



HAL
open science

Les bons vins de Loire de l'Orléanais à la Touraine à la fin du Moyen Age (HDR Volume 1 : Mémoire de recherche inédit)

Samuel Leturcq

► To cite this version:

Samuel Leturcq. Les bons vins de Loire de l'Orléanais à la Touraine à la fin du Moyen Age (HDR Volume 1 : Mémoire de recherche inédit). Histoire. Université de Tours; Centre d'études supérieures de la Renaissance, UMR CNRS 7323, 2025. tel-04939348

HAL Id: tel-04939348

<https://hal.science/tel-04939348v1>

Submitted on 10 Feb 2025

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



HABILITATION À DIRIGER DES RECHERCHES

Discipline : Histoire du Moyen Age

Année universitaire : 2024 / 2025

présentée et soutenue publiquement par

Samuel LETURCQ

le mercredi 5 février 2025

Volume 1 : Mémoire de recherche inédit

JURY

M. Jean-Pierre GARCIA	Professeur des universités Université de Bourgogne
M. Allen GRIECO	Senior Research Associate, Emeritus Villa I Tatti, The Harvard University Center for Italian Renaissance Studies
M. Bruno LAURIOUX	Professeur émérite des universités Université de Tours
M. Philippe MEYZIE	Maître de conférences HDR Université de Bordeaux 3
Mme Concetta PENNUTO	Professeure des universités Université de Tours
Mme Fleur VIGNERON	Professeure des universités Université Grenoble Alpes



Les bons vins de Loire de l'Orléanais à la Touraine à la fin du Moyen Age

Samuel Leturcq

Maître de conférences en Histoire du Moyen Age

Université de Tours / UMR 7324 CITERES

**Mémoire de recherche inédit
pour l'obtention de l'Habilitation à diriger des recherches**

A mon père
Bernard Leturcq (1950-2024)
qui aimait tant le vin et la vie

Remerciements

La recherche n'est jamais un travail solitaire. Tous ceux qui disent qu'ils travaillent seuls, qu'ils n'ont besoin de personne, ni de rien, si ce n'est d'une table, d'une chaise, de papier, d'un stylo et d'une bibliothèque... dès que vous rencontrez quelqu'un qui vous dit cela, vous savez que c'est soit un inconscient, soit un vaniteux, soit un égocentrique, soit un menteur. J'ai sans cesse travaillé en étant aidé, financé, équipé, conseillé, informé, encouragé... en un mot : enrichi. Que tous ceux et celles qui m'ont aidé soient ici remerciés : ils sont nombreux.

Mon équipe de recherche, le Laboratoire Archéologie et Territoires (LAT) de l'UMR 7324 CITERES, m'a apporté une aide inestimable ; c'est au LAT que j'ai appris mon métier avec Elisabeth Zadora-Rio et Monique Bourin, et c'est au LAT que j'inscris mon travail depuis 1993. C'est aussi au LAT qu'Henri Galinié m'a orienté vers l'univers de la vigne et du vin. Je le remercie pour ses conseils et nos discussions qui ont fortement influencé et orienté mon travail. Je remercie aussi sa fille, Jeanne Yerre-Galinié, pour son travail intensif dans le cadre du programme régional CepAtlas et pour son implication dans le développement d'une thématique sur l'histoire de la vigne et du vin dans l'axe 3 du programme du LAT. Merci à tous mes collègues du LAT, et particulièrement à Xavier Rodier et Philippe Husi pour leur soutien indéfectible, leurs encouragements et leur confiance, et à Corinne Scheid pour son aide cartographique précieuse. Merci à tous ceux qui, à CITERES, soutiennent quotidiennement les chercheurs dans leur mission.

Une autre équipe de recherche de l'université de Tours, le Centre d'études supérieures de la Renaissance (UMR 7323 CESR), m'a soutenu en m'accueillant en délégation CNRS du 1^{er} septembre 2022 au 31 août 2023 pour travailler sur la qualité des vins à la Renaissance. Je suis infiniment reconnaissant à Bruno Laurieux qui m'a accompagné, m'a poussé et m'a gratifié de sa confiance, de son expérience et de son expertise, et m'a fait entrer de plain-pied dans l'histoire de l'alimentation.

Tout naturellement, j'ai toujours pu bénéficier du soutien extraordinaire de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) qui a été fondé il y a une vingtaine d'années à Tours pour promouvoir la recherche sur l'histoire et les cultures de l'alimentation. L'IEHCA accompagne les chercheurs et les laboratoires tourangeaux par ses actions, son écoute, la disponibilité et les conseils de son équipe, son aide logistique et son extraordinaire bibliothèque. Que cette belle équipe soit remerciée pour son travail précieux.

Une université est un lieu de liberté académique, irrigué et vivifié par la recherche ; il n'y a pas d'université sans recherche et sans politique scientifique. L'université de Tours m'accompagne au quotidien dans mon travail de chercheur : merci aux personnels de la Direction Recherche et Valorisation, du Service commun de la documentation et de la Bibliothèque spécialisée d'Histoire, Archéologie et Histoire de l'art de l'UFR Arts et Sciences humaines. L'université de Tours m'a aussi gratifié d'une année de Congé recherche et reconversion thématique (CRCT), sans laquelle je n'aurais pas pu concilier l'ensemble de mes activités avec ma mission de recherche.

Sans source, il n'y a ni histoire, ni historien. J'ai passé beaucoup de temps aux Archives municipales de Tours qui m'ont toujours généreusement ouvert leurs portes et leurs fonds. Merci à Jean-Luc Porehl, directeur des Archives municipales de Tours, et à son équipe

accueillante : Géraldine Glover, Lise Schnell, Nasséra Smati et Anne-Violaine Tarlegand. Ma reconnaissance va évidemment de la même manière aux Archives départementales d'Indre-et-Loire, notamment à leurs directeur et directrice successifs, Luc Forlivesi et Lydiane Gueit-Montchal, et à leurs équipes qui font vivre les archives.

Des chercheurs de l'université de Tours œuvrent efficacement pour valoriser ces archives, en créant des outils de travail à destination du grand public : je m'en suis servi abondamment. Il faut mentionner le site CORMECOULI (CORpus MEDIéval des COMptabilités Urbaines Ligériennes – <https://cormecouli.univ-tours.fr/>), fruit du programme régional porté par mon collègue du département d'Histoire et Archéologie de l'université de Tours, Didier Boisseuil. Sans cet outil, qui m'a permis d'accéder très simplement aux fonds des archives municipales d'Orléans et d'Amboise, mon travail sur les vins ligériens de la fin du Moyen Age et de la Renaissance n'aurait pas pris une telle ampleur. Bien plus, sans Didier Boisseuil et Pascal Chareille, mon autre complice médiéviste du département d'Histoire et Archéologie de l'UFR Arts et sciences humaines), je n'aurais sans doute jamais travaillé sur la qualité des vins. C'est en effet cette complicité qui, en faisant naître et prospérer chaque année, depuis 2007, un séminaire-atelier de Master d'Histoire aux Archives municipales de Tours, a donné lieu à un travail initial sur les données alimentaires dans les comptes de la ville de Tours et à une exposition aux Archives départementales soutenue par l'IEHCA (du 18 novembre 2011 au 6 janvier 2012). Séminaire et exposition sont à l'origine de l'idée de travailler sur la qualité des vins distribués par la ville aux XIV^e et XV^e siècles. Les travaux des étudiants furent très importants, parmi lesquels il faut citer plus particulièrement ceux de Julie Joyez et Marie Pigelet. Toutes les deux ont rédigé des mémoires de Master 1 et 2 d'Alimentation qui ont ensemencé mon travail : la première en 2007-2009 sur les pots de vins distribués par la ville de Tours au XV^e siècle sous la direction de Didier Boisseuil, la seconde en 2008-2010 sur la cave du comte de Blois dans la seconde moitié du XIV^e siècle sous ma direction.

Un chercheur se nourrit de ses échanges avec ses collègues. Merci à David Rivaud, chercheur au CESR, pour nos nombreuses discussions et pour le site Renumar (Ressources numériques pour les archives de la Renaissance – <https://renumar.univ-tours.fr/>) qui m'a été très utile. Merci aussi à Jean-Pierre Garcia (université de Dijon), Sandrine Lavaud (université de Bordeaux 3), Serge Wolikow (université de Dijon), Benoît Musset (université du Maine), Olivier Jacquet (université de Dijon) et Harmony Dewez (université de Poitiers). Je remercie Allen Grieco, Philippe Meyzie, Concetta Pennuto et Fleur Vigneron d'accepter de me lire et de débattre sur les quelques idées réunies dans mon travail.

J'ai aussi rencontré des passionnés passionnants. Parmi eux, Benoît Bouvet m'a orienté vers des archives qu'il a rencontrées au fil de ses travaux, et que je n'aurais jamais connues sans lui : mille mercis à lui. J'ai ressenti la passion communicative des « fans » des cépages modestes et des vins nature, membres du groupe Dupré : André Bellegarde, Martine Chambolle, Martine Dalloz, Julien Hadjadj-Jadaud et Hugues Mazet. J'ai rencontré aussi des vigneron passionnés, qui m'ont fait réfléchir sur la qualité du vin médiéval à partir de leur questionnement sur la qualité (extraordinaire) de leur terroir et de leur propre vin. Je pense particulièrement à deux vigneron de Savennières, en Anjou : d'une part Patrick Baudouin, et d'autre part Evelyne de Pontbriant qui vient de nous quitter et à laquelle je pense beaucoup.

Je terminerai par les plus proches, les plus indispensables, les plus fondamentaux : mes enfants, et notamment ma fille Anne qui m'a offert ses découvertes dans le Maine. Et bien sûr mon épouse Sandrine qui sait tout ce que je lui dois.

Métrologie

Le travail de recherche est largement basé sur des séries de données recueillies dans les comptes finaux des villes de Tours et d'Orléans, et dans des comptes de boutique du comté de Blois. Durant la période médiévale, et jusqu'à l'instauration du système métrique durant la période révolutionnaire, Tours, Blois et Orléans possèdent leurs propres systèmes de mesure. Pour assurer des comparaisons, il convient de préciser nos connaissances concernant ces systèmes métrologiques, et d'explicitier la méthode de conversions.

Travaillant sur le vin, la connaissance des systèmes de mesure de volume est essentielle. A Orléans, à Blois comme à Tours, dans les siècles qui précèdent la Révolution française, l'unité de base de la mesure des capacités est la pinte, dont la valeur varie assurément selon les lieux, mais aussi dans le temps. La comparaison des données issues des comptes urbains de Tours et d'Orléans nécessite d'établir une équivalence entre les valeurs divergentes de la pinte... épreuve particulièrement difficile, et sans doute impossible si l'on pense arriver à une équivalence exacte. On en est réduit à proposer, en guise de solution, des hypothèses à partir des connaissances que l'on possède de la métrologie ancienne. A défaut d'être absolument certain de ces valeurs, leur choix donne une base qui permet une comparaison et l'établissement d'une échelle de valeur.

Tours¹

Pierre Charbonnier et Abel Poitrineau font état de la difficulté particulièrement élevée pour connaître l'ancienne métrologie en Touraine du fait des destructions importantes par incendie en juin 1940. En outre les données récoltées sont contradictoires. Pour Brigitte Maillart, la pinte de Tours contient 1,106 litre². Pour Pierre Charbonnier et Abel Poitrineau, la pinte de Tours correspond à une capacité de 1,227 litre ; c'est cette valeur que nous allons conserver.

Si la pinte est la valeur de référence pour le commerce de détail du vin, le poinçon (appelé plus couramment « traversier » dans les comptabilités tourangelles) est celle du commerce de gros. La capacité des chalands de Loire est évaluée en pipes de vin, correspondant à un double poinçon. Selon la coutume de Touraine, le poinçon vaut 18 jallaies (ce que les comptes de la ville de Tours ne permettent jamais de confirmer), et la jallaie est de 12 pintes (parfaitement confirmé dans les comptes de la ville de Tours). Suivant cette équivalence, le poinçon de Tours est établi à 216 pintes, soit une pipe de vin à 432 pintes. A noter que le setier est une sous-unité de la pinte qui n'est jamais utilisée pour le vin dans les comptes urbains à Tours.

Pinte	1		1,227 litre
Tierce	1,5	pintes	1,84 litre
Quarte	2	pintes	2,454 litres
Jallaie	12	pintes	14,724 litres
Traversier / Poinçon	216	pintes	265,16 litres
Pipe	432	pintes	530,06 litres

¹ Pierre Charbonnier, Abel Poitrineau. Les anciennes mesures de l'Indre-et-Loire, in Pierre Charbonnier, Abel Poitrineau. *Les anciennes mesures locales du Centre-Ouest d'après les tables de conversion*. Clermont-Ferrand, Presses universitaires Blaise-Pascal, 2001, pp. 93-107.

² Brigitte Maillart. *Les campagnes de Touraine au XVIIIe siècle. Structure agraire et économie rurale*. Rennes, Presses universitaires de Rennes, 1998, p. 491.

Pour assurer la comparaison entre Tours et Orléans, les valeurs de capacités sont converties en litre.

Orléans³

Mesures de capacité

Pour Orléans, la confusion n'est pas moins grande qu'à Tours concernant la valeur des mesures de capacité pour le vin⁴. Elle provient d'une réformation de la coutume d'Orléans en 1583 qui modifie la valeur de la pinte. On passe alors d'une « grande pinte » (d'une capacité de 1,21 litre) à une petite pinte utilisée durant l'Ancien Régime (d'une capacité de 1,12 litre). Pour une étude portant sur la fin du Moyen Age, il faut utiliser la « grande pinte » qui s'élève à 1,21 litre. On remarquera qu'avant cette réformation de 1583, les valeurs des pintes de Tours (1,227 litre) et d'Orléans (1,21 litre) sont très proches ; la pinte d'Orléans est un peu plus petite que celle de Tours (-1,38%). Il faut conserver en mémoire cet écart lorsqu'on veut comparer les situations observées à Tours et Orléans. Pour faciliter les comparaisons, tous les volumes seront exprimés en litres.

Dans les comptes orléanais, le poinçon désigne les barriques effectivement chargées et déchargées des chalands, extraites (« tirées ») ou descendues (« avallées ») dans les caves. Les comptes montrent qu'en revanche les tonneaux (ou queues) sont des unités de comptes, qui ne semblent pas avoir de réalité matérielle. Seules semblent circuler les poinçons, appelées aussi « traversins », et plus rarement « traversiers ». Si la valeur des pintes d'Orléans et de Tours sont très proches, la contenance des récipients de type « tonneau » utilisés pour le transport est en revanche très différente entre Tours et Orléans.

Setier	0,25 pinte	0,302 litre
Chopine	0,5 pinte	0,605 litre
Pinte	1	1,21 litre
Tierce	1,5 pintes	1,815 litre
Quarte	2 pintes	2,42 litres
Jallaie	16 pintes	19,36 litres
Traversier / Poinçon	192 pintes	232,32 litres
Tonneau / Queue	384 pintes	464,64 litres

Les barriques orléanaises ont une capacité inférieure de 12,34% par rapport à celle de Tours.

Mesures de distances

Travaillant sur la définition du territoire viticole désigné comme « orléanais », il est important de déterminer la valeur de la lieue orléanaise. Il existe une très grande incertitude dans l'utilisation d'une valeur concernant cette lieue, car il en existe plusieurs. La *Nomenclature par ordre alphabétique des anciens poids et mesures en usage dans le département du Loiret avec leur évaluation en mesures nouvelles* (1839) enregistre trois lieues orléanaises différentes :

- lieue terrestre : 4,4444 kilomètres
- lieue de poste : 3,8987 kilomètres
- lieue moyenne ou de pays, variable selon les localités : 5 kilomètres

³ Christian Poitou. Loiret, in Pierre Charbonnier (dir.). *Les anciennes mesures du Centre historique de la France d'après les tables de conversion*. Paris, CTHS, 2012, pp. 139-182.

⁴ Christian Poitou. Loiret, in Pierre Charbonnier (dir.). *Les anciennes mesures...*, pp. 158-160.

En 1752, Daniel Jousse évoque des nuances locales :

- lieue de Beauce et du Gâtinais, et la lieue des grandes routes aux environs d'Orléans : 3,315 kilomètres

- lieue des routes de traverse, comme du côté de Chartres et de Châteaudun : valeur supérieure à 3,315 kilomètres

- lieue de Sologne : 3,8987 kilomètres

Blois⁵

Mesures de capacité

Pour Blois, la nature de la documentation (comptabilités princières), différente de celle de Tours et Orléans (comptabilités urbaines), de sorte que la pinte n'est pas la référence utilisée. Le compte de bouteillerie du comte de Blois de 1385 permet d'établir les équivalences métrologiques suivantes pour les mesures de capacité :

1 tonneau	2 traversiers	8 barris ⁶	
		1 barri	6 jalaies ⁷
1 tonneau	2 traversiers	8 barris	48 jallaies
	1 traversier	4 barris	24 jallaies

Notons que l'ouvrage de référence de Pierre Charbonnier et Abel Poitrineau ne mentionnent pas le terme « traversier », mais celui de « poinçon » pour le demi-tonneau. De même sont absents les barris et jallaies, sous-multiples du traversier et du tonneau.

D'après Charbonnier et Poitrineau, 1 poinçon (traversier) = 223,51 litres. Il s'en suivrait hypothétiquement les valeurs suivantes pour le tonneau, le barri et la jallaie :

1 tonneau	447,02 litres
1 traversier	223,51 litres
1 barri	55,87 litres
1 jallaie	9,31 litres

Mesures de superficie

L'arpent de Blois vaut 0,6078 hectare.

⁵ Pierre Charbonnier, Abel Poitrineau. Les anciennes mesures du Loir-et-Cher, in Pierre Charbonnier, Abel Poitrineau. *Les anciennes mesures locales du Centre-Ouest d'après les tables de conversion*. Clermont-Ferrand, Presses universitaires Blaise-Pascal, 2001, pp. 109-121.

⁶ Bibliothèque municipale de Blois. Fonds Joursanvault, Carton 16, pièce 77, fol. 3 : *Des grois du fois XIII barriz de vin vermeil que mondit seigneur a de rente anuelle par chacun an en vendenge sur plusieurs vignes qui sont es dits grois, receu pour ceste anné par la main du prevost de Blois, qui vallent I tonneau demy et II barriz*
14 barris équivalent à 1,5 tonneau et 2 barris, soit 1 tonneau = 8 barris

⁷ Bibliothèque municipale de Blois. Fonds Joursanvault, Carton 16, pièce 77, fol. 15v : *Toute somme des vins despensés par ledit temps de ces presens comptes tant viez comme nouveaux et blans comme vermaux comme il appiert par les parties cy dessus escriptes IIc VII tonneaux et III barris de vin*
La somme du chapitre des vins dépensés monte à 207 tonneaux et 18 jalaies, de sorte qu'on en déduit l'équivalence de 18 jalaies avec 3 barris, soit 1 barri = 6 jalaies.

Introduction

La recherche de la qualité perdue

Le vin médiéval est « bio », mais pas naturel

Le vin est une boisson très largement consommée dans l'Europe médiévale. Si sa production est réduite aux régions dont les conditions climatiques autorisent la culture de la vigne, sa consommation est universelle. La viticulture (exploitation d'une plante de l'espèce *Vitis vinifera* pour produire du raisin) et la viniculture (production de vin, boisson alcoolisée par fermentation de moût et jus de raisin) apparaissent de ce fait comme des marqueurs fondamentaux de la civilisation de l'Europe médiévale. Durant cette période préindustrielle, tous les processus de fabrication, depuis la production du raisin jusqu'à celle du vin, peuvent apparaître comme « naturels », c'est-à-dire dénués des intrants chimiques qu'on utilise aujourd'hui couramment pour favoriser la pousse de la plante et des fruits (engrais), protéger la vigne des maladies ou des ravageurs (produits phytosanitaires herbicides, pesticides et fongicides), faciliter et orienter la fermentation (levures exogènes), améliorer les qualités organoleptiques des vins et assurer la conservation des produits (soufre). Dans la réalité, le vin n'est jamais un produit totalement naturel, pas plus dans les sociétés préindustrielles qu'aujourd'hui. Quels que soient les procédés viticoles et œnologiques utilisés, il s'agit toujours d'une boisson dont la qualité est construite pour répondre à une demande sociale, celle des consommateurs. Rien n'est laissé au hasard. Les vigneron, guidés par leur expérience, font des choix pour obtenir une couleur, une odeur, des saveurs, une consistance, une force alcoolique... Toutefois, s'il n'est pas naturel, le vin est fondamentalement et nécessairement « bio » au Moyen Âge. A chaque étape de l'élaboration de la boisson, le vigneron n'utilise aucun intrant industriel, que ce soit pour engraisser la terre, pour désherber, pour lutter contre les ravageurs de la vigne, pour protéger les vins de l'oxydation, pour tuer ou inhiber levures et bactéries indésirables... Au Moyen Âge, la vigne peut être labourée, chaussée et déchaussée, taillée, effeuillée, épamprée... : rien de plus que des opérations purement mécaniques, faites à la main, auxquelles s'ajoute éventuellement une fumure, c'est-à-dire un amendement organique d'origine animale ou végétale⁸. Le moût fermente en cuve, vaille que vaille, spontanément, par la vertu de la seule levure indigène présente naturellement sur les baies ou dans l'atmosphère des chais. Les éventuels additifs utilisés au moment de la vinification pour aromatiser le moût et produire des vins spéciaux sont tous d'origine végétale (céréales, plantes aromatiques, épices, résine...) ou animale (miel...), eux-mêmes obtenus sans utiliser des produits de synthèse. Pour clarifier les vins, on utilise des produits naturels, qu'ils soient minéraux (sable, alun, sel, plâtre...) ou animaux (œufs)⁹. Cuves et tonneaux sont lavés et rincés plus ou moins soigneusement avant les vendanges ; les vigneron ne recourent à aucun produit antiseptique, tel que le soufre, pour détruire les germes résistants qui pourraient abîmer le produit.

Des vignobles aux chais, l'absence des intrants phytosanitaires chimiques a des conséquences très importantes non seulement sur les méthodes de production, mais aussi sur la qualité du

⁸ Thomas Labbé, Jean-Pierre Garcia. Amendement et renouvellement des sols dans la viticulture bourguignonne aux XIV^e et XV^e siècles, in Marc Conesa, Nicolas Poirier (dir.). *Fumiers ! Ordures ! Gestion et usage des déchets dans les campagnes de l'Occident médiéval et moderne*. Toulouse, Presses universitaires du Midi, 2019, pp. 69-85.

⁹ Thomas Labbé. Le collage du vin à la fin du Moyen Âge. A propos d'une recette d'un manuscrit de l'abbaye Saint-Bénigne de Dijon, in *Cahiers d'histoire de la vigne et du vin*, 12, 2012, pp. 3-9.

produit final. Au Moyen Age, oïdium, mildiou et phylloxera, originaires du continent américain, n'affectent pas les vignes, puisque ces fléaux n'attaquent les vignobles européens qu'à partir du XIXe siècle. Mais d'autres maux, maladies et parasites, menacent chaque année les vendanges. En l'absence de produits de synthèse, le traitement de la vigne est exclusivement manuel, nécessitant de recourir à une main d'œuvre très nombreuse. Ainsi en juin 1383, le clos de Chenôve, à quelques kilomètres au sud de Dijon, est infesté par l'attelabe de la vigne, une sorte de charançon : on embauche une équipe d'hommes, de femmes et d'enfants pour l'équivalent de 223 journées de labour pour ramasser à la main les *urebers* et les feuilles contaminées par leur ponte en vue de les brûler. L'année suivante, en juin 1384, les insectes attaquent à nouveau, mais avec moins de virulence : 78 journées de travail suffisent à ramasser et brûler les insectes et les feuilles infectées. Les années 1385 à 1387 sont tranquilles, mais les insectes sont de retour en juin 1388, nécessitant 290 journées de travail pour en venir à bout¹⁰. Le vigneron n'était donc pas totalement démuné face aux aléas sanitaires, mais le soin de la vigne se faisait toujours au prix d'une main d'œuvre nombreuse. Parfois, ce travail ne suffisait pas. Le vigneron n'avait alors plus qu'une seule solution : s'en remettre à la Providence, appeler Dieu à l'aide par des prières et des processions dans le terroir. Face aux fléaux de la vigne, Barthélemy l'Anglais, l'un des plus grands savants du XIIIe siècle, appelle au fatalisme : *La vigne ne puet on garder des mouches ne des vers, se ce ne fait celui qui tout tient en sa puissance et qui sauve tout ce qu'il veult, si comme dit Ysidore*¹¹. Dans ce contexte, les récoltes étaient logiquement beaucoup moins abondantes qu'elles ne le sont aujourd'hui ; les rendements des vignes médiévales dépassaient rarement les 20 hl/ha¹², alors qu'actuellement ils s'élèvent en année normale à 80 hl/ha, et même plus de 100 hl/ha dans les vignobles les plus productifs. Si aujourd'hui la viticulture est, comme toutes les productions agricoles, très dépendante des aléas climatiques et sanitaires, c'est bien pire dans les sociétés pré-industrielles car rien n'amortit les chocs en cas d'accident. Le système assurantiel n'existe pas ; face à la variabilité des récoltes d'une année sur l'autre, les paysans doivent s'en remettre à eux-mêmes, et éventuellement à la solidarité familiale et communautaire, pour éponger les pertes. Cette absence est aggravée par la difficulté à conserver durablement les vins ; les stocks utilisés pour amortir les variations annuelles de l'offre atteignent des niveaux très faibles et jouent peu en cas de crise : une année mauvaise, c'est l'absence de revenus ; une année d'abondance, c'est la surproduction et l'effondrement des prix¹³.

Les conséquences d'une agriculture totalement « bio » sont énormes dans les vignobles médiévaux ; elles ne sont pas moins considérables dans les chais. Au Moyen Age, la fermentation est nécessairement spontanée, c'est-à-dire qu'elle est provoquée par les seules levures présentes sur la pellicule des baies ou en suspension dans l'air. Certaines années, la fermentation ne pose aucun problème, comme en 1430 dans le vignoble parisien, selon le témoignage d'un bourgeois de Paris :

¹⁰ Patrice Beck. Dans les vignes du duc de Bourgogne. Le clos Chenôve au XIVe siècle, in *Histoire et sociétés rurales*, 5, 1996, p. 124. Une anecdote orléanaise montre le même recours fastidieux à une main-d'œuvre pour sauver la récolte du poirier de l'hôtel de ville attaqué par les chenilles en mars 1450 (Archives municipales d'Orléans. CC661, fol. 26v). Voir Perrine Mane. *Le travail à la campagne au Moyen Âge. Etude iconographique*. Paris, Picard, 2006, p. 212.

¹¹ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 58 (traduction de Jehan Corbechon, 1372).

¹² Voir par exemple les rendements de quelques vignes franciliennes dépendant de l'Hôtel-Dieu de Paris, dans Christine Jéhanno. Boire à Paris au XVe siècle. Le vin à l'Hôtel-Dieu, in *Revue historique*, Tome CCLXXVI, 559, 1986, pp. 14-20.

¹³ La question de la faiblesse du stockage et des conséquences de cette insuffisance sur les cours du vin est traitée dans le chapitre 3 (« Vins nouveaux et vins vieux. Le problème de la gestion des stocks », pp. 91 et ss.) et le chapitre 6 (« Le prix du vin, indicateur de qualité ? », pp. 183 et ss.).

*Item, en cellui an fut tres bel aost et tres belles vendenges et furent les vertjus hastifs, car aussitost qu'ilz estoient entonnez, ils commençoient a boullir ou a gieter pour mieulx dire ; et furent les vins tres bons, et en avoit on assez bon compte, car on avoit une pinte de bon vin pour tout homme d'onneur pour VI deniers parisis la pinte, aussi c'om l'avoit a Rouen pour VI blans, ce tesmoignoient ceulx qui en bevoient que tres bien cognoissoient que estoit bon vin.*¹⁴

Mais il peut arriver que l'activité fermentaire démarre difficilement, comme le narre le même bourgeois parisien au sujet des vendanges 1410, exceptionnellement tardives (fin novembre) à cause d'événements militaires : *...par la grace de Dieu il y en avoit tres pou de pouris, car il fist tres bel temps, mays ilz [les raisins] ne se povoit eschauffer es cuves*¹⁵. Il peut arriver aussi que les moûts montent excessivement en température, menaçant la qualité du produit. En l'absence d'utilisation de produits antiseptiques tel que le soufre, des agents pathogènes peuvent corrompre les moûts et les vins en barriques, provoquant des déviations organoleptiques susceptibles de rendre la boisson impropre à la consommation, ou du moins d'altérer la qualité appréciée par les consommateurs. C'est ainsi que le bourgeois de Paris cité précédemment déplore en 1420 que *plusieurs [vins] qui furent cueilliz ou moys d'aoust devindrent gras ou aigres*¹⁶, et qu'en 1419, à l'issue des vendanges et de la presse, on s'aperçut que les vins *n'orent ne force ne vertu, ne couleur, et n'en estoit gueres ou pou qui sentissent se non le pourry*¹⁷. Dans ce contexte de vinifications faiblement contrôlées à cause de l'absence totale de protection contre les attaques microbiennes, les vins s'oxydent et sont facilement contaminés par des micro-organismes, tels que par exemple les levures *Brettanomyces* responsables d'odeurs et de goûts qu'on juge aujourd'hui désagréables (arômes de serpillère humide, d'animal mouillé, d'écurie, de sueur ou d'urine de cheval). Ces vins « bio » du Moyen Age devaient présenter des notes oxydatives accentuées et avoir, lorsque la vinification se passait mal, un « goût de souris », pour reprendre une expression suggestive employée par les œnologues actuels.

Cet exposé préliminaire pourrait laisser penser que les gens du Moyen Age étaient condamnés à produire et consommer des vins de piètre qualité, et qu'ils se contentaient de peu. En réalité, les textes montrent que les bonnes années succèdent aux mauvaises, sans régularité, et qu'un buveur du Moyen Age sait parfaitement distinguer ce qui est bon de ce qui est mauvais. Il est donc faux de penser que la viticulture médiévale est structurellement incapable de produire des vins de qualité. Les vigneron du Moyen Age possèdent des compétences techniques, assises sur de solides capacités d'observations, d'expérimentations et d'adaptations. Ils héritent d'abord d'un certain nombre de savoirs issus de l'Antiquité. On en trouve le témoignage dans les ouvrages des agronomes romains (Caton l'Ancien, Pline l'Ancien, Columelle, Varron, Palladius...), conservés, recopiés et lus dans les bibliothèques monastiques, diocésaines et princières. Dans toute l'Europe, ces traités antiques sont mobilisés au XIIIe siècle dans des ouvrages majeurs de nature encyclopédique, tels que le *Speculum naturale* de Vincent de Beauvais, le *Liber de natura rerum* de Thomas de Cantimpré, le *Liber de proprietatibus rerum* de Barthélemy l'Anglais, le *De vegetalibus et plantis* d'Albert le Grand, et d'autres œuvres. À partir du XIVe siècle se développe une littérature scientifique sous forme de traités mobilisant le savoir agronomique en autonomie des considérations philosophiques et religieuses. Le plus

¹⁴ *Journal d'un bourgeois de Paris, 1405-1449*, publié d'après les manuscrits de Rome et de Paris par Alexandre Tuetey. Paris, Champion, 1881, p. 261.

¹⁵ *Journal d'un bourgeois de Paris...*, p. 8.

¹⁶ *Journal d'un bourgeois de Paris...*, p. 143.

¹⁷ *Journal d'un bourgeois de Paris...*, p. 132.

connu est le *Ruralium commodorum opus* du bolonais Pietro de' Crescenzi, traité d'agronomie italien rédigé en latin entre 1304 et 1309, dont le livre IV, inspiré des *Géoponiques*, traité d'économie rurale byzantin élaboré entre le IV^e et le Xe siècle¹⁸, aborde spécifiquement la viticulture et le vin ; cet ouvrage est un best-seller de la fin du Moyen Age, traduit alors en italien, en français (traduit par Jean Corbechon en 1372), en allemand, en polonais, en russe et en tchèque. Les paysans eux-mêmes n'ont pas accès à ces textes. Mais des savoirs, enrichis progressivement par l'empirie, se transmettent oralement de génération en génération. Pratiques et matériel végétal circulent de région en région, à l'occasion des échanges commerciaux nombreux qui animent la société médiévale. Au fil de cette transmission, ces savoirs se transforment, s'étoffent, se diversifient selon les conditions locales et se régionalisent. Loin d'être routinière, passive et contrainte par les conditions environnementales, la viticulture médiévale fait montre d'une grande capacité d'adaptation. Stimulés par la demande des marchés, mais aussi poussés par les défis climatiques et sanitaires spécifiques à chaque région de production, les vigneron expérimentent et ajustent les itinéraires techniques. La viticulture pratiquée dans les vallées suisses et jurassiennes n'est pas celle que l'on trouve dans les vignobles du nord ou du sud de l'Italie, de la Rhénanie, de l'Île-de-France ou du Bordelais. Il n'existe donc pas une viticulture médiévale qui serait identique partout et toujours, mais une palette de pratiques viticoles adaptées aux conditions environnementales et commerciales locales. Les itinéraires techniques résultent de choix raisonnés des paysans, portant en particulier sur trois éléments fondamentaux pour la conduite de la vigne : le climat, le sol et la plante. Les sociétés ne sont pas démunies face à l'environnement. Les vigneron adaptent leurs pratiques, et ils élaborent des vins de qualités diverses selon les lieux, les époques, les contingences naturelles et les compétences mises en œuvre.

Une viticulture adaptée aux contraintes climatiques

Entre 1405 et 1449, un auteur anonyme, bourgeois de Paris, relate les faits marquants de son temps. Ce sont les péripéties politiques et militaires de la guerre de Cent ans sous les règnes des rois de France Charles VI et Charles VII, mais aussi les événements climatiques saisonniers, et leurs impacts sur les productions agricoles. Les caprices du climat sont, aux yeux de ce témoin, aussi importants que ceux des hommes, car l'approvisionnement de Paris dépend autant des aléas de la guerre que des hasards de la nature. Les observations climatiques témoignent des angoisses de la pénurie. Écoutons ce que dit ce bourgeois de Paris, comme une rengaine : *Item, en ce temps estoient plaines vendenges a la my-aoust...*¹⁹ A la fin mai 1421, *fut yver si long et si dyvers qu'il faisoit tres grant froit jusques en la fin de may, et en la fin de juing n'estoient pas les vignes encore fleuries*²⁰. En avril et mai 1427, les campagnes de l'Île-de-France subissent gelées et pluies incessantes qui laissent démunis les Parisiens, réduits aux processions pour prier Dieu d'arrêter ces intempéries ; il en résulte un retard de floraison : *A ce jour [8 juin 1427], n'eust on point trouvé une vigne en fleur*²¹. Un an plus tard, *fut l'année froide si longuement que [tout] le Landit [du 11 au 24 juin 1428] ne a la Sainct Jehan [le 24 juin 1428] n'avoit encore nulles bonnes serises, ne bien pou encore feves nouvelles, ne blé, ne vigne en fleur*²² ; il en résulte logiquement un retard de maturité, et des vendanges exceptionnellement

¹⁸ Jean-Louis Gaulin. Sur le vin au Moyen Âge. Pietro de' Crescenzi lecteur et utilisateur des *Géoponiques* traduites par Burgundio de Pise, in *Mélanges de l'École française de Rome. Moyen-Age, Temps modernes*, 96, 1, 1984, pp. 95-127.

¹⁹ *Journal d'un bourgeois de Paris...*, p. 141.

²⁰ *Journal d'un bourgeois de Paris...*, p. 153.

²¹ *Journal d'un bourgeois de Paris...*, p. 216.

²² *Journal d'un bourgeois de Paris...*, p. 227.

tardives à l'automne 1428 : *Item, en cellui moys de septembre IIII^c XXVIII, a la Sainte Croix [le 14 septembre 1428], n'avoit encore nulz raisins que on eust peu dire : « Veez ci une grappe noire entierement »*²³. Les 12 et 13 mai 1430 *gelerent avecques toutes les vignes, qui estoient les plus belles par apparence de foison de grappes [et grosses] que hommes les eust veues puis XXX ans devant. Ainsi plut a Dieu qu'il advenist, pour nous donner exemple que en ce monde n'a rien seur, comme il appert de jour en jour*²⁴. Le samedi 5 avril 1432, *touzjours geloit ou gresloit, ou il fausoit trop grant froit oultre mesure, car [...] gresla et nega toute jour. Et le dimanche ensuivant, que on dit le dimenche perdu (le dimanche de la Passion), gela si fort et si asprement que entre mynuit et le point du jour que tous les bourgons et fleurs d'arbres qui estoient dehors yssues, et tous les noyers, tout fut ars et bruy de la gelée*²⁵. Pendant tout le mois d'avril 1434, *ne plut point, mais la darraine sepmaine dudit moys, le XXVIIIe jour, le jour Saint Vital, gella tant fort que toutes les vignes furent celle nuyt gelées et tous les mareys, et si y avoit adong la plus belle apparence de foison vin que on eust veu X ans devant, mais bien apparu que pou sont les choses de ce monde seures...*²⁶ Les paysans du Moyen Âge apparaissent particulièrement démunis face aux accidents climatiques : grêles, gelées, pluies surabondantes, sécheresses, échaudages... Dans cette société chrétienne profondément religieuse, les gens sont persuadés que les forces bénéfiques et maléfiques de l'au-delà agissent ici-bas ; on interprète les événements météorologiques comme des signes surnaturels²⁷. Dans ce système de pensée magique, les forces de la nature peuvent donc être infléchies par des moyens surnaturels, tels que des prières incantatoires, des processions dans le terroir, voire des rites ésotériques à l'image de ce charme allemand de 1493 :

*Contre la tempête, fais un cercle avec un couteau au manche noir, et écris avec lui dans le cercle : Jésus de Nazareth, roi des Juifs, et plante le couteau dans le cercle jusqu'à ce que cesse la tempête. Dis cinq Pater Noster et cinq Ave Maria.*²⁸

Les vigneronns héritent aussi de la pensée antique selon laquelle les espèces végétales, comme tous les êtres vivants de la Création, sont liées à l'ordre cosmique. On pense que les constellations d'étoiles, et singulièrement la lune, influent sur la croissance des plantes, leur état sanitaire et la qualité des récoltes. Pline l'Ancien, par exemple, avance que le charbon, une maladie de la vigne, est lié aux phases de la lune, ou encore que certaines constellations sont néfastes. Ce système de croyances débouche sur des pratiques agricoles prenant en compte le mouvement des astres. Une partie de ces croyances et de ces pratiques se perpétue jusqu'à nos jours dans la biodynamie.

Il serait simpliste de penser que les vigneronns médiévaux en sont réduits à ces seuls expédients pour se protéger des accidents climatiques. Il existe des techniques agronomiques, élaborées à partir d'observations et d'expériences pluriséculaires, utilisées pour diminuer, voire esquiver les effets néfastes des aléas climatiques. « Taille tôt, taille tard, mais taille en mars », rapporte un proverbe traditionnel bien connu des vigneronns français : il enseigne qu'il est toujours préférable de tailler tard dans l'année, à la fin de l'hiver et au début du printemps, avant le débourrement des bourgeons, pour retarder le plus possible le bourgeonnement et diminuer le risque d'exposition aux gelées dévastatrices. C'est pourquoi les calendriers liturgiques

²³ *Journal d'un bourgeois de Paris...*, p. 228.

²⁴ *Journal d'un bourgeois de Paris...*, p. 254.

²⁵ *Journal d'un bourgeois de Paris...*, p. 282.

²⁶ *Journal d'un bourgeois de Paris...*, p. 299.

²⁷ Jean-Pierre Devroey. *De la grêle et du tonnerre. Histoire médiévale des imaginaires paysans*. Paris, Seuil, 2024.

²⁸ Claude Lecouteux. Les maîtres du temps : tempestaires, obligateurs, défenseurs et autres, in Claude Thomasset, Joëlle Ducos (dir.). *Le temps qu'il fait au Moyen Âge : phénomènes atmosphériques dans la littérature, la pensée scientifique et religieuse*. Paris, PUPS, 1998, p. 156.

médiévaux illustrent habituellement le mois de mars en utilisant le thème de la taille de la vigne partout en Europe (Normandie, Savoie, Languedoc Bretagne, région parisienne, Flandre, Angleterre, Italie, Espagne), rarement le mois de février (dans les régions méridionales telles que l'Italie et, curieusement, des zones septentrionales comme l'Angleterre ou la Flandre) et le mois d'avril (en Angleterre et en France)²⁹. D'autres pratiques agronomiques, adaptées aux caractéristiques de chaque vignoble (pente, orientation, prise aux vents dominants, importance de l'humidité, nature du sol...), existent pour limiter l'impact des aléas climatiques. Par exemple Pietro de' Crescenzi (début XIVe siècle) recommande, pour rafraîchir les vignes qui souffrent d'un excès de chaleur, de ne pas utiliser d'échalas et de laisser courir la vigne à terre ; mais il précise que ce procédé de la conduite en vigne basse, rampante, doit être utilisé uniquement dans les contextes de collines sèches pour que les grappes ne pourrissent pas au contact du sol. De même il explique qu'il faut choisir des cépages adaptés au lieu où l'on souhaite produire du vin, car chaque variété de vigne possède des qualités spécifiques :

*Moult de diversitez de genres et d'especes de vignes sont. Car aucunes doubtent grandement la pruyne et la nyeule, et les aultres ne les doubtent que un pou. Les aultres doubtent seicheresse et vent, les aultres non, ainçois les sueffrent bien. Les unes sont moult plantureuses en fruit, les aultres non. Aucunes vignes sont dont les fruits sont tost meurs et les aultres tart. Aucunes vignes perdent trop souvent leur fruit par bruynne, et les aultres se deffendent bien. Les unes sont legierement rouptes par vent, et les aultres se tiennent bien. Les unes doubtent pluye, et les aultres seicheresse grande.*³⁰

Le vigneron s'applique aussi à un travail épuisant pour protéger du gel racines et radicelles : en hiver, il chausse les pieds de vigne, c'est-à-dire qu'il les couvre de terre pour les protéger ; à la sortie de l'hiver, après la taille, il déchausse les pieds de vigne. L'adaptation est donc le maître mot de cette viticulture des sociétés préindustrielles. Si les vigneron du Moyen Age sont incapables de se protéger d'une destruction totale de leur récolte par une grêle, des gelées, un excès d'humidité ou de chaleur, des attaques d'insectes ou de maladies ..., du moins peuvent-ils déployer des stratégies pour atténuer les effets des aléas climatiques.

La vigne est une plante peu exigeante, en capacité de pousser partout et de résister à des conditions climatiques rigoureuses. Cependant, elle ne peut pas produire dans toutes les régions européennes un raisin suffisamment mûr et sucré pour être transformé en vin. Il existe en effet une limite au-delà de laquelle la culture de la vigne est trop aléatoire pour être rentable, et donc exploitée en permanence. Les gens du Moyen Age étaient pleinement conscients de cette limite, comprenant qu'il faut chaleur et lumière en suffisance pour concentrer dans les baies le sucre nécessaire à la fermentation. C'est la raison pour laquelle les habitants de Montailou, village installé sur le flanc septentrional des Pyrénées à 1325 mètres d'altitude, ne cultivent aucune vigne au XIVe siècle : le climat y est trop rude³¹. Aux XIe-XIIIe siècles, la limite agroclimatique de culture de la vigne est beaucoup plus septentrionale qu'aujourd'hui. Le *Domesday Book*, inventaire général des possessions royales dans le royaume d'Angleterre achevé en 1086, mentionne 45 lieux possédant un vignoble, tous répartis dans le sud-est de l'Angleterre. Henry de Huntingdon, dans son *Histoire des Anglais* rédigée entre 1123 et 1130, confirme que la viticulture est pratiquée de son temps en Angleterre, en précisant toutefois qu'elle n'est pas commune³². Il distingue particulièrement les vins de Winchester, et il témoigne

²⁹ Perrine Mane. *Le travail à la campagne au Moyen Âge. Etude iconographique*. Paris, Picard, 2006, p. 194.

³⁰ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 68 (traduction française sous le titre *Le livre des prouffitz champestres et ruraux*, appelé aussi *Rustican*, 1373-1374).

³¹ Emmanuel Leroy-Ladurie. *Montailou, village occitan de 1294 à 1324*. Paris, Gallimard, 1975.

³² *The Chronicle of Henry of Huntingdon...*, translated and edited by Thomas Forester. Londres, 1853, p. 6.

en outre de l'existence de vignobles en Irlande³³. Sur le continent, la vigne est aussi cultivée en Bretagne, non pas seulement dans les régions de Nantes et de Vannes, mais aussi dans le reste des terres armoricaines. Ainsi des vignes sont attestées au XIe siècle dans la paroisse d'Hanvec près de Daoulas dans le Finistère. Un géographe arabe, Al Idrissi, décrit au milieu du XIIe siècle la ville de Dol au nord de la Bretagne : *Ville située au fond d'un golfe, avec marché et bon commerce. Beaucoup de grains, vignobles et plantations de toute espèce*³⁴. La *Bataille des vins*, texte drolatique rédigé vers 1224-1230 à la cour du roi de France, atteste que la Normandie et les régions de Beauvais et de Laon (France du Nord) sont viticoles³⁵. On retrouve des mentions éparses de vignes dans le territoire de l'actuelle Belgique, comme en attestent par exemple les archives de l'abbaye de Salzennes à Namur au XVe siècle³⁶. Cette avancée septentrionale de la viticulture médiévale est favorisée par un réchauffement du climat européen (le « petit optimum médiéval »). Cette phase de réchauffement des températures en Europe, qui s'étend approximativement du IXe au début du XIVe siècle, s'intercale entre deux phases de refroidissements : la première du milieu du IIe siècle au IXe siècle ; la seconde, du XIVe siècle au milieu du XIXe siècle (le « petit âge glaciaire »). Ces cycles climatiques sont d'une ampleur relativement faible comparativement aux glaciations qui ont pris fin il y a 10 000 ans. Les variations de température ne sont guère impressionnantes, en moyenne 2°C en plus ou en moins. Mais ces modestes amplitudes moyennes peuvent être suffisantes pour entraîner des dérèglements des systèmes sociaux, à une échelle locale, régionale ou continentale. Des événements naturels extra-européens peuvent aussi entraîner des répercussions sur l'économie agraire européenne, singulièrement l'activité viticole très sensible aux fluctuations climatiques. Par exemple, on sait aujourd'hui que plusieurs éruptions volcaniques aux antipodes de la France ont provoqué au Moyen Age des dérèglements climatiques ressentis jusqu'en Europe à cause des immenses nuages de poussières toxiques responsables de baisses de température de 1°C en moyenne à l'échelle planétaire : le Samalas en Indonésie dans les années 1257-1258³⁷, et le Kuwae sur une île de l'archipel des Vanuatu en Mélanésie en 1452-1453³⁸. Au « beau XIIIe siècle », caractérisé par des étés chauds et secs, succède un automne médiéval marqué par une succession saisonnière peu favorable aux productions agricoles, combinant printemps froids, étés pluvieux et hivers doux et humides, dont les effets néfastes culminent en 1345-1347. La grande peste noire, qui anéantit près du tiers de la population européenne en 1347-1350, attaque des sociétés agraires fortement fragilisées par un contexte de détérioration climatique. À cette première alerte du XIVe siècle succède une accalmie qui se prolonge jusqu'au milieu du XVIe siècle, quand débute une violente offensive du petit âge glaciaire. Les sociétés vigneronnes s'adaptent à ces fluctuations pluriséculaires, décalant dans le calendrier les dates de vendanges en fonction de la maturité du raisin : certaines années, on vendange très précocement (en août), d'autres très tardivement (en octobre)³⁹. Ce contexte climatique éminemment changeant, que ce soit à l'échelle du cycle pluriséculaire ou celui du millésime, influe directement sur la qualité des vins.

³³ *The Chronicle of Henry of Huntingdon...*, pp. 7 et 11.

³⁴ Marcel Lachiver. *Vins, vignes et vigneronnes. Histoire du vignoble français*. Paris, Fayard, 1988, pp. 70-75.

³⁵ *La bataille des vins*, éditée par Albert Henry dans *Contribution à l'étude du langage œnologique en langue d'oïl (XIIe-XIVe s.)*. Bruxelles, Académie royale de Belgique, Vol. 1, 1996, pp. 127-133. Autre édition : *Les dits d'Henri d'Andeli*, édités par Alain Corbellari. Paris, Champion, 2003, pp. 51-57.

³⁶ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, pp. 38-39.

³⁷ Richard B. Stothers. Climatic and Demographic Consequences of the Massive Volcanic Eruption of 1258, in *Climatic Change*, 45, 2000, pp. 361-374.

³⁸ Patrick Boucheron (dir.), Introduction, in *Histoire du monde au XVe siècle*, coordonné par Julien Loiseau, Pierre Monnet et Yann Potin. Paris, Fayard, 2009, pp. 9-30.

³⁹ Voir par exemple Thomas Labbé, Fabien Gaveau. Les dates de vendange à Beaune (1371-2010). Analyse et données d'une nouvelle série vendémiologique, in *Revue historique*, 2, 2013, pp. 333-367.

Existe-t-il des vins de qualité au Moyen Age ?

Nos sociétés actuelles considèrent le vin médiéval de manière ambiguë. Soit on souligne la qualité très exceptionnelle des crus consommés par les rois, les princes, les seigneurs, les moines bons vivants... Soit on tourne en dérision les vins médiévaux, considérant qu'ils sont, de toutes façons, mauvais. Dans la compétition qui anime le marché du vin, les discours marketing instrumentalisent à l'envi les sources historiques en sélectionnant des mentions décontextualisées, les déformant parfois, voire les inventant carrément. Le récit de l'invention du cépage Romorantin B par François Ier à Chambord fournit un exemple très éclairant de cette instrumentalisation folklorique des sources⁴⁰. L'objectif des marketeurs est de convaincre les consommateurs non seulement de la très grande ancienneté des crus et des pratiques vitivinicoles, mais bien plus d'exalter une excellence jugée essentielle du produit. Par exemple, le site d'InterLoire (interprofession des vins du val de Loire), dans sa présentation de la mention Azay-le-Rideau de l'AOC Touraine, publie une information historique sous la forme d'une rubrique « Le saviez-vous ? » : *Le vignoble ridellois est certainement le berceau galloromain de la viticulture en Touraine. Il constitue désormais l'écrin du merveilleux château d'Azay, dont les hôtes royaux faisaient figurer en priorité sur leur table les vins du terroir*⁴¹. Dans cette présentation historique, l'antiquité du vignoble est marquée par l'existence de deux monuments qui apparaissent comme des jalons d'une histoire continue du passé vers le présent : d'une part les vestiges d'un pressoir d'époque romaine à Cheillé⁴², d'autre part le château prestigieux d'Azay-le-Rideau, joyau de la Renaissance en Val de Loire. Le pressoir atteste assurément l'existence d'une production viticole dès les premiers siècles de notre ère, sans pour autant faire de Cheillé le « berceau » de la viticulture tourangelle. Le fameux château d'Azay, quant à lui, évoque la société de cour beaucoup plus que le vignoble et le vin ; on sous-entend que les vins ridellois étaient à la Renaissance des crus d'une qualité exceptionnelle parce qu'on suppose qu'ils étaient consommés par des buveurs d'une qualité aristocratique exceptionnelle. Par un raisonnement fixiste et hypothético-déductif simpliste, le récit marketing construit des liens implicites entre les vins du passé et ceux du présent pour convaincre que les productions ridelloises actuelles possèdent, en quelque sorte par hérédité, par essence, toutes les vertus de leurs ancêtres : ancienneté, culture, noblesse, excellence.

A cette essentialisation positive de la qualité des vins médiévaux s'oppose une essentialisation négative, vivace dans la pensée commune, exprimée par exemple par la Fédération française de l'apéritif sous l'intitulé « 5 trucs à savoir sur le vin au Moyen-Âge » :

- *Avant le XIe siècle, on ne buvait que du vin blanc, il faut attendre le XIIIe siècle pour enfin avoir un bon verre de rouquin.*
- *Le vin était très acide. Les vigneronns avaient peur que le raisin pourrisse et ils récoltaient les grappes encore vertes.*
- *Le vin était tellement dégueulasse que les gens le coupaient à l'eau et mettaient plein de trucs dedans : des plantes, des fruits, des épices...*
- *Au Moyen-Âge, on buvait plus de vin que d'eau afin d'éviter les maladies. Tout le monde en buvait, parents et enfants.*

⁴⁰ Henri Galinié. Non, François Ier n'a pas introduit le cépage Romorantin dans le Val de Loire en 1518, in *Crescentis*, 6, 2023 (En ligne : <http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=1424>).

⁴¹ Site internet d'InterLoire consulté le 16 septembre 2024 : <https://www.vinsvaldeloire.fr/vin-appellation/touraine-azay-le-rideau>

⁴² Jean-Mary Couderc. Histoire et archéologie de la vigne dans les régions de la Loire moyenne : des origines à la fin du Bas-Empire, in *Bulletin de la Société archéologique de Touraine*, LIV, 2008, pp. 55-71.

- On buvait à la bouteille ou on se partageait le même gobelet. Dans les dîners, seul le roi avait son verre perso pour éviter l'empoisonnement. Les autres convives buvaient dans le même verre.

Heureusement nous avons fait des progrès depuis et pleins de belles quilles n'attendent que vous à la FFA.⁴³

Selon cette conception, le vin médiéval serait « dégueulasse » par essence, parce qu'on ne posséderait pas au Moyen Age la technologie pour faire du bon vin et pour le conserver, et aussi, implicitement, parce que les médiévaux ignoreraient ce qu'est le bon goût. C'est cette condescendance que l'on retrouve, dans des termes plus choisis, chez Henri Enjalbert, géographe travaillant sur les origines modernes des grands crus, lorsqu'il écrit en 1953 :

Dussent les amours-propres régionaux en souffrir, il faut bien admettre que antérieurement à 1680, il n'y avait pas de grands crus, au sens où nous entendons aujourd'hui cette expression : Villon et Rabelais comme le Falstaff de Shakespeare ont bu de bons vins vigneron, mais non pas des appellations contrôlées⁴⁴.

Sous cette plume académique, les vins avant 1680 ne sont pas « dégueulasses » ; ce sont juste de *bons vins vigneron*. Pour Henri Enjalbert, l'invention des grands crus à partir du XVIIIe siècle marque l'émergence des vins de qualité. En réalité, ce qui émerge dans l'histoire viticole, ce n'est pas la qualité œnologique ; c'est une mutation des attentes des consommateurs aristocratiques, assise sur une évolution du goût. Les vins de qualité et la qualité dans le vin n'apparaissent pas au XVIIIe siècle, car ces notions existent au Moyen Age, comme cela va être démontré dans l'étude qui suit. Ce qui surgit durant la période moderne, c'est une redéfinition de ce qu'est ou doit être un vin de qualité, et la formalisation de nouvelles prescriptions établissant ce qui est bon et ce qui est mauvais : ce sont ces prescriptions qui sont à l'origine de l'œnologie et de la viticulture actuelle. Une puissante transformation des catégories culturelles du goût conditionne, en Europe, une toute nouvelle définition des vins de qualité en lien avec la détermination d'une origine géographique et d'un territoire de production. Ainsi, dans le Tokaï (Hongrie), on délimite une aire de production dès 1737 et on classe des crus en 1772 ; dans le Douro, pour les vins de Porto (Portugal), une délimitation de l'aire de production est réalisée en 1756 ; en France André Jullien publie en 1816 le premier classement des vins français⁴⁵ ; dans le Bordelais enfin, les grands crus sont classés en 1855. Ce sont là les prémices de la notion contemporaine de « vin de terroir ».

L'historien médiéviste travaille sur un passé irrémédiablement révolu. Ses témoins sont morts depuis des siècles, et ses objets d'étude ont souvent disparu, ou alors ont été dégradés et transformés par le temps. L'historien est donc en quête de traces, d'indices, de données dont l'examen et les convergences pourraient lui permettre d'accéder à des réalités disparues, à la compréhension des phénomènes sociaux passés et à des modes de pensées parfaitement étrangers, pour ne pas dire exotiques. Les témoins sont morts, mais ils ne sont pas muets. Les buveurs du passé nous ont transmis des paroles, des avis, des pensées et des savoirs sous la forme de textes nombreux et variés permettant d'accéder, sinon à la réalité, du moins à des représentations de réalités. Ces représentations constituent un filtre déformant qui nécessite de

⁴³ Site internet de la Fédération française de l'apéritif consulté le 16 septembre 2024 : <https://www.ffaperitif.com/blog/2017/07/10/5-trucs-a-savoir-vin-moyen-age/>

⁴⁴ Henri Enjalbert. Comment naissent les grands crus : Bordeaux, Porto, Cognac (Première partie), in *Annales ESC*, 3, 1953, p. 320.

⁴⁵ André Jullien. *Topographie de tous les vignobles connus... suivie d'une classification générale des vins*. Paris, 1816.

les confronter à des sources de nature administrative, économique ou technique (comptabilités, textes réglementaires, sources de la pratique juridique, écrits techniques...) livrant des données factuelles. Les discours médiévaux sur le vin sont en effet toujours subjectifs, car les auteurs, qui qu'ils soient et quoi qu'ils racontent, sont toujours des buveurs ayant une expérience intime du vin, possédant des goûts qui leur sont propres, mais qui sont aussi construits en fonction de référentiels culturels globaux variables selon les groupes sociaux. Par ailleurs le vin lui-même n'est pas un produit unique, uniforme et intangible que l'on puisse essentialiser ; sa qualité objective varie en effet selon les lieux de production et de consommation, les années, les méthodes de production, les savoir-faire des producteurs, la manière dont il a été transporté et conservé... En somme le vin est dit « bon » ou « meilleur » en fonction de catégories cognitives, éminemment subjectives, dont les grilles d'analyse ne sont jamais livrées, mais aussi en fonction de contingences techniques qui influent sur les qualités objectives du produit. L'examen de la qualité des vins médiévaux nécessite donc d'explorer deux registres en tension permanente : d'une part le registre des qualités œnologiques objectives du vin dégusté (couleur, quantité, prix, âge, origine, technique de production, cépage(s) utilisé(s), force alcoolique, teneur en sucre...), d'autre part le registre des réceptions cognitives subjectives du buveur, variable selon les critères du genre, de l'âge, de l'état de santé, du lieu et des circonstances de la consommation... et du conditionnement lié à l'appartenance à des groupes sociaux, familiaux, professionnels...

La définition du bon vin au Moyen Age s'inscrit donc dans le champ de l'histoire des cultures alimentaires, c'est-à-dire à la croisée de l'histoire du vin, de l'histoire du goût et de l'histoire sociale, entre histoire des pratiques et histoire des représentations. S'interroger sur la qualité des vins produits et consommés dans le passé, c'est s'installer à la fois dans la lignée des travaux fondateurs de Norbert Elias⁴⁶ en anthropologie et de Pierre Bourdieu⁴⁷ en sociologie, et des travaux qui, à partir des années 1980, ont été menés sur la construction socio-culturelle des pratiques alimentaires, parmi lesquels on compte les contributions majeures de Bruno Laurioux⁴⁸, Massimo Montanari⁴⁹ et Allen Grieco⁵⁰ pour la période médiévale. Concernant la question de la qualité œnologique des vins du Moyen Age et de la Renaissance, Allen Grieco fonde ses travaux sur le croisement de trois types de sources (traités médicaux et diététiques, textes littéraires et comptabilités) pour comprendre les motivations des choix des buveurs pour tel ou tel vin⁵¹. Quelle couleur de vin un consommateur préfère-t-il : blanc, claret ou rouge ? Pourquoi ? De même pourquoi peut-on préférer boire un vin de Beaune, ou d'Orléans..., à un vin de Tours par exemple ? Sont-ce des qualités liées à un modèle-type de cru dénommé par un lieu qui motivent cette volonté, ou alors le buveur est-il attaché à la notion et au prestige éventuel de l'origine géographique de la production ? Quelles sont les qualités recherchées, et pourquoi les recherche-t-on ?... Bref, qu'est-ce qui valorise le vin ? Allen Grieco nous invite à analyser les comportements des buveurs et la consommation du vin au travers des catégories

⁴⁶ Norbert Elias. *La civilisation des mœurs*. Paris, Calmann-Lévy, 1973 (1^{ère} éd. Allemande 1939).

⁴⁷ Pierre Bourdieu. *La distinction. Critique sociale du jugement*. Paris, Les éditions de Minuit, 1979.

⁴⁸ Bruno Laurioux. *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*. Paris, Publications de la Sorbonne, 1997.

⁴⁹ Massimo Montanari. *Alimentazione e cultura nel Medioevo*. Bari, Laterza, 1988.

⁵⁰ Allen Grieco. *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIVe-XVe siècle)*. Paris, EHESS, 1987.

⁵¹ Allen Grieco. Le goût du vin entre doux et amer. Essai sur la classification des vins au Moyen Age, in Gilbert Garrier (dir.). *Le vin des historiens. Actes du 1er Symposium Vin et Histoire, 19, 20 et 21 mai 1989*. Suze-la-Rousse, Université du vin, 1990, pp. 89-98. Allen Grieco. I sapori del vino : gusti e criteri scelta fra Trecento e Cinquecento, in Jean-Louis Gaulin, Allen J. Grieco (dir.). *Dalla vite al vino. Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*. Bologne, CLUEB, 1994, pp. 165-186. Cet article a été republié en anglais : Allen Grieco. Medieval and Renaissance wines. Taste, dietary theory, and how to choose the 'right' wine (14th-16th centuries), in *Mediaevalia*, 30, 1, 2009, pp. 15-42.

cognitives propres aux sociétés médiévales, et non les nôtres. Mais bien plus, il montre qu'au Moyen Age, la qualité du vin n'est jamais détachée de celle du buveur, parce que la première qualité attendue du vin, c'est sa salubrité⁵². Un bon vin, c'est d'abord un vin bon pour la santé, c'est-à-dire convenable selon la complexion propre à chaque individu. Ainsi un vin considéré comme bon pour une femme ne l'est pas forcément pour un homme. Cette femme est jeune : le vin qui lui convient n'est pas le vin prescrit à une vieille. Le vin bon pour un noble n'est pas celui du paysan... *The right wine for the right person*⁵³ : à chacun son vin, selon sa complexion, sa situation particulière, le lieu où l'on boit, le moment du jour, de l'année et de la vie. Un vin, quelle que soit son origine, n'est donc bon ni par essence, ni définitivement ; il l'est toujours au regard d'un lieu, d'une circonstance et d'un buveur. La consommation du vin doit donc toujours être contextualisée.

Les vins du val de Loire sont-ils bons au Moyen Age ?

C'est dans les sociétés urbaines de trois villes bordant la Loire (Orléans, Blois et Tours) que nous allons enquêter pour comprendre comment on définit la qualité des vins à la fin du Moyen Age (XIVe-début XVIe siècle). La viticulture est alors implantée dans le Val de Loire depuis l'Antiquité romaine⁵⁴. A la fin du Moyen Age, la vallée présente l'image d'un long ruban viticole⁵⁵ traversant une mosaïque de contrées aux paysages et aux économies diversifiés : Touraine, Beauce, Sologne et Gâtinais. La vigne est cultivée partout : chaque ville est entourée d'un vignoble et il n'est pas un village beauceron, gâtinais, solognot ou tourangeau qui ne possède des vignes accrochées aux habitations⁵⁶. La Loire est, depuis des millénaires, un axe commercial majeur unissant étroitement Tours, Blois et Orléans sur le plan économique, culturel et politique. Aux XIVe et XVe siècles, cette zone, que l'on désigne habituellement par l'expression « Loire moyenne », s'inscrit au cœur de l'agitation politique provoquée par la guerre de Cent ans. Dans le premier tiers du XVe siècle, la Loire, frontière naturelle intérieure d'un royaume de France fracturé par une guerre civile sanglante, est le théâtre d'opérations militaires dont le fameux siège d'Orléans (octobre 1428-mai 1429) constitue le paroxysme. A l'issue de cette période qui voit le triomphe de la dynastie des Valois, la Loire moyenne devient centrale dans le royaume de France. Les rois Charles VII (1422-1461), Louis XI (1461-1483), Charles VIII (1483-1498), Louis XII (duc d'Orléans de 1465 à 1498, puis roi de France de 1498 à 1515) et François Ier (1515-1547) installent la cour sur les bords du fleuve, rénovent et construisent de splendides châteaux qui font aujourd'hui la renommée et la fortune touristique de la région Centre-Val de Loire. Tours, Blois, Orléans, mais aussi une myriade de bourgades et petites villes telles que Langeais, Amboise, Chinon, Cléry, Meung..., connaissent alors un essor à la fois économique et culturel lié à la présence permanente d'une aristocratie exigeante qui consomme du vin en abondance. Mais l'élite n'est pas seule à boire du vin : les villes

⁵² Benoît Musset. Entre nature et culture : la définition du bon vin en France, des années 1500 aux années 1820, in Jocelyne Pérard, Claudine Wolikow (dir.). *Boire du vin, hier et aujourd'hui*. Dijon, Centre Georges Chevrier, 2017, pp. 145-159 (Rencontres du Clos-Vougeot, 2016).

⁵³ Allen Grieco. *Medieval and Renaissance wines...*, p. 27.

⁵⁴ Alain Ferdière. Le développement de la viticulture antique dans le bassin versant de la Loire à l'époque romaine (Gaule centrale) et la question de la vigne biturica, in *Revue archéologique du Centre de la France*, 62, 2023 (En ligne : <https://journals.openedition.org/racf/6453>). Samuel Leturcq, Adrien Lammoglia. La viticulture en Touraine (Moyen Âge-XXe siècle). Dynamiques spatiales et commerciales du vignoble, in *Histoire et sociétés rurales*, vol. 50, 2, 2018, pp. 31-75.

⁵⁵ Roger Dion. *Le Val de Loire. Étude de géographie régionale*. Tours, Arrault, 1934.

⁵⁶ Samuel Leturcq. Des paysages de la vigne : ancienneté, omniprésence, diversité, transformation, in Alain Salamagne (dir.). *Des vignes aux caves. Vignes et vin en Val de Loire du moyen Age au XIXe siècle*. Tours, PUF (à paraître en 2025).

achètent la paix aux armées de soudards en leur livrant des barriques, et les ouvriers des chantiers de construction reçoivent des pourboires. Des sources livrent une multitude d'informations qui permettent de comprendre ce qu'est un bon vin à cette époque. L'enquête va donc explorer tour à tour les différents éléments constitutifs de la qualité d'un vin, pour comprendre sa portée dans les jugements des buveurs.

Nous allons d'abord voir qu'un vin, ça se goûte⁵⁷. Il existe des spécialistes de la dégustation, échantonniers, bouteillers, courtiers, marchands ou simples amateurs éclairés qui se piquent de reconnaître les meilleurs crus et de négocier les meilleurs prix : tout ne se vaut pas, et il existe une échelle des valeurs variable selon la qualité des crus. On *taste* les vins, mais aucun témoignage ne rapporte les saveurs appréciées et dépréciées. Aussi faut-il explorer les différents éléments qui, avec les saveurs, peuvent faire la valeur d'un vin ? On va commencer par la vue en interrogeant la robe du vin, c'est-à-dire sa couleur (rouge, claret, blanc) et son apparence visuelle (clair, limpide ou trouble)⁵⁸. On va poursuivre cet examen des qualités en visitant les caves et celliers pour comprendre si le vieillissement valorise ou dévalorise les crus⁵⁹. On interrogera ensuite la question de l'origine des produits⁶⁰ : un lieu de production est-il un gage de qualité aux yeux des buveurs ligériens ? On continuera notre exploration en examinant la nature des vins, et la manière dont ils sont consommés : purs, assemblés pour le meilleur et pour le pire, trempés d'eau, édulcorés, parfumés, aromatisés, arrangés et trafiqués⁶¹. On terminera cette exploration des qualités par une échelle de valeur économique : le prix⁶². Un prix élevé est-il le signe d'une qualité supérieure, et à l'inverse un prix bradé désigne-t-il une boisson infame ?

Une source fondamentale : les comptabilités urbaines

Par définition, l'historien travaille sur des choses qui n'existent plus, et qui ne sont aujourd'hui accessibles que sous forme de traces plus ou moins visibles, lisibles, compréhensibles. Les buveurs du Moyen Age sont morts depuis longtemps, et le vin consommé dans la Loire moyenne aux XIVe et XVe siècles a irrémédiablement disparu, rendant impossible toute approche archéologique sensorielle directe. Tout juste peut-on envisager des essais de reconstitutions en archéologie expérimentale, sur les vinifications, la préparation de mixtures à base de jus de raisin frais fermenté, les modes de conservation, l'utilisation de cépages « anciens » hypothétiquement cultivés dans la vallée de la Loire à la fin du Moyen Age... Ces expérimentations sont du plus grand intérêt car elles permettent d'objectiver, sur la base des méthodes actuelles d'analyse œnologique, les qualités organoleptiques des produits résultant de ces expériences. Pourtant, pour déboucher sur des résultats scientifiques utiles aux historiens, cet empirisme doit impérativement reposer sur des connaissances solides des pratiques œnologiques médiévales. Il faut partir en chasse dans les sources pour détecter les éléments d'appréciation des vins, mais aussi tous les indices concernant les modes de production et de conservation qui ont un impact direct sur les différents éléments qui fondent la qualité des vins. Car si on ne peut guère goûter de vins produits au Moyen Age, on accède en revanche au discours des consommateurs, des prescripteurs, des commanditaires, des producteurs, des

⁵⁷ Chapitre 1 : Boire, goûter, déguster : mots et pratiques de la dégustation.

⁵⁸ Chapitre 2 : Une qualité visible douteuse : la couleur.

⁵⁹ Chapitre 3 : Vins nouveaux et vins vieux. Le problème de la gestion des stocks.

⁶⁰ Chapitre 4 : Le terroir, un gage de qualité ?

⁶¹ Chapitre 5 : La nature des vins. Vins mélangés, vins aromatisés, vins trempés, vins trafiqués.

⁶² Chapitre 6 : Le prix du vin, un indicateur de qualité ?

auteurs savants et des agents administratifs en charge de contrôler la production, l'acquisition, le stockage, la circulation et la distribution du vin.

Au milieu du XIV^e siècle se généralise dans le royaume de France une documentation comptable particulièrement utile pour l'étude des sociétés urbaines. La grave crise qui touche le royaume à la suite de la défaite de Poitiers et la capture du roi Jean le Bon en 1356 entraîne un bouleversement profond du mode d'administration de la défense du territoire. Devant la menace des chevauchées anglaises et les difficultés de la royauté à les empêcher, les « bonnes villes » se voient confier par la monarchie la responsabilité d'organiser leur propre défense et celle du plat pays environnant, en échange de la cession d'une autonomie administrative, mais aussi de subsides réguliers sous la forme d'impôts récoltés par les villes pour financer la construction et l'entretien de leurs fortifications⁶³. Dans toutes les bonnes villes, ce financement passe par l'instauration d'une taxe d'un dixième sur la vente du vin au détail, appelée « apetissement des mesures à vin » dans les villes ligériennes, dont la levée par paroisse est confiée par adjudication à des fermiers⁶⁴. De ce fait, on peut dire que la défense et l'entretien des villes est massivement (mais non exclusivement) assise, aux XIV^e et XV^e siècles, sur l'économie viticole. La qualité des vins produits, vendus et consommés dans les pays de la Loire moyenne à la fin du Moyen Age peut donc être analysée en mobilisant les comptabilités urbaines de Tours et d'Orléans, complétées par des sources comptables d'une autre nature : les comptes des bouteilleries des comtes de Blois. La richesse informative des comptabilités est bien connue des historiens de l'alimentation⁶⁵. Ils utilisent en particulier les comptabilités conçues par les gouvernements des villes comme *récapitulatif de l'ensemble des opérations comptables accomplies au cours de l'exercice, aux fins de vérification et d'approbation*⁶⁶. Fondamentalement, ce type de source est parfaitement adapté aux analyses quantitatives, puisque s'y alignent des sommes d'argent qui résultent de la conversion en valeur monétaire de quantités, volumes, dimensions et masses de matériaux (sable, chaux, pierres, bois d'œuvre ou de chauffage, fer, cuivre, étain, argent, or, salpêtre ...), d'objets manufacturés (clous, canons et poudre à canon, pots, verres, paniers, hottes, tissus, papier, parchemin...) ou de produits alimentaires (volailles, poissons, vin, épices...), mais aussi de jours (durée des missions et des chantiers, gages des officiers...) ou d'hommes (nombre d'ouvriers sur les chantiers). Il résulte de ces listes la possibilité de calculer, concernant le vin, des quantités, avec des précisions calendaires pour l'achat ou/et la consommation. A cette dimension quantitative s'ajoute une dimension qualitative, puisque les scribes peuvent préciser non seulement les circonstances de l'achat (quantité, moment, lieu, identité du vendeur, recours à des intermédiaires, procédure de sélection, existence de négociations, prix, motivations...), de la livraison (identité du bénéficiaire, procédures, personnel...) et de la consommation (lieu, contexte, compagnie éventuelle du bénéficiaire...), mais aussi les qualités du produit (vieux ou nouveau, couleur, bon, origine géographique...). C'est dans cette association étroite de données concernant l'appréciation quantitative des vins (prix et quantité), la précision du contexte de sa sélection, de son acquisition et de sa consommation, et enfin le détail de ses qualités, que réside la force

⁶³ Bernard Chevalier. *Les bonnes villes de France du XIV^e au XVI^e siècle*. Paris, Aubier, 1982, pp. 210 et ss.

⁶⁴ Bernard Chevalier. *Tours, ville royale (1356-1520). Origine et développement d'une capitale à la fin du Moyen Âge*. Louvain/Paris, Vander/Nauwelaerts, 1975, p. 97.

⁶⁵ Voir par exemple Bruno Laurioux, Pauline Moirez. Pour une approche qualitative des comptes alimentaires : cour de France et cour de Rome à la fin du Moyen Age, in *Food and History*, vol. 4, 1, 2006, pp. 45-66.

⁶⁶ Jean Glénisson, Charles Higounet. Remarques sur les comptes et sur l'administration financière des villes françaises entre Loire et Pyrénées (XIV^e-XVII^e siècles), in *Finances et comptabilités urbaines du XIII^e au XIV^e siècle*, Colloque Pro Civitate, Blankenberge 1962. Bruxelles, 1964, pp. 31-74. Cité par Denis Menjot. Faire l'histoire des villes médiévales à travers leurs comptabilités, in *Comptabilités. Revue d'histoire des comptabilités*, 12, 2019 (En ligne : <https://journals.openedition.org/comptabilites/3352>).

exceptionnelle de cette documentation pour cerner la qualité des vins consommés aux XIVe et XVe siècles.

Ce large spectre d'informations a été recherché, enregistré et analysé systématiquement dans les comptes finaux des villes de Tours et Orléans pour alimenter une base documentaire. Pour compléter ces données, les dossiers de pièces comptables annexes (mandements et quittances) ont été mobilisés ponctuellement⁶⁷. Les comptabilités d'autres villes de la Loire moyenne (Amboise, Blois et Chartres) ont été consultées pour recueillir des éléments de contextualisation et de comparaison. La ville d'Amboise conserve en effet une importante série de comptes finaux, accompagnés de gros dossiers de pièces comptables annexes, pour les années 1420-1422, 1431, 1433-1436, 1449-1453, 1455-1459, 1463-1478, 1479-1483, 1485-1486, 1487-1488, 1490-1492, 1494-1500⁶⁸. La ville de Blois n'a pas conservé de comptes avant 1517 ; le premier registre, qui concerne l'exercice comptable 1517-1518 (postérieur au terminus chronologique de cette recherche), a été consulté⁶⁹. Il en a été de même pour les comptes de la ville de Chartres, dont ne subsistent que les années 1357-1358 et 1377-1395⁷⁰.

A l'instar de toutes les comptabilités urbaines de la fin du Moyen Âge, les comptes finaux de Tours et Orléans se présentent sous la forme de registres détaillant, pour chaque exercice comptable, en premier lieu les recettes, en second lieu les dépenses. Ces registres sont des outils de contrôle. Ils étaient rédigés au propre par les administrations urbaines, copiés en trois exemplaires (la ville, la cour, le receveur), afin d'être audités par des contrôleurs désignés par le roi⁷¹. La présentation générale en vigueur à Tours et Orléans ne présente pas d'originalité particulière, rejoignant un modèle général largement en usage dans l'ensemble du royaume de France. Ce sont les dépenses qui sont au cœur des analyses qui suivent, et plus particulièrement un type particulier de dépense, celui des pots de vin, enregistrés à Tours soit dans la catégorie des « dons », soit dans celui des « dépenses communes ». Ces comptes apportent une information précieuse sur la consommation du vin par l'aristocratie, mais surtout sur les critères de choix mis en œuvre par les villes pour sélectionner les crus servis aux dignitaires honorés. La question du goût des buveurs et de l'estimation de la qualité des vins offerts apparaît, en effet, à l'occasion d'anecdotes mettant en scène les demandes particulières des hôtes de la ville.

À Tours⁷², la série des comptes de la ville débute en 1358, en même temps que les travaux de construction de la première enceinte qui unit les deux pôles de la ville, que sont, en premier lieu, la cité d'origine antique autour de la cathédrale et, en second lieu, Saint-Martin de Tours ;

⁶⁷ La totalité des comptes de Tours et Orléans, avec les pièces comptables annexes, sont consultables en ligne sur le site internet du programme CORMECOULI (Corpus médiéval des comptes urbains ligériens) : <https://cornecouli.univ-tours.fr/#/>

⁶⁸ AM Amboise. CC71 à CC115. Comme pour les villes de Tours et Orléans, le site CORMECOULI publie les images de l'ensemble des comptes finaux, avec les pièces comptables, de la ville d'Amboise :

⁶⁹ Archives municipales de Blois. CC1. Le registre numérisé est consultable en ligne sur le site internet des archives municipales de Blois : https://archives.blois.fr/arkotheque/consult_fonds/fonds_seriel_rech.php?ref_fonds=2

⁷⁰ Archives municipales de Chartres. Ld1/1-1 et Ld1/1-2. Nous utilisons la transcription présente dans le volume 2 du mémoire de Master 2 de Thomas Lacroère. Thomas Lacroère. *La mise en défense de la ville de Chartres dans la seconde moitié du XIVe siècle d'après les comptes municipaux*. Mémoire de Master 2 d'Archéologie. Université de Tours, Tome 2, 2014.

⁷¹ Didier Boisseuil, Pascal Chareille, Samuel Leturcq, Stanley Théry. Contrôle et self-control dans les comptes de la ville de Tours (milieu XIVe-XVe siècle), in *Comptabilité(S). Revue d'histoire des comptabilités*, 7 (Savoirs et savoir-faire comptables au Moyen Âge. Actes de la table ronde internationale de Lille, 6-7 octobre 2011), 2015 (En ligne : <https://comptabilites.revues.org/1832>).

⁷² Concernant les questions fiscales à Tours, voir Bernard Chevalier. *Tours, ville royale...*, pp. 95-107.

c'est ce syncrisme qui fonde réellement la ville de Tours⁷³. L'année comptable débute le 1^{er} novembre (la Toussaint) et s'achève le 31 octobre de l'année suivante. L'ensemble des recettes et des dépenses étant regroupées dans une seule caisse, il n'existe qu'une seule série de comptes. Chaque année, l'administration urbaine rédige l'exercice comptable du receveur dans un registre : la ville de Tours conserve 111 registres en parchemin pour les XIV^e et XV^e siècles, entre 1358 et 1500. Au XIX^e siècle, la série de comptes finaux a été reconditionnée par les archivistes municipaux en regroupant les registres dans des volumes protégés par une couverture cartonnée rigide de couleur bleue ; ce reconditionnement a entraîné la disparition des couvertures d'origine. Les archives municipales de Tours conservent aujourd'hui 53 volumes cotés CC1 à CC53, chaque volume comprenant de 1 à 7 registres, le plus souvent 2 ou 3. Au total, entre 1358 et 1500, 115 années comptables sur 143 (80%) sont conservées (Fig. 1). Les lacunes (28 années comptables, soit 20% de la période de référence⁷⁴) sont dispersées de manière homogène, assurant une bonne couverture documentaire. Il faut toutefois noter la très grande hétérogénéité informative de cette documentation selon les années comptables ; en fonction des modes d'enregistrement par les scribes, des années, des modes d'approvisionnement..., l'information est plus ou moins abondante et précise.

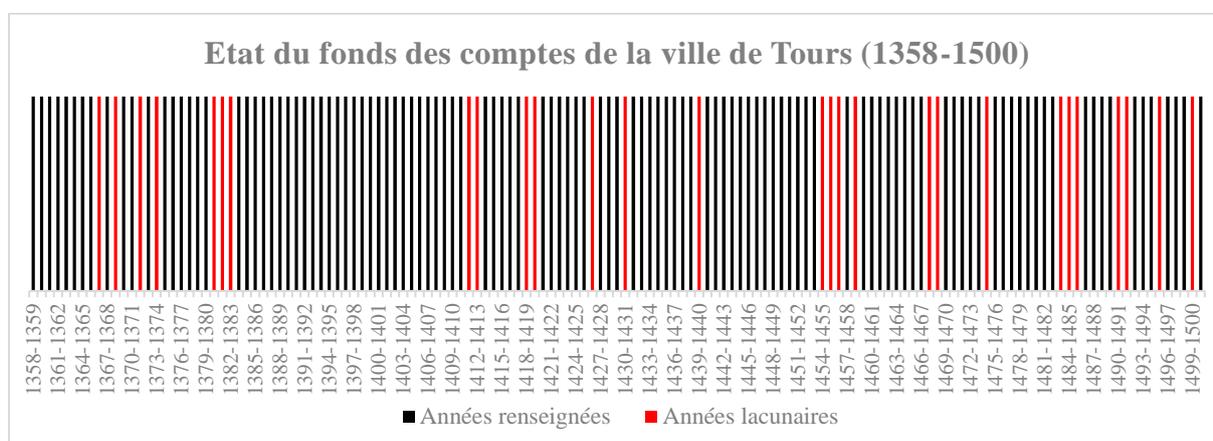


Fig. 1 : Etat du fonds des comptes de la ville de Tours (1358-1500)

A Orléans, l'année comptable débute le 23 mars et s'achève le 22 mars de l'année suivante. A la différence de Tours, il existe deux séries de comptes distincts. L'une, la série des « comptes de forteresse », traite essentiellement des dépenses liées à la construction et à l'entretien des murailles ; l'autre, la série des « comptes de la commune », traite des dépenses ordinaires de la ville. Si le suivi comptable montre une gestion bien distincte des deux caisses, certaines dépenses sont cofinancées, et par conséquent inscrites en double dans chacun des comptes ; ce cas de figure reste rare. A la différence de Tours où les comptes finaux sont rédigés chaque année, l'administration urbaine d'Orléans produit ses comptes tous les deux ans, consignés sur parchemin dans deux registres distincts, « forteresse » et « commune ». Ces registres sont conservés aux archives municipales d'Orléans dans leur forme originelle sous la cote CC537 à CC565 pour les comptes de la forteresse, CC644 à CC672 pour les comptes de la commune. Pour la période 1358-1500, 28 registres constituent le corpus des comptes de la forteresse (couvrant 53 années), et 28 registres le corpus des comptes de la commune (couvrant 54 années) ; pour 30 années comptables, on dispose des deux comptes. A la différence de Tours,

⁷³ Henri Galinié (dir.). *Tours antique et médiéval. Lieux de vie, temps de la ville*. Tours, FERACF, 2007, pp. 399 et ss.

⁷⁴ Années comptables lacunaires à Tours : 1366-1367, 1368-1369, 1371-1372, 1373-1374, 1380-1381, 1381-1382, 1382-1383, 1411-1412, 1412-1413, 1418-1419, 1419-1420, 1426-1427, 1430-1431, 1439-1440, 1454-1455, 1455-1456, 1456-1457, 1458-1459, 1467-1468, 1468-1469, 1474-1475, 1483-1484, 1484-1485, 1485-1486, 1490-1491, 1491-1492, 1495-1496, 1499-1500 (cf. Fig. 1).

les comptabilités orléanaises ne sont pas conservées avant l'année comptable 1391-1392 pour les comptes de forteresse, 1401-1402 pour les comptes de communes, de sorte qu'on identifie 66 années comptables lacunaires sur l'ensemble de la période de référence, 1358-1500 (46%), alors qu'elles ne sont que 28 (20%) à Tours. Les lacunes sont en revanche moins importantes pour le seul XVe siècle (26 années, soit 26%), essentiellement concentrées entre 1480 et 1500 (Fig. 2)⁷⁵.

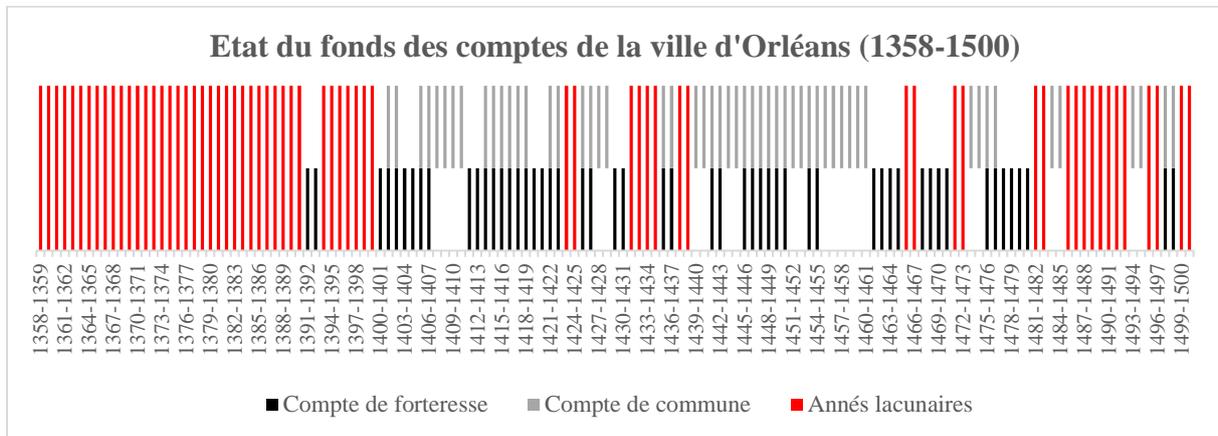


Fig. 2 : Etat du fonds des comptes de la ville d'Orléans (1358-1500)

Le dossier orléanais a par ailleurs été complété par la série de prix de vins consignés dans les *Comptes de recettes et dépenses de l'Hôtel-Dieu et de l'Hôpital général d'Orléans*, intégralement enregistrés par Philippe Mantellier en 1862⁷⁶.

Une base documentaire unifiée sur le vin à Tours et Orléans

Les comptabilités urbaines regorgent de mentions concernant la fiscalité du vin (recettes, péages, contrôles, poursuites judiciaires, confiscations et amendes...), les opérations liées à l'acquisition (en gros ou au détail, prix d'acquisition, quantités, pratiques de négociations, lieux de vente, vendeurs...), les distributions (identité et statut des bénéficiaires, quantités, contextes et modalités des livraisons, mobilier utilisé...), la logistique (opérations de sélection, modalités d'approvisionnement, coûts des différentes opérations, agents en charge des étapes de l'approvisionnement, lieux et méthode de conservation, mobilier vinaire...), et la quantité et

⁷⁵ Années comptables lacunaires à Orléans (à partir de leur première apparition) :

- Comptes de forteresse : 1393-1394 à 1399-1400, 1407-1408 à 1410-1411, 1423-1424, 1424-1425, 1427-1428, 1428-1429, 1431-1432 à 1434-1435, 1437-1438 à 1440-1441, 1443-1444, 1444-1445, 1451-1452, 1452-1453, 1455-1456 à 1460-1461, 1465-1466, 1466-1467, 1471-1472 à 1474-1475, 1481-1482 à 1496-1497, 1499-1500, 1500-1501, soit 57 années comptables lacunaires sur la période 1391-1500 (52%).
- Comptes de commune : 1403-1404, 1404-1405, 1411-1412, 1412-1413, 1419-1420, 1420-1421, 1423-1424, 1429-1430 à 1434-1435, 1437-1438, 1438-1439, 1461-1462 à 1472-1473, 1477-1478 à 1482-1483, 1485-1486 à 1492-1493, 1495-1496, 1496-1497, 1499-1500, 1500-1501, soit 46 années comptables lacunaires sur la période 1401-1500 (46%).

Années comptables pour lesquelles on ne dispose d'aucune donnée : 1358-1359 à 1390-1391, 1393-1394 à 1399-1400, 1423-1424, 1424-1425, 1431-1432 à 1434-1435, 1437-1438, 1438-1439, 1465-1466, 1466-1467, 1471-1472, 1472-1473, 1481-1482, 1482-1483, 1485-1486 à 1492-1493, 1495-1496, 1496-1497, 1499-1500, 1500-1501.

⁷⁶ Philippe Mantellier. *Mémoire sur la valeur des principales denrées et marchandises qui se vendaient ou se consommaient en la ville d'Orléans au cours des XIVe, XVe, XVIe, XVIIe et XVIIIe siècles*. Orléans, 1862, pp. 25-31 et 148-193 (tableaux XXXVI à XLV).

qualité des vins achetés et distribués par la ville (couleur, ancienneté, origine, critères de sélection...). La mise en forme normalisée des comptes finaux tourangeaux et orléanais permet d'enregistrer l'ensemble de ces données dans un seul et même tableur qui constitue la base documentaire. Le traitement conjoint des données des Tours et Orléans en vue d'une comparaison nécessite toutefois une opération de normalisation, car les systèmes monétaires et métrologiques des deux villes sont différents. Cette normalisation a été réalisée en prenant systématiquement Tours comme référence. La monnaie parisienne (utilisée à Orléans) a été convertie en monnaie de Tours (tournois), selon le système officiel en vigueur :

4 deniers parisis	=	5 deniers tournois
1 denier parisis	=	1,25 denier tournois
0,8 denier parisis	=	1 denier tournois

Les quantités de vin sont évaluées, à Tours et à Orléans, en pintes. Mais la valeur de la pinte est variable selon les lieux, mais aussi selon les époques. On en est réduit à des suppositions, et à des approximations, qui fragilisent indéniablement les conclusions utilisant une comparaison des capacités pour Tours et Orléans. Concernant Tours, il est particulièrement difficile de connaître avec certitude l'ancienne métrologie en Touraine du fait des destructions importantes par incendie en juin 1940. En outre les données récoltées sont contradictoires. Brigitte Maillart, pour étudier l'économie rurale de la Touraine sous l'Ancien Régime, estime que la pinte de Tours contient 1,106 litre⁷⁷. Pour Pierre Charbonnier et Abel, la pinte de Tours correspond à une capacité de 1,227 litre⁷⁸ ; c'est cette valeur que nous allons conserver pour établir les équivalences avec Orléans. Pour Orléans, la confusion n'est pas moins grande qu'à Tours. Elle provient d'une réformation de la coutume d'Orléans en 1583 qui modifie la valeur de la pinte. On passe alors d'une « grande pinte » (d'une capacité de 1,21 litre) à une petite pinte utilisée durant l'Ancien Régime (d'une capacité de 1,12 litre). Pour une étude portant sur la fin du Moyen Age, il faut utiliser la « grande pinte » orléanaise qui s'élève à 1,21 litre⁷⁹. On remarquera que jusqu'à cette réformation de 1583, les valeurs des pintes de Tours (1,227 litre) et d'Orléans (1,21 litre) sont très proches ; la pinte d'Orléans est un peu plus petite que celle de Tours (-1,38%). L'ensemble des quantités de vin tourangelles et orléanaises ont été converties en litre selon ces équivalences.

Dans cette base documentaire, deux catégories d'informations, complémentaires, doivent être distinguées. La première catégorie des enregistrements (identifiée comme « Catégorie 1 ») correspond à des dons de vin. Sont considérés comme « dons de vin » les dépenses engagées correspondant strictement au prix du vin donné à des individus de diverses qualités que la ville souhaite honorer ou récompenser, ou encore du vin donné avec d'autres victuailles dans le cadre de l'aumône aux nécessiteux ou des réjouissances publiques. Il découle de cette définition qu'on exclut de cette catégorie 1 (pour l'incorporer dans la catégorie 2) le vin consommé par la ville dans le cadre de son fonctionnement interne, c'est-à-dire :

- le vin dépensé par le personnel des institutions municipales (élus, procureurs et autres administrateurs de la ville) dans le cadre des réunions normales et régulières (au tablier, à la chambre, à l'hôtel de ville, mais aussi parfois dans les hôtels particuliers des personnels) qui peuvent associer des personnalités invitées ;

⁷⁷ Brigitte Maillart. *Les campagnes de Touraine au XVIIIe siècle. Structure agraire et économie rurale*. Rennes, Presses universitaires de Rennes, 1998, p. 491.

⁷⁸ Pierre Charbonnier, Abel Poitrineau. *Les anciennes mesures locales du Centre-Ouest d'après les tables de conversion*. Clermont-Ferrand, Presses universitaires Blaise Pascal, 2001, pp. 104-105.

⁷⁹ Pierre Charbonnier (dir.). *Les anciennes mesures du Centre historique de la France d'après les tables de conversion*. Paris, CTHS, 2012, pp. 158-160.

- le remboursement des frais engagés par les agents en mission, notamment leurs frais de bouche ;
 - le vin donné « pour boire » et le « vin de marché », enregistrés comme tels dans les comptes ;
 - le vin donné aux maîtres et ouvriers dans le cadre de chantiers, considérés comme des frais de bouche liés aux activités de la ville. A noter qu'on a fait entrer dans cette catégorie l'ensemble des achats de vin en gros (queues, tonneaux, traversiers, traversins et poinçons de vins), qui sont destinés à être dispensés sous forme de don, mais servent aussi ponctuellement pour les collations ou repas dépensés dans le cadre des réunions des dirigeants de la ville ;
 - le vin dépensé dans le cadre de la gestion des stocks de vin (ouillage des tonneaux) et les opérations de sélection pour des dons (achat d'échantillons pour goûter et sélectionner).
- Les informations de catégorie 1 sont des données importantes pour caractériser la qualité des vins distribués par la ville dans un contexte social. Il s'agit en effet d'observer le niveau de corrélation entre les qualités de vins offerts et les bénéficiaires de ces dons.

La seconde catégorie (dite « Catégorie 2 ») regroupe des enregistrements ne correspondant pas à des dons de vin, mais à l'environnement de l'économie du vin et du don dans les villes de Tours et Orléans, c'est-à-dire :

- l'ensemble des opérations impliquant du vin dans le cadre du fonctionnement interne des municipalités (dépenses de bouche aux repas ou collations lors des réunions normales et régulières, frais de mission, vin donné « pour boire » aux ouvriers sur les chantiers de la ville, vin de marché...)
- la fiscalité du vin ;
- l'économie de la vente du vin (tavernes) ;
- les techniques de transport, de manipulation, de conservation...
- le matériel vinaire utilisé (achat, entretien, capacités, matières...)
- l'ensemble de la filière des métiers liés au circuit du vin en ville (producteurs, tonneliers, courtiers, acheteurs, taverniers, déchargeurs, voituriers par terre ou par eau...).

La base de données comprend 5847 enregistrements : 1727 pour la ville de Tours, 4120 pour la ville d'Orléans (Fig. 3). Ce déséquilibre entre Tours et Orléans, qui pourrait signifier une moindre place du vin dans les rapports sociaux à Tours par rapport à Orléans, est très remarquable, d'autant que la documentation orléanaise est *a priori* nettement plus lacunaire que celle de Tours.

	Tours	Orléans		Total
		Comptes de forteresse	Comptes de commune	
Catégorie 1 Les données sur le don de vin	1278 (74%)	776	2508	4562 (78%)
Catégorie 2 Les données sur l'économie du vin	449 (26%)	420	416	1285 (22%)
TOTAL	1727 (100%)	1196	2924	5847 (100%)
		4120 (100%)		

Fig. 3 : Répartition des données entre Tours et Orléans

L'examen attentif de la répartition des mentions de dons de vin met en évidence une autre différence majeure entre les documentations tourangelles et orléanaises. La documentation

orléanaise commence plus tardivement, mais l'information (essentiellement issue des comptes de commune) est abondante et assez régulièrement répartie tout au long du XVe siècle (Fig. 4). On compte en moyenne, sur l'ensemble de la période de référence, 17 mentions de dons chaque année dans les comptes de la commune d'Orléans, auxquelles viennent s'ajouter les mentions de dons issues des comptes de la forteresse (5 en moyenne chaque année) ; si on considère exclusivement le XVe siècle (qui est la période renseignée par les comptes orléanais), cette moyenne annuelle monte à 25 mentions pour les comptes de la commune, et 7 mentions pour les comptes de forteresse.

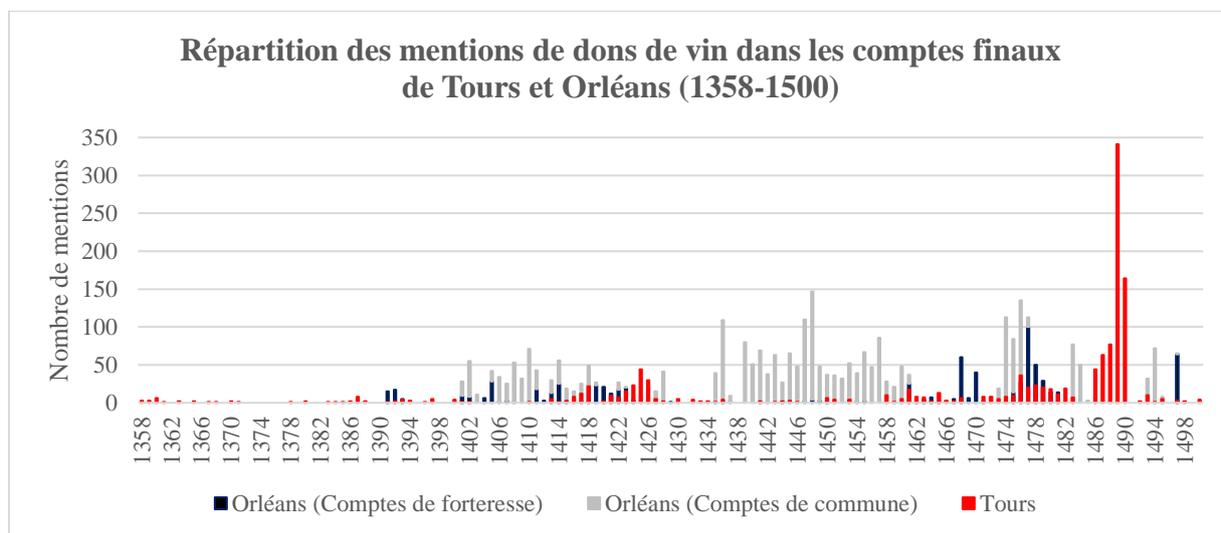


Fig. 4 : Répartition des mentions de vin dans les comptes finaux de Tours et Orléans (1358-1500)

A Tours, en revanche, on comptabilise seulement 9 mentions de dons chaque année entre 1358 et 1500, 12 pour le seul XVe siècle, soit près de 3 fois moins qu'Orléans. Cette faible moyenne tourangelles, en regard d'Orléans, dissimule en outre une irrégularité remarquable. Ainsi 54% des mentions tourangelles (689) sont regroupées sur 5 années seulement (1486-1490, soit 3,5% de la période de référence).

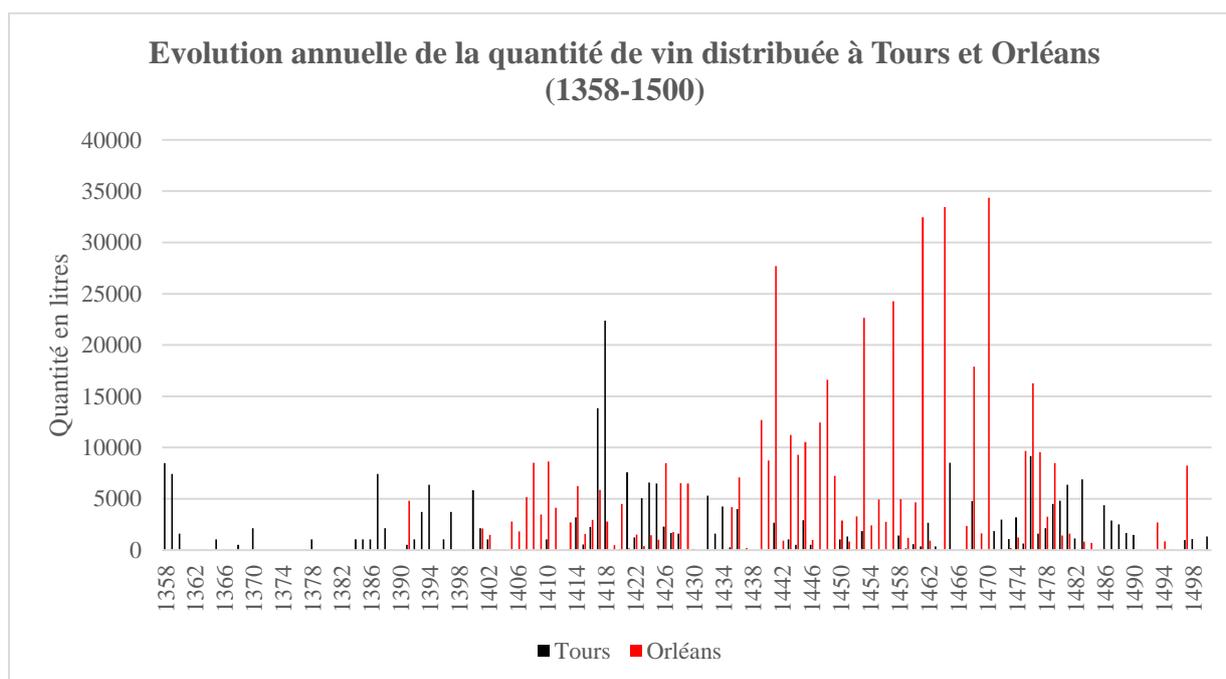


Fig. 5 : Evolution annuelle de la quantité de vin distribuée à Tours et Orléans (1358 et 1500)

Le nombre de mentions est cependant une indication très insuffisante pour comprendre la réalité des dons de vin. Par exemple les 689 mentions des années 1486-1490 à Tours ne concernent en réalité qu'une quantité relativement modeste (12883 litres de vin, soit 18 litres par livraison) quand on compare avec d'autres années qui montrent des dons certes moins nombreux, mais concernant des tonneaux de plusieurs centaines de litres de vin. L'examen des quantités de vin confirment cette différence importante entre les deux villes ligériennes concernant l'économie du don (Fig. 5 et 6). Orléans distribue plus du double de vin que Tours ; au XVe siècle, Orléans donne en moyenne chaque année 4813 litres, contre 1919 litres à Tours. Ces statistiques sont symptomatiques non seulement de différences importantes entre Orléans et Tours, mais aussi d'une évolution de l'économie du don de vin dans le courant des XIVe et XVe siècles.

		Tours	Orléans
Quantité totale de vin (en litres)	1358-1500	245 318	491 042
	1400-1500	193 833	486 176
Moyenne annuelle (en litres)	1358-1500	1 715	3 433
	1400-1500	1 919	4 813
Médiane annuelle (en litres)	1358-1500	530	203
	1400-1500	651	1 626

Fig. 6 : Quantité de vin distribuée à Tours et Orléans

La comptabilité de la bouteillerie de l'hôtel du comte de Blois

Les comptes des villes de Tours et d'Orléans offrent une plongée dans un univers de consommation institutionnalisée et régentée par les gouvernements municipaux. Les comptes de la cave et des exploitations viticoles du comte de Blois dans la seconde moitié du XIVe siècle nous ouvrent sur un contexte domestique princier de production et de consommation du vin.

Jean-Baptiste Anne Geneviève Ganiare, baron de Joursanvault (1748-1792), est un érudit bourguignon, collectionneur compulsif de pièces manuscrites, parmi lesquelles des pièces importantes issues des archives du comté de Blois. Au total, la collection Joursanvault réunissait à son apogée 160 000 pièces et 220 registres in-folio, auxquels s'ajoutaient 14 000 volumes imprimés et diverses collections d'histoire naturelle léguées par son oncle, des sceaux, des monnaies, des antiquités, des tableaux... Cette extraordinaire collection fut toutefois dispersée au XIXe siècle. Cette collection Joursanvault comprend plusieurs pièces de la bouteillerie de l'hôtel du comte de Blois, notamment trois comptes particulièrement précieux parce qu'ils entrent dans les réalités de la viticulture et de la qualité des vins au XIVe siècle. Ce très riche dossier, qui livre une multitude de détails pratiques, offre une plongée au cœur de l'administration d'un domaine viticole aristocratique blésois au XIVe siècle. Dans sa valeur informative, cette documentation est à rapprocher de dossiers contemporains remarquables étudiés dans le Bordelais (domaines de l'archevêque de Bordeaux⁸⁰) et en Bourgogne (clos de

⁸⁰ Jean Bernard Marquette. La vinification dans les domaines de l'archevêque de Bordeaux à la fin du Moyen Age, in A. Huetz de Lemps *et al.* (dir.), *Géographie historique des vignobles. Colloque de Bordeaux, 27-29 octobre 1977*. Paris, CNRS, Tome 1, 1978, pp. 123-147.

Chenôve du duc de Bourgogne⁸¹ ; domaines de la collégiale Notre-Dame de Beaune⁸² ; domaines jurassiens des comtes de Bourgogne⁸³).

Le premier compte de bouteillerie concerne une période allant du 25 décembre 1370 au 24 juin 1371. Il est conservé à la Bibliothèque municipale de Blois, dans le carton 16, pièce 72, intitulé « Etat des vins des celliers du comte de Blois ». Il s'agit d'un grand parchemin en deux peaux cousues à leurs bouts, dont les dimensions sont les suivantes : 56,5 cm de hauteur sur 37 cm de largeur pour le premier parchemin, 104,5 cm de hauteur sur 37 cm de largeur pour le second (Fig. 7).

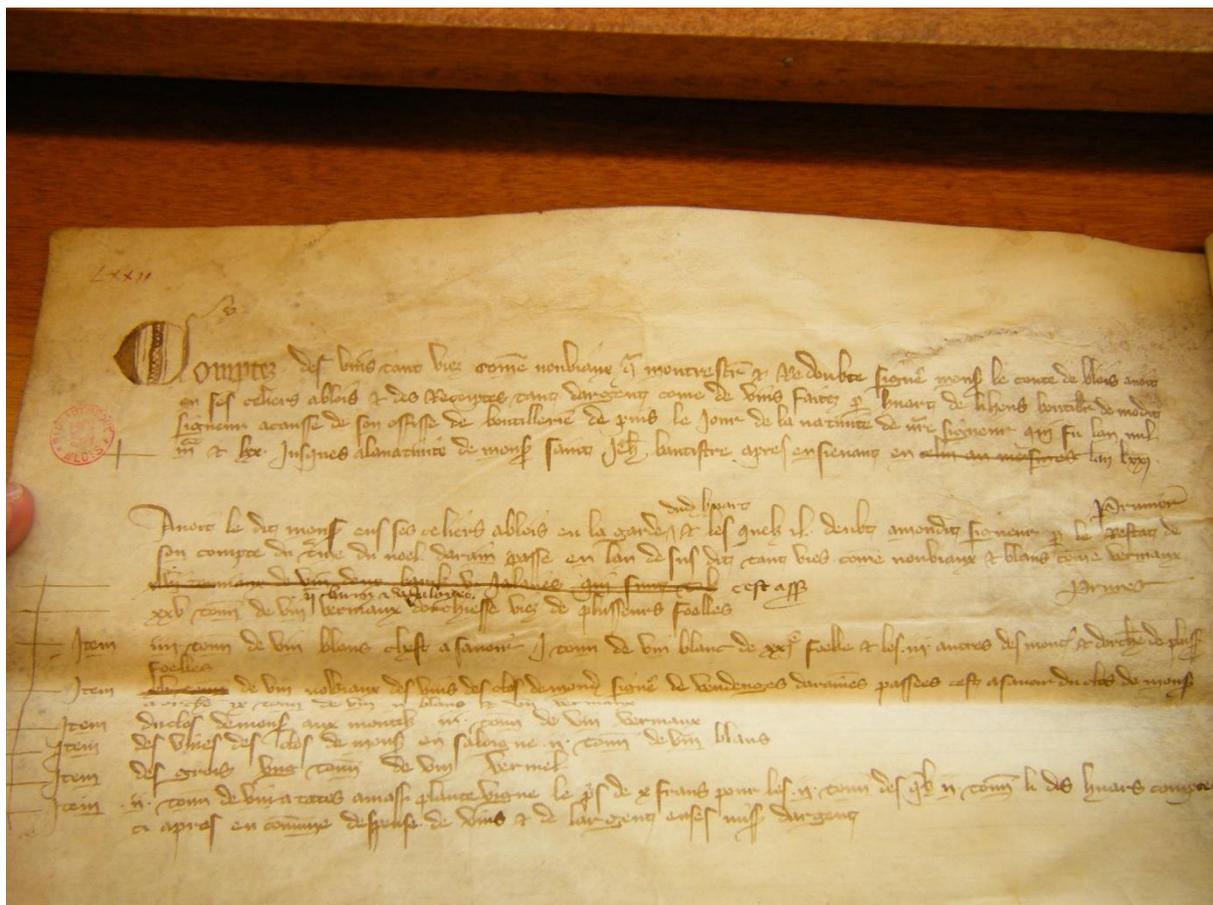


Fig. 7 : Début de l'état des vins des celliers du comte de Blois de 1371 (Crédit photographique : Marie Pigelet)

Le deuxième compte de la bouteillerie concerne la période allant du 25 décembre 1374 au 22 juillet 1375. Il prend la forme d'un rouleau de parchemin de 221 cm de long sur 26 cm de large, écrit d'un seul côté. À la suite des péripéties de la dispersion de la collection Joursanvault, ce document est aujourd'hui conservé à la Bibliothèque impériale de Saint-Pétersbourg dans la « Collection des autographes et des chartes concernant l'Histoire de France », sous le n° 26,

⁸¹ Patrice Beck. Dans les vignes du duc de Bourgogne..., pp. 119-130.

