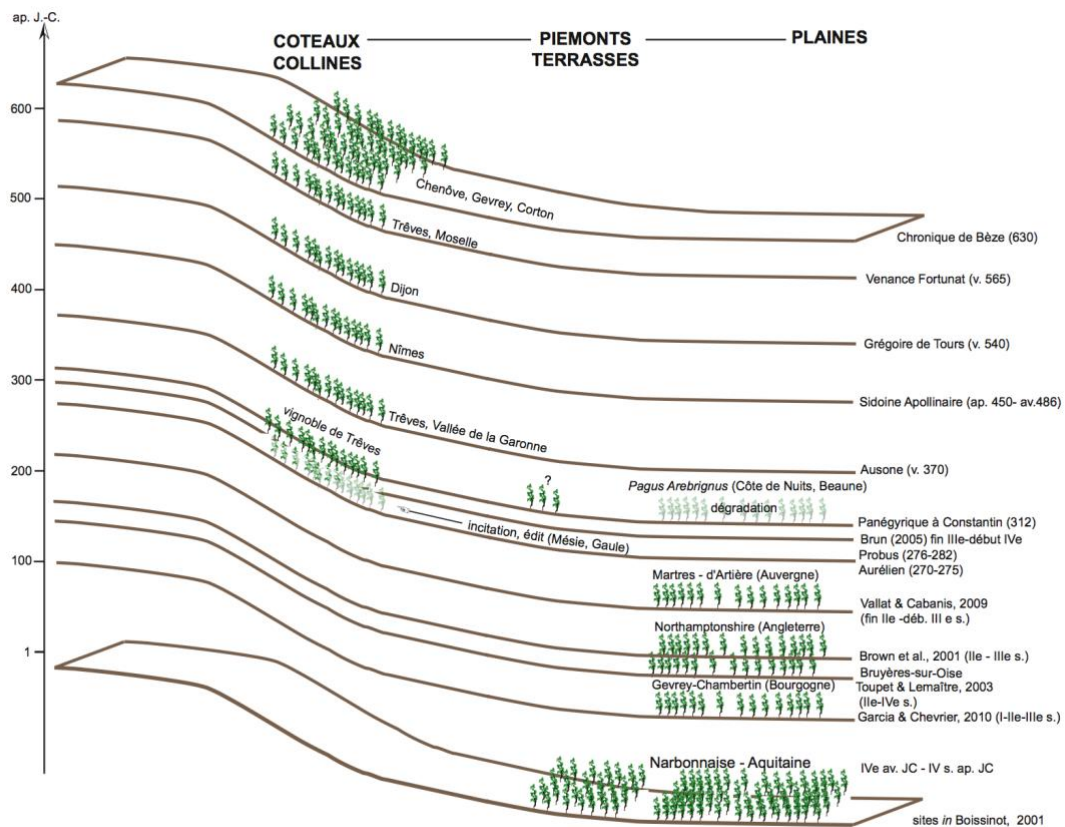


Fig. 4 – Les mentions archéologiques et textuelles de vignes gallo-romaines suivant leur situation géomorphologique (J.-P. Garcia, 2011)

C'est d'ailleurs ce que déplore l'auteur du *Panégyrique à Constantin* (« *in uno loco vitium cultura perspicua est* ») : la vigne n'est plus cultivée que dans une seule situation, les positions hautes, en certains lieux seulement. En même temps, l'évocation des vignes plantées sur les collines est un thème littéraire particulièrement joué par les auteurs de la fin de l'Antiquité : en témoignent les beaux passages d'Ausone (vers 370 ap. J.-C.) relatifs au vignoble de Trèves sur la Moselle, et de Bordeaux sur la Garonne :

Là où une haute crête domine une haute ligne d'escarpements, là où des rochers, des collines ensoleillées, des sinuosités et des cavités se dressent avec leurs vignobles en un amphithéâtre naturel. (...) Ainsi les vignes colorent ma Garonne dorée. En effet, les sommets tout en haut de la pente et le bord du fleuve sont unis par une ligne de vignes vertes.³¹

ou de Venance Fortunat (530-603 ap. J.-C.) :

Ces masses de pierre dure ne sont pourtant pas dépourvues de fertilité ; il y naît et il en coule du vin. De quelque côté que l'on tourne les yeux, les collines sont couvertes de vignes et une brise légère caresse les feuilles des pampres. Les vignes sont plantées en échelons réguliers et pressés, et les poteaux peints qui en indiquent les divisions montent jusqu'au sommet de la montagne. La culture de ces roches affreuses est admirable. La pâleur de la pierre y fait ressortir la couleur dorée de la

