



# Les humanités numériques dans le domaine viticole-vinicole

## Side-events

Lundi 14 octobre 2024 – 16h

Céline Alazard, MSH Dijon

Serge Wolikow, Université de Bourgogne, MSH Dijon

Olivier Jacquet, Chaire UNESCO « Cultures et Traditions Vitivinicoles de l'uB



# La construction des corpus numériques Vigne & Vin à la MSH

Une démarche scientifique et méthodologique

Compétences et missions du Pôle ADN (Archives-Documentation-Numérisation)

Création de corpus numériques et mise à la disposition des chercheurs en Sciences Humaines et Sociales et des acteurs du monde socio-économique à la fois des outils, des compétences et une expertise afin de traiter, conserver et diffuser des documents inédits.

Mise en ligne de données structurées pour le monde académique mais aussi le grand public.





NUMÉRISATION DE DOCUMENTS GRAND  
FORMAT, LIVRES PRÉCIEUX ET PLANS



NUMÉRISATION DE MICROFILMS 16/35 mm



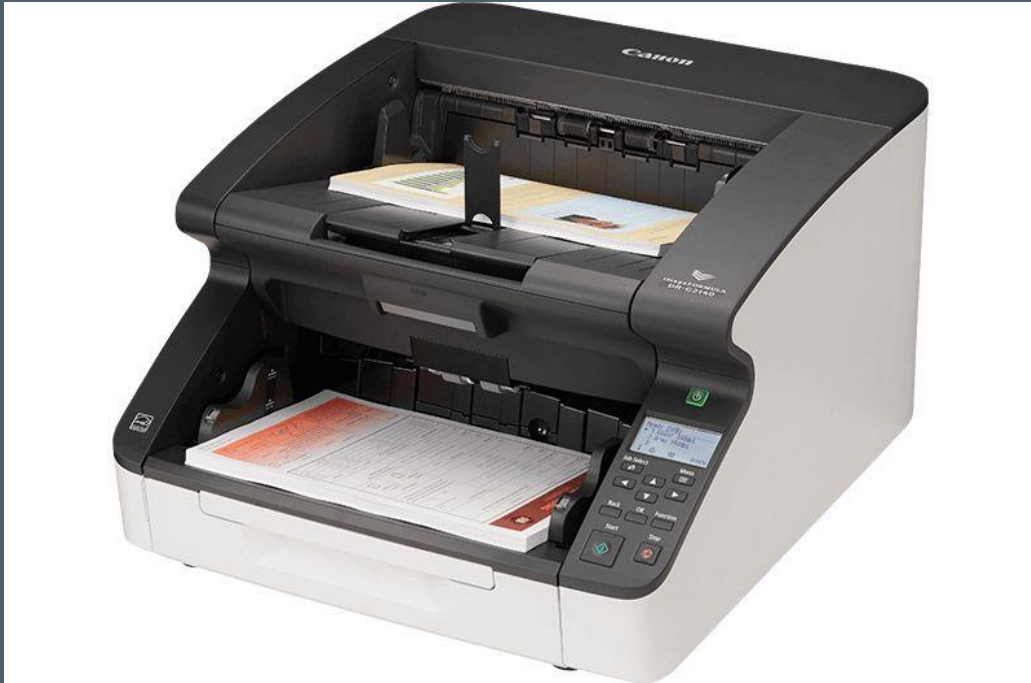


NUMÉRISATION DE GRANDS OUVRAGES,  
AFFICHES



NUMÉRISATION D'OUVRAGES, BROCHURES,  
PRESSE ET PHOTOGRAPHIES





NUMÉRISATION D'ARCHIVES



NUMÉRISATION DE CASSETTES AUDIO





# NUMÉRISEUR DE NÉGATIFS PHOTO



# CHAÎNE DE TRAITEMENT DE RESSOURCES DOCUMENTAIRES DE LA MSH DE DIJON

## PHASE 1 - Validation scientifique du projet

Validation du projet par les instances de direction de la MSH et vérification des droits de propriété intellectuelle concernant les documents composant le corpus, étude de faisabilité

## PHASE 2 - Montage du projet

Après validation scientifique, montage du projet : recherches de partenariats scientifiques, conventions de partenariat, annexes techniques, cahiers des charges, recherches de financements, réponses à des appels à projets

## PRODUCTION DE RESSOURCES DOCUMENTAIRES

### PHASE 3 - Traitement documentaire des données

**Pour les archives :** tri, élimination, création de plans de classement, cotation des documents, création d'instruments de recherche archivistiques (encodage en XML-EAD), indexation, création des métadonnées techniques

**Pour les imprimés :** récolement, classement, cotation des documents, création de catalogues (encodage en XMLED), indexation, création des métadonnées techniques

### PHASE 4 - Traitement technique des données

Numérisation archives, ouvrages, revues, plans, affiches, photographies, microfilms, cassettes audio, diapositives

**Traitement des fichiers numériques :** recadrage, redressement, création de fichiers de publication, acquisition et traitement des données sonores et audiovisuelles

## PRODUCTION DE CORPUS TEXTUELS / EXPLOITATION SCIENTIFIQUE

### PHASE 5\* - Traitement linguistique des données textuelles

- OCR, relecture
- Annotations
- Tagging
- Encodage de ressources textuelles en XML-TEI

## DIFFUSION DE RESSOURCES

### PHASE 6 Pre-publication

Série de tests précédant la publication en production

### PHASE 7 Publication de ressources documentaires

Mise en ligne sur le portail archives numériques et données de la recherche (PANDOR) et accès en salle de lecture aux documents dont la consultation est soumise à autorisation

## SAUVEGARDE - ARCHIVAGE

### PHASE 8 - Sauvegarde

Sauvegardes régulières des différentes phases

### PHASE 9 - Archivage

Archivage du programme :

- Données numériques ou numérisées
- Instruments de recherche et/ou catalogues
- Corpus textuels, encodage XML-TEI, documentation, conventions

### PHASE 10 - Communication - Valorisation

Diffusion de l'information via les outils de communication (site web, lettres d'info, réseaux sociaux)

Développement d'outils informatiques (applications, bases de données, sites web...)

\* Phase supplémentaire pour les programmes de recherche s'appuyant sur la production de corpus textuels





BIENVENUE SUR LE PORTAIL ARCHIVES NUMÉRIQUES ET DONNÉES DE LA RECHERCHE



Recherche avancée



- ACCUEIL
- QUI SOMMES-NOUS ?
- FONDS
- PROGRAMMES DE RECHERCHE
- ACTUALITÉS
- CONTACT



PROGRAMME DE RECHERCHE

## Bulletin de L'OIV

*Le programme consiste en la  
numérisation, l'indexation et la  
diffusion de la collection complète  
des Bulletins de l'OIV*



Explorer

### EXPLOREZ LES FONDS PAR THÉMATIQUES



Archives de la recherche  
et des chercheurs



Culture et création



Droit



Espace et société



Patrimoine industriel



Politique, critique  
sociale et mouvements  
sociaux




Vigne, vin et  
gastronomie



## Des corpus variés, pluridisciplinaires et issus d'acteurs multiples mis à la disposition de tous

Les corpus de la thématique Vigne & Vin sur PANDOR (Portail Archives numériques et Données de la Recherche)

*Une collection labellisée au niveau national depuis 2017*

 8 résultats

Page 1 de 1



 Intitulé 	 Date 	 Cote 
 Annales des falsifications et des fraudes	Novembre 1908 - Décembre 1938	AF
 Bibliothèque numérique de la vigne et du vin	1900-1996	
 Bulletin de l'OIV	1928-2014	BOIV
 Bulletin international de la répression des fraudes	Novembre 1908 - Décembre 1916	BIRF
 Fonds de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO)	1936-1971	INAO_art_0001 - INAO_art_1128
 Guide des sources de la vigne et du vin en Bourgogne		
 Le Progrès agricole et viticole	1884-1950	PAV
 Répertoire numérique international de la vigne et du vin	1706-1950	RNIVV



## Les fonctionnalités du portail PANDOR

- Navigation à l'intérieur du cadre de classement – en regard des axes thématiques portés par la MSH
  - Navigation à l'intérieur du plan de classement au niveau de l'instrument de recherche
  - Navigation par index
  - Publication de d'IRE XML-EAD
  - Publication de fichiers numériques
  - Recherche en texte intégral dans les notices
  - Recherche en texte intégral dans les documents numérisés
  - Formulaire de recherche simple et avancée
  - Gestion des droits d'utilisateurs avancés (par groupes d'utilisateurs, par utilisateurs) (accès par login MP à 1 ou plusieurs IRE visible uniquement après connexion)
- ⇒ Le portail est interopérable avec les grands portails nationaux via le protocole OAI-PMH (Dublin core, dublin-core qualifié).



8 résultats

Rechercher dans les fonds de la thématique "Vigne, vin et gastronomie"

Texte libre

Texte libre

Année ?

AAAA

ou entre

AAAA

et

AAAA

Auteur ?

Auteur



Lieu ?

Lieu



Pays ?

Pays



Juridiction/Ville ?

Juridiction/Ville



Dénomination du produit ?

