



HAL
open science

Les cépages du département de Loir-et-Cher en 1804

Henri Galinié

► **To cite this version:**

Henri Galinié. Les cépages du département de Loir-et-Cher en 1804: Recherches sur l'histoire des cépages de Loire, 5. 2017. halshs-01427299

HAL Id: halshs-01427299

<https://shs.hal.science/halshs-01427299>

Preprint submitted on 5 Jan 2017

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.

Les cépages du département de Loir-et-Cher en 1804

Henri Galinié - *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 5

1. L'enquête préfectorale de 1804

2. Les notes de synthèse cantonales

- 2.1 - Canton d'Onzain
- 2.2 - Canton d'Herbault.
- 2.3 - Canton de Blois
- 2.4 - Canton de Marolles
- 2.5 - Canton d'Oucques
- 2.7 - Canton d'Avaray
- 2.8 - Canton de Mer
- 2.9 - Canton de Montrichard
- 2.10 - Canton de Pontlevoy
- 2.11 - Canton de Contres
- 2.12 - Canton de Cellettes
- 2.13 - Canton de Brascieux

3. - Occurrences et répartition géographique des noms des cépages

4 - Remarques sur les cépages mentionnés

- 4.1- L'usage des mots *plant* et *sepage/spage*
- 4.2 - 'Lignage' ou Massé doux
- 4.3 - 'Orbois' ou Menu Pineau
- 4.5 - Les Auvernat
- 4.6 - 'Meslier'.
- 4.7 - 'Côt' et Samoireau
- 4.8 - Gros Noir ('Teinturier') et 'Gouais'
- 4.9 - Blancheton ('Folle Blanche')
- 4.10 - 'Chenin', 'Grolleau', 'Gascon'
- 4.11 - Les cépages manquants
- 4.12 - Cépages et qualité des vins

5. Remarques conclusives

Références bibliographiques

ANNEXE 1 – Notes de synthèse cantonales

ANNEXE 2 – Tableau (Côtes du Cher)

Les cépages du département de Loir-et-Cher en 1804

Henri Galinié - *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 5

Mots-clés - Vignoble, Loire, Loir-et-Cher, 19^e siècle, cépages

Key words – Vineyard, Loire Valley, Loir-et-Cher, 19th century, grape varieties

Résumé

Une enquête préfectorale conduite de 1801 à 1804 dans le département de Loir-et-Cher livre un premier tableau de l'encépagement du vignoble. La 'Folle Blanche N', le 'Lignage N', l' 'Orbois B' sont les plus souvent cités, puis viennent le 'Teinturier N', le Meslier ('Petit Meslier B' oo 'Meslier-Saint-François B' ?), le 'Chardonnay B', le 'Meunier N', le 'Pinot Noir N', le 'Gouais B' et le 'Côt N'. 'Chenin B', 'Gascon N' et 'Grolleau N' apparaissent marginaux.

Les produits servent pour beaucoup à la distillation, aux assemblages pour la fabrication de vins de masse mais aussi à quelques vins de qualité.

On remarque l'absence de 'Sauvignon B', de 'Gamay N' et de 'Romorantin B' attestés plus tard.

Abstract

A general survey including agriculture was carried out in the first decade of the 19th cent. all over France. In the "département de Loir-et-Cher" (Blois area in the Loire Valley), this survey took place in 1801-1804. As the vineyard was concerned, it gives the first comprehensive view of the grape varieties in use at the time. Under their local or ancient names, 'Lignage N', 'Orbois B', 'Folle Blanche B' come first, then Meslier ('Petit Meslier B' or 'Meslier-Saint-François B' ?) 'Chardonnay B', 'Meunier N', 'Pinot Noir N', 'Gouais B' and 'Côt N'. 'Chenin B', 'Gascon N', 'Côt N' and 'Grolleau N' appear to have been very marginal by 1800.

Some popular Late 19th cent. grape varieties like 'Sauvignon B', 'Gamay N' and 'Romorantin B' do not appear in the lists.

Most of the wines were sold locally or went for distillation (eau de vie) and vinegar ; some were sent for the fabrication of urban mass products, mainly to Paris. A few appreciated red or white wines were also produced. Whether from the North of Blois or from the Sologne region South of the Loire, including the Cher river and the "Côtes du Cher", the wines are part of the Touraine vineyard.

Les cépages du département de Loir-et-Cher en 1804

Henri Galinié - *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 5

Version abrégée

L'enquête statistique menée entre autres sur l'agriculture, de 1801 à 1804 dans le département de Loir-et-Cher, dresse un tableau partiel mais certainement représentatif des cépages utilisés au tout début du 19^e siècle. Les mentions de noms attestent la présence de 13 cépages sans que l'on puisse estimer la part exacte de chacun dans l'encépagement. Quoique les résultats par canton ne couvrent qu'une partie du département et que le Vendômois soit absent, ainsi que le canton de Romorantin, les 13 cantons documentés (Archives départementales du Loir-et-Cher, Série 6M) couvrent en partie la rive nord de la Loire, la Sologne et la Côte du Cher.

Cépages

Le 'Lignage N' ou Massé doux, l'Orbois B' ou Menu pineau et le Blancheton ('Folle Blanche B') sont les plus souvent cités ; puis viennent le Gros noir ('Teinturier N'), l'Auvernat Blanc ('Chardonnay B', parfois 'Pinot Blanc B?') l'Auvernat Meunier ('Meunier N'), l'Auvernat Franc ('Pinot Noir N'), le 'Gouais B' et le 'Côt N' (Cahors) ; 'Chenin B', 'Grolleau N' et 'Gascon N' apparaissent très marginaux.

'Sauvignon B', 'Romorantin B' et 'Gamay N' constituent les absences les plus remarquées.

Chenin, Côt, Grolleau et Gascon sont absents sur la rive nord. Les trois premiers sont introduits depuis l'ouest dans la vallée du Cher ; le Gascon doit être un vestige d'encépagement plus ancien.

Le Loir-et-Cher, pour ce qui est des encépagements, se trouve à la jonction des influences orientales et sud-occidentales que les vignobles de Loire ont connues. Les cépages, les noms et les synonymes qui leur sont attribués traduisent parfois cette situation.

La liste des cépages en usage, les allusions à leurs proportions respectives, leurs désignations flottantes dans le vignoble et les absences constatées montrent une fluidité des encépagements qui a déjà été soulignée mais qu'il est difficile de ne pas sous-estimer car l'on demeure dans l'impossibilité de l'appréhender.

Produits

La destination des raisins et la qualité des vins sont très variables et pas nécessairement corrélées à la réputation des cépages. Un même cépage peut être utilisé à diverses fins.

Le produit de la vigne va de vins de qualité, à base d'Auvernat (blanc et rouges), de Meslier, d'Orbois, de Côt et de Lignage dans certains terroirs (Cote des Grouais, cantons de Cellettes ou de Montrichard, autres ...) à la production de vins très médiocres, souvent à partir des mêmes cépages.

Les vins sont destinés à la consommation locale puis à l'envoi à Paris, en Normandie ou en Bretagne, voire à Orléans pour le vinaigre et l'eau de vie.

Les vins médiocres sont produits comme colorants (Gros Noir, Lignage, voire Côt) pour les assemblages de vins de masse, pour la distillation, surtout rive nord, notamment du Blancheton et du Gouais, et enfin pour le vinaigre. Ils répondent alors à une demande spécifique.

Les cépages sont conduits pour répondre à l'orientation du vignoble.

Les cépages du département de Loir-et-Cher en 1804

Henri Galinié - *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 5

Les Archives départementales de Loir-et-Cher conservent une série de dossiers relatifs à la grande enquête consacrée à l'industrie, à l'agriculture et au commerce menée dans la France entière dans la première décennie du 19^e siècle. Dans le Loir-et-Cher, l'enquête, à l'initiative du préfet, fut conduite de l'an IX à l'an XII, soit de 1801 à 1804.

Des questionnaires très détaillés étaient adressés au maire de chaque commune. La rédaction d'une note de synthèse cantonale était confiée à un commissaire désigné par le préfet, souvent semble-t-il le maire du chef-lieu de canton.

La vigne faisait partie du questionnaire. Dans le document communal, seuls la superficie cultivée et le rendement en étaient demandés. En revanche, pour l'analyse cantonale, plusieurs questions supplémentaires étaient posées au commissaire qui, d'un canton à l'autre, répondait à certaines ou à toutes, soit en suivant le questionnaire, soit dans un texte synthétique.

Le classement des archives de Loir-et-Cher au 19^e siècle laisse à désirer, de sorte que l'accès aux sources n'est pas aisé. Les documents relatifs à l'enquête ont pu être classés, ou plutôt dispersés dans les séries 6 M et 7 M, parfois L. Les réponses communales se trouvent dans les liasses 6M 1025, 1026, 1027, 1028, 1029, 1110 qui ont été consultées. Il peut s'en trouver ailleurs. Des analyses par canton se trouvent dans les liasses 6M 1025 ou 1026. La documentation de 13 cantons a été recensée et dépouillée.

Le dépouillement a été réalisé en décembre 2016 en compagnie de M. François Garnotel (INAO-Tours). Nous adressons nos remerciements au personnel du service pour l'aide appréciable dont nous avons bénéficié pour notre recherche.

Sont présents sous cette cote, selon le découpage territorial alors en vigueur, les dossiers des treize cantons d'Onzain, Herbault, Blois, Marolles, Oucques, Avaray et Mer sur la rive nord de la Loire ; de Montrichard, Pontlevoy, Contres, Cellettes et Brascieux, entre Loire et Cher. Le Vendômois ou Romorantin, par exemple, sont absents. Ils peuvent avoir été classés ailleurs sous une cote non consultée ici. A titre d'exemple, un dossier réalisé en 1991 par M. Yves Denis et le service pédagogique des Archives de Loir-et-Cher contient une reproduction d'un questionnaire communal rempli par le maire de Montrichard en date de l'an XII dont nous n'avons pas trouvé trace (Annexe 2). Un examen plus systématique des séries 6M et 7M se révèle donc indispensable car les liasses comportent fréquemment des pièces étrangères à l'intitulé du dossier.

