



HAL
open science

Les cépages de la Loire moyenne durant les périodes médiévale et moderne

Henri Galinié, Jeanne Galinié-Yerre, Samuel Leturcq

► **To cite this version:**

Henri Galinié, Jeanne Galinié-Yerre, Samuel Leturcq. Les cépages de la Loire moyenne durant les périodes médiévale et moderne. Jocelyne Pérard; Joëlle Brouard. La saga des cépages, LIR3S, pp. 77-93, 2023, Rencontres du Clos-Vougeot 2022, 978-2-918173-34-2. hal-04252547

HAL Id: hal-04252547

<https://hal.science/hal-04252547>

Submitted on 20 Oct 2023

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 - NonCommercial 4.0 International License

Les cépages de la Loire moyenne durant les périodes médiévale et moderne¹

Henri Galinié, Samuel Leturcq, Jeanne Yerre

Paru dans Jocelyne Pérard, Joëlle Brouard (dir.). *La saga des cépages*. Dijon, LIR3S, 2023, pp. 77-93 (Rencontres du Clos-Vougeot 2022).

*
* *

Le début de notre siècle coïncide avec ceux de l'application de la biologie moléculaire à la vigne et avec la conclusion des travaux ampélographiques engagés au 19^e siècle, dont Jean Bisson synthétisa les résultats dans un ouvrage qui classe les vignes françaises dans des « écoégogroupes ». La Loire moyenne² se distingue principalement par la présence du groupe dit des Messiles qui chevauche dans sa partie orientale ceux des Gouais et des Noiriens, et côtoie dans sa partie occidentale ceux du Sud-Ouest auxquels des emprunts ont été effectués au cours des temps. Quoique la biologie moléculaire, par l'établissement de filiations, remette en cause l'appartenance de certains cépages à certains groupes, par exemple celle du pineau d'aunis aux messiles, la vue d'ensemble demeure utile.

Ce groupe des messiles se distingue principalement par les mesliers (d'où est issu le nom « messiles »), le pineau d'aunis (rapproché à tort du chenin), l'orbois, le sauvignon... Il est clair que ces messiles donnent à la région une spécificité ampélographique. Celle-ci est en effet réputée pour une série de cépages propres qui sont volontiers utilisés dans des stratégies marketings de valorisation de vins de la Loire moyenne³ (chenin, côtes, pineau d'aunis), cultivés aux côtés de cépages exploités massivement en France et dans le monde (pinot noir, cabernet franc, gamay, sauvignon, chardonnay), tandis que monte lentement l'intérêt pour des cépages dits « modestes » ou « rares », réputés indigènes et autrefois cultivés dans les vignobles de la Loire moyenne, mais ayant quasiment (voire totalement) disparu dans le courant du 20^e siècle, aujourd'hui objets d'un regain d'intérêt : grolleau noir et gris, orbois, lignage (0 ha en 2015, mais en pleine renaissance en 2022⁴), meslier-saint-françois, sauvignon gris, gascon, romorantin, genouillet et gouget noir (Ill. 1)⁵.

¹ Cet article s'inscrit dans le programme de recherche régional d'intérêt académique CepAtlas financé par la Région Centre-Val de Loire et le FEDER.

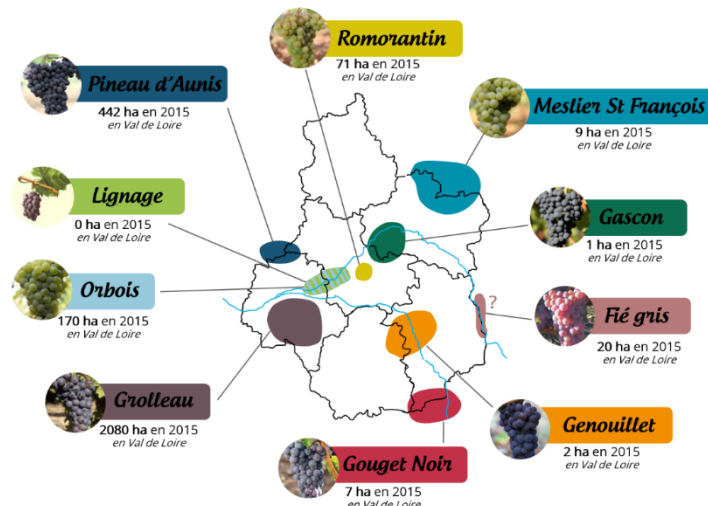
² Jean Bisson. *Classification des vignes françaises*. Bordeaux, Féret, 2009. Particulièrement chap. D.2. « Etude des groupes reconnus », pp. 89-129.

³ Par « Loire moyenne » nous entendons un territoire qui concerne 6 départements, à savoir le Maine-et-Loire (Anjou), l'Indre-et-Loire (Touraine), le Loir-et-Cher (Vendômois, petite Beauce, Sologne), le Loiret (Orléanais et Grande Beauce), le Cher et l'Indre (Berry).

⁴ Association « Agir pour la défense des cépages en région Centre-Val de Loire ». Première replantation de cépage lignage N par le domaine de Tue-bœuf aux Montils (Loir-et-Cher) en 2022.

⁵ Union pour les ressources génétiques du Centre-Val de Loire (URGC) :

<https://www.tresorsvivantsducentre.com/cepapes>.



III. 1. Les cépages modestes de la région Centre-Val de Loire en 2015 (URGC)

Partant de ce tableau actuel, est-il possible d'approcher la réalité des variétés cultivées des pays de la Loire moyenne au Moyen Age et à la période moderne ? Nous allons voir qu'il faut être très prudent, car les données sur les variétés de vignes anciennement cultivées sont peu nombreuses et difficiles à interpréter. Il est malgré tout possible de dresser un tableau général hypothétique de la répartition des sortes de vignes cultivées dans les pays ligériens entre le 12^e et le 18^e siècle.

Moyen Age et période moderne : des temps œnologiques, mais pas ampélographiques

On pourrait penser que ce tableau des cépages aujourd'hui cultivés dans la Loire moyenne est un reflet fidèle des encépagements pratiqués dans ce territoire durant les époques médiévale et moderne. Il n'en est rien. La régressivité, méthode classique des historiens consistant à partir d'une situation présente, ou assez récente, bien documentée, pour comprendre le fonctionnement des campagnes aux époques préindustrielles en remontant le temps par étapes successives, ne fonctionne pas pour l'histoire ampélographique parce que le système de dénomination des espèces de vigne cultivées dans ces époques reculées n'est pas le nôtre. En effet, actuellement, à un nom de variété de raisin correspond un seul cépage, sans équivoque possible⁶. Or ce système n'existe pas durant les périodes médiévale et moderne : à un nom peuvent correspondre plusieurs variétés, et une variété peut avoir plusieurs noms. C'est dans le courant des 18^e et 19^e siècles que ce système, qui nous paraît aujourd'hui aller de soi, a été progressivement construit, pour aboutir à une fixation au tout début du 20^e siècle. Concernant la dénomination des variétés de raisins utilisés pour faire le vin, on passa d'une période « œnologique » qui se préoccupait principalement du produit fini et nommait les plants selon les vins, à une période « ampélographique » qui s'intéresse de surcroît au matériel végétal lui-même, à savoir les cépages. C'est ce que montre clairement Rabelais dans le pari de Gargantua et Grandgousier (chapitre XII de *Gargantua*).

- *Retournons (dit Grandgousier) à notre propos.*
- *Quel ? dit Gargantua, chier ?*
- *Non, dit Grandgousier, mais torcher le cul.*

⁶ Voir le catalogue des variétés à fruits inscrites en France : <https://plantgrape.plantnet-project.org/fr/cepapes>

- Mais (dit Gargantua) voulez-vous payer un bussart de vin breton, si je vous fais quinaud en ce propos ?

- Oui vraiment, dit Grandgousier.

- Il n'est, dit Gargantua, point besoin torcher cul, sinon qu'il y ait ordure. Ordures n'y peut être, si on n'a chié. Chier doncques nous faut davant que le cul torcher.