⁸² Thomas Labbé., Jean-Pierre Garcia, Pratiques et évolution de la vinification dans un cellier bourguignon à la fin du Moyen Âge. Le cas de la collégiale Notre-Dame de Beaune (fin XIVE-début XVIe siècle), in *L'Atelier du Centre de recherches historiques*, 12, 2014 [En ligne : <https://journals.openedition.org/acrh/5966>]. Voir aussi Thomas Labbé, Jean-Pierre Garcia. La vinification du vin de Beaune aux XIVE et XVe siècles. Théorie et pratique du savoir « œnologique » à la fin du Moyen Âge, in Sandrine Lavaud *et al.* (dir.). *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXIe siècle)*. Villenave-d'Ornon, Vigne et vin Publications internationales, 2014, pp. 91-107.

⁸³ Pierre Gresser. *Les vins de mondit seigneur. Les vins des ducs-comtes de Bourgogne dans le vignoble jurassien à la fin du Moyen Âge*. Lons-le-Saunier, Méta Editions, 2019.

XIVe siècle, 1375. Il a fait l'objet d'une transcription publiée en 1906 par l'abbé Rémi Porcher à partir de l'original⁸⁴.

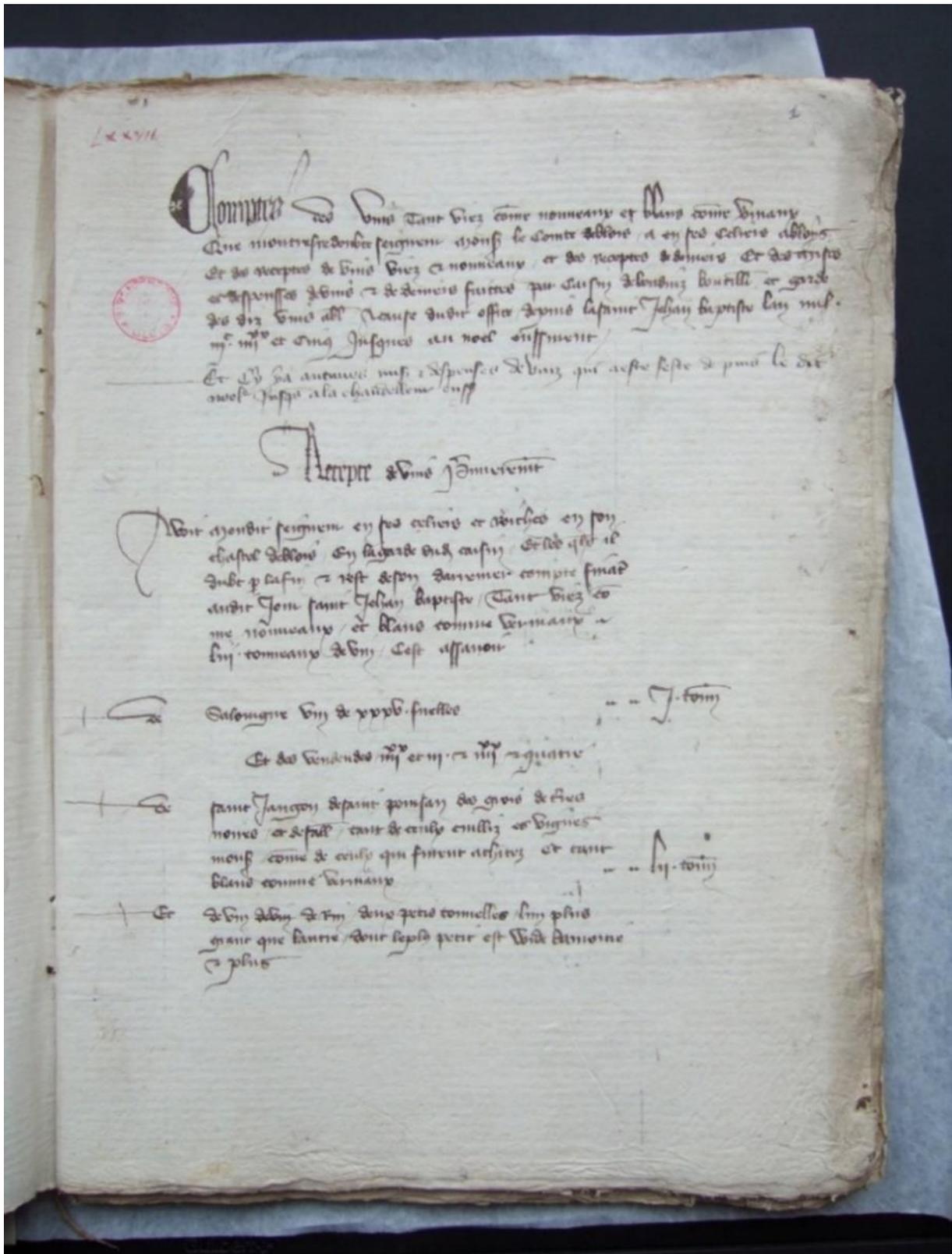


Fig. 8 : Début du compte de bouteillerie de 1385 (fol. 2r) (Crédit photographique : Marie Pigelet)

⁸⁴ Rémi Porcher. La cave d'un comte de Blois en 1375, in *Revue de Loir-et-Cher*, 1906, pp. 129-137. Nous utilisons cette transcription, et non l'original.

Le troisième compte (Fig. 8) concerne la période du 24 juin au 25 décembre 1385⁸⁵, conservé à la Bibliothèque municipale de Blois, carton 16, pièce 77. Il s'agit d'un petit registre de 35 folios en papier, mesurant 21 cm de largeur sur 30,4 cm de hauteur⁸⁶. Enfin deux pièces, conservées à la Bibliothèque municipale de Blois dans le fonds Joursanvault, complètent ces comptes : un document daté de 1335 (carton 15, pièce XXXII) et un autre daté de 1345 (carton 15, pièce XLV)⁸⁷ concernant la gestion du pressoir Badin sis près du vignoble comtal de Soings-en-Sologne.

A la fin du XIV^e siècle, la lignée comtale des Blois-Châtillon, amorcée en 1225, est sur le point de s'éteindre. En 1391, alors qu'il a perdu son fils et unique héritier, Guy II de Châtillon vend son comté à Louis de Valois, duc d'Orléans ; le duc prend possession du comté de Blois à la mort de Guy II en 1397⁸⁸. Le comté de Blois est alors une principauté puissante, calquant son organisation sur l'administration royale⁸⁹. L'hôtel du comte, à savoir l'ensemble des services domestiques, comprend six « métiers » : paneterie, huisserie, cuisine, écurie-fourrière (ou maréchaucie), chambre et bouteillerie. Les bouteillers du comte de Blois, Huart de Lihons (rédacteur des comptes de 1371 et 1375) et Caisin de Bonduiz (rédacteur du compte de 1385), exercent leur office durant 6 mois, depuis la saint-Jean-Baptiste jusqu'à Noël, ou de Noël à la Saint-Jean-Baptiste. Le bouteiller a une double fonction dans les cours royales et princières. Il est d'abord échanson de l'hôtel, c'est-à-dire responsable de la gestion du stock de vin et de l'approvisionnement de la table comtale, lieu où s'exprime la munificence du prince, sa puissance et sa générosité : en somme le bouteiller a une fonction éminemment politique. Il doit impérativement veiller à ce que le vin ne manque jamais, et qu'il soit bon. Il est ensuite responsable de la gestion des domaines viticoles exploités en faire-valoir-direct, mais aussi de la collecte des redevances issues des vignes accensées ou affermées. A l'issue de son office, le bouteiller rédige un document comptable qui inscrit recettes et dépenses effectuées durant son office, pour justifier l'ensemble des flux matériels et financiers entrant et sortant liés à sa charge, et fixer le montant des reversements à opérer en sa faveur ou celle du comte en fin d'exercice. Dans le compte de 1385, des marques de contrôle sont visibles pour ce qui concerne le calcul des sous-totaux et totaux (mains, plumes et encres différentes) ; il existe un suivi effectif de la comptabilité. Le préambule du compte de 1385 récapitule la fonction du compte (Fig. 8) : *Comptes des vins tant viez comme nouveaux et blans comme vermaux que mon tres redoubté seigneur, monseigneur le comte de Blois, a en ses celiers a Bloys, et ses receptes de vins viez et nouveaux et des receptes de deniers et des mises et despenses de vins et de deniers faictes par*

⁸⁵ Le compte de bouteillerie de 1385 a fait l'objet d'un mémoire de Master 2 d'Histoire de l'Alimentation préparé et soutenu à l'université de Tours en 2010 par Marie Pigelet. Elle a dépouillé l'ensemble des dossiers concernant l'office de la bouteillerie du comté de Blois, a commencé une étude de ce fonds et engagé une transcription des comptes de 1371 et 1385, ainsi que des deux pièces de 1335 et 1345 concernant le pressoir Badin. Marie Pigelet. *Le vin du comte de Blois au XIV^e siècle*. Mémoire de Master 2 sous la direction de Samuel Leturcq. Tours, Université François-Rabelais de Tours, 2 volumes, 2010.

⁸⁶ Ce document est mentionné en 1835 sous le numéro de lot 517 dans le catalogue analytique de la collection dressé en 1835 pour sa dispersion (*Catalogue analytique des archives de M. le baron de Joursanvault contenant une précieuse collection de manuscrits, chartes et documens originaux au nombre de plus de quatre-vingt mille, concernant l'histoire générale de la France - l'histoire particulière des provinces - l'histoire de la noblesse et l'art héraldique...* Paris, Techener, Tome 1, 1835, p. 75).

⁸⁷ Ce document est mentionné en 1835 dans un dossier portant le numéro de lot 513 dans le catalogue analytique de la collection dressé en 1835 pour sa dispersion (*Catalogue analytique des archives de M. le baron de Joursanvault...*, p. 74).

⁸⁸ D. Devynck. *Le comté de Blois sous la maison de Châtillon*. Mémoire de Maîtrise sous la direction de Bernard Chevalier. Tours, Université François-Rabelais de Tours, 1976.

⁸⁹ Jean-Paul Sauvage. Le personnel des comtes de Blois (1310-1360), in *Mémoires de la Société des sciences et lettres de Loir-et-Cher*, 52, 1997, pp. 5-60, et 53, 1998, pp. 5-61.

Caisin de Bonduiz, bouteiller et garde desdiz vins a Blois a cause dudit office depuis la saint Jehan Baptiste l'an mil III^c IIII^{xx} et cinq jusques au noel enssuivent. Et une main différente de celle du rédacteur principal du compte ajoute, juste en dessous : Et cy y a aucunes mises et despenses de vinz qui a esté feste de puis le dit Noel jusques a la Chandeleur enssuivent.

Quoiqu'appartenant au même type documentaire, quoiqu'émanant du même office et quoique réalisés dans une période réduite de 14 années, les trois comptes de bouteillerie blésois de 1371, 1375 et 1385 présentent des différences importantes. La comparaison de l'organisation de chacune des pièces de cette série documentaire (Fig. 9) met en évidence une évolution, témoignant de la mise en place progressive et rapide d'une administration de plus en plus sophistiquée.

1371	1375
[Préambule]	[Préambule]
[Inventaire de la cave du comte] Avoit ledit monseigneur en ces celliers a Blois en la garde dudiit Huart...	[Inventaire de la cave du comte] Recepte de vins
Despense et mise de vin faite par ledit Huart	Recepte de verjus et de vinaigre
Autres vins baillés et delivrés au commandement de monseigneur le gouverneur et de nos seigneurs du conseil	Recepte en deniers faite par ledit bouteiller pour vins vendus en gros et a destail, par l'ordonnance de messeigneurs du conseil
Autres vins vendus en gros et a taverne par ledit Huart	Despense de vin faite par ledit bouteiller
Autres vins vendus en gros [à des marchands]	Despense de verjus et de vinaigre
	Mises et despenses en deniers, faites par ledit bouteiller, a cause dudit office

Fig. 9 : Plan des comptes de bouteillerie du comte de Blois de 1371 et 1375

Entre 1371 et 1375, la comptabilité s'étoffe (Fig. 9). Le compte de 1371 est court, sommaire dans sa construction. Il commence par un inventaire des tonneaux de vin conservés dans la cave du comte, immédiatement suivi par l'inventaire des dépenses diverses. Le compte de 1375 est plus développé, et aussi mieux structuré selon un schéma classique recettes/dépenses clairement affiché. Le compte de 1385 s'inscrit dans la lignée du compte de 1375 pour ce qui concerne sa structure, mais il est nettement plus long et plus détaillé. Il est divisé en quatre parties :

- Fol. 2r° à 17v° : gestion du stock de vin, avec les entrées marquées comme « recettes de vins » (fol. 2r° à 12r°) et les sorties marquées comme « dépenses de vins » (fol. 12v° à 16v°). Les folio 17r° et 17v° établissent un bilan comptable, qui apparaît comme largement déficitaire : le bouteiller doit restituer au comte 267 tonneaux de vin ! Le contrôleur (sans doute le bouteiller suivant) informe que Caisin de Bonduiz a payé au terme convenu de la saint Jean-Baptiste 1396, soit 6 mois après sa sortie de fonction.

- Fol. 18r° à 19v° : Dépenses de verjus et de vinaigre

- Fol. 20r° à 28v° : Compte d'exploitation des domaines viticoles du comte de Blois, indiquant les dépenses effectuées par le bouteiller, qui doit se faire rembourser ses avances

- Fol. 29r° à 35r° : Compte de dépenses diverses avancées par le bouteiller, qui doit se faire rembourser.

Le compte de 1385 est plus long parce que l'office de la bouteillerie a pris beaucoup d'importance entre 1375 et 1385. Alors que le bouteiller recense environ 48 tonneaux en 1371 et 1375, il en comptabilise 460 en 1385, soit près d'un décuplement de l'activité (Fig. 10). Entre 1375 et 1385, le comte de Blois a développé sa bouteillerie de deux manières. D'une part il a étendu le vignoble qu'il exploite en direct (*vins creux et cueilliz es closeries et heritaiges et des revenues du comte*), soit par achat en Sologne de nouvelles terres viticoles (Ingrande, Gâts des Soings, Rogerolle et la prison de Nohan), soit par plantation de nouvelles vignes sur des terres déjà possédées. Par ce seul moyen, la production annuelle du vignoble du comte de Blois passe d'une quarantaine de tonneaux à 278,5 tonneaux. D'autre part la bouteillerie a développé une activité de négoce très dynamique. Alors que le comte de Blois achetait très peu de vin

(seulement deux tonneaux de vin nouveau à Massé Plantevigne d'Herbilly en 1371 et trois tonneaux de vin vermeil de Saint-Gengoux en 1375), il achète 182 tonneaux de vin blésois, essentiellement solognots, en 1385⁹⁰.

	1371	1375	1385
Âge des vins (en tonneaux)			
Vin vieux	29,3	27	57
Vin nouveau	17	18	403,5
Vin sans indication d'âge	0	3	0
Couleur des vins (en tonneaux)			
Vin vermeil	36,3	14	73,25
Vin cleret	0	0	38,5
Vin blanc	8	22	182
Vin vermeil et cleret	0	12	58
Vin vermeil et blanc	0	0	55
Vin sans couleur indiquée	2	0	53,75
Origines des vins (en tonneaux)			
Orchaise	34,3	23	31
Saint-Ouen-du-Bois	0	0	13
Montils	3	9,5	16
Montils et Orchaise	3	0	0
Montils et Candes	0	0	10
Montlivaut	0	0	17
Muides	0	0	21
Saint-Dié et Muides	0	0	20
Herbilly, Mer et Aunay	0	0	62
Lestiu	0	0	4
Sologne	2	12	1
Court et Cheverny	0	0	25
Grois	1	0,5	11,75
Ingrande	0	0	51
Soings	0	0	50
Rogerolle	0	0	60
Prison de Noan	0	0	9
Vins « étrangers »	0	3 (Saint-Gengoux)	0
Origine non identifiable	3	0	58,75 (Saint-Gengoux, Saint-Pourçain, Grois, Terres noires, Sologne)
Nombre de tonneaux	46,3	48	460,5

Fig. 10 : Inventaire de la cave du comte de Blois (en tonneaux de vin exclusivement)

Ce dossier comptable seigneurial offre une matière très riche pour comprendre la diversité et la réalité de la qualité des vins produits et consommés au Moyen Age, en l'occurrence l'approvisionnement et la gestion d'une cave princière, la conservation des vins, l'équipement de la cave et des chais (tonneaux, cuves, vaisseaux, barriques...), les modes de vinification (pressages, cuvaisons, entonnages, ouillages...), le transport par eau et par terre, la terminologie vernaculaire utilisée pour désigner la diversité des qualités de vignes et de vins.

Pour une approche anthropologique de la qualité des vins : les sources littéraires

Les comptabilités sont des sources extraordinairement utiles parce qu'elles apportent des séries d'informations quantifiées souvent qualifiées et contextualisées. Il n'en demeure pas moins que ces textes obéissent à une grille de lecture administrative où la réalité des comportements n'est accessible que très marginalement, voire pas du tout. Par exemple, concernant les fraudes (qui

⁹⁰ La gestion de la cave du comte de Blois est analysée dans la partie 4 (« Vins nouveaux et vins vieux. Le problème de la gestion des stocks »), pp. 136 et ss.

par nature sont faites pour détourner les règlements et faire passer pour conformes des situations alternatives à la réalité), les comptes permettent d'appréhender des normes, des contrôles, des jugements, mais rarement les techniques de fraudes, et ses conséquences sur la qualité des vins. En outre ces comptabilités n'évoquent pas toutes les fraudes commises sur les vins. Apparaissent en effet uniquement celles qui sont du ressort direct de la ville, et qui constituent une menace pour ses finances, en l'occurrence la question des mauvais payeurs (difficultés de paiement des fermiers de l'appetissement ou des entrées, trespas et issues des marchandises, contestations, demandes de rabais), des infractions à la réglementation (fraudes sur les poids et mesure, violation des réglementations sur les aires d'approvisionnement pour les vins vendus au détail...). Les manipulations frauduleuses des vins par les acteurs intermédiaires de la chaîne de distribution des boissons (marchands, bateliers, charretiers, taverniers), voire par les producteurs eux-mêmes, impactent directement la qualité des produits⁹¹. Il en résulte la potentialité d'un fossé important entre le déclaratif enregistré dans les comptabilités et la réalité du produit acheté et distribué par la ville. Si l'on s'en tient aux seuls comptes urbains, quelques mentions rares et éparses attestent de l'existence de ces fraudes, souvent de manière indirecte. Par exemple, on trouve des achats de « clefs à vin » posées sur les tonneaux de « vin de la ville », comme en décembre 1459 le paiement de la ville de Tours *a ung serrurier pour la façon d'une clef que lesdits esleuz firent faire a mettre au tonneau de vin de chieux ledit Pichot pour garder que aultre n'en eust que ladite ville cependant que le roy estoit en icelle et qu'il falloit donner d'icelui vin*⁹². Ce vol caractérisé est grave parce qu'il implique non seulement la perte du vin acheté par la ville, mais bien plus encore une atteinte à sa crédibilité et à son image de marque, puisque le vol débouche en réalité systématiquement sur une altération plus ou moins importante de la qualité des vins, la captation clandestine pouvant être dissimulée par l'ajout d'un adjuvant liquide quelconque (eau ou vin de piètre qualité) pour rétablir le niveau dans le tonneau et tenter d'effacer toute trace de larcin. Seule la dégustation permet de constater la fraude, selon l'importance de la quantité puisée et remplacée. C'est finalement la politique de séduction menée par la ville envers le roi de France qui est gravement attaquée. Si les tonneaux de « vin de la ville » sont munis à Tours de ces dispositifs de protection en 1459, on ignore depuis quand, et si cette pratique est systématique. De même, les comptes ne disent rien de la réalité des pratiques des taverniers, qui, fournisseurs de vin les plus habituels pour les villes, sont pleinement exposés aux pratiques frauduleuses dans le secret de leurs caves ou celliers.

Pour appréhender ce continent souterrain des pratiques quotidiennes influant très directement sur la qualité des vins, il faut se tourner vers d'autres types de sources que les seules comptabilités. Les textes littéraires profanes offrent un contrepoint très intéressant en ce qu'ils rapportent des anecdotes et des considérations générales témoignant non seulement de pratiques, mais aussi de conceptions et d'opinions en vogue dans les milieux populaires, au sens le plus large du terme. Loin d'être dupe des stéréotypes narratifs, l'historien s'en nourrit pour comprendre les normes sociales et leurs détournements insidieux dénoncés dans les récits, chansons, poèmes et dictons. Le genre littéraire offre en effet une palette typologique assez large et un corpus extrêmement riche de sources utiles pour appréhender une société fondamentalement œnologique. La littérature médiévale abonde d'épisodes de repas, banquets, beuveries... livrant des éléments descriptifs sur les vins, leurs qualités et les manières de boire. L'ambition n'est pas ici de travailler sur un corpus exhaustif, mais de sélectionner quelques sources considérées comme particulièrement intéressantes pour le propos, au regard de leur origine géographique (France du Nord) et de l'époque de leur composition (XIIIe-XVIe siècles), afin de pouvoir confronter au mieux ces références aux données ligériennes. Ont

⁹¹ Les pratiques frauduleuses altérant la qualité des vins sont étudiées au chapitre 5 (« La nature des vins. Vins mélangés, vins aromatisés, vins trempés, vins trafiqués »), pp. 170 et ss.

⁹² Archives municipales de Tours. CC35, fol. 65v.

ainsi été retenues des textes utiles à la compréhension du vocabulaire œnologique et des pratiques de consommation, conservation, dégustation, dénaturations et détournements. Ces sources offrent la possibilité de faire varier la focale de l'observation. Pour percevoir les spécificités propres à la Loire moyenne, il faut sortir de la Loire moyenne en recherchant des points de comparaison avec des situations rencontrées dans des secteurs géographiques différents, mais non exotiques ; il faut comparer avec ce qui est comparable ; c'est la raison pour laquelle les sources littéraires sélectionnées sont toutes issues de la France du Nord.



Fig. 11 : Gravure sur bois illustrant le *Debat du vin et de l'eau* de Pierre Jamec (imprimeur du « Champion des dames », 1490-1492). Conservé à la BnF. RES-YE-973

1 – Les débats

En premier lieu, il faut mentionner le style des « débats » qui propose des récits drolatiques en vers, aux frontières du « dit » (narration brève en « je ») et du jeu théâtral⁹³. A l'instar des « battles » actuelles, il s'agit de joutes littéraires au cours desquelles des points de vue opposés s'affrontent à coup d'arguments, pour déboucher sur une morale. Parodiant la poésie épique et courtoise guerrière, trois textes mettent en scène des vins qui, tout armés et arrogants, prêts à en découdre, proclament haut et fort leur supériorité sur tous les autres et défient les

⁹³ Hélène Haug. La lecture des débats en moyen français : approches d'un jeu courtois, in *Le Moyen Age*, CXXII, 2, 2016, pp. 275-302.

concurrents⁹⁴. La *Bataille des vins*⁹⁵, sans doute rédigée vers 1224 par Henri d'Andeli⁹⁶, clerc à la cour capétienne, est le modèle du genre, inspirant deux autres textes plus tardifs, mais de datation très incertaine : d'une part la *Desputoison du vin et de l'iaue* vraisemblablement rédigée dans un contexte francilien à la fin du XIIIe-début du XIVe siècle par un auteur anonyme⁹⁷, d'autre part le *Débat du vin et de l'eau* rédigé par un certain Pierre Jamec dans la seconde moitié du XIVe siècle⁹⁸ (Fig. 11). Ces trois textes, qu'il est intéressant de mettre en rapport les uns avec les autres, offrent non seulement une analyse géographique, sous forme de classement, des vins du royaume de France aux XIIIe et XIVe siècles, mais aussi des indications sur des pratiques de dégustations et des perceptions très personnelles de ce qui peut être considéré comme bon, très bon, meilleur ou carrément mauvais. Citons enfin un quatrième texte, anonyme et non daté, intitulé *Le débat de la vigne et du laboureur*⁹⁹, qui met en scène un vigneron se lamentant de la mauvaise qualité de sa vigne accusée de tous les maux, tandis que la vigne lui répond vertement qu'il est lui-même un mauvais vigneron et un ivrogne, ceci expliquant cela.

2 – Les contes et fabliaux

Deux petites histoires en vers, divertissantes, drolatiques et moralisantes, inscrivent leur action dans le cadre d'une taverne ; leur objet principal est le vin et la beuverie. Ce type de sources découle du style du fabliau, conte à rire en vers¹⁰⁰, genre qui se déploie entre 1150 et 1340 en France du Nord et en Angleterre. La richesse informative de ces contes est bien connue en ce qui concerne les réalités matérielles¹⁰¹, notamment celles du vin et des tavernes¹⁰². En effet, pour que le dispositif narratif fonctionne dans toute sa puissance cathartique, l'espace fictif doit être crédible aux yeux du lecteur en se référant à un cadre de vie familier. Mentionnons d'abord Watriquet de Couvin¹⁰³, attaché à la cour de Guy I^{er} de Châtillon, comte de Blois et d'Avesnes,

⁹⁴ Mise au point historiographique sur le genre du débat entre le vin et l'eau dans James H. Hanford. The Mediæval Debate between Wine and Water, in *Publications of the Modern Language Association of America*, 28, 3, 1913, pp. 315-367.

⁹⁵ Deux éditions ont été utilisées. 1/ *La bataille des vins*, éditée par Albert Henry dans *Contribution à l'étude du langage œnologique en langue d'oïl (XIIe-XIVe s.)*. Bruxelles, Académie royale de Belgique, Vol. 1, 1996, pp. 127-133. 2/ *Les dits d'Henri d'Andeli*, édités par Alain Corbellari. Paris, Champion, 2003, pp. 51-57. Commentaire littéraire par Michel Zink. Autour de la bataille des vins d'Henri d'Andeli : le blanc du prince, du pauvre et du poète, in Max Milner, Martine Chatelain-Courtois (dir.). *L'imaginaire du vin. Colloque pluridisciplinaire, 15-17 octobre 1981*. Marseille, Editions Jeanne Laffitte, 1989, pp. 111-121. Ouvrage intéressant et très agréable à lire : Catherine Dulhoste. *La bataille des vins de Henri d'Andeli (XIIIe siècle)*. Paris, Éditions Reine de Whine, 2023.

⁹⁶ *Dictionnaire des lettres françaises. Le Moyen Age*. Paris, La Pochothèque, 1992, pp. 668-669.

⁹⁷ *Nouveau recueil de contes, dits, fabliaux et autres pièces inédites des XIIIe, XIVe et XVe siècles*, publié par Achille Jubinal. Paris, Tome 1, 1839, pp. 293-311. L'édition de référence, plus récente et commentée, est celle proposée par Albert Henry dans *Langage œnologique en langue d'oïl (XIIe-XVe s.)*. Bruxelles, Académie royale de Belgique, Vol. 1, 1996, pp. 137-152.

⁹⁸ *Recueil de poésies françaises des XVe et XVIe siècles, morales, facétieuses, historiques*, réunies et annotées par M. Anatole de Montaigon. Paris, Tome IV, 1856, pp. 103-121. Commentaire intéressant par Régine Lambrech. Le « Débat du vin et de l'eau » (XVe siècle), in Max Milner, Martine Chatelain-Courtois (dir.). *L'imaginaire du vin. Colloque pluridisciplinaire, 15-17 octobre 1981*. Marseille, Editions Jeanne Laffitte, 1989, pp. 123-129.

⁹⁹ *Recueil de poésies françaises des XVe et XVIe siècles, morales, facétieuses, historiques*, réunies et annotées par M. Anatole de Montaigon. Paris, Tome II, 1855, pp. 317-324.

¹⁰⁰ Joseph Bédier. *Les fabliaux. Etudes de littérature populaire et d'histoire littéraire du Moyen âge*. Paris, 1893. Philippe Ménard. *Les fabliaux. Contes à rire du Moyen Age*. Paris, PUF, 1983.

¹⁰¹ Danièle Alexandre-Bidon, Marie-Thérèse Lorcin. *Le quotidien au temps des fabliaux. Textes, images, objets*. Paris, Picard, 2003. Caroline Foscallo. *La « bonne vie » dans l'écriture du fabliau : aimer, boire et manger*. Montpellier, Université de Montpellier 3, Thèse de doctorat en Littérature et civilisation françaises, 2010.

¹⁰² Marie-Thérèse Lorcin. « Le vin est bon qui en prend par raison ». Le vin dans les recueils de proverbes français et les fabliaux, in *L'Atelier du CRH*, 12, 2014 (En ligne : <http://journals.openedition.org/acrh/5967>).

¹⁰³ *Dictionnaire des lettres françaises. Le Moyen Age*. Paris, La Pochothèque, 1992, pp. 1500-1501.

qui rédige en 1320 un récit moralisant intitulé *Les trois dames de Paris*¹⁰⁴ narrant l'enivrement de trois femmes dans une taverne. Citons ensuite le récit intitulé *La manière d'avoir du vin*, tiré des *Repues franches de François Villon et ses compagnons* rédigées vers 1480¹⁰⁵ ; l'auteur anonyme y narre comment François Villon, « pique-assiette facétieux », approvisionne à l'œil en bon vin ses compagnons par le truchement d'une astuce qui trompe le tavernier de la *Pomme de pin*. La taverne est en effet le théâtre privilégié des réjouissances et de l'ivresse des pochards polissons que d'innombrables poèmes exaltent, notamment dans les chansons à boire¹⁰⁶.

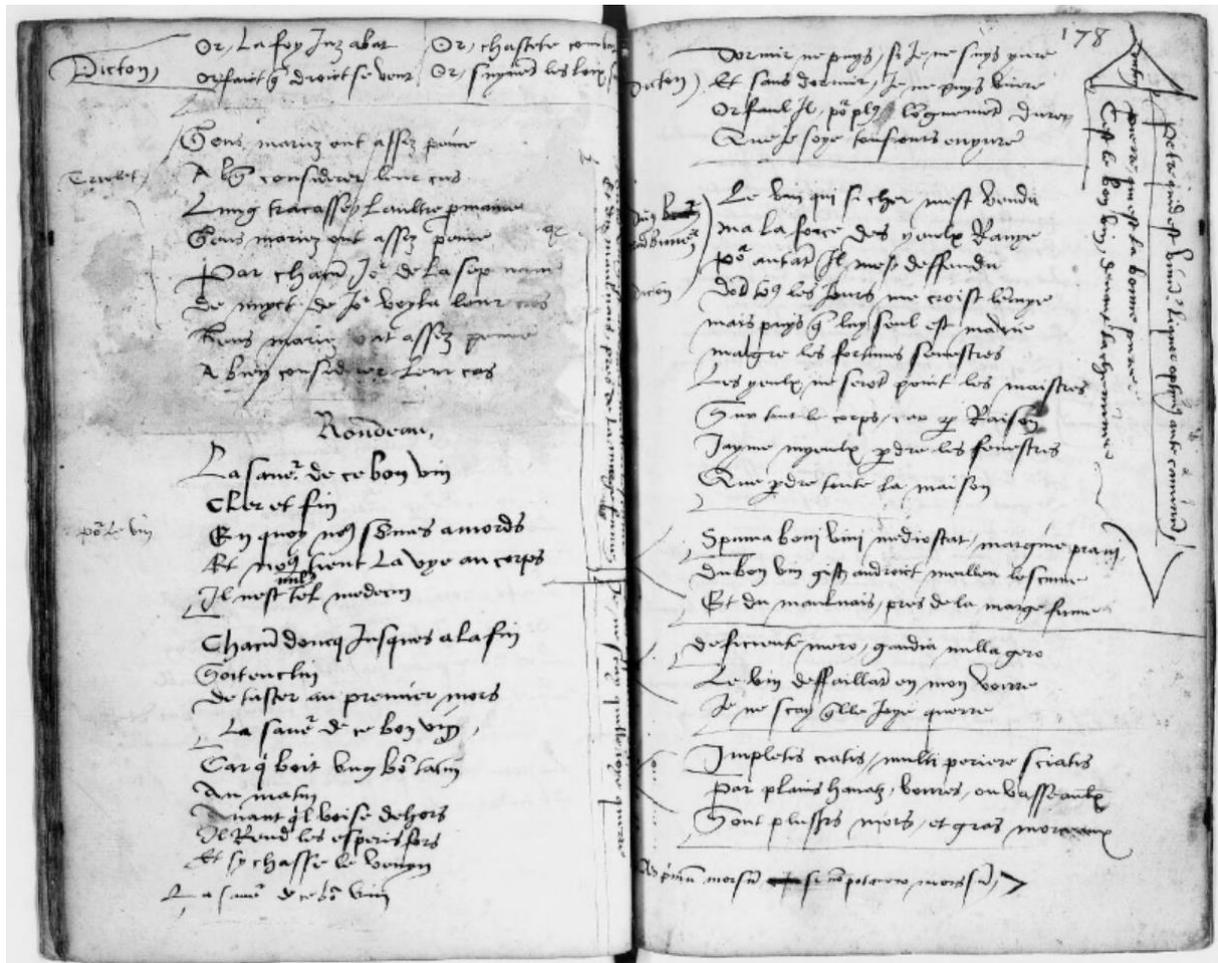


Fig. 12 : Le manuscrit français 2206 de la Bibliothèque nationale de France, fol. 177v-178r

3 – La poésie œnologique et bachique : chansons à boire, ballades, rondeaux et blasons

Le style littéraire de la chanson à boire est sans doute aussi ancien que le plaisir de boire en bonne compagnie¹⁰⁷. On conserve des chansons à boire normandes dont l'autorité est discutée, soit qu'elles soient l'œuvre d'un foulon nommé Olivier Basselin qui aurait vécu à Vire à la fin

¹⁰⁴ Albert Henry. *Langage œnologique en Langue d'oïl...*, Vol. 1, pp. 165-169. Excellent commentaire par Danièle Alexandre-Bidon. Le festin des trois dames de Paris, in *Clio. Femmes, Genre, Histoire*, 14, 2001 (En ligne : <https://doi.org/10.4000/clio.111>).

¹⁰⁵ *Le recueil des repues franches de maistre François Villon et de ses compagnons*, édition par Jelle Koopmans et Paul Verhuyck. Genève, Droz, 1995, pp. 33-39.

¹⁰⁶ Mireille Vincent-Cassy. Les habitués des tavernes parisiennes à la fin du Moyen Age ou les plaisirs partagés, in Claude Gauvard, Jean-Louis Robert (dir.). *Être Parisien*. Paris, Éditions de la Sorbonne, 2004 (En ligne : <https://doi.org/10.4000/books.psorbonne.1431>).

¹⁰⁷ Prenons l'exemple angevin alto-médiéval présenté par Jean-Michel Caneau. Deux chansons à boire angevines du Haut Moyen Age, in *Archives d'Anjou*, « L'Anjou à table », n°16, 2013, pp. 35-41.

du XIVE-début XVe siècle¹⁰⁸ ou au XVe siècle¹⁰⁹, soit qu'elles aient été rédigées par Jean Le Houx dans les années 1570¹¹⁰. L'auteur, quel qu'il soit, a consigné un ensemble de chants bachiques désignés sous le nom de *vaux-de-vire*¹¹¹ ; nombre de ces textes sont du plus haut intérêt concernant les manières de boire et la description des vins consommés. Dans cette veine paillard, de très nombreux textes promeuvent, sous forme de ballades, rondeaux et dictons, la « purée septembrale » comme une panacée guérissant les maux de tête et de corps. Ainsi la Bibliothèque nationale de France conserve un très intéressant manuscrit de 248 folios¹¹² rédigé sur papier entre 1520-1550, réunissant de nombreuses pièces poétiques dont plusieurs textes d'auteurs et dates inconnues concernant le vin, concentrés entre le folio 177r et le folio 180r : *Rondeau [pour le vin]* (fol. 177r, refrain *La saveur de ce bon vin*), *Ballade contre ceulx qui mectent de l'eaue au vin ou contre noz ennemy* (fol. 178v à 179r, refrain *Qui nous a mis de l'eaue en nostre vin*¹¹³), le *Blason du bon vin* (fol. 179r, Fig. 15) et *Ballade a ce propoz* (fol. 180r, refrain *Kahu, kaha, faict on finance*).

Dans cette veine bachique, mais avec un discours moralisant, plusieurs ballades de l'œuvre magistrale d'Eustache Deschamps¹¹⁴ (1346-1406 ou 1407, longtemps au service de Louis d'Orléans) sont ponctuellement utilisées¹¹⁵. Ajoutons au corpus autour des tavernes une série de plaintes, lamentations et testaments de taverniers, garçons de tavernes et ivrognes, nombreux au XVIe siècle : le *Monologue d'un clerc de taverne* (vers 1530 à Rouen)¹¹⁶, les *Complaintes des monniers et apprentiz des taverniers* (mi XVIe siècle à Rouen)¹¹⁷, la *Harangue et fameuse épitaphe des bons et loyaux taverniers, avec la complainte des bons vins defaicts par brouillerie* (vers 1570)¹¹⁸, la *Complainte des bons vins, tant estrangers que du païs, a l'encontre des maistres de brouillerie* (XVIe siècle)¹¹⁹, la *Plainte du commun contre les boulangers et ses brouillons taverniers ou cabaretiez et autres, avec la desesperance des usuriers* (XVIe siècle)¹²⁰, *Le grand testament de Taste-vin, roy des Pions* (XVIe siècle)¹²¹ et *La*

¹⁰⁸ F. Boisard. *Notices biographiques, littéraires et critiques sur les hommes du Calvados qui se sont fait remarquer par leurs actions ou par leurs ouvrages*. Caen, Pagny, 1848, pp. 14-16.

¹⁰⁹ Eugène de Beaurepaire. Étude sur Olivier Basselin, Jean Le Houx et le Vau de Vire normand, in *Mémoires de la Société des antiquaires de Normandie*, XXIV, 1859, pp. 15-56.

¹¹⁰ Armand Gasté. *Olivier Basselin et le vau de Vire*. Paris, 1887.

¹¹¹ Olivier Basselin. *Les vaudevires, poésies du 15e siècle, par Olivier Basselin, avec un discours sur sa vie, et des notes pour l'explication de quelques anciens mots*. Edition par Jean Le Houx. Vire, 1811.

¹¹² BnF. Ms français 2206. Consulté en ligne : <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b107208130>.

¹¹³ La *Ballade contre ceulx qui mectent de l'eaue au vin ou contre noz ennemy* est une variante de la *Ballade joyeuse des taverniers* (refrain *Les taverniers qui brouillent nostre vin*) publiée dans les *Œuvres complètes de François Villon, suivies d'un choix des poésies de ses disciples*, éditées par Pierre Jannet. Paris, 1876, pp. 147-149. Pierre Jannet apporte le commentaire suivant concernant cette pièce : « Cette pièce se trouve dans toutes les éditions de la *Chasse et le départ d'Amours*, d'Octavien de Saint-Gelais, dont la première est de 1509. Je dois cette indication à mon ami, M. Louis Moland » (p. 225).

¹¹⁴ *Dictionnaire des lettres françaises. Le Moyen Age*. Paris, La Pochothèque, 1992, pp. 429-432.

¹¹⁵ Eustache Deschamps. *Œuvres complètes publiées d'après le manuscrit de la Bibliothèque nationale par le marquis de Queux de Saint-Hilaire et Gaston Raynaud*. Paris, Firmin-Didot, 1878-1903.

¹¹⁶ *Recueil de poésies françaises des XVe et XVIe siècles, morales, facétieuses, historiques*, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon. Paris, Tome XI, 1876, pp. 34-54.

¹¹⁷ *Recueil de poésies françaises des XVe et XVIe siècles, morales, facétieuses, historiques*, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon. Paris, Tome XI, 1876, pp. 55-70.

¹¹⁸ *Recueil de poésies françaises des XVe et XVIe siècles, morales, facétieuses, historiques*, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon. Paris, Tome V, 1856, pp. 94-105.

¹¹⁹ *Recueil de poésies françaises des XVe et XVIe siècles, morales, facétieuses, historiques*, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon. Paris, Tome V, 1856, pp. 101-105.

¹²⁰ *Recueil de poésies françaises des XVe et XVIe siècles, morales, facétieuses, historiques*, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon. Paris, Tome II, 1855, pp. 230-237.

¹²¹ *Recueil de poésies françaises des XVe et XVIe siècles, morales, facétieuses, historiques*, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon. Paris, Tome III, 1856, pp. 77-83.

métamorphose du verre mué en bassin et du bassin remué en verre (XVI^e siècle)¹²². Deux textes louent le vin et l'ivresse sous la forme de louanges à des divinités fantaisistes : Bacchus avec *Le martyre de Saint Baccus* (1313, par un certain Giefroy originaire du nord de la France)¹²³, et saint Raisin avec *Le sermon fort joyeux de Saint Raisin* (XVI^e siècle)¹²⁴.



Fig. 13 : *Le Blason de la cave* (fol. 9r) dans *Les Blasons domestiques* (édition de 1539)
Conservé à la BnF. RES-YE-1380

Enfin, deux derniers textes ont été sélectionnés, relevant du genre du blason, fortement en vogue à la fin du XV^e et au XVI^e siècle. Il s'agit de courts poèmes qui s'attachent à décrire les caractéristiques d'un objet, d'un être vivant ou d'un lieu. Pierre d'Anché, seigneur de La Brosse, écuyer du Roi, originaire d'un village sur le Clain au sud de Poitiers, poète de cour qui vécut à la fin du XV^e siècle et au début du XVI^e siècle, est l'auteur du *Blason des bons vins de France*

¹²² *Recueil de poésies françoises des XV^e et XVI^e siècles, morales, facétieuses, historiques*, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon. Paris, Tome II, 1855, pp. 183-186.

¹²³ Albert Henry. *Langage œnologique en langue d'oïl...*, Vol. 1, pp. 152-164.

¹²⁴ *Recueil de poésies françoises des XV^e et XVI^e siècles, morales, facétieuses, historiques*, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon. Paris, Tome II, 1855, pp. 112-117.

qui propose un tour de France des vins, pour finalement mieux distinguer le vin de Beaune dans le refrain : *Beaune a le bruit sus tous par excellence*¹²⁵. En 1539, Gilles Corrozet¹²⁶ (1510-1568, écrivain, traducteur et libraire parisien) rédige un ouvrage intitulé *Les blasons domestiques contenant la decoration d'une maison honneste et du mesnage estant en icelle. Invention joyeuse et moderne*, dans lequel des pièces d'une maison (cave, cuisine, grenier, salle et chambre, cabinet, *chambre secrète*), des annexes (cour, jardin, étable), des meubles (lit, chaire, banc, table, dressoir, coffre, *scabelle*, placet, miroir) et quelques instruments domestiques (*verge a nettoier* et *estui de chambre*, soit le balai et la trousse pour ranger peigne, pince à épiler et autres outils de beauté) font chacun l'objet d'une description poétique. Cette œuvre, qui s'inscrit en réaction aux sulfureux « blasons marotiques », propose un *Blason de la cave*¹²⁷ très riche en informations, puisque la description fait apparaître, plutôt qu'une cave, un chai (Fig. 13)¹²⁸.

4 – Le Roman du comte d'Anjou, de Jean Maillart¹²⁹

A la requête de Pierre de Chambly, chambellan du roi de France, Jean Maillart, notaire de la chancellerie royale, rédige en 1316 un roman de 8156 octosyllabes qui raconte la fuite éperdue de la fille du comte d'Anjou pour échapper d'abord à son père incestueux, puis à sa belle-mère acariâtre. Au cours de deux épisodes, le vin et la dégustation sont évoqués de manière particulièrement intéressante.

5 – Textes en prose

Pour clore cette liste de sources littéraires utilisées à des fins d'anthropologie rétrospective, on ne saurait explorer la qualité des vins dans la Loire moyenne à la fin du Moyen Age sans évoquer l'œuvre majeure de François Rabelais, natif de la Devinière à Seuilly près de Chinon¹³⁰. L'univers bachique au cœur des péripéties rabelaisiennes, objet de nombreuses analyses savantes¹³¹, hérite d'une longue et très riche tradition littéraire bachique. Les cinq livres, rédigés en prose entre les années 1531-1532 et 1553 (date de la mort de François Rabelais), sont aujourd'hui une pierre angulaire de l'identité de l'Anjou et de la Touraine, fréquemment cités et utilisés. Dans la veine de la littérature en prose, mentionnons enfin les *Quinze joyes de mariage*¹³² rédigées vers la fin du XIVe-début du XVe siècle par un auteur probablement originaire du Poitou ou de l'Anjou. Elles mettent en scène 15 situations délicates et cocasses de couples mariés mal assortis, utilisant des métaphores œnologiques particulièrement intéressantes concernant le goût du vin.

¹²⁵ *Les œuvres de maistre Guillaume Coquillart, en son vivant official de Reims. Nouvellement reveuës et corrigées.* Paris, 1546, pp. 218-220.

¹²⁶ *Dictionnaire des lettres françaises. Le XVIe siècle.* Paris, La Pochothèque, 2001, pp. 300-302.

¹²⁷ *Recueil de poésies françoises des XVe et XVIe siècles, morales, facétieuses, historiques, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon.* Paris, Tome VI, 1857, pp. 236-237.

¹²⁸ Chantal Daverdin-Liaroutzos. De pièces et de morceaux. Les Blasons domestiques de Gilles Corrozet, in *Littérature*, 78, 2, 1990, pp. 46-53.

¹²⁹ Jean Maillart. *Le roman du comte d'Anjou.* Texte présenté, traduit et annoté par Francine Mora-Lebrun. Paris Gallimard, 1998.

¹³⁰ Edition de référence : François Rabelais. *Les cinq livres. Gargantua, Pantagruel, Le Tiers livre, le quart livre, le cinquième livre.* Edition critique de Jean Céard, Gérard Defaux, Michel Simonin. Paris, La Pochothèque, 1994.

¹³¹ Abel Lefranc. Le vin chez Rabelais, in *Revue du XVIe siècle*, 11, 1924, pp. 59-78 ; Roland Antonioli. L'éloge du vin dans l'œuvre de Rabelais, in Max Milner, Martine Chatelain-Courtois (dir.). *L'imaginaire du vin. Colloque pluridisciplinaire, 15-17 octobre 1981.* Marseille, Editions Jeanne Laffitte, 1989, pp. 131-140 ; Richard Cooper. Rabelais et la Bataille des Vins, in *Narrations fabuleuses. Mélanges en l'honneur de Mireille Huchon.* Paris, Classiques Garnier, 2022, pp. 45-60.

¹³² Edition de référence : *Les XV joyes de mariage*, publiées par Jean Rychner. Genève/Paris, Droz, Minard, 1967. Voir aussi *Les Quinze Joies du mariage*, traduction et édition de Nelly Labère, établissement du texte médiéval par Albert Pauphilet, édition bilingue, traduction nouvelle, Paris, Gallimard, « Folio classique » 6164, 2016.

Chapitre 1

Boire, goûter, déguster Mots et pratiques de la dégustation

Ivrognes, moralisateurs et gourmets : tout le monde aime le vin au Moyen Age

*Dormir ne puys si je ne suys yvre
Et sans dormir je ne puys vivre.
Or fault il pour plus longuement durer
Que je soye toujours enyvré.*

Le manuscrit français 2206 de la Bibliothèque nationale de France livre au folio 178r quelques « dictons » bachiques, dont ce proverbe en forme de louange de la bonne ivresse, « celle qui rend la santé, ou celle qui fait rire »¹³³. Les proverbes de ce type abondent durant la période médiévale : *Il n'est breuvage que de vin ; Il n'a pas soif qui yaue ne boit ; Toute religion s'accorde au bon vin ; Qui bien mangue et bien boit, bien chie et bien poit, il n'a mestier de mire...*¹³⁴ Dans la littérature médiévale, le vin apparaît en effet le plus souvent comme une boisson bonne, saine, agréable, festive... en un mot : désirée. Eustache Deschamps, natif d'une Champagne dont il loue à plusieurs reprises les qualités viticoles, se lamente lorsqu'il se trouve dans des pays sans vin comme la Bretagne (*Gros et froit, sans nulle plaisance, / Sanz bons vins, sanz poisson de mer ; / Ô doulz air et pais de France*)¹³⁵ ou la Flandre (refrain de la ballade : *Je suis perduz quant on ne boit de vin*)¹³⁶. Mais ce même auteur, buveur invétéré au palais avisé, n'aime pas les excès et, s'il apprécie le bon vin, il recommande de le tremper à l'eau :

*- Maistre, et quel vin ? – Au froit faictes l'assault,
Qui soit raiant, gracieux, vert, claret,
Frique, friant, odorant, vermilliet,
Non pas trop fort, et soiez diligens
Du bien tremper, si facent toute gens ;
Mouillez toujours vo bouches a grant effort.
Par le conseil de tous phisiciens,
Remede nul n'y a que de boire fort.*¹³⁷

Eustache Deschamps, dans son apologie du vin et de la convivialité qui lui est associée, s'inscrit dans la veine de la littérature moralisante, invitant à la mesure, à la tempérance et à la méfiance. Le vin consommé sans modération débouche sur des dérèglements condamnables. Nombreux sont les proverbes qui mettent en garde contre ce danger : *Le vin est bon qui en prend par*

¹³³ Danièle Alexandre-Bidon. Le gosier en pente. L'ivresse au Moyen Âge, in *Revue de la BNF*, vol. 53, 2, 2016, pp. 28-36 (En ligne : <https://doi.org/10.3917/rbnf.053.0028>).

¹³⁴ Marie-Thérèse Lorcin, *Les Recueils de proverbes français (1160-1490). Sagesse des nations et langue de bois*. Paris, Champion, 2011. Marie-Thérèse Lorcin. « Le vin est bon qui en prend par raison ». Le vin dans les recueils de proverbes français et les fabliaux, in *L'Atelier du CRH*, 12, 2014 (En ligne : <http://journals.openedition.org/acrh/5967>).

¹³⁵ Ballade intitulée « Regrets du pays », dans Eustache Deschamps. *Œuvres complètes*, publiées d'après le manuscrit de la Bibliothèque nationale par le marquis de Queux de Saint-Hilaire et Gaston Raynaud. Paris, SATF, vol. 7, 1878-1903, pp. 86-87.

¹³⁶ Eustache Deschamps. *Œuvres complètes...*, vol. 5, pp. 58-59.

¹³⁷ Eustache Deschamps. *Œuvres complètes...*, vol. 5, pp. 130-132.

*raison ; Quant plus boit len, plus veult len boire ; Qui boit et reboit trop fol se tient ; Ce fait vin que ne fait iave ; Plus a de paroles en un mui de vin qu'il n'a en cent charretes de froment ; Vin et confession descouvrent tout ; Bien vault yvres desvez ; Par vin, par fame et par dez / Si vient tout homme a povretez*¹³⁸. La leçon de la tempérance et la condamnation de l'ébriété apparaissent comme des *topoi* littéraires, que l'on retrouve par exemple dans la seconde moitié du XIIIe siècle chez les biographes / hagiographes de saint Louis et les chroniqueurs de son règne. Louis IX est en effet présenté comme un champion de la prudence, c'est-à-dire de l'équilibre et de la mesure. Tous les textes sont unanimes : le roi trempe son vin à l'eau¹³⁹. Joinville, ami et biographe du roi, rapporte les motivations morales de ce comportement :

*Il [saint Louis] trempait son vin avec mesure, selon qu'il voyait que le vin pouvait le supporter. Il me [Joinville] demande en Chypre pourquoi je ne mettais pas d'eau dans mon vin ; et je lui dis que la cause en était aux médecins qui me disaient que j'avais une grosse tête et un froid estomac, et que je ne pouvais m'enivrer. Et il me dit qu'ils me trompaient ; car si je ne l'apprenais en ma jeunesse et que je voulusse tremper en ma vieillesse, les gouttes et les maladies d'estomac me prendraient, si bien que jamais je n'aurais de santé ; et si je buvais le vin tout pur en ma vieillesse, je m'enivrerais tous les soirs ; et c'était trop laide chose à un vaillant homme de s'enivrer.*¹⁴⁰

Motivations médicales (mises en avant par Eustache Deschamps) et morales se mêlent pour condamner la consommation immodérée des vins forts. Lorsqu'on parcourt la littérature médiévale sur la question de la modération de la force du vin, deux camps s'affrontent irrémédiablement : d'un côté ceux qui réprochent absolument la pratique du trempage (condamnation aussi violente que truculente dans la *Ballade contre ceulx qui mectent de l'eau au vin*¹⁴¹, et sa variante *Ballade joyeuse des taverniers*¹⁴²) ; de l'autre ceux qui, sans renoncer au plaisir de la boisson, font de la sobriété une règle de vie. Cependant, une chose réunit ces deux camps opposés : le souci de la qualité du vin. C'est sur cet aspect que paradoxalement saint Louis semble rompre avec la modération, lorsque son biographe Guillaume de Saint-Pathus juge excessive la quantité d'eau ajoutée dans son vin, puisqu'elle annihile la saveur du breuvage :

Derechef sa coutume fut de ne jamais faire d'excès (« outrages ») de boire et de manger [...]. Il avait devant lui une coupe d'or et un verre, et sur le verre il y avait un trait (une « verge ») jusqu'auquel il le faisait emplir de vin ; et il faisait mettre au-dessus de l'eau en si grande quantité que le quart était du vin et environ les trois quarts de l'eau. Et pourtant il n'usait pas de vin fort, mais de vin très faible. Et après il buvait tantôt au verre ou, après que la boisson eût été ainsi mesurée, tantôt il la mettait dans la coupe d'or et buvait à la coupe. Et après il trempait tellement son vin d'eau qu'il demeurait très peu

¹³⁸ Marie-Thérèse Lorcin, *Les Recueils de proverbes français...* ; Marie-Thérèse Lorcin. « Le vin est bon qui en prend par raison ». Le vin dans les recueils de proverbes...

¹³⁹ Jacques Le Goff. Saint Louis à table : entre commensalité royale et humilité alimentaire, in Martin Aurell, Olivier Dumoulin, Françoise Thélamon (dir.). *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges. Actes du colloque de Rouen, 14 au 17 novembre 1990*. Rouen, 1992, pp. 132-144.

¹⁴⁰ Joinville. *Vie de saint Louis*. Edition et traduction Natalis de Wailly. 1874, p. 13. Citation dans Jacques Le Goff. *Saint Louis à table...*, p. 139.

¹⁴¹ BnF, Ms français 2206, fol. 178v-179r. Envoi : *Prince, je dys : honnis soient les museaux, / Et puissent crever par force de venin, / Les faulx larrons, traistres et desloyaux, / Qui nous a mis de l'eau a nostre vin*. Pour la transcription de ce texte, voir p. 173 de ce volume.

¹⁴² François Villon. *Œuvres complètes*, suivies d'un choix des poésies de ses disciples, édité par Pierre Jannet. Paris, 1876, pp. 147-149. Envoi : *Prince, de Dieu soient mauldiz leurs boyaux. / Et crever puissent par force de venin / Ces faulx larrons, maulditz et desloyaux, / Les taverniers qui brouillent nostre vin*. Texte à consulter p. 173 de ce volume.

*de saveur de vin [...] Le vendredi il trempait tellement son vin d'eau qu'il semblait n'être que de l'eau.*¹⁴³

C'est bien à une destruction du goût du vin que se prête saint Louis, selon Guillaume de Saint-Pathus¹⁴⁴. Il témoigne pourtant que le roi aime le vin, et l'apprécie particulièrement quand il est bon. Un épisode le montre même, dans le réfectoire de l'abbaye de Royaumont, servir le vin aux moines, le goûter et donner un avis sur ses qualités gustatives : *Et lui-même allait parmi les tables et versait parfois le vin dans les hanaps des moines et parfois il goûtait* (« essayait ») *le vin de ces hanaps et louait le vin quand il était bon ou, s'il était aigre ou sentait le fût, il commandait que l'on apportât du bon vin...*¹⁴⁵ En quittant sa sobriété exceptionnelle et intimidante, saint Louis rejoint ici le monde normal : il aime le vin, le bon vin, et il l'exprime. Le goût royal semble alors se rapprocher un peu de celui de tous les buveurs, par exemple d'un pochard normand de Vire, Olivier Basselin (ou Jean Le Houx), qui exprime son amour du vin dans des chansons à boire. Pour être au monde, pour être heureux, pour être joyeux, il faut du vin. Mais le buveur n'est pas contenté par n'importe quel vin : Olivier Basselin évoque dans chaque strophe le *bon vin claret*, la *bonne liqueur*, le *bon vin* :

*Me voulez-vous guarir de la berlue ?
En ung verre bien net
Fault seulement mettre devant ma veue
Ce joli vin claret
Qui chaleur donne a l'ame morfondue.
Encore chopeine pleine,
Encore chopeine.*

*Me voulez-vous, quand je suys en colere
Regaillardir le cœur ?
Tant seulement il me fault faire boire
Ceste **bonne** lyqueur,
Qui le chalgrin converte en bonne chière.
Encore chopeine pleine,
Encore chopeine.*

*Me voulez-vous faire conter et dire
Mille propos joyeux ?
De ce bon vin dites-moy que je tire
Quelque bon coup ou deux :*

¹⁴³ Guillaume de Saint-Pathus. *Vie de Monseigneur saint Louis*. Edition H.F. Delaborde. Paris, 1899, pp. 119-122. Modernisation du texte français par Jacques Le Goff. *Saint Louis à table...*, p. 138. Geoffroy de Beaulieu, dans sa *Vita Sanctii Ludovici (Recueil des Historiens des Gaules et de la France, T. XX, pp. 10-11)* confirme cette spécificité de Louis IX : *Je ne me rappelle pas avoir vu personne, ou quasiment, qui ait coupé son vin d'une telle quantité d'eau comme lui* [saint Louis]. Traduction de Jacques Le Goff. *Saint Louis à table...*, p. 134.

¹⁴⁴ Guillaume de Saint-Pathus exprime clairement cette idée de destruction des saveurs lorsqu'il souligne l'habitude du roi d'allonger les sauces avec de l'eau : *Et souvent il advint quand on apportait devant lui du rôti et d'autres mets* (« viandes ») *et sauces délicieuses, qu'il mettait de l'eau dans l'assaisonnement* (« saveur ») *pour détruire la bonté de la sauce. Et quand celui qui servait devant lui disait : « Sire, vous détruisez votre saveur », il lui répondait : « Ne vous en préoccupez pas, je l'aime mieux ainsi ».* *Et on croit qu'il le faisait pour réfréner son propre appétit. [...] Et quand on lui apportait un brouet délicieux ou un autre mets [délicieux], il y mêlait de l'eau froide et ôtait la délectation de la saveur de ce mets.* Guillaume de Saint-Pathus. *Vie de Monseigneur saint Louis...*, pp. 119-122. Modernisation du texte français par Jacques Le Goff. *Saint Louis à table...*, pp. 137-138.

¹⁴⁵ Guillaume de Saint-Pathus. *Vie de Monseigneur saint Louis...*, pp. 85-86. Modernisation du texte français par Jacques Le Goff. *Saint Louis à table...*, p. 137.

*L'homme songeart il faict cauzer et rire.
Encore chopeine pleine,
Encore chopeine.*¹⁴⁶

L'ivrogne apparaît ici comme un esthète, attentif à la robe du vin et à sa qualité. Il exige du *bon*. La qualité du breuvage importe beaucoup à la qualité de l'ivresse. De fait, les textes médiévaux témoignent largement de cette réelle attention à la qualité du vin, et au plaisir de boire le vin pour ses qualités. On parle volontiers de « bon » vin, et on distingue même le « meilleur ». Les sources littéraires mettent en exergue cet hédonisme ; les sources comptables de Tours et Orléans le laissent supposer. Ce qualificatif « bon » désigne un phénomène social très puissant : les médiévaux, quelles que soient leurs origines sociales, veulent se faire plaisir. Le bon est lié à une appréciation dont il est toujours très difficile, voire impossible, de déterminer précisément les raisons, car les possibilités sont très nombreuses. Un vin peut être apprécié comme bon en fonction de son origine, son âge, sa couleur, son ou ses cépages, sa douceur ou, au contraire, son caractère sec... Ainsi, en octobre 1457, la ville d'Orléans prépare une livraison de 40 tonneaux de vin pour le duc d'Orléans, en prenant soin de sélectionner un tonneau de *vin vermeil de deux ans*, spécifiquement *pour la bouche de monseigneur, pour ce que encores il ne beuvoit que vin vieil*¹⁴⁷. Un buveur peut aussi apprécier un vin pour la combinaison de deux qualités, comme le montre par exemple Olivier Basselin qui exprime son goût pour le vin claret, et particulièrement celui d'Orléans :

*Je suys né Bas Normand, mais ma bouche avinée
Dict estre d'Orleans,
Et que le vin claret, qui est de sa contrée,
Je doibs loger céans.*¹⁴⁸

Il y a cependant buveur et buveur : le glouton et l'esthète. Il faut en effet distinguer ceux qui boivent exclusivement pour l'ivresse de ceux qui boivent à la fois pour l'ivresse et le plaisir que leur procure le goût du bon vin. Ces deux qualités de buveurs et buveuses se côtoient, d'après le fabliau *Les trois dames de Paris* (vers 1320). Alors que l'une des trois observe qu'elle vide rapidement les pots de vin remplis à ras bord, la femme d'Adam de Gonesse la reprend. Il ne faut pas boire le vin rapidement sans le goûter ; il faut le savourer « à petits traits » pour le laisser sur la langue (*pour plus sus la langue croupir*), et mieux savourer sa « douceur en bouche » et sa force :

« - [...]
*Je ne boif trop plus volontiers ;
Se mes pos iert plains touz entiers,
N'en y ara assez tost goute.
- Hé, que tu as la gorge gloute »
Dist Margue Clippe, « bele niece !
Je n'avrai encore en grant piece
But tout le mien, mais tout à trait
Le buvrai a petit trait ;
Pour plus sus la langue croupir,*

¹⁴⁶ Olivier Basselin. *Les vaudevires, poésies du 15e siècle, avec un discours sur sa vie, et des notes pour l'explication de quelques anciens mots*. Edition par Jean Le Houx. Vire, 1811, p. 76 (Vaudevire 41).

¹⁴⁷ Archives municipales d'Orléans. CC665, fol. 35v.

¹⁴⁸ Olivier Basselin. *Les vaudevires...*, p. 59 (Vaudevire 32). Voir aussi les Vaudevires 14 (*rouge sirot d'Orleans*) et 29 (*En mon recipe qu'on ordonne / Que je boirai vin d'Orleans*, dit par ailleurs *bon vin claret*).

*Entre deux boires un soupir
I doit on faire seulement
Si en dure plus longuement
La douceur en bouche et la force »¹⁴⁹*

Glouton ou esthète, ivrogne ou sobre, le buveur médiéval est confronté à une diversité de crus. Les différences se marquent par la couleur, par l'odeur, par la saveur, par la force ou la faiblesse, par l'âge, par l'origine géographique, par le prix... Innombrables sont les sources qui attestent qu'un vin n'est pas l'autre, et que tout ne se vaut pas. Fondamentalement, il y a le bon et le mauvais vin ; il y a aussi le goût des uns qui n'est pas le goût des autres.

Le meilleur, le bon et le reste : le vocabulaire de la qualité des vins

Dans les villes de Tours et d'Orléans, comme dans toutes les villes du royaume de France, la plupart des distributions de vin relèvent de la largesse institutionnalisée en vue d'instaurer une relation durable, nourrie de bienveillance et de considération réciproque envers des personnages qui, de passage dans la ville, sont considérés comme étant dignes d'être honorés pour leurs bienfaits potentiels ou avérés, ou encore parce qu'ils sont susceptibles d'influer favorablement pour la ville. Pour créer cette relation, cette boisson (que l'on peut littéralement qualifier de « vin d'honneur ») devrait théoriquement posséder des qualités honorables : en un mot le vin devait être considéré comme « bon » par le récipiendaire. Il arrive que le vin distribué par la ville soit même jugé meilleur que l'offre générale des tavernes ; ainsi le 26 février 1451, l'évêque de Saintes se fait offrir par la ville d'Orléans dix pintes et chopine de « vin » (sans qualificatif) *pour ce qu'il envoya dire que il n'en avoit point beu de bon en ceste ville et pour ce que on lui en envoyast* ; il avait en effet reçu le 23 février 1451 la même quantité d'un vin du même prix, sans doute le même breuvage¹⁵⁰. Les villes recherchent donc un bon produit, voire « le meilleur », expression qui revient par exemple comme un leitmotiv dans la série des comptes tourangeaux des années 1414-1423 : *vin du meilleur* le 5 novembre 1414¹⁵¹, *esleu pour le meilleur* en 1414-1415¹⁵², *vin prins et choisy en sa maison pour le meilleur que l'en peust lors...* en 1416-1417¹⁵³, *vin du terrouer et creue de Chissé prins et esleu en sa cave pour le meilleur* en 1416-1417¹⁵⁴, *du meilleur* le 8 janvier 1422¹⁵⁵, *du meilleur vin que l'en pouvoit trouver* le 25 janvier 1422¹⁵⁶, *du meilleur* en 1422¹⁵⁷, *vin du meilleur* en septembre 1423¹⁵⁸. En réalité, il est très rare que les comptes urbains apportent ces précisions : les qualificatifs de qualité sont peu nombreux, régulièrement répartis sur l'ensemble de la période considérée, tant à Tours qu'à Orléans (Fig. 14).

¹⁴⁹ Albert Henry. *Langage œnologique en langue d'oïl...*, Vol. 1, p. 168 (vers 114-123).

¹⁵⁰ Archives municipales d'Orléans. CC661, fol. 37 et 37v.

¹⁵¹ Archives municipales de Tours. CC16, fol. 14.

¹⁵² Archives municipales de Tours. CC 16, fol. 39.

¹⁵³ Archives municipales de Tours. CC16, fol. 93.

¹⁵⁴ Archives municipales de Tours. CC16, fol. 94v.

¹⁵⁵ Archives municipales de Tours. CC19, fol. 83.

¹⁵⁶ Archives municipales de Tours. CC19, fol. 83v.

¹⁵⁷ Archives municipales de Tours. CC20, fol. 65.

¹⁵⁸ Archives municipales de Tours. CC20, fol. 67v.

	Neutre	Positif						Négatif	Engraisé, empiré	
		Bon	Très bon	Meilleur	Bon/Meilleur	Meilleur/ vin d'élite	Fin			
Tours	1642	41	3	36	3	2	1 (hypocras)	0	0	86 (4,9%)
Orléans	4100	7	0	11	0	0	0	1	1	20 (0,4%)
TOTAL	5742	48	3	47	3	2	1	1	1	106 (1,82%)

Fig. 14 : L'expression des goûts du vin dans les comptes des villes de Tours et Orléans (1358-1500)¹⁵⁹

Cette rareté est particulièrement vraie à Orléans où les qualificatifs « bon » et « meilleur » sont presque absents : seulement 7 mentions de « bon vin » et 11 utilisant le qualificatif « meilleur », pour 4120 enregistrements ! Les comptes de la ville de Tours sont nettement plus riches sur ce type d'information, puisqu'on recense 86 mentions pour 1727 enregistrements, avec une palette de qualificatifs plus riche : bon, très bon, meilleur, vin d'élite, fin (pour un hypocras). Ces indications restent malgré tout assez exceptionnelles, puisqu'on ne les rencontre que dans 5% des enregistrements du corpus tourangeau. En réalité, les scribes s'attardent rarement à définir la qualité des vins distribués¹⁶⁰. On rencontre une seule fois une indication qui témoigne de la volonté de qualifier au plus juste la qualité d'un vin : le 10 décembre 1394, la ville de Tours offre au duc de Bourgogne, de passage dans la ville, quatre pipes d'un breuvage qualifié dans un premier temps de « bon vin », mention biffée et corrigée en « très bon vin », avec modification de la dépense qui passe de 10£ à 15£ tournois¹⁶¹.

Au regard de la richesse sémantique utilisée dans les textes littéraires pour décrire les vins, les sources comptables de Tours et Orléans apparaissent réellement très pauvres¹⁶². Le qualificatif « fin » n'est utilisé qu'une seule fois pour désigner trois pintes d'une boisson d'exception donnée le 24 décembre 1421 : un hypocras¹⁶³. C'est même parfois seulement par antiphrase qu'on précise la bonne qualité d'un vin. Ainsi en décembre 1480, la ville de Tours achète huit pipes de vins de natures très diverses, vermeils, claires et blancs, originaires de Vouvray, Chissé, Montrichart et la Marche ; mais tous ces crus ont un point commun : ce sont des vins vieux *parce que les nouveaux ne sont pas trouvés bons*¹⁶⁴. Concernant l'expression de la mauvaise qualité des vins, c'est encore plus pauvre puisqu'on ne dispose que d'une seule mention utilisant un vocabulaire spécifique à ce sujet. Au cours de l'exercice comptable 1440-1441, la ville d'Orléans achète trois traversins de vin à Aignan de Saint-Mesmin pour les donner à Madame d'Etampes qui, pour une raison inconnue, les refuse. *Pour ce furent gardés [les 8 pipes] pour donner à autres seigneurs, et quant on les vult donner, on trouva qu'ilz s'estoient engrassés et empirés*, ce qui entraîne une revente du stock dégradé avec une forte décote du prix de revente par rapport au prix d'achat¹⁶⁵. Les sources littéraires fournissent un corpus de termes qui, s'ils ne sont jamais, ou quasiment jamais, employés dans les sources comptables

¹⁵⁹ Il existe une ambiguïté dans l'expression « bonne pipe de vin » : s'agit-il d'un tonneau de bon vin, ou d'un gros tonneau de vin ? On a considéré que le qualificatif « bon » se rapporte au vin, et non au tonneau, eu égard au contexte.

¹⁶⁰ Il en va de même pour les qualificatifs de couleur et d'ancienneté qui seront analysés aux chapitres 2 (pp. 71 et ss.) et 3 (pp. 89 et ss.).

¹⁶¹ Archives municipales de Tours. CC10, 74v.

¹⁶² Benoît Musset souligne qu'au XVI^e siècle (avant 1650), les qualificatifs « bon », « très bon »... couramment utilisés pour préciser la qualité des vins sont rarement fondés sur des critères explicites. Cf. Benoît Musset. Entre salubrité, conservation et goût : définir le « bon vin » en France (1560-1820), in *Revue Historique*, 677, 2016, pp. 57-82.

¹⁶³ Archives municipales de Tours. CC19, fol. 83.

¹⁶⁴ Archives municipales de Tours. CC45, fol. 28v.

¹⁶⁵ Archives municipales d'Orléans. CC655, fol. 98v.

mobilisés à Tours et Orléans, sont pourtant bien connus de l'ensemble des acteurs qui interviennent dans ces sources. Les descripteurs les plus habituellement utilisés pour évoquer les qualités des vins sont en effet couramment mobilisés dans la littérature bachique de la fin du Moyen Age et de la Renaissance, par exemple dans les chansons à boire d'Olivier Basselin, les débats, blasons et autres fabliaux et contes des XIVe, XVe et XVIe siècles. Le *Blason du bon vin*, consigné dans un registre de poèmes des années 1450-1520, créé en France du Nord, est particulièrement intéressant parce qu'il nous livre un condensé de cette terminologie œnologique alors en vigueur. On sent dans ce court texte la truculence, la joie et le bien-être des buveurs. Ecoutez-les :

A ung bon vin fault qu'il y ayt XXII lettres, c'est assavoir bbb, ccc, nnn, vvv, ssss, ffffff.

Par les bbb : bel, bon, beuvable.

Par les ccc : clair, courtoys, coulouré.

Par les nnn : nect, nouvel, naturel.

Par les vvv : vermeil, vineux, vertueux.

Par les ssss : sain, sec, sade, savoureux.

Par les ffffff : fin, froys, fryant, fleurant, franc, fumeux¹⁶⁶

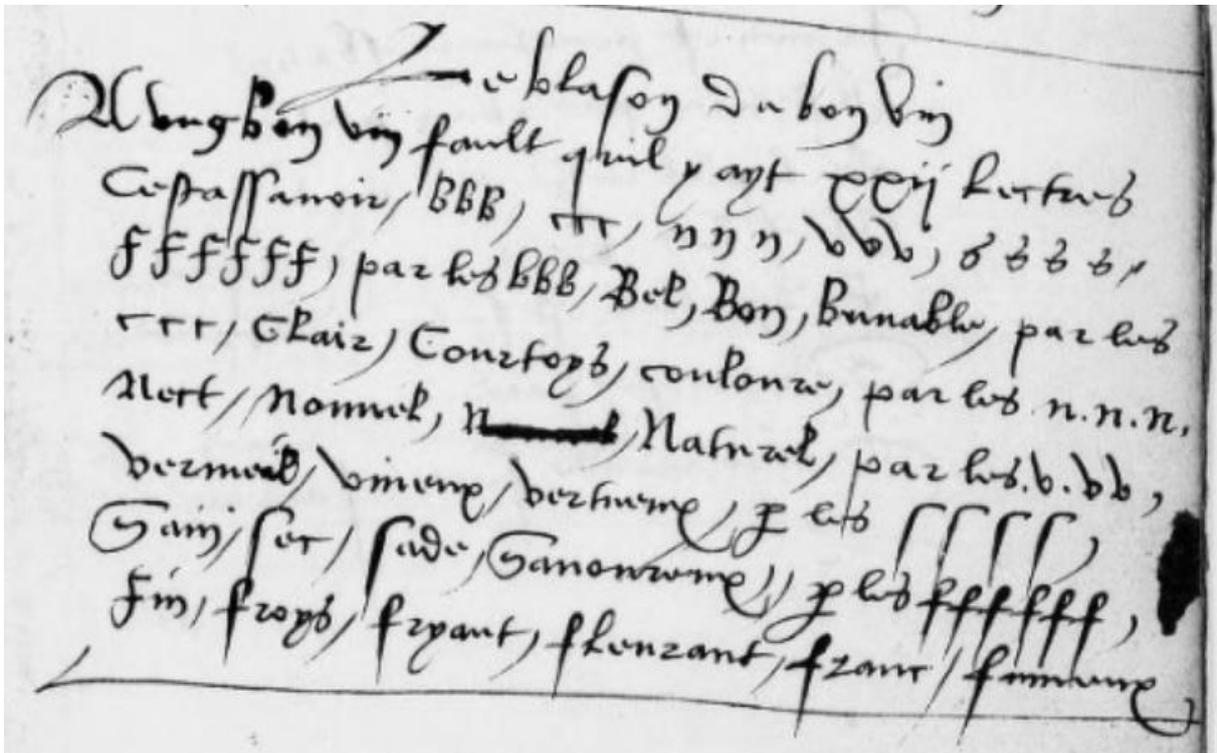


Fig. 15 : Le blason du bon vin (BnF. Ms français 2206, fol. 179r, auteur inconnu, fin XVe-début XVIe siècle)

Ce procédé des allitérations successives sur des épithètes relatifs aux qualités des vins est ancien et bien connu¹⁶⁷. On le retrouve par exemple dans un proverbe « français » dont le franciscain italien Salimbene de Adam se fait l'écho dans sa chronique rédigée entre 1283 et 1285 :

¹⁶⁶ Bibliothèque nationale de France. Ms français 2206, fol. 179r.

¹⁶⁷ Paul Meyer. De l'allitération en roman de France, à propos d'une formule allitérée relative aux qualités du vin, in *Romania*, 11, 44, 1882, pp. 572-579.

Nota etiam quod Gallici ridendo dicere consueverunt quod bonum vinum debet habere triplex « b » et VII « f » ad hoc, ut sit optimum et laude dignum. Dicunt enim hoc modo ludendo :

*El [vin] bons e bels e [bl]ance
Forte e fer [e] fin e franble,
Fredo e fras e [formijant]¹⁶⁸*

Ce proverbe présente dix épithètes qualificatifs allitérants en deux séries selon les lettres B et F. Un texte anglo-normand, dont il existe deux variantes dans des manuscrits datés du XIV^e siècle, conservés au British Museum¹⁶⁹, propose une forme très proche du *Blason du bon vin*, soit cinq séries selon les lettres B, C, N, S et F, mais en 20 lettres au lieu de 22.

British Museum, Lansdowne 397f. 9v°
(Reliquiae antiquae, II, 29)
De vino

*Savez vous coment homme deit le vyn prisir, quant homm le
trove freit et de bon boysoun ? XX lettres y ad, bien le sai.
Ore les escotez et jeo les vous nomerai : III B, III C, III N,
III S et VIII F.
Les III B dient q'il est bons, beus, bevale ;
Les III C dient q'il est court, clers et cresp ;
Les III N q'il est net, neays et naturels ;
Les III S dient q'il est sek, sayn et sade ;
Les VIII F dient q'il est freit, fresche, fryant, fremissaunt,
furmentel, ferre, fyn et fraunceys.
[...]*

British Museum, Old Royal 12DXI, dernier feuillet, r°
(Reliquiae antiquae, I, 273)

*[...] En ceo vin ai entendu XX lettres : ces sount treis BBB,
treis CCC, treis S, treis N, huit F.
Les treis B signifient q'il est bon, bel et blanc ;
Les treis C signifient q'il est court, cresp et cler ;
Les treis S signifient q'il est sein, sad et saverouse ;
Les treis N signifient q'il est net, nais et natureus.
Les uit F signifient q'il est fin, fres, froit, fort, frick, flurant,
freignant et furmenté [...]*

Ces allitérations accompagnant les descriptions qualitatives de vin sont courantes dans la littérature médiévale, comme par exemple, dans cette ballade d'Eustache Deschamps :

*[...] Au froit faictes l'assault
Qui soit raiant, gracieux, vert, claret,
Frique, friant, odorant, vermillet,
Non pas trop fort [...]¹⁷⁰*

Dans une autre balade, Eustache Deschamps souhaite aux marins *de ce bon vin frisque, friand et cler / Dont a la cour est la gueule arrousée*¹⁷¹. L'allitération des f est particulièrement prisée des poètes, comme dans la *Desputoison du vin et de l'iaue : Mès je suis cler saillant en voire, / Fins, frés, froit, sade, fremiant, / Sasfrés, savoureux et friant*¹⁷². Paul Meyer repère encore ce topos littéraire dans des chansons de gestes¹⁷³, comme *Doon de Mayence* (seconde moitié du XIII^e siècle) : *Lors li firent le vin maintenant aporter, / Fort et fier, frés et fin, franc, ferme, fort et cler*. Ou encore dans une courte pièce du XIV^e siècle, *La patenostre saint Julien* :

*Beau très doulz sire saint Juliens,
Je te requier a jointes mains...
Bon vin, digne pour chanter messe,
Net, fort et franc,*

¹⁶⁸ Salimbene de Adam. *Cronica*. Nuova edizione critica a cura di Giuseppe Scalia. Bari, vol. 1, 1966, p. 314.

¹⁶⁹ Voir Paul Meyer. De l'allitération..., pp. 574-575.

¹⁷⁰ Eustache Deschamps. *Œuvres complètes*..., vol. 5, pp. 130-132.

¹⁷¹ Eustache Deschamps. *Œuvres complètes*..., vol. 1, p. 187.

¹⁷² La desputoison du vin et de l'iaue, in *Nouveau recueil de contes, dits, fabliaux et autres pièces inédites des XIII^e, XIV^e et XV^e siècles*. I, publié par Achille Jubinal. Paris, 1839, pp. 207-208.

¹⁷³ Paul Meyer. De l'allitération..., pp. 576-577.

Fin, frès, fervant et fremiant.

Que signifient réellement ces qualificatifs ? C'est à cette question qu'Albert Henry, éminent philologue romaniste belge, a consacré un ouvrage paru en 1996 intitulé *Contribution à l'étude du langage œnologique en langue d'oïl (XIIIe-XVe s.)*, dont l'aboutissement est un glossaire œnologique, complété par un glossaire général. Ces très précieux outils de travail reposent sur l'analyse attentive d'un corpus volumineux : quelques documents d'archives wallonnes, des textes techniques (le *Régime des corps*, le *Segré des segrez*, le *Livre de la propriété des choses* de Barthélemy l'Anglais, le *Rustican*, le *Viandier de Taillevent*, le *Mesnagier de Paris*, le *Régime* d'Arnaud de Villeneuve), quelques textes littéraires à thème « œnologique » (la *Bataille des vins* d'Henri d'Andeli, les *Vins d'Ouan*, la *Desputoison du Vin et de l'iaue*, le *Martyre de Saint Baccus* et les *Trois dames de Paris*), et enfin quelques extraits de textes littéraires¹⁷⁴. A la lueur de ce riche corpus, on accède au sens des 22 qualificatifs du *Blason du bon vin*, qui peuvent être classés en six groupes : les qualificatifs qui ont trait aux qualités organoleptiques (saveur, vue, odeur, teneur alcoolique), ceux qui se rapportent au caractère sanitaire de la boisson (appréhension médicale) et enfin un qualificatif relatif à l'âge du vin (Fig. 16).

		Définition (d'après Henry)	Saveur	Visuel	Odeur	Alcool	Sanitaire	Âge
B	bel	beau						
	bon	de qualité (en général)						
	buvable	consommable						
C	clair (cler)	limpide						
	courtoys (court)	corsé						
	coulouré	qui a de la couleur						
N	nect (net)	exempt de toute ordure						
	nouvel	vin jeune de l'année						
	naturel	sans addition, non frelaté						
V	vermeil	de couleur rouge						
	vineux	qui a l'odeur et la saveur du vin, vin riche en alcool						
	vertueux	Efficace par ses propriétés, produit les effets attendus						
S	sain	bon pour la santé						
	sec	Définition peu claire						
	sade	sapide, qui a du goût						
	savoureux	équilibré entre les saveurs acides, sucrées et amères						
F	fin	délicatesse combinée des caractères essentiels : couleur, sève, bouquet, saveur						
	Froys, frais, frisc	vin d'un tonneau récemment mis en perce, ou alors vin au bon équilibre entre l'acidité et les autres caractères, ou encore vin à une bonne température						
	fryant	vif et frais, appliqué aux vins jeunes						
	fleurant	flairant, odorant, qui a une odeur ou qui dégage une odeur						
	franc	naturel et pur, c'est-à-dire non mélangé, « sans odeur ou saveur étrangère »						
	fumeux							

Fig. 16 : Les qualificatifs œnologiques du *Blason du bon vin* (BnF. Ms français 2206, fol. 179r, auteur inconnu, fin XVe-début XVIe siècle)
En noir : sens premier – En gris : sens dérivé

¹⁷⁴ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique en langue d'oïl (XIIIe-XVe s.)*. Bruxelles, Académie royale de Belgique, 2 volumes, 1996. Le volume 1 publie le corpus de texte. Le volume 2 publie les annotations et commentaires des sources, et les deux glossaires.

Ce tableau met en évidence un fait essentiel quant à l'analyse sensorielle des crus au Moyen Âge. Les buveurs sont avant tout attentifs à la structure des vins, c'est-à-dire à leurs caractères généraux. Les qualificatifs *courtois, vineux, sec, sade, savoureux, fin, froid, frais, frisc, friant, franc*, mais encore *fort, faible, allaitant, gracieux, sustancieux, gros, âpre, dur, pur, simple, saillant, frémissant, cras, raide, vert...* se réfèrent à des impressions générales concernant la structure des boissons goûtées : sensation de fraîcheur ou de chaleur, sec ou doux, facilité ou difficulté à boire, âpreté ou douceur, force ou faiblesse alcoolique, longueur en bouche... telles sont les caractéristiques qui font prioritairement l'objet d'observations et pour lesquelles il existe un vocabulaire globalement partagé par tous. Après la structure, le buveur est attentif à la couleur des vins¹⁷⁵ et à la dimension sanitaire. On remarquera une absence remarquable : l'analyse aromatique. Il est en effet très rare qu'on trouve dans les textes des expressions aromatiques florales, végétales, minérales, animales... pour décrire les qualités organoleptiques des vins, alors que cette analyse est préminente dans l'œnologie actuelle depuis les années 1970, avec le développement de la notion de typicité¹⁷⁶.

Un savoir œnologique, des pratiques de dégustation

Ce vocabulaire œnologique montre que le bon et le mauvais s'objectivent. On sait exprimer ce que l'on aime et ce que l'on n'aime pas. Guiot de Vaucresson, par exemple, décrit parfaitement ce qu'il estime être des mauvais vins, en l'occurrence les vins d'Ouan, des crus *français*, c'est-à-dire d'Île-de-France, dans un petit poème écrit probablement dans le dernier quart du XIII^e siècle (d'après l'état de la langue, selon Albert Henry) :

[...]
Chascun dit, et je m'i acorde,
Que vin sont dur et de mal ordre
Pou plaisant et mal acueillable.
 [...]
Comment l'en bevra les noviaus :
Vert sont et dur et desloiaus,
Qu'il vuelent les gens estrangler.
 [...]
Tels sont en la terre de France
Qu'ils ne font fors qu'emplier la pance
A celui qui plus en engorge ;
Plus aspres sont que nul pain d'orge
 [...]¹⁷⁷

Selon Guiot de Vaucresson, le vin d'Ouan a tous les défauts : il est « dur » (c'est-à-dire sans rondeur, sans moelleux... donc désagréable), « de mal ordre » (c'est-à-dire de mauvaise nature), « peu plaisant » (pas agréable), « mal accueillable » (expression redondante). Les vins d'Ouan nouveaux sont moins bons que les vieux, qui sont à boire en priorité : ils sont « verts » (c'est-à-dire, dans ce contexte, excessivement acides) et « durs », si verts et si durs qu'on a du

¹⁷⁵ Cet aspect est analysé dans le chapitre 2 (« Une qualité visible, mais douteuse : la couleur ») pp. 73 et ss.

¹⁷⁶ Olivier Jacquet. *Le goût des vins d'origine. Genèse, construction et triomphe des AOC au XX^e siècle*. Dijon, EUD, 2024.

¹⁷⁷ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, pp. 134-137, et pour les annotations vol. 2, pp. 154-157.

mal à les boire (ces vins étranglent les buveurs). Indirectement, l'auteur indique que les vins vieux d'Ouan sont meilleurs que les jeunes, ce qui semblerait montrer que les vins s'arrondissent au bout d'une année, avec sans doute un rééquilibrage de l'acidité et du sucre. Le poème se termine sur une appréciation générale des vins français : ils sont nourrissants (ils ne font que remplir le ventre), et la référence au pain d'orge (céréale de mauvais aloi par rapport au froment) est nettement péjorative : les vins d'Ouan sont, au goût de Guiot de vauresson, des boissons grossières, communes, « âpres », c'est-à-dire excessivement astringentes. *Le débat de la vigne et du laboureur* oppose les défauts qui font les mauvais vins des qualités qui font les bons vins.

[...]
*Il pert bien que tu (la vigne) es mauvaise,
Car nul ne tient compte de toy ;
Ton vin ne vault pas la servoise,
Il est condamnable en la loy ;
Force est le laisser à requoy,
Car il est de si mauvais goust
Qu'il me semble, quant je le boy,
Que c'est pur vert-jus de ton moust.*

*Je sçay bien à quoi m'en tenir,
Car je tiens mon celier ouvert ;
Mais personne n'y veult venir,
Pour ce que ton vin est trop vert ;
Jamais ne seray recouvert
De la parte que tu me fais ;
Mieux vault estre en terre couvert
Que plus endurer tes forfais.*

*Tu me trenches tous les boyaulx
Par ton aigreur et ta verdure :
Colique en vient et plusieurs maulx ;
De toy ce n'est que toute ordure ;
Je te prometz, se cecy dure,
Je te couperay rasibus :
Car de ta liqueur on n'a cure ;
Ce n'est que moque et tout abus.*

[...]
*Se chargée suis de bons raisins (c'est la vigne qui parle)
Bien meurs, doux et délicieux,
Tu en feras plusieurs bons vins
Plaisans, frians et savoureux
[...]¹⁷⁸*

On retrouve l'opposition entre l'acidité (vin trop vert qui tranche les boyaux par son aigreur et sa verdure) et la douceur correspondant ici à l'absence d'aigreur résultant de la vendange de raisins bien murs, c'est-à-dire bien sucrés. Eustache Deschamps, au tout début du XVe siècle, étrille les vins briards selon des termes approchant dans une parodie de lettres envoyées un 24

¹⁷⁸ *Recueil de poésies françoises des XVe et XVIe siècles, morales, facétieuses, historiques réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon.* Paris, Tome 2, 1855, pp. 317-324.

décembre *du pais de Brie aux compagnons de Crespy...*, dans laquelle il se plaint, étant en mission en Brie, des conditions d'accueil qu'il doit endurer alors que ses collègues et amis s'apprêtent sans doute à faire bombance à Noël :

*Treschier especial ami,
Vueillez avoir pitié de mi.
Le corps me rompt, le cuer me crie,
Quant je pense au pays de Brie :
Durs vins y a, neant charnus,
Aspres de goust, de liqueur nus,
Buche vert sanz famble, qui fume,
Et froide chambre qui enreume
Le chief par le plastre nouvel,
Dont je ne suis pas revel.¹⁷⁹*

Pour Eustache Deschamps, rien ne va dans ces vins briards dont il doit se contenter : ils sont faibles de corps (*neant charnus*), c'est-à-dire de consistance trop légère. Ils sont aussi âpres de goût et faiblement sucrés, c'est-à-dire excessivement acides. Cette acidité doit être associée à une forte astringence, rendue par l'expression « buche vert ». Ces vins sont sans flamme, c'est-à-dire qu'ils ne sont pas fumeux ; ils sont froids (« froide chambre qui enrume »), peu capiteux, faiblement alcoolisés, de sorte qu'ils ne montent pas à la tête : difficile de trouver le plaisir de l'ivresse avec de tels crus. Une telle expression du bon et du mauvais implique qu'Eustache Deschamps distingue des qualités organoleptiques, c'est-à-dire des qualités perceptibles à l'aide des sens : la vue (les yeux), l'odorat (le nez), le goût (la bouche). Dans son œuvre, Eustache Deschamps témoigne à de nombreuses reprises de cette triple sensibilité esthétique. Dans la *Ballade qui moustre les causes et raisons dont vient l'épidémie*, il désigne le *gros vin trouble en sa lie*, parmi une longue liste d'aliments, comme nuisible à la santé¹⁸⁰. Cette expression montre l'attention portée à un examen visuel du breuvage. Le poète déconseille les vins dont la robe est troublée par la présence d'abondantes particules en suspension. De fait, c'est le signe d'un vin insuffisamment filtré et clarifié, mais aussi remué ; pire encore, ce peut être l'indice que le breuvage a été tiré d'un tonneau en fin de course, proche de la « bessièrre »¹⁸¹, c'est-à-dire un vin de fond de tonneau, oxydé, acide, ce que déteste particulièrement Eustache Deschamps¹⁸². Il est aussi attentif à la robe des vins, comme on le voit par exemple dans la *Chartre des bons enfans de Vertus en Champagne*, datée d'août 1372 :

*Et n'y fault pas si grant mistere
A recevoir tel medicine,
Qui vient de si noble racine
Comme de ce droit plant de Beaune,
Qui ne porte pas coulour jaune,*

¹⁷⁹ Eustache Deschamps. *Œuvres complètes...*, vol. 8, pp. 59-62. On retrouve la même thématique dans d'autres lettres parodiques *envoïées a mes seigneurs de la chambre des comptes disnans en l'ostel de sire Guillaume Brunel, trésorier de France*, lorsque Eustache Deschamps est en mission à la Ferté-Alais (Eustache Deschamps. *Œuvres complètes...*, vol. 8, pp. 63-66 : *Esript a la Ferté Alès / Ou il n'a que frommaige et lès / Et IIII causes seulement, / Dur vin et mauvais logement, / Ce deusisme jour de decembre / En une reumatique chambre*).

¹⁸⁰ Eustache Deschamps. *Œuvres complètes...*, vol. 7, p. 38.

¹⁸¹ Pour la « bessièrre » et la question des différentes qualités de vins dans les tonneaux, voir le chapitre 3 (« Vins nouveaux et vins vieux. Le problème de la gestion des stocks »), pp. 89 et ss.

¹⁸² La détestation d'Eustache Deschamps pour les vins « verts » se retrouve dans de nombreux poèmes, particulièrement dans la *Ballade de la verdure des vins*, dans Eustache Deschamps. *Œuvres complètes...*, vol. 7, pp. 218-220.

*Mais vermeille, fresche et plaisant,
Qui fait tout autre odour taisant,
Quant elle est apportée en place.*¹⁸³

Dans ce passage, Eustache Deschamps décrit des vins issus du « plant de Beaune » (la « racine », c'est-à-dire une variété, ou un groupe de variétés de *Vitis vinifera* rangées sous une appellation correspondant à un type de vin qu'on en tire¹⁸⁴) qui ne sont pas blancs (« couleur jaune »), mais d'un rouge (« vermeil ») jugé « frais » et « plaisant ». Est associée à cette couleur une odeur qui apparaît comme un parfum agréable (*Qui fait tout autre odour taisant*). Qualités visuelles, qualités olfactives, qualités gustatives : telles sont les éléments qui permettent fondamentalement de caractériser chaque vin dans des traités encyclopédiques médiévaux. Ainsi le *Segré de segrez* (*Secretum secretorum*), traduction très libre du XIII^e siècle en langue d'oïl d'un traité d'éducation princière d'origine arabe du IX^e siècle¹⁸⁵, propose une grille d'analyse œnologique permettant de discerner les bons vins parmi la très grande diversité de crus existants. Pour ces chapitres œnologiques, les traducteurs (le dominicain Jofroi de Waterford et le wallon Servais Copale) puisent largement dans le *De diaetis* d'Isaac, mais avec un ordonnancement original¹⁸⁶. *Poi vaut savoir la vertu de boen vin, se om ne saïche conoistre quel vin est boen et quel melhor ; por ce volom monstrier la diversitez du vin, que nos saichons eslire le milhor et le plus convenable, solonc chascune complexion, tens, estat et region*¹⁸⁷ : savoir reconnaître, parmi la très grande variété de crus, les bons vins pour sélectionner les meilleurs et plus convenables à la complexion de chaque buveur, tel est le projet du *Segré de segrez*, dans un objectif médical. L'analyse œnologique préconisée commence par une interrogation sur l'âge du vin : *La plus generale diference en diversitez de vin entendons solonc le tens qu'il a durei : cette diversitez remaint en trois manieres, car le vin est novel, ou vielh, ou moien*¹⁸⁸. Elle se poursuit ensuite par l'analyse de cinq éléments fondamentaux : *Mais entre vin trovons encore cinc manieres de diversitez : l'une diversitez est de la colour, la secunde est de la savour, la tierce de l'odor, la quarte de la substance de licor, la cinquime de force et de foiblece*¹⁸⁹. Elle se termine par une interrogation sur les origines géographiques. Le protocole de la dégustation œnologique s'établit donc de la sorte :

1 – une enquête préliminaire sur l'âge du vin
2 – un examen visuel pour interroger la couleur
3 – un examen gustatif pour identifier, à partir de la saveur, à quelle catégorie appartient le vin : *vin douz ; vins auques aigres, qui puet estre dit desavorei ; vin qui est mout fort de savour ; vins qui sunt de moiene savour*¹⁹⁰.

4 – un examen olfactif pour identifier le vin selon quatre catégories : *les uns vins flairent doucement, les autres ne flairent riens, li autres flairent un petit, les autres ont orible odor*¹⁹¹.

5 – un examen de la consistance du liquide, nommée *substance de liquor* divisée en trois catégories : *vins sutil et eiwous ; vins terrestres et gros ; vins moiens entre les deus*¹⁹².

¹⁸³ Eustache Deschamps. *Œuvres complètes...*, vol. 7, pp. 323-331.

¹⁸⁴ La question des cépages est étudiée au chapitre 5 (« La nature des vins. Vins mélangés, vins aromatisés, vins trempés, vins trafiqués »), pp. 145 et ss.

¹⁸⁵ Edition du *Segré de segrez* par Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, pp. 45-53, et pour les annotations vol. 2, pp. 37-49.

¹⁸⁶ Albert Henry. Un texte œnologique de Jofroi de Waterford et Servais Copale, in *Romania*, 107, 425, 1986, pp. 1-37.

¹⁸⁷ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 47.

¹⁸⁸ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 47.

¹⁸⁹ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 48.

¹⁹⁰ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 50.

¹⁹¹ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 51.

¹⁹² Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 51.

6 – un examen de la teneur en alcool de la boisson, désignée par l'expression « force et faiblesse » du vin, et divisée selon trois catégories de vins : vins très forts, vins très faibles et vins moyens¹⁹³.

7 – Enfin, en tout dernier lieu, s'interroger sur l'origine du vin, *selon les terrages et la region ou les vingnes croissent*¹⁹⁴.

Dans cette démarche d'analyse de la qualité des vins, on distingue deux types d'examen : un examen des facteurs externes de la qualité œnologique, et un examen des facteurs internes. Le dégustateur recherche des informations externes à l'expérience-même de la dégustation : quel est l'âge du vin ? d'où vient-il ? En l'absence de toute réglementation et organisme de contrôle réellement efficaces pour assurer la traçabilité exacte du produit, le buveur en est réduit à enregistrer les informations qu'on lui communique, et à les confronter à son expérience, pour les accepter ou les mettre en doute¹⁹⁵. On peut noter que si la connaissance de l'ancienneté du vin est prioritaire, celle de l'origine géographique et topographique apparaît comme dernière, faiblement prioritaire, sans grille d'analyse vraiment claire : c'est sans aucun doute le facteur le plus difficile à vérifier. Après s'être renseigné sur l'ancienneté du vin et son origine, le dégustateur obtient des informations directement issues de son expérience sensorielle de dégustation pour déterminer les qualités organoleptiques des vins et les classer selon une grille de lecture assez sommaire (Fig. 17).

1	Ancienneté	nouveau	vieux	moyen
2	Couleur des grappes du vin	blanches	rouges	noires
3	Saveur	douce	aqueuse, aigre, insipide	très fort en goût
4	Odeur	douce	pas d'odeur	un peu odorant
5	Consistance	aqueuse, subtile	terrestre, grossière	moyenne
6	Teneur alcoolique	très fort	très faible	moyenne
7	Origine	Diversité totale, pas de réel classement : <ul style="list-style-type: none"> - Topographie du vignoble : haut ou bas de pente, plaine ou montagne... - Date des vendanges (fruit vendangé peu mûr, mûr ou surmûri) - Gradient de qualité de l'Orient vers l'Occident, et du Sud vers le Nord - Réputation de quelques lieux de production 		

Fig. 17 : Les catégories de la dégustation des vins, selon le *Segré de segrez* (XIIIe siècle)

Cette grille d'analyse œnologique révèle l'existence d'une réelle appréhension de la richesse gustative des vins, et une capacité à objectiver des sélections de crus. L'exercice de la dégustation, tel qu'il est présenté dans le *Segré de Segrez*, n'est pas si éloigné des techniques actuelles de la dégustation œnologique, si ce n'est que l'examen des saveurs précède celui de l'odorat. Dans la « Quinte joye » des *Quinze joies de mariage*, récit narratif populaire rédigé entre la fin du XIVe et le début du XVe siècle, on trouve une curieuse métaphore œnologique pour comparer les performances de deux mâles au goût d'une femme. L'épouse, ne trouvant plus aucune joie dans les étreintes timides et maladroites de son mari, a un amant (*amy*), et à l'instar d'un *tasteur de vins*, elle sait distinguer le bon du mauvais, le *petit rippopé* du *bon hypocras* :

¹⁹³ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 52.

¹⁹⁴ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 52.

¹⁹⁵ La question de l'altération des qualités des vins est étudiée au chapitre 2 (« Vins nouveaux et vins vieux. Le problème de la gestion des stocks »), pp. 89 et ss.

*Et quant vendra au soir, que le bon homme son mary est couché et se vieult esbatre avecques elle, a qui il souvient bien de son amy, que elle doit veoir demain a certaine heure, trouve maniere de s'en eschapper, et n'y touchera ja, et dit qu'elle est malade ; car el ne prise rien son fait, pour ce que c'est trop pou de chose au regart de son amy, qu'i a huyt jours ou plus que elle ne le vit, et vendra demain tout affamé et enragé, car a l'aventure il a voillé et languy par rues et par jardins long temps, qu'ilz n'ont peu parler honnourablement ensemble ; et pour ce, quant il y pourra demain avenir, il fera merveilles, tant pour l'appetit que aussi pour le haste qu'il avra. Et peut estre auxi qu'ilz seront bien a loisir ensemble, en faisant l'un à l'autre toz les plesirs que homme pourroit pincer. Et sachez qu'elle fait à son amy cent chouses et moustre des secretz d'amours et fait plusieurs petites merencolies que elle n'ouseroit faire ne montrer a son mary ; et auxi son amy lui fera touz les plaisirs qu'il pourra, et lui fera moult de petites bichoterias ou el prendra grant plesir, que nul mary ne savroit faire. [...] Après lesquelz plaisirs la dame prent autant de plesir en l'esbat de son mary **comme ung taster de vins d'un petit rippopé après ung bon ypcras ou pineau, car, quant aucuneffois celui qui a grant soif boit d'ung petit rippopé ou fusté, pour la grant soif qu'il a, il le trouve assés bon en beuvant, mais quant il a beu, il trouve un mauvés desboit, et qui le voudroit croire, il n'en bevroit plus, si en deffault d'autre meilleur n'estoit.** Auxi sachez que la dame qui a son amy a sa plaisance, par neccessité et deffault d'aultre en prent aucuneffois pour passer sa soif et pour passer temps. Et pour ce, quant son mary s'i veult prendre et elle ne le veult pas...¹⁹⁶*

On voit ici les vertus de la dégustation. L'épouse est comme le *tasteur de vin*, c'est-à-dire un dégustateur capable de hiérarchiser les boissons en fonction de son expérience, d'une expertise et d'un goût bien affirmé. Les crus en compétition ne jouent pas dans la même catégorie. Le mari est comparé à *trop peu de chose, un petit rippopé*, c'est-à-dire un vin de piètre qualité, qui ne procure aucun plaisir, et c'est même un vin contrefait selon la définition qu'en donne Antoine Oudin en 1640 dans ses *Curiositéz françoises*¹⁹⁷ : *De mauvais vin, du vin meslé d'eau, ou plustost les reversures des bacquets*¹⁹⁸. L'amant, en revanche, est semblable à un *bon ypcras ou pineau* ; l'hypocras est un vin sucré et épicé, relevé, qui donne des sensations fortes de plaisir, et qui, comme le *pineau*, fait partie des vins les plus recherchés et les plus coûteux¹⁹⁹. On comprend que l'épouse préfère consommer l'amant, plutôt que le mari ! La truculence du propos est renforcée par le commentaire pragmatique du narrateur-buveur, et qu'on peut résumer ainsi : quand on a très soif, n'importe quelle vinasse paraît assez bonne au buveur ; mais une fois la soif étanchée, le buveur ne perçoit que le mauvais goût et préfère boire du meilleur vin. C'est pourquoi l'épouse ne veut plus se donner à son mari. Cet exemple montre, comme une évidence, qu'il existe une hiérarchie des produits basée sur une estimation sensible de leur qualité. On sait reconnaître, consommer et apprécier les petits vins à leur juste valeur ; ils sont communs, peu chers et laissent un arrière-goût désagréable (*mauvais desboit*), mais on les aime pour leur qualité première : étancher la soif. La synonymie de *rippopée* et *fusté* semble montrer que ces petits vins communs sentent le fût, c'est-à-dire des vins tanniques et boisés, peut-être aussi un goût de moisi. Une anecdote, consignée dans la « Quatorziesme joye », le

¹⁹⁶ *Les XV joies de mariage*, publiées par Jean Rychner. Genève/Paris, Droz/Minard, 1967, pp. 35-36.

¹⁹⁷ Antoine Oudin. *Curiositéz françoises, pour supplement aux dictionnaires ou Recueil de plusieurs belles propriétez...* Paris, 1640, p. 482.

¹⁹⁸ Concernant les pratiques d'altérations de la qualité des vins, voir le chapitre 5 (« La nature des vins. Vins mélangés, vins aromatisés, vins trempés, vins trafiqués »), pp. 147 et ss. La *reversure des baquets* désigne ici le vin récupéré dans le baquet placé sous le tonneau. La *reversure* désigne habituellement la récupération des fonds de verre pour servir à nouveaux aux consommateurs.

¹⁹⁹ Concernant les sens des mots « hypocras » et « pineau » et la valeur de ces boissons, voir le chapitre 5 (« La nature des vins. Vins mélangés, vins aromatisés, vins trempés, vins trafiqués »), pp. 145 et ss.

confirme. Ce texte met en scène un couple disharmonieux d'un autre type, une vieille mariée à un jeune :

*Ainxin fait la femme qui est aagee, quant elle trouve le jeune homme et jeune chair qui la renouvelle. Et sachez qu'il n'est chouse qui plus desplaist a jeune home ne qui plus lui nuist a la santé. Et auxi come ung homme qui boit du vin affusté, tant come il le boit et a soif, il s'en passe assés, mes quant il l'a beu, il a ung tres mauvés desboit, pour cause du fust en quoy il est et n'en bevera plus qu'il en puisse finer d'aultre. Et ainxin est du jeune homme qui a vieille femme, car certes il ne l'amera ja, et encore mains amera la jeune femme le vieil home.*²⁰⁰

Le *vin fusté* est donc un vin qui a un défaut gustatif, causé par un fort goût boisé issu d'une contamination du liquide par le tonneau. Ce serait une expression approchante de notre actuel « vin de charpentier », qui désigne de manière méprisante un vin excessivement tannique, grossier, volontairement aromatisé avec des copeaux de bois. Aux XIV^e et XV^e siècles, il existe une réelle appréhension œnologique des vins, et aussi des experts dans le domaine de la dégustation œnologique. C'est ce dont témoigne par exemple Olivier Basselin (ou Jean Le Houx), pilier de taverne de Vire en Normandie :

*Je ne me puis degouster
De hanter
Ces bons cerveaux de taverne
Qui, pour gouster les bons vins,
Sont bien fins,
Sachant comment on les discerne.*²⁰¹

Quoique buveur revendiqué, Olivier Basselin ne s'assimile pas aux *bons cerveaux de taverne*, qui sont *fins à goûter les bons vins, sachant comment on les discerne*. Ces œnologues médiévaux apparaissent comme des « sachants », possédant une expertise, c'est-à-dire un savoir spécialisé qui leur confère un rôle surplombant de conseil utile dans les domaines commerciaux ou judiciaires, requis dans le cadre d'enquêtes sur des fraudes, par exemple. C'est ainsi qu'au début de l'année 1460, à Paris, une commission formée de *notables médecins et autres gens experts* sont appelés par la justice à se prononcer sur la qualité d'un vin soupçonné d'avoir été trafiqué : les expertises de ces goûteurs dénoncent la tromperie sur la qualité par mélange de plusieurs vins pour raviver la couleur, entraînant la condamnation du fraudeur²⁰². Pietro de' Crescenzi évoque cet art de la dégustation et les *expers congnoissans vin* dans son *Ruralium commodorum opus* rédigé en latin entre 1304/1305 et 1309, traduit en français en 1373-1374, dans un chapitre intitulé « Du temps et de la manière de gouster le vin »²⁰³.

Goûter, apprécier, sélectionner... rechercher et exiger la qualité

Ces textes littéraires témoignent de réalités que les comptes urbains de Tours et Orléans évoquent discrètement. On goûte, on déguste, on sélectionne les vins. Tous les crus ne se valent

²⁰⁰ *Les XV joies de mariage...*, p. 101.

²⁰¹ Olivier Basselin. *Les vaudevires...*, p. 61 (Vaudeville 33).

²⁰² Jean Favier. *François Villon*. Paris, Fayard, 1982, p. 183 : *par notables médecins et autres gens experts et en ce connaissant, a été trouvé les dites mistions mises dans le vin être indignes de user et boire à corps humain*.

