



**HAL**  
open science

## La présence du c<sup>o</sup>t en Touraine (1783-...) Recherche sur l'histoire des cépages de Loire, 7

Henri Galinie

### ► To cite this version:

Henri Galinie. La présence du c<sup>o</sup>t en Touraine (1783-...) Recherche sur l'histoire des cépages de Loire, 7 . 2018. halshs-01769915

**HAL Id: halshs-01769915**

**<https://shs.hal.science/halshs-01769915v1>**

Preprint submitted on 18 Apr 2018

**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.

## **La présence du côté en Touraine (1783 - ...)**

Henri Galinié - *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 7

*Mots-clés, key words*  
*Résumé, abstract*  
*Version abrégée*

### **1- Le contexte**

- 1a - une documentation lacunaire
- 1b - que peut-on savoir du côté en Touraine ?
- 1c - origine biologique
- 1d - les dénominations du 16<sup>e</sup> au 18<sup>e</sup> s.
- 1 e - étymologie

### **2 – Chronique du nom « côté » en Touraine**

- 2a - 1783-84, Dupré de Saint-Maur
- 2b – 1785, Secondat
- 2c – 1804, Loir-et-Cher
- 2d – 1808, Indre-et-Loire
- 2 e – 1816, Jullien
- 2f – 1827, Cavoleau
- 2g – Odart, 1833
- 2h - 1839, Vivien
- 2i – 1854, Odart
- 2j - un cépage polyvalent
- 2k - les successeurs d'Odart

### **3 – Noms et plants**

- 3a - au sud-ouest et au sud-est de la Touraine
- 3b - en Touraine

Référence Bibliographiques

**Complément à RhcL 4, les noms côté et samoireau ...**

## La présence du côt en Touraine (1783 - ...)

Henri Galinié - *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 7

**Mots-cles :** ampélographie, cépage, côt, vallée de la Loire, Touraine  
**Key words :** ampelography, grape variety, cot, Loire Valley, Touraine

### Résumé

Introduite des vignobles du sud-ouest, la culture du côt a beaucoup été développée en Touraine. La présence du cépage n'est pas attestée en Touraine avant la fin du 18<sup>e</sup> siècle quoiqu'elle soit probable antérieurement. De même que la plupart des cépages du Val de Loire, le côt souffre d'une lacune documentaire qui couvre les années 1550-1780. Il est néanmoins absent de la documentation avant 1550.

### Abstract

The variety called cot (côt) was introduced in Touraine from the South West of France and was very popular in the early 19<sup>th</sup> cent. Nevertheless, there is no evidence of its introduction before the 1780s although it is very likely to have been cultivated at an earlier but unknown date. A general lack of evidence affects most varieties of the Loire Valley not connected to Burgundy or Ile de France between 1550 and 1780 but cot is not mentioned in Touraine before 1550 while other varieties are.

## La présence du côt en Touraine (1783 - ...)

Henri Galinié - *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 7

### **Version abrégée**

L'usage du cépage côt en Touraine est bien attesté localement aux alentours de 1800. Il sert alors à produire des vins de qualité mais aussi des vins de masse qui ont longtemps nui à sa réputation.

Le côt n'est pas un cépage autochtone du Val de Loire mais il y a été acclimaté avec succès.

Sous le nom de *samoireau*, le cépage a été introduit par François 1<sup>er</sup> au château de Fontainebleau et de là dans des vignobles septentrionaux (« français » pour Ile-de-France étendue, Bourgogne, Orléanais ...) mais aucune trace écrite n'atteste sa plantation en Touraine (Indre-et-Loire et Loir-et-Cher) au 16<sup>e</sup> siècle.

Le nom lui-même ne laisse aucun doute. Il dérive soit de Cahors où le cépage portait le nom d'auxerrois (vraisemblable traduction en français d'*Autserrés*, domaine proche de Cahors), soit de cote (rouge), nom très utilisé dans le sud-ouest qui pouvait désigner la couleur du pédoncule de la grappe ou celle des nervures des feuilles.

Dans le Val de Loire, les premières mentions sous les formes *cos*, *cors*, *caux*, *co* etc. datent de la seconde moitié du 18<sup>e</sup> siècle. En 1808, la culture du côt apparaît très répandue en Indre-et-Loire, ce qui laisse présager une introduction ancienne, sans que l'on puisse, faute de preuve, être plus précis.

## La présence du côt en Touraine (1783 - ...)

Henri Galinié - *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 7

### 1 Le contexte

Quel que soit le nom retenu (auxerrois ou samoireau) la documentation du plant n'est pas antérieure au 16<sup>e</sup> siècle. Elle mentionne alors des zones éparées, le Quercy, le vignoble « françois », la Bourgogne septentrionale. Les mentions dans le sud-ouest et dans la Loire ne sont pas antérieures au 18<sup>e</sup> siècle.

#### 1a – une documentation lacunaire

Le côt n'est pas un cépage indigène dans la Loire. Il y a été introduit depuis les vignobles du sud-ouest. Mais depuis quand ?

Le cépage est aujourd'hui l'objet d'un regain d'intérêt dans le Val de Loire, notamment en Touraine. Longtemps éclipsé par le pinot noir et le cabernet franc, il se trouve réhabilité par le travail de nombreux vignerons, comme le sont aussi aujourd'hui le grolleau ou le pineau d'aunis.

Au même titre que de nombreuses autres variétés, le côt a trouvé dans le Val de Loire une terre d'élection lorsqu'il y a été acclimaté. Il est devenu ligérien par adoption.

