



**HAL**  
open science

## Les noms Framboise, Dannery, Romorantin (1712-1904)

Henri Galinié

► **To cite this version:**

| Henri Galinié. Les noms Framboise, Dannery, Romorantin (1712-1904). 2017. halshs-01436142

**HAL Id: halshs-01436142**

**<https://shs.hal.science/halshs-01436142v1>**

Preprint submitted on 16 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 noms Framboise, Dannery, Romorantin (1712 – 1904)**

Henri Galinié - *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 6

## **1. Une synonymie établie par les ampélographes depuis le 19<sup>e</sup> siècle**

1.1, 1904, Mouillefert ; 1.2, 1904, Mathieu ; 1.3, 1960, Artozoul *et al.* ;  
1.4, 1991, Bisson ; 1.5, 2000, Galet

## **2. Les trois noms en usage dans la Loire**

### **2.1 – Le nom Framboise**

2.1a – Etymologie : 1549, Gohorry ; 1572, du Pinet ; 1611,  
Cotgrave ; 1600, Serres ; 1636, Monnet ; 1694, Ménage

2.1b – Framboise, nom d'un plant

2.1c – Le nom appliqué à des cépages : 1712, Boullay ; 1739,  
Boullay ; 1804-1808, absences ; 1816, Jullien ; 1828, Lenoir ;  
1839, Vivien ; 1880, Bury

2.1d – Un nom de l'Orléanais

### **2.2 - Le nom Dannery**

1774 - Dupré de St-Maur ; 1854, Odart ; 1868, Guyot ; 1880,  
Bury ; 1906, Turpin.

### **2.3 - Le nom Romorantin**

1827, Cavoleau ; 1868, Guyot ; 1880, Bury ; 1900, Roy- Chevrier ;  
1904, Viala et Vermorel

### **2.4 - Trois noms, trois vignobles**

## **3. Origine biologique du cépage et lieu d'obtention**

**3.1** – Un croisement attesté

**3.2** – l'Auvernat Teint de J. Boullay

**3.3** – Un cépage obtenu dans l'Orléanais ?

**3.4** – Les termes d'une hypothétique alternative

## **4. La légende des plants de « Romorantin » introduits par Francois 1<sup>er</sup> dans le Val de Loire**

**4.1** – Les plants de Beaune introduits à Romorantin en 1518

**4.2** – Le « plant de Beaune » dans les sources du 14<sup>e</sup> au 16<sup>e</sup> siècle  
1372, E. Deschamps ; 1547-1557, Chenonceau ; 1569, Nicolay ;  
av. 1553, Rabelais

**4.3** – Plant de Beaune synonyme de Pinot Noir

## **5. Un cépage longtemps imperceptible**

## **Les noms Framboise, Dannery, Romorantin (1712 – 1904)**

Henri Galinié - *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 6

Mots-clés : Ampélographie, cépage, Romorantin, Vallée de la Loire, Cour-Cheverny, François 1er

Key words : Amelography, grape variety, Romorantin variety, Loire Valley, Cour-Cheverny, François I

### Résumé

Framboise, Dannery et Romorantin sont trois synonymes du même cépage. Ces trois noms apparaissent successivement aux 18<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> siècles et sont d'usage local dans l'Orléanais, le Bourbonnais et le Loir-et-Cher.

Cépage blanc emblématique du Loir-et-Cher et de l'appellation Cour-Cheverny, le Romorantin semble y avoir été introduit dans la 1<sup>ère</sup> moitié du 19<sup>e</sup> siècle. Issu d'un croisement 'Pinot Teinturier N' x 'Gouais B', il pourrait être originaire de l'Orléanais ou d'un vignoble septentrional autre.

La tradition qui attribue à François 1<sup>er</sup> l'introduction en 1518 du cépage à Romorantin où il aurait trouvé son nom est sans fondement.

### Abstract

Framboise, Dannery and Romorantin are local synonyms for the same grape variety scattered in a few places along the Loire or Allier rivers. The name Framboise came first in the Orléans region in the early 18<sup>th</sup> cent., then Dannery in the same century in the upper Loire Valley, and eventually Romorantin after 1800 in the Blois area (*département de Loir-et-Cher*). 'Romorantin blanc' is now the typical and unique white grape of the Cour-Cheverny appellation by Blois-Chambord.

The introduction of the grape variety by the king François I in 1518 appears to be legendary. As a 'Pinot Teinturier N' x 'Gouais B' cross, it is possible that the variety was obtained in the 16<sup>th</sup>-17<sup>th</sup> cent. in the Orléans region or in some other vineyard in North-East France.

## **Les noms Framboise, Dannery, Romorantin (1712 – 1904)**

Henri Galinié - *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 6  
Version abrégée

Les ampélographes attestent la synonymie Framboise, Dannery et Romorantin dans les vignobles de la Loire. Ces trois noms apparaissent successivement dans cet ordre. Framboise dans l'Orléanais en 1712, Dannery dans le Bourbonnais et le Cher à la fin du siècle. Romorantin apparaît le dernier vers le milieu du 19<sup>e</sup> siècle dans le Loir-et-Cher. Quoique acceptée par Bisson, Levadoux ou Galet, cette synonymie n'est pas totalement établie dans la bibliographie ancienne.

Issu du croisement du 'Pinot Teinturier N' et du 'Gouais B', tous deux attestés dans l'Orléanais au 18<sup>e</sup> siècle, il est possible que la « Framboise » ait été obtenue dans ce vignoble au 16<sup>e</sup> ou au 17<sup>e</sup> siècle, si ce nom se réfère bien à un mot disparu du vocabulaire technique, synonyme de goût accompagné d'une note positive. A cette époque, le vignoble orléanais incluait le Blésois et la Sologne.

Le cépage, dans le Loir-et-Cher, apparaît très minoritaire au 19<sup>e</sup> siècle et surtout mal identifié des ampélographes. Sa culture est attestée à Cour-Cheverny par J. Guyot en 1868. En 1904, P. Mouillefert, dans *l'Ampélographie* de Viala et Vermorel, estimait son introduction dans le département effective dans les années 1830.

Enfin, une tradition bien établie rapporte depuis une date récente, car elle est absente de tous les ouvrages du 19<sup>e</sup> siècle, que le cépage aurait trouvé son nom à la suite de l'introduction de 80 000 pieds depuis la Bourgogne en 1518 à l'initiative du roi François 1<sup>er</sup>. L'examen de la transcription de l'acte, établie par M. Luc Forlivesi, fait apparaître, sans laisser de doute, que les 80 000 plants concernés sous le nom de « complants de Beaune » étaient une variété de Pinot Noir dont plant de Beaune était alors un synonyme répandu.

## Les noms Framboise, Dannery, Romorantin

(1712 – 1904)

Henri Galinié - *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 6

### 1 Une synonymie établie par les ampélographes depuis le 19<sup>e</sup> siècle.

Dans la nomenclature actuelle, 'Romorantin B' est le nom officiel du cépage et 'Dannery B' un synonyme admis. Le Romorantin, issu du croisement du 'Pinot Teinturier N' et du 'Gouais B', selon les analyses génétiques publiées, est considéré comme un cépage du centre de la France (Pl@ntGrape). Romorantin est un nom du Val de Loire et Dannery un nom des vignobles d'amont de la Loire. Certains ampélographes citent aussi le nom de Framboise dans l'Orléanais. Ces trois désignations sont étudiées ici. Les explications données dans la bibliographie pour justifier l'identification d'un même cépage (Sortogroupe) sous ces noms distincts sont peu nombreuses. Ces mêmes trois noms se trouvent mentionnés dans des listes qui, au 18<sup>e</sup> et au 19<sup>e</sup> siècle, ne détaillent pas leurs propriétés autres, au mieux, qu'agronomiques.

On considère aussi, à tort, dans le Val de Loire que le cépage Romorantin fut importé, de Bourgogne à Romorantin où on lui donna son nom, par le roi François 1<sup>er</sup> en 1518.