²⁰³ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 101 (traduction française sous le titre *Le livre des prouffitz champestres et ruraux*, appelé aussi *Rustican*, 1373-1374).

pas, et les bénéficiaires des dons peuvent avoir des préférences qu'il peut être utile de respecter. Les comptes de Tours et Orléans montrent comment s'effectue, dans la pratique, ce travail d'appréciation de la qualité. Des bénéficiaires expriment clairement leur préférence gustative, à l'instar du comte de Ponthieu (le futur roi Charles VII) qui, le 5 novembre 1414, se fait livrer par les élus de la ville de Tours six pipes de *vin du meilleur*, originaire du *pays de Bourgogne* (c'est-à-dire la basse Bourgogne), sélectionnées par deux échansons du comte, Jehan Regnier et Jehan Perrin, *au gout et plaisance dudit prince*²⁰⁴. Il arrive, rarement, que soit explicitée une qualité spécialement recherchée. Par exemple le 15 mars 1481, le seigneur de Maillé et autres de la cour exigent que leur soient livrés des crus blancs et rouges de Tournon (dans la vallée du Rhône) *pour ce que les vins de provision de laditte ville n'estoient pas de pareille couleur*²⁰⁵. Ces consommateurs aristocratiques expriment leur sensibilité à la qualité de la robe des vins. La préférence peut aussi porter sur l'âge du vin. Ainsi, en juin 1481, la reine, en résidence à Amboise, fait envoyer à Tours ses échansons pour demander à la ville de lui fournir du *bon vin viel* parce *qu'ilz ne trouvoient point de bon vin viel et que se la ville en avoit, qu'elle li en donnast, on le paieroient bien, ce que fut fait et par troys fois lesdits eschansons en envoièrent querir*²⁰⁶. La reine ne veut boire que du vin vieux parce que les vins nouveaux de la récolte 1480 sont réputés de mauvaise qualité, comme l'attestent d'ailleurs les achats massifs de vins vieux vermeils, clarets et blancs par la ville de Tours en décembre 1480 pour distributions aux seigneurs officiers et autres gens de la maison du roi *parce que les nouveaux ne sont pas trouvés bons*²⁰⁷. De même, en octobre 1457, la ville d'Orléans fait livrer *ung tonneau de vin vermeil de deux ans [...] pour la bouche de monseigneur [le duc d'Orléans] pour ce que encores il ne beuvoit que vin vieil ainsi que il fut remontré ausdiz procureurs*²⁰⁸. Donc, pour faire plaisir au duc d'Orléans, les procureurs de la ville lui offrent une première fois un tonneau de vin vermeil vieux acheté à Jehan Drouin, tavernier demeurant à la Roche Passeloire à Orléans. Mais ce tonneau ne passe pas l'épreuve de la dégustation à la cour du duc ; il est refusé parce que *les gens de monseigneur le duc d'Orleans requis dient leur estre baillé pour ung tonneau de vin nouvel*²⁰⁹, c'est-à-dire que les goûteurs ducaux identifient, à tort ou à raison, le vin du tonneau comme nouveau (millésime 1457), alors que le tavernier prétend qu'il s'agit de vin vieux de deux ans (millésime 1455). Face à cette déconvenue, les procureurs de la ville d'Orléans dédommagent le tavernier de la perte de son tonneau du fait que le vin, non consommé, s'est gâté, et offrent au duc un nouveau tonneau de vin vieux de deux ans, acheté cette fois-ci à maître Baudes Lemunerat, archiprêtre d'Orléans.

Les comptes des villes de Tours et Orléans livrent une information assez riche pour déterminer les procédures et le personnel utilisés pour effectuer la sélection des vins distribués : 40 enregistrements d'opérations de sélection à Tours (soit 2,3% des enregistrements), 156 à Orléans (3,7%). La documentation des deux villes, complémentaire, montre qu'on recherche des vins de bonne, voire excellente qualité. Ainsi par exemple le 26 janvier 1411, la ville de Tours offre à Boucicaut *deux pippes de vin du pays d'Orleans esleues, choisies et prinses comme le meilleur que l'en peust trouver en laditte ville*²¹⁰ : le vin donné résulte d'une enquête et d'une sélection pour identifier le meilleur dans les limites de la ville. Le 1^{er} octobre 1415, maître Jehan Papinot, lieutenant général du gouverneur du baillage des ressorts et exemptions de Touraine, Anjou, Maine et Poitou, reçoit de la ville de Tours deux traversiers de vin dit

²⁰⁴ Archives municipales de Tours. CC16, fol. 14.

²⁰⁵ Archives municipales de Tours. CC45, fol. 38v.

²⁰⁶ Archives municipales de Tours. CC45, fol. 44.

²⁰⁷ Archives municipales de Tours. CC45, fol. 28v.

²⁰⁸ Archives municipales d'Orléans. CC665, fol. 35v.

²⁰⁹ Archives municipales d'Orléans. CC665, fol. 34v.

²¹⁰ Archives municipales de Tours. CC15, fol. 74.

« d'élite » *prins et acheté de lui apres ce que l'on a fait venir et visiter en plusieurs celliers et esleu pour le meilleur*²¹¹. Cet exemple précise les conditions dans lesquelles s'est déroulée cette sélection : un ou plusieurs représentants de la ville se sont déplacés dans Tours pour *visiter en plusieurs celliers*. Pour contenter un hôte, les élus de la ville de Tours partent en chasse, visitant les celliers et les caves pour dénicher le *meilleur*. Ainsi le 5 novembre 1414, pour préparer les agapes entourant l'entrée du fils du roi à Tours, ses échançons, Jehan Régnier et Jehan Perrin, sont investis de la mission de trouver le meilleur vin :

*On avoist esté avec lesdiz eschançons a qui l'on avoit fait faire ouverture des caves et celliers de laditte ville pour prendre et choisir lesdites VI pippes de vin au gout et plaisance dudit prince, et eussent esleu et choisi ledit vin en l'ostel de Jehan Martineau de laditte ville, lequel vin estoit du pays de Bourgoingne et le voulait vendre icellui Martineau douze escuz la pippe pour le moins*²¹²

L'opération se répète en 1414-1415²¹³, en 1416-1417²¹⁴, le 3 novembre 1417²¹⁵. Les sources tourangelles précisent rarement la composition de ces commissions de dégustation, et les procédures mises en œuvre. Quelques exemples permettent d'entrer davantage dans les détails. Le 13 juillet 1387, le duc de Bourbon, de passage à Tours sur le chemin de la Guyenne, se fait livrer deux *bonnes pippes de vin de Saint Poursaint* achetées à Jehan Cordier de Bourbon par une commission constituée de trois élus de la ville, Gilles Lelaigne, Marin Debiron et Pierre Janekin²¹⁶. Ce type de procédure, qui apparaît tout à fait exceptionnelle dans les comptes, répond apparemment à une difficulté ; on devine que le duc de Bourbon a exigé un vin particulier, vendu par un marchand de sa connaissance (on précise clairement l'origine du vendeur : Jehan Cordier de Bourbon) à un prix exceptionnellement élevé (près de 5 deniers tournois la pinte, alors que le prix en usage tourne autour d'une moyenne de 3 deniers tournois la pinte). Cette commission d'élus n'est donc pas forcément une commission d'experts œnologues chargés de trouver le meilleur vin dans la ville, mais une commission de politiques chargés d'aplanir une difficulté. A Tours, il est rare qu'on sache qui se rend dans les caves et les celliers, qui goûte le vin, qui le choisit. Aussi faut-il lire attentivement un texte exceptionnel : une décision prise par les élus de la ville de Tours le 7 septembre 1463 pour répondre à une lettre close du roi demandant à la ville d'acheter 60 pipes de vin d'Amboise au prix de 9£ 5s tournois la pipe, sous peine pour la ville de Tours, en cas de refus, de se voir imposer la vente exclusive au détail de ce vin d'Amboise (le banvin) jusqu'à épuisement des 60 pipes. Les élus, sous cette contrainte, acceptent le marché, mais demandent une faveur : pouvoir *taster* le vin²¹⁷, *veoir et gouster les vins*²¹⁸. Ils envoient à Amboise une délégation de trois personnes chargées de cette expertise, deux marchands (Jehan Gaudin et Jehan de Bray) et un clerc de la ville (Marc Delasa) : on ignore les compétences œnologiques de ces personnages, mais la qualité de marchand de deux d'entre eux suppose une expérience. Les échançons, au service des grands, sont assurément des experts dans le domaine œnologique : dans les hôtels princiers, ce sont eux qui ont la charge de l'approvisionnement de la cave. Aussi voit-on les échançons du bénéficiaire agir en délégation de la ville pour opérer la sélection en

²¹¹ Archives municipales de Tours. CC16, fol. 39.

²¹² Archives municipales de Tours. CC 16, fol. 14.

²¹³ Archives municipales de Tours. CC 16, fol. 39 : *prins et acheté de lui apres ce que l'on a fait venir et visiter en plusieurs celliers et esleu pour le meilleur*.

²¹⁴ Archives municipales de Tours. CC 16, fol. 93: *vin prins et choisy en sa maison pour le meilleur que l'en peust lors...* ; fol. 94v : *vin du terrouer et creue de Chissé prins et esleu en sa cave pour le meilleur*.

²¹⁵ Archives municipales de Tours. CC 17, fol. 63 : *pipes prinses et choisies de lui en touz ses vins*.

²¹⁶ Archives municipales de Tours. CC8, fol. 103.

²¹⁷ Archives municipales de Tours. CC36, fol. 143.

²¹⁸ Archives municipales de Tours. CC36, fol. 147v.

faveur de leur maître. Par exemple le 31 mars 1443, la ville de Tours donne à la reine de Sicile deux pipes de vin clair et blanc *de tout le meilleur que les eschansons de très excellent et puissant princesse et royne de Secille estant en ceste ditte ville ont peu eslire ne choaisir*²¹⁹. Lorsqu'il s'agit du roi et de la reine, il est fréquent qu'une personnalité de la cour, experte en la matière, se déplace pour participer à la sélection. Ces deux exemples, qui montrent l'existence de professionnels de la dégustation au service de la ville, mettent en scène des situations assez exceptionnelles. Dans les transactions plus communes, la procédure est plus légère, et les critères de sélection des vins ne sont pas forcément œnologiques. C'est ce qu'on voit par exemple en février ou mars 1478 pour l'achat d'une pipe de vin clair et blanc de Beaune par la ville de Tours directement au port de la Coherie, auprès d'un nautonnier nommé Jehan Arde, par une commission réduite à sa plus simple expression : un élu (Jehan Quantin) et un clerc de la ville (Macé Blanchet)²²⁰.

Les comptes de la ville d'Orléans confirment pleinement le système observé à Tours. Mais étant plus riches et plus détaillés concernant les opérations de sélection des vins, on peut préciser les contours de cette activité. Ils livrent en particulier beaucoup d'informations sur la composition des commissions en charge du choix des vins. Apparaît en particulier à Orléans un acteur central, totalement absent à Tours : le courtier en vin. L'absence de l'activité de courtage de vin à Tours peut paraître étonnante pour une ville aussi importante, installée au cœur d'une région viticole. Mais il faut préciser que le vin de Touraine ne s'exporte pas, se consomme localement²²¹, ce dont témoignent les cours du vin à Tours au XVe siècle²²². En revanche l'activité de courtage en vin existe bien à Blois au moins dès 1385, d'après trois attestations de courtiers dans le compte du bouteiller du comte de Blois. Le mardi 5 octobre 1385, *Caisin le bouteiller se party de Bloys du commandement de monseigneur [le comte de Blois] pour aler prendre des vins pour lui et pour son hostel. Sy mena ledit Caisin avec lui Oudin de Dieppe et Fay, courratier, pour les choisir et priser*²²³. Le lendemain, mercredi 6 octobre 1385 : *Furent les dessusdit toute jour a laditte ville et menerent avec eulx Pichet, sergent de monseigneur [le comte de Blois] et Lepace, courratier de laditte ville, pour les mener ou estoient les vins et pour les priser*²²⁴. Une troisième mention évoque un autre courtier, un certain Guillot Desgranges, qui aide le bouteiller : *Item le dimanche XV^e jour d'ottembre, ledit Caisin et Guillot Desgranges, courratier, furent a Mer au soupper et giste...*²²⁵. Ces mentions mettent en évidence l'expertise primordiale de ces trois courtiers, Fay, Lepace et Guillot Desgranges : goûter et priser, c'est-à-dire évaluer la valeur des vins à partir de l'identification de certaines qualités œnologiques et d'une connaissance générale du marché. Le courtier est de ce fait un auxiliaire précieux pour choisir, sélectionner les vins. Le bouteiller, Caisin de Bonduiz, s'adjoint les compétences de plusieurs courtiers, dont l'un, nommé Lepace, est dit « courtier de la ville ». Cette expression semble montrer que ce personnage agit en vertu d'une reconnaissance officielle des autorités urbaines de Blois, ce qui correspond bien aux observations faites dans

²¹⁹ Archives municipales de Tours. CC28, fol. 178v.

²²⁰ Archives municipales de Tours. CC43, fol. 76v.

²²¹ La consommation massive des vins locaux est démontrée dans le paragraphe intitulé « La déferlante des vins locaux » dans le chapitre 4 (« Le terroir, un gage de qualité ? »), pp. 132 et ss.

²²² Bernard Chevalier. *Tours, ville royale (1356-1520). Origine et développement d'une capitale à la fin du Moyen Age*. Louvain / Paris, Vander / Nauwelaerts, 1975, pp. 143-146. Bernard Chevalier, qui a consulté une documentation plus abondante et diversifiée que celle utilisée dans le présent travail, n'a jamais mentionné l'existence de courtiers à Tours aux XIVe et XVe siècles. De même, la consultation de la base des minutes notariales tourangelles (De minutes en minutes) sur le site <https://renumar.univ-tours.fr/base/> L'analyse des prix du vin à Tours et Orléans est menée dans le chapitre 6 (« Le prix du vin, indicateur de qualité ? »), pp. 183 et ss.

²²³ Bibliothèque municipale de Blois. Fonds Joursanvault, carton 16, pièce 77, fol. 29.

²²⁴ Bibliothèque municipale de Blois. Fonds Joursanvault, carton 16, pièce 77, fol. 29.

²²⁵ Bibliothèque municipale de Blois. Fonds Joursanvault, carton 16, pièce 77, fol. 29v.

d'autres villes du royaume de France à la même époque²²⁶. A Orléans, les courtiers interviennent à de nombreuses reprises dans la sélection des vins. Suivons par exemple les activités de Guillot Moreau, courtier en vin à Orléans que l'on peut suivre entre 1467 et 1497. En mars 1468, durant trois jours, une commission constituée de deux procureurs de la ville (Pierre Jogan et Anthoine Bouchier) et du courtier de vins Guillot Moreau choisissent et achètent chez 17 fournisseurs différents 40 poinçons de vins vermeils et clarets en vue de les offrir au roi ; Guillot Moreau reçoit des honoraires de 54 sous parisis (soit 18 sous parisis par jour) non seulement pour sa participation dans le choix et l'achat des vins, mais aussi pour s'occuper de l'ouillage des tonneaux²²⁷. Guillot Moreau est un expert en dégustation, comme on le voit en 1477 où il est payé 3 sous parisis *pour avoir goûté et choisy* trois poinçons de vin, soit un sou parisis par poinçon, correspondant à une commission d'environ 1,56% sur la valeur de la vente²²⁸. Ce même courtier est rémunéré 70 sous parisis en novembre 1470 *pour ses courretage, peines et salaires de avoir choisy en ladite ville et ailleurs au vignoble d'Orleans soixante et dix poinçons de vin qui donnéz et presentéz ont esté au nom d'icelle ville* au roi (50 poinçons) et à la reine (20 poinçons), soit une commission de 1 sou parisis par poinçon, correspondant à une rémunération de 1,27% sur la valeur de la vente²²⁹. On voit que ce travail de prospection pour sélectionner des vins s'effectue non seulement dans la ville d'Orléans, mais aussi à l'extérieur, dans le vignoble environnant (notamment Olivet, dont un vigneron, Gilet Laviende, et un seigneur, Jehan Marescot, vendent huit poinçons de vin clair et nouveau). Guillot Moreau peut se faire occasionnellement lui-même vendeur de vin, comme en 1476 lorsqu'il vend à la ville deux poinçons de vin clair qui font partie de 52 poinçons pour le roi ; cette transaction est surprenante puisque, membre de la commission de sélection avec trois procureurs de la ville, Guillot Moreau est à la fois vendeur et acheteur²³⁰. Goûteur avisé, conseiller œnologique pour la ville, connaisseur du vignoble et des producteurs orléanais, en cheville avec les marchands de vin, lui-même négociant à l'occasion, expert capable d'apprécier la valeur économique des vins, Guillot Moreau est une clef de voûte du marché du vin à Orléans, un intermédiaire essentiel pour mettre en contact les différents acteurs de la filière vitivinicole orléanaise ; c'est un facilitateur du marché du vin à Orléans dans le dernier tiers du XV^e siècle.

²²⁶ Sandrine Lavaud. Le courtier dans l'Aquitaine médiévale. Un officier de la commune, in *Vendre le vin de l'Antiquité à nos jours*. Bordeaux, Féret, 2012, pp. 237-254. J.-A. Van Houtte. Les courtiers au Moyen Age. Origine et caractéristiques d'une institution commerciale en Europe occidentale, in *Revue historique de droit français et étranger*, 15, 1936, pp. 105-141.

²²⁷ Archives municipales d'Orléans. CC560, fol. 138v à 139v.

²²⁸ Archives municipales d'Orléans. CC562, fol. 81v.

²²⁹ Archives municipales d'Orléans. CC561, fol. 146.

²³⁰ Archives municipales d'Orléans. CC562, fol. 60v et 61. En 1576, Guillot Moreau vend à la ville d'Orléans 2 poinçons de vin clair. Cette situation de conflit d'intérêt manifeste est interdite à Paris dans l'article 109 de l'ordonnance de Charles VI portant règlement pour la juridiction des prévôts des marchands et échevins de la ville de Paris... (février 1415). *Ordonnances des rois de France de la troisième race...* Dixième volume, contenant les ordonnances de Charles VI données depuis le commencement de l'année 1411 jusqu'à la fin de l'année 1418, par M. de Vilevault et M. de Bréquigny... 1763, p. 272.

Nom	Mention explicite de courtier / courtage	Profession	Vendeur de vin	Années en activité
Jehan Chastenay		Charpentier		1401
Jehan Salmon		Charpentier (intervient comme tonnelier)	X	1406
Pierre Fargeau		Déchargeur		1420
Colin Becon/Lebecon		Déchargeur	X	1428
Regnault Brune		Hôtelier, procureur de la ville d'Orléans en 1419-1421, 1426-1428, 1434-1436 et 1435-1437	X	1428
Aignan de Saint-Mesmin		Procureur de la ville en 1406-1408, 1412-1414, 1413-1415, 1419-1421, 1426-1428, 1434-1436, 1435-1437, 1440-1442, 1441-1443	X	1428, 1435, 1436, 1441, 1443
Perrin Bernier	X			1435, 1436
Jehan Baudoin	X		X	1435, 1436, 1449
Simon Meslant	X	Déchargeur et voiturier		1436, 1456
Guillaume Delespine	X	Déchargeur		1439, 1441, 1443, 1444, 1445, 1450, 1452, 1453, 1454
Guillemin de Coulons		Procureur de la ville en 1426-1428	X	1439
Thevenon de Bourges		Procureur de la ville en 1444-1446	X	1439
Pierre Senin		Notaire du châtelet d'Orléans	X	1440, 1441
Guillot Long			X	1440, 1441
Guillaume Lecharron		Procureur de la ville en 1440-1442, 1441-1443, 1448-1450, 1449-1451 et 1458-1460	X	1441
Pierre Baratin		Procureur de la ville en 1416-1418, 1417-1419, 1429-1430, 1434-1436, 1435-1437, 1440-1442, 1441-1443, 1446-1448, 1447-1449		1441, 1443
Thevenon Bernier	X	Charpentier		1447, 1453
Estienne Bernier	X	Tonnelier	X	1457, 1458, 1459, 1460, 1461
Guillot Moreau	X	Tonnelier	X	1467, 1468, 1470, 1475, 1476, 1477, 1478, 1479, 1481, 1497
Perrinet Fromagée	X			1479
Pierre Fromager	X			1493
Courtiers anonymes	X			1441, 1443, 1444, 1458

Fig. 18 : Les courtiers (et assimilés) à Orléans d'après les comptes finaux de la ville au XVe siècle

Les comptes finaux de la ville d'Orléans permettent de connaître les noms de 10 individus qualifiés de courtiers, et 10 autres qui, sans être désignés comme tel, sont responsables de la sélection du vin à un moment donné et paraissent endosser la charge de courtier. Tous sont des hommes. Le courtier en vins est-il à Orléans, comme dans les villes aquitaines décrites par Sandrine Lavaud, un « officier public sous contrôle » ? Est-il mandaté et assermenté ? On possède peu d'informations sur cette question, de sorte qu'on ne peut rien dire. Notons toutefois

que l'expression « courtier de la ville » est utilisée une seule fois, dans une expression ambiguë, pour Guillaume Delespine²³¹. Plusieurs personnages faisant fonction de courtier peuvent agir dans la même année, ce qui correspond à la situation connue pour l'Ancien Régime puisqu'on recense une cinquantaine de courtiers en vins à Orléans en 1665, 14 en 1775 et une quinzaine dans le courant du XIXe siècle²³². Les courtiers sont payés à la commission, sous forme d'honoraires proportionnels à la quantité de vin traité (par exemple 2 sous parisis le traversin en 1443²³³, 1,5 sou parisis²³⁴, et même seulement 1 sou parisis le traversin en 1445²³⁵) ou au temps passé (en 1468, Guillot Moreau est rémunéré 54 sous parisis pour avoir passé trois jours à sélectionner 50 traversins de vin, soit 18 sous parisis par jour²³⁶). Cette commission s'établit dans une fourchette de 1 à 1,8% de la valeur de la vente, soit moins que les rémunérations enregistrées pour le XVIIIe siècle par Christian Poitou (2 à 3%)²³⁷ et Françoise de Person (2%)²³⁸ qui a travaillé sur le marchand orléanais Louis Colas Desfrancs. Le courtage n'est d'ailleurs pas un métier à part entière et à temps plein, mais une activité qui se surajoute à une profession dans laquelle le courtier est officiellement installé : Guillot Moreau, par exemple, est tonnelier²³⁹, comme Estienne Bernier. D'autres sont charpentiers, comme Jehan Chastenay, Thevenon Bernier et Jehan Salmon ; ce dernier est d'ailleurs aussi compétent en tonnellerie. Pierre Fargeau, Colin Becon, Simon Meslant et Guillaume Delespine sont déchargeurs. Regnault Brune est hôtelier, et vend du vin au détail. Tous ces courtiers ou assimilés pratiquent, sans surprise, une activité professionnelle étroitement liée au commerce du vin, qu'il s'agisse de la production ou de l'entretien des récipients vinaires, du transport du vin ou de sa commercialisation. Enfin, les procureurs de la ville prennent une part importante dans cette sélection des vins. Chaque commission comprend en effet au moins un procureur, voire deux ou trois. Certains (Regnault Brune, Aignan de Saint-Mesmin, Guillaume Lecharron et Pierre Baratin) endossent même la charge de courtier, sans toutefois jamais en prendre le nom.

Goûter, taster, essayer le vin : telles sont les termes utilisés pour désigner le fait de déguster. Le déroulé d'une dégustation n'est pas renseigné par les comptes urbains, mais on peut en reconstituer les étapes. Tout commence par l'identification des fournisseurs potentiels des meilleurs vins. C'est un vrai travail d'enquête, comme le montre en novembre 1436 le cas de Simon Mesland, rémunéré par la ville d'Orléans *pour sa peine et salaire d'avoir achetéz et enquestéz parmy la ville ou l'en trouveroit le meilleur vin*²⁴⁰. Le 22 juillet 1445, le courtier Guillaume Delespine est rémunéré par la ville d'Orléans *pour sa paine et salaire d'avoir esté avec ledit receveur pour trouver et choisir le vin donné a monditseigneur le duc*²⁴¹. Une fois déterminé ce panel, il existe deux procédures différentes : d'une part les dégustations nomades (déplacement de la commission dans les caves et celliers des taverniers, particuliers, marchands, producteurs), d'autre part les dégustations sédentaires (livraison d'échantillons à la commission installée dans un lieu fixe). A Orléans, la méthode de la dégustation nomade est la plus

²³¹ Archives municipales d'Orléans. CC657, fol. 25v-26 : *A Jehan Pichon, varlet de la ville, pour bailler a Guillaume Delespine, corretier de vins de la ville d'Orliens pour sa paine d'avoir esté par ladicte ville avecques Jehan Hacte. Pour ce, XXVIII s p*

²³² Christian Poitou. *Vignobles de l'Orléanais et du Gâtinais aux XVIIIe et XIXe siècles*. s.l., Royer, 2006, pp. 207-209.

²³³ Archives municipales d'Orléans. CC657, fol. 35, 42v, 49.

²³⁴ Archives municipales d'Orléans. CC658, fol. 16v.

²³⁵ Archives municipales d'Orléans. CC657, fol. 53v.

²³⁶ Archives municipales d'Orléans. CC560, fol. 139v.

²³⁷ Christian Poitou. *Vignobles de l'Orléanais...*, p. 207.

²³⁸ Françoise de Person. *Un Orléanais à la conduite de son négoce sur la Loire, par mer et par terre. Louis Colas Desfrancs, écuyer*. Valencisse, La Salicaire, 2008, p. 150.

²³⁹ Archives municipales d'Orléans. CC561, fol. 147v : *tonnelier et couratier de vins*.

²⁴⁰ Archives municipales d'Orléans. CC654, fol. 42v.

²⁴¹ Archives municipales d'Orléans. CC658, fol. 16.

couramment pratiquée ; à Tours, c'est la seule procédure apparemment en usage. Parfois, le texte ne permet pas de savoir, comme en 1410 à Orléans, lorsque les dégustateurs veulent comparer deux fournisseurs (la taverne du Lion d'or et Raoulet de Recours) en goûtant deux vins de chacun : *Pour une pinte de vin que aucuns desdits procureurs essaierent, c'est assavoir chopine du Lion d'or et chopine de chex Raoulet de Recourt pour savoir lequel seroit le meilleur*²⁴². Il arrive que l'enquête soit raccourcie, les goûteurs se contentant de vérifier la qualité des vins proposés par une taverne qui a leur faveur, comme en 1436 à Orléans, à la taverne des Papegaulx : *Pour despense faicte par les procureurs et autres du vin qui fut beu pour en essayer a deux foiz aux Papegaulx pour pain, et autrement cinq pintes, et pour le pain, vallent VI s Xd p*²⁴³. Si la commission de dégustation est exigeante et souhaite étendre son enquête à plusieurs fournisseurs potentiels, elle parcourt la ville (voire la campagne environnante), comme le 1^{er} octobre 1415, lorsque *deux traversiers de vin d'elite* sont sélectionnés et achetés *apres ce que l'en a fait veoir et visiter en plusieurs celiers et esleu pour le meilleur*²⁴⁴. La commission se déplace de cellier en cellier, goûtant dans chacun le vin d'un ou plusieurs tonneaux. Alternative à cette itinérance : la commission goûte des échantillons de vins qu'elle se fait livrer par les fournisseurs. Par exemple, en 1435, les comptes enregistrent une dépense *pour quatre choppines envoyées querir par les procureurs en quatre lieux pour savoir lequel estoit le meilleur*, en l'occurrence quatre chopines de quatre vins différents, à deux prix différents (8 et 10 deniers parisis la pinte) de quatre fournisseurs différents²⁴⁵. Autre exemple : le 10 août 1436, une dégustation comprend *cinq choppines de vin, l'une de blanc, l'autre de cleret et trois de vermeil, qui furent envoyées querir pour savoir ou estoit le meilleur, et furent apportées chex Regnault Brune et fut despendue, le tastant deux pains de IIIId p et pour VIIIId p de beurre et IId p en poires*²⁴⁶ ; on voit ici que l'art de la dégustation s'accompagne d'une nourriture légère composée de pain, de beurre et de poires. Lorsque la commission est sédentaire, on constate que le choix est restreint : sept crus différents, c'est le maximum que l'on trouve à Orléans, en 1455 : *Pour sept chopines qu'il alla querir en sept tavernes ledit jour du commandement desdits procureurs ad ce que se besoing estoit, on en fist gouter auxdiz commissaires dont y avoit desdiz vins a six deniers parisis, a six deniers tournois, a quatre tournois la pinte*²⁴⁷.

On a vu précédemment que l'une des fonctions essentielles de ces dégustations institutionnalisées étaient de sélectionner les tonneaux de meilleurs vins aux meilleurs prix. Mais il existe une autre fonction, très importante aussi, mais moins visible parce qu'elle doit se faire généralement discrètement, sans que cela occasionne de dépense supplémentaire : contrôler la qualité des vins distribués, déjà achetés, pour s'assurer qu'il n'y a pas tromperie sur la marchandise. Des fournisseurs envoient en effet parfois, en plus de la quantité de vin commandée, des échantillons « pour essayer », c'est-à-dire pour vérifier la qualité du vin. Ainsi le 28 avril 1436, le Bâtard d'Orléans, victorieux du siège de Paris et accompagné de l'évêque de Paris et de plusieurs autres bourgeois, est honoré par la ville d'Orléans par un don de *XXVIII pintes en comprenant deux choppines qui furent envoyées querir pour essayer*²⁴⁸.

²⁴² Archives municipales d'Orléans. CC647, fol. 20v.

²⁴³ Archives municipales d'Orléans. CC654, fol. 22.

²⁴⁴ Archives municipales de Tours. CC16, fol. 39.

²⁴⁵ Archives municipales d'Orléans. CC654, fol. 13v.

²⁴⁶ Archives municipales d'Orléans. CC654, fol. 34v.

²⁴⁷ Archives municipales d'Orléans. CC664, fol. 30v.

²⁴⁸ Archives municipales d'Orléans. CC654, fol. 26.

Conclusion

[...]
*Seigneurs, à vous tous redevise
Que tous pains sont bons et tous vins.
Vous estes parens et voisins ;
Si ne devriés à nul temps
Avoir ne courrous ne contens.
Je di et si est ma raison :
Chascun est bons en la seson ;
Et si vous di en loiauté
Que chascun s'espécieuté
A de bonté qu'autre n'a mie ;
Si n'en devez avoir envie.
En bon vin souvent moult bien faut
Se dont I autre n'a défaut ;
C'est selon les complécions
Et des gens et des regions.
Des vins chascun est bon sanz doute,
Qui en temps et par droit en goûte :
Chascun a son especial,
Mès l'iaue a I droit communal.²⁴⁹*

Telles sont les sages paroles du « Dieu d'amour » et la morale, en conclusion de la *Desputoison du vin et de l'iaue*. Tous les vins ont quelque chose de bon qui leur est particulier. Selon les régions et les complexions spécifiques à chaque buveur, les goûts diffèrent, et ce qui est bon pour les uns est mauvais pour les autres, et vice-versa. C'est une façon poétique d'exprimer un dicton populaire actuel bien connu : « Les goûts et les couleurs, ça ne se discute pas ! ». Pour le dire par un truisme : tout est bon pourvu qu'on l'aime. Les goûts varient à l'infini selon les régions. Les vins se complètent plutôt qu'ils ne s'opposent.

Cette morale déifique n'est toutefois pas confirmée dans les faits par les comportements effectifs des buveurs des XIV^e et XV^e siècles. Il semble régner une forme de consensus sur ce qui est bon et ce qui est mauvais. Un savoir œnologique spécifique existe, autonome, basé sur un apprentissage et des pratiques. Cette science ne s'enseigne nulle part ailleurs que dans les chais. Goûter, jauger la qualité des produits, conseiller, acheter et vendre : telle est l'activité de ces œnologues de la fin du Moyen Âge. Les villes de Tours, de Blois et d'Orléans font appel à leurs compétences, de même que les riches aristocrates soucieux de la qualité de leur table. On peut toutefois se demander ce qui est réellement recherché en guise de qualité : le bon ou le meilleur ? Dans les comptes finaux des villes de Tours et Orléans, on relève facilement les mentions qui mettent en évidence la recherche élitiste « du meilleur » : elles sont en réalité exceptionnelles. La quasi-totalité des milliers de mentions évoquent des vins dont les qualités sont tuées parce qu'elles sont ordinaires. On achète, on transporte, on boit d'importants volumes liquides à peine différenciés, parfois par quelques qualificatifs concernant l'origine, la couleur ou l'âge des boissons. Quant à avoir quelques indices des qualités organoleptiques et sanitaires de ces vins, c'est très rare. Parfois le consommateur exprime un « je n'aime pas » qui se manifeste par un renvoi de la marchandise, ou un « j'aime » par une demande pour en avoir plus. Si pour quelques bénéficiaires vraiment prestigieux (comme le roi et les princes de sang)

²⁴⁹ La desputoison du vin et de l'iaue, in *Nouveau recueil de contes, dits, fabliaux et autres pièces inédites des XIII^e, XIV^e et XV^e siècles*, publié par Achille Jubinal. Paris, volume 1, 1839, p. 311.

les villes mettent en œuvre des procédures qui laissent des traces pour débusquer les meilleurs crus disponibles dans la ville et ses alentours, dans l'immense majorité des cas le vin banalement distribué est un vin commun, un vin moyen, pour reprendre l'expression utilisée par Henri d'Andeli au vers 67 de la *Bataille des vins* pour désigner le vin de Tours, Le Mans, Rennes, Chambly et Argences²⁵⁰. Cela ne veut pas dire que ce vin est mauvais. Le 28 août 1436, la ville d'Orléans s'apprête à envoyer au connétable de France, qui arrive dans la ville, une quantité de vin pour l'honorer ; elle demande à son fournisseur habituel, Jehan Hate, *deux pintes de vin à Xd p la pinte qui furent envoyées querir en la chambre de la ville pour essayer s'il estoit bon pour en envoyer a monseigneur le connétable de France, lequel arriva ce jour, et pour pain et poires 6d p*²⁵¹. Ce que la ville d'Orléans recherche alors, ce n'est pas le meilleur vin, mais l'assurance que le vin habituellement distribué est simplement bon, acceptable. C'est le vin de Jehan Hate, à 10 deniers parisis la pinte, le même que celui qui est distribué à tout le monde dans cette période estivale de 1436, et qui semble faire consensus. C'est en tout cas ce vin qu'elle donne à boire au connétable, après s'être assurée de sa qualité.

Quels sont ces vins ? Quelles sont leurs qualités ? Il faut explorer les différentes catégories de qualités œnologiques, pour essayer de déterminer ce qui, au fond, compte beaucoup, peu ou pas du tout dans le choix des vins. Est-ce que la couleur des vins, leur âge, leur origine, leur lieu de leur production... sont des critères de qualité qui comptent ?

²⁵⁰ Henri d'Andeli. La bataille des vins, in *Les dits d'Henri d'Andeli*, édités par Alain Corbellari. Paris, Champion, 2003, p. 53.

²⁵¹ Archives municipales d'Orléans. CC654, fol. 35v.

Chapitre 2

Une qualité visible douteuse : la couleur

Couleur de la vigne, couleur du raisin, couleur du jus et couleur du vin

La robe d'un vin ne doit rien au hasard. C'est une construction, résultat d'une volonté et d'une expertise du vigneron dans la conduite de la vinification, en lien avec la demande d'un marché. La robe des vins est donc un objet social particulièrement intéressant à étudier. Dans les écrits savants médiévaux (à l'exception notable et étonnante de Vincent de Beauvais), on constate que la couleur est un critère important pour classer les vignes et les raisins (*vitis* et *uva*), mais aussi les vins (*vinum*). Nous avons vu précédemment que le *Segré de segrez* place en deuxième position, juste derrière le critère de l'âge du vin, l'examen de la couleur²⁵². Et, selon cette source, c'est d'abord la couleur des grappes qui détermine la couleur du vin, avec un classement tripartite blanc/rouge/noir allant du plus clair (semblable à de l'eau) au plus foncé. Il est en outre précisé que le vieillissement en barrique fait évoluer la couleur des vins produits à partir de raisins noirs :

*...les grapes dont om fait le vinz diversent en trois manieres, car les unes sunt blanches, les autres sunt rouges, les tiers sunt noires ; et soloc ce trueve om le vin diversement colorei. Car li vins qui est fais de blanches grapes, al comencement est escolorez en semblance d'eive [...] Par autretez degrez passe li vins ki est fais de rouges grapes [...] En meismes la manière, le vin qui est fais de noires grapes charge ses colors solonc ce qu'il enmeurist el tonniel...*²⁵³

Dans le chapitre *De vite* du livre X du *Liber de natura rerum* rédigé vers 1237-1240, Thomas de Cantimpré classe, quant à lui, les variétés de jus, ou devrait-on dire plutôt de moût de raisin pour traduire *gutta*, selon une approche duale blanc/rouge, la plus simple qui soit : *Gutta ejus in vinum duplex : alba vel rubens*²⁵⁴. Albert le Grand (vers 1200-1280), au chapitre 35 du livre VI de son *De vegetalibus et plantis*, adopte aussi cette distinction binaire fondamentale pour les jus (*succus*) qui apparaissent davantage comme des moûts issus de variétés blanches (*botri albi*) et rouges (*botri rufi*) ; cette capacité est d'ailleurs, pour Albert le Grand, une caractéristique de cet « arbre » qu'est la vigne. Mais il remarque par ailleurs que la couleur varie fortement selon la variété des vignes, laissant entendre qu'il existe un nuancier entre le blanc et le rouge :

*Vitis autem differt ab omnibus arboribus, quia omnis alia arbor in fructibus suis profert succum ejusdem coloris. Vitis autem profert succum multorum colorum, eo quod in eadem vite botri et albi et rufi proferruntur, quando in eadem vite diversae naturae et coloris inseruntur.*²⁵⁵

²⁵² Cet aspect est abordé au chapitre 1 (« Boire, goûter, déguster : mots et pratiques de la dégustation »), pp. 45 et ss.

²⁵³ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 48.

²⁵⁴ Edition Cipriani en cours, 2017. Voir SourcEncyMe – Sources des encyclopédies médiévales, corpus annoté : https://sourcencyme.irht.cnrs.fr/encyclopedie/liber_de_natura_rerum_versions_i_ii_ed_cipriani_en_cours_2017

²⁵⁵ *Alberti Magni De vegetabilibus libri VII*, éd. Ernest Meyer-Carl Jessen. Berlin, Georg Reimer, 1867, pp. 460-461.

De fait, un peu plus loin, il précise son propos, ajoutant comme troisième catégorie la teinte noire (*nigra*), tout en affirmant la supériorité qualitative des variétés blanches qui déclinent un nuancier de jaunes (*croceitas*) : *Uva autem est alba et rufa et nigra, sed delectabilior et laudabilior est alba, quando est dulcis et spissae pellis, in colore declinans ad croceitatem*²⁵⁶.

Barthélemy l'Anglais, dans son *De proprietatibus rerum*, apporte une subtilité à ces classements binaires et ternaires en proposant une approche quaternaire, à savoir le blanc, le noir, et deux couleurs intermédiaires entre le blanc et le noir : d'une part les raisins qui tendent plus vers le blanc que le noir (qu'il qualifie de *jaunes*), d'autre part les raisins qui tendent plus vers le noir que le blanc (qu'il qualifie de *roux*) :

*Les grappes ont quatre manieres de couleurs, si comme dist Ysaac en ses Dietes : car aucunes sont toutes blanches, qui ont l'escorce bien deliee et les pepins petis ; les autres sont toutes noires, qui ont moult de jus et pou de pel, et les pepins gros ; les autres sont jaunes, qui aprouchent plus au blanc que au noir ; les autres sont rousses, qui aprouchent plus as noir que au blanc.*²⁵⁷

Pietro de' Crescenzi, dans le livre IV du *Ruralium commodorum opus* rédigé en latin entre 1304/1305 et 1309 et traduit en langue d'oïl en 1373-1374, traite de la couleur en distinguant clairement les raisins des vins. La couleur est un descripteur de la vigne parmi tant d'autres. Il utilise la classification ternaire blanc/noir/rouge en usage dans le *Segré de Segrez* et chez Thomas de Cantimpré :

*Les unes sont gros neux et espés et durs, et les autres ont loing un neu de l'autre. Les unes font longs et gros gettons, et les aultres petis. Les unes ont grand moelle et les aultres petite. Les unes ont les fueilles moult entrecisees, et les aultres pou ; et les aultres les ont rondes et continuees. Les unes font grappes blanches, et les aultres noires, et les aultres rouges. Les unes font pou de bourgons et grans, et les aultres petis et assez.*²⁵⁸

C'est selon cette tripartition fondamentale que Pietro de' Crescenzi classe une longue liste de 40 variétés de vignes désignées par des noms²⁵⁹ : d'abord toutes les blanches (23 variétés), puis les noires (14 variétés) et les rouges (1 seule variété) qu'il tend en réalité à confondre de sorte qu'on en revient subrepticement à une partition réellement binaire blanches/noires. Il achève enfin sa liste avec deux variétés particulières (lambrusques et pergule/bromeste) qui donnent des raisins qui peuvent être, selon les plants, blancs ou noirs. Concernant les vins, le classement des couleurs est plus subtil, avançant l'idée d'un nuancier à partir de deux groupes de couleurs : d'une part *blanc* et *noir* qui sont les couleurs fondamentales (*simples*), d'autre part *rouge* et *doré* qui sont des couleurs intermédiaires dans une palette subtile de teintes allant du blanc au noir.

La couleur en general est de III manieres : blanche et noire, et cestes ici sont simples ; rouge et dorée, et ceste yci sont composees des aultres. Mais sans cestes yci, il y en a des

²⁵⁶ Alberti Magni *De vegetabilibus libri VII...*, p. 464.

²⁵⁷ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 58 (traduction de Jehan Corbechon, 1372).

²⁵⁸ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 68 (traduction française sous le titre *Le livre des prouffitz champestres et ruraulx*, appelé aussi *Rustican*, 1373-1374).

²⁵⁹ Samuel Leturcq. De la théorie à la pratique. Penser et nommer la vigne dans les sources médiévales, in *Crescentis*, 6, 2023 (En ligne : <https://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=1484>).

*aultres : l'une entre blanc et vert : glauque ; et l'autre rose, entre rouge et blanc. Et si a pale et soubz pale, qui sont de coulour doree et citrine.*²⁶⁰

Dans la pratique, dont témoignent les actes juridiques, il n'est pas rare que les vignes soient qualifiées en fonction de la couleur du raisin qu'on y cultive. Ainsi en octobre 1426, l'abbaye de Saint-Mesmin, proche d'Orléans, donne à bail deux quartiers de vignes blanches dans son clos²⁶¹. Autre exemple : en 1496, on voit une *pièce d'éritage tout enclouze de haye de présent appelée vigne blanche* à la Ferté-Avrain en Sologne (actuellement la Ferté-Beauharnais, entre Romorantin et Lamotte-Beuvron)²⁶², ou encore une vigne noire à Courmesmin en 1484²⁶³. Ces mentions de couleur désignent probablement la nature des cépages utilisés (cépages de raisins blancs et cépages de raisins rouges) et, partant, la couleur des vins produits par ces vignes : une vigne blanche produit un vin blanc, une vigne rouge produit un vin rouge. Mais dans cette hypothèse tout à fait conforme à la manière typiquement médiévale de considérer la plante et son fruit en fonction du produit final²⁶⁴, les vignes dites « blanches » peuvent être plantées de variétés rouges si le vigneron presse les raisins immédiatement après les vendanges pour éviter la macération des baies. Dans la foulée de cette considération, remarquons que si les encyclopédistes médiévaux évoquent tacitement le lien entre la couleur du raisin et la couleur du vin, aucun n'explique jamais ce lien, ignorant le rôle des anthocyanes présents dans la peau des baies, et le processus de coloration des jus par la macération. Thomas de Cantimpré et Albert le Grand confondent d'ailleurs dans un même mot (*gutta, succus*) deux réalités pourtant bien distinctes dans le processus de vinification. D'une part le jus des raisins qui est naturellement blanc, à l'exception des variétés teinturières correspondant peut-être à la définition des raisins dits « noirs ». D'autre part le moût dont la couleur est variable selon le mode de vinification, correspondant au mélange du jus et de la pulpe du raisin écrasé. Pour les vins blancs, les raisins, qu'ils soient blancs ou noirs, sont pressés immédiatement pour récupérer le jus blanc, tandis que pour les vins rouges, les raisins rouges et noirs (éventuellement mélangés avec des raisins blancs) sont foulés et macèrent en foudre pour que les anthocyanes de la pulpe colorent le jus blanc. Cette réalité technique, passée sous silence par les encyclopédistes médiévaux, est en revanche notée par Pietro de' Crescenzi qui mentionne la cuvaison pour colorer les vins rouges. Il s'agit cependant d'une remarque subreptice, et il insiste davantage sur la transformation de la robe des vins avec le vieillissement en barrique :

Et ses couleurs sont ainsi faites. Car le vin de grappes blanches est premierement blanc pour aquosité, c'est a dire pour ce que il tient de l'eaue crue, pour le deffault de la chaleur naturelle. Mais quant il enveillira comme d'un an, sa chaleur sera confortee et son humeur sera amenuisiee et sera fait d'une couleur soubzblanche ; et se il enviellist plus de II ans, [sa chaleur si croist plus et son humeur apetice, et devient de couleur pale. Et encores s'il enveillist plus, comme de quatre ans], et il accomplisse sa digestion, et sa chaleur naturelle soit venue a son estat, il devient de couleur citrine.

²⁶⁰ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 116 (traduction française sous le titre *Le livre des prouffitz champestres et ruraux*, appelé aussi *Rustican*, 1373-1374).

²⁶¹ Archives départementales du Loiret. 3 E 10134, 22 août 1423. Cité par Françoise Michaud-Fréjaville. Les vignes et vigneron d'Orléans à la fin du Moyen Age, in *L'Atelier du Centre de recherches historiques*, 12, 2014, notes 29 et 30 (En ligne : <https://journals.openedition.org/acrh/5990>).

²⁶² Archives départementales du Loir-et-Cher. G348. Cité par Isabelle Guérin. *La vie rurale en Sologne aux XIVe et XVe siècles*. Paris, SEVPEN, 1960, p. 81.

²⁶³ Coll. Delaune, liasse Courmesmin. Cité par Isabelle Guérin. *La vie rurale en Sologne...*, p. 81.

²⁶⁴ La question des modes de dénomination et de qualification des cépages dans les textes médiévaux est abordée dans le chapitre 5 (« La nature des vins. Vins mélangés, vins aromatisés, vins trempés, vins trafiqués »), pp. 145 et ss.

Aussi vin fait de grappes rouges, quant il est encore cru, a son commencement, sa première couleur sera comme blanche, si il n'est cuvé. Et quand il sera d'un an, il sera de couleur rosee, car sa chaleur et sa digestion sera confortee. Et se il a passé II ans, et sa chaleur et digestion soit accomplie, il sera couleur rousse.

Mais se le vin est de noires grappes, il sera premierement tres noir, pour sa terrestre partie, qui y a la domination, et la petite digestion de sa chaleur. Et se il a passé un an, sa chaleur et digestion sont confortees et la terrestré descend en son lieu, et il commence a esclarcir : il vient a couleur moienne entre rouge et noire. Et se il passe II ans et la chaleur aura accompli sa digestion et sa perfection, et sa terrestré sera descendue au fons et il sera cler, il sera de rouge couleur.²⁶⁵

Cette évolution de la couleur selon l'âge du vin peut être considérée comme une amélioration. Mais souvent elle apparaît dans les textes comme le signe d'une dégradation de la qualité du vin, le signal d'une corruption du breuvage²⁶⁶. Aussi existe-t-il une multitude de recettes pour stabiliser la couleur, ou pour la rétablir, ou encore pour l'améliorer, mais aussi pour la transformer. Le *Ménagier de Paris* explique par exemple comment *desroussir le vin blanc* en ajoutant la quantité d'un panier de feuilles de houx dans le tonneau, ou encore transformer un vin blanc en vin rouge par l'utilisation d'un colorant naturel (poudre de fleurs rouges séchées) à mettre subrepticement dans les verres avant de verser le vin :

Pour faire sur table vin blanc devenir vermeil, prenez en esté des fleurs vermeilles qui croissent es blefs, que l'en appelle perceau ou neelles ou passerose, et les laissez sechier tant qu'elles puissent estre mises en pouldre, et en gectez secretement ou voirre avec le vin, et il devenra vermeil.²⁶⁷

La robe des vins clairets, qui connaissent un vif succès, est travaillée par les vignerons selon trois méthodes. Le rosé peut d'abord être obtenu en faisant une saignée dans une cuve de moût rouge en cours de macération et de fermentation ; c'est la méthode aujourd'hui pratiquée. La couleur rosâtre peut aussi être atteinte en limitant à un temps très court la cuvaison d'un moût rouge immédiatement suivi d'un pressage, à l'instar du « vin de paillette » produit et conservé dans les chais du comte de Blois en 1385²⁶⁸. Enfin il est possible de mélanger un vin rouge et un vin blanc, comme en témoignent « Les plaintes des monniers et apprentiz des taverniers », texte rouennais du milieu du XVI^e siècle :

*Quant le vin clairet nous deffaut,
Ayant du blanc et du vermeil
Je scay brasser, tout d'un plain saut,
Du bon vin clairet nom pareil.*

Il s'agit là d'une pratique considérée comme frauduleuse, comme en témoigne l'article 49 de l'ordonnance royale de 1415 : *Que ceulx qui vendront vin, tant en gros comme a detail, ne feront mixtion de deux vins ensemble, comme de vin blanc et vin vermeil, soit par remplage ou*

²⁶⁵ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, pp. 116-117 (traduction française sous le titre *Le livre des prouffitz champestres et ruraulx*, appelé aussi *Rustican*, 1373-1374).

²⁶⁶ La question du vieillissement et de la conservation des vins est abordée dans le chapitre 3 (« Vins nouveaux et vins vieux. Le problème de la gestion des stocks »), pp 91 et ss.

²⁶⁷ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 123. Voir aussi Pietro de' Crescenzi, Comment on noircist le vin et le mue l'en en aultre couleur, dans *Le livre des prouffitz champestres et ruraulx*, in Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 108.

²⁶⁸ La fabrication du vin de paillette est expliquée dans le chapitre 5 (« La nature des vins. Vins mélangés, vins aromatisés, vins trempés, vins trafiqués »), pp. 164 et ss.

*autrement...*²⁶⁹ La fabrication et l'observation de la couleur sont des enjeux importants non seulement pour les vigneron, mais aussi pour les buveurs. Dans leurs chais, les vigneron travaillent les robes de leurs vins et obtiennent des nuances infinies entre le blanc aqueux et le noir le plus dense.

L'esthétique de la robe des vins

Nombreux sont les témoignages de l'intérêt porté à la qualité de la couleur des vins. En 1422 par exemple, le chancelier d'Orléans se voit offrir par la ville un poinçon de vin claret et deux poinçons d'un vin distingué pour sa « grand colleur », sans qu'on sache s'il s'agit de blanc, de claret ou de rouge²⁷⁰. Le plaisir de la vue participe à la qualité de la boisson, comme en témoigne largement le buveur normand Olivier Basselin dans ses *Vaudevires* :

*Viens donc, vin de couleur belle,
Me reschauffant la fourcelle,
Guarir mon rheume et ma toulx :
Pour moy qui suys vieulx bonhomme
N'est bon le jus de la pomme ;
Le vin est propre pour nous*²⁷¹

D'après le Vaudevire 33 qui hiérarchise les boissons, c'est le vin rouge qu'il apprécie particulièrement : au sommet le vin vermeil, puis le vin blanc, ensuite le cidre (qui est *orangié* lorsqu'il est bon et excellent) et les boissons méprisables, à savoir les *breuvages composés* (dont la bière), le poiré et enfin, comble de l'ignominie, l'eau²⁷². Dans le Vaudevire 12, il chante simplement, mais avec grâce, la beauté de la robe lumineuse d'un vin rouge.

*Tousjours dans le vermeil
Ou autre liqueur bonne,
On veoit ung petit soleil
Qui fretille et rayonne.
Cela est un signe
Que le vin est digne ;
C'est pour en boire qu'on prend tant de peine a la vigne.*²⁷³

Un vin, ça se goûte, et ça se regarde. Ce court poème décrit la couleur éclatante et pure d'un bon vin, en quelque sorte sa brillance et sa capacité à amplifier la lumière ambiante. Cette description si évocatrice, c'est celle des rouges à la robe légère et claire. L'adjectif *cler* est souvent utilisé, avec *bon* et *fin*, pour déterminer la bonne qualité du vin. Eustache Deschamps aime les vins clairs (*pain cuit d'un jour, bon vin cler recevoir*²⁷⁴) et réprouve les vins troublés par la lie en suspension (*gros vin trouble en la lie*²⁷⁵). Un vin clair, c'est un vin qui n'est pas

²⁶⁹ Ordonnances des rois de France de la troisième race... Dixième volume, contenant les ordonnances de Charles VI données depuis le commencement de l'année 1411 jusqu'à la fin de l'année 1418, par M. de Vilevault et M. de Bréquigny... 1763, p. 265.

²⁷⁰ Archives municipales d'Orléans. CC651, fol. 12 : *Item a Jehan Compaing pour la vente de trois poinçons de vin claret et deux de grant colleur donnéz a monseigneur le chancelier d'Orléans*

²⁷¹ Olivier Basselin. *Les vaudevires...*, p. 119 (Vaudevire 65).

²⁷² Olivier Basselin. *Les vaudevires...*, pp. 61-63 (Vaudevire 33).

²⁷³ Olivier Basselin. *Les vaudevires...*, pp. 19-20 (Vaudevire 12).

²⁷⁴ Eustache Deschamps. *Œuvres complètes...*, vol. 7, pp. 40-41.

²⁷⁵ Eustache Deschamps. *Œuvres complètes...*, vol. 7, pp. 38-39.

trouble, c'est-à-dire un vin filtré et collé pour supprimer les particules en suspension dans le liquide. Cette opération du collage est bien connue dans l'Antiquité et au Moyen Âge²⁷⁶. Sa pratique est difficile à voir dans les sources. Les comptes d'exploitation des caves viticoles, comme les comptes des villes, ne montrent jamais la trace de la pratique du filtrage ou du collage par les mentions d'achats de toiles ou de draps (utilisés comme filtre), d'œufs, de sable..., ni dans le Bordelais²⁷⁷, ni en Bourgogne²⁷⁸, ni dans les sources utilisées à Tours, Blois et Orléans. Thomas Labbé propose une hypothèse séduisante pour expliquer cette absence, alors que les sources littéraires et techniques confirment absolument l'existence de ces pratiques de clarification des robes :

*Tout laisse supposer que le collage constituait en réalité une pratique privée et domestique, que chacun effectuait éventuellement dans sa propre cave pour entretenir le vin acheté. En revanche, le vigneron, celui qui fabriquait le vin, ne prenait certainement pas la peine de remplir lui-même cette étape de la vinification et expédiait son vin dans sa forme non éclaircie. L'hypothèse la plus probable est que le collage des vins n'est pas effectué par les producteurs, mais par les négociants, ou les taverniers eux-mêmes.*²⁷⁹

Une autre hypothèse peut être proposée, qui n'exclut pas la première : tous les vins n'étaient pas clarifiés. Pour les vins qui n'étaient pas collés, c'est la seule décantation (c'est-à-dire le dépôt progressif des particules en suspension vers le fond de la barrique) qui peut fournir un vin clair. Dans le contexte d'une distribution au détail des vins tirés des tonneaux, la qualité de la couleur peut évoluer à mesure que le niveau du liquide baisse et qu'on s'approche du niveau inférieur. On tire d'une barrique nouvellement mise en perce un vin de meilleure qualité, à la fois plus frais (c'est-à-dire peu oxydé) et plus clair (avec peu de matière en suspension). C'est ce vin que loue Jean Bodel dans le *Jeu de saint Nicolas* (vers 642-650) :

*Le vin afforé de nouvel,
A plain lot et a plain tonnel,
Sade, bevant et plain et gros,
Rampant comme escuireus en bos,
Sans nul mors de pourri ne d'aigre,
Seur lie, court et sec et maigre,*

*Le vin mis en perce tout fraîchement
A plein lot et à plein tonneau,
Sapide, souple, solide et charnu,
Montant comme écureuil au bois,
Sans nulle trace de moisi ni d'aigre,
Nourri de sa lie, ferme et nerveux,*

²⁷⁶ Thomas Labbé. Le collage du vin à la fin du Moyen Âge. A propos d'une recette d'un manuscrit de l'abbaye Saint-Bénigne de Dijon, in *Cahiers d'histoire de la vigne et du vin*, 12, 2012, pp. 3-9. Avec cette recette inscrite dans le manuscrit de Sainte-Bénigne de Dijon et celle présente dans le *Mesnagier de Paris* (Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 124), on peut ajouter celles qui sont présentes dans le *Viandier de Taillevent* (*Pour vin vermeil esclarcir*, in Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 120), mais aussi dans l'*Opus ruralium commodorum* de Pietro de' Crescenzi traduit en langue d'oïl en 1373-1374 (in Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, pp. 105-108

²⁷⁷ Jean Bernard Marquette. La vinification dans les domaines de l'archevêque de Bordeaux à la fin du Moyen Âge, in A. Huetz de Lemps *et al.* (dir.), *Géographie historique des vignobles. Colloque de Bordeaux, 27-29 octobre 1977*. Paris, CNRS, Tome 1, 1978, pp. 123-147. Kévin Porcher. *De la vigne au chai. Viticulture et vinification en Bordelais après la guerre de Cent Ans (vers 1450-vers 1480)*. Université de La Rochelle, Thèse de doctorat d'Histoire, 2011.

²⁷⁸ Patrice Beck. Dans les vignes du duc de Bourgogne. Le clos Chenôve au XIVe siècle, in *Histoire et sociétés rurales*, 5, 1996, pp. 119-130. Thomas Labbé et Jean-Pierre Garcia. Pratiques et évolution de la vinification dans un cellier bourguignon à la fin du Moyen Âge. Le cas de la collégiale Notre-Dame de Beaune (fin XIVe-début XVIe siècle), in *L'Atelier du Centre de recherches historiques*, 12, 2014 (En ligne : <https://journals.openedition.org/acrh/5966>). Thomas Labbé, Jean-Pierre Garcia. La vinification du vin de Beaune aux XIVe et XVe siècles. Théorie et pratique du savoir « œnologique » à la fin du Moyen Âge, in Sandrine Lavaud *et al.* (dir.). *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXIe siècle)*. Villenave-d'Ornon, Vigne et vin Publications internationales, 2014, pp. 91-107.

²⁷⁹ Thomas Labbé. Le collage du vin..., p. 5.

*Cler con larme de pecheour,
Croupant seur langue e lecheour :*

Autre gent n'en doive gouster !²⁸⁰

Limpide comme larme de pêcheur,
De longue bouche sur la langue des

[gourmets :
Personne d'autre ne doit y toucher !²⁸¹

A ce vin clair de tonneau nouvellement mis en perce s'oppose le vin trouble de la *bessière*, c'est-à-dire le vin du fond du tonneau où il y a à boire et à manger, où la densité des particules solides est très forte. Par définition, par nécessité, le « vin de *bessière* » est un mauvais vin²⁸². C'est ce mauvais breuvage que le truculent Olivier Basselin veut abandonner aux Anglais qui assiègent Vire en 1418. Dans le dernier vaudeville, il encourage ses concitoyens à vider tous les tonneaux pour ne laisser que la lie aux Anglais, au cas où ils prendraient la ville :

*Au moins s'il prend nostre cité,
Qu'il n'y treuve plus que la lie ;
Vuidons nos tonneaux, je vous prie.²⁸³*

La couleur apparaît comme un attribut qualitatif caractéristique des vins selon leurs origines. Olivier Basselin souligne à plusieurs reprises que le vin d'Orléans qu'il consomme à Vire est rouge. De même, dans les comptes des villes de Tours et d'Orléans, le vin d'Anjou est systématiquement blanc. En revanche, les vins issus du fameux « plant de Beaune » est toujours rouge, comme le souligne Eustache Deschamps :

*Et n'y fault pas si grant mistere
A recevoir tel medicine,
Qui vient de si noble racine
Comme de ce droit plant de Beaune,
Qui ne porte pas coulour jaune,
Mais vermeille, fresche et plaisant,²⁸⁴
Qui fait tout autre odour taisant,
Quant elle est apportée en place²⁸⁵*

Un texte offre une grille de lecture particulièrement intéressante pour préciser les qualités souhaitables pour la robe d'un vin : la *Desputoison du vin et de l'eau*. Vraisemblablement rédigé dans un contexte francilien à la fin du XIIIe-début du XIVe siècle par un auteur anonyme, ce récit de 572 vers met en scène le combat métaphorique et drolatique de deux équipes de vins armés comme des chevaliers, arbitrés par le « Dieu d'amour », sur un dispositif identique à celui de la fameuse *Bataille des vins* d'Henri d'Andeli : les vins des contrées orientales affrontent les vins des contrées occidentales du royaume de France (Fig. 37). Les champions du groupe oriental sont les vins de Beaune, Clamecy, Auxerre et Nevers, soit un vaste territoire

²⁸⁰ Jean Bodel. Le jeu de saint Nicolas (extraits), in Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique en langue d'oïl (XIIIe-XVe s.)*. Bruxelles, Académie royale de Belgique, Vol. 1, 1996, p. 173.

²⁸¹ Traduction de Albert Henry. Le langage œnologique en langue d'oïl (XIIIe-XVe s.). Sources, principes méthodologiques et premier bilan, in *Bulletins de l'Académie royale de Belgique*, 7-12, 1993, p. 376.

²⁸² Pour la « *bessière* » et la question des différentes qualités de vins dans les tonneaux, voir le chapitre 3 (« Vins nouveaux et vins vieux. Le problème de la gestion des stocks »), pp. 89 et ss.

²⁸³ Olivier Basselin. *Les vaudevires...*, p. 120 (Vaudeville 66).

²⁸⁴ *Nouveau recueil de contes, dits, fabliaux et autres pièces inédites des XIIIe, XIVe et XVe siècles*, publié par Achille Jubinal. Paris, Tome 1, 1839, pp. 293-311. L'édition de référence, plus récente et commentée, est celle proposée par Albert Henry dans *Langage œnologique en langue d'oïl (XIIIe-XVe s.)*. Bruxelles, Académie royale de Belgique, Vol 1, 1996, pp. 137-152.

²⁸⁵ Eustache Deschamps. *Œuvres complètes...*, vol. 7, p. 327.

comprenant la Haute et la Basse Bourgogne, grossièrement toutes les contrées à l'est de la Loire. Face à eux les vins du groupe occidental : Saint-Jean-d'Angély, Gascogne, La Rochelle et Anjou, soit un autre vaste territoire intégrant la façade atlantique depuis le sud-ouest aquitain jusqu'à l'aire ligérienne angevine. Entre ces deux groupes œnologiques très typés, la Loire moyenne, de Sancerre à Tours, occupe une place particulière dans la géographie viticole française, celle d'une aire intermédiaire, une zone-tampon. Les champions plaident tour à tour pour convaincre qu'ils sont excellents, et que leurs adversaires sont mauvais. Le critère de la couleur occupe une place particulièrement importante dans les échanges. C'est le vin d'Auxerre qui lance les hostilités. Il commence par louer son camarade, le vin de Beaune, pour sa beauté aux vers 93 (*Elle est biaune et est allaitant*) et 101 (*Biaune, son nom biauté aporte*), précisant au vers 99 une caractéristique esthétique essentielle : *El n'est trop rouge ne trop tainte*. Le vin de Beaune est rouge, mais d'un rouge légèrement teinté, sans excès, ni trop sombre, ni trop clair. La légèreté de cette robe s'avère pourtant trompeuse, car les vins du groupe bourguignon s'affirment comme des vins forts, entêtants, enivrants. Par contraste, les vins rouges du Sud-Ouest sont identifiés par des couleurs franchement sombres, alors qu'ils sont beaucoup plus légers que les vins bourguignons à la dégustation : *Et n'a que rougeur seulement, / A sa couleur sa bonté ment* (vers 127-128). Le vin d'Auxerre reproche au vin de Gascogne, son adversaire, sa couleur *sang de bœuf* (vers 123), c'est-à-dire un rouge épais, très soutenu, si soutenu qu'il tire vers le bleu du saphir (*Elle porte couleur safistre*, vers 129) : c'est l'antithèse du vin de Beaune. Cette couleur très particulière est vue comme un puissant marqueur identitaire des vins de Gascogne. Cette apparence est toutefois considérée comme grossière, roturière par le vin d'Auxerre ; il insulte ainsi le vin de La Rochelle en affirmant que la vaisselle la plus précieuse (qu'on devine en verre blanc) ne saurait jamais mettre en valeur un vin aussi laid et « obscurci » (*Mes ja ne sera en vessel / Rochelle, tant soit bon ne bel, / Qu'el ne soit laide et obscurcie*, vers 159-161). Le vin de Saint-Jean-d'Angély réplique en mettant à l'honneur la robe des vins du Sud-Ouest. Il commence par louer la couleur de ses vins blancs avec un argument de qualité fondamental, la stabilité (vers 197-200) :

*Des vins blancs n'est-on pas meilleurs ?
 J'ai force, bonté et couleur ;
 Ma couleur tieing toute ma vie,
 Vin d'Auquerre vin tost roussie*

Une couleur de qualité, c'est une robe claire, c'est-à-dire dénuée de matières en suspension. C'est aussi une robe qui ne s'altère pas en vieillissant. La couleur des vins de Gascogne reste intacte en vieillissant, tandis que celle des vins d'Auxerre « roussit » avec le temps. « Roussir » est un terme péjoratif qui désigne vraisemblablement, pour les vins blancs, une madérisation du produit conduisant à une altération de la couleur qui s'assombrit, tournant au roux²⁸⁶. L'instabilité de la robe des vins d'Auxerre s'accompagne d'une dénonciation de leur mauvaise conservation ; alors que le vin de Saint-Jean-d'Angély se vante, comme vin blanc, de conserver intacte sa couleur longtemps (vers 198-199 : *J'ai force, bonté et coulour ; / Ma couleur tieing toute ma vie*), et qu'il affirme sa capacité de garde longue, jusque 9 ans (vers 201-203 : *L'en me puet toutes pars mener / Et sans honte me demener, / Me garde l'en neuf ans ou dis*), il accuse les vins d'Auxerre de voyager mal et de tourner facilement. La coloration soutenue des vins de Gascogne est vigoureusement défendue avec un argument fort : ce vin est utilisé dans des assemblages pour renforcer des vins faibles, c'est-à-dire pas assez alcoolisés, pas assez colorés. Les vins de Gascogne sont donc particulièrement appréciés pour leur qualité teinturière (vers 211-216) :

²⁸⁶ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 2, p. 265.

*Vin de Gascoigne, sa coulour
N'est pas de petite valour :
Les autres vins fet honnorer
Quant de soi les veult coulourer ;
Force donne, aide et confort
Et d'un vin foible fet un fort.*

Les vins possèdent en effet une vertu colorante couramment utilisée par les vigneron, négociants et taverniers pour construire des vins conformes aux attentes de leur clientèle. Elle est aussi utilisée par les cuisiniers, le vin rouge dans les sauces brunes ou rouges, le vin blanc dans les sauces jaunes, vertes et blanches²⁸⁷. Finalement, dans ce duel entre vins faiblement et fortement colorés, un outsider met tout le monde d'accord : le vin de Saint-Pourçain (vers 299-304). Il triomphe par sa modération : ni trop, ni pas assez coloré. La couleur nommée « œil de perdrix » correspond aux caractéristiques du vin claret.

*Car je sui nez de bonne branche,
Qui n'est trop rouge ne trop blanche.
J'ai la bouche, j'ai la couleur,
Nus homs ne puet trover meilleur :
Œil de perdris, c'est mon viaire,
A meilleur couleur ne puis traire.*

Ce combat métaphorique est riche d'enseignements pour cerner correctement l'importance du critère de la couleur dans la définition qualitative des vins dans les derniers siècles du Moyen Âge. Il convient d'abord de souligner que les buveurs sont attentifs à la robe des vins : un vin rouge n'est pas équivalent à un vin blanc ou à un vin claret. Il existe une réelle sensibilité aux couleurs qui se manifeste par l'utilisation d'un vocabulaire descriptif se rapportant à des réalités quotidiennes unanimement partagées : « sang de bœuf » pour désigner un rouge épais, « œil de perdrix » pour un rosé tirant vers le gris, « safistre » pour un rouge aux reflets bleuâtres, « roussi » pour un blanc tirant vers le marron. Cette utilisation d'expressions parfaitement intelligibles, parce qu'elles se rapportent à des réalités sans équivoques, est d'autant plus remarquable que le vocabulaire utilisé pour décrire les expressions aromatiques florales, végétales, minérales, animales... des vins est totalement absent de la *Desputoison du vin et de l'eau*, comme d'ailleurs de l'ensemble du corpus textuel médiéval, à quelques rares exceptions près²⁸⁸.

La couleur des vins à Orléans et Tours

Les comptabilités urbaines de Tours et d'Orléans témoignent de l'attention portée à la couleur. Les occurrences précisent fréquemment la robe des vins achetés et distribués, selon une nomenclature très simple, exclusivement ternaire : *vin vermeil* pour désigner le rouge, *vin claret* pour désigner le claret, et *vin blanc* pour désigner le blanc. Ni à Tours, ni à Orléans ne sont utilisés des termes plus précis pour détailler des nuances dans la robe des vins. L'enregistrement de cette information n'est pas systématique, mais elle est fréquente. A Orléans, une mention sur

²⁸⁷ Perrine Mane. Raisin, vin, vinaigre, verjus dans les traités culinaires... ou « Dans la vigne tout est bon », in *L'Atelier du CRH*, 12, 2014 (En ligne : <https://journals.openedition.org/acrh/6000>).

²⁸⁸ Cet aspect est abordé dans le chapitre 1 (« Boire, goûter, déguster : mots et pratiques de la dégustation »), pp. 45 et ss.

deux précise la couleur des vins. La proportion est moins importante à Tours, mais c'est une mention sur trois tout de même (fig. 19). La couleur est, de manière très nette, la qualité la plus souvent utilisée pour qualifier les vins.

	Tours				Orléans			
	Quantité		Valeur		Quantité		Valeur	
	en litres	%	en deniers tournois	%	en litres	%	en deniers tournois	%
Rouge	9 966	4,1	47 098	3,9	121 123	24,7	722 294	22,7
Clairet	51 465	21	269 473	22,3	111 557	22,7	849 902	26,7
Blanc	23 192	9,4	119 502	9,9	6 900	1,4	30 308	0,9
Indéterminé	160 693	65,5	772 618	63,9	251 462	51,2	1 586 260	49,7
TOTAL	245 316	100	1 208 691	100	491 042	100	3 188 764	100

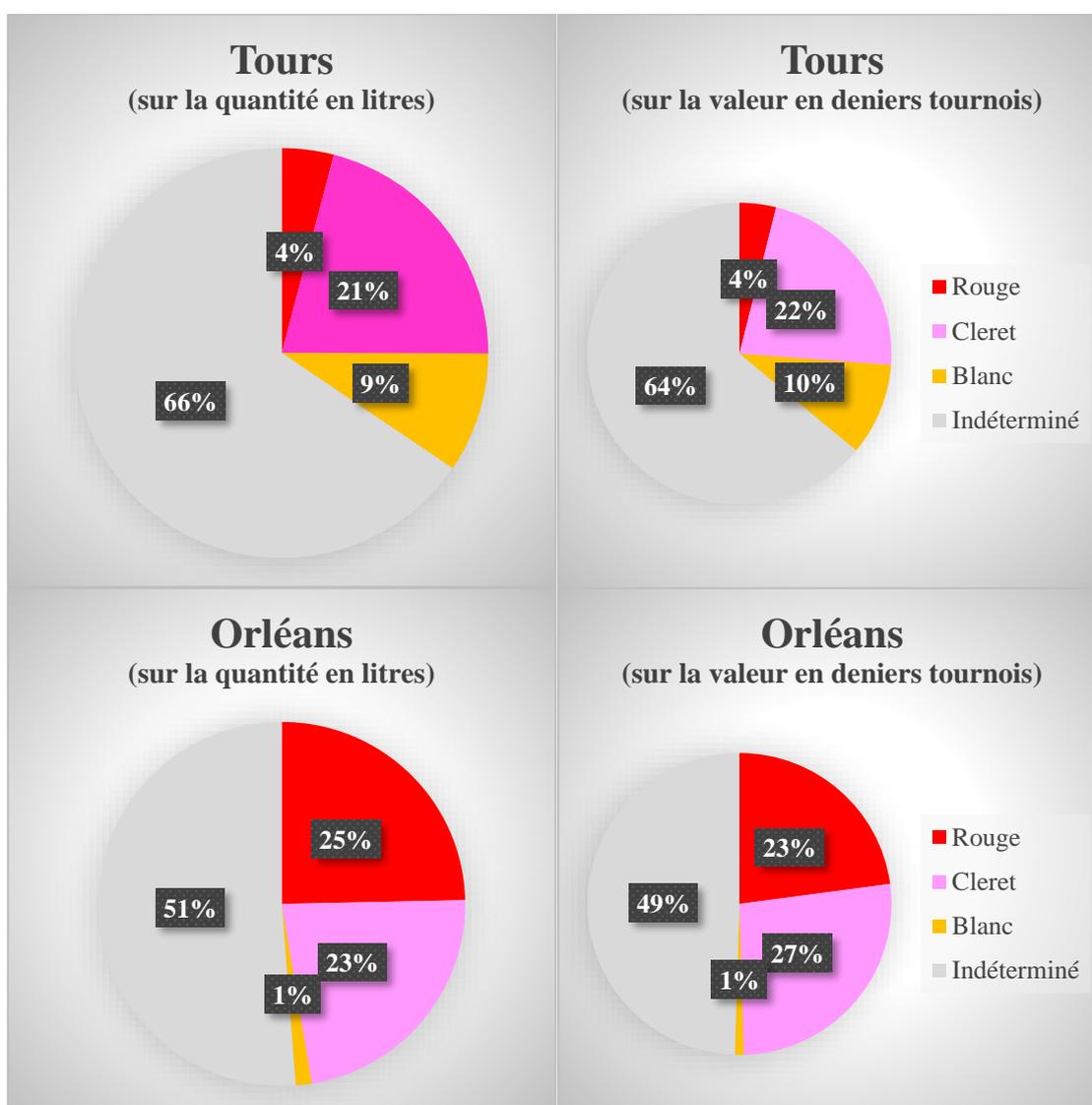


Fig. 19 : La couleur des vins achetés par les villes de Tours et Orléans
Répartition intégrant les données indéterminées

Les motivations du choix des vins achetés et donnés est très rarement documentée. Dans trois cas seulement (un à Tours et deux à Orléans), les comptes expliquent que c'est le critère de la couleur qui oriente le choix du vin. Ainsi le 15 mars 1481, le sire de Maillé refuse les vins de

provision de la ville de Tours parce que leur couleur de lui convient pas. Il faut donc opérer un achat spécifique qui satisfasse au goût du destinataire que la ville souhaite honorer :

Item ledit jour fut prins par potz de Benoist de Bar, de Guillaume Quetier et autres du vin blanc et rouge de Tournon pour donner audits de Maillé et autres de la court pour ce que les vins de provision de laditte ville n'estoient pas de pareille coulleur, et cousterent lesdits vins la somme de XXVIs VIII d t²⁸⁹.

On retrouve une pareille exigence à Orléans en octobre 1457 lorsque les agents du duc d'Orléans demandent à la ville d'Orléans de prévoir, dans la fourniture de 40 tonneaux de vin donnés pour la réunion des Grands jours, *ung tonneau de vin vermeil de deux ans [...] pour la bouche de monseigneur pour ce que encores il ne beuvoit que vin vieil ainsi que il fut remontré ausdiz procureurs*²⁹⁰. Dans ce cas, le critère le plus important n'est pas la couleur (rouge), mais l'âge : le duc d'Orléans veut consommer exclusivement du vin vieux, c'est-à-dire de plus d'un an²⁹¹ ; mais son exigence ne précise pas la couleur. Il est en tout cas impératif que le vin soit au goût du duc, sinon le don est refusé ; en l'occurrence c'est ce qui s'est passé puisque les agents du duc d'Orléans considérant que le vin livré n'était pas vieux, mais jeune, ont renvoyé le tonneau, provoquant un conflit entre le tavernier fournisseur du vin et la ville qui a refusé de le payer. On retrouve cet empressement de la ville d'Orléans à satisfaire les goûts du roi de France le 18 novembre 1475 lorsqu'elle envoie un valet à Cléry spécialement pour *savoir quelz vins le roy vouloit avoir des trente poinssons que la ville lui avoit donnéz, vermaulx ou clerez, et a qui il les vouloit estre delivrez*²⁹².

Les désirs des destinataires concernant la couleur des vins apparaissent donc subrepticement comme un facteur pouvant expliquer, au moins ponctuellement, les choix des villes de Tours et Orléans dans l'acquisition et le don des vins. Mais l'examen attentif des données tirées des comptabilités urbaines permet de penser qu'il existe un autre facteur, sans doute plus important : la nature de l'encépagement local. L'approvisionnement des villes se faisant en effet majoritairement avec des vins produits localement²⁹³, les données recueillies sur la qualité des vins achetés apportent une information fiable sur cette production locale. Or on constate que les approvisionnements des villes de Tours et d'Orléans sont radicalement différents concernant les couleurs des vins achetés (fig. 19 et 20). A Orléans, l'approvisionnement est partagé de manière égale, quasiment moitié-moitié, entre vin rouge et vin claret, le vin blanc étant quasiment inexistant (seulement 3% des quantités distribuées pour lesquelles la couleur est précisée). On comprend mieux pourquoi la ville d'Orléans en 1475 propose au roi de France uniquement du vin rouge ou du vin claret, pas du vin blanc²⁹⁴. Cet encépagement quasi exclusif de l'Orléanais en vignes rouges correspond à la situation bien connue de ce vignoble pour la période moderne²⁹⁵. Ce sont d'ailleurs les vins rouges et clairets d'Orléans que l'on retrouve

²⁸⁹ Archives municipales de Tours. CC45, fol. 38v, 15 mars 1481.

²⁹⁰ Archives municipales d'Orléans. CC665, fol. 35v, octobre 1457.

²⁹¹ La question de l'âge du vin est abordée dans le chapitre 3 (« Vins nouveaux et vins vieux. Le problème de la gestion des stocks »), pp. 108 et ss.

²⁹² Archives municipales d'Orléans. CC562, fol. 42, 18 novembre 1475.

²⁹³ La part prépondérante des produits locaux dans les dons alimentaires est traitée dans le paragraphe intitulé « La déferlante des vins locaux » dans le chapitre 4 (« Le terroir, un gage de qualité ? »), pp. 132 et ss.

²⁹⁴ Archives municipales d'Orléans. CC562, fol. 42, 18 novembre 1475.

²⁹⁵ Christian Poitou. *Vignobles de l'Orléanais et du Gâtinais aux XVIIIe et XIXe siècles*. s.l., Royer, 2006. Voir aussi Henri Galinié, Samuel Leturcq, Jeanne Yerre. Les cépages de la Loire moyenne durant les périodes médiévales et modernes, in Jocelyne Pérard, Joëlle Brouard (dir.). *La saga des cépages*. Dijon, 2023, pp. 77-93 (Rencontres du Clos-Vougeot 2022).

fréquemment mentionnés dans les sources²⁹⁶, et que le poète-buveur normand, Olivier Basselin, vante à plusieurs reprises dans ses vaudevires :

*Je suis né Bas Normand, mais ma bouche avinée
Dict estre d'Orléans,
Et que le vin claret, qui est de sa contrée,
Je doibs loger céans.*²⁹⁷

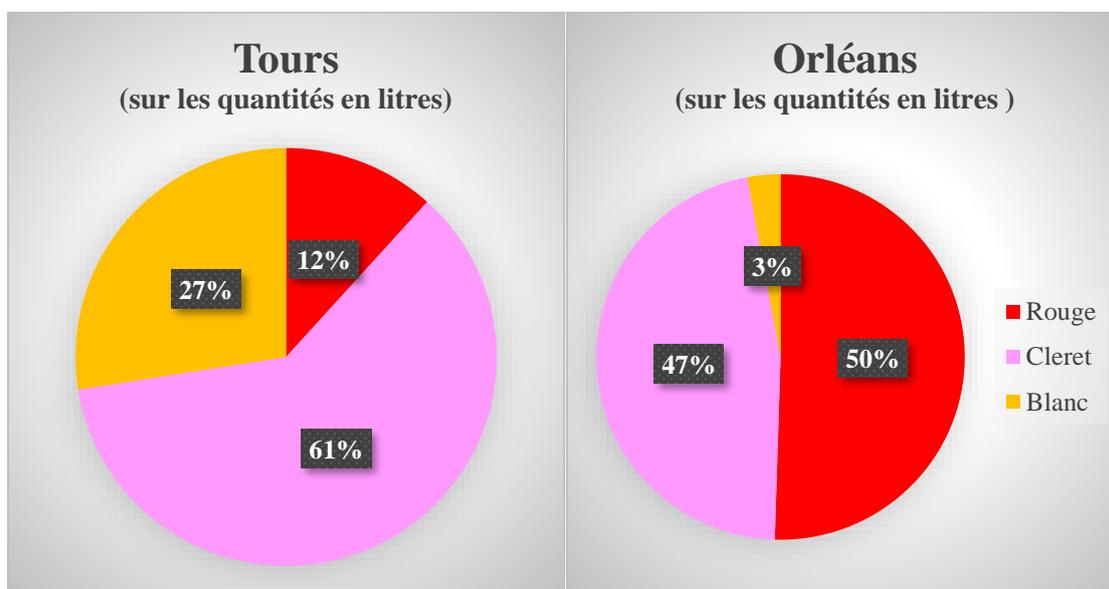


Fig. 20 : La couleur des vins achetés par les villes de Tours et Orléans (XIVe-XVe siècles)
Répartition des vins rouges, clarets et blancs sans prendre en compte les données indéterminées

A Tours, en revanche, un peu moins des deux tiers (61%) des vins achetés par la ville sont clarets, un peu plus du quart (27%) sont blancs et 12% seulement sont rouges, ce qui laisse entrevoir un vignoble tourangeau très majoritairement planté en cépages rouges, mais pas exclusivement (fig. 20). Cette prééminence des vignes rouges dans le vignoble de Touraine est confirmée par le fait que les vins explicitement mentionnés comme tourangeaux (mentions « Touraine », « Artannes », « Vouvray », « Nazelles », « Bléré », « Chissé » et « Montrichard ») sont rouges ou clarets, jamais blancs (fig. 21). Il ne fait toutefois aucun doute qu'une partie non négligeable du vignoble de Touraine est plantée en variétés blanches, peut-être en *anjoux*, plant mentionné dans le marché d'une plantation de vigne à Rochecorbon²⁹⁸ le 14 décembre 1488, et qui pourrait bien être la plus ancienne mention du cépage Chenin B en Touraine²⁹⁹. Cette production tourangelle de vins blancs et clarets semble s'inscrire dans la

²⁹⁶ Par exemple l'inventaire de la cave de Pierre Le Gendre, trésorier de France, réalisé à sa mort en 1525 mentionne 9 poinçons de vin claret du cru d'Orléans. Cité par Marcel Lachiver. *Autour du vin claret*, in Gilbert Garrier (dir.), *Le vin des historiens. Actes du 1er Symposium Vin et Histoire, 19, 20 et 21 mai 1989*. Suze-la-Rousse, Université du vin, 1990, p. 136.

²⁹⁷ Olivier Basselin. *Les vaudevires...*, p. 59 (Vaudevire 32). Voir aussi les Vaudevires 14 (*rouge sirot d'Orléans*) et 29 (*En mon recipe qu'on ordonne / Que je boirai vin d'Orléans*, dit par ailleurs *bon vin claret*).

²⁹⁸ Commune sur la rive droite de la Loire, très proche de Tours et jointive à Vouvray.

²⁹⁹ Archives départementales d'Indre-et-Loire. 3E1/3, Marché pour une plantation de vigne à Rochecorbon (14 décembre 1488). Voir la base de données « De minute en minute » du site Renumar – Ressources numériques pour l'édition des archives de la Renaissance, <https://renumar.univ-tours.fr/xtf/view?docId=tei/TIPO469726.xml;chunk.id=n1;toc.depth=1;toc.id=n1;brand=default>. Voir aussi Henri Galinié, Samuel Leturcq, Jeanne Yerre. *Les cépages de la Loire moyenne...* Sur la question des cépages, voir le chapitre 6 (« La nature des vins. Vins de cépages, vins mélangés, vins arrangés, vins trafiqués »), pp. 183 et ss.

continuité du vignoble angevin, réputé pour ses blancs, mais produisant aussi des vins claires comme l'affirme le chanoine Jean de Bourdigné en 1525 :

*De parler de vins blancz et clairesz, le pays en est tellement fourny, qu'il semble que le bon père Noë ait en ceste contrée fait son chef d'œuvre, et apprins sa science aux habitans, tant pour la situation et solaigne des beaulx vignobles et coustaulx qui y sont, que pour la bonté, beaulté, douceur, force et puissance des vins qui y croissent, ausquelz l'on peut attribuer les cinq conditions que doit avoir ung bon vin selon la doctrine des medecins. Lesquelz en leur régime de santé disent que bons vins doivent estre fortia, formosa, frangransia, frigida, frisca.*³⁰⁰

		Tours				Orléans			
		Vermeil	Cleret	Blanc	Indéterminé	Vermeil	Cleret	Blanc	Indéterminé
L O I R E	Anjou	Foye-Montjault			1				
		Vau de Loire				1			
	Touraine	Anjou			8	1			
		Montreuil-Bellay			1	1			
	Touraine	Touraine				4			
		Artannes		1					
		Vouvray		1		1			
		Nazelles				1			
		Bléré	1			1			
		Chissé		3		10			
		Montrichard	2	1		1			
	Orléanais	Meung-sur-Loire							1
		Orléans (diocèse)	2	14		30	7	13	3
		Saint-Loup							1
		Mardié							1
		Saint-Jean-le-Blanc							1
		Saint-Pryvé							1
		Jargeau							1
		Au-dessus d'Orléans				1			
		Bourgogne				3			13
		Haute vallée de la Loire Haute et basse Bourgogne	La Marche			4			
	Moulins			1					
	Souvigné			2		1			
	Saint-Pourçain		1	4	1	6			5
Ris			1					3	
Beaune			5		1			3	
Saint-Gengoux								2	
Tournon	2				2				
Romanie, Rozette, vin bastard					1				

Fig. 21 : Indications de couleurs pour les noms de lieux d'origine des vins dans les comptes urbains de Tours et Orléans

³⁰⁰ Jehan de Bourdigné. *Chroniques d'Anjou et du Maine*. Angers, 1842, pp. 22-23.

Dans les comptes de la ville de Tours, les vins d'Anjou (8 mentions)³⁰¹ et de Montreuil-Bellay (1 mention) sont systématiquement accompagnés d'une information sur la couleur : ce sont toujours des vins blancs (fig. 21). L'Anjou était en effet réputée pour la qualité de ses vins blancs qui s'exportaient largement vers la Normandie, le Maine et la Bretagne, et remontaient la Loire. Les vins claires s'exportaient aussi, mais ne jouissaient pas de la notoriété des blancs. L'Anjou produisait en revanche très peu de vin rouge, qui était importé de Chinon, d'Orléans et de Bourgne³⁰².

La couleur des vins du comte de Blois

Pour Blois, on ne dispose pas de comptabilités urbaines comme pour Tours et Orléans. On peut toutefois travailler à partir des comptes de la cave et des exploitations viticoles du comte de Blois, conservés pour les années 1371, 1375 et 1385³⁰³. Cette documentation apporte des données précises sur la couleur des vins produits, achetés, revendus et consommés dans un contexte domestique princier. La couleur est un élément descriptif presque systématiquement utilisé par les bouteillers pour caractériser les vins, signe qu'il s'agit d'un critère qualitatif important (Fig. 22).

Couleur des vins	1371		1375		1385	
	Tonneaux	%	Tonneaux	%	Tonneaux	%
Vin vermeil	36,3	78,4%	14	29,2%	73,25	15,9%
Vin claret	0	-	0	-	38,5	8,4%
Vin blanc	8	17,3%	22	45,8%	182	39,5%
Vin vermeil et claret	0	-	12	25%	58	12,6%
Vin vermeil et blanc	0	-	0	-	55	11,9%
Vin sans couleur indiquée	2	4,3%	0	-	53,75	11,7%
TOTAL	46,3	100%	48	100%	460,5	100%

Fig. 22 : La couleur des vins de la cave du comte de Blois en 1371, 1375 et 1385

Sans surprise, on retrouve la triade habituelle : vin rouge (dit « vermeil »), vin claret et vin blanc. Plusieurs choses, en revanche, sont particulières. En premier lieu, alors que le vin claret occupe une place prépondérante à Orléans et à Tours, les comptes de bouteillerie du comte de Blois témoignent de son absence totale en 1371, et d'une présence non quantifiable précisément dans les clos d'Orchaise, mais n'excédant pas 25% du total des tonneaux comptabilisés en 1375. En 1385, elle est inférieure à 21%. Le Blésois, sis entre deux gros producteurs de vin claret, Touraine et Orléanais, ne produit quasiment pas de cette sorte de vin. En revanche il produit vin rouge et vin blanc présents en très forte proportion dans les caves comtales. En 1371, la proportion de vin rouge est écrasante (78%) au détriment du vin blanc, fortement minoritaire (au moins 17%). Cependant l'examen des années 1375 et 1385 amène à penser que la situation de 1371 pourrait ne pas être représentative de la situation la plus courante, la récolte en blanc ayant pu être partiellement détruite par des événements exceptionnels et relativement localisés, climatiques peut-être (grêle, gel). La situation apparaît en effet plus équilibrée en 1375, avec une proportion de 46% de vin blanc pour plus de 30% de vin rouge, alors que le domaine viticole n'a pas évolué entre les deux années. En 1385, on retrouve un équilibre grossièrement similaire

³⁰¹ Notons l'ambiguïté autour du nom « anjou » qui peut désigner une région de production ou une variété de vigne, le plant d'Anjou, appelé aussi pineau de Loire, gros pineau ou pineau blanc, correspondant probablement au cépage Chenin B. Cf. chapitre 5 (« La nature des vins. Vins mélangés, vins aromatisés, vins trempés, vins trafiqués »), pp. 145 et ss.

³⁰² Michel Le Mené. *Les campagnes angevines à la fin du Moyen Age (vers 1350-vers 1530). Etude économique*. Nantes, CID, 1982, pp. 366 et ss.

³⁰³ Présentation de cette source dans l'introduction (pp. 32 et ss.).

entre vin blanc et vin rouge, à peine perturbé par l'apparition du claret qui reste fortement minoritaire.

Entre 1375 et 1385, la bouteillerie du comte de Blois connaît une évolution majeure avec l'extension du vignoble exploité en direct et par le développement d'une activité de négoce très dynamique. Ainsi la production du domaine viticole comtal exploité en direct passe à 270 tonneaux (au lieu d'une quarantaine de tonneaux en 1371 et 1375) et le compte de bouteillerie de 1385 enregistre l'achat massif de 182 tonneaux de vin (au lieu de 2 ou 3 tonneaux en 1371 et 1375)³⁰⁴. On a donc en 1385 un afflux massif de données permettant de préciser non seulement la nature des vins qui passent par la cave du comte de Blois, mais aussi la nature des encépagements des lieux de production viticole (Fig. 23). Ces lieux de productions sont répartis à la fois au nord (30% des tonneaux) et au sud de la Loire (70% des tonneaux). Les couleurs des vins produits sont précisées pour trois vignobles au nord de la Loire (les Grois à Blois, Orchaise et les vignes assises le long du rivage ligérien de la petite Beauce autour de Mer, Herbilly et Lestiou) et deux au sud de la Loire : d'une part le groupe des vignobles égrenés le long de la Loire de Nouan à Candé-sur-Beuvron en passant par Muides, Saint-Dyé, Montlivault, Les Montils ; d'autre part les vignes de Sologne, dont Cheverny et Cour-Cheverny, Ingrande, La Rogerolle et les Gâts proche de Soings-en-Sologne. Au nord de la Loire, le vignoble est très largement planté en cépages rouges (plus de 80% des vins enregistrés sont rouges ou clarets) ; la vigne blanche paraît anecdotique. Au sud de la Loire, la situation est plus contrastée entre d'une part le cordon viticole littoral de la Loire et le vignoble proprement solognot. Les terres viticoles du bord de la rive gauche de la Loire paraissent similaires aux vignobles de la rive droite, juste en face : les cépages rouges sont très largement majoritaires. En revanche, le vignoble proprement solognot présente la très grande originalité de fournir exclusivement et massivement la cave du comte de Blois en vins blancs.

³⁰⁴ Voir l'introduction, pp. 32 et ss.

		1385						TOTAL	%
		Vermeil			Cleret	Blanc	Sans indication	TOTAL	%
		Vermeil seul	Vermeil et cleret	Vermeil et blanc					
BLOIS	Blois (les Grois)	5,75 t.	6 t.					11,75 t.	10,6
	Orchaise	23 t.				8 t.		31 t.	
VENDOMOIS	Saint-Ouen-du-Bois						13 t.	13 t.	3,2
Rive droite de la Loire	Mer, Aunay, Herbilly	18,5 t.	32 t.		8,5 t.	3 t.		62 t.	16,4
	Lestiu		4 t.					4 t.	
Sous-total vignoble nord	TOTAL	47,25 t.	42 t.	0	8,5 t.	11 t.	13 t.	121,75 t.	30,3
	%	38,8%	34,5%	-	7%	9%	10,7		
← L O I R E ←									
Rive gauche de la Loire	Prison de Nouan						9 t.	9 t.	23,2
	Muides et Saint-Dyé	4 t.	12 t.		25 t.			41 t.	
	Montlivault	8 t.	4 t.		4 t.	1 t.		17 t.	
	Les Montils et Candé-sur-Beuvron	14 t.		3 t.	1 t.	8 t.		26 t.	
SOLOGNE	Sologne					1 t.		1 t.	46,6
	Cheverny et Cour-Cheverny						25 t.	25 t.	
	Ingrande					51 t.		51 t.	
	La Rogerolle					60 t.		60 t.	
	Soings (les Gâts)					50 t.		50 t.	
Sous-total vignoble sud	TOTAL	26 t.	16 t.	3 t.	30 t.	171 t.	34 t.	280 t.	69,7
	%	9,3%	5,7%	1,1%	10,7%	61,1%	12,1%		
TOTAL		73,25 t.	58 t.	3 t.	38,5 t.	182 t.	47 t.	401,75 t.	100
%		18,2%	14,4%	0,8%	9,6%	45,3%	11,7%		

Fig. 23 : La couleur des vins produits et achetés par le comte de Blois en 1385 (quantité en tonneaux)

Conclusion

Le vignoble de la Loire moyenne n'est pas uniforme. Anjou et Sologne sont spécialisées dans la production de vins blancs, l'Orléanais dans celle des rouges et des clarets, la Touraine et le vignoble blésois s'étalant le long de la Loire dans les rouges. On peut analyser cette géographie ligérienne des couleurs de deux manières. D'une part, dans la mesure où les populations (comme l'aristocratie, à l'image du comte de Blois) consomment prioritairement les crus locaux, le critère géographique apparaît comme essentiel dans la compréhension du choix des vins selon la couleur. De ce fait, la couleur n'est pas un discriminant social des buveurs de vin.

Aristocratie et commun boivent en effet couramment du rouge, du claret ou du blanc, indistinctement, selon la fourniture. D'autre part les choix de couleur opérés par les producteurs ligériens doivent être déterminés par la demande du marché, local pour la Touraine, à l'échelle du royaume (particulièrement Paris) pour l'Orléanais. On ne dispose pas de données permettant de mesurer cette influence du choix des consommateurs sur les producteurs.

Nombreux sont les témoignages qui attestent sans ambiguïté que la robe est un critère fondamental dans l'évaluation de la qualité d'un vin aux XIV^e et XV^e siècles. Toutefois, il convient de ne pas surdéterminer l'importance de ce critère esthétique visuel, car les vins médiévaux connaissent des traitements nombreux et complexes qui altèrent considérablement leur couleur, depuis le producteur jusqu'au buveur en passant par une multitude d'intermédiaires (marchands, transporteurs, taverniers...) susceptibles d'intervenir pour changer la qualité des vins, pour le pire et le meilleur, avec des motivations diverses : coller pour éclaircir la robe, aromatiser pour donner un goût particulier, assembler pour améliorer le goût ou la couleur, tremper d'eau pour augmenter le volume commercialisable ou cacher un défaut... Dans ces manipulations, dont certaines correspondent nettement à des traficotages frauduleux, la robe des vins produite initialement par les vigneron est irrémédiablement altérée³⁰⁵. La couleur est donc un critère qualitatif douteux. Et c'est effectivement à la prudence que le vin de la Rochelle invite les lecteurs de la *Desputoison du vin et de l'eau*. On ne juge pas prioritairement de la qualité d'un vin sur la base d'un examen visuel, mais d'une dégustation (vers 261-265) :

*Ne nul sages homs de valeur
Ne doit jugier selonc couleur :
En la couleur c'on a vëu
Est on bien souvent decëu ;
Des ieus ne boit en, mes de bouche.*³⁰⁶

³⁰⁵ La manipulation des vins est l'objet du chapitre 5 (« La nature des vins. Vins mélangés, vins aromatisés, vins trempés, vins trafiqués »), pp. 162 et ss.

³⁰⁶ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 144.

Chapitre 3

Vins nouveaux et vins vieux Le problème de la gestion des stocks

Haro sur les vins vieux !

Les textes antiques, tant grecs que romains, témoignent de la consommation de vins vieux, voire très vieux, et soulignent leur valorisation sociale et économique dans l'Antiquité. C'est par ce rappel qu'Yves Renouard commence un article publié en 1964 consacré au vin vieux au Moyen Age³⁰⁷. Il utilise un exemple éclairant : dans son commentaire du livre XII du *Digeste*, pour expliquer qu'un débiteur a l'obligation de rendre à son prêteur un bien de même nature et d'une qualité qui ne doit pas être moindre que le bien qu'il s'est fait prêter, Sextus Pomponius dénonce le mauvais comportement d'un débiteur qui rembourserait une quantité de vin vieux (bon) par la même quantité de vin, mais nouveau (moins bon). De fait, il est bien avéré que les vigneronns de l'Antiquité, tant grecque que romaine, connaissent et mettent en pratique des techniques et des traitements qui permettent de conserver les vins durant plusieurs années ; nombreuses sont les sources qui en témoignent³⁰⁸. Par contraste, Yves Renouard explique, au moyen de nombreux exemples l'incapacité complète des vigneronns et négociants médiévaux à conserver le vin, de sorte que seuls les vins nouveaux seraient valorisés au Moyen Age, à l'exception des vins des contrées méditerranéennes chaudes produisant des vins suffisamment alcoolisés pour pouvoir vieillir un peu. Cette dévalorisation des vins vieux, présentée comme un trait caractéristique de l'économie viticole médiévale, explique largement le discrédit actuel des vins du Moyen Age. Cette vision condescendante, basée sur des logiques de production viticole contemporaine utilisant des intrants tels que le soufre³⁰⁹, est pourtant caricaturale, et ne reflète en rien la complexité du problème.

Il est vrai que la conservation des vins est une vraie problématique de la viticulture médiévale. Les exemples surabondent montrant cette difficulté bien réelle, en l'absence de l'usage du soufre, à défendre le vin contre le développement de microorganismes nuisibles et les atteintes de l'oxygène de l'air. Par exemple en 1474, plusieurs fermiers de l'appetissement des mesures du vin vendu au détail dans diverses paroisses de Tours se plaignent de pertes importantes *de ce que les vins en laditte année se sont gastéz, aigriz et poussés par quoy la vente a esté tres petite...*³¹⁰ Et plus loin on a des précisions supplémentaires : *...obstant sa pouvreté et la perte qu'il a eue en laditte ferme parce que les vins qui estoient bons et a bon prix et se vendoient bien au temps dudit bail se se sont gastéz, aigriz et poussés par quoy les taverniers ne les ont peu vendre...*³¹¹, *...et par ce n'ont esté venduz que a petiz pris et la plus part donnés...*³¹² Les vins s'aigrissent, s'engraissent, poussent. Bref ils empirent pour devenir *cras vins, aspres, ruides et gros* (*Desputoison du vin et de l'iaue*, vers 255), c'est-à-dire qu'ils deviennent visqueux, gagnent en amertume ou s'affadissent, s'acidifient excessivement et se troublent. Les

³⁰⁷ Yves Renouard. Le vin vieux au Moyen Age, in *Annales du Midi*, tome 76, n°68-69, 1964, pp. 447-455.

³⁰⁸ André Tchernia. La vinification des Romains, in Gilbert Garrier (dir.). *Le vin des historiens. Actes du 1er Symposium Vin et Histoire, 19, 20 et 21 mai 1989*. Suze-la-Rousse, Université du vin, 1990, pp. 65-73.

³⁰⁹ Sur cette question, voir l'introduction (« La viticulture médiévale est « bio », mais pas naturelle »), pp. 13 et ss.

³¹⁰ Archives municipales de Tours. CC41, fol. 144v.

³¹¹ Archives municipales de Tours. CC41, fol. 146.

³¹² Archives municipales de Tours. CC41, fol. 147v.

qualificatifs expressifs *aigris*, *engraissés* et *poussés* utilisés pour décrire les maux qui dévaluent les tonneaux à Tours en 1474 décrivent en effet les trois principales maladies des vins non soufrés. Premièrement on parle de vins *aigris* en référence à l'oxydation du liquide qui tourne au vinaigre : c'est la piqûre, ou acescence acétique. Il faut prendre garde de confondre cette piqûre acétique qualifiée d'aigre avec l'acidité des vins jeunes qualifiés de *verts*. L'aigreur est toujours un défaut des vins qui vieillissent mal. La verdeur, quant à elle, peut être appréciée comme une qualité, comme aujourd'hui pour le *vinho verde* portugais. Selon les goûts, elle peut être aussi considérée comme un défaut. Eustache Deschamps, par exemple, témoigne de sa détestation des *verts vins* nouveaux dans la *Balade de la verdure des vins* :

*Planne d'acier dont l'en fait les cerciaux,
Ne besague aux deux bouts acerée,
Fers de glaives, ne dagues de Bourdiaulx,
Rasoirs tranchans, faulx a faucher la prée,
Les ferremens dont en œuvre en galée
Ne les hoyaux a racler parchemin,
Les aiguilles qu'om vent par le chemin,
Ne dondaines qui trespercent le corps,
Ne se puelent comparer au vert vin
De l'an present, dont je suis presque mors.*

[...]

*Bachus, doulz Dieux, je n'ay mès que les peaulx,
Je suy destruit par les faulx vins nouveaulx
Qui ne sont sain ne biaux ne bons ne fors,
Mais sont plus durs qu'enclumes ne marteaulx ;
Rien ne valent en celiers n'en bateaulx
De l'an present, dont je suy presque mors.³¹³*

Deuxièmement on parle de vins *engraissés*, comme lorsqu'en mars 1441 la ville d'Orléans renonce à donner le vin de trois traversins du fait qu'ilz *s'estoient engréssez et empiréz*³¹⁴. L'engraissement d'un vin évoque une évolution négative de la texture du liquide qui s'épaissit désagréablement. Dans le *Segré de segréz*, au chapitre LXV, on peut lire : *Cervoise qu'est tenans [= gluante, visqueuse] comme vin cras fait a renfuser, car elle englemme [= engluer, encrasser] l'estomac*³¹⁵. Un vin atteint de la graisse *devient filant, graisseux et coule comme de l'huile*³¹⁶. Troisièmement on parle de *vins poussés*, ou *vins boutés*, pour désigner des vins atteints de la maladie de la pousse, ou de la tourne. Cette affection œnologique gâte le vin lorsqu'au printemps et en été le produit, soumis à une augmentation excessive des températures, subit une nouvelle fermentation incontrôlée qui décompose l'acide tartrique ; le liquide se trouble, pétille légèrement et s'affadit.

³¹³ Eustache Deschamps. *Œuvres complètes*, publiées d'après le manuscrit de la Bibliothèque nationale par le marquis de Queux de Saint-Hilaire et Gaston Raynaud. Paris, SATF, vol. 7, 1878-1903, pp. 219-220.

³¹⁴ Archives municipales d'Orléans. CC655, fol. 98v.

³¹⁵ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 2, p. 221. Voir aussi Albert Henry. Anglo-normand engle(i)m(m)er, in *Romania*, tome 111, n°443-444, 1990, pp. 542-543.

³¹⁶ Yves Renouil. *Dictionnaire du vin*. Boulogne-sur-Seine, 1988, article « Graisse ». Cité par Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 2, p. 221.

Dans d'autres sources que les comptes des villes de Tours et Orléans, on parle de *vins pourris*, terminologie expressive pour désigner la corruption totale du liquide, devenu imbuvable et malodorant. C'est le *vin punais*, c'est-à-dire puant, fétide. En décembre 1358, les comptes de la ville de Tours expliquent que les vins de Pierre d'Argouges *s'empuerent*³¹⁷. La corruption progressive des vins résulte d'une absence quasiment totale de la prophylaxie antimicrobienne. En effet, on n'utilise pas le soufre avant les XVIII^e et XIX^e siècles, bien que ses vertus antiseptiques aient été devinées dès l'Antiquité, et mentionnées par Caton l'Ancien (III^e-II^e s. avant JC) au chapitre XXXIX du *De re rustica*³¹⁸ pour la confection d'un enduit pour boucher les fissures des *dolia*, ou encore au chapitre XCV dans la fabrication d'un onguent à poser sur les pieds de vignes pour les protéger des attaques de vers³¹⁹. Du fait de cette carence prophylactique, une barrique insuffisamment nettoyée conservant des germes microbiens devient facilement un foyer de contamination pour les vins qu'il contient. Il en résulte qu'un goût de barrique peut être l'indice d'un vin gâté, comme le suggère une recette du *Viandier de Taillevent* : *Pour garir vin bouté ou qui sente le fust, le mugue ou le pourry...*³²⁰ Dans les cinquième et quatorzième joies des *Quinze joies de mariage*, les expressions [vin] *fusté* et *vin enfusté* désignent des vins qui ne sont pas imbuables, mais de piètre qualité (*ung petit rippopé ou fusté*³²¹). Le vin qui sent le tonneau, c'est un vin de soif, qui laisse un mauvais goût dans la bouche : *Et auxi come ung homme qui boit du vin affusté, tant come il le boit et a soif, il s'en passe assés, mes quant il l'a beu, il a ung tres mauvés desboit, pour cause du fust en quoy il est et n'en bevrà plus qu'il en puisse finer d'aultre*³²². La qualité de la barrique est donc fondamentale pour garantir la qualité du vin, comme l'affirme le proverbe médiéval : *Vaisseaux mauvais fait vin punais*³²³.

Le vin vieux, un produit recherché et valorisé

Contrairement à la pensée commune, les vins nouveaux ne sont pas forcément préférés aux vins vieux : il faut tordre le coup à cette croyance. Ainsi Eustache Deschamps, dans la balade intitulée « Des vins que on souloit anciennement presenter aux baillis et juges » met vins nouveaux et vieux sur un pied d'égalité. Il en existe des excellents de l'une ou l'autre sorte :

*L'en souloit présenter jadis
Aux juges et baillis royaux,
Dont li usaiges est faillis,
Des meilleurs vins, vieux et nouveaux
Qu'om peust finer, en deux vaisseaux*³²⁴

³¹⁷ Archives municipales de Tours. CC1, fol. 1v.

³¹⁸ Caton l'Ancien. *De re rustica*, in J. Gottlob Schneider. *Scriptorum rei rusticae veterum latinorum*. Leipzig, Tome I, 1794, p. 49 : *Medicamentum in dolium hoc modo facito. Cerae p I, resinae p I, sulphuris p ' '. Haec omnia in calicem novum indito. Eo addito gypsum contritum, uti crassitudo fiat quasi emplastrum, eo dolia sarcito*. Traduction (d'après Nisard) : « Voici la recette pour réparer les *dolia* : une livre de cire, une de résine, et deux fois moins de soufre. On dispose toutes ces ingrédients dans un nouveau récipient. On y ajoute du gypse pulvérisé, et on amalgame le tout jusqu'à consistance d'un enduit pour raccommoier les *dolia*. »

³¹⁹ Caton l'Ancien. *De re rustica*, in J. Gottlob Schneider..., p. 73.

³²⁰ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 120.

³²¹ *Les XV joies de mariage*, publiées par Jean Rychner. Genève/Paris, Droz/Minard, 1967, p. 36.

³²² *Les XV joies de mariage...*, p. 101.

³²³ Marie-Thérèse Lorcin. « Le vin est bon qui en prend par raison ». Le vin dans les recueils de proverbes français et les fabliaux, in *L'Atelier du CRH*, 12, 2014 (En ligne : <https://journals.openedition.org/acrh/5967>).

³²⁴ Eustache Deschamps. *Œuvres complètes*, publiées d'après le manuscrit de la Bibliothèque nationale par le marquis de Queux de Saint-Hilaire et Gaston Raynaud. Paris, SATF, vol. 7, 1878-1903, p. 17.

Dans la *Desputoison du vin et de l'iaue*, la capacité d'un vin à vieillir et à conserver ses qualités dans les transports est même présentée comme essentielle. Aux vers 201-210, le vin de Saint-Jean-d'Angély attaque le vin d'Auxerre sur cette question. Il affirme hautement ses qualités de garde exceptionnelle, jusqu'à 10 ans ! C'est un vin résistant au transport, bon pour le commerce, à la différence du vin d'Auxerre qui se conserve mal, parce qu'il n'a aucune stabilité :

*L'en me puet toutes pars mener
Et sans honte me demener,
Me garde l'en nuef ans ou dis.
L'an m'a bien esprouvé jadis.
Mes vin d'Auçuerre tost dechiet,
De sa bonté ainsi li chiet ;
Si di ce pour moi et l'argüe
Que li vins qui ne se remue
Est meilleur et plus covenable
Que celui qui n'est pas estable.*

La capacité à se conserver correctement, à résister au temps et aux aléas des transports, est donc une qualité. Barthélemy l'Anglais, dans le *Livre de la propriété des choses*, estime que le vieillissement améliore les vins, à la condition qu'ils soient correctement conservés, c'est-à-dire qu'ils ne soient pas corrompus par le *mauvais air* ou un *mauvais vaissel* (tonneau) :

*Tant comme le vin dure plus, tant est il plus pur et plus net, et toujours croist en challeur ;
et est meilleur et plus amy de nature, et a plus de couleur, de oudeur et de saveur, mais
qu'il ne soit corrompu de mauvais air, ou de mauvais vaissel. Et par telles causes il est
aucune fois aigre, ou cras, ou boutté, ou pourry et adonc il est contraire a nature
humainne et le doit on fuir comme venin.*³²⁵

Mais il affirme aussi qu'un vin trop vieux n'est pas bon pour la santé :

*Le vin aussi quant il est trop vieil, il est trop chaut, et a chaude saveur et couleur, et est
si agu qu'il blece le cervel et enflambe la challeur de nature. Et pour ce il fait bon user
de vin qui ne soit ne trop nouvel ne trop vieil, si comme dit Ysaac.*³²⁶

Le *Segré de Segrez* apporte quelques indications qui permettent d'objectiver ce qu'on appelle vin nouveau et vin vieux : *Vin novel apellons le vin d'un an ou poi plus ; vielh vin apellom le vin qui passe del quart an jusques al settime ; vin moïen apellom qui passe un an et est el secund et dure jusques al quart an*³²⁷. Le vin nouveau est le vin de l'année, c'est-à-dire qu'il quitte cette catégorie vers les vendanges de l'année suivante. De deux à trois ans d'âge, le vin est dit moyen, et le vin est considéré vraiment comme vieux à partir de quatre ans d'âge, jusqu'à sept ans de vieillissement qui semble le maximum possible. Encore faut-il considérer que la durée de garde est différente selon les crus (*Et fait a savoir que li uns vins durent mains, et il autre plus*³²⁸). Les encyclopédistes sont donc affirmatifs : les vins vieux non seulement existent au Moyen Age, mais bien plus sont réellement valorisés, notamment pour des raisons thérapeutiques.

