



HAL
open science

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

Jean-Pierre Garcia, Guilhem Ferrand

► To cite this version:

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. Cahiers d'histoire de la vigne et du vin, 2015, La consommation des vins de Bourgogne : lieux, occasions, habitudes. Actes des cinquièmes rencontres "Aujourd'hui, l'histoire des bourgognes", Beaune - 13 avril 2013, 13 (2013), pp.23-43. halshs-01256626

HAL Id: halshs-01256626

<https://shs.hal.science/halshs-01256626>

Submitted on 26 Jan 2016

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.

C a h i e r s d ' h i s t o i r e d e l a v i g n e e t d u v i n

LA CONSOMMATION DES VINS DE BOURGOGNE : LIEUX, OCCASIONS, HABITUDES



C a h i e r s
d ' h i s t o i r e
d e l a v i g n e
e t d u v i n

LA CONSOMMATION
DES VINS DE BOURGOGNE :
LIEUX, OCCASIONS, HABITUDES

*Actes des cinquièmes rencontres
« Aujourd'hui, l'histoire des bourgognes »
Beaune - 13 avril 2013*

Numéro 13

CENTRE D'HISTOIRE DE LA VIGNE ET DU VIN
2013

Cahiers d'histoire de la vigne et du vin, n° 13, 2013 (éd. 2015).
ISSN 1625-6336

La reproduction des articles est interdite sans l'autorisation écrite des auteurs et du Centre d'histoire de la vigne et du vin.

Illustration de couverture : menu du déjeuner organisé le 13 juin 1927 par l'Association de la Presse de l'Est au pavillon du Jardin anglais de Beaune. Scène de banquet médiéval représentant la réception du duc Charles le Téméraire à Beaune en 1475. Archives municipales de Beaune, fonds Callais-Dubois, 19 Z 144. Photo : Archives municipales de Beaune.

Reproduction avec l'aimable autorisation de la Ville de Beaune

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

Jean-Pierre GARCIA * et Guilhem FERRAND **

Les inventaires après décès offrent la possibilité un peu exceptionnelle de voir l'usage du vin chez les gens. Loin des textes normatifs et de la littérature savante, c'est-à-dire d'un discours à la fois théorique et législatif, ces documents montrent la pratique de la consommation du vin au sein de la population, au quotidien. Le corpus conservé est volumineux. Il se compose de deux fonds : un corpus « rural », couvrant la seconde moitié du XIV^e siècle et un corpus urbain, dressé à Dijon, pour les Dijonnais, par la mairie de Dijon, conservé de 1389 à la Révolution¹. C'est ce dernier qui a servi d'appui à la réflexion. D'autres corpus ont été sollicités, à titre comparatif, dont le corpus bordelais, plus tardif et moins volumineux², les corpus du Toulousain³

* Professeur, Université de Bourgogne, UMR 6298 ArTeHiS.

** Chercheur post-doctorant Région Bourgogne, Université de Bourgogne, UMR 6298 ArTeHiS.

¹ PIPONNIER (Françoise), « Inventaires bourguignons (XIV^e – XV^e siècles) », *Probate Inventories. A.A.G. Bijdragen* 23, Wageningen, 1980, p. 127-139.

² LOYCE (Virginie), *Les intérieurs bordelais à partir des inventaires après décès (vers 1450 – vers 1550)*, mémoire de maîtrise, Bordeaux, Université Michel de Montaigne, 2005 ; FABRE-DUPONT MALERET (Sylvie), « Le vaisselier domestique bordelais : confrontation de données archéologiques et de données d'archives », *Archéologie du Midi médiéval*, t. 15-16, 1997-1998, p. 245-263 ; MALERET (Sylvie), LAVAUD (Sandrine), « Vaisselle et vin à Bordeaux à la fin du Moyen Âge », *Cahiers de Métrologie*, tome 20-21, 2002-2003, p. 7-17 ; MALERET (Sylvie), LAVAUD (Sandrine), « Vaisselle et vin à Bordeaux à la fin du Moyen Âge », dans *La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge : contenus et contenants du XIV^e au XV^e siècle*, dir. Fabienne Rivoire et Anne Dietrich, Caen, Publications du CRAHM, 2009, p. 317-326.

et de ses marges proches ou lointaines : le Roussillon, le Béarn et la Gascogne ⁴.

Une image d'intérieurs

Une photographie de la maison

Un inventaire après décès est un document officiel, dans le cas présent émanant de l'autorité communale de Dijon, dressé après la mort d'un individu, s'il y a des héritiers mineurs ou s'il n'y a pas d'héritiers connus. L'objectif est simple : recenser ce que laisse le défunt à sa mort, estimer la valeur de l'ensemble, pour protéger les biens, ou plus exactement leur valeur, pour les héritiers, lorsque ceux-ci, majeurs, pourront en prendre possession ou, inconnus au moment du décès, lorsqu'ils se seront manifestés. Le clerc de la mairie de Dijon en charge de la procédure, accompagné de témoins et de jurés tauxeurs, dûment mandatés pour évaluer les biens, parcourt les pièces de la maison et recense les objets que celles-ci contiennent. Rien n'assure l'historien que la recension effectuée ait été exhaustive. Au contraire, certains indices donnent à penser que le clerc a écarté certains objets, parce qu'il a estimé qu'ils ne valaient rien ; par ailleurs, certains biens ont pu être soustraits avant le début des opérations. Mais, globalement, l'inventaire donne une image représentative de l'intérieur de la maison.

L'inventaire des biens de Huguenot la Paye, dressé le 2 juillet 1439, constitue un bon exemple de ce que contient ce type de document ⁵. Il

³ MARANDET (Marie-Claude), « L'équipement de la cuisine en Toulousain à la fin du Moyen Âge, d'après les inventaires et les testaments », *Archéologie du Midi Médiéval*, t. 15-16, 1997-1998, p. 269-286 ; WOLFF (Philippe), « Inventaires villageois du Toulousain (XIV^e – XV^e siècles) », *Bulletin philologique et historique du CTHS (Rennes, 1966)*, vol. II, Paris, Bibliothèque Nationale, 1968, p. 481-544 ; WOLFF (Philippe), « Fortunes et genres de vie dans les villages du Toulousain aux XIV^e et XV^e siècles », *Miscellanea mediaevalia in memoriam Jan Frederik Niermeyer*, Groningen, H.B. Wolters, 1967, p. 325-332 ; SICRE (Claude), *Le décor de la vie privée à Toulouse d'après des inventaires des XIV^e et XV^e siècles*, mémoire de DES, Toulouse, sans date.