Par Touraine il faut entendre le « vignoble de Touraine » ou la « Touraine viticole » qui inclut une partie du Blésois, le Vendômois, la Vallée du Loir, une partie (occidentale) de la Sologne et de la Vallée du Cher. Ce sont les vignobles limitrophes qui délimitent historiquement cette Touraine : le Berry, l'Orléanais, le Poitou, l'Anjou et le Saumurois.

Si l'on raisonne par circonscriptions administratives, l'Indre-et-Loire et le Loir-et-Cher offrent l'essentiel de ce vignoble auxquels il faut ajouter des franges méridionales de la Sarthe. En revanche, il faudrait en retrancher le Bourgueillois (« Touraine angevine ») soustrait administrativement à l'Anjou en 1791. Bourgueil et Saint-Nicolas de Bourgueil sont ainsi passés de l'Anjou à l'Indre-et-Loire. Des similitudes de dénominations invitent à regarder aussi vers l'Indre ou le Cher.

La question a été abordée à propos des noms samoireau et côt (RhcL4) ; elle est reprise ici à l'échelle de la seule Touraine.

#### 1b - Que peut-on savoir du côt en Touraine ?

L'histoire du côt en Touraine est mal connue, par manque de documentation. Pour répondre à cette question, il faut donc adopter deux points de vue. Que sait-on du nom Côt ? Que peut-on savoir du plant lui-même ?

Le plant a porté de très nombreux noms, ce qui est considéré par les lexicographes (Rézeau 1998) et par les ampélographes (Galet 2000) comme un signe de grande propagation. Les occurrences les plus anciennes datent du 16<sup>e</sup> siècle : auxerrois dans le Quercy, vigne de cahors, samoireau dans les vignobles septentrionaux. En revanche, le nom côt est tardif puisqu'il apparaît au milieu du 18<sup>e</sup> siècle. En association avec la Touraine, les premières mentions datent de 1783-84 et 1785.

#### 1c - Origine

Le 'Cot N', nom officiel dans la nomenclature où le ô est devenu o par nécessité internationale d'absence d'accentuation, est issu du croisement de la 'Madeleine Noire des Charentes N' et du 'Prunelard N' (Lacombe *et al.* 2012). Quoique la madeleine noire, cépage quasi disparu, soit mal connue et que son nom soit une création contemporaine, faute d'identification assurée dans les dénominations anciennes, l'association avec le prunelard pour donner le côt indique que l'on a affaire à un cultivar du sud-ouest. Le lieu d'obtention demeure à préciser. Il n'est pas assuré que Cahors ou le Quercy ait été le vignoble primitif du plant qui a pu être obtenu ailleurs et trouver un premier lieu de prédilection dans le Quercy (Lavignac 2001, Foissac 2014).

## 1d - Les dénominations du 16<sup>e</sup> au 18<sup>e</sup> siècle

Si l'on accepte la pertinence d'une lecture rétrospective des identifications attestées au 18<sup>e</sup> siècle, quelques noms se dégagent à partir du 16<sup>e</sup> siècle.

Le plus ancien est **samoireau**. Ce nom a été étudié en détail dans RhcL 4. L'explication avancée relie le nom au vignoble attaché au château de Fontainebleau dans les paroisses de Champagne-en-Brie et de Samoreau dans les années 1532-1539. Des plants furent très rapidement diffusés sous le nom de samoireau ainsi que de plant du roi depuis ces vignes vers les vignobles « françois », bourguignons puis orléanais, voire berrichons. Ce nom samoireau fut inusité en Touraine.

**Auxerrois** est attesté au 16<sup>e</sup> siècle à Cahors. Le nom n'aurait rien à voir avec la ville d'Auxerre mais serait la traduction en langue française standard d'*autserrès* pour le château de Haute-Serres proche de Cahors d'où aurait pu provenir une sélection appréciée du plant selon Guy Lavignac (2001 : 167-68).

**Vigne de Cahors** n'est pas à proprement parler un nom de plant mais dans les actes de François 1<sup>er</sup>, il est fait mention « des vignes de Cahors » qui, introduites à Fontainebleau par Jean Rivart en 1532, pouvaient désigner (entre autres ?) le côté. Le nom côté peut lui-même être une contraction de Cahors, à l'instar de cor, cors ou par le truchement de ces derniers.

Variétés ou cultivars ont porté de très nombreux autres noms dont le plus célèbre est *malbec* : *cot(t)e rouge*, *noir de pressac*, *périgord*, *franc moreau*, *cor(s)*, *pied de perdrix*, *bouissalet*, *gros bouchès*, *quille de coq*, *plant du roi*, etc.

## 1 e Etymologie

Selon P. Rézeau et G. Lavignac, cors (et variantes) serait une contraction de Cahors, d'où le cépage aurait été envoyé.

En revanche, selon G. Lavignac, côté pourrait provenir de cote rouge (et variantes), nom très courant dans le sud-ouest (Cf. *infra*) qui désignerait la couleur du pédoncule ou des nervures de la feuille.

\*

Par convention, dans les pages qui suivent, les extraits de textes sont présentés dans cette couleur de caractères. Le nom du cépage est surligné.

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

## 2 Chronique du nom « côté » en Touraine

Voici une brève chronique des rares occurrences attestées de la présence du cépage en Touraine avant le milieu du 19<sup>e</sup> siècle.

**2a - 1784/Dupré de St-Maur/** Dans l'enquête inédite de l'intendant Dupré de Saint-Maur de 1783-84, la Touraine est absente, exception faite pour une mention de cor dit synonyme de cahors (#413) dont des plants ont été envoyés de Selles-sur-Cher (aujourd'hui dépt. du Loir-et-Cher).