- Ô (dit Grandgousier) que tu as bon sens, petit garçonnet. Ces premiers jours, je te ferai passer docteur en Sorbonne, par dieu, car tu as de raison plus que d'âge. Or poursuis ce propos torcheculatif, je t'en prie. Et par ma barbe, pour un bussart, tu auras soixante pippes, j'entends de ce bon vin breton, lequel point ne croît en Bretagne, mais en ce bon pays de Verron.⁷

Rabelais évoque ici le *vin breton* comme une catégorie particulière de vin. Il utilise trois critères distinctifs pour définir la qualité du « vin breton ». Premier critère : le lieu où croît la vigne, ce qu'on nomme le *creu*, c'est-à-dire le cru, dans les sources médiévales et modernes ; ce vin croît dans le Véron (c'est-à-dire dans les terres proches de Chinon enfermées dans la confluence de la Loire et de la Vienne), et pas en Bretagne. Deuxième critère : le vin (produit fini), et non la plante qui produit la matière première ; Rabelais évoque le « vin breton », et non un plant breton. Troisième critère : une qualité distinctive du vin ; le vin est dit « breton », sans doute à cause d'une espèce de vigne nommée « breton » qui le produit. Dans le *Cinquième livre*, au chapitre XXXIII, Rabelais liste des « espèces de vignes » qui sont mêlées dans « un grand vignoble » : *Approchans au temple de la dive Bouteille, nous convenoit passer parmy un grand vinoble de toutes especes de vignes, comme Phalerne, Malvoisie, Muscadet, Taige, Beaune, Mirevaux, Orléans, Picardent, Arbois, Coussi, Anjou, Grave, Corsicque, Vierron, Nerac et autres.*⁸ On constate que tous les noms de ces « espèces de vignes » (à l'exception notable de phalerne, muscadet et picardan) peuvent aussi correspondre à des noms de lieux : Monemvasia dans le Péloponnèse (Malvoisie), Taggia en Ligurie (Taige), Beaune en Bourgogne, Mirevaux en Languedoc, Orléans sur la Loire, Arbois dans le Jura, Coussy en Vermandois, Anjou, Grave pour le Bordelais, Corsicque pour la Corse, Vierron à la confluence de la Vienne et de la Loire (Véron), Nérac en Gascogne.

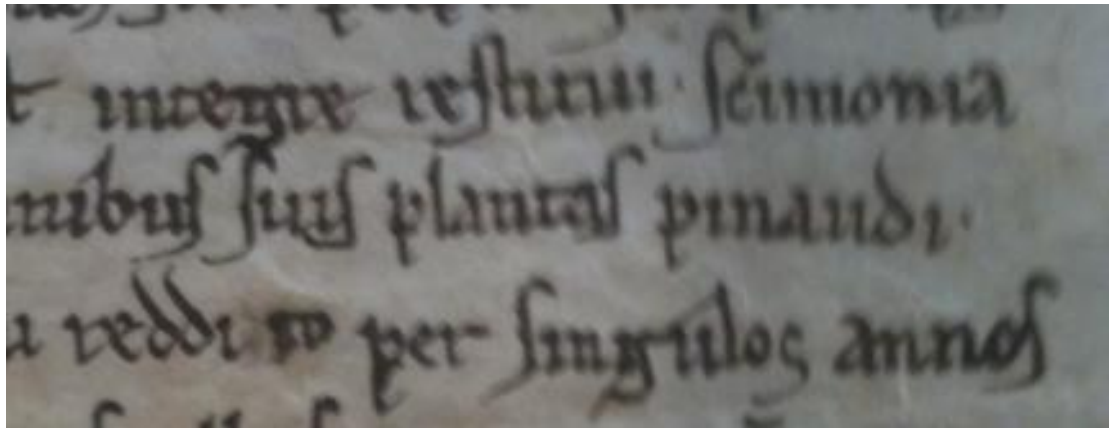
Derrière les noms : des identifications difficiles, voire impossibles

Ces noms sont donc trompeurs, et ils trompent couramment les historiens, prompts à identifier des cépages dans leur acception actuelle au travers de mots et de réalités d'autres temps, que nous peinons à comprendre. Ainsi en 1183, à l'occasion d'un accord passé entre les moniales de l'abbaye de Mennetou-sur-Cher dans le Berry (Loir-et-Cher) et les hommes du seigneur Hervé de Vierzon au sujet des biens fonciers d'un certain Martin du Breuil, il est décidé que les biens de Martin du Breuil reviennent aux moniales, celles-ci cédant en contrepartie aux hommes d'Hervé de Vierzon des *plantas pinaudi* et un arpent et deux boisselées de terre, moyennant un cens annuel (III. 2)⁹.

⁷ François Rabelais. *Gargantua*, Edition critique de Jean Céard, Gérard Defaux et Michel Simonin. Paris, La Pochothèque, 1994, pp. 74-75.

⁸ François Rabelais. *Le Cinquième livre*, Edition critique de Jean Céard, Gérard Defaux et Michel Simonin. Paris, La Pochothèque, 1994, pp. 1464-1465

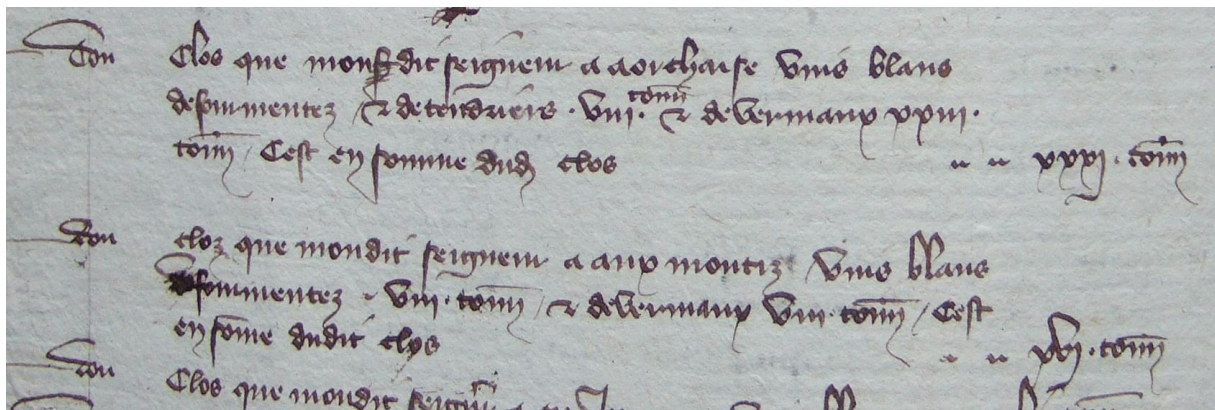
⁹ Archives départementales d'Indre-et-Loire, H982.



Ill. 2. *Plantas pinaudi* à Mennetou-sur-Cher en 1183. Les vignes d'un certain M. Pinaud

Il serait tentant de traduire l'expression latine *plantas pinaudi* par « plants de pinaud », ce qui ferait de cette occurrence la plus ancienne attestation d'une variété de vigne nommée « pinaud », soit le pinot ou le pineau. Une critique serrée de cette source ruine toutefois cette hypothèse : *pinaudus* est un nom de personne, et les *plantae* désignent un lieu planté de vignes, et non des chevelus à planter¹⁰. Il s'agit de la vigne d'un certain M. Pinaud.