⁴ CATAFAU (Aymat), PASSARRIUS (Olivier), « Mobilier et aménagement intérieur de la maison villageoise en Roussillon dans la deuxième moitié du Moyen Âge (XI^e – XV^e siècle) à travers l'archéologie et les inventaires notariaux », dans *Pautes de consum i nivells de vida al món rural medieval*, éd. Antoni Furió et Ferran Garcia-Oliver, Valence, Universitat de València, septembre 2008 (actes consultables en ligne : <http://www.uv.es/consum/programacat.htm>) ; CURSENTE (Benoît), « Vie matérielle et société dans le Béarn médiéval, d'après quelques inventaires de maisons », *Revue de Pau et du Béarn*, n° 23, 1996, p. 39-55 ; LOUBES (Georges), « Inventaires de mobilier et outillage gascons au XV^e siècle », *Bulletin philologique et historique du CTHS (Pau, 1969)*, vol. II, Paris, Bibliothèque Nationale, 1972, p. 583-627.

s'agit d'un boucher. Sa maison, située rue de la Boucherie, est une maison simple, composée d'une pièce à vivre, d'une chambre, d'un cellier et probablement d'une dépendance. Cette dernière n'est pas mentionnée expressément, mais il va presque de soi que le cheval et la charrette recensés ne sont pas localisés dans la chambre (ce que donne pourtant à penser le document tel qu'il est rédigé), mais ailleurs – un ailleurs non spécifié – et donc peut-être une dépendance. Dans ce qui est appelé la cuisine, qu'il vaudrait mieux qualifier de pièce à vivre, on trouve de la vaisselle et, logiquement, de la vaisselle à boire. Celle-ci comprend, entre autres, deux cimarras, c'est-à-dire deux vases très allongés dans lesquels est servi le vin. Le reste de l'inventaire de la pièce atteste que c'est bien là qu'on prépare les repas. Le clerc signale la présence de quelques aliments, ce qui est très rare dans les inventaires après décès : du lard et des jambons. Dans la chambre – là encore, il faudrait se méfier de la dénomination –, il y a de quoi dormir, les éléments d'une armure et des habits. Dans le cellier, il y a du vin – beaucoup de vin.

Les hésitations du scribe : le problème de l'identification des biens

Le document d'inventaire est précis ; il atteste d'un travail de terrain méticuleux. Pourtant, les mots du clerc ne sont pas toujours sûrs : il hésite régulièrement, soit qu'il ne tranche pas et pose une équivalence – un article annulé d'un inventaire de février 1421 parle, par exemple, d'une cote de fer ou d'acier, le scribe s'interrogeant sur le matériau ⁶ –, soit qu'il ait écrit un mot, l'a rayé et remplacé par un autre, comme dans l'inventaire des biens d'Estiennot le Mortardier, en décembre 1397 : « *Item ~~une arce~~ ung coffre* » ⁷. Ou bien le mot utilisé pour désigner l'objet est accompagné d'une mention spécifiant son usage, qui le distingue comme un objet différent de fait, à l'instar de ce « *banc a dossiel pres led. lict servant de coffre* », par exemple, identifié au début du XVI^e siècle dans un inventaire anonyme ⁸.

Sans doute faut-il voir là, au moins par endroits et par moments, une difficulté dans l'identification du bien. Peut-être peut-on voir là aussi, de la part du scribe, la volonté de masquer telle ou telle réalité, non pas de

⁵ Archives départementales de la Côte-d'Or (désormais A.D. Côte-d'Or), B II 356/5, C 12 – 20, n° 17. Voir annexe 1.

⁶ A.D. Côte-d'Or, B II 356/3, C 12 – 13, n° 1, f° 1v°.

⁷ A.D. Côte-d'Or, B II 356/1, C 12 – 2, n° 14, f° 3v°.

⁸ A.D. Côte-d'Or, B II 356/6, C 12 – 26, n° 14, f° 1.

son propre fait mais selon le désir convaincant de telle ou telle personne présente et intéressée dans la manipulation.

Les objets liés au vin sont rarement concernés par le problème, quels qu'ils soient : une pinte est toujours une pinte, un poinçon un poinçon. Toutefois, quelques difficultés surgissent, sans qu'il soit bien sûr qu'il s'agisse de difficultés réelles rencontrées par le clerc de la mairie : le problème provient souvent d'une incompréhension de ce qui est écrit par l'historien aujourd'hui. Dans le cellier que possède sous sa maison Jossierant d'Aiserey, couturier, à la mort de sa femme, en février 1400, le clerc recense une cuve de cette manière : « *une cuve appelle beslonge* »⁹. La mention est intéressante parce que, à cette date, une balonge, tout le monde sait ce que c'est. Ici, le scribe prend la peine de souligner qu'il y a une cuve, objet ordinairement bien identifié, qui est appelée balonge. Pourquoi le clerc prend-il la peine d'établir la distinction ? A-t-il rencontré une difficulté face à l'objet ou s'agit-il d'autre chose qu'il est un peu difficile pour nous, aujourd'hui, de comprendre ?

L'identification du vin, elle, peut poser problème. Du moins en théorie. En effet, qu'est-ce qui distingue un muid de vin rouge d'un autre muid de vin rouge ? Rien, sinon la saveur du vin. Là, on le comprend – et c'est un gros problème dans la procédure –, il faut qu'intervienne quelqu'un capable de distinguer les vins au palais, c'est-à-dire un expert. Pourtant, ce n'est jamais le cas : l'expert, lorsqu'il est sollicité, n'est pas là pour identifier mais pour évaluer¹⁰. Encore pourrait-on arguer que, en tel cas, l'évaluation du bien vaut son identification. On peut admettre aussi que, parmi les personnes présentes qui entourent le clerc de la mairie en charge de l'opération, un proche – le veuf ou la veuve au premier chef – est à même d'indiquer la provenance de tel poinçon ou de telle queue. Plusieurs indices laissent toutefois penser que le vin est identifié distinctement par un jeu de marques spécifiques, qui ne sont en rien les marques fiscales : les inventaires après décès parlent de croix et de craie pour marquer la futaille.

⁹ A.D. Côte-d'Or, B II 356/1, C 12 – 2, n° 17, f° 3.

¹⁰ FERRAND (Guilhem), « Le greffier, les jurés tauxeurs et les experts : l'inventaire après décès et sa mise en œuvre à Dijon à la fin du Moyen Âge (1389 – 1588) ». Je remercie Laurent Feller de m'avoir permis d'exposer ces idées à l'occasion du colloque qu'il a co-dirigé avec Ana Rodríguez à La Casa de Velázquez en octobre 2012 dans le cadre d'une réflexion collective sur l'expertise et la valeur des choses au Moyen Âge .