³¹ Ausone, *Mosella*, 153-162 ; Brun, 2001, p. 222-223

vigne ; un raisin doux comme le miel croît sur ces âpres silex ; sa fertilité s'accommode de leur stérilité. Partout où il y a des vignes sur la montagne pelée, elles couvrent la pierre nue de leur ombre et de leur verdure. Pour en cueillir les grappes colorées et pendantes, le vendangeur se suspend lui-même au rocher.³²

Ainsi la vigne n'est plus perçue chez les auteurs de la fin de l'Antiquité que comme l'élément esthétique d'un paysage de collines, de pentes abruptes, stériles à l'origine, que le labeur humain a transformé en une beauté féconde. Cette situation est confirmée dans les textes non littéraires pour la Côte bourguignonne, comme chez Grégoire de Tours au VI^e siècle décrivant Dijon : « du côté de l'Occident sont des montagnes très fertiles, couvertes de vignes »³³. De façon concomitante, les premières mentions de dons de vignes en Côte-d'Or (à partir de 587 et 630 ap. J.-C.³⁴) et la datation des sols viticoles des versants³⁵ placent à partir du haut Moyen Âge et de l'époque carolingienne, la grande mise en culture des coteaux. C'est dans cette période charnière de l'antiquité tardive, entre le III^e et le VI^e siècles, que se situe ce changement important et qui est peut-être général en Gaule devenue chrétienne : la mise en place de cette dualité plaine/coteau pour la vigne. J'ai discuté ailleurs quatre ensembles de facteurs convergents, naturels et humains, qui ont concouru à cette normalisation de cette distinction par le lieu des terroirs³⁶ : des contraintes climatiques, les changements sociaux et économiques, l'influence politique et religieuse, en particulier la symbolique chrétienne très attachée à la vigne et au vin et spécifiquement, pour les coteaux peu fertiles, à leur mise en culture. On retrouve pareilles images dans les discours de Venance Fortunat à la fin du VI^e siècle cité plus haut :

[Nizier] a introduit le raisin à la liqueur séduisante sur ces collines stériles, et la vigne, bien cultivée, s'épanouit à l'ancien emplacement des broussailles.³⁷

Les versants peu fertiles sont vus comme de nouvelles terres incultes à conquérir par la vigne, à l'image de la conversion des âmes païennes par la religion chrétienne qui, à partir du pire terrain, produit le meilleur.

A partir de la diversité de lieux où la vigne est plantée, se met en place seulement à la fin de l'Antiquité une norme de qualité qui oppose situations basses et positions hautes. Pourtant, la dualité plaine/coteaux représente moins l'opposition du goût et de la qualité des vins fins au caractère médiocre des vins communs de la plaine, que la préconisation d'une juste répartition des terres entre les plaines fertiles, terres nourricières vouées au blé, et les coteaux âpres et difficiles consacrés aux vignes. Jules Guyot écrira encore en effet en 1868 « La vigne prospère dans les terrains les plus arides et les moins propices aux céréales, aux racines et aux fourrages ; elle est donc, par ce fait, le complément de toute agriculture »³⁸. Et on a vu de même de tous temps, l'expansion des vignes vers les terres basses en période d'euphorie commerciale aux dépens des surfaces agricoles consacrées aux céréales, et au détriment de l'alimentation des populations, pour le plus grand profit des cépages productifs et des vins communs. C'est un phénomène que les autorités ont toujours tenté de limiter avec la production d'édits et de réglementations en faveur du bien et de la chose publique mais participant ainsi à l'institution de normes pour la bonne situation de la vigne.

Au Moyen Âge, on retrouve en effet cette opposition dans les textes normatifs qui tentent de limiter l'expansion des vignes en plaine. Après l'édit de 1395 du duc Philippe de Hardi

³² Venance Fortunat, *Carmen*, X, 9, 29-42.

³³ Grégoire de Tours, *Histoire des Francs*, t. III.

³⁴ Laval, 1855, p. 12-13.

³⁵ Garcia, Petit, Quiquerez, 2008; Garcia, 2010.

³⁶ Garcia, 2014 ; Garcia, 2011.

³⁷ Venance Fortunat, *Carmen*, III, 12 vers 39-40; Brun, 2001, p. 236-237

³⁸ Guyot, 1868.

interdisant le gamay (et par-là, les vignes en plaine), le duc de Bourgogne Philippe le Bon, dans son ordonnance de 1441 sur la défense de planter des vignes, sépare les vignes de Dijon « qui sont scituées aux bonnes costes et finages a l'entour de laditte ville, qui rapportent vins de bonne et grande excellence » des vignes de la plaine, à l'est de Dijon, « en très grande quantité qui sont scituées en très chétifs lieux [...] et petits finaiges »³⁹ (Fig. 5).