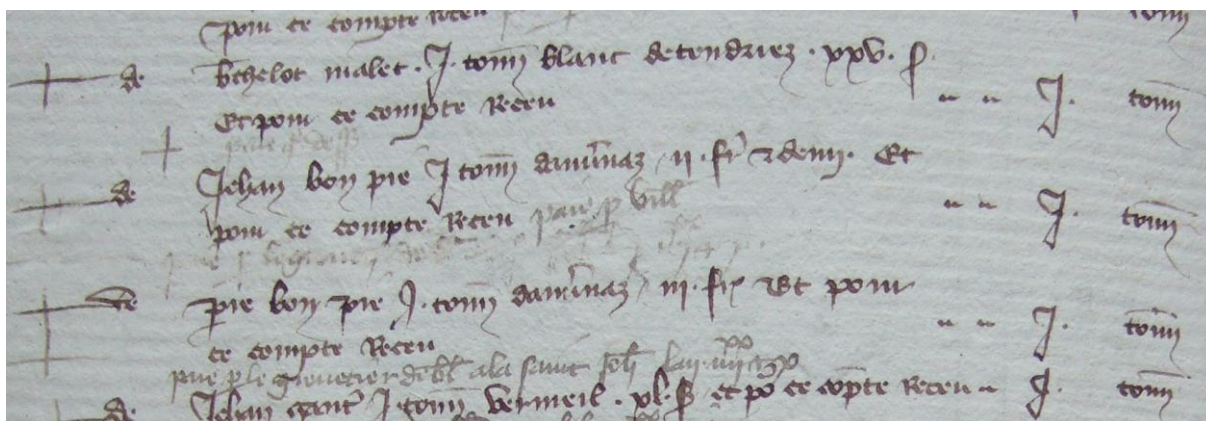
Avant la seconde moitié du 19^e siècle, époque de fixation de la nomenclature ampélographique officielle, il est difficile, voire impossible, d'identifier les noms de variétés de vins ou de raisin en se reportant à notre référentiel des cépages du catalogue officiel des variétés. Par exemple, comment comprendre les noms des trois variétés de vigne présentes dans le compte de cave établi en 1385 par le bouteiller du comte de Blois : auvernat, fromenté, tendrier¹¹ ? (Ill. 3 et 4)



Ill. 3. Vins blancs de *fourmentéz* et de *tendriers*, fol. 2v° (1385)

¹⁰ Henri Galinié. Les graphies *Pinot* et *Pineau* (1375-1901), in *Recherches sur les cépages de Loire*, 2, pp. 13-16. En ligne : <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01215908/document>

¹¹ BM Blois, Fonds Joursanvault, Compte de la bouteillerie (1385). Voir Marie Pigelet. *Le vin du comte de Blois en 1385*. Université de Tours, Mémoire de Master, 2009.



Ill. 4. Tonneaux blancs de *tendriers* et tonneaux d'*auvernaz*, fol. 4v° (1385)

L'auvernat peut être identifié, à cette date précoce et dans ce contexte, avec un pinot noir¹². Ce serait beaucoup plus difficile à une date plus récente (cf. *infra*). Concernant le fromenté, l'identification est beaucoup plus délicate, car le terme est fréquemment utilisé à la même époque dans de nombreuses régions, sans doute pour désigner des variétés diverses, semble-t-il toujours de qualité ; on peut à la limite poser l'hypothèse d'un pinot gris. Quant au tendrier, il est réellement impossible d'avancer une quelconque hypothèse¹³ ; on serait tenté de rechercher des indices dans les enquêtes et travaux ampélographiques des 19^e et 20^e siècles. En effet André Jullien¹⁴ (1816), Louis Vivien¹⁵ (1839) et Auguste Chauvigné¹⁶ (1914) attestent la présence d'une variété nommée « tendrier » dans le département d'Indre-et-Loire, plus précisément dans l'arrondissement de Loches, ce que confirme l'enquête préfectorale de 1808 qui mentionne ce nom dans les communes lochoises de Chédigny (*tendrier poitevin*), Saint-Germain-Saint-Jean (*tandrier*), Sonzay (*tendrier*) et Verneuil-sur-Indre (*tendrié*)¹⁷ ; sous le nom de *blanc-tendrier*, on le trouve aussi mentionné en 1804 dans les envois du département du Maine-et-Loire pour la collection du Luxembourg¹⁸. Mais hormis l'homonymie, rien ne permet d'assurer que le tendrier de 1385 et celui du 19^e siècle correspondent à la même variété. Tout juste peut-on dire qu'au vu des éléments présents dans le compte de cave de 1385, il s'agit assurément d'un raisin blanc. Ce document met aussi en évidence la répartition de la mise en culture de ces variétés dans les différentes vignes du comte de Blois (Ill. 5).

¹² Henri Galinié. Auvernat, synonyme d'Auvergnat ?, in *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 8, 2018. En ligne : <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01800073/document>

¹³ Henri Galinié. D'énigmatiques plants et raisins « tendres » dans le Val de Loire, in *Blog Cépages de Loire*, 116, 2022. En ligne : <https://cepagesdeloire.wordpress.com/2022/10/29/116-denigmatiques-plants-et-raisins-tendres-dans-le-val-de-loire/>

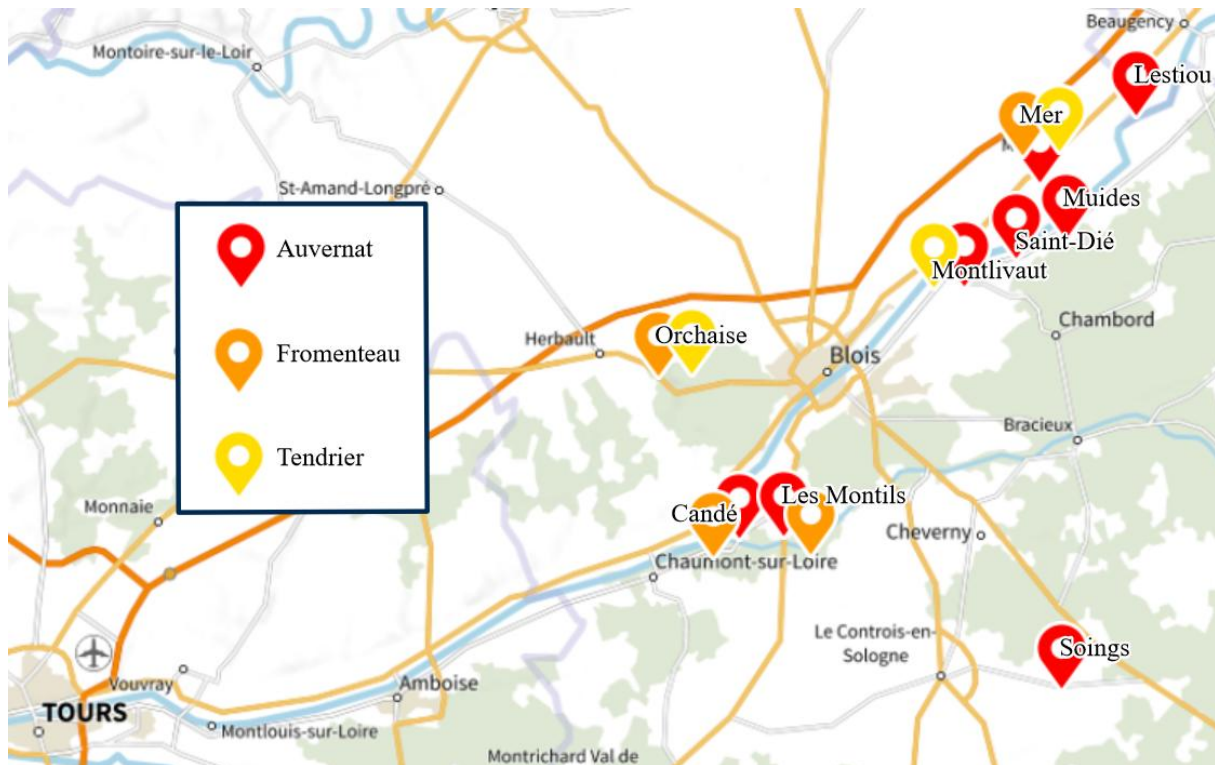
¹⁴ André Jullien. *Topographie de tous les vignobles connus...*, Paris, 1816, p. 74.

¹⁵ Louis Vivien. *Cours complet d'agriculture ou Nouveau dictionnaire d'agriculture théorique et pratique d'économie rurale et de médecine vétérinaire...* Paris, t. XVII bis, 1839, p. 535. Il répète Jullien.

¹⁶ Auguste Chauvigné. *Ampélographie tourangelle*. Paris, 1914, p. 74.

¹⁷ Archives départementales d'Indre-et-Loire, 7M191.

¹⁸ Archives départementales du Maine-et-Loire, 7M72.