Dénomination du produit

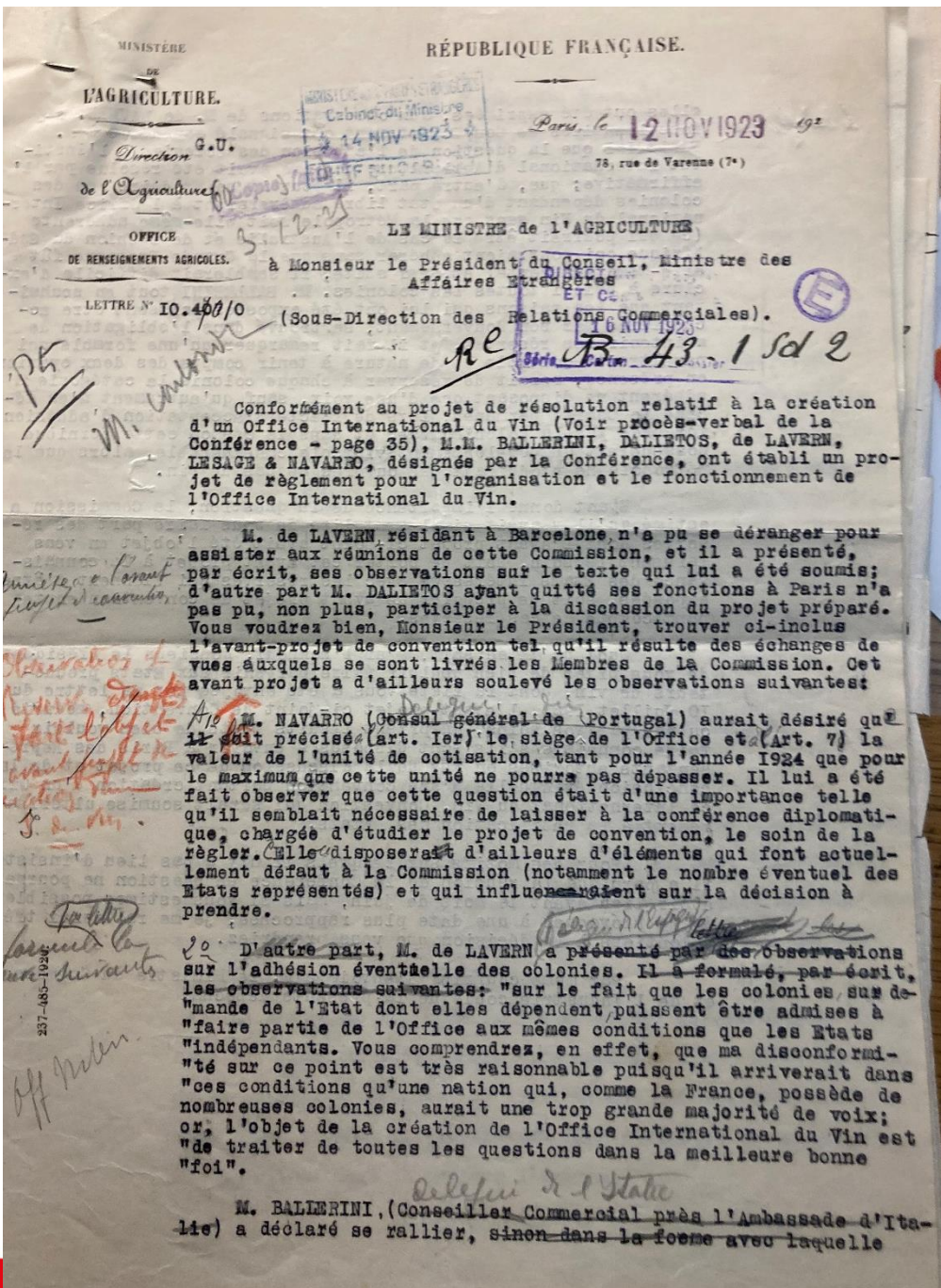


Rechercher



Effacer





## La diversité des archives numériques pour appréhender les mondes vitivinicoles et leurs évolutions

Courrier du ministre de l'Agriculture Henri Chéron au Président du Conseil Raymond Poincaré du 12 nov 1923  
Observations et commentaires sur l'avant projet de règlement pour la mise en place d'un Office International de la Vigne et du Vin  
Archives diplomatiques de la Courneuve.



Paris, le 18 Décembre 1923.

11<sup>e</sup>/22.



Monsieur le Ministre,

M. Lammé

J'ai l'honneur de porter à la connaissance de  
Votre Excellence, que mon Gouvernement a bien voulu me  
nommer son Représentant auprès de l'Office International  
du Vin, établi à Paris pour la protection de l'Industrie  
Vinicole.

Je serais très obligé à Votre Excellence de  
vouloir bien en aviser les autorités intéressées et la  
prie d'agréer les assurances de ma considération la  
plus haute et la plus distinguée.

LE CHARGE D'AFFAIRES DU MEXIQUE.

Raf. Calera

A Son Excellence Monsieur Raymond Poincaré  
Président du Conseil, Ministre des  
Affaires Etrangères.- Paris.

L'OIV : archives pour un centenaire

Archives diplomatiques, La Courneuve

Archives de la de la sous-direction des Relations  
commerciales de 1918 à 1940 : série *Relations  
commerciales 1918-1940* ; voir sous-série « B42-  
43 – PRODUITS DU SOL » (fonds coté 13RC)

Sous-série « B29 – Offices internationaux » (fonds  
6RC ; inventaire

Série *Unions internationales* (1907-1944) (fonds  
429QO) (archives de la sous-direction des Unions  
internationales et des affaires consulaires)



4 juin 1923

**LISTE**  
des délégués français.

-1-1-1-

DIRECTION POLITIQUE	
Classement	
B	Carte 43 Doss. 1 n°2

Désignés par :

M.M.

- M. le Ministre des Finances ..... BORDAS, Directeur du Service Scientifique.
- M. le Ministre des Affaires Etrangères ..... DUPAYRAT, Ministre Plénipotentiaire.  
COULONRE, Consul de France, Sous-Chef de Bureau au Ministère des A.E.  
COUSILLER, Consul suppléant, rédacteur au Ministère des Affaires Etrangères.
- M. le Ministre du Commerce ..... SERRUYS, Directeur des Accords Commerciaux.  
ELBERL, Sous-Directeur des Accords Commerciaux.  
EHLER, Sénateur.  
BARTHE, Député, Président de la Commission des Boissons.  
Bertrand de LUN, Président du Comité International des Vins.  
Charles CHAUMET, Sénateur, Président de la Semaine du Vin, à Bordeaux.  
HAVY, Président du Syndicat national des Boissons.  
GASTON-GERARD, Maire de Dijon.
- M. le Ministre de l'Agriculture.... Joseph CAPUS, Député.  
Colonel MIRREPOLX, Président de la Confédération Générale des Vignerons.  
Prosper GERVAIS, Président de l'Académie d'Agriculture, Vice-Président de la Société de Viticulture de France et d'Ampélographie.  
Alph. PERRIN Fils, Secrétaire Général du Syndicat Général des Vignerons de la Champagne délimitée.  
Ch. DU BOIS, Président du Syndicat de Défense de la Viticulture bourguignonne.  
René BEYER, Président d'Honneur de l'Association des Viticulteurs alsaciens.  
James MAXWELL, Président honoraire du Syndicat de la région de Santernes.  
M.H. RICARD, ancien Ministre de l'Agriculture.  
ROUX, Conseiller d'Etat, Directeur des Services Sanitaires et Scientifiques et de la Répression des Fraudes.  
LESAGE, Directeur de l'Agriculture.

....



## STATISTIQUES VINICOLES ET COMMERCIALES

### I. PRODUCTION (1)

#### ALGERIE Production vinicole

	ANNÉE 1927		ANNÉE 1928	
	Superficie des vignes en production	Récolte	Superficie des vignes en production	Récolte
Alger .....	99,3	4.199,9	82,0	6.556,3
Oran .....	119,3	2.754,2	121,1	5.771,2
Constantine .....	16,1	1.156,4	16,7	1.329,1
TOTAUX .....	215,7	8.011,5	221,8	13.657,6

#### FRANCE Production Vinicole

	ANNÉE 1927		ANNÉE 1928	
DÉPARTEMENTS	Superficie des vignes en production	Récolte	Superficie des vignes en production	Récolte
Ain .....	10,0	427,4	9,4	360,7
Aisne .....	0,6	12,8	0,7	11,7
Albi .....	8,2	299,9	7,4	169,8
Alpes (Basses) .....	4,7	87,1	4,1	88,9
Alpes (Hautes) .....	2,0	50,5	2,0	53,3
Alpes-Maritimes .....	1,7	74,8	3,4	99,3
Ariège .....	19,2	670,6	19,3	708,8
Ardèche .....	3,0	70,2	3,8	89,9
Ardennes .....	2,9	14,0	2,9	20,7
Aude .....	113,2	1.941,4	114,9	7.067,1
Aveyron .....	9,0	328,5	9,0	331,9
Bouches-du-Rhône .....	27,3	1.242,7	27,9	1.435,9
Chantal .....	0,05	2,1	0,1	3,4
Charente .....	35,4	910,4	36,6	930,2
Charente-inférieure .....	48,7	1.256,9	44,7	1.425,7
Cher .....	5,0	89,9	4,5	152,7
Corrèze .....	2,6	33,4	2,7	38,7
Dôme-d'Or .....	11,7	258,2	11,6	257,9
Dordogne .....	27,6	305,0	30,8	1.016,4
Doubs .....	0,1	1,7	0,2	3,4
Drôme .....	15,7	359,1	14,1	430,2
Eure-et-Loir .....	0,05	1,2	0,04	0,5
Gard .....	25,2	1.496,7	74,9	4.796,7
Garonne (Haute) .....	24,5	413,3	26,2	747,9
Gers .....	46,0	1.114,7	48,5	1.271,2
Gironde .....	132,1	4.012,0	134,7	4.691,8
Hérault .....	191,5	11.141,7	191,4	13.290,6
Indre .....	7,6	137,8	7,3	163,4
Indre-et-Loire .....	28,9	399,4	29,4	546,7

(1) La superficie est exprimée en milliers d'hectares, la production en milliers d'hectolitres.

