



**HAL**  
open science

## Un mémoire de 1804 sur les cépages du Maine-et-Loire Recherches sur l'histoire des cépages de Loire, 15

Henri Galinie, Samuel Leturcq, Jeanne Yerre

► **To cite this version:**

Henri Galinie, Samuel Leturcq, Jeanne Yerre. Un mémoire de 1804 sur les cépages du Maine-et-Loire  
Recherches sur l'histoire des cépages de Loire, 15. 2019. halshs-02156239

**HAL Id: halshs-02156239**

**<https://shs.hal.science/halshs-02156239v1>**

Preprint submitted on 14 Jun 2019

**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.

# Un mémoire de 1804 sur les cépages du Maine-et-Loire

Henri Galinié, Samuel Leturcq, Jeanne Yerre  
*Recherches sur l'histoire des cépages de Loire*, 15

**Mots-clés** – ampélographie, cépage, nomenclature, Anjou, Maine-et-Loire, pépinière du Luxembourg

**Keywords** – ampelography, vine varieties, grape names, Anjou, Maine-et-Loire, Luxembourg repository

**Résumé** – Dans un bref mémoire accompagnant l'envoi de plants du Maine-et-Loire pour la constitution de la collection nationale des vignes du Luxembourg à Paris, Merlet de la Boulaye dresse en 1804 une liste d'une quinzaine de cépages qui souligne le primat du pineau blanc ('Chenin B') et le faible intérêt porté aux cépages rouges. Ce document est exceptionnel.

**Abstract** – In a short survey of 1804, Merlet de la Boulaye listed the different grapes varieties grown in Maine-et-Loire (Anjou) when vine cuttings were sent to a new repository at the Luxembourg in Paris. A list of 15 names stresses the primacy of 'Chenin B'. Little attention was paid to red varieties at the time. This survey is of major interest as the documentary evidence for Anjou is very sparse and poor.

## 1. Les documents de 1804

- 1a. Lettre de Chaptal au préfet de Maine-et-Loire
- 1b. Mémoire
- 1c. Note au sujet du remboursement des débours

## 2. Le mémoire de Gabriel Eléonore Merlet de la Boulaye

[Vignes blanches]  
Vignes noires

## 3. Contexte

- 3.1 - L'apport du mémoire
- 3.2 - Quatre listes de noms (1783-1809)
  - 1804 - Merlet de la Boulaye
  - 1783 - Dupré de Saint-Maur
  - 1797 - Renou
  - 1809 - Catalogue du Luxembourg

# Un mémoire de 1804 sur les cépages du Maine-et-Loire

Henri Galinié, Samuel Leturcq, Jeanne Yerre  
*Recherches sur l'histoire des cépages de Loire, 15*

## 1.

### Les documents de 1804

Les Archives départementales du Maine-et-Loire, dans la série M, ne conservent aucune trace de l'enquête préfectorale diligentée, selon les départements entre 1801 et 1810, à l'initiative du ministre de l'Intérieur Jean Chaptal, laquelle portait sur l'industrie et l'agriculture et demandait réponse à des centaines de questions à l'échelle communale ou cantonale. En parallèle, J. Chaptal qui a coordonné la publication posthume en dix volumes des travaux de Rozier en 1800 sous le titre *Cours complet d'agriculture ... ou Dictionnaire universel d'Agriculture*, a relancé la constitution d'une collection nationale des cépages de France préconisée par Rozier dans la pépinière du Luxembourg à Paris.

Pour le Maine-et-Loire, un mémoire accompagna l'envoi des plants en 1804. L'étude récapitule, à l'échelle du département, les principaux cépages cultivés de « façon suivie » pour répondre à la demande du ministre relayée par le préfet.

A l'intérieur et en tête de la liasse 7M 72, un dossier se trouve dans une sous-chemise qui, titrée manuellement *An 11 ; An 12*, remploie un formulaire préimprimé portant la date 1902-1903, ce qui livre une indication (*terminus post quem*) sur la date du classement des pièces. Ceci peut expliquer que les ampélographes du 19<sup>e</sup> siècle n'aient pas eu connaissance de ces pièces demeurées inédites.

Le dossier comprend

- L'original d'une lettre circulaire en date du 3<sup>e</sup> jour complémentaire [nommé jour du travail] de l'an XI [soit 18 septembre 1803] du Ministre de l'Intérieur au Préfet du Département de Maine-et-Loire à Angers, signée Jean Chaptal, au sujet de plants de vignes à envoyer pour la constitution de la collection nationale du Luxembourg à Paris.