³²⁵ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 63 (traduction de Jehan Corbechon, 1372).

³²⁶ *Ibidem*

³²⁷ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 47.

³²⁸ *Ibidem*

Dans la pratique, la catégorie « vin moyen » n'existe pas. Comme le montrent nettement les comptes des villes de Tours et Orléans, et les comptes de bouteillerie du comte de Blois, seuls deux types de vin sont reconnus : les vins nouveaux (qui sont de l'année) et les vins vieux (qui ont plus d'un an). Les mentions de vins nouveaux et vieux sont toutefois peu utilisées puisque, tant à Tours qu'à Orléans, elles sont très minoritaires (Fig. 24) : plus de 9 mentions de vins sur 10 (93%) n'apportent aucune information quant à l'âge du vin. L'âge est donc un critère de qualité certes important, mais moins que celui de la couleur (comparer avec Fig. 19).

	Tours				Orléans			
	Quantité		Valeur		Quantité		Valeur	
	en litres	%	en deniers tournois	%	en litres	%	en deniers tournois	%
Nouveau	5 427	2,2	19 564	1,5	15 486	3,2	74 952	2,4
Vieux	15 356	6,3	85 401	6,5	20 585	4,2	137 331	4,3
Indéterminé	224 535	91,5	1 204 514	92	454 971	92,6	2 967 874	93,3
TOTAL	245 318	100	1 309 479	100	491 042	100	3 180 157	100

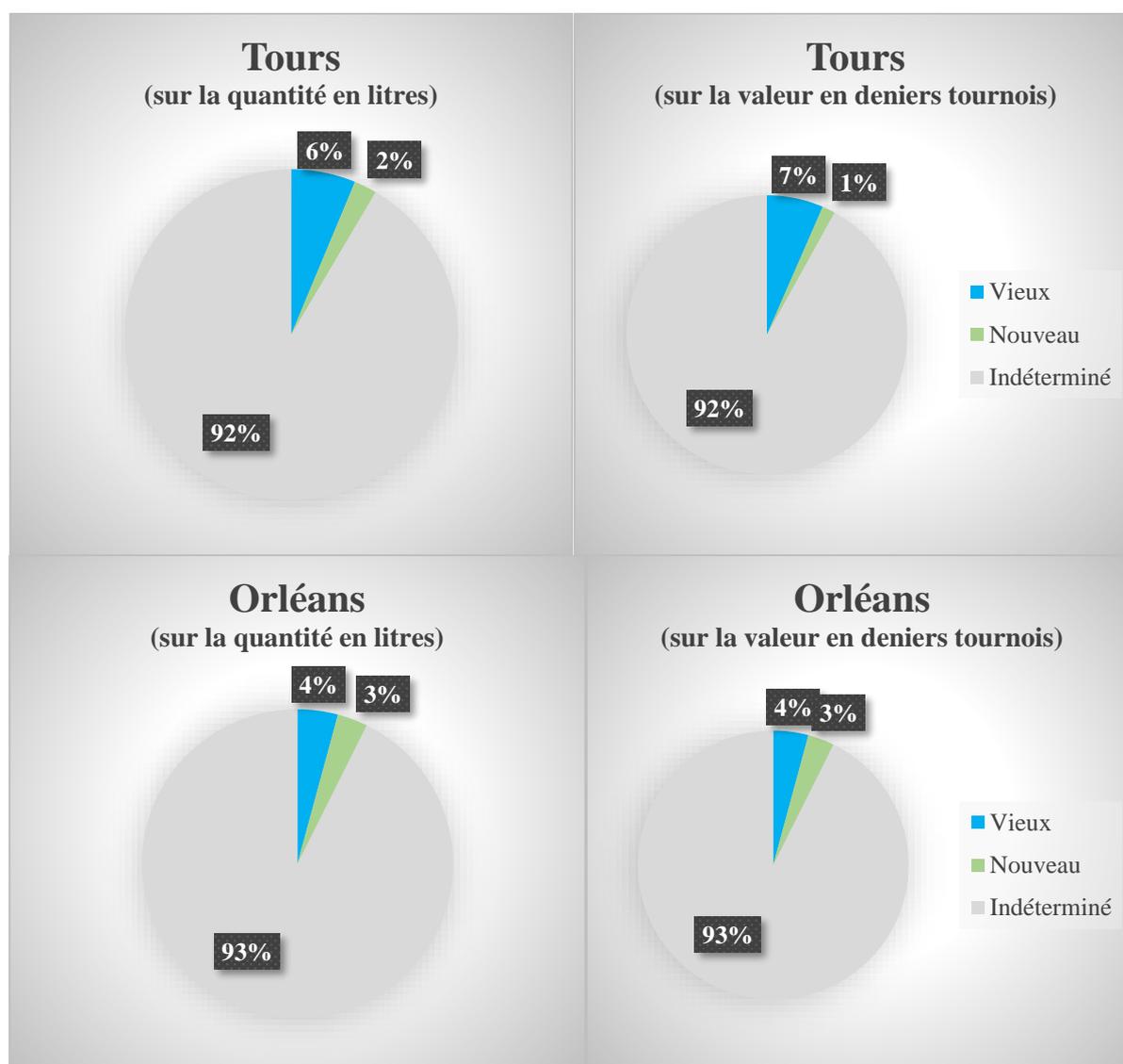


Fig. 24 : L'âge des vins achetés par les villes de Tours et Orléans
Répartition intégrant les données indéterminées

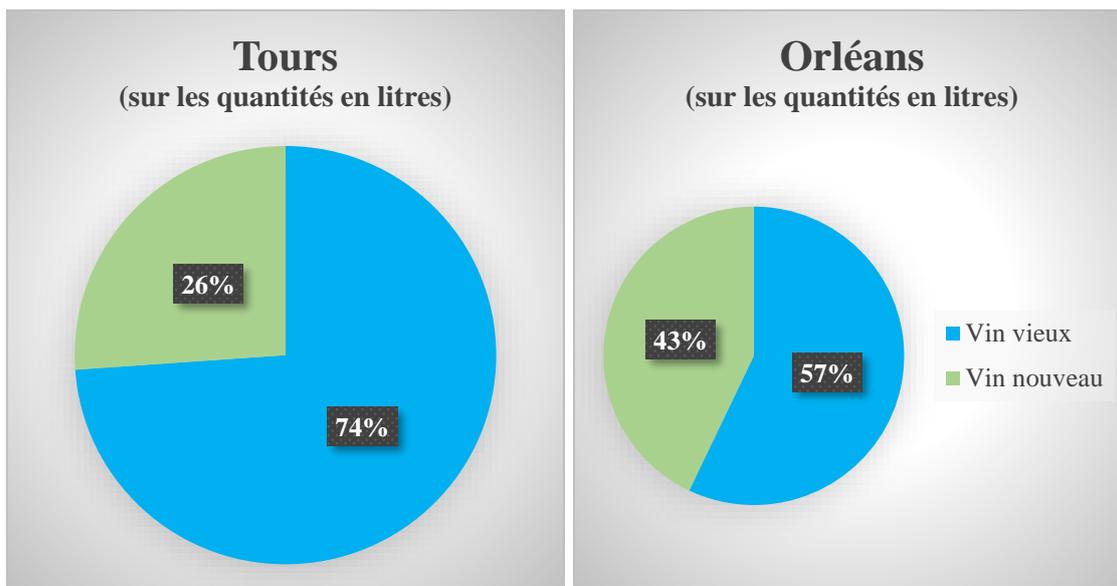


Fig. 25 : L'âge des vins achetés par les villes de Tours et Orléans (XIVe-XVe siècles)
Répartition des vins vieux et nouveaux sans prendre en compte les données indéterminées

L'examen précis des données est sans appel : lorsque l'âge du vin est précisé, la majeure partie des mentions concernent des vins vieux (74% à Tours et 57% à Orléans). Nombreux sont les exemples qui montrent que le choix de vins vieux a été volontaire et raisonné, résultant d'une sélection. Ainsi le 15 octobre 1445, à Tours : ... *audit [maistre Martin] d'Argouges XII^e t pour l'achat d'une pipe de vin vieil qui fut choisie en sa cave comme pour le meilleur vin qu'on y pouvoit trouver...*³²⁹ Et l'année suivante, le 25 octobre 1446 : *A maistre Martin d'Argouges, bourgeois de Tours, la somme de XVI^e tournois qui deue lui estoit pour une pippe de vin vieil de lui achetée pour le meilleur que l'en pouvoit cheoisir et trouver en sa maison...*³³⁰ Les dates de ces achats ne sont pas anodines : les 15 et 25 octobre se situent en pleine soudure, c'est-à-dire au moment où les vins nouveaux sont encore en production et pas encore présents sur le marché tourangeau, de sorte que les autorités municipales sont contraintes d'acheter des vins de l'année précédente dont il reste des stocks importants. D'autres exemples montrent que le choix se porte sur des vins vieux alors que des vins nouveaux sont bien présents sur le marché, mais qu'ils ne sont pas jugés d'une qualité suffisante. Ainsi en décembre 1480 à Tours : *Item au mois de decembre ensuivant fut achapté huit pippes de vin viel pour estre données et distribuées aux seigneurs et officiers et autres gens de la maison du Roy a ce qu'ilz aient les faiz de laditte ville en recommandation, et furent achaptéz parce que les nouveaux ne se sont pas trouvéz bons...*³³¹ Mais parfois, l'achat se porte sur du vieux vin délibérément, parce que le buveur préfère nettement le vin vieux au nouveau. Ainsi en juin 1481, les échansons de la reine de France, installée à Amboise, informent le maire de Tours *qu'ilz ne trouvoient point de bon vin viel et que se la ville en avoit, qu'elle li en donnast, on le paioient bien...*³³² Plus clairement encore, en octobre 1457, la ville d'Orléans offre *ung tonneau de vin vermeil de deux ans [...] pour la bouche de monseigneur pour ce que encores il ne beuvoit que vin vieil ainsi que il fut remontré ausdiz procureurs...*³³³ Ce tonneau de vin prétendument vieux est finalement refusé par le duc d'Orléans, parce qu'il considère qu'il s'agit de vin nouveau. Que ce soit pour des raisons médicales ou par goût, des individus préfèrent consommer les vins vieux aux vins

³²⁹ Archives municipales de Tours. CC29, fol. 137.

³³⁰ Archives municipales de Tours. CC29, fol. 206v.

³³¹ Archives municipales de Tours. CC45, fol. 28v.

³³² Archives municipales de Tours. CC45, fol. 44.

³³³ Archives municipales d'Orléans. CC665, fol. 35v.

nouveaux. Erasme de Rotterdam est de ceux-là, comme le révèle sa correspondance. Le 27 octobre 1530, Léonard de Gruyère apporte quelques explications à son ami Erasme concernant un envoi de vin qu'il lui a fait et qui ne correspond pas strictement à ses goûts :

*Je t'ai fait cadeau d'un seul colis de vin jeune parce que je manquais de vin vieux, du moins de claret et de celui dont je sais qu'il convient à ton goût. Prends-le donc de bonne part, je t'en prie. Si les vendanges avaient été plus abondantes chez nous, j'aurais pu te faire l'honneur d'un présent plus important, comme tu le mérites. Mais vraiment, déjà depuis les deux ou trois dernières années qui se sont écoulées, nous avons récolté si chichement qu'on ne peut aisément trouver chez nous de vin claret, et tout le monde, même les grands, se sert de vin rouge (qu'on appelle du gros). J'espère que le vin jeune sera plus fin que le vin vieux, à condition que tu en fasses usage après les fêtes de la Nativité. Ton serviteur m'a raconté qu'il avait trouvé du vin vieux claret à vendre grâce à Etienne Desprez, le maître d'école, un homme qui à coup sûr t'aime et te respecte au plus haut point. Ce vin-là conviendra à ta nature. Et tu pourras en faire usage jusqu'à ce que les vins nouveaux aient mûri.*³³⁴

Le prix est un autre indice que les vins vieux ne sont pas moins prisés que les nouveaux. On s'aperçoit que les vins vieux coûtent parfois plus cher que les vins jeunes. Ainsi à Orléans, en janvier 1418, la ville achète simultanément du vin vieux à 6 deniers parisis la pinte, et le vin jeune est à 4 deniers parisis la pinte³³⁵. Le prix du vin est cependant un indice difficile à utiliser, parce qu'il fluctue dans le temps selon deux conditions, de natures macro et microéconomiques. Sur le plan macroéconomique, le prix du vin varie en fonction du marché, c'est-à-dire de l'offre et de la demande ; si à un moment les vins nouveaux sont dépréciés à cause de leur mauvaise qualité, ou parce que leur stock est totalement écoulé, alors le prix du vin vieux augmente sous la pression de la demande. Sur le plan microéconomique, le prix du vin dépend aussi de la gestion de la vidange progressive des tonneaux dans les débits de boisson. Ainsi en 1461, la ville de Tours achète 144,5 pintes d'un vin dont on peut penser qu'il provient du même tonneau : 127,5 sont tarifées à 20d tournois la pinte, et les 17 dernières à 15d tournois la pinte, soit une décote de 25% du prix. Il est probable que le tavernier brade la fin du tonneau, plus difficile à vendre parce que moins bon³³⁶. Conserver le vin, le faire vieillir, c'est lutter contre les altérations provoquées par le temps pour sauvegarder les valeurs gustatives et commerciales du produit.

La lutte contre l'oxygène

Le premier ennemi du vin, c'est l'oxygène. Au Moyen Age, on possède un savoir empirique hérité de millénaires d'observations, mais on ne connaît pas les principes scientifiques théoriques de la fermentation et de l'oxydation. En l'absence de moyens prophylactiques efficaces, d'antiseptiques comme le soufre, les vigneron, les négociants, les taverniers et les particuliers n'ont que des gestes et des interventions mécaniques pour lutter contre les attaques oxydatives. Parfois ils contrôlent et utilisent cette oxydation pour fabriquer du vinaigre. Ainsi en 1385 voit-on le bouteiller du comte de Blois préparer la fabrication d'une grosse quantité de vinaigre blanc en spécialisant des tonneaux dans lesquels sont recueillies et conservées la mère du vinaigre (désignée par le terme de *lies*) préparé l'année précédente : *En un tonneau et en un*

³³⁴ *La Correspondance d'Erasme. Volume IX : 1530-1532.* Leiden, Brill, 1980, p. 103 (Lettre 2401).

³³⁵ Archives municipales d'Orléans. CC650, fol. 14.

³³⁶ Archives municipales de Tours. CC35, fol. 158v. Cette question de la gestion du prix des vins et de la gestion de l'écoulement des stocks est abordée au chapitre 6 (« Le prix du vin, un indicateur de qualité ? »), pp. 181 et ss.

*traversier vuides, sauve des lies ou il y avoit eu vin aigre fut mis un tonneau et demi de vin pour aigrir*³³⁷. Ces barriques sont ensuite remplies avec *ung tonneau de vin blanc viez de l'an IIII^{xx} et IIII, et demi tonneau de vin blanc nouveau sur II lies de vin aigre*³³⁸. Barthélemy l'Anglais, dans le *Livre de la propriété des choses*, dénonce le *mauvais air* comme un corrupteur du vin. De fait, au Moyen Age, tout le monde sait que pour conserver quelque chose, il faut le protéger de l'air. Concernant le vin, comme tous les liquides, le tonneau mis en garde doit toujours être rempli au maximum, jusqu'à la bonde : c'est un conseil de bon sens rappelé dans le *Ménagier de Paris* (composé vers 1393) : *Et aiez retenu en un petit vaissel d'icellui vin boulu, pour remplir tousjours le tonnelet, car vous savez que le vin se veult tousjours tenir plain*³³⁹. Il s'agit en effet de réduire autant que possible la surface du liquide en communication directe avec l'air en s'assurant que le tonneau est toujours parfaitement plein. Le vin étant conditionné dans des barriques en bois dont la bonde est obturée par un gros bouchon de liège, le liquide n'est jamais totalement à l'abri de l'air car le bois et le liège sont poreux et « respirent ». Il en résulte deux conséquences : d'une part il est impossible d'isoler totalement le vin de l'oxygène ambiant ; d'autre part le niveau du liquide dans la barrique baissant naturellement du fait de la porosité du bois et de l'évaporation (la fameuse part des anges), il convient de rétablir régulièrement le niveau dans le tonneau en ajoutant du vin pour limiter au maximum les contacts du liquide avec l'air : c'est l'ouillage, désigné dans les sources par les termes *implage*, *remplage* ou *aouillage*. Le 6 juin 1475, la ville d'Orléans paye à Estienne Chartier *XLI pintes de vin vermeil au pris de VI t la pinte pour implir douze poinçons de vin estans en la cave de la Pucelle, restans de XXX poinçons de vin donnéz au roy nostre seigneur par les precedens procureurs de ladite ville, lequel seigneur a mandé les lui garder en cave en ceste ville...*³⁴⁰ Ces 41 pintes de vin rouge servent à ouiller 12 tonneaux mis en réserve par le roi qui souhaite les conserver dans la cave de la maison appelée « La Pucelle » à Orléans ; la ville d'Orléans se voit confier par le roi les soins de la conservation de son vin et les coûts afférents, à savoir 41 pintes de vin rouge nécessaires à l'ouillage de 12 tonneaux, soit 3,5 pintes par tonneau de 192 pintes, c'est-à-dire 1,8% de chaque tonneau. Autre exemple : le 30 avril 1478, la ville d'Orléans offre au duc et à sa mère de passage à Orléans 12 poinçons de vin de Beaune qui, sur l'ordre du duc, sont aussitôt expédiés à Crépy-en-Valois où le duc a prévu de se rendre ; pour le transport, la ville d'Orléans ajoute aux 12 poinçons *ung bocault de jalloye et demi a mectre l'implage*³⁴¹, c'est-à-dire un tonnelet d'une quantité de 24 pintes, soit un ouillage de deux pintes par poinçon de vin : on prévoit donc de renouveler 1% de la quantité de chaque tonneau au cours du voyage d'Orléans à Crépy-en-Valois. Dans la cave du comte de Blois en 1371, c'est 3,4% du vin qui est renouvelé par l'ouillage³⁴² ; mais en 1385, le bouteiller du comte utilise 9 tonneaux et 14 jallaies de vin *pour remplage et aouillaige* de 473,5 tonneaux, soit le renouvellement de 2% des quantités de vin³⁴³. L'importance de la quantité de vin renouvelé dans les tonneaux dépend de la durée de la garde du vin : plus on conserve le vin longtemps, plus on consomme de vin pour l'ouillage. L'ouillage est une préoccupation quotidienne, dont la logistique doit être prévue dans les transports du vin : soit on prévoit un tonnelet de vin spécifiquement consacré à cet usage, soit on prévoit d'ouiller à des étapes du trajet. Ainsi en 1401, l'ouillage de trois tonneaux de vin probablement orléanais, expédiés par charrette d'Orléans à Paris, se fait lors d'une étape à l'issue de la traversée du plateau beauceron, avec du vin que l'on devine beauceron³⁴⁴. En

³³⁷ Bibliothèque municipale de Blois. Fonds Joursanvault. Carton 16, pièce 77, fol. 9v.

³³⁸ Bibliothèque municipale de Blois. Fonds Joursanvault. Carton 16, pièce 77, fol. 15v.

³³⁹ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 122.

³⁴⁰ Archives municipales d'Orléans. CC562, fol. 33v.

³⁴¹ Archives municipales d'Orléans. CC563, fol. 32v.

³⁴² Bibliothèque municipale de Blois. Fonds Joursanvault, Carton 16, pièce 72 : *Pour l'aouilaige de XLVIII tonneaux de vin pour le terme de ches comptes ung tonneau de vin viez blanc V barris et IIII jalaiées et demie...*

³⁴³ Bibliothèque municipale de Blois. Fonds Joursanvault, Carton 16, pièce 77, fol. 15v.

³⁴⁴ Archives municipales d'Orléans, CC644, fol. 10.

janvier 1385, le comte de Blois fait expédier à Paris, en prévision de son voyage dans ses terres du Hainaut et de Hollande, six tonneaux chargés sur trois chariots ornés de *panonceaux armoyés des armes monseigneur*³⁴⁵ ; en vue de l'ouillage à faire durant le voyage, le bouteiller ajoute à la cargaison *un petit tonnelet tenant environ IIII jalloyes qui fut emplie de vin et mis sur un des charios pour remplir les dis vins sur chemin*³⁴⁶, soit la prévision de la nécessité de renouveler 1,4% du vin durant le transport entre Blois et Paris. C'est pourquoi, avant chaque transport, des tonneliers vérifient l'état des tonneaux et interviennent pour assurer la robustesse des récipients et limiter au maximum les fuites.

La qualité du conditionnement des vins joue en effet un rôle très important pour améliorer leur conservation. Il faut veiller au bon état des tonneaux et les entretenir. Tout commence déjà avant la vendange, avec la préparation du matériel vinaire. En 1375, le bouteiller du comte de Blois engage des dépenses non seulement dans la fabrication de nouveaux tonneaux, mais aussi dans l'entretien des anciens :

Item aux dis Oudin et ses compaignons, pour relier, enfonsser et apparillier XXIII viés tonneaux pour mettre et heberger la vendange Monsieur, au pris de IIs tournois pour piece, montent XLVIII

Item au dit Oudin, pour demie livre de cieff batu pour mettre aux tonneaux neufs quant on les faisoit, VIII

*Item, a Pierre le Gay, pour II boessaux de fleur a faire pastée pour oindre les joins des dits tonneaux quant on les enfonssait, IIs VI*³⁴⁷

Les tonneaux neufs sont graissés au suif pour les étanchéfier. Pour les vieux, on bouche les joints avec un enduit (*pastée*), semble-t-il fait à base de farine (*fleur*). La ville d'Orléans paye des tonneliers pour intervenir sur des barriques, les renforcer et remplacer des pièces défectueuses, tel que par exemple Philbert Lepage, tonnelier payé en septembre 1475 20 sous parisis *pour avoir relié et tout couvert, barré et sommayé douze poinssons de vin qui estoient en la cave de la Pucelle, partie de trente poinssons de vin, lesquels furent donnéz au Roy nostreseigneur*³⁴⁸. « Relier » signifie remplacer ou ajouter des cerceaux pour assurer la cohésion des douelles (*doues*) des tonneaux. « Barrer » désigne l'opération de renforcement des deux fonds du tonneau par une pièce de bois. « Sommayé », ou encore « enchanteler », consiste à ranger les barriques sur des solives (le *chantier*) pour les isoler du sol par un vide sanitaire et les surélever pour faciliter leur utilisation. Il arrive que des tonneaux nécessitent des interventions plus lourdes, comme en octobre 1475, lorsque Philbert Lepage est payé 3 sous parisis par la ville d'Orléans *pour avoir refait ung fons neuf a l'un des traversins de vin vermeil estant en la cave de la Pucelle de ceulx qui furent presentéz au Roy nostreditseigneur par les precedans procureurs*. Cette réfection est suivie d'un ouillage de 21 pintes de vin vermeil, soit le renouvellement de 11% du vin qui s'en estoit allé³⁴⁹. En 1385, le comte de Blois subit une perte (*dechié*) totale d'un tonneau et demi (soit 1,7% de la production) à cause des défauts de deux vieilles cuves qui suintent :

Pour le dechié de IIII^{xx} et VIII tonneaux de vin blanc et vermeil nouveaux qui ont esté mis es IIII tonnes monseigneur en ceste année, dont il en a esté gasté a les emplir et qui s'en est alé parmi les jours et les neux et par IIII doues fendues, et a les abevrer pour ce que

³⁴⁵ Bibliothèque municipale de Blois. Fonds Joursanvault, Carton 16, pièce 77, fol. 32v.

³⁴⁶ Bibliothèque municipale de Blois. Fonds Joursanvault, Carton 16, pièce 77, fol. 33.

³⁴⁷ Rémi Porcher. La cave d'un comte de Blois en 1375, in *Revue de Loir-et-Cher*, 1906, p. 137

³⁴⁸ Archives municipales d'Orléans. CC562, fol. 41.

³⁴⁹ Archives municipales d'Orléans. CC562, fol. 41.

*il a bien XXX ans ou plus qu'il n'ot riens en deux desdittes tonnes, comme on dist, si ont mis grant piece a ellez abimer et encore suinte telles de jour en jour, dont le dechié monte environ I tonneau et demi de vin. Et pour ce cy compte en despense de vin nouveau I tonneau demi.*³⁵⁰

Consommer vite le vin : gérer la cave

Stocker du vin, c'est prendre le risque de perdre son investissement, car le vin est une denrée particulièrement périssable et fragile. Aussi la garde du vin, qu'il soit nouveau ou vieux, nécessite une garde vigilante. Le *Ménagier de Paris* recommande une surveillance hebdomadaire de chaque tonneau : *Votre maistre d'ostel doit savoir qu'il doit chascune sepmaine faire reviseter et boire de voz vins, verjus et vinaigres*³⁵¹. Plus on stocke longtemps, plus le risque augmente de perdre le stock. En 1358, Pierre d'Argouges est un investisseur tourangeaux malheureux (Fig. 26) : *...pour IX pippes de vin de lui achatées XXX escuz dont les IIII s'empuerent tellement qu'il ne furent vendues en gros que V escus et les V pippes a detail que XXI£ IIs IXd, ainsi n'en valut la vente pour ce que dessus. Escu pour XXV s.*³⁵²

	Dépenses	Recettes	
		Vente au détail (bon vin)	Vente en gros (vin dégradé)
Volume	9 pipes	5 pipes	4 pipes
Montant	9000 deniers Soit 1000 deniers par pipe	5313 deniers Soit 1062,6 deniers par pipe	1500 deniers Soit 375 deniers par pipe
Bilan		Gain de 313 deniers Soit un profit de 6,26%	Déficit de 2500 deniers Soit une perte de 62,5%
TOTAL	Opération largement déficitaire Perte nette de 2187 deniers, soit 24,3% de la somme initialement investie		

Fig. 26 : Le mauvais investissement de Pierre d'Argouges à Tours en 1358 (écu à 25 sous)

Pierre d'Argouges achète neuf pipes de vin pour un prix de 30 écus, soit 9000 deniers tournois, c'est-à-dire 1000 deniers le tonneau. Sur ces neuf tonneaux, cinq sont vendus de manière tout à fait normale au détail, c'est-à-dire écoulés en taverne à un prix de vente moyen qui offre un rendement de 6,26%. Malheureusement le vin commence à tourner, et il reste à Pierre d'Argouges quatre tonneaux à écouler. Pour sauver ce qui peut l'être, il brade en vitesse les quatre tonneaux de vin tourné à un prix ridiculement bas : 325 deniers tournois le tonneau, alors qu'il a payé chaque tonneau 1000 deniers tournois. Le bilan de cette opération financière est calamiteux, puisque Pierre d'Argouges a perdu le quart de son investissement initial. En 1439, les comptes de la ville d'Orléans enregistrent une perte similaire *qui a esté en ung tonneau de vin vieil achaté de Michellet Filleul XVIII royaulx cuidant le donner à monseigneur de Rains qui devoit faire son entrée a Orleans comme evesque et il ne la fist pas pours lors et fut ledit tonneau de vin vendu seulement XIII royaulx. Pour ce pour la perte IIII royaulx vellent IIII£ XVI s*³⁵³. Ce vin vieux n'a pas été consommé tout de suite ; il subit une dévaluation de 22%. Garder du vin trop longtemps est risqué, de sorte que la meilleure gestion du stock semble être celle du flux tendu. Ainsi en octobre 1457, un tavernier orléanais est en conflit avec la ville d'Orléans pour un tonneau de vin vieux initialement destiné au duc d'Orléans. Refusé par le prince, le tavernier se plaint d'être lésé du fait qu'il a été contraint de conserver un tonneau de

³⁵⁰ Bibliothèque municipale de Blois. Fonds Joursanvault, Carton 16, pièce 77, fol. 15 et 15v.

³⁵¹ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 123.

³⁵² Archives municipales de Tours. CC1, fol. 1v.

³⁵³ Archives municipales d'Orléans. CC655, fol. 56.

vin vieux qui a *rabessé*, et qui perd de la valeur³⁵⁴. Pour éviter le risque, il faut se débarrasser de la marchandise le plus vite possible. Par exemple, en mars 1441, les procureurs de la ville d'Orléans se retrouvent inopinément avec trois traversins de vin sur les bras ; ils ont en effet acheté ce vin pour l'offrir à Madame d'Etampes, mais elle le refuse pour une raison inconnue. Dans un premier temps, ils pensent judicieux de conserver les trois tonneaux pour les donner à d'autres seigneurs. Mais le vin se gâte (*ilz s'estoient engresséz et empiréz*), et ils sont finalement poussés à s'en débarrasser le plus vite possible à vil prix : achetés 16£ 4s (6,7d la pinte), les trois traversins sont revendus pour 64s (1,3d la pinte), soit à 20% de leur valeur initiale³⁵⁵.

Dans le contexte technique médiéval, la bonne administration d'une cave à vin passe par une gestion raisonnée des flux entrants et sortants. C'est ce que montre par exemple la cave de l'Hôtel-Dieu de Paris au XVe siècle étudiée au travers de ses comptes par Christine Jéhanno³⁵⁶. L'Hôtel-Dieu parisien dispose de vignes exploitées en régie directe ou affermées, de sorte que les productions viticoles de l'établissement ont la capacité de couvrir ses besoins en année normale. Il arrive que le vin nouveau tout juste produit soit immédiatement mis en vente sur le marché parisien *pour ce qu'il estoit fort present a boire et n'estoit point de garde*. Si l'on considère que le vin n'a pas la qualité suffisante pour tenir correctement dans le temps, il est en effet prudent de l'écouler rapidement plutôt que de le stocker, quitte à racheter plus tard un vin de qualité normale. On constate toutefois qu'une partie du stock est vendue chaque année, quelle que soit la qualité de la vendange, que la production annuelle soit excédentaire ou déficitaire ; et chaque année le maître de l'Hôtel-Dieu achète par ailleurs des quantités de vins. Ces ventes et achats ont lieu durant toute l'année, et pas seulement au moment de la soudure. Cette dynamique commerciale met en évidence une stratégie d'approvisionnement complexe reposant d'une part partiellement sur la production des vignes de l'Hôtel-Dieu, d'autre part sur des achats. Une partie des vins de l'Hôtel-Dieu est vendue au détail directement par l'Hôtel-Dieu, ce qui offre l'avantage d'écouler plus rapidement une denrée périssable à prix de détail avantageux. Par ailleurs, pour assurer l'approvisionnement nécessaire à la consommation de l'Hôtel-Dieu, le maître achète des vins au prix de gros en circuit court, c'est-à-dire à des fournisseurs producteurs directs du vin acheté, bien connus et arrangeants. La gestion de la cave de l'Hôtel-Dieu met donc en œuvre une stratégie habile reposant sur une logique de flux entrants et sortants rapides qui permettent de gérer au mieux le risque lié à la conservation difficile du produit, accompagnée d'une logique financière astucieuse de ventes au prix fort (vente au détail) et d'achats à prix faibles (achat de gros). Les comptes de la bouteillerie du comte de Blois de 1371, 1375 et 1385 mettent en évidence des flux entrants et sortants de tonneaux, avec la particularité que l'organisation de la cave est réformée en profondeur entre 1375 et 1385 (Fig. 27)³⁵⁷. Toutefois la connaissance de l'activité de la cave du comte de Blois ne peut être que partielle dans la mesure où d'une part on ne dispose que de trois comptes de bouteillerie, d'autre part chacun de ces comptes ne renseigne que les six mois d'activité correspondant à la durée de l'office du bouteiller, et non une année entière.

³⁵⁴ Archives municipales d'Orléans. CC665, fol. 34v.

³⁵⁵ Archives municipales d'Orléans. CC655, fol. 98v.

³⁵⁶ Christine Jéhanno. Boire à Paris au XVe siècle. Le vin à l'Hôtel-Dieu, in *Revue historique*, Tome CCLXXVI, 559, 1986, pp. 20 et ss.

³⁵⁷ Voir l'introduction, pp. 32 et ss.

	1371		1375		1385	
	Nombre tonneaux	%	Nombre tonneaux	%	Nombre tonneaux	%
Vin des vignes du comte	46,3	95,8%	45	93,7%	278,5	60,5%
Vin acheté	2	4,2%	3	6,3%	182	39,5%
TOTAL des recettes	48,3	100%	48	100%	460,5	100%
Vin vendu <u>gros</u>	5	10,3%	25	52%	0	0
Vin vendu <u>détail</u>	12,5	25,9%	1	2%	0	0
TOTAL du vin vendu	17,5	36,2%	26	54%	0	0

Fig. 27 : La gestion de la cave du comte de Blois

En 1371 et 1375, le comte de Blois s’approvisionne presque exclusivement avec les productions de ses vignobles ; la part des vins achetés est résiduelle. En revanche, il existe une importante activité de vente en gros et au détail (dans une taverne comtale). En 1371, c’est le tiers des tonneaux qui est vendu, essentiellement au détail en taverne : la majeure partie du vin vendu au détail est vieux, voire très vieux (*des vins de plusieurs années, des vins viez de plusieurs années*)³⁵⁸. En 1375, sur les 26 tonneaux vendus en gros et au détail, la moitié contient du vin nouveau, l’autre moitié de vin vieux, et même très vieux puisque 12 tonneaux contiennent du vin de la vendange 1373, soit un vin de deux ans.

	1371		1375		1385	
	Nombre tonneaux	%	Nombre tonneaux	%	Nombre tonneaux	%
Vin vieux	29,3	63,3%	27	56,2%	57	12,4%
Vin nouveau	17	36,7%	18	37,5%	403,5	87,6%
Vin sans indication d’âge	0	0	3	6,3%	0	0

Fig. 28 : Vins vieux et nouveaux dans la cave du comte de Blois

D’une manière générale, la cave du comte de Blois est constituée majoritairement de vins vieux en 1371 (63%) et 1375 (56%) (Fig. 28). En 1385, c’est complètement différent : les vins vieux sont désormais très minoritaires (12%). Cette inversion de tendance correspond à une transformation radicale de la gestion de la cave : les flux entrants ont quasiment décuplé, passant de 48 tonneaux à 460,5. L’approvisionnement par le vignoble comtal a été multiplié par 6. Mais surtout le volume des achats de vin a explosé, multiplié en moyenne par 75. En revanche, l’activité de revente a été totalement arrêtée ; le bouteiller note explicitement l’absence de vente, que ce soit au détail et en gros, au terme de son mandat³⁵⁹.

Consommer vite le vin : gérer le tonneau

Dans la Sixte joye des *Quinze joies de mariage*, une scène de ménage témoigne de la gestion des tonneaux en contexte d’économie domestique. Une épouse doit préparer malgré elle un repas pour des convives que son mari a invités ; elle fait tout pour saboter ce repas. Concernant le vin, il y a un tonneau déjà ouvert, en cours de consommation ; ce vin, appelé *vin de despence*, n’est pas frais. *Or fault-il avoir du vin frais, car celuy qui est en despence n’est assez bon ; mais*

³⁵⁸ Bibliothèque municipale de Blois. Fonds Joursanvault, Carton 16, pièce 72.

³⁵⁹ Bibliothèque municipale de Blois. Fonds Joursanvault, Carton 16, pièce 77, fol. 11 : *Recepte de deniers pour vins vendus. Il n’en a esté nuls vendus en gros ne a destail au terme de ces presentes comptes, et pour ce nyent compté.*

on ne peut trouver le guibelet, pource que la dame ne le veult pas³⁶⁰. Le gibelet (outil utilisé pour mettre en perce un tonneau) dissimulé par la maîtresse de maison, il est impossible de mettre en perce un nouveau tonneau, et il faut donc se résoudre à servir un vin qui n'est pas frais, c'est-à-dire oxydé. Cette anecdote montre l'économie domestique quotidienne, autour de la gestion du tonneau de vin. Une fois le tonneau mis en perce, le liquide est condamné à une corruption rapide par la piqûre acétique. Jean Bodel, dans le *Jeu de saint Nicolas* (vers 642-650), loue ce vin frais et clair du début du tonneau :

*Le vin afforé de nouvel,
A plain lot et a plain tonnel,
Sade, bevant et plain et gros,
Rampant comme escuireus en bos,
Sans nul mors de pourri ne d'aigre,
Seur lie, court et sec et maigre,
Cler con larme de pecheour,
Croupant seur langue e lecheour :*

Autre gent n'en doive gouster !³⁶¹

Le vin mis en perce tout fraîchement
A plein lot et à plein tonneau,
Sapide, souple, solide et charnu,
Montant comme écureuil au bois,
Sans nulle trace de moisi ni d'aigre,
Nourri de sa lie, ferme et nerveux,
Limpide comme larme de pêcheur,
De longue bouche sur la langue des

[gourmets :

Personne d'autre ne doit y toucher !³⁶²

Le temps qui passe est donc une condition importante pour organiser la consommation du vin, car la qualité du breuvage s'altère et se détériore progressivement, l'air remplaçant peu à peu le liquide puisé dans le tonneau. La qualité d'un vin en tonneau n'est donc pas uniforme. Le vin tiré d'un tonneau fraîchement mis en perce n'est pas le vin du fond de tonneau ; il existe une hiérarchie des valeurs : le vin *frais*, inaltéré par l'oxygène parce qu'il s'agit du vin consommé peu de temps après la mise en perce du tonneau, est meilleur que le vin de *despence* qui est le vin consommé alors que la mise en perce du tonneau commence à dater. Et le vin de *despence* est meilleur que le vin de *bessière*, c'est-à-dire le vin du fond de tonneau, troublé par la lie et oxydé parce que trop longtemps exposé à l'air. On commence le tonneau par le vin *frais*, puis on boit le vin de *despence*, et on finit avec le vin de *bessière*. A un tonneau correspond donc plusieurs vins de qualités variées qu'il est possible de valoriser différemment. C'est ce qu'on observe le 31 octobre 1462, dans les comptes de la ville de Tours :

A Robin Rahier, tant pour lui que pour Hugues Delavoue, marchans demourans à Tours la somme de XXIII escuz d'or qui deue leur estoit pour deux pipes de bon vin, l'une claret et l'autre vermeille que lesdits esleuz ont prinses et achetées d'eulx pour ladicte ville en l'an de ce present compte et icelles par l'opinion des gens d'eglise et autres d'icelle ville, ont esté données et distribuées chascun jour et parfaiz es poz de ladicte ville [...] lesquelles deux pipes de vin ont cousté, c'estassavoir la vermeille quinze escuz et la clarete treze escuz qui font XXVIII escuz dont lesdits esleuz ont fait vendre les bessieres d'icelles, dont a esté receu cinq escuz, ainsi reste ladicte somme de XXIII escuz a paier valant a monnoye au pris de XXVII s Vid t la piece la somme de XXXI s XII s Vid t laquelle a esté payée audit Robin pour lui et ledit Delavoue...³⁶³

La ville de Tours achète au prix de gros deux tonneaux de vins, qualifiés de bons, l'un vermeil et l'autre claret, pour qu'ils soient distribués en pots à des dignitaires de la cour royale.

³⁶⁰ *Les XV joies de mariage...*, p. 63.

³⁶¹ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 173.

³⁶² Traduction de Albert Henry. Le langage œnologique en langue d'oïl (XIIIe-XVe s.). Sources, principes méthodologiques et premier bilan, in *Bulletins de l'Académie royale de Belgique*, 7-12, 1993, p. 376.

³⁶³ Archives municipales de Tours. CC36, fol. 75.

Toutefois la ville ne distribue pas l'intégralité du contenu des deux tonneaux. Elle *fait vendre les bessieres*, c'est-à-dire le vin de la fin des deux tonneaux, plutôt que de le donner parce que d'une part ce breuvage est trouble (proche de la lie), d'autre part il est piqué (exposé à l'oxygène depuis trop longtemps) : c'est une boisson qui n'est pas digne d'être offerte par la ville. Quelle est la part du vin de bessière dans un tonneau ? Pendant combien de temps est-il possible d'écouler le vin d'un tonneau avant qu'il ne soit considéré comme mauvais ? Une opération menée par la ville de Tours en 1460 livre quelques informations intéressantes :

*Item a Colin Huault, barbier, VII£ IIs 6d t pour vin prins d'une bonne pippe de vin qui estoit en son hostel qu'il vouloit vendre XI£ t, duquel vin fut donné par plusieurs foiz es poz de laditte ville a aucuns seigneurs de la court et du conseil du Roy durans les mois de janvier et février que le Roy estoit en laditte ville, et le seurplus du vin d'icelle pippe fut vendu a detail par Georget Pele, cleric de laditte ville, dont ne fut receu que LXXVIIIs VIId t...*³⁶⁴

Durant deux mois, en janvier et février 1460, ce sont les deux tiers d'une bonne pipe de vin qui ont été écoulés en pots de vin offerts aux membres de la cour et du conseil du roi : la qualité de ce vin est jugée suffisante pour qu'il soit distribué en pots. En revanche, le dernier tiers restant a été vendu au détail au profit de la ville : c'est le vin de bessière, jugé impropre à une distribution en pots de la ville. Cette anecdote livre deux informations essentielles pour comprendre la gestion des tonneaux de vin. D'une part le vin d'une barrique peut être écoulé pendant 6 ou 8 semaines en considérant que sa qualité reste satisfaisante. D'autre part la bessière correspond au tiers du tonneau. Il existe donc une forme d'échelonnement de la consommation du tonneau, correspondant à une hiérarchie de la qualité du vin. Charles Estienne et Jean Liébault, dans le livre V de la *Maison rustique*, évoquent cet étagement des qualités dans le tonneau :

*Hesiodé conseille, qu'a changer le vin des vaisseaux, faut séparer, le vin qui est au dessus du tonneau, et celui qui est proche de la lie, d'avec celui qui est au milieu : par ce que celui qui est pres la bouche du tonneau, est plus evaporé, comme plus proche de l'air ; et celui qui est au fond se gaste facilement, comme estant pres de la lie ; mais celui qui est au milieu, est plus durable et plus convenable pour le nourrissement. Telle coustume des anciens n'est pour ce jourd'huy observée, principalement en ces regions galliques, parquoy ne parlerons aucunement de ceste transvasion de vin*³⁶⁵.

Cette gestion échelonnée de la qualité des vins en barrique peut être observée dans les représentations iconographiques médiévales des tonneaux. De nombreuses illustrations montrent d'abord que le trou par lequel le vin s'échappe du tonneau pour être versé dans un pichet ou une coupe n'est pas installé tout en bas, mais au centre de la barrique, comme on le voit par exemple au folio 51 du manuscrit de l'*Apocalypse de Saint Jean* (XIVe siècle) enluminé par Colins Chadewe (Fig. 29)³⁶⁶, ou encore sur au fol. 276v de l'*Historia plantarum* de Dioscoride enluminée à Milan à la fin du XIVe siècle (Fig. 30)³⁶⁷.

³⁶⁴ Archives municipales de Tours. CC35, fol. 65v.

³⁶⁵ Charles Estienne, Jean Liébault. *L'agriculture, et maison rustique*. Paris, Jacques du Puys, 1572, fol. 209-210.

³⁶⁶ Bnf. Ms. Français 13096, fol. 51.

³⁶⁷ Library of Congress, 2021667882, fol. 276v.



Fig. 29 : Verser le vin du tonneau, d'après le Ms. 13096, fol. 51 de la Bibliothèque nationale de France



Fig. 30 : Tonneaux de vin équipés d'une aiguille dans l'*Historia plantarum*, fol. 276v (Milan, vers 1395-1400)

Le puisage peut aussi se faire en haut du tonneau lorsqu'il est plein. C'est ce qu'on voit par exemple dans une enluminure célèbre du manuscrit sur les *Observations sur la nature et les propriétés de divers produits alimentaires et hygiéniques, sur des phénomènes météorologiques, sur divers actes de la vie humaine, etc.* d'Albucasis produit entre 1400 et 1450

environ³⁶⁸. C'est dans la partie supérieure du tonneau que se trouve le meilleur vin que goûtent deux gentilshommes au premier plan (Fig. 31).



Fig. 31 : Puisage du vin dans la partie supérieure d'un tonneau d'après le traité sur *Observations sur la nature et les propriétés de divers produits alimentaires et hygiéniques...* d'Albucasis (1400-1450)

Le vin du fond du tonneau, qu'on appelle la bessière, est mauvais car c'est là que se concentre la lie. Pietro de' Crescenzi, dans la traduction en langue d'oïl du *Ruralium commodorum* (1373-1374), évoque cet étagement des qualités dans la barrique :

*Les saiges conseillent, et pas especial Hesiodus, que quant l'en œuvre les tonneaulx, le vin qui est au dessus et le vin qui est au fons soit osté, comme de petit fait. Et le vin qui est ou milieu soit gardé comme le plus fort et le plus durant, et plus convenable a estre vin viex ; car le vin qui est pres du bondomail et plus voisin a l'air est plus foible et plus evaporé ; et cellui qui est au fons se tourne tantost et sent de la lye et du foible.*³⁶⁹

De fait il précise qu'il existe un trou de vidange tout en bas du tonneau spécialement pour extraire la lie concentrée dans le fond : *et quant il sera clarifié, on traitra par dessoubz toute la troublesce et ordure, par le trou d'une brouche*³⁷⁰. Il existe en fait plusieurs trous pour extraire le vin d'un tonneau. Certaines illustrations poussent le réalisme jusqu'à montrer ces multiples percements : au tiers supérieur et au milieu dans la scène du folio 137 de la *Vita beatae Hedwigis* produite en 1353³⁷¹ (Fig. 32) ; au milieu, à la limite du tiers inférieur et dans le bas du tonneau dessiné au folio 80v d'un traité de mathématique du XVe siècle, pour illustrer un chapitre consacré au calcul du volume d'un tonneau³⁷². Ces multiples trous permettent de

³⁶⁸ Bnf. Ms. Nouvelles acquisitions latines 1673, fol. 77r.

³⁶⁹ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 100 (traduction française sous le titre *Le livre des prouffitz champestres et ruraulx*, appelé aussi *Rustican*, 1373-1374). On retrouve la même explication et référence à Hésiode dans le livre V de la *Maison rustique* de Charles Estienne et Jean Liébault.

³⁷⁰ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 107 (traduction française sous le titre *Le livre des prouffitz champestres et ruraulx*, appelé aussi *Rustican*, 1373-1374). La *brouche*, *broche*, *broiche*, *broke*..., désigne une *cheville pour boucher le trou qu'on fait au tonneau avec le foret* (Dictionnaire Godefroy).

³⁷¹ Getty Museum de Los Angeles. Ms. Ludwig XI 7, fol. 137.

³⁷² Bibliothèque municipale de Lyon. Ms 172, fol. 80v.

sélectionner une qualité de breuvage en fonction du niveau de puisage. Un examen attentif de l'iconographie de l'utilisation du versement du vin doit être réalisé pour mieux comprendre ces détails³⁷³.



Fig. 32 : Les multiples trous pour le puisage des tonneaux dans la *Vitae beatae Hedwigis*, fol. 137 (1353)

³⁷³ Pour ces rapides observations, utilisation d'un blog présentant un corpus relativement abondant de tonneaux dans les sources médiévales : <https://art-et-tonneaux.fr/blog/enluminures-tonneaux-estampe-peinture-sculpture-n46>



Fig. 33 : Le robinet et les traces de plusieurs trous pour servir le vin d'un tonneau
Bibliothèque municipale de Lyon, Ms 172, fol. 80v (Traité de mathématique du XVe siècle)

Soigner et rajeunir les vins vieux

Le vin est un produit fragile. Les causes de la péjoration de la qualité d'un vin sont multiples : le vin devient trop vieux ; la qualité initiale du produit est trop mauvaise ou inadaptée pour qu'il puisse être conservé longtemps ; des mauvaises conditions de conservation affectent la qualité du vin ; la qualité du breuvage s'altère progressivement tout au long du puisage dans le tonneau... Quelle qu'en soit la raison, la dégradation du vin est toujours une perte lourde étant donnée le volume important contenu dans une barrique. C'est la raison pour laquelle il existe, durant l'Antiquité³⁷⁴ et le Moyen Age, une multitude de recettes et techniques prophylactiques pour enrayer les évolutions néfastes des breuvages, mais aussi « médicales » pour guérir les vins des maux qui les affectent et les détruisent. Dans le *Ménagier de Paris*, le maître d'hôtel, qui a la charge de vérifier chaque semaine l'évolution des tonneaux d'une cave, apparaît comme un médecin qui doit *garir de maladie* les vins dont il détecte qu'ils tournent ; s'ensuivent des recettes pour traiter le vin pourri (en hiver, sortir la barrique pour qu'elle gèle), la verdeur excessive des vins (insérer dans la barrique un panier de raisins morillons), l'éventement (par une décoction de plantes et d'épices), la maladie de la graisse (par une décoction de blanc et de coquille d'œufs carbonisés), le roussissement des vins blancs (par une décoction de feuilles de houx)...³⁷⁵ Dans son *Opus ruralium commodorum*, Pietro de' Crescenzi établit une longue liste de recettes dans un chapitre intitulé *Comment le vin tourné est guéri et clarifié*³⁷⁶. On peut se poser la question de savoir si ces recettes étaient vraiment appliquées. Deux d'entre elles le sont assurément à Orléans en 1410 ou 1411³⁷⁷ :

³⁷⁴ André Tchernia. *La vinification des Romains...*, pp. 70-72.

³⁷⁵ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, pp. 123-124.

³⁷⁶ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, pp. 105-108 (traduction française sous le titre *Le livre des prouffitzz champestres et ruraulx*, appelé aussi *Rustican*, 1373-1374).

³⁷⁷ La date des opérations n'est pas précisée. On sait qu'elles ont eu lieu avant le 18 mars 1411, mais il est possible que ce soit à l'automne 1410.

*Mais aucuns voulans tres bien faire prennent roisins sans espreindre, en bonne quantité, en temps de vendanges, et les mettent ou vaissel de vin tourné ; et la les roisins sont au vin pour mere, et ramennent le vin a bonne santé et donnent bonne saveur finalement. L'en doit toutesvoies savoirque avant que on face quelconque medicine au vin tourné, on le doit mettre en un aultre vaissel et separer sa lie.*³⁷⁸

La ville d'Orléans donne au duc d'Orléans neuf tonneaux, et au chancelier d'Orléans deux tonneaux, envoyés à Chastres-sous-Montlhéry (Arpajon) où réside alors le prince. Ces 11 tonneaux font l'objet de soins qui paraissent tout à fait exceptionnels, puisque ces mentions sont uniques dans les comptes de Tours et Orléans :

*Item aux diz Gilet et Jehan pour argent par eulx baillé a deux varléz qui tirerent lesdiz vins acler pour les mettre sur raisins VIIIIs p. Item aux dessus diz pour douze minoz de raisins pour mettre esdiz vins a IIs p le minot, valent XXIIIIs p. Item aux dessus diz pour quinze jallaies de vin pour emplir lesdiz vins qui n'estoient pas plains pour ce qu'ilz avoient esté detraiz XLs p. [...] Item aux dessus diz pour deux tonneaux d'un vin pour muer lesdiz vins et aussi pour ce qu'il en y avoit deux tres viéz qui rien ne valoient, XVIIs p.*³⁷⁹

L'histoire de ces 11 barriques est en effet singulière. Elles sont achetées à une date inconnue (avant le 18 mars 1411) par Gilet Baudry et Jehan Libert, procureurs de la ville d'Orléans, au prix de 125 sous parisis. Or on s'aperçoit rapidement que ces acquisitions n'ont pas été judicieuses ; le texte confesse par exemple que deux tonneaux contiennent du vin *tres viéz qui rien ne valoient*. De fait, la ville d'Orléans doit déboursier la somme de 88 sous parisis pour essayer de rattraper cette bourde, soit un surcoût de 70% sur l'investissement initial. Les opérations menées pour rattraper ces vins sont triples, et ne concernent pas forcément uniquement les deux tonneaux de vins vieux incriminés

- le vin des 11 tonneaux est soutiré (*tirer acler, detraire*) pour les reconditionner dans d'autres barriques : il s'agit d'assainir le vin en le purgeant de ses lies et en le stockant dans des récipients plus propres.

- le vin très vieux et très mauvais de deux tonneaux doit être remplacé par un autre vin, à moins que ce ne soit un remplacement partiel par un assemblage de vins vieux avec des vins nouveaux.

- 12 minots de raisin, dont on ne sait s'il s'agit de raisin frais (ce qui est le plus probable), sont introduits dans les 11 tonneaux. Cette macération de raisin a pour objectif de déclencher une seconde fermentation par ajout de jus sucré frais et de levures pour redonner du corps au vin.

- ces opérations ont provoqué des pertes importantes de l'ordre de 16 jallaies (soit 240 pintes) qui doivent être compensées par l'ouillage des 11 tonneaux, soit le renouvellement de 5,7% du volume initial.

Cet épisode témoigne de la manière dont on « mue » le vin, c'est-à-dire la manière dont on le travaille pour le renforcer, le rajeunir, le ragailhardir, lui rendre une qualité acceptable... en deux mots : le guérir.

³⁷⁸ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 105 (traduction française sous le titre *Le livre des prouffitz champestres et ruraux*, appelé aussi *Rustican*, 1373-1374).

³⁷⁹ Archives municipales d'Orléans. CC647, fol. 25.

La notion du millésime : les vins de plusieurs feuilles

Le vin est une boisson fragile, dont la conservation est difficile et aléatoire. En dépit de recettes et techniques astucieuses pour essayer d'assurer cette conservation, le vieillissement est toujours difficile et hasardeux. Aussi la garde des vins sur plusieurs années n'apparaît-elle jamais comme un objectif qualitatif, comme c'est le cas aujourd'hui : on ne garde par un vin plusieurs années dans l'objectif de le bonifier. Très exceptionnellement sont mentionnés des vins « très vieux » pour désigner des vins de plus de deux ans, comme en 1410 ces deux tonneaux de très mauvais vin dans les comptes de la ville d'Orléans³⁸⁰. Très rares aussi sont les mentions précisant l'âge exact du vin³⁸¹. Certes quelques sources évoquent la possibilité théorique de conserver du vin plusieurs années, jusqu'à huit ans dans le *Segré de Segréz*, voire dix ans dans la *Desputoison du vin et de l'iaue*³⁸². Mais dans la pratique, jamais les comptes des villes de Tours et Orléans (sauf les exceptions mentionnées avant) ne précisent le nombre des années (un vin de trois, quatre, cinq... ans) pour déterminer une qualité : seule les mentions « vin vieux », ou plus rarement « vin très vieux », expressions neutres et imprécises, sont utilisées. Aussi la notion actuelle de millésime n'est pas adaptée à l'œnologie médiévale. Au Moyen Age, le millésime de la vendange peut être mentionné pour distinguer des crus, mais uniquement relativement à des événements marquants (météorologiques, politiques, militaires, économiques...) comme cette *année [1401] en laquelle les vignes furent gelées au pais d'Orlenoys*³⁸³ : les chroniques sont pleines de ce type d'information.

Cependant les comptes de bouteillerie du comté de Blois de 1371, 1375 et 1385 renvoient une image plus nuancée. L'examen de la gestion de la cave comtale a déjà permis de voir l'importance des vins vieux. Les comptes apportent des précisions quant à l'ancienneté de ces vins (Fig. 34). Les bouteillers distinguent clairement les vins jeunes des vins vieux par rapport aux années de vendanges ; ils utilisent alors le millésime. Lorsque le bouteiller établit l'inventaire du stock en cave au 22 juillet 1375, date de sa sortie de charge, il distingue nettement les barriques datant de la vendange 1374 de celle de la vendange 1373. Le vin de 1374 est jeune puisqu'il n'a pas encore un an ; mais ce vin est sur le point de tomber dans la catégorie des vins vieux, puisque la vendange 1375 s'annonce prochainement. Le vin de 1373 est vieux puisqu'il a été vendangé en septembre ou octobre 1373, soit un vin âgé d'environ 22 mois, qui s'apprête à entrer dans sa troisième année³⁸⁴. Pour les vins très vieux, le bouteiller utilise la notion de « feuille » pour désigner l'âge du vin. Ainsi en 1371 : *Item IIII tonneaux de vin blans, ch'est a savoir I tonneau de vin blanc de XXI foelle et les III autres des Montils et d'Orcheze de plusieurs foelles*³⁸⁵. Le terme *foelle*, *feuille* peut être utilisé en ancien français pour exprimer l'année qui passe. Aussi l'expression « vin de 21 feuilles » désigne un vin qui a 21 ans d'âge. Cette traduction est confirmée par l'enregistrement d'un tonneau de vin blanc de Sologne quatre années plus tard en 1375 comme « vin de 25 feuilles » (soit 25 ans d'âge), et 10 ans plus tard en 1385 d'un vin de Sologne comme « vin de 35 feuilles ». Les comptes de 1371, 1375 et 1385 parlent à l'évidence du même tonneau de vin blanc de Sologne qui, depuis la vendange de l'année 1350, est conservé dans la cave du comte de Blois. La conservation de ce tonneau sur une aussi longue période et son enregistrement régulier, année après année,

³⁸⁰ Archives municipales d'Orléans. CC647, fol. 25.

³⁸¹ Archives municipales d'Orléans. CC661, fol. 37 (*vin vermeil viez de deux ans*) ; CC665, fol. 35v (*ung tonneau de vin vermeil de deux ans*).

³⁸² Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, 1996, p. 143, v. 201-203 : *L'en me puet toutes pars mener / Et sans honte me demener, / Me garde l'en nuef ans ou dis*.

³⁸³ Archives municipales d'Orléans. CC644, fol. 16v.

³⁸⁴ Rémi Porcher. La cave d'un comte de Blois en 1375, in *Revue de Loir-et-Cher*, 1906, pp. 129-137.

³⁸⁵ Bibliothèque municipale de Blois. Fonds Joursanvault, Carton 16, pièce 72.

montrent qu'il s'agit d'un vin considéré non seulement comme buvable, mais, bien plus, comme estimable.

	Origine géographique	Qualité	Âge	Quantité	TOTAL
1371 (au 24/6/1371)	Orchaise	Vin rouge	Vieux de plusieurs feuilles	25 tonneaux	29 tonneaux
		Vin blanc	21 feuilles (=21 ans)	1 tonneau	
	Montils et Orchaise	Vin blanc	Vieux de plusieurs feuilles	3 tonneaux	
1375 (au 22/7/1375)	Sologne	Vin blanc	25 feuilles (=25 ans)	1 tonneau	45 tonneaux (des vignes du comte et achetés)
	Orchaise	Vin blanc de fourmenté		5 tonneaux	
	Orchaise	Vin claret et rouge	Vendanges 1373 (vin vieux de presque 2 ans)	12 tonneaux	
	Montils	Fourmenté		4 tonneaux	
	Montils	Vin rouge		4 tonneaux	
	Sologne	Vin blanc		1 tonneau	
	Orchaise	Vin rouge		5 tonneaux	
	Orchaise	Vin blanc		1 tonneau	
	Montils	Vin rouge	Vendanges 1374 (vin jeune qui arrive à une année)	1 tonneau	
	Sologne	Vin blanc		10 tonneaux	
Grois et Montils	Vins rouges mélangés à part égale		1 tonneau		
1385 (au 24/6/1385)	Sologne		35 feuilles (=35 ans)	1 tonneau	53 tonneaux (des vignes du comte)
	Saint-Gengoux, Saint-Pourçain, Grois, Terres noires, Sologne		Vendanges 1383 et 1384	52 tonneaux	

Fig. 34 : Les vins vieux, presque vieux et vraiment très vieux du comte de Blois

Le rappel systématique de l'âge indique que le vieillissement est une opération contrôlée, recherchée, valorisée. La garde d'un vin sur une telle durée est très difficile, même aujourd'hui alors qu'on utilise le soufre et qu'on conditionne le produit en bouteille de verre bouchée. Aussi est-il certain que ce tonneau de vin blanc de Sologne bénéficie, dans la seconde moitié du XIVe siècle, d'un suivi régulier et de soins très attentifs, au moins un ouillage régulier pour compenser la perte normale du liquide, soit le renouvellement annuel d'au moins 5 à 10% de la contenance du tonneau³⁸⁶. Mais le plus probable, c'est que le vin de ce tonneau est renouvelé dans une proportion bien plus importante qu'avec l'ouillage. Chaque année, une portion conséquente de la barrique (le quart, le tiers ou la moitié... la source n'apporte aucune information sur la consommation) est puisée pour le service du comte de Blois, et remplacée par une quantité équivalente de vin blanc nouveau. C'est le système de la cuvée perpétuelle, toujours pratiquée aujourd'hui, par exemple en Espagne avec la technique de la *solera*. Cette technique de vieillissement, basée sur le rajeunissement partiel annuel du produit vieux par son mélange avec un produit jeune, est mentionnée dans le *Ménagier de Paris* concernant le verjus : *Nota que en juillet le vertjus vieil est bien foible et le verjus nouvel est trop vert : et pour ce, en vendenges, le vertjus entremezlé moitié viel moitié nouvel est le meilleur*³⁸⁷. Le tonneau de vin blanc vieux de Sologne millésimé du comte de Blois correspond sans doute à la catégorie des « vins renouvelés » que l'on trouve dans de multiples sources, tels que les actes notariés

³⁸⁶ Evaluation d'après les données sur l'ouillage présents dans les comptes des villes de Tours et Orléans, et les comptes de bouteillerie du comté de Blois dans la partie du chapitre 3 (« Vins nouveaux et vins vieux. Le problème de la gestion des stocks ») intitulée « La lutte contre l'oxygène », pp. 95 et ss.

³⁸⁷ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 122.

dijonnais de la fin du Moyen Âge³⁸⁸. A Blois, l'attention à l'âge supposé du vin renouvelé est exceptionnelle. Les différents bouteillers qui se succèdent dans la gestion de la cave comtale n'omettent jamais de rappeler l'âge du vin en référence à la cuvée initiale de l'année 1350. Mais en réalité, comme pour le bateau de Thésée, ce vin de 1350, partiellement remplacé chaque année durant des décennies par du vin neuf, n'existe quasiment plus dans la barrique : ne reste que le symbole. Ce vin est un moyen pour le comte de se connecter avec son prédécesseur et ancêtre. Dans ce cas, le vin très vieux apparaît comme un outil politique mémoriel, symbolisant la continuité de la lignée et du pouvoir comtal.

Conclusion

Contrairement à ce que l'on avance communément, les vins vieux ne sont pas méprisés dans la société médiévale. Ils font même l'objet d'une valorisation en lien avec des prescriptions médicales, mais aussi lorsque la qualité ou la quantité de la vendange nouvelle sont défailtantes. L'usage des vins vieux est délicat à cause des difficultés à conserver ce produit pondéreux : les mentions de vins pourris que l'on est contraint de jeter abondent. En dépit des difficultés et des risques, il existe des techniques de vieillissement pour soigner les vins, et aussi pour essayer de les guérir en cas de problème. Le moyen le plus sûr d'assurer la conservation des vins âgés reste l'assemblage avec des vins nouveaux : le cas de la cuvée perpétuelle établie à partir de 1350 dans la cave du comte de Blois est particulièrement spectaculaire à cet égard. Caves et celliers sont des lieux de conservation, et la conservation nécessite un important travail sur le contenu des barriques. Il faut surveiller les vins, c'est-à-dire les goûter régulièrement et rétablir les niveaux dans les tonneaux par l'ouillage. Il faut agir vite lorsqu'on repère le début d'une déviation organoleptique. Il faut anticiper les problèmes en soutirant les crus de vins vieux et jeunes pour les assembler... Le vieillissement du vin n'est donc pas une activité passive, mais au contraire dynamique. Conserver ne signifie pas ne rien faire. Les gestes techniques prodigués par les maîtres de chais entraînent des transformations du produit initial qui amènent à poser la question de l'identité du produit. La conservation et le vieillissement visent-ils à conserver les caractéristiques organoleptiques fondamentales du produit initial ? Dans le cas de la cuvée perpétuelle de la cave comtale de Blois, on ignore l'origine des vins nouveaux utilisés pour rétablir le niveau dans le tonneau. Les bouteillers précisent qu'il s'agit d'un vin blanc de Sologne. Quant à la couleur blanche, elle implique l'obligation d'utiliser chaque année un vin blanc nouveau pour la conserver. Quant à l'origine géographique solognote, nous n'avons aucune information permettant de vérifier que les bouteillers utilisent chaque année un vin blanc nouveau de Sologne, mais c'est très probable.

³⁸⁸ Jean-Pierre Garcia, Guilhem Ferrand. Le vin dans la maison : ce que les inventaires après décès disent de la consommation du vin à Dijon de la fin du Moyen Âge à l'époque moderne, in *Cahiers d'histoire de la vigne et du vin*, 13, 2015, pp. 23-43.

Chapitre 4

Le terroir, un gage de qualité ?

Le terroir : un mot médiéval, mais un concept contemporain³⁸⁹

Le concept actuel de « terroir » est une construction culturelle, profondément française et aujourd'hui internationalisée. Son élaboration progressive³⁹⁰ doit nous faire prendre conscience de son caractère changeant, paradoxal et subjectif. La richesse conceptuelle du terme, à peu près fixée dans les années 1920/1930 dans le contexte de la reconstruction de filières vitivinicoles de qualité après la crise du phylloxera (lois de 1905, 1919 et 1935), est très récente au regard du temps long historique. Rappelons d'abord que le mot, qui apparaît pour la première fois dans la langue française à la fin du XII^e siècle sous les formes *tieroer* (1198), *terroit* (1202), *tieroir* (1212)...³⁹¹, dérive du mot latin *territorium* qui désigne simplement un ressort administratif, c'est-à-dire une entité spatiale sociale, polarisée sur un centre ; au sens premier du terme, le *territorium* est l'espace sur lequel s'exerce la *terror* qu'inspirent les magistrats dans l'exercice de leur pouvoir au nom de l'intérêt général³⁹². Au Moyen Age, tel est le sens du mot *terrouer* qui est systématiquement employé dans les actes de la pratique juridique pour désigner l'espace agricole dominé par un groupe d'exploitants (village, hameau...)³⁹³. Dès l'Antiquité, on comprend que la nature du lieu de production a une influence sur la qualité gustative des produits agricoles (Columelle, Pline l'Ancien), et par conséquent sur la constitution physique du buveur. Le Moyen Age hérite de cette idée forte, clairement affirmée par exemple par Albert le Grand (mort vers 1280) dans son traité des plantes : *La vigne a cette propriété que les lieux influencent beaucoup sa saveur et sa nature à cause de la porosité de son bois*³⁹⁴. Les lieux sont définis par les sols, auxquels on prête finalement peu d'attention dans les écrits médiévaux. Par exemple Albert le Grand fait quelques observations rapides et assez obscures³⁹⁵. *Le Livre de la propriété des choses* de Barthélemy l'Anglais (né vers 1190, mort après 1250), dans sa traduction en langue d'oïl par Jean Corbechon (1372), interprète les sols selon une grille de lecture liée à l'eau ; un sol propice à la vigne, c'est un sol qui n'est ni trop, ni pas assez humide :

La vigne desire l'air pur et sery, et het le temps pluuieux ; et aime terre chaude et seche, qui est moienement crasse et douce, car quant la terre est trop crasse et trop moiste, la

³⁸⁹ Idées développées dans Samuel Leturcq. Le terroir, un concept anhistorique, in Jean-Louis Yengué, Kilien Stengel (dir.). *Le terroir viticole. Espace et figures de la qualité*. Tours, PUFR, 2020, pp. 23-31.

³⁹⁰ Thomas Parker. *Le goût du terroir. Histoire d'une idée française*. Tours/Rennes, PUFR/PUR, 2017.

³⁹¹ Alain Rey (dir.). *Dictionnaire historique de la langue française*. Paris, Le Robert, t. 2, p. 2108.

³⁹² Maryvonne Le Berre. Territoires, in Antoine Bailly, Robert Ferras, Denise Pumain. *Encyclopédie de la géographie*. Paris, Economica, 1994, pp. 617-638.

³⁹³ Samuel Leturcq. Espace du village, *terrouers* des hameaux. Théorie et pratiques spatiales d'une communauté paysanne en Beauce orléanaise aux XIV^e et XV^e siècles, in *Construction de l'espace au Moyen Age. Pratiques et représentations*. Paris, Publications de la Sorbonne, 2007, pp. 229-241.

³⁹⁴ *Alberti Magni De vegetabilibus libri VII*, cap. IV : *De domescandis vitibus in vineis*, éd. Ernest Meyer-Carl Jessen, Berlin, Georg Reimer, 1867, p. 656 : *Habet autem vitis proprium, quod loca saporem et naturam eius immutam multum propter ligni raritatem*. Cité par Jean-Pierre Garcia. La construction géo-historique des climats de Bourgogne, in Jean-Pierre Garcia (dir.). *Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine de l'humanité*. Dijon, Editions universitaires de Dijon, 2011, pp. 97-105.

³⁹⁵ *Alberti Magni De vegetabilibus libri VII*, cap. IV..., p. 656 : *Locum pinguem clivosum desiderat vitis, et si rarus sit et porosus, nigro lapide facile putrescente immixtus, optime provenit. Propter quod nigros lapides molles qui tegulae vocantur, terunt et miscent terrae. Valet etiam rubeus, sed non sicut niger ad fuscitatem declinans*.

vigne gette trop de feuilles et pou de fruit. Et quant la terre est trop seche, la vigne fault et seche trop tost par deffaulte de nourriture. Et se la terre est amere ou salee, elle corrompt la racine de la vine. Et pour ce elle ayme la terre doulce et attrempee en ses qualites. Et pour ce les hautes montaignes qui sont au souleil sont bien disposees pour porter vignes, car l'umeur y est doulce et la challeur forte ; et tant comme la vigne a plus de souleil, tant porte elle plus doulz fruit³⁹⁶.

Qualité du sol et situation géographique du vignoble conditionnent la qualité du produit, ce que montre aussi un autre ouvrage encyclopédique du XIII^e siècle, le *Segré de Segréz* :

Dont fait a entendre que les vins sont communement en haus tertres sont plus fort et plus clers qui sont de basse terre ; et les vins qui croissent az sommet des montaignes sont fors et clers et entestant : et les vins qui croissent ens es valees ont les condissions contraires. Mais les vins qui croissent az pendans et sur la croupe de la montaigne plus vallent, que plus sont atemprez, por ce qu'il ne sont trop pres ne trop loing du soleil et por ce le seoul est plus atemprez³⁹⁷.

Au milieu du XVI^e siècle, *L'agriculture et la maison rustique* de Charles Estienne et son gendre Jean Liébault apporte une argumentation beaucoup plus précise concernant l'influence des sols sur la qualité des vins au chapitre 38 du livre V, sous le titre « Quel terroir demande la vigne ». Dans le chapitre 40 intitulé « Avant de planter la vigne, faut scavoir quel vin la terre apportera, où on la veult planter », les auteurs, inspirés d'une méthode prônée par Virgile et Columelle, proposent une expérience pour repérer les terres aptes à produire du bon vin :

Faites une fosse en la terre ou vous la [la vigne] voulez planter, de deux pieds de hauteur, et de la terre que vous aurez tirée de la fosse, prenez-en une motte, et la mettez dedans un voire plein d'eau de pluye bien nette, mettez et battez ceste eau, puis la laissez reposer jusques à ce que la terre face residence au fond du voire, ce que l'on pourra facilement cognoistre à la clarté du voire. Et après que la terre sera bien reposée, vous gousterez l'eau, vous aures vin de telle saveur que sera l'eau. Si vous trouvez donc un goust amer, salé, ou aluineux, ou autre mal plaisant en l'eau, gardez vous de planter la vigne en telle terre. Si ainsi est, la coustume de fumer les vignes est damnable sur tout : d'autant qu'il est fort difficile que la terre nourrie et engraisée de fien, ne retienne en soy la saveur du fien, et à la parfin, ne la communique au vin³⁹⁸

Telle terre, tel vin : l'influence du sol sur la complexion des vins était reconnue. Il en résulte qu'un buveur avisé peut reconnaître les qualités et défauts d'un vin, son terroir d'origine et son âge. S'affirme alors à partir de la fin du XVI^e siècle l'utilisation de cette corrélation entre les lieux d'origine des vins et leurs goûts pour affirmer richesse et identité des contrées. Mais si pour certains le « goût de terroir » est une qualité, pour beaucoup il s'agit d'un défaut. Ainsi pour Julien Le Paulmier dans son *Traité du vin et du sidre* (1589), comme pour d'autres scientifiques de cette époque, le goût « terreux » ou « minéral » est considéré comme désagréable, puisque connoté au sol et à la saleté. Cette connotation négative se renforce nettement dans le courant du XVII^e siècle. Antoine Furetière, dans son dictionnaire, définit

³⁹⁶ Edition du *Livre de la propriété des choses* de Barthélemy l'Anglais dans sa traduction par Jean Corbechon par Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 58. Pour le texte original en latin. Barthélemy l'Anglais. *De proprietatibus rerum*. Volume VI, Liber XVII, ed. Iolanda Ventura. Turnhout, Brepols, 2007.

³⁹⁷ Edition du *Segré de segrez* par Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 52.

³⁹⁸ Charles Estienne, Jean Liébault. *L'agriculture, et maison rustique*. Paris, Jacques du Puys, 1572, fol. 201v-202.

ainsi le « goût de terroir » : *On dit que le vin a un goût de terroir, quand il a quelque qualité désagréable, qui lui vient par la nature du terroir où la vigne est plantée.* Et d'ajouter, pour insister sur le mépris que cette expression inspire :

*On le dit aussi au figuré d'une mauvaise habitude qu'on a prise dans le lieu de sa naissance. Les personnes de province ne peuvent se défaire d'un certain vice de terroir fort opposé à la politesse. On dit qu'un homme sent le terroir, pour dire, qu'il a les défauts qu'on attribué ordinairement aux gens de son pays.*³⁹⁹

En 1694, dans son dictionnaire Latin-Français, Charles Pajot traduit l'expression « goût de terroir » par le latin *vis terrenum*, c'est-à-dire littéralement « poison ou puanteur de la terre ». Le terroir est un concept alors clairement associé à la rusticité, c'est-à-dire à un manque de finesse et de distinction. Paradoxalement, c'est de cette définition d'une « normalité » sensorielle qu'émerge la valorisation du terroir à partir du XVIIe siècle. Les « costauds », esthètes gastronomes, font alors la promotion des produits les plus purs, les plus sains et les plus délicats, sans aucune saveur rappelant la terre, symptôme de rusticité et de grossièreté. Rejetant la corruption du goût naturel des aliments par les condiments (sauces, épices, herbes...), ils promeuvent le goût authentique, archétypal, de chaque produit. Paradoxalement, un bon produit est un produit naturel, c'est-à-dire caractéristique de son terroir ; mais le lieu d'origine ne doit pas dominer dans les arômes⁴⁰⁰. La bascule s'opère au XVIIIe siècle : le terroir commence alors à devenir un concept positif, dans le contexte d'une revalorisation de la vie provinciale, de la naissance d'un désir de retour à la campagne, et d'un accent porté sur le rôle positif du terroir dans la culture gastronomique. A partir de ce moment, le terroir, notion aujourd'hui mondialement reconnue, valorisée et utilisée, est progressivement institué en concept et s'impose finalement dans le courant du XXe siècle. En 2010, l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) fixe une définition du terroir vitivinicole :

Le « terroir » vitivinicole est un concept qui se réfère à un espace sur lequel se développe un savoir collectif des interactions entre un milieu physique et biologique identifiable et les pratiques vitivinicoles appliquées, qui confèrent des caractéristiques distinctives aux produits originaires de cet espace. Le « terroir » inclut des caractéristiques spécifiques du sol, de la topographie, du climat, du paysage et de la biodiversité (Résolution OIV/VITI 333/2010)

Pour renforcer ce concept en lui apportant la légitimité de la profondeur historique, les archives, les vieux écrits, mais aussi les récits populaires, sont mobilisés pour démontrer, sous un vernis de scientificité, l'antiquité d'un mode de pensée actuel. Le concept de terroir est désormais environné d'un folklore sympathique, mais qui colporte une vision fautive, décalée ou exagérée de la relation des sociétés médiévales aux vignobles et à la qualité des vins⁴⁰¹.

³⁹⁹ Antoine Furetière. *Dictionnaire universel concernant généralement tous les termes français...*, édition de 1727, Tome IV, p. 614.

⁴⁰⁰ Florent Quellier. Le discours sur la richesse des terroirs au XVIIIe siècle et les prémices de la gastronomie française, in *Dix-septième siècle*, 1, n° 254, 2012, pp. 141-154.

⁴⁰¹ Voir par exemple Jean-Pierre Garcia. Non, les moines n'ont pas goûté la terre pour délimiter les terroirs viticoles de Bourgogne, in *Crescentis*, 3, 2020 (En ligne : <http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=1128>). La section « Cellule de dégrisement » de la revue *Crescentis* explore l'exubérant univers légendaire de la vigne et du vin.

Une certaine géographie viticole médiévale

Les chansons à boire intitulées *Vaudevires* montrent que des pochards normands possèdent quelques éléments de géographie viticole, connaissent quelques toponymes qui servent à qualifier et identifier, d'après un lieu d'origine supposé, le vin qu'on leur vend et qu'ils boivent.

*Se j'avoye tousiours en cave
Ung muy de vin savoureux,
Fust d'Orléans ou de Grave,
Je me tiendroye bienheureux*⁴⁰²

C'est une géographie très sommaire : juste quelques noms qui agissent comme des marques-repères, indices de qualités. Mais tout dépend des courants commerciaux qui approvisionnent le marché. A Vire, on connaît et on boit des vins affichés comme bordelais (*Grave*) et d'Orléans : sont-ils originaires du Bordelais et de l'Orléanais, ou sont-ils typés comme des vins de Bordeaux et d'Orléans ? On ne le sait, mais si l'on en croit la répétition des mentions dans les *Vaudevires*, le *rouge sirot d'Orléans*⁴⁰³ semble un vin couramment présent et particulièrement apprécié des buveurs dans les tavernes viroises. La réalité de ce trafic normand des vins de la Loire moyenne, sans doute via la Mayenne, est observable dans le compte de boutique du comte de Blois de 1370 / 1371⁴⁰⁴. On y mentionne un *marchans de Normandie nommé Drouet de Falaisse* auquel sont vendus cinq tonneaux de vin : deux tonneaux de vin rouge d'Orchaise (vignoble à une dizaine de kilomètres à l'ouest de Blois), deux tonneaux de vin blanc de Sologne et un tonneau de vin rouge des Grois (vignoble de la périphérie immédiate de Blois). Si à Blois ces vins sont désignés ainsi, sous quels noms sont-ils commercialisés lorsqu'ils sont bus en Normandie ? Vus de Vire, ces vins blésois et solognots ne sont-ils pas d'Orléans ? Là encore, on ne peut le dire. Mais c'est une question essentielle lorsqu'on s'interroge sur la notion de qualité des vins au Moyen Age. Les caves sont pleines de vins dont on déclare une origine géographique, sans garantie sur cette origine. Dans le *Roman du comte d'Anjou* (achevé en 1312), Jean Maillart raconte avec truculence l'enivrement d'un valet qui goûte plusieurs bons vins dans une cave. Chacun de ces crus est désigné par un nom de lieu, d'abord un vin assimilé à tort par le goûteur comme du vin d'Auxerre alors qu'il s'agit d'un cru d'Île-de-France, puis du Clamecy, et enfin du Saint-Pourçain :

*Le domestique se dirige vers le fausset de la barrique et tire généreusement du vin ; et Galopin boit avec allégresse, car il aime beaucoup le bon vin. Il boit deux gobelets coup sur coup, et puis il prend un peu de pain pour avoir plus encore envie de boire. Il boit, et puis hoche la tête : « Voyez, dit-il, comme la fraîcheur du vin teint ce verre ! Il est d'Auxerre, à mon avis, par saint François ! – Non, dit l'autre, il vient d'Île-de-France ! » Puis il lui tire un nouveau gobelet de vin de Clamecy : « Assez, diable ! Qu'est-ce que c'est que ça ? fait Galopin. – ça, c'est un vin rouge. – Je vais en boire un petit peu, ou je ne vau pas un grain d'orge. » Il en jette un plein gobelet dans son gosier. « Maintenant, je m'en vais, dit-il. – Mais non, dit l'autre. Tu vas d'abord goûter un Saint-Pourçain pour terminer : tout ce que tu as bu ne vaut pas un denier, ce ne sont pas des choses qui touchent au cœur ; voici ce qui va te faire une bonne bouche. »*⁴⁰⁵

⁴⁰² Olivier Basselin. *Les vaudevires...*, p. 64 (Vaudeville 34).

⁴⁰³ Olivier Basselin. *Les vaudevires...*, p. 23 (Vaudeville 14).

⁴⁰⁴ Bibliothèque municipale de Blois. Fonds Joursanvault, Carton 16, pièce LXXII.

⁴⁰⁵ Jean Maillart. *Le Roman du comte d'Anjou*, traduit par Francine Mora-Lebrun. Paris, Gallimard, 1998, p. 111.

Cette carte des vins n'est pas très développée, mais on y trouve mentionnées trois grandes zones de production : la Basse Bourgogne (Auxerre et Clamecy), le cours de l'Allier (Saint-Pourçain-sur-Sioule) et l'Île-de-France. Notons toutefois que le goûteur, certes aviné, confond deux vins pourtant originaires de deux régions très différentes : Auxerre (basse Bourgogne) et l'Île-de-France. Trois vins différents, c'est peu, mais on voit que les buveurs s'attachent à ces toponymes qui désignent des qualités de vins. Dans un autre épisode du *Roman du comte d'Anjou*, la fille du comte d'Anjou énumère une liste⁴⁰⁶ de bons crus qu'elle regrette de ne plus jamais pouvoir déguster :

<i>Si bevoie vins precieus.</i>	Et je buvais des vins de prix
<i>Pyment, clarés delicieus,</i>	Du vin aux épices, du délicieux vin cuit au miel
<i>Cythouandès, roséz, floréz,</i>	Des vins parfumés au gingembre, à la rose, aux aromates
<i>Vins de Gascoingne colouréz,</i>	Vins de Gascogne à la belle couleur,
<i>De Montpellier et de Rochelle,</i>	De Montpellier et de la Rochelle
<i>Vin de Garnace et de Castelle,</i>	Des vins de Grenache et de Castille,
<i>Vin de Biaune et de Saint Poursain</i>	Des vins de Beaune et de Saint-Pourçain,
<i>Que riche gent tiennent pour sain,</i>	Que les riches tiennent pour salubres,
<i>Auçuerre, d'Anjo, d'Orleanois,</i>	Des vins d'Auxerre, d'Anjou, de l'Orléanais,
<i>De Gastinois, de Leonnois,</i>	Du Gâtinais, du Laonnais,
<i>De Biauvoisin, de Saint Jouen.</i> ⁴⁰⁷	Du Beauvaisis, de Saint-Jean-d'Angély. ⁴⁰⁸

La carte des vins de la fille du comte d'Anjou est plus raffinée que celle des ivrognes de Vire. Mais s'agit-il d'une carte géographique des vins ? Certes les toponymes abondent, qui désignent des régions viticoles bien connues : le Midi de la France (Gascogne, Montpellier), la façade atlantique (La Rochelle, Saint-Jean-d'Angély), la Loire moyenne (Anjou, Orléanais et le Gâtinais), la France septentrionale (Laonnais, Beauvaisis), la basse Bourgogne (Auxerre), le haut bassin ligérien en connexion avec le couloir Rhône / Saône (Saint-Pourçain, Beaune) et un vin ibérique (Castille). Mais ces vins désignés par une appellation géographique côtoient des types de vins, désignés par une qualité aromatique archétypale obtenue par adjonction de sucre, d'épices et d'aromates : les « piments » (vins au goût épicé), les « clarets » (vin aromatisé), les *cythouandès* (vins aromatisés au citoual, graine aromatique qui ressemble au gingembre), les « rosés » (ne désignent pas un vin à la robe rosâtre, mais un vin aromatisé à la rose), les « florés » (vins parfumés), les « grenaches » (type de vin sans doute caractérisé par sa douceur). La cave archétypale du *Blason de la cave* décrite par le parisien Gilles Corrozet en 1539 rassemble ces caractéristiques :

*Cave pleine d'humidité,
Chaulde en yver, froide en esté ;
Cave où sont les vins savoureux
Tant bons, frians et amoureux,
Comme bastard et Malvoysie,
De Muscadet, de Romenie,
De Beaulne, d'Anjou, d'Orléans,
Et vin françois qui dort léans,*

⁴⁰⁶ La rhétorique de la liste dans le domaine culinaire est abordée par Bruno Laurioux. Au début était la liste : réputations, classements et écritures dans l'imaginaire gastronomique (1er-16e siècle), in *Imaginaires de la gastronomie. Productions, diffusions, valeurs, enjeux*. Montréal (Canada), 2014 (En ligne : <https://hal.science/hal-01626551/document>).

⁴⁰⁷ Jean Maillart. *Le Roman du comte d'Anjou*, édité par Mario Roques. Paris, 1931, v. 1149-1159.

⁴⁰⁸ Jean Maillart. *Le Roman du comte d'Anjou*, traduit par Francine Mora-Lebrun. Paris, Gallimard, 1998, p. 61.

*Vin d'Angoulmois, de Sens, d'Auxerre,
Et aultre que tu tiens en serre*⁴⁰⁹

On trouve dans cette cave fantasmée des vins de plusieurs régions du royaume de France : la côte atlantique (*vin d'Angoulmois*), la Loire moyenne (Anjou et Orléans), l'Île-de-France (*vin françois*), la Basse Bourgogne (Sens et Auxerre) et la Haute Bourgogne (Beaune). S'y ajoutent des vins importés de contrées méditerranéennes orientales, synthétisés dans le toponyme « Roménie », mais aussi par trois mots qui ne désignent pas des lieux, mais des types de vins ; ces termes sont souvent associés aux vins orientaux et méridionaux : *bastard*⁴¹⁰, *malvoisie* et *muscadet*⁴¹¹. Dans toutes les sources médiévales, les vins orientaux bénéficient d'un prestige inégalé ; ces vins apparaissent comme le *nec plus ultra*, un horizon indépassable en termes de qualité. Le *Segrez de Segré* théorise cette supériorité des vins orientaux en expliquant que la qualité évolue selon un double gradient géographique, d'est (*orient*) en ouest (*occident*) et du sud (*plogol*) vers le nord (*bise*) :

*Et touz vins, de tant cum plus aprochent a l'orient, tant sunt plus fors – et ensi entendez vers plogol – et tant cum plus aprochent ver occident et ver bise, tant resunt sont febles. Et por ce acunes terres sunt en l'occident et en bise que por defaute de cholor ne portent nul vin, car trop sunt eslongies du solel, si cum en Sasoingne, et Donemarche, et Noreweghe, et Yrlande.*⁴¹²

La *Bataille des vins* rédigée à Paris par Henri d'Andeli vers 1224 corrobore cet état de fait : dans la joute verbale qui oppose les vins blancs pour distinguer le meilleur, le roi, après dégustation en compagnie d'un truculent prêtre anglais, tranche en faveur du vin de Chypre qu'il fait pape, puis du *bon gentil vin d'Aquilat* (en Italie) nommé cardinal et légat, sans même qu'ils aient eu besoin de s'exprimer : ce sont indiscutablement les meilleurs. Suit une hiérarchie œnologique calquée sur des dignités : trois rois, puis trois comtes, puis douze pairs... mais Henri d'Andeli ne dit pas quels sont les crus distingués. La *Bataille des vins* dessine, du point de vue d'un clerc de la cour royale à Paris, une géographie viticole dont la cartographie permet de faire ressortir des régions de production (Fig. 35).

Le poème est lui-même organisé selon une logique géographique. Après une longue introduction au cours de laquelle Henri d'Andeli installe le récit (convocation royale et nomination d'un héraut-goûteur anglais qui fait un premier tri pour exclure le mauvais (v. 1 à 76), Argenteuil (v. 77 à 86), puis Meulan-en-Yvelines (v. 87 à 94) prennent la parole au nom des vins *françois*, c'est-à-dire d'Île-de-France, et plus précisément les vignobles à l'ouest et au nord de Paris jusqu'au Vermandois. Les vins de Champagne interviennent ensuite (v. 95 à 101), suivis des vins de l'est, Moselle et Alsace (v. 102-112). Puis c'est au tour des vins de la France de l'Ouest (Aunis, Saintonge, Angoumois, Bordelais, Poitou) avec l'intervention de La Rochelle (v. 113 à 122) et de Saint-Jean-d'Angély (v. 123 à 136). Les vins berrichons, de la vallée du Cher et solognots (v. 137 à 143) s'en prennent alors violemment aux *vin françois*, ce qui provoque la réplique cinglante des *vin françois* dont les victimes sont les vins de la Basse Bourgogne, Auxerre, Saint-Bris-le-Vineux, Vermenton (v. 144 à 150). L'histoire s'achemine

⁴⁰⁹ *Recueil de poésies françoises des XVe et XVIe siècles, morales, facétieuses, historiques, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon*. Paris, Tome VI, 1857, pp. 236-237.

⁴¹⁰ La définition du terme « *bastard* » est très finement analysée par Albert Henry. *Langage œnologique en langue d'oïl...*, vol. 2, pp. 209-210.

⁴¹¹ Le sens de ces termes sera traité dans le chapitre 5 (« La nature des vins. Vins mélangés, vins aromatisés, vins trempés, vins trafiqués »), pp. 147 et ss.

⁴¹² Edition du *Segrez de segrez* par Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique...*, vol. 1, p. 53.

alors vers son dénouement : atmosphère joyeuse et magnifique de tournoi (v. 151 à 168), dégustation du roi et de l'ivrogne anglais (v. 169 à 184), palmarès (v. 185 à 194) et épilogue moralisant (v. 195 à 204). L'ensemble de ce récit fait ressortir des groupes œnologiques⁴¹³ :

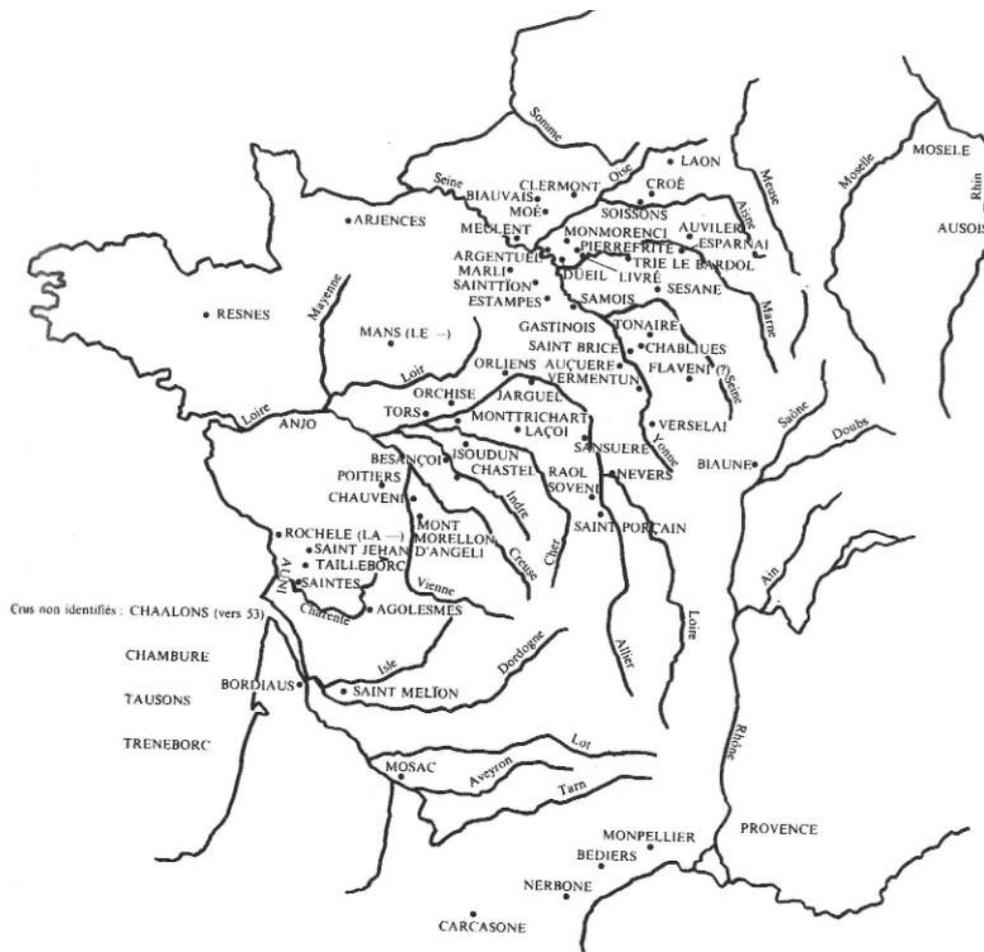


Fig. 35 : La géographie viticole de la *Bataille des vins* (vers 1224) (Albert Henry, 1996, vol. 2, p. 153)⁴¹⁴

1 – Groupe des vins du Nord-Ouest du royaume de France : Normandie (*Argences*), Maine (*Le Mans*), Haute Bretagne (*Rennes*). Ces vins sont exclus de la compétition avant qu'elle ne commence par le prêtre anglais. Henri d'Andeli considère qu'ils n'ont pas les qualités requises.

2 – Groupe des vins du Bassin parisien

- Île-de-France (*vins français*). Cet espace correspond globalement au cœur du domaine royal autour de Paris (*Saint-Yon*⁴¹⁵, *Meulan-en-Yvelines*, *Argenteuil*, *Samois*, *Trilbardou*, *Pierrefitte*, *Marly-le-Roi*, *Deuil-la-Barre*, *Montmorency*, *Etampes*). Argenteuil et Meulan, les porte-paroles, font preuve d'orgueil et d'agressivité, peut-être parce que, dans cette compétition, ils « jouent à domicile ».

⁴¹³ Les noms placés en italique correspondent à des dénominations explicitement utilisées par Henri d'Andeli.

⁴¹⁴ Carte issue de Albert Henry. *Langage œnologique en langue d'oïl...*, vol. 2, p. 153. Autre cartographie intéressante et originale dans Catherine Dulhoste. *La bataille des vins de Henri d'Andeli (XIII^e siècle)*. Paris, Éditions Reine de Whine, 2023, pp. 24-25.

⁴¹⁵ Saint-Yon, département de l'Essonne, arrondissement d'Etampes, canton d'Arpajon.

- *Beauvaisis* (*Clermont-en-Beauvaisis, Beauvais, Mouy*), c'est-à-dire la zone plus au nord que les vins d'Île-de-France. Ces vins sont présentés négativement, puisqu'ils ne sont pas autorisés à concourir.

- *Vermandois*. C'est le cru le plus septentrional.

- *Soissonnais* (*Soissons*) et peut-être le *Laonnois*. Ces vignobles sont aux portes de la Champagne.

- *Champagne* (*Hautvillers, Epernay, Sézanne, Châlons-en-Champagne, Reims*).

3 – Groupe des vins de Basse Bourgogne : Cette zone correspond au bassin supérieur de la Seine et de l'Yonne, étroitement connecté à Paris : *Vézelay, Auxerre, Tonnerre, Flavigny-sur-Ozerain, Chablis, Saint-Bris-le-Vineux, Vermenton*.

4 – Groupe des vins de la Loire moyenne : *Poitou (Poitiers, Chauvigny, Montmorillon), Anjou, Touraine (Tours), Blésois (Orchaise), Orléanais (Orléans, Jargeau), Gâtinais, vallée du Cher et Sologne (Montrichard, Lassay-sur-Croisne), Berry (Issoudun, Châteauroux, Sancerre, Buzançais)*. Dans cette géographie viticole, Sancerre est à la charnière de trois aires : Loire moyenne, Basse Bourgogne et bassin supérieur de la Loire et de l'Allier. Dans ce groupe important, les vins de Tours sont les seuls à subir l'opprobre d'une exclusion de la compétition, classés parmi *li vin commun, li vin moien*, c'est-à-dire des vins considérés comme médiocres. Quoique géographiquement produits sur la Loire, ils s'apparentent au groupe des vins du Nord-Ouest du royaume de France, ce qui crée une solution de continuité dans le long ruban viticole ligérien. Cette situation particulière de la production viticole tourangelle affichée par la *Bataille des vins* est un fait avéré par de nombreuses sources durant la période médiévale et moderne⁴¹⁶.

5 – Groupe des vins du bassin supérieur de la Loire et de l'Allier : *Nevers, Saint-Pourçain-sur-Sioule et Souvigny*.

6 – Groupe des vins de Beaune : Seul Beaune est mentionné une seule fois. Cette très grande discrétion des vins de Beaune est exceptionnelle.

7 – Groupe des vins charentais : *Aunis (La Rochelle), Saintonge (Saintes, Taillebourg, Saint-Jean-d'Angély), Angoumois (Angoulême)*. Ils se caractérisent d'une part par leur diffusion vers les contrées septentrionales de l'Europe, d'autre part par leur force.

8 – Groupe des vins aquitains : *Moissac, Saint-Emilion, Bordeaux*

9 – Groupe des vins du Languedoc : *Montpellier, Narbonne, Béziers, Carcassonne*

10 – Groupe des vins de Provence

⁴¹⁶ Samuel Leturcq, Benoît Musset. La viticulture en Anjou et en Touraine, de l'Antiquité au XIXe siècle. Une histoire de vigneron, in Christian Asselin, Pascal Girault (dir.). *Le Val de Loire, terre de chenin*. s.l., Les caves se rebiffent, 2017, pp. 24-29. Samuel Leturcq, Adrien Lammoglia. La viticulture en Touraine (Moyen Âge-XXe siècle). Dynamiques spatiales et commerciales du vignoble, in *Histoire et sociétés rurales*, 50, 2, 2018, pp. 31-75. Samuel Leturcq. Vin en Chinonais. Une longue histoire de 2000 ans, in *Bulletin de la Société des amis du Vieux Chinon*, XII, 5, 2021, pp. 669-692. Samuel Leturcq. Terres mouvantes. Le vignoble de Touraine à la fin du Moyen Age, in Philippe Madeline, Sylvain Skora (éd.). *Les campagnes dans l'histoire. Mélanges en l'honneur de Jean-Marc Moriceau*. Caen, Association d'Histoire des sociétés rurales, 2023, pp. 317-327.

11 – Groupe des vins de l'est : *Moselle, Alsace*. Ils se caractérisent par leur diffusion importante dans la sphère germanique.

12 – Vins « exotiques » : *Chypre, Milan, Plaisance, Espagne*

La *Bataille des vins* propose une logique géographique qui part d'un noyau d'élite excentré vers le nord pour aller vers les périphéries du royaume. La *Desputoison du vin et de l'iaue*⁴¹⁷, rédigée en contexte francilien vers la fin du XIIIe-début du XIVe siècle, a une approche radicalement différente avec la confrontation de deux aires œnologiques très différentes qui revendiquent chacune l'excellence. Contrairement à ce que laisse penser le titre de cette pièce, il ne s'agit pas d'un débat entre le vin et l'eau pour savoir qui est supérieur à l'autre, comme dans la pièce de Pierre Jamec intitulée justement *Le débat du vin et de l'eau* ; l'eau n'entre en scène qu'à la fin du texte, figurante parmi d'autres protagonistes secondaires. A l'instar de la *Bataille des vins*, les vins prennent vie, rivalisant entre eux pour savoir qui est le meilleur, au point de vouloir se battre physiquement : ils tirent l'épée du fourreau et se battraient pour de bon si le « Dieu d'amour » ne jouait le rôle d'arbitre pour canaliser la violence. Ce sont donc deux groupes armés qui s'affrontent verbalement. Ce sont aussi deux territoires bien distincts : les vins d'un groupe oriental *versus* les vins d'un groupe occidental. Les champions du groupe oriental sont les vins de Beaune, Clamecy, Auxerre et Nevers, soit un vaste territoire comprenant la Haute et la Basse Bourgogne, grossièrement toutes les contrées à l'est de la Loire. Face à eux les vins du groupe occidental : Saint-Jean-d'Angély, Gascogne, La Rochelle et Anjou, soit un autre vaste territoire intégrant la façade atlantique depuis le sud-ouest jusqu'à l'aire ligérienne angevine. Le poème apporte d'intéressants éléments de description des vins, qui prennent la forme d'un classement typologique⁴¹⁸. Chaque camp met en avant ses qualités et dénonce les défauts des concurrents (Fig. 36). Les discours offensifs (critique des vins adverses) et défensifs (affirmation des qualités) mettent en évidence deux groupes œnologiques aux caractéristiques bien affirmées, et effectivement clairement antagonistes. Les vins du groupe oriental, menés par Auxerre, sont caractérisés par une robe légère, apparemment surtout rouge ; ce sont des vins peu colorés. En revanche, ils sont forts, se boivent purs (sans mélange avec aucune substance) et sont stimulants. En revanche ces crus semblent avoir une garde difficile : la couleur ne tient pas dans le temps et ils tournent facilement. Les vins du groupe occidental, emmenés par Saint-Jean-d'Angély, ont des qualités strictement inverses. Ce sont des vins rouges ou blancs utilisés en assemblage et arrangés. Les rouges apparaissent comme des teinturiers utilisés pour colorer les vins aux robes légères. Ces vins tempérés et légers sont suffisamment capiteux pour renforcer des vins faiblement alcoolisés ayant peu de corps. Le vin de La Rochelle semble avoir la spécificité d'être utilisé en mixture. Ces vignobles ouverts sur l'océan Atlantique, qui font l'objet d'un trafic commercial international en direction du Nord de l'Europe, sont remarquablement stables, présentant de bonnes qualités de conservation.

⁴¹⁷ *Nouveau recueil de contes, dits, fabliaux et autres pièces inédites des XIIIe, XIVe et XVe siècles*, publié par Achille Jubinal. Paris, Tome 1, 1839, pp. 293-311. Edition plus récente et commentée dans Albert Henry. *Langage œnologique en langue d'oïl (XIIIe-XVe s.)*. Bruxelles, Académie royale de Belgique, vol. 1, 1996, pp. 137-152.

⁴¹⁸ Ce texte a été analysé dans le chapitre 2 (« Une qualité visible douteuse : la couleur »), pp. 71 et ss.

	Vins	Caractéristiques liées à la couleur	Qualités positives	Défauts
GROUPE ORIENTAL	Beaune	Ni trop rouge, ni trop teinté	- <i>Biaune</i> = belle - Aimé du pape	
	Clamecy		- Du lignage de Beaune, mais n'est pas à son niveau - Vin gracieux (=agréable à boire), bons, fort, sustencieux (=qui a du corps) spécialement celui de <i>Goé</i>	
	Auxerre		- Fort et entêtant : <i>échauffe les entrailles, fait gens tripper et saillir et guerrier et assaillir, Je les fais hardis par nature de ma force et de ma vigueur</i> → Vin stimulant - Se boit pur (<i>simple</i>) - Fait gens dormir et reposer - Clair, vif (<i>saillant en verre</i>), fin, frais, froid , agréable au goût (<i>sade</i>), fremiant (stimulation amoureuse), safré (vif, impétueux, glouton, gourmand), savoureux et friant (appétissant, voluptueux, gourmand)	- Vin qui entête et assomme - Vin qui n'est pas fait pour les prud'hommes : il rend les gens querelleurs - Couleur tourne au roux (<i>tost roussie</i>) : le blanc ne tient pas, avec un jeu de mots sur <i>roussie</i> (fosse à fumier). - Vin qui se conserve mal (<i>tost dechiet</i>) → Vin instable (<i>qui n'est pas estable</i>) - Vin qui rend malade et agressif (<i>Or te tourne, Aucuerre, or te couche, / Qui fait doloir et cors et teste / Et les courroux et les tempestes...</i>)
	Nevers			
GROUPE OCCIDENTAL	Saint-Jean-d'Angély	- Belle couleur rouge <i>safistre</i> (=saphir, bleu ?) - Vin blanc le meilleur - Couleur qui tient bien (<i>toute ma vie</i>)	- Tempéré, modéré (<i>de bonne atempreure</i>), ne fait pas de mal si on le consomme raisonnablement - Force, bonté et couleur qui tient bien - Bonne qualité de garde : il résiste bien au transport et a une bonne capacité de conservation (<i>me garde l'en IX ans ou X</i>), → Vin stable	- Peu de matière, pas de force ni de beauté, ni belle ni <i>gracieuse</i> (=agréable à boire), grosse, âpre, dure - Couleur rouge trompeuse
	Gascogne	- Fort pouvoir colorant - Rouge et blanc	- Fort pouvoir colorant (<i>sa couleur n'est pas de petite valeur ; Les autres vins fet honnorer, / Quand de soi les veult coulourer</i>) → Vin teinturier - Vin fort utilisé dans les assemblages (<i>Force donne, aide et confort / et d'un vin foible fet l fort</i>) → Vin utilisé dans des assemblages pour ragaillardir les vins faibles en force et couleur - Vin qui a <i>plaine sustance</i> , nourrissant → Vin consistant, qui a du corps - Bon pour la tête et le flanc.	
	La Rochelle	- Vin sombre	- Du lignage <i>Garnache</i> / <i>Qui est un des grans vins du monde</i> - Savoureux et <i>sade</i> (qui a de la saveur)	- Quelle que soit la vaisselle, le vin est sombre (<i>obscurci</i>) et <i>laid</i> . - Ni <i>gracieuse</i> (=agréable à boire), ni belle - Les Lombards en font une mixture sucrée, et les médecins sirop et breuvage → Chose emmiellée et non pure
	Anjou			

Fig. 36 : L'opposition entre deux grands groupes œnologiques, d'après la *Desputoison du vin et de l'iaue*

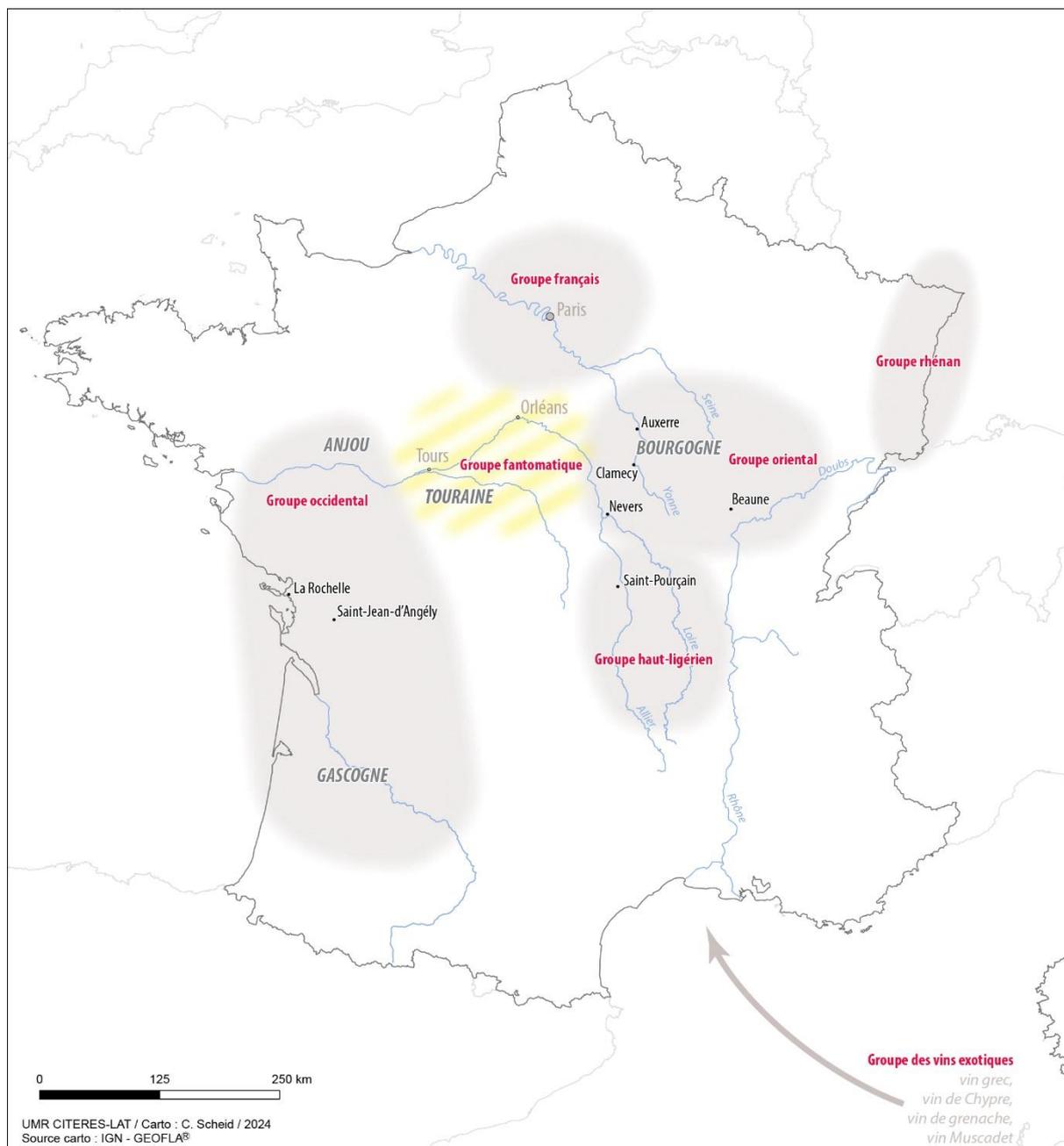


Fig. 37 : La carte des vins français d'après *La desputoison du vin et de l'ieaue*

A côté de ces deux groupes principaux qui semblent structurer fortement l'espace viticole du royaume de France, la *Desputoison du vin et de l'ieaue* met en scène des régions viticoles qui apparaissent comme témoins de la dispute :

- le vin de Saint-Pourçain-sur-Sioule qui se caractérise par une couleur « œil-de-perdrix » *qui n'est ni trop rouge, ni trop blanche* : en somme un claret.
- le vin *françois* (Île-de-France) qui se caractérise par son équilibre, sa *force atrempée* : c'est un vin raisonnable et mesuré.
- le vin *rinóis* (du Rhin) qui n'est pas décrit.
- les vins de l'Orient méditerranéen qui sont considérés, sans surprise, comme absolument hors catégorie : *C'est vin grec et vin de grenache / Chascun ot forrée genache ; / Vin muscadet et vin de Chipre / Vestu de couvertures d'Yppre*. Ces crus sont des riches, des vins luxueux, tellement au-dessus de la mêlée, hors catégorie, qu'ils prennent part, aux côtés

du « Dieu d'amour », au jury arbitral chargé de départager les deux équipes. Dans cette carte des vins dessinée dans la *Desputoison du vin et l'ieaue* (Fig. 37), une absence est très remarquable : la Loire moyenne (vignobles tourangeau, blésois, solognot, de la vallée du Cher, orléanais, gâtinai et berrichon) Cette zone, désignée comme groupe œnologique « fantomatique », est coincée entre des aires œnologiques franchement typées : le groupe occidental à l'ouest, le groupe oriental à l'est, le groupe des vins *françois* au nord et les vins du haut bassin ligérien (Saint-Pourçain) au sud. La Loire moyenne apparaît comme une zone-tampon totalement ignorée. De même que la discrétion des vins de Beaune semble vraiment curieuse dans la *Bataille des vins*, on s'étonne du silence très inhabituel concernant les vins d'Orléans, qui sont pourtant des crus hautement réputés aux XIV^e, XV^e et XVI^e siècles.