Néanmoins, et pour ce qui est de l'identité des cépages utilisés dans les vignes du Loir-et-Cher, il semble que la représentation des secteurs viticoles de la Beauce, de la Sologne et de la Côte du Cher est suffisante, au vu de l'homogénéité des indications relevées, pour que l'encépagement puisse être saisi, sinon dans ses proportions, au moins dans sa composition.

Les réponses à huit des questions posées aux commissaires sont consignées dans l'Annexe 1 :

- Y a-t-il beaucoup de vignes ?
- Quelles sont les espèces de plans cultivés dans le pays ?
- Sont-elles distantes ou confondues dans les mêmes vignes ?
- Quelles sont les diverses qualités de vins ?

- Les vins sont-ils de nature à se conserver, plusieurs années, à s'exporter au loin dans tous les climats ?
- où les envoie-t-on ?
- Fait-on des eaux de vie de grains, de vin, des liqueurs ?

Les réponses aux questions relatives à la nature du terrain, à la sensibilité des vignes au gel ainsi qu'à la vinification en rouge et en blanc ne sont pas rapportées. Les informations utiles à l'identification des cépages sont exposées ci-dessous, extraites des notes de synthèse communales.

La vigne occupait une petite part du questionnaire qui comportait plus de 420 questions.

2 Les notes de synthèse cantonales :

Les cantons sont présentés ci-dessous dans l'ordre géographique qui suit la rive nord de la Loire (2.1 à 2.8), de l'ouest vers l'est ; puis l'interfluve Loire-Cher, voire coteaux du Cher (2.9 à 2.13), de l'ouest vers l'est.

Les notices pour la rive sud sont moins nombreuses mais plus détaillées.

Ci-dessous (2.1 à 2.13), se trouvent les indications utiles à l'identification des cépages (cf. Annexe 1, plus complète)

2.1 - Canton d'Onzain

Y a-t-il beaucoup de vignes ? Quelles sont les espèces de plantes cultivées dans le pays ?

De 14 à 1500 arpents dans le cidevt Canton. **#1/** le lignage, **#2/** le menu pineau en blanc

Sont-elles distantes ou confondues dans les mêmes vignes ?

Elles sont généralement assez confondues

2.2 - Canton d'Herbault.

La vigne entre pour peu de choses dans les produits du Canton excepté dans la commune d'Orchèze où elle commence à avoir quelque importance par la qualité de ses produits. Dans toutes les autres ce qui s'y récolte ne suffit pas à la consommation et est d'une qualité au-dessous du médiocre. Dans St-Lubin, St-Bohaire et Landes, on cultive un peu de vignes sur la pente des coteaux qui renferment les différentes vallées qui les traversent, mais ces vignes ne sont que des Cépages plants mêlés de **#3/** toutes sortes de Cépages.

2.3 - Canton de Blois

La principale richesse de ce canton est dans le produit de la vigne dont les espèces varient à raison de la nature du terrain, et de son exposition ; les principales sont pour les rouges, **#4/** le gros noir, vin de teinture ; **#5/** l'auvernat rouge, vin spiritueux et très capiteux ; et **#6/** le lignage, vin ordinaire plus sain que le précédent.

Pour les vins blancs, **#7/** le meslier, **#8/** l'auvernat blanc, et **#9/** le Blancheton, toutes ces espèces ne sont point confondues dans le même morceau.

- se trouve (6 M 1025) un dossier communal pour Villebarou

Note 7 - on recueille dans cette commune les 2/3 de vin noir. Le reste de blanc /.../

2.4 - Canton de Marolles

16. *Y a-t-il beaucoup de vigne et quelles sont les espèces de plans cultivés ?*

La 20^{ème} partie du terrain est employée à cette culture. Il y a de 4 espèces de plans, tous plantés séparément. **#10/** Le gros noir, **#11/** le mélier, le **#12/** chamoiseau et le **#13/** Goa. Le premier donne un vin noir qu'on emploie à colorer les vins blancs, il a la propriété de donner de la qualité à ceux qui auroient de la disposition à se gâter ou à s'engraisser et les rends susceptibles d'être transportés par tout.

Le Mélier produit du vin très capiteux, d'une teinte jaunâtre et rendent beaucoup d'eau de vie.

Le Chamoiseau et le Goa produisent du vin mou mais ils conservent leur blancheur et leur limpidité et ils sont propres à faire des eaux de vie (mais en moindre quantité que le mélier) et à la fabrication du vinaigre.

2.5 - Canton d'Oucques

Vignes - Le canton entier en comprend à peine 50 ou 60 arpents. Ces vignes n'offrent pas assez de bénéfice pour encourager la culture. /.../ Les espèces de plants en usage sont : 1° **#14/** le gros noir ; 2° **#15/** l'auvernat-meunier, ainsi nommé d'une espèce de duvet blanc dont ses feuilles sont couvertes ; il donne du vin rouge. 3° **#16/** le meslier - **#17/** l'auvernat blanc, **#18/** l'auvernat blanc tendre appelé - **#19/** blancheton. Ces trois espèces donnent du vin blanc : les deux premiers le donnent de bonne qualité, la dernière est au-dessous du commun. Quelquefois les petits propriétaires mélangent toutes ces espèces dans le même morceau. Ils en font un vin rouge dont la qualité dépend de l'espèce qui domine dans ce mélange. Mais en général les propriétaires un peu soigneux évitent un pareil --- : chaque plan est à part, et le vin s'en fait aussi à part. /.../ Le vin du canton d'Oucques n'a pas grande réputation. et cependant à Conan et à Villetard l'auvernat meunier donne de fort bon vin d'ordinaire.

2.7 - Canton d'Avaray

Y a-t-il beaucoup de vignes ? Quelles sont les espèces de plans cultivés dans le pays ?

Il n'est point de commune du canton qui n'ait de vignes, il y a néanmoins beaucoup plus de terres que de vignes.

Les plans de vignes principaux sont **#20/** L'auvernat franc, **#21/** L'auvernat meunier, **#22/** le lignage et **#23/** le Gros noir en Rouge, **#24/** l'auvernat, **#25/** le Mélier et **#26/** le Blancheton en Blanc.

Sont-elles distinctes ou confondues dans la même vigne ?

Beaucoup de morceaux ne sont que d'un plan et beaucoup d'autres sont mêlés.

2.8 - Canton de Mer

Vigne – Dans les communes de Mer, Suèvre et Muïds on cultive beaucoup de vignes. Ce genre de culture est moins usité dans les communes de Mulsans, La Chapelle et Villexanton. Les récoltes sont composées d'un quart en vin rouge et le reste en blanc. Les plants pour le rouge sont connus sous la dénomination d'**#27/** auvernat franc, **#28/** auvernat meunier, **#29/** Lignage et **#30/** gros noir. La 1^{ère} espèce qui fait le meilleur vin y est en petite quantité en raison de ce qu'elle produit peu.

Quant aux vins blancs le plan est composé de **#31/** Melliers, **#32/** auvernat blanc et **#33/** blancheton. En général le plan de rouge est cultivé séparément dans les vignes blanches. Le blancheton est rarement confondu avec les autres plants par la raison que sa maturité est plus tardive.

2.9 - Canton de Montrichard

- La cinquième partie du canton, est en vignes, plantée en Raisin rouge qu'on nomme **#34/** Cahors, qui est la meilleure espèce, **#35/** macédoux ou **#36/**lignage, **#37/** grolot ; en blanc en pineau, **#38/**gros et **#39/**menu.

- *Sont-elles distinctes ou confondues ?*

Dans [la] majeure partie des vignes, le Rouge et le blanc sont confondus mais le Blanc en bien petite quantité, et généralement à la proportion d'un dixième.

Voir le « Tableau du plan de vigne le plus propagé sur les côtes du Cher » (Annexe 2). Le Tableau est signé du maire de Montrichard.

Sont mentionnés Cahors, Lignage, Morillon, Grolleau pour les vins rouges et Gois pour les vins blancs.

Le Morillon (seule occurrence du nom) est absent de l'énumération des plants **#34** à **38**, ci-dessus.

Il semble désigner un Noirien, 'Meunier N', en l'occurrence, au vu de l'environnement, car il produit « abondamment » et est considéré, comme le Lignage, inférieur en qualité au Côt et au Grolleau.

Il est vraisemblable que ce Meunier/Morillon a été omis dans la note de synthèse.

2.10 - Canton de Pontlevoy

Y a-t-il beaucoup de vignes ?

Chaumont en a 230 arpents, Montou 70, Sambin 126. En général, le Canton ne peut pas être regardé comme pays de vignoble, Pontlevoy et Thenay n'en ont point ou très peu ; il n'y a pas une clozerie marquante dans tout le canton.

Quels sont les espèces de plans cultivées dans le pays ?

#40/ Lignage, **#41/**Cahors ou **#42/**Caux, **#43/**auvernat blanc, **#44/**auvernat meunier, **#45/**orbois, **#46/**Gros et **#47/**menu pinau, **#48/**Goix, et **#49/**Gros blanc, et **#50/**Gros noir.

Sont-elles distinctes et confondues dans les mêmes vignes

Elles sont tout à fait distinctes, une vigne plantée en Gois ne présente pas d'autres espèces, il en est de même de celles qui ne produisent que des vins rouges.

2.11 - Canton de Contres

Il y a un peu de vignes dans la plupart de ces communes.

On y récolte du vin blanc ; il est faible, sauf dans quelques hameaux comme Foiron [?] le Mousteau [?] et Cherenelle [?] qui dépendent des communes de Feingt, Fougères et Ouchamps, ou il est meilleur.

Les cépages ordinaires des vignes sont **#51/**le Gouais, **#52/**l'arbois et le **#53/** gros blanc comme dans le canton de Cellettes.

2.12 - Canton de Cellettes

Dans la Sologne, c'est à dire dans les communes de Cellettes, Chitenay, Seûr, Cour et Chiverny, les principaux plans de vignes sont **#54/** le gouais et **#55/**le menu pineau ou **#56/**plan d'arbois. Le peu de vignes plantées en **#57/**auverna, **#58/**cahors, **#59/**lignage, **#60/**meslier etc. mérite à peine d'être compté ; et d'ailleurs la faiblesse de leurs produits comparativement aux deux premiers prouve évidemment que ce sont les seules qui soient appropriées au sol de ces communes.