III. 5. La répartition des variétés de raisin dans les vignes du comte de Blois en 1385

De 1547 à 1557, le receveur du domaine du château de Chenonceau livre un autre témoignage d'une grande précision sur *la vigne, les plants et les vins* du château de Chenonceau. L'extrait de ces comptes ci-dessous présente la *Recepte des vins cueillyz es cloz des vignes des plan d'Herboys, de Beaulne, Anjou et Orleans*¹⁹ :

Aux Ousdes,

A esté cueilly ou cloz de vigne du plan d'Orleans assis aux Ousdes le nombre de six traversiers de vin, compris le pressuraige, tout vin claiet, cy VI
traversiers

Plus a esté receu des fermiers des vignes de plan commung des Ousdes ung quart de vin, cy I quart

A Chenonceau

Ou cloz de vigne de la Roche planté de plans de Beaulne et Herboys, a esté cueilly de vin de Beaulne cinq traversiers, pour ce cy vin claiet V traversiers

Oud. Cloz de vigne a esté cueilly sept traversiers de vin blanc plan d'Herboys, cy vin d'Herboys blanc VII
traversiers

Ou cloz de vigne de plan d'Anjou a esté cueilly sept traversiers ung quart de vin et deux seillées ou environ, pource cy vin blanc d'Anjou VII tr. I qrt
II seillées

Aux treilles du jardin a esté cueilly six traversiers de vin claiet, pource cy vin de treilles VI traversiers

¹⁹ *Comptes des receptes et despences faites en la chastellenie de Chenonceau par Diane de Poitiers, duchesse de Valentinois, dame de Chenonceau et autres lieux*, éd. Casimir Chevalier, Paris 1864, pp. 18-19.

Somme de vin, XXI poinson ung quart

Nous pouvons proposer des hypothèses sur la correspondance des noms de ces plants et vins avec des variétés actuellement connues²⁰. Le « plant d'anjou » est très probablement le Chenin B, couramment nommé pineau (de Loire au 19^e siècle), ou encore gros pineau. Le « plan d'herbois » correspond à l'Orbois B (autrement appelé plus tard menu pineau ou verdet). Concernant les « plants d'orléans » (aussi nommés une fois « auvernat »²¹) et de beaune, il s'agit sans doute de deux sélections intra-variétales de Pinot noir N. Trois noms différents (orléans, beaune et auvernat) seraient donc utilisés pour désigner au moins deux intravariétés de Pinot noir N, à moins que ces noms de plants ne désignent ou rappellent des provenances distinctes d'une seule et même variété. Il convient enfin de souligner la mention de « plan commung ». « Commung » ne désigne pas un nom précis, mais insiste au contraire sur le caractère tout-venant de la variété cultivée, voire de plusieurs variétés mêlées et confondues dans le même mépris. Car au Moyen Age et à la période moderne, le « commun » désigne à la fois le vulgaire (c'est-à-dire tout ce qui n'est pas noble), mais aussi tout ce qui est courant et de peu de valeur. Dans ces sociétés très hiérarchisées, le commun est toujours méprisable. D'une manière générale, cette mention subreptice d'un « plant commung » doit nous interroger sur la manière d'interpréter ces noms de variétés de raisins et de vins : plants d'anjou, d'herbois, d'orléans/auvernat et de beaune ne sont-ils pas exceptionnels, aristocratiques, alors que les variétés communes, les plus courantes, les plus répandues et peut-être les moins utilisées en contexte aristocratique, sont invisibilisées par la documentation consultée, de nature aristocratique ? Il faut avoir conscience de ce possible biais documentaire : le commun, le banal n'est que rarement mentionné, tandis qu'on a tendance à retenir ce qui est étonnant et exceptionnel.

Concernant l'auvernat, aussi nommé orléans ou beaune, que l'on peut identifier comme un pinot noir décliné en d'innombrables sélections intra-variétales, il existe une multitude d'attestations qui permettent d'avancer qu'il s'agissait sans doute d'une variété assez répandue dans les pays de la Loire moyenne. Ainsi par exemple Michel Garault, chanoine de Trôo dans le Vendômois, précise dans sa chronique : *L'an 1556 au mois d'août on commença à vendanger les auvernats tout à main*²². Encore faudrait-il être certain que le nom « auvernat » correspond bien à un pinot noir... ce qui n'est pas forcément le cas, si l'on s'en tient par exemple aux observations de Jacques Boullay en 1723 sur les six sortes d'auvernats en Orléanais : *Le meilleur et le plus précieux de tous les vins qui se cueillent dans ce vignoble est l'Auvernat. Il y en a de six especes ; savoir, l'Auvernat teint, le more, le rouge, le gris, et de deux especes de blancs, qui font l'Auvernat blanc de Solers, et celui du pays-bas*²³. Jean-Baptiste de Secondat confirme ce fait en 1785 : [L'Auvernat gris, ou meusnier de l'Orléanois] *a la feuille laineuse en-dessous et un peu en-dessus. Je crois qu'on l'appelle aussi fromenté-gris. On l'estime beaucoup moins que l'auvernat franc : mais on l'y multiplie beaucoup plus, parce qu'il produit beaucoup plus*²⁴. Et plus loin : [L'auvernat blanc à Orléans] *a le grain*

²⁰ Henri Galinié. Les plants de vigne du château de Chenonceau : Orléans, Beaulne, Anjou, Herbois (1547-1557), in *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 3, 2016. En ligne : <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01292150/document>

²¹ *Comptes des recettes et despenes faites en la chastellenie de Chenonceau...*, p. 58.

²² Chronique de Michel Garault, chanoine de Trôo (1543-1598), in *Bulletin de la Société archéologique, scientifique et littéraire du Vendômois*, XVII, 1878, p. 237.

²³ Jacques Boullay. *Manière de bien cultiver la vigne, de faire la vendange et le vin dans le vignoble d'Orléans : utile à tous les autres vignobles du royaume, où l'on donne les moyens de prévenir et de découvrir les friponneries des mauvais vigneronns*. Orléans, 1723, p. 372.

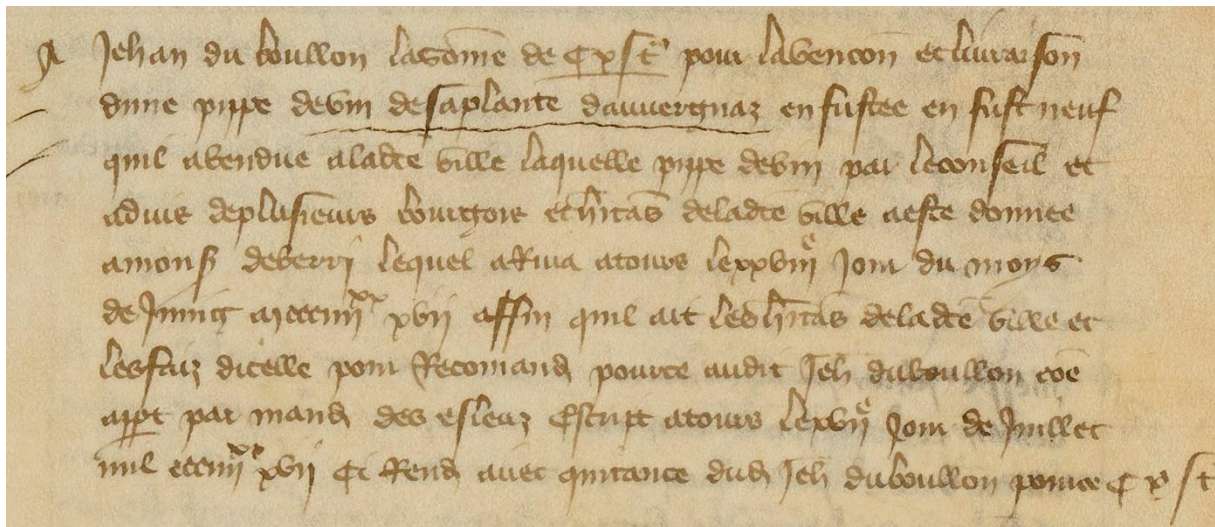
²⁴ Jean-Baptiste Secondat de Montesquieu. *Mémoires sur l'histoire naturelle du chêne*, Paris, 1785, p. 73.

*clair-semé ; il mûrit des premiers : il est fondant et d'un goût relevé, et les découpures de la feuille, aiguës*²⁵.