## LÉGISLATION VINICOLE

### HONGRIE

LOI DE 1924

SUR LA RÉGLEMENTATION DE LA FABRICATION, DE LA MANIPULATION ET DE LA VENTE DU VIN ET SUR L'INTERDICTION DE LA FALSIFICATION DU VIN.

#### SECTION I.

##### Dispositions générales.

§ 1. — Le vin est une boisson alcoolique, qui provient du jus de raisin (Traubenmost ou Traubenmaische, moût de raisin) par fermentation alcoolique.

Rebenmost (moût de raisin), c'est le jus non fermenté du raisin séparé des autres parties de la grappe.

Rebenmaische (moût de raisin mélangé) c'est le moût contenant les différentes parties de la grappe écrasée, non encore entré en fermentation ou incomplètement fermenté.

Rebenmaische (marc), c'est le produit, après pressage du raisin, renfermant la peau, les grains et la tige (rafle).

Weinlager (résidu du pressage fluide, lie), c'est le résidu subsistant après le soutirage du vin fermenté et clarifié.

Hartes Weinlager (résidu du pressage solide, fourreau), c'est le produit subsistant après décoloration et pressage du résidu de pressage fluide (lie).

§ 2. — Est autorisée, dans les limites fixées par la présente loi, l'exécution des opérations nécessaires pour la préparation rationnelle du raisin et du moût, ainsi que pour la manipulation rationnelle du moût et du vin. — y compris le traitement du vin ou moût défectueux. — pour autant que ces opérations ne comportent pas de falsifications ou d'autres tromperies du public et que, à leur occasion, des matières nuisibles à la santé n'entrent pas dans le vin.

Sont expressément autorisés :

1° La cuisson du moût;

2° L'amélioration du moût par adjonction d'autre moût ou de raisins du pays séchés, dans les limites fixées au paragraphe 5;

3° Le nettoyage des fûts, bouteilles et boudes, la préparation de substances pour la clarification du vin, l'emploi d'esprit-de-vin non défectueux d'au moins 70 volumes pour cent pour le traitement (guérison) de vins malades ou défectueux, dans une proportion

DES INDICATS VERS LA CORPORATION

## L'ORGANISATION DE LA CHAMPAGNE VITICOLE

PAR

PAUL PIARD

Docteur en Droit  
Diplômé de l'École Supérieure  
des Sciences Économiques

EDITIONS DU CHANCELIER

18, Rue Séguier, 18  
PARIS VI<sup>e</sup>

1937

## INDICI DEI PRINCIPALI VITIGNI DA VINO COLTIVATI IN ITALIA E GUIDA VITICOLA D'ITALIA

VOLUME V

## IV. BUDAPESTI NEMZETKÖZI BORVERSENY



4<sup>e</sup> CONCOURS  
INTERNATIONAL  
DES VINS  
A BUDAPEST  
1964

Les bulletins de l'OIV

La bibliothèque numérique internationale



## Archives des Comités Nationaux et bulletins de l'INAO

production des vins rouges. Après intervention de M. Rosin, le Comité Directeur décide de recevoir l'examen de la question à une séance ultérieure.

### 5°) Réclamations concernant la délimitation de certains appellations d'origine de la Côte d'Or: Sampigny-la-Marange - Côte de Beaune - Vougeot.

Le Directeur expose que ces questions ont été étudiées par une Commission d'experts. Les conclusions des experts sont approuvées par le Comité Directeur.

M. Gougeon, numéro des publications de M. M. Cette demande

### Compte rendu de la séance du Comité Directeur du 3 février 1949

La séance est ouverte à 9 h. 30 sous la présidence de M. le Roy. Etait présent : M. M. Barillet, Blanchon, Barillet, Barille, Briant, Fontaine, Gaudin, Grapes, Guyon, Le Roy, Lucas, de la Roche, Mouton, Robin, Roux remplaçant M. Roy, Rottier, Simon, Dubouche, Dorian, Wella.

Excusé : M. M. Chappay, Guibert, Macquart.

#### Questions générales

#### 1°) Détermination des dates et lieu des séances en 1949.

Les prochaines séances de 1949 auront lieu aux dates ci-après :

5 et 6 avril à Paris

23 et 25 mai à Cognac

2 journées entre le 7 et le 10 novembre à Paris

#### 2°) Secret des délibérations.

M. Barillet fait remarquer qu'à la suite de la séance du Comité Directeur du 25 novembre, des indiscretions semblent avoir été commises car des personnes impliquées dans une affaire, évoquée au cours de cette séance paraissant avoir été tenue au cours d'une séance, ont fait état de ce qui avait été dit à la séance.

M. Barillet demande au Président de prendre des dispositions pour que les séances soient secrètes dans toute la mesure du possible.

Le Président répond qu'il comptait intervenir à ce sujet au cours de la réunion prochaine, car il a été informé par M. Roy, du fait que vient d'écrire M. Barillet. Les délibérations de l'Institut National doivent être tenues

Ce règlement avant les appels "Madiran", ont été étudiés ce d'autre. Le projet de composition de la Commission nationale de la Communauté Nationale.

### 6°) Règlement et composition de la Commission nationale de la Clairette

### 7°) Délimitation de l'appellation eff

Le Comité Directeur de l'appellation eff de l'Armagnac. Le Président du Comité Directeur de l'Armagnac, des vins et eaux-de-vie à appellation contrôlée ; des vins et eaux-de-vie à appellation contrôlée ; du texte de l'accord Franco-Allemand. Affichage du degré alcoolique ; décret du 31 août 1937.

### 8°) Madiran - Déclassement

Le Comité Directeur de l'Armagnac, des vins et eaux-de-vie à appellation contrôlée ; des vins et eaux-de-vie à appellation contrôlée ; du texte de l'accord Franco-Allemand. Affichage du degré alcoolique ; décret du 31 août 1937.

SEPTEMBRE 1937

Paraît toutes les six semaines

NUMÉRO 3

# Bulletin du Comité National des Appellations d'Origine des Vins et Eaux-de-Vie



## SOMMAIRE

### I. — INFORMATIONS :

1. Congrès International de Viticulture ;
2. Manifestations diverses ;
3. Contentieux.

### II. — DOCUMENTATION :

1. La nature juridique du droit des Appellations d'origine, par M. Jean Malpas, docteur en Droit, avocat au Barreau de Perpignan.

### III. — DOCUMENTS OFFICIELS :

1. Loi tendant à modifier et à compléter la réglementation en matière d'Appellation d'origine contrôlée ;
2. Loi du 12 juillet 1937 apportant modification au Code du Vin ;
3. Circulaire de M. le Ministre de l'Agriculture, prorogeant le délai accordé aux viticulteurs pour compléter leur déclaration de récolte ;

4. Circulaire de l'Administration des Contributions Indirectes : Lettre autographiée n° 2.246 du 2 juillet 1937 ;

5. Création de la brigade spéciale en vue de la surveillance sur le territoire français, des vins et eaux-de-vie à appellation contrôlée ;

6. Décret du 29 juin 1937, relatif au Cognac ;

7. Attribution au Cognac et à l'Armagnac de l'Appellation contrôlée de l'acquit jaune d'or et fixation de la redevance pour les eaux-de-vie contrôlées.

7. Texte de l'accord Franco-Allemand.

8. Affichage du degré alcoolique ; décret du 31 août 1937.

### IV. — REVUE DE PRESSE.



## L'ÉVOLUTION ÉCONOMIQUE ET SOCIALE

Ce glissement de l'I.N.A.O. pèse d'autant plus lourd sur le destin de nos grands vins que toute l'évolution économique et sociale de notre époque tend à remettre en cause les conditions de leur production :

- le marché des vins semble en voie d'explosion,
- le progrès technique de la viticulture a fait un bon depuis 20 ans,
- l'esprit de facilité gagne les professionnels,
- les administrations ne croient plus à l'œuvre réglementaire du passé,
- et la profession est désorganisée.

a) *L'expansion des marchés.*

La réglementation française des appellations d'origine contrôlées s'est formée dans une période de crise et de contraction des débouchés. C'est la prospérité que nous connaissons aujourd'hui ; les prix des vins ne cessent de monter depuis le milieu de l'année 1969.

Cette prospérité est l'heureux résultat de cette réglementation. En protégeant leurs appellations d'origine, c'est-à-dire en réglementant sévèrement les conditions de leur production de telle sorte que soient sauvegardées leur authenticité et leur qualité, les viticulteurs ont su défendre la renommée de leurs produits. *Le sigle A.O.C. est ainsi devenu celui d'une image prestigieuse connue dans le monde entier, à l'instar des plus grandes marques industrielles.*

Mais cette prospérité est due également à un élargissement des débouchés lui-même lié au progrès des revenus et à l'évolution des mœurs. Dans tous les pays hautement développés, la consommation des vins de qualité tend à s'accroître. C'est un phénomène de civilisation dont les siècles passés ont déjà été les témoins. Il est surprenant que ce phénomène tende aujourd'hui à se renouveler à une époque d'industrialisation extrême et de démocratisation radicale.