Par convention, dans les pages qui suivent, les extraits de textes sont présentés dans cette couleur de caractères.

NB : les références /#1/ renvoient aux items d'une base documentaire qui sera publiée ultérieurement.

**1.1 1904.** Voici ce que **P. Mouillefert**, auteur de la notice Romorantin, écrivait dans *l'Ampélographie* de Viala et Vermorel (T.4 : 328-332) :

« On ignore à peu près complètement l'origine de ce cépage. On pense généralement dans le Loir-et-Cher qu'il aurait été introduit vers 1830, à Villefranche-sur-Cher, par un viticulteur inconnu et que de là il se serait d'abord répandu aux environs de Romorantin, puis peu à peu dans tout le Loir-et-Cher. Mais il est à remarquer que ni Odart, ni Pulliat n'en parlent dans leurs écrits, et J. Guyot qui, l'un des premiers, le cite parmi les cépages du Loir-et-Cher, le considère [à tort est-il précisé plus haut] comme un synonyme du Gros Pinot blanc de la Loire, ou Chenin blanc. Il est probable que d'autres auteurs ont fait de même.

Le Romorantin a une aire géographique restreinte, elle ne s'étend guère au-delà du Loir-et-Cher et encore est-il peu répandu dans le Vendômois. Par contre, il est commun dans les arrondissements de Blois et de Romorantin ; on le retrouve aussi dans l'Indre, l'Indre-et-Loire et même dans le Loiret, dans les cantons qui avoisinent le Loir-et-Cher. Mais il est possible qu'il soit cultivé ailleurs sous d'autres noms. »

P. Mouillefert propose une date d'introduction vers 1830 qui corrobore ce qui a été observé dans l'enquête statistique de 1804 pour le Loir-et-Cher, dans laquelle l'absence du cépage Romorantin a été soulignée, sous quelque nom que ce soit. Les principaux cépages blancs alors utilisés dans le Blésois et en Sologne étaient l'Orbois, le Blancheton (Folle Blanche), le Meslier (Petit ou St-François), l'Auvernat (Chardonnay ou Pinot Blanc), le Gouais.\*

\*L'enquête de 1804 dans le Loir-et-Cher est étudiée dans RhcL5.

**1.2. 1904, A. Mathieu**, auteur de la notice Petit Dannezy dans Viala et Vermorel (T2 : 352-356), note que « ce cépage paraît être particulier au

Bourbonnais. On le trouve, en effet, dans toute la partie ouest du département de l'Allier, à partir du cours de la rivière de ce nom, et même dans la portion du département du Cher qui a été prise à l'ancienne province du Bourbonnais. » Il ajoute à la page suivante, non sans hésitations, que Romorantin, Petit Dannezy et Dannery sont synonymes.

**1.3. 1960, Artozoul et al**, dont L. Levadoux et J. Bisson, dans une publication intitulée *Synonymie ampélographique de l'Ouest viticole français* présenté sous la forme d'un dictionnaire alphabétique des noms des cépages comportant une entrée principale (mot-vedette : Romorantin) et des renvois à cette entrée pour les synonymes, donnent sans explication les informations suivantes :

**s.v. Romorantin :**

Cépage blanc cultivé principalement dans le Loir-et-Cher et surtout à Mont près de Chambord.

= Dannery, Cher et Allier

= Framboise, Giennois, Loiret

Par ailleurs

sv. Famboise et Dannery, renvois à Romorantin

**1.4. 1991 – J. Bisson** conclut un bref article - intitulé « Le Romorantin ou Dannery » dans lequel il s'interroge sur le lieu d'obtention du cépage, son Ecogéogroupe, et l'étymologie des deux noms – par ces mots : « Quoi qu'il en soit, Romorantin ou Dannery sont les synonymes d'un même cépage et quelle que soit l'ancienneté de l'un des noms par rapport à l'autre, Dannery peut être adopté comme principal dans la mesure où Romorantin pose problème. En effet, ce dernier nom, désignation de commune, ne peut être utilisé sans inconvénient par le vin d'une appellation empruntant un nom de commune différent, cette dernière n'appartenant pas à la zone délimitée considérée. » Il faut, pour bien les comprendre, replacer ces mots dans le contexte de la demande de classement en AOC de l'appellation Cour-Cheverny, alors en examen et obtenue en 1993 (en VDQS depuis 1973) dont le vin est produit à partir du seul cépage blanc Romorantin.

A lire J. Bisson, le nom Romorantin ne s'imposait pas d'emblée comme désignation du cépage. J. Bisson est un ampélographe (alors directeur de la station d'expérimentation viticole de l'INRA à Cosne-Cour-sur-Loire), excellent connaisseur des cépages ligériens. Son avis – qui divergeait en 1991 de ce qu'il avait co-écrit en 1960 - contribue à souligner la faible identité du cépage à une date récente.

**1.5 -2000 P. Galet** dans *Dictionnaire encyclopédique* en 2000, et certainement plus tôt, s.v. Romorantin, explique le nom par celui de la « commune du Loir-et-Cher ou François 1<sup>er</sup> possédait une résidence et où il fit venir en 1519 80 000 plants de Bourgogne. »

La date erronée de 1519 est un indicateur des multiples emprunts faits à P. Galet sans mention de l'auteur.

P. Galet donne pour synonymes (parmi d'autres) : « Selon A. Berget l'hypothèse de l'identité Romorantin-Dannezy aurait été formulée par Battenchon, reprise par V. Pulliat qui donnait Petit Dannezy syn. Dannezy ou Danezy, Dannery dans l'Allier et dans le Cher /.../ Framboise dans le Giennois (Loiret), Romorantin blanc ou Plant de Brézé (Cat. Saumur)\*, Blanc de Villefranche à Villefranche-sur-Cher. »

\* par erreur, d'après Guyot 1868. Cf. *infra* 2.3/1868.

La synonymie exacte Framboise-Dannery ou Framboise-Romorantin n'apparaît pas dans le corpus des textes antérieurs consultés. Elle est acceptée par les ampélographes du 20<sup>e</sup> et sert de base au chapitre 2.

## 2 Les trois noms en usage dans la Loire

Les ampélographes ont donc, depuis le 19<sup>e</sup> siècle, relevé l'existence de trois synonymes pour le cépage aujourd'hui désigné 'Romorantin B'. Ces trois noms sont utilisés dans les vignobles de la Loire. Leurs occurrences sont peu nombreuses avant celles de Romorantin à une date récente. Les trois désignations sont examinées tour à tour, dans l'ordre de leur occurrence la plus ancienne : Framboise (1712), Dannery (1783), Romorantin (fautif, 1827).

## 2.1 – Le nom FRAMBOISE

Le mot appartient au vocabulaire du vin avant de faire son entrée dans celui du vignoble. Il est utilisé au chai et sur la table.

### 2.1a - Etymologie du substantif framboise, synonyme de goût

Le substantif, mot du vocabulaire technique du vin, est attesté dès le 16<sup>e</sup> siècle. Son emploi n'a, semble-t-il, plus cours à la fin du 17<sup>e</sup> siècle dans son sens primitif qui est alors perdu..

**1549.** J. Gohorry. A. Henry (1996, 2 : 131 n°8) relève dans *Devis de la vigne et du vin* en 1549, à propos de la « sève » d'un vin « *en AII v<sup>o</sup>: de meilleure seve et framboise* [où nous avons l'attestation la plus ancienne de l'acception spéciale de framboise : comp. *FEW XV 239a* « Mfr. nfr. *framboise* 'goût aromatique de certaine sorte de vin' » (1562 Pin ; OldeSerres ; Mon 1636) »].