C'est dire qu'au 18^e siècle le nom auvernat s'appliquait indistinctement à diverses variétés du groupe des Noiriens, pour reprendre la terminologie de Jean Bisson. Le meusnier ou fromenté gris est probablement ce que l'on appelait aussi pinot meunier rouge qui servait souvent à la production de vin blanc. On dénommait aussi vins gris les vins blancs obtenus à partir de raisins rouges Beaucoup plus productif que le pinot noir, le meunier lui fut substitué à partir du 17^e siècle et notamment au cours du 18^e. Pour ce qui est du fromenté gris, une erreur est probable de la part de Secondat car ce nom désigne alors le Pinot gris G. Fromenteau-fromenté et autres variantes, en rouge ou en blanc, étaient en Berry et en Orléanais souvent associés au nom gamet et désignaient une fois encore des plants productifs donnant des vins médiocres plutôt que des cépages proprement dits.

Origine, variété de raisin et qualité : ambiguïtés

Une autre difficulté réside dans la confusion courante, dans les textes anciens, entre l'origine du vin, la ou les variété(s) de raisins qui le compose et sa qualité. Parfois l'ambiguïté n'existe pas, parce que le scribe mentionne clairement qu'il parle de la variété végétale qui a servi pour faire le vin, comme par exemple une occurrence tout-à-fait exceptionnelle dans le compte de la ville de Tours : en 1397, Tours achète à un certain Jehan Dubouillon, pour la somme de 110 sous tournois, livraison comprise, *une pippe de vin de sa plante d'auvergnaz enfustée en fust neuf*²⁶ pour l'offrir au duc de Berry à l'occasion de son passage (Ill. 6).



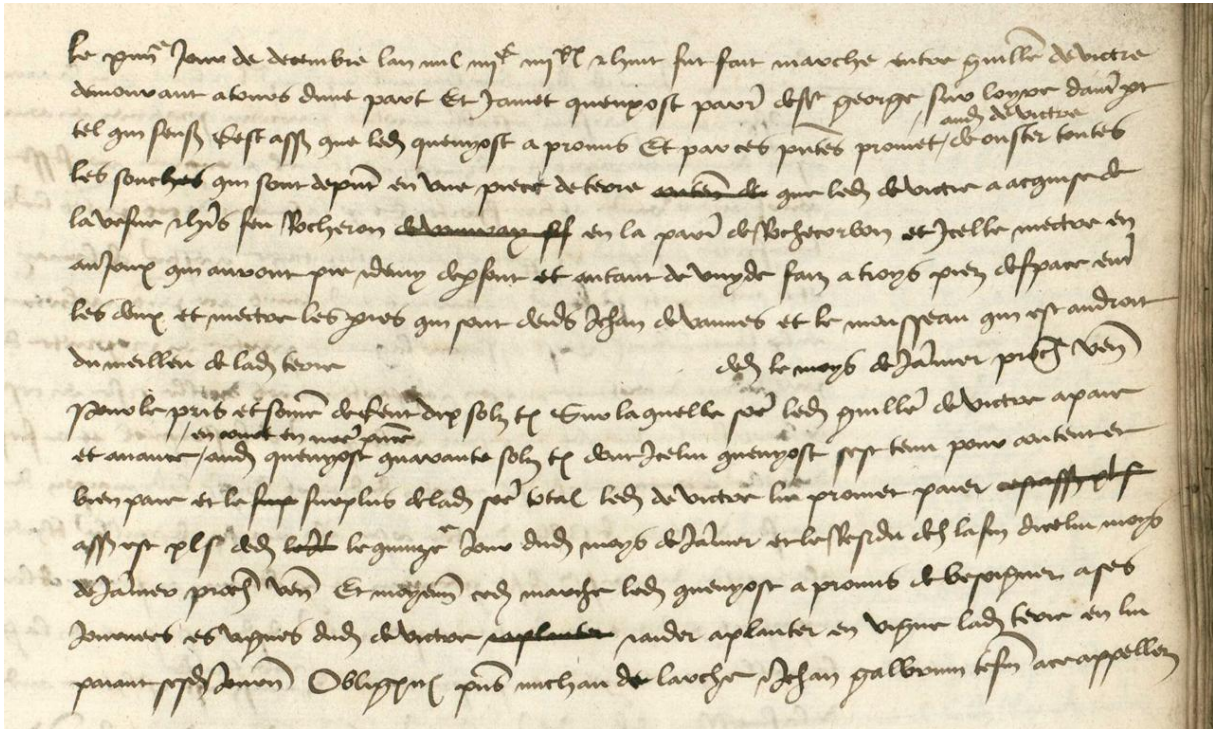
Ill. 6. Un tonneau de vin fait avec du raisin de la variété « auvernat » (Tours, 1397)

Dans ce cas précis, il est clair que le vin acheté par la ville de Tours est issu d'une vigne appartenant au vendeur et plantée avec la variété « auvernat ». Mais habituellement, on utilise des expressions comme « vin d'anjou », « vin de lignage », « vin bordelais », « vin de beaune », « vin d'orléans », « vin de saint-pourçain »... : l'interprétation de ces expressions n'est pas si aisée qu'il y paraît. Ainsi l'expression « vin d'Anjou » peut être interprétée de trois manières différentes : il peut s'agir d'un vin produit en Anjou, ou alors d'un vin produit avec une variété de raisin appelée « anjou » ou « plant d'anjou », ou encore un vin dont les

²⁵ *Ibidem*, p. 76.

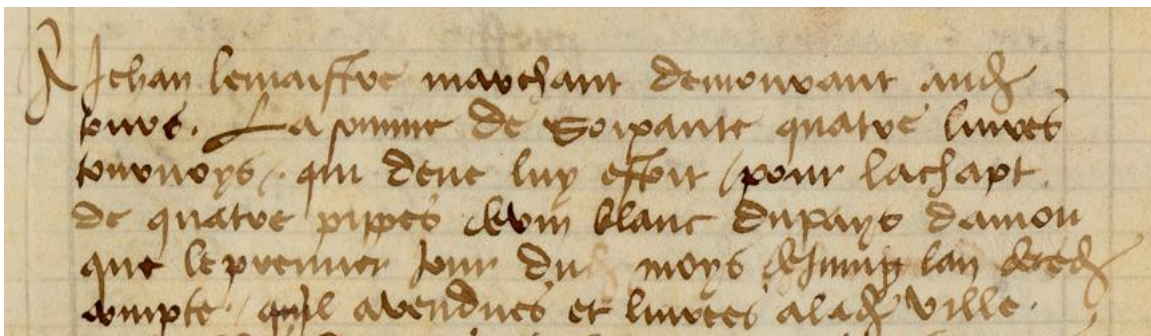
²⁶ Archives municipales de Tours, CC11, fol. 25v°.

caractéristiques organoleptiques ou la réputation correspondent à celle des productions angevines ou faites avec la variété de raisin nommée « anjou » ou « plant d'anjou ». Le contexte peut aider à trancher dans ces différentes interprétations des noms utilisés. Par exemple en 1488, Guillaume de Victré, demeurant à Tours, embauche Jamet Quenyost, paroissien de Saint-Georges de Rochecorbon, pour dessoucher et replanter en anjou une parcelle de vigne située à Rochecorbon (*icelle mettre en anjou*)²⁷ (Ill. 7) : dans le cas présent, il est clair que c'est une variété de vigne qui est mentionnée, que l'on serait tenté d'interpréter comme du Chenin B (ce qui ferait de cette mention l'une des plus précoces de l'exploitation du Chenin B en Touraine).



Ill. 7. Plantation d'« anjou » à Rochecorbon (proche Vouvray) en 1488

Considérons maintenant l'exemple suivant, issu des comptes de la ville de Tours : en 1487, Tours achète, au prix de 64 livres tournois, *quatre pippes de vin blanc du pays d'Anjou* pour l'accueil des ambassadeurs de Hongrie²⁸ (Ill. 8).