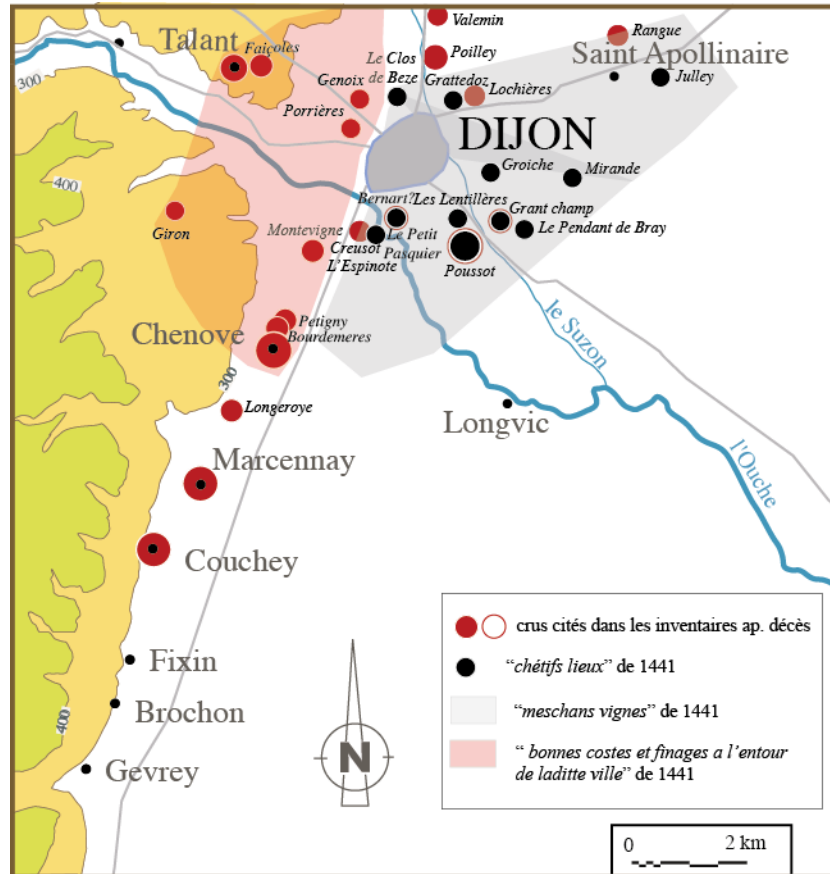


Fig. 5 – La norme des « bonnes costes » et les « chétifs lieux » appliquée aux vins de Dijon dans la conception de Philippe-le-Bon en 1441 (carte: J.-P. Garcia⁴⁰)

En l'absence d'effets notables, le roi Charles VIII ordonne en 1486 une enquête car la ville *a un beau terrouer ou fin, lequel par cy-devant estoit et souloit estre en terre arable, lesquelles par chacun an estoient labourées, ensemencées et fruitées de tous bleds, qui estoient de grant bien et prouffit de laditte ville. (...) Toutefois, puis cinquante ans en çà ou environ, plusieurs des particuliers habitans d'icelle ville et autres estrangiers ont es terres dudit fin et terrouer planté vignes et continuent de planter par chacun an, a cause de quoi laditte ville demeure desgarnye et desfournye de bled et de fouraige*⁴¹.

Sans plus d'effets, des édits de limitation ou d'arrachage des vignes seront promulgués au cours des siècles suivants : en 1590, 1594, 1627, 1631, 1672⁴²... Un arrêt du parlement de

³⁹ Ordonnances de Philippe le Bon de 1441 contre les vignes en plaine autour de Dijon et ordonnances d'arrachages en 1472 et 1486, voir Pepke-Durix, 2003.

⁴⁰ Garcia et Ferrand, 2015.

⁴¹ Archives Municipales de Dijon, dans Lavalley, 1855, p. 43.

⁴² Lavalley, 1855, p. 44.

Bourgogne du 10 janvier 1660 interdit « toute plantation de vignes dans les terres à blé », les autorisant seulement sur les collines⁴³. Et finalement, l'arrêt royal de 1731 interdit dans tout le royaume les plantations nouvelles à cause de la « trop grande abondance de plants de vigne » qui occupait une « grande quantité de terres propres à porter des grains ou à former des pâturages »⁴⁴.