Ce qu'il y a et ce qu'il n'y a pas

Il y a donc des imprécisions dans l'inventaire, des ambivalences ou des ambiguïtés. Elles ont un sens, souvent : elles renseignent sur l'usage. Un autre problème se pose à la lecture de ces documents : il y a des objets qu'on ne voit jamais, d'autres que l'on voit mais dans des quantités qui ne correspondent pas à l'image que l'on se fait de la réalité ou de ce que l'on connaît pas ailleurs. Françoise Piponnier remarque ainsi, par exemple, dans un article consacré à l'outillage agricole au XIV^e siècle en Bourgogne, qu'il y a très peu de mentions de faucilles dans les inventaires « ruraux » (23 pour 349 paysans). Elle explique que cela provient probablement de leur faible valeur : le clerc ne les mentionne pas parce que cela ne vaut rien, ou pratiquement rien ¹¹. Un peu plus loin, dans le même article, elle signale qu'il y a aussi un problème avec le recensement des charrettes : 36 pour 349 paysans. C'est peu, bien trop peu au regard de ce que disent d'autres sources, dont les comptes de la gruerie des forêts d'Argilly de 1359-1361. Ceux-ci, en effet, renseignent très bien sur la possession d'une charrette, puisque la taxe prélevée n'est pas la même selon qu'on a ou qu'on n'a pas une charrette. À lire ces comptes, 2/3 des habitants de Villy-le-Moutier, par exemple, possèdent une charrette. Ce n'est pas du tout la même proportion. Elle ne propose pas d'explication : là, la question du prix ne peut pas jouer.

Il y a donc un problème global sur lequel il n'y a pas lieu d'insister ici. Est-ce que cela intéresse la consommation du vin ? Oui : une partie de la vaisselle échappe au regard. D'une manière générale, quelle que soit la région, la Bourgogne, le Bordelais, le Toulousain, ou ailleurs à l'étranger – la Sicile par exemple –, il y a très peu d'objets en terre dans les inventaires. Il y a des exceptions, comme en Provence, mais elles sont rares. Un consensus s'est établi entre la plupart des chercheurs : la céramique est un objet de très peu de valeur, ce qui explique qu'elle ne soit pas mentionnée dans les inventaires. Le raisonnement n'est pas satisfaisant. Certains chercheurs ont proposé d'autres explications plus convaincantes, comme Marie-Claude Marandet pour le Toulousain et la région de Castelnau-dary, qui estime que la céramique n'est pas recensée... tout simplement parce qu'il n'y en a pas dans la maison. Elle

¹¹ PIPONNIER (Françoise), « L'outillage agricole en Bourgogne à la fin du Moyen Âge », dans *Actes du 109^e Congrès national des sociétés savantes (Dijon, 1984). Histoire médiévale et philologie*, tome II, Paris, CTHS, 1987, p. 131-145.

	nombre	%	% parmi renseignés
non renseigné	96	38,4	
vigneron	26	10,4	16,9
prêtre	13	5,2	8,4
bourgeois	8	3,2	5,2
couturier	8	3,2	5,2
barbier	7	2,8	4,5
boucher	7	2,8	4,5
boulangier	5	2	3,2
cordonnier	5	2	3,2
maçon	5	2	3,2
marchand	5	2	3,2
sergent du duc	5	2	3,2
tonnelier	5	2	3,2
mercier	4	1,6	2,6
charreton	3	1,2	1,9
tisserand	3	1,2	1,9
clerc	2	0,8	1,3
drappier	2	0,8	1,3
estassenier	2	0,8	1,3
fournier	2	0,8	1,3
notaire	2	0,8	1,3
peletier de peaux	2	0,8	1,3
potier d'étain	2	0,8	1,3
tanneur	2	0,8	1,3
tondeur de draps	2	0,8	1,3
1 ^{er} cuisinier (queue) du duc	1	0,4	0,6
apopticaire	1	0,4	0,6
bourellier	1	0,4	0,6
chanoine	1	0,4	0,6
chaussetier	1	0,4	0,6
chevaucheur du duc	1	0,4	0,6
cordier	1	0,4	0,6
coutelier	1	0,4	0,6
curial du duc	1	0,4	0,6
docteur en décret	1	0,4	0,6

	nombre	%	% parmi renseignés
docteur en médecine	1	0,4	0,6
doyen	1	0,4	0,6
écuyer (roi)	1	0,4	0,6
épicier	1	0,4	0,6
fondeur	1	0,4	0,6
hôtelier	1	0,4	0,6
licencié en lois	1	0,4	0,6
maître de l'hôpital Saint-Jacques	1	0,4	0,6
maréchal ferrant	1	0,4	0,6
monnayeur	1	0,4	0,6
noble	1	0,4	0,6
orfèvre	1	0,4	0,6
peintre	1	0,4	0,6
physicien	1	0,4	0,6
sellier	1	0,4	0,6
serrurier	1	0,4	0,6
tailleur du duc	1	0,4	0,6

Figure 1 - Répartition socio-professionnelle de ceux qui possèdent du vin chez eux à leur mort (250 individus)

le prouve de manière très pertinente et montre que les objets en céramique ne sont pas aussi communs que ce que disent les fouilles archéologiques. Elle s'appuie sur les statuts des potiers de terre de Toulouse, par exemple, tardifs mais explicites sur le sujet : la profession ne fabrique pas tous les objets que l'on pense trouver dans la maison, mais de gros pots, comme les oules par exemple, qui servent à la conservation de l'huile¹². Il faudrait élargir l'enquête et regarder ce qu'il en est de plus près. Il faudrait s'interroger aussi sur les normes : peut-on boire du vin dans un récipient en terre, par exemple ? A priori, non, parce qu'il y a l'idée que le goût en serait altéré... La vaisselle, de ce fait, est surtout composée d'objets en étain ou en cuivre, ou en bois. Ce qui sert à boire est en étain ou en cuivre : les inventaires dijonnais le disent de manière très explicite.