La mention est précieuse et précise quoique d'aspect anecdotique parce que l'intendant de la Généralité de Tours n'a pas répondu aux sollicitations de son confrère et qu'en conséquence la Touraine est absente de l'enquête. Les informations pour Selles-sur-Cher ont été envoyées par l'intendant de Bourges.

**2b - 1785/Secondat/** Dans *Mémoire sur la culture des vignes de la Guienne et sur les vins de cette province* – Dans les notices individuelles (p.66-80/) se trouvent des mentions de diverses dénominations du cépage dont l'une fait explicitement allusion à la Touraine.

#3/71/ *Pied rouge*, *côte rouge*, *boucharès*, *étranger*, *gourdoux*.

Ce raisin a autant de noms qu'un seigneur Espagnol.

/.../ Cette espèce fait le fonds des bonnes vignes de Cahors.

*Malbeck*, *Luckens*

Ces deux especes ressemblent beaucoup au pied rouge ; je crois même qu'elles n'en diffèrent pas. /.../

*Petit boucharès, étranger.*

Il ressemble beaucoup au pied rouge par sa feuille. /.../

*Cruchinet, doux same*

/71/ /.../ Doux-same veut dire espece douce de raisin. Ce raisin passe pour être meilleur à manger qu'à faire du vin. Celui qu'il donne, doit pourtant n'être pas mauvais, mais de peu de couleur. Sur les coteaux des environs de Tours, il y a des vignes plantées de ce raisin ; et le vin en est très-délicat : ce raisin y est appelé Co.

/.../

Les especes suivantes sont mauvaises /.../

#5/73/ Sans moireau.

C'est un raisin très-peu estimé à Orléans.

Ainsi, chez Secondat, comme chez beaucoup d'autres auteurs de son temps, côté et samoireau sont traités comme des cépages distincts. Le nom de côté en Touraine trouve ici une première mention explicite à proximité de Tours. Samoireau est localisé dans l'Orléanais.

**2c - 1804/Loir-et-Cher.** L'enquête préfectorale conduite en 1804 dans le Loir-et-Cher mentionne, dans la partie orientale du vignoble de Touraine-Sologne, la présence de cahors rouge à Montrichard (#34) de cahors ou caux à Pontlevoy (#41), de cahors à Cellettes (#58) et de san moreau à Bracieux (#83) (Cf. RhcL4, tableau 1A, 1B et 4.7).

Comme c'est souvent le cas, le Blésois et la Sologne forment ici aussi la zone de contact entre les influences venues du sud-ouest (cahors) et de l'est (samoireau). Dans ce cas, cette zone est plus tournée vers l'ouest.

**2d - 1808/Indre-et-Loire.** L'enquête préfectorale inédite conduite en 1810 en Indre-et-Loire documente quelque 120 communes sur les 300 que comptait le département. Des dossiers ont été égarés (canton de Chinon) et des réponses sont insuffisantes. Voici la liste de celles où le côté est nommément mentionné dans l'encépagement. Le total est d'une cinquantaine de communes réparties dans tout le département.

Commune/Canton

#2/Amboise/Amboise : 2,63 ha. Macédoux et Caux

#4/Athée-sur-Cher/Bléré : 165 ha. Majeure partie en Cos, Petite partie en Grolos de meines /.../

#7/Azay-le-Rideau/Azay-le-R : 200 ha. Perruches : Caux, beaucoup de pineau blanc, quelque peu d'Arnoison et du Surein. Dans les bournaïs : Caux et Pineau. Dans les terres légères : Caux, Pineau, beaucoup d'Aubron et un peu de Surein.

#10/Beaumont-La-Ronce/Neuillé-Pont-Pierre : 48 ha. 1/ Rousières = Caux, Grolleau, auvernat, /.../

#11/Bléré/Bléré : 660 ha. Indistinctement dans les 3 espèces de terrains : Caux, Groleau, Macédoux, Auvernat, Gros et menu pineau, rouge et blanc

#17/Céré/Bléré : 69 ha. Toutes en vi[ei]lles vignes en Cos, Overnas et mélié

#18/Cérelles/Neuillé-Pont-Pierre : 48 ha. Vin rouge : Caux, Auvernat, Groleau. /.../

#19/Chanceaux(-sur-Choisille)/Vouvray : /.../ Dans les perrés, une partie en cos, arnoison, blanc et rouge

#23/Châteaurenaud/Châteaurenaud : 30 ha. Les vignes sont complantées en menu et gros Pineau, en mêlée, Cahors et Noir tendre.

#24/Chaveignes/Richelieu : /.../ En rouge, on employe le pineau et le Breton et le Caux.

#25/Chédigny/Loches : 48,14 ha. Perruches = Morillon, Arnoison, Mancédoux, Veret, Pinaut blanc, Caux, Seurat, Meillé, prom [sic], groleau,

Tendrier poitevin, Arnoison ; Bournais perrucheux = Idem ; Sables perrucheux = Languedoc, Fiés, Pinaut, Caux, Cousin, Auvernat et les autres ci-dessus

**#29**/Chisseaux/Bléré : 141 ha. Plant en Co et Pinaux

**#31**/Cinq-Mars(la-Pile)/Langeais : 300 ha. Caux et Grolleau

**#32**/Civray(-de-Touraine)/Bléré : 357 ha. Caux ou Cahors, Mausaisdoux, Pineau et menu Pineau, le tout meslée de premier sépage faisant les neuf dixième de tout

**#38**/Dierre/Bléré : 230 ha. Quart en Cos (58 ha), quart en Groleau (58 ha), quart en Mancédoux (58 ha), quart en Pineau blanc (57 ha). Ces plang de vigne ce trouvent mellés vû que nous n'avons point de plangs séparé, de manière que toutes les vignes se trouvent méllée.