Dans celles de Vineuil et de St-Gervais, les principales espèces sont **#61/**l'auverna Blanc, **#62/**le meslier, **#63/**le menu pineau, **#64/**le gros Blanc ou **#65/**Blanchetton, **#66/** le gascon ou **#67/**plan de gascogne.

Dans les communes de Chailles, Candé et les Montils on cultive

#68/l'auverna Rouge franc, **#69/** l'auverna meusnier, **#70/**le lignage et en

vins Blancs les #71/ meslier et le #72/ menu pineau. /.../ Il suffira d'indiquer les vins qui ont le plus de Réputation. #73/ Les auvernats francs et #74/ les lignages que l'on recueille dans les communes de Chailles, Candé et les Montils sont très estimés, en vins Blancs, #75/ les auvernats, #76/ les mesliers et #77/ les menus pineaux de celles de St-Gervais, de Vineuil et de Chailles occupent le premier rang parmi ceux du canton, quoi qu'il y ait dans la Sologne quelques crûs en vignes #78/ de gouais tels ceux des mur.b.lins, de la P--- Cotin [?], des nonains et autres, qui au jugement des connaisseurs le disputent en qualité aux premiers.

2.13 - Canton de Brascieux

La 1^{ère} partie comprise entre la Loire et Le Cosson contient environ 4 lieue² carrée dont presque tout consacré à la culture de la vigne à échelas /.../ dans cette partie sont situées les communes de St Dié, Monthoult, St Claude sur le bord de --- de Loire, celle de Maslives dans les terres, et celles de Chambord et celle d'Huisseau sur la petite rivière du Cosson /.../

La 2^{nde} partie comprise entre le Cosson, et le Beuvron contient environ 5 lieues et demie elle est presque en totalité couverte de bois. Deux grades propriétés nationales en font partie le parc de Chambord (suite à préciser)

Vigne et qualité des plants – Il y a une grande quantité dans la 1^{ère} partie de ce canton dont la plus grande partie est en vin blanc - peu de vigne rouge dont la qualité du vin est inférieure – De celle cy on cultive les plans, #79/ Dauvernat franc, et #80/ lauvernat Meunier, #81/ Lignage, #82/ Gascon, et #83/ Sang moreau Ces deux [derniers ?] plan plus particulièrement destiné au plus mauvaise terres sont plus produ[ctives ?] mais font de très mauvais vin. En vin blanc on y cu[l]tive #84/ Lauvernat blanc, #85/ le Meillier en 1^{ère} qualité puis #86/ Larbois vient ensuite le #87/ blancheton plus productif mais aussi mauvais en sa qualité que le gascon et le sang moreau dans la leur.

Dans la 2^{nde} division offre une grande quantité de vignes cultivée sans échalats. La grande vulgarité est un vin blanc dont le Spage est connu sous les noms de #88/Goua, de #89/Gros blanc et #90/ D'arbois. Le vin est presque tout converti en eau de vie et il faut distinguer dans cette commune une partie de vin rouge fait avec #91/ Lauvernat franc qui est de la meilleure qualité le vin est assimilé aux meilleurs vins de vigne rouge de ce département.

Il seroit à désirer (?) que lon ne meslat (?) pas les différents plants Cela donneroit une meilleure qualité de vin mais toutes les vignes plantées depuis 15 ou 20 ans sont mêlés de #92/ mauvais Spage on tire plus à la quantité qu'à la qualité. Mais les vieilles vignes sont encore assez pures [Qualité des vins]

La meilleure qualité de vin rouge est #93/Lauvernat de Mont puis ceux de St-Dié Sen 1^{ère} classe. Les crus de la Coste qui sont à peu près les --- que les --- sont les meilleurs en vin blanc parmi lesquels on doit donner la préférence à celui du Clos de Nosyiers (?). ...

3 Occurrences et répartition géographique des noms des cépages

Des 93 occurrences relevées ci-dessus (de #1 à #93) dans les treize cantons, 73 sont utiles pour traiter des cépages dans la vigne, une fois retranchés les synonymes, les redondances et les items consacrés aux vins.

Le Tableau récapitulatif 1 a été subdivisé selon que les cantons se trouvent rive droite ou rive gauche.

On dénombre 31 occurrences de désignations au nord et 42 au sud.

L'encépagement de la Sologne et de la Côte du Cher apparaît légèrement plus varié. La qualité des soins des vignes est soulignée dans le canton de Cellettes sans qu'il soit aisé de faire la part entre les pratiques des vigneronns et l'intérêt du commissaire.

Cantons de la rive nord

#	Canton/ <i>commune</i>	Désignation	Nomenclature
1	Onzain	lignage noir	Lignage N
2	Onzain	menu pineau blanc	Orbois B
4	Blois	gros noir (vin de teinture)	Teinturier N
5	Blois	auvernat rouge	Pinot N
6	Blois	Lignage	Lignage N
7	Blois	melier blanc	<i>Meslier B</i>
8	Blois	auvernat blanc	<i>Chardonnay ?</i>
9	Blois	blancheton	Folle Blanche B
10	Marolles	gros noir (vin de teinture)	Teinturier N
11	Marolles	méliier blanc	<i>Meslier B</i>
12	Marolles	chamoireau blanc	?
13	Marolles	goa blanc	Gouais B
14	Oucques	gros noir	Teinturier N
15	Oucques	auvernat-meunier	Meunier N
16	Oucques	meslier	<i>Meslier B</i>
17	Oucques	auvernat blanc	<i>Chardonnay ?</i>
18	Oucques	auvernat b tendre/blancheton	Folle Blanche B
20	Avaray	auvernat franc noir	Pinot N
21	Avaray	auvernat meünier	Meunier N
22	Avaray	lignage	Lignage N
23	Avaray	Gros noir	Teinturier N
24	Avaray	auvernat blanc	<i>Chardonnay ?</i>
25	Avaray	méliier blanc	<i>Meslier B</i>
26	Avaray	Blancheton	Folle Blanche B
27	Mer	auvernat franc rouge	Pinot N
28	Mer	auvernat meunier r	Meunier N
29	Mer	lignage	Lignage N
30	Mer	gros noir	Teinturier N
31	Mer	melliers	<i>Meslier B</i>
32	Mer	auvernat blanc	<i>Chardonnay ?</i>
33	Mer	blancheton	Folle Blanche B

Tableau 1A

Cépages mentionnés dans les cantons situés au nord de la Loire

Le Chenin, le Côt, le Grolleau et le Gascon sont absents de la rive nord dans le Blésois.

Cantons entre Loire et Cher

#	Canton/commune	Désignation	Nomenclature
34	Montrichard	Cahors r	Côt N
35	Montrichard	macédoux ou lignage	Lignage N
36	Montrichard	lignage ou macédoux	Lignage N
37	Montrichard	grolot r	Grolleau N
38	Montrichard	gros pineau	Chenin B
39	Montrichard	menu pineau	Orbois B
40	Pontlevoy	Lignage	Lignage N
41	Pontlevoy	Cahors ou Caux	Côt N
43	Pontlevoy	auvernat blanc	Chardonnay ?
44	Pontlevoy	auvernat meunier	Meunier N
45	Pontlevoy	orbois	Orbois B
46	Pontlevoy	gros pinau (et menu)	Chenin B
47	Pontlevoy	menu pinau (et gros)	Orbois B
48	Pontlevoy	Goix	Gouais B
49	Pontlevoy	Gros blanc	Folle Blanche B
50	Pontlevoy	Gros noir	Teinturier N
51	Contres	Gouais b	Gouais B
52	Contres	arbois b	Orbois B
53	Contres	gros blanc	Folle Blanche B
54	Cellettes	gouais	Gouais B
55	Cellettes	menu pineau syn arbois	Orbois B
58	Cellettes	cahors	Côt N
59	Cellettes	lignage	Lignage N
60	Cellettes	meslier	Meslier B
61	Vineuil&St-Gerv.	auverna b	Chardonnay ?
64	Vineuil&St-Gerv.	blancheton ou Gros blanc	Folle Blanche B
66	Vineuil&St-Gerv.	gascon ou plan de Gascogne	Gascon N
68	Vineuil&St-Gerv.	auverna rouge franc	Pinot N
69	Vineuil&St-Gerv.	auverna meunier	Meunier N
72	Vineuil&St-Gerv.	menu pineau b	Orbois B
79	Brascieux	auvernat franc R	Pinot N
80	Brascieux	Auvernat meunier R	Meunier N
81	Brascieux	Lignage R	Lignage N
82	Brascieux	Gascon	Gascon N
83	Brascieux	Sang moreau	Côt N
84	Brascieux	Auvernat b	Chardonnay ?
85	Brascieux	Meiller b	Meslier B
86	Brascieux	Arbois b	Orbois B
87	Brascieux	blancheton b	Folle Blanche B
88	Brascieux	Goua	Gouais B
89	Brascieux	Gros blanc	Folle Blanche B
90	Brascieux	Arbois	Orbois B

Tableau 1B

Cépages mentionnés dans les cantons situés au sud de la Loire

Pour éviter un effet de redondance dans les effectifs du canton de Cellettes, ceux des cépages mentionnés à nouveau pour les communes de Vineuil & St-Gervais ont été supprimés de la liste ci-dessus : [#/62/63/70/74/](#)

Occurrences des noms des cépages. Au total, 6 cépages blancs et 7 cépages noirs sont mentionnés de 1 à 9 occasions : [/#/](#) au nord ; [/#n/](#) au sud

Orbois = [/2/39/45/47/52/55/72/86/90](#)
 Meslier = [/7/11/16/25/31/60/85/](#)
 Folle Blanche = [/9/18/26/33/49/53/64/87/89/](#)
 Chardonnay = [/8/17/24/32/43/61/84/](#)
 Gouais = [/13/48/51/54/88](#)
 Chenin = [/38/46/](#)
 Lignage = [/1/6/22/29/35/36/40/59/81/](#)
 Teinturier = [/4/10/14/23/30/50/](#)
 Meunier = [/15/21/28/44/69/80/](#)

Pinot N = /5/20/27/68/79/
Côt = /34/41/58/83/
Gascon = /66/82/
Grolleau = /37/

Cépages blancs	total	nord	sud
Orbois	9	1	8
Meslier (?)	7	5	2
Folle Blanche	9	4	5
Chardonnay ou Pinot bl	7	4	5
Gouais	5	1	4
Chenin	2	0	2
Cépages noirs			
Lignage	9	4	5
Meunier	6	3	3
Teinturier	6	5	1
Pinot noir	5	3	2
Côt	4	0	4
Gascon	2	0	2
Grolleau	1	0	1

La faiblesse des effectifs ne laisse pas prise au commentaire, mis à part pour deux cépages :

- l'Orbois B est nettement plus répandu en Sologne et le Teinturier en Beauce.