Viticulture fini-médiévale : diversité de cépages et la norme des cépages régionaux

A la fin du Moyen Âge, se met en place une nouvelle expression de la diversité des vins fondée sur les cépages suivie très vite par la promulgation d'édits destinés à restreindre celle-ci au nom de la qualité, à quelques cépages qui deviendront ensuite les cépages identifiants d'une région viticole ou une autre. Ce critère supplémentaire fait se démarquer ces vins nouveaux des innombrables vins identifiés seulement à leur ville d'origine qui édictent à la fois les conditions et les privilèges de production, de vente et jusqu'à leur propres mesures et contenants : ce sont par exemple les vins de d'Auxerre, de Poitiers, d'Épernay, de Nevers, de la Rochelle, d'Orléans etc. de la célèbre bataille des vins de d'Henri d'Andeli (vers 1224). Parmi eux, le vin de Beaune est la référence européenne en matière de qualité depuis le XIII^e siècle. A cette époque, et contrairement à ce que l'on peut lire dans les textes antiques, les cépages sont très rarement mentionnés : on trouve seulement quelques mentions de *noirien* au XIII^e siècle en Bourgogne et, par exemple, dans le Valais suisse entre 1298 et 1314, trois cépages, le *neyrun* (noirien ?), *l'humagny* (l'humagne) et le *regy* (la rève)⁴⁵. A partir du dernier quart du XIV^e siècle au contraire, les mentions de nombreux cépages et singulièrement les noms des variétés actuelles se font plus nombreuses, dans toute la France et les autres pays, et s'ajoutent à la dénomination du vin par le simple nom de la ville. A titre d'exemple, dans la banlieue de Toulouse, un contrat de culture établi en 1384 fait état de *Picapoll nigri* (piquepoul noir?)⁴⁶ et plus tard en 1431 de *pino* (pinot?) et de *rivatel* (revallaire? ribeyrenc ou aspiran?). Pour la Bourgogne, on trouve les mentions qui étonnent de nos jours de *saulvoignien* (sauvignon? savagnin?) à Chassagne-Montrachet en 1383⁴⁷, de *treceau* (tressot? tressalier ?) en 1394 dans l'Auxerrois, de *gaamez* (gamay) en 1395 à Dijon et Beaune et bien sûr de *pinot* qui devient vite le cépage de référence identifiant les vins rouges de qualité en Bourgogne et au delà⁴⁸. Les premières mentions attestées de « pinot » datent de 1375 et émanent à la fois du duc de Bourgogne qui envoie des tonneaux de son « vin de pinot vermeil » vers Bruges⁴⁹ et de consommateurs: la confrérie Saint-Jacques-aux-Pèlerins à Paris⁵⁰. Après cette date, les mentions de « vin de pinot » se multiplient dans les sources historiques en 1377, 1389, de 1392 à 1403 à Rouen, en 1407 en Hainaut⁵¹.

En même temps que cette multiplication de cépages qui apparaissent à la fin du XIV^e s., se fait jour la mise en normes pour une viticulture de qualité dont l'ordonnance de Philippe le Hardi de 1395 est l'archétype même et souvent citée à juste titre comme révélatrice des normes de productions que les pouvoirs princiers et urbains espèrent imposer⁵². L'ordonnance

⁴³ Bazin, 2002, p. 26.

⁴⁴ Arrêt royal de 1731 dans Lachiver, 1988, p. 333-334.

⁴⁵ Ammann et Doubriez, 2009.

⁴⁶ Wolff, 1955, p. 189.

⁴⁷ Gadille, 1967, note 39, p. 168.

⁴⁸ Galinié, 2015 ; Grillon, Garcia, Labbé, 2016, sous presse.

⁴⁹ Prost, 1902-1904, p. 421.

⁵⁰ Rambourg, 2009

⁵¹ Voir références dans Grillon, Garcia, Labbé, 2016.

⁵² Berlow, 1982.

du 31 juillet 1395 interdit la plantation et oblige à l'arrachage « du très mauvais et très déloyal plant, nommé gaamez »⁵³. Le texte est éloquent sur les « vertus » de ce cépage :

*Le vin de gaamez est de tel nature qu'il est moult nuisible a creature humaine, mesmement que plusieurs qui au temps passé en ont usé, en ont été infestés de griez maladies, si comme entendu avons ; car le dit vin qui est yssuz et faiz du dit plant, de sa dite nature est plain de très-grant et horrible amertume. [...] La quelle passée icilz vin dudit plant devient à sa première nature, et encore pires, car il devient tout puant*⁵⁴.