**#39**/Epeigné-les-Bois/Bléré : 66 ha. Plants mélés. Coq, Massédoux, Morillon blanc /.../

**#40**/Esvres/Montbazou : 300 ha. Le plant dans chaque nature de terres est méllé. Rouge = Cos, Grolleau, Morillon, Mançois doux ; /.../

**#41**/Ferrières-sur-Beaulieu/Loches : 24 ha. Partie Pineau, Quo, Harnois, d'Aubron /.../

**#43**/Joué/Tours-sud : 500 ha. 1, Perruche (bonne qualité, 100 ha), Orléans, Malvoisie, Arnoison noir – 2, Perruche (médiocre qualité, 100 ha), Arnoison noir, Cot, Grolleau – 3, Bornais fort (bonne qualité, 80 ha), Orléans, Malvoisie, Arnoison noir et blanc, Cos et Orléans farineux – 4, Bornais fort (médiocre qualité, 80 ha), Arnoison noir et blanc, Cos et Grolleau – 5, Petit bornais et aubuis (bonne qualité, 80 ha), Cos, Grolleau, Arnoison noir et blanc, Pineau, Orléans farineux – 6, Petit bornais et aubuis (médiocre qualité, 60 ha) Mesme biere

**#46**/Langeais/Langeais : 300 ha. /.../ En rouge = Grosleau, Cos, Plant meunier

**#49**/Lignéres (de Touraine)/Azay-le-R : 79,46 ha. Sur le pierreux : Caulx dominant, chenain, verdet, groleau (bon). Sur le sablonneux : Chenain dominant, caulx, Verdet, Groleau, Aubron.

**#51**/Limeray/Amboise : 300 ha. 1 - En coteaux qui sont pierreux et médiocres (80 ha) - Mélange de Co, Macédoux, ou lignage, quelques plants de Pineau et autres blancs en très petite quantité. 2 - En plaine au-dessus des coteaux, qui sont des terrains partie bournais, argileux, sablonneux (120 ha) - Mélange de Macédoux ou lignage, et peu de plant en blanc.

**#52**/Loché(-sur-Indrois)/Montrésor : Terres argileuses = Mancets doux, Pineau blancou onis, surin / Terres pierreuses = Cos, Auvernat rouge, Gros mancets, veret

**#63**/Montlouis/ Tours-sud : 1000 ha. Trois quarts en gros et menu Pineau. Un quart en Caux.

**#64**/Monts/Montbazou : /.../ Cos et Grôlo (vin rouge) sur les terres plus fortes

**#66**/Neuilly-le-Brignon/La Haye-Descartes : 40 ha. Surat, chenin, Pineau, Co, Négrier, Morillon, le tout produit de bon vin.

**#67**/Noizay/Vouvray : 396,7 ha. Le Gros et le menu pineau, le Groslo, le caux, le Macédoux

**#73**/Pont-de-Ruan/Montbazou : 33 ha. Arnoison rouge et blanc, Pinot, Orléans, Cault, Groslo

**#75**/Reignac/Loches : 54 ha. Caux, Morillon, Manceudoux, Grolleau, Pineaux.

**#80**/Saint-Avertin/Tours-sud : 300 ha. Partout indistinctement on cultive pour le vin rouge. 1 - Le cahors aussi nommé Coq ou Caux, 2 - Le Groslo, 3 - Le Meunier ou farineux, 4 - Pour le vin blanc, le Pineau blanc gros et menu

- #82/Saint-Branches/Montbazon** : 65 ha. Dans les 40 ha de perruches, Caux, Grolleau et Pineau; dans les 25 ha de terres fortes et bornais, Pineau et Grolleau
- #85/Sainte-Radegonde/Tours-nord** : 137,32 ha. Classe 1 - Pierreuse et ocrée (32,78 ha), Classe 2 - Idem : 75,66 ha, Classe 3 - Légers et pierreux : 22,03 ha, Classe 4 - compact (6,83 ha)  
Classe 1 (Caux, Noble, Pineau), Classe 2 (Idem), Classe 3 (Idem), Classe 4 (Grolleau, Auvergnat)
- #86/Saint-Etienne Extra/Tours-sud** : 95 ha. Plans mellée, savoir du Caulx, de l'arnaison noir, du plans meunié, de la Malvoisie, formant la première qualité de vin. 2ème du Groleau et divers ...bierresfezens la seconde qualité de vin. 3ème du pineau blanc et de l'arnaison blanc formant la troisième qualité de vin
- #88/Saint-Germain (Saint-Jean)/Loches** : 20 ha. Pineau, Veretz, Tandrier et Cos
- #89/Saint-Jean (Saint-Germain)/Loches** : 30 ha. Groleau, Harnaison, D'auberon, Quau, Pineau, Meillier
- #91/Saint-Martin-le-Beau/Amboise** : 600 ha. 450 ha en pineau, 150 ha en Caux
- #93/Saint-Michel-sur-Loire/Langeais** : /.../ peu de rouge qui ne produit que de très mauvais vin. Le grosleau, le Cau sont en général les seuls sépages rouges qu'on y trouve.
- #99/Semblançay/Neuillé-Pont-Pierre** : 50 ha. Auvernant, Groslo et très peu de Caux
- #102/Sonzay/Neuillé-Pont-Pierre** : 23 ha. Pineau, Groleau, Caux, Auvernat, Tendrier et noble
- #105/Tauxigny/Loches** : 73,57 ha. Pinau, Caux, partie de Morillon et de Grosleau
- #106/Thilouze/Langeais** : 28,69 ha. Le total en pineau, cos, grolleau et tous plans meslés
- #109/Truyes/Montbazon** : 105,56 ha. Ceau, Groleau et Pineau, à peu près autant les uns que les autres
- #110/Vallères/Azay-le-Rideau** : 234 ha. Tiers en Cot, tiers en Groleau, tiers en Pineau et verdet, partie en gravois maigre et petite perruche
- #111/Veretz/Tours-sud** : 200 ha. Cos, Grolleaux, Pineaux
- #112/Verneuil-sur-Indre/Loches** : 33ha. Véret, Caux, Tendrié, Ony
- #115/Villandry/Tours-sud** : 66 ha. Clos, Groslo, Pineau