(A suivre).

C.O.F.R.A.D.E.P.

Comité français pour la défense et  
la promotion qualitative des vins et eaux-de-vie  
à A.O.C.

## Vins rouges de Bordeaux.

Nos des vins	Origine	Année	Alcool	pH	Acidité totale	Acidité volatile	Acide lactique		Acide tartrique	
							en millieq par l.	en grammes par l.	en millieq par l.	en grammes par l.
1	St-Émilion.....	1933	10°6	3,5	87	25,0	25,9	2,33	20,7	1,55
2	St-Émilion.....	1933	10°9	3,2	85	16,2	15,3	1,38	29,3	2,20
3	Macau, Médoc.....	1933	10°1	3,3	95	17,5	17,3	1,56	33,8	2,53
4	St-Émilion.....	1933	11°0	3,4	84	18,7	25,9	2,33	21,3	1,60
5	Pomerol.....	1933	10°4	3,5	90	21,8	29,2	2,63	14,6	1,09
6	Palus (Cépages com- muns).....	1933	11°0	3,3	92	18,7	26,8	2,41	21,2	1,59
7	Pomerol.....	1933	10°0	3,5	88	23,1	22,0	1,98	19,2	1,44
8	St-Émilion.....	1933	10°9	3,4	93	25,0	23,2	2,09	15,7	1,20
9	Quinsac, Côtes.....	1934	11°7	3,4	75	12,5	18,9	1,70	31,5	2,36
10	Quinsac, Côtes.....	1934	9°8	3,2	80	12,5	24,3	2,19	40,7	3,05
11	Quinsac, Côtes.....	1934	10°5	3,3	96	21,8	24,1	1,90	41,1	3,08
12	Fronsac.....	1934	10°4	3,25	84	18,1	22,3	2,01	20,7	1,55
13	St-Estèphe, Médoc.....	1934	11°0	3,4	86	23,1	29,9	2,69	22,9	1,72
14	St-Julien, Médoc.....	1934	11°0	3,2	100	26,9	22,3	2,01	34,5	2,36
15	Médoc.....	1934	11°6	3,3	92	18,7	26,0	2,34	28,9	2,17
16	Palus (Cépages com- muns).....	1934	9°8	3,2	96	18,1	34,9	3,14	29,3	2,20
17	St-Estèphe, Médoc.....	1934	11°5	3,4	90	21,2	30,4	2,74	20,4	1,53
18	St-Émilion.....	1934	11°5	3,3	78	14,1	14,6	1,31	20,1	1,51
19	St-Julien, Médoc.....	1934	11°2	3,2	80	18,7	22,7	2,04	26,7	2,00
20	Palus (Cépages com- muns).....	1935	11°9	3,4	102	17,5	36,7	3,30	25,1	1,88
21	Pomerol.....	1935	11°0	3,5	78	12,5	42,5	3,82	16,9	1,27
22	St-Paul, Blayais.....	1935	10°7	3,3	84	15,0	28,1	2,53	27,1	2,03
							34,9	3,14	30,4	2,28
							25,0	2,25	29,5	2,21
							11,7	1,05	23,8	1,78
							6,5	0,58	32,6	2,44
							7,2	0,65	37,1	2,78
							11,0	0,99	33,1	2,48
							8,1	0,73	46,9	3,52
							7,4	0,67	56,6	4,24
							7,4	0,67	36,4	2,73

## L'ACIDE LACTIQUE DANS LES VINS DE BORDEAUX

par J. RIBEREAU-GAYON et E. PEYNAUD.

On possède de nombreux documents sur les teneurs en acide lactique des vins de divers pays et de diverses régions vinicoles françaises, qui montrent que cet acide est un constituant normal de ces vins.

Nous citerons les travaux de KUNZ, MÆSLINGER pour les vins allemands (1909) (\*); G. DE ASTIS pour les vins italiens (1918); MUL-  
LER (1896) (1), MM. FABRE et BREMOND (1932) (2) pour les vins d'Algérie; MM. HUGUES et CHEVALIER (1930) (3) pour les vins de l'Hérault, et quelques chiffres de M. MICHEL pour les vins du Beau-  
jolais, du Jura et de Champagne (1931) (4).

à l'g. par hect. et un autre 1000, en p...  
contestée dans les grands vins.

Il nous a paru utile de compléter ces documents pour les vins de cette région; nous donnons dans les tableaux de résultats joints à cette note les teneurs en acide lactique pour une soixantaine d'entre eux; nous indiquerons la méthode utilisée.

ropriété.

de Bordeaux ou est  
ique que l'acide lac-  
donne des détermi-  
; récemment M. Es-  
cite les doses de 0,5  
de lactique a pu être



# Devant Les Juges

Le 26 juillet dernier, devant le Tribunal Correctionnel de Beaune, « La Revue du Vin de France », en la personne de M. Félix Chevrier, directeur du « Vosgien de Paris », gérant de la Revue, et de M. Raymond Baudouin, directeur, étaient assignés solidairement par M. Charles Giraud, maire de Meursault, conseiller d'arrondissement, assisté de M<sup>re</sup> Vieillard-Baron, avocat au Barreau de Dijon.

Les intérêts de « La Revue du Vin de France » se trouvaient en de bonnes mains : celles de M<sup>re</sup> Jean-Charles Legrand, qui a été tout simplement éblouissant de verve et de talent pendant l'audience, et de M<sup>re</sup> Joseph Huard, le si sympathique avoué beaunois, inlassablement dévoué à la cause viticole.

Il est bien dommage que la loi nous interdise de rendre compte des débats, car nous privons nos lecteurs d'une des pages les plus pittoresques des annales de la viticulture française que ce simple communiqué ne saurait remplacer.

Avec regret inclinons-nous cependant.

Et remercions ici les Associations viticoles du concours qu'elles nous ont apporté. Les personnalités les plus éminentes dont elles s'honorent étaient accourues à Beaune pour dire à la barre du Tribunal leur opinion sur la « Revue du Vin de France » et sur son directeur.

C'est ainsi que les juges de Bourgogne entendirent successivement :

M. d'Angerville, Président du Syndicat Général des Producteurs de Grands Crus de Bourgogne de la Côte-d'Or ;

M. Tony-Gillet-Marcau, Président du Syndicat du Cher et de la Fédération du Centre des Hôteliers, Limonadiers, Restaurateurs et Débitants, Président de la Section Hôtelière et Vice-Président de la Confédération Nationale des Débitants, Hôteliers, Limonadiers et Restaurateurs de France et des Colonies, Vice-Président de la Chambre Nationale de l'Hôtellerie Française, Administrateur du Crédit National Hôtelier, Membre Secrétaire de la Chambre de Commerce du Cher, Chevalier de la Légion d'honneur ;

M. Louis Murat, Inspecteur des Fraudes, chargé de la Protection des Appellations d'Origine ;

M. le Général Rebourseau, Président du Syndicat de défense du Chambertin ;

M. Henri Gouges, Vice-Président du Syndicat général de défense des Producteurs de Grands Crus de Bourgogne de la Côte-d'Or ;

M. Joannès Loron, Conseiller du Commerce extérieur de la France, Conseiller Prud'homme du département de la Seine, Arbitre du Tribunal de Commerce, Membre du Conseil du Comité du Syndicat des négociants en vins et spiritueux de

Paris et du département de la Seine, membre du Comité International des vins et spiritueux ;

M. Arsène Clerget, maire de Volnay ;

M. Albert Noirot, Président d'honneur et Fondateur du Syndicat de Défense des Producteurs de Grands Crus de la Côte-d'Or, Président du Syndicat de Vosne-Romanée, Conseiller d'arrondissement de la Côte-d'Or ;

M. Camille Peters, Vice-Président du Syndicat général des Vignerons de la Champagne ;

Et M. le baron Le Roy, Président du Syndicat de Défense de Châteauneuf-du-Pape, Président du Syndicat Général des Vignerons des Côtes-du-Rhône, Secrétaire général de la Fédération des Grands Crus de France, Vice-Président de la Société départementale d'Agriculture du Vaucluse, Membre du Comité National de Propagande du Vin, Délégué permanent des associations viticoles de la Métropole.

En outre, de très nombreuses lettres qui, toutes, rendent un hommage reconnaissant à nos campagnes, avaient été spontanément adressées à notre défenseur.

Citons celles de :

M. Henri Martin, maire d'Hautvillers ;

M. Victor Cima, propriétaire du Moulin d'Orgeval ;

M. le Docteur Le Tellier, président du Syndicat Homéopathique ;

M. Lafon, propriétaire de La Coupole de Montparnasse ;

M. Louis Gambert, président du Syndicat des Viticulteurs du canton de Tain-l'Hermitage ;

M. Tondeur-Scheiffer, consul général de France à Anvers ;

M. René Cuny, adjoint au maire de Nogent-sur-Vernisson ;

M. André-C. Robine, président du Club des Purs-Cent ;

M. Curnonsky, prince des Gastronomes ;

M. Savinien Giraud, maire de Pomerol ;

M. Henry French-Hollis, sénateur des Etats-Unis d'Amérique ;

M. Paul Héraud, maire de Tavel ;

M. Georges Porrot, maire de Monthélie ;

M. Louis Forest, président du Club des Cents ;

M. Claude, vice-président du Club des Cents ;

M. Gaston Briand, secrétaire général de la Fédération des Viticulteurs des Charentes, etc., etc...

Remercions ici tous nos amis pour les encouragements qu'ils nous apportent.