A l'époque moderne : l'instauration en France des trois normes de la qualité combinant lieux, cépages et savoir-faire

A la fin du XVII^e s. puis en se généralisant dans le courant du XVIII^e siècle, la spécification des crus et des millésimes, marque un mouvement de référencement de la qualité à l'ensemble du vignoble français qu'Henri Enjalbert a nommé, pour le Bordelais, « La révolution des grands vins »⁵⁵. Ce changement de normes et cette création de trois nouvelles normes de culture de la vigne et d'élaboration des vins de qualité (bordelaise, bourguignonne et champenoise) qui s'est répandue ensuite à travers le monde est en effet à la base de la conception moderne des vignobles, que les AOC ont écrit dans le droit en France après le triomphe puis les dérives frauduleuses de l'ordre marchand du vin du XIX^e s.⁵⁶. Même si la notion de cru tient ses sources dans l'économie viticole et la communauté médiévales⁵⁷, les premiers grands vins à Bordeaux apparaissent à partir des années 1660⁵⁸, fondés sur le savoir-faire domanial et l'assemblage de quelques cépages désignés qui aboutiront au XIX^e s. dans l'identification méliorative de « château ». C'est à cette époque aussi, dans les décennies 1660-1680, que naissent les vins d'assemblages parcellaires pour la Champagne⁵⁹, dont la particularité est précisément le mélange de vins d'origines différentes pour donner un produit spécifique et de qualité selon une recette propre à la « maison ». En Bourgogne, la qualité va être référencée, dans les mêmes années, à celle du lieu d'origine exprimée à partir de quelques cépages fins, cette relation du vin (spécifique) au lieu (spécifique) se concrétisant dans la notion de « climat », en une multitude de lieux nommés et individualisés. La première apparition d'un vin de climat revendiqué et vendu comme tel est relative à la vente d'un tonneau de vin du clos de Bèze, alors nommé « climat de Chambertin », sur le marché de Dijon en 1676⁶⁰. En Côte-d'Or, ce changement majeur des normes de distinction des vins se met donc aussi en place à l'instigation de nouveaux propriétaires investissant dans les anciens clos monastiques, mais aussi de nouveaux intermédiaires dans le commerce des vins à partir des années 1650 : les commissionnaires qui préfigurent les négociants des XVIII^e et XIX^e siècles. Tous ces personnages émanent de la sphère des bourgeois commerçants, des parlementaires, officiers et professions juridiques des villes cumulant le pouvoir économique et le pouvoir de réglementation principal dans les assemblées des États, qui participent

⁵³ Archives Municipales de Dijon, B 138, f° 13.

⁵⁴ Archives Municipales de Dijon, B 138, f° 13.

⁵⁵ Enjalbert, 1978.

⁵⁶ Lucand, 2011

⁵⁷ Lavaud, 2013 ; Bernard et Lavaud, 2014, Lavaud, 2017.

⁵⁸ avec l'exemple de Haut-Brion cité à Londres le 10 avril 1663 par Samuel Pepys dans son journal comme un vin totalement nouveau (p. 158) : « Nous avons bu un certain vin français appelé Ho Bryan, il a un goût excellent et très particulier qui ne ressemble à rien de ce que je connais ».

⁵⁹ Dion, 1959, p. 632.

⁶⁰ Labbé et Garcia, 2011.

activement au processus de distinction et de hiérarchisation des crus dans la deuxième moitié du XVII^e siècle.

L'émergence des appellations des vins par lieux-dits, par crus, et donc par climats en Côte-d'Or s'opère donc à cette période en même temps que la marque de la ville, qui était la référence de qualité au Moyen Âge (comme pour le vin de Beaune par exemple), est de plus en plus contestée puis finalement abandonnée⁶¹ ; ce qui sera chose faite au XVIII^e s.. C'est en même temps que les climats deviennent la norme pour désigner le relation des vins à leurs lieux d'origine dans la langue savante. Et on retrouve à l'échelle du marché de Dijon cette distinction d'espaces viticoles de plus en plus différenciés et hiérarchisés entre le XVII^e s. et la Révolution^{62,63} jusqu'aux classifications savantes du XIX^e et XX^e s.

Conclusion

Situations obligées, en dehors des terres à céréales, marque de la ville exerçant le pouvoir marchand et juridique, cépages bénéfiques contre cépages prohibés imposent et opposent au cours du Moyen Âge des normes à l'expression de ce que l'on qualifierait aujourd'hui de diversités de lieux, de cépages, de pratiques et d'usages.