L'information principale à retenir de l'enquête de 1808 est la place tenue par le Côt dans l'encépagement en rouge, aux côtés du massé doux ou lignage (ce dernier présent surtout dans la moitié orientale du département), du grolleau, de l'auvernat (pinot noir) et du breton (cabernet franc). Il est absent du Bourgueillois et, pour mémoire, le dossier du canton de Chinon est perdu.

La deuxième information est l'exclusivité des dénominations par le nom de côté ou cahors sous des formes phono-graphiques variées. Samoireau est absent.

## **2 e - 1816/Jullien/ Topographie de tous les vignobles ...**

André Jullien publie, en 1816, la première étude systématique du vignoble en France, par département, directement inspirée des études préfectorales de la décennie précédente.

**/#4/72/ Indre-et-Loire** : Les plants les plus généralement cultivés sont le gros et le menu *pineau-blanc*, qui dominent à Vouvray ; l'Orléans, la *malvoisie*, l'*arnaison* rouge, qui donnent ce qu'on appelle le *vin noble*, dans les vignobles de Joué ; le *cos*, le *grolleau*, le *meunier*, le *morillon*, le *macé-doux* dans les autres crus de premier rang, et les mêmes mêlés plus ou moins

abondamment dans les vignobles inférieurs, avec l'*Auvernat gris*, qui produit beaucoup, et le *gros-noir*, qui communique au vin une couleur très-foncée. /.../

**/#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 *mélièr* et le *cahors* ; /.../

**/#26/216/Lot.** Les vins noirs [de Cahors] se font avec les raisins provenant du plant nommé dans le pays *auxerrois*. /.../ Le plant nommé *auxerrois* dans ce département ressemble au teinturier qui fournit à Blois, département de Loir-et-Cher, des vins très colorés, fades et dénués de spiritueux ...

La polyvalence du cépage est soulignée de même que la possibilité de confusion avec les cépages teinturiers lorsque que l'on utilise le côté pour donner de la couleur aux vins.

**2f - 1827/Cavoleau/#1-37** *Œnologie française* ...

INDRE

**#13/143/** [entre les très-nombreuses espèces de vignes cultivées dans le département] nous citerons, par exemple, le *cor* ou *cau*, qui est probablement la même variété que le *cos* d'Indre-et-Loire, et qui contribue beaucoup à la conservation des vins *rouges-nobles* de ce département.

INDRE-ET-LOIRE

**#14/146/**Les rouges nobles [les plus estimés sont ceux de Joué] ne peuvent se conserver plus de trois ou quatre ans en futailles, de dix ou douze ans en bouteilles, à moins que l'on ait mêlé dans la cuve des raisins du plant nommé *caux* ou *cos*, commun sur les rives du Cher, où il donne au vin cette couleur foncée et cette solidité qui le font rechercher par le commerce de Paris.

Les écrits de Cavoleau sont tournés en priorité vers les vins de qualité. Il souligne donc la capacité du côté à produire de tels vins sans qu'il néglige le pouvoir colorant recherché par les marchands.

**2g - 1833 /Odart/#1-5**

*Flore complète d'Indre-et-Loire*, publiée par la Société d'Agriculture [...], Tours 1833.

Chapitre intitulé : Coup d'œil sur les végétaux cultivés dans le département d'Indre et Loire, par M. le C<sup>te</sup> Odart.

(A la fin du chap. non paginé, 3 pages avant la page 1)

**/#1/** « Quoique nous regardions comme incontestable que la qualité du vin tient à la nature du terrain, il ne l'est pas moins autant qu'une différence très caractéristique provient de la nature du plant, autrement dit, *cépage* ; ainsi les bons vins de Joué et de Chambray ont beaucoup d'analogie avec ceux de Bourgogne, parce que les plants sont les mêmes ; nos vins de la côte du Cher, avec ceux de Saintonge parce que le *côt*, si commun dans nos vignobles, l'est aussi dans ce dernier sous le nom de *pied de perdrix* ; enfin la même raison explique pourquoi les vins de Chinon, et particulièrement ceux de Bourgueil, rappellent ceux de Bordeaux par leur bouquet et leur peu d'action sur le cerveau, parce que le *bretton* des premières n'est autre que le *carmenet* du Médoc. Ce que nous avançons n'est point une simple conjecture, mais a été démontré par la comparaison des plants de ces divers pays avec ceux de nos cantons vignobles.

/.../

L'allusion à la Saintonge est un indice de la propagation du cépage par l'ouest, laquelle n'atteste pas l'usage du nom côté (ou variantes) que l'on ne relève pas plus en Poitou.