**1572.** du Pinet de Noroy, cité par M. Coutier (2007) : « *il faut donner ordre que le vin dont on usera, soit clair & bien purifié & qu'il ait bonne framboise sans avoir aucun mauvais goût.* »

**1611.** R. Cotgrave, *Dictionnary ... s.v. framboise* :  
*Framboise* : f. *A Raspis, hindberrie, framboiseberrie, also, a pleasing smelle or savor in wine, or fruites ; ans hence* :  
Ce vin sent sa framboise. *This wine smells delicately.*  
Framboise désigne ici une odeur délicate et non un arôme de fruit.

**1636.** Ph. Monnet, *Dictionnaire ... s.v. framboise* :  
*Framboise, gout aucunement aromatic de certaine sorte de vin, gout de violete, ou samblable, fort agreable.*  
Ph. Monnet laisse entendre que framboise, mot à connotation positive, ne fait pas référence à un arôme fruité ou floral. Il n'est pas dérivé du nom du fruit.

**1600.** O. de Serres, dans le chapitre intitulé *Façonner les Vins* (III, 8) emploie le substantif framboise, qualifié d'agréable, donc au sens de goût appuyé sur l'odeur et la senteur, mots employés dans le même paragraphe dont le sujet est la vinification et l'élevage des vins :  
**#6 /** Les Vins estans donques parvenus à ce point que de les sortir de la cuve, de quelle couleur qu'ils soient, clerets, rouges, noirs, seront logés ainsi qu'il appartient dans les tonneaux préparés comme dessus : mesmes à raison du peu de moust qu'ils treuveront au fons, où aians sejourné pendant quelques jours, auront imbu l'interieur du vaisseau, d'une precieuse odeur : laquelle incorporee avec le Vin, il s'en rendra delicat & piquant, avec agreable framboise. Et cela mesme le tiendra robuste pour le conserver longuement ; moiennant que, comme j'ai dit des blancs, ceux-ci soient toujours tenus curieusement farmés : à ce que par exhalaison, leur force ne se diminue ; et que ne communiquant rien avec les senteurs estrangeres, qui lui pourroient avenir par l'ouverture du bondon, retienne la sienne, bonne & exquise.

**1694/Ménage** *Dictionnaire étymologique*, sv. Framboise  
Rapporte un différend qui remonte au siècle précédent (Coutier 2007 : 218). Le sens du mot échappe à Ménage qui cite Pasquier (1564), lequel semble ignorer le sens du mot dans la langue technique des vigneron :

Il me reste à produire icy ce que Pasquier au chapitre 62. du livre viii. de ses Recherches, a remarqué touchant le mot de framboise : *Avec tout cecy, nous pouvons aussi ajouter, que quand les bons Gourmets, tastant du bon vin, disent qu'il sent la framboise, lorsqu'ils le veulent haut-louer : ne s'advisant pas toutefois, que si un vin sentoit la framboise, il n'y a celui qui en voulust boire aisément. Parquoy il faut indubitablement dire d'un bon vin, qu'il sent son franc boire : cestadire, qu'il n'a aucun vice. Je ne suis pas du goust de Pasquier.*

• M. Coutier, dans *Dictionnaire de la langue du vin*, à la rubrique historique de l'entrée Framboisé (2007 : 218) souligne « que la mention de « goût de framboise » dans un vin est bien antérieure à l'apparition de framboisé. » Il me semble que les textes ci-dessus, que M. Coutier utilise et dont elle enrichit la liste, distinguent la « framboise » d'un « goût de framboise ».

La framboise d'un vin est à l'origine un synonyme de goût franc, sans défaut, qui ne renvoie pas aux arômes. C'est dans un deuxième temps que l'analogie avec le fruit fut développée, au 17<sup>e</sup> siècle, avec des expressions comme sentir la framboise (ci-dessus et Coutier 2007 : 219) conduisant à la perte du sens primitif.

A la fin du 17<sup>e</sup> siècle, le mot apparaît déjà obsolète (Ménage). Auparavant, le mot est néanmoins rarement compris, hormis par Gohorry, Pinet, Serres, voire Cotgrave et Monnet. Le goût du fruit trouble les lexicographes. L'avis erroné de Pasquier, dès 1572, a joué en ce sens.

La distinction framboise/goût de framboise sera utile ci-après pour proposer une date d'obtention pour le cépage attesté au début du 18<sup>e</sup> siècle sous le nom de Framboise.

### **2.1b - Framboise, nom d'un plant**

Le plant tirerait son nom d'une propriété qui ne lui est pas attachée mais qu'il confère au vin produit de ses raisins. La métonymie fonctionne ici à rebours, du vin vers le plant et le raisin, ce qui n'a rien d'exceptionnel.

D'où l'hypothèse : là où le plant a été obtenu par croisement, ce devait être une marque de qualité distinctive que de procurer un goût pur, marqué et identifiable au vin. Ce pourrait être un premier indice d'obtention dans un vignoble sans raisin au potentiel gustatif précis.

Ceci i) éloignerait de la Bourgogne et de l'Ecogéogroupe des Noiriens et même de la Vallée de la Loire du Pineau Blanc (Chenin) ou ii) placerait l'obtention du cultivar dans la phase « d'avilissement » des vignobles entamée au 17<sup>e</sup> siècle selon les termes de R. Dion (1959 : 554-575).

Si l'on retient la proposition avancée ici, la Sélection connue sous le nom de Framboise, et peut-être même l'obtention du cépage (Sortogroupe) par croisement attesté du 'Pinot Teinturier N' et du 'Gouais B' pourrait être située à l'époque moderne, avant 1712 *terminus ante quem* (cf. **2.1c/1712/infra**). Le *terminus post quem* se situe la fin du Moyen Age, sans plus de précision, puisque le mot, dans le sens de goût, est absent du dictionnaire de Godefroy où Fembroi, Framboi etc. désignaient, notamment en Poitou, le fumier (cf. *infra* **3.3**).

### **2.1c Le nom appliqué à des cépages**

La synonymie exacte Framboise-Romorantin n'apparaît pas dans le corpus des textes publiés constitué pour cette étude. Elle n'est pas formellement établie.

La première occurrence d'un cépage (sapage) dénommé Framboise se trouve (à ma connaissance) au début du 18<sup>e</sup> siècle dans le vignoble orléanais :

**1712- J. Boullay** *Manière de bien cultiver la Vigne dans le Vignoble d'Orléans, Seconde édition. Beaucoup plus ample et plus exacte que la précédente.*

**#9/110/** Les especes de Plant qui conviennent le mieux aux Vignes blanches, qui produisent le meilleur Vin, et le moins sujet à la gelée et à la coulure, sont le franc Mèlier, le Mèlier verd à grosse queue, la Framboise, l'Auvernat blanc du País bas, le Mèlier et le Magdeleneau dont le grain est



rond ; mais il faut mettre un peu de Framboise, de ver Mèlié ou Pinet, et de Magdeleneau ; car toutes ces sortes de Sapages ne sont bien que dans les terres franches, dans les sables, et dans celles où il y a une glaise jaune ou verte au soulage ; à l'égard des Vignes rouges, le Plant de Bourguignon ou Formenté noir (que plusieurs croyent faussement être un Auvernat) est le Sapage le plus propre de tous pour les /111/ terres moüillées et sujettes aux gelées, comme sont les terrains bas ; on peut encore en planter dans les terres falaises, blanches et poussives. Cette espèce de terre est une groüette un peu aigre et peu franche, et qui a une terre blanche et legere au soulage ; il est vrai qu'il ne dure pas long-tems dans ces sortes de terres, car il y jaunît et ortie. Le Gois y réussit mieux, mais le Vin en est plat ; toutes sortes de Sapages font bien dans les groüettes. L'Auvernat blanc du País bas, le Bourguignon noir, le Ver Mèlié, l'Auvernat gris, le Magdaleneau, le Formenté blanc, le Gois blanc et la Framboise ne sont pas si sujets à la gelée, ni à la coulure ; mais la plus grande partie de ces Sapages font du Vin qui n'a pas beaucoup de qualité.