Du vin

Les Dijonnais ont du vin chez eux

À la lecture de l'ensemble du corpus dijonnais, force est de constater, un peu grossièrement – les chiffres obtenus n'offrent sérieusement qu'un ordre de grandeur –, qu'il y a un tiers des foyers qui possèdent du vin dans un endroit ou dans un autre au moment du décès de tel ou tel membre de la famille. Un tiers, c'est à la fois beaucoup et peu. Bien sûr, le chiffre n'est qu'indicatif : il faudrait mettre cela en relation avec la date de l'inventaire, en particulier, pour aller plus loin. En effet, il peut être tout à fait logique de ne pas trouver de vin dans la cave ou le cellier d'un défunt en plein mois de juillet, la récolte précédente étant bue et la nouvelle encore sur pied ; de la même manière, il peut être tout à fait logique de trouver du vin en octobre ou en novembre, les vendanges à peine passées. Les chiffres fournis sont un peu bruts, mais ils indiquent tout de même un ordre de grandeur appréciable.

La présence de vin dans la maison au moment du décès concerne toutes les couches de la population, petits et grands (figure 1). Cela ne veut pas dire pour autant que toute la population soit bien représentée : les très petits échappent au regard. En effet, il n'y a pas de pauvres, ou quasiment pas, dans les inventaires après décès dijonnais, à l'exception, peut-être, de deux ou trois vieilles femmes dont les biens recensés

¹² MARANDET (Marie-Claude), art. cit. note 3 ; MARANDET (Marie-Claude), « Tuiliers et potiers de la région toulousaine à la fin du Moyen Âge », *Archéologie du Midi Médiéval*, t. 4, 1986, p. 123-130.

donnent un aperçu saisissant d'une assez grande pauvreté. Toutefois, il faut signaler que de nombreux inventaires sont incomplets ou imprécis et ne permettent pas de savoir de qui il s'agit.

Parmi ceux qui possèdent du vin à leur mort, quelques catégories socio-professionnelles se distinguent, au nombre desquelles, d'abord et surtout, les vignerons et les prêtres. Suivent ceux qui sont qualifiés de bourgeois et quelques professions artisanales visiblement différenciées des autres, en particulier les couturiers, puis les barbiers, bouchers, boulangers etc.

Ce n'est pas le lieu, ici, d'entrer dans les détails du volume du vin conservé dans les foyers. Il est difficile, à l'heure actuelle, d'aboutir à des conversions satisfaisantes en litres : l'enquête est encore en cours sur le sujet. Plusieurs idées, dans l'immédiat, peuvent cependant être avancées. La première, c'est que le vin conservé l'est dans des proportions normales pour une consommation familiale. Assez souvent, d'ailleurs, le clerc explique que le vin contenu dans telle queue ou tel poinçon est du vin en cours de consommation. C'est le sens, par exemple, de ce qui est dit au sujet d'un poinçon conservé dans le cellier de feu Regnault Chevalier, tailleur du duc, le 24 mars 1396 : il s'agit d'un « *poinsson ou il a du vin blanc dont l'on bois* »¹³. La seconde, c'est que le vin ne sert pas nécessairement uniquement à l'usage personnel. Certains stocks sont tels qu'il y a nécessairement commercialisation du vin. Prenons l'exemple d'un inventaire anonyme – le document n'est pas complet –, sans doute dressé dans le courant de l'année 1410. Dans trois espaces différents, un grand cellier, un petit cellier et le treuil, c'est-à-dire le pressoir, on trouve 100 queues de vin nouveau, 39 poinçons de vin nouveau et 25 queues de vin vieux. L'ensemble représente une très grande quantité de vin, une trop grande quantité pour le seul usage familial : c'est donc bien que, d'une manière ou d'une autre, il est écoulé par d'autres voies¹⁴.

Différents vins dans les caves

Le vin contenu dans la maison relève de différents types : les inventaires parlent de vin *rouge*, de vin *vermeil*, de vin *blanc*, de vin *vieux*, de vin *nouveau*, de vin *renouvelé*, de *despence*, de *verjus* et de *vinaigre*. Il faut inclure le verjus et le vinaigre dans la réflexion, parce que ce sont deux produits qui appartiennent à la chaîne « viticole » à un moment ou à un

¹³ A.D. Côte-d'Or, B II 356/1, C 12 – 2, n° 3, f° 6v°.

¹⁴ A.D. Côte-d'Or, B II 356/1, C 12 – 5, n° 7, f° 5 et v°.

autre. Ils sont présents en abondance dans les intérieurs dijonnais et, visiblement, employés de manière concomitante. C'est important de le souligner, parce que cela ne va pas de soi. D'un point de vue paléographique – mais ce n'est pas un argument tout à fait probant –, le scribe n'écrit jamais « vinaigre » mais toujours « vin aigre », avec l'idée bien établie et clairement exprimée qu'il s'agit d'abord de vin. Par endroits, le clerc hésite. Recensant les biens d'un marchand nommé Humbert David, le 1^{er} octobre 1473, par exemple, il comptabilise deux queues de vin aigre dans la cave située sous la maison : « Deux quebues de ~~petit~~ vin aigre et n'y a que environ trois muis »¹⁵. Le clerc a hésité et a d'abord écrit « petit vin » ; il s'est repris et a modifié pour parler de vin aigre. Par conséquent, la question se pose de savoir s'il s'agit bien de vinaigre, au sens où nous l'entendons. On peut en douter : ne s'agit-il pas plutôt d'un (petit) vin qui s'est mal conservé mais dont la destination n'était pas à l'origine celle du vinaigre ? L'exemple est pertinent pour dire que ce qui est qualifié de vin aigre est sans doute le plus souvent du vinaigre mais doit être parfois du vin de mauvaise qualité.

Distinguer ces différents types de vin va de soi : ce sont ces vins que l'on produit ; il est normal que ce soient ces vins que l'on retrouve stockés chez les gens, à la fin du Moyen Âge comme aujourd'hui. Pourtant, si on regarde les inventaires après décès du Toulousain, par exemple, surgit un problème que la lecture seule des inventaires dijonnais ne montre pas. En effet, dans le Toulousain, on trouve du vin qui peut ressembler, en apparence du moins, au vin recensé à Dijon : il y a du vin blanc, du vin rouge, du vin clairet. Mais il n'est pas tout à fait décrit de la même façon. Le vin pur, en effet, n'est pas la norme : le vin est le plus souvent qualifié de *limphatus* ou de *adatus*, c'est-à-dire mêlé d'eau, ce que l'on ne rencontre jamais à Dijon¹⁶. Le registre, on le saisit aisément, n'est pas le même. Il y a du vin, mais ce n'est pas toujours tout à fait le même produit. À Dijon, il va de soi que le vin est pur. La situation dijonnaise ressemble beaucoup à la situation bordelaise : la description du vin dans les inventaires après décès – il y en a peu – ressemble beaucoup à celle d'ici. Ce qui prévaut à Dijon ne vaut pas nécessairement pour la Bourgogne tout entière. Les inventaires après décès « ruraux », dressés dans la seconde moitié du XIV^e siècle, ne donnent pas tout à fait la même impression que les inventaires urbains dijonnais. Le vin, peu présent, y

¹⁵ A.D. Côte-d'Or, B II 356/6, C 12 – 24, n° 6, f° 7.