La proximité historique Montrichard et de la Touraine transparait :

- Dans l'ouest du département, Chenin (Montrichard et Pontlevoy) et Grolleau (Montrichard) font figure de cépages tourangeaux. La dénomination massé doux (#/39/ à Montrichard), synonyme lignage, apparaît d'inspiration tourangelle d'après les enseignements de l'enquête statistique conduite en 1808 en Indre-et-Loire (*infra* 4.2, 1808). Il en va de même de l'association gros et menu pineaux (#/46/47/).

4 Remarques sur les Cépages mentionnés

Certains des cépages sont bien identifiés, en 1804 et aujourd'hui ; d'autres le sont moins comme le 'Lignage N' qui a disparu ou presque. Auvernat et Meslier, selon la façon de les nommer, sont délicats à cerner dans le temps et dans l'espace ligérien.

4.1 L'usage des mots plant et cépage

Le questionnaire issu de l'administration centrale emploie la locution « espece de plan » que les commissaires reprennent la plupart du temps selon des variantes telles vignes, diverses especes de vignes ou de plants.

Cépage est néanmoins utilisé par trois des commissaires. Dans le canton d'Herbaut sont mentionnées « toutes sortes de Cépages » comme dans celui de Contres à propos des trois « cépages ordinaires des vignes » A Bracieux, à deux reprises sous la transcription Spage : « le Spage connu sous les noms de #88 Goua, #89 Gros blanc et #90 D'arbois ». Spage signifie ici encépagement, précisément complantation de plants mêlés. Plus loin, il est question de #92 « mauvais spages » mêlés. Le sens collectif du suffixe est appliqué à l'ensemble des différents plants utilisés et mêlés dans les vignes du canton de Bracieux.

Cette graphie rappelle celle, antérieure d'un siècle, de J. Boullay pour l'Orléanais (1712/Boullay/#14) :

- Sapage ou Sépage, c'est l'espece de chaque Vigne.

Complétée par le même quelques années plus tard (1739/Boullay/#12) :

- Ça. Voyez Cep /.../

- Cep. Le pied de la Vigne, ou le cep, sont la même chose. Les Vignerons accoutumés à estropier la plûpart des mots, disent par corruption ça de Vignes ;

Dans l'enquête similaire à celle de 1804, conduite en 1808 en Indre-et-Loire, il en va de même, « plant » est le mot le plus couramment utilisé.

« Sepage » n'apparaît qu'à deux reprises (sur plus de cent-vingt) dans les réponses des maires, à St-Michel-sur-Loire (#93) et à Civray-de-Touraine (#32).

Ces diverses occurrences constituent de rares témoignages de parlers des vigneronns conservés dans l'écrit.

4.2 'Lignage N', aujourd'hui disparu ou presque, apparaît très répandu. Il formait, selon l'expression alors fort commune, « le fond des vignes », en concurrence en 1804 avec le Gros Noir.

Peu connu, il nécessite une attention particulière. Il est attesté dans le vignoble orléanais dès le 15^e siècle. La qualité de ses produits est souvent décriée, mais le cépage est certainement moins à incriminer que ce qui était exigé de lui pour résister à l'introduction massive du Gros Noir (ou Teinturier) dans les siècles précédents.

Ses antécédents ne sont pas identifiés ; il présente des traits de parenté avec le 'Tressot N' (Lacombe *et al.* 2013 #307), cépage traditionnel robuste et commun en Bourgogne dont la culture est attestée au 14^e siècle dans les vignes du comte de Blois (com. personnelle Samuel Leturcq).

L'assise spatiale du cépage vers 1800 couvre le Loir-et-Cher et la partie orientale de l'Indre-et-Loire, à l'est de Tours où il est le plus souvent désigné sous le nom de Massé doux. Il n'est pas mentionné dans le Loiret, mais existe dans le Maine-et-Loire.

• **Liste des mentions de Lignage, 15^e -19^e s.**

1427-1430/Ruequidort/ Etienne Ruequidort, notaire à Beaugency, mentionne en 1427-1430 le lignage à sept reprises à Beaugency et à Tavers (F. Michaud-Fréjaville 2014 : §12 et n 28).

1666/Boileau/ Etienne Boileau dans la *Satire du repas ridicule*

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

1804/Loir-et-Cher/Enquête préfectorale

Présence dans 10 cantons du département.

1808/Indre-et-Loire - Enquête préfectorale

Archives départementales d'Indre-et-Loire. 6M 791 (recherche en cours/ programme VitiTerroirs/Université de Tours 2014-2017/coordination Samuel Leturcq).

Les mentions apparaissent dans 18 communes qui se trouvent pour l'essentiel dans la moitié orientale du département, proche du Loir-et-Cher.

Ces communes sont réparties dans les 7 cantons de Chateaurenault (1) et Vouvray (2) au nord de la Loire, dans ceux d'Amboise (7), Bléré (4), Montrésor (1), Montbazou (1), Loches (2) au sud. Le nom de lignage apparaît une seule fois, les autres mentions sont massé doux ou des variantes phono-graphiques.

1809/Hervy/ Dans la constitution, sous la direction de Dubosc, de la collection du jardin du Luxembourg à Paris, Hervy reçoit des plants de Lignage du Maine-et-Loire.

1816/Jullien/ dans *Topographie de tous les vignobles connus*, cite le cépage à deux reprises :

p. 73 : macé-doux [parmi d'autres] pour les crus rouges de premier rang en Indre-et-Loire ou mêlé à d'autres plants dans les vignobles inférieurs - Lignage dans le Loir-et-Cher

p. 87 : « On fait dans ces vignobles des vins dits de lignage ou vins de tous raisins, qui sont plus précoces que les autres. On en récolte dans l'arrondissement de Blois qui, sans avoir la qualité des premiers crus, sont assez agréables. »

Correctif en 1832 : - Les plants les plus généralement cultivés sur les deux rives de la Loire, dans l'arrondissement de Blois, sont en rouge : l'auvernat franc, qui occupe à peine de dixième du terrain planté en vignes, le lignage, le meunier et le gros noir ... ce dernier n'est cultivé que dans quelques communes au nord de Blois [et donne les vins noirs].

- Vins rouges première classe

BLOIS. La Côte des Grouets qui s'étend depuis Blois jusqu'à Onzain, sur la rive droite de la Loire, produit des vins qui sont d'abord assez colorés ; mais en vieillissant leur couleur diminue et ils acquièrent du spiritueux, et un goût fort agréable, et même un peu de parfum.

Les textes sont identiques dans la 5^e édition de 1866.

1833/Odart dans *Flore d'Indre-et-Loire*

Un plant appelé le *Macé-doux*, abondant, mais de qualité médiocre, se trouve beaucoup du côté d'Amboise.

1839/Vivien dans *Cours complet d'agriculture* (article VIGNE)

Loir et Cher – cépages rouges

Lignage. Meunier. Ce sont les deux plants les plus répandus.

1840/Odart s.d. *Cépages de La Dorée*

Le Lignage est placé parmi les cépages ligériens :

Auvernats noirs ou petits Arnois noirs, Orléans farineux ou Meunier, la Bourgogne (c'est le Tresseau), Lignage, Macé doux, Moret /.../

1848/Hardy dans le *catalogue de la collection du Luxembourg*

A reçu des plants pour l'enrichissement de la collection :

- sous le nom de Lignage noir du Maine-et-Loire,

- sous le nom de Massé doux noir d'Amboise en Indre-et-Loire

1854/Odart dans *Traité des Cépages* (3^e éd.)

Parmi « les cépages qui mériteraient d'être étudiés ... le LIGNAGE de Loir-et-Cher, illustré par Boileau »

1857/Rendu dans *Ampélographie française*, 2^e ed/354/Côte des Grouets (Loir-et-Cher)

Les meilleurs cépages de la Côte des Grouets sont, pour le vin rouge : le *Lignage*, cépage donnant un vin délicat peu coloré, mais d'un médiocre rendement, et l'*Auvernats* qui n'est autre que le Pineau ou Noirien de Bourgogne, d'une production encore plus restreinte. Ces deux plants tendent à disparaître de plus en plus, pour faire place à l'*Auvernats* d'Auvergne, cépage grossier, répondant par des vendanges énormes aux fumures qu'on lui applique et ne donnant qu'un vin plat mais assez coloré.

1868/Guyot/ dans *Etude du vignoble ...*, à deux reprises :- La Sologne offre partout la meilleure constitution géologique pour les cots, le meunier, le gascon, et le gamay en cépages rouges ...

... Entre la Loire et le Cosson on trouve les calcaires de la Beauce qui se prolongent de la rive droite à la rive gauche et qui sont très favorables aux auxerrois, pineaux noirs ou au lignage.

- [Partout en Touraine] Dans une même vigne, surtout dans les vignes cultivées traditionnellement, on trouve un peu de tous les cépages ... c'est ainsi qu'à Cinq-Mars on trouve des grollots à taille courte ; mais on y trouve aussi des vignes à pineau de la Loire avec des cots, des orléans, des meuniers, des massés doux etc.

1880/Bury - Pour la constitution de la collection du jardin de Saumur a reçu des ceps

- sous les noms de Lignage, Massé doux (et Sucrin*) du Loir-et-Cher

- sous le nom de Massé Doux d'Indre-et-Loire (existe aussi un Lignage blanc* ou Sucrin*)

*Confusion vraisemblable avec un cépage blanc : peut-être le Sauvignon ou le blanc Massé

1901/Viala-Vermorel/ dans *Ampélographie...*

Lignage en Loir et Cher

Massé doux en Indre-et-Loire

1914/Chauvigné/ dans *Ampélographie tourangelle*

Macé doux en Touraine qui présente des similarités avec le Pinot Noir.