Le cépage (cepage) se retrouve dans des conditions identiques dans la 4<sup>e</sup> édition de l'ouvrage de Boullay en 1739. L'opinion de Boullay est toujours critique mais cette réserve très générale concerne plus la conduite des vignes que le potentiel des cépages.

**1739- Boullay** *Manière de bien cultiver la vigne, de faire la vendange et le vin dans tous les vignobles, quatrième édition, Lyon.*

Le passage ci-dessus (1712/#9) devient le #11 en 1739, car le texte a été enrichi. Framboise est mentionné à quatre reprises :

#4/212/ [Certains prétendent que] la vigne liée par anneaux, produit plus de fruit ; du moins quand ce sont certains cepages dont le bois veut être gêné, come sont le Mèlier, le verd-Mèlier, la Framboise, et quelques autres cepages. /.../

#8/248/ Il est vrai que la plûpart [des vigneronns qui poussent leur vigne pour obtenir de gros rendements] n'ont dans leurs Vignes que ce qu'il y a de plus mauvais dans les cepages, car leurs Vignes sont remplies de Formenté noir ou de Bourguignon, de Brelots, de Madeleneaux, de Framboises etc. Toutes ces espèces produisent à la vérité beaucoup de Vin ; mais il y a si peu de qualité, que dans les années abondantes et même comunes, ils sont contraints de le brûler pour faire de l'Eau-de-Vie.

#11/ Les especes de plants qui conviennent le mieux aux vignes blanches /.../ sont le Mèlier-vert à grosse queüe, la Framboise, l'Auvernat blanc du país-bas, le Madeleneau dont le grain est rond, mais il faut mettre peu de Framboise, de Mèlier verd ou pinet ...

#26/605/ [Pour les Vins secs] Parmi les cepages blancs, les meilleurs sont sans contredit le Mèlier et l'Auvernat blanc du pays-bas ; les autres comme les Formentés blancs ou Bourguignons, les Madeleneaux, les Framboises, les Gois Blancs, &c. font un Vin qui est meilleur à brûler qu'à boire /.../

● **1804-1808-absences** Framboise est absent du *Mémoire sur l'agriculture d'une partie du Loiret* de Sageret qui, en 1808, donne (195-196) en blanc : gamès blanc (Melon, Aligoté ?), sanmoireau blanc (Folle Blanche ?), la Rochelle, meslier, gouais blanc. Très lacunaire, cette étude est de peu d'intérêt, et l'absence n'y est pas significative.

Plus significatif, le nom est aussi absent des enquêtes de 1804 dans le Loiret-Cher (RhcL5), de 1808 dans l'Indre-et-Loire, sans qu'un synonyme s'impose à la lecture.

**1816- Jullien** *Topographie de tous les vignobles ...*

/#7/80/Loiret. Les plants de vigne le plus généralement cultivés sont /.../ en blanc, l'auvernat, le blancheton, le framboisé, le mèlier et le gammé.

**1828- Lenoir**, *Traité de la culture de la vigne ...*

Loiret /Cépages blancs : l'auvernat, le blancheton, le framboisé, le meslier, le gamet.

**1839- Vivien** *Cours complet d'agriculture...*

**#13/LOIRET.**

Cépages blancs : Auvernat. Blancheton. Framboisé. Meslier. Gamet.

Genetin : rend peu ; mais vin très bon. Gros blanc, petit blancs : rendent beaucoup ; vin médiocre.

**1880- Bury** dans le *Catalogue* des cépages conservatoire de Saumur, enregistre sous le nom Framboise blanc (n°642) un raisin de cuve du Loiret pour deux accessions (n° 506-803). En revanche il ne cite pas ce nom de cépage dans le récapitulatif des plants cultivés par département (p.96). Il l'a vraisemblablement reçu d'une collection.

### **2.1d – un nom de l'Orléanais**

- Les mentions de Boullay dans les deux éditions de son étude attestent la place de la Framboise ou des Framboises d'autant que le cépage se trouve mis en perspective avec d'autres, ce qui élimine le risque de confusion.

- le nom est encore en usage, comme le cépage, au début du 19<sup>e</sup> siècle dans le département du Loiret.

- L'exacte similitude des listes des cépages blancs utilisés dans le Loiret du 19<sup>e</sup> siècle, plus encore le remplacement de framboise par framboisé, invitent à la prudence : Lenoir et Vivien ont pu puiser leur liste dans celle de Jullien.

- Le nom est absent chez Jullien, Lenoir et Vivien pour le Loir-et-Cher.

- Les enquêtes de 1804 et 1808 ne le mentionnent ni dans le Loir-et-Cher ni en Indre-et-Loire. On n'y décèle pas de synonyme.

- Le nom est absent chez Odart, Guyot, Pulliat.

- En 1880, le nom n'avait pas totalement disparu quoiqu'il n'évoque pas de synonyme.

### **2.2 – Le nom DANNERY**

La documentation n'est pas très riche mais elle indique un nom en usage dans le Bourbonnais au moins depuis le 18<sup>e</sup> siècle.

#### **1774- Dupré de Saint-Maur**

Bordereau d'expédition des cépages de la sub-délégation de Saint-Amand-Montrond. Arch. dept. Cher C.313. Cité par J. Bisson (1991 : 115) : « **Noté** ensuite **Damery** par le Subdélégué de Saint-Amand-Montrond, correspondant de **DUPRE DE SAINT-MAUR (1774)** le cépage était et est encore présent dans le sud du Cher sous le nom de **Dannery ...** »

#### **1854-Odart/#113/211/ PETIT DANESY – RAISIN DE GRAVE (Allier)**

Fait le fond des vignobles de Saint-Pourçain et le la Chaise, les meilleurs du département ...

#### **1868/Guyot**

**#2/3,155/ ALLIER** : lyonnais = lyonnaise ; bourguignon ; **St-Germain-des-Fossés** : vache = mondeuse = persagne (M) ; gamay blanc = lyonnais blanc (D) ; saint-pierre = dannery = tressallier (D)

**#4/3,190/CHER. Saint-Amand** : chambonat = ? gouais noir ; genoilléré ; périgord = cot rouge, = franc moreau ; bourguignon ; pineau noir ; pineau blanc ; dannery = épinette de Champagne, cépage fin (D) ; gouge blanche = gouais blanc, commun (D) ; sauvignon vert ; verdun ; fumé ; muscat des dames.

#### **1880/Bury/550/**

le donne sous le nom de DAMERY (Yonne) ou damezy (Allier) raisin de cuve blanc reçu de l'Yonne. Plant n° 23 reçu de l'Yonne.

Le Damery blanc ou Danezy est mentionné dans les cépages principaux du dept de l'Allier. Il est absent de la liste pour le dept de l'Yonne.

#### **1906/Turpin/**

*Les vignes et les vins du Berry ...*

**#43/ 3° Dannery, Danesy.** Plant qui semble originaire de l'Allier et qu'on trouve dans la région de Saint-Amand, Issoudun, etc. [En note :] J. Guyot assimilait le dannery ... à l'épinette de Champagne et en faisait une variété de pineau blanc confondue ordinairement avec le chardenay ... M. Coudereau donne au dannery pour synonyme le romorantin qui serait une variété du pineau blanc de la Loire. Toutefois le romorantin m'est signalé ... comme plant ordinaire du Loir-et-Cher alors que le dannery ... est cité comme plant fin.

Pour mémoire, cf. *supra* 2.1 Mathieu 1904

### 2.3 – Le nom ROMORANTIN

Sans doute aucun, ce nom est associé au Loir-et-Cher, à la ville ou à l'arrondissement de Romorantin au 19<sup>e</sup> siècle, ce qui n'était pas le cas auparavant.

**1827/Cavoleau/#1-37** *Œnologie française ...*

**#15/166/Loir-et-Cher :** l'auvernat, le Gascon et le Romorantin

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

Cette première occurrence du nom Romorantin est appliquée à un cépage noir, associé au Gascon et à l'Auvernat. Les cépages blancs sont l'objet du paragraphe suivant sans mention de Romorantin.