¹⁶ SICRE (Claude), *op. cit.* note 3, p. 80.

semble médiocre, ce qu'atteste une expression comme « *vin montey* »¹⁷. Le vin de qualité, qui ressemble aux vins possédés à Dijon, ne se retrouve que dans les inventaires des officiers ducaux¹⁸. La situation révélée par les inventaires après décès de Dijon, qui paraît, à première vue, quelque chose de tout à fait normal, ne l'est pas dans les faits et caractérise une forme de consommation spécifique, au moins sur le plan qualitatif.

La provenance de ces vins

10 % des foyers qui ont du vin recèlent du vin localisé et identifié par le nom d'un cru (figure 2). L'expression est employée explicitement : on parle de vin du « *creu de* » ou du vin « *venu* » ou « *creu en* ».

Parmi ceux qui sont concernés, force est de constater que, là aussi, se retrouvent toutes les couches sociales (figure 4). Les vigneronns, toutefois, se distinguent nettement des autres. On notera l'absence de crus chez les prêtres, peut-être liée au vin de messe ou aux dons ; toutefois, le cas est vrai aussi pour d'autres professions.

Beaucoup de ces lieux, quand on peut les localiser, sont situés en plaine, dans un espace fortement déprécié dans la conception des terroirs actuels (figures 2 et 3). Parmi eux, on constate la présence des « *chétifs lieux* » qui figurent dans la liste des vignes que le duc Philippe le Bon ordonne d'arracher en 1441¹⁹. Certains inventaires témoignent du fait que l'ordonnance prise par le duc n'est pas forcément partout suivie d'effets. L'inventaire des biens du vigneron Henry Salignon, par exemple, dressé le 24 mars 1482 – 40 ans plus tard ! – signale encore du vin « *creu de Grant Champ et de Genoïs* »²⁰. Les vignes de Grandchamp font partie de ces vignes à arracher en 1441. Le qualificatif associé au vin – *nouveau* – ne laisse aucun doute sur le fait qu'il y subsiste un vignoble ou qu'il y est réapparu, c'est-à-dire, quel que soit le cas de figure, que l'ordonnance n'a pas été appliquée.

¹⁷ Pierre Gresser voit dans cette expression utilisée dans les celliers du Jura en 1367 une relation à la fermentation, tout en constatant l'association de « *montez* » avec les qualificatifs relatifs aux défauts du vin : « *aigre* » et « *troubles* » : GRESSER (Pierre), « Les aspects qualitatifs des vins princiers du Vignoble (Jura) dans la seconde moitié du XIV^e siècle », *Cahiers d'histoire de la vigne et du vin*, n° 11, 2011, p. 7-23.

¹⁸ PIPONNIER (Françoise), « Recherches sur la consommation alimentaire en Bourgogne au xiv^e siècle », *Annales de Bourgogne*, 1974, n° 2, p. 77-78.

¹⁹ Voir analyse détaillée dans : PEPKE-DURIX (Hannelore), « Du lieu-dit au terroir : les territoires viticoles à Dijon aux XIV^e et XV^e siècles », *Cahiers d'histoire de la vigne et du vin*, n° 3, 2003, p. 59-77.

²⁰ A.D. Côte-d'Or, B II 356/6, C 12 – 25, n° 17, f° 2.

Cru mentionné	Lieu-dit actuel et cadastre napoléonien	Commune actuelle	Ordonnance de P. le Bon (1441)
<i>Bourdemeres</i>	<i>Bourdenières</i>	Chenôve (centre)	
<i>Champewrart</i>	?	?	
<i>Chenove</i>	-	Chenôve	
<i>Couchey</i>	-	Couchey	
<i>Creusot</i>	<i>Creusots</i>	Dijon (sud)	
<i>Dijon</i>	-	Dijon	
<i>Dessous la ville</i>	-	Dijon	
<i>L'Espinothe</i>	<i>Ez Penottes</i>	Dijon (sud)	
<i>Faicoles</i>	<i>Les Fassoles</i>	Talant (est)	
<i>Genoix, Genoix</i>	<i>Les Génois</i>	Dijon (est)	
<i>Giron</i>	<i>Giron (ferme)</i>	Dijon (ouest)	
<i>Grant Champ</i>	<i>Grand Champ</i>	Dijon (sud-est)	« très chetif lieu »
<i>Lochieres</i>	<i>Aux Lauchères</i>	Dijon (nord)	
<i>Longeroye</i>	<i>Longeroies ou Les Longues Roies</i>	Marsannay (ouest) ou Chenôve (sud-est)	
<i>Marcennay</i>	-	Marsannay-la-Côte	
<i>Montevigne</i>	<i>Les Monts de Vigne</i>	Dijon (est)	
<i>Petigny</i>	<i>Les Petigny</i>	Chenôve (nord)	
<i>Poilly</i>	<i>Pouilly</i>	Dijon (nord)	
<i>Pornieres/Porrières</i>	<i>Les Perrières ?</i>	Dijon (est)	
<i>Poussot, Pousot</i>	<i>Les Poussots</i>	Dijon (sud-est)	« très chetif lieu »
<i>Ragitet</i>	?	?	
<i>Rangue</i>	<i>Au Rang</i>	Saint-Apollinaire	
<i>Roilles</i>	<i>Les Courbes Royes? Les Grandes Royes? Les Grandes Royes de Bernard?</i>	Saint-Apollinaire Dijon (nord) Dijon (sud-est)	<i>Bernart : « très chetif lieu »</i>
<i>Saint-Benigne (la vigne de)</i>	?	Dijon	
<i>Talent</i>	-	Talant	
<i>Valemin</i>	<i>Valmy ?</i>	Dijon (nord)	

Figure 2 - Les crus mentionnés dans les inventaires après décès entre 1389 et 1588, localisation des lieux-dits actuels, et mention dans l'ordonnance de Philippe le Bon de 1441