Rappelons maintenant le fait : le maire de Meursault mis en cause dans un écho de 15 lignes s'estimaît moralement et matériellement lésé par la « Revue du Vin de France » et lui réclamait, à titre de diffamation, 20.000 francs de dommages et intérêts pour le préjudice causé.

Il était humain de marchander.

Aussi bien le Tribunal de Beaune, présidé par M. Moissenet, assisté de MM. Gouvenet et Michon, juges, en présence de M. Gilbert, Procureur de la République, pensèrent qu'une transaction de principe du montant de cinquante louis serait suffisante. Ce verdict de bon sens et d'équité qui donne satisfaction à la loi mérite d'être inscrit au palmarès de la Revue.

Ajoutons que le célèbre caricaturiste H.-P. Gassier, au crayon si spirituel, a pris quelques croquis d'audience qui feront certainement la joie de nos lecteurs.



Notre adversaire Charles GIRAUD  
Maire de Meursault



M. le Marquis d'ANGERVILLE

« J'ai la plus grande estime pour l'homme qui considère comme un parfait honnête »



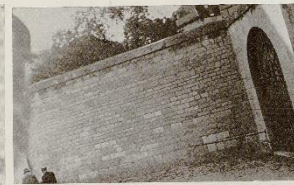
L'Huissier d'audience : M. Fernand DONON



M<sup>re</sup> Joseph HUARD  
le si sympathique Avoué beaunois, la cause viticole...



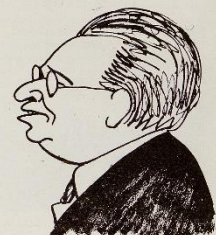
L'entrée du Pavillon...



vue de l'extérieur...



Le Général REBOURSEAU



M. TONY-GILLET-MARCAU



M. Paul GERMAIN

« Je ne parle pas de la partie civile »

« La Revue du Vin de France rend les plus grands services pour la défense des Trus parus. Si elle n'existe pas, il faudrait la créer... »



HP Gassier

Revue du Vin de France  
Octobre 1933



*Delimitation du cru Chambolle-Musigny* CR 5487H  
5 copies  
Arrêt  
du 13 Mai 1930 F  
Gervais, Guichet, Jules Lignier  
et Georges Lignier  
C/

De Vogue, Grivélet, Coopératives des Propriétaires  
de Vins fins de Chambolle-Musigny, Coopéra-  
tive Union Viticole de Chambolle-Musigny,  
Fierri-Pomelle, Quinquin-Jonot, Lechardet  
Copperey, Les Vautey, Société Anonyme des  
Anciens Etablissements Jules Regnier, Consorts  
Musigny, Docteur Boursot, Groffier et Cachat

Extrait  
des minutes du Greffe de la  
Cour d'Appel de Dijon  
République Française  
Au nom  
du Peuple Français,  
La Cour

Transmis à M. Fournand Greffier main de Chambolle-Musigny  
le 16-11-30

*Vesne-Romanée, Volnay,  
Chambolle-Musigny, Chambertin.*  
Le Baron Le Roy expose que M.  
Capus est appelé à se rendre à Bucarest  
comme membre de la Conférence inter-  
parlementaire qui se tient dans  
cette ville, et qu'il pourrait profiter  
de ce voyage pour s'arrêter à Vienne  
et à Budapest pour étudier les ques-  
tions de l'exportation des vins, et notam-  
ment des fraudes qui sont commises  
sur nos appellations d'origine. Il  
pourrait en même temps rechercher

Séance du Comité Directeur du CNOA –  
22/07/1936

BULLETIN INTERNATIONAL DU VIN 141

n'y a donc qu'à se féliciter de la lutte entreprise partout en faveur du bon vin.

Quant au rapport de M. Viola, il nous suffit de prendre acte de l'accord du rapporteur et de M. Samarakis, en remerciant nos deux collègues de nous avoir permis de faire un tour d'horizon pour des questions aussi délicates. (Applaudissements.)

M. SAMARAKIS. — Je rends d'ailleurs hommage, Monsieur le Président, à la façon dont vous savez toujours diriger nos débats. (Applaudissements.)

M. DE BOBADILLA. — Je ferai une observation de pure forme au paragraphe 2 du rapport de M. Viola.

Parlant des vins d'Espagne, il cite, le Malaga, le Xérès et le Sherry. Quand on parle du Xérès, on ne peut pas oublier que « Jerez, Xérès, Sherry » sont synonymes, d'après la loi espagnole, et, naturellement, il s'agit du même vin. Je prierais M. Viola d'éclaircir cette question comme je viens de le demander.

M. VIOLA. — Je vous remercie d'avoir bien voulu me signaler cette erreur.

M. LE PRÉSIDENT. — La rectification était nécessaire. Je la mets aux voix.

La rectification est adoptée.

Personne ne demande plus la parole ?

L'ordre du jour appelle l'examen du rapport de M. Capus sur les mesures internationales à prendre pour la protection des appellations d'origine.

La parole est à M. Capus.

M. CAPUS. — La communication que je vais avoir l'honneur de vous faire portera sur deux sujets. Je donnerai d'abord quelques explications sur la proposition de loi que j'ai déposée récemment touchant les appellations d'origine et qui va faire l'objet d'un décret-loi. Puis, j'indiquerai comment se situe la question des appellations d'origine au point de vue international.

Il est intéressant de noter l'évolution de la législation en France en ce qui concerne la protection des marques de commerce et des appellations d'origine.

On a songé d'abord à protéger les marques de fabrique, les brevets d'invention qui constituent une véritable propriété industrielle. Tel fut le but de la loi du 28 juillet-4 août 1824. Elle a commencé à instaurer, il y a plus d'un siècle, une certaine protection des produits qui tenaient leurs qualités particulières d'une méthode de fabrication propre à certaines communes.

L'exposé des motifs de cette loi disait déjà : « Il est des villes de fabriques dont les produits ont atteint une réputation qu'on peut appeler collective, et c'est encore une propriété. »

Cette loi commence donc à assimiler les appellations d'origine à une propriété collective, comme l'a fait depuis la loi de 1919.

La loi du 28 juillet 1824 était faite en principe pour protéger les objets fabriqués. Elle ne nomme pas les vins explicitement, mais la jurisprudence les admit heureusement parmi les objets fabriqués (Cour de Cassation, 1847). Elle n'instituait pas encore la protection des appellations d'origine régionales dans le sens où nous les entendons aujourd'hui.

Nous constatons une seconde phase dans la protection du vin ; devant les progrès de la science, il devenait nécessaire de les défendre contre les fraudes.

On songea donc à cette protection d'ordre hygiénique avant d'insti-

Jugement de délimitation de l'appellation  
Chambolle-Musigny du 13 mai 1930

Bulletin international de la vigne et du vin –  
août 1935 – Résolution sur la protection  
internationale des appellations d'origine



Avec le climat, les cépages et le sol sont les facteurs de la qualité. Aucun, à lui seul, n'est suffisant. La conjonction des trois est nécessaire. C'est une vérité universellement reconnue de la science agronomique.

Joseph Capus, Bulletin INAO, juillet 1938

Sur le plan régional, le Bureau comprend :

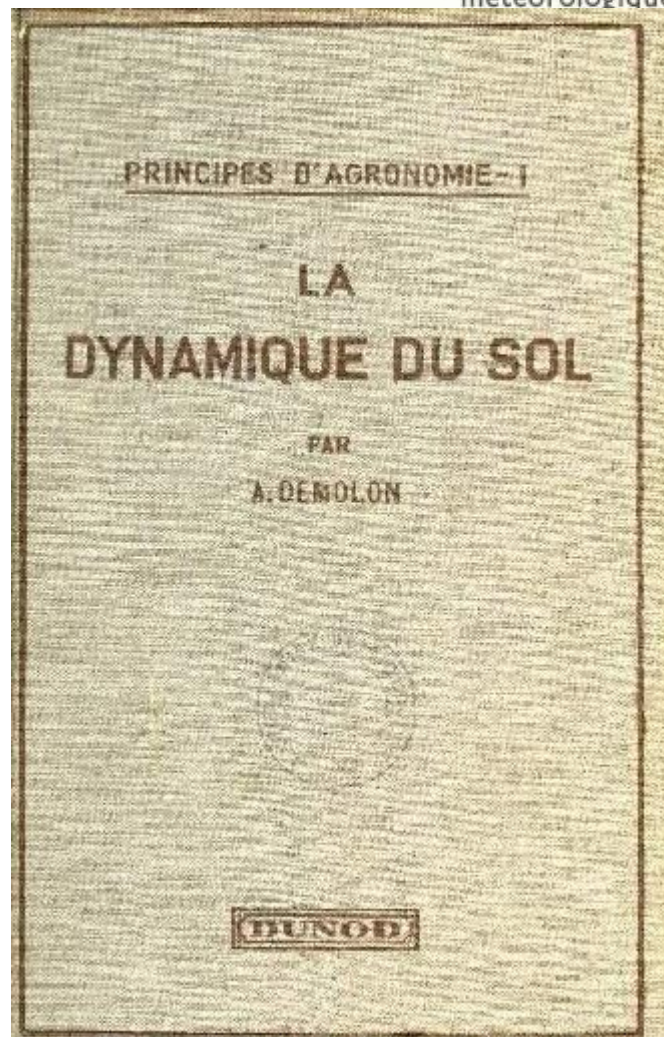
Président d'Honneur : M. GRANVIGNE, Ing. Agro., Directeur honoraire de la Station Agronomique de DIJON ;  
Président : M. BRETON, Ing. Agri., Licencié ès-Sciences, Directeur général de la Maison du Paysan à DIJON ;  
Vice-Président : M. CIRY, Professeur de Géologie à la Faculté des Sciences de DIJON ;  
Secrétaire : M. MATHIEU, Ing. Agri., Licencié ès-Sciences, Docteur de l'Université de CLERMONT (Sc) Directeur de la Station Agronomique de DIJON ;  
Secrétaire-adjoint : M. BEL, Ing. chimiste de l'Inst. de Chimie de PARIS, Lic. ès-Sc., Agent Scientifique à la Station Agronomique de DIJON.