S'il s'agit d'une erreur de l'auteur dans la lecture de la documentation à sa disposition, ce qui est plus vraisemblable qu'une invention, elle dénote pour le moins une faible notoriété du cépage. L'information est en phase avec l'analyse de Mouillefert de 1904.

**1868/Guyot/** *Etude des vignobles de France*, 3 T., Paris 1868.

Les vignobles de Loire sont étudiés dans les volumes 2 et 3.

**#7/2,689/LOIR-ET-CHER :**

/2, 690-691/ On cultive dans les arrondissements de Blois et de Romorantin /.../ en cépages blancs, le romorantin ou gros pineau de la Loire, le chenin, l'orbois, arbois ou mêlier du Gâtinais, le blancheton ou folle blanche, le gouais et rarement le chasselas. Autrefois l'auvernat blanc ou chardenet était très-cultivé ; on en trouve encore, mais très-peu, sur la Côte des Noëls et sur les coteaux des Grouets.

/.../ A Cour-Cheverny et aux environs /.../ les blancs sont surtout l'orbois, le gouais et le romorantin /.../

A Romorantin /.../ l'auvernat blanc, le gros pineau blanc (Romorantin) sont les raisins blancs qui dominent. Il se fait d'ailleurs très-peu de vins blancs sur cette partie de la Sauldre, de même que tout le long du Cher.

/.../ Aux Montils et sur leurs plateaux en allant vers Blois, sont des vignes blanches de meslier et de blancheton /.../

**#26/2,685/** La Sologne offre partout la meilleure constitution géologique pour les cots, le meunier, le gascon, et le gamay en cépages rouges, et pour l'arbois, le blancheton, le romorantin et le chasselas en cépage blancs.

En 1868, Guyot atteste la présence du nom / cépage romorantin implanté en divers lieux du département : dans les cantons ou arrondissements de Blois et Romorantin, notamment à Cour-Cheverny dont le cépage est aujourd'hui l'emblème. Le cépage n'est pas noté dans la vallée du Cher ainsi qu'au Montils. A Romorantin même, il semble peu implanté.

Guyot fait toutefois du romorantin un synonyme de gros pineau blanc de la Loire, donc de 'Chenin B'. Cette erreur est répétée à de nombreuses reprises dans la bibliographie, de plus elle est étendue à des synonymes de Chenin comme Plant de Brezé.

Une fois encore, alors que la présence du cépage sous son nom principal est enfin indiscutable, son identification n'est pas accomplie, ce qui n'est pas un signe de large diffusion ou d'ancienneté.

**1880- Bury** enregistre le Romorantin (accession 1517) comme cépage de cuve blanc reçu du Loir-et-Cher et le confond (accession 1148) avec le Chenin blanc (Plant de Brezé) dont il le déclare synonyme, à la suite de Guyot 1868. Le cépage Romorantin est présent dans le catalogue des cépages cultivés du Loir-et-Cher (p.95).

### **1900- Roy-Chevrier, Ampélographie rétrospective**

Dans le commentaire de la liste des espèces de plants établie par J. Merlet au 17<sup>e</sup> siècle,

/241/ Roy-Chevrier écrit à propos du Jennetin :

« *Ce Muscat d'Orléans est : soit le Sauvignon de Pouilly-sur-Loire, soit le Romorantin mal déterminé alors, soit même le Pinot gris.*

/264/à propos du Gamet blanc : « *Quel est ce Gamay blanc ? Espérons qu'il ne s'agit pas ici du Gamay Gloriod, qui n'aurait pas lieu d'en être bien glorieux. Le cépage visé ici est soit le Melon, soit le Peurion, soit le Romorantin.* »

Ces observations de l'un des meilleurs connaisseurs de la bibliographie historique à teneur ampélographique conforte l'idée d'un cépage peu connu, mal identifié et peu répandu.

Pour mémoire, (cf. *supra* 1904. 1.1) la notice de P. Mouillefert dans Viala et Vermorel.

### **2.4 - . Trois noms, trois vignobles**

La synonymie entre Framboise, Dannery et Romorantin est acceptée par les ampélographes du 20<sup>e</sup> siècle comme P. Galet ou L. Levadoux dont la rigueur ne peut être mise en doute.

Pour autant, cette synonymie n'est pas exprimée totalement et clairement dans les textes des 18<sup>e</sup> et 19<sup>e</sup> siècles. Dannery et Romorantin sont associés à la fin du 19<sup>e</sup> siècle mais Framboise n'est jamais rapproché des deux noms précédents. Dans les textes cités ci-dessus, l'identification est au moins vraisemblable sans pour autant être prouvée.

Ces trois noms se révèlent d'usage local :

- **Framboise** est le plus précoce et concerne le vignoble orléanais qui couvrait le Blésois et la Sologne, au moins en partie. Une présence au 17<sup>e</sup> siècle paraît être assurée ; l'introduction de ce cultivar, sinon son obtention dès le 16<sup>e</sup> siècle est une hypothèse envisageable quoique fragile. Le cépage est encore présent au 19<sup>e</sup> siècle.

- **Dannery**, à une date inconnue mais certainement (bien ?) antérieure à la toute fin du 18<sup>e</sup> siècle, paraît concerner un segment de la Loire plus en amont qui couvrait la Nièvre, le Bourbonnais et une partie de l'Auvergne (Allier).

- **Romorantin**, est particulier au Loir-et-Cher, au moins pour ce qui est du nom, mais désignation et introduction semblent aller de pair. Il est à placer dans la première moitié du 19<sup>e</sup> siècle, ainsi que P. Mouillefert le proposait en 1904.

## **3 Origine biologique du cépage et lieu d'obtention**

Un indice supplémentaire à propos du 'Romorantin B' peut être recherché dans la parenté de Framboise-Romorantin, à la fois dans le domaine de la génétique et dans celui de l'écrit avec les mentions explicites de J. Boullay au début du 18<sup>e</sup> siècle..

### **3.1 - Un croisement attesté**

L'origine biologique du 'Romorantin B' est établie sans ambiguïté : le Sortogroupe\* (cultivar/cépage) est issu du croisement du 'Pinot Teinturier N' et du 'Gouais B' (Lacombe *et al.* 2013 #304 ; Pl@ntGrape).

Le Pinot Teinturier est, au même titre que le Pinot Gris ou le Pinot Blanc, une Forme\* du Pinot N, donc une mutation dont le propre est de donner un jus plus coloré que celui du Pinot N.

\*Définition des termes dans RhcL3, annexe 5

### **3.2 L'Auvernat teint**

Or, ce Pinot Teinturier apparaît avoir un synonyme ou un antécédent dans les écrits de Boullay en 1712 et en 1739.

En effet, J. Boullay mentionne différentes Formes ou Sélections du Sortogroupe Auvernat dont, à plusieurs reprises, un Auvernat Teint. L'attestation est assurée en 1712 mais l'essentiel des descriptions provient de l'édition de 1739, seule développée ci-dessous.

Ce cultivar est mentionné à de nombreuses reprises pour son pouvoir colorant mis à contribution pour produire différents vins par assemblage. Il apparaît très courant dans l'Orléanais, et même le Blésois, mentionné #16.

**1712/#1 et 1739/#1** : « L'Auvernat blanc du Pais bas, l'Auvernat gris, le Bourguignon ou Formenté noir, l'Auvernat teint, se taillent ... »

**1739/#14/572/** Le meilleur et le plus précieux de tous les Vins qui se cueillent dans ce Vignoble est l'Auvernat. Il y en a de six especes ; savoir l'Auvernat teint, le more, le rouge, le gris, et deux especes de blancs, qui sont l'Auvernat blanc de Solers, et celui du pays-bas.