**/#6/** Les gros vins, dits aussi *vins du Cher*, sont les plus abondants et ceux que les marchands achètent de préférence à cause de leur couleur bien nourrie, et parce qu'ils supportent bien le mélange avec des vins blancs ; dans cette même classe rentrent les vins de plusieurs cantons sur la rive droite de la Loire. Ils proviennent principalement d'un plant très répandu dans toute la France, appelé chez nous *coq* (on prononce *cô*), et ailleurs *plant du roi*, *Bourguignon*, *boucarès*, etc ; sa végétation est vigoureuse ; il varie à pédicelle rouge ou vert (queue rouge ou verte) ; on lui adjoint généralement le *groleau*, plant qui paraît particulier au pays ; sa grappe est longue et presque cylindrique, tandis que celle du *coq* est ailée. Enfin, l'excès de couleur qu'exigent les marchands est donné par un raisin appelé *gros noir* ou *teinturier*, il n'a pas d'autre qualité et donne même de l'âpreté au vin quand le cuvage est prolongé ; son bois et ses feuilles, surtout à l'automne, sont d'un couleur rouge très-foncée. Depuis une vingtaine d'années, on cultive de plus en plus un plant dit *coq de Bordeaux*, qui résiste mieux à la coulure. /.../

Ici, comme en 1854, Odart traite les cépages selon les produits qu'on en tire, vins fins ou grossiers. Le *côt* peut donner des vins fins mais il sert aussi de colorant dans la fabrication des vins de masse.

Le cépage est très répandu dans toute la France. Notons aussi « le *côt*, si commun dans nos vignobles », indication utile pour un plant qui fait son apparition dans les écrits.

## **2h - 1839/Vivien/#**

*Cours complet d'agriculture ou nouveau dictionnaire d'agriculture théorique*, T. XVIIb, art. Vigne (pp. 522-620).

**#14/LOIR-ET-CHER.** Cépages rouges : Auvernat franc : le même que l'auvernat du Loiret. Lignage. Meunier : ce sont les deux plants les plus répandus. Gros noir. Cahors : couvre entièrement les vignobles de la côte du Cher.

**#18/INDRE-ET-LOIRE.**

/.../ Bons cépages rouges : *Côt*. Grosleau. Meunier. Morillon. Macé doux. Sudunais : produit beaucoup ; c'est le *picardan* du Languedoc.

Auvernats gris : produit beaucoup. Gros noir ou teinturier : communique aux vins une couleur foncée.

## **#34/545. [Remarques générales]**

Malgré l'imperfection de la longue liste que nous venons de recueillir des cépages qui composent les vignobles de la France, déjà on peut tirer de ce qui précède quelques remarques générales dignes d'intérêt.

- 1° La plus grande partie des vignobles situés au-dessus du 46° degré de latitude /.../ sont principalement formés par les *Pineaux* et leurs nombreuses variétés. ... [Existe un fonds de cépages distincts à l'est : Alsace, Franche-Comté et au sud].

- 2° Après les pineaux et les plants qui s'y rapportent, les cépages qu'on peut regarder comme spécifiquement distincts dans nos vignobles du nord sont en premier lieu le *Meunier*, plant robuste mais de peu de qualité ; en second lieu, le *Gamet*, /.../.

Le *Saumoireau* ou *Plant du roi*, ou *Côt*, des environs de Paris, de l'Orléanais et de la Touraine, connu sous plusieurs autres noms dans d'autres vignobles, le remplacerait avec avantage. /.../

On doit à Vivien la distinction géographique de l'usage des noms, notamment samoireau et côté dans les vignobles ligériens, mais son travail fut peu cité de sorte que la popularisation du nom générique côté est due à Odart à qui la distinction samoireau/côt a échappé. Vivien souligne aussi la polyvalence du cépage et son importance dans la vallée du Cher.

## **2i - 1854/Odart**

*Ampélographie ou Traité des cépages ...*, 1<sup>ère</sup> édition 1841 (incomplète). 2<sup>e</sup> éd. 1845. 3<sup>e</sup> éd. 1854, revue et complétée.

Les extraits ci-dessous concernent la seule Touraine viticole.

**#8/COT DE BORDEAUX (Indre-et-Loire).** Ses deux premiers noms

[MALBECK et aussi LUCKENS en Gironde] lui viennent de deux propriétaires qui en ont le plus propagé la culture ; et le dernier de ce qu'il est de la famille des Côtés, qui fait le fond de nos vignes dans le premier arrondissement d'Indre-et-Loire, et que ce plant a été tiré du Bordelais. Il est moins sujet à la coulure que notre vieux Côt ; mais aussi son vin est inférieur en qualité

**#118/215-219/** Si les Gamais sont extrêmement répandus dans les anciennes provinces de Bourgogne, Bourbonnais et Lyonnais, ils sont à peine connus dans les vignobles plus centraux et plus rapprochés de l'ouest, notamment dans les départements du Lot, Tarn, Tarn-et-Garonne, Cher, Loir-et-Cher, Indre-et-Loire). Ils y sont remplacés par un cépage qui paraît être le plus nombreux de tous ceux qui sont cultivés en France, car il fait le fond des vignobles des départements que je viens de nommer. Je crois bien qu'il n'y a guère de vignobles de France où il ne s'en trouve quelques souches. Le voici sous les différents noms que je lui connais, et je ne doute pas que sa synonymie ne soit loin d'être complète ; toutefois je dois prévenir que, cette famille se composant de quelques variétés, ces noms ne désignent pas tous exactement la même.

**#119/215/COT** à queue rouge, COT à queue verte (Indre-et-Loire) /.../

Odart établit une distinction entre malbec alors récemment introduit de Bordeaux et ce qu'il dénomme vieux cot de Touraine. Il souligne la grande diffusion du cépage, ses noms et intra-variétés nombreux, et son usage pour la fabrication des vins de masse.