1960/Artozoul/

Lignage = cépage de Touraine en voie de disparition

Sous le nom de **Massé/Macé doux** notamment à Amboise

2013/Lacombe

Le **Lignage** (collection de Vassal) présente des traits communs avec le 'Camaralet femelle B' pyrénéen (#425) et avec le 'Tressot N' de Basse-Bourgogne (Lacombe *et al.* 2013 #307). (Cf. Pl@ntGrape).

Les avis sont partagés à propos du potentiel du Lignage N, ce qui est moins un indice de la qualité intrinsèque du cépage que de ce qui est attendu d'un vignoble. Bien conduit, le cépage peut donner des vins d'une qualité au moins moyenne, mal conduit, il produit des vins de mélange.

4.3 L'Orbois ou Menu Pineau

Cépage du Val de Loire, Blésois-Sologne-Touraine, attesté depuis le 16^e siècle, souvent confondu avec d'autres du fait des importations de vins d'Arbois, il est en Sologne nommé menu pineau et apparaît parfois planté comme il l'est en Touraine en 1808 où il accompagne souvent le 'Chenin B', nommé gros pineau.

4.5 Trois Auvernat

'Pinot Noir N', 'Meunier N' et 'Chardonnay B' sont dénommés sans exception Auvernat. Pour les rouges, il n'y a pas de doute. Le Meunier est toujours dit Auvernat meunier ; le Pinot noir est nommé Auvernat franc (noir ou rouge) et une fois auvernat rouge ; le nom Auvernat blanc semble toujours désigner le même cépage.

Dans les vignobles où les cépages sont désignés sous le nom de Pinot, quelle que soit la graphie (Pineau pu Pinot), Pinot blanc désigne souvent presque indifféremment un Chardonnay ou un Pinot blanc vrai comme on a dû appeler ce dernier lorsque l'on s'est, au 19^e siècle, rendu compte de la confusion entretenue dans l'identification de ces cépages différents mais très ressemblants.

Auvernat blanc (ou le synonyme Arnoison blanc en Indre-et-Loire) masque le problème dans le Val de Loire, mais il serait très étonnant qu'en 1804, on y ait déjà établi une claire distinction entre les deux cépages. Il est donc vraisemblable qu'un certain nombre de ces Auvernat blancs étaient des 'Pinot Blanc B' (vrais) et non des 'Chardonnay B'.

4.6 Le 'Meslier B'.

Cette désignation est ambiguë. Il est difficile d'avancer des arguments décisifs pour trancher, en 1804, entre 'Petit Meslier B' et 'Meslier Saint-François B'.

- le Petit Meslier, issu du croisement 'Gouais B' x 'Savagnin B' (Lacombe *et al.* 2013 #399), est un cépage oriental.

- Le 'Meslier Saint-François B' est issu du croisement 'Gouais B' x 'Chenin B' (Lacombe *et al.* 2013 #397). A ce titre, il paraît plus ligérien.

En faveur du 'Petit Meslier B' : Le vignoble solognot-blésois constituait l'avancée occidentale du vignoble orléanais ; il était donc spatialement rattaché dans la longue durée au vignoble de la Basse-Bourgogne auxerroise qui, quand il est question de cépages, commence à l'est dans la Côte des Bars (dept de l'Aube) dont le Petit Meslier est un plant (semble-t-il) traditionnel. Ce Meslier peut être une survivance des cépages fins introduits depuis la France de l'Est dans la Loire orléanaise. Ce qui transparaît dans les mentions de 1804 lui accorde une place dans les vins de qualité (cf. *infra* 4.12).

De même, un peu plus tard, le Meslier de Madon ; comme les Auvernats des Noëls, il bénéficie de l'estime de Cavoleau, en 1827, dans sa présentation du Loir-et-Cher, et contrairement à la Folle Blanche :

1827/Cavoleau/#15/166/ En blanc, les petits crus de Meslier, de Madon

[restituer : les petits crus de Meslier-de-Madon], les vins d'Auvernat-des-Noëls /.../ Le vin de Blancheton /.../ tient le dernier rang.

En faveur du 'Meslier Saint-François B' : ses ascendants directs puisqu'il est issu du croisement Gouais B x Chenin B, ce dernier le rattache au Val de Loire, mais vraisemblablement plus occidental que le Loir-et-Cher. Il est

considéré comme un producteur robuste et prolifique, ce qui cadre avec la caractéristique du vignoble solognot-blésois de production de vins de masse de qualité médiocre.

L'hypothèse avancée ici est que, s'il s'agissait de Meslier Saint-François, il serait vraisemblablement dénommé Gros Meslier, nom qu'il porte ailleurs et qui accompagnerait Gros noir et Gros blanc (pour Folle Blanche) dans un même registre.

Voici ce qu'écrivait Odart, chez qui, à ma connaissance, se trouve la première mention du nom Meslier Saint-François :

1854/Odart/#80/Tribu des Mesliers

#81/183/ Je ne sais pourquoi on ne plante plus autant de *Mesliers* qu'autrefois ; car ils étaient très-communs dans les vignes du centre de la France avant le commencement de ce siècle. Cependant ils ne sont pas sans mérite : le *Petit Meslier* ou *Meslier jaune*, donne de bon vin en qualité suffisante.

Ces Mesliers du centre sont bien des 'Petit Meslier B'.

#82/Le Meslier vert en donne d'incolore comme de l'eau, et même une faible proportion de vendange de cette variété suffit pour tenir le vin de la vendange d'autres raisins blancs, clair et limpide.

#83/Enfin le Gros Meslier, ou *Meslier de Saint-François*, produit en abondance du vin passable. Tous mûrissent très-bien et bien plus tôt que les Pinots de la Loire, auxquels on donne maintenant la préférence ...

Sans que la géographie soit précisée, Odart voit les 'Meslier Saint-François B' remplacés par les 'Chenin B'. Or, le Loir-et-Cher n'est pas une zone propice au Chenin. Il doit évoquer les vignobles de l'Indre-et-Loire et du Maine-et-Loire.

4.7 Le Côt et le Samoireau

Côt et Samoireau désignent deux lignées de sélections du même cépage qui ont suivi des itinéraires distincts. Côt rattache le Loir-et-Cher à la partie aval du Val de Loire, ici particulièrement la Touraine, alors que Samoireau rappelle une provenance orientale, vraisemblablement ancienne, via l'Orléanais ou le Berry (voir RhcL4).

4.8 - Le Gros Noir et le Gouais

Le Gros Noir ou Teinturier et le Gouais en blanc servaient à fabriquer des vins de masse, bases de mélanges en tout genre destinés à approvisionner les grandes villes. Ils couvraient des surfaces importantes dans les vignobles blésois et solognots.

4.9 - La Folle Blanche

Blancheton est le nom local. Gros blanc (à rapprocher de Gouais et de Gros noir) ne se trouve qu'au sud de la Loire (#/49/53/89/). A Oucques, le Blancheton a pour synonyme l'Auvernas blanc tendre (#18), ce qui indique une erreur de registre ou de mémorisation.

A Marolles (2.4) Chamoiseau est classé dans les cépages blancs. Il s'agit cette fois d'une erreur d'identification et certainement d'une confusion avec le Blancheton. Chamoireau, et non chamoiseau, est un des noms portés par des Côt dans la Loire berrichonne, orléanaise et pour partie solognote. (RhcL4).

Est-ce une introduction récente depuis le Centre-Ouest atlantique ?

4.10 - Chenin Grolleau, Gascon

Ce sont trois cépages extérieurs empruntés à la Touraine ('Chenin B', 'Grolleau de Cinq Mars N') et à la Bourgogne via l'Orléanais ('Gascon N') que l'on imaginait de Gascogne. Pour le Chenin et le Grolleau, il s'agissait certainement de tentatives d'introduction, en revanche, pour ce qui est du Gascon, il peut s'agir de traces résiduelles d'un des cépages robustes et communs beaucoup plus régulièrement utilisés auparavant, comme le

Tresseau attesté au 14^e siècle dans le Blésois (communication personnelle, Samuel Leturcq) et absent en 1804.

4.11 - Les Cépages manquants

‘Gamay N’, ‘Pineau d’Aunis N’, ‘Sauvignon B’, et surtout ‘Romorantin B’ sont absents des énumérations, sans compter le « Carbenet ». L’ouvrage bien documenté d’A. Jullien dans son édition originale de 1816 confirme, dans ses grandes lignes tout en l’augmentant (notamment d’erreurs), la liste relevée dans l’enquête de 1801-1804 :

1816/Jullien/#9/85/Loir-et-Cher. Les plants de vigne le plus généralement cultivés sont, en rouge, le *gros noir*, l’*auvernat noir*, le *pineau*, le *noir-tendre*, le *bouillard*, le *méliér* et le *cahors* ; en blanc, l’*auvernat*, le *méliér*, le *petit-blanc*, le *chauchet*, le *pineau*, le *suclin* et le *gouais*.

/#10/87/ On fait dans ces vignobles [Vendôme, Romorantin] des vins dits de *lignage* ou *vins de tous raisins*, qui sont plus précoces que les autres.

En revanche, l’édition de 1866 mise à jour et augmentée (par le fils d’A. Jullien) donne la liste suivante pour le Loir-et-Cher :

1866/Jullien/- Auvernat franc, Lignage, Meunier, Gros noir, Cahors, pour les cépages noirs ; - Meslier, Sauvignon, Blancheton, Herbois, Gouais pour les blancs.

Le Sauvignon est apparu, ni le Romorantin, le Gamay ou le Pineau d’Aunis.

Enfin, une énumération très incomplète de 1848 pour le Loir-et-Cher est d’utilisation délicate. Néanmoins, elle n’atteste pas une présence importante du ‘Pineau d’Aunis’ N ou du ‘Romorantin B’ au milieu du 19^e siècle :

1848/L&C

Arch. Dept. du Loir-et-Cher. Série 6M 836. Enquête du ministère de l’agriculture intitulée : Culture de la vigne. Evaluation des produits en 1847-1848.