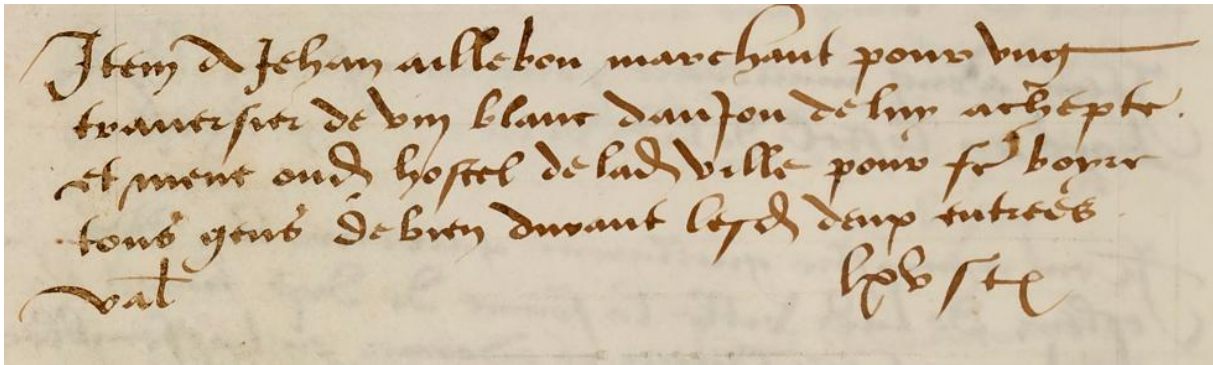


Ill. 8. Achat de quatre pipes de vin blanc du pays d'Anjou (1487)

²⁷ Archives départementales d'Indre-et-Loire, 3E1/3.

²⁸ Archives municipales de Tours, CC47, fol. 100v.

Dans ce cas, le scribe précise très clairement que « anjou » désigne l'origine géographique du vin (« pays d'Anjou »), et pas un plant ou une qualité liée à sa composition. Mais que penser du *traversier de vin blanc d'anjou* acheté par la ville de Tours à Jehan Aillebon à l'occasion de la joyeuse entrée du roi et de la reine à Tours en novembre 1500²⁹ ? (Ill. 9)



Ill. 9. Achat d'un traversier de vin blanc d'« anjou » (1500)

Dans le cas présent, il est absolument impossible de trancher sur le sens exact du nom « anjou » : origine géographique, nom de la variété de raisin utilisée pour faire le vin, vin blanc « à la manière de » ce qui est produit en Anjou ? De telles mentions doivent toujours être interprétées avec la plus extrême prudence. Or ce sont les plus fréquentes.

Désigner la qualité substantielle des vins

Il ne faut pas sous-estimer la possibilité qu'un vin soit défini non pas par rapport à une origine ou une variété de vigne, mais par rapport à une qualité substantielle qui le rattache à une famille de produits. En 1723, par exemple, Jacques Boullay apporte un témoignage précis des pratiques des vigneron orléanais et blésois :

*Quand je dis que souvent il est avantageux d'avoir de diferens cepages dans une certaine étenduë de terre, je n'entens pas qu'il faille metre dans une même pouïée ou dans une même silée, de plusieurs especes de cepages, comme font presque tous les vigneron, quand ils plantent des vignes pour eux, ce qui les oblige necessairement à ne faire qu'un vin de tous raisins, qu'ils voudroient neanmoins faire passer pour un auvernat pur, quoiqu'il n'y en ait peut-être pas le tiers ; mais je veux dire que dans chaque espece de terre il ne faut planter que d'un même complant, afin que chaque espece étant séparée, on puisse plus aisément dans le tems de la vendange, faire du vin tel qu'on pourra le souhaiter, ce qui seroit très-dificile si toutes ces diferentes especes de complans étoient plantées confusément les unes avec les autres ; car il n'y auroit gueres parmi ceux qui vendangent, que les vigneron et les vigneronnes qui pûssent faire ce discernement ; encore n'en viendroient-ils pas facilement about, quoiqu'ils y perdissent beaucoup de tems. Les bourgeois qui ne veulent avoir sur leurs heritages que de l'Auvernat, doivent veiler sur leurs vigneron dans le tems qu'ils plantent ; car souvent il ont l'adresse d'y mêler du plant Samoireau dur, de Gois, et autres mauvais cepages...*³⁰

²⁹ Archives municipales de Tours, CC53, fol. 62.

³⁰ Jacques Boullay. *Manière de bien cultiver la vigne...*, pp. 296-297.

On voit ici que les vigneron orléanais ont l'habitude, pour les vignes qu'ils plantent « pour eux », c'est-à-dire à destination d'une production domestique, de mêler les variétés de vignes, et de vendanger en une seule fois, sans considération des différentiels de maturité existant nécessairement entre toutes ces variétés. Il en résulte un « vin d'auvernat » trompeur puisqu'il n'est pas pur, mais mélangé avec d'autres variétés, telles que du samoireau dur (côt ?) et du gouais. Cette pratique est attestée dans des sources éparses, comme par exemple ce procès qui eut opposa les héritiers des défunts Léonard Gendron et Jacqueline Durans contre les héritiers du défunt Louis Cougnet³¹. En 1600, Louis Cougnet a fait travailler (façons et vendanges) un demi arpent de vignes situées vers Talcy dans le Blésois et en a recueilli un poinçon de *vin de tous raisins* qu'il a vendu pour 12 livres ; cette parcelle d'un demi arpent est plantée de plusieurs variétés de vignes, vendangée toute en même temps et donne un vin dit « de tous raisins ». Lorsque l'année suivante le même Louis Cougnet vendange la même parcelle d'un demi arpent, et en retire un tonneau de *vin auvernat* qu'il a fait conduire et charroyer jusqu'à Châteaudun et qu'il a vendu 13 livres et 10 sous, et un autre tonneau de vin lignager dont on ignore l'usage, on peut se poser la question de la réalité qui se dissimule derrière les mentions « vin d'auvernat » et « vin lignager ». Ces vins sont-ils aussi purs (100% auvernat, 100% lignager) que ce qui est affiché ? Il est plus probable que ces productions commercialisées sont vendues sous des noms qui ne correspondent pas à leur composition réelle, mais indiquent une qualité : qualité supérieure pour le « vin d'auvernat », qualité commune pour le « vin lignager ». Jacques Boullay atteste que les vins d'Orléans, destinés à la commercialisation et réputés pour leur qualité, peuvent aussi être le produit d'un mélange de variétés différentes :

On ne doit pas planter indifferenment de l'Auvernat teint dans toutes sortes de terroirs, parce qu'il ne fait pas bien par tout ; c'est pourquoi ceux qui en veulent avoir n'en doivent planter d'abord que très-peu, afin de voir s'il réüssira dans leurs terres ; il faut encore prendre garde à ne le pas mêler quand on le plante, afin qu'on puisse mieux voir la quantité qu'on a desseïn d'en metre dans chaque cuvée, ce qui seroit plus difficile à faire s'il étoit planté confusément avec d'autres Auvernats ou cepages rouges, pour en faire de bon vin de lignage. Quoique l'Auvernat teint soit un bon raisin par lui-même, il faut néanmoins avoïer que si on en mettoit trop dans l'Auvernat rouge, cela en altereroit la qualité, car ce dernier vin n'est jamais meilleur que quant il est fait sans aucun mélange d'autres raisins, et il a ordinairement autant de couleur et de force qu'il lui en faut, non seulement pour se soutenir par lui-même, mais encore pour faire passer d'autres vins de moindre qualité. Je suppose néanmoins que cet Auvernat rouge croisse dans de bones terres, car il en est qui par elles-mêmes ne donent pas assés de couleur au vin qu'elle produisent ; en ce cas il est bon d'y planter de l'Auvernat teint : il est vrai que ce vin mêlé ne sera pas aussi fin que s'il n'étoit que d'Auvernat rouge tout pur, mais aussi il se soutient mieux ; et quand on en veut faire un Auvernat qui ait une forte seve et un bon fumet, sans avoir beaucoup de couleur, il faut metre avec l'Auvernat rouge environ la septième partie de Mêlier ou de bon Auvernat blanc, tel qu'est celui qu'on trouve aujourd'hui dans le vignoble de Blois ; mais pour qu'on puisse faire ce mélange il faut que ce Mêlier ou cet Auvernat blanc se trouvent mûrs en même tems que l'Auvernat rouge. Un vin composé de cete manière est si excellent et si déguisé, qu'on le fait passer par tout pour du vin de Bourgogne, et se debite à Paris et ailleurs sur ce pied-là en bouteilles coëffées. Les meilleurs gourmets s'y trompent tous les jours³².

³¹ Archives départementales du Loir-et-Cher, 21 J 37, 1^{ère} liasse (1539-1601), pp. 44-93. Nous remercions Benoît Bouvet de nous avoir communiqué cette information.

³² Jacques Boullay. *Manière de bien cultiver la vigne...*, pp. 573-574.