Ce Bureau est secondé dans sa tâche par le Comité régional qui ne comprend actuellement que des personnalités de la Côte-d'Or, mais qui sera complété au fur et à mesure du développement de la Section régionale dans les autres départements où des réunions seront organisées par la suite.

Voici les membres de ce Comité :

MM. BEAUREPAIRE (de), Président du Comice de VITTEAUX ;  
BELLET, Ing. en Chef, Directeur Serv. Agric. de la Côte-d'Or ;  
BERGER, Directeur Station Météorologique de LONGVIC ;  
BUGNON, Professeur Botanique à la Fac. Sciences de DIJON ;  
GOGUES, Viticulteur, Membre de l'I.N.A.O. à Nuits.  
MENERET, Directeur Station Amélioration des Plantes de DIJON et du Domaine d'EPOISSES ;  
MICHEL, Directeur Station Oenologique à BEAUNE ;  
MOURLOT, Conservateur des Eaux-&-Forêts à DIJON ;  
PATRIAT, Ing. en Chef, Directeur Services Vétérinaires, DIJON ;  
PLANTIER, Ing. en Chef du Génie Rural à DIJON ;  
SOULIE, Ing. en Chef, Insp. Protection Végétaux, à BEAUNE ;  
TRINQUET, Direct. Ecole de Vitic. de BEAUNE ;  
VEDEL, Agent technique de l'I.N.A.O. à DIJON.

1950. Présentation de la section Bourgogne de l'Association Française des Sols



Dans ce domaine, on n'a à craindre aucune concurrence. L'échange des résultats obtenus, la communication des observations faites ne doivent soulever aucune crainte car, en me rapportant précisément à ce que je disais tout à l'heure de la **qualité** des vins, la composition d'un vin est essentiellement fonction des conditions **géologiques** et météorologiques d'un pays, d'une région, d'une commune et même

Si, dans les pays à bonnes conditions de végétation, on est toujours entièrement, il n'en est pas de même dans les pays à courte durée de végétation. Aussi, s'agit-il à cet égard de bien choisir les placements pour la culture de certaines variétés. Et dans tous les cas, il est absolument nécessaire que la pratique viticole et la science se donnent la main et collaborent ensemble pour résoudre les problèmes soulevés. Ce que les simples observations ne peuvent pas expliquer en ce qui concerne notamment la relation entre la nature du sol, la science peut en donner la clé par l'étude de la météorologie, de la **géologie**, de la chimie, etc.

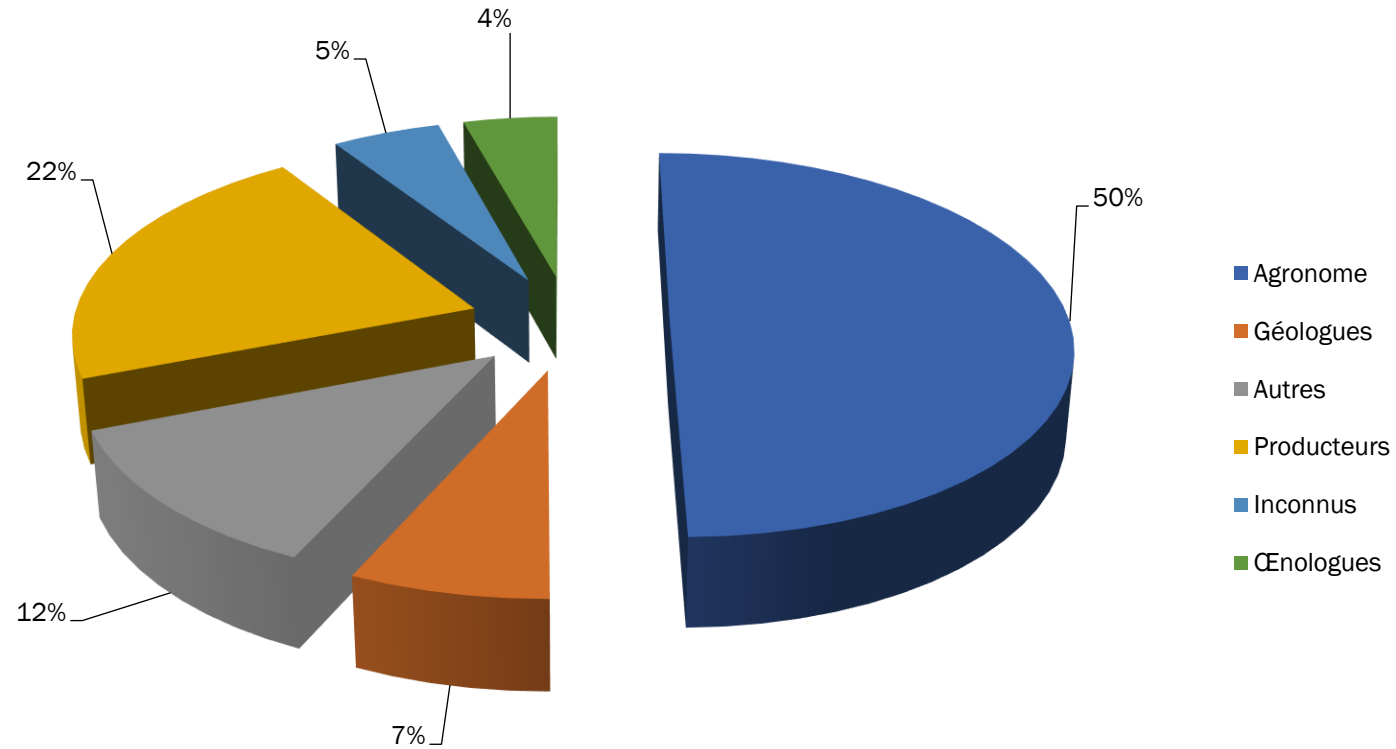
L'importance et l'utilité d'un échange international des données faites avec les variétés existantes, on doit également souligner l'importance de l'étude purement scientifique du problème de la vigne, c'est-à-dire l'étude ampélographique des variétés, ainsi que l'utilité d'un échange international des données recueillies dans ce domaine. Cette nécessité et cette utilité

M. le Dr W. HEU CKM A NN

Le Congrès International de Viticulture de Paris à l'occasion de l'Exposition Universelle de 1904 a été organisé sous le patronage de l'Office National du Vin et de la Commission Internationale de Viticulture. Consacré à la question si importante de l'origine et des grands crus de tous les



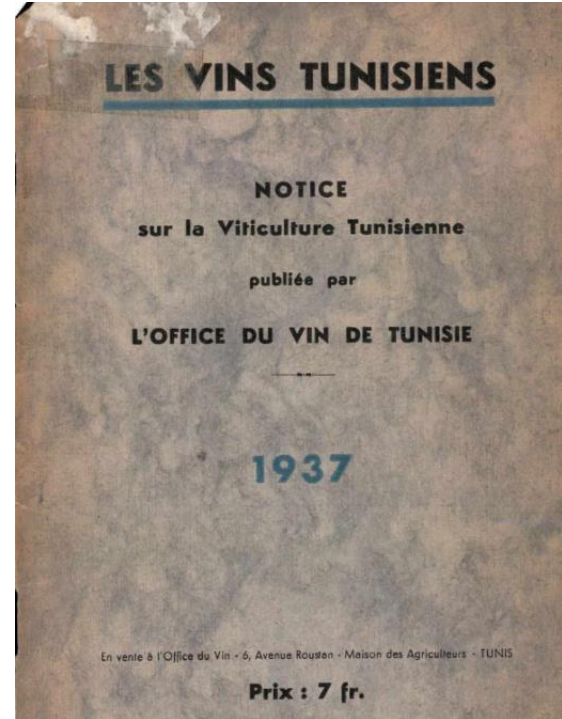
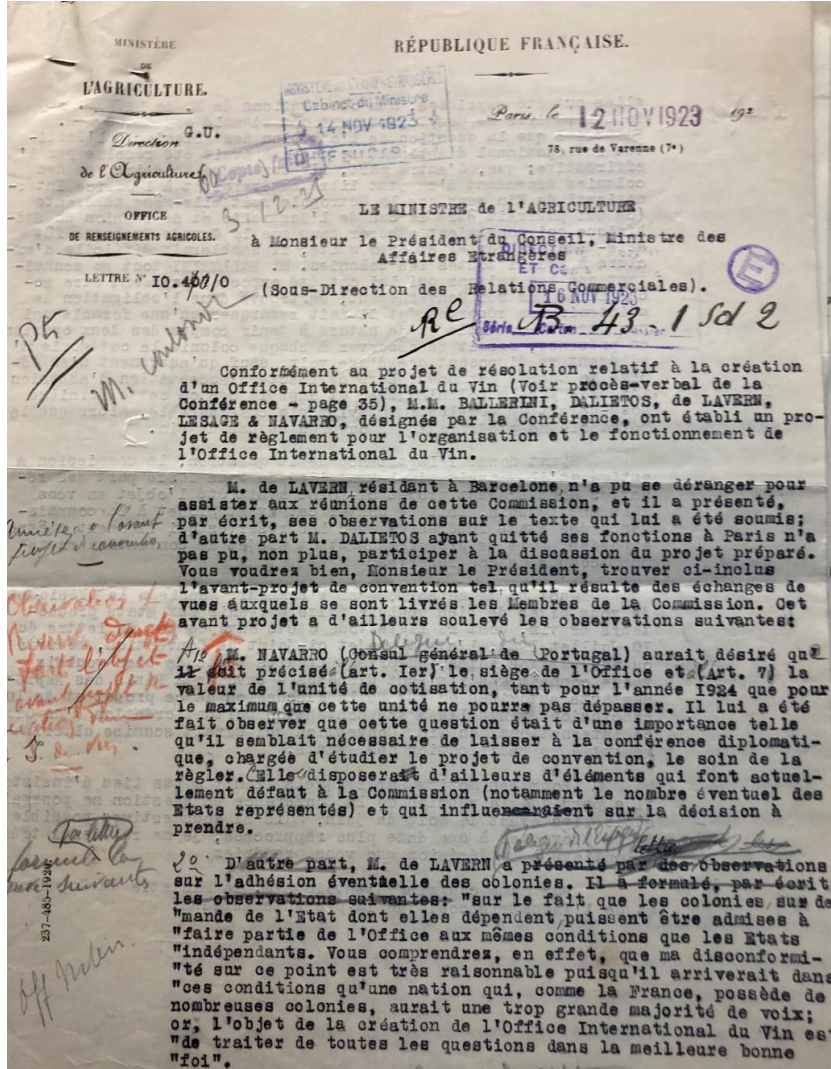
## Répartition par catégorie professionnelle ou discipline du recrutement des experts lors de la délimitation de 78 appellations distinctes entre 1936 et 1947