Formulaire imprimé par la préfecture de Loir-et-Cher, à remplir par le maire de la commune.

Col. 1 désignation : selon les cas les maires désignent les cépages utilisés, les lieux-dits parfois dénommés climats, la couleur des vins ou celle des vignes. Col. 2 : nombre d’ha en culture. Col. 3 : produit par hectare, année moyenne. Les colonnes suivantes (non relevées ici) concernent les millésimes 1847 et 1848. 1847 est un millésime très abondant et de qualité médiocre ; certains vignobles ont été très affectés par un gel fin avril. 1858 est une année aux vins de bonne qualité.

Le v° de la fiche est réservé à d’éventuelles observations.

Mentions de noms de cépages

A cinq reprises seulement, les noms des cépages sont mentionnés

#1/ Canton de Montoire. Deux tiers de Pineau blanc, et le tiers restant en Rouge, la plus grande partie des Sepage Rouge est en Noir tendre, Bouillard et Gros noir.

#2/ Commune de Saint-Lubin.: Gros noir (4,27 ha), Auvernats (3 ha), Lignage (30,8 ha), Orbois (12 ha).

#3/ Commune de Saint-Sulpice : Gros-noir (4,4 ha).

#4/ Commune de Villebarrou : Gros-noir (200 ha).

#5/ Commune de Houssay : Pinau blanc (2/3), Noir tendre, Bouillard, Gros-noir.

4.12 – Cépages et qualité des vins

D’une façon générale, en 1804, le nom d’un plant n’est pas un synonyme systématique de la qualité du vin qui en est issu. Les appréciations sont hétérogènes selon l’intérêt pour la vigne et le vin du commissaire qui avait à traiter de l’agriculture, de l’industrie et du commerce. Voir à cet égard dans l’annexe 1 les notices très disparates par leur contenu pour Herbault et Cellettes.

Dans les cantons de la rive nord (cf. annexe 1 pour le texte complet) :

Les vins rouges les meilleurs proviennent de l’auvernat franc.

Le gros noir sert à colorer les blancs.

A Avaray auvernat franc, meunier et lignage sont placés au même rang.

A Blois, le lignage, quoique ordinaire, est dit « plus sain » que l'auvernat rouge « spiritueux et capiteux ».

En blanc, L'auvernat et le meslier sont réputés de meilleure qualité que le blancheton médiocre qui sert le plus souvent lorsqu'expédié à l'eau de vie.

Blancs et rouges médiocres servent aussi au vinaigre.

Dans les cantons entre Loire et Cher (cf. annexe 1 pour le texte complet) :

Le Côt est le meilleur cépage de Montrichard devant le Lignage et le Grolleau. L'auvernat donne les meilleurs vins mais selon les lieux le Lignage peut être très estimé à Cellettes. Les blancs d'Orbois et des Pineaux sont appréciés. Le Gouai ne paraît pas dominer alors que le Blancheton est plus présent.

Vinaigre et eaux de vie ne sont des débouchés qu'en année « abondante », de surproduction. Les vins de Gros noir peuvent servir de colorants et aider au transport.

Au nord comme au sud, une bonne partie des vins très médiocres sert à la consommation locale. Ce qui part pour Paris et la Normandie sert aux vins de masse. Des vinaigreries sont notées à Blois, Nantes et Orléans.

L'encépagement des deux vignobles nord et sud paraît différent, ce qui peut être un effet de source. L'essentiel est certes tourné vers la production de masse mais se trouvent des vins de meilleure qualité près de Blois, Côte des Grouets, dans la Vallée du Cher, et à Cellettes. Les vins peuvent être noirs ou blancs, issus des Auvernat (rouges ou blancs), des Côt, des Meslier, des Orbois, parfois des Lignage.

Hormis semble-t-il, ceux des Auvernat, tous les autres vins produits peuvent être envoyés et employés aux « amalgames », au « vinaigre » et pour les blancs à la « chaudière ».

5

Remarques conclusives

- La conduite des plants et des raisins et la qualité des vins obtenus sont très variables et pas nécessairement corrélées à la réputation ou au potentiel de chaque cépage. Les cépages répondent à des demandes spécifiques. Un même cépage est donc orienté pour répondre à cette demande.

- Le Loir-et-Cher, pour ce qui est des encépagements, se trouve à la jonction des influences orientales et sud-occidentales que les vignobles de Loire ont connues. J. Guyot le soulignait en 1868 (2 : 685) « La culture de la vigne en Loir-et-Cher tient beaucoup de celle de l'Indre-et-Loire dans sa partie sud et ouest et beaucoup de celle du Loiret dans sa moitié nord et est. »

Les cépages, les noms et les synonymes qui leur sont attribués traduisent parfois cette situation. Il faut néanmoins amputer la citation de J. Guyot de nord et de sud pour conserver seulement est et ouest.

- Les hésitations dans les désignations peuvent indiquer des introductions récentes, mal identifiées ou mal mémorisées.

- Cépage est un mot du vocabulaire des vigneron que les autorités administratives n'emploient pas.

- La liste des cépages en usage, les allusions à leurs proportions respectives, leurs désignations flottantes dans le vignoble et les absences constatées montrent une fluidité des encépagements qui a déjà été soulignée mais qu'il est difficile de ne pas sous-estimer car l'on demeure dans l'impossibilité de l'appréhender.

- Certains des cépages répertoriés comme répandus dans la bibliographie à partir de Guyot en 1868, que les maladies de la seconde moitié du 19^e siècle ont atteints (sauvignon, gamay par exemple) se révèlent absents au début du siècle.

- L'absence du 'Romorantin B' présage une propagation, sinon une introduction, postérieure au début du 19^e siècle.

Références bibliographiques

- ARTOZOUL *et al.* 1960
Artozoul. J.-P., Baudel J, Bisson J., Durquety M. Guillot R., Lagard P. Levadoux L. - Synonymie ampélographique de l'Ouest viticole français, *Annales de l'amélioration des plantes*, Annales de l'Inra Hors Série.
- BOULLAY 1712*
Boullay J. – *Manière de bien cultiver la vigne dans le vignoble d'Orléans, seconde édition*, Orléans.
- BOULLAY 1739*
Boullay J. – *Manière de bien cultiver la vigne, de faire la vendange et le vin dans tous les vignobles, quatrième édition*, Lyon.
- BURY 1880
Bury J.-E. – *Catalogue des cépages du Jardin de viticulture de Saumur*. Saumur.
- CAVOLEAU 1827
Cavoleau, J.-A. - *Oenologie française, ou Statistique de tous les vignoble ... de la France*, Paris.
- CHAUVIGNE 1914
Chauvigné A. – *Ampélographie tourangelle*, Paris.
- DENIS 1991
Denis Y. – *Eléments sur l'histoire du vignoble en Loir-et-Cher*, Archives de Loir-et-Cher, Service éducatif, IV.
- GUYOT 1868*
Guyot Dr J. – *Etude des vignobles de France*, 3 T., Paris 1868.
- HARDY 1848*
Hardy – *Catalogue de l'Ecole des vignes de la pépinière du Luxembourg*, Paris ?
- JULLIEN 1816*
Jullien A. – *Topographie de tous les vignobles connus ...*, Paris.
- LACOMBE *et al.* 2013
Lacombe T., Boursiquot J.-M., Laucou V., Di Vecchi-Starras M., Péros J.-P., This P. - Large-scale parentage analysis in an extended set of grapevine cultivars (*Vitis vinifera* L.) *Theoretical and Applied Genetics* 126 : 401-414.
- MICHAUD-FREJAVILLE 2014*
Michaud Fréjaville F. – Les vignes et vigneronns d'Orléans à la fin du Moyen Age, *Vignes et Vins au Moyen Age ...*, Revue électronique du CRH (centre de recherches historiques), 12.
- ODART 1833
Odart A.-P. – Article VITIS, *Flore complète d'Indre-et-Loire*, Société d'Agriculture [...], Tours.
- ODART1840 s.d.*
Odart A.-P. – *Catalogue de cépages de la Dorée (Indre-et-Loire)*, Tours.
- ODART 1841*
Odart A.-P. – *Essai d'ampélographie ou descriptions des cépages les plus estimés ...*, Tours.
- ODART 1845* / 1854 *
Odart A.-P., (comte) – *Ampélographie, Traité des cépages ...*, 2^e éd. (?) Paris 1845. 3^e édition augmentée 1854.
- Pl@ntGrape*
Le catalogue des vignes cultivées en France
<http://plantgrape.plantnet-project.org.fr>
- RENDU 1857*
Rendu V. – *Ampélographie française ...* 2^e éd. Paris.
- Rhcl3
Galinié H. - Les plants des vignes du château de Chenonceau : *Orleans, Beaulne, Anjou, Herbois (1547-1557)*, 2016.
<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01292150>

RhcL4

Galinié, H. - Les noms Samoireau et Côt dans les vignobles du Val de Loire (16^e - 19^e s.), 2016.

<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01362338>

VIVIEN 1839

Vivien L. (dir.) - *Cours complet d'agriculture ...* article Vigne : T. XVIIbis, Paris.

ANNEXE 1

Source : Archives départementales du Loir-et-Cher, 6 M 1025-1026

Rappel :

Les réponses à huit des questions posées aux commissaires sont consignées ci-dessous :

- Y a-t-il beaucoup de vignes ?
- Quelles sont les espèces de plans cultivés dans le pays ?
- Sont-elles distantes ou confondues dans les mêmes vignes ?
- Quelles sont les diverses qualités de vins ?
- Les vins sont-ils de nature à se conserver, plusieurs années, à s'exporter au loin dans tous les climats ?
- où les envoie-t-on ?
- Fait-on des eaux de vie de grains, de vin, des liqueurs ?

Les réponses aux questions relatives à la nature du terrain, à la sensibilité des vignes, au gel ainsi qu'à la vinification en rouge et en blanc ne sont pas rapportées.

Canton d'Onzain

Y a-t-il beaucoup de vignes ? Quelles sont les espèces de plantes cultivées dans le pays ?

De 14 à 1500 arpents dans le cidevt Canton. **#1/** le lignage, **#2/** le menu pineau en blanc

Sont-elles distantes ou confondues dans les mêmes vignes ?