Jacques Boullay montre bien que si les vins purs, c'est-à-dire faits d'une seule variété de raisin, ont meilleure réputation que les vins produits avec un assemblage de variétés, la pratique de mélanger les vins, voire de planter des variétés différentes sur un même terrain et de les vendanger ensemble, est en réalité très courante, non seulement dans l'Orléanais, mais aussi dans le Blésois. Mieux, un bon vin d'Orléans se commercialise à Paris sous la mention de vin de Bourgogne. Boullay parle de déguisement, et mentionne à dessein les « gourmets » qui sont une espèce nouvelle de buveur en ce début du 18^e siècle. Ces esthètes du goût placent au-dessus de toutes les qualités l'origine des produits, leur relation au lieu de production³³. Pionniers de l'œnologie moderne, promoteurs avant-gardistes des « produits de terroir », ils ne conçoivent un aliment de qualité qu'en lien avec le lieu de sa production : selon cette conception, un bon vin de Bourgogne ne saurait être produit ailleurs d'en Bourgogne ; en 1723, c'est une conception très moderne, qui n'existe pas dans les siècles qui précèdent. Et pourtant, les pratiques persistent, et les gourmets eux-mêmes sont trompés : un vin de Bourgogne, à Paris, peut être produit dans l'Orléanais. Notons qu'Etienne Boileau évoque une duperie identique dans la *Satire du repas ridicule* en 1665 ; un auvernat mêlé de lignage passe pour un vin de l'Hermitage :

*Un laquais effronté m'apporte un rouge bord
D'un Auvernat fumeux qui, mêlé de Lignage,
Se vend chez Grenet pour vin de l'Hermitage.*³⁴

Jacques Boullay mentionne aussi un « bon vin de lignage », qu'il définit comme un vin rouge dont la cuvée est faite de diverses variétés de raisins rouges plantés et vendangés ensemble ([si l'auvernat teint] *étoit planté confusément avec d'autres Auvernats ou cepages rouges, pour en faire de bon vin de lignage*). Jullien, en 1816, mentionne expressément l'existence, dans l'arrondissement de Blois, de vignobles qui produisent des *vins dits de lignage ou vins de tous raisins, qui sont plus précoces que les autres*. Et d'ajouter : *on en récolte dans l'arrondissement de Blois qui, sans avoir la qualité des premiers crus, sont assez agréables*³⁵. Charles-Nicolas Beauvais de Préau précise en 1778 : *Le vin de lignage, qui est le second connu dans la Province, se fait avec différentes especes de raisins, dont les ceps sont mêlés dans le même terroir, et que l'on confond en cuve. Ce vin, d'une médiocre qualité, n'est point mal-faisant*³⁶. Angran de Rueneuve, en 1712, précise :

Le Vin appelé en l'Orleanois Lignage, est composé de plusieurs bons Raisins ; sçavoir d'un appelé Quille-de-Coq ou Sanmoireau-fourchu, qui est d'un noir violet, et qui a le grain un peu long, ferme et un peu pressé ; d'un appelé Formentin noir ou Meûnier, à cause que la Plante qui le produit a les feuilles un peu blanches et farineuses ; ce fruit n'est pas si sujet à geler et à couler que d'autres Raisins : et d'un autre appelé Mélié, lequel fait du Vin blanc tres-spiritueux ; il est le mâle de tous les Vins. Le Raisin Mélié est sujet à geler et à couler ; il est excellent à manger. Ceux qui n'auront pas du Raisin de Quille-de-Coq pour composer ce Vin de Lignage, pourront se servir d'un Raisin appelé Raisin Noiraut, autrement dit à Orleans Teint, à cause que son jus ayant un rouge tirant sur le noir, teint et donne beaucoup de couleur aux autres Vins. La Plante qui produit ce fruit est appelée Plant d'Espagne.

³³ Florent Quellier. Le discours sur la richesse des terroirs au XVIII^e siècle et les prémices de la gastronomie française, in *XVII^e siècle*, 254, 2012, pp. 141-154.

³⁴ Nicolas Boileau. *Œuvres complètes*, édité par Charles-Antoine Gidel. Paris, T. 1, 1870, p. 80.

³⁵ André Jullien. *Topographie de tous les vignobles connus...*, p. 87.

³⁶ Charles-Nicolas Beauvais de Préau. *Essais historiques sur Orléans, ou description topographique et critique de cette capitale, et de ses environs*. Orléans, 1778, pp. 23-25.

*Comme ce Noiraut n'est pas sujet à la coulure, et que ses grains sont fort serrez, il a bien de la peine à meurir. Le Vin qu'il produit n'ayant ni force ni qualité, n'est propre qu'à donner de la couleur à ceux qui en ont peu ou à ceux qui sont blancs ; car la seule couleur blanche est plus docile et plus susceptible de nos impressions qu'aucune autre couleur.*³⁷

Au 18^e siècle, de nombreux témoignages attestent que l'expression « vin de lignage » désigne un vin rouge de qualité médiocre produit dans l'Orléanais à partir d'un assemblage de variétés de raisin. En 1785, Philippe Miller apporte une nuance importante ; il existe selon lui deux qualités de vin de lignage, un bon et un mauvais : *L'Auvernat n'est pas le seul vin rouge que produisent ces vignobles ; on y en fait aussi d'autres qui ont la même couleur, mais qui sont de qualité différente. Le bon Lignage, par exemple ; et le vin fait avec toutes sortes de Raisins : le premier se fait avec l'Auvernat rouge, le Teint, le Gris, le Blanc, le tendre Samoireau, le Mélier, et toutes les meilleures especes de Raisins rouges : le second est composé de toutes sortes de Raisins bons et mauvais, mais plus des derniers que des premiers ; ce qui fait comprendre aisément pourquoi l'un a moins de qualités que l'autre. Comme ce dernier est généralement consommé dans le pays, on le fait de toutes manières, tendre pour le boire sur le champ, ou plus ferme pour le conserver plus long tems. Quant à l'autre, ils y apportent plus de soin, en l'envoyant à Paris*³⁸.

Au 18^e siècle, le lignage est tantôt une variété de raisin, tantôt un vin. Il est probable que cette ambiguïté existe dès avant le 18^e siècle, comme semble l'attester le procès mentionné plus haut en 1600 concernant une vigne de Talcy dans le Blésois³⁹.

Au fil du fleuve... Les grandes lignes de l'encépagement de la Loire moyenne

Si l'on suit le cours de la Loire, des Monts du Forez à l'Océan, deux zones principales peuvent être distinguées par les associations de cépages qui y sont prioritairement en usage : une zone amont, de Montbrison à Blois ; une zone aval, de Blois à La Roche-sur-Yon. La zone amont est ouverte aux influences orientales ; la zone aval qui touche la fin des terres est tournée vers le sud-ouest. Bien entendu, ce schéma est réducteur, chaque grande zone se subdivise et aucun segment n'est étanche à ses voisins. De plus, existent des cépages indigènes. En réalité mieux vaut parler d'assortiments dominants au cours des siècles, car les principaux cépages sont présents en de nombreux lieux. La Loire moyenne, du Berry à l'Anjou, se trouve au centre de ce dispositif.

L'Est se distingue par ses emprunts à la Bourgogne et au-delà. Pinots noir, gris, blanc et gamay sont en partage du Forez à Blois. Pour plus de détails, il faut distinguer deux segments, celui d'amont où règne le chardonnay en blanc, puis celui où apparaît le sauvignon blanc à partir du Berry. Au contact de la Bourgogne auxerroise, un secteur Orléans-Blois a introduit d'autres cépages : meunier, gascon, tressot⁴⁰, César (ou romain) dont l'usage s'est peu à peu

³⁷ Angran de Rueneuve. *Observations sur l'agriculture et le jardinage...* Paris, T. 2, 1712, pp. 271-272.

³⁸ Philippe Miller. *Dictionnaire des jardiniers, contenant les méthodes les plus sûres et les plus modernes pour cultiver et améliorer les jardins potagers, à fruits, à fleurs et les pépinières...* Paris, 1785, T. VIII, p. 176.