Les vins de la Loire moyenne : quelle réputation ?⁴¹⁹

Des contrées comme la Beauce ou la Sologne, qui ne sont pas aujourd'hui reconnues comme des terres viticoles, possédaient autrefois un vignoble. Innombrables sont les sources témoignant de l'importance de la vigne en Touraine, dans le Blésois (tant en petite Beauce qu'en Sologne) et dans l'Orléanais aux XIV^e, XV^e et XVI^e siècles. Vers 1445, Gilles le Bouvier, dit « Le héraut Berry », entreprend la *Description* des pays qu'il a traversés dans le courant de sa vie. Voici comment il décrit les contrées ligériennes :

*Ce païs de Bourbonnois et de Bery sont bon païs et fertilz de blez, de vins, de bestial, blans et rougez et grant foison d'estans, belles forestz et petites rivières. Et y a une bonne cité nommée Bourges. Les gens de ces païs sont bonnes gens et simples, et bien obéissans à leur seigneur et ne sont pas gens de grans bobans en abillemens ne en vesture. Puis y est le païs de Sauloingne [Sologne], qui est maigre païs et est païs de sablons, et de bruières et y a grans foisons d'estans, petite[s] rivierettes, bois, bestial, vollailles et venaisons et passe Loire à deux journées. Au long d'icellui païs, et au long d'icelle rivière y croist de moult bons vins de Gergeau, d'Orléans qui est cité et de Blois, et sont bonnes gens et honnestes plus que ceulx de delà Loire. Puis y est le païs de Touraine qui est un très bon païs et fertil de vins, de bléz, de bestial, de venaisons, vollailles, et de poissons d'estans, de rivière et belles forestz comme la forest de Loches, de Beaumont, de Montrichart, et d'aultres moult belles. Aussi y a-il de beaulx chasteaultx et très fors. Et une bonne cité nommée Tours, où passe la rivière Loire auprè[s], et est une duchié et y a de grans seigneurs et bon peuple. De cest costé de la rivière de Loire, est une partie de la duchié d'Anjou, qui est moult bon païs et fertil. Et y a le païs de Rés. Aucune gens dient que cellui païs est en Bretagne et aultres dient qu'il est en Poittou et est très bon païs et y a un lac nommé Grant-lieu. Puis y est le païs de Poictou qui est très bon païs de bléz, de vins, de chers, de poissons de mer et d'eaue douce. Et y a de beaulx chasteaulx et villes et foison noblesse...*⁴²⁰

Cet observateur attentif insiste non pas sur la viticulture, mais sur la polyculture. Si l'on omet l'Orléanais et le Blésois, seules provinces pour lesquelles Gilles le Bouvier prend la peine de

⁴¹⁹ Plusieurs articles, plus particulièrement Samuel Leturcq. Vignobles de la Renaissance en Val de Loire. Renaissance des vignobles des châteaux de la Loire ?, in 11^{ème} édition des *Journées Pontus de Tyard. Biodiversité et patrimoine viticole*, « Vignobles et jardins en Renaissance », 2022, pp. 85-100.

⁴²⁰ *Le livre de la description des pays* de Gilles le Bouvier, dit Berry, premier roi d'armes de Charles VII, roi de France, publié pour la première fois avec une introduction et des notes et suivi de *l'Itinéraire brugeois*, de la *Table de Velletri* et de plusieurs autres documents géographiques inédits ou mal connus du XV^e siècle, recueillis et commentés par le Dr E.-T. Hamy. Paris, Leroux, 1908, pp. 40-41.

mentionner *moult bons vins*, la vigne n'apparaît que comme une activité agricole parmi d'autres, remarquable mais finalement pas plus que la céréaliculture, l'élevage, la sylviculture... La Touraine est certes reconnue comme viticole, mais finalement, semble-t-il, pas plus que le Berry et le Poitou, et moins que l'Orléanais et le Blésois... A la fin du XVe siècle, le *Blason des bons vins de France*, petit poème de Pierre d'Anché à la gloire du vin de Beaune *qui a le bruit sus tous par l'excellence*, est une source rare, car elle apporte quelques appréciations inhabituelles sur les vins ligériens⁴²¹.

*Vins de Paris, Pontoise et Soissonnois
Par aucuns ans est chose singuliere,
Vins de Coussy, de Laon et Vernois,
Des Celestins de Mantes, en ces endroitz,
Passables sont : mais que le temps assiere
Les vins chartrains n'ont point vertu planiere.
Somme, Louviers et Dreux laisse en rasture,
Le vin du Mans peult bien en l'escriture
Et prepastour : mais que plus on n'y glose
De leurs voisins, combien que je suppose
Que Blays et Court sont dignes d'aparence
Beaune a le bruit sus tous par excellence*

*Des vins d'Aunis au païs xaintongois
Soubize en doit emporter la bannière,
Je laisse Ré, jusques à Talmandois
Et prends Matas, Rouffec pres Engoumois,
Ville Jesus, de fumeuse maniere,
Tousson n'est riens, Saint Messent ce n'est guere,
Chasteleraud est de pauvre morsure,
Amboise et Tours point ne vous les asseure
Louer Chinon parfaitement je n'ose,
Pour abreger, je conclu et propose,
Puis Gremouilles, Curton, en l'alyance
Beaune a le bruit sus tous par excellence*

*Les vins de Graves au païs Bordeloyz
Sont bien plaisantz pour faire bonne chere,
Saint Milyon, Gaillac en Chalossoys,
De Rabastain et vins Armignagoys,
Sont tous de mise en icelle frontiere.
Tout Languedoc est chose bien austere,
Fort arrogant à douce nourriture,
A Dauzenat sont de bonne nature,
De Barruers (Berruyers) à Sancerre me pose,
Vin d'Yssoudun est assez bonne chose :
Mais pour vertu de la meure puissance,
Beaune a le bruit sus tous par excellence.*

*De Saint-Poursain, le gentil Bourbonnois,
A Souvigny je tiens la bonne chere,
De Saint Jangon, aussi de Nyvernoys,
Le vin de Ris, Turnon et d'Auxerrois
Ne desservent à demourer derriere,
Bar sus Aube est bien propre a la matiere,
Reims, Esparnay peult-on avoir en cure,
De Gastynois rien ne vault ne procure,
Qui bien dira de Lyon, je m'opose,
De Beauvoysin, du tout je ne depose :
Mais pour liqueur douce sans violence
Beaune a le bruit sus tous par excellence.*

*A bien juger de tous les vins françoys
Orleans est bon, Jargiau, et la Bruere,
Si est Anjou, la Flesche, Touarçoys,
Vin d'Estables, sans plus Mirebaloyz,
Vins de Herse, Privilege, Trosniere,
Faye Monjeau a sa rouge visiere
Pour bon cerveau qui sa puissance endure
Est vertueux, vineux, et sans verdure,
En temps d'yver l'estomach bien arrose :
Mais tout ainsi comme la fleur de rose
Devant trestous fait la seure assistance
Beaune a le bruit sus tous par excellence.*

Envoy

*A vous Bachus Prince de la boyture,
Et vous gourmetz, qui en ferez lecture,
Pardonnez moy, si bien je n'en dispose :
Soit de couleur, saveur, rhyme ou en prose
De vos supostz, dont j'ay experience
Beaune a le bruit sus tous par excellence.*

Les vins de Blois (*Blays*) et de Sologne (*Court*) sont mentionnés comme *dignes d'aparence*. Ceux du Berry jusqu'à Sancerre (avec une mention spéciale pour Issoudun) sont honorablement remarqués. Orléans, Jargeau et Anjou sont qualifiés de « bons ». Pour les vins d'Amboise et Tours, en revanche, c'est plus douteux (*point ne vous les asseure*). Quant aux vins de Chinon, il est impossible d'en faire la louange (*Louer Chinon parfaitement je n'ose*). Les vins du Gâtinais sont aussi réprouvés (*De Gastynois rien ne vault ne procure*), de même que les vins du Chartrain et de Dreux (*Les vins chartrains n'ont point vertu planiere / Somme, Louviers et*

⁴²¹ *Les œuvres de maistre Guillaume Coquillart, en son vivant official de Reims. Nouvellement reveuës et corrigées.* Paris, 1546, pp. 218-220.

Dreux laisse en rature). Concernant les vins du Gâtinais, le *Blason des bons vins* va à rebours de la *Bataille des vins*, ou encore de la carte des vins de la fille du comte d'Anjou dans le *Roman du comte d'Anjou*. En revanche, on constate une convergence remarquable dans le jugement négatif concernant le vin de Tours, et de la Touraine en général. Cause ou conséquence de cette dépréciation qualitative, les vins tourangeaux ne semblent pas s'exporter en dehors de la Touraine avant la période moderne. Ainsi, hormis une mention subreptice des vins de Chinon à Nantes au XI^e siècle dans la *Vie de saint Mexme*⁴²², il n'existe aucune trace de vins de Touraine dans le port de Nantes avant 1485, pourtant débouché naturel de la viticulture ligérienne. Le duc de Bretagne Jean V possède dans sa cave des vins nantais, angevins, poitevins, de Saint-Pourçain, de Bourgogne et de Bordeaux, mais aucun vin de Touraine⁴²³. On ne voit pas plus les vins tourangeaux à Paris à la même époque ; ainsi en 1447, année de la reprise de la foire du Lendit au nord de Paris, sont vendus en abondance des vins d'Orléans et de Blois, des vins de Bourgogne, d'Auvergne et du Bourbonnais, du Nivernais..., mais aucun vin de Touraine⁴²⁴. Ce silence des sources paraît témoigner d'une extrême discrétion des vins tourangeaux dans les échanges commerciaux de la moitié septentrionale de la France avant les XVII^e-XVIII^e siècles. La raison est double, en lien avec des problèmes d'accessibilité aux marchés. D'une part, du côté du marché amont principal qui est Paris, la Touraine est éloignée, concurrencée par les vignobles orléanais et blésois plus proches qui connaissent alors leur âge d'or et un développement farouche, alors que le vignoble tourangeau ne s'exporte pas et stagne. D'autre part le marché aval, vers la Bretagne, et au-delà le nouveau monde, est entravé par un péage sur la Loire à l'entrée de la Bretagne, à Ingrandes ; étant donné la faible valeur ajoutée des vins de Touraine, cette fiscalité bloque toute possibilité d'exportation par l'Atlantique, vers le nouveau monde par exemple, ou simplement la Bretagne⁴²⁵. Toutefois, c'est aussi à partir du XVI^e siècle que s'amorce un développement majeur pour le vignoble tourangeau, qui ne prend vraiment son essor qu'au XVIII^e siècle, pour atteindre son âge d'or au XIX^e siècle⁴²⁶. C'est en effet dès la fin du XVI^e siècle et le tout début du XVII^e siècle que des marchands flamands identifient quelques terroirs ligériens comme favorables à la confection de vins blancs capiteux et sucrés, appréciés dans les contrées nordiques. Vouvray et les paroisses avoisinantes sur la rive droite de la Loire sont alors repérés ; c'est ainsi que débute une production de vin blanc de grande qualité, internationalement réputée, achetée par les Flamands, arrangée pour permettre l'exportation sur de grandes distances⁴²⁷. Jusqu'au XX^e siècle, c'est le seul vignoble tourangeau qui connaît une commercialisation d'envergure internationale. Un autre événement permet l'ouverture du marché parisien aux productions de vins rouges tourangelles et blésoises. En 1577, un arrêt du Parlement de Paris impose aux cabaretiers parisiens de s'approvisionner exclusivement au marché de la ville, et aux marchands de n'acheter que des vins provenant de vignobles situés au-delà de 20 lieues, soit dans un rayon supérieur à 88 km de Paris⁴²⁸. Cette décision, qui a pour objectif de mieux garantir

⁴²² A. Salmon. Vie et légendes de saint Mexme, in *Mémoires de la Société archéologique de Touraine*, XIII, Tours, 1861, pp. 162 et 173.

⁴²³ Marcel Lachiver. *Vins, vignes et vigneron. Histoire du vignoble français*. Paris, Fayard, 1988, p. 134.

⁴²⁴ Guy Fourquin. *Les campagnes de la région parisienne à la fin du Moyen Âge du milieu du XIII^e au début du XVI^e siècle*. Paris, 1964, p. 400.

⁴²⁵ Roger Dion. *Histoire de la vigne et du vin des origines au XIX^e siècle*. Paris, 1959, pp. 49 et suivantes ; Brigitte Maillard. *Les campagnes de Touraine au XVIII^e siècle. Structures agraires et économie rurale*. Rennes, PUR, 1998, p. 159.

⁴²⁶ Samuel Leturcq, Adrien Lammoglia. La viticulture en Touraine (Moyen Âge-XX^e siècle)..., pp. 31-75.

⁴²⁷ A noter que la couleur des vins de Vouvray mentionnés est le claret dans les comptes de la ville de Tours en 1480 : *vin cleret du creu de Vouvray* (Archives municipales de Tours. CC45, fol. 28v). Autre mention de vin claret de Vouvray dans les comptes de la ville d'Orléans en 1531 (Philippe Mantellier. *Mémoire sur la valeur des principales denrées et marchandises qui se vendaient ou se consommaient en la ville d'Orléans au cours des XIV^e, XV^e, XVI^e, XVII^e et XVIII^e siècles*. Orléans, 1862, p. 183).

⁴²⁸ Roger Dion. *Histoire de la vigne et du vin...*, pp. 497-498 et p. 554 et suivantes.

l'approvisionnement de la capitale en céréales en affaiblissant la concurrence de la viticulture, provoque un déclin rapide du vignoble francilien qui perd son débouché commercial naturel. Cette ouverture du marché parisien est amplifiée par les ouvertures du canal de Briare en 1642, puis du canal d'Orléans en 1692, qui permettent aux bateliers d'acheminer leur cargaison directement à Paris depuis la Loire⁴²⁹. Les besoins de la consommation parisienne en vin rouge entraînent dès lors le développement des vignobles non seulement dans le Blésois, mais aussi en Touraine. Ainsi, jusqu'aux XVII^e et XVIII^e siècles, les vins de Touraine sont globalement ignorés dans la littérature, alors que le vin d'Orléans et d'Anjou sont abondamment mentionnés et reconnus pour leur qualité. Au XVI^e siècle, plusieurs ouvrages proposant des géographies viticoles le confirment⁴³⁰. Le *Vinetum*⁴³¹, publié par Charles Estienne en 1537, met en avant les vignobles des régions de l'Anjou, du Vendômois et du Gâtinais et des villes d'Orléans et de Bourges, mais ignore la Touraine (Fig. 38).

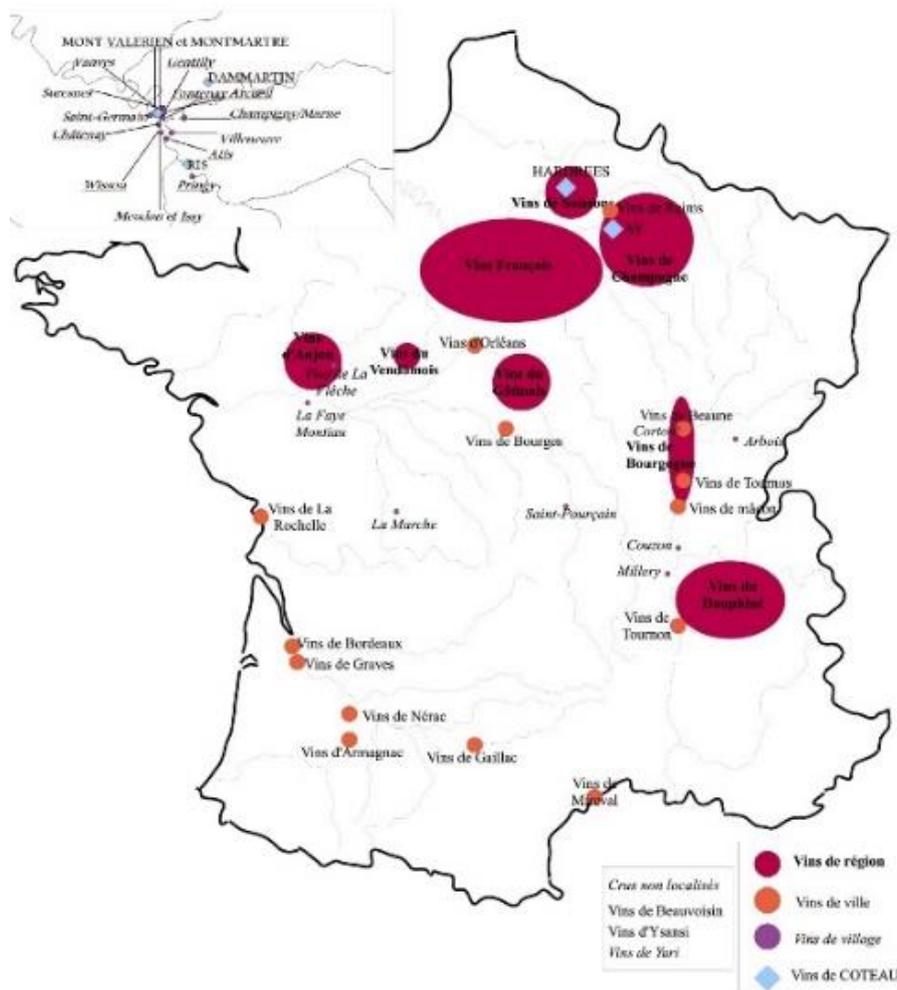


Fig. 38 : Localisation des crus cités dans le *Vinetum* de Charles Estienne (1537) (Thomas Labbé, 2018)

⁴²⁹ Françoise de Person. *Bateliers sur la Loire. La vie à bord des chalands (XVII^e et XVIII^e siècle)*. Valencienne, La Salicaire, 1994, pp. 79-88.

⁴³⁰ Pour le commentaire de la géographie viticole du royaume de France au XVI^e siècle, voir Thomas Labbé. La géographie viticole des humanistes français du XVI^e siècle, in *Crescentis*, Dossier thématique « Le vin et le lieu », 1, 2018 (En ligne : [10.58335/crescentis.265](https://doi.org/10.58335/crescentis.265)). Voir aussi Nadège Arrivé. Le vin en France au XVI^e siècle. Aspects du vin : production, usages et pratiques culinaires, in Marion Viallon-Schnevel'd (dir.). *Le boire et le manger au XVI^e siècle. Actes du XI^e colloque du Puy-en-Velay*. Saint-Etienne, Publications de l'Université de Saint-Etienne, 2004, pp. 173-194.

⁴³¹ Charles Estienne. *Vinetum, in quo varia vitium, uvarum, vinorum, antiqua, Latina, vulgariaque nomina... brevi ratione continentur*. Paris, 1537.

Dans *La cosmographie universelle* publiée en 1575⁴³², François de Belleforest apporte des informations nombreuses, précises et intéressantes sur la qualité d'un certain nombre de crus de la Loire moyenne. La Touraine, comme le Poitou, le Berry et le pays chartrain, ne se distingue pas par la qualité de ses vins à la différence de l'Anjou et de l'Orléanais qui produisent des crus remarquables. Loches, Montrichard et Châteaudun possèdent des vignobles de faible qualité. François de Belleforest distingue en revanche les crus berrichons d'Issoudun, Saint-Gaultier et Argenton-sur-Creuse (Fig. 39).

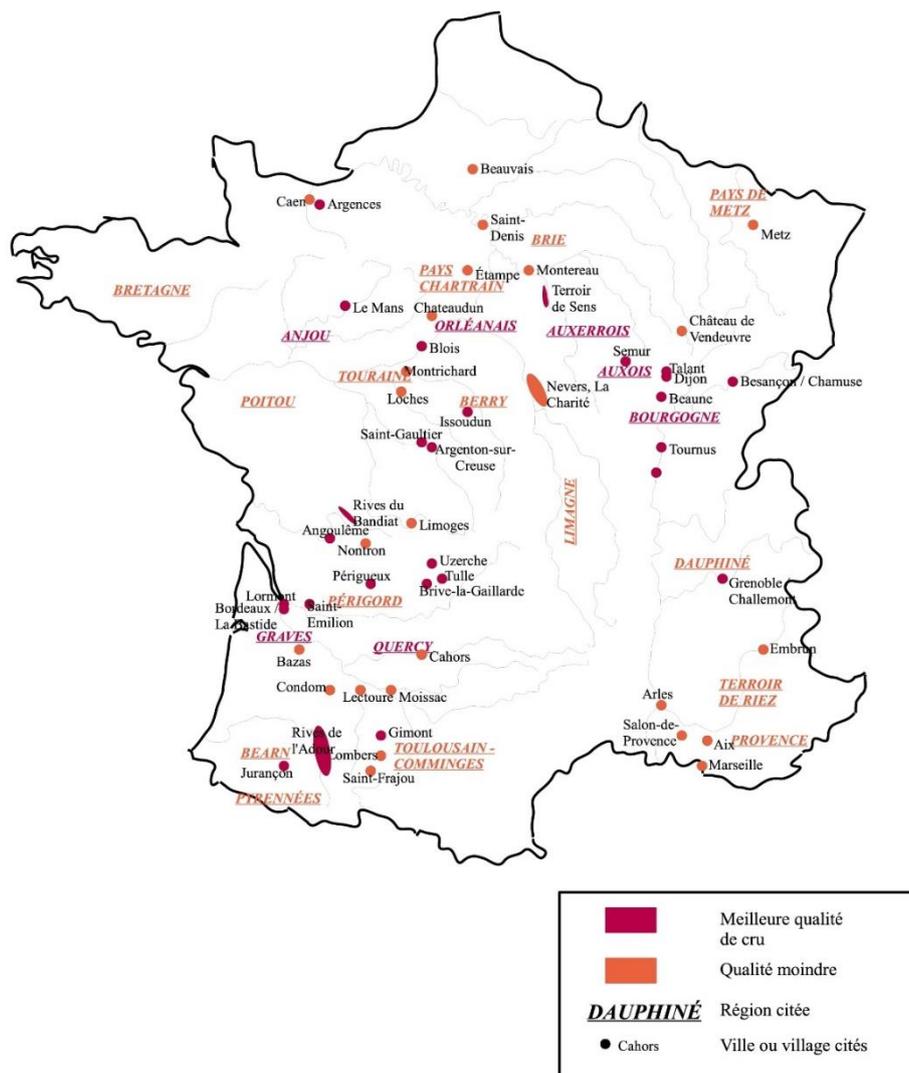


Fig. 39 : Les lieux viticoles en France d'après la *Cosmographie universelle* de François de Belleforest (1575) (Thomas Labbé, 2018)

En 1600, Nicolas Abraham de La Framboisière, dans son *Gouvernement nécessaire à chacun pour vivre longuement en santé*, présente en premier lieu les vins d'Île-de-France, de Coucy, du Laonnois, de Picardie, de Normandie, de Champagne, de Bourgogne, de Beaune, d'Arbois. Il aborde ensuite les crus ligériens : l'Orléanais et l'Anjou, mais il ignore la Touraine⁴³³.

⁴³² *La cosmographie universelle de tout le monde*, auteur en partie Munster, mais beaucoup plus augmentée, ornée et enrichie par François de Belleforest... Paris, Michel Sonnius, Tome 1, 1575, pp. 13 et ss.

⁴³³ Nicolas Abraham de La Framboisière. *Le gouvernement nécessaire à chacun pour vivre longuement en santé*, in *Œuvre*. Paris, Tome I, 1613, pp. 156-157.

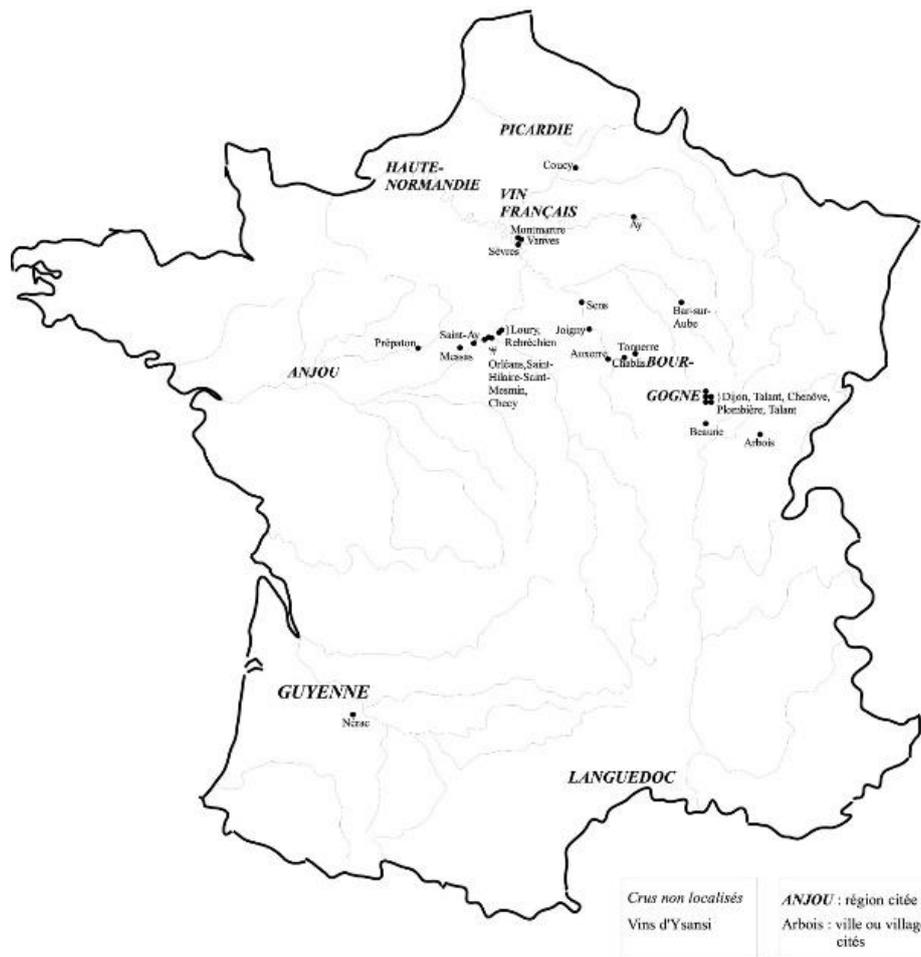


Fig. 40 : Localisation des crus cités dans *Le Gouvernement* de Nicolas Abraham de la Framboisière (1600) (Thomas Labbé, 2018)

Ces sources permettent de tracer les grands traits d'une géographie de la réputation des vins de la Loire moyenne entre le XIII^e et le XVI^e siècle. Invariablement l'Orléanais et l'Anjou se distinguent par la qualité des productions viticoles, alors que la Touraine est, au mieux, ignorée. Il s'agit cependant d'une approche très générale, et il est difficile d'en apprécier la dimension archétypale. En conséquence, toute généralisation doit être proscrite. Ainsi, au milieu de ce concert méprisant, il est une voix qui sauve le vin de Touraine : celle de Louis XI qui, en 1477, fait acheminer à l'église de Canterbury un don de 100 muids de vin à la mesure de Paris (soit environ 13000 litres) offerts chaque année à l'époque des vendanges en l'honneur de saint Thomas Beckett depuis la donation faite par Louis VII les 23 et 24 août 1179. Alors que ce vin était à l'origine à prélever dans le baillage de Poissy, soit un vin *françois*, le roi fait acheminer en 1477 du vin de Touraine désigné comme *optimum vinum*, que l'on peut traduire par « vin du meilleur »⁴³⁴.

⁴³⁴ Roger Dion. *Histoire de la vigne et du vin...*, pp. 225 et 277. Le dossier de l'histoire de cette donation est actuellement travaillé par Harmony Dewez (université de Poitiers) qui m'a communiqué le texte et le diaporama d'une intervention faite sur ce sujet le 13 octobre 2021 sous le titre « Le vin parisien des moines de Canterbury. Histoire d'une correspondance administrative (1285-1331) ». Je la remercie vivement pour son aide, nos échanges très riches, et espère la publication rapide de son travail. A partir d'un mandement du 9 avril 1478 et d'une charte du 14 avril de la même année, Louis XI fait remplacer le cens parisien par une offre équivalente de cent muids à la mesure de Paris à prélever sur les vins de Bordeaux et de Gascogne, chaque année à l'époque des vendanges.

Les indications géographiques des vins consommés à Tours, Orléans et Blois

L'origine géographique des vins achetés par les villes de Tours et Orléans est parfois mentionnée dans les comptes finaux. Toutefois, cette indication reste rare, surtout à Orléans. Par exemple à Tours en octobre 1479 : *Item audit moys en oultre lesdits traversiers [de vin claret d'Orléans] fut donné par potz de vin vermeil de Tournon et vin blanc nouveau prins de Guion Desbordes et René Lucas*⁴³⁵. Ce passage évoque du vin claret d'Orléans et du vin vermeil de Tournon ; mais pour le vin blanc, aucune origine n'est indiquée. A Tours, un lieu d'origine est précisé pour 6,8% des occurrences de vins seulement ; 1,7% à Orléans. (Fig. 41). C'est vraiment très peu. Cette rareté n'est toutefois pas étonnante, car c'est une constante dans les sources médiévales : l'origine des vins est rarement précisée. Si l'on prend par exemple les inventaires après décès dijonnais de la fin du Moyen Age (1390-1588), un tiers seulement des inventaires mentionnent du vin, et 10% seulement de ces actes précisent l'origine géographique de ce vin⁴³⁶. Comment interpréter ce silence relatif ?

	Groupe occidental	Groupe local	Groupe oriental	Autres noms
	Vins d'aval			Vins d'amont
	LOIRE			
Tours	* ANJOU (9), Montreuil-Bellay (2) * Foye-Montjault (1)	* TOURAINE (4) * Artannes (1) * Vouvray (2), Nazelles (1) * Bléré (2), Chissé (13), Montrichard (3)	* Orléans (46) * BOURGOGNE (3) * LA MARCHE (4) * Moulins (1), Souvigny (3), Saint-Pourçain (10), Ris (1) * Beaune (6) * Tournon (4)	Romanie (1) Rozete (1) Vin bastard (1)
118 occurrences	12 occurrences 10,2%	25 occurrences 21,2%	78 occurrences 66,1%	3 occurrences 2,5%
Orléans		* Meung (1) * Orléans (28), Saint-Jean-le-Blanc (1), Saint-Loup (1), Saint-Pryvé (1) * Mardié (1), Jargeau (1)	* BOURGOGNE (13) * Saint-Pourçain (5), Ris (1) * Beaune (3), Saint-Gengoux-le-National (2)	* VAU DE LOIRE (1) * Etrange, forain, du dehors (10)
69 occurrences	0	34 occurrences 49,3%	24 occurrences 34,8%	11 occurrences 15,9%

Fig. 41 : Les indications géographiques des vins dans les comptes finaux des villes de Tours et Orléans (XIVe et XVe siècles)

Il faut d'abord insister sur un élément explicatif fondamental : l'approvisionnement de Tours et Orléans en vin, comme en tous produits pondéreux (pierre, sable, chaux, bois...), se fait quasi exclusivement par la Loire. Ce sont des villes totalement tournées vers un fleuve qui irrigue profondément et intensément la vie économique par ses ports. De fait, aux XIVe et XVe siècles, la Loire est un long ruban viticole, les vignes s'accrochant depuis de nombreux siècles aux coteaux surplombant les deux rives du fleuve : une grande partie du vin qui entre dans Tours et

⁴³⁵ Archives municipales de Tours. CC43, fol. 187v.

⁴³⁶ Guilhem Ferrand, Jean-Pierre Garcia. Le vin chez les gens à Dijon à la fin du Moyen Age (1390-1588). Les mots et la chose, in Sandrine Lavaud, Jean-Michel Chevet, Jean-Claude Hinnewinkel (dir.). *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité – XXIe siècle)*. Villenave d'Ornon, Vigne et Vin Publications internationales, 2014, pp. 29-47. Guilhem Ferrand, Jean-Pierre Garcia. La référence au lieu dans les inventaires mobiliers de la ville de Dijon (1390-1588), in *Crescentis*, 1, 2018 (En ligne : <https://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=224>).

Orléans transite par la Loire et est produit le long de la Loire. C'est aussi le cas pour la plupart des affluents navigables⁴³⁷.

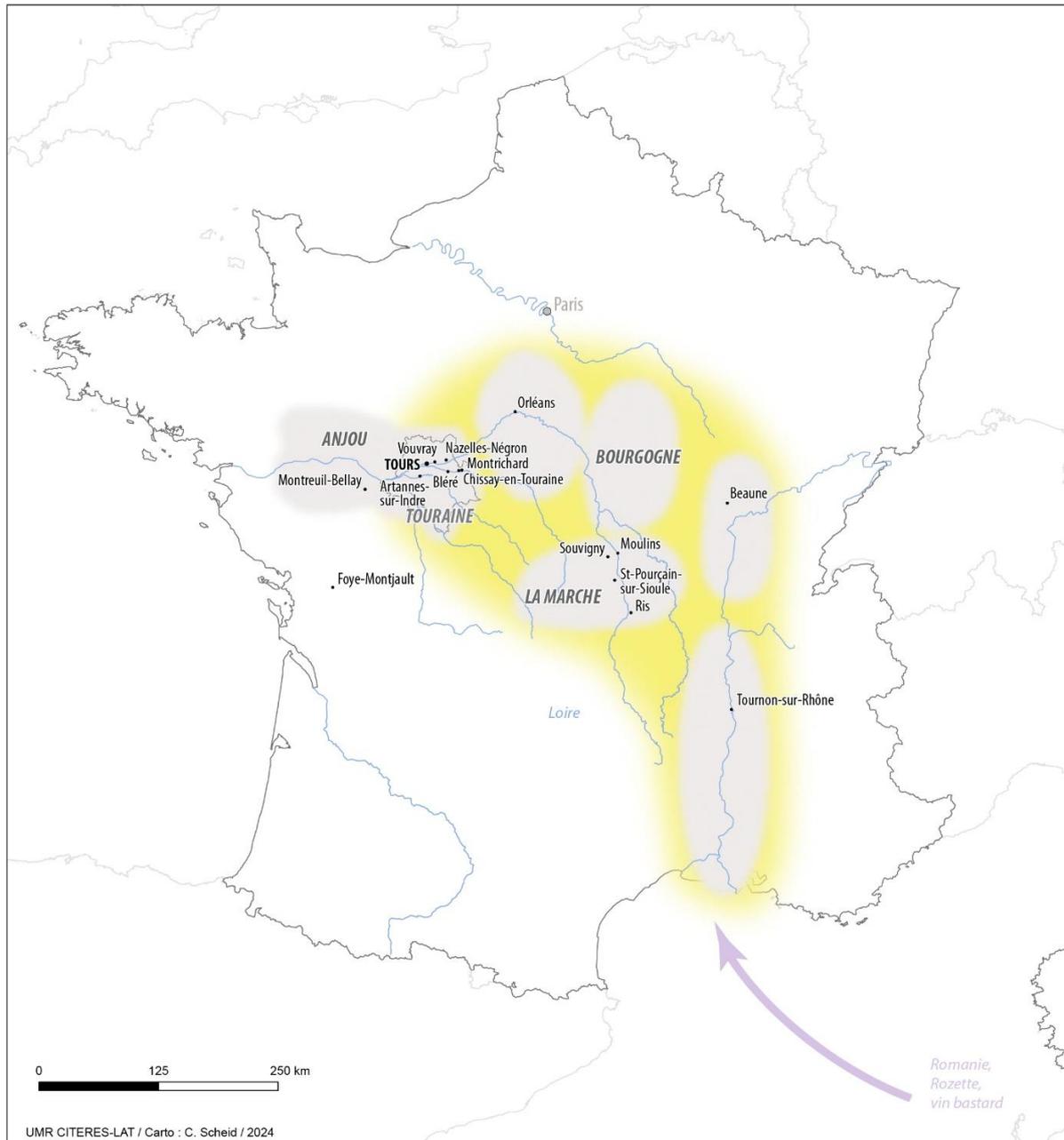


Fig. 42 : L'aire de chalandise des vins consommés à Tours d'après les comptes de la ville de Tours (1358-1500)

Il en résulte que l'aire de chalandise viticole de Tours et Orléans, comme toute agglomération ligérienne, est largement structurée par la Loire : on distingue, pour chaque ville, les vins des

⁴³⁷ Voir en priorité les ouvrages majeurs de Roger Dion. *Le Val de Loire. Étude de géographie régionale*. Tours, Arrault, 1933 et *Histoire de la vigne et du vin des origines au XIXe siècle*. Paris, 1959. Pour la Touraine : Samuel Leturcq, Adrien Lammoglia. *La viticulture en Touraine (Moyen Âge-XXe siècle)*..., pp. 31-75. Pour l'Orléanais, Françoise Michaud-Fréjaville. *Les vignes et vigneron d'Orléans à la fin du Moyen Âge*, in *L'Atelier du CRH*, 12, 2014 (En ligne : <http://journals.openedition.org/acrh/5990>). Voir aussi Christian Poitou. *Vignobles de l'Orléanais et du Gâtinais aux XVIIIe et XIXe siècles*. s.l., Royer, 2006 ; Christian Poitou. *Vignerons de l'Orléanais et du Gâtinais du XVIIIe siècle à nos jours*. Chez l'auteur, 2008.

pays d'amont et les vins des pays d'aval, selon le courant de l'eau, d'est en ouest (Fig. 42 et 43).

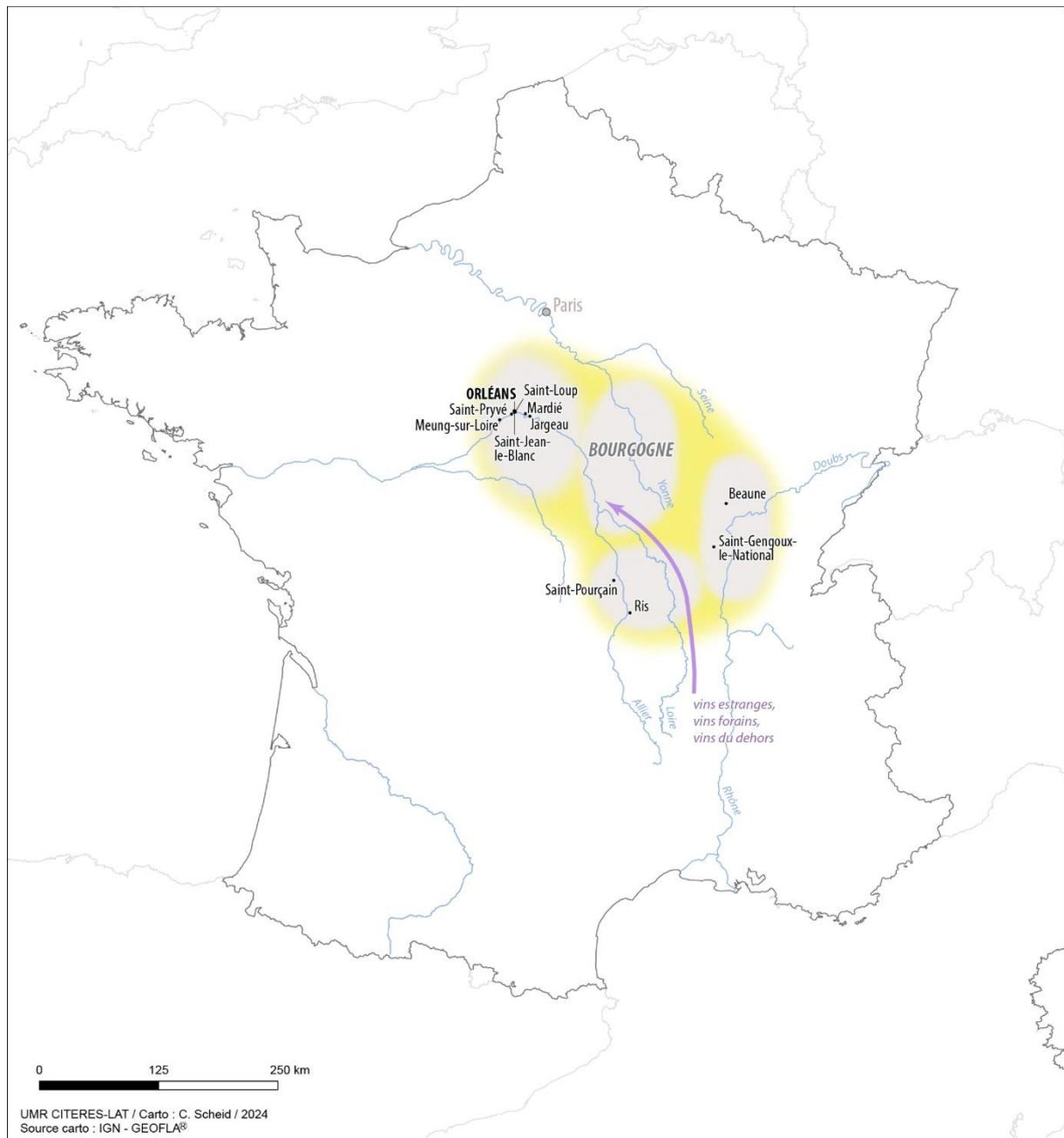


Fig. 43 : L'aire de chalandise des vins consommés à Orléans (1391-1500)

En novembre 1474, les fermiers des entrées de la ville de Tours mentionnent clairement cette géographie économique à l'occasion d'une demande de rabais à la ville :

*... en laquelle [somme de 1050£ tournois] ilz disoient avoir eu de perte de III^CL £ t et plus au moyen de ce que les vins tant du pays d'amont que du bas qui est le principal de ladite ferme ont esté de peu de requeste et n'en a gueres esté amené en laditte ville. Aussi que le roy et la seigneurie n'a hanté en ladite ville comme faisoit par d'avant...*⁴³⁸

⁴³⁸ Archives municipales de Tours. CC41, fol. 149v.

La descente du fleuve est relativement simple⁴³⁹ puisque le courant emmène les embarcations ; la remontée est plus technique, puisqu'il faut capter le vent et passer à contre-courant les obstacles (ponts, îles, hauts fonds...). Autre explication : les chalands transportent à la remontée le sel venant de l'Atlantique, et à la descente le vin⁴⁴⁰. Pour ces deux raisons, chaque ville possède une zone de chalandise viticole déséquilibrée, importante vers l'amont, faiblement étendue vers l'aval. Pour Tours, la zone de chalandise viticole s'étend vers l'aval jusque l'Anjou, soit une cinquantaine de kilomètres ; pour Orléans, c'est beaucoup plus réduit puisque cette aire d'approvisionnement vers l'aval ne dépasse pas Meung-sur-Loire d'après les indices récoltés dans les comptes finaux, soit seulement une vingtaine de kilomètres correspondant à la limite entre l'Orléanais et le Blésois. Il arrive que des vins des régions atlantiques et aquitaines remontent la Loire, comme en témoigne l'exemple exceptionnel du don de deux tierces (soit quatre pintes) de vin charentais de la Foye-Montjault⁴⁴¹ par la ville de Tours le 28 février 1489⁴⁴² ; c'est assurément un vin de prestige, étant donné le prix élevé payé par la ville, 13,5 deniers tournois la pinte⁴⁴³. Notons que c'est le seul exemple dans les comptes de Tours et Orléans. Quelques extraits des comptes de l'hôtel des rois de France témoignent que Louis XI, installé dans le Val de Loire, fait livrer au château d'Amboise 30 pipes de vin de Graves (terme qui désigne habituellement les vins du Bordelais) pour une somme de 500£ tournois, ou encore commande 24 pipes de vin *au terroir et vignoble de la Faye Montjau* pour la provision de son hôtel et pour donner à Edouard IV d'Angleterre⁴⁴⁴. Rabelais mentionne aussi ce cru prestigieux dans *Gargantua* (chapitre 32) : le vin de la Foye-Montjault est offert au capitaine Tripet : *Tenez, capitaine, beuvez-en hardiment. J'en ai fait l'essai, c'est vin de La Faye Monjau*⁴⁴⁵.

L'aire de chalandise amont des villes de Tours et Orléans intègre l'ensemble du bassin versant navigable de la Loire, particulièrement les vignobles bourbonnais répartis le long de la vallée de l'Allier (Moulins, Souvigny, Saint-Pourçain-sur-Sioule et Ris) qui bénéficient d'une très belle réputation durant la période médiévale. Aux vignobles ligériens s'ajoutent des vignobles orientaux facilement connectés au bassin versant de la Loire : d'une part les vignobles dits de « Bourgogne », c'est-à-dire la Basse Bourgogne (vins de l'Auxerrois et du Nivernais), d'autre part la Haute Bourgogne désignée par le toponyme « Beaune », à savoir le Beaunois dans une acception large comprenant la côte des vins de Dijon à Beaune, les hautes côtes et les vignobles des côtes chalonnaises et du Couchois (dont Saint-Gengoux-le-National, à mi-chemin entre Beaune et Mâcon), et des vins rhodaniens (Tournon-sur-Rhône, au nord de Valence). L'aire

⁴³⁹ La Loire est un fleuve difficile à naviguer, où les accidents, nombreux, sont vite arrivés. Sur les aspects pratiques de la navigation sur la Loire, il faut consulter les travaux de Françoise de Person qui, même s'ils traitent de la période moderne, apportent de très nombreux éléments de compréhension fondamentaux pour la fin du Moyen Age. Françoise de Person. *Un Orléanais à la conduite de son négoce sur la Loire, par mer et par terre. Louis Colas Desfrancs, écuyer*. Valencisse, La Salicaire, 2008 ; Françoise de Person. *Les graffitis de bateaux de Chambord. Une invitation à la navigation*. Valencisse, La Salicaire, 2011 ; Françoise de Person. *Bateliers sur la Loire. La vie à bord des chalands. XVIIe et XVIIIe siècle*. Valencisse, La Salicaire, 2017 ; Françoise de Person. *Le livre d'Estienne Salé. Voiturier par eau et charpentier en bateaux au temps de Louis XIV*. Valencisse, La Salicaire, 2022.

⁴⁴⁰ Philippe Mantellier. *Histoire de la communauté des marchands fréquentant la rivière de Loire et fleuves descendant en icelle, complété et mis à jour par Denis Jeanson*. Tours, Chez l'auteur, Tome 1, pp. 126.

⁴⁴¹ Commune du département des Deux-Sèvres entre Niort et Surgères, à environ 50 kilomètres de la Rochelle.

⁴⁴² Archives municipales de Tours. CC48, fol. 116.

⁴⁴³ La question de la valeur marchande des vins est traitée dans le chapitre 6 (« Le prix du vin, un indicateur de qualité ? »), pp. 181 et ss.

⁴⁴⁴ *Comptes de l'hôtel des rois de France aux XIVe et XVe siècles*, publiés par M. L. Douët-d'Arcq. Paris, 1865, p. XXXVI.

⁴⁴⁵ François Rabelais. *Gargantua*. Edition critique de Jean Céard, Gérard Defaux, Michel Simonin. Paris, La Pochothèque, 1994, p. 175.

d'approvisionnement de Tours intègre aussi les vins de la Marche, au sud du Berry. Les crus du Bourbonnais et de la région de Beaune connaissent un tel succès qu'ils irriguent non seulement le bassin de la Loire, mais aussi celui de la Seine. Par exemple dans la seconde moitié du XIV^e siècle, les comptabilités urbaines de Chartres, ville arrosée par l'Eure (bassin de la Seine), proche des vins d'Île-de-France, mentionnent les vins de Saint-Gengoux-le-National (4 mentions), de Beaune (1 mention), de Bourgogne (1 mention) et de Saint-Pourçain (7 mentions), mais jamais les vins d'Orléans⁴⁴⁶. Soulignons enfin la très grande rareté des vins « exotiques », c'est-à-dire des vins de l'Orient méditerranéen, ou des péninsules italiques et ibériques dans les comptes finaux des villes de Tours et Orléans. On n'en a aucune mention à Orléans, et une seule mention à Tours : un don d'une valeur de 6£ 12s tournois *tant en vin de Romanie, de rozete, que vin bastard et vin d'Orléans, pain et viande pour le diner des juge, procureur et avocat du roi et plusieurs autres en leur compagnie*, en mars 1483⁴⁴⁷. Vins de *Roménie*⁴⁴⁸, vin de *rosette*⁴⁴⁹ et vin *bastard*⁴⁵⁰ sont des types de vins qu'on trouve souvent associés dans la littérature avec les mentions de *malvoisie* ou *muscadet*, comme par exemple dans le *Blason de la cave* de Gilles Corrozet en 1539 (*Comme bastard et Malvoysie, / De Muscadet, de Romenie*⁴⁵¹), mais aussi dans la *Prenostication de maistre Albert Songecreux* en 1527 (*Vin bastard, rosette, ypcras, / Rommenie et aultres bons vins*⁴⁵²) ou encore dans l'article 67 de l'ordonnance de Charles VI portant règlement pour la juridiction des prévôts des marchands et échevins de la ville de Paris en février 1415 (*aucuns vins d'Osoye, Garnage, Malvoysie, Rosette, Musqadet ou autres vins estranges*⁴⁵³). Ils désignent des vins typés se rapportant aux productions méditerranéennes orientales, associées aux épices, au sucre et à la force alcoolique.

La déferlante des vins locaux

Ce n'est que très exceptionnellement que les vins locaux sont explicitement mentionnés dans les comptes finaux de Tours et Orléans. A Tours, les provenances indiquées correspondent à des vignobles sis dans les vallées de la Loire (Vouvray⁴⁵⁴ et Nazelles⁴⁵⁵), du Cher (Bléré⁴⁵⁶, Chissé⁴⁵⁷ et Montrichard⁴⁵⁸) et de l'Indre (Artannes⁴⁵⁹). La mention « vin du creu de Touraine »,

⁴⁴⁶ Thomas Lecroère. *La mise en défense de la ville de Chartres dans la seconde moitié du XIV^e siècle d'après les comptes municipaux*. Mémoire de Master 2 d'Archéologie. Université de Tours, Tome 2, 2014.

⁴⁴⁷ Archives municipales de Tours. CC46, fol. 83.

⁴⁴⁸ Pour la définition du « vin de Roménie », voir Albert Henry. *Langage œnologique en langue d'oïl...*, vol. 2, p. 264.

⁴⁴⁹ Albert Henry ne donne pas de définition pour le vin de rosette.

⁴⁵⁰ Pour la définition du « vin bastard », voir Albert Henry. *Langage œnologique en langue d'oïl...*, vol. 2, pp. 209-210.

⁴⁵¹ *Recueil de poésies françaises des XV^e et XVI^e siècles, morales, facétieuses, historiques, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon*. Paris, Tome VI, 1857, pp. 236-237.

⁴⁵² *Recueil de poésies françaises des XV^e et XVI^e siècles, morales, facétieuses, historiques, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon*. Paris, Tome XII, 1877, p. 178.

⁴⁵³ *Ordonnances des rois de France de la troisième race...* Dixième volume, contenant les ordonnances de Charles VI données depuis le commencement de l'année 1411 jusqu'à la fin de l'année 1418, par M. de Vilevault et M. de Bréquigny... 1763, p. 267.

⁴⁵⁴ Archives municipales de Tours. CC16, fol. 61v ; CC45, fol. 28v.

⁴⁵⁵ Archives municipales de Tours. CC18, fol. 107v.

⁴⁵⁶ Archives municipales de Tours. CC25, fol. 168 ; CC37, fol. 114v.

⁴⁵⁷ Archives municipales de Tours. CC1, fol. 211v ; CC6, fol. 72 ; CC16, fol. 94v ; CC24, fol. 43v ; CC25, fol. 42v et 168 ; CC26, fol. 46, 113v, 114 et 115 ; CC29, fol. 136v ; CC45, fol. 28v.

⁴⁵⁸ Archives municipales de Tours. CC42, fol. 89v ; CC45, fol. 28v.

⁴⁵⁹ Archives municipales de Tours. CC37, fol. 106v.

ou « vin du creu du pays de Touraine » n'apparaît que trois fois⁴⁶⁰. Une anecdote montre toutefois que les vins de Touraine sont très couramment offerts par la ville de Tours sans être explicitement nommés : le 25 décembre 1450, un canonnier du roi, nommé Salmon, et ses compagnons de l'artillerie royale, alors qu'ils fondent une grosse bombarde, reçoivent de la ville de Tours un traversier de vin dont les comptes ne mentionnent pas l'origine ; reconnaissants de ce cadeau, les canonniers baptisent la bombarde « Touraine », du cru du vin qui leur a été donné⁴⁶¹. Seul le baptême du canon révèle que le vin offert est originaire de Touraine. Cette anecdote est représentative d'une réalité : quasiment tous les vins offerts par la ville de Tours sont des vins tourangeaux. C'est la normalité, et c'est la raison pour laquelle l'origine n'est presque jamais précisée. Cette déferlante des vins locaux est subrepticement dévoilée grâce à la résolution d'une affaire à l'issue de laquelle, en 1472, le fermier de l'entrée des vins dans la ville de Tours, Briand Delafontaine, se voit rabattre la somme de 35£ 8s 6d tournois pour ce que les gens d'église de Tours sont exemptés de cette taxe pour les *vins de leur creu*, c'est-à-dire des vins dont ils sont directement producteurs et propriétaires. Cette somme correspond à l'entrée de 1417 pipes d'un vin produit localement en une année, soit environ 7500 hectolitres de vins :

Audit Bryand Delafontaine, fermier de ladite entrée, la somme de trente cinque livres huit solz six deniers tournois pour le droit d'entrée de MCCCCXVII pippes de vin du creu des gens deladite ville fait par eulx entrer en ladite ville l'année de cedit compte comme il est apparu par les cedulles desdits gens d'eglise et signées de leurs mains que ledit fermier a monstrées ausdits maire et esleuz et baillées. Et pour ce que par ledit bail deladite ferme ledit droit d'entrée avoit esté baillé audit fermier sur lesdits gens d'eglise comme sur les autres habitans deladite ville et que en ensuivant la deliberacion deladite ville la matière a esté debatue par le conseil assavoir si lesdits gens d'eglise estoient tenuz paier ledit droit d'entrée ou non ; et qu'il a esté trouvé par ledit conseil que lesdits gens d'eglise ne y sont tenuz parce qu'ils ne donnèrent du tout leur consentement a l'octroy deladite ferme d'entrée par quoy ledit droit dudit nombre du vin d'iceulx gens d'eglise luy estoit a rabatre. Laquelle somme de XXXV£ VIIIIs Vid t ledit receveur l'en a tenu quicte ledit Bryand et rabatu sur sadite ferme par mandement desdits maire esleuz et commis sur ce donné le dernier jour d'octobre MCCCCLXXII. Cy rendu avecques la recognoissance sur ce dudit Delafontaine pour cecy XXXV£ VIIIIs Vid t⁴⁶²

La même affaire revient en 1474 et, cette fois, ce sont 2000 pipes de vin (soit plus de 10000 hectolitres) qui entrent dans Tours, sont mises en perce et consommées dans l'année⁴⁶³. S'il est impossible de quantifier la consommation tourangelles de vins locaux par rapport à des vins étrangers à la Touraine, il est certain qu'ils sont très majoritaires, sans doute dans une proportion écrasante.

A Orléans, cette déferlante des vins locaux est plus forte encore qu'à Tours, car l'économie viticole y est fondamentale, comme c'est clairement affirmé en mai 1401 : *...pour dire à monseigneur le duc d'Orliens ou a son chancelier les excusacions et necessitéz des gens du pais d'Orlenois commant les vignes dudit pais estoient gelées et que les dictes gens d'Orlenois*

⁴⁶⁰ Archives municipales de Tours. CC18, fol. 108v ; CC40, fol. 191v ; CC42, fol. 192v.

⁴⁶¹ Archives municipales de Tours. CC32, fol. 43v : *...l'un [des traversiers] fut donné a ung des canonniers du Roy, nommé Salmon, et autres compaignons de l'artillerie du Roy, le jour que ledit canonnier fondit a l'Ange une grosse bombarde, laquelle a l'occasion dudit traversier de vin fut nommée Touraine.*

⁴⁶² Archives municipales de Tours. CC40, fol. 199.

⁴⁶³ Archives municipales de Tours. CC41, fol. 144.

*ne sont fondéz que sur vignoble...*⁴⁶⁴. Comme on l'a vu auparavant, les vins d'Orléans bénéficient d'une réputation d'excellence⁴⁶⁵ que les vins tourangeaux n'ont pas, et ils s'exportent via la Loire vers le Blésois, la Touraine (46 mentions dans les comptes finaux de la ville de Tours, soit 39% des mentions tourangelles d'origine des vins), l'Anjou et la Bretagne, via la Mayenne vers la Normandie, et en traversant la Beauce vers Paris et le Nord du royaume de France. La ville d'Orléans s'approvisionne dans les vignobles environnant Orléans, dont certains lieux sont parfois cités dans les comptes : Saint-Jean-le-Blanc, Saint-Loup, Saint-Pryvé, Olivet et, un peu plus lointains, Mardié et Jargeau. Etant donné l'importance du vignoble dans l'économie orléanaise, la ville promeut une politique protectionniste dont on trouve la trace dans les comptes finaux orléanais dès l'année 1405. La ville d'Orléans obtient alors du roi un mandement *commant l'on ne peust vendre vin de Bourgoigne ne d'autre pais creu audessus de dix sept lieues d'Orliens sauve celui du pais ayans servis*⁴⁶⁶, et cherche à ce que la ville de Blois accepte la même mesure⁴⁶⁷. Il s'agit de décourager l'importation de vins dits *estranges, forains, ou du dehors*, en interdisant leur vente au détail dans les tavernes ou chez les particuliers dans la ville et ses faubourgs. Sont explicitement visés les vins de la Basse Bourgogne (Auxerre, Nevers, Clamecy...), du haut bassin ligérien (Saint-Pourçain-sur-Sioule, Ris, Souvigny...), de la Haute-Bourgogne (Beaune, Saint-Gengoux-le-National...), c'est-à-dire un territoire sous influence du duc de Bourgogne. Le contexte dans lequel cette mesure protectionniste est mise en place, entre juin et décembre 1405, désigne des motivations autant politiques qu'économiques. Le conflit jusqu'ici larvé entre les ducs d'Orléans et de Bourgogne apparaît alors au grand jour. La guerre civile est évitée de justesse en octobre 1405, mais elle éclate finalement à la suite du meurtre de Louis d'Orléans à Paris le 23 novembre 1407. La réglementation protectionniste à l'égard des vins produits en amont d'Orléans devient une norme qui a des conséquences importantes pour les Orléanais : en dépit de leur excellente réputation, les crus de la Basse Bourgogne (Auxerre, Clamecy, Nevers...), du Bourbonnais (Saint-Pourçain-sur-Sioule) et de Haute Bourgogne (Beaune...) ne sont plus vendus au détail, ni dans les tavernes, ni chez les particuliers, à Orléans. Ne sont plus autorisés que les vins produits dans un territoire que le mandement de 1405 limite à 17 lieues en amont d'Orléans (une cinquantaine de kilomètres), soit à peu près à la limite du diocèse d'Orléans au niveau des paroisses d'Ouzouer-sur-Loire et Lion-en-Sullias, juste avant Gien. Les vins d'Orléans sont alors désignés comme « vin du cru du diocèse » ou « vin du cru de l'évêché », comme en 1445 : *pour avoir minuté certaines impectrations touchant le fait de mectre impost sur le vin forin qui ne soit du creu du diocese d'Orliens*⁴⁶⁸. En 1409, Gien est clairement désigné comme limite pour la désignation des vins du cru d'Orléans et les vins forains⁴⁶⁹. Ce mode de désignation du vin d'Orléans rejoint le modèle bien connu des « marques » urbaines « qui reflétaient plus un cadre juridictionnel, c'est-à-dire l'appartenance d'un vin à une communauté de privilèges, que

⁴⁶⁴ Archives municipales d'Orléans. CC644, fol. 10.

⁴⁶⁵ Roger Dion. *Histoire de la vigne et du vin ...*, pp. 253-262.

⁴⁶⁶ Archives municipales d'Orléans. CC645, fol. 16.

⁴⁶⁷ Archives municipales d'Orléans. CC645, fol. 17 : *...pour un veage par eulx fait pour aller a Bloys le Ve jour de juillet derrenier passé par l'ordonnance desdiz procureurs leurs compaignons pardever les procureurs de la ville de Bloys pour avoir leur octroy et consentement se ilz se vouldroient acorder de empetrer semblablement lettres du Roy nostresire comme faisoient lesdiz procureurs de la ditte ville d'Orliens, commant nulz vins de Bougoigne ne de pais estrangier ne peussent estre venduz esdites villes d'Orliens et de Bloys fors seulement le vin creu esdiz pais...*

⁴⁶⁸ Archives municipales d'Orléans. CC554, fol. 50.

⁴⁶⁹ Archives municipales d'Orléans. CC647, fol. 13v. *...pour aller faire information à Saint Martin d'Abat, a Chasteauneuf, a Clery, a Olivet et a Saint Ylaire Saint Mesmin pour savoir ce seroit le proffit a ceulx du pais d'Orlenois se nulz d'Orliens n'aloient point achater vins de Bourgoigne ne creuz au dessus de Gien pour vendre en gros a Orliens...*

son origine strictement géographique » (Thomas Labbé⁴⁷⁰), à l'instar par exemple des vins *françois* distingués des vins de *Bourgogne* dans l'article 46 de l'ordonnance de Charles VI portant règlement pour la juridiction des prévôts des marchands et échevins de la ville de Paris... (février 1415). C'est le pont de Sens qui sert ici de repère :

Et pour savoir la difference du vin François et du vin de Bourgongne, toutes manieres de vins qui seront creus au dessus du pont de Sens, tant ceulx du païs de l'Aucerrois, comme ceulx du païs de Beaunois et d'ailleurs en icelles parties, et qui vendront par la riviere d'Yonne, seront appellez vins de Bourgongne, et se jaugeront a la jauge de Bourgongne ; et pareillement toutes manieres de vins qui seront creus au dessoubz dudit pont de Sens, en venant aval l'eaue, et aussi les vins des creuz de Seine, la ville de Marne, et d'ailleurs ès parties d'environ, et pareillement du vreu d'environ Paris et au dessoubz, en allant aval l'eaue et de la riviere d'Oyse et des parties d'environ, seront appelez vins François, et se jaugeront a jauge françoise...⁴⁷¹

Les Orléanais demandent en 1409 au duc d'Orléans, installé à Blois, un durcissement de la fermeture aux vins d'amont, en ordonnant que *nulle personne d'Orliens ne alast ou pais de Bourgoigne ne en autre pais au dessus de Gien achater vins pour vendre en grox en ladicte ville d'Orliens*⁴⁷² ; ce n'est plus seulement la vente au détail des crus forains qui est interdite, c'est aussi le commerce de gros. Cette politique de fermeture du marché orléanais à la concurrence des vins d'amont, mise en œuvre par la ville, évolue dans le courant du XVe siècle, manifestement en fonction du climat politique. Ainsi, avec la fin de la guerre civile (traité d'Arras le 21 septembre 1435), le marché orléanais s'entrouvre à nouveau aux vins forains, sans que jamais disparaisse la tendance au protectionnisme. En 1445, un valet de la ville d'Orléans, Jehan Pichon, est missionné à Nancy auprès du roi *pour impectrer ung mandement que le vin estrange, venant à Orliens ou aux forbours descendu en ladicte ville ou ausdiz forbours, ou creu hors du diocese, paiera XVI s p*⁴⁷³. En 1451, des lettres patentes de Charles VII réservent aux ressortissants de la ville l'exclusivité de la mise en vente du vin sur le marché de la ville : *nul s'il n'est habitant et des prises et mises de ladite ville [d'Orléans ne pourra] mettre ne tenir vin sur chantier, de quelque creu qu'il soit, ni le vendre a detail esdits ville et forsours, sous peine de confiscation*⁴⁷⁴ D'une manière générale, l'ensemble des vins vendus au détail à Orléans et ses faubourgs doit recevoir un « congé », c'est-à-dire une autorisation de mise sur le marché attestant que le vin vendu est *des prises et des mises de ladicte ville*, c'est-à-dire qu'il respecte les *privileges de la ville*⁴⁷⁵. La réglementation sur le vin est appliquée rigoureusement sous l'autorité du prévôt d'Orléans, et les comptes finaux orléanais se font l'écho de la chasse aux fraudeurs. Des agents tatillons contrôlent les caves et les chais, enquêtent sur l'origine des vins vendus au détail. Jaquin Rousselet, par exemple, est chargé en 1455 de *prendre garde du vin estrange, le faire marquer et escrire les noms de ceulx qui le amenoient et le lieu ou ilz le*

⁴⁷⁰ Thomas Labbé. La géographie viticole des humanistes français du XVIème siècle, in *Crescentis*, 1, 2018 (En ligne : [10.58335/crescentis.265](https://doi.org/10.58335/crescentis.265)).

⁴⁷¹ *Ordonnances des rois de France de la troisième race...* Dixième volume, contenant les ordonnances de Charles VI données depuis le commencement de l'année 1411 jusqu'à la fin de l'année 1418, par M. de Vilevault et M. de Bréquigny... 1763, p. 264.

⁴⁷² Archives municipales d'Orléans. CC647, fol. 13.

⁴⁷³ Archives municipales d'Orléans. CC657, fol. 55v.

⁴⁷⁴ Archives départementales du Loiret, AA5. Document cité par Roger Dion. *Histoire de la vigne et du vin...*, p. 257.

⁴⁷⁵ Archives municipales d'Orléans. CC537, fol. 20 : *...qui vendoit vin en taverne contre les privileges de la ville* (décembre 1391).

*mettroient*⁴⁷⁶. On marque les tonneaux de vins forains à l'aide d'un outil spécifique⁴⁷⁷ à deux endroits différents du tonneau (*marque double*) pour assurer une traçabilité et faciliter le contrôle. Ainsi la même année 1455, Jehan de Champeaulx, procureur de la ville, est payé *pour ses paine et sallaire d'avoir vaqué par deux ans a soy prendre garde du vin estrange qui a esté amené et descendu en la ville et forsbourgs d'Orleans pour le faire signer d'une marque double qui a esté faicte de par laditte ville pour ce fere ad ce que ledit vin estrange ne soit vendu a detail en laditte ville et forsbourgs*⁴⁷⁸. En 1443, le curé de Mardié vend à Estienne Froment, boulanger demeurant à Orléans en la rue de la Charpenterie près du coin de Mauconseil, sept tonneaux de vins *enchantelés sans congé ni sans estre des prises ni des mises de la ville d'Orléans* ; le 9 décembre 1443, il est reconnu coupable de fraude, ses tonneaux sont confisqués et, humiliation suprême, le contenu d'un des sept tonneaux est condamné à *estre rependu et mené parmy ladicte ville*, c'est-à-dire à être distribué publiquement et gratuitement à la population au cours d'une cérémonie officielle imitant une exécution capitale. Le tonneau est symboliquement mis à mort par l'exécuteur de la haute justice du duc d'Orléans, maître Gilles de Faverolles, rémunéré par la ville pour *avoir mené ledit tonneau de vin parmy ladicte ville d'Orliens, et en apendre par les rues et fait les criz acoustuméz par les coings et portes et le tonneau mené ardoir devant la prevosté d'Orliens*⁴⁷⁹. La chasse aux fraudeurs aboutit, au cours du XV^e siècle, à des prises qui se soldent par la même exécution symbolique, à savoir la dispersion gratuite et publique du contenu d'un tonneau à grand renfort de publicité et de noix jetées aux carrefours pour les enfants⁴⁸⁰, suivie de la « mise à mort » du tonneau sur un bucher⁴⁸¹. On retrouve le même cérémoniel à Paris en 1460 : les fûts condamnés sont défoncés en public, le liquide est répandu par terre et les douelles sont brûlées⁴⁸².

La cave du comte de Blois : valorisation de l'autoconsommation et des vins locaux

Cette prépondérance des vins locaux que l'on constate à Tours et Orléans ne tient pas seulement à une volonté protectionniste de défense de la production locale contre la concurrence des vins étrangers ; c'est d'ailleurs une politique proprement orléanaise, inconnue à Tours. Ce penchant pour les vins locaux correspond en réalité à une préférence qui a été bien soulignée chez les auteurs du XVI^e siècle⁴⁸³. On préfère boire des vins produits dans sa région. Et même, lorsqu'on en a la possibilité, on boit et l'on fait boire les vins de son cru, c'est-à-dire de ses terres, de ses rentes, ou de ses chais. L'autoconsommation et le circuit court sont donc très largement pratiqués, non pas par nécessité, mais par goût et par intérêt. Ce mode de gestion est courant, et on en trouve de nombreux exemples, à l'instar de l'Hôtel-Dieu de Paris qui s'approvisionne en vins d'abord grâce à la production de ses propres vignes, puis, pour compléter, par des prêts ou des achats de tonneaux auprès de producteurs locaux de sa connaissance (soit des gens de l'administration royale ou municipale, soit des vigneronns de la banlieue parisienne demeurant dans des localités où l'Hôtel-Dieu possède des vignes, ayant souvent travaillé sur les parcelles de l'Hôtel-Dieu) ; l'achat de vin au détail dans les tavernes est exceptionnel, uniquement en cas

⁴⁷⁶ Archives municipales d'Orléans. CC557, fol. 34.

⁴⁷⁷ Archives municipales d'Orléans. CC557, fol. 35 (1455) : *...pour une r[...] qu'il [Jehan Champeault] fist fere pour parquer les tonneaulx de vin qui viennent du dehors.*

⁴⁷⁸ Archives municipales d'Orléans. CC557, fol. 33v.

⁴⁷⁹ Archives municipales d'Orléans. CC657, fol. 33 et 37.

⁴⁸⁰ Archives municipales d'Orléans. CC660, fol. 82 : *... pour noix qui furent gictées par les carrefours de laditte ville aux enffans pour en souvenir dudit privilege* (25 janvier 1449).

⁴⁸¹ Archives municipales d'Orléans. CC555, fol. 35 (25 janvier 1449) ; CC547, fol. 28v et 29 (1420).

⁴⁸² Jean Favier. *François Villon*. Paris, Fayard, 1982, pp. 182-184.

⁴⁸³ Benoît Musset. Entre salubrité, conservation et goût : définir le « bon vin » en France (1560-1820), in *Revue historique*, 677, 2016, pp. 57-82.

de rupture totale de stock⁴⁸⁴. C'est ce que montrent très clairement les comptes de bouteillerie du comte de Blois de 1371, 1375 et 1385, confirmant et précisant les tendances observées dans les comptes finaux des villes de Tours et Orléans. Alors qu'on pourrait s'attendre à ce qu'un prince du rang du comte de Blois, qui a des moyens confortables, garnisse ses caves de crus lointains et supposés recherchés (par exemple des vins de Saint-Pourçain, Beaune, Auxerre...), la comptabilité renvoie une image radicalement différente. Le compte de 1371 recense exclusivement des crus locaux. Celui de 1375 ne mentionne, hormis des vins locaux, que trois tonneaux de vins de Saint-Gengoux-le-National (vignoble à équidistance entre Beaune et Mâcon) sur les 48 tonneaux en cave (environ 6% de la cave)⁴⁸⁵. Enfin le compte de 1385 confirme cette présence erratique des vins lointains importés :

De Saint Jangou, de Saint Poursan, des Grois, de terres noires et de Salloigne, tant de ceulx cuilliz es vignes monseigneur comme de ceulx qui furent achitez, et tant blans comme vermaux
LII tonneaux
*Et de vin de Rin, deux petis tonnells, l'un plus grant que l'autre, dont le plus petit est wide la moitié et plus*⁴⁸⁶

Ces quelques vins étrangers (entre 5 et 10%, au plus, de la cave) proviennent, sans surprise, du haut bassin ligérien (Saint-Pourçain-sur-Sioule) et de la Haute Bourgogne (Saint-Gengoux-le-National). La mention de vins rhénans (dans un conditionnement très original de deux « petits tonnelets » de tailles différentes) est en revanche plus inattendue. Bref, ces quelques rares crus importés viennent de l'est, de l'amont. Hormis ces exceptions, la cave du comte du Blois est approvisionnée de vins locaux, d'une part des vins produits directement dans les vignes comtales, d'autre part des vins achetés (Fig. 44).

	1371	1375	1385
Vins produits par le comte	46,3 tonneaux	45	278,5 tonneaux (-x tonneaux de Saint-Pourçain, Saint-Gengoux et du Rhin)
Vins achetés			
locaux	0	0	182 tonneaux
importés	0	3 (Saint-Gengoux)	x tonneaux de Saint-Pourçain, Saint-Gengoux et du Rhin
Vins confisqués	0	0	13 tonneaux 7 barris
TOTAL	46,3 tonneaux	48 tonneaux	473,5 tonneaux

Fig. 44 : Composition de la cave du comte de Blois (recettes, sans prendre en compte le verjus et le vinaigre)

Cette situation témoigne de la réalité la plus courante : à Tours, Orléans et Blois, on boit essentiellement des vins locaux, et les vins étrangers sont exceptionnellement consommés. La mention de l'origine des vins importés a un sens : c'est incontestablement un signe de distinction, comme cela a été montré dans les travaux menés sur les inventaires après-décès dijonnais⁴⁸⁷. Mais ce serait un contresens d'en déduire que les productions locales correspondent à des vins peu prisés, au faible pouvoir de distinction. Une anecdote est

⁴⁸⁴ Christine Jéhanno. Boire à Paris au XVe siècle. Le vin à l'Hôtel-Dieu, in *Revue historique*, Tome CCLXXVI, 559, 1986, pp. 3-28.

⁴⁸⁵ Rémi Porcher. La cave d'un comte de Blois en 1375, in *Revue de Loir-et-Cher*, 1906, pp. 129-137 : *Et de Saint-Jangon, achetés de Michiel de Beaumont, vins vermaux, III tonneaux, payés par le receveur ès comptes au Noel, l'an [M CCC] LXXIII* (p. 131). Information répétée dans le récapitulatif des dépenses (p. 134).

⁴⁸⁶ Bibliothèque municipale de Blois, Fonds Joursanvault, carton 16, pièce LXXVII, fol. 1.

⁴⁸⁷ Guilhem Ferrand, Jean-Pierre Garcia. La référence au lieu dans les inventaires mobiliers de la ville de Dijon (1390-1588), in *Crescentis*, 1, 2018 (En ligne : [10.58335/crescentis.224](https://doi.org/10.58335/crescentis.224)).

révélatrice à ce propos. En 1385, alors que le comte de Blois envisage de rejoindre ses terres du Hainaut en passant par Paris, il se fait précéder par six tonneaux de vin nouveaux, tirés de sa cave, chargés sur trois charriots marqués par trois panonceaux aux armes du comte⁴⁸⁸ à destination de son hôtel parisien, afin de pouvoir y boire et faire boire des vins blésois de son cru.

Item a Paris en fut envoyé pour monseigneur et de son comandement le lundi XXII^e jour de janvier sur les charios Audry Guerin, Colin Grossemmain et Simon Sanaron VI tonneaux de vin, c'est assavoir I blanc des Montiz, I vermeil d'Orchaise, tous de festus, II de clos Huguet et II de Muede pour la garnison et despense de l'ostel monseigneur pour ce qu'il y voloit aler, et dela en Haynaut et en Hallande comme on le disoit a son hostel de Blois ou lesdit vins furent pris. Et pour ce cy compte en despense de vin blanc et vermeil nouveau à la descharge dudit boutiller VI tonneaux⁴⁸⁹

Le vin blanc des Montils est très vraisemblablement un *fourmenté*⁴⁹⁰ produit en direct par le comte ; on n'en connaît donc pas la valeur marchande. Le vin vermeil d'Orchaise est assurément issu du vignoble comtal exploité en faire-valoir-direct ; on ignore donc aussi sa valeur marchande. Les vins du Clos Huguet, un cru localisé dans l'aire de production d'Herbilly, Mer et Aunay (sur la rive droite de la Loire, en petite Beauce à 20 kilomètres en amont de Blois) sont des *auvernats*⁴⁹¹ achetés par le comte de Blois à des prix record : 1200, 1350 et 1500 deniers le tonneau, alors que le prix moyen des *auvernats* achetés par le bouteiller tourne autour de 800 deniers le tonneau⁴⁹². Concernant les vins (rouges ou clarets) de Muides, ils sont achetés dans des fourchettes de prix variables selon qu'il s'agit de vin vermeil commun (360 deniers le tonneau) ou de vin d'auvernat nettement plus coûteux (de 720 à 975 deniers le tonneau). Alors qu'il pourrait acheter à Paris tous les vins qu'il souhaite, de la meilleure qualité et de toutes origines, le comte de Blois tient absolument à faire figurer à sa table des vins de son comté de Blois, et même des vins de son cru. Ces vins locaux sont incontestablement, aux yeux du comte de Blois, des vins de distinction.

L'origine des vins : impressions, imprécisions, indifférence

Une notion valorisante de qualité est assurément liée à la mention d'une origine géographique. Si certaines appellations « étrangères » (Beaune, Saint-Gengoux, Saint-Pourçain, Ris, Anjou, Orléans pour Tours...), voire exotiques (comme les vins bastards ou de Roménie) signent une qualité attendue, les vins locaux ne souffrent pas d'opprobre pour autant, comme on peut le constater à la cour du comte de Blois. De nombreux toponymes fonctionnent en réalité comme des noms génériques qui agissent comme des marques commerciales. Le vin qui porte un nom de lieu est censé non seulement être originaire du territoire de production de ce lieu, mais aussi posséder les qualités typiques attendues en termes de goûts, de force, de couleur... de la part des consommateurs. Les comptes finaux de Tours et Orléans accompagnent parfois (rarement)

⁴⁸⁸ Bibliothèque municipale de Blois, Fonds Joursanvault, carton 16, pièce LXXVII, fol. 33v.

⁴⁸⁹ Bibliothèque municipale de Blois, Fonds Joursanvault, carton 16, pièce LXXVII, fol. 13.

⁴⁹⁰ Pour le sens de *fourmenté*, voir le chapitre 5 (« La nature des vins. Vins mélangés, vins aromatisés, vins trempés, vins trafiqués »), pp. 145 et ss.

⁴⁹¹ Pour le sens d'*auvernat*, voir le chapitre 5 (« La nature des vins. Vins mélangés, vins aromatisés, vins trempés, vins trafiqués »), pp. 145 et ss.

⁴⁹² Samuel Leturcq. Des variétés de vignes dans le compte de la bouteillerie du comte de Blois en 1385, in *Crescentis*, 6, 2023 (En ligne : <https://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=1451>).

les toponymes de mentions de territoires : *terroir/territoire, pays, diocèse/évêché*⁴⁹³, *vignoble* (Fig. 45).

	Tours	Orléans	TOTAL
Cru de	25	2	27
Terroir/Territoire et cru de	2 (Vouvray et Chissé)	0	2
Pays de	11 (Anjou, Orléans, Bourgogne, Beaune, Moulins, Souvigny, Saint-Pourçain,	1 (<i>estrange pays</i>)	12
Cru et pays de	2 (Orléans)	2 (Bourgogne, <i>estrange pays</i>)	4
Cru du diocèse/évêché de	0	6 (Orléans)	6
Vignoble de	0	21 (Orléans)	21
Cru du vignoble de	0	2 (Orléans)	2
TOTAL	40	34	74

Fig. 45 : La désignation des territoires viticoles dans les comptes finaux de Tours et Orléans (XIVe et XVe siècles)

Le terme « pays » s’applique aussi bien à des noms de province (Bourgogne, Anjou) qu’à des noms de villes (Orléans, Beaune, Souvigny, Moulins, Saint-Pourçain), ou pour désigner l’ensemble des territoires qui sont « estranges », c’est-à-dire tout ce qui n’est pas la Touraine pour Tours, ou le ressort orléanais pour Orléans. Lorsqu’il s’agit de noms de villes, le « pays » désigne un territoire plus vaste que la seule zone de la ville et de sa banlieue. Pour un Orléanais, le vin d’Orléans est un vin produit dans un ressort administratif défini par une limite claire en amont sur la Loire (Gien), plus floue en aval, et d’une manière générale en utilisant théoriquement les limites du diocèse d’Orléans, ce qui inclut des crus solognots, gâtinais et beaucerons. Cette définition institutionnelle proprement orléanaise a-t-elle un sens pour un Tourangeau, ou un Normand comme Olivier Basselin, qui ne sont jamais allés dans l’Orléanais et qui n’ont pas de compréhension géographique précise du nom des vins ? Par exemple les comptabilités des celliers de l’hôtel des comtes du Hainaut montrent comment, dans un contexte réglementaire inexistant concernant cette question de l’appellation géographique des productions viticoles, la limite de la dénomination « vin français » évolue entre 1334 et le début du XVe siècle, intégrant temporairement, à la fin du XIVe siècle, les vins produits dans la région de Laon, soit une acception géographique maximaliste de la notion de vin français⁴⁹⁴. Dans un contexte d’exportation lointaine, les seuls signes de reconnaissance de l’origine d’un vin peuvent être soit la forme et la contenance du tonneau, soit des marques de certification apposées sur la barrique (par le producteur, le négociant, ou alors des organismes publiques), soit des qualités organoleptiques attendues qui signent l’origine du vin, soit un déclaratif du marchand ou du tavernier. La combinaison de tout ou partie de ces éléments est probable. La perception de l’origine d’un vin peut aussi varier selon le lieu de la vente et de la consommation. Ainsi un Tourangeau ou un Normand, qui ne sont jamais allés à Orléans, perçoivent sans doute le vin d’Orléans différemment d’un Orléanais. Pour les buveurs lointains, il est possible que l’appellation « vin d’Orléans » soit extensive, intégrant des vins du domaine ligérien tels que les vins de Blois, voire de la Touraine, qui ne possèdent aucune réputation à l’export. On peut concevoir que la mention « Orléans » agisse comme une marque ombrelle à laquelle est liée

⁴⁹³ Concernant l’origine des vins, les termes « diocèse » et « évêché » sont assurément des synonymes.

⁴⁹⁴ Gérard Sivery. L’aire d’appellation des « vins français » à la fin du Moyen Age, in A. Huetz de Lemps, R. Pijassou, Ph. Roudié. *Géographie historique des vignobles. Colloque de Bordeaux, 27-29 octobre 1977*. Paris, CNRS, 1978, pp. 197-199.

une réputation, des grandes catégories de qualités organoleptiques qui permettent d'associer de manière extensive des breuvages « à la façon d'Orléans ». L'ordonnance royale de février 1415 portant règlement pour la juridiction des marchands et échevins de la ville de Paris fournit un exemple flagrant de cette utilisation de grandes catégories pour identifier, sur le marché parisien, des vins d'origines géographiques très diverses. Cette ordonnance distingue cinq sortes de vins désignés selon un critère géographique :

- les « vins estranges », soit des vins que l'on peut qualifier d'exotiques (*aucuns vins d'Osoye, Garnage, Malvoysie, Rosette, Musqadet ou autres vins estranges*)

- les « vins aval l'eau », qui sont acheminés à Paris par la Seine depuis l'aval du pont de Mantes. Il peut s'agir de productions normandes, mais aussi de vins qui transitent par Rouen, tels que les vins de la façade atlantique (Bordelais, Aunis, Nantais...)

- les « vins de Bourgogne » qui incluent tous les crus de haute et basse Bourgogne transitant par l'Yonne : *toutes manieres de vins qui seront creus au dessus du pont de Sens, tant ceulx du païs de l'Aucerrois, comme ceulz du païs de Beaunois et ailleurs en icelles parties, et qui vendront par la riviere Yonne, seront appelez vins de Bourgongne, et se jaugeront a la jauge de Bourgongne...*

- les « vins français » qui comprennent tous les vins produits en aval du pont de Sens et en amont du pont de Mantes : *et pareillement toutes manieres de vins qui seront creus au dessoubz dudit pont de Sens, en venant aval l'eaue, et aussi les vins des creuz de Seine, la ville de Marne, et d'ailleurs es parties d'environ, et pareillement du creu d'environ Paris et au dessoubz, en allant aval l'eaue et de la riviere d'Oyse et des parties d'environ, seront appelez vin François et se jaugeront a la jauge françoise, et non autrement...*

- les « vins de la riviere de Loire » qui intègrent tous les vins produits dans le bassin ligérien, de l'Anjou au Bourbonnais, et autres qui, depuis la Loire, gagnent Paris par Orléans en traversant la Beauce : *...et se c'est vin de la riviere de Loire, comme Montereul-Bellay, d'Orleans, de Ris, de Saint-Poursain, ou autres...*

D'après cette classification, les crus bourguignons et rhodaniens qui, au lieu de passer par l'Yonne, transitent par l'Allier et la Loire pour gagner le marché parisien, sont intégrés dans les « vins de Loire ». L'existence de ces grandes catégories, élaborées sur la logique des filières logistiques, organisent le commerce parisien du vin en gros et au détail, attribuant un port spécifique à chaque filière : le port de grève pour les vins qui viennent de l'aval de Paris, le port de Bourgogne pour les vins qui viennent par l'Yonne, le *port françois* pour les vins produits entre les ponts de Sens et de Mantes, et le port des moulins du Temple pour les « vins de la riviere de Loire »⁴⁹⁵. Ces appellations administratives ne préjugent pas de la manière dont les taverniers vont désigner le vin pour le vendre à leurs clients : un vin produit dans la région de Beaune, qu'il transite par l'Yonne ou par la Loire, est sans doute indifféremment nommé « vin de Beaune » à Paris. De même, l'expérience personnelle du buveur, sa culture œnologique propre, est aussi sans doute un facteur important dans la manière de nommer le vin. Henri d'Andeli, l'auteur de la *Bataille des vins* vers 1224, possède une géographie viticole exceptionnelle ; il connaît les vins d'Orchaise près de Blois, de Lassay-sur-Croisne en Sologne, d'Issoudun et Châteauroux dans le Berry... ; il a la capacité de distinguer les crus d'Orléans de ceux de Jargeau et du Gâtinais ; il a assez d'assurance pour déprécier le vin de Tours tout en louant celui de Montrichard... C'est un clerc de la cour capétienne, qui a sans doute eu l'occasion de goûter une grande variété de vins. De même Pierre d'Anché, poète de la cour royale auteur du *Blason des bons vins* à la fin du XVe siècle, sait dresser une liste impressionnante de crus, parmi lesquels Chartres et Dreux, Amboise et Chinon en Touraine, Blois, Court en Sologne, Orléans, Jargeau et le Gâtinais, Sancerre et Issoudun en Berry. Henri

⁴⁹⁵ *Ordonnances des rois de France de la troisième race...* Dixième volume, contenant les ordonnances de Charles VI données depuis le commencement de l'année 1411 jusqu'à la fin de l'année 1418, par M. de Vilevault et M. de Bréquigny... 1763, pp. 264-267.

d'Andeli et Pierre d'Anché sont aussi des poètes contraints par les impératifs stylistiques de la versification, de sorte que leur liste contient aussi sans doute une part d'artificialité. Mais ils détiennent sans conteste un savoir géographique qui doit être le bagage commun des courtiers. Concluons enfin en rappelant que le déclaratif des marchands et taverniers concernant l'origine des vins qu'ils commercialisent est potentiellement douteux⁴⁹⁶. Les fraudes sont en effet nombreuses, ce que souligne par exemple l'ordonnance royale de février 1415 concernant la juridiction du prévôt des marchands et des échevins de la ville Paris. L'article 49 entend lutter contre l'usage frauduleux des noms donnés à des vins et les usurpations d'identité. Pour donner à un vin le nom d'un « pays », c'est-à-dire d'un lieu, il faut que ce vin soit produit dans ce lieu :

*Que ceux qui vendront vin, tant en gros comme au detail, ne feront mixtion de deux vins ensemble, comme de vin blanc et vin vermeil, soit par remplage ou autrement. Et si ne rempliront leurs vins d'aucun vin, s'il n'est saing, loyal et marchant. Et aussi ne donneront nom à vin d'autre país que de celui dont il sera creu, sur paine de perdre le vin et d'amende arbitraire.*⁴⁹⁷

La notion de « cru » est fondamentale. « Cru » est le mot le plus fréquemment utilisé (39 occurrences) dans les comptes des villes de Tours et Orléans pour désigner l'origine d'un vin, parfois en redondance avec les termes *terroir/territoire*, *pays*, *diocèse/évêché* et *vignoble* (Fig. 45). Le « cru » médiéval n'a aucun rapport avec l'acception moderne du terme qui évoque une localisation, une origine géographique et une qualité découlant de cette origine ; sont parfaitement anachroniques les concepts de « grand cru » et de « premier cru ». « Cru » vient du verbe latin *crescere*, qui signifie « croître », « pousser ». Il s'agit d'une expression de nature juridique indiquant la possession d'une terre qui produit une ressource, par exemple de la vigne productrice de vin, et par extension du vin. Ce terme n'est pas propre à la viticulture. Il est en effet couramment utilisé pour désigner d'une manière générale des possessions agricoles et leurs productions, comme on le voit par exemple dans la coutume d'Orléans concernant la définition du droit de vaine pâture des troupeaux :

*En terres vaines roturières, les habitans d'une paroisse peuvent mener pasturer leurs bestes de leur creu, nourriture, et pour leur usage, jusques au clocher des paroisses joignans et voisines tenans à eux, synon que les terres soient closes ou fossoyées ; et sont dites terres vaines, où il n'y a aucune semance : toutefois peult deffendre le laboureur de la terre où il y a chaume*⁴⁹⁸.

Cet article de la coutume d'Orléans donne le droit de vaine pâture pour les troupeaux de tous les habitants d'une paroisse sur un territoire délimité par les clochers des paroisses voisines, à la condition expresse que ces troupeaux bénéficiaires soient exclusivement constitués de moutons appartenant en propre à ces habitants (*leurs bestes de leur creu*), ce qui exclut toutes les bêtes élevées par contrat pour le compte de forains de la paroisse⁴⁹⁹. Dans les villes de Tours

⁴⁹⁶ L'altération de la qualité des vins à la taverne est abordée dans le chapitre 5 (« La nature des vins. Vins mélangés, vins aromatisés, vins trempés, vins trafiqués »), pp. 147 et ss.

⁴⁹⁷ *Ordonnances des rois de France de la troisième race...* Dixième volume, contenant les ordonnances de Charles VI données depuis le commencement de l'année 1411 jusqu'à la fin de l'année 1418, par M. de Vilevault et M. de Bréquigny... 1763, p. 265.

⁴⁹⁸ Paul Viollet. *Le droit du XIIIe siècle dans les coutumes de Touraine-Anjou et d'Orléanais. Etude historique.* Paris, 1881, p. 21.

⁴⁹⁹ Samuel Leturcq. Le champ, *res publica* des campagnes médiévales, in *Quaestiones Medii Aevi Novae*, Medieval origins of the Republican idea. 12th-15th centuries, 20, 2015, pp. 111-131 ; Samuel Leturcq. Communauté, terroir et champs. Répartir les ressources des champs au Moyen Age, in Joseph Morsel (dir.). *Communautés d'habitants au Moyen Âge (XIe-XVe siècles)*. Paris, Editions de la Sorbonne, 2018, pp. 217-251.

et d'Orléans, comme dans toutes les villes, cette notion est fondamentale car les habitants de la ville bénéficient d'une exemption du droit d'entrée sur le vin à la condition expresse qu'il s'agisse de vin *de leur cru*, c'est-à-dire d'un vin de leur propre production, et non de vins achetés ou confiés frauduleusement par un forain à un habitant pour profiter de la détaxe. Ce vin du cru des habitants de Tours et Orléans bénéficie d'une reconnaissance particulière, dans la mesure où il s'insère dans un circuit court de distribution. Cela peut se traduire par un mode de désignation plus précis. Un producteur, un acheteur ou/et un buveur désignent en effet le vin qu'ils connaissent bien avec une plus grande précision géographique. Ainsi le bouteiller du comte de Blois distingue les vins par lieu de production à l'échelle de la paroisse (Orchaise, Les Montils, Cheverny, Court, Saint-Dié, Muides...) ou d'un lieu-dit (les Grois dans la banlieue de Blois, le Gâts des Soings proche de Soings-en-Sologne, le Clos Huguet dans le vignoble des paroisses d'Herbilly, Mer et Aunay...). Dans le cas du clos Huguet, la dénomination descend à l'échelle de la parcelle, un clos, ce qui est très exceptionnel. Ailleurs, le bouteiller calque le mode de dénomination à la logique de la « cuvée » : chaque cuvée correspond aux vendanges des parcelles situées aux alentours, prenant le nom de la paroisse ou du groupe de paroisses concernées (par exemple le groupe Herbilly, Mer et Aunay). Orchardise forme une entité nommée autonome parce que tous les raisins de ce lieu sont confondus dans deux cuvées, en fonction de la couleur des raisins : il en résulte un vin blanc et un vin vermeil d'Orchaise. *A contrario*, en 1371 et 1375, les vins dits de « Sologne » sont sans doute des assemblages de vins issus de plusieurs possessions dispersées en Sologne. On voit par exemple le bouteiller assembler en 1375 quatre barris de vin rouge des Grois avec quatre autres barris de vin rouge des Montils pour remplir un tonneau d'une contenance de huit barris d'un vin rouge sans dénomination ; les Grois et les Montils sont éloignés d'une douzaine de kilomètres, de part et d'autre de la Loire⁵⁰⁰. En 1385, la situation est radicalement différente, faisant évoluer la dénomination des vins de Sologne. Le comte de Blois est entré en possession d'un vignoble important, de sorte que son bouteiller est désormais en mesure de distinguer des crus solognots spécifiques, en fonction des cuvées propres à chaque vignoble : les vins de la *Rogerolle* (production de 60 tonneaux) et ceux du Gâts des Soings (production de 50 tonneaux)⁵⁰¹. Le seul « vin de Sologne » enregistré comme tel est le tonneau de très vieux vin blanc de 35 feuilles, c'est-à-dire de la vendange 1350, une époque où toutes les vignes solognotes comtales étaient réunies sans distinction dans une cuvée indistincte⁵⁰². Ces appellations précises sont sans doute d'un usage strictement local. Lorsqu'ils partent en exportation, ces vins se fondent dans un groupe de vins régionaux dont les noms s'affichent comme des marques, très vraisemblablement celle d'Orléans concernant ces vins solognots et blésois.

Les sources ne mentionnent jamais l'identité du producteur d'un vin. Les tonneaux circulent, les tables aristocratiques comme les tavernes sont approvisionnées de vins venus d'ici ou d'ailleurs ; on parle de vins d'Orléans, de Beaune, de Graves ou de Gascogne, d'Anjou, d'Auxerre... mais jamais les sources, quels que soient leurs types, ne précisent l'identité du producteur. Par exemple dans les comptes de la ville de Tours, au XVe siècle, on voit clairement que la ville offre au roi, à la reine, aux princes de sang, aux grands officiers, aux ambassadeurs

⁵⁰⁰ Rémi Porcher. La cave d'un comte de Blois en 1375, in *Revue de Loir-et-Cher*, 1906, p. 131 : *Des Grois, vin vermeil, IIII barris, et des Montils, vin vermeil, IIII barris, mis ensemble en un tonnel...*

⁵⁰¹ Cette distinction par le nom de lieu de la production concerne le vin, mais aussi le verjus et le vinaigre : *Item a eulx pour V tonneaux de vergus, c'est assavoir I venu des Gaas et IIII de la Rogerolle qu'il ont deschargiéz, mis et enchanteléz en la chambre demprès la concierge monseigneur, et IIII tonneaux de vinaigre qu'il ont amenés dou bucher monseigneur ou il ont esté tout l'esté pour aigrir et mis et enchantelés en la chambre demprès la cuisine monseigneur...* Bibliothèque municipale de Blois, Fonds Joursanvault, carton 16, pièce LXXVII, fol. 33v-34.

⁵⁰² Le cas de ce très vieux vin est traité dans le chapitre 3 (« Vins nouveaux et vins vieux. Le problème de la gestion des stocks »), pp. 108 et ss.

des souverains étrangers..., bref à l'ensemble de l'aristocratie, du vin en abondance dont on précise le prix d'achat, parfois l'origine géographique, mais jamais l'identité d'un producteur : cette mention serait anachronique, et les comptes de la ville de Tours sont tout à fait représentatifs des comptes urbains de la fin du Moyen Age et de la Renaissance⁵⁰³. C'est la raison pour laquelle le fameux article de Roger Dion, intitulé « Querelle des anciens et des modernes sur les facteurs de la qualité du vin », paru dans les *Annales de géographie* en 1952, abondamment utilisé, n'est pas pertinent pour la période précédant la fin du XVIIe siècle et le début du XVIIIe siècle. C'est en effet à partir de cette période qu'émerge progressivement une tendance à mentionner une origine plus précise pour le vin, celle du terroir de production liée à l'identité du producteur, invariablement un grand nom de l'aristocratie. Benoît Musset montre parfaitement les processus d'émergence de ce facteur de distinction pour les vins de Champagne et de Bourgogne au cours du XVIIIe siècle⁵⁰⁴. Cette évolution est concomitante de l'apparition du « gourmet », « friand » ou « costeau », qui se pique de reconnaître l'origine géographique des produits alimentaires à leur dégustation ; ces gastronomes du Grand siècle fondent en quelque sorte progressivement les principes de l'œnologie moderne : ils apparaissent aux XVIIe-XVIIIe siècles, pas avant⁵⁰⁵. Bref, avant cette période, l'identité du producteur compte peu, voire pas du tout, dans l'appréciation de la qualité d'un vin. Ce qui en revanche apparaît comme particulièrement important pour les buveurs aristocratiques de la Renaissance, c'est d'avoir la capacité de boire des vins de leur cru, et de pouvoir en offrir à leurs convives.

Conclusion

La notion de terroir n'existe pas au Moyen Age, c'est-à-dire l'idée selon laquelle des qualités œnologiques spécifiques sont liées à un lieu de production. En revanche, il est manifeste que certaines indications géographiques bénéficient d'une réputation : Beaune, Saint-Pourçain, Saint-Gengoux, Ris, Orléans, Anjou... pour ne citer que les plus fréquemment mentionnées dans les comptes des villes de la Loire moyenne. Il existe une géographie viticole imaginaire bâtie autour d'une série de toponymes : c'est une géographie des réputations⁵⁰⁶. Il est indéniable que ces toponymes recouvrent, dans l'imaginaire des buveurs médiévaux, des qualités spécifiques : les vins d'Anjou sont toujours blancs, les vins de Beaune et d'Orléans sont toujours rouges ou claires... La *Disputoison du vin et de l'ieaue* est un texte intéressant à cet égard, car c'est l'une des seules sources qui, pour le Moyen Age, propose une vision typologique des vins du royaume de France. Certes cette synthèse littéraire est caricaturale et imprécise, mais elle met en évidence l'existence de caractères œnologiques régionaux dès la période médiévale, de types de vin désignés par des toponymes qui fonctionnent comme des marques : le vin d'Orléans, le vin d'Anjou (qui exceptionnellement peut être désigné par le toponyme plus précis de Montreuil-Bellay), le vin de Beaune... Mais ce vin de Beaune désigne un groupe de vins qui sont eux-mêmes des assemblages de vins dont les lieux d'origine sont complètement noyés dans la masse. Ainsi en 1469, les moines de Saint-Vivant de Vergy, qui possèdent et exploitent alors les vignobles prestigieux de la Romanée-Conti, la Romanée-Saint-Vivant et La Tâche, ne distinguent pas les différents lieux au moment des vendanges, mélangeant les récoltes indistinctement pour fabriquer trois gammes de vins :

⁵⁰³ Samuel Leturcq. *La qualité des pots de vin...*

⁵⁰⁴ Benoît Musset. Le prix de la qualité. Les vins de Champagne et de Bourgogne au XVIIIe siècle, in *Revue d'Histoire moderne et contemporaine*, 60, 2013, pp. 110-136.

⁵⁰⁵ Florent Quellier. Le discours sur la richesse des terroirs au XVIIe siècle et les prémices de la gastronomie française, in *XVIIe siècle*, 254, 2012, pp. 141-154.

⁵⁰⁶ Sur cette question de la réputation, il faut consulter les travaux réalisés récemment pour la période moderne par Philippe Meyzie. *L'unique et le véritable. Réputation, origine et marchés alimentaires (vers 1680-vers 1830)*. Paris, Champ Vallon, 2021.

- le meilleur vin appelé « vin des clos » qui rassemble (sans aucune distinction) tous les clos des trois climats prestigieux susdits ;

- le vin de milieu de gamme appelé « vin de dîmes » qui mélange tous les vins perçus au titre des dîmes sur le territoire de Vosne-Romanée ;

- le vin d'entrée de gamme appelé « vin de cens » qui est le vin tiré des redevances foncières payées en nature par les tenanciers exploitants les terres de l'abbaye⁵⁰⁷.

De même, les chanoines de la collégiale de Beaune possèdent un vignoble étendu dans la côte, mais leur production ne fait référence à aucun lieu. Ce sont des « vins de Beaune » et ils commercialisent trois types de vin :

- le *vinum*, c'est-à-dire tout vin ayant subi une fermentation en cuve, si courte soit-elle ;

- la *vappa*, c'est-à-dire le « vin de despense » que l'on nomme aujourd'hui « piquette », c'est-à-dire un vin obtenu par adjonction d'eau au moût, ce que l'on appelle aussi le « Tischwein » en Rhénanie et « breuvage » dans le Bordelais ;

- le *vinum paillete* (dit aussi « paillet » ou « pailletin », qui est un vin sans cuvaison, à savoir que le raisin vendangé et pressé est immédiatement entonné le jour même, la fermentation se faisant en barrique, ce qui donne à coup sûr un vin peu coloré⁵⁰⁸.

L'examen des comptes d'exploitation de la collégiale de Beaune montre toutefois, dans le courant du XVe siècle, le passage d'un système de cuvées mêlant indistinctement les vendanges de différentes parcelles à des cuvées respectant une logique parcellaire⁵⁰⁹. On est loin de la logique du « climat bourguignon », mais un premier élément de distinction topographique des crus semble alors apparaître.

L'origine est donc assurément un élément qualitatif important, mais on mesure mal l'importance réelle de ce critère dans les opérations de distinction. Il existe en effet, derrière ces dénominations, une variété de vins différents.

⁵⁰⁷ Guillaume Grillon. Typologie des vins à la fin du Moyen Age, in Jocelyne Pérard, Claudine Wolikow (dir.). *Vignobles et vins singuliers, de l'unique au pluriel. Actes des Rencontres du Clos-Vougeot 2018*. Dijon, Centre Georges Chevrier, 2019, pp. 103-111.

⁵⁰⁸ Thomas Labbé, Jean-Pierre Garcia. Pratiques et évolution de la vinification dans un cellier bourguignon à la fin du Moyen Âge. Le cas de la collégiale Notre-Dame de Beaune (fin XIVe-début XVIe siècle), in *L'Atelier du Centre de recherches historiques*, 12, 2014 (En ligne : <https://journals.openedition.org/acrh/5966>).

⁵⁰⁹ Thomas Labbé, Jean-Pierre Garcia. La vinification du vin de Beaune aux XIVe et XVe siècles. Théorie et pratique du savoir « œnologique » à la fin du Moyen Âge, in Sandrine Lavaud, Jean-Michel Chevet, Jean-Claude Hinnewinckel (dir.). *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXIe siècle)*. Villenave-d'Ornon, Vigne et Vin Publications internationales, 2014, pp. 91-107.

Chapitre 5

La nature des vins

Vins mélangés, vins aromatisés, vins trempés, vins trafiqués

Au Moyen Age, il n'existe aucune définition juridique du vin. Il faut attendre la loi Griffé du 14 août 1889, dans le contexte de la crise du phylloxera et de la multiplication d'ersatz de vin peu ragoûtants, pour que le vin soit défini pour la première fois comme *le produit exclusif de la fermentation du raisin frais ou du jus de raisin frais*, loi reprise par le décret du 1^{er} décembre 1936 à l'article 1^{er} du Code du vin. C'est cette définition qui prévaut aujourd'hui dans l'Union européenne dans le règlement n°822/87 du Conseil du 16 mars 1987 (point 10 de l'annexe I) portant organisation commune du marché viti-vinicole en ces termes : *produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisins*⁵¹⁰. Jusqu'à la fin du XIXe siècle, il était donc possible de commercialiser sous le nom de « vin » des produits très divers qui n'étaient pas forcément issus de la fermentation de jus ou de moûts de raisin frais. C'est ce que montre par exemple Vincent de Beauvais dans les chapitres 109 à 138 du livre XIV du *Speculum naturale* consacrés au vin (*De vino*)⁵¹¹. Il énumère en effet une multitude de sortes de vin en fonction des cépages, des couleurs, des méthodes de fabrication. Le terme *vinum* ne désigne pas exclusivement des boissons à base de jus de raisin, puisque Vincent de Beauvais inclut dans sa longue liste des vins faits avec de la pomme, de la grenade, du coing, de la poire et des dattes. Le mot *vinum* / *vin* apparaît donc comme un terme générique qui englobe une très grande diversité de produits et de qualités de produits.

Les vins de cépage n'existent pas⁵¹²

Plusieurs sources utilisent, pour préciser la qualité des vins, une terminologie qui semble relever de la qualification de cépages, c'est-à-dire de variétés de vigne. On a l'habitude, par exemple, de considérer que les expressions *vin d'auvernat* (ou *auvernat*), *vin pineau* (ou *vin de pineau/pinot*, ou *pineau/pinot*), ou encore *vin de morillon* (ou *morillon*) sont des vins fait avec des raisins du cépage Pinot noir N, ou encore qu'en Anjou et Touraine l'expression *vin breton* désigne un vin fait de Cabernet franc N. Comment interpréter l'expression médiévale *vin*

⁵¹⁰ Jean-François Gautier. La définition juridique du vin et des différents types de vin, in *L'Extenso.fr, Petites affiches*, 99, 18 août 1995 (En ligne : <https://www.labase-lextenso.fr/petites-affiches/PA199509902>).

⁵¹¹ Vincent de Beauvais. *Bibliotheca Mundi Vincentii...Speculum quadruplex, naturale, doctrinale, morale, historiale*, 4 vol. in-f°, Douai 1624, reprint Graz 1965. Corpus annoté du *Speculum naturale* : SourcEncyMe (Sources des encyclopédies médiévales, corpus annoté) :

http://sourcencyme.irht.cnrs.fr/encyclopedie/speculum_naturale_version_sm_trifaria_ed_douai_1624?citid=cit_i_d395592111703

⁵¹² Le contenu de cette partie sur les cépages n'existerait pas sans Henri Galinié, avec lequel j'ai la chance de pouvoir travailler. Il étudie en effet depuis 20 ans la manière de nommer les différentes sortes de vignes dans les périodes médiévales, modernes et contemporaines, jusqu'à la mise en place de la nomenclature officielle des cépages dans la seconde moitié du XIXe siècle. Voir son abondante bibliographie, partiellement disponible sur le portail HAL. Voir aussi son blog intitulé « Cépages de Loire » (<https://cepagesdeloire.wordpress.com/>). Sa réflexion et ses orientations, fondamentales, furent au centre du programme régional CepAtlas (Atlas historique des cépages de France) encore en chantier (<https://cepatlas.huma-num.fr/>) et animent actuellement le programme CepHistoire. Pour cette partie, voir le dossier coordonné par Henri Galinié et Samuel Leturcq (dir.). Des cépages sans noms, des noms sans cépages. Comment désigner la vigne ?, in *Crescentis*, 6, 2023 (En ligne : <https://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=1337>).

pineau : vin de Pinot noir N, ou alors vin de *pineau de Loire* (c'est-à-dire du Chenin B)... ? Le *vin muscadet* correspond-il au fameux muscadet aujourd'hui produit avec le cépage Melon de Bourgogne ? Il s'agit de s'interroger sur le sens des mots utilisés au Moyen Age pour comprendre la réalité qualitative des vins de cette époque. Pour ce faire, il faut partir des conceptions du savoir botanique médiéval pour comprendre comment on nomme alors les variétés de vigne⁵¹³.