Avec l'époque moderne et l'émergence des trois normes fondant la qualité du vin en France, la diversité vient s'exprimer et finalement se référencer aux lieux et non aux cépages en Bourgogne, au savoir-faire domanial de l'assemblage des cépages en Bordelais, à l'élaboration fine des cuvées par assemblage parcellaire pour les maisons de Champagne. C'est ce que ne remettront pas en cause les AOC au XX^e s. tout en l'inscrivant encore plus fortement dans un cahier des charges réglementaire.

Pour la Bourgogne, loin d'une essence originale, ces images de diversités perdues ou passées et normalisées renforcent au contraire la valeur de la construction dynamique des terroirs viticoles actuels en tant qu'héritage et comme un patrimoine construit de ces apports multiples et variés de savoirs, de savoir-faire, au cours de l'histoire résultant en un paysage culturel et culturel.

Ce jeu des expressions de la diversité et des processus normatifs au cours de l'histoire est à rapprocher de la conception de tout processus historique qui évolue par contingence : plus qu'une expression toujours croissante de diversités, de progression et de complexification dans l'évolution des savoirs et des pratiques de la vigne et du vin, on doit voir plus dans ceux-ci des phénomènes successifs et contingents de décimation⁶⁴ par la norme, d'apports exogènes, de métissages de savoir-faire et de diversités passées. De cette normalisation des vignobles, émergent les questions actuelles relatives aux innovations et aux adaptations à apporter dans le cadre des changements imposés par le milieu (changement climatique accéléré), ou par les hommes (circulation accrue des personnes, des biens et des savoir dans le cadre de la mondialisation). De là aussi les initiatives hors normes, au sens premier: nouveaux modes de plantations, recherche et valorisation des cépages anciens⁶⁵, sorties volontaires du cadre des AOP au profit des IGP moins contraignantes voire hors du cadre des « appellations ».

⁶¹ Labbé et Garcia, 2011. Pour Toulouse, Philippe Wolff, 1954, p. 188, mentionne un « texte amusant » (sic) de 1221, interdisant de crier par les rues « *allez au cellier de untel pour boire le vin de Caraman, ... Balma etc.* » et de nommer le lieu d'origine des vins, au profit du seul nom de la ville de Toulouse. Voir aussi Ferrand et Garcia, 2017.

⁶² Labbé et Garcia, 2011.

⁶³ Garcia, 2009.

⁶⁴ au sens de Gould 1991, p. 226-227 et *passim*

⁶⁵ Deyrieux, 2016.

Bibliographie

AMMANN Hanz-Robert, DOUBLIEZ Chantal, *Histoire de la Vigne et du Vin en Valais. Des origines à nos jours*, Musée de la Vigne et du Vin, Sierre/Salquenen (Suisse), 2009.

BAZIN Jean-François, *Histoire des vins de Bourgogne*, Paris, Gisserot, 2002.

BERLOW Rosalind Kent, « The disloyal grape : the agrarian crisis of late fourteenth century Burgundy », *Agricultural History*, 56, 1982, p. 426-438.

BERNARD Katy et LAVAUD Sandrine, « Les mots du vin en langue d'oc (XII^e-XV^e s.) : regards croisés », dans LAVAUD Sandrine, Chevet Jean-Michel, Hinnewinkel Jean-Claude (dir.), *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité – XXI^e siècle)*, Villenave d'Ornon, Vignes et Vins éditions Internationales, 2014, p. 71-89.

BOISSINOT Philippe, « Les vignobles des environs de Megara, Hyblaea et les traces de la viticulture italienne durant l'Antiquité », *Mélanges de l'Ecole Française de Rome, Antiquité*, 121/1, 2009, p. 79-128.

BOISSINOT Philippe, « Archéologie des vignobles antiques du sud de la Gaule », dans BRUN Jean-Pierre et LAUBENHEIMER Fanette (dir.), *La viticulture en Gaule, Gallia*, 58, 2001, p. 45-68.

BOUBY Laurent, FIGUEIRAL Isabel, BOUCHETTE Anne, ROVIRA Nuria, IVORRA Sarah, LACOMBE Thierry, PASTOR Thierry, PICQ Sandrine, MARINVAL Philippe, TERRAL Jean-Frédéric, « Bioarchaeological Insights into the Process of Domestication of Grapevine (*Vitis vinifera* L.) during Roman Times in Southern France », *PLOS One*, 8 (5), 2013, 8(5), doi:10.1371/journal.pone.0063195.

BROWN Anthony, MEADOWS Ian, TURNER Sam, et MATTINGLY David, « Roman vineyards in Britain : stratigraphic and palynological data from Wollaston in the Nene Valley, England », *Antiquity*, 75, 2001, p. 745-757.