³⁹ Henri Galinié. Lignage ou Macé doux dans le Val de Loire (1427-1900), in *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 11, 2019. En ligne : <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01985637/document>

⁴⁰ Tressot N, in *CepAtlas. Atlas historique des cépages de France*. En ligne : https://cepatlas.huma-num.fr/pages/cepages/notice_cepages.php?variety=Tressot. Voir aussi Verot, in *CepAtlas. Atlas historique des*

raréfié. De même, le chasselas, destiné à la cuve et non seulement à la table, est une survivance dans le vignoble de Pouilly-sur-Loire. À Saint-Pourçain en Auvergne, on a introduit le sacy bourguignon sous le nom de tressallier⁴¹. Trois cépages majeurs se distinguent en Anjou et en Touraine : le chenin en blanc, le cabernet franc et le cô^t⁴² en noir. Ces deux derniers sont des emprunts au sud-ouest. La nature de la relation se révèle tout à fait différente de ce que l'on constate à l'est avec la Bourgogne : fusion d'un côté, emprunts ponctuels de l'autre.

À l'exception du lignage connu dès le 15^e siècle en Orléanais et en Blésois, les plants réputés autochtones ne sont documentés que tardivement, après 1750, ce qui ne préjuge pas de leur ancienneté. Le genouillet dans le Berry⁴³, le lignage sous ce nom jusqu'à Blois, sous celui de macédoux (massé doux) en Touraine, le romorantin sans doute orléanais⁴⁴, l'orbois (menu pineau) en Touraine, le grolleau⁴⁵ en Touraine et en Anjou. Il faut leur adjoindre le pineau d'aunis qui, probablement venu du Sud-Ouest dans des circonstances inconnues, a trouvé, *via* les vignobles océaniques, sa seule terre d'accueil en Anjou et en Touraine⁴⁶. Tous sont attachés à un espace vinicole restreint dont ils renforcent la contribution singulière à l'histoire du vin ligérien.

La zone de contact entre cépages descendants et montants se situa dans les vignobles du Vendômois, du Blésois, de la Sologne et de la Touraine qui bénéficièrent des introductions orientales et occidentales. En 1808, l'enquête préfectorale, menée auprès des maires des communes pour connaître la viticulture d'Indre-et-Loire⁴⁷, met en évidence une répartition bien tranchée des deux plants rouges essentiels en Touraine : à l'est le pinot noir, à l'ouest le cabernet franc (Ill. 10).

cépages de France. En ligne : https://cepatlas.huma-num.fr/pages/semantique/notice_semantique.php?variety=Verot.

⁴¹ Sacy/Tressallier, in *CepAtlas. Atlas historique des cépages de France*.

⁴² Côt N, in *CepAtlas. Atlas historique des cépages de France*. En ligne : https://cepatlas.huma-num.fr/pages/cepapes/notice_cepapes.php?variety=Cot. Voir aussi Côt/Malbec, in *CepAtlas. Atlas historique des cépages de France*. En ligne : https://cepatlas.huma-num.fr/pages/semantique/notice_semantique.php?variety=Cors

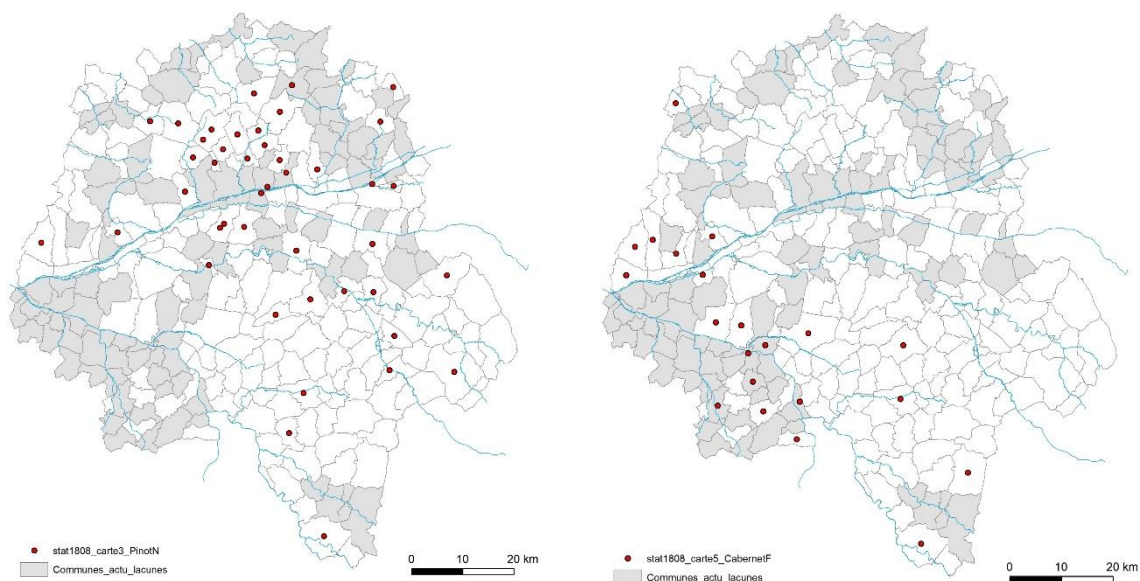
⁴³ Henri Galinié. Genouillet dans le Berry, 1763-2020, in *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 16, 2021. En ligne : <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-03216459/document>. Voir aussi Genouillet N, in *CepAtlas. Atlas historique des cépages de France*. En ligne : https://cepatlas.huma-num.fr/pages/cepapes/notice_cepapes.php?variety=Genouillet

⁴⁴ Henri Galinié. Les noms Framboise, Dannery, Romorantin (1712-1904), in *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 6, 2017. En ligne : <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01436142/document>. Voir aussi Henri Galinié. Romorantin, François Ier, Chambord (1518-1519), in *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 9, 2018. En ligne : <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01872109/document>

⁴⁵ Grolleau N, in *CepAtlas. Atlas historique des cépages de France*. En ligne : https://cepatlas.huma-num.fr/pages/cepapes/notice_cepapes.php?variety=Grolleau

⁴⁶ Henri Galinié. Le Pineau d'Aunis, in *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 1, 2014. En ligne : <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01081736/document>

⁴⁷ Archives départementales d'Indre-et-Loire, 7M191.



III. 10. Pinot noir (à gauche) et Cabernet franc (à droite) en Touraine en 1808

C'est dans la Loire moyenne que sont notés les assortiments les plus hétéroclites de plants introduits pour faire des essais parfois couronnés de succès. Plus on apprend des cépages, plus ils se révèlent de grands voyageurs, soit qu'ils aient suivi des vins appréciés, soit que propriétaires et vigneron aient été animés par le désir d'essayer de nouveaux plants ou d'améliorer les variétés dont ils disposaient.

D'hier à aujourd'hui

Ainsi présentée, la situation de la Loire moyenne se résume à moins d'une dizaine de cépages historiques principaux au Moyen Age et/ou à l'époque moderne : quatre pour les vins rouges (pinot noir, gamay, côt et cabernet Franc) et trois pour les vins blancs (chardonnay, sauvignon, chenin). La simplification de l'offre est un mouvement commercial de très longue haleine qui affecta très tôt l'Anjou médiéval et ses vins blancs exportés vers l'Angleterre, puis l'Orléanais dès avant 1700. Là, pour répondre à la demande parisienne, on préféra la quantité à la qualité : le gamay et le meunier au pinot noir. L'industrialisation du vignoble, à partir de 1850, eut le même effet, accéléré lors de la « reconstitution » consécutive au phylloxera car on sélectionna alors les cépages les meilleurs, mais aussi les plus rentables auxquels trouver un porte-greffe américain adapté, vers 1900. Les « hybrides » firent aussi une entrée massive dans les vignobles. Ils y étaient encore très présents à la fin des années 1950. La création des AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), mouvement inverse de recherche de qualité et de typicité cette fois, eut un effet similaire par la réduction drastique du nombre des variétés autorisées dans une appellation. Aujourd'hui, la volonté de rendre l'offre typique et mémorisable par une clientèle plus sensible au nom du cépage qu'au vin de lieu, instaure une hiérarchie implicite. En Touraine par exemple, chenin est de plus en plus réservé aux AOC (ou AOP) comme Jasnières, Vouvray ou Montlouis, alors que l'appellation Touraine tend à correspondre à une seule variété, le sauvignon en blanc et le gamay en rouge, au détriment des cépages traditionnels autres.