# Appréhender le monde du vin. Une question de jeux d'échelles

## Vigne et vin au Maghreb aux XIXe-XXe siècles : du très local au global



Courrier du ministre de l'agriculture français à son président du Conseil - 12 novembre 1923. Cette missive revient sur les condition future de création de l'OIV et souligne l'existence d'un débat sur la pertinence d'intégrer ou non de manière identique aux autres états les colonies françaises

N°	NOMS & PRÉNOMS DES CANDIDATS	DATE & LIEU DE NAISSANCE	NATURE DE L'EXAMEN
			Session
			Diplôme Supérieur
1	Besson, Jean	12 Avril 1914 à Tunis	
2	Blanchet, Pierre	18 Octobre 1911 à Milly (Savoie)	
3	Gilot, René	20 Avril 1914 à Koudchamir, Algérie (Sous-secr.)	
4	Guyard, Maurice	18 Juin 1914 à Dijon	
5	Javouhey, André	26 Juillet 1914 à Auteuil (Paris)	
6	Loiseau, Edouard	4 Septembre 1914 à Auteuil (Paris)	
7	Loupon, Pierre	3 Juillet 1914 à Dijon	
8	Vachon, Roger	25 Mars 1914 à Dijon	
9	Lacroix, Roland, Léon	23 Février 1912 à Bône (Algérie)	
10	Klissoursky, Angel	18 Mars 1909 à Chit-Barman, (Bulgarie)	
11	Peristiany, Georges	16 Octobre 1911 à Alexandrie (Egypte)	

Lauréats du diplôme supérieur d'œnologie de l'Université de Dijon en 1932. Le document témoigne de la présence de plusieurs élèves originaire du Maghreb dans cette formation au XXe siècle



### § III. Des goûts de terroir et de fumier.

Parmi les différens goûts de terroir, il en est que l'on trouve agréables, lorsqu'ils ne sont pas trop prononcés, comme celui de *pierre à fusils* dans les vins de Chablis, département de l'Yonne, de Périguières, et de quelques autres crus du département des

André Jullien, **Manuel du sommelier**, ou Instruction pratique sur la manière de soigner les vins, 1822. Extrait

#### a) Détermination des stimuli olfactifs.

On sait que l'arôme d'un vin se décompose, suivant des lois physiques précises, en un certain nombre d'éléments odorants dits simples, dont la sensation rappelle des parfums rencontrés dans la nature. Contrairement à ce que disent ceux qui refusent de penser, il n'est pas ridicule de trouver dans le vin des parfums qui, s'ils n'ont pas la même nature chimique que les parfums naturels identifiés, offrent à notre sens olfactif une sensation identique. Ces parfums sont floraux (rose, violette, narcisse, pivoine....), de fruit (pêche, cassis, groseille, prune, pomme, coing...) ou plus complexes lorsqu'il s'agit de vins âgés (truffe, kirch, ambre, cuir de Russie). Il est admis que la valeur d'un arôme est d'autant plus grande que le nombre de ses composants est lui-même plus grand. Il s'agit là d'un travail d'identification.

La dégustation et ses disciplines. Extrait de la Conférence de Pierre Charnay, 1966, Bruxelles. Bulletin de l'INAO, Janv. Avril 1967

due to secondary fermentations, it lacks some of those qualities which together render a wine agreeable.

An insipid wine may have plenty of color, however. Insipid wine are very subject to unfavorable changes.

**SAPID** (*Sapido*, It.; *Sapide*, Fr.).—A wine is described as sapid; it is meant that the acids are agreeable in quality and proportionate in quantity.

**VINOUS, VINOSITY\*** (*Vinoso, Vinosita*, It.; *Vineux, Vinosité*, Fr.).—A wine is said to possess vinosity when it imparts in a certain degree the sensation of warmth characteristic of the alcoholic flavor.

**WEAK** (*Debole, Vino che scappa in bocca*, It.; *Faible, peu alcoolique*, Fr.). A wine is said to be weak when it is of low alcoholic strength, or when its alcoholic contents are not in proportion to its other constituents. Wines of this character have in general little flavor, are insipid and difficult to keep, on account of the gummy or mucilaginous substances which they contain, and to which they owe what little flavor they have.

**LIGHT** (*Leggero, Sottile*, It.; *Leger, Mince*, Fr.).—A light wine is one which is of good quality, but at the same time contains a relatively small amount of color, body, and alcohol, no prominent flavors, and no sweetness. The general effect of a light wine is one of delicacy, though there exists a just equilibrium between the various constituents.

**SOFT, MILD** (*Molle*, It.; *Mou*, Fr.).—A mild wine is one which does not affect the palate by its harshness or astringency, as do rougher wines. Softness characterizes wines which are neither sweet nor dry, and no

Vins	ODORAT STRICT	SAVEUR STRICTE	ODORAT GUSTATIF	IMPRESSIONS	TEMPERATURE
note	nature de	note	nature de	d'ENSEMBLE	du VIN
sur	l'arôme	sur	l'arôme	SYNTHÈSE/HARMONIE	Qualité
					Pression
1/1	8	8	8	16	
2/1	8	8	8	16	
3/1	8	8	8	16	
4/1	8	8	8	16	
5/1	8	8	8	16	
6/1	8	8	8	16	
7/1	8	8	8	16	
8/1	8	8	8	16	
9/1	8	8	8	16	
10/1	8	8	8	16	
11/1	8	8	8	16	
12/1	8	8	8	16	
13/1	8	8	8	16	
14/1	8	8	8	16	
15/1	8	8	8	16	
16/1	8	8	8	16	
17/1	8	8	8	16	
18/1	8	8	8	16	
19/1	8	8	8	16	
20/1	8	8	8	16	

Fiche de dégustation de G. Charles, 30/03/1957. Archives Chauvet

La composition des vins de la récolte 1932 en Champagne. **Annales des falsifications et des fraudes**. Sept. 1933. Extrait.

**Mauvais goût.** — Signalons que certains des vins soumis à notre examen présentaient à la **dégustation**, une odeur particulière extrêmement désagréable, attribuée à la nicotine. Trop limité par la quantité de vin dont nous disposions, il ne nous a pas été possible d'approfondir cette question.

Des travaux récents de MM. VIALA et MARSAIS (*Revue de Viticulture*, 1928, p. 233 et 1929, p. 70) montrent que la nicotine possède la propriété de se maintenir sur les raisins jusqu'à la vendange, comme le cuivre, le plomb, et l'arsenic, mais que son élimination après fermentation serait moins complète.

Des recherches plus récentes de M. FERRÉ (*Annales des Falsifi-*



# Perspectives

- ⇒ Transcription automatique des manuscrits
- ⇒ Traitement automatisé des traductions
- ⇒ Fouille de données
- ⇒ Renforcement des partenariats actuels et collaborations futures



## ⇒ Transcription automatique des manuscrits

Séance du 24 juillet 1936

Matin

Sous la présidence de M. Capus

Membres présents :

Saint-Dizier

Le Comité décide une enquête et nomme comme experts M. Néron, Bordes et Dumont.

M. Briand demande que soit intenté un procès à Cully au sujet d'une usurpation de l'appellation Cognac.

Cette proposition est acceptée.