Elles sont généralement assez confondues

Quelles sont les diverses qualités de vins ?

Très médiocre à l'exception des Cantons de Chouzy, Chambon et Moulineuf.

Sont-ils de nature à se conserver ... ? à s'exporter ... Où les envoie-t-on ?

Deux années pour Onzain, Chambon & Moulineuf de trois à quatre ans.

[On ne produit pas d'eau de vie]

Canton d'Herbault.

La vigne entre pour peu de choses dans les produits du Canton excepté dans la commune d'Orchèze où elle commence à avoir quelque importance par la qualité de ses produits. Dans toutes les autres ce qui s'y récolte ne suffit pas à la consommation et est d'une qualité au-dessous du médiocre. Dans St-Lubin, St-Bohaire et Landes, on cultive un peu de vignes sur la pente des coteaux qui renferment les différentes vallées qui les traversent, mais ces vignes ne sont que des Cépages plants mêlés de **#3/** toutes sortes de Cépages. Quelques propriétaires mais en très petit nombre, apportant plus de soin pour la confection de leurs vins en recueillent dans les années favorables de qualité assez passable pour leur consommation. ...

Canton de Blois

La principale richesse de ce canton est dans le produit de la vigne dont les espèces varient à raison de la nature du terrain, et de son exposition ; les principales sont pour les rouges, **#4/** le gros noir, vin de teinture ; **#5/** l'auvernat rouge, vin spiritueux et très capiteux ; et **#6/** le lignage, vin ordinaire plus sain que le précédent.

Pour les vins blancs, #7/le meslier, #8/l'auvernat blanc, et #9/ le Blancheton, toutes ces especes ne sont point confondues dans le même morceau

Les vignes /.../ situées en coteau des grouaites, donnent des vins de bonne qualité, les autres à raison de leur espece et de leur situation. Ces vins se conservent plusieurs années, la majeure partie est enlevée pour l'approvisionnement de Paris ; les autres sont convertis en eau de vie et en vinaigre.

2.3 – se trouve un dossier communal pour Villebarou

Note 7 - on recueille dans cette commune les 2/3 de vin noir. Le reste de blanc /.../

Canton de Marolles

16. *Y a-t-il beaucoup de vigne et quelles sont les especes de plans cultivés ?*

La 20^{ème} partie du terrain est employée a cette culture. Il y a de 4 especes de plans, tous plantés séparément. #10/ Le gros noir, #11/ le mélier, le #12/ chamoiseau et le #13/ Goa. Le premier donne un vin noir qu'on emploie à colorer les vins blancs, il a la propriété de donner de la qualité à ceux qui auroient de la disposition à se gâter ou à s'engraisser et les rends susceptibles d'être transportés par tout.

Le Mélier produit du vin très capiteux, d'une teinte jaunâtre et rendent beaucoup d'eau de vie.

Le #12b/ Chamoiseau et le Goa produisent du vin mou mais ils conservent leur blancheur et leur limpidité et ils sont propres à faire des eaux de vie (mais en moindre quantité que le mélier) et à la fabrication du vinaigre.

22. *à s'exporter au loin et dans tous les climats ? Ou les envoie-t-on ?*

On les envoie ordinairement à Paris, cependant il arrive que le Saumurois, l'Angerois tirent une partie de nos vins noirs pour couvrir les leurs. et les rendre susceptibles de voyager.

23. *fait on des eaux de vie de grains ? de vins ? ou liqueurs*

On fait des eaux de vie de vin. seulement

Canton d'Oucques

Vignes - Le canton entier en comprend a peine 50 ou 60 arpents. Ces vignes n'offrent pas assez de bénéfice pour en encourager la culture. /.../ Les especes de plants en usage sont : 1° #14/le gros noir ; 2° #15/ l'auvernas-meunier, ainsi nommé d'une espece de duvet blanc dont ses feuilles sont couvertes ; il donne du vin rouge. 3° #16/ le meslier - #17/ l'auvernas blanc, #18/ l'auvernas blanc tendre appelé – #19/ blancheton. Ces trois especes donnent du vin blanc : les deux premiers le donnent de bonne qualité, la dernière est au-dessous du commun. Quelquefois les petits propriétaires mélangent toutes ces especes dans le même morceau. Ils en font un vin rouge dont la qualité dépend de l'espece qui domine dans ce mélange. Mais en général les propriétaires un peu soigneux évitent un pareil --- : chaque plan est à part, et le vin s'en fait aussi à part. /.../ Le vin du canton d'Oucques n'a pas grande réputation. et cependant à Conan et à Villetard l'auvernat meunier donne de fort bon vin d'ordinaire. Il peut se conserver dix ou 12 ans, il acquiert de la qualité en vieillissant jusque-là. /.../ On voit que le peu de vin qui se récolte dans le canton d'Oucques peut bien y être consommé, cependant on en voit achetté par les commissionnaires de Blois et de Mer pour les envoyer soit à Paris, soit dans le département d'Eure-et-Loir, de la Sarthe ou de l'Orne, mais il n'y a pas un seul atelier de chaudières à Eau de vie : on n'en fait ni de grains, ni de vin : on n'y fait pas davantage de liqueurs.

Canton d'Avaray

Y a-t-il beaucoup de vignes ? Quelles sont les espèces de plans cultivés dans le pays ?

Il n'est point de commune du canton qui n'ait de vignes, il y a néanmoins beaucoup plus de terres que de vignes.

Les plans de vignes principaux sont #20/ L'auvernat franc, #21/ L'auvernat meûnier, #22/le lignage et #23/le Gros noir en Rouge, #24/l'auvernat, #25/le Mèlier et #26/le Blancheton en Blanc.

Sont-elles distinctes ou confondues dans la même vigne ?

Beaucoup de morceaux ne sont que d'un plan et beaucoup d'autres sont mêlés.

Quelles sont les diverses qualités des vins ?

L'auvernat franc, l'auvernat meûnier, en Rouge, l'auvernat et le mèlier, en Blanc, forment la 1^{ère} qualité, le reste est très médiocre.

[Les vins] sont-ils de nature à se conserver, plusieurs années, à s'exporter au loin dans tous les climats ? où les envoie-t-on ?

Le vin bien fait se conserve 10, 15, 20 ans même plus et soutient parfaitement la voiture.

Il est tiré principalement pour Paris et la Normandie.

Fait-on des eaux de vie de grains, de vin, des liqueurs ?

On fait des eaux de vie de vin, et non de grains, point de liqueurs.

Canton de Mer

Vigne – Dans les communes de Mer, Suèvre et Muïds on cultive beaucoup de vignes. Ce genre de culture est moins usité dans les communes de Mulsans, La Chapelle et Villexanton. Les récoltes sont composées d'un quart en vin rouge et le reste en blanc. Les plants pour le rouge sont connus sous la dénomination d'#27/auvernat franc, #28/auvernat meunier, #29/Lignage et #30/gros noir. La 1^{ère} espèce qui fait le meilleur vin y est en petite quantité en raison de ce qu'elle produit peu.

Quant aux vins blancs le plan est composé de #31/Melliers, #32/auvernat blanc et #33/ blancheton. En général le plan de rouge est cultivé séparément dans les vignes blanches. Le blancheton est rarement confondu avec les autres plants par la raison que sa maturité est plus tardive. ...

La qualité des vins est très médiocre. La principale consommation s'en fait à Paris. Les ci-devant [commissionnaires] proviennent de Beauce, Maine, Perche et Normandie y font quelquefois des approvisionnements conséquents

Eau de vie

C'est avec ces vins blancs [dont on a cherché à préserver la blancheur] que dans ce canton comme dans la Sologne, on fabrique les eaux de vie connues sous le nom d'eau de vie d'Orléans. Pour cette fabrication on se sert de grands alambics nommés chaudières contenant au moins 300 pintée mesure de Paris

Canton de Montrichard

9. *Y a-t-il beaucoup de vignes, quelles sont les espèces de plans cultivés dans le pays ?*

La cinquième partie du canton, est en vignes, plantée en Raisin rouge qu'on nomme #34/ Cahors, qui est la meilleure espèce, #35/macédoux ou #36/lignage, #37/ grolot ; en blanc en pineau, #38/gros et #39/menu.

10. *Sont-elles distinctes ou confondues ?*

Dans [la] majeure partie des vignes, le Rouge et le blanc sont confondus mais le Blanc en bien petite quantité, et généralement à la proportion d'un dixième.

13. Les vins sont généralement d'une bonne qualité, ceux qui se récoltent sur la rive droite du Cher, qui a son aspect au mieux, sont les meilleurs.

15. *Sont-ils de nature à se conserver plusieurs années et à s'exporter dans les autres climats ?*

Les vins recueillis sur la rive droite, bien cuvés peuvent soutenir la ---, mais ils s'enlèvent pour Paris [et offrent] la facilité que l'on a de les amalgamer avec les vins blancs [qui] les fait préférer à d'autres crus, le vin mis dans les [---] caves en roc sur la rive droite se conserve très longtemps

16. *fait-on des eaux de vie de vin et de grains ?*

Il ne se fait point d'eau de vie de grains, il s'en fait [très ?] peu de vin, à moins que ce ne soit dans des années [très ?] abondantes.

Canton de Pontlevoy

Y a-t-il beaucoup de vignes ?

Chaumont en a 230 arpents, Montou 70, Sambin 126. En général, le canton ne peut pas être regardé comme pays de vignoble, Pontlevoy et Thenay n'en ont point ou très peu ; il n'y a pas une closerie marquante dans tout le canton.

Quels sont les espèces de plans cultivées dans le pays ?

#40/ Lignage, **#41/** Cahors ou **#42/** Caux, **#43/** auvernat blanc, **#44/** auvernat meunier, **#45/** orbois, **#46/** Gros et **#47/** menu pinau, **#48/** Goix, et **#49/** Gros blanc, et **#50/** Gros noir.

Sont-elles distinctes et confondues dans les mêmes vignes

Elles sont tout à fait distinctes, une vigne plantée en Gois ne présente pas d'autres espèces, il en est de même de celles qui ne produisent que des vins rouges.

Quel est le produit de l'arpent [par] année commune ?