BRUN Jean-Pierre, *Archéologie du vin et de l'huile en Gaule Romaine*, Paris, Errance, 2005.

BRUN Jean-Pierre, « Testimonia » dans BRUN Jean-Pierre et LAUBENHEIMER Fanette (dir.), *La viticulture en Gaule, Gallia*, 58, 2001, p. 221-237.

DEYRIEUX André, *A la rencontre des cépages modestes et oubliés - L'autre goût des vins*, Paris, Dunod, 2016.

DION Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*, Paris, Flammarion, 1959 (rééd. 1991).

ENJALBERT Henri, « La Naissance des grands vins et la formation du vignoble moderne de Bordeaux : 1647-1767 », dans HUETZ DE LOMPS Alain, PIJASSOU René et ROUDIE Ph. (edit.), *Géographie historique des vignobles*, Paris, CNRS Editions, 1978, p. 59-87.

FERRAND Guilhem et GARCIA Jean-Pierre, « La référence au lieu dans les inventaires mobiliers de la ville de Dijon (1390 – 1588) », dans GARCIA Jean-Pierre (dir.), *Le Vin et le lieu*, Dijon, EUD, 2017 (sous presse).

GADILLE Rolande, *Le vignoble de la Côte bourguignonne. Fondements physiques et humains d'une viticulture de haute qualité*, Publications de l'université de Dijon, 39, Paris, Les Belles Lettres, 1967.

GALINIE Henri, «Les graphies Pinot et Pineau (1375-1901)», <halshs-01215908>, 2015.

GALLETIER Édouard, *Panegyriques latins II*, Paris, Les Belles Lettres, 1952.

GARCIA Jean-Pierre, « Sur les traces du plus vieux vin de Bourgogne : une image plurielle du vignoble originel » dans PERARD Jocelyne, PERROT Maryvonne (éd.), *Rencontres du Clos-Vougeot 2015: Vin et civilisation : les étapes de l'humanisation*, Dijon, Centre Georges Chevrier, 2016, p.95-107.

GARCIA Jean-Pierre, FERRAND Guilhem, « Le vin dans la maison : ce que les inventaires après décès disent de la consommation du vin à Dijon de la fin du Moyen Âge à l'époque moderne », *Cahiers d'histoire de la vigne et du vin*, n°13 (2013), 2015, p. 23-43.

GARCIA Jean-Pierre, « Vignes de plaine / vigne de coteau : mise en place d'une norme de vignoble depuis l'Antiquité » dans Marache Corinne, S. Lachaud Stéphanie, B. Bodinier Bernard (édit.), *L'univers du vin : hommes, paysages et territoires*, Caen, Association d'histoire des sociétés rurales, 2014, p. 169-184.

GARCIA Jean-Pierre, «Une vigne gallo-romaine de plaine à Gevrey-Chambertin (Côte-d'Or), Ier-IIème s. ap. J.-C.. Implications pour le développement des terroirs viticoles de coteaux en Bourgogne», *Gallia « La vigne et le vin dans les trois Gaules »*, Paris, CNRS édit., n° 68-1, 2011, p. 93-110.

GARCIA Jean-Pierre, « Données nouvelles pour l'histoire de la construction des terroirs viticoles de Bourgogne, cinquante ans après l'œuvre de Roger Dion » dans PITTE Jean-Robert (dir.), *Le bon vin entre terroir, savoir-faire et savoir-boire : actualité de la pensée de Roger Dion*, Paris, CNRS Éditions, 2010, p. 287-303.

GARCIA Jean-Pierre, « Le vin et le lieu : la construction des terroirs et des climats viticoles ». *Histoire Antique et Médiévale*, HS n°20, 2009, p. 74-79.

GARCIA Jean-Pierre et CHEVRIER Sébastien, « Le vignoble gallo-romain de Gevrey-Chambertin "Au-dessus de Bergis", Côte d'Or (I^{er}-II^e s. ap. J.-C)», Dijon, *Revue Archéologique de L'Est*, 59, 2010, P. 505-537.

GARCIA Jean-Pierre, PETIT Christophe, QUIQUEREZ Amélie, « Données nouvelles de datation des substrats du vignoble en Côte de Beaune et en Côte de Nuits : contribution à l'histoire longue des terroirs viticoles », *Cahiers d'histoire de la vigne et du vin*, n° 8, 2008, p. 5-11.