Les encyclopédistes du Moyen Age récupèrent le schéma classificatoire botanique fondamental de l'Antiquité, organisé selon deux catégories : les herbes (*herbae*) et les arbres (*arbores*). Dans ce système de classement, la vigne apparaît comme une plante ambivalente, n'étant ni herbe, ni arbre. Ces savants ne se comportent pas comme de simples compilateurs ; ils amènent de la subtilité en considérant les végétaux selon quatre classes : *herba* (herbe), *frutex* (arbrisseau), *arbustum* (arbuste), *arbor* (arbre)⁵¹⁴. Thomas de Cantimpré exprime son hésitation : *Vitis est frutex potius quam arbor, inter omnia genera arborum sive lignorum habundantior fructu*. Et il continue sur les qualités génériques de la plante :

*Nunquam enim fructuum germen deest in vite, si rite et sollertia colatur, licet caumate vel estu nimio germen pereat. Botriones eius pendent in subtilissimis virgulis, que nisi sustententur baculis vel arborum ramis, cadunt pre nimia ubertate in terram. Ligamen ex ipsa vite naturaliter nascitur, quo scilicet ligetur in stipite, ut sua quodammodo loquatur specie se non posse sine fulcimento stare.*⁵¹⁵

Il ne faut pas chercher une description botanique précise des différentes variétés de la plante, des feuilles, des grappes, des baies. Le discours est en réalité davantage orienté sur les produits de la vigne, que sur la plante elle-même. Ainsi chez Barthélemy l'Anglais, la vigne est traitée dans quatre chapitres du livre XVII⁵¹⁶ : d'abord la plante proprement dite dans deux chapitres intitulés *De vite* (« La vigne ») et *De vite agresti* (« La vigne sauvage ») ; ensuite le vin dans un chapitre intitulé *De vinea* (« Le vignoble ») ; enfin le raisin, dans un chapitre intitulé *De uva* (« Le raisin »). Ce sont les développements sur l'existence d'une multitude de raisins et de vins qui occasionnent une réflexion sur la diversité variétale de la vigne. Barthélemy l'Anglais, traduit en français par Jehan Corbechon en 1372, présente ainsi cette diversité :

Les grappes sont belles a veoir, et douces a gouster, et sont plus tost meures les unes que les autres, selon la chaleur du souleil qu'elles ont. Les grappes sont rouges et puis noires, et sont nommées par divers noms en divers païs, selon leurs diverses propriétés et

⁵¹³ Samuel Leturcq. De la théorie à la pratique. Penser et nommer la vigne dans les sources médiévales, in *Crescentis*, 6, 2023 (DOI : [10.58335/crescentis.1484](https://doi.org/10.58335/crescentis.1484)).

⁵¹⁴ Alice Laforêt. Entre herbe et arbre. Classer les végétaux au statut ambivalent dans la littérature encyclopédique médiévale, in *Questes*, Journée d'étude 1 (Trier, classer, organiser), 2022, pp. 105-118.

⁵¹⁵ Thomas de Cantimpré. *De uve*, dans le livre X du *Liber de natura rerum*, versions I-II (éd. Cipriani en cours, 2017), in *SourcEncyMe - Sources des encyclopédies médiévales, corpus annoté* (En ligne : http://sourcencyme.irht.cnrs.fr/encyclopedie/liber_de_natura_rerum_versions_i_ii_ed_cipriani_en_cours_2017?c_itid=cit_idp66904496). Traduction proposée : *Jamais en effet les bourgeons ne manquent sur la vigne, à la condition qu'elle soit cultivée convenablement et habilement, bien que ces bourgeons meurent de la sécheresse ou de trop de chaleur. Ses grappes pendent sur des sarments très fins qui, s'ils n'étaient soutenus par des échelas ou des branches d'arbres, tomberaient à terre sous le poids des fruits trop abondants. Des vrilles poussent naturellement sur la vigne, qui lui permettent de s'accrocher aux branches, de sorte que, quelles que soient les variétés, elles ne peuvent se tenir sans tuteur.*

⁵¹⁶ Barthélemy l'Anglais. *De proprietatibus rerum. Volume VI. Liber XVII*, édité par Iolanda Ventura. Turnhout, Brepols, 2007, pp. 238 et ss.

*condicions, qui sont differentes l'une de l'autre et en couleur, et en saveur, et en grandeur et en vertu, si comme dit Ysidore ou XIIIe livre.*⁵¹⁷

La couleur est la manière la plus évidente de différencier des variétés de vignes au Moyen Age. Barthélemy l'Anglais identifie quatre sortes de vignes selon les couleurs : les blanches (« peau mince et petits pépins »), les noires (« très juteuses, peu de peau et gros pépins »), les jaunes (« tirent plus vers le blanc que le noir »), les rouges (« tirent plus vers le noir que le blanc »)⁵¹⁸. Il recense douze noms de variétés : le *suburbane*, le *precoque*, le *lageos*, le *purpuree*, le *vernarie*, le *scepherice*, le *ceranee*, l'*aminee*, l'*apiane*, le *bicubite*, l'*argite* et l'*elboie*. Vincent de Beauvais, quant à lui, utilise le même type d'explications. Après avoir souligné que les sortes de vignes sont innombrables, il identifie des spécificités selon les régions de la Chrétienté, et évoque de nombreux noms de variétés : l'*aminea*, la *rhetica*, la *biturica*, la *rubiliana*, la *secinea*, l'*apiane*, le *balanite*, l'*esbole*, l'*allobrogica*, le *theriace*, la *labrusca*... Il suppose l'existence de parentés entre plusieurs variétés. Ainsi n'existe-t-il pas une seule variété d'*aminea*, mais cinq, de sorte qu'il ne parle pas de l'*aminea* au singulier, mais des *amineae* au pluriel : *aminea* désigne une famille (*gener*), et non une variété (*species*). Il identifie des parentés entre des sortes de vigne bien distinctes ; ainsi la variété nommée *argitis*, affiliée à la variété *grecula*, appartient à une famille de vigne blanche et fertile. Ce discours apparaît largement théorique et hors-sol, car dans les faits, aucun de ces noms empruntés aux auteurs antiques n'est jamais utilisé dans les textes de la pratique contemporains de ces écrits savants. Par exemple les *Coutumes du Beauvaisis* (le pays de Vincent de Beauvais, entre région parisienne, Normandie et Flandre), mises par écrit du droit oral par Philippe de Beaumanoir dans la seconde moitié du XIIIe siècle (soit quelques décennies seulement après la rédaction du *Speculum naturale*), évoque à l'article 790 des noms pouvant désigner des sortes de vignes :

*Les droits perçus sur les vins commercialisés selon la coutume doivent être calculés selon trois types de vins, c'est-à-dire les vins fourmentel, vins de morillons, vins de gros noirs. Les vins fourmentel, à la mesure de Clermont-en-Beauvaisis, doivent être évalués à 12 sous le muids ; les vins de morillons à 9 sous le muids ; et les vins de gros noirs et de gouet à 6 sous le muids.*⁵¹⁹

Fourmentel, morillon, gros noir, gouet : ces termes sont totalement absents dans l'œuvre de Vincent de Beauvais, alors que c'est une terminologie technique vivante à son époque, dans sa région, qu'il connaît et utilise peut-être dans la vie courante. Cette confrontation entre deux sources contemporaines, produites dans le même territoire, montre deux systèmes parallèles de dénominations des sortes de vigne : d'une part une littérature savante inspirée par les écrits antiques sans prise en compte des réalités contemporaines (approche théorique), d'autre part une source normative proche des réalités de terrain (approche pratique). À partir du XIVe siècle se développe en Europe une littérature scientifique abordant la question des végétaux de manière plus spécifique, sous la forme de traités ou d'herbiers qui considèrent le savoir botanique et agricole comme autonome des considérations philosophiques et religieuses. Le *Ruralium commodorum opus* de Pietro de' Crescenzi, distingue 39 variétés de vignes différentes, désignées par un nom et accompagnées de commentaires concernant les régions italiennes où chaque variété est utilisée. Cette œuvre propose, au tout début du XIVe siècle, en

⁵¹⁷ Albert Henry. *Langage œnologique en langue d'oïl (XIIIe-XVe s.)*. Bruxelles, Académie royale de Belgique, vol. 1, 1996, p. 58.

⁵¹⁸ La question de la couleur est analysée dans le chapitre 2 (« Une qualité visible douteuse : la couleur »), pp. 71 et ss.

⁵¹⁹ Philippe de Beaumanoir. *Coutumes de Beauvaisis*. Texte critique publié avec une introduction, un glossaire et une table analytique par Amédée Salmon. Paris, Picard, Tome 1, 1899-1900, p. 404.

dépit d'une certaine artificialité issue des emprunts à une littérature plus ancienne et étrangère à l'Italie, un essai d'ordonnement de la manière de nommer la vigne en fonction d'une expérience personnelle ; ce pragmatisme marque une réelle différence par rapport aux approches largement théoriques des encyclopédistes médiévaux.

Parallèlement au développement de ces traités botaniques et agronomiques émerge, à partir des XIe-XIIe siècles, dans les textes administratifs et juridiques, une sémantique technique attachée à la vigne et au vin, en prise directe avec la réalité des pratiques vigneronnes. Ce mode de désignation des variétés de vigne repose sur une pensée spécifiquement médiévale, étrangère aux considérations classificatoires actuelles. Au Moyen Age, on considère que, le vin procédant du raisin et le raisin procédant de la vigne, la diversité des vins résulte de la diversité des raisins, elle-même résultante de la diversité des vignes. Aucune de ces trois catégories (vigne, raisin, vin) ne possède d'autonomie. La vigne n'existe que dans sa capacité à porter le vin en gestation : c'est le sens de l'expression latine *vitis vinifera* (« vigne porteuse de vin ») qui désigne aujourd'hui, dans la classification botanique internationale, l'espèce de la vigne européenne cultivée. Au Moyen Age, comme la vigne porte le vin, elle est couramment confondue avec le vin. C'est pourquoi, dans les textes médiévaux, on dit couramment que le vin pousse sur une terre, comme par exemple dans ce contrat de métayage d'une vigne et d'un pressoir dans la paroisse de Neuville-sur-Sarthe, passé le 30 juin 1263 entre les chanoines du chapitre cathédrale du Mans et un certain Martin Boger et son épouse : *...in hunc modum, quod nos habebimus, quolibet anno, medietatem vini crescentis in dictis duobus arpentis tantum...*⁵²⁰ Très logiquement cette confusion ontologique débouche sur une confusion sémantique : on emploie le même nom pour désigner la plante et son produit. C'est ce qu'on observe par exemple concernant le « muscadet » dans une recette présente dans un recueil sur les greffes (*La manière de enter*) écrit en Auvergne à la fin du XVe siècle :

*Pour fere vin muscadet, prenez un fil de fer et le boutez en la moelle de la plante du sep qui soit taillé a III yeux tant que la moelle soit toute hors. Puis l'emplissés de pouldre qui soit bien soutilte de noiz muscade. Puis l'estoupés de cire que l'eaue n'y puisse entrer. Et ce que les troys yeulx gecteront sera vin muscadet et pourrés enter et planter, tout sera muscadet.*⁵²¹

Ce texte montre que la plante n'est en réalité qu'un support inerte susceptible d'être dénaturé artificiellement, au moyen d'une épice (la muscade moulue) pour obtenir une qualité de vin dite *muscadet*. Le mot « muscadet » s'applique non seulement au vin, mais aussi au plant dénaturé, la dénaturation consistant en une opération mécanique qui provoque un changement de variété de la plante. Dans le *Ruralium commodorum opus*, Pietro de' Crescenzi parle de la *greca* et de la *vernacia* pour désigner des variétés de raisins, termes traduits en français par Jean Corbechon au XIVe siècle par les expressions *vins grecs* et *vins de garnache* (grenache). Le matériel végétal n'existe donc qu'au travers du produit au Moyen Age. C'est la catégorisation des vins qui définit une typologie des vignes. Dans le *Segré des segréz*, le grenache qualifie une qualité de vin et non une plante : *Le vin vernache est de milhor condition*⁵²². Le vin, et par conséquent la vigne relativement à une qualité attendue de vin, peut aussi être qualifié et défini par rapport

⁵²⁰ René Lottin (éd.). *Chartularium insignis ecclesiae cenomanensis quod dicitur Liber albus capituli*. Monnoyer, 1869, p. 280. Merci à Anne Leturcq de m'avoir indiqué ce texte.

⁵²¹ Analysé par Henri Galinié. Muscadet au 15^e siècle en Auvergne, in *Blog « Cépages de Loire »*, 132, 25 février 2024 (En ligne : <https://cepagesdeloire.wordpress.com/2024/02/25/132-muscadet-au-15e-siecle-en-auvergne/>), à partir de l'article de Bruno Lauriou. Vins musqués et saveurs de paradis. L'imaginaire médiéval des épices, in *Une histoire culinaire du Moyen Age*. Paris, Champion, 2005, pp. 209-211.

⁵²² Albert Henry. *Langage œnologique en langue d'oil...*, vol. 1, 1996, p. 53.

à un nom de lieu. Après le *vin vernache* réputé comme étant le meilleur, le *Segré de segréz* dresse une liste de vins régionaux : vin de Chypre, vin de Provence, vin de Gascogne, vin d'Auxerre, vin de La Rochelle... Chacun de ces vins correspond à une gamme de produits, dont la définition qualitative est liée à l'usage de cépages spécifiques. Une charte de l'abbaye de Notre-Dame de la Charité au Ronceray, près d'Angers (Anjou), rapporte en 1055 la concession d'une terre à un certain Goffredus Martellus pour y planter une vigne dite *bordelaise* ou *bordelesche* (*burdigalensis vinea*) ; cette expression est utilisée à plusieurs reprises dans le nord de l'Anjou et dans le Maine jusqu'au XVe siècle. Le qualificatif *bordelais* pour désigner une vigne peut être interprété de deux manières. L'hypothèse la plus évidente, c'est celle d'une désignation de l'origine géographique des plants : la vigne plantée en Anjou et dans le Maine est dite *bordelaise* parce qu'elle serait originaire directement du Bordelais, ou alors de plants anciennement originaires du Sud-Ouest de la France. La seconde hypothèse serait celle d'une indication œnologique : la vigne est dite *bordelaise* parce qu'elle produit un vin dont la qualité rappelle celui des vins du Sud-Ouest. Le qualificatif désigne-t-il une variété de vigne ou une variété de vin ? Comme la viticulture est une activité enracinée dans des territoires, les médiévaux confondent volontiers le nom du lieu où pousse la vigne et où est produit le vin avec le nom de la variété de vigne cultivée et le nom du vin produit. De ce fait, il est possible d'interpréter de trois manières différentes les qualificatifs liés à des noms de lieu, par exemple « vin de Beaune », expression si souvent mentionnée dans les sources médiévales tant sont réputés les crus de cette contrée bourguignonne. Premièrement, il peut s'agir d'un vin produit à Beaune et dans ses environs ; c'est l'interprétation la plus immédiate, évidente. Deuxièmement, il peut s'agir d'un vin qui n'est pas produit dans les environs de Beaune, mais qui s'apparente à un type de production d'une qualité rappelant celle des crus produits dans les environs de Beaune ; c'est alors une reconnaissance relativement à une catégorie de vin produit dans un territoire connu et à la typicité reconnue. Troisièmement, il peut s'agir d'un vin qui n'est pas produit dans les environs de Beaune, mais qui est produit à partir de plants venant des environs de Beaune, ou réputés être issus de plants venant de Beaune ; c'est alors une reconnaissance relativement à une variété ou un groupe de variétés botaniques spécifiques d'un lieu de production et d'une production, et transplantée dans un autre lieu. Ainsi le receveur du château de Chenonceau, en Touraine, explique dans le compte de l'année 1547 que le *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 claiert*⁵²³ : dans le cas présent, on produit à Chenonceau une vin claiert dit « de Beaune », parce que le clos vendangé est planté en variété dite « de Beaune » ; remarquons que ce *vin de Beaune* est issu d'un mélange de plants de *Beaune* (Pinot noir N ?), sans doute majoritaire, et d'*Herbois* (Orbois B ?). C'est sur cette ambiguïté que joue François Rabelais dans un jeu de mot autour de l'expression « vin breton », dans le pari de Gargantua et Grandgousier (chapitre 12 de *Gargantua*).

- *Retournons (dit Grandgousier) à notre propos.*
- *Quel ? dit Gargantua, chier ?*
- *Non, dit Grandgousier, mais torcher le cul.*
- *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. Ordure n'y peut être, si on n'a chié. Chier doncques nous faut davant que le cul torcher.*

⁵²³ *Comptes des recettes 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 ; Henri Galinié. Les plants des vignes du château de Chenonceau : Orleans, Beaulne, Anjou, Herbois (1547-1557), in *Recherches sur les cépages de Loire*, 3, 2016 (En ligne : <https://shs.hal.science/halshs-01292150v1/file/TEXTEdéf.pdf>).

- 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.⁵²⁴

Rabelais utilise trois critères distinctifs pour définir la qualité du *vin breton* :

- le lieu où croît la vigne, ce qu'on nomme le *creu* (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.

- le vin (produit fini), et non la plante qui produit la matière première ; Rabelais évoque le « vin breton », et non un plant breton.

- une qualité distinctive du vin ; le vin est dit « breton », sans doute à cause d'une espèce de vigne nommée « breton » qui le produit. De fait, *breton* est l'une des appellations traditionnelles du cépage Cabernet franc en Touraine⁵²⁵. Comme le montre clairement cet exemple rabelaisien, les textes du Moyen Age parlent plus souvent de variétés de vins que de variétés de vignes. C'est d'ailleurs sans doute ainsi qu'il faut comprendre l'expression « vin pineau » dans *Gargantua* :

*Du blanc ! Verse tout ! Verse, de par le diable, verse ! decza, tout plein : la langue me pèle ! Lans, tringue ! - A toi, copain, de hayt, de hayt ! Là ! là ! là ! C'est morfiaillé cela. Ô lachrima Christi ! C'est de la Devinière, c'est vin pineau. Ô, le gentil vin blanc ! Et par mon âme, ce n'est que vin de tafetas. Hen, hen ! Il est à une oreille, bien drappé, et de bonne laine.*⁵²⁶

Il s'agit d'un vin blanc domestique d'une qualité exceptionnelle. L'expression « vin pineau » désigne la qualité, certainement pas le cépage pineau d'Anjou ou pineau de Loire, autrement dit le chenin. Ainsi dans les *Coutumes du Beauvaisis* (seconde moitié du XIII^e siècle) déjà citées plus haut, *fourmentel*, *morillon*, *gros noirs* et *gouais* sont des *manières de vins*, c'est-à-dire des sortes de vins de qualités différentes, classés hiérarchiquement du meilleur au moins bon, selon les taux de taxation dégressifs. Car le nom distingue le bon comme le moins bon, voire le mauvais à l'instar du « gamay » dont la réputation est jusqu'à nos jours ternie en Bourgogne par l'ordonnance ducale de 1395 ; la condamnation du « plant » de gamay dans la zone des bonnes villes de Beaune, Dijon et Chalon résulte de la volonté ducale d'interdire la production et la vente du « vin de gamay », c'est-à-dire un vin que le duc de Bourgogne juge de mauvaise qualité.

Vins d'auvernat, tendrier, fourmenté, pineau, anjou, bordelais, breton, lignage... et les autres⁵²⁷

Des mentions éparses révèlent une terminologie vernaculaire très diversifiée, propre à la Loire moyenne. Le compte de bouteillerie du comté de Blois de 1385 renseigne exceptionnellement

⁵²⁴ François Rabelais. *Gargantua*, Edition critique de Jean Céard, Gérard Defaux et Michel Simonin. Paris, La Pochothèque, 1994, pp. 74-75.

⁵²⁵ Archives départementales d'Indre-et-Loire. 7M192 (enquête préfectorale de 1808). Voir aussi André Jullien. *Topographie de tous les vignobles connus...* Paris, 1816, p. 74.

⁵²⁶ François Rabelais. *Gargantua*... p. 35.

⁵²⁷ Henri Galinié, Samuel Leturcq. Les cépages de la Loire moyenne durant les périodes médiévale et moderne, in Jocelyne Pérard, Joëlle Brouard (dir.). *La saga des cépages*. Dijon, LIR3S, 2023, pp. 77-93 (Rencontres du Clos-Vougeot 2022).

les termes *auvernat*, *tendrier* et *fourmenté*⁵²⁸. D'autres sources évoquent le bordelais, le beaune, l'herbois, le lignage, le breton, le pineau, l'anjou, le fromentin... et des plants dits « communs ». Ces données offrent la possibilité d'étudier la qualité de l'encépagement de la Loire moyenne aux XIV^e et XV^e siècles.

Vins d'auvernat, alias beaune, orléans : sans doute des vins de Pinot noir N, mais lesquels ?

La plus ancienne mention connue d'une sorte de vigne dite « orléanaise » date de 1203, à propos d'une vigne à Vençay, sur le coteau au sud de Tours (aujourd'hui Saint-Avertin) : ...*vinea de Venciaco supra in colle sitam, quam plantari fecerat de vitibus aurelianensibus*...⁵²⁹ Quant au terme *auvernat*, l'attestation la plus ancienne date de 1302, dans un bail passé par les religieux de Beaugency pour plusieurs *héritages* qu'ils possèdent en Sologne à Saint-Aubin⁵³⁰ : *edefier et planter en bons auvernas*⁵³¹. Dès lors, l'auvernat est mentionné fréquemment dans la Loire moyenne, comme par exemple dans les comptes de la ville de Tours en 1397⁵³², dans des actes notariés⁵³³, mais aussi dans des chroniques telles que celle du curé de Trôo dans le Vendômois entre 1543 et 1598⁵³⁴. L'auvernat est le nom utilisé en Touraine, dans le Blésois, le Vendômois et l'Orléanais pour désigner une variété de vigne habituellement identifiée comme le Pinot noir N⁵³⁵. Cette identification n'est pourtant pas forcément si évidente.

Il existe une importante variabilité intravariétale du pinot noir, de sorte que les vignes peuvent prendre des noms divers pour désigner des types variés de pinot noir : plant de beaune, plant d'orléans, auvernat, morillon... sont des termes qui peuvent désigner de légères variations d'un même cépage. Ainsi le receveur du château de Chenonceau, dans le compte de l'année 1548, déclare *qu'a esté cueilly on cloz de vigne plan d'Orleans et Auvernaz assis aux Ousdes*, différenciant nettement le plant d'orléans et l'auvernat, comme s'il s'agissait de deux variétés distinctes. De même, dans le même document, les plants de Beaune et d'Orléans ne sont pas confondus, comme s'il s'agissait de cépages différents, car c'est ainsi qu'on les perçoit : *dépense et mise du nombre de quatorze traversiers des vins cueilliz ceste année es vignes des cloz des plan d'Orleans, Beaulne, Herboys et Anjou*⁵³⁶. En réalité *auvernat*, *beaune* et *orléans*

⁵²⁸ Samuel Leturcq. Des variétés de vignes dans le compte de la boutique de la comte de Blois en 1385, in *Crescentis*, 6, 2023 (DOI : [10.58335/crescentis.1451](https://doi.org/10.58335/crescentis.1451)).

⁵²⁹ Emile Mabilley, *Notice sur les divisions territoriales et la topographie de l'ancienne province de Touraine*. Paris, 1866, p. 149.

⁵³⁰ Département du Loiret, commune de La Ferté-Saint-Aubin (quinzaine de kilomètres au sud d'Orléans).

⁵³¹ Archives départementales du Loiret (désormais ADL), H10, fol. 12v°. Cité par G. Vignat. Cartulaire de l'abbaye de Notre-Dame de Beaugency, in *Mémoire de la Société archéologique de l'Orléanais*, t. XVI, 1887, p. 52. Commenté par Isabelle Guérin. *La vie rurale en Sologne aux XIV^e et XV^e siècles*. Paris, SEVPEN, 1960, pp. 80-81.

⁵³² Archives municipales de Tours. CC11, fol. 25v° (*une pippe de vin de sa plante d'auvergnaz enfustée en fust neuf*).

⁵³³ Archives départementales du Loiret. 3E1169 (1427-1430). Cité par Françoise Michaud-Fréjaville. Les vignes et vigneronnes d'Orléans à la fin du Moyen Âge, in *L'Atelier du CRH*, 12, 2014 (En ligne : <http://journals.openedition.org/acrh/5990>).

⁵³⁴ E. Nouel. Chronique de Michel Garault, chanoine de Trôo (1543-1598), in *Bulletin de la Société archéologique, scientifique et littéraire du Vendômois*, XVII, 1878, pp. 222-256. Merci à Benoît Bouvet de m'avoir indiqué cette source précieuse.

⁵³⁵ Henri Galinié. Auvernat, synonyme d'Auvergnat ? *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 8, 2018 (En ligne : <https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01800073>).

⁵³⁶ *Comptes des recettes 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 ; Henri Galinié. Les plants des vignes du château de Chenonceau : Orleans, Beaulne, Anjou, Herbois (1547-1557), in *Recherches sur les cépages de Loire*, 3, 2016 (En ligne : <https://shs.hal.science/halshs-01292150v1/file/TEXTEDef.pdf>).

doivent être considérés comme cousins, possédant vraisemblablement des caractères communs qui les rattachent à Pinot noir N.

Avant la création de la science ampélographique qui décrit les variétés de l'espèce *Vitis vinifera* et en fixe une nomenclature scientifique au tout début du XXe siècle, le nom « auvernat » est ambigu, désignant diverses variétés de vignes qui ne sont pas du pinot noir. Ainsi Jacques Boullay, en 1723, liste les six sortes d'auvernats cultivés 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*⁵³⁷. Jean-Baptiste de Secondat de Montesquieu confirme ce fait en 1785 : [L'Auvernat gris, ou meusnier de l'Orléanais] *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*⁵³⁸. Et plus loin : [L'auvernat blanc à Orléans] *a le grain clair-semé ; il mûrit des premiers : il est fondant et d'un goût relevé, et les découpures de la feuille, aiguës*⁵³⁹.

Il est possible que l'auvernat désigne en réalité une qualité de vin correspondant à un mélange de plusieurs cépages. C'est ce dont témoigne Jacques Boullay en 1723 en décrivant les 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 poiëe 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...*⁵⁴⁰

On voit ici qu'au XVIIIe siècle les vigneron orléanais ont l'habitude, pour les vignes qu'ils plantent *pour eux*, c'est-à-dire à destination d'une consommation 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 ?)⁵⁴¹ et du *gouais*. Cette pratique est attestée de longue date dans la Loire moyenne.

⁵³⁷ 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 vigneron.* Orléans, 1723, p. 372.

⁵³⁸ Jean-Baptiste Secondat de Montesquieu. *Mémoires sur l'histoire naturelle du chêne.* Paris, 1785, p. 73.

⁵³⁹ Jean-Baptiste Secondat de Montesquieu. *Mémoires sur l'histoire naturelle du chêne...*, p. 76.

⁵⁴⁰ Jacques Boullay. *Manière de bien cultiver la vigne...*, pp. 286-297.

⁵⁴¹ Henri Galinié. Les noms Samoireau et Côt dans les vignobles du Val de Loire (16e-19e s.), in *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 4, 2016 (En ligne : <https://shs.hal.science/halshs-01362338>).

Par exemple en 1347, dans un acte de partage du fief de Châteauevieux (Sologne) entre deux frères, Guillaume et Etienne Garreau, l'aîné Etienne s'attribue *la tournure d'amont tant d'auvernatz que de fromentins*, laissant à son frère Guillaume *la tournure des rouges et la tournure d'auvernaz tenant à icelle*⁵⁴². Sont distingués soigneusement d'une part un vignoble planté de diverses variétés rouges mêlées et vendangées indistinctement, et d'autre part un vignoble planté exclusivement d'auvernat. Cette distinction se retrouve dans le compte de bouteillerie du comté de Blois de 1385 lorsque sont distingués clairement les vins rouges d'auvernat des rouges *communs*⁵⁴³. De même, lorsque le bouteiller distingue d'une part les vins issus des vignobles de Mer et du Clos Huguet, d'autre part les vins d'auvernat, on voit que l'expression *vin d'auvernat* désigne une qualité remarquable, à l'instar de celle du lieu de production⁵⁴⁴.

Ce compte de bouteillerie de 1385 mentionne abondamment le terme « auvernat » au travers de 27 occurrences (Fig. 46). Une seule qualifie l'auvernat de « vermeil », c'est-à-dire de couleur rouge⁵⁴⁵. « Auvernat » apparaît comme qualificatif soit d'un récipient qui contient du vin (tonneau ou traversier), soit du vin lui-même : on parle de « tonneau d'auvernat » (23 mentions), de « traversier d'auvernat » (1 mention) et de « vin d'auvernat » (3 mentions).

Mentions de « tonneaux d'auvernat »

Fol. 4v : <i>De Jehan Bonpré I tonneau d'auvernaz II francs et demi et pour ce compte receu</i>	I tonneau
Fol. 4v : <i>De Pierre Bonpré I tonneau d'auvernaz III francs et pour ce compte receu</i>	I tonneau
Fol. 5r : <i>De Jehan Chamboulain II tonneaux d'auvernaz VI franz et demy et pour ce compte</i>	II tonneaux
Fol. 5r : <i>De Philippot des ylls II tonneaux d'auvernaz VI franz et pour ce compte receu</i>	II tonneaux
Fol. 5r : <i>De Pierre Soubry I tonneau d'auvernaz III franz et pour ce compte receu</i>	I tonneau
Fol. 5r : <i>De Jehan Gaudry le jeune II tonneaux d'auvernaz VI franz et pour ce compte receu</i>	II tonneaux
Fol. 5r : <i>De martin Goinry II tonneaux d'auvernaz VI franz demi et pour ce compte receu</i>	II tonneaux
Fol. 5r : <i>De Jehan Gaudry le viel I tonneau d'auvernaz LX sous et pour ce compte receu</i>	I tonneau
Fol. 5r : <i>De Jehan Guespin de Muede II tonneaux d'auvernaz VI sous et pour ce compte receu</i>	II tonneaux
Fol. 5v : <i>De Jehan Goubillon VI tonneaux d'auvernaz de clos Huguet, IIII franz le tonneau montent XXIIII franz, et pour ce compte receu</i>	VI tonneaux
Fol. 5v : <i>Dou prieur de Boullouingne VIII tonneaux d'auvernaz doudit clos, V franz le tonneau montent XL franz et pour ce compte receu</i>	VIII tonneaux
Fol. 5v : <i>Des chanoines de Saint Jaques de Blois III tonneaux d'auvernaz dudit clos, IIII francs et demi le tonneau, montent XIII francs et demi et pour ce compte receu</i>	III tonneaux
Fol. 5v : <i>De Jehan Jahin I tonneau d'auvernaz LV sous et pour ce compte receu</i>	I tonneau
Fol. 6r : <i>De Jehan Bonneteau I tonneau d'auvernaz LV sous et pour ce compte receu</i>	I tonneau
Fol. 6r : <i>De Guillaume Fortin II tonneaux d'auvernaz VI franz et pour ce compte receu</i>	II tonneaux
Fol. 6r : <i>De Jehan Marchandon II tonneaux d'auvernaz VI franz et pour ce compte receu</i>	II tonneaux
Fol. 6r : <i>De Lorin Gourdin I tonneau d'auvernaz L sous et pour ce compte receu</i>	I tonneau
Fol. 6r : <i>De Estienne Maillet II tonneaux d'auvernaz VI franz et pour ce compte receu</i>	II tonneaux
Fol. 6v : <i>De Jehan Beaulamaine I tonneau d'auvernaz L sous et pour ce compte receu</i>	I tonneau
Fol. 7v : <i>Premièrement, de Regnault Nolin ung tonneau d'auvernaz L sous et pour ce compte receu</i>	I tonneau
Fol. 7v : <i>De Jehan Riger I tonneau d'auvernaz L sous et pour ce compte receu</i>	I tonneau
Fol. 7v : <i>De Pierre Mesnaigier I tonneau d'auvernaz L sous et pour ce compte en gros receu</i>	

⁵⁴² Archives municipales de Romorantin. Liasse Montrieux. Cité par Isabelle Guérin. *La vie rurale en Sologne...*, p. 80.

⁵⁴³ Bibliothèque municipale de Blois. Fonds Joursanvault. Carton 16, pièce 77, fol. 17v : *De saint Dyé, de Monlivaut, de Muede et de Mer vermaux d'auvernaz et d'autres communs achitez.*

⁵⁴⁴ Bibliothèque municipale de Blois. Fonds Joursanvault. Carton 16, pièce 77, fol. 29r : *Item audit Robin pour VI jours de la semaine ou fut la feste saint Luc et de celle apres, qu'il fut avec le chariot monseigneur et cely de saint Lomer et la charrete de l'Aumosne et plusieurs autres du plat pays, qui amenerent en celly temps des vins de Mer, du clos Huguet et d'autres d'auvernaz.*

⁵⁴⁵ Bibliothèque municipale de Blois. Fonds Joursanvault. Carton 16, pièce 77, fol. 17v : *De saint Dyé, de Monlivaut, de Muede et de Mer vermaux d'auvernaz et d'autres communs achitez.*

Fol. 7v : *De Colas Mesnaigier I tonneau d'auvernaz L sous pour ce compte*

I tonneau

Mention de « traversiers d'auvernaz »

Fol. 6r : *De Guillaume Galin II traversiers d'auvernaz vallant I tonneau, XLV sous et pour ce compte receu*
I tonneau

Mentions de « vin d'auvernaz »

Fol. 17v : *De saint Dyé, de Monlivaut, de Muede et de Mer vermaux d'auvernaz et d'autres communs achitez*
LVI tonneaux

Fol. 29r : *Item audit Robin pour VI jours de la sepmaine ou fut la feste saint Luc et de celle apres, qu'il fut avec le chariot monseigneur et cely de saint Lomer et la charrete de l'Aumosne et plusieurs autres du plat pays, qui amenerent en celly temps des vins de Mer, du clos Huguet et d'autres d'auvernaz. Cy y fut envoyé ledit Robin pour appareiller les vins s'il en eussent besoing sur chemin, quar il est tonnelé, et aussy pour garder que les charretes ne les empuassent au pris dessus dit, montent*
VIIs

Fol. 31v : *Item ledit Jaquemart fut le lundi ensuivant a Lestiou pour quere III tonneaux de vin d'auvernaz et un charretier dou pays en mena I autre tonneau avec lui. Si furent ledit jour au soupper et giste a Mer en la meson doudit Guillot si spendirent sans vin*
IIs IId

Fig. 46 : Contexte des mentions d'auvernaz dans le compte du bouteiller du comte de Blois de 1385

En réalité, le mot « auvernaz » désigne souvent un type de vin plutôt qu'un type de vigne.

Vin breton et bordelais : du vin de Cabernet franc N ?

En 1808, le préfet d'Indre-et-Loire entreprend la première enquête systématique sur la viticulture tourangelle par l'envoi d'un formulaire à tous les maires du département⁵⁴⁶. L'une des questions concerne les variétés de vigne cultivées dans chaque commune. Cette source livre donc une information exceptionnellement précise sur la nature de l'encépagement et la manière de nommer les variétés de vigne dans les trois quarts des communes de Touraine au début du XIXe siècle (Fig. 47).

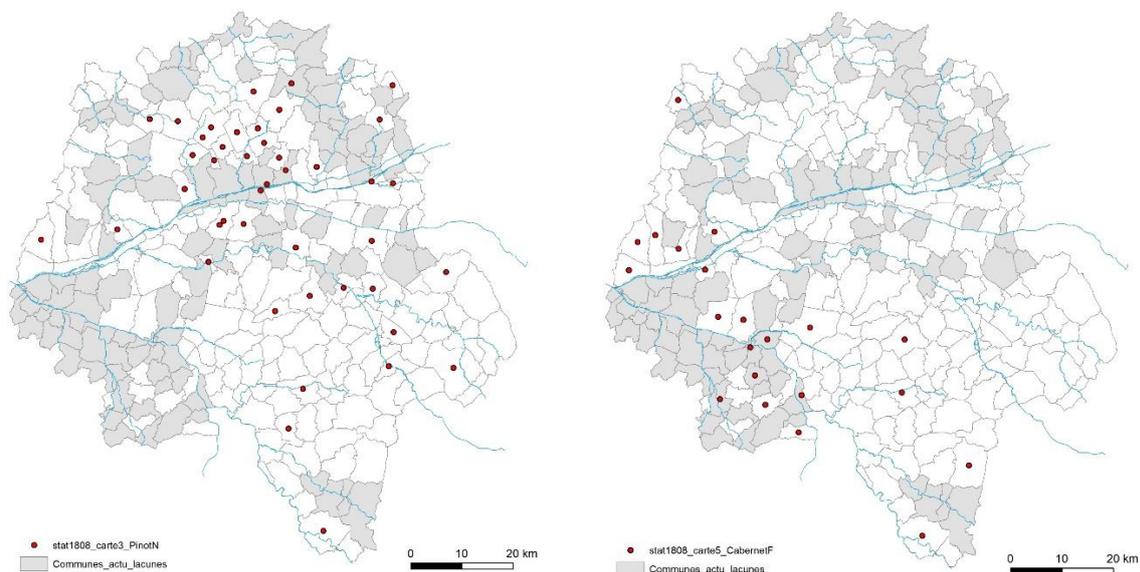


Fig. 47 : Carte de la répartition du Pinot noir (à gauche) et du Cabernet franc (à droite) en Touraine en 1808 (Crédits : Henri Galinié, Samuel Leturcq, Corinne Scheid)

⁵⁴⁶ Archives départementales d'Indre-et-Loire. 7M192. Voir Henri Galinié. L'encépagement traditionnel de la Touraine en 1808, in *Blog « Cépages de Loire »*, 32, 30 août 2016 (En ligne : <https://cepagesdeloire.wordpress.com/2016/08/30/32-lencepagement-traditionnel-de-la-touraine-en-1808/>).

Le Pinot noir N est nommé en 1808 *auvernat* (avec les variantes graphiques de *auvergna*, *auvergnat*, *auvargna*, *auvergniat*, *auverna*, *overna*, *overnia*, *overgna*, *overgnats*, parfois avec le qualificatif « rouge »), *arnoison* (avec les variantes graphiques *arnaison*, *harnaison*, *harnoison* parfois avec le qualificatif « rouge » ou « noir »), *morillon*, *orléans* (avec la synonymie précisée : *dit noble*), *noble* et *pineau* (avec les variantes graphiques *pinaut* et *pinot*, parfois avec le qualificatif « rouge » ou « noir »). On le trouve dans l'ensemble de la Touraine, à l'exclusion de la partie occidentale, vers l'Anjou. Dans cette zone, c'est un autre cépage rouge qui est implanté solidement : le Cabernet franc N. Ce cépage est désigné sous le nom de *bordelais* qui rappelle une origine du Sud-Ouest français, parfois avec le qualificatif « rouge », et une mention explicitant la synonymie avec *breton*. Il est aussi connu sous le nom de *breton* (avec les variantes graphiques de *berthon*, *berton*, *petit berton*), sans doute du fait de la proximité de la Bretagne, et *plant de Bourgueil* ; le nom « Cabernet franc » n'apparaît pas avant le milieu du XIXe siècle. La répartition de ces noms montre qu'en 1808 la Touraine est à la charnière de deux aires ampélographiques : à l'est celle du Pinot noir N, à l'ouest celle du Cabernet franc N. A la fin du Moyen Age, il est possible que cette charnière entre cépages du Sud-Ouest et de l'Est se trouve plus diffuse entre Orléans et Tours, comme pourrait en témoigner un acte notarié de mai 1428 mentionnant *ung quartier de vigne complanté de bordelais* à Beaugency, entre Blois et Orléans⁵⁴⁷.

La tradition fait remonter la culture du Cabernet franc N au XIe siècle en Anjou, en se reposant sur une charte de l'abbaye de Notre-Dame de la Charité au Ronceray, près d'Angers (Anjou), rapportant en 1055 la concession d'une terre à un certain Goffredus Martellus pour y planter une vigne dite *bordelaise* ou *bordelesche* (*burdigalensis vinea*) : *Magne memorie Goffredus Martellus petiit a S. Marie sanctimonialibus dari sibi terram in Angulata, ad plantandum vineam burdegalensem*⁵⁴⁸. Cette qualification se retrouve identique dans une notice du même cartulaire en 1112, lorsqu'un certain Goffridus de Baraceio donne au monastère un quartier de *vinea burdigalensis* à Seiches-sur-le-Loire au nord de l'Anjou⁵⁴⁹. Ces mentions de *vinea burdigalensis*, francisées en *vigne bordelaise* ou *bordelesche*, se multiplient dans le nord de l'Anjou et dans le Maine dans le courant du XIIIe siècle⁵⁵⁰. On en repère encore une occurrence au XVe siècle sous la forme *seppaiges de bordelais*⁵⁵¹. L'hypothèse la plus évidente, c'est celle d'une désignation de l'origine géographique des plants : la vigne plantée en Anjou et dans le

⁵⁴⁷ Archives départementales d'Orléans. 3E1169. Notons qu'aucune attestation d'un plant *bordelais* n'existe dans les enquêtes du XIXe siècle dans le département du Loir-et-Cher. Voir Henri Galinié. Les cépages du département du Loir-et-Cher en 1804, in *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 5, 2017 (En ligne : <https://shs.hal.science/halshs-01427299/>).

⁵⁴⁸ *Cartularium monasterii Beatae Mariae caritatis Andegavensis*, édité par Paul Marchegay. Angers, 1854, p. 63, charte LXXVIII. Mentionné par Michel Le Mené. *Les campagnes angevines à la fin du Moyen Age (vers 1350-vers 1530)*. Etude économique, Nantes, CID, 1982, p. 367.

⁵⁴⁹ *Ibidem*, p. 98, charte CXXXVII. *Goffridus de Baraceio dimisit S. Marie unum quarterium vinee Burdegalensis ad Fontanellas*. Mentionné de même par Michel Le Mené. *Les campagnes angevines...*, p. 367.

⁵⁵⁰ A Coulaines après 1167 (Ambroise Ledru, Gustave Busson (éd.). *Nécrologe-obituaire de la Cathédrale du Mans*. Le Mans, Société des archives historiques du Maine, 1906, p. 245) ; à Saint-Pavace vers 1260 et en 1299 (*Nécrologe-obituaire de la Cathédrale du Mans...*, p. 19 et E. Bilard. *Analyse des documents historiques dans les archives du département de la Sarthe*. Le Mans, Monnoyer, 1850, p. 39) ; au Mans en 1267 (*Chartularium insignis ecclesiae cenomanensis quod dicitur Liber albus capituli*. Le Mans, 1869, pp. 229-230, charte CCCLXIX) ; au Mans en 1278 (*Ibid.*, p. 261, charte CCCCXV) ; à Sargé-lès-le-Mans en 1279-1280 (*Ibid.*, pp. 192-195, chartes CCCXVII et CCCXVIII) ; à Bazouges en 1282 (Archives départementales du Maine-et-Loire. G340, fol. 54 et 56, mentionné par Michel Le Mené. *Les campagnes angevines...*, p. 367) ; au Breil-sur-Mérize avant 1285 (*Nécrologe-obituaire de la Cathédrale du Mans...*, p. 104) ; à Rouillon en 1285 (*Chartularium insignis ecclesiae cenomanensis...*, pp. 349-350, charte DLXI). Je remercie Anne Leturcq pour la communication de nombreuses informations tirées du *Liber albus* et du nécrologe-obituaire de la cathédrale du Mans.

⁵⁵¹ Archives départementales du Maine-et-Loire. G100 (mentionné par Michel Le Mené. *Les campagnes angevines...*, p. 367) : [A Grattecuisse] *ont esté veues les vignes en bon labour... en seppaiges de bordelais*.

Maine au Moyen Age est dite « bordelaise » parce qu'elle aurait été importée du Bordelais, ou alors serait issue de plants anciennement originaires du Sud-Ouest. Cette interprétation logique, tout à fait valide, peut cependant déboucher sur des surinterprétations. En effet, dans le courant du XXe siècle, la catégorie ampélogique médiévale « vigne bordelaise » a été rapprochée de la catégorie ampélographique contemporaine Cabernet franc N pour prouver la très grande ancienneté de l'utilisation du cabernet franc pour les rouges d'Anjou. Cette variété, typique du sud-ouest de la France, est en effet le cépage rouge couramment utilisé aujourd'hui en Anjou et dans la partie occidentale de la Touraine, et ce au moins depuis le XIXe siècle. Cette identification ne repose toutefois sur rien de tangible, car il existe une myriade de variétés originaires du sud-ouest, autres que le cabernet franc (par exemple le Verdot, le Fer et autres), qui ont pu être plantées au Moyen Age en Anjou et dans le Maine. De fait, à aucun moment n'est mentionnée la couleur de cette variété *bordelesche*, de sorte qu'on ne peut exclure qu'il s'agisse d'une ou plusieurs variétés blanches ou grises. De même, on n'a aucune certitude que le nom *bordelesche* désigne toujours, du XIe au XVe siècle, une seule et même variété ; il peut s'agir d'une famille (*gener*), de variétés (*species*), pour reprendre les cas relevés chez Barthélemy l'Anglais et Pietro de Crescenzi. La seconde hypothèse serait celle d'une indication œnologique : la vigne est dite *bordelaise* parce qu'elle produit un vin dont la qualité rappelle celui des vins du sud-ouest. On hésite toujours entre acception ampélogique et œnologique.

Vin d'anjou, pineau et chenin : du vin de Chenin B ?

Au chapitre 23 de *Gargantua* apparaît pour la première occurrence du mot « chenin » pour désigner une variété de *gros raisins*, utilisés pour soigner les jambes blessées de Forgier : *Et avec gros raisins chenins étuverent les jambes de Forgier mignonnement, si bien qu'il fut tantôt guéri*⁵⁵². Les hypothèses concernant l'origine du terme et l'ancienneté de la culture de ce cépage en Anjou et en Touraine abondent, mais aucune n'est réellement convaincante⁵⁵³. D'après le mémoire sur les cépages du département du Maine-et-Loire réalisé en 1804 dans le contexte de la constitution de la collection nationale de vignes au jardin du Luxembourg à Paris⁵⁵⁴, « chenin » serait à l'origine une dénomination locale du Saumurois pour désigner une variété de raisin blanc : *Le pineau blanc ou franc pineau, qu'on nomme chenin aux environs de Saumur, est le seul bon cépage cultivé dans ce département, il y fait la masse de nos vignobles*⁵⁵⁵. La désignation la plus courante se rattachait donc à « pineau » : *pineau de Loire, gros pineau, pineau blanc...* Les *pinoux* vendangés en dernier à la fin du mois d'août 1556 par Michel Garault, curé de Trôo en Vendômois, sont très vraisemblablement des chenins⁵⁵⁶. C'est dans le courant du XIXe siècle, avec le contexte de la construction de la nomenclature ampélographique moderne, que le nom « chenin » s'impose pour mettre un terme à la confusion entre « pineau de Loire » et « pineau de Bourgogne »⁵⁵⁷. Dans les sources médiévales et

⁵⁵² François Rabelais. *Gargantua*. Edition critique de Jean Céard, Gérard Defaux et Michel Simonin. Paris, La Pochothèque, 1994, p. 133.

⁵⁵³ Jean-Michel Boursiquot, Virginie Grondain. Le Chenin : origines, caractéristiques et variations, in *Territoires du vin*, 7, 2016 (En ligne : <https://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=842>) ; Benoit Musset. Plant d'Anjou, pineau blanc, chenin ? La diversité des cépages avant l'ère phylloxérique, 1500-1860, in *Territoires du vin*, 7, 2016 (En ligne : <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=849>).

⁵⁵⁴ Henri Galinié, Jeanne Galinié-Yerre, Samuel Leturcq. La constitution de la collection de vignes de la pépinière du Luxembourg à Paris (1803-1809), in *Crescentis*, 6, 2023 (DOI : [10.58335/crescentis.1473](https://doi.org/10.58335/crescentis.1473)).

⁵⁵⁵ Archives départementales du Maine-et-Loire. 7M72 (Mémoire sur les cépages du département du Maine-et-Loire pour la constitution de la collection nationale des vignes du Luxembourg à Paris, 1804). Voir Henri Galinié, Samuel Leturcq, Jeanne Yerre. Un mémoire de 1804 sur les cépages du Maine-et-Loire, in *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 15, 2019 (En ligne : <https://shs.hal.science/halshs-02156239/document>).

⁵⁵⁶ E. Nouel. Chronique de Michel Garault, chanoine de Trôo..., p. 237.

⁵⁵⁷ Henri Galinié. De Pineau et Plant d'Anjou à Chenin (1400-1900), in *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 14, 2019 (En ligne : https://shs.hal.science/halshs-02138158v2/file/14_RhCL_Chenin_def2.pdf).

modernes, ce plant était aussi nommé « anjou », ou « plant d'anjou », dont l'attestation la plus ancienne se trouve dans un marché pour la plantation d'une vigne à Rochecorbon, entre Tours et Vouvray, le 14 décembre 1488 :

...C'est assavoir que ledit Quenyost a promis et par ces presentes promet audit de Victré de ouster toutes les souches qui sont de present en une piece de terre que ledit de Victré a acquise de la vesve et hoire feu Rocheron de Vouvray en la paroisse de Rochecorbon, et icelle mectre en anjou qui auront pié demy de present et autant de vuyde faiz a troyz piéz d'espace entre les deux...⁵⁵⁸

On comprend dès lors la confusion possible autour de l'expression « vin d'Anjou », qui peut désigner un vin angevin (blanc) ou un vin blanc produit avec le plant d'Anjou. Cépage aujourd'hui emblématique de la Loire moyenne, l'identification du Chenin B dans les sources médiévales et modernes est toujours hypothétique.

Vin de tendrier : un inconnu

Le « tendrier » est mentionné bien moins souvent que l'auvernat (5 fois seulement) dans le compte de bouteillerie du comté de Blois de 1385. On l'utilise pour qualifier le vin, qu'il soit contenu dans un tonneau (4 mentions de *tonneau blanc de tendrier*⁵⁵⁹) ou non (1 mention⁵⁶⁰). « Tendrier » désigne le vin plutôt que la vigne. Le vin de tendrier est systématiquement de couleur blanche. La détermination ampélographique d'une variété de vigne nommée « tendrier » est d'autant plus difficile qu'il existe une large diversité de plants et raisins dits « tendres » dans le Val de Loire, notamment des variétés rouges⁵⁶¹. Le mot est signalé en 1385, puis disparaît de la documentation pour réapparaître en Anjou et en Touraine au début du XIXe siècle. Une variété nommée « blanc tendrier » est mentionnée dans les envois du département du Maine-et-Loire pour la pépinière du jardin du Luxembourg en 1804⁵⁶². On rencontre le tendrier dans l'enquête préfectorale de 1808 pour le département d'Indre-et-Loire, dans les communes lochoises de Chédigny (sous la mention *tendrier poitevin*) et de Verneuil-sur-Indre (sous la graphie *tendrié*), mais aussi sur le plateau au nord de Tours à Sonzay⁵⁶³. André Jullien, dans sa *Topographie de tous les vignobles connus...* mentionne effectivement en 1816 la présence d'une variété de ce nom dans le Lochois :

Dans l'arrondissement de Loches, on cultive le tendrier, l'auberon, le fromenteau, le bordelais, l'aunis, le viret, le salais, le fié, le côte-rotie, le confort et la franche-noire. Quelques-uns de ces plants peuplent les vignes de l'arrondissement de Chinon, ainsi que

⁵⁵⁸ Archives départementales d'Indre-et-Loire. 3E1/3. Voir la base de données « De minute en minute » du site Renumar – Ressources numériques pour l'édition des archives de la Renaissance, <https://renumar.univ-tours.fr/xtf/view?docId=tei/TIPO469726.xml;chunk.id=n1;toc.depth=1;toc.id=n1;brand=default>.

⁵⁵⁹ Bibliothèque municipale de Blois. Fonds Joursanvault. Carton 16, pièce 77 :

Fol. 4v : *De Berthelot Malet I tonneau blanc de tendriéz XXV sous et pour ce compte receu* I tonneau

Fol. 7r : *De Jehan Bagonaut I tonneau blanc de tendriers XXV sous et pour ce compte receu* I tonneau

Fol. 7r : *De Jehan Fougneau I tonneau ~~vermeit~~ blanc de tendriéz XXV sous, et pour ce compte receu* I tonneau

Fol. 7r : *De Jehan Hardouin I tonneau blanc de tendriers XXV sous et pour ce compte receu* I tonneau

⁵⁶⁰ Bibliothèque municipale de Blois. Fonds Joursanvault. Carton 16, pièce 77 :

Fol. 2v : *Premierement dou clos que mondit seigneur a à Orchaize, vins blans de fourmentéz et de tendriers VIII tonneaux, et de vermaux XXIII tonneaux. C'est en somme dudit clos* XXXI tonneaux

⁵⁶¹ Henri Galinié. D'énigmatiques plants et raisins « tendres » dans le val de Loire, in *Blog « Cépapes de Loire »*, 29 octobre 2022 (En ligne : <https://cepagesdeloire.wordpress.com/2022/10/29/116-denigmatiques-plants-et-raisins-tendres-dans-le-val-de-loire/>).

⁵⁶² Archives départementales du Maine-et-Loire. 7M72.

⁵⁶³ Archives départementales d'Indre-et-Loire. 7M192.

*le chenin, le breton rouge et blanc, le pineau-noir, le foirault, la vigne folle, etc. Le breton, qui parût être le même que le bordelais, domine dans les vignobles de Saint-Nicolas-de-Bourgueil, avec le morillon et le pineau.*⁵⁶⁴

Auguste Chauvigné, dans son *Ampélographie tourangelle*, atteste au tout début du XXe siècle que cette variété est désormais en voie de disparition en Touraine :

*Le tendrier. Voici un nom que nous tenons à sauver de l'oubli, et dont il n'est possible de parler qu'à titre historique. Il n'en existe guère désormais que quelques souches isolées dans l'arrondissement de Loches ; elles tendent à disparaître de jour en jour et, bientôt, ce cépage ne sera plus qu'un souvenir.*⁵⁶⁵

Ce nom, qui désigne une variété blanche dans le comté de Blois en 1385 et qu'on retrouve usité en Touraine au XIXe siècle, est aujourd'hui un mystère.

Vins fourmentés ou de fromentin : vin d'une ou plusieurs variétés blanches ou grises

Le compte de bouteillerie de 1375 mentionne des vins blancs qualifiés de « fourmentés » produits à Orchaie et aux Montils, sous les formes *vin blanc des fourmentés d'Orchieze*, *fourmentés des Montiz* (2 mentions), *tonneaux blancs des fourmentés d'Orchieze* (2 mentions) et *tonneau blanc des fourmentés des Montils* (2 mentions)⁵⁶⁶. Le compte de bouteillerie de 1385 qualifie seulement à trois reprises du vin blanc d'Orchaie et des Montils avec les termes *fourmentéz* (deux mentions⁵⁶⁷) et *fromentéz* (une mention⁵⁶⁸). On pourrait considérer cette différence orthographique comme une variation insignifiante. Un examen plus poussé de la source amène cependant à émettre l'hypothèse que ces terminologies différentes désignent deux réalités distinctes : d'une part une qualité de vin blanc produite à partir d'une variété majoritaire de vigne blanche nommée « fourmentéz », d'autre part un vin spécial et sophistiqué de couleur rouge élaboré avec la céréale nommée « froment », donnant son nom au vin dit « fromenté »⁵⁶⁹.

Le terme *fourmentéz* est systématiquement utilisé pour désigner des vins blancs dans le compte de bouteillerie de 1385 : *vins blancs de fourmentéz et de tendriers*, *vins blancs de fourmentéz*. On ne peut douter que le mot désigne une qualité de vin blanc, comme le tendrier en désigne une autre, sans doute caractérisée par l'usage d'une variété de vigne appelée « fourmentéz ». Cette mention n'est pas particulièrement surprenante, car il existe en France septentrionale de nombreuses attestations, sous des formes orthographiques variées (fromenteau, fromental, fromentel, fromenté, fromentin...), de variétés blanches qui servent à désigner des vins blancs de qualité. Ainsi par exemple dans le partage (déjà mentionné concernant l'aubernat) du fief de Châteaueux (Sologne) en 1347 entre deux frères, Guillaume et Etienne Garreau, l'aîné

⁵⁶⁴ André Jullien. *Topographie de tous les vignobles connus...* Paris, 1816, p. 74.

⁵⁶⁵ Auguste Chauvigné. *Ampélographie tourangelle*. Paris, 1914, p. 74.

⁵⁶⁶ Rémi Porcher. La cave d'un comte de Blois en 1375, in *Revue de Loir-et-Cher*, 1906, pp. 131-134.

⁵⁶⁷ Bibliothèque municipale de Blois. Fonds Joursanvault. Carton 16, pièce 77 :

Fol. 2v : *Premierement dou clos que mondit seigneur a à Orchaie, vins blancs de fourmentéz et de tendriers VIII tonneaux, et de vermaux XXIII tonneaux. C'est en somme dudit clos* XXXI tonneaux

Fol. 2v : *Dou clos que mondit seigneur a aux Montiz, vins blancs de fourmentéz VIII tonneaux, et de vermaux, VIII tonneaux. C'est en somme dudit clos* XVI tonneaux

⁵⁶⁸ Bibliothèque municipale de Blois. Fonds Joursanvault. Carton 16, pièce 77 :

Fol. 6r : *De Estieme Timbere I tonneau de fromentéz reboilly en marq vermeil, XL sous et pour ce compte receu* I tonneau

⁵⁶⁹ Le vin fromenté est abordé plus loin lorsque sont étudiés les vins spéciaux (hypocras, vin de festus, vin de paillette, vin saugé...).

Etienne s'attribue *la tournure d'amont tant d'auvernatz que de fromentins*⁵⁷⁰. Dans les pays ligériens, on avance couramment que le terme désigne aussi bien le Pineau gris G que le Pinot meunier ; ce n'est qu'une hypothèse.

Vins d'herbois/arbois et lignager : des vins d'Orbois B et lignage ?

On trouve mention de deux noms auxquels il faut prêter une attention particulière car ils correspondent à des cépages considérés aujourd'hui comme patrimoniaux dans les départements d'Indre-et-Loire et du Loir-et-Cher. Ces cépages, quasiment disparus à la suite de la crise du phylloxera, font actuellement l'objet d'expérimentations pour les réintroduire éventuellement dans les cahiers des charges des appellations.

C'est entre 1547 et 1557 qu'est mentionnée pour la première fois, dans les comptes du château de Chenonceau une variété de raisin nommée *herboys/herbois*, produisant du vin blanc, plantée avec du *beaulne* dans le Clos de la Roche. Il est probable que Rabelais le mentionne sous la forme *arbois* dans le *Cinquième livre*⁵⁷¹. On n'a plus aucune mention de cette variété avant le début du XIXe siècle. C'est sous cette désignation, mais aussi sous les noms d'*orbois*, *demi pineau*, *menu pineau* et *verdet* qu'il est de nouveau abondamment mentionné dans les enquêtes préfectorales et dans les entrées de la pépinière du Luxembourg au début du XIXe siècle dans les départements du Loir-et-Cher⁵⁷² et de l'Indre-et-Loire, plus rarement dans celui du Maine-et-Loire⁵⁷³. Son nom officiel est aujourd'hui Orbois B. En 1808, l'enquête préfectorale sur la viticulture en Touraine montre que l'Orbois B, appelé « menu pineau », était habituellement cultivé en liaison étroite avec le Chenin B sous le nom de « gros pineau », de sorte qu'on peut envisager la complantation usuelle des deux variétés⁵⁷⁴.

La plus ancienne mention de lignage date de 1417, sous la forme *vin de linaige*, dans les comptes de l'Hôtel-Dieu d'Orléans, concernant ses vins vendus en tonneaux produits par l'Hôtel-Dieu dans ses vignobles de Mamonville en Beauce (actuelle commune d'Oison) et les paroisses de Saint-Marceau, Olivet, Saint-Mesmin, Combleux, Fleury et Semoy autour d'Orléans⁵⁷⁵. On retrouve ce terme en octobre 1426 et juillet 1427 dans des d'actes notariés évoquant des rentes en tonneaux de *vin de lignaige* à Lailly-en-Val et Avaray, et en janvier 1429 pour *ung tonneau de vin de lignages* à Beaugency, mais aussi en décembre 1429 pour *ung quartier de vigne de lignaige* à Beaugency⁵⁷⁶. Au XVe siècle, le lignage apparaît donc à la fois comme une variété de vigne et un vin produit dans la région de Beaugency et dans l'Orléanais⁵⁷⁷. En 1600, des faits consignés dans un acte notarié apportent une information essentielle concernant la nature du « vin de lignage ». Louis Cougnet a fait travailler (façons et

⁵⁷⁰ Archives municipales de Romorantin, liasse Montrieux. Cité par Isabelle Guérin. *La vie rurale en Sologne...*, p. 80.

⁵⁷¹ François Rabelais. *Le cinquième livre*. Edition critique de Jean Céard, Gérard Defaux et Michel Simonin. Paris, La Pochothèque, 1994, pp. 1464-1465 : *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*.

⁵⁷² Henri Galinié. Les cépages du département de Loir-et-Cher en 1804, in *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 5, 2017 (En ligne : <https://shs.hal.science/halshs-01427299>).

⁵⁷³ Henri Galinié, Jeanne Yerre. Un mémoire de 1804 sur les cépages du Maine-et-Loire, in *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 15, 2019 (En ligne : <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-02156239>).

⁵⁷⁴ Archives départementales d'Indre-et-Loire. 7M192.

⁵⁷⁵ Philippe Mantellier. *Mémoire sur la valeur des principales denrées et marchandises qui se vendaient ou se consommoient en la ville d'Orléans au cours des XIVe, XVe, XVIe, XVIIe et XVIIIe siècles*. Orléans, 1862, p. 151. *Forme lignaige* en 1427 (p. 152), et *lignage* durant toute la période moderne.

⁵⁷⁶ Archives départementales du Loiret. 3E1169.

⁵⁷⁷ 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>).

vendanges) un demi-arpent de vignes situées vers Talcy (dans le blésois, juste en face de Beaugency sur la rive droite de la Loire) et en a recueilli un poinçon de *vin de tous raisins* qu'il a vendu pour 12 livres. 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'usage⁵⁷⁸. Selon les années et la volonté du vigneron, cette parcelle plantée de plusieurs variétés de vignes donne soit un vin dit *de tous raisins*, c'est-à-dire issu d'un mélange de toutes les variétés vendangées et vinifiées ensemble, soit des types de vins différents (un *vin auvernat* et un *vin lignager*) en triant les raisins. On serait tenté de considérer que cette vigne est complantée de deux variétés de raisins : auvernat et lignage. Concernant l'auvernat dans l'Orléanais, Jacques Boullay explique en 1723 qu'un vin d'auvernat n'est pas forcément pur (100% auvernat), mais peut être fait d'un assemblage de plusieurs cépages différents associés à l'auvernat⁵⁷⁹. Il explique plus loin que le vin de lignage est une qualité de vin rouge comprenant de l'auvernat mêlé à d'autres cépages :

*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.*⁵⁸⁰.

La foule des anonymes

A l'issue de cet examen, on recense des lacunes importantes : quid du sauvignon, du côt, du grolleau, du pineau d'aunis... ? Les sources n'en parlent pas, ou alors l'historien n'a pas la possibilité de les reconnaître. Ainsi le *tendrier* rencontré dans le compte du bouteiller du comte de Blois en 1385, variété blanche, résiste à toute détermination. Mais surtout, les textes identifient par un terme technique des variétés considérées comme remarquables. Tout ce qui est banal, commun, est relégué dans des expressions indéfinies : les vignes blanches, les vignes rouges... En 1347, l'acte de partage du fief de Châteaueux en Sologne distingue *la tournure des rouges et la tournure d'auvernaz tenant à icelle*⁵⁸¹. De même, les comptes du receveur de Chenonceau pour les vignobles évoque fréquemment, aux côtés de l'auvernat, du beaune, de l'herbois et de l'orléans, des *vignes de plan commun* : *De Anthoyne Bessé, pour le cloz de vigne de plan commung des Oudes...*, *De François Dagault, pour le cloz de vigne blanche plan commung du pays...*, *Plus a esté receu des fermiers des vignes de plan commung des Ousdes...*, *De Pierre Chambriere, pour les vignes du Poirier Bodard de plant commung...*⁵⁸² En 1385, le bouteiller du comte de Blois s'exprime de la même manière : *De saint Dyé, de Monlivaut, de Muede et de Mer vermaux d'auvernaz et d'autres communs achitez*⁵⁸³. Dans la société

⁵⁷⁸ Archives départementales du Loir-et-Cher. 21J37, 1^{ère} liasse (1539-1601), pp. 44-93. Je remercie Benoît Bouvet de m'avoir communiqué cette information.

⁵⁷⁹ Jacques Boullay. *Manière de bien cultiver la vigne...*, p. 372.

⁵⁸⁰ Jacques Boullay. *Manière de bien cultiver la vigne...*, pp. 573-574.

⁵⁸¹ Archives municipales de Romorantin. Liasse Montrieux. Cité par Isabelle Guérin. *La vie rurale en Sologne...*, p. 80.

⁵⁸² *Comptes des recettes 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 ; Henri Galinié. Les plants des vignes du château de Chenonceau : Orleans, Beaulne, Anjou, Herbois (1547-1557), in *Recherches sur les cépages de Loire*, 3, 2016 (En ligne : <https://shs.hal.science/halshs-01292150v1/file/TEXTEdéf.pdf>).

⁵⁸³ Bibliothèque municipale de Blois. Fonds Joursanvault. Carton 16, pièce 77, fol. 17v.

médiévale, le *commun* est par définition méprisable ; ce terme s’oppose à la noblesse. Quelles sont ces variétés communes si peu dignes d’intérêt qu’elle ne portent même pas de nom ?

A défaut de nous apporter la solution à toutes les questions qui se posent concernant les encépagements de la Loire moyenne au Moyen Age, une découverte récente apporte un indice très important. L’analyse de l’ADN de pépins de raisins recueillis dans des couches archéologiques de la fouille de la Madeleine d’Orléans (site daté 1050-1200) révèle que le Savagnin B, cépage de l’est de la France, était alors cultivé à Orléans⁵⁸⁴.

Auvernat, vin de qualité vs tendrier, vin sans qualité

Le bouteiller du comte de Blois enregistre en 1385 des dépenses et des recettes qu’il a opérées au cours de son office. Il donne des prix qui proposent une échelle de valeur des vins produits et/ou consommés par le comte de Blois. Le prix des tonneaux de vin qui transitent par la cave du comte oscille de 300 à 1500 deniers le tonneau, c’est-à-dire un prix de 0,6 à 3,1 deniers la pinte : l’amplitude de la valeur marchande, de l’ordre de 1 à 5, est relativement réduite. On enregistre le même éventail pour les vins vendus au détail à Tours au XVe siècle⁵⁸⁵.

Lieu de production	Nombre de mentions	Prix moyen des tonneaux (en deniers)
Saint-Ouen-du-Bois	14	500
Monlivaut	15	512
Herbilly, Mer et Aunay	42	521
Court et Cheverny	14	575
Lestiu	4	600
Montils et Candes	7	654
Saint-Dié et Muides	14	694
Grois des Fois (Blois)	3	975

Fig. 48 : Prix moyen des tonneaux de vin en fonction des lieux de production dans le compte de bouteillerie du comte de Blois en 1385

Type de vin	Nombre de mentions	Prix moyen des tonneaux (en deniers)
Vin vermeil (à l’exclusion du Grois des Fois)	34	432
Vin claret	18	469
Vin blanc (= vin de tendrier)	4	300
Vin d’auvernat avec le Clos Huguet	24	843
Vin d’auvernat sans le Clos Huguet	21	770
Vin de tendrier (= vin blanc)	4	300
Vin de fourmentéz	0	-

Fig. 49 : Prix moyen des tonneaux de vin en fonction des types de vin dans le compte de bouteillerie du comte de Blois en 1385

La comparaison des zones de production donne une autre indication (Fig. 48). La moyenne des prix varie moins, seulement du simple au double, selon les grandes zones de production. Si l’on exclut le vignoble du Grois des Fois (aux portes de la ville de Blois) dont les vins sont exceptionnellement bien valorisés (975 deniers le tonneau, soit environ 2 deniers la pinte), l’amplitude des prix n’est plus que de 1 à 1,4 (de 500 à 694 deniers le tonneau, soit environ de

⁵⁸⁴ Jasmin Ramos-Madrigal *et al.* Paleogenomic insights into the origins of French grapevine diversity, in *Nature Plants*, 5, 2019, pp. 595-603 (DOI : <https://doi.org/10.1038/s41477-019-0437-5>).

⁵⁸⁵ Samuel Leturcq. La qualité des pots de vin de la ville de Tours au XVe siècle, in Sandrine Lavaud *et al.* (dir.). *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXIe siècle)*. Villenave-d’Ornon, Vigne et vin Publications internationales, 2014, pp. 49-69. La question du prix des vins comme indicateur fiable d’une échelle des valeurs est abordée au chapitre 6 (« Le prix du vin, un indicateur de qualité ? »), pp. 183 et ss.

1 à 1,4 deniers la pinte). C'est à cette aune qu'il est maintenant possible d'estimer l'échelle des prix des tonneaux en fonction du type de vin, qu'il s'agisse de leur couleur (vermeil, claret et blanc) ou de leur composition (auvernat, tendrier, fourmentéz) (Fig. 49). Les prix moyens des tonneaux de vin rouge et claret sont à peu près similaires, autour de 450 deniers le tonneau. Comparativement, les vins blancs (dont l'échantillon est, il est vrai, très faible) apparaissent peu valorisés : 300 deniers le tonneau. Cette échelle de valeur fait ressortir le vin d'auvernat comme un vin qui s'estime à un très bon prix, dans une fourchette moyenne allant de 770 à 843 deniers le tonneau, selon que l'on intègre les trois mentions de vins d'auvernat issus du clos Huguet, un cru localisé dans l'aire de production d'Herbilly, Mer et Aunay (sur la rive droite de la Loire, en petite Beauce à 20 kilomètres en amont de Blois) : au clos Huguet, le vin d'auvernat se monnaie systématiquement à des prix record : 1200, 1350 et 1500 deniers le tonneau ! A l'inverse, le vin de tendrier est fortement dévalorisé : 300 deniers le tonneau. On peut poser l'hypothèse que le tendrier pourrait être un synonyme local du « gouais », une variété de vigne blanche très productive, présente dans le val de Loire, à laquelle est attachée une mauvaise réputation concernant la qualité des vins qu'elle donne. Chez Eustache Deschamps, dans la ballade intitulée « Contre un dépensier », l'avare consomme un *vin de vingne gouesse*⁵⁸⁶ : le gouais, c'est le vin chiche. On oppose en effet couramment le morillon ou le pinot (noms du pinot noir, c'est-à-dire l'auvernat) au gouais, à l'instar d'Eustache Deschamps qui, voulant dénoncer vers 1400 la corruption des temps dans une ballade intitulée « Il ne regne au jour d'hui que fols », écrit : *Le bon plant ne fait que changier / Gouay devient le morillon*⁵⁸⁷. En 1556, Michel Garrault, chanoine de Trôo (Vendômois, à une cinquantaine de kilomètres au nord-ouest de Blois), décrit l'encépagement de ses vignes en relatant des vendanges exceptionnellement précoces dans son journal : *L'an 1556 au mois d'août on commença à vendanger les auvernats tout à main ; je vendangy mes gois le lendemain de nostre dame mi-oust et mes pinaux à la fin du dit mois. Il n'y avait plus à vendanger le 4 septembre*⁵⁸⁸. On retrouve en 1556 un vin rouge de qualité (l'auvernat) et un vin blanc de piètre qualité (le gouais, possiblement équivalent au tendrier en 1385) auquel vient s'adjoindre un autre blanc, d'une qualité sans doute meilleure que le gouais : le pineau, que l'on peut identifier comme le chenin d'après les indications sur la maturité⁵⁸⁹. Ne serait-ce pas le fromentin/fourmentéz identifié dans les sources blésoises du XIVe siècle ?

Les vins, mélanges de plusieurs variétés de vigne

Les vins étaient souvent le produit d'un mélange de plusieurs cépages plantés et vendangés dans la même parcelle, vinifiés dans la même cuve⁵⁹⁰. Ainsi à Sargé-lès-le-Mans, en 1280, une terre est plantée de vigne *tam nigrariam quam bordeleschiam*, c'est-à-dire d'au moins une

⁵⁸⁶ Eustache Deschamps. *Œuvres complètes publiées d'après le manuscrit de la Bibliothèque nationale par le marquis de Queux de Saint-Hilaire et Gaston Raynaud*. Paris, Firmin-Didot, Tome 5, 1887, p. 50.

⁵⁸⁷ Eustache Deschamps. *Œuvres complètes ...*, Tome 3, 1882, p. 52. Henri Galinié. Gouay devient le morillon, vers 1400, in *Blog « Cépages de Loire »*, 29 janvier 2022 (En ligne : <https://cepagedeloire.wordpress.com/2022/01/29/107-gouay-devient-le-morillon-vers-1400/>).

⁵⁸⁸ E. Nouel. Chronique de Michel Garrault, chanoine de Trôo..., p. 237.

⁵⁸⁹ Henri Galinié. Auvernats, gois et pinaux à Trôo en 1556, in *Blog « Cépages de Loire »*, 30 novembre 2020 (En ligne : <https://cepagedeloire.wordpress.com/2020/11/30/93-auvernats-gois-et-pinaux-a-troo-en-1556/>).

⁵⁹⁰ Sur cet aspect, nombreux exemples en France pour la période moderne dans Benoît Musset. Plant d'Anjou, pineau blanc, chenin ? La diversité des cépages avant l'ère phylloxérique, 1500-1860, in *Territoires du vin*, 7, 2016 (En ligne : <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=849>).

variété noire plantée avec une variété dite *bordelaise*⁵⁹¹. Cette technique, reposant sur l'association de variétés aux caractéristiques phénologiques et biologiques différentes, avait l'avantage de réduire les risques de destruction totale de la récolte en cas d'incident sanitaire touchant une variété plus sensible que l'autre. Les paysans pratiquaient de la même manière pour les céréales avec la technique du méteil, correspondant à un mélange de céréales (froment/seigle ou orge/seigle, le seigle étant une variété plus résistante et productive que le froment), selon des proportions variables, semées ensemble dans le même champ. Il arrivait toutefois que le vigneron trie les qualités de raisins d'une pièce de vigne pour produire des vins de qualités différentes. En 1394, un texte fameux rapporte qu'en Bourgogne, pour avoir négligé de séparer les *pinots des tréceaux*, un vendangeur nommé Jehannin est battu à mort : *...le suppliant dit aux vendangeurs qu'ils séparent les pinots sans y mettre d'autres raisins. Mais à l'encontre de cet ordre, ledit Jehannin mettait des tréceaux et d'autres types de raisins avec les pinots...*⁵⁹² Cet exemple montre qu'on peut trier soigneusement les *raisins*, c'est-à-dire les sortes de vignes, en fonction des qualités œnologiques du produit attendu : d'un côté les *pinots* qui sont les raisins d'une qualité susceptible de produire un vin de qualité supérieure (*vin pinot/pineau*, ou *vin de pinot*), de l'autre les *tréceaux et autres raisins* qui apparaissent comme des raisins d'une qualité commune, donnant des vins de qualité commune. C'est très exactement ce genre de stratégie que révèle un procès qui opposa en 1600 les héritiers des défunts Léonard Gendron et Jacqueline Durans contre les héritiers du défunt Louis Cougnet⁵⁹³. Louis Cougnet a fait travailler (façons et vendanges) un demi-arpent de vignes situées vers Talcy dans le Blésois (rive droite) 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, vendangées toutes 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 pour le vendre 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% lignage) 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* (correspondant au *vin pinot/pineau* ou *vin de pinot*), qualité commune pour le *vin lignager*. Au XVIIIe siècle, Jacques Boullay met en évidence ce mélange des variétés dans les vignobles, et la capacité des vignerons à doser les proportions des variétés pour obtenir des vins de qualités différentes⁵⁹⁴.

Pour conclure, les vins médiévaux étaient sans doute rarement faits avec un seul cépage. Le *vin d'auvernaz* exceptionnellement mentionné dans le compte de la ville d'Orléans le 6 mai 1415⁵⁹⁵ et dans le compte de l'Hôtel-Dieu d'Orléans en 1514-1515⁵⁹⁶ peuvent correspondre à un vin

⁵⁹¹ René Lottin (éd.). *Chartularium insignis ecclesiae cenomanensis quod dicitur Liber albus capituli*. Le Mans, Monnoyer, 1869, p. 192. On retrouve la même configuration dans la paroisse du Breil-sur-Mérize (à une vingtaine de kilomètres de Sargé) : *super clauso vinearum bourdeleches et negrieres*. Voir Ambroise Ledru, Gustave Busson (éd.). *Nécrologe-obituaire de la Cathédrale du Mans*. Le Mans, Société des archives historiques du Maine, 1906, p. 104. Merci à Anne Leturcq de m'avoir indiqué ces textes.

⁵⁹² *Lit. Remiss.* Ann. 1394. Ex Reg. 146. Chartoph. Reg. Ch. 400. Cité et commenté dans Guillaume Grillon, Jean-Pierre Garcia et Thomas Labbé. Le « très loyal pinot » : itinéraire d'un cépage mythique de la Bourgogne », in *Crescentis*, 2, 2019 (En ligne : <http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=1003>).

⁵⁹³ Archives départementales du Loir-et-Cher. 21J37, 1^{ère} liasse (1539-1601), pp. 44-93. Je remercie Benoît Bouvet de m'avoir communiqué cette information.

⁵⁹⁴ Voir plus haut.

⁵⁹⁵ Archives municipales d'Orléans. CC649, fol. 14v.

⁵⁹⁶ Philippe Mantellier. *Mémoire sur la valeur des principales denrées...*, p. 160.

100% de la variété auvernat, c'est-à-dire une sorte de Pinot noir N. Mais il est plus probable que cette expression désigne une qualité de vin qui porte le nom *vin d'auvernaz*, comprenant de l'auvernat dans une proportion majoritaire mêlé à des raisins d'autres variétés. La notion de vin de cépage n'a donc aucun sens au Moyen Age.

Vins aromatisés, vins arrangés

Vin de paillette, hypocras, *vin saugé*, *vin de festus*, *vin fromenté* : ces expressions, rencontrées dans la documentation ligérienne, désignent des types de vins spéciaux, issus d'un travail particulier qui s'ajoute à la vinification traditionnelle pour atteindre des qualités spécifiques en termes de matière (liquosité), de force (degré alcoolique), d'odeur et de saveur. Chauffage, décoction de plantes et adjonction de produits aromatiques (épices, miel, sucre...) : telles sont les techniques de base pour fabriquer ces sortes de vin. Ces vins peuvent être produits et consommés à des fins thérapeutiques. De très nombreuses recettes de vins spéciaux nous sont parvenues avec les prescriptions médicales ; ainsi Arnaud de Villeneuve (vers 1240-1311) rédige un *Livre des vins* qui compile une série de recettes de vins aromatisés avec des plantes et des épices pour soigner divers maux⁵⁹⁷. L'aromatisation des vins peut aussi résulter d'opérations pour soigner les breuvages, comme cette recette du *Ménagier de Paris* concernant les vins éventés :

Se le vin sent l'esventé, il doit prendre une once de seurmontain en pouldre et autant en graine de paradis en pouldre et mettre chascune des dictes pouldres en un sachet et le pertuisier d'un greffe, et puis pendez tous les deux sachez dedans la queue a cordelettes et estoupez bien le bondonnail⁵⁹⁸.

L'aromatisation des vins à des fins sanitaires est un fait essentiel pour comprendre l'importance de ces breuvages. Mais il ne faut pas surévaluer cet usage hygiénique : comme pour la préparation des viandes, on n'aromatise pas les vins pour cacher un mauvais goût, mais parce qu'on apprécie les arômes, la force et la consistance de ces produits⁵⁹⁹.

Hypocras

Le vin aromatisé le plus connu, et aussi le plus exceptionnel, est l'hypocras. Dans la cinquième joie des *Quinze joyes de mariage*, l'épouse infidèle compare les performances sexuelles de son amant à celles de son mari : *Après lesquelz plaisirs la dame prent autant de plesir en l'esbat de son mary comme ung tasters de vins d'un petit rippopé après ung bon ypocras ou pineau*⁶⁰⁰. L'amant, c'est le *pineau* (vin de qualité supérieure) et l'hypocras, c'est-à-dire ce qu'il y a de plus fin en matière de vin aromatisé. Les villes de Tours et Orléans offrent parfois de l'hypocras. Les mentions explicites sont rares (5 à Tours et 6 à Orléans, aucune à l'Hôtel-Dieu d'Orléans⁶⁰¹), auxquelles il faut ajouter 10 livraisons de vin et épices à l'occasion d'assemblées des procureurs de la ville⁶⁰². Ces dons d'hypocras ne participent pas à la même logique que

⁵⁹⁷ Arnaud de Villeneuve. *Le livre des vins*, traduit du latin, présenté et annoté par Patrick Gifreu. Editions de la Merci, 2011.

⁵⁹⁸ Albert Henry. *Langage œnologique en langue d'oïl...*, vol. 1, p. 123.

⁵⁹⁹ Toby Peterson. The Arabn influence on Western European Cooking, in *Journal of medieval History*, t. 6, n° 3, 1980, pp. 317-341.

⁶⁰⁰ *Les XV joies de mariage*, publiées par Jean Rychner. Genève/Paris, Droz/Minard, 1967, p. 36.

⁶⁰¹ Philippe Mantellier. *Mémoire sur la valeur des principales denrées...*

⁶⁰² Archives municipales d'Orléans. CC538, fol. 12 (1400) ; CC541, fol. 33 (1406) ; CC645, fol. 30 (26 juin 1406) ; CC647, fol. 20 (1410) ; CC653, fol. 15 (décembre 1427) ; CC653, fol. 17 (18 mars 1428) ; CC551, fol. 54 (13 février 1437) ; CC556, fol. 53 (10 mars 1450) ; CC664, fol. 62v (4 mars 1457) ; CC664, fol. 62v (7 mars 1457).

celle des dons de vin. Elles concernent toujours de petites quantités, de 3 à 6,5 pintes, et ne sont habituellement pas servies dans les pots de la ville : c'est un produit d'exception, qu'on donne rarement et toujours avec parcimonie. Ainsi, à l'occasion des festivités organisées pour la naissance du dauphin, futur Charles VIII, le 30 juin 1470, la ville d'Orléans distribue durant trois jours à *tous venans* par une fontaine quatre tonneaux de vin rouge et clair et (1536 pintes) et seulement 24 pintes d'hypocras. C'est une boisson qui se consomme en très petite quantité, épicée et sucrée. Pour faire ces 24 pintes d'hypocras, la ville d'Orléans achète à Guillaume Boucher, tavernier du Coq, 33 pintes de vin rouge et à Jehan Levassor, épicier et cirier, *sucres et especes*⁶⁰³. La source ne détaille pas les quantités et la nature des épices utilisées. On peut imaginer une recette proche de celle inscrite dans le *Ménagier de Paris* :

Pour faire pouldre d'ypocras, prenez un quarteron de très fine cannelle triée à la dent, et demy quarteron de fleur de cannelle fine, une once de gingembre de mesche trié fin blanc et une once de graine de paradis, un sizain de noix muguettes et de garingal ensemble, et faites tout battre ensemble. Et quant vous voudrez faire l'ypocras, prenez demye once largement et sur le plus de ceste pouldre et deux quarterons de sucre, et les meslez ensemble, et une quarte de vin à la mesure de Paris.

Ou encore celle proposée dans le *Viandier de Taillevent* :

Pour faire une pinte d'ypocras, il fault trois treseaux de cynamome fine et parée, ung treseau mesché ou deux qui veult, demy treseau girofle et graine de sucre fin six onces, et mettés en pouldre et la fault toute mettre en ung couloir avec le vin et le pot dessoubz et le passez tant qu'il soit coulé et tant plus est passé et mieulx vault, mais que il ne soit esventé

Le caractère exceptionnel de ce breuvage est aussi souligné par la manière dont il est confectionné. L'hypocras n'est jamais servi en taverne ; il est produit au cas par cas, à la commande. Pour les réjouissances orléanaises à la naissance du dauphin début juillet 1470, Guillaume Boucher, tavernier du Coq, se contente de livrer le vin rouge ; c'est l'épicier, Jehan Levassor, qui est chargé de fournir les épices et le sucre et de confectionner le breuvage précieux. A Tours, en 1421 et 1425, c'est aussi à un épicier, Jehan Barrière, que la ville commande de l'hypocras⁶⁰⁴ ; en 1479, c'est un apothicaire, Guion Moreau, qui est requis⁶⁰⁵. De fait, en juillet 1470, le vin n'est qu'une base dans la recette et ne coûte que 16 sous 6 deniers parisis, alors que les épices, le sucre et la fabrication coûtent 72 sous parisis, soit 77% du coût total ; le vin ne représente que 23% du prix de revient de l'hypocras. Ces ingrédients luxueux expliquent le prix exorbitant de la boisson, six à neuf fois plus cher que le vin acheté par la ville (Fig. 50 et 54). Le vin utilisé peut être rouge ou blanc, en fonction de la couleur souhaitée pour le produit final. L'hypocras orléanais servi pour la fête de la naissance du dauphin en 1470 est rouge, puisque le vin utilisé est rouge. Mais au grand banquet donné par la ville de Tours en décembre 1486, on sert de l'hypocras rouge et blanc⁶⁰⁶.

⁶⁰³ Archives municipales d'Orléans. CC561, fol. 118. Concernant la question de l'usage des épices et du sucre en France aux XIV^e et XV^e siècles, voir Bruno Laurioux. *Une histoire culinaire du Moyen Âge*. Paris, Champion, 2005, particulièrement les chapitres 5 (« Les épices dans l'alimentation médiévale »), 6 (« Vins musqués et saveurs de paradis. L'imaginaire médiéval des épices ») et 10 (« Modes culinaires et mutations du goût à la fin du Moyen Âge »).

⁶⁰⁴ Archives municipales de Tours. CC19, fol. 83 et CC23, fol. 85.

⁶⁰⁵ Archives municipales de Tours. CC44, fol. 101v.

⁶⁰⁶ Archives municipales de Tours. CC47, fol. 89v.

Date	Source	Ville	Précision	Quantité (en litres)	Prix en deniers tournois par litre	Fournisseur	Circonstances
20/02/1418	CC650, fol. 14v	Orléans	Hypocras	4,84 =4 pintes	74,4	-	Servi avec des oublies
24/12/1421 inflation forte	CC19, fol. 83	Tours	Hypocras fin	3,68 =3 pintes	228,2	Jehan Barrière, épicier	Servi avec 200 <i>oblies et roleaux</i>
13/01/1423	CC20, fol. 66	Tours	Hypocras	4,9 =4 pintes	146,9	Michau Charbonau	Servi avec 200 <i>oblies et roleaux faiz a sucre</i>
04/11/1425	CC23, fol. 85	Tours	Hypocras	4,9 =4 pintes	97,9	Jehan Barrière, épicier	Servi avec 400 <i>oblies et roleaux</i>
03/07/1470	CC561, fol. 118	Orléans	Vin vermeil	39,93 l de vin	8,5	Guillaume Boucher, tavernier du Coq	Achat d'ingrédients lors des réjouissances pour la fête du dauphin. Hypocras donné en fontaine avec <i>trois plaines boestes et demie de oblyes et cornes</i>
			Sucre et épices	=33 pintes	37,2	Jehan Levassor, épicier et cirier	
			Hypocras (rouge)		29,04 l d'hypocras =24 pintes	45,7	
18/10/1475	CC562, fol. 41	Orléans	Hypocras	7,26 =6 pintes	74,4	-	Réception fastueuse des anglais
22/09/1476	CC562, fol. 55	Orléans	Hypocras	7,26 =6 pintes	74,4	-	Servi au souper avec <i>un cent de grant mestier fait a sucre</i>
16/10/1477	CC563, fol. 28v	Orléans	Hypocras	7,86 =6,5 pintes	68,7	-	Servi au souper
12/02/1478	CC563, fol. 33v	Orléans	Hypocras	7,86 =6,5 pintes	68,7	-	
21/12/1479	CC44, fol. 101v	Tours	Hypocras blanc et rouge	22,08 =18 pintes	65,2	Guion Moreau, apothicaire	Grand banquet, diner
12/1486	CC47, fol. 89v	Tours	Hypocras blanc et rouge	7,36 =6 pintes	61,1	-	Grand banquet à l'hôtel de ville, diner

Fig. 50 : L'hypocras dans les comptes des villes de Tours et Orléans

L'hypocras fait partie de la famille des vins cuits, c'est-à-dire des vins subissant un chauffage qui concentre les arômes et le sucre par évaporation partiel du liquide. Le *Ménagier de Paris* explique de la manière suivante comment on cuit le vin :

*Pour faire vin cuit, prenez de la cuve ou tonne la meregoutte, c'est-à-dire la fleur du vin, soit blanc ou vermeil, tant comme vous en voudrez, et le mettez en un vaissel de terre et le faites boullir a petit et attempé bouillon et a feu de tres seche buche et cler feu, sans tant soit petit de fume, et ostez l'escume a une palette de fust percée, et non de fer. Et soit tant boulu, se la vendenge est verde pour celle année que le vin revienigne au tiers, et s'elle est meure, que le vin revienigne au quart.*⁶⁰⁷

Cette description correspond aux explications données dans le compte de la ville d'Orléans pour l'hypocras distribué en juillet 1470 : *pour avoir fait desdiz trente trois pintes de vin douze quartes d'ypocras et avoir fourny de sucre et espices pour ce faire, et icellui ypocras fait avoir passé parmy lesdittes espices le surplus dudit vin au pris de six solz parisis la quarte*⁶⁰⁸. Les 33 pintes de vin rouge ont été réduites à 24 pintes (deux quartes) d'hypocras, soit la disparition de

⁶⁰⁷ Le *Ménagier de Paris*, dans Albert Henry. *Langage œnologique en langue d'oïl...*, vol. 1, p. 122.

⁶⁰⁸ Archives municipales d'Orléans. CC561, fol. 118.

27% du liquide initial par évaporation liée à une cuisson. Cette réduction concentre le sucre, de sorte que ce breuvage a probablement une texture liquoreuse. Cette concentration explique qu'il soit consommé en petite quantité. Systématiquement, ce breuvage est servi avec des pâtisseries sucrées (*cornes, oublies, rouleaux, mestier*). A Orléans en juillet 1470, *au retour d'icelle dance la fontaine dessusdite a gecté ypocras et en a esté donné avec le mestier*⁶⁰⁹ : la distribution de l'hypocras clôt les réjouissances de la naissance du dauphin, apparaissant comme un *boute-hors* à l'issue de trois jours de fête.

Vin de paillette, vin fromenté et vin de festus

Les mentions de vins spéciaux sont rares dans les comptes urbains de Tours et Orléans : en tout 11 mentions d'hypocras et 6 mentions de *vin de paillette* uniquement à Orléans, auxquelles s'ajoute une occurrence dans les comptes de l'Hôtel-Dieu d'Orléans publié par Philippe Mantellier⁶¹⁰ (Fig. 51).

Date	Source	Quantité		Prix en deniers tournois par litre	Destinataire	Remarque
		Conditionnement	En litres			
12/11/1408	CC646, fol. 24v	1 tonneau	464,64	9,07	Reine de France	
1410	CC647, fol. 25v	2 traversins	464,64	5,29	Duc d'Orléans	
02/12/1414	CC648, fol. 22	2 traversins	464,64	4,53	Duchesse de Bretagne	
22/01/1416	CC649, fol. 17	2 poinçons	464,64	4,53	Chancelier d'Orléans	Même prix que le vin vermeil donné avec le vin de paillette
11/11/1416	CC649, fol. 19v	2 poinçons	464,64	4,53	Mesdemoiselles d'Orléans	Même prix que le vin vieux donné avec le vin de paillette
1424	Hôtel-Dieu	1 traversin	232,32	5,67	-	
03/11/1436	CC654, fol. 38	4 poinçons	929,28	7,98	Madame de Guyenne (épouse du connétable de France)	

Fig. 51 : Les mentions de vin de paillette dans les comptes de la ville d'Orléans et dans ceux de l'hôtel-Dieu d'Orléans (d'après Mantellier 1862)

Plusieurs éléments montrent que le vin de paillette n'a pas le même statut que l'hypocras. D'une part il est systématiquement distribué en grande quantité, au minimum en traversin/poinçon de 192 pintes (soit 232,32 litres). D'autre part le prix de ce breuvage reste modeste en comparaison du coût exorbitant de l'hypocras. Il n'en demeure pas moins que le vin de paillette apparaît comme une boisson aristocratique, toujours donnée à des hôtes de très haut rang : la reine de France, le duc d'Orléans, la duchesse de Bretagne... On remarque aussi que les bénéficiaires sont souvent, mais non exclusivement, féminins : la reine, la duchesse de Bretagne, Mesdemoiselles d'Orléans, l'épouse du connétable de France. Cette spécificité évoque le *galant*, boisson alcoolisée à base de vin cuit fortement réduit avec une décoction de gentiane, produit dans les domaines ducaux bourguignons à la fin du XIVe et au XVe siècle dans un usage probablement médicinal spécifiquement féminin⁶¹¹. Mais les comptes du cellérier de la collégiale Notre-Dame de Beaune entre 1370 et le tout début du XVIe siècle apportent une explication plus solide pour comprendre à quoi correspond le *vin de paillette*. Ils montrent en

⁶⁰⁹ Archives municipales d'Orléans. CC561, fol. 112v.

⁶¹⁰ Philippe Mantellier. *Mémoire sur la valeur des principales denrées...*, p. 152.

⁶¹¹ Thomas Labbé, Jean-Pierre Garcia, Guillaume Grillon. Le « plaisir sucré » de la duchesse. Un point sur la production du « galant de Madame » à la fin du Moyen Âge, in *Crescentis*, 4, 2021 (En ligne : <http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=1176>).

effet qu'on produisait trois types de vin, désignés par les termes « vin » (ou *vinum cuvatum* en 1463), « vin paillet » (ou *vinum paillete* en 1463) et « vin de despense » (ou *vappa*). Le « vin de despense » désigne la piquette, et le « vin » un produit élaboré par une fermentation en cuve. Quant au « vin paillet » (dont la production est mentionnée pour la première fois à Beaune en 1385), il est produit avec des raisins blancs ou/et noirs, pressés le jour même de la vendange (la pressée pouvant durer toute la nuit) et directement entonné, sans cuvaïson, de sorte que le produit fini doit avoir une couleur claire ; la fermentation se fait directement dans la barrique⁶¹². On peut se poser la question de la signification, et de l'origine, du terme « paillet », « paillette » pour qualifier ce type de vin. Albert Henry évoque l'hypothèse d'un lien avec la paille et une parenté avec l'actuel « vin de paille », produit à partir de raisins mûris et séchés sur un lit de paille en vue de concentrer les sucres ; par extension, il évoque la possibilité que le vin de paille/paillette médiéval corresponde à deux types de vin médiévaux nommés « vin de festu » et « vin de garbe »⁶¹³. Si les bouteillers du comte de Blois ne mentionnent à aucun moment le vin de paillette dans leurs comptes, ils désignent en revanche en 1385 plusieurs vins spéciaux dont les noms évoquent l'univers céréaliier : le « vin de festu » et le « vin fromenté »⁶¹⁴.

Concernant le *tonneau de fromentéz* mentionné dans le compte de bouteillerie de 1385, le texte montre sans ambiguïté qu'il s'agit d'autre chose que le *vin de fourmentéz*. Le vin dit « fromenté » est en effet *reboilly en marq vermeil*⁶¹⁵, l'itératif « rebouilli » renvoyant soit à un système de double fermentation, soit à une phase de cuisson aboutissant à un vin de couleur rouge. Il pourrait donc s'agir d'un vin cuit, à l'instar de l'hypocras, ou du galant de la duchesse de Bourgogne⁶¹⁶, ou encore du *Feuerwein* allemand⁶¹⁷. Le *fromentéz* ne serait-il pas à rapprocher du *vin de festus* mentionné à plusieurs reprises dans le compte de bouteillerie du comte de Blois de 1385, dans la mesure où sa fabrication requiert l'usage de gerbes (*jarbes*) de froment achetées à cet effet, comme le révèlent deux mentions :

*Item pour V jarbes de froment es quelles il avoit environ I septier de blé achitées de Guillaume Rose et de Pierre Liegeart pour faire VIII tonneaux de vin de festus et cousterent VIII*s

*Item a Estienne Leberruier pour III jarbes de froment achitées de lui pour faire IIII tonneaux de vin de festus qui cousterent IIII*s⁶¹⁸

L'expression « vin de festu » désignerait littéralement un « vin de paille » ; mais il ne correspond en rien aux vins désignés actuellement par cette expression puisqu'on utilise le grain du froment, et non pas uniquement la paille. En revanche, le *vin de festu* doit s'apparenter au *vin de garbe* que l'on retrouve dans plusieurs sources picardes. Les rares mentions de vin de festu dans les sources attestent qu'il s'agit d'un produit apprécié de l'aristocratie, coûteux,

⁶¹² Thomas Labbé, Jean-Pierre Garcia. La vinification du vin de Beaune aux XIVe et XVe siècles. Théorie et pratique du savoir « œnologique » à la fin du Moyen Âge, in Sandrine Lavaud *et al.* (dir.). *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXIe siècle)*. Villenave-d'Ornon, Vigne et vin Publications internationales, 2014, pp. 91-107.

⁶¹³ Pour les expressions « vin de paille », « vin de paillette », « vin de garbe », « vin de festu », voir Albert Henry. *Langage œnologique en langue d'oïl...*, vol 1, 1996, pp. 11-12, et vol. 2, 1996, pp. 231-232 et 237-238.

⁶¹⁴ Samuel Leturcq. Des variétés de vignes dans le compte de la bouteillerie du comte de Blois en 1385, in *Crescentis*, 6, 2023 (En ligne : [10.58335/crescentis.1451](https://doi.org/10.58335/crescentis.1451)).

⁶¹⁵ Bibliothèque municipale de Blois. Fonds Joursanvault. Carton 16, pièce 77, fol. 5r.

⁶¹⁶ Thomas Labbé, Jean-Pierre Garcia, Guillaume Grillon. Le « plaisir sucré » de la duchesse... (En ligne : <http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=1176>).

⁶¹⁷ Matheus Michael. « Gefeuert Wein », un procédé de vinification très particulier au Moyen Âge, in Perrine Mane *et al.* (dir.). *Le vigneron, la viticulture et la vinification en Europe occidentale au Moyen Âge et à l'époque moderne*. Toulouse, Presses universitaires du Midi, 1991, pp. 259-266.

⁶¹⁸ Bibliothèque municipale de Blois. Fonds Joursanvault. Carton 16, pièce 77, fol. 20v et 22r.

consommé dans la moitié septentrionale du royaume de France. Pour le reste, ces mentions sont trop rares et imprécises pour comprendre à quoi correspond exactement le vin de festu. Les données présentes dans le compte de bouteillerie de 1385 sont donc exceptionnelles, car elles permettent d'approcher la réalité de ce produit (Fig. 52).

Fol. 14r : *Item a Paris en fut envoyé pour monseigneur et de son comandement le lundi XXIIe jour de janvier sur les charios Audry Guerin, Colin Grossemain et Simon Sanaron VI tonneaux de vin, c'est assavoir I blanc des Montiz, I vermeil d'Orchaise, tous de festus, II de clos Huguet et II de Muede pour la garnison et despense de l'oste monseigneur pour ce qu'il y voloit aler, et dela en Haynaut et en Hallande comme on le disoit a son hostel de Blois ou lesdit vins furent pris. Et pour cecy compte en despense de vin blanc et vermeil nouveau a la descharge dudit bouteiller* VI tonneaux

Fol. 20r : *Item pour XII hommes qui furent en celle sepmaine, c'est assavoir le lundi I, le mercredi II, I pour hoter et I pour fere le marq de festus ; le jeudi II comme dessus ; le vendredi III, III a hoter et I a fouler, et parmi I qui porta des roisins a Bloys pour l'ostel monseigneur, et le semadi III, II a hotter et I a fouler, au feur de XXd chascun parmi le pain, montent* XXs

Fol. 20r : *Item pour XXXV hommes qui furent en celle sepmaine, c'est assavoir le lundi III, III a hotter et I au pressouer ; le mardi V, III a hotter I au pressouer et un qui porta des roisins a Bloys a l'ostel monseigneur ; le mercredi V, III a hotter, I a fouler et I a fere le vin de festus ; le jeudi VII, III a hotter et III a fouler et a fere ledit vin ; le vendredi VII, III a hotter, II au pressouer a fouler et a fere ledit vin et I qui porta des roysins a Blois a l'ostel monseigneur, et le semadi (f°20 v) VII, V a hotter et II au pressouer pour ladite cause, au feur de XVIIIId a chascun parmi le pain, montent* LIIs VIId

Fol. 20v : *Item pour XI hommes qui furent par les trois jours dessusdiz, c'est assavoir le lundi VI, III a hotter, I a fouler et I a fere le vin de festus ; le mardi et le merquedi V, II a hotter, II a fouler et un qui porta des roysins a Blois pour l'ostel monseigneur au feur dessusdit de XVIIIId a chascun, montent* XVIIs VIId

Item pour les despens de deux hommes qui furent chascun XII nuiz pour pressurer XII marqs, parmi III de festus et entonner le vin au feur de VIId chascun pour chascune nuit, montent XIIIs

Fig. 52 : Les mentions de vin de festu dans le compte du bouteiller du comte de Blois de 1385

Le vin de festu peut être blanc ou rouge, comme l'atteste l'envoi à Paris, le 22 janvier 1385, de deux tonneaux : *I blanc des Montiz, I vermeil d'Orchaise, tous de festus*⁶¹⁹ ; cette attestation disqualifie donc l'hypothèse d'Albert Henry qui voit dans l'appellation « vin de festu » une référence à la couleur œil-de-perdrix ou claret, qui est effectivement un sens possible de l'expression « vin de paillette »⁶²⁰. La fabrication de ce vin requiert préalablement un travail *pour fere le marq de festus* : c'est au cours de cette phase préliminaire que semble être réalisé l'ajout du froment dans le moût de raisin. Il est possible que ce moût aromatisé de froment macère en cuve plusieurs jours, dans l'attente du pressurage. C'est dans un second temps que le marc (c'est-à-dire le moût) fait l'objet d'un pressurage nocturne (...*despens de deux hommes qui furent chascun XII nuiz pour pressurer XII marqs, parmi III de festus...*⁶²¹), puis très rapidement d'un entonnage. Le temps de cuvaison après pressage, s'il y a cuvaison, paraît réduit au strict minimum. Si le *vin fourmentéz* est un synonyme de *vin de festu*, on peut alors poser l'hypothèse qu'il s'agit d'une sorte de vin cuit aromatisé au froment, sur le modèle du galant à la gentiane des domaines ducaux bourguignons⁶²².

Vin saugé

Le comte de Blois conserve aussi dans ses caves en 1385 des tonneaux de vin *saugé* (Fig. 53).

⁶¹⁹ Bibliothèque municipale de Blois. Fonds Joursanvault. Carton 16, pièce 77, fol. 14r.

⁶²⁰ Albert Henry. *Langage œnologique en langue d'oïl...*, vol. 2, 1996, p. 232.

⁶²¹ Bibliothèque municipale de Blois. Fonds Joursanvault. Carton 16, pièce 77, fol. 20v.

⁶²² Thomas Labbé, Jean-Pierre Garcia, Guillaume Grillon. Le « plaisir sucré » de la duchesse... (En ligne : <http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=1176>).

Fol. 13v : *Item audit chastel de Chastelregnaut fut mené pour monseigneur et de son comandement par avant en la darreniere sepmaine dottembre sur son chariot deux tonneaux de vin blanc, c'est assavoir I saugé et I plain, tous des montiz pour la boite de mondit seigneur. Et pour ce cy compté en despense de vin blanc nouveau a la descharge dudit bouteillier* II tonneaux

Item a saint Denis sur Loire en l'ostel Jehan Huraut fut mené pour monseigneur et de son commandement pour ce qu'il il y voloit aler pour soy pour soy esbattre IIII tonneaux de vin, c'est assavoir I des Montiz, I de clos Huguet saugé et II blans de Salloingne sur le chariot monseigneur, sur la charrete au mestre des ouvraiges et sur la charrete de l'Aumosne de Blois le jeudi XIIIe jour de decembre. Et pour ce cy compté en despense de vin blanc et vermeil nouveau a la descharge doudit bouteillier IIII tonneaux

Fig. 53 : Les mentions de vin saugé dans le compte du bouteillier du comte de Blois de 1385

Ce « vin saugé » correspond sans doute à un vin aromatisé par décoction de sauge, dont on possède plusieurs recettes, comme celle proposée par Arnaud de Villeneuve dans son *Livre des vins* : *Le vin de sauge peut se préparer de différentes manières. Suspendez les branches de sauge au-dessus du vin contenu dans une cuve. Ou alors faites bouillir la sauge dans le vin. Quelle que soit la manière utilisée, les bienfaits sont les mêmes...*⁶²³ Autre recette, celle du *Ménagier de Paris* :

Pour faire un poinçon de saugé, prenez deux livres de sauge et rongnez les bastons, puis mettez les feuilles dedans le poinçon. Item, aiez demie once de giroffle mis en un sachet de toile et pendu dedans le poinçon à une cordelette. Item, l'en peut mettre demie once de lorier dedans. Item, demy quarteron de gingembre de mesche, demi quarteron de poivre long et demi quarteron de lorier. Et qui veult faire la sauge sur table en yver, ait en une aiguière de l'eau de sauge, et verse sur son vin blanc en un hanap.

Les comptes urbains de Tours et Orléans, comme ceux de l'hôtel-Dieu d'Orléans, ne mentionnent jamais l'existence de vin saugé. Cette boisson est en revanche mentionnée à cinq reprises sous la forme de « saugé » dans les comptes de la ville de Chartres⁶²⁴.

Vins trempés, vins trafiqués

La distinction entre « vins arrangés » et « vins trafiqués » est subtile, et peut-être parfois artificielle ; la frontière est ténue entre une opération pratiquée à des fins d'amélioration, et une autre à des fins de fraude. Il est pourtant nécessaire de distinguer les pratiques faisant partie des procédures normales de traitement du vin des cas de fraudes caractérisées. La fraude, par définition, est difficile à détecter parce qu'elle est dissimulée. C'est au travers des dénonciations et des opérations de police qu'on la perçoit. Elle opère à plusieurs niveaux : sur la qualité (altération des qualités organoleptiques, par exemple par mouillages excessifs, mélanges et accommodements de cuvées de qualités différentes, utilisation de teinturiers pour colorer artificiellement...), sur les mesures, sur la taxation, sur l'origine du produit.

Le buveur médiéval entretient une relation ambivalente vis-à-vis de l'eau. Si tout le monde aime et boit le vin, tous n'apprécient pas le vin mouillé à l'eau⁶²⁵. Nous avons vu que les buveurs

⁶²³ Arnaud de Villeneuve. *Le livre des vins...*, pp. 94-95.

⁶²⁴ Thomas Lecroère. *La mise en défense de la ville de Chartres dans la seconde moitié du XIVe siècle d'après les comptes municipaux*. Mémoire de Master 2 d'Archéologie. Université de Tours, Tome 2, 2014, pp. 241, 260, 261, 274.