Il faut distinguer les bonnes vignes des médiocres et ne pas parler des mauvaises dont le produit est toujours au-dessous de zéro ...

Les vins sont-ils de nature à se conserver plusieurs années, à s'exporter au loin ?

Ceux qu'on récolte sur les bords du Cher, oui, les autres non.

Où les envoie t'on ?

Ce qui ne se consomme pas dans le pays est envoyé à Blois et de là expédié pour Paris

Fait-on des eaux de vie ... ?

Dans les années abondantes quand on a de la peine à vendre les vins, on les convertit en eaux de vie mais on n'en fait aucune de grains, ni liqueurs

Canton de Contres

La Sologne est le pays le plus maigre et le plus ingrat peut-être qui existe dans la république ; et le canton de Contres tel qu'il est aujourd'hui composé est le plus mauvais de la Sologne. /.../

Il y a un peu de vignes dans la plupart de ces communes. Le sol /.../ n'est pas favorable à la vigne ; mais on en veut pour la consommation, et l'on en plante sous le risque de la presque nullité des récoltes /.../

On y récolte du vin blanc ; il est faible, sauf dans quelques hameaux comme Foiron [?] le Mousteau [?] et Cherenelle [?] qui dépendent des communes de Feingt, Fougères et Ouchamps, ou il est meilleur.

Les cépages ordinaires des vignes sont **#51/** le Gouais, **#52/** l'arbois et le **#53/** gros blanc comme dans le canton de Cellettes.

Quand le vin est rare, les marchands de Paris viennent en tirer quelques celliers. La plupart est consommée dans le pays et surtout à Contres où il y a un fort marché, et nombre de buveurs qui le trouvent excellent. Boire du vin n'est pas le premier besoin ; mais c'est pour eux le premier plaisir.

On fabrique peu d'eau de vie dans ce canton.

Canton de Cellettes

Réponses aux questions proposées sur l'agriculture, les sciences, les arts, les fabriques et manufactures, le commerce etc. du canton de Cellettes en l'an 9.

Le canton de Cellettes se compose de dix communes. Cellettes, Chitenay, Seûr, Cour, Chiverney, les Montils, Vineuil, St-Gervais, Chailles et Candé. ...

5^{ème} [question]. Le Canton de Cellettes ne peut être considéré que comme un vignoble, et les vignes en sont tellement les principales propriétés, que toutes les autres semblent y être subordonnées à leur culture. Dans la Sologne, c'est à dire dans les communes de Cellettes, Chitenay, Seûr, Cour et Chiverny, les principaux plans de vignes sont #54/ le gouais et #55/ le menu pineau ou #56/ plan d'arbois. Le peu de vignes plantées en #57/ auverna, #58/ cahors, #59/ lignage, #60/ meslier etc. mérite à peine d'être compté ; et d'ailleurs la faiblesse de leurs produits comparativement aux deux premiers prouve évidemment que ce sont les seules qui soient appropriées au sol de ces communes. Dans celles de Vineuil et de St-Gervais, les principales espèces sont #61/ l'auverna Blanc, #62/ le meslier, #63/ le menu pineau, #64/ le gros Blanc ou #65/ Blanchetton, #66/ le gascon ou #67/ plan de gascogne. Dans les communes de Chailles, Candé et les Montils on cultive #68/ l'auverna Rouge franc, #69/ l'auverna meusnier, #70/ le lignage et en vins Blancs les #71/ meslier et le #72/ menu pineau.

6^{ème} [question]. On trouve encore quelques morceaux de vieilles vignes plantées de différentes espèces. Mais les inconvénients reconnus de ce mélange, font que dans les nouvelles plantations, on l'évite avec soin, et tous les bons cultivateurs plantent chaque espèce séparément.

9^{ème} [question]. Le sol des vignes du canton de Cellettes étant très varié, et les espèces de vignes très multipliées, il y a une grande variété dans la qualité des vins. Cette qualité résulte de la nature du sol de/ou sa position et de l'espèce de vignes qui y est complantée. Il seroit trop long d'énoncer toutes les différences que produisent ces trois causes combinées. Il suffira d'indiquer les vins qui ont le plus de réputation. #73/ Les auvernats francs et #74/ les lignages que l'on recueille dans les communes de Chailles, Candé et les Montils sont très estimés, en vins blancs, #75/ les auvernats, #76/ les mesliers et #77/ les menus pineaux de celles de St-Gervais, de Vineuil et de Chailles occupent le premier rang parmi ceux du canton, quoi qu'il y ait dans la Sologne quelques crus en vignes #78/ de gouais tels ceux des mur.b.lins, de la P--- Cotin [?], des nonains et autres, qui au jugement des connaisseurs le disputent en qualité aux premiers.

11^{ème} – Les vins rouges étant légers, peu colorés, et devenant promptement potables ne peuvent guère se garder plus de trois ans. Au delà de ce terme, ils sont sujets à se décomposer, et ils perdent leurs qualités – les auvernats blancs, les mesliers et les menus pineaux se conservent plus longtemps, ils sont même susceptibles de s'exporter ~~dans tous les continents~~ au loin. Dans ce moment les seuls débouchés connus pour les vins de ce canton sont Paris, Orléans, Nantes et Blois depuis l'établissement de quelques vinaigreries.

12^{ème} – Le peu de grains qu'on récolte dans le canton de Cellettes ne permet guères d'en faire des eaux-de-vie ; mais en revanche on y brûle beaucoup des vins surtout dans les années abondantes ; les eaux-de-vie de la Sologne sont fort estimées.

Canton de Brascieux

La 1^{ère} partie comprise entre la Loire et Le Cosson contient environ 4 lieues carrées dont presque tout consacré à la culture de la vigne à échelas /.../ dans cette partie sont situées les communes de St Dié, Monthoult, St Claude sur le bord de – de Loire, celle de Maslives dans les terres, et celles de Chambord et celle d'Huisseau sur la petite rivière du Cosson /.../

La 2^{nde} partie comprise entre le Cosson, et le Beuvron contient environ 5 lieues et demie elle est presque en totalité couverte de bois. Deux grades propriétés nationales en font partie le parc de Chambord (suite à revoir)

Vigne et qualité des plants –

Il y a une grande quantité dans la 1^{ère} partie de ce canton dont la plus grande partie est en vin blanc - peu de vigne rouge dont la qualité du vin est inférieure – De celle cy on cultive les plans, #79/ d'auvernat franc, et #80/ l'auvernat Meunier, #81/ Lignage, #82/ Gascon, et #83/ Sang moreau Ces deux [derniers ?] plan plus particulièrement destiné au plus mauvaise terres sont plus produ[ctives ?] mais font de tres mauvais vin En vin blanc on y cu[l]tive #84/ l'auvernat blanc, #85/ le Meillier en 1^{ère} qualité puis #86/ L'arbois vient ensuite le #87/ blancheton plus productif mais aussi mauvais en sa qualité que le gascon et le sang moreau dans la leur.

Dans la 2^{nde} division offre une grande quantité de vignes cultivée sans échelats. La grande vulgarité est un vin blanc dont le Spage est connu sous les noms de #88/Goua, de #89/Gros blanc et #90/ d'arbois. Le vin est presque tout converti en eau de vie et il faut distinguer dans cette commune une partie de vin rouge fait avec #91/ l'auvernat franc qui est de la meilleure qualité le vin est assimilé aux meilleurs vins de vigne rouge de ce departement.

Il seroit à désirer (?) que lon ne meslat (?) pas les differents plants Cela donneroit une meillieure qualité de vin mais toutes les vignes plantée depuis 15 ou 20 ans sont mêlés de #92/ mauvais Spage - on tire plus à la quantité qu'à la qualité. Mais les vieilles vignes sont encore assez pures [Qualité des vins]

La meilleure qualité de vin rouge est l'auvernat de Mont puis ceux de StDié en 1^{ère} classe

Les crus de la Coste qui sont a peu pres les --- que les --- sont les meilleurs en vin blanc parmi lesquels on doit donner la préférence à celui du Clos de Nosyiers (?). ...

Le vin bien fait est susceptible de se garder plusieurs années mais devra de supporter le passage de la mer. Les vins de la 1^{ère} partie de ce canton sont expédiés de très bonne heure à Paris il faut ou un bien bas prix ou une grande abondance pour qu'ils soyent convertis en eau de vie Ceux des deux autres parties le sont presque tous. Le vin de la Sologne a pourtant l'avantage sur tous les autres de souffrir l'amalgame avec toute espece de vin.

Eau de vie, liqueurs

On fait une assez grande quantité d'eau de vie il y a dans le canton plusieurs marchands qui achètent des vins pour les bruler et les expédier soit à Paris soit à Orléans

On ne fait ni eau de vie de grains ni liqueurs.

ANNEXE 2

Tableau du Plant de Vigne le plus propagé sur les côtes du Cher

Espèce de plant de vigne	Observations sur chaque espèce
Cahors connu sous le nom de Caux	Espèce de plan le plus propagé sur la côte du Cher du nord au midi produisant la première qualité de vin
Lignage connu sous le nom de Mansais doux	Le plus propagé dans la côte du Cher située au nord produisant une qualité de vin inférieure, mais plus abondante
Morillon	Espèce de plant produisant aussi abondamment, ayant de même une qualité inférieure, plus propagé aussi sur la Côte du Cher au nord
Grolleau	Espèce de plant qui approche du Caux pour la qualité du vin, et donnant beaucoup dans la terre où il se plaît - cette sorte de plan est aussi bien en usage dans la Côte du nord (toutes ces sortes de plants font le vin rouge)
Gois Raisin-Blanc	Espèce de plant le plus propagé en treille dans les vins doux du Cher (le Raisin qu'il produit est blanc)
	La manière des les planter est de les mettre pendant huit à dix jours tremper de six à huit jours dans l'eau, d'après cela les planter en observant de les couder en terre
	A la mairie de Montrichard le vingt nivôse an douze

Transcription d'un tableau récapitulatif, pour le canton de Montrichard ?
non retrouvé sous les cotes consultées.

Source : Denis 1991 – Archives de Loir-et-Cher, fac-similé du document, origine imprécise : série M, Agriculture.

Remarque : Morillon n'est pas une désignation utilisée dans la note de synthèse du canton.