## **2j - Un cépage polyvalent**

En résumé, tous les auteurs du début du 19<sup>e</sup> siècle cités ci-dessus ont reconnu la capacité du côté à produire des vins de qualité, souvent en assemblage et à servir de colorant et de gros producteur. Il en allait de même pour bien d'autres cépages mais l'approvisionnement de Paris et d'autres villes a conduit à favoriser la production de masse, ce qui a nui à la réputation de nombre de ces cépages.

## **2k - Les successeurs d'Odart**

Odart a assuré la pérennité et la diffusion du nom sous la forme côté, de préférence à cors, cahors et autres caux, cos etc. Il s'est inspiré de ses prédécesseurs, notamment de Vivien à qui est due la mise au point géographique de l'usage des noms samoireau et côté dans les vignobles septentrionaux et ligériens.

A la suite d'Odart, Rendu, Jaubert, Guyot, Pulliat etc. adoptèrent le nom générique côté dont la nomenclature actuelle fait le nom principal malgré le succès de 'Malbec N' qui est considéré comme un synonyme de 'Cot N' (Pl@ntGrape).

L'identification du côté est définitivement établie dans la première moitié du 19<sup>e</sup> siècle en Touraine, accompagnée d'un renvoi à un passé incertain dénué de références.

### 3 Noms et plants

En laissant ce côté l'itinéraire indiqué par les usages du nom samoireau de Cahors à Fontainebleau et au vignoble « françois », puis de Fontainebleau à la Bourgogne, à l'Orléanais et au Berry déjà traité (RhcL4), quelques indices existent pour suivre la voie des noms qui ont conduit à côté.

#### 3a au sud-ouest et au sud-est de la Touraine

Avant que le nom côté et ses variantes soient attesté en Touraine, il l'est dans le sud-ouest à de nombreuses reprises, au moins dans l'enquête inédite de l'intendant Dupré de Saint-Maur de 1783-84.

Il est nommé cahors ou malbec à Pauillac, coste-cote-cotte rouge à trois reprises dans le Gers, à douze reprises dans le Lot-et-Garonne et une fois à Bergerac.

Sous le nom de cors-cahors-cô, il se trouve à trois reprises dans le Berry, notamment à La Châtre et à Issoudun.

Auparavant, H. Duchaussoy, *Les vendanges dans le Berry ...* cite un texte de 1762 :

**#2/290/** Nous savons, d'après les « *Eclaircissements donnés à Messieurs de la Société royale d'agriculture de Bourges* » qu'en 1762, on cultivait à Coulon-les-Graçay « le petit genoilleret, le noir tendre, le corps /.../ (en note : Archives départementales du Cher, fonds de l'Intendance, C, 1318).

André Jullien, en 1816, cite le cot parmi les cépages rouges de l'Allier :  
//**#21/161/Allier**. Les plants le plus généralement cultivés se nomment, savoir : les rouges /.../ le cahors /.../

Ces dénominations qui peuvent avoir été à la source du nom côté, dérivées soit de cahors soit de cote/coste/cotte (Lavignac 2001) indiquent une voie de propagation certes imprécise, mais autre que celle de samoireau. Samoireau a contourné le Val de Loire par le nord pour y redescendre, cot semble avoir progressé vers le nord de proche en proche, par l'ouest et/ou par l'est. Il n'y a cependant pas de trace du nom en Aunis ou en Poitou quoique le cépage y soit attesté. Les rares mentions connues viennent de l'est et du sud-est de la Touraine : Allier, Indre, Vallée du Cher.

#### 3b en Touraine

A s'en tenir donc au nom côté et à ses variantes ou plus exactement à ses antécédents, le cépage est mentionné en Touraine à partir du 18<sup>e</sup> siècle seulement. Il n'en est pas question auparavant. Au tout début du 19<sup>e</sup> siècle (1804, 1810), sa présence étendue et importante dans l'encépagement est indiscutable, notamment en Indre-et-Loire, soulignée à plusieurs reprises par Odart à partir de 1833. Le cépage apparaît alors d'usage répandu et varié, pour les vins fins en assemblage avec des pinot (vins dits de Joué), et pour les vins de masse dits de la Vallée du Cher, en compagnie des teinturiers qu'il concurrence et auxquels on l'assemble. Si bien que teinturiers et côté sont parfois confondus dans leur rôle colorant et dans leur capacité productive partagés.

Au plan documentaire, le côté pâtit certainement de ce qui est observé pour d'autres cépages ligériens : l'absence de sources et l'absence dans les sources existantes. L'attention des agronomes et autres auteurs d'ouvrages techniques fut longtemps concentrée sur les plants en usage en Bourgogne ou introduits depuis ce vignoble. L'intérêt porté au samoireau s'explique, après la référence à Fontainebleau et aux vignes royales, par le transit bourguignon qui l'a paré de qualités excessives, au point de le dénommer plant du roi.

Mis à part le pinot (dit auvernat), les plants ligériens se trouvèrent ainsi dans un angle mort documentaire du milieu du 16<sup>e</sup> siècle, lorsque la cour quitta la Touraine et le Val de Loire, jusqu'à à la fin du 18<sup>e</sup>. Il faut souligner que c'est alors, vers 1780, qu'apparaissent dans l'écrit les cépages modestes qui formaient alors « le fonds des vignes » : lignage, grolleau, peut-être pineau d'aunis à côté des pinot et breton, sans parler des cépages

blancs : même le pineau (chenin) est négligé malgré sa réputation (RhcL2).  
Le côté connu donc un sort partagé.

Absence dans les textes ne signifie pas pour autant absence dans les vignes.  
Il est fort probable le côté ait été introduit en Touraine et largement  
employé (bien ?) avant que les textes attestent sa présence à la fin du 18<sup>e</sup>  
siècle, ainsi qu'Odart et l'enquête de 1808 le laissent entendre.