GARCIA Jean-Pierre, QUIQUEREZ Amélie, DELENCRE Florent, « Des 'empreintes géométriques de travaux fossilisés': les traces de plantations de vignes anciennes (antiques ?) à Savigny-

Lès-Beaune « La Champagne». Localisation et ré-analyse d'une archive archéologique », *Cahiers d'Histoire de la Vigne et du Vin*, n° 14, 2016, sous presse.

GOULD Stephen Jay, *La vie est belle. Les surprises de l'évolution*, Paris, Seuil, 1991.

GRILLON Guillaume, GARCIA Jean-Pierre, LABBE Thomas, « Le « très loyal pinot » : itinéraire d'un cépage mythique de la Bourgogne », *Actes colloque de Prague*, oct. 2016, sous presse.

GUYOT Jules, *Étude des vignobles de France*, Paris, Impr. Impériale, 1868.

LABBE Thomas et GARCIA Jean-Pierre, « Vers la géographie des *climats* actuels: processus de différenciation des crus viticoles dans le baillage de Dijon du XVI^e au XVIII^e siècle », dans GARCIA Jean-Pierre (dir.), *Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*, Editions Universitaires de Dijon (EUD), 2011, p. 159-176.

LACHIVER Marcel, *Vins, vignes et vignerons – Histoire du vignoble français*, Paris, Fayard, 1988.

LAFERTE Gilles, *La Bourgogne et ses vins : image d'origine contrôlée*, Paris, Belin, coll. « Socio-Histoire », 2006.

LAVALLE Jules, *Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte d'Or*, Paris, Dusacq Lib., 1855.

LAVAUD Sandrine, « L'invention du cru en Bordelais. Du croît d'un lieu au vin de distinction (Moyen Âge-XVII^e siècle) », dans GARCIA Jean-Pierre (dir.), *Le Vin et le lieu*, Dijon, EUD, 2017 (sous presse).

LAVAUD Sandrine, « Le courtier dans l'Aquitaine médiévale, un officier de la commune », dans Lavaud Sandrine (coord.), *Vendre le vin de l'Antiquité à nos jours*, Bordeaux, Feret, 2013, p. 237-254.

LUCAND Christophe, *Les Négociants en vins de Bourgogne. De la fin du XIX^e siècle à nos jours*, Bordeaux, Féret, 2011.

PEPKE-DURIX Hannelore, « Du lieu-dit au terroir : les territoires viticoles à Dijon aux XIV^e et XV^e siècles », *Cahiers d'Histoire de la Vigne et du Vin*, n° 3, 2003, p. 59-77.

PEPYS Samuel, *Journal* (traduction de Renée Villoteau), Paris, Mercure de France, 1987 (2007).

PIKOULAS Yanis, « Oion istoro (Vino Historia. La Ricerca in Grecia (1990-2006)) », *Archeologia della vite e del vino in Etruria, Atti del Convegno Internazionale di Studi Scansano*, Sienna, CIVIN édit., 2005, p. 42-47.

POUX Matthieu, BRUN Jean-Pierre, HERVE-MONTEIL Marie-Laure (dir.), *La vigne et le vin dans les trois Gaules, Gallia*, n° 68-1, 2011.

PROST Bernard, *Inventaire mobilier des ducs de Bourgogne (1363-1477)*, t. 1 1363-1377, Paris, E. Leroux, 1902-1904.

RAMBOURG Patrick, « Les repas de confrérie à la fin du Moyen Age : l'exemple de la confrérie parisienne Saint-Jacques-aux-Pèlerins au travers de sa comptabilité (XIV^e siècle) », dans *La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Age*, CRAHM, Caen, 2009, p. 51-78.

REDDE Michel, « Autour de Mirebeau », dans Marco Cavalieri (dir.), *Industria Apium. L'archéologie : une démarche singulière, des pratiques multiples. Hommages à Raymond Brulet*, Louvain, Presses Univ. de Louvain, 2012, p. 269-282.

TOUPET Christophe et LEMAITRE Pascal, « Vignobles et modes d'exploitation viticoles antiques dans le nord de la Gaule. L'exemple de Bruyères-sur-Oise (Val-d'Oise) : une relecture », *Revue Archéologique de Picardie*, n°1/2, 2003, p. 209-226.

VALLAT Pierre et CABANIS Manon, « La viticulture antique dans le bassin de Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme) », dans POUX Matthieu, BRUN Jean-Pierre, HERVE-MONTEIL Marie-Laure (dir.), *La vigne et le vin dans les trois Gaules, Gallia*, n° 68-1, 2011, p. 237-255.

WOLFF Philippe, *Commerces et marchands de Toulouse (vers 1350 - vers 1450)*, Paris, Plon, 1954.