**#15/** L'Auvernat teint est le plus rouge ; et come il a aussi de la qualité, il done de la couleur et du corps aux autres Auvernats, et empêche qu'ils ne s'engraissent : et quand il est mêlé avec le rouge seulement on le doit laisser cuver peu de tems, sur tout dans les années où il y a de présumer que le Vin prendra autant de couleur qu'il lui en faut , ou lorsqu'il croît dans un terroir où le Vin a toûjours coutume d'en avoir suffisamment pour peu qu'il cuve. Quelques-uns prétendent qu'un quart de Vin ou environ de teint ou de gros noir mêlé dans une cuvée de quinze poinçons d'Auvernat rouge, produit un bon effet. /.../ mais come ce teint ou ce gros noir n'ont aucune autre qualité que cèle de doner de la couleur, j'estime que l'Auvernat teint, qui est fort rouge, moüelleux & vineux, produit un meilleur effet ; il faut seulement plus mettre /573/ de celui-ci que du teint ou gros noir, parce que l'Auvernat couvre moins bien que ces deux especes de raisins./.../

On ne doit pas planter indifferemment de l'Auvernat teint dans toutes sortes de terroirs, parce qu'il ne fait pas bien partout /.../

Quoique l'Auvernat teint soit un bon raisin par lui-même, il faut neamoins avoüer que si on en mettoit trop dans l'Auvernat rouge, cela en alteroit la qualité /.../

**#16/** Il est [de bonnes terres] qui par elles-mêmes ne donent pas assés de couleur au Vin qu'elles produisent ; en ce cas il est bon d'y planter de l'Auvernat teint : il est vrai que ce vin mêlé ne sera pas aussi fin que s'il n'étoit que d'Auvernat rouge tout pur, mais aussi il se soutient mieux : & quand on veut en faire un Auvernat qui ait une forte sève & un bon fumet, sans avoir beaucoup de couleur, il faut mettre avec l'Auvernat rouge environ la septième partie de Mêlier ou de bon Auvernat banc, tel qu'est celui qu'on trouve aujourd'hui dans le vignoble de Blois ; mais pour qu'on puisse faire ce mélange il faut que ce Mêlier ou cet Auvernat blanc se trouvent mûrs en même tems que l'Auvernat rouge. Un Vin composé de cète maniere est si excelent & si déguisé, qu'on le fait passer par tout pour du Vin de Bourgogne, & se debite à Paris & ailleurs sur ce pied là en bouteilles coëfées. Les meilleurs gourmets s'y trompent tous les jours.

L'Auvernat sans distinction est le rouge : on le nome ainsi, quoique son écorce soit noire, parce que sa couleur n'est pas d'un rouge si foncé que cèle de l'Auvernat teint, & qu'elle l'est plus que l'Auvernat gris, qui est presque tout blanc, quand même il auroit beaucoup cuvé. Cète espece d'Auvernat rouge est parmi les Auvernats noirs la plus commune, & un des meilleurs Vins qui croissent dans ce Vignoble.

**#19/575/** lorsqu'il [l'Auvernat gris] est coupé avec l'Auvernat teint : il est à la vérité moins fin, mais se garde plus long-tems /.../

### **3.3 – Un cépage obtenu dans l'Orléanais ?**

L'hypothèse avancée ici est que la présence concomitante de l'Auvernat Teint, du Gouais et de la Framboise peuvent signifier une obtention du cultivar dans l'Orléanais au plus tard au 17<sup>e</sup> siècle, en tout cas avant le *terminus ante quem* que représente le traité de Boullay dans sa 2<sup>e</sup> édition de 1712 (la 1<sup>ère</sup>, de 1709, n'a pas été consultée). L'apparition plus tardive et localisée des synonymes Dannery et Romorantin, accréditent cette proposition.

Le vignoble orléanais au sens large est à l'époque moderne en contact très étroit avec d'autres vignobles septentrionaux dont il est une composante spatiale, ainsi que l'étude du nom Samoireau l'a souligné (RhcL4). La concomitance et la diffusion étroite du nom Framboise autorisent la proposition mais une obtention dans le vignoble « françois » ou bas-bourguignon, le País bas de Boullay, n'est pas à exclure.

Framboise est un nom exclusivement orléanais. A ma connaissance, les principaux traités rédigés du 16<sup>e</sup> au 18<sup>e</sup> siècle et traitant des vignobles septentrionaux ne mentionnent pas ce nom : Liébault (1572/1578/1583), Serres (1600), Merlet (1667/1690), Chomel (1709), Liger (1700/1721), Bidet (1759), Maupin (1763/ ...), Béguillet (1770).

A la base, Framboise signifierait cultiver aux raisins susceptibles de produire un vin de goût ou de senteur marqués, par opposition à d'autres vins « plats », particulièrement son parent le 'Gouais B'. Porteur de cette signification, le nom peut ainsi renvoyer à une date plus ancienne que le 17<sup>e</sup> siècle, si on a, au départ, désigné le plant par un vocable d'actualité indiquant une qualité (cf. *supra* 2.1a). Ceci constitue une hypothèse supplémentaire, distincte de celle qui a été avancé plus haut à propos d'un nom créé en opposition au goûts standards liés à l'avilissement du vignoble qui débuta au 17<sup>e</sup> siècle (cf. *supra* 2.1b).

### 3.4 - Les termes d'une hypothétique alternative

L'alternative entre un nom au sens lié i) à la qualité absolue du goût, soit 16<sup>e</sup> siècle et ii) à la qualité relative dans une production de masse au 17<sup>e</sup> siècle, ne peut être résolue en l'état des connaissances.

Dans cet ordre d'idées, il faut encore souligner au #16, ci-dessus, l'expression *une forte sève & un bon fumet*, qui rappelle l'expression de Jacques Gohorry de 1549 *de meilleure seve et framboise* (cf. *supra* 2.1a). Le remplacement de framboise sans qualificatif par bon fumet est un signe de la transformation de la langue technique en quelque 150 ans..

Dans l'état des connaissances, l'hypothèse, que la documentation oblige à laisser en suspens, est une obtention du cultivar nommé Framboise dans un vignoble septentrional, peut-être l'Orléanais, peut-être au 16<sup>e</sup> ou au 17<sup>e</sup> siècle.

## 4

### La légende des plants de « Romorantin » introduits par François 1<sup>er</sup> dans le Val de Loire

#### 4.1 Les plants de Beaune introduits à Romorantin en 1518

Ce qui a été observé jusqu'ici ne contredit pas la tradition qui attribue à François 1<sup>er</sup> l'introduction, depuis la Bourgogne, de 80 000 ceps de vigne blanche à Romorantin où ils prirent leur nom.

Ce mode de désignation est très commun. Auvernat, Orléans, Chasselas, Samoireau sont des exemples ligériens, parmi bien d'autres, de noms qui, forgés à partir du toponyme d'un lieu de transit, masquèrent le lieu d'obtention d'un cépage.

Pour autant, cette hypothèse royale doit reposer sur des faits établis pour prendre de la consistance. Une première remarque consiste à souligner qu'aucun des auteurs du 19<sup>e</sup> siècle mentionnés ci-dessus ne fait référence à cette explication pour justifier la présence du cépage Romorantin dans le Loir-et-Cher. La formation de cette tradition est donc à rechercher au 20<sup>e</sup> siècle.

Le noeud du problème, pour l'identification du complant mentionné dans l'acte du 22 mars 1518 (n.s.) tient dans la lecture d'un passage du texte dont je remercie M. Luc Forlivesi\* de m'avoir communiqué la transcription inédite qu'il en a faite.

\*Archiviste-paléographe, Conservateur général du Patrimoine, Directeur du Patrimoine et des Publics, Domaine national de Chambord.