⁶²⁵ Sur le discours de la modération dans la consommation du vin, voir la partie 1 (« Boire, goûter, déguster : mots et pratiques de la dégustation »), pp. 45 et ss.

raisonnables, tels qu'Eustache Deschamps ou saint Louis, aiment tempérer les vins purs, forts, en les allongeant avec de l'eau. Cette pratique, largement attestée, est mal documentée parce qu'elle n'apparaît jamais dans les actes de la pratique et les comptabilités. Ainsi, les comptes des villes de Tours et Orléans, *a fortiori* les comptes de bouteillerie du comté de Blois, ne mentionnent aucune dépense d'acquisition et de distribution d'eau. Il faut donc se reporter aux sources littéraires qui, très souvent, dénoncent absolument cette pratique, l'eau apparaissant comme un ennemi irréductible de la qualité du vin. C'est par exemple ce que raconte le *Débat du vin et de l'eau* écrit par Pierre Jamec dans seconde moitié du XIV^e siècle⁶²⁶. Alors qu'il soupe en sirotant une petite quantité de vin, Pierre Jamec a le malheur d'allonger son breuvage avec de l'eau ; aussitôt commence une violente bagarre verbale entre le vin et l'eau :

*Quant je l'euz mise, tel tonnerre
Ouys en ce pichier de terre
Que je cuiday que tout fendist.
Le Vin commença a Eau guerre
Et l'Eau au Vin ; l'un l'autre serre.
Le Vin dist que l'Eau se rendit
Et qu'a terre se repandist :
« Tu ne doys point entrer », se dist,
« En pot où je suis, ne en voirre »,
Car ma puissance s'ameindrist ;
Ta grand froideur si m'enfroidist,
Tu me poises plus qu'une pierre.*

Et le vin se glorifie d'être l'une des deux espèces de l'Eucharistie, d'être conservé bien propre en tonneau (tandis que l'eau est salie par ordures et immondices), d'être utilisé dans la pharmacopée (alors que l'eau contaminée est dangereuse pour la santé), d'être un breuvage aimé de tous (à la différence de l'eau). L'eau contrattaque violemment en rappelant qu'elle est l'un des quatre éléments fondamentaux de la nature et qu'elle est indispensable pour le baptême, premier sacrement chrétien. Elle dénigre les bienfaits du vin en soulignant les effets sanitaires et sociaux dévastateurs de sa consommation excessive, alors qu'elle met en avant ses bienfaits pour le commerce et le fonctionnement des moulins, son pouvoir nettoyant, ses qualités nourricières (poissons, arrosage des plantes) et sa force démesurée. Face à cette argumentation, le vin est maté, et n'évite la déroute que grâce à l'intervention du prévôt qui prend sa défense et prononce la morale : *Pour tant, galans, je vous supplie / Ensemble ne les bevez mye*. Olivier Basselin, le pilier de taverne de Vire en Normandie, approuve absolument ce conseil :

*Mon soleil, c'est le vin sans eau ;
Le bon sildre, c'est mon mercure :
Je le mettrai dans mon fourneau,
Tous purs, comme ils sont de nature.*⁶²⁷

Il fait la promotion du vin pur, *nature*, c'est-à-dire sans mélange, sans artifice : un vin simple. Mais en réalité, dans les textes littéraires, ce n'est pas tant l'eau qui est attaquée que les magouilles des taverniers et autres margouilins qui fraudent les buveurs en allongeant et dénaturant les vins sans le consentement des consommateurs, pour faire du profit.

⁶²⁶ *Recueil de poésies françoises des XV^e et XV^e siècles, morales, facétieuses, historiques*, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon. Paris, Tome IV, 1856, pp. 103-121.

⁶²⁷ Olivier Basselin. *Les vaudevires, poésies du 15^e siècle*, par Olivier Basselin, avec un discours sur sa vie, et des notes pour l'explication de quelques anciens mots. Edition par Jean Le Houx. Vire, 1811, p. 21 (Vaudevire 13).

*Meschant est qui te brouille,
Je parle aux taverniers,
Don, don,
Le breuvage à grenouille
Ne doit estre aux celliers,
Don, don,
Trincque, seigneur, le vin est bon.*

*Que ce vin on ne coupe,
Ainçois qu'on boive net,
Don, don,
Je pry toute la troupe
De vuider le godet,
Don, don,
Trincque, Seigneur, le vin est bon⁶²⁸*

Olivier Basselin dénonce l'avarice, la cupidité, comme la principale motivation de la fraude :

*Est-ce pas commettre ung grand vice
Qu'abreuver les gens d'avarice ?
C'est quant au pot ou au tonneau
Dans le boire on mesle de l'eau.⁶²⁹*

Il s'agit en effet d'accroître artificiellement les volumes en allongeant la boisson, au détriment de ses qualités, comme le dénonce la « Complainte des bons vins, tant estrangers que du país, a l'encontre des maistres de brouillerie » : *Quand nous sommes en cave bien rassis, / Si l'un en a des pieces cinq ou six, / Ou dix ou douze, ils croistront de moytié.* Le personnage du tavernier, comme celui du boulanger ou du meunier, est souvent honni dans les textes littéraires, parce qu'il est accusé de tromper le client en lui servant des produits altérés et frelatés. Ainsi existe-t-il une multitude de poèmes acides qui attaquent cette profession, qui la raillent et la ridiculisent par vengeance. Le manuscrit français 2206 de la Bibliothèque nationale de France, sans doute confectionné dans les années 1530-1550 propose une malédiction satyrique intitulée « Ballade contre ceulx qui mectent de l'eau au vin, ou contre noz ennemy »⁶³⁰ dont on trouve une variante attribuée à tort à François Villon par Pierre Jannet, intitulée « Ballade joyeuse des taverniers »⁶³¹.

⁶²⁸ Olivier Basselin. *Les vaudevires...*, pp. 22-23 (Vaudevire 22).

⁶²⁹ Olivier Basselin. *Les vaudevires...*, p. 36 (Vaudevire 20).

⁶³⁰ Bibliothèque nationale de France. Ms Français 2206, fol. 178v-179r.

⁶³¹ « Ballade joyeuse des taverniers » dans *Œuvres complètes de François Villon*, suivies d'un choix des poésies de ses disciples, édité par Pierre Jannet. Paris, Lemerre, 1876, pp. 147-149. Attribué à tort à François Villon dans cette édition. A noter p. 225 l'observation suivante : « Cette pièce se trouve dans toutes les éditions de la *Chasse et le départ d'Amours*, d'Octavien de Saint-Gelais, dont la première est de 1509. Je dois cette indication à mon ami, M. Louis Moland. »

Ballade contre ceulx qui mectent de l'eau au vin, ou contre noz ennemy

*D'ung traict de dart, d'une lance asserée,
D'ung long foussart, d'une grosse massue,
D'une guysarme et d'une grand espiée,
D'ung grant planson, d'une hache esmoulue,
D'un gros maillet et d'une besague,
D'un fort espieu et d'une sacqueboute,
Peult il avoir la cervelle desroute,
Et tot le corps despecé par morceaulx,
Le cœur fendu, desrompeu les boyaulx,
Le chief rompu d'ung bon branc asserin,
Et puy gecté aux chiens et pourceaulx,
Qui nous a mys de l'eau en nostre vin.*

*D'ung canon ayt a la teste crever,
Et du tonnerre abbatu en la rue,
Et la sien corps et sa chair dessirée
De gros matins, et toute desrompue,
Et de raillon, puist il perdre la veue,
Tant que jamays a ne boire plus goutte
Et de la taigne, gravelle ou de goutte,
Soyt il espris, os, chair et trestous les boyaulx,
Et que son corps soyt garni de tous maulx,
Et trainé jusques a l'eau du Rin
Et soyt bruslé au marché aux pourceaulx,
Qui nous a mis de l'eau en nostre vin.*

*De feu Gregoys ayt il la langue percée,
Et d'une pierre ayt il l'echine rompue,
D'un groz grasson soyt sa chair decouppée,
Et au gibet, a gros cloux estandu
Et que charniere, pierre ou baston luy rue,
Et de famyne puist il avoir en soulte,
Et sy supplie et requiers, qu'on luy boulte
Parmy le cueur deux gros rouges barraulx,
Et escorché soyt de deux maulvais cousteaulx,
Et de gros sel, pouldre comme ung matin,
Et enfouy en ung tonneau de chaulx,
Qui nous a mis de l'eau en nostre vin.*

Envoy

*Prince, je dys : honnis soient les museaux,
Et puissent crever par force de venin,
Les faulx larrons, traistres et desloyaulx,
Qui nous a mis de l'eau a nostre vin.*

Ballade joyeuse des taverniers

*D'un gect de dart, d'une lance asserée,
D'ung grant faussart, d'une grosse massue,
D'une guisarme, d'une flèche ferrée,
D'ung bracquemart, d'une hache esmoulue,
D'ung grand penart et d'une bisagüe,
D'un fort espieu et d'une saqueboute ;
De maulx briguans puissent traver tel route
Que tous leurs corps fussent mis par morceaulx,
Le cueur fendu, desciré par monceaulx,
Le col couppé d'un bon branc acherin,
Descirez soient de truye et de pourceaulx
Les taverniers qui brouillent nostre vin.*

*D'un arc turquois, d'une épée affilée
Ayent les paillars la brouaille cousue,
De feu gregois la perruque bruslée,
Et par tempeste la cervelle espandue,
Au grand gibet leur charongne pendue,
Et briefvement puissent mourir de goutte,
Ou je requiers et pry que l'on leur boute
Parmy leur corps force d'ardans barreaux ;
Vifs escorchez des mains de dix bourreaux,
Et puis bouillir en huile le matin,
Demembrez soient a quatre grans chevaux,
Les taverniers qui brouillent nostre vin.*

*D'un gros canon la tête escarbouillée
Et de tonnerre acablez en la rue
Soient tous leurs corps, et leur chair dessirée,
De gros mastins bien garnye et pourvue,
De forz esclers puissent perdre la veue,
Neige et gresil tousjours sur eux degoutte,
Avecques ce ilz aient la pluye toute
Sans que sur eux ayent robbes ne manteaulx,
Leurs corps trenchez de dagues et couteaulx,
Et puis traisnez jusques en l'eau du Rin ;
Desrompuz soient à quantre-vongts marteaulx
Les taverniers qui brouillent nostre vin.*

*Prince, de Dieu soient mauldiz leurs boyaulx.
Et crever puissent par force de venin
Ces faulx larrons, maulditz et desloyaulx,
Les taverniers qui brouillent nostre vin.*

Cette haine et cette rage meurtrière, pour une cause aussi futile, font rire. La littérature, dans sa fonction cathartique, venge symboliquement le consommateur enragé en ridiculisant le tavernier. La « Harangue et fameuse épithape des bons et loyaux taverniers, avec la complainte

des bons vins defaits par brouillerie »⁶³² utilise un comique de retournement : le trompeur est trompé, le trompé est trompeur. Pendant que le tavernier avaricieux passe sa nuit à tromper ses clients dans sa cave, sa femme prend du plaisir avec de jeunes clients et le fait cocu. Cette cocasserie offre une vengeance symbolique. Tel est pris qui croyait prendre.

*Cependant l'hoste avaricieux
Ne pense point la besongne qui ce fait,
Car le diable, caut et malicieux,
A aveuglé ce pauvre homme imparfait,
En brouillassant, passant toute la nuict
Dedans sa cave, ainsi que de coustume.
Les jeunes gens prennent là leur déduit,
Dont c'est à l'hoste double perte et fortune*

Ce travail honteux est clandestin, toujours réalisé à l'abri des regards, la nuit, dans le secret de la cave ou du cellier.

*J'entens trompeurs attrapans grand denier
Deçà, delà, ne leur chaut de quel lieu,
Et font [tousjours] vendanges sans paniers.
En eux [jamais] n'y a ne ris, ne jeu ;
Leur vandange, ainsi que j[e l']entens,
Ce fait de nuict, ayant force chandelle ;
Le lendemain plusieurs sont mal contans,
Leur faisant boire purée guère belle.*

Les taverniers cupides font une *vendange sans paniers* dans le sens où ils produisent du vin sans avoir besoin de raisin ; tels des anti-alchimistes qui transformeraient l'or en plomb, ils transforment le bon vin en mauvais vin. Cette « vendange » de prestidigitateur *se fait de nuit, avec force chandelle*, parce que ce travail d'altération trompeuse de la marchandise est scandaleux, dissimulé, réalisé à l'abri des regards, la nuit ou dans l'obscurité du cellier ou de la cave. La « Complainte des bons vins, tant estrangers que du païs, a l'encontre des maistres de brouillerie », autre récit truculent de la même eau, propose un portrait pittoresque du *brasseur*, c'est-à-dire du tavernier qui opère cette *brouillerie* ou ce *barbouillage*. Outillé comme un tortionnaire (tenaille dure et asserrée, vrille, marteau), œuvrant comme un voleur à la lueur de bougies fixées sur un chandelier (*bobesque*), il fait l'assaut aux tonneaux. Il est muni de la *vrille* et du *gibelet* pour percer, du robinet (*clef a vin*) et des chevilles (*faulcets*) pour obturer les trous, du marteau pour enfoncer chevilles et robinet, et de la tenaille pour les enlever, d'un grand seau pour récupérer et transvaser le liquide soutiré, d'un entonnoir pour assurer ce transvasement par la bonde (*bondon*) des barriques, d'une tasse pour goûter le vin (*monstre*) et d'un verre (*voirre*) pour le boire :

*Puis le brasseur à la grand gibessière,
Fort bien garnie de tout ce qu'il luy fault
Pour nous venir donner l'assault.
Premierement aura sa grand pancarte,*

⁶³² Recueil de poésies françoises des XVe et XVIe siècles, morales, facétieuses, historiques. Tome V, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon. Paris, 1856, pp. 94-105. Il s'agit d'un texte présent dans un document imprimé certes tardivement, en 1588, mais qui est assurément plus ancien, d'après Anatole de Montaiglon (cf. note 1, p. 94).

*Qui ne tiendra pour pinte, pot ou carte,
 Mais un grand ceau juste et bien mesuré ;
 Vous en pouvez estre tout assuré.
 Son voirre aura ou sa monstre d'argent,
 Sa chambrière au corps long, bel et gent,
 Sa bobesque et chandelle allumée,
 Sa tenaille dure et bien asserrée,
 Sa clef à vin, sa vrille toute preste,
 Soy tourmentant pour faire son appreste.
 N'oublions pas son marteau, ses faulcets,
 Son antonnoir pour faire les verçès,
 Ne son giblet, et aussi son bondon,
 Avec le pain, le morceau de jambon.
 Des mesures plus je ne parleray :
 Je leur laisse tout sur la conscience.⁶³³*

Dans le cadre intime de sa cave ou de son cellier, le tavernier peut se prêter à toutes les manœuvres qui lui paraissent utiles pour gérer son stock, qu'il s'agisse de soigner légitimement ses vins, de les allonger pour accroître artificiellement le volume ou d'en recycler une partie pour éviter les pertes. Il s'agit en effet de faire des assemblages plus ou moins douteux mêlant des vins de qualités différentes avec de l'eau ou toute substance liquide de moins bonne qualité, tel que le vin de bessière. *N'esse pas mal d'un bon vin pur et fort / Le brouyllasser avec une bessière ?*⁶³⁴ Ces vins de fond de tonneau, troubles, acides et pleins de lie, il est en effet possible de les recycler en les mélangeant avec des vins de qualité normale. Ainsi entend-t-on cette plainte dans la « Complainte des bons vins, tant estrangers que du païs, a l'encontre des maistres de brouillerie » :

*Quelque vieille bessière
 Au lieu de très bon vin,
 Le vendront aussi chère :
 Est-ce pas grand larcin ?*⁶³⁵

Un autre texte de la même veine et de la même époque, « La plainte du commun contre les boulangers et ses brouillons taverniers ou cabaretiez et autres, avec la desesperance des usuriers », dénonce les taverniers qui considèrent le tonneau de vin comme le réceptacle de récupération de tous les déchets liquides inhérents à la distribution de vin, qu'il s'agisse de bessières, de fonds de pots non consommés (*reversure, reversailles*), ou encore de résidus issus de fuites recueillies sous la barrique dans un baquet (*esgoutz, égoutures, bequetures*).

*Car d'usure un chascun cognoit bien
 Qu'à nul vivant jamais il n'en vint bien.
 Je m'enquerrois volontiers aux devins
 Si la trouve chez les marchans de vin ;
 Pour tout certain, là dedens el brouilloit*

⁶³³ *Recueil de poésies françoises des XVe et XVIe siècles, morales, facétieuses, historiques*. Tome V, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon. Paris, 1856, pp. 102-103.

⁶³⁴ *Recueil de poésies françoises des XVe et XVIe siècles, morales, facétieuses, historiques*. Tome V, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon. Paris, 1856, p. 96.

⁶³⁵ *Recueil de poésies françoises des XVe et XVIe siècles, morales, facétieuses, historiques*. Tome V, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon. Paris, 1856, p. 105.

*Pesle mesle les vins, et barbouilloit
Une bessièrre ou une reversure
Et des esgoutz : voilà le train d'usure.*

Les autorités tentent de réglementer ces pratiques douteuses, comme l'article 49 de l'ordonnance royale de février 1415 qui encadre les activités marchandes à Paris :

*Que ceulx qui vendront vin, tant en gros comme a detail, ne feront mixtion de deux vins ensemble, comme de vin blanc et vin vermeil, soit par remplage ou autrement ; et si ne rempliront leurs vins d'aucun vin, s'il n'est saing, loyal et marchant ; et aussi ne donneront nom à vin d'autre país que de cellui dont il sera creu, sur paine de perdre le vin et d'amende arbitraire.*⁶³⁶

Et l'article 62 ajoute : ... *de y amener vins bons, loyaulx et marchans, sans estre mixtionnéz, de y faire bons et loyaulx emplaiges...* Des procès attestent de la réalité quotidienne non seulement de ces pratiques frauduleuses, mais aussi de l'existence de contrôles et de la répression⁶³⁷. Ainsi à Paris au début de 1460, le drapier Henri Jubert, notable bien vu de l'hôtel de ville, s'entend avec un drapier d'Amiens, Regnault de Blangy, pour faire venir à Paris quatre muids de vin. Le produit ayant une couleur trop faible, Jubert charge son compère de le *coulorer et le mistionner* pour mieux le vendre. Mais c'est sans compter sur l'expertise d'un tavernier, Jean de Maisières, qui se plaint de la fraude auprès du procureur du roi et de la ville. Une commission d'experts, nommés par le prévôt des marchands, est catégorique : *Par notables médecins et autres gens experts et en ce connaissant, a été trouvé lesdites mistions mises dans le vin être indignes de user et boire à corps humain.* Le 1^{er} mars 1460, la sentence est rendue : les barriques sont, dans un simulacre de mise à mort, défoncées puis brûlées en public sur la place de Grève, et les marchands peu scrupuleux sont condamnés à une amende⁶³⁸. Dans cette histoire, ce n'est pas le tavernier qui maltraite les vins, mais la chaîne des intermédiaires qui, entre lui et les producteurs, font acheminer les barriques vers les lieux de consommation : les marchands et les transporteurs. Rabelais, dans le chapitre LII du *Tiers livres*, les dénonce explicitement :

*Si vos chartiers et nautonniers amenans pour la provision de vos maisons certain nombre de tonneaulx, pippes, et bussars de vin de Grave, d'Orleans, de Beaulne, de Myrevaulx, les avoient buffetez et beuz à demy, le reste emplissans d'eau, comme font les Limousins à bels esclotz, charroyans les vins d'Argenton, et Sangaultier : comment en houteriez vous l'eau entièrement.*⁶³⁹

C'est la thématique de la « Complainte des bons vins, tant estrangers que du país, a l'encontre des maistres de brouillerie »⁶⁴⁰ qui raconte le voyage infernal d'un vin de Grèce (soit un vin rare, de grande qualité, vendu très cher à l'élite) qui, depuis ses lointaines contrées orientales, arrive en France et subit tous les outrages possibles de la part des marins, des charretiers et des

⁶³⁶ *Ordonnances des rois de France de la troisième race...* Dixième volume, contenant les ordonnances de Charles VI données depuis le commencement de l'année 1411 jusqu'à la fin de l'année 1418, par M. de Vilevault et M. de Bréquigny... 1763, p. 265.

⁶³⁷ Clemens Lukas, Matheus Michael. *Weinfälschung im Mittelalter und zu beginn der frühen Neuzeit*, in *Unrecht und recht. Kriminalität und Gesellschaft 1500-2000*. Koblenz, Verlag der Landesarchivverwaltung Rheinland-Pfalz, 2002, pp. 570-581.

⁶³⁸ Jean Favier. *François Villon*. Paris, Fayard, 1982, pp. 182-183.

⁶³⁹ François Rabelais. *Les cinq livres. Gargantua, Pantagruel, Le Tiers livre, le quart livre, le cinquième livre*. Edition critique de Jean Céard, Gérard Defaux, Michel Simonin. Paris, La Pochothèque, 1994, p. 863.

⁶⁴⁰ *Recueil de poésies françoises des XV^e et XVI^e siècles, morales, facétieuses, historiques*. Tome V, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon. Paris, 1856, pp. 101-105.

marchands. Entre le vigneron et le consommateur, le tonneau de vin fait l'objet d'une multitude de manipulations successives

*Que diray-je, moy qui suis vin de Gresse,
A qui beuveurs me font tant de caresse,
Quant une fois tout peur me peut tenir ?
A peine en France puis-je tout droit venir
Que je ne sois tourmenté et brouillé,
Des mariniers tempesté, fort mouillé,
Et, quand je suis en la main des chartiers,
Aiant osté du beau vaisseau le tiers,
Contrants ils sont de pure eae le remplir.*

Les marins qui acheminent les tonneaux depuis l'Orient méditerranéen puisent du vin pour leur consommation et le remplacent par de l'eau (*tempesté, mouillé*) ; les charretiers font de même pour le tiers des tonneaux, de sorte que lorsque le vin arrive à Paris, il est tellement allongé d'eau et altéré qu'il a perdu toutes ses qualités originelles. Le marchand, trompé, est contraint à son tour de travailler les vins *défaits* pour les renforcer, aussi bien ses saveurs, sa force que sa couleur, avec des vins indigènes. Le vin de Grèce appelle à l'aide les meilleurs vins du royaume de France pour qu'ils le confortent :

*Plaignant ainsi les autres vins que moy,
Vous en orrez le piteux desarroy.
Vin d'Allican, Muscadel, Malvoysie,
Vin de Gascoigne, bon vin de Rommenie,
Vin blanc d'Anjou, d'Orleans et d'Auxerre,
Bons vins d'Onis, de Beaune et Sancerre,
Confortez-moy ; sans vous je suis deffaict,
Le très bon vin n'empire le parfaict.*

Mais la situation devient cocasse lorsque les vins appelés à ragaillardir le vin de Grèce se plaignent à leur tour de mauvais traitements qui les ont eux-mêmes altérés et affaiblis, à savoir l'ajout de bessières, le mouillage excessif, les traficotages en tous genres qui ont été énumérés avant : *Nous sommes tant babouilléz et destains...* Ce texte nous fait comprendre que l'altération des vins se fait très progressivement, au cours d'une longue chaîne d'intermédiaires multiples qui interviennent et dénaturent tour à tour les produits, de sorte que les vins produits par les vignerons au début de la filière sont très différents de ceux consommés par les buveurs en bout de filière. C'est pourquoi le meilleur moyen de garantir la qualité des produits proposés aux buveurs, c'est de contrôler de bout en bout la filière depuis le producteur jusqu'au consommateur. Pour réduire les risques de malfaçons, il est préférable que le buveur connaisse directement le vigneron. De ce fait, l'approvisionnement en circuit court, c'est-à-dire la suppression de tous les intermédiaires, transporteurs et marchands, pour raccourcir la longueur de la chaîne entre le producteur et le consommateur, est particulièrement recherché. C'est pour cette raison que les vins consommés à Tours et Orléans sont essentiellement des vins locaux⁶⁴¹. L'idéal, c'est que producteur et consommateur se confondent, c'est-à-dire que le buveur produise lui-même son vin. De fait, l'autoconsommation est largement pratiquée : boire et faire boire le vin de son cru est valorisant parce qu'on sécurise au maximum la qualité du produit. Les bourgeois de Tours et Orléans font entrer en masse dans les villes des vins de leur cru,

⁶⁴¹ Voir « La déferlante des vins locaux » dans le chapitre 4 (« Le terroir, un gage de qualité ? »), pp. 132 et ss.

c'est-à-dire issus de leurs propres vignobles, bénéficiant d'une exemption de taxe. De même le comte de Blois consomme presque exclusivement des vins de ses propres vignes, ou alors achetés à des producteurs locaux bien connus⁶⁴².

La « Complainte des bons vins, tant estrangers que du païs, a l'encontre des maistres de brouillerie » montre aussi qu'il est toujours possible d'essayer de récupérer un vin abimé, qu'il soit trop dilué ou « malade », en le mélangeant par exemple avec un vin de qualité suffisante pour supporter le mélange. Il existe en effet une médecine du vin pour corriger les défauts. Par exemple, les recettes pour guérir les vins excessivement mouillés abondent. S'inspirant d'une recette proposée par Caton l'Ancien au chapitre CXI du *De re rustica*⁶⁴³, Rabelais évoque, au chapitre XX de *Gargantua*⁶⁴⁴ et au chapitre LII du *Tiers livre*⁶⁴⁵, les vertus du bois de lierre pour séparer l'eau du vin. Charles Estienne et Jean Liébault, dans *L'Agriculture et la maison rustique*, rapportent deux recettes : celle utilisant le bois de lierre, et une autre utilisant de l'alun fondu :

*S'il advient que le vin ait de l'eau, et que l'ayons cogneu par les moyens qu'avons nagueres descrit, pour séparer l'eau faut mettre dans le tonneau du vin alun fondu, puis estoupper la bouche du tonneau d'une esponge imbibée d'huile, et tourner la bouche contre terre car l'eau sortira seulement, ou bien faites faire un vase de bois de lierre, et y mettez telle quantité de vin qu'il pourra tenir, l'eau sortira incontinent, et le vin demeurera pur.*⁶⁴⁶

Le *Ménagier de Paris* propose une méthode à l'aide d'un fil ou une ficelle de coton :

*Pour oster eaue de vin, mettez vin et eaue en une tasse, et aiez du fil de coton et plongez l'un bout au fons de la tasse et l'autre bout soit pendant sur le bort et au dessoubz et dehors de la tasse, et vous verrez que par icellui bout l'eaue degoutera comme blanche. Et quant l'eaue sera toute degoutee, vous verrez le vin vermeil degouter. Il semble que pareillement d'une queue de vin se peut faire.*⁶⁴⁷

On se doute que ces recettes, sans doute largement fantaisistes, étaient en réalité rarement, voire jamais utilisées. Mais leur existence, leur diversité, leurs répétitions et leur transmission témoignent d'une réelle et permanente préoccupation.

Conclusion

Au Moyen Age, le vin est une base qui se prête à tous les arrangements possibles. Il est trop fort : on le mouille. Il est trop clair : on le teinte. Il est trop foncé ; on l'allonge. Il est acide : on l'adoucit. Il est « malade » : on le soigne. On le cuit pour le réduire. On relance la fermentation

⁶⁴² Voir « La cave du comte de Blois : valorisation de l'autoconsommation et des vins locaux » dans le chapitre 4 (« Le terroir, un gage de qualité ? »), pp. 136 et ss.

⁶⁴³ Caton l'Ancien. *De re rustica*, in J. Gottlob Schneider. *Scriptorum rei rusticae veterum latinorum*. Leipzig, Tome I, 1794, pp. 138 et ss.

⁶⁴⁴ François Rabelais. *Les cinq livres. Gargantua, Pantagruel, Le Tiers livre, le quart livre, le cinquième livre*. Edition critique de Jean Céard, Gérard Defaux, Michel Simonin. Paris, La Pochothèque, 1994, p. 129.

⁶⁴⁵ François Rabelais. *Les cinq livres. Gargantua, Pantagruel, Le Tiers livre, le quart livre, le cinquième livre*. Edition critique de Jean Céard, Gérard Defaux, Michel Simonin. Paris, La Pochothèque, 1994, p. 863.

⁶⁴⁶ Charles Estienne, Jean Liébault. *L'Agriculture, et maison rustique*. Paris, Jacques du Puys, 1572, fol. 211.

⁶⁴⁷ Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique en langue d'oïl (XIIe-XVe s.)*. Bruxelles, Académie royale de Belgique, Vol. 1, 1996, pp. 122-123.

pour le renforcer. On l'aromatise avec des substances variées. On y infuse des plantes. On intègre du sucre, du miel, des céréales ou des épices... Pour un individu vivant aujourd'hui, le vin médiéval s'apparente à une base de cocktail, à l'instar, par exemple, du rhum blanc qui se prête actuellement à tous les arrangements possibles, alors que les rhums bruns, mieux valorisés, sont consommés de préférence purs. De fait, l'univers œnologique médiéval est totalement étranger à notre conception contemporaine qui, construite progressivement à partir du XVIII^e siècle, valorise plutôt les vins consommés purs, appréciés pour leurs seules qualités organoleptiques. S'il existe au Moyen Age un art de goûter les vins et des experts en dégustation⁶⁴⁸, on n'évalue pas les vins comme aujourd'hui, parce que les échelles de valeurs sont radicalement différentes. Dans ces sociétés où la traçabilité est difficilement assurée, il convient avant tout d'avoir confiance dans le produit, d'avoir l'assurance qu'il n'est pas nocif pour la santé. Logiquement, les multiples traitements que subissent les vins annulent complètement le référencement au « terroir » ou au vigneron⁶⁴⁹. Ces notions s'effacent devant la prééminence des types de vins.

⁶⁴⁸ Voir « Un savoir œnologique, des pratiques de dégustation » (pp. 54 et ss.) et « Goûter, apprécier, sélectionner... Rechercher et exiger la qualité » (pp. 60 et ss.) dans le chapitre 1 (« Boire, goûter, déguster : mots et pratiques de la dégustation »).

⁶⁴⁹ Voir « L'origine des vins : impressions, imprécisions, indifférence » dans le chapitre 4 (« Le terroir, un gage de qualité ? »), pp. 138 et ss.

Chapitre 6

Le prix du vin, indicateur de qualité ?⁶⁵⁰

Le prix, un indicateur économique ambigu

Dans le courant du XVe siècle, à la faveur des troubles de la guerre de Cent ans, la région de la Loire moyenne acquiert une importance exceptionnelle. Les « bonnes villes » de Tours et Orléans, mais aussi Blois et Amboise, accueillent alors fréquemment le roi, ses familiers les plus proches, les Grands de la cour, les officiers de la Couronne, mais aussi les ambassadeurs venant de toutes les provinces françaises et de l'étranger. Cette population cosmopolite, riche en dignitaires de tous poils, réside dans des villes en quête de protection, à la recherche des faveurs des membres influents de l'aristocratie, tous ceux qui pourraient *avoir la ville et le pays pour recommandés envers le roi*, pour reprendre une expression largement usitée dans les comptes urbains. Les villes mènent alors une politique relationnelle, entretiennent des réseaux de contacts dans un but politique⁶⁵¹. Faveur et influence s'achètent en pots de vins, distribués généreusement. Les comptes des villes, soigneusement tenus par les receveurs, enregistrent pour chaque année ces distributions de vin destinées à honorer le buveur, à lui apporter plaisir et bien-être, à gagner sa faveur. Le vin est un « fluidifiant social ». Les chapitres des « dons » et des « dépenses communes » apportent une information précieuse sur la consommation du vin par l'aristocratie, sur la valeur des produits distribués et sur les critères de choix mis en œuvre par les autorités urbaines pour sélectionner les crus servis aux dignitaires honorés. Est-il possible de voir s'opérer un processus de distinction sociale dans la distribution des pots de vin ? Les villes donnent-elles le même vin à tout le monde, ou alors suivent-elles une stratégie en fonction des personnes qui sont bénéficiaires des pots de vin ? Existe-t-il une logique économique dans la distribution du vin ? Il s'agit de savoir si, à Tours et à Orléans au XVe siècle, le vin est une denrée socialement discriminante, c'est-à-dire si les qualités œnologiques sont un outil de distinction sociale.

Le prix d'un produit reflète-t-il sa qualité ? Un prix cher est-il l'indice d'un vin de bonne qualité, et à l'inverse un vin peu coûteux est-il la marque d'un produit de faible qualité ? En septembre 1423, le prix apparaît comme le critère de choix essentiel pour les deux pipes de vin offertes au chancelier de France lors de son passage à Tours, *lequel vin a esté mené aux despens de ladite ville le plus chier que on n'a peu ou logeis dudit monseigneur le chancelier*⁶⁵², soit un vin qui coûte 8,14 deniers tournois le litre. Ce vin est effectivement cher, puisque son prix est le double du prix moyen du vin acheté en gros en 1423 (3,52 deniers tournois par litre). La ville a donc choisi le vin le plus cher qu'il a été possible de trouver sur le marché de Tours ; mais a-t-elle choisi le meilleur ? De ce vin coûteux, aucune indication concernant la qualité n'est donnée : on ne dit pas s'il est « bon » ou « meilleur », on ignore sa couleur, son origine géographique et, même si on se doute qu'il s'agit d'un vin vieux étant donné la date (septembre), rien n'est précisé sur son âge. L'examen des prix des vins qualifiés de « bon » ou de « meilleur » ne donne

⁶⁵⁰ Ce chapitre repose en partie sur un article paru en 2014, à l'origine de la réflexion plus générale sur la définition de la qualité des vins au Moyen Âge. Voir Samuel Leturcq. La qualité des pots de vin de la ville de Tours au XVe siècle, in Sandrine Lavaud, Jean-Michel Chevet, Jean-Claude Hinnewinkel (dir.), *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité - XXIe siècle)*. Villenave-d'Ornon, Vigne et Vin Publications internationales, 2014, pp. 48-69.

⁶⁵¹ David Rivaud. *Les villes et le roi. Les municipalités de Bourges, Poitiers et Tours et l'émergence de l'État moderne (v. 1440-v. 1560)*. Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2007, pp. 190 et ss.

⁶⁵² Archives municipales de Tours. CC20, fol. 68.

pas d'indication claire et probante. En 1425, à Tours, cinq livraisons en pots (sur un total de 40) délivrent aux bénéficiaires des vins dits *du meilleur*⁶⁵³, *bon vin cleret*⁶⁵⁴, *vin nouvel du meilleur blanc et cleret*⁶⁵⁵, au prix unique de 4,07 deniers tournois le litre, alors que le prix moyen du vin acheté au détail par la ville de Tours durant l'année 1425 monte à 4,09 deniers tournois le litre : quoique bons ou meilleurs, ces vins ne paraissent pas coûter plus cher que d'autres vins. Il arrive que ces vins définis comme « bons » ou « meilleurs » soient acquis à un prix supérieur à la moyenne des vins achetés par la ville dans l'année, comme par exemple les *deux jallais de vin du meilleur que il eust*⁶⁵⁶ vendues le 5 décembre 1423 à la ville de Tours au prix de 6,51 deniers tournois le litre, alors que la moyenne (établie sur 13 livraisons) des vins vendus au détail en 1423 monte à 5,68 deniers tournois le litre. En réalité, il ne semble exister aucune cohérence entre le prix du vin et les mentions « bon » ou « meilleur ». Il faut donc utiliser les prix avec beaucoup de prudence quant à l'analyse de la qualité des vins. Quoique les relations commerciales au cœur de la fabrication des prix ne s'inscrivent pas dans une économie libérale capitaliste, il existe bien un marché du vin à Tours et Orléans, et la grande loi de l'offre et de la demande joue. Elle est toutefois plus ou moins perturbée, selon les circonstances, par une série de facteurs sociaux qui nous échappent très largement⁶⁵⁷. Par exemple, le 5 novembre 1414, l'achat du vin pour les festivités organisées par la ville à l'occasion du passage à Tours du comte de Ponthieu, futur dauphin et roi de France, occasionne une tournée des caves par ses échansons qui, à l'issue de dégustations, choisissent *VI pippes de vin au gout et plaisance dudit prince [...] en l'ostel de Jehan Martineau de laditte ville, lequel vin estoit du pays de Bourgoingne, et le voulait vendre icellui Martineau douze escuz la pippe pour le moins*⁶⁵⁸. Un marchandage s'engage entre le vendeur et la ville de Tours sous les auspices des échansons du prince de sang. Jehan Martineau exige un prix de 10,9 deniers tournois le litre ; le vin est finalement vendu au prix de 5,4 deniers tournois le litre, soit une décote de 50%. On ignore les termes de la négociation, mais il est possible que le statut prestigieux du bénéficiaire et la présence de ses échansons aient joué ; il n'est pas impossible que le vendeur ait obtenu une compensation symbolique ou en nature non inscrite dans la comptabilité. C'est par exemple ce que l'on observe le 13 juillet 1387 lorsque trois élus de Tours achètent à des conditions tarifaires très désavantageuses pour la ville, selon une procédure exceptionnelle, à Jehan Cordier de Bourbon, deux *bonnes pippes de vin de Saint pourssaint* (en Bourbonnais) pour les offrir à Louis II de Bourbon⁶⁵⁹ : pour que la ville de Tours accepte de payer un prix aussi élevé, on se doute que le duc a fait pression pour qu'elle achète le vin d'un de ses proches, faussant de ce fait la négociation. Les prix pratiqués peuvent résulter d'extorsions et relever de la pratique du rackets, à l'image de ces deux agents de la ville d'Orléans qui passent en septembre 1405 *a tres grant dangier* dans une auberge de Noyan en Beauce, et payent leur vin au prix exorbitant de 24,5 deniers tournois le litre⁶⁶⁰. Enfin, il faut prendre en considération l'existence probable de manœuvres clandestines qui, par définition, sont cachées et ne laissent que rarement des traces. La littérature en parle, comme *La harangue et fameuse épitaphe des bons et loyaux taverniers*,

⁶⁵³ Archives municipales de Tours. CC22, fol. 131v et 132v.

⁶⁵⁴ Archives municipales de Tours. CC23, fol. 85.

⁶⁵⁵ Archives municipales de Tours. CC23, fol. 85v et 86.

⁶⁵⁶ Archives municipales de Tours. CC21, fol. 89v.

⁶⁵⁷ Laurent Feller. Sur la formation des prix dans l'économie du Haut Moyen Age, in *Annales. Histoire, Sciences sociales*, 3, 2011, pp. 627-661. Judicaël Petrowiste. Consommateurs et marchés locaux à la fin du Moyen Age, in Judicaël Petrowiste, Mario Lafuente Gomez (dir.). *Faire son marché au Moyen Age. Méditerranée occidentale, XIIIe-XVIe siècle*. Madrid, Casa de Velazquez, 2018, pp. 1-14.

⁶⁵⁸ Archives municipales de Tours. CC16, fol. 14.

⁶⁵⁹ Archives municipales de Tours. CC8, fol. 103.

⁶⁶⁰ Archives municipales d'Orléans. CC645, fol. 19v.

avec la complainte des bons vins defaicts par brouillerie⁶⁶¹ qui évoque la manipulation frauduleuse des prix par les taverniers :

*De quel vin voulez-vous ?
En voulez-vous a six ou huict souls
Ou du meilleur ? Dix souls vous coustera.
Et celuy mesme par le trou passera
Que sont passéz les deux premiers nomméz*

Dans cette taverne, on trouve trois qualités de vin auxquelles correspondent trois prix : 6, 8, 10 deniers (la pinte sans doute), 10 deniers étant le prix du meilleur. Mais finalement, c'est le même vin qui passe par le même trou, c'est-à-dire que quel que soit le prix, c'est le même vin qui est servi. De ces pratiques frauduleuses, que l'on devine courantes, on n'a aucune trace.

Dans une société d'ordre telle que celle de l'Occident médiéval, les gens de qualité se voient-ils gratifiés de vins raffinés (« le meilleur »), et les gens de qualité médiocre de vins médiocres. Allen Grieco apporte de nombreux exemples des modalités de cette distinction sociale par l'alimentation, notamment concernant les types de pain consommé, et surtout la qualité, la diversité et l'abondance du *companagium*, c'est-à-dire tout ce qui accompagne la consommation du pain et du vin⁶⁶². Nous allons voir que l'hypothèse posée initialement, si elle n'est pas fautive quant à la mentalité médiévale, ne s'applique pas aussi simplement et mécaniquement concernant le vin, parce que les modalités de l'approvisionnement et de la distribution imposent des contraintes techniques qui amènent à une relative uniformisation des vins distribués. La nature des vins offerts aux dignitaires sera analysée en tentant une comparaison avec les vins donnés occasionnellement au commun. Seront particulièrement relevées dans les comptes les mentions de robe (blanc, vermeil, claret), de nouveauté ou de vieillesse des vins, de leur origine géographique (avec une attention aux termes utilisés : « cru », « terroir », « pays »), les expressions de leur qualité (« du meilleur »), les anecdotes mettant en évidence les opérations de sélection.

Qu'est-ce qu'un pot de vin ?

L'expression « donner un pot de vin » désigne aujourd'hui un élément de corruption active d'un fonctionnaire afin d'en obtenir un passe-droit, une faveur, un avantage. Un pot de vin est actuellement donné, soit sous forme d'argent, soit sous forme d'avantage en nature, à un agent public pour le soudoyer, mais le contraire n'est pas envisageable : à moins d'un système frauduleux de rétrocommissions, il semble en effet inconcevable qu'un fonctionnaire puisse verser un « pot de vin » à quiconque pour obtenir un avantage, puisque par définition, c'est lui qui est susceptible d'accorder un avantage. Si la pratique scandaleuse du « pot de vin » existe, elle est évidemment toujours clandestine, et il est de ce fait très difficile de la détecter dans les recettes des comptes publics, encore moins dans les dépenses.

⁶⁶¹ *Recueil de poésies françoises des XV^e et XVI^e siècles, morales, facétieuses, historiques*, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon. Paris, 1856, Tome V, pp. 94-105.

⁶⁶² Allen Grieco. Alimentation et classes sociales à la fin du Moyen Age et à la Renaissance, in Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari (dir.). *Histoire de l'alimentation*. Paris, Fayard, 1996, pp. 479-490.

Aux XIVe et XVe siècles, l'expression « pot de vin » désigne une réalité totalement différente, et une pratique très courante, mentionnée habituellement dans les comptabilités urbaines⁶⁶³ ; ce ne sont pas des « dessous-de-table », puisque c'est une pratique institutionnelle, clairement enregistrée dans une comptabilité contrôlée par une autorité compétente. La définition première du « pot de vin » est matérielle ; il s'agit d'un versement de vin dans un récipient spécifique appelé couramment « pot », mais aussi, dans des conditions particulières, « flacon », « bouteille » ou encore « jallaie ». Les comptes des villes de Tours et Orléans apportent quelques descriptions du récipient nommé « pot » à la faveur des dépenses liées à la fabrication ou à l'entretien des récipients, comme la commande passée à Jehan Chaussée par la ville de Tours en novembre 1480 pour *huit potz d'estain tant grans que moyens pour porter du vin et servir a laditte ville pesant VF^{xx}XV £ d'estain a II s six d t la livre vallant XVIII £ XI s III d t*⁶⁶⁴. Ces pots sont en étain, propriété de la ville qui les fait spécifiquement fabriquer et entretenir (*fourbir, habiller, appareiller*) à ses frais. La ville offre le vin des pots, mais il est hors de question de donner le pot. Ainsi, le 20 octobre 1406, à l'occasion de la livraison de six pots pour une quantité totale de 24 pintes (soit quatre pintes par pot), une dispute éclate entre les clercs de la ville d'Orléans et le personnel de la reine de Sicile de ce que *les gens de la dicte royne ne vouloient bailler [les pots] et disoient qu'ilz estoient leurs acquis* ; cette dispute a dû être violente puisqu'à la suite de cet incident, l'un des pots doit être réparé parce qu'*il avoit esté despecé chex ladicte royne de Secille*⁶⁶⁵. Les pots sont d'ailleurs marqués des armes de la ville, comme il est commandé de le faire par la ville d'Orléans au potier d'étain Jehan Tressart en 1405 : *pour iceulx faire signer aux armes de ladicte ville*⁶⁶⁶. En 1443, à l'occasion de la fabrication de huit pots par le potier d'étain Guillaume Tonneau, c'est à un orfèvre, Sanxon Blandin, que la ville d'Orléans s'adresse pour produire *huit roues de fin cuivre taillées es armes de ladicte ville lesquelles ont esté mises sur lesdiz potz*⁶⁶⁷ : chaque pot en étain est orné d'une rondelle de cuivre marquée des armes de la ville. Ces pots sont munis de deux anses et fermés par un couvercle tenu par une charnière ; ces éléments, fragiles, font l'objet de réparations régulières, comme en janvier 1471, lorsque Girart Lepelletier, potier d'étain, est payé par la ville d'Orléans *pour avoir ressouldé deux anses de deux grans poz de ladicte ville et avoir mis une charnière en l'un desdiz poz*⁶⁶⁸. La capacité la plus courante des pots oscille à Tours entre 3 et 6 pintes tourangelles, et à Orléans entre 3,25 et 5,25 pintes orléanaises, soit des capacités communes de 3,5 à 7 litres environ, mais avec des cas de contenances inférieures (jusqu'à 1,5 pinte seulement), ou très supérieures (de 9 et 12 pintes). Lorsque le vin est cher, les villes de Tours et Orléans refont faire les pots pour diminuer leur contenance. Ainsi en 1433-1434, *pour obvier a la despence que vin a esté et est cher*, les élus convertissent deux grands pots d'étain d'une contenance de 12 pintes (soit presque 15 litres) en deux pots d'étain de six pintes *beaux et honnestes et competens pour presenter vin*⁶⁶⁹. En 1428, année de très forte inflation, la ville de Tours commande *deux grans potz neufs d'estain, chascun a deux ances, tenans chascun*

⁶⁶³ Jean-Pierre Leguay. *Vivre dans les villes bretonnes au Moyen Âge*. Rennes, Presses universitaires de Rennes, 2009, p. 347 et ss. ; Jean-Pierre Leguay. Banquets, cadeaux alimentaires et autres présents dans les villes françaises des XIVe et XVe siècles, in *Actes du 116^{ème} Congrès national des sociétés savantes, Chambéry-Annecy, mai 1991*. Paris, CTHS, 1993, pp. 193-213 ; Jean-Pierre Leguay. Une manifestation de sociabilité urbaine : les banquets municipaux en France aux XIVe et XVe siècles, in Martin Aurell, Olivier Dumoulin, Françoise Thélamon (dir.), *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges, Actes du colloque de Rouen, 14-17 novembre 1990*. Rouen, 1992, pp. 187-192. Voir aussi Alain Derville. Pots-de-vin, cadeaux, racket, patronage. Essai sur le mécanisme de décision dans l'Etat bourguignon, in *Revue du Nord*, 56, 222, pp. 341-364 (comptabilités de Lille et Saint-Omer dans les années 1450).

⁶⁶⁴ Archives municipales de Tours. CC45, fol. 28.

⁶⁶⁵ Archives municipales d'Orléans. CC645, fol. 34.

⁶⁶⁶ Archives municipales d'Orléans. CC645, fol. 26v.

⁶⁶⁷ Archives municipales d'Orléans. CC657, fol. 23.

⁶⁶⁸ Archives municipales d'Orléans. CC561, fol. 151.

⁶⁶⁹ Archives municipales de Tours. CC25, fol. 120v.

d'iceulx sept pintes pesans LVII^s d'estain [...] pour porter le vin que de par laditte ville l'en donne aux seigneurs et dames survenant en icelle pour eschiver plus grant despense attendu la cherté de vin pour ce que les aultres potz de laditte ville sont plus grans de trop, car ilz tiennent chascun une jallaye (soit 12 pintes)⁶⁷⁰. De fait, on distingue dans les deux villes les « petits pots » et les « grands pots », dont les capacités évoluent dans le courant du XVe siècle. Chaque ville possède donc une batterie de pots soigneusement entretenus. A Tours, en 1489 et 1490, deux mentions précisent que cette batterie est constituée de 12 pots⁶⁷¹, comme la ville d'Audenarde, en Flandre belge, qui conserve toujours aujourd'hui 12 pots datant probablement de 1479. Ces pots flamands hauts de 51,8 cm sont des ustensiles imposants faits pour être vus et rendre visible la générosité de la ville et l'honorabilité du destinataire du don⁶⁷². A Tours comme à Orléans, les livraisons se font toujours par paires de pots. On peut supposer que ces récipients lourds et volumineux sont sans doute portés à l'aide de perches posées sur les épaules des porteurs⁶⁷³. Le vin est livré aux destinataires des dons sur mandement des élus par le service de clercs. A Tours, le service de ces clercs est gagé par la ville pour porter les pots selon une tarification coutumière de 10 deniers tournois par portage, mais qui peut exceptionnellement être revue à la baisse dans certaines conditions particulières⁶⁷⁴ ; le coût du portage est le plus souvent précisé à part du coût du vin donné. A Orléans, en revanche, le coût du portage est très exceptionnellement mentionné.

Ces livraisons alimentaires, qui ne sont pas exclusivement du vin⁶⁷⁵, sont institutionnalisées, normales, inscrites dans la comptabilité de la ville dans le chapitre des dépenses. Il ne s'agit donc pas d'une pratique de corruption, mais plutôt d'une largesse institutionnalisée en vue d'instaurer une relation durable, nourrie de bienveillance et de considération réciproques envers des personnages qui, de passage dans la ville, sont considérés comme étant dignes d'être honorés pour leurs bienfaits potentiels ou avérés, ou parce qu'ils sont susceptibles d'influer favorablement pour la ville. Eustache Deschamps rapporte à plusieurs reprises cette coutume de l'offrande du vin aux officiers royaux en mission : *L'en souloit presenter jadis / Aux juges et baillis royaux, / Dont li usaiges est faillis, / Des meilleurs vins, vieix et nouveaulx...*⁶⁷⁶. Ainsi, par exemple, les huit pots de vin de Touraine rouge et claret nouveaux donnés au sire de Maillé le 15 mars 1481 :

Item audit moys fut prins de Guillaume Quetier et de maistre Martin Briconnet huit potz de vin de Touraine roge et cleret nouveau qui fut donné par deux foiz à mon sire de

⁶⁷⁰ Archives municipales de Tours. CC24, fol. 51v.

⁶⁷¹ Archives municipales de Tours. CC48, fol. 129v et 227v : *Pour les peines d'avoir fourby les douze potz d'estaing de la dite ville ; pour avoir fourbi les douze pots d'estain de laditte ville.*

⁶⁷² Werner Paravicini. *Der Ehrenwein. Stadt, Adel und Herrschaft im Zeichen einer Geste*, in Gerhard Fouquet, Jan Hirschbiegel und Sven Rabeler (ed.). *Sonderdruck aux Residenzstädte der Vormoderne. Umriss eines europäischen Phänomens*. Ostfildern, Jan Thorbecke Verlag, 2016, pp. 69-154.

⁶⁷³ Les comptes parlent des clercs chargés du portage, du tarif de ces portages, mais ne donnent aucune indication sur le mode de portage.

⁶⁷⁴ Archives municipales de Tours. CC45, fol. 38v : Le tarif du portage passe de 10 à 6 deniers tournois, parce que le lieu de stockage du « vin de provision » est en un seul et même lieu, ce qui fait moins de déplacement et de peine. Cette diminution est temporaire. Le tarif du portage revient ensuite à 10 deniers tournois par portage, et ne bouge plus jusqu'au moins 1501.

⁶⁷⁵ Ce sont essentiellement du vin et du poisson de Loire qui sont distribués, plus rarement des pâtisseries, de la volaille ou des céréales.

⁶⁷⁶ Eustache Deschamps. *Œuvres complètes publiées d'après le manuscrit de la Bibliothèque nationale par le marquis de Queux de Saint-Hilaire et Gaston Raynaud*. Paris, Firmin-Didot, vol. 7, 1891, pp. 17-18. Voir aussi vol. 8, 1893, pp. 3-4.

Maillé pour ce qu'il avoit la charge de par le Roy à faire les déclaracions des fiefs nobles à ce qu'il eust la dite ville pour recommandée et cousta le dit vin XX s t⁶⁷⁷

La frontière entre d'une part la libéralité volontaire et coutumière, et d'autre part les pratiques d'extorsion et de trafic d'influence au détriment de la ville, est évidemment extrêmement ténue. Il est évident que toutes les livraisons n'ont pas forcément le même statut, comme l'a bien montré Alain Derville⁶⁷⁸. Pour aborder ces aspects, il faudrait se plonger dans les délibérations de la ville, sources qui n'ont pas du tout été exploitées pour cette étude. Ces pots de vin ne doivent pas être confondus avec d'autres formes de dons en vin par la ville, mais qui ne font pas l'objet de livraisons au même titre que les pots livrés en gratification aux dignitaires. On peut ici distinguer quatre cas.

Premièrement, du vin est donné par la ville à des dignitaires, mais sans prendre la forme institutionnelle de la livraison de pots de vin. Cette gratification se distingue clairement de la livraison institutionnalisée des pots de vin, dans la sens où le vin est donné, mais pas porté aux frais de la ville. Les pots et porteurs de la ville ne sont pas utilisés et le bénéficiaire doit sans doute aller faire chercher le vin avec ses propres récipients, qui ne sont d'ailleurs jamais nommés à Tours « pots » à cette occasion, mais plutôt « flacons » (récipient d'une capacité de 2 à 5 pintes), « bouteilles » (récipient d'une capacité de 3, 4 ou 11 pintes), « tierces » (mesure de capacité de 1,5 pinte), ou encore « quartes » (mesure de capacité de 2 pintes).

Deuxièmement les comptes évoquent aussi des dépenses en vin, accompagnées des expressions « pour boire »⁶⁷⁹, « pour aller boire »⁶⁸⁰, ou « pour leur vin »⁶⁸¹, en faveur d'ouvriers⁶⁸² ou d'agents en service. Ces dons apparaissent systématiquement comme un montant (modeste), sans précision sur la quantité et la qualité des vins consommés, de sorte qu'on ignore très souvent si les bénéficiaires sont gratifiés en nature ou en monnaie. Lorsqu'ils sont donnés à des artisans, ces pourboires apparaissent habituellement comme un élément de convivialité à l'occasion de visites du chantier avant, pendant ou à la fin de travaux, en vue soit d'installer les négociations entre la ville et des entrepreneurs dans une atmosphère conviviale, soit de créer une bonne ambiance entre les équipes de travailleurs sur un chantier, ou encore pour manifester la satisfaction de la ville devant le travail accompli. De ce fait, ces versements apparaissent comme une gratification accessoire, jamais comme un élément de salaire. C'est clairement le cas dans le cadre des versements en « pain, vin et chandelle » accordés aux bourgeois

⁶⁷⁷ Archives municipales de Tours. CC45, fol. 41v (année comptable 1480-1481).

⁶⁷⁸ Alain Derville. Pots-de-vin, cadeaux, racket, patronage...

⁶⁷⁹ Archives municipales de Tours. CC45, fol. 135v : en septembre 1482, la ville de Tours dépense 3 sous 8 deniers tournois au profit d'un maçon et d'un charpentier *pour boire* à l'occasion de la visite d'un pilier du pont Saint-Sauveur, endommagé par une crue. Voir aussi CC47, fol. 225v.

⁶⁸⁰ Archives municipales de Tours. CC16, fol. 45 : le 2 avril 1415, la ville de Tours dépense 5 sous tournois au profit de Yvonnet Malion, Michau Carré et Jehan Couldray, maçons, Jehan Lemoine, Jehan Gonner et autres charpentiers « pour aller boire » à l'occasion de la visite du chantier de restauration de l'arche Saint-Ciquaut du pont de Tours sur la Loire.

⁶⁸¹ Archives municipales de Tours. CC50, fol. 219v : le 22 juin 1497, la ville de Tours dépense 2 sous 6 deniers tournois au profit de Pierre Jallet et de ses compagnons manœuvres « pour leur vin » à l'occasion de la visite du maire et des élus sur le chantier des travaux du pont Saint-Éloi. Voir aussi CC45, fol. 28r, 130r, 131r ; CC47, fol. 99v : CC50, fol. 214v, 216r.

⁶⁸² Philippe Lardin. Le rôle du vin et de la nourriture dans la rémunération des ouvriers du bâtiment à la fin du Moyen Âge, in Martin Aurell, Olivier Dumoulin, Françoise Thélamon (dir.). *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges. Actes du colloque de Rouen, 14 au 17 novembre 1990*. Rouen, 1992, pp. 209-215.

tourangeaux astreints au guet⁶⁸³, ou encore pour récompenser des menus services rendus par des agents ou des habitants de Tours⁶⁸⁴. Ces pourboires peuvent prendre des formes coutumières, comme à Tours le vin de la Saint-Martin⁶⁸⁵, ou encore le mouton de l'Ascension⁶⁸⁶. Ces dons ne doivent pas être confondus avec les « vins de marché » qui apparaissent comme des versements effectués à un entrepreneur par la ville à l'occasion de l'attribution d'un marché dans le cadre d'une enchère à l'envers ; c'est la « compensation à un marché qui n'était que relativement avantageux pour celui qui l'acceptait »⁶⁸⁷. Ces pourboires livrent une information précieuse sur la nature des vins consommés par le commun, permettant des comparaisons avec les vins donnés aux dignitaires que la ville souhaite honorer.

Troisièmement la ville peut aussi exceptionnellement donner du vin à des agents dans le cadre d'une mission à son service. C'est ainsi que dans le courant du mois de février 1480, à Tours, une quinzaine de personnes (huit bourgeois, un clerc de la ville et six sergents) chargées d'empêcher la fuite de malfaiteurs ayant trouvé refuge dans le prieuré Saint-Côme, sont ravitaillées chaque jour en bois, éclairage, pain, vin et nourritures diverses⁶⁸⁸. On rencontre aussi le cas de personnalités qui agissent au service de la ville, sans gage, et sont rétribuées en nature, à l'image de maître André Cotin, avocat en parlement, qui reçoit, dans le courant de l'année 1415-1416, du pain et du vin *pour sa présence au conseil de ville sans recevoir de gage*, pour une somme de 42 sous 1 denier tournois⁶⁸⁹.

Quatrièmement les villes achètent aussi du vin pour ravitailler des armées, se pliant alors manifestement à une forme de racket, comme par exemple en 1418 lorsque les élus de Tours font acheminer 26 pipes de vin pour *ferre vuidier hors de laditte ville* les troupes menaçantes⁶⁹⁰, ou encore en 1483 lorsque la ville livre par pots 480 pintes de vin d'Orléans aux gens d'armes de 200 lances stationnées à Tours, *afin que lesdiz gens d'armes eussent laditte ville, faulxbourgs et pais d'environ pour recommandéz et que nul ne feust par eulx batuz et palliz*⁶⁹¹.

⁶⁸³ Archives municipales de Tours. CC47, fol. 106v à 115 : dans le courant des mois d'août et septembre 1487, la ville de Tours verse exceptionnellement à *ceux qui font le guet, pour les faire boire et manger à l'hôtel de ville* un lot de *pain, vin et chandelle* dont le montant oscille entre 3 sous 6 deniers et 4 sous 2 deniers tournois. Voir aussi CC17, fol. 111, 1418-1419 : *Vin donné aux gens d'armes et autres qui ont gardé le boulevard jour et nuyt, la porte du portal du pont, les cannonieres et aux ouvriers qui ont besoigné par nuyt aux berches et rampeures des murs de laditte ville*.

⁶⁸⁴ Par exemple 12 pintes de vin distribuées aux bourgeois de Tours venues attendre la reine à Marmoutier (Archives municipales de Tours. CC17, fol. 84, 1417-1418).

⁶⁸⁵ Archives municipales de Tours. CC48, fol. 222, 1489 : *Pour leur vin de la Saint-Martin*. Ces versements, qui apparaissent très exceptionnellement, sont faits en faveur des portiers et des fourriers du roi.

⁶⁸⁶ Archives municipales de Tours. CC50, fol. 226, 1497 : *Pierre Jallet, Thomas Moulins, Jacquet Leclerc et autres maçons, charpentiers, paveurs pour leur vin et mouton qu'ils ont accoustumé d'avoir de laditte ville chacun an audit jour...* La coutume du mouton de l'Ascension, correspondant initialement à la fête des maçons, mais qui concerne progressivement l'ensemble des ouvriers du bâtiment dans le courant des XVe-XVIe siècles, se retrouve à Bordeaux, à Montpellier, à Gaillon en Normandie (cf. Philippe Lardin. *Le rôle du vin et de la nourriture...*, pp. 213-214).

⁶⁸⁷ Philippe Lardin. *Le rôle du vin et de la nourriture...*, p. 212. Voir Archives municipales de Tours. CC50, fol. 215, 1496-1497 : *...pour son vin de marché par luy prins au rabaiz à faire le pain de mur de la muraille de laditte ville naguères tombée pres de l'Escoherie...* Voir aussi CC45, fol. 45v, juillet 1481 ; CC50, fol. 105, février 1495, fol. 105v, 1495 ; CC51, fol. 105, 1497-1498.

⁶⁸⁸ Archives municipales de Tours. CC44, fol. 107v-112v. Voir Bernard Chevalier. Alimentation et niveau de vie à Tours à la fin du XVe siècle, in *Actes du 93^{ème} Congrès national des Sociétés savantes, Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610) du comité des travaux historiques et scientifiques*, année 1968, vol. I. Paris, 1971, pp. 143-158.

⁶⁸⁹ Archives municipales de Tours. CC16, fol. 61v.

⁶⁹⁰ Archives municipales de Tours. CC17, fol. 67.

⁶⁹¹ Archives municipales de Tours. CC46, fol. 88.

Pour toutes ces distributions, les villes achètent chaque année du vin en gros, sous la forme de barriques ; ce vin est appelé dans les comptes « vin de provision » ou « vin de la ville », et est conservé dans des caves particulières au nom de la ville. Lorsque cette provision est épuisée, ou lorsque le destinataire du don exige un vin particulier, ou encore quand les élus souhaitent diversifier les types de vin distribués, on recourt alors à des achats auprès de détaillants, soit des tavernes, soit des riches habitants de la ville qui ouvrent leur cave à la demande des élus. L'achat du vin en gros est largement préférable pour la ville, dans la mesure où son prix à la pinte est en moyenne deux fois moins élevé que le vin acheté au détail (Fig. 55 et 57). Ces dons honorifiques de vin possèdent donc une dimension économique qu'il faut explorer.

Les cours du vin vendu en gros et au détail : des situations contrastées

Les prix de vente des vins doivent être étalonnés à l'aune de la moyenne à la pinte (ou de sa conversion en litre pour permettre la comparaison des cours à Tours et Orléans), que l'on observe pour l'ensemble du corpus, mais aussi analysés en regard de l'évolution monétaire du XVe siècle, qui connaît des épisodes mouvementés. Les graphiques intitulés « Le prix du vin à Tours au XVe siècle (en deniers tournois par litre) » et « Le prix du vin à Orléans au XVe siècle (en deniers tournois par litre) » (Fig. 54 et 56) présentent l'évolution de la moyenne des prix du vin durant ce siècle, en distinguant les vins achetés en gros (par pipes, queues, traversiers, traversins et poinçons), de ceux qui sont achetés au détail dans les tavernes ou chez les particuliers. L'évolution de ces prix est corrélée à l'évolution du pied de la monnaie royale dans le courant du XVe siècle, permettant de mettre en évidence les périodes inflationnistes⁶⁹².

La fourniture de vin en gros apparaît toujours préférable pour les finances de la ville, faisant baisser le coût de l'achat du vin de 20 à 50% (selon les périodes, voir Fig. 55 et 57) par rapport à l'approvisionnement au détail. On observe aussi les effets des aléas monétaires du XVe siècle sur les prix du vin, notamment la période de très forte inflation des années 1421-1422, au cours desquelles la dévalorisation du denier tournois frappé par le dauphin est si forte que le pied de la monnaie atteint le niveau extravagant de 1440e, le 20 juin 1422, en lieu et place d'un pied normal de 32^{ème}/36^{ème} pour le XVe siècle. De fait, la période 1416-1429 doit être exclue de l'analyse des cours du vin durant le XVe siècle, dans la mesure où les désordres monétaires provoquant la flambée inflationniste de 1421-1422, et celle, moindre, de l'année 1428-1429, désorganisent totalement le marché durant cette période : on voit alors les prix s'envoler, tant à Tours qu'à Orléans. Hormis cet épisode, il est possible d'observer et de comparer l'évolution à Tours et Orléans au XVe siècle.

⁶⁹² Jean Favier. *Finances et fiscalité au bas Moyen Âge*. Paris, SEVPEN, 1971, pp. 51-54. Pour les données sur l'évolution du pied de la monnaie (Fig. 54 et 56), voir Marc Bompain, Françoise Dumas. *Numismatique médiévale*. Turnhout, Brepols, 2000, pp. 615-625, annexe L (cours du marc d'argent, 1293-1488). Le pied de la monnaie est un « indice indiquant, en France, depuis le début du XIVe siècle, la valeur des émissions d'espèces à base d'argent, comparée à celle du gros tournois de Louis IX (pied idéal) compte tenu de leur poids exprimé par la taille au marc, de leur titre et de leur valeur de cours, le tout divisé par 5. (...) On constate que plus l'indice est élevé plus le numéraire conservant un cours constant est altéré en poids ou en titre, plus l'inflation est forte, plus l'unité monétaire, la livre tournois, est dévaluée ». Cf. Jean Belaubre. *Dictionnaire de numismatique médiévale occidentale*. Paris, Le Léopard d'or, 1996, pp. 108-109.

Le prix du vin à Tours au XV^e siècle (en deniers tournois par litre)

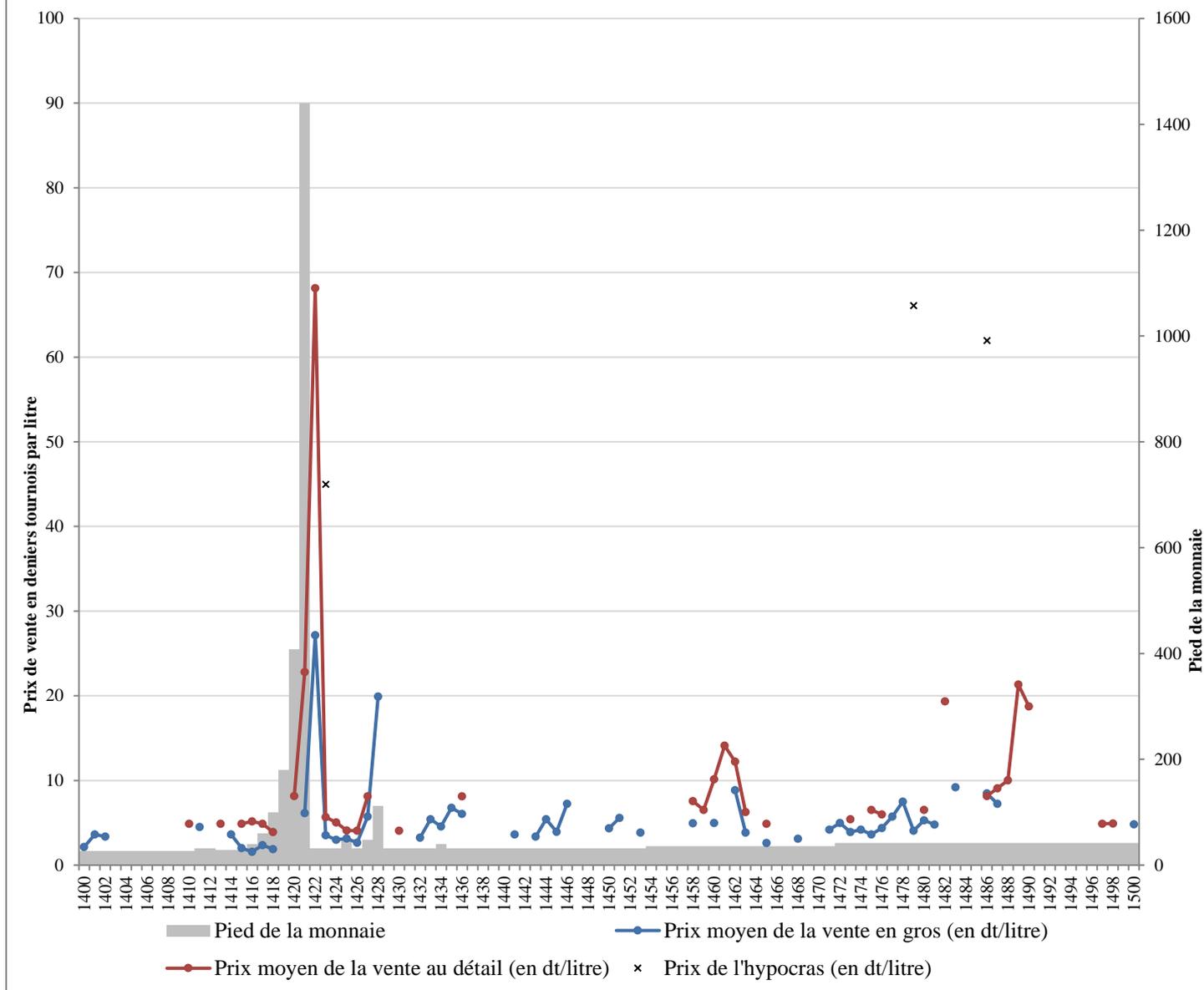


Fig. 54 : Le prix du vin à Tours au XV^e siècle (en deniers tournois/litre)

	Pied de monnaie	Inflation	Prix moyen gros (dt/litre)	Effectif de prix	Evolution	Prix moyen détail (dt/litre)	Effectif de prix	Evolution
1400-1415	27		3,22	9		4,89	11	
1416-1428	de 32 à 1440	Désordres monétaires	-	47	-	-	132	-
1429-1453	32	18,5%	4,88	24	51,5%	6,1	2	24,7%
1454-1471	36	12,5%	4,65	22	-4,7%	8,82	31	45,5%
1472-1500	42	16,6%	5,58	54	19,5%	10,08	683	14,2%
Bilan	-	55,5%	5,3	156	73,2%	9,99	859	106,1%

Fig. 55 : Analyse des cours du vin à Tours au XV^e siècle

Le prix du vin à Orléans au XV^e siècle (en deniers tournois par litre)

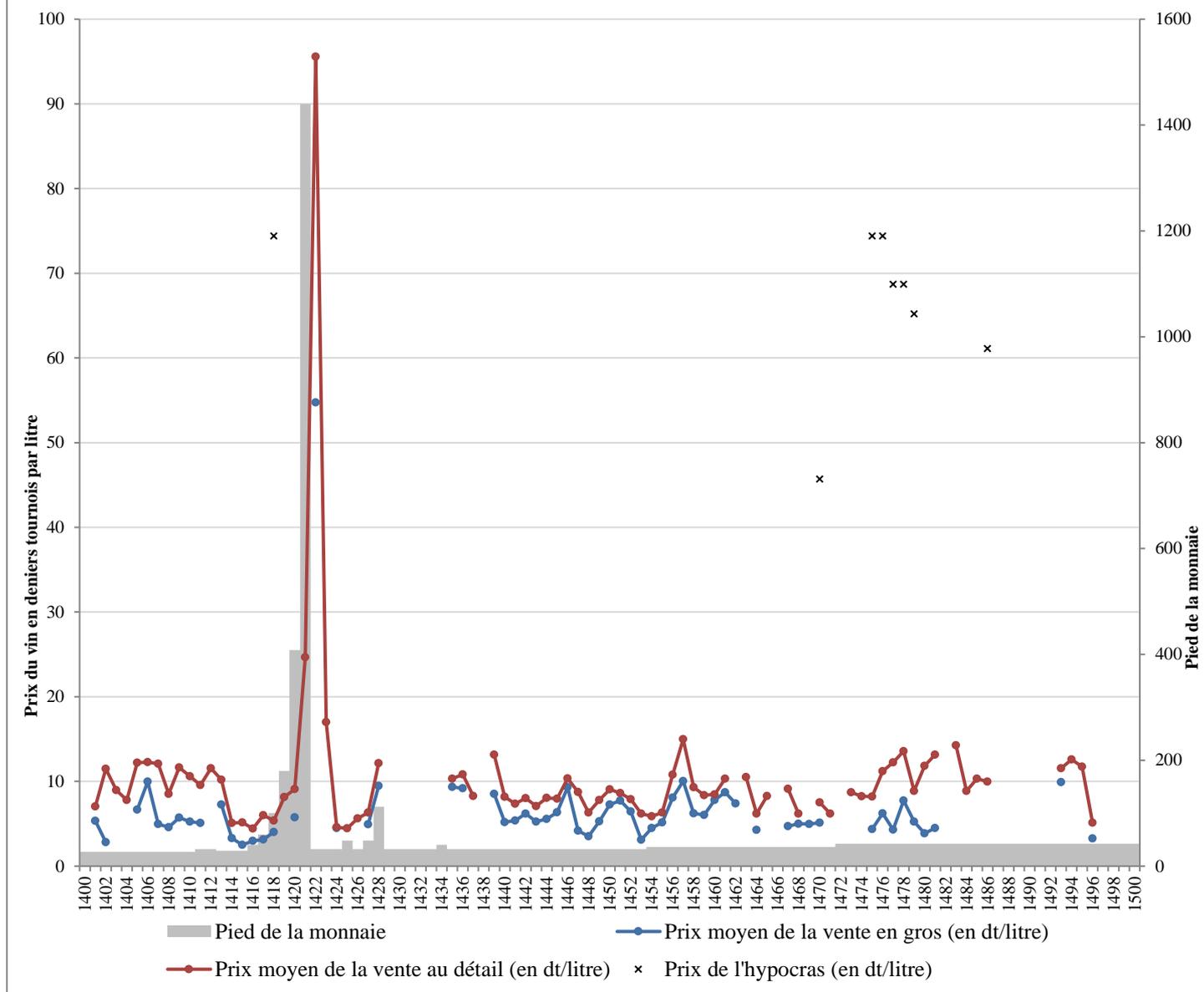


Fig. 56 : Le prix du vin à Orléans au XV^e siècle (en deniers tournois/litre)

	Pied de monnaie	Inflation	Prix moyen gros (dt/litre)	Effectif de prix	Evolution	Prix moyen détail (dt/litre)	Effectif de prix	Evolution
1400-1415	27		5,29	54		9,29	393	
1416-1428	de 32 à 1440	Désordres monétaires	-	35	-	-	220	-
1429-1453	32	18,5%	6,34	166	19,8%	8,56	856	-7,8%
1454-1471	36	12,5%	6,28	143	-0,9%	8,56	340	0%
1472-1500	42	16,6%	5,49	59	-12,5%	10,61	808	23,9%
Bilan	-	55,5%	6,63	457	3,7%	10,39	2617	14,1%

Fig. 57 : Analyse des cours du vin à Orléans au XV^e siècle

Ces graphiques révèlent d'importantes fluctuations annuelles du cours des vins⁶⁹³. Les prix moyens peuvent varier du simple au double, d'une année sur l'autre, indépendamment de l'inflation, comme le montre par exemple l'évolution des prix à Orléans entre 1455 et 1458 (Fig. 58).

	1455	1456	% 1455-1456	1457	% 1456-1457	1458	% 1457-1458
Prix moyen de gros	5,16	8,1	+56,9%	10,03	23,8%	6,37	-36,4%
Prix moyen de détail	6,33	10,78	+70,3%	14,98	38,9%	9,31	-37,8%

Fig. 58 : Evolution des prix de vente du vin à Orléans entre 1455 et 1458

Ces fluctuations reflètent la situation locale du marché du vin et la tension entre l'offre et la demande conditionnées par deux facteurs essentiels : la quantité et la qualité. Les bonnes années, les vendanges sont abondantes, le vin nouveau coule à flot, les prix baissent et le vin ne coûte pas cher. A l'automne 1443 par exemple, les vendanges furent abondantes à Orléans, de sorte qu'en avril 1444, les fermiers de l'appetissement se plaignent de l'effondrement de leurs revenus et supplient la ville d'Orléans de leur accorder un rabais *pour ce que le vin qui au temps que ilz prindent icelles fermes se vendoit a hault pris ravala et en diminua tres fort la vente en sa saison nouvelle pour la demonstrance des vignes qui furent plus belles que on ne cuidoit car ce qui valloit et estoit vendu par avant a huit deniers, a six deniers, a six tournois et a quatre deniers vint et ne fut vendu que a quatre deniers, à quatre tournois, a deux deniers et a ung denier la pinte*⁶⁹⁴. Il faut dire que ces fermiers malheureux ont spéculé, escomptant, au vu des gelées dévastatrices de l'hiver 1443, une mauvaise récolte, la rareté du vin et une flambée des prix à l'automne 1443⁶⁹⁵. En effet, lors des mauvaises années, le vin nouveau est rare provoquant une hausse des prix du fait de la rareté de l'offre. Le niveau de la production annuelle conditionne chaque année l'offre, d'autant plus que les difficultés pour conserver le vin limitent les capacités de stockage et les possibilités d'amortissement des déficits de production⁶⁹⁶. Dans les caves du comte de Blois, en 1385, une *cuve pour aigrir* reçoit la maigre récolte de certaines vignes gelées en bourgon et puis batues par deux fois de la grelle⁶⁹⁷.

La qualité de cette production annuelle influence quant à elle la demande. Les années où la qualité des vins nouveaux est mauvaise, la demande s'oriente prioritairement vers les stocks de vins vieux. Ces stocks étant limités à cause des difficultés de conservation, le prix du vin vieux tend à croître plus rapidement, comme en témoigne par exemple l'achat massif par la ville de

⁶⁹³ L'examen des fluctuations saisonnières n'est pas possible. D'une part il existe sans doute des décalages entre les dates enregistrées dans les comptes et la réalité des transactions. D'autre part de nombreux d'articles ne sont pas précisément datés.

⁶⁹⁴ Archives municipales d'Orléans. CC554, fol. 111v.

⁶⁹⁵ Archives municipales d'Orléans. CC554, fol. 112v. : *pensans veritablement que actendu l'indisposition du temps qui avoit eu cours hiver dedevant par le moyen duquel les vignes et vignobles d'environ Orliens estoient gellées et la partie d'icelles chascun jour coppées, les vins venduz a detail en icelle ville deussent encherir et estre venduz a grant pris come il estoit vray semblable a dire et presumer [...] au temps d'esté que lesdites vignes valloient mieulx que on ne cuidoit, diminua tres fort le vin qui estoit en vente, car ce qui valloit a huit deniers, a six deniers, a six tournois et a quatre deniers vint a quatre deniers, a quatre tournois, a deux deniers et a ung denier la pinte, pour laquelle cause icelle ferme n'est revenue ne reunir de plus de la moitié a ce qu'elle coustoit et seroient lesdits fermiers et ses compaignons du tout destruis, et faudroit qu'ilz laissassent le pays qui leur ferroit paier toute la somme a quoy ilsz avoient mis. Car en la saison nouvelle que les vignes se demonstrerent, le tonneau de vin qui par avant valloit en gros huit ou neuf frans ne vallut pas plus de cinq frans et vendoit l'en plus de vin au commencement en une sepmaine que l'en ne faisoit depuis en ung mois.*

⁶⁹⁶ La question de la conservation et du stockage est abordée dans le chapitre 3 (« Vins nouveaux et vins vieux. Le problème de la gestion des stocks »), pp. 89 et ss.

⁶⁹⁷ Bibliothèque municipale de Blois. Fonds Joursanvault, Carton 16, pièce 77, fol. 2.

Tours de *huit pippes de vin vieil* [...] *parce que les nouveaux ne sont pas trouvés bons* en décembre 1480⁶⁹⁸. Le prix de la pinte de vin rouge vieux flambe alors : 6,5, 6,6, 8,3, 9,8 et même 10 deniers tournois la pinte (niveau moindre pour le vin claret vieux, de l'ordre de 6,5 deniers tournois la pinte), alors que la pinte de vin claret nouveau d'Orléans vendu en gros sur le marché de Tours ne coûte que 4,4 deniers tournois. En juin 1481, les échantons de la reine de France, installée à Amboise, *dirent audit maire* [de Tours] *qu'ilz ne trouvoient point de bon vin viel et que se la ville en avoit, qu'elle li en donnast, on le paieroient bien*⁶⁹⁹. Les oscillations annuelles témoignent donc essentiellement des tensions conjoncturelles entre offre et demande de vin.

A l'échelle de l'ensemble du XVe siècle, l'évolution des cours du vin échappe aux contingences annuelles et saisonnières qui affectent l'offre ou la demande. On voit se dessiner des tendances lourdes, différentes entre Tours et Orléans, mettant en évidence des marchés très dissemblables. Au début du XVe siècle, le vin est beaucoup mieux valorisé à Orléans qu'à Tours : 5,29 deniers tournois le litre à Orléans contre 3,22 seulement à Tours pour le vin vendu en gros ; 9,29 deniers tournois le litre à Orléans contre 4,89 seulement à Tours pour le vin vendu au détail. A la fin du XVe siècle, ce différentiel considérable est comblé puisqu'on vend en gros à Tours le vin à 5,58 deniers tournois le litre contre seulement 5,49 à Orléans, et au détail à Tours le vin à 10,08 deniers tournois le litre contre 10,61 à Orléans. En un siècle, les cours tourangeaux du vin progressent nettement plus vite que l'inflation, tandis que dans le même temps les prix du vin s'effondrent à Orléans. En effet, alors que l'inflation s'élève à 55,5% sur l'ensemble du XVe siècle, le prix du vin vendu en gros n'a progressé à Orléans que de 3,7%, et celui vendu au détail de 14,1%. Alors que l'inflation dévore la valeur marchande des vins sur le marché orléanais, l'économie viticole tourangelle se développe, avec une progression de 73,2% des prix de gros, et de 106,1% des prix de détail, c'est-à-dire beaucoup plus que l'inflation. L'observation de ce phénomène économique est très importante, car elle révèle que les origines de la crise du vignoble orléanais, habituellement placées à la période moderne, sont beaucoup plus précoces. Dès le XVe siècle, le vin orléanais est commercialement déprécié, amorçant une déchéance progressive qui aboutit à sa disparition au XIXe siècle, achevée par la crise du phylloxera.

Le prix du vin : un critère de distinction ?

Les pots de vin sont faits pour honorer ceux qui en sont les bénéficiaires. Pour assurer l'efficacité de ces versements, il est important que la ville ne soit pas pingre, sous peine d'annuler la raison-même de ces versements. Or les destinataires de ces livraisons sont très variés. Le roi et la reine de France, le duc et la duchesse d'Orléans, les princes de sang et autres grands du royaume sont les bénéficiaires les plus prestigieux. Les membres influents de la cour, les grands seigneurs, le bailli de Touraine, le gouverneur d'Orléans, les ambassadeurs, mais aussi des personnalités de second rang (petits officiers, bourgeois envoyés par des villes...) reçoivent la majeure partie des pots de vin. Tous ne devraient pas, *a priori*, être logés à la même enseigne, c'est-à-dire recevoir le même vin. Existe-t-il une hiérarchie des vins servis aux hôtes de la ville ? Le prix pourrait apparaître comme un excellent indicateur pour mesurer la réalité de cette distinction.

Le vin distribué aux dignitaires de passage est-il réellement un produit coûteux et luxueux ? On a tendance à considérer que, dans la palette des qualités, les villes offrent aux bénéficiaires

⁶⁹⁸ Archives municipales de Tours. CC45, fol. 28v.

⁶⁹⁹ Archives municipales de Tours. CC45, fol. 44.

qu'elles veulent honorer des crus de très grand luxe, inaccessibles au commun des mortels à l'image d'un Petrus ou d'une Romanée-Conti aujourd'hui. C'est un point à vérifier. La comparaison des prix des vins avec des produits liquides achetés à l'occasion par les villes est intéressante à cet égard (Fig. 59).

Ville	Référence archive	Date	Boisson	Prix boisson (dt/l)	Prix moyen vin au détail (dt/l)	Différentiel
Orléans	CC647, fol. 24	1410	Vinaigre	8,2	10,5	-21,9%
Orléans	CC650n fol. 14v	1418	Hypocras	74,3	5,3	+1279%
Tours	CC 19, fol. 83	24 décembre 1421 Période de forte inflation	Hypocras fin	1030,6	22,8	+4418%
Tours	CC 20, fol. 66	13 janvier 1423	Hypocras	220,8	5,6	+3788%
Tours	CC23, fol. 85	4 novembre 1425	Hypocras	147,2	4	+3500%
Orléans	CC549, fol. 24	8 mars 1437	Vinaigre	15,1	8,2	+83%
Orléans	CC561, fol. 118	3 juillet 1470	Hypocras rouge	45,7	7,5	+506%
Orléans	CC562, fol. 41	18 octobre 1475	Hypocras	74,4	8,2	+807%
Orléans	CC562, fol. 55	22 septembre 1476	Hypocras	74,4	11,2	+563%
Orléans	CC563, fol. 28v	16 octobre 1477	Hypocras	68,7	12,2	+460%
Orléans	CC563, fol. 33v	12 février 1478	Hypocras	68,7	13,5	+406%
Tours	CC 44, fol. 100v	Décembre 1479	Vinaigre	12,2	Environ 6	Environ +100%
Tours	CC 44, fol. 100v	Décembre 1479	Verjus	7,3	Environ 6	Environ +22%
Tours	CC 44, fol. 101	Décembre 1479	Lait	6,1	Environ 6	A peu près égal
Tours	CC 44, fol. 101	Décembre 1479	Eau rose et vinaigre	73,6	Environ 6	Environ +91%
Tours	CC 44, fol. 101v	Décembre 1479	Hypocras blanc et rouge	98,1	Environ 6	Environ +1533%
Tours	CC 47, fol. 89v	Décembre 1486	Hypocras blanc et rouge	92	8,1	+1029%

Fig. 59 : Les prix des boissons autres que le vin à Tours et Orléans (en deniers tournois par litre)

Ces données permettent de jauger le caractère supposé luxueux des vins offerts aux hôtes des villes de Tours et Orléans. L'hypocras, vin sucré et épicé, est une boisson extrêmement coûteuse, infiniment plus précieuse que les vins les plus chers⁷⁰⁰. Le 24 décembre 1421, alors qu'une inflation enchérit toute chose de manière considérable, le litre d'« hypocras fin » est payé par la ville de Tours 1030,6 deniers tournois ; au même moment, le prix des vins s'envole sur le marché tourangeau : un *vin du creu et pays d'Orleans* pour 73,6 deniers tournois le litre au détail (novembre 1421)⁷⁰¹, un *vin du meilleur* à 73,6 deniers tournois le litre au détail (8 janvier 1422)⁷⁰², *du meilleur vin que l'en pouvoit trouver* à 73,6 deniers tournois le litre au détail (25 janvier 1422)⁷⁰³, *du bon vin blanc* à 36,8 deniers tournois le litre en gros (13 janvier 1422)⁷⁰⁴, *du vin vieil vermeil* à 147,2 deniers tournois le litre au détail (janvier 1422)⁷⁰⁵... Ces prix, extravagants au regard du cours normal hors période d'inflation, sont pourtant sans commune mesure avec le prix de l'hypocras : 1030,6 deniers tournois le litre contre 147,2 deniers tournois le litre pour le vin le plus coûteux ! L'hypocras est systématiquement 5 à 15 fois plus cher que les vins couramment achetés par les villes. Ainsi, en décembre 1479, en période de stabilité monétaire, l'hypocras blanc et rouge monte à 98 deniers tournois le litre,

⁷⁰⁰ Sur l'hypocras, voir le chapitre 5 (« La nature des vins. Vins mélangés, vins aromatisés, vins trempés, vins trafiqués »), pp. 164 et ss.

⁷⁰¹ Archives municipales de Tours. CC 19, fol. 83.

⁷⁰² Archives municipales de Tours. CC 19, fol. 83.

⁷⁰³ Archives municipales de Tours. CC 19, fol. 83v.

⁷⁰⁴ Archives municipales de Tours. CC 19, fol. 84.

⁷⁰⁵ Archives municipales de Tours. CC 19, fol. 84v.

tandis que les prix couramment alignés pour l'achat de vin au détail sont autour de 7,3 deniers tournois le litre (vin servi aux gardes de fugitifs repliés dans le prieuré Saint-Côme)⁷⁰⁶, 4,9 deniers tournois le litre pour le vin donné en guise de pourboire aux *maneuvers et gens qui ont amassé les besognes dudit banquet comme vesselles, broches, tables, treteaux et plusieurs autres choses*⁷⁰⁷, 9,8 et 14,7 deniers tournois le litre pour du blanc⁷⁰⁸, 14,7 deniers tournois le litre pour du claret⁷⁰⁹, et jusqu'à 18,4 deniers le litre pour un vin rouge exceptionnellement coûteux, offert à deux reprises⁷¹⁰. En décembre 1486, la ville achète de l'hypocras blanc et rouge à 92 deniers tournois le litre⁷¹¹, alors que le vin au détail est acheté entre 9,8 et 14,7 deniers tournois le litre, et en gros entre 9,8 et 13,4 deniers tournois le litre pour des vins venant d'Orléans et de la Marche. Le lait, acheté en décembre 1479 pour le grand banquet offert par la ville, coûte 6,1 deniers tournois le litre⁷¹² ; le vin le plus coûteux 18,4 deniers tournois le litre, soit seulement trois fois plus cher que le lait... On a la surprise de découvrir qu'en 1437 (à Orléans) et 1479 (à Tours), le vinaigre est vendu deux fois plus cher que le cours moyen du vin vendu au détail ces années-là. En 1410, à Orléans, le vinaigre est un peu moins cher que le vin.

Ces exemples tendent à relativiser le caractère coûteux du vin, et partant son caractère luxueux. De fait, les écarts de prix apparaissent extrêmement resserrés entre les vins offerts aux grands dignitaires honorés par la ville, et ceux distribués aux simples manants remerciés par un pourboire. En 1479-1480, à Tours, les domestiques qui installent le banquet, qui servent, qui lavent la vaisselle, se voient gratifiés d'un don de vin à 4,9 deniers tournois le litre ; les soldats et bourgeois chargés de surveiller des fugitifs reçoivent une provision de vin à 7,3 deniers tournois le litre ; de grands seigneurs comme le chancelier, les sires de Bressuire et de Maillé, des officiers du roi... se font servir un vin à 18,4 deniers tournois le litre. Finalement, on constate un écart très faible, de l'ordre de 1 à 4 ou 5, entre les vins les moins chers et les plus coûteux. Ainsi en 1474 à Tours, Etienne Leloup, maître d'hôtel du roi, et maître Jehan Laloïere, notaire et secrétaire du roi, vendent au détail des vins à 1, 2, 4 et 5 deniers tournois la pinte⁷¹³. En 1476, le même Etienne Leloup et le seigneur d'Estuille vendent leurs vins au détail à Tours aux prix de 1, 2, 3, 4, 6, 7 et 8 deniers tournois la pinte⁷¹⁴ : une telle palette et amplitude de 1 à 8 deniers tournois la pinte est exceptionnelle. Les gammes de vins proposée dans les tavernes apparaissent peu étendues. C'est ainsi que dans la « Harangue et fameuse épitaphe des bons et loyaux taverniers, avec la complainte des bons vins defaicts par brouillerie », la servante propose trois vins, trois qualités, trois prix :

*Avec quelqu'un, son semblable, il ira
 Jouer une heure ou deux pour le gouster.
 Avec cela penseront bon vin gouster
 Dans la taverne ou à un cabaret ;
 A eux viendra la servante ou varlet
 Pour demander : « De quel vin voulez-vous ?
 « En voulez-vous à six ou à huict souls,
 « Ou du meilleur ? Dix souls vous coustera. »
 Et celuy mesme par le trou passera*

⁷⁰⁶ Archives municipales de Tours. CC44, fol. 107v à 112v.

⁷⁰⁷ Archives municipales de Tours. CC44, fol. 100v.

⁷⁰⁸ Archives municipales de Tours. CC44, fol. 97v et 102v.

⁷⁰⁹ Archives municipales de Tours. CC44, fol. 97v et 102v.

⁷¹⁰ Archives municipales de Tours. CC44, fol. 97v et 102v.

⁷¹¹ Archives municipales de Tours. CC47, fol. 89v.

⁷¹² Archives municipales de Tours. CC44, fol. 101.

⁷¹³ Archives municipales de Tours. CC41, fol. 144.

⁷¹⁴ Archives municipales de Tours. CC42, fol. 80.

*Que sont passéz les deux premiers nomméz,
 Dont en tastant seront tous estonnéz.
 Lors se leveront tout soudain de la table,
 Cognoissant bien le bien n'estre stable.
 Ils en penseront boire ailleurs du meilleur ;
 Mais de fortune, mère de tout malheur,
 Ne buront point que piquasse brouyllée,
 Qui leur rendra la gorge enrouillée⁷¹⁵*

La carte est simpliste, se résumant à trois vins aux prix et aux qualités croissantes. Le « meilleur », à 10 sous, est 66% et 25% plus cher que les deux autres vins proposés à la vente au détail à 6 et 8 sous. On ignore tout de ces vins, même leur couleur ou leur lieu de production qui semble peu importer. En réalité, c'est une arnaque ; en dépit des apparences, le vin passe par le même trou, c'est-à-dire qu'il est tiré du même tonneau. Durant la période moderne, une expression vulgaire inspirée de cette fraude dénonce le caractère trompeur des prix : *A six ou sept, tout passe par un fossé*⁷¹⁶. De fait, on peut réellement se poser la question de savoir si la ville n'offre pas à peu près le même vin à tout le monde, sauf exceptions qui sont dûment précisées dans les comptes. Cette hypothèse, on peut la vérifier dans les comptes tourangeaux des années 1488-1489 et 1489-1490, particulièrement fournis en informations détaillées concernant chaque distribution de pots de vin. Ces années-là, la ville de Tours s'approvisionne exclusivement au détail, dans les tavernes. Entre le 28 avril 1488 et le 3 octobre 1490, on connaît alors systématiquement le prix du vin de chaque distribution, pot par pot. Ce qui est fascinant, c'est de constater que tout le monde, sans exception, reçoit le même vin, quelle que soit sa condition. La série se présente comme de longues suites de pots de vin achetés dans les tavernes à des prix qui changent selon la période :

- 14,7 deniers tournois le litre du 28 avril 1488 au 3 mai 1488, quelle que soit la qualité de la personne bénéficiaire du vin
- 12,2 deniers tournois le litre du 11 mai au 18 mai 1488
- 14,7 deniers tournois le litre du 25 mai 1488 au 2 janvier 1489 (avec une unique interruption le 24 octobre, lorsque deux pots de vin à 18,4 deniers tournois le litre sont achetés pour des marchands de Blois, Saumur, Angers et Nantes, qui ont reçu la veille, et qui reçoivent les jours qui suivent, un vin à 14,7 deniers tournois le litre).
- 12,2 deniers tournois le litre du 4 janvier 1489 au 8 avril 1489 (avec une unique interruption le 28 février 1489, lorsque deux tierces de vin de la Faye-Montjau, faisant 3 pintes, à 22 deniers tournois le litre, sont achetées pour des sires des finances du roi qui ont reçu le même jour le vin commun, à 12,2 deniers tournois le litre).
- 14,7 deniers tournois le litre du 10 avril 1489 au 21 octobre 1489 (avec une unique interruption le 7 octobre 1489, lorsqu'un pot à 22 deniers tournois le litre est acheté pour maître Jehan Pellieu, conseiller au parlement, qui a pourtant reçu la veille, et qui reçoit le lendemain encore, le vin communément distribué à 14,7 deniers tournois le litre).
- 22 deniers tournois le litre du 23 octobre 1489 au 16 novembre 1489 : il s'agit de *vin nouveau d'Orléans*, le même cru pour tout le monde.
- 24,5 deniers tournois le litre du 19 novembre 1489 au 8 février 1490.

⁷¹⁵ *Recueil de poésies françoises des XV^e et XVI^e siècles, morales, facétieuses, historiques*, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon. Paris, 1856, Tome V, pp. 94-105.

⁷¹⁶ Antoine Oudin. *Curiositez françoises, pour supplement aux dictionnaires ou Recueil de plusieurs belles propriétés avec une infinité de proverbes et quolibets, pour l'explication de toutes sortes de livres*. Paris, 1640, p. 231.

- À compter du 21 février jusqu'au 15 avril 1490, les livraisons de vin à 24,5 deniers tournois le litre et 29,4 deniers tournois le litre s'alternent.
- Puis revient un prix unique, 29,4 deniers tournois le litre, du 15 avril 1490 au 3 octobre 1490. Là intervient une césure entre un vin dit *vieil* qui continue à coûter 29,4 deniers tournois le litre, et un vin dit *nouveau* à 14,7 deniers tournois le litre.

Les clercs de la ville semblent s'approvisionner à la même taverne, donnant toujours le même vin au même prix, jusqu'à épuisement du stock du tavernier. On peut penser que lorsqu'un nouveau tonneau est mis en perce, le prix diffère en fonction du coût d'acquisition du tonneau. Un vin identique est distribué de manière indistincte ; on donne sans tenir compte des différences de rang qui peuvent exister entre les bénéficiaires. C'est ainsi qu'on a la surprise de constater que des personnages aussi influents que le bailli de Touraine, le chancelier de France, des généraux de finances, des conseillers du parlement de Paris, le prévôt de l'hôtel du roi, des maîtres des requêtes, l'archevêque de Tours... sont servis à la même enseigne que les clercs qui portent le vin⁷¹⁷, un clerc de la ville nommé Guillaume Malloyseau⁷¹⁸, des clercs lambda qui ne sont même pas nommés⁷¹⁹, les portiers de Saint-Simple⁷²⁰, un chevaucheur⁷²¹ et des archers⁷²². Se passe-t-il la même chose lorsque la ville distribue le vin de garnison ? C'est plus que probable. La pipe, une fois percée, doit être vidée sans ménagement ; si, à cause d'une distribution trop minutieusement réglée par les conventions sociales, la vidange se faisait lentement, la ville prendrait le risque de voir son vin se gâter à tel point qu'elle ne pourrait plus le distribuer à ceux à qui il était initialement destiné. Concernant le vin, la logique de la distribution obéit avant tout à une nécessité logistique, prenant l'ascendant sur les conventions de l'ordre social⁷²³.

Arrivé à ce stade de l'analyse et de la réflexion, c'est la perplexité qui domine devant ce qui apparaît comme un paradoxe : les comptes témoignent à la fois d'un processus de distinction dans la consommation du vin, par le biais de choix, de sélections... et en même temps, les prix de ventes ne témoignent guère des écarts qu'on attendrait des produits de luxe. La question est donc de savoir ce que représentent réellement ces prix, afin de jauger si la distinction passe par le prix payé. Pour ce faire, il faut comparer le prix des vins, les quantités offertes avec le niveau général des salaires. Concernant le niveau des salaires journaliers, on dispose pour Tours d'une courbe pour l'ensemble du XVe siècle dressée par Bernard Chevalier⁷²⁴, qui a également rassemblé ces données pour les manœuvres, maîtres maçons et maîtres charpentiers tourangeaux au cours des années 1414-1436, en les corrélant avec l'évolution des prix de quelques produits et celle du marc d'argent, marqueur du niveau de l'inflation (Fig. 60)⁷²⁵.

⁷¹⁷ Archives municipales de Tours. CC 47, fol. 222v, 223.

⁷¹⁸ Archives municipales de Tours. CC 47, fol. 224v.

⁷¹⁹ Archives municipales de Tours. CC 47, fol. 225v ; CC 48, fol. 112.

⁷²⁰ Archives municipales de Tours. CC 47, fol. 225v.

⁷²¹ Archives municipales de Tours. CC 48, fol. 107v.

⁷²² Archives municipales de Tours. CC 48, fol. 130v.

⁷²³ Sur la question du stockage du vin, voir le chapitre 3 (« Vins nouveaux et vins vieux. Le problème de la gestion des stocks »), pp. 89 et ss.

⁷²⁴ Bernard Chevalier. *Tours, ville royale...*, p. 590, Appendice III. Ce graphique présente l'évolution des salaires journaliers entre 1384 et 1520 en utilisant pour chaque année la moyenne des salaires perçus uniquement durant les mois d'été. La comparaison avec la moyenne annuelle des prix du vin est donc difficile.

⁷²⁵ Bernard Chevalier. *Tours, ville royale...*, p. 592, Appendice V. Ce tableau enregistre pour chaque année le salaire le plus élevé enregistré.

Années	Pied de la monnaie	Prix moyen du vin pour l'année (denier tournois par litre) ⁷²⁶	Salaires journaliers (en deniers tournois) ⁷²⁷					
			Maître charpentier		Maître maçon		Manœuvres	
			Salaire journalier	Coût d'un litre de vin	Salaire journalier	Coût d'un litre de vin	Salaire journalier	Coût d'un litre de vin
Eté 1414	29	Gros = 3,6 -	40dt	9% -	40dt	9% -	30dt	12% -
Sept. 1421	1440	Gros = 6,4 Détail = 22,8	240dt	2,6% 9,5%	240dt	2,6% 9,5%	180dt	3,5% 12,6%
Oct. 1422	32	Gros = 27,1 Détail = 68,1	960dt	2,8% 7%	720dt (juin)	3,7% 9,4%	576dt	4,7% 11,8%
Mars 1423	32	Gros = 3,5 Détail = 5,6	80dt	4,3% 7%	80dt	4,3% 7%	40dt	8,7% 14%
Juil. 1424	32	Gros = 3 Détail = 5	80dt	3,7% 6,2%	80dt	3,7% 6,2%	40dt	7,5% 12,5%
Août 1425	48	Gros = 3,1 Détail = 4	80dt	3,8% 5%	80dt	3,8% 5%	40dt	7,7% 10%
Juil. 1426	32	Gros = 2,6 Détail = 4	60dt	4,3% 6,6%	60dt	4,3% 6,6%	40dt	6,5% 10%
Août 1427	48	Gros = 5,7 Détail = 8,1	60dt	3,8% 13,5%	60dt	3,8% 13,5%	30dt	19% 27%
Mai 1428	112	Gros = 19,9 -	60dt	33,1% -	80dt	24,8% -	40dt	49,7% -
Août 1429	32	- -	180dt	- -	210dt	- -	120dt	- -
Août 1430	32	- Détail = 4	60dt	- 6,6%	60dt	- 6,6%	40dt	- 10%
Août 1431	32	- -	60dt	- -	-	-	-	- -
Août 1432	32	Gros = 3,2 -	60dt	5,3% -	60dt	5,3% -	35dt	9,1% -
Août 1433	32	Gros = 5,4 -	60dt	9% -	70dt	7,7% -	40dt	13,5% -
Août 1434	40	Gros = 4,5 -	60dt	7,5% -	60dt	7,5% -	35dt	12,8% -
Sept. 1435	32	Gros = 6,7 -	60dt	11,1% -	60dt	11,1% -	40dt	16,7% -
Août 1436	32	Gros = 6 Détail = 8,1	60dt	10% 13,5%	60dt	10% 13,5%	-	- -

Fig. 60 : Salaires et prix du vin à Tours (1414-1436)

Les données permettant de corréler les salaires avec le prix du vin sont incomplètes et parcellaires. Elles offrent toutefois la possibilité d'étalonner le niveau des prix du vin acheté en gros et au détail par la ville pour le distribuer en pots à ses hôtes. A partir de la décennie 1420, en-dehors des périodes de désordre monétaire des années 1421-1422 et 1428-1429, le salaire journalier des manœuvres monte à 30/40 deniers tournois, et celui des maîtres maçons et charpentiers à 40/60 deniers tournois, pour se stabiliser à ce niveau durant tout le XVe siècle. Avec ces niveaux de salaire, les vins donnés par la ville de Tours sont en théorie relativement accessibles aussi bien des manœuvres que des maîtres. En 1425 par exemple, un litre de vin ne représente que 5% du salaire d'un maître, 10% pour un manœuvre. A partir des années 1430, la conjonction de l'érosion du pouvoir d'achat des maîtres et ouvriers (provoqué par la stabilité du niveau des salaires et l'inflation) et de l'augmentation progressive du prix du vin (plus rapide que l'inflation à Tours) provoque un décrochage. Entre 1454 et 1471, pour acheter un litre de vin que la ville de Tours se procure dans les tavernes pour ses hôtes prestigieux, un maître-maçon doit dépenser 14,7% de son salaire, 29,4% pour un manœuvre. Entre 1472 et 1500, c'est encore plus lourd : 16,8% pour un maître-maçon, 33,6% pour un manœuvre. A la fin du XVe siècle, un litre de vin offert dans les pots de la ville représente le tiers du salaire journalier d'un manœuvre, et le sixième de celui d'un maître. Les comptes donnent quelques indices sur les quantités consommées au cours d'un repas sans excès. Le dimanche 5 février 1480, 15

⁷²⁶ Données collectées, sur une année courant du 1^{er} janvier au 31 décembre (cf. Fig. 54). Le prix indiqué est une moyenne sur l'année.

⁷²⁷ Le niveau des salaires indiqués correspond au salaire le plus élevé dans le mois spécifié.

hommes (8 bourgeois de Tours, un clerc de la ville et 6 sergents) astreints à la garde de fugitifs ayant trouvé refuge au prieuré Saint-Côme reçoivent deux bouteilles contenant au total 22 pintes d'un vin vendu au détail à 6 deniers tournois la pinte (prix dans la fourchette basse), soit finalement une provision de 1,5 pinte par personne et par jour, c'est-à-dire une ration de 0,75 pinte (0,9 litre) par personne et par repas. Le lendemain, ce sont trois bouteilles de 11 pintes, soit 33 pintes au total, qui sont distribuées, d'un vin du même prix, à une troupe plus importante, car *le guet estoit creu*. Chaque jour, entre le 2 et le 27 février 1480, ce sont entre 22 et 27 pintes qui sont distribuées, en omettant le mardi 14 février 1480, jour de mardi gras, pour lequel la ville accroît la fourniture en pain et en vin, qui passe à 33 pintes⁷²⁸. Toutes les informations récoltées dans les comptes sur les quantités données à de simples artisans, clercs, soldats, chevaucheurs... montrent que la ration prévue par repas pour une personne tourne autour de 0,5 à 1,5 pinte, soit 0,6 à 1,8 litre. Ainsi, le 28 avril 1488, les quatre clercs de la ville de Tours chargés de porter les pots de vin reçoivent deux pintes de vin en guise de pourboire, soit 0,5 pinte (0,6 litre) par personne et par repas⁷²⁹. Le 6 avril 1489, à l'occasion d'un dîner offert le jour de l'enterrement de frère Jehan Chambon, gardien des Cordeliers, 12 pintes de vin distribuées en deux pots sont données à un groupe de Cordeliers⁷³⁰ qui sont vraisemblablement environ 30⁷³¹, soit une ration de 0,4 pinte par repas (0,5 litre). Ces indices récoltés dans les comptes montrent qu'on peut raisonnablement estimer la ration quotidienne en vin autour d'une pinte par personne, soit un peu plus d'un litre, selon la fourniture prévue par la ville de Tours, qui est sans doute généreuse puisqu'il s'agit d'honorer, ou de remercier. Cette donnée met en évidence la place qu'occupe l'achat d'un demi-litre à un litre de vin pour un modeste manouvrier à Tours au XVe siècle : de 5 à 10% de son revenu journalier dans les premières décennies du XV^e siècle, de 16 à 33% de son revenu journalier dans la seconde moitié du siècle... ; autant dire que le vin est coûteux pour les manouvriers, et à peine moins pour les maîtres, au prix que le paye la ville de Tours aux taverniers. Pour le commun, c'est un produit onéreux. Deux hypothèses peuvent donc être formulées : soit la ration de vin quotidienne n'est pas d'une pinte, mais bien moindre ; soit les prix payés par la ville dans les tavernes correspondent à des vins de qualité supérieure, coûteux et luxueux, pour une clientèle de haute volée... ce qui est peu surprenant, compte tenu de l'objectif recherché par la ville : honorer. La ville de Tours n'offre pas des vins de basse qualité à ses hôtes de marque, mais oriente son choix vers des vins plutôt chers, parfois le « meilleur ». Les comptes mettent toutefois en évidence que dans le jeu de la distinction, l'échelle de la qualité des vins n'est pas un instrument de hiérarchisation très net, parce que la palette des prix est finalement peu étendue entre les vins très peu coûteux, les vins moyens et les crus chers.

La quantité plutôt que la qualité ?⁷³²

Faut-il penser qu'au Moyen Âge « la quantité ostentatoire l'emporte sur la qualité », comme l'affirme Fernand Braudel⁷³³ ? Autrement dit, à défaut de pouvoir repérer clairement une distinction sociale par une qualité réellement discriminante des produits distribués, existe-t-il des indices d'une différence de traitement entre les bénéficiaires des pots de vin concernant les quantités reçues ? Les dignitaires les plus importants reçoivent-ils une quantité plus grande que

⁷²⁸ Archives municipales de Tours. CC 44, fol. 107v à 111v.

⁷²⁹ Archives municipales de Tours. CC 47, fol. 223.

⁷³⁰ Archives municipales de Tours. CC 48, fol. 122.

⁷³¹ Archives municipales de Tours. CC 46, fol. 84v.

⁷³² Allen Grieco. Alimentation et classes sociales à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance, in Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari (dir.). *Histoire de l'alimentation*. Paris, Fayard, 1996, p. 484.

⁷³³ Fernand Braudel. *Civilisation matérielle et capitalisme (XVe-XVIIIe siècle)*. Paris, Armand Colin, 1967, t. I, p. 139.

les personnages subalternes ? Le 10 octobre 1476, la ville d'Orléans donne pour le dîner deux grands pots de vin à Guillaume Bournel, maître de l'artillerie du roi, alors que le serviteur du capitaine du charroi de l'artillerie du roi, pour le dîner aussi, ne reçoit que deux petits pots du même vin au même prix de 12 deniers parisis la pinte (soit 18,1 deniers tournois le litre)⁷³⁴. Les quantités distribuées peuvent subrepticement révéler une hiérarchie parmi les convives. Ainsi, en octobre 1455, la ville d'Orléans livre à chaque repas, en même temps le même vin à Guillaume Cousinot et Jehan Avin ; mais Guillaume Cousinot est mieux servi que Jehan Avin, 10,5 pintes pour le premier, 6,5 pintes pour le second : l'un est bailli de Rouen, l'autre n'est que conseiller du roi⁷³⁵. Mise en doute par Jean-Louis Flandrin⁷³⁶, cette hypothèse quantitative peut être vérifiée sur le corpus des pots de vin tourangeaux du XVe siècle. Nous mènerons cette enquête au travers de la liste de près de 600 distributions de vin opérées par la ville de Tours du 21 octobre 1487 au 31 octobre 1490⁷³⁷. Il est possible de suivre, quasiment au jour le jour, la nature des versements, pot par pot, en lien avec la qualité des bénéficiaires. Certains reçoivent très régulièrement du vin sur l'ensemble de la période : le baillis de Touraine (801 pintes en 91 distributions, soit en moyenne de 8,8 pintes de vin servies en pots par distribution, auxquelles il faut ajouter 216 pintes distribuées pendant 7 jours de suite en janvier 1488 pour des dîners et soupers chez le bailli, soit une quinzaine de pintes données par repas), le chancelier de France (507 pintes en 51 distributions, soit en moyenne 9,9 pintes servies en pots par distribution) et les généraux de finances (369 pintes en 41 distributions, soit en moyenne 9 pintes de vin données en pots par distribution). Le tableau suivant (Fig. 61) enregistre les dons en vin les plus significatifs effectués durant la période du 21 octobre 1487 au 31 octobre 1490, mettant en évidence, pour chaque bénéficiaire, la quantité moyenne donnée à chaque distribution, et le détail de la capacité des pots de vin versés.