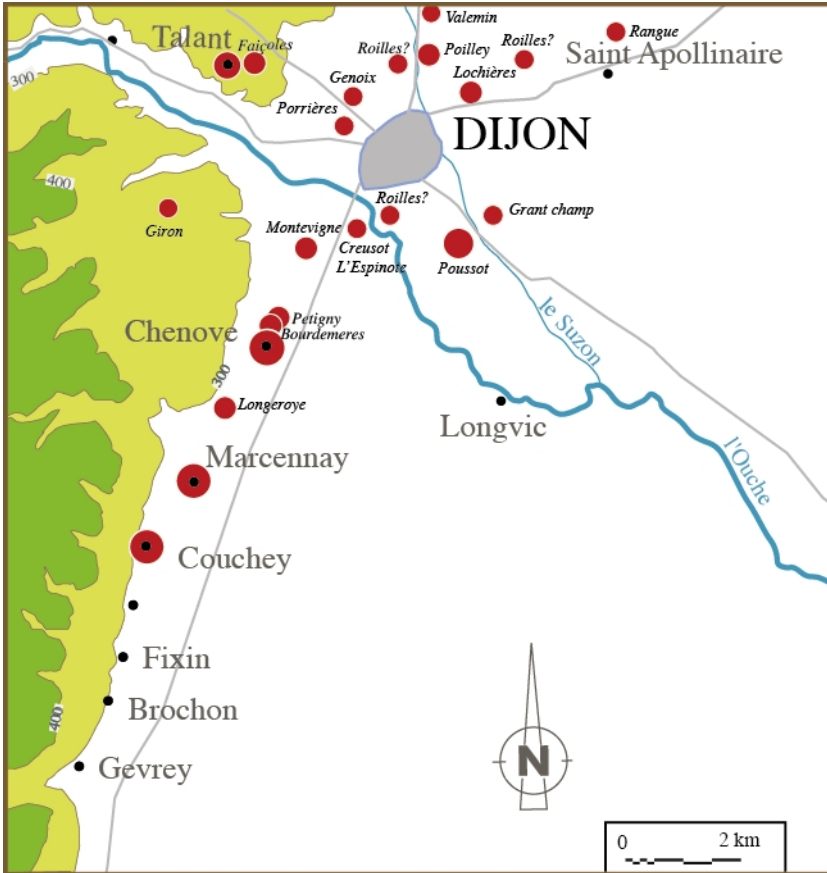


Figure 3 - Carte de localisation des crus mentionnés dans les inventaires après décès à Dijon entre 1389 et 1588

	Nombre	%	% parmi renseignés
non renseigné	8	33,3	
vigneron	3	12,5	18,8
boulangier	2	8,3	12,5
couturier	1	4,2	6,3
fourrier	1	4,2	6,3
charreton	1	4,2	6,3
licencié en lois	1	4,2	6,3
fondeur	1	4,2	6,3
mercier	1	4,2	6,3
marchand	1	4,2	6,3
tanneur	1	4,2	6,3
peintre	1	4,2	6,3
docteur en médecine	1	4,2	6,3
apopticaire	1	4,2	6,3

Figure 4 - Répartition socio-professionnelle des propriétaires de vins identifiés par un nom de lieu

Tous les lieux ne sont pas des chétifs lieux. En effet, on distingue quelques exceptions notables : la Côte pour *Marsannay*, *Giron* (la motte Giron), *Montevigne* à proximité des vignes de Mardor à Dijon, *Chenôve*, *Couchey* et *Talant*.

En somme, le vignoble d'où est issu le vin identifié à un lieu dans les caves des Dijonnais est situé essentiellement aux portes de la ville, à l'est et au sud, dans des espaces actuellement urbanisés (figure 3). Un de ces lieux affiche explicitement la proximité avec la ville, qui situe la vigne « *dessous la ville* », c'est-à-dire contre ses remparts. Même pour les plus éloignées, les vignes sont facilement accessibles dans la journée par les citadins qui les cultivent. Le vin identifié dans les inventaires après décès est donc du vin essentiellement local²¹. Ce localisme est souligné à plusieurs reprises, puisqu'il s'agit du vin produit par les vignes du défunt :

²¹ *Vignes et Vins du Dijonnais. Oubli et renaissance*, dir. Jean-Pierre Garcia et Jacky Rigaux, Clemencey, Terre en vues, 2012.

il y a dans le cellier de celui-ci, par exemple, « *sept queues de vin qui sont venuz et creuz es vignes dud. hostel* »²².

L'essentiel du vin recensé dans les inventaires, toutefois, n'est pas identifié à un lieu. De quoi s'agit-il alors ? Rien ne le dit ni ne permet de le dire. La législation centre l'intérêt sur le vin de Dijon. On sait pourtant que les textes normatifs autorisent la circulation de vins extérieurs ou étrangers et donc leur consommation à Dijon même, ou du moins des vins considérés comme « *presque semblables en bonté des vins du creu de ladite ville* », comme l'explique un document du 2 décembre 1446. Ces vins autorisés sont ceux de « *Tournuz, Chalonnais, Beaunois* » et ceux qui sont produits « *par deça au long de la montagne jusques à Messigny* »²³. Ces vins sont extérieurs à la ville, mais ils ne proviennent pas non plus de contrées très éloignées de Dijon. Tous ces vins, proches ou étrangers, une fois entrés en ville et considérés comme suffisamment qualitatifs pour être marqués comme « *de Dijon* », perdent-ils la trace de leurs origine et provenance spécifiques ? Ne seraient alors cités comme crus référencés au lieu que les vins qui ne portent pas la marque de la ville et donc presque paradoxalement les vins plutôt « *petits et chétifs* » ?

Le vin et le lieu dans la maison : une autre lecture de la consommation du vin

Les espaces de consommation

Ce vin, où le boit-on ? Il n'y a pas, a priori, de géographie de la consommation du vin clairement établie dans la maison. En effet, si l'inventaire est chapitré, dressé par le cleric de la mairie dans chacune des pièces de la maison dûment nommée, la recension des objets interdit bien souvent d'identifier la pièce, ou plus exactement son usage, avec le nom qui lui est donné : la cuisine ne ressemble pas toujours à une cuisine, la chambre pas nécessairement à une chambre, *etc.* Cela revient à dire qu'il y a une polyvalence des pièces, certes relative, mais réelle. Par ailleurs, on constate qu'il y a partout de la vaisselle servant à boire ; les

²² A.D. Côte-d'Or, B II 356/4, C 12 – 16, n° 18, f° 6v°.