Graves

Après un exposé juridique de M. de Roquette. Buisson relate la situation particulière des communes de Coulange et de Langon, et décide que l'admission de ces communes dans l'aire de production sera proposée au Comité National mais qu'une commission juridique étudiera un questionnaire dressé par M. Capus, de Roquette Buisson et Wolff fixant les questions de principe relatives à l'admission de ces communes.

CHÂTEAU FORTIA  
CHÂTEAUNEUF DU PAPE  
SORGUES  
(VAUCLUSE)

Monsieur,

J'ai eu l'occasion de voir votre nom figurer à maintes reprises dans les revues viticoles et l'autorité dont vous jouissez en Bourgogne jointe à la bienveillance que vous ne cessez de témoigner aux viticulteurs m'ont décidé à vous écrire.

Je m'excuse d'en user ainsi librement avec vous et j'espère que vous ne me tiendrez pas rigueur de ne mentionner aussi impromptu lorsque vous saurez qu'il s'agit de nos intérêts viticoles locaux.

La fraude qui a toujours existé à l'état endémique à Châteauneuf-du-Pape, vient de prendre avec les hauts prix actuels une proportion vraiment inquiétante pour la bonne

renommée de notre cru. Les raisins étrangers arrivent par convois dans la commune et les vins d'aramon récoltés dans la partie du terroir bordant le Rhône donnent lieu à un trafic d'acquits d'origine qui devient cynique.

Quand les propriétaires-intervieurs de Châteauneuf-du-Pape viendront. ils se constituer un Syndicat pour la Défense de l'appellation d'origine dont on m'a nommé Président, plutôt à cause de ma situation indépendante qui ne m'oblige à des ménagements envers personne, que de ma compétence car je suis un nouveau venu à la viticulture.

Je fais donc appel à votre obligeance pour obtenir si possible un exemplaire des statuts d'un Syndicat ayant le même but que le nôtre et quelques renseignements sur la manière dont je devrais procéder pour obtenir

du Tribunal compétent une décision conforme aux vœux de nos adhérents sur les caractères que doit présenter le "Vin de Châteauneuf-du-Pape", l'appellation "Cote du Rhône" restant accessible à nos éliminés.

Je m'excuse, Monsieur, d'abuser de vos instants, mais j'espère que vous m'en serez assez aimable pour nous profiter de votre expérience.

Veuillez, Monsieur, avec l'expression de notre gratitude anticipée, agréer de nos sentiments distingués.

P. P. L. de

Comité Directeur du CNAO,  
séance du 24 juillet 1935

Courrier du Baron Pierre Le Roy  
au Marquis Sem d'Angerville -  
28 novembre 1921. Demande  
d'informations pour la création  
d'un syndicat viticole



⇒ Traitement automatisé des traductions

Automated translation processing

Automatisierte Bearbeitung von Übersetzungen

自动翻译处理

Tratamiento automatizado de traducciones



## Bibliothèque numérique de la vigne et du vin

Sommaire Index

Rechercher dans ce document :

Notices descriptives et documents numériques

Angers AND fête

Uniquement dans les notices descriptives

Uniquement dans les notices des

Uniquement dans les documents numériques

Uniquement dans les documents



Intitulé

Date de l'unité documentaire

Description matérielle

Langue des unités documentaires

Documents numériques

Fête nationale des vins de France, Angers, 3,4,5,6 Juillet 1937 : programme officiel

1937

Français.



Consulter l'ouvrage

Documents en relation

Note

Indexation

BIBVIN/NS\_BIBVIN\_Fete\_1937.pdf

Télécharger la notice scientifique

Lieux géographiques : Angers (Maine-et-Loire, France)

Éditeur(s) : Éditions de l'ouest

Types de documents : Ouvrages



Fouille de  
données

Fouille de données

Fouille de données

Fouille de données

Fouille de données

Fouille de données

Fouille de données

Fouille de données

Fouille de données

Fouille de données

Fouille de données

Fouille de données

Fouille de données

Afin de compléter les informations sur les ouvrages numérisés, de les remettre dans leur contexte d'écriture et de situer leurs auteurs, des fiches descriptives écrites par des spécialistes sont régulièrement implantées dans la base de données



## Fouille de données

MSH Dijon — Mozilla Firefox

https://pandor.u-bourgogne.fr/fr/archives-en-ligne/ead.html?id=FRMSH021\_00066&c=FRMSH021\_00066\_RNIVV\_1816\_ouv0036&qid=

**PANDOR** BIENVENUE SUR LE PORTAIL ARCHIVES NUMÉRIQUES ET DONNÉES DE LA RECHERCHE

Texte libre Recherche avancée

ACCUEIL / QUI SOMMES-NOUS? / **FONDS** / PROGRAMMES DE RECHERCHE / ACTUALITÉS / CONTACT

### Répertoire numérique international de la vigne et du vin

Sommaire Index

Rechercher dans ce document :

Notices descriptives et documents numériques

Jullien

Uniquement dans les notices descriptives

Uniquement dans les documents numériques

Synchroniser le sommaire

Notice bibliographique Topographie de tous les vignobles connus / XXXII-566 p.

Cote RNIVV\_1816\_ouv0036

Langue des unités documentaires Français.

Pays France

Accès en ligne Texte intégral

Note Consulter ce document

Ressource numérique Gallica

Documents en relation

Document RNIVV/NS\_RNIVV\_Jull\_Topo\_1816.pdf

Note Télécharger la notice scientifique

Indexation

Auteur : Jullien, André

Types de documents : Ouvrages

André Jullien. Topographie de tous les vignobles connus.... Paris, Mame Huzard, L.Colas, 1816, 566 p.

L'auteur : André Jullien (1766- 21 juillet 1832)

Négociant en vin installé à Paris, met au point des outils pour le transvasement et la clarification des vins. Ses travaux sont reconnus par Chaptal et par l'Académie des sciences qui l'honore au lendemain de sa mort par le choléra, dans sa séance du 15 octobre 1832.

Le texte

Comme le titre l'indique, A. Jullien traite de tous les vignobles connus, français mais aussi étrangers et antiques. Dans la préface, il explique les distinctions qu'il fait des vins : « je partage les vins en deux divisions principales, savoir 1°. Le genre, qui comprend, sous le rapport de la consistance, les vins secs, ceux de liqueur et les vins moelleux ; sous le rapport de la couleur, les vins rouges et blancs ; 2°. L'espèce, qui comprend les vins fins, les vins communs et ceux d'ordinaire. Pour faire apprécier les nuances qui distinguent les vins de différents crus, il m'a fallu établir un grand nombre de sous-divisions ». Pour chaque classement, il fait la liste exhaustive des communes, permettant de connaître en partie les communes réparties au sein de chaque délimitation. La partie consacrée au reste du monde est détaillée par continent et par pays et régions. Les descriptions très précises sont enrichies au fur et à mesure des éditions successives. Les nouvelles éditions prises en charge par son fils après la mort de l'auteur sont complètes et permettent ainsi d'accéder à une image dynamique de la production des vins croisées avec celle de leurs qualités.

Une thématique transversale donne à l'ouvrage son originalité et son impact. C'est celle de la diversité quantitative et qualitative des vins français. Pour établir ses appréciations recoupe ses à sources, notamment celles fournies par les États en les croisant avec celles du commerce. Pour caractériser la qualité des vins il s'appuie sur son expérience professionnelle. Ce livre à bien des égards est donc fondateur de la connaissance oenologique autant que statistique de la viticulture comme de la vinification et du commerce des vins.

Impact de l'ouvrage

L'auteur avant d'être frappé par le choléra a soumis la troisième édition de son livre. Cette édition remaniée et augmentée sur la base d'un long rapport de François Arago reçoit le prix de la statistique de l'Académie des Sciences dans sa séance du 15 octobre 1832.

Il est l'ouvrage de référence en France et dans le monde. Il sera ensuite copié mais sans être complètement égalé par Jules Guyot et Redding.

Nous utilisons des cookies sur ce site pour améliorer votre expérience utilisateur

En cliquant sur le bouton Accepter, vous acceptez que nous le fassions. En savoir plus

Accepter

Non, merci.



# ⇒ Renforcement des partenariats actuels et collaborations futures

Dans les prochaines années : renforcement des partenariats avec



[Accueil Gallica vous conseille » Vin](#)

## Vin



Économie domestique. Cuisine.

Découvrez le vin dans Gallica à travers un choix de documents : des ouvrages sur sa production, sa conservation et sa consommation, des cartes de territoires vinicoles, des affiches publicitaires, des enregistrements sonores et partitions de chansons à boire, etc. Vous pouvez également parcourir les Sélections dédiées aux boissons, ou consulter les billets de blog consacrés aux cépages de bord de Loire et au vignoble de Nuits-Saint-Georges.

## Partenariat prochain avec la BNF

## Des collaboration en construction avec la UC Davis Shield Library



L'Art de faire le vin, par Chaptal, 1807

#DOCUMENT



Estampe : Le vin en France, d'après Linder

#DOCUMENT



Affiche : Société des vins de France, 1932

#DOCUMENT



Manuel du sommelier et du marchand de vin, par W. Maigne, 1921

#DOCUMENT



Carte : La France vinicole, 1874

#DOCUMENT



Patrimoine gourmand : Alcools

#SÉLECTIONS



Affiches de boissons

#SÉLECTIONS



Partitions : Chansons à boire

#SÉLECTIONS



L'ivresse des cépages en bord de Loire

#BILLET DE BLOG



Les patronnes dans le champagne

#BILLET DE BLOG