⁷³⁴ Archives municipales d'Orléans. CC562, 101v.

⁷³⁵ Archives municipales d'Orléans. CC664, fol. 31v.

⁷³⁶ Jean-Louis Flandrin. La distinction par le goût, in Philippe Ariès, Georges Duby (dir.). *Histoire de la vie privée*. Paris, t. 3, 1985, pp. 280-284.

⁷³⁷ Archives municipales de Tours. CC 47 et 48.

Nom et qualité du bénéficiaire	Nombre de distributions	Quantité totale distribuée (en pintes)	Quantité moyenne par distribution (en pintes)	Nombre de pots de vin distribués (indication de la capacité des pots en pintes)																			
				18	12	10	8	7	6	5	4	3	2	1									
Maître Estienne Pascal, Maître des requêtes ordinaires	3	32	10,6	1	2																		
Charles de Ladvenade, conseiller et maître des requêtes du roi, commissaire envoyé à Tours pour négocier un octroi de 3000€	13	130	10		13																		
Maréchal de Gyé	4	40	10		4																		
Commissaires des gentilshommes de Touraine	3	30	10		3																		
Chancelier de France	51	507	9,9		12	27	9	3															
Vicomte d'Aumay	3	28	9,3		1	1			1														
Sires des finances	8	73	9,1	1		2	4														1		
Généraux de finance	41	369	9	1	3	19	12		3												2	1	
Marchands (Poitiers, Blois, Saumur...)	11	98	8,9			5	6																
Baillis de Touraine	91	801 (+ 216 durant 7 jours)	8,8		2	53	14	7	12												1	1	
Elus (Angers, Tours, Loches)	3	26	8,6		1	2																	
Présidents en parlement (Thibout, LaHaye, Ganay)	7	58	8,2		2	4			1														
Maître Jehan Bertrand, secrétaire du roi	6	49	8,1		1	2	1		1													1	
Habitants (Bourges, Orléans, Chinon)	4	32	8		1	2			1														
Maître Jehan Pellieu, Conseiller au parlement	11	88	8		3	6			1													1	
Maître Adam Fumet, Maître des requêtes	18	139	7,7		7	3			7													1	
Maître François Texier, Secrétaire du roi	6	46	7,6		2	1			3														
Prévôt de l'hôtel du roi	9	66	7,3			6			3														
Trésoriers (Laval, Languedoc, artillerie, La Primaudaye)	9	62	6,8			4			5														
Maître Jehan Lemaistre, Avocat du roi	9	62	6,8			4			5														
Procureur du roi	11	74	6,7		1	2			8														
Fourriers du roi	15	96	6,4			4			7													4	
Maître Estienne Petit, Trésorier du roi	5	32	6,4			1			4														
Maître Jehan Pascal, Maître ordinaire des requêtes de l'hôtel du roi	5	32	6,4			1			4														
Receveur général	6	38	6,3			1			4													1	
Capitaines (Nouâtre, Montils)	8	50	6,2			1			6													1	
Maire de Tours (réceptions)	9	51	5,6			1	1		3													3	1
Maître Jehan Duban	3	16	5,3						2													1	
Portiers du roi	11	51	4,6						6													2	1
Gens de la ville de Tours	4	16	4																			4	
Chevaucheur	1	4	4																			1	
Clercs de la ville	2	7	3,5																			1	1
Officiers de la ville de Tours	1	2	2																			1	
Clercs qui portent le vin	3	4	1,33																			1	2

Fig. 61 : Analyse quantitative des pots de vin entre le 21 octobre 1487 au 31 octobre 1490 à Tours

Ce tableau met en évidence une variabilité des versements. Entre les pots de vins octroyés généreusement au chancelier de France et les pourboires occasionnels donnés aux clercs de la ville de Tours, tout le monde ne reçoit manifestement pas la même quantité de vin. Toutefois,

avant de rentrer plus avant dans le détail, il convient de souligner que les quantités données ne sont pas forcément identiques, d'une fois sur l'autre, pour un même bénéficiaire. Ainsi, le 22 avril 1489, le bailli de Touraine reçoit *pour le disner* deux flacons de vin d'une contenance totale de 7 pintes, à 12 deniers la pinte, et *pour le souper* deux pots d'une contenance totale de 10 pintes du même vin ; le lendemain, il reçoit pour le dîner 7 pintes du même vin en deux flacons, et pour le souper *idem*⁷³⁸. La ville verse parfois un peu plus, parfois un peu moins, sans qu'on puisse comprendre les raisons de cette variabilité. Ce qui apparaît en tout cas très nettement, c'est que ces distributions sont faites *ad nominem*, pour honorer un dignitaire, mais aucunement pour régaler l'ensemble des hôtes que le bénéficiaire pourrait accueillir à sa table. Le 13 avril 1489, lorsque le maire reçoit le receveur général, le procureur du roi, un avocat du roi, les élus de Tours *et plusieurs autres*, soit 18 personnes en tout, la ville de Tours fait porter deux pots de vin d'une contenance totale de 6 pintes d'un vin à 12 deniers la pinte. Si l'on considère que la ville donne habituellement en pots une quantité moyenne de 6,7 pintes de vin par distribution pour le procureur, 6,8 pour un avocat (maître Jehan Lemaistre), 6,3 pour le receveur général et 8,6 pour des élus, cette fourniture peut apparaître bien légère. En réalité, la ville n'honore pas les invités du maire de Tours, mais le maire lui-même, qui se doit quant à lui d'accueillir avec tout le faste qui sied les hôtes de marque à sa table. Il arrive parfois (rarement) que les comptes précisent que des pots ont été distribués en plus d'une première livraison à la demande des bénéficiaires, qui estiment sans doute insuffisante la capacité des pots de vin. Ainsi le 15 mai 1488, le général Denis de Bidaut, le général de Languedoc et le receveur général Jehan Briçonnet reçoivent de la ville 10 pintes en deux pots ; *derechef [ils] envoierent querir deux quartes de vin*, soit 4 pintes supplémentaires du même vin à 10 deniers tournois la pinte. Le 18 mai suivant, lorsque dînent au jardin du receveur, pour discuter du prix du sel, le général Denis de Bidaut, le receveur général Jehan Briçonnet, le maire et les élus de Tours, la ville fait porter 18 pintes en 4 pots du même vin à 10 deniers la pinte. Il est possible que, dans le contexte délicat d'une négociation sur le prix du sel, la ville de Tours ait perçu la nécessité de réévaluer la quantité de vin dans ses pots ; le même jour, pour le souper, les mêmes convives reçoivent toutefois une quantité inférieure, de 10 pintes, en deux pots⁷³⁹.

Le tableau (Fig. 61) confirme l'hypothèse selon laquelle il existe une échelle quantitative du don. Les hauts dignitaires reçoivent des quantités moyennes de l'ordre de 8 à 10 pintes ; en font partie les grands officiers du roi (chancelier, généraux de finances, présidents...), les commissaires en mission, le bailli de Touraine (qui représente l'autorité royale à Tours), mais aussi l'aristocratie urbaine désignée sous les termes d'« élus » (Angers, Tours et Loches) ou d'« habitants » (Bourges, Orléans et Chinon). Se dégage ensuite une série de dignitaires intermédiaires, gratifiés de dons en vin de 5 à 8 pintes : ce sont des officiers royaux intermédiaires et petits (conseillers en parlement, avocats, procureurs, trésoriers, secrétaires, fourriers, capitaines, portiers...), mais aussi le maire, le receveur général de la ville, des capitaines. Suivent enfin les « petites mains » de l'administration urbaine, officiers et clercs de la ville, assurant des tâches aussi diverses que le secrétariat, le portage des pots de vin, le transport du courrier ou encore la police ; ce petit personnel ne se voit gratifier d'un don en vin qu'exceptionnellement, et jamais sous la forme de pots, à la différence des dignitaires honorés par la ville. Il s'agit en réalité de pourboires en nature, donnés avec les mêmes vins que ceux utilisés pour la distribution des pots, mais dans des quantités très inférieures, voire modiques, de 1 à 4 pintes par distribution. Entre ces « sans grade » et les grands dignitaires, au travers des quantités allouées, se décline la palette de l'honorabilité. Mais l'étendue de cette palette n'est guère impressionnante ; finalement, à vin de qualité égale (même prix), la quantité distribuée habituellement entre un chancelier et un conseiller en parlement, un secrétaire, ou un maître des

⁷³⁸ Archives municipales de Tours. CC 48, fol. 123v.

⁷³⁹ Archives municipales de Tours. CC 47, fol. 225 et 225v.

requêtes, est peu flagrante. Il est indéniable que la quantité distribuée est un élément de discrimination sociale, mais ce critère de distinction reste assurément symbolique.

Conclusion

Le vin est-il un instrument du jeu de la distinction à Tours et Orléans au XVe siècle ? La réponse n'est pas aussi évidente qu'elle y paraît. Le vin apparaît clairement comme une boisson essentielle dans les opérations de reconnaissance sociale ; les sommes dépensées par la ville, aussi bien pour acheter le produit que pour le porter, l'attestent clairement. Mais il reste à déterminer comment se manifeste le jeu de la distinction au travers de la distribution du vin. La qualité du pot de vin est sans doute un élément essentiel. Mais qu'est-ce qui fait la qualité d'un pot de vin ?

Différents critères de distinction ont été analysés au travers des dons de la ville de Tours dans le courant du XVe siècle. Aucun ne semble primordial. Le goût des dignitaires est parfois déterminant dans le choix du vin distribué ; la ville part en chasse du « meilleur », acquérant des vins de qualité supérieure qui ne sont pas à la portée des modestes. Mais le goût n'apparaît pas comme un critère discriminant lorsque l'on perçoit dans les comptes que le même vin est distribué massivement à tout le monde, que le bénéficiaire soit un grand dignitaire ou un simple clerc de la ville : vin d'honorabilité et vin de pourboire sont souvent identiques. L'analyse des prix des vins offerts montre en effet que les bénéficiaires des pots de vin, quels qu'ils soient, reçoivent couramment tous le même breuvage, à quelques exceptions près. Ces vins, eu égard au niveau des salaires des maîtres et manœuvres, correspondent toutefois à des boissons relativement luxueuses qui ne peuvent faire l'ordinaire du commun ; mais une fois avancée cette mise en garde, il faut bien avouer que les écarts de prix entre le vin ordinaire et le « meilleur », ou ce qui pourrait apparaître comme exceptionnel (notion de cru), ne semblent guère aussi spectaculaires qu'on pourrait le croire.

Si le critère de la qualité intrinsèque du vin, sans être inexistant, ne semble pas aussi déterminant, la quantité offerte pourrait-elle être un critère de distinction ? L'examen des quantités distribuées montre que ce critère quantitatif est bien opérationnel à Tours, mais dans une mesure seulement symbolique. En effet, si l'on omet les distributions spectaculaires de pipes de vin, destinées au roi, à la reine, au dauphin aux princes de sang et aux personnages les plus importants de la cour, les quantités distribuées demeurent peu impressionnantes, de l'ordre de quelques pintes en pots, avec un écart très resserré de 1 à 10, depuis les dignitaires les plus élevés dans la hiérarchie des honneurs jusqu'aux clercs ou serviteurs obscurs remerciés par un pourboire, en passant par les petits officiers royaux.

Le jeu de la distinction est complexe, car le capital symbolique des pots de vin repose dans une multitude de paramètres, parmi lesquels la qualité du vin distribué apparaît finalement comme peu important. Il convient en effet de considérer le don comme un ensemble de pratiques qui incluent évidemment la qualité du produit, la quantité offerte, mais aussi, sans doute, les conditions de la distribution. Par exemple, si la ville offre le vin, elle n'offre pas forcément le port du vin. Les comptes de la ville de Tours permettent, en effet, de voir une quantité marginale de vin donnée, mais non portée. Les récipients ne sont alors pas des « pots », mais des « bouteilles », des « flacons », des « tierces », des « quartes », autant d'ustensiles utilisés par les serviteurs des bénéficiaires envoyés quérir et récupérer le breuvage, qui n'est pas livré dans les pots officiels. À l'examen de la qualité matérielle du don, il faudrait adjoindre une étude sur

les conditions du don et la qualité du service, à savoir sur la manière de donner et de redistribuer. Cette dimension reste dans l'angle mort des comptabilités urbaines.

Conclusion

La qualité retrouvée

Versons une dernière larme sur notre incapacité définitive à accéder sensiblement au vin du Moyen Age. Tout juste sommes nous en mesure de livrer ce volume en guise d'*ersatz* pesant, sans saveur et très sec, alors que les contemporains des deux François, Villon et Rabelais, buvaient et appréciaient les vins *fins, forts, frais, friants, fleurants, francs, fumeux, frisquets*, mais aussi *beaux, bons, buvables*, et encore *sains, sades, savoureux*... L'historien a juste la capacité de constater l'amour inconditionnel et universel des gens du Moyen Age pour une boisson alcoolisée, et de décrypter quelques clefs d'une grille de lecture des goûts de la fin de la période médiévale. Car il existe une esthétique œnologique proprement médiévale, c'est-à-dire de grandes catégories culturelles qui orientent les goûts, les productions et la consommation de tels ou tels types de vins, et qui fondent l'usage de pratiques de dégustation et d'appréciation spécifiques au Moyen Age. Ces goûts et ces pratiques nous sont aujourd'hui radicalement étrangers. Cette étrangeté débouche sur une condescendance plus ou moins polie vis-à-vis des vins de ces sociétés disparues et incomprises. Qu'est-ce qu'un bon vin dans les pays ligériens aux XIVe et XVe siècles ? *A contrario*, qu'est-ce qu'un mauvais vin ? Pour approcher au mieux cette réalité esthétique, il faut explorer les différentes catégories de qualités œnologiques, pour essayer de déterminer ce qui, au fond, compte beaucoup, peu ou pas du tout dans le choix des vins. Est-ce que la couleur des vins, leur âge, leur origine, leur lieu de production... sont des critères de qualité qui comptent ?

Il faut commencer par un truisme : le bon vin, c'est celui que l'on aime, et le mauvais vin, c'est celui que l'on n'aime pas. Les sources mettent en évidence des buveurs qui, loin d'être des trous indifférents au goût, expriment des préférences, même si le choix semble restreint. De fait, on *taste*, on essaye, on goûte, et il existe un corps d'experts reconnus par leurs compétences dans le domaine de la dégustation.

Fondamentalement, la préférence va généralement au localisme et au circuit court : on privilégie la consommation des boissons produites localement. Olivier Basselin, poarchard présumé de Vire en Normandie, aime certes le vin d'Orléans, mais il exprime à de nombreuses reprises son goût pour le cidre. Mieux encore, ceux qui ont les moyens de posséder des vignes proches de chez eux apprécient les vins *de leur cru*, c'est-à-dire des vins qu'ils produisent eux-mêmes. Les historiens focalisent habituellement leur attention sur les mentions de vins lointains considérés comme prestigieux : Saint-Pourçain, Beaune, Orléans, Anjou, voire les vins orientaux de Roménie, de Chypre... Il faut dire que les sources littéraires les valorisent. Mais l'examen des pratiques effectives de consommation mettent en exergue une tout autre réalité : on consomme et on valorise son propre vin, ou le vin produit par des connaissances proches, de préférence à des produits exotiques. En 1385, le comte de Blois expédie à ses frais dans son hôtel parisien des vins de son cru, alors qu'il pourrait se contenter du vin *françois*, qui ne souffre pas d'une mauvaise réputation, quand il est à Paris. Cette survalorisation du local correspond en fait à une recherche de sûreté alimentaire. Le vin est en effet une denrée non seulement pondéreuse qui circule par tonneaux de plusieurs centaines de litres, mais encore extrêmement fragile et périssable. De fait, les consommateurs ont conscience que l'allongement de la chaîne d'approvisionnement accroît les risques d'altération de la qualité du produit, soit en raison de ponctions frauduleuses successives, soit à cause des aléas des voyages : le transport est toujours un moment périlleux pour la cargaison, altérée au mieux par des ouillages avec des vins de

qualités diverses, au pire avec de l'eau. Préférant raccourcir la chaîne d'approvisionnement pour améliorer les probabilités d'une meilleure qualité du produit, le consommateur médiéval a tendance à privilégier des filières aussi sécurisées que possible. C'est possible pour ceux qui sont suffisamment riches pour posséder leurs propres vignes. Les autres doivent se contenter d'une boisson plus ou moins trafiquée, de toutes façons changeante selon l'âge du produit, mais aussi selon l'état de la barrique : pleine, à moitié pleine, au trois-quarts vide.

Car le vin médiéval n'est pas bon ou mauvais de manière définitive. Pour comprendre l'appréhension œnologique des buveurs médiévaux, il faut prendre en compte les questions logistiques. Le vin est un pondéreux fragile. Il faut gérer le flux du tonneau pour essayer de ne pas perdre de vin. A un tonneau correspond plusieurs vins successifs, de qualités variables, valorisés différemment dans le temps :

- en sortie de cave, c'est le vin primeur : il est produit par le vigneron et expédié vers le lieu de consommation, soit en circuit court si le vigneron consomme lui-même son vin ou traite directement avec un tavernier, soit en circuit long si le vin passe entre les mains d'un ou plusieurs intermédiaires avec le risque de dégradations successives. Ce vin peut aussi être décliné en plusieurs qualités en sortie de cave : un vin de qualité supérieure, un vin de qualité courante, voire un vin de qualité nettement inférieure de type « piquette ».

- à la mise en perce du tonneau, le vin distribué aux buveurs change au fil du puisage : on a le vin *clair* du début, et le vin de *bessière*, *trouble* et *gros* de fin de tonneau. A noter que ces vins peuvent subir une altération subreptice en cours de distribution de la quantité du tonneau. Il peut s'agir d'une amélioration si le tavernier retravaille la boisson par assemblages, ou utilisation de recettes pour corriger des défauts de robe ou de saveur. Mais il peut aussi s'agir d'une péjoration de la qualité si le tavernier mouille le vin au fur et à mesure de la distribution, ou s'il utilise des fonds de pichets ou du vin renversé pour ouiller la barrique.

En fait, le vin est produit selon des techniques très diverses : cuissons, relance de fermentation, décoctions de plantes ou de fruits, adjonction de produits teintants ou édulcorants... Pour bien comprendre le vin médiéval, il faut le penser comme une base alcoolisée, comme on utilise aujourd'hui des boissons spiritueuses (rhum blanc, vodka, whisky...) dans les cocktails ou encore des vins dans des boissons aromatisées par adjonction de sirops (spritz, kir...) ou de condiments et de fruits (sangria), ou encore des produits au goût standard commercialisés sous marques (Dubonnet, Byrrh, Ambassadeur, Martini...). De fait, la dégustation ne valorise jamais le « goût de terroir » : on ne cherche pas à distinguer une origine géographique, et on ignore largement l'aromatique. Toutefois, les témoignages montrent qu'il existe des catégories de vin qui possèdent une « typicité » suffisamment affirmée pour être désignées par des expressions particulières : on est capable de reconnaître un vin d'Orléans, de le distinguer d'un vin de Beaune, ou de Saint-Pourçain, ou d'un vin *françois*... Ce sont des catégories de vins, à l'instar du *vin muscadet*, du *vin vernache* (grenache), du *vin pineau*, du *vin morillon*, du *vin auvernat*, du *vin gouais*... On pourrait penser que ces expressions désignent des « vins de cépages », c'est-à-dire des crus fabriqués avec des cépages aujourd'hui connus sous les noms de « muscat », « grenache », « pineau »/« pinot », « gouais »... En réalité, ce sont des catégories œnologiques, des sortes de boissons auxquelles sont attachées des qualités gustatives, visuelles, olfactives spécifiques attendues.

En dépit des affirmations savantes des esthètes œnophiles actuels, le bon vin n'existe pas par essence et définitivement. Seules existent des modèles de bons vins, que fondent une histoire, des usages sociaux et des considérations culturelles. A chaque société et à chaque époque son modèle de bon et de mauvais vin.

Sources

Sources manuscrites

Archives municipales de Tours

Tous les registres médiévaux des comptes finaux de la ville de Tours sont consultables en ligne sur le site internet du programme régional Centre-Val de Loire CORMECOULI (Corpus médiéval des comptes urbains ligériens) porté par Didier Boisseuil. Ainsi l'ensemble des références utilisées et mentionnées dans ce travail peuvent être consultées directement.

Site internet de CORMECOULI : <https://cormecouli.univ-tours.fr/>

Série des comptes finaux (registres)

CC1	2 août 1358 / 1 ^{er} novembre 1359
CC2	1 ^{er} novembre 1359 / 31 octobre 1360
CC3	1 ^{er} novembre 1360 / 1 ^{er} novembre 1361
CC4	1 ^{er} novembre 1362 / 31 octobre 1363
CC5	1 ^{er} novembre 1363 / 31 octobre 1365
CC6	1 ^{er} novembre 1367 / 1 ^{er} novembre 1368
CC7	1 ^{er} novembre 1372 / 1 ^{er} novembre 1373
CC8	24 février 1384 / 31 octobre 1384
CC9	1 ^{er} novembre 1388 / 31 octobre 1389
CC10	1 ^{er} novembre 1392 / 31 octobre 1393
CC11	1 ^{er} novembre 1396 / 31 octobre 1397
CC12	1 ^{er} novembre 1400 / 31 octobre 1401
CC13	1 ^{er} novembre 1403 / 31 octobre 1404
CC14	1 ^{er} novembre 1406 / 31 octobre 1407
CC15	1 ^{er} novembre 1409 / 31 octobre 1410
CC16	1 ^{er} novembre 1413 / 31 octobre 1414
CC17	1 ^{er} novembre 1417 / 31 octobre 1418
CC18	1 ^{er} novembre 1420 / 31 octobre 1421
CC19	1 ^{er} novembre 1421 / 31 octobre 1422
CC20	1 ^{er} novembre 1422 / 31 octobre 1423
CC21	1 ^{er} novembre 1423 / 31 octobre 1424
CC22	1 ^{er} novembre 1424 / 31 octobre 1425
CC23	1 ^{er} novembre 1425 / 31 octobre 1426
CC24	1 ^{er} novembre 1427 / 31 octobre 1428
CC25	1 ^{er} novembre 1431 / 31 octobre 1432
CC26	1 ^{er} novembre 1434 / 31 octobre 1435
CC27	1 ^{er} novembre 1437 / 31 octobre 1438
CC28	1 ^{er} novembre 1440 / 31 octobre 1441
CC29	1 ^{er} novembre 1443 / 31 octobre 1444
CC30	1 ^{er} novembre 1446 / 31 octobre 1447
CC31	1 ^{er} novembre 1448 / 31 octobre 1449
CC32	1 ^{er} novembre 1450 / 31 octobre 1451
CC33	1 ^{er} novembre 1452 / 31 octobre 1453

CC34	1 ^{er} novembre 1456 / 31 octobre 1457
CC35	1 ^{er} novembre 1459 / 31 octobre 1460
CC36	1 ^{er} novembre 1461 / 31 octobre 1462
CC37	1 ^{er} novembre 1463 / 31 octobre 1464
CC38	1 ^{er} novembre 1465 / 31 octobre 1466
CC39	1 ^{er} novembre 1469 / 31 octobre 1470
CC40	1 ^{er} novembre 1470 / 31 octobre 1471
CC41	1 ^{er} novembre 1472 / 31 octobre 1473
CC42	1 ^{er} novembre 1475 / 31 octobre 1476
CC43	1 ^{er} novembre 1477 / 31 octobre 1478
CC44	1 ^{er} novembre 1479 / 31 octobre 1480
CC45	1 ^{er} novembre 1480 / 31 octobre 1481
CC46	1 ^{er} novembre 1482 / 31 octobre 1483
CC47	1 ^{er} novembre 1486 / 31 octobre 1487
CC48	1 ^{er} novembre 1488 / 31 octobre 1489
CC49	1 ^{er} novembre 1492 / 31 octobre 1493
CC50	1 ^{er} novembre 1494 / 31 octobre 1495
CC51	1 ^{er} novembre 1497 / 31 octobre 1498
CC52	1 ^{er} novembre 1498 / 31 octobre 1499
CC53	1 ^{er} novembre 1500 / 31 octobre 1501

Archives municipales d'Orléans

Série des comptes finaux (registres)

Tous les registres médiévaux des comptes finaux de la ville d'Orléans sont consultables en ligne sur le site internet du programme régional Centre-Val de Loire CORMECOULI (Corpus médiéval des comptes urbains ligériens) porté par Didier Boisseuil. Ainsi l'ensemble des références utilisées et mentionnées dans ce travail peuvent être consultées directement.

Site internet de CORMECOULI : <https://cormecouli.univ-tours.fr/>

Comptes de la forteresse

CC537	23 mars 1391 / 22 mars 1393
CC538	23 mars 1400 / 22 mars 1401
CC539	23 mars 1401 / 22 mars 1403
CC540	23 mars 1403 / 22 mars 1405
CC541	23 mars 1405 / 22 mars 1407
CC542	23 mars 1411 / 22 mars 1413
CC543	13 juin 1412 / 22 février 1413
CC544	23 mars 1413 / 22 mars 1415
CC545	23 mars 1415 / 22 mars 1417
CC546	23 mars 1417 / 22 mars 1419
CC547	23 mars 1419 / 22 mars 1421
CC548	23 mars 1421 / 22 mars 1423
CC549	23 mars 1425 / 22 mars 1427
CC550	23 mars 1429 / 22 mars 1431
CC551	23 mars 1435 / 22 mars 1437

CC552	23 mars 1435 / 22 mars 1437
CC553	23 mars 1441 / 22 mars 1443
CC554	23 mars 1445 / 22 mars 1447
CC555	23 mars 1447 / 22 mars 1449
CC556	23 mars 1449 / 22 mars 1451
CC557	23 mars 1453 / 22 mars 1455
CC558	23 mars 1461 / 22 mars 1463
CC559	23 mars 1463 / 22 mars 1465
CC560	25 mars 1467 / 22 mars 1469
CC561	23 mars 1469 / 22 mars 1471
CC562	23 mars 1475 / 22 mars 1477
CC563	23 mars 1477 / 22 mars 1479
CC564	23 mars 1479 / 22 mars 1481
CC565	23 mars 1497 / 22 mars 1499

Comptes de la commune

CC644	23 mars 1401 / 22 mars 1403
CC645	23 mars 1405 / 22 mars 1407
CC646	23 mars 1407 / 22 mars 1409
CC647	23 mars 1409 / 22 mars 1411
CC648	23 mars 1413 / 22 mars 1415
CC649	23 mars 1415 / 22 mars 1417
CC650	23 mars 1417 / 22 mars 1419
CC651	23 mars 1421 / 22 mars 1423
CC652	23 mars 1425 / 22 mars 1427
CC653	23 mars 1427 / 22 mars 1429
CC654	23 mars 1435 / 22 mars 1437
CC655	23 mars 1439 / 22 mars 1441
CC656	23 mars 1441 / 22 mars 1443
CC657	23 mars 1443 / 22 mars 1445
CC658	23 mars 1445 / 22 mars 1447
CC659	23 mars 1445 / 22 mars 1447
CC660	23 mars 1447 / 22 mars 1449
CC661	23 mars 1449 / 22 mars 1451
CC662	23 mars 1451 / 22 mars 1453
CC663	23 mars 1453 / 22 mars 1455
CC664	23 mars 1455 / 22 mars 1457
CC665	23 mars 1457 / 22 mars 1459
CC666	23 mars 1459 / 22 mars 1461
CC667	23 mars 1473 / 22 mars 1475
CC668	23 mars 1475 / 22 mars 1477
CC669	23 mars 1483 / 22 mars 1485
CC670	23 mars 1493 / 22 mars 1495
CC671	23 mars 1497 / 22 mars 1499
CC672	23 mars 1497 / 22 mars 1499

Bibliothèque municipale de Blois

CC1 Compte final de la ville de Blois (1517), consulté sous forme numérique (https://archives.blois.fr/arkotheque/consult_fonds/fonds_seriel_resu_rech.php?ref_fonds=2)

Fonds Joursanvault, Carton 16, pièce 72 Compte de bouteillerie du comte de Blois (25 décembre 1370 / 24 juin 1371)

Fonds Joursanvault, Carton 16, pièce 77 Compte de bouteillerie du comte de Blois (24 juin 1385 / 25 décembre 1385)

Archives départementales d'Indre-et-Loire

3E1/3 Marché pour une plantation de vigne à Rochecorbon (14 décembre 1488). Cet acte notarié a été consulté par l'intermédiaire de la base de données « De minute en minute » du site Renumar – Ressources numériques pour l'édition des archives de la Renaissance : <https://renumar.univ-tours.fr/xtf/view?docId=tei/TIPO469726.xml;chunk.id=n1;toc.depth=1;toc.id=n1;brand=default>.

7M192 Enquête préfectorale sur le vignoble (1808)

Archives départementales du Loir-et-Cher

21J37 1^{ère} liasse (1539-1601)

Archives départementales du Loiret.

3E1169 Actes notariés (1427-1430)

Archives départementales du Maine-et-Loire

7M72 Mémoire sur les cépages du département du Maine-et-Loire pour la constitution de la collection nationale des vignes du Luxembourg à Paris (1804)

Bibliothèque nationale de France

Ms français 2206

Sources imprimées

Albert le Grand. *De vegetabilibus libri VII*, éd. Ernest Meyer-Carl Jessen. Berlin, Georg Reimer, 1867.

Arnaud de Villeneuve. *Le livre des vins*, traduit du latin, présenté et annoté par Patrick Gifreu. Editions de la Merci, 2011.

Barthélemy l'Anglais. *Livre des propriétés des choses*, in Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique en langue d'oïl (XIIIe-XIVe s.)*. Bruxelles, Académie royale de Belgique, Vol. 1, 1996, pp. 54-65.

Barthélemy l'Anglais. *De proprietatibus rerum. Volume VI. Liber XVII*, édité par Iolanda Ventura. Turnhout, Brepols, 2007.

Belleforest François de. *La cosmographie universelle de tout le monde...* Paris, Michel Sonnius, Tome 1, 1575.

Bilard E. *Analyse des documents historiques dans les archives du département de la Sarthe*. Le Mans, Monnoyer, 1850.

Boullay Jacques. *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.

Cartularium monasterii Beatae Mariae caritatis Andegavensis, édité par Paul Marchegay. Angers, 1854.

Caton l'Ancien. *De re rustica*, in J. Gottlob Schneider. *Scriptorum rei rusticae veterum latinorum*. Leipzig, Tome I, 1794.

Chartularium insignis ecclesiae cenomanensis quod dicitur Liber albus capituli, édité par René Lottin. Monnoyer, 1869.

Chauvigné Auguste. *Ampélographie tourangelle*. Paris, 1914.

The Chronicle of Henry of Huntingdon..., translated and edited by Thomas Forester. Londres, 1853.

Chronique de Michel Garault, chanoine de Trôo (1543-1598) éditée par E. Nouel, in *Bulletin de la Société archéologique, scientifique et littéraire du Vendômois*, XVII, 1878, pp. 222-256.

La Complainte des bons vins, tant estrangers que du païs, a l'encontre des maistres de brouillerie, in *Recueil de poésies françoises des XVe et XVIe siècles, morales, facétieuses, historiques*, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon. Paris, Tome V, 1856, pp. 101-105.

Les Complaintes des monniers et apprentiz des taverniers, in *Recueil de poésies françoises des XV^e et XVI^e siècles, morales, facétieuses, historiques*, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon. Paris, Tome XI, 1876, pp. 55-70.

Comptes de l'hôtel des rois de France aux XIV^e et XV^e siècles, publiés par M. L. Douët-d'Arcq. Paris, 1865.

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.

Corrozet Gilles. *Les blasons domestiques contenantz la decoration d'une maison honneste et du mesnage estant en icelle. Invention joyeuse et moderne*, in *Recueil de poésies françoises des XV^e et XVI^e siècles, morales, facétieuses, historiques*, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon. Paris, Tome VI, 1857, pp. 236-237.

Le Débat de la vigne et du laboureur, in *Recueil de poésies françoises des XV^e et XVI^e siècles, morales, facétieuses, historiques*, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon. Paris, Tome II, 1855, pp. 317-324.

Deschamps Eustache. *Œuvres complètes publiées d'après le manuscrit de la Bibliothèque nationale par le marquis de Queux de Saint-Hilaire et Gaston Raynaud*. Paris, Firmin-Didot, 1878-1903.

La Desputoison du vin et de l'iaue, in *Nouveau recueil de contes, dits, fabliaux et autres pièces inédites des XIII^e, XIV^e et XV^e siècles*, publié par Achille Jubinal. Paris, Tome 1, 1839, pp. 293-311.

La Desputoison du vin et de l'iaue, in Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique en langue d'oïl (XII^e-XV^e s.)*. Bruxelles, Académie royale de Belgique, Vol. 1, 1996, pp. 137-152.

Erasme. *Correspondance. Volume IX : 1530-1532*. Leiden, Brill, 1980.

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

Estienne Charles, Liébault Jean. *L'agriculture, et maison rustique*. Paris, Jacques du Puys, 1572.

Furetière Antoine. *Dictionnaire universel concernant généralement tous les termes français...*, édition de 1727,

Le Grand testament de Taste-vin, roy des Pions, in *Recueil de poésies françoises des XV^e et XVI^e siècles, morales, facétieuses, historiques*, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon. Paris, Tome III, 1856, pp. 77-83.

Gilles le Bouvier. *Le livre de la description des pays de Gilles le Bouvier, dit Berry, premier roi d'armes de Charles VII, roi de France*, publié pour la première fois avec une introduction et des notes et suivi de *l'Itinéraire brugeois*, de la *Table de Velletri* et de plusieurs autres

documents géographiques inédits ou mal connus du XVe siècle, recueillis et commentés par le Dr E.-T. Hamy. Paris, Leroux, 1908,

Guillaume de Saint-Pathus. *Vie de Monseigneur saint Louis*. Edition H.F. Delaborde. Paris, 1899.

Guiot de Vaucresson. *Le vin d'Ouan*, in Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique en langue d'oïl (XIIe-XVe s.)*. Bruxelles, Académie royale de Belgique, Vol. 1, 1996, pp. 134-137.

La Harangue et fameuse épitaphe des bons et loyaux taverniers, avec la complainte des bons vins defaits par brouillerie, in *Recueil de poésies françaises des XVe et XVIe siècles, morales, facétieuses, historiques*, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon. Paris, Tome V, 1856, pp. 94-105.

Henri d'Andeli. *La Bataille des vins*, in Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique en langue d'oïl (XIIe-XIVe s.)*. Bruxelles, Académie royale de Belgique, Vol. 1, 1996, pp. 127-133.

Henri d'Andeli. *La Bataille des vins*, in *Les dits d'Henri d'Andeli*, édités par Alain Corbellari. Paris, Champion, 2003.

Jean Bodel. *Le Jeu de saint Nicolas* (extraits), in Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique en langue d'oïl (XIIe-XIVe s.)*. Bruxelles, Académie royale de Belgique, Vol. 1, 1996, pp. 172-176.

Jehan de Bourdigné. *Chroniques d'Anjou et du Maine*. Angers, 1842.

Jean Maillart. *Le roman du comte d'Anjou*, in Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique en langue d'oïl (XIIe-XIVe s.)*. Bruxelles, Académie royale de Belgique, Vol. 1, 1996, pp. 179-181.

Jean Maillart. *Le roman du comte d'Anjou*. Texte présenté, traduit et annoté par Francine Mora-Lebrun. Paris Gallimard, 1998.

Joinville. *Vie de saint Louis*. Edition et traduction Natalis de Wailly. 1874.

Journal d'un bourgeois de Paris, 1405-1449, publié d'après les manuscrits de Rome et de Paris par Alexandre Tuetey. Paris, Champion, 1881.

Jullien André. *Topographie de tous les vignobles connus... suivie d'une classification générale des vins*. Paris, 1816.

Lecroère Thomas. *La mise en défense de la ville de Chartres dans la seconde moitié du XIVe siècle d'après les comptes municipaux*. Mémoire de Master 2 d'Archéologie. Université de Tours, Tome 2, 2014 (édition des comptes finaux de la ville de Chartres conservés aux Archives municipales de Chartres sous les cotes Ld1/1-1 et Ld1/1-2).

Le Martyre de Saint Baccus, in Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique en langue d'oïl (XIIIe-XVe s.)*. Bruxelles, Académie royale de Belgique, Vol. 1, 1996, pp. 152-164.

Le Ménagier de Paris, in Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique en langue d'oïl (XIIIe-XVe s.)*. Bruxelles, Académie royale de Belgique, Vol. 1, 1996, pp. 121-124.

La Métamorphose du verre mué en bassin et du bassin remué en verre, in *Recueil de poésies françoises des XVe et XVIe siècles, morales, facétieuses, historiques*, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon. Paris, Tome II, 1855, pp. 183-186.

Le Monologue d'un clerc de taverne, in *Recueil de poésies françoises des XVe et XVIe siècles, morales, facétieuses, historiques*, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon. Paris, Tome XI, 1876, pp. 34-54.

Nécrologe-obituaire de la Cathédrale du Mans édité par Ambroise Ledru et Gustave Busson. Le Mans, Société des archives historiques du Maine, 1906.

Nicolas Abraham de La Framboisière. *Le gouvernement nécessaire à chacun pour vivre longuement en santé*, in *Œuvre*. Paris, Tome I, 1613.

Olivier Basselin. *Les vaudevires, poésies du 15e siècle, par Olivier Basselin, avec un discours sur sa vie, et des notes pour l'explication de quelques anciens mots*. Edition par Jean Le Houx. Vire, 1811.

Ordonnances des rois de France de la troisième race... Dixième volume, contenant les ordonnances de Charles VI données depuis le commencement de l'année 1411 jusqu'à la fin de l'année 1418, par M. de Vilevault et M. de Bréquigny... 1763.

Oudin Antoine. *Curiositez françoises, pour supplement aux dictionnaires ou Recueil de plusieurs belles propriétés...* Paris, 1640.

Philippe de Beaumanoir. *Coutumes de Beauvaisis*. Texte critique publié avec une introduction, un glossaire et une table analytique par Amédée Salmon. Paris, Picard, Tome 1, 1899-1900.

Pierre d'Anché. *Le Blason des bons vins de France*, dans *Les œuvres de maistre Guillaume Coquillart, en son vivant official de Reims. Nouvellement reveuës et corrigées*. Paris, 1546, pp. 218-220.

Pierre Jamec. *Le Débat du vin et de l'eau*, in *Recueil de poésies françoises des XVe et XVIe siècles, morales, facétieuses, historiques*, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon. Paris, Tome IV, 1856, pp. 103-121.

Pietro de' Crescenzi. *Le livre des prouffitz champestres et ruraulx (Le Rustican)*, in Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique en langue d'oïl (XIIIe-XIVe s.)*. Bruxelles, Académie royale de Belgique, Vol. 1, 1996, pp. 65-121.

La Plainte du commun contre les boulangers et ses brouillons taverniers ou cabaretiez et autres, avec la desesperance des usuriers, in *Recueil de poésies françoises des XVe et XVIe siècles*, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon. Paris, Tome III, 1855, pp. 115-116.

siècles, morales, facétieuses, historiques, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon. Paris, Tome II, 1855, pp. 230-237.

Porcher Rémi. La cave d'un comte de Blois en 1375, in *Revue de Loir-et-Cher*, 1906, pp. 129-137 (édition du compte de bouteillerie du comte de Blois de 1375).

Les XV joies de mariage, publiées par Jean Rychner. Genève/Paris, Droz, Minard, 1967.

Les Quinze Joies du mariage, traduction et édition de Nelly Labère, établissement du texte médiéval par Albert Pauphilet, édition bilingue, traduction nouvelle. Paris, Gallimard, « Folio classique » 6164, 2016.

Rabelais François. *Les cinq livres. Gargantua, Pantagruel, Le Tiers livre, le quart livre, le cinquième livre*. Edition critique de Jean Céard, Gérard Defaux, Michel Simonin. Paris, La Pochothèque, 1994.

Le Recueil des repues franches de maistre François Villon et de ses compagnons, édition par Jelle Koopmans et Paul Verhuyck. Genève, Droz, 1995.

Salimbene de Adam. *Cronica*. Nuova edizione critica a cura di Giuseppe Scalia. Bari, vol. 1, 1966.

Salmon A. Vie et légendes de saint Mexme, in *Mémoires de la Société archéologique de Touraine*, XIII, Tours, 1861.

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

Le Segré de segrez, in Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique en langue d'oïl (XIIIe-XVe s.)*. Bruxelles, Académie royale de Belgique, Vol. 1, 1996, pp. 45-53.

Édition commentée du Secret des Secrets du Pseudo-Aristote, par Denis Lorée. Rennes, Université Rennes 2, Thèse de doctorat de Littérature, 2012.

Le Sermon fort joyeux de Saint Raisin, in *Recueil de poésies françaises des XVe et XVIe siècles, morales, facétieuses, historiques*, réunies et annotées par M. Anatole de Montaiglon. Paris, Tome II, 1855, pp. 112-117.

Thomas de Cantimpré. *De natura rerum*, version I-II, édition Cipriani en cours, 2017. Consultable sur le site SourcEncyMe. Sources des encyclopédies médiévales, corpus annoté : https://sourcencyme.irht.cnrs.fr/encyclopedie/liber_de_natura_rerum_versions_i_ii_ed_cipriani_en_cours_2017

Le Viandier de Taillevent, in Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique en langue d'oïl (XIIIe-XVe s.)*. Bruxelles, Académie royale de Belgique, Vol. 1, 1996, pp. 119-121.

Villon François. *Œuvres complètes, suivies d'un choix des poésies de ses disciples*, éditées par Pierre Jannet. Paris, 1876.

Vincent de Beauvais. *Bibliotheca Mundi Vincentii...Speculum quadruplex, naturale, doctrinale, morale, historiale*, 4 vol. in-f°, Douai 1624, reprint Graz 1965. Corpus annoté du *Speculum naturale* : SourcEncyMe (Sources des encyclopédies médiévales, corpus annoté) : http://sourcencyme.irht.cnrs.fr/encyclopedie/speculum_naturale_version_sm_trifaria_ed_douai_1624?citid=cit_id395592111703

Watriquet de Couvin. *Les trois dames de Paris*, in Albert Henry. *Contribution à l'étude du langage œnologique en langue d'oïl (XIIIe-XVe s.)*. Bruxelles, Académie royale de Belgique, Vol. 1, 1996, pp. 165-169.

Bibliographie

Alexandre-Bidon Danièle. Le festin des trois dames de Paris, in *Clio. Femmes, Genre, Histoire*, 14, 2001 (En ligne : <https://doi.org/10.4000/cli0.111>).

Alexandre-Bidon Danièle, Lorcin Marie-Thérèse. *Le quotidien au temps des fabliaux. Textes, images, objets*. Paris, Picard, 2003.

Alexandre-Bidon Danièle. Le vaisselier du vin (XIIIe-XVIe siècle). Contribution à l'histoire du goût, in *L'Atelier du CRH*, 12, 2014 (En ligne : [10.4000/acrh.5917](https://doi.org/10.4000/acrh.5917)).

Alexandre-Bidon Danièle. Le gosier en pente. L'ivresse au Moyen Âge, in *Revue de la BNF*, vol. 53, 2, 2016, pp. 28-36 (En ligne : <https://doi.org/10.3917/rbnf.053.0028>).

Amouretti Marie-Claire. Vin, vinaigre, piquette dans l'Antiquité, in Gilbert Garrier (dir.). *Le vin des historiens. Actes du 1er Symposium Vin et Histoire, 19, 20 et 21 mai 1989*. Suze-la-Rousse, 1990, pp. 75-87.

Antonioli Roland. L'éloge du vin dans l'œuvre de Rabelais, in Max Milner, Martine Chatelain-Courtois (dir.). *L'imaginaire du vin. Colloque pluridisciplinaire, 15-17 octobre 1981*. Marseille, Editions Jeanne Laffitte, 1989, pp. 131-140.

Argod-Dutard Françoise. Cuvée lexicale dans les vignes du XVIe siècle, in Marion Viallon-Schoneveld (dir.). *Le boire et le manger au XVIe siècle. Actes du XIe colloque du Puy-en-Velay*. Saint-Etienne, Publications de l'université de Saint-Etienne, 2004, pp. 151-172.

Arrivé Nadège. Le vin en France au XVIe siècle. Aspects du vin : production, usages et pratiques culinaires, in Marion Viallon-Schoneveld (dir.). *Le boire et le manger au XVIe siècle. Actes du XIe colloque du Puy-en-Velay*. Saint-Etienne, Publications de l'Université de Saint-Etienne, 2004, pp. 173-194.

Beaulant Rudi. Un terroir pour trois. L'évolution des rapports politiques et sociaux entre le duc de Bourgogne, la mairie de Dijon et les vigneronns aux XIVème-XVème siècles, in *Crescentis*, 1, 2018 (En ligne : <http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=251>).

Beaurepaire Eugène de. Étude sur Olivier Basselin, Jean Le Houx et le Vau de Vire normand, in *Mémoires de la Société des antiquaires de Normandie*, XXIV, 1859, pp. 15-56.

Beck Patrice. Dans les vignes du duc de Bourgogne. Le clos Chenôve au XIVe siècle, in *Histoire et sociétés rurales*, 5, 1996, pp. 119-130.

Beck Patrice. Les tonneliers du prince. Les métiers de la tonnellerie dans le domaine ducal bourguignon (vers 1380-1430), in Sandrine Lavaud (dir.). *Vendre le vin de l'Antiquité à nos jours*. Bordeaux, Féret, 2012, pp. 33-44.

Bédier Joseph. *Les fabliaux. Etudes de littérature populaire et d'histoire littéraire du Moyen âge*. Paris, 1893.

Belaubre Jean. *Dictionnaire de numismatique médiévale occidentale*. Paris, Le Léopard d'or, 1996.

Boisard F. *Notices biographiques, littéraires et critiques sur les hommes du Calvados qui se sont fait remarquer par leurs actions ou par leurs ouvrages*. Caen, Pagny, 1848.

Boisseuil Didier, Chareille Pascal, Leturcq Samuel, Théry Stanley. Contrôle et self-control dans les comptes de la ville de Tours (milieu XIVe-XVe siècle), in *Comptabilité(S). Revue d'histoire des comptabilités*, 7 (Savoirs et savoir-faire comptables au Moyen Âge. Actes de la table ronde internationale de Lille, 6-7 octobre 2011), 2015 (En ligne : <https://comptabilites.revues.org/1832>).

Bompaire Marc, Dumas Françoise. *Numismatique médiévale*. Turnhout, Brepols, 2000.

Boone Marc. Dons et pots de vins. Aspects de la sociabilité urbaine au bas Moyen Age. Le cas gantois pendant la période bourguignonne, in *Revue du Nord*, 70, 278, 1988, pp. 471-487.

Boucheron Patrick (dir.), Introduction, in *Histoire du monde au XVe siècle*, coordonné par Julien Loiseau, Pierre Monnet et Yann Potin. Paris, Fayard, 2009.

Boulay Thibaut. L'analyse sensorielle des vins grecs, d'Homère à Galien, in Sandrine Lavaud, Jean-Michel Chevet, Jean-Claude Hinnewinkel (dir.). *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXIe siècle)*. Villenave-d'Ornon, Vigne et Vin Publications Internationales, 2014, pp. 17-28.

Bourdieu Pierre. *La distinction. Critique sociale du jugement*. Paris, Editions de Minuit, 1979.

Braudel Fernand. *Civilisation matérielle et capitalisme (XVe-XVIIIe siècle)*. Paris, Armand Colin, 1967.

Brun Jean-Pierre. Le goût des vins dans l'Antiquité, in *Vignobles et vins singuliers, de l'unique au pluriel*. Dijon, Centre Georges Chevrier, 2019, pp. 51-79.

Brunet Jacqueline, Redon Odile. Vins, jus et verjus. Du bon usage culinaire des jus de raisins en Italie à la fin du Moyen Age, in Gilbert Garrier (dir.). *Le vin des historiens. Actes du 1er Symposium Vin et Histoire, 19, 20 et 21 mai 1989*. Suze-la-Rousse, 1990, pp. 109-117.

Caneau Jean-Michel. Deux chansons à boire angevines du Haut Moyen Age, in *Archives d'Anjou*, « L'Anjou à table », n°16, 2013, pp. 35-41.

Charbonnier Pierre, Poitrineau Abel. *Les anciennes mesures locales du Centre-Ouest d'après les tables de conversion*. Clermont-Ferrand, PUBP, 2001.

Charbonnier Pierre, Poitrineau Abel. Les anciennes mesures de l'Indre-et-Loire, in Pierre Charbonnier, Abel Poitrineau. *Les anciennes mesures locales du Centre-Ouest d'après les tables de conversion*. Clermont-Ferrand, PUBP, 2001, pp. 93-107.

Charbonnier Pierre, Poitrineau Abel. Les anciennes mesures du Loir-et-Cher, in Pierre Charbonnier, Abel Poitrineau. *Les anciennes mesures locales du Centre-Ouest d'après les tables de conversion*. Clermont-Ferrand, PUBP, 2001, pp. 109-121.

Charbonnier Pierre (dir.). *Les anciennes mesures du Centre historique de la France d'après les tables de conversion*. Paris, CTHS, 2012.

Chauvigné Auguste. *Ampélographie tourangelle*. Paris, 1914.

Chevalier Bernard. Alimentation et niveau de vie à Tours à la fin du XVe siècle, in *Actes du 93^{ème} Congrès national des Sociétés savantes, Bulletin philologique et historique (jusqu'à 1610) du comité des travaux historiques et scientifiques*, a. 1968, I. Paris, 1971, pp. 143-158.

Chevalier Bernard. *Tours, ville royale (1356-1520). Origine et développement d'une capitale à la fin du Moyen Âge*. Louvain/Paris, Vander/Nauwelaerts, 1975.

Chevalier Bernard. L'alimentation carnée à la fin du XVe siècle : réalité et symboles, in Jean-Claude Margolin, Robert Sauzet (dir.). *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance. Actes du colloque de Tours de mars 1979*. Paris, 1982, pp. 193-199.

Chevalier Bernard. *Les bonnes villes de France du XIVe au XVIe siècle*. Paris, Aubier, 1982.

Chevet Jean-Michel. L'improbable "révolution" de la qualité des vins de Bordeaux à la fin du XVIIe siècle, in Sandrine Lavaud, Jean-Michel Chevet, Jean-Claude Hinnewinkel (dir.). *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXIe siècle)*. Villenave-d'Ornon, Vigne et Vin Publications Internationales, 2014, pp. 119-142.

Chiron Pascale. Gilles Corrozet, modeste architecte du monument littéraire des fables, in *Le Fablier. Revue des Amis de Jean de La Fontaine*, 28, 1, 2017, pp. 77-85.

Clemens Lukas, Matheus Michael. Weinfälschung im Mittelalter und zu Beginn der frühen Neuzeit, in *Unrecht und recht. Kriminalität und Gesellschaft 1500-2000*. Koblenz, Verlag der Landesarchivverwaltung Rheinland-Pfalz, 2002, pp. 570-581.

Comet Georges. L'iconographie du vin au Moyen Age, in Gilbert Garrier (dir.). *Le vin des historiens. Actes du 1er Symposium Vin et Histoire, 19, 20 et 21 mai 1989*. Suze-la-Rousse, 1990, pp. 119-134.

Cooper Richard. Rabelais et la Bataille des Vins, in *Narrations fabuleuses. Mélanges en l'honneur de Mireille Huchon*. Paris, Classiques Garnier, 2022, pp. 45-60.

Couderc Jean-Mary. Histoire et archéologie de la vigne dans les régions de la Loire moyenne : des origines à la fin du Bas-Empire, in *Bulletin de la Société archéologique de Touraine*, LIV, 2008, pp. 55-71.

Craeybeckx Jan. *Un grand commerce d'importation. Les vins de France aux anciens Pays-Bas (XIIIe-XVIe siècle)*. Paris, SEVPEN, 1958.

Daverdin-Liaroutzos Chantal. De pièces et de morceaux. Les Blasons domestiques de Gilles Corrozet, in *Littérature*, 78, 2, 1990, pp. 46-53.

Derville Alain. Pots-de-vin, cadeaux, racket, patronage. Essai sur le mécanisme de décision dans l'Etat bourguignon, in *Revue du Nord*, 56, 222, pp. 341-364.

Devroey Jean-Pierre. *De la grêle et du tonnerre. Histoire médiévale des imaginaires paysans*. Paris, Seuil, 2024.

Devynck D. *Le comté de Blois sous la maison de Châtillon*. Mémoire de Maîtrise sous la direction de Bernard Chevalier. Tours, Université François-Rabelais de Tours, 1976.

Dion Roger. *Le Val de Loire. Étude de géographie régionale*. Tours, Arrault, 1933.

Dion Roger. Querelle des anciens et des modernes sur les facteurs de la qualité du vin, in *Annales de géographie*, 61, 328, 1952, pp. 417-431.

Dion Roger. Le commerce des vins de Beaune au Moyen Age, in *Revue historique*, CCXIV, 2, 1955, pp. 14-21.

Dion Roger. *Histoire de la vigne et du vin des origines au XIXe siècle*. Paris, 1959.

Dulhoste Catherine. *La bataille des vins de Henri d'Andeli (XIIIe siècle)*. Paris, Éditions Reine de Whine, 2023.

Durand Georges. *Vin, vigne et vigneron en Lyonnais et en Beaujolais, XVIe-XVIIIe siècles*. Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1979.

Elias Norbert. *La civilisation des mœurs*. Paris, Calmann-Lévy, 1973 (1^{ère} éd. Allemande 1939).

Enjalbert Henri. Comment naissent les grands crus : Bordeaux, Porto, Cognac (Première partie), in *Annales ESC*, 3, 1953, pp. 315-328.

Favier Jean. *Finances et fiscalité au bas Moyen Âge*. Paris, SEVPEN, 1971.

Favier Jean. *François Villon*. Paris, Fayard, 1982.

Feller Laurent. Sur la formation des prix dans l'économie du Haut Moyen Age, in *Annales HSS*, 3, 2011, pp. 627-661.

Ferrière Alain. Le développement de la viticulture antique dans le bassin versant de la Loire à l'époque romaine (Gaule centrale) et la question de la vigne biturica, in *Revue archéologique du Centre de la France*, 62, 2023 (En ligne : <https://journals.openedition.org/racf/6453>).

Ferrand Guilhem, Garcia Jean-Pierre. Le vin chez les gens à Dijon à la fin du Moyen Age (1390-1588). Les mots et la chose, in Sandrine Lavaud, Jean-Michel Chevet, Jean-Claude Hinnewinkel (dir.). *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité – XXIe siècle)*. Villenave d'Ornon, Vigne et Vin Publications internationales, 2014, pp. 29-47.

Ferrand Guilhem, Garcia Jean-Pierre. La référence au lieu dans les inventaires mobiliers de la ville de Dijon (1390-1588), in *Crescentis*, 1, 2018 (En ligne : [10.58335/crescentis.224](https://doi.org/10.58335/crescentis.224)).

Ferreira Julien, Leturcq Samuel, Martinez Vasquez Luis, De Villars Villecroze Benjamin. Les dynamiques d'un terroir viticole Azay-le-Rideau, XVe-XIXe siècle, in Corinne Marache,

Stéphanie Lachaud et Bernard Bodinier (dir.). *L'Univers du vin. Hommes, paysages et territoires*. Caen, Association d'histoire des sociétés rurales, 2014, pp. 203-220.

Flandrin Jean-Louis. La distinction par le goût, in Philippe Ariès, Georges Duby (dir.). *Histoire de la vie privée*. Paris, t. 3, 1985, pp. 280-284.

Flandrin Jean-Louis. Boissons et manières de boire en Europe du XVI^e au XVIII^e siècles, in Max Milner, Martine Chatelain-Courtois (dir.). *L'imaginaire du vin. Colloque pluridisciplinaire, 15-17 octobre 1981*. Marseille, Editions Jeanne Lafitte, 1989, pp. 309-314.

Foscallo Caroline. *La « bonne vie » dans l'écriture du fabliau : aimer, boire et manger*. Montpellier, Université de Montpellier 3, Thèse de doctorat en Littérature et civilisation françaises, 2010.

Fouchet Marion. Un clos... ou des clos ? Quelques réflexions autour d'une pratique de démarcation en Côte de Nuits et Côte de Beaune, in *Crescentis*, 1, 2018 (En ligne : <http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=237>).

Fourquin Guy. *Les campagnes de la région parisienne à la fin du Moyen Âge du milieu du XIII^e au début du XVI^e siècle*. Paris, 1964.

Galinié Henri (dir.). *Tours antique et médiéval. Lieux de vie, temps de la ville*. Tours, FERACF, 2007.

Galinié Henri. Les plants des vignes du château de Chenonceau : Orleans, Beaulne, Anjou, Herbois (1547-1557), in *Recherches sur les cépages de Loire*, 3, 2016 (En ligne : <https://shs.hal.science/halshs-01292150v1/file/TEXTEdef.pdf>).

Galinié Henri. Les noms Samoireau et Côt dans les vignobles du Val de Loire (16^e-19^e s.), in *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 4, 2016 (En ligne : <https://shs.hal.science/halshs-01362338>).

Galinié Henri. L'encépagement traditionnel de la Touraine en 1808, in *Blog « Cépages de Loire »*, 32, 30 août 2016 (En ligne : <https://cepagedeloire.wordpress.com/2016/08/30/32-encépagement-traditionnel-de-la-touraine-en-1808/>).

Galinié Henri. Les cépages du département du Loir-et-Cher en 1804, in *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 5, 2017 (En ligne : <https://shs.hal.science/halshs-01427299/>).

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

Galinié Henri. 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>).

Galinié Henri. De Pineau et Plant d'Anjou à Chenin (1400-1900), in *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 14, 2019 (En ligne : https://shs.hal.science/halshs-02138158v2/file/14_RhCL_Chenin_def2.pdf).

Galinié Henri, Yerre Jeanne. Un mémoire de 1804 sur les cépages du Maine-et-Loire, in *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 15, 2019 (En ligne : <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-02156239>).

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

Galinié Henri, Leturcq Samuel, Yerre Jeanne. Les cépages de la Loire moyenne durant les périodes médiévales et modernes, in Jocelyne Pérard, Joëlle Brouard (dir.). *La saga des cépages*. Dijon, LIR3S, 2023, pp. 77-93 (Rencontres du Clos-Vougeot 2022).

Galinié Henri, Leturcq Samuel (dir.). Des cépages sans noms, des noms sans cépages. Comment désigner la vigne ?, in *Crescentis*, 6, 2023 (En ligne : <https://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=1337>).

Galinié Henri. Non, François Ier n'a pas introduit le cépage Romorantin dans le Val de Loire en 1518, in *Crescentis*, 6, 2023 (En ligne : <http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=1424>).

Galinié Henri. Muscadet au 15^e siècle en Auvergne, in *Blog « Cépages de Loire »*, 132, 25 février 2024 (En ligne : <https://cepagesdeloire.wordpress.com/2024/02/25/132-muscadet-au-15e-siecle-en-auvergne/>).

Garcia Jean-Pierre. La construction géo-historique des *climats* de Bourgogne, in Jean-Pierre Garcia (dir.). *Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine de l'humanité*. Dijon, EUD, 2011, pp. 97-105.

Garcia Jean-Pierre. La construction des climats viticoles en Bourgogne. La relation du vin au lieu au Moyen Âge, in *L'Atelier du Centre de recherches historiques*, 12, 2014 (En ligne : <https://journals.openedition.org/acrh/5979>).

Garcia Jean-Pierre, Ferrand Guilhem. Le vin dans la maison : ce que les inventaires après décès disent de la consommation du vin à Dijon de la fin du Moyen Âge à l'époque moderne, in *Cahiers d'histoire de la vigne et du vin*, 13, 2015, pp. 23-43.

Garcia Jean-Pierre. Non, les moines n'ont pas goûté la terre pour délimiter les terroirs viticoles de Bourgogne, in *Crescentis*, 3, 2020 (En ligne : <http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=1128>).

Gasté Armand. *Olivier Basselin et le vau de Vire*. Paris, 1887.

Gaulin Jean-Louis. Sur le vin au Moyen Âge. Pietro de' Crescenzi lecteur et utilisateur des Géoponiques traduites par Burgundio de Pise, in *Mélanges de l'École française de Rome. Moyen-Âge, Temps modernes*, 96, 1, 1984, pp. 95-127.

Gaulin Jean-Louis. Viticulture et vinification dans l'agronomie italienne (XII^e-XV^e siècles), in Perrine Mane et al. (dir.). *Le vigneron, la viticulture et la vinification en Europe occidentale au Moyen Âge et à l'époque moderne*. Toulouse, Presses universitaires du Midi, 1991, pp. 93-118.

Gautier Jean-François. La définition juridique du vin et des différents types de vin, in *L'Extenso.fr, Petites affiches*, 99, 18 août 1995 (En ligne : <https://www.labase-lextenso.fr/petites-affiches/PA199509902>).

Glénisson Jean, Higounet Charles. Remarques sur les comptes et sur l'administration financière des villes françaises entre Loire et Pyrénées (XIV^e-XVI^e siècles), in *Finances et comptabilités urbaines du XIII^e au XIV^e siècle*, Colloque Blankenberge 1962. Bruxelles, 1964, pp. 31-74.

Gonzalez Elisabeth. *Un prince en son Hôtel. Les serviteurs des ducs d'Orléans au XV^e siècle*. Paris, Éditions de la Sorbonne, 2019.

Gresser Pierre. La désignation des vins princiers en Franche-Comté sous Philippe le Hardi (1384-1404), in *Cahiers d'Histoire de la vigne et du vin*, 15, 2015, pp. 55-76.

Gresser Pierre. *Les vins de mondit seigneur. Les vins des ducs-comtes de Bourgogne dans le vignoble jurassien à la fin du Moyen Âge*. Lons-le-Saunier, Mêta Editions, 2019.

Grieco Allen. *Classes sociales, nourriture et imaginaire alimentaire en Italie (XIV^e-XV^e siècle)*. Paris, EHESS, 1987.

Grieco Allen. Le goût du vin entre doux et amer. Essai sur la classification des vins au Moyen Age, in Gilbert Garrier (dir.). *Le vin des historiens. Actes du 1er Symposium Vin et Histoire, 19, 20 et 21 mai 1989*. Suze-la-Rousse, 1990, pp. 89-98.

Grieco Allen, Redon Odile, Tongiorgi Tomasi Lucia (dir.). *Le Monde végétal (XII^e-XVII^e siècles). Savoirs et usages sociaux*. Paris, Presses universitaires de Vincennes, 1993.

Grieco Allen. I sapori del vino : gusti e criteri scelta fra Trecento e Cinquecento, in Jean-Louis Gaulin, Allen J. Grieco (dir.). *Dalla vite al vino. Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*. Bologne, CLUEB, 1994, pp. 165-186.

Grieco Allen. Alimentation et classes sociales à la fin du Moyen Age et à la Renaissance, in Jean-Louis Flandrin, Massimo Montanari (dir.). *Histoire de l'alimentation*. Paris, Fayard, 1996, pp. 479-490.

Grieco Allen. Medieval and Renaissance wines. Taste, dietary theory, and how to choose the 'right' wine (14th-16th centuries), in *Mediaevalia*, 30, 1, 2009, pp. 15-42.

Grillon Guillaume. Typologie des vins à la fin du Moyen Age, in Jocelyne Pérard, Claudine Wolikow (dir.). *Vignobles et vins singuliers, de l'unique au pluriel*. Dijon, Centre Georges Chevrier, 2019, pp. 103-111 (Rencontres du Clos-Vougeot 2018).

Grillon Guillaume, Garcia Jean-Pierre, Labbé Thomas. Le « très loyal pinot » : itinéraire d'un cépage mythique de la Bourgogne », in *Crescentis*, 2, 2019 (En ligne : <http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=1003>).

Guérin Isabelle. *La vie rurale en Sologne aux XIV^e et XV^e siècles*. Paris, SEVPEN, 1960.

Hanford James H. The Mediæval Debate between Wine and Water, in *Publications of the Modern Language Association of America*, 28, 3, 1913, pp. 315-367.

Haug Hélène. La lecture des débats en moyen français : approches d'un jeu courtois, in *Le Moyen Age*, CXXII, 2, 2016, pp. 275-302.

Henry Albert. Un texte œnologique de Jofroy de Waterfort et Servais Copale, in *Romania*, 107, 425, 1986, pp. 1-37.

Henry Albert. Anglo-normand engle(i)m(m)er, in *Romania*, tome 111, n°443-444, 1990, pp. 542-543.

Henry Albert. Le langage œnologique en langue d'oïl (XIIe-XVe s.). Sources, principes méthodologiques et premier bilan, in *Bulletins de l'Académie royale de Belgique*, 7-12, 1993, pp. 355-376.

Henry Albert. *Contribution à l'étude du langage œnologique en langue d'oïl (XIIe-XVe s.)*. Bruxelles, Académie royale de Belgique, 2 vol., 1996.

Humbert Florian. Une formulation de la relation du vin au lieu. Les noyaux d'élite de l'INAO, in *Crescentis*, 1, 2018 (En ligne : <http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=345>).

Jacquet Olivier. Les sciences de la dégustation au XXe siècle. La consécration de l'odorat, in Sandrine Lavaud, Jean-Michel Chevet, Jean-Claude Hinnewinkel (dir.). *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXIe siècle)*. Villenave-d'Ornon, Vigne et Vin Publications Internationales, 2014, pp. 261-269.

Jacquet Olivier. *Le goût des vins d'origine. Genèse, construction et triomphe des AOC au XX^e siècle*. Dijon, EUD, 2024.

Jéhanno Christine. Boire à Paris au XV^e siècle. Le vin à l'Hôtel-Dieu, in *Revue historique*, Tome CCLXXVI, 559, 1986, pp. 3-28.

Joyez Julie. *Les pots de vin distribués par les autorités municipales de Tours entre 1479 et 1501*. Université François Rabelais de Tours, Mémoire de Master 1 d'Histoire, 2008.

Joyez Julie. *Pots de vins municipaux et buveurs à Tours à la fin du XV^e siècle d'après les registres de comptes de la ville, 1479-1501*. Université François Rabelais de Tours, Mémoire de Master 2 d'Histoire, 2009.

Katy Bernard, Lavaud Sandrine. Les mots du vin en langue d'oïl (XIIe-XVe siècle). Regards croisés, in Sandrine Lavaud, Jean-Michel Chevet, Jean-Claude Hinnewinkel (dir.). *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité - XXIe siècle)*. Villenave-d'Ornon, Vigne et Vin Publications internationales, 2014, pp. 71-89.

Klaunberg Otto. *Getränke und Trinken in altfranzösischer Zeit, nach poetischen Quellen dargestellt*. Hanovre, Harzig, 1904.

Labbé Thomas. Le collage du vin à la fin du Moyen Âge. A propos d'une recette d'un manuscrit de l'abbaye Saint-Bénigne de Dijon, in *Cahiers d'histoire de la vigne et du vin*, 12, 2012, pp. 3-9.

Labbé Thomas, Gaveau Fabien. Les dates de vendange à Beaune (1371-2010). Analyse et données d'une nouvelle série vendémiologique, in *Revue historique*, 2, 2013, pp. 333-367.

Labbé Thomas., Garcia Jean-Pierre, Pratiques et évolution de la vinification dans un cellier bourguignon à la fin du Moyen Âge. Le cas de la collégiale Notre-Dame de Beaune (fin XIVe-début XVIe siècle), in *L'Atelier du Centre de recherches historiques*, 12, 2014 (En ligne : <https://journals.openedition.org/acrh/5966>).

Labbé Thomas, Garcia Jean-Pierre. La vinification du vin de Beaune aux XIVe et XVe siècles. Théorie et pratique du savoir « œnologique » à la fin du Moyen Âge, in Sandrine Lavaud *et al.* (dir.). *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXIe siècle)*. Villenave-d'Ornon, Vigne et vin Publications internationales, 2014, pp. 91-107.

Labbé Thomas. La géographie viticole des humanistes français du XVIème siècle, in *Crescentis*, Dossier thématique « Le vin et le lieu », 1, 2018 (En ligne : [10.58335/crescentis.265](https://doi.org/10.58335/crescentis.265)).

Labbé Thomas, Garcia Jean-Pierre. Amendement et renouvellement des sols dans la viticulture bourguignonne aux XIVe et XVe siècles, in Marc Conesa, Nicolas Poirier (dir.). *Fumiers ! Ordures ! Gestion et usage des déchets dans les campagnes de l'Occident médiéval et moderne*. Toulouse, Presses universitaires du Midi, 2019, pp. 69-85.

Labbé Thomas. À propos d'une nouvelle découverte. Quelques réflexions sur l'apparition du pinot dans les archives bourguignonnes (1366), in *Crescentis*, 2, 2019 (En ligne : <http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=997>).

Labbé Thomas, Garcia Jean-Pierre, Grillon Guillaume. Le « plaisir sucré » de la duchesse. Un point sur la production du « galant de Madame » à la fin du Moyen Âge, in *Crescentis*, 4, 2021 (En ligne : <http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=1176>).

Lachiver Marcel. *Vins, vignes et vigneronns. Histoire du vignoble français*. Paris, Fayard, 1988.

Lachiver Marcel. Autour du vin claret, in Gilbert Garrier (dir.). *Le vin des historiens. Actes du 1er Symposium Vin et Histoire, 19, 20 et 21 mai 1989*. Suze-la-Rousse, 1990, pp. 135-142.

Laforêt Alice. « Tout arbre sauvage devient bon et privé par bon labourage ». Domestiquer l'arbre au Moyen Âge, de l'encyclopédiste au prédicateur, in *Questes*. 43, Dossier « Domestiquer la nature », 2021, pp. 57-73.

Laforêt Alice. Entre herbe et arbre. Classer les végétaux au statut ambivalent dans la littérature encyclopédique médiévale, in *Questes*, Journée d'étude 1 (Trier, classer, organiser), 2022, pp. 105-118.

Lambrech Régine. Le « Débat du vin et de l'eau » (XVe siècle), in Max Milner, Martine Chatelain-Courtois (dir.). *L'imaginaire du vin. Colloque pluridisciplinaire, 15-17 octobre 1981*. Marseille, Editions Jeanne Laffitte, 1989, pp. 123-129.

Lardin Philippe. Le rôle du vin et de la nourriture dans la rémunération des ouvriers du bâtiment à la fin du Moyen Age, in Martin Aurell, Olivier Dumoulin, Françoise Thélamon (dir.). *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges. Actes du colloque de Rouen, 14 au 17 novembre 1990*. Rouen, 1992, pp. 209-215.

Laurioux Bruno. *Le règne de Taillevent. Livres et pratiques culinaires à la fin du Moyen Âge*. Paris, Publications de la Sorbonne, 1997.

Laurioux Bruno. *Une histoire culinaire du Moyen Age*. Paris, Champion, 2005.

Laurioux Bruno. Les épices dans l'alimentation médiévale, in *Une histoire culinaire du Moyen Age*. Paris, Champion, 2005, pp. 157-196.

Laurioux Bruno. Vins musqués et flaveurs de paradis. L'imaginaire médiéval des épices, in *Une histoire culinaire du Moyen Age*. Paris, Champion, 2005, pp. 209-211.

Laurioux Bruno. Modes culinaires et mutations du goût à la fin du Moyen Age, in *Une histoire culinaire du Moyen Age*. Paris, Champion, 2005, pp. 285-303.

Laurioux Bruno, Moirez Pauline. Pour une approche qualitative des comptes alimentaires : cour de France et cour de Rome à la fin du Moyen Age, in *Food and History*, vol. 4, 1, 2006, pp. 45-66.

Laurioux Bruno. Au début était la liste : réputations, classements et écritures dans l'imaginaire gastronomique (1er-16e siècle), in *Imaginaires de la gastronomie. Productions, diffusions, valeurs, enjeux*. Montréal (Canada), 2014 (En ligne : <https://hal.science/hal-01626551/document>).

Laurioux Bruno. Distinction et alimentation à la fin du Moyen Âge, in Jean-Philippe Genet, E. Igor Mineo. *Marquer la prééminence sociale*. Paris, Editions de la Sorbonne, 2014, pp. 323-345.

Lavaud Sandrine. *Bordeaux et le vin au Moyen Âge. Essor d'une civilisation*. Bordeaux, Éditions Sud-Ouest, 2003.

Lavaud Sandrine. Le courtier dans l'Aquitaine médiévale. Un officier de la commune, in *Vendre le vin de l'Antiquité à nos jours*. Bordeaux, Féret, 2012, pp. 237-254.

Lavaud Sandrine. Tours et détours des mesures médiévales du vin de Bordeaux, in *Mesure et histoire médiévale. XLIIIe Congrès de la SHMESP (Tours, 31 mai-2 juin 2012)*. Paris, Editions de la Sorbonne, 2013, pp. 185-200.

Lavaud Sandrine. Vignobles et vins d'Aquitaine au Moyen Âge, in *Territoires du vin*, 5, 2013 (En ligne : <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=782>).

Lavaud Sandrine. Pots-de-vin et gouvernement des villes dans l'Aquitaine médiévale, in Corinne Marache, Philippe Meyzie (dir.). *Les produits de terroir. L'empreinte de la ville*. Tours/Rennes, PUFR/PUR, 2015, pp. 187-211.

Lavaud Sandrine. Aux racines du modèle vitivinicole bordelais (XIIIe-XVIe siècle). La part de l'international, in Jocelyne Pérard, Claudine Wolikow (dir.). *Boire du vin, hier et aujourd'hui*. Dijon, Centre Georges Chevrier, 2017, pp. 49-60 (Rencontres du Clos-Vougeot, 2016).

Lavaud Sandrine. L'invention du cru en Bordelais. Du croît d'un lieu au vin de distinction (Moyen Âge-XVIIème siècle), in *Crescentis*, 1, 2018 (En ligne : <http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=147>).

Le Berre. Territoires, in Antoine Bailly, Robert Ferras, Denise Pumain. *Encyclopédie de la géographie*. Paris, Economica, 1994, pp. 617-638.

Lecouteux Claude. Les maîtres du temps : tempestaires, obligateurs, défenseurs et autres, in Claude Thomasset, Joëlle Ducos (dir.). *Le temps qu'il fait au Moyen Âge : phénomènes atmosphériques dans la littérature, la pensée scientifique et religieuse*. Paris, PUPS, 1998, pp. 151-169.

Lecoutre Matthieu. *Le goût de l'ivresse. Boire en France depuis le Moyen Âge (Ve-XXIe siècle)*. Paris, Belin, 2017.

Lecroère Thomas. *La mise en défense de la ville de Chartres dans la seconde moitié du XIVe siècle d'après les comptes municipaux*. Mémoire de Master 2 d'Archéologie. Université de Tours, Tome 2, 2014.

Lefranc Abel. Le vin chez Rabelais, in *Revue du XVIe siècle*, 11, 1924, pp. 59-78.

Leguay Jean-Pierre. Un aspect de la sociabilité urbaine. Cadeaux et banquets dans les réceptions municipales de la Bretagne ducale au XV^e siècle, in *Charpiana. Mélanges offerts par ses amis à Jacques Charpy*. Fédération des sociétés savantes de Bretagne, 1991, pp. 349-359.

Leguay Jean-Pierre. Une manifestation de sociabilité urbaine : les banquets municipaux en France aux XIV^e et XV^e siècles, in Martin Aurell, Olivier Dumoulin, Françoise Thélamon (dir.), *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges, Actes du colloque de Rouen, 14-17 novembre 1990*. Rouen, 1992, pp. 187-192.

Leguay Jean-Pierre. Banquets, cadeaux alimentaires et autres présents dans les villes françaises des XIV^e et XV^e siècles, in *Actes du 116^{ème} Congrès national des sociétés savantes, Chambéry-Annecy, mai 1991*. Paris, CTHS, 1993, pp. 193-213.

Leguay Jean-Pierre. *Vivre dans les villes bretonnes au Moyen Âge*. Rennes, PUR, 2009.

Le Goff Jacques. Saint Louis à table : entre commensalité royale et humilité alimentaire, in Martin Aurell, Olivier Dumoulin, Françoise Thélamon (dir.). *La sociabilité à table. Commensalité et convivialité à travers les âges. Actes du colloque de Rouen, 14 au 17 novembre 1990*. Rouen, 1992, pp. 132-144.

Le Mené Michel. Le vignoble angevin à la fin du Moyen Âge : étude de rentabilité, in *Le vin au Moyen Age. Production et producteurs. Actes du Congrès de la Société des historiens médiévistes de l'enseignement supérieur public, 2^e congrès, Grenoble, 1971*. Grenoble, 1978, pp. 81-99.

Le Mené Michel. *Les campagnes angevines à la fin du Moyen Age (vers 1350-vers 1530). Etude économique*. Nantes, CID, 1982.

Le Mené Michel. Le vignoble français à la fin du Moyen Age, in Perrine Mane *et al.* (dir.). *Le vigneron, la viticulture et la vinification en Europe occidentale au Moyen Âge et à l'époque moderne*. Toulouse, Presses universitaires de Toulouse, 1991, pp. 189-205.

Leroy-Ladurie Emmanuel. *Montaillou, village occitan de 1294 à 1324*. Paris, Gallimard, 1975.

Leturcq Samuel. Espace du village, *terrouers* des hameaux. Théorie et pratiques spatiales d'une communauté paysanne en Beauce orléanaise aux XIV^e et XV^e siècles, in *Construction de l'espace au Moyen Age. Pratiques et représentations*. Paris, Publications de la Sorbonne, 2007, pp. 229-241.

Leturcq Samuel. La qualité des pots de vin de la ville de Tours au XV^e siècle, in Sandrine Lavaud *et al.* (dir.). *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXI^e siècle)*. Villenave-d'Ornon, Vigne et vin Publications internationales, 2014, pp. 49-69.

Leturcq Samuel. Le champ, *res publica* des campagnes médiévales, in *Quaestiones Medii Aevi Novae*, Medieval origins of the Republican idea. 12th-15th centuries, 20, 2015, pp. 111-131.

Leturcq Samuel, Musset Benoît. La viticulture en Anjou et en Touraine, de l'Antiquité au XIX^e siècle. Une histoire de vigneron, in Christian Asselin, Pascal Girault (dir.). *Le Val de Loire, terre de chenin*. s.l., Les caves se rebiffent, 2017, pp. 24-29

Leturcq Samuel. Communauté, terroir et champs. Répartir les ressources des champs au Moyen Age, in Joseph Morsel (dir.). *Communautés d'habitants au Moyen Âge (XI^e-XV^e siècles)*. Paris, Editions de la Sorbonne, 2018, pp. 217-251.

Leturcq Samuel, Lammoglia Adrien. La viticulture en Touraine (Moyen Âge-XX^e siècle). Dynamiques spatiales et commerciales du vignoble, in *Histoire et sociétés rurales*, vol. 50, 2, 2018, pp. 31-75.

Leturcq Samuel. Le terroir, un concept anhistorique, in Jean-Louis Yengué, Kilien Stengel (dir.). *Le terroir viticole. Espace et figures de la qualité*. Tours, PUFR, 2020, pp. 23-31.

Leturcq Samuel. Vin en Chinonais. Une longue histoire de 2000 ans, in *Bulletin de la Société des amis du Vieux Chinon*, XII, 5, 2021, pp. 669-692.

Leturcq Samuel. Vignobles de la Renaissance en Val de Loire. Renaissance des vignobles des châteaux de la Loire ?, in *11^{ème} édition des Journées Pontus de Tyard. Biodiversité et patrimoine viticole*, « Vignobles et jardins en Renaissance », 2022, pp. 85-100.

Leturcq Samuel. Terres mouvantes. Le vignoble de Touraine à la fin du Moyen Age, in Philippe Madeline, Sylvain Skora (éd.). *Les campagnes dans l'histoire. Mélanges en l'honneur de Jean-Marc Moriceau*. Caen, Association d'Histoire des sociétés rurales, 2023, pp. 317-327.

Leturcq Samuel. De la théorie à la pratique. Penser et nommer la vigne dans les sources médiévales, in *Crescentis*, 6, 2023 (En ligne : 10.58335/crescentis.1484).

Leturcq Samuel. Des variétés de vignes dans le compte de la bouteillerie du comte de Blois en 1385, in *Crescentis*, 6, 2023 (En ligne : <https://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=1451>).

Leturcq Samuel. Des paysages de la vigne : ancienneté, omniprésence, diversité, transformation, in Alain Salamagne (dir.). *Des vignes aux caves. Vignes et vin en Val de Loire du moyen Age au XIXe siècle*. Tours, PUFR (à paraître en 2025).

Lingois André. Le vin orléanais dans les textes littéraires, du haut Moyen Âge au XVIIIe siècle, in *Bulletin de la Société archéologique et historique de l'Orléanais*, XV, 123, 1999, pp. 43-68.

Lorcin Marie-Thérèse. Le vignoble et les vigneronns du Lyonnais aux XIVe et XVe siècles, in *Le vin au Moyen Age. Production et producteurs. Actes du Congrès de la Société des historiens médiévistes de l'enseignement supérieur public, 2^e congrès, Grenoble, 1971*. Grenoble, 1978, pp. 15-37.

Lorcin Marie-Thérèse. Les usages du vin à la fin du Moyen Age (XIIIe-XVe siècles), in Gilbert Garrier (dir.). *Le vin des historiens. Actes du 1er Symposium Vin et Histoire, 19, 20 et 21 mai 1989*. Suze-la-Rousse, Université du vin, 1990, pp. 99-108.

Lorcin Marie-Thérèse, *Les Recueils de proverbes français (1160-1490). Sagesse des nations et langue de bois*. Paris, Champion, 2011.

Lorcin Marie-Thérèse. « Le vin est bon qui en prend par raison ». Le vin dans les recueils de proverbes français et les fabliaux, in *L'Atelier du CRH*, 12, 2014 (En ligne : <http://journals.openedition.org/acrh/5967>).

Maillart Brigitte. *Les campagnes de Touraine au XVIIIe siècle. Structure agraire et économie rurale*. Rennes, PUR, 1998.

Mane Perrine. L'iconographie du travail viticole en France et en Italie, du XIIe au XVe siècle, in Perrine Mane et al. (dir.). *Le vigneron, la viticulture et la vinification en Europe occidentale au Moyen Âge et à l'époque moderne*. Toulouse, Presses universitaires du Midi, 1991, pp. 9-48.

Mane Perrine. I recipienti da vino nell'iconografia italiana dei secoli XIV-XV, in Jean-Louis Gaulin, Allen J. Grieco (dir.). *Dalla vite al vino. Fonti e problemi della vitivinicoltura italiana medievale*. Bologne, CLUEB, 1994, pp. 85-115.

Mane Perrine. *Le travail à la campagne au Moyen Âge. Etude iconographique*. Paris, Picard, 2006.

Mane Perrine. Raisin, vin, vinaigre, verjus dans les traités culinaires... ou « Dans la vigne tout est bon », in *L'Atelier du CRH*, 12, 2014 (En ligne : 10.4000/acrh.6000).

Mantellier Philippe. *Mémoire sur la valeur des principales denrées et marchandises qui se vendaient ou se consommaient en la ville d'Orléans au cours des XIVe, XVe, XVIe, XVIIe et XVIIIe siècles*. Orléans, 1862.

Mantellier Philippe. *Histoire de la communauté des marchands fréquentant la rivière de Loire et fleuves descendant en icelle*, complété et mis à jour par Denis Jeanson. Tours, Chez l'auteur, 2 volumes, 1987.

Marquette Jean Bernard. La vinification dans les domaines de l'archevêque de Bordeaux à la fin du Moyen Age, in A. Huetz de Lempis *et al.* (dir.), *Géographie historique des vignobles. Colloque de Bordeaux, 27-29 octobre 1977*. Paris, CNRS, Tome 1, 1978, pp. 123-147.

Martin Jean-Claude. Les sciences au cœur de l'œnologie des XVIIe-XIXe siècles, in Sandrine Lavaud, Jean-Michel Chevet, Jean-Claude Hinnewinkel (dir.). *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXIe siècle)*. Villenave-d'Ornon, Vigne et Vin Publications Internationales, 2014, pp. 169-180.

Martin René. « Vinum dulce, gloriosum... ». Le thème du vin dans la poésie latine médiévale, in *Bulletin de l'Association Guillaume Budé. Lettres d'humanité*, 49, 4, 1990, pp. 356-370.

Matheus Michael. « Gefeuerter Wein », un procédé de vinification très particulier au Moyen Age, in Perrine Mane *et al.* (dir.). *Le vigneron, la viticulture et la vinification en Europe occidentale au Moyen Âge et à l'époque moderne*. Toulouse, Presses universitaires du Midi, 1991, pp. 259-266.

Mathieu Isabelle. Vin noir, vin blanc, vin vermeil, vin nouveau. Le vin et la vigne en Anjou à la fin du Moyen Age, in *303*, Dossier « De la vigne au vin », 2015, pp. 21-27.

Matz Jean-Michel. Viticulture, vin et société en Anjou à la fin du Moyen Age, in *Archives d'Anjou. Mélanges d'histoire et d'archéologie angevines*, 14, 2010, pp. 7-22.

Maurin François. La vigne et le vin dans la vallée de la Cisse à Chouzy, Mesland, etc... du XIIe au XIVE siècle, in *Vallée de la Cisse. Bulletin de la section culturelle du syndicat d'initiative de la vallée de la Cisse*, 2, 1974, pp. 29-35.

Ménard Philippe. *Les fabliaux. Contes à rire du Moyen Age*. Paris, PUF, 1983.

Menjot Denis. Faire l'histoire des villes médiévales à travers leurs comptabilités, in *Comptabilités. Revue d'histoire des comptabilités*, 12, 2019 (En ligne : <https://journals.openedition.org/comptabilites/3352>).

Meyer Paul. De l'allitération en roman de France, à propos d'une formule allitérée relative aux qualités du vin, in *Romania*, 11, 44, 1882, pp. 572-579.

Meyzie Philippe. Les voyageurs et le vin (1750-1850). Etude de la construction d'un discours pré-œnologique, in Sandrine Lavaud, Jean-Michel Chevet, Jean-Claude Hinnewinkel (dir.). *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXIe siècle)*. Villenave-d'Ornon, Vigne et Vin Publications Internationales, 2014, pp. 143-155.

Meyzie Philippe. *L'unique et le véritable. Réputation, origine et marchés alimentaires (vers 1680-vers 1830)*. Paris, Champ Vallon, 2021.

Michaud-Fréjaville Françoise. Apprentis et ouvriers vigneron, les contrats à Orléans au XVe siècle : « Gens d'Orlénois ne sont fondés que sur vignoble... » (Les Procureurs de la ville

à Louis d'Orléans, 1401), in Perrine Mane *et al.* (dir.). *Le vigneron, la viticulture et la vinification en Europe occidentale au Moyen Âge et à l'époque moderne*. Toulouse, Presses universitaires du Midi, 1991, pp. 273-285.

Michaud-Fréjaville Françoise. Vignerons des villes, vigneron des champs en Berry et Orléanais à la fin du Moyen Age, in *Bulletin du Centre Pierre Léon d'histoire économique et sociale*, 3-4, 1996, pp. 63-70.

Michaud-Fréjaville Françoise. Les vignes et vigneron d'Orléans à la fin du Moyen Age, in *L'Atelier du Centre de recherches historiques*, 12, 2014 (En ligne : 10.4000/acrh.5990).

Montanari Massimo. *Alimentazione e cultura nel Medioevo*. Bari, Laterza, 1988.

Moulinier Laurence. Deux jalons de la construction d'un savoir botanique en Allemagne aux XIIe-XIIIe siècles : Hildegarde de Bingen et Albert le Grand, in Allen Grieco *et al.* (dir.). *Le Monde végétal (XIIe-XVIIe siècles). Savoirs et usages sociaux*. Paris, Presses universitaires de Vincennes, 1993, pp. 89-105.

Mühlethaler Jean-Claude. Le vin entre morale et carnaval : Jean Molinet et François Villon, in Karin Becker, Olivier Leplâtre. *Écritures du repas. Fragments d'un discours gastronomique*. Frankfurt am Main, Peter Lang, 2007, pp. 65-73.

Musset Benoît. Le prix de la qualité. Les vins de Champagne et de Bourgogne au XVIIIe siècle, in *Revue d'Histoire moderne et contemporaine*, 60, 2013, pp. 110-136.

Musset Benoît. La consommation des vins d'Anjou, des années 1600 aux années 1820, in *L'Anjou à table !*, 2013, pp. 131-141.

Musset Benoît. Classer la qualité. La construction des classements vinicoles en France, des années 1700 aux années 1850, in Sandrine Lavaud, Jean-Michel Chevet, Jean-Claude Hinnewinkel (dir.). *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité-XXIe siècle)*. Villenave-d'Ornon, Vigne et Vin Publications Internationales, 2014, pp. 157-168.

Musset Benoît. Le vignoble de la Sarthe. Persistance et reflux d'un vignoble de proximité (XIIIe-XXe siècle), in *303*, Dossier « De la vigne au vin », 2015, pp. 29-33.

Musset Benoît. Plant d'Anjou, pineau blanc, chenin ? La diversité des cépages avant l'ère phylloxérique, 1500-1860, in *Territoires du vin*, 7, 2016 (En ligne : <http://preo.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/index.php?id=849>).

Musset Benoît. Entre salubrité, conservation et goût : définir le « bon vin » en France (1560-1820), in *Revue Historique*, 677, 2016, pp. 57-82.

Musset Benoît. Entre nature et culture : la définition du bon vin en France, des années 1500 aux années 1820, in Jocelyne Pérard, Claudine Wolikow (dir.). *Boire du vin, hier et aujourd'hui*. Dijon, Centre Georges Chevrier, 2017, pp. 145-159 (Rencontres du Clos-Vougeot, 2016).

Musset Benoît. Du « quartier » au « champagne ». Pluralité et emboîtement des échelles de lieux en Champagne (1650-1820), in *Crescentis*, 1, 2018 (En ligne : <http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=267>).

Nouvion Aurélien. Clercs, vin et lieu en Champagne médiévale. La châteltenie épiscopale de Courville et le clos bénédictin de Murigny, in *Crescentis*. 1, 2018 (En ligne : <http://preo.u-bourgogne.fr/crescentis/index.php?id=280>).

Nouvion Aurélien. *Temps et acteurs de la vigne et du vin au Moyen Âge. Étude comparée Bourgogne-Champagne (Ve-XVIe siècles)*. Université de Reims, Thèse de doctorat d'histoire, 2021.

Paillet Antoine, Citerne Pierre. *Le Saint-Pourçain*. Portet-sur-Garonne, Nouvelles éditions Loubatières, 2013.

Paravicini Werner. Der Ehrenwein. Stadt, Adel und Herrschaft im Zeichen einer Geste, in Gerhard Fouquet, Jan Hirschbiegel und Sven Rabeler (ed.). *Sonderdruck aux Residenzstädte der Vormoderne. Umrisse eines europäischen Phänomens*. Ostfildern, Jan Thorbecke Verlag, 2016, pp. 69-154.

Parker Thomas. *Le goût du terroir. Histoire d'une idée française*. Tours/Rennes, PUFR/PUR, 2017.

Person Françoise de. *Bateliers sur la Loire. La vie à bord des chalands (XVIIe et XVIIIe siècle)*. Valencisse, La Salicaire, 1994.

Person Françoise de. *Un Orléanais à la conduite de son négoce sur la Loire, par mer et par terre. Louis Colas Desfrancs, écuyer*. Valencisse, La Salicaire, 2008.

Person Françoise de. *Le livre d'Estienne Salé. Voiturier par eau et charpentier en bateaux au temps de Louis XIV*. Valencisse, La Salicaire, 2022.

Peterson Toby. The Arabn influence on Western European Cooking, in *Journal of medieval History*, t. 6, n° 3, 1980, pp. 317-341.

Petrowiste Judicaël. Un marché sans marchands ? Les acteurs de la vente de vin au détail en France méridionale à la fin du Moyen Âge, in *Rives méditerranéennes*, 55, 2017, pp. 21-49.

Petrowiste Judicaël. Consommateurs et marchés locaux à la fin du Moyen Age, in Judicaël Petrowiste, Mario Lafuente Gomez (dir.). *Faire son marché au Moyen Age. Méditerranée occidentale, XIIIe-XVIe siècle*. Madrid, Casa de Velazquez, 2018, pp. 1-14.

Pigelet Marie. *Le vin du comte de Blois au XIVe siècle*. Mémoire de Master 2 Alimentation. Tours, Université François-Rabelais de Tours, 2 volumes, 2010.

Pini Antonio Ivan. La viticulture italienne au Moyen Age, in Perrine Mane *et al.* (dir.). *Le vigneron, la viticulture et la vinification en Europe occidentale au Moyen Âge et à l'époque moderne*. Toulouse, Presses universitaires du Midi, 1991, pp. 67-91.

Poitou Christian. *Vignobles de l'Orléanais et du Gâtinais aux XVIIIe et XIXe siècles*. s.l., Royer, 2006.

Poitou Christian. *Vignerons de l'Orléanais et du Gâtinais du XVIIIe siècle à nos jours*. Chez l'auteur, 2008.

Poitou Christian. Loiret, in Pierre Charbonnier (dir.). *Les anciennes mesures du Centre historique de la France d'après les tables de conversion*. Paris, CTHS, 2012, pp. 139-182.

Poplin François. Le vignoble chez Eustache Deschamps, in *Histoire et sociétés rurales*, 5, 1996, pp. 24-34.

Porcher Kévin. *De la vigne au chai. Viticulture et vinification en Bordelais après la guerre de Cent Ans (vers 1450-vers 1480)*. Université de La Rochelle, Thèse de doctorat d'Histoire, 2011.

Quellier Florent. Le discours sur la richesse des terroirs au XVIIe siècle et les prémices de la gastronomie française, in *Dix-septième siècle*, 1, n° 254, 2012, pp. 141-154.

Quellier Florent. *La table des Français. Une histoire culturelle (XVe-XIXe siècle)*. Tours/Rennes, PUFR/PUR, 2013.

Quellier Florent. *Histoire de l'alimentation de la Préhistoire à nos jours*. Paris, Belin, 2021.

Ramos-Madrigal Jasmin *et al.* Paleogenomic insights into the origins of French grapevine diversity, in *Nature Plants*, 5, 2019, pp. 595-603 (DOI : <https://doi.org/10.1038/s41477-019-0437-5>).

Renouard Yves. Le grand commerce du vin au Moyen Âge, in *Revue historique de Bordeaux et du département de la Gironde*, 1, 1952, pp. 5-18.

Renouard Yves. Le grand commerce des vins de Gascogne au Moyen Âge, in *Revue historique*, 221, 1959, pp. 261-304.

Renouard Yves. Le vin vieux au Moyen Age, in *Annales du Midi*, tome 76, n°68-69, 1964, pp. 447-455.

Rivaud David. *Les villes et le roi. Les municipalités de Bourges, Poitiers et Tours et l'émergence de l'État moderne (v. 1440-v. 1560)*. Rennes, PUR, 2007.

Rouard Philippe. La vinification à Beaune au XVe siècle, in *Annales de Bourgogne*, 62, 1990, pp. 43-47.

Sauvage Jean-Paul. Le personnel des comtes de Blois (1310-1360), in *Mémoires de la Société des sciences et lettres de Loir-et-Cher*, 52, 1997, pp. 5-60, et 53, 1998, pp. 5-61.

Sivery Gérard. L'aire d'appellation des « vins français » à la fin du Moyen Age, in A. Huetz de Lempis, R. Pijassou, Ph. Roudié. *Géographie historique des vignobles. Colloque de Bordeaux, 27-29 octobre 1977*. Paris, CNRS, 1978, pp. 197-199.

Sodigné-Costes Geneviève. La botanique de Barthélemy l'Anglais mise en français par Jean Corbechon. Traduction ou adaptation ?, in *Bien dire et bien apprendre*, 14, 1978, pp. 249-261.

Stanziani Alessandro. *Histoire de la qualité alimentaire, XIXe-XXe siècle*. Paris, Seuil, 2005.

Stothers Richard B. Climatic and Demographic Consequences of the Massive Volcanic Eruption of 1258, in *Climatic Change*, 45, 2000, pp. 361-374.

Tchernia André. La vinification des Romains, in Gilbert Garrier (dir.). *Le vin des historiens. Actes du 1er Symposium Vin et Histoire, 19, 20 et 21 mai 1989*. Suze-la-Rousse, Université du vin, 1990, pp. 65-73.

Thibault Jean. Les hommes de pouvoir à Orléans et le service de l'État (fin XIVE-début XVE siècle), in *Les serviteurs de l'Etat au Moyen Age. Actes de la Société des historiens médiévistes de l'enseignement supérieur public, 29^e congrès, Pau, 1998*. Paris, Publications de la Sorbonne, 1998, pp. 117-132.

Vaillant Pierre. Le commun du vin dans les villes du Dauphiné et du Faucigny aux XIIIe et XIVE siècles d'après les chartes de franchises, in *Le vin au Moyen Age. Production et producteurs. Actes du Congrès de la Société des historiens médiévistes de l'enseignement supérieur public, 2^e congrès, Grenoble, 1971*. Grenoble, 1978, pp. 1-5.

Van Houtte J.-A. Les courtiers au Moyen Age. Origine et caractéristiques d'une institution commerciale en Europe occidentale, in *Revue historique de droit français et étranger*, 15, 1936, pp. 105-141.

Verdon Jean. *Boire au Moyen Age*. Paris, Perrin, 2002.

Vincent-Cassy Mireille. Les habitués des tavernes parisiennes à la fin du Moyen Age ou les plaisirs partagés, in Claude Gauvard, Jean-Louis Robert (dir.). *Être Parisien*. Paris, Éditions de la Sorbonne, 2004 (En ligne : <https://doi.org/10.4000/books.pSORbonne.1431>).

Viollet Paul. *Le droit du XIIIe siècle dans les coutumes de Touraine-Anjou et d'Orléanais. Etude historique*. Paris, 1881.

Von Hoffmann Viktoria. *Goûter le monde. Une histoire culturelle du goût à l'époque moderne*. Bruxelles, Peter Lang, 2013.

Wilmart Mickaël. L'alimentation ordinaire en Brie à la fin du Moyen Âge. Différenciation sociale et stratégies d'approvisionnement, in Damien Blanchard, Pierre Charon (dir.). *L'alimentation en Brie des origines à nos jours. Actes du colloque de Meaux, 5 avril 2014*. Meaux, Société historique de Meaux et sa région, 2015, pp. 79-106.

Zink Michel. Autour de la bataille des vins d'Henri d'Andeli : le blanc du prince, du pauvre et du poète, in Max Milner, Martine Chatelain-Courtois (dir.). *L'imaginaire du vin. Colloque pluridisciplinaire, 15-17 octobre 1981*. Marseille, Editions Jeanne Laffitte, 1989, pp. 111-121.

Zemon Davis Natalie. *Essai sur le don dans la France du XVIe siècle*. Paris, Seuil, 2003.

Table des matières

Remerciements	7
Métrologie	9
Introduction. La recherche de la qualité perdue	13
Le vin médiéval est « bio », mais pas naturel	13
Une viticulture adaptée aux contraintes climatiques	16
Existe-t-il des vins de qualité au Moyen Age ?	20
Les vins du val de Loire sont-ils bons au Moyen Age ?	23
Une source fondamentale : les comptabilités urbaines	24
Une base documentaire unifiée sur le vin à Tours et Orléans aux X ^{IV} e et X ^V e siècles	28
La comptabilité de la bouteillerie de l'hôtel du comte de Blois	32
Pour une approche anthropologique de la qualité des vins : les sources littéraires	37
Chapitre 1 – Boire, goûter, déguster : mots et pratiques de la dégustation	45
Ivrognes, moralisateurs et gourmets : tout le monde aime le vin au Moyen Age	45
Le meilleur, le bon et le reste : le vocabulaire de la qualité des vins	49
Un savoir œnologique, des pratiques de dégustation	54
Goûter, apprécier, sélectionner... Rechercher et exiger la qualité	60
Conclusion	68
Chapitre 2 – Une qualité visible douteuse : la couleur	71
Couleur de la vigne, couleur du raisin, couleur du jus et couleur du vin	71
L'esthétique de la robe des vins	75
La couleur des vins à Orléans et Tours	79
La couleur des vins du comte de Blois	84
Conclusion	86
Chapitre 3 – Vins nouveaux et vins vieux. Le problème de la gestion des stocks	89
Haro sur les vins vieux !	89
Le vin vieux, un produit recherché et valorisé	91
La lutte contre l'oxygène	95
Consommer vite le vin : gérer la cave	98
Consommer vite le vin : gérer le tonneau	100
Soigner et rajeunir les vins vieux	106
La notion du millésime : les <i>vins de plusieurs feuilles</i>	108
Conclusion	110

Chapitre 4 – Le terroir, un gage de qualité ?	111
Le terroir : un mot médiéval, mais un concept contemporain	111
Une certaine géographie viticole médiévale	113
Les vins de la Loire moyenne : quelle réputation ?	122
Les indications géographiques des vins consommés à Tours, Orléans et Blois	128
La déferlante des vins locaux	132
La cave du comte de Blois : valorisation de l’autoconsommation et des vins locaux	136
L’origine des vins : impressions, imprécisions, indifférence	138
Conclusion	143
Chapitre 5 – La nature des vins. Vins mélangés, vins aromatisés, vins trempés, vins trafiqués	145
Les vins de cépage n’existent pas	145
Vins d’auvernat, tendrier, fourmenté, pineau, anjou, bordelais, breton, lignage... et les autres	150
Auvernat, vin de qualité vs. tendrier, vin sans qualité	161
Les vins, mélanges de plusieurs variétés de vigne	162
Vins aromatisés, vins arrangés	164
Vins trempés, vins trafiqués	170
Conclusion	178
Chapitre 6 – Le prix du vin, un indicateur de qualité ?	181
Le prix, un indicateur économique ambigu	181
Qu’est-ce qu’un pot de vin ?	183
Les cours du vin vendu en gros et au détail : des situations contrastées	188
Le prix du vin : un critère de distinction ?	192
La quantité plutôt que la qualité ?	198
Conclusion	202
Conclusion. La qualité retrouvée	205
Sources et bibliographie	207
Sources	207
Bibliographie	217
Table des matières	235
Table des figures	237

Table des figures

Image de couverture : Un buveur de vin au coin du feu, figuration du mois de février, peint par Jean Bourdichon dans le *Missel de Jacques de Beaune* (Tours, entre 1506/1509 et 1511, conservé à la Bnf, Ms. lat 886, fol. 4v)

Fig. 1 : Etat du fonds des comptes de la ville de Tours (1358-1500)

Fig. 2 : Etat du fonds des comptes de la ville d'Orléans (1358-1500)

Fig. 3 : Répartition des données entre Tours et Orléans

Fig. 4 : Répartition des mentions de vin dans les comptes finaux de Tours et Orléans (1358-1500)

Fig. 5 : Evolution annuelle de la quantité de vin distribuée à Tours et Orléans (1358 et 1500)

Fig. 6 : Quantité de vin distribuée à Tours et Orléans

Fig. 7 : Début de l'état des vins des celliers du comte de Blois de 1371

Fig. 8 : Début du compte de bouteillerie de 1385 (fol. 2r)

Fig. 9 : Plan des comptes de bouteillerie du comte de Blois de 1371 et 1375

Fig. 10 : Inventaire de la cave du comte de Blois (en tonneaux de vin exclusivement)

Fig. 11 : Gravure sur bois illustrant le *Debat du vin et de l'eau* de Pierre Jamec

Fig. 12 : Le manuscrit français 2206 de la Bibliothèque nationale de France, fol. 177v-178r

Fig. 13 : Le *Blason de la cave* (fol. 9r) dans *Les Blasons domestiques* (édition de 1539)

Fig. 14 : L'expression des goûts du vin dans les comptes des villes de Tours et Orléans (1358-1500)

Fig. 15 : Le *Blason du bon vin* (BnF. Ms français 2206, fol. 179r, auteur inconnu, fin XVe-début XVIe siècle)

Fig. 16 : Les qualificatifs œnologiques du *Blason du bon vin*

Fig. 17 : Les catégories de la dégustation des vins, selon le *Segré de segrez* (XIIIe siècle)

Fig. 18 : Les courtiers (et assimilés) à Orléans d'après les comptes finaux de la ville au XVe siècle

Fig. 19 : La couleur des vins achetés par les villes de Tours et Orléans. Répartition intégrant les données indéterminées

Fig. 20 : La couleur des vins achetés par les villes de Tours et Orléans (XIVe-XVe siècles). Répartition des vins rouges, clarets et blancs sans prendre en compte les données indéterminées

Fig. 21 : Indications de couleurs pour les noms de lieux d'origine des vins dans les comptes urbains de Tours et Orléans

Fig. 22 : La couleur des vins de la cave du comte de Blois en 1371, 1375 et 1385

Fig. 23 : La couleur des vins produits et achetés par le comte de Blois en 1385 (quantité en tonneaux)

Fig. 24 : L'âge des vins achetés par les villes de Tours et Orléans. Répartition intégrant les données indéterminées

Fig. 25 : L'âge des vins achetés par les villes de Tours et Orléans (XIVe-XVe siècles). Répartition des vins vieux et nouveaux sans prendre en compte les données indéterminées

Fig. 26 : Le mauvais investissement de Pierre d'Argouges à Tours en 1358 (écu à 25 sous)

Fig. 27 : La gestion de la cave du comte de Blois

Fig. 28 : Vins vieux et nouveaux dans la cave du comte de Blois

Fig. 29 : Verser le vin du tonneau, d'après le Ms. 13096, fol. 51 de la Bibliothèque nationale de France

Fig. 30 : Tonneaux de vin équipés d'une aiguille dans l'*Historia plantarum*, fol. 276v (Milan, vers 1395-1400)

Fig. 31 : Puisage du vin dans la partie supérieure d'un tonneau d'après le traité sur *Observations sur la nature et les propriétés de divers produits alimentaires et hygiéniques...* d'Albucasis (1400-1450)

Fig. 32 : Les multiples trous pour le puisage des tonneaux dans la *Vitae beatae Hedwigis*, fol. 137 (1353)

Fig. 33 : Le robinet et les traces de plusieurs trous pour servir le vin d'un tonneau (Bibliothèque municipale de Lyon, Ms 172, fol. 80v, Traité de mathématique du XVe siècle)

Fig. 34 : Les vins vieux, presque vieux et vraiment très vieux du comte de Blois

Fig. 35 : La géographie viticole de la *Bataille des vins* (vers 1224)

Fig. 36 : L'opposition entre deux grands groupes œnologiques, d'après la *Desputoison du vin et de l'iaue*

Fig. 37 : La carte des vins français d'après la *Desputoison du vin et de l'ieaue*

Fig. 38 : Localisation des crus cités dans le *Vinetum* de Charles Estienne (1537)

Fig. 39 : Les lieux viticoles en France d'après la *Cosmographie universelle* de François de Belleforest (1575)

Fig. 40 : Localisation des crus cités dans *Le Gouvernement* de Nicolas Abraham de la Framboisière (1600)

Fig. 41 : Les indications géographiques des vins dans les comptes finaux des villes de Tours et Orléans (XIVe et XVe siècles)

Fig. 42 : L'aire de chalandise des vins consommés à Tours d'après les comptes de la ville de Tours (1358-1500)

Fig. 43 : L'aire de chalandise des vins consommés à Orléans d'après les comptes de la ville d'Orléans (1391-1500)

Fig. 44 : Composition de la cave du comte de Blois (recettes, sans prendre en compte le verjus et le vinaigre)

Fig. 45 : La désignation des territoires viticoles dans les comptes finaux de Tours et Orléans (XIVe et XVe siècles)

Fig. 46 : Contexte des mentions d'auvernat dans le compte du bouteiller du comte de Blois de 1385

Fig. 47 : Carte de la répartition du Pinot noir (à gauche) et du Cabernet franc (à droite) en Touraine en 1808

Fig. 48 : Prix moyen des tonneaux de vin en fonction des lieux de production dans le compte de bouteillerie du comte de Blois en 1385

Fig. 49 : Prix moyen des tonneaux de vin en fonction des types de vin dans le compte de bouteillerie du comte de Blois en 1385

Fig. 50 : L'hypocras dans les comptes des villes de Tours et Orléans

Fig. 51 : Les mentions de vin de paillette dans les comptes de la ville d'Orléans et dans ceux de l'hôtel-Dieu d'Orléans

Fig. 52 : Les mentions de vin de festu dans le compte du bouteiller du comte de Blois de 1385

Fig. 53 : Les mentions de vin saugé dans le compte du bouteiller du comte de Blois de 1385

Fig. 54 : Le prix du vin à Tours au XVe siècle (en deniers tournois/litre)

Fig. 55 : Analyse des cours du vin à Tours au XVe siècle

Fig. 56 : Le prix du vin à Orléans au XVe siècle (en deniers tournois/litre)

Fig. 57 : Analyse des cours du vin à Orléans au XVe siècle

Fig. 58 : Evolution des prix de vente du vin à Orléans entre 1455 et 1458

Fig. 59 : Les prix des boissons autres que le vin à Tours et Orléans (en deniers tournois par litre)

Fig. 60 : Salaires et prix du vin à Tours (1414-1436)

Fig. 61 : Analyse quantitative des pots de vin entre le 21 octobre 1487 au 31 octobre 1490 à Tours