François 1<sup>er</sup> l'introduisit à Fontainebleau, parmi d'autres « vignes » du  
royaume, à partir de 1532 depuis Cahors mais il avait alors modifié ses  
projets de début de règne. Il séjournait moins souvent en Touraine. S'il fit  
venir des « complants de Beaune » à Romorantin en 1518 et des « vignes » à  
Fontainebleau en 1532-39, les actes ne comportent aucune mention de  
plantation à Amboise, pas plus d'ailleurs à Blois ou à Chambord.

De plus, le côté est absent des autres mentions tourangelles du 16<sup>e</sup> siècle :  
Rabelais n'en dit mot dans sa liste des espèces de vignes et les vignes du  
château de Chenonceau du temps de Diane de Poitiers (1547-57) n'en  
comptaient assurément pas.

Ce court bilan est toutefois trop maigre pour administrer la preuve de  
l'absence. Simplement, l'absence de preuve interdit d'être plus précis et  
affirmatif quant à la date d'introduction du côté.

On connaît le corollaire de ce silence, le champ laissé libre aux récits  
légendaires et, dans la vallée de la Loire, au recours aux rois, aux princes et  
aux grandes figures ...

Henri Galinié, avril 2018.

#### Références bibliographiques

\* ouvrages consultables par internet.

#### CAVOLEAU 1827\*

Cavoleau, J.-A. - *Oenologie française, ou Statistique de tous les vignoble ...  
de la France*, Paris.

#### DUCHAUSSOY 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.

#### FOISSAC 2014

Foissac, P. – Vins à Cahors ou vin de Cahors ? Quelques lumières sur le  
vignoble suburbain et le vin à la fin du Moyen Age, *Bull. de la Soc. des  
études du Lot*, 135, 2 : 125-138

#### GALET 2015

Galet P. – *Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leur synonymes*,  
Paris 2015. 1<sup>ère</sup> éd. 2000.

#### GUYOT 1868\*

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

#### JAUBERT 1856-58\*

Jaubert H.-F. – *Glossaire du Centre de la France*, 2 T., Paris.

#### JULLIEN 1816\*

Jullien A. – *Topographie de tous les vignobles connus ...*, Paris.

#### LACOMBE et al. 2012

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.

#### LAVIGNAC 2001

Lavignac G. – *Les cépages du Sud-Ouest. 2000 ans d'histoire*, s.l (Rodez).

#### LIEBAULT 1572\*

Estienne C., Liébault J. – *L'Agriculture, et Maison rustique*, Paris éds  
utilisées : 1572/1578/1583.

#### ODART 1833\*

Odart A.-P. – Article VITIS, *Flore complète d'Indre-et-Loire*, Société  
d'Agriculture [...], 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<sup>e</sup> éd. ( ?)  
Paris 1845. 3<sup>e</sup> édition augmentée 1854.
- PULLIAT 1888\*
- Pulliat Victor – *Mille variétés de vignes, description et synonymie ...*  
Montpellier, Paris 1888, 3<sup>e</sup> ed.
- RENDU 1857\*
- Rendu V. – *Ampélographie française ...* 2<sup>e</sup> éd. Paris.
- REZEAU 2014
- Rézeau P. – *Dictionnaire des noms de cépages de France*. 1<sup>ère</sup> éd. 1998.
- RHCL2\*
- Galinié H. - Les graphies Pinot et Pineau (1375-1901), *Recherches sur l'histoire des cépages de Loire 2*, 2015.  
<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01215908>
- RHCL3\*
- Galinié H. - Les plants des vignes du château de Chenonceau : *Orleans, Beaulne, Anjou, Herbois* (1547-1557)  
<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01292150>
- RHCL4\*
- Galinié H. - 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\*
- Galinié H. - Les cépages du département du Loir-et-Cher en 1804  
<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01427299>
- SECONDAT 1785\*
- Secondat, J.-B. de – *Mémoire sur la culture des vignes de la Guienne, et sur les vins de cette province, Mémoires sur l'histoire naturelle*, Paris : 65-126.
- 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 volumes .

Jusqu'ici, à ma connaissance, la première mention du nom samoireau était due à Jean Liébault en 1570, continuateur de Charles Estienne.

Or la consultation du *dictionnaire Francoislain* de Jean Thierry dans l'édition de 1564 révèle le nom au milieu de rares ampélonymes, six au total :

Voici les mots de Jean Thierry :

### **2.3 – la propagation d'un plant de roi**, ajouter

1564/Jean Thierry –*Dictionnaire Francoislain*

Samoireau, *espece de gros raisin fort noir, faisant vin aspre & rude*

Cette définition, qui mentionne un vin âpre et rude, est reprise par les lexicographes comme R. Cotgrave et Ph. Monet au 17<sup>e</sup> siècle mais n'apparaît pas chez les agronomes comme J. Liébault ou J. Boulay.

La mention du nom d'un cépage alors très récemment identifié par le toponyme de son lieu de transit, une trentaine d'années auparavant, indique l'existence de trajectoires surprenantes. Le milieu intellectuel est en général peu attentif aux désignations et dénominations du matériel végétal de la vigne. Dans ce cas, Fontainebleau et les vignes royales de même que la proximité de la cour ont certainement pesé dans le choix de ce nom parmi de rares autres qui, dans leur ensemble, ne rendent pas compte de la culture de la vigne mais plus vraisemblablement de l'approvisionnement de la capitale en produits de qualités diverses : [raisin(s)] Auvernas ou Morillons, Bordelais, Froumenté, Goés, muscadet ou muscadel.