²³ Archives municipales de Dijon, G 248 (2 décembre 1446). Vue d'ensemble du problème dans LABBE (Thomas), GARCIA (Jean-Pierre), « Vers la géographie des climats actuels : processus de différenciation des crus viticoles dans le baillage de Dijon du XVI^e au XVIII^e siècle », dans *Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*, dir. Jean-Pierre Garcia, Dijon, EUD, 2010, p. 159-176. Voir aussi, dans le même volume, GARCIA (Jean-Pierre), LABBE (Thomas), « L'émergence et la représentation des climats dans les documents bourguignons du XVI^e siècle au XVIII^e siècle », p. 153-158.

tables, souvent pliantes ou sur tréteaux, placées ici ou là, peuvent se déplacer au gré des besoins et être dressées dans chacune des pièces : en somme, on mange et on boit où on veut dans la maison.

Le vin, lui, est stocké dans des pièces spécifiques ou, pour être plus exact, relativement spécifiques : les celliers dominent nettement, soulignant le fait connu que ces vins médiévaux ne sont pas des vins de garde, mais, à défaut, on conserve aussi le vin dans une cave ou un autre espace de ce type, quel que soit le nom donné à l'endroit (figure 5). Il y a, là aussi, difficulté à bien saisir l'identité de chaque pièce ²⁴.

	Nombre	%
Cellier	252	57,1
Chas	97	22,0
Cave	31	7,0
Esmay	25	5,7
Treul	20	4,5
Extérieur	9	2,0
Vote	3	0,7
Cavote	3	0,7
Pressour	1	0,2

Figure 5 - La répartition des 441 espaces différents de stockage du vin

On ne boit pas dans le cellier ou dans la cave, ou du moins on y boit peu. Toutefois, quelques objets indiquent, ici et là, qu'on y boit de temps à autre. On trouve, en effet, dans le chai d'un officier du duc de Bourgogne, « *II symarres rondes* » et une « *paire de botoilles de cur* » ²⁵. Mais l'inventaire est défectueux : le scribe a hésité entre la cuisine et le chai. Une première rédaction portait « *En la cusine* » ; dans un second temps, l'identification de la pièce a été rayée pour « *Ou chas* ». À quoi avons-nous véritablement affaire ? Rien ne permet de le dire. Dans le second cellier possédé par le clerc Guillaume de Contigney – il a un chai et deux celliers –, décédé en 1400, on trouve « *II botoilles de cur, un petit pot de coyvre, un*

²⁴ PIPONNIER (Françoise), « Autour des celliers dijonnais : des mobiliers aux activités des vignerons (XIV^e – XV^e siècles) », *Le village médiéval et son environnement. Études offertes à Jean-Marie Pesetz*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1998, p. 391-411.

²⁵ A.D. Côte-d'Or, B II 356/1, C 12 – 2, n° 5, f° 4.

antboneur, un aigueret d'estain » et du vin ²⁶. Cela suffit à dessiner un tableau suggestif : les bouteilles recensées servent à transporter le vin du cellier à la table ; un petit pot et un aiguerot peuvent être éventuellement utilisés pour boire. Si cela est bien avéré, cela pose problème : un aiguerot, en moyen français, c'est une aiguière, c'est-à-dire un vase à eau... Y a-t-il bien fondamentalement toujours spécificité de la vaisselle ?

La vaisselle

À Bordeaux, il y a une vaisselle spécifique dédiée au vin. Elle est surtout composée du pichet et du *cana* ; il y a peu de tasses, sauf dans les intérieurs les plus riches, et quasiment pas de verres, du moins pas avant le début du XVI^e siècle. Il y a aussi des brocs et des *cameras*²⁷.

À Dijon, ce ne sont pas les mêmes noms qui reviennent, ni tout à fait la même réalité qui se fait jour. L'objet principal servant à boire le vin est la *cimarre*. On la trouve dans 26 % des intérieurs ; elle est souvent en étain. Dans les intérieurs les plus riches on trouve aussi des tasses, souvent marquées aux initiales du propriétaire. Il y a des verres, en plus grande quantité et plus tôt qu'à Bordeaux : on en rencontre dès le début du XV^e siècle, même si leur densité augmente visiblement par la suite. Il y a aussi des gobelets, parfois assimilés à des verres. Pour porter le vin du cellier à la table et pour le contenir sur la table, il y a, en lieu et place du pichet bordelais, la *pinte* et son dérivé, le *pintat*. Il y a aussi des bouteilles, souvent complexes, dotées une enveloppe de cuir. Elles ne sont pas rares et servent uniquement à transporter le vin ou à le présenter à table.

D'autres objets renvoient aussi à la consommation du vin, comme le *barrot*, un petit tonneau servant à transporter du liquide ²⁸, mais on en trouve peu : une dizaine d'occurrences seulement entre 1389 et 1588.

Beaucoup d'autres objets peuvent servir à la consommation du vin, en fin de compte, sans qu'il y ait nécessairement besoin d'une vaisselle spécifique. Celle-ci existe, sans exclusive.

* *
*

²⁶ A.D. Côte-d'Or, B II 356/1, C 12 – 3, n° 10, f° 2v°.

²⁷ MALERET (Sylvie), LAVAUD (Sandrine), « Vaisselle et vin à Bordeaux à la fin du Moyen Âge », dans *La cuisine et la table dans la France de la fin du Moyen Âge...*, art. cit. note 2, p. 317-326.

²⁸ Un exemplaire de barrot, très petit tonneau ayant fonction de gourde pour désaltérer le vigneron au champ, figure au musée du vin de Beaune.

Le vin et les objets du vin sont omniprésents dans la maison des Dijonnais à la fin du Moyen Âge. Si les lieux et les objets de sa consommation ne sont pas toujours spécifiques, ils témoignent tout de même d'une civilisation matérielle profondément ancrée dans la vigne. Les Dijonnais produisent, pour beaucoup d'entre eux, leur propre vin ; celui qui est identifié dans les caves provient des environs immédiats de Dijon. Il est issu de vignobles aujourd'hui pour l'essentiel arrachés. L'usage commun du vin, tel que les inventaires le montrent, est relativement éloigné des textes législatifs conservés par ailleurs, de la norme construite par les ducs de Bourgogne en particulier. Les inventaires, en effet, révèlent une acception simple du vin, et c'est sans doute ce qui ressort de leur lecture : dans les caves, il y a du vin, souvent en quantité modeste et peu différencié par sa couleur ou son origine. Ce rapport au vin est représentatif d'une consommation particulière : chez la majorité des gens, on consomme du vin, on consomme son vin. Ce que disent les inventaires après décès de la consommation du vin à Dijon, en fin de compte, renvoie à un vignoble en place, qui suffit aux besoins. C'est sans doute ce qui explique la dissociation qui s'opère entre la législation du duc de Bourgogne et son application ²⁹.