Ci-dessous, les passages de l'acte utiles à l'interprétation du texte établi par M. Luc Forlivesi :

Il est question de la somme à verser à Pierre La Parque « pour son remboursement de semblable somme par luy mise et employee de ses deniers tant pour l'achapt de la quantité de quatre vingtz milliers de complan de Beaune par luy achapté par ordonnance et commendement verbal dudit seigneur, sallaire de vigneron qui l'ont cueilly, voicturiers tant par eaue que par terre et qui ont mené et conduit ledit complan depuis ladite ville de Beaune jusques au port de Digoyns et dudit port jusques en la ville de Tours et dudit Tours jusques en la ville de Romorantin où iceluy complan ledit seigneur a ordonné estre planté ;

la suite du texte concerne la somme à rembourser au même pour les frais engendrés par son voyage d'Amboise à Beaune et retour. Il y est mentionné que Pierre La Parque est allé **audit Beaune et autres terriers circumvoisins pour faire cueillir achapter et recouvrer ledit complan ...**

Est-il question de rembourser à Pierre La Parque :

- l'achat de 80 000 plants (1)

Ou

- l'achat de 80 000 plants de Beaune (2) ?

Selon que l'on constitue l'un ou l'autre groupe nominal, l'interprétation du texte est radicalement différente.

Si la lecture retenue est : (1) **quatre vingtz milliers de complan**, dont Pierre La Parque a pu s'approvisionner à Beaune, alors ces plants peuvent être porteurs de raisin blanc et être le cépage dénommé Romorantin par la suite. Si la lecture retenue est : (2) **quatre vingtz milliers de complan de Beaune**, alors il s'agit d'un nom de cépage, le « plant de Beaune » qui désignait à cette époque un Pinot noir.

Le contexte est favorable à la lecture (2) car Pierre La Parque n'achète pas les plants chez un pépiniériste de Beaune mais à des vigneron de Beaune et des alentours (**Beaune et autres terriers circumvoisins**), qu'il rétribue pour avoir prélevé les plants.

La syntaxe du texte va dans le même sens : ces plants de Beaune ont été transportés depuis la ville de Beaune à Digoïn, etc. Le premier Beaune ne trouve son utilité que s'il désigne le complant, au sens de cépage. Le second fixe le début du périple dont chacune des étapes suivantes est indiquée : Digoïn, Tours et Romorantin.

Pour ce qui est de l'identification d'un cultivar dénommé « plant de Beaune », la documentation existante, antérieure et contemporaine, ne laisse pas place au doute. Sous ce nom complant /plant de Beaune, on désignait une Sélection\* au sein du Sortogroupe\* 'Pinot Noir N', certainement obtenue dans le vignoble bourguignon qui s'étendait au sud de Dijon, jusqu'à Chalon-sur-Saône, distinct de celui de la Bourgogne auxerroise plus au nord.

\*Ces termes sont définis dans RhcL3, annexe 5

#### **4.2 Le « plant de Beaune » dans les sources du 14<sup>e</sup> au 16<sup>e</sup> siècle.**

Les noms des cultivars sont d'un usage exceptionnel dans l'écrit au 16<sup>e</sup> siècle. L'intérêt se portait alors presque exclusivement sur le vin et très rarement sur le matériel végétal lui-même ; aussi les exemples sont-ils peu nombreux pour effectuer un rappel historique des mentions de « plant de Beaune ». Celles qui existent sont concordantes, en ce qui concerne la désignation, l'identité et la couleur. L'appel aux occurrences du synonyme exact 'Pinot' accroîtrait le corpus, toutefois limité ici à « plant de Beaune ». A l'époque considérée, complan(t) ou plan(t) sont des synonymes exacts qui portent deux sens : celui de ceps considérés individuellement et celui de

« sorte » ou « espece », donc de cultiver (dans la classification, au niveau de Sortogroupe ou de Sélection).

### • 1372- Deschamps

Oeuvres Complètes, T.VII : 327 - *La Chartre des bons enfants de Vertus en Champagne ...* vers 132-139 :

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

Le plant de Beaune de Deschamps n'est pas jaune mais vermeil c'est à dire d'un rouge lumineux.

Les mentions de vin de Beaune, toujours rouge, sont légion à partir de la fin du 13<sup>e</sup> siècle. Roger Dion (1959 : 285-299) a expliqué le développement de ce vignoble crucial pour la renommée et le succès du vin rouge à la fin du Moyen Age.

### • 1547-1557, Chenonceau

Les comptes de la seigneurie du château de Chenonceau du temps de Diane de Poitiers, de 1547 à 1557, livrent des informations de première main qui ne laissent planer aucun doute sur l'identité des plants utilisés dans ce domaine de la très haute aristocratie, pour produire des vins destinés à la table de la duchesse.

Trois clos de vignes existaient alors à proximité du château, distingués par les plants qu'ils abritaient : Orléans (ou Auvernat), Beaune, Plant d'Anjou, Orbois.

Plant de Beaune pour produire un vin claret est mentionné à 16 occasions parmi les 302 items relevés dans les comptes : #8/12/13/18/32/34/57/64/67/71/123/137/184/203/230/258/.

Pour l'étude des vignes de Chenonceau, se reporter RhcL 3 et à l'Annexe 1 qui présente les 302 items relevés dans les comptes.

A titre d'exemple, voici 3 des 16 mentions explicites de plant de Beaune, raisin noir :

**8/** Ou cloz de vigne de la Roche planté de plans de Beaulne et Herboys, a esté cueilly de vin de Beaulne cinq traversiers, pour ce cy vin claret ...  
**230/** ... a esté cuilly ou cloz de vigne de plant de Beaulne sis a la Roche, vin claret seize pinczons ...  
**258/** Pour faire vendanger le raizin noir de Beaulne sis a la Roche en l'année présente, ont esté employées trente deux journées de coupeurs ...

### • 1569- Nicolay *Description générale du Bourbonnais en 1569 ...*

A propos des vins du Bourbonnais (dept de l'Allier), Nicolas de Nicolay écrit : « les plus exquis et les meilleurs sont ceux qui croissent autours de Molins, ville capitale du païs ... comme à Seganges, qui est plant de Beaune, à Sainte-Catherine, à la vigne de Monsieur de Duc à Bardon ». Cité par R. Dion (1959 : 619, n52).

### 1553av. - Rabelais av. 1553 (mort de l'auteur)

Mention de 15 « espèces de vignes » par Rabelais, *Le Cinquième Livre* Chapitre XXXIV. 1564

#1/« Approchans au temple de la dive Bouteille, nous convenoit passer parmy un grand vignoble faict de toutes especes de vignes, comme Phalerne, Malvoisie, Muscadet, Taige, Beaune, Mireveaux, Orleans, Picardent, Arbois, Coussi, Anjou, Grave, Corsicque, Verron, Nerac et autres ... »

Le témoignage de Rabelais est imprécis pour le propos, il atteste simplement l'usage du nom Beaune au milieu du 16<sup>e</sup> siècle pour désigner une « espece de vigne », donc de plant.



### 4.3 - Plant de Beaune synonyme de Pinot Noir

La conclusion à laquelle conduisent les faits mentionnés dans les exemples ci-dessus est que les plants que François 1<sup>er</sup> ordonna d'aller chercher à Beaune pour les introduire à Romorantin en 1518 étaient des 'Pinot Noir N' destinés à produire un vin claret ou rouge. Sous ce nom complant /plan de Beaune on désignait une Sélection au sein du Sortogroupe 'Pinot Noir N' certainement obtenue dans le vignoble dit de Beaune, au sud de Dijon.

Enfin, dernier indice à propos des plants introduits à Romorantin : existait à Pruniers-en-Sologne, alors paroisse limitrophe de celles de Romorantin, un « Clos des Beaulnes » d'une superficie de l'ordre de 6ha selon l'intitulé d'un plan levé en 1673\*. Ce clos pourrait avoir, sous réserve de vérification, perpétué le souvenir de l'implantation d'une partie des plants introduits en 1518.

\*Le plan du Clos des Beaulnes et la notice de Pierre Villedieu peuvent être consultés à l'adresse: <http://pruniersensologne.free.fr/mbau.htm>

## 5. Un cépage longtemps imperceptible

En conclusion, sous quelque nom qu'il soit répertorié, le 'Romorantin B' demeure insaisissable jusqu'à une date récente.

- Ce n'est pas le plant introduit par François 1<sup>er</sup> dans la Loire au début du 16<sup>e</sup> siècle.

- Sous le nom de **Framboise**, sans que la synonymie soit totalement établie, il peut avoir été présent, voire obtenu, dans un Orléanais qui incluait Blésois et Sologne dès le 16<sup>e</sup> ou le 17<sup>e</sup> siècle à deux conditions : i) que le nom framboise ait été fixé dans son sens primitif du 16<sup>e</sup> siècle pour désigner un plant et ii) que l'obtention ait été obtenue à partir de l'Auvernat Teint (synonyme de Pinot Teinturier N) attesté dans le vignoble orléanais au début du 18<sup>e</sup> siècle.

- **Dannery**, synonyme reconnu, lui aussi évanescent, qui apparaît à la fin du 18<sup>e</sup> siècle dans la partie amont de la Loire, peut avoir été connu plus tôt et constituer un autre lieu d'obtention et/ou une voie d'entrée dans le Val de Loire.

- **Romorantin** est un nom qui apparaît au 19<sup>e</sup> siècle seulement, qui n'est répandu dans le Blésois et la Sologne qu'au milieu du siècle, notamment à Cour-Cheverny, pour un cépage alors mal identifié. Le nom est au 19<sup>e</sup> siècle une quasi-exclusivité du département de Loir-et-Cher.

- L'association entre un cépage Romorantin et le roi François 1<sup>er</sup> n'apparaît pas dans le cadre chronologique de cette étude close avec l'*Ampélographie* de Viala et Vermorel vers 1900. La légende a donc été forgée au 20<sup>e</sup> siècle.

Henri Galinié, janvier 2017  
[henri.galinie@free.fr](mailto:henri.galinie@free.fr)

### Références

\*sources ou ouvrages consultables en ligne

**Source inédite**, transcription communiquée par M. Luc Forlivesi :

Archives nationales, archives de la chambre des Comptes, registres, cote KK 289, recette générale des Finances, 1517-1518, folios 423 et 424

Attestation de paiement à Pierre La Parque en remboursement des sommes engagées pour l'achat et le transport de plants de vigne des environs de Beaune jusqu'à Romorantin. 15 mars 1518 (n.s.).

### Sources publiées

- *Catalogue des actes de François 1<sup>er</sup>*, ed. P. Marichal, 9 tomes, Collection des ordonnances des rois de France. Paris 1887-1908.\*

- *Comptes des recettes et despences faites en la chastellenie de Chenonceau par Diane de Poitiers, duchesse de Valentinois, dame de Chenonceau et autres lieux*, éd. C. Chevalier, Paris 1864.\*

- *Le catalogue des vignes cultivées en France*

<http://plantgrape.plantnet-project.org.fr>

### 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.

BEGUILLET 1770\*

Béguillet E. – *Oenologie française ou Discours sur la meilleure méthode de faire le vin ...* Paris.

BIDET 1752\*

Bidet N. - *Traité sur la nature et sur la culture de la vigne, sur le vin, la façon de le faire et la manière de le bien gouverner*. 2.T , par M. Bidet,... et revue par M. Du Hamel du Monceau, Paris 1759

BISSON 1991

Bisson J. – Le Romoratin ou Dannery, *Progrès Agricole et Viticole*, 108 : 115-116.

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.

BOURSIQUOT, THIS 2009

Boursiquot, J.-M., This P. – Essai de définition du cépage, *Progrès Agricole et Viticole* 116, 17 : 359-361.

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.

CHOMEL 1702\*

Chomel N. – *Dictionnaire oeconomique ...* 3 t. Paris. Ed. 1767.

COTGRAVE 1611\*

Cotgrave R. - *Dictionarie of the French and English Tongues*, Londres 1611

COUTIER 2007

Coutier, M. – *Dictionnaire de la langue du vin*, Paris.

DION 1959

Dion R. – *Histoire de la vigne et du vin en France*. Réed. Paris 2010.

DUCHAUSOY 1887\*

Duchaussoy – Les vendanges dans le Berry de la fin du XV<sup>e</sup> s. à la Révolution française, *Mem. Soc. Hist. du Cher* : 289-319.

FORLIVESI 2015\*

Forlivesi L. transcription partielle de l'acte 16658 (du catalogue des actes) de François 1<sup>er</sup> du 22 mars 1518 (n. s.). in *La vigne de Chambord*, II. Un projet qui trouve son origine dans l'histoire de Chambord : 3.

[www.chambord.org](http://www.chambord.org)

GALET 2000

Galet P. – *Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leur synonymes*, Paris

GUYOT 1868\*

Guyot Dr J. – *Etude des vignobles de France*, 3 T., Paris 1868.

- HENRY 1996  
Henry A. – *Contribution à l'étude du langage œnologique en langue d'oïl* (XIIIe-XVe s.), 2 vol., Bruxelles.
- 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.
- LENOIR 1828\*  
Lenoir B. A. - *Traité de la culture de la vigne et de la vinification*, Paris 1828
- LIEBAULT 1572/1578/1583\*  
Estienne C., Liébault J. – *L'Agriculture, et Maison rustique*, Paris éds utilisées : 1572/1578/1583, Paris.
- LIGER 1700/1721\*  
Liger, L. - *la Nouvelle Maison rustique ...* Paris. 2<sup>e</sup> éd. 1721.
- MAUPIN 1763\*  
Maupin M. – *Nouvelle méthode de cultiver la vigne dans tout le royaume*, Paris.
- MENAGE 1694/1750\*  
Ménage G. - *Dictionnaire étymologique de la langue française*, Paris 1694. Edition augmentée 1750
- MERLET 1667\*  
Merlet J. - *L'abrégé des bons fruits*, Paris 1667. 3<sup>e</sup> éd. 1690, Paris chez Charles de Sercy.
- MONNET 1636\*  
Monnet Ph. – *Invantaire des deus langues, françoise et latine ...* Lyon.
- MOUILLEFERT 1891\*  
Mouillefert P. - *Les vignobles et les vins de France et de l'étranger...*, Paris.
- ODART 1845\* / 1854 \*  
Odart A.-P., (comte) – *Ampélographie, Traité des cépages ...*, 2<sup>e</sup> éd. Paris 1845. 3<sup>e</sup> édition augmentée 1854.
- Rhcl3  
Les plants des vignes du château de Chenonceau : *Orleans, Beaulne, Anjou, Herbois* (1547-1557)  
<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01292150>
- Rhcl4  
Les noms Samoireau et Côt dans les vignobles du Val de Loire (16<sup>e</sup> -19<sup>e</sup> s.)  
<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01362338>
- Rhcl5  
Les cépages du département du Loir-et-Cher en 1804  
<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01427299>
- ROY-CHEVRIER 1900\*  
Roy-Chevrier J. – *Ampélographie rétrospective*, Montpellier-Paris.
- SAGERET 1808\*  
Sageret – Mémoire sur l'agriculture d'une partie du Loiret, *Mem. de la Soc. centrale d'agriculture* 15, 1808.
- SERRES 1600\*  
Serres O. de - *Le Théâtre d'Agriculture et Mesnage des champs*, Paris
- TURPIN 1906\*  
Turpin E. – Les Vignes et les Vins du Berry, étude historique et statistique, (suite et fin) *Mem de la soc hist ... du Cher* Série 4, n° 21 : 121-254. Chap. XVII Cépages cultivés dans la région ...
- VIALA, VERMOREL 1901-1910\*  
Viala P, Vermorel V. dir. – *Traité général de viticulture, ampélographie*, 7 vol. Paris.