²⁹ FERRAND (Guilhem), GARCIA (Jean-Pierre), « Le vin chez les gens à Dijon à la fin du Moyen Âge (1389-1588) : les mots et la chose », dans *Vins et vignobles : les itinéraires de la qualité (Antiquité - XXI^e siècle)*, dir. Sandrine Lavaud, Jean-Michel Chevet, Jean-Claude Hinnewinkel, Villenave d'Ornon, Vigne et Vin Publications, p. 29-47. .

Annexe 1

FEU HUGUENOT LA PAYE, BOUCHER
 DIJON, RUE DE LA BOUCHERIE
 1439, 2 juillet

A. A.D. Côte-d'Or, B II 356/5, C 12 – 20, n° 17.

Inventoire fait le jeudi second jour de juillet IIII^c XXXIX par moy Jaques Gorget clerc jure de la court de la maerie de Dijon commis ad ce par monseigneur le maieur, etc., des biens demeurez du decez et succession de feu Huguenot la Paye jadis bouchier demourant a Dijon en la rue de la boucherie a la requeste de Jehan et Perrenote d'Argilly bouchiers curateurs dicernez a Jehannote, Regnaulde, Guiote et Henry frere et seurs moindres d'ans enffans de feu led. Huguenot par lui procree ou corps de Jehanne sa femme, desquelx biens n'a este fait aucun partaige maiz ont este tauxez au prouffit de lad. vesve et enffans par gens aians a ce congnoissance et par serement en la maniere cy apres declairee, presens lesd. curateurs, lad. vesve, Huguenot Alardot, Estienne Morelet sergent, Henry le Leuvre et Humbert Noirot des Barres Dorsins, etc.

Et premierement
 en la cuisine dudit hostel

Deux cymarres, une coquasse, deux aiguieres, dix pintes et autre estain ouvre pesant tout IIII^{xx} XIII livres, livre tauxee par Estiennot Jalet ung gros ; vaillent : [blanc] ;

Item en poz cuyvre tant bans^a que noirs et aussi en seaulx a laver mains et aussi en chandeliers de cuyvre VII^{xx} X livres, la livre tauxee III blans ; vaillent : [blanc] ; [fol. 1v]

Item deux grans paelles, une chaudiere, une [deteriore], ung chauderon, cinq autres paelles et autre [deteriore], tout pesant six vins livres, la livre tauxee ung gros ; vaillent : [blanc] ;

Item IIII trepiers, deux andains, une cromasle, deux hastes, une grille, une chere et autres choses estans en lad. cuisine, tauxee tout : III fr. ;

Item une matherot, ung petit banc tourniz, une table garnie de tressteaulx, une forme a soir sus, tauxee ensemble ungb chalit de lit : XVIII gros ;

Item deux lars, XII jambons, demi lart, tout tauxe par Jehan Jobrojois : neuf frans ;

Item huit vins XVI^c livres d'oing, la livre tauxee le cent V fr. ;
vaillent : [*blanc*] ;

Item une viez arche, une queue, une pretissoire tauxees : VI gros.

En la chambre

ou gisoit a son vivant led. Huguenot

Ung lit de plume *gamy* de cuissin, d'un couverteur roye, ung cier, ung docie, trois pans de curtines de toille blainche tauxez ensemble le chalit : IX frans ;

Item IIII^{xx} linceulx de chenove tant viez que neufz de deux toilles et de deux toilles et demye tauxez tout ensemble : XIII fr. IIII gros ;
[fol. 2]

Item une couchote *gamye* de cuissin, d'une coultrapointe tauxee ensemble son chalit : XVIII gros ;

Item environ XII nappes, XII *tergeures* de chenove, tout tauxe : III fr. ;

Item XII couvreschiefz tauxez : ung franc ;

Item une arche de chaigne *gamie* de serrure tauxee : XVIII gros ;

Item une table *gamie* de tresteaulx, une forme a seoir sus, deux petites arches, tauxe tout : 1 fr. ;

Item une robe de noir fourree d'aigneaulx noirs, une manteau, une autre robe de pers double de blanc, une jacote de gris, deux chapperons de noirs, ung chappeaul de faultre, ung pourpoint a usaige d'omme tauxez au prouffit des enffans seulement : IX fr. ;

Item ung glassere, une auberjon de fer, ung barroier, tout tauxe : III fr. ;

Item une paire d'andains tauxee : III gros ;

Item ung buffet a deux anchastres *gamie* de serrures et de clefz tauxe : ung franc ;

Item deux petiz oroilliers de plume tauxez : II gros ; [fol. 2v]

Item XXX frans tant en nicquez comme en grans blans et aussi trois florins d'or de Rin ;

Item une arche *gamie* de serrure tauxee ensemble ung petit coffrot : ung fr. ;

Item XXX chief de moutons tauxez : XXV fr. ;

Item ung viez cheval tauxe ensemble une charrote *gamie* de ses habillemens : XII fr. ;

Item cinq berbis tauxees : II fr. ;

Item une ceinture garnie de cloux d'argent, de deux gros mordans
tauxee ensemble ung [espinlis], une bourse de perles et XIII cuilliers de gros
argent : trese frans.

Ou cellier dud. hostel

Item huit queues de vin vermeil, la queue tauxee quinze frans ;
vaillent : six vins^d frans ;

Item deux muis^e de bois tauxez : ung gros ;

Item unes pastenostres d'ambres tauxees : 1 fr.

a. *Corr.* : blans.- b. *Dessous, rayé* : le.- c. *Dessous, rayé* : cent cinquante.- d. *Dessous, rayé* : dix.-
e. *Peut-être faut-il lire* : mares.

TABLE DES MATIERES

Jean-Pierre BRELAUD, Les cinquièmes rencontres « Aujourd'hui, l'histoire des bourgognes »	3
Pierre GRESSER, La consommation des vins comtaux du Vignoble (Jura) par Philippe le Hardi et ses proches (1384-1404)	5
Guilhem FERRAND et Jean-Pierre GARCIA, 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	23
Denis SCHNEIDER, La part du « bourgogne » dans la consommation haut-marnaise de vin ou la trace d'un changement de paradigme	45
Bertrand MARCEAU, Réforme monastique et consommation de vin à Cîteaux aux XVI ^e et XVII ^e siècles	73
André FERRER, Château-Chalon et Tokay : une dégustation comparée à la Cour de Vienne en 1771	93
Jean-François BLIGNY, Le vin de battoir	101
François LORMANT, Les appellations d'origine : un gage de qualité pour les consommateurs ? L'exemple des vins lorrains	117