- La copie manuscrite d'un mémoire en date du 24 germinal an 12 [soit 14 avril 1804] de G. E Merlet de la Boulaye, président de la Société d'agriculture, et administrateur du jardin des plantes d'Angers au préfet de Maine-et-Loire.

- Une note originale sans date du même au sujet du remboursement des frais engagés.

#### 1a. Lettre de Chaptal au préfet de Maine-et-Loire

Pli cacheté, timbre du Ministère de l'Intérieur adressé

Au Préfet

du département de Maine et Loire

A Angers

Papier à en-tête :

2<sup>e</sup> division

Bureau d'agriculture

Paris, le 3<sup>e</sup> jour compl.<sup>re</sup> an XI de la République française

Le Ministre de l'Intérieur au Préfet du Département  
de Maine et Loire à Angers

Je m'occupe, Citoyen Préfet, de réunir dans la pépinière nationale du Luxembourg la collection de toutes les espèces de vignes qui sont connues en France ; et plusieurs préfets m'ont déjà mis à même de pouvoir commencer avec succès cette utile et importante opération. Je compte sur votre zèle pour me seconder dans l'exécution de mon projet ; et je vous invite à m'envoyer, aussitôt que la saison le permettra, quelques plants tant en crossettes qu'en simples boutures de chacune des espèces de vignes dont la culture est suivie sur le sol de votre département. [v°]

Je ne crois pas avoir besoin de vous recommander de faire choisir avec attention ces plants, de faire placer sur chacun d'eux des étiquettes qui indiquent les variétés et empêchent de les confondre et enfin de faire tellement empailler les paquets qu'ils ne puissent souffrir de l'intempérie ou d'un accident de voyage.

J'ai l'honneur de vous saluer  
[signé] Chaptal

### **1b. Mémoire**

Angers, en date du 24 germinal an XII, soit le 14 avril 1804.

Mémoire du président de la société d'agriculture, administrateur du jardin des plantes de cette commune au préfet du département du Maine et Loire  
[texte complet en 2]

Le mémoire compte huit pages de format 14,1 x 20,6 cm. Il est composé d'un cahier de deux feuillets (28,2 x 20,6 cm) pliés en deux, couture disparue, texte r°-v°.

### **1c. Note au sujet du remboursement des débours**

bon pour la somme de sept francs cinquante centimes pour frais de caisse, d'emballages, ports de lettres et de plants de vignes, faits par les ordres du citoyen préfet à Angers  
vingt quatre germinal l'an douze  
Merlet de la Boulaye

## **2.**

### **Le mémoire de Gabriel Eléonore Merlet de la Boulaye**

A Angers, le 24 germinal an 12

Le président de la Société d'agriculture, administrateur du jardin des plantes de cette commune  
au préfet du département de Maine et Loire

Citoyen

J'ai l'honneur de vous envoyer une collection de plants la plupart avec des chevelus, de chacune des espèces et variétés de vignes dont la culture est suivie dans ce département. J'y joins les descriptions pour reconnaître les plants numérotés

#### **n°I franc-pineau**

Le pineau blanc ou franc pineau, qu'on nomme chenin aux environs de Saumur, est le seul bon cépage cultivé dans ce département, il y fait la masse de nos vignobles. La couleur de son sarment est fauve-grisâtre, noué assez près à près. Les bourgeons sont ronds et enflés. Les feuilles sont (f°1v°) petites, d'un verd-luisant. La grappe est serrée, le grain d'une bonne

saveur est ovale, son petit diamètre varie de 4 à 6 lignes suivant la fertilité du terrain.

### **n°2 pineau-vert**

Sarment brun, poudreux, feuilles plus découpées que celles du pineau franc n°1, et dentées plus profondément, d'une couleur cendrée ou blanchâtre. La grappe peu serrée porte des grains ronds d'un goût plat. Cette espèce ne produit qu'autant qu'on lui laisse beaucoup de bois, elle est cependant mise au rang des bons cépages.

### **n°3 blanc-tendrier**

Sarment fauve-rouge, noué long, ressemblant au reste à celui du pineau-franc. Feuilles jaunâtres un peu épaisses, plus dentées que celles du franc pineau n°1, mais moins que celles du pineau-vert n°2. Grappe longue, peu serrée ; grain (f°2) d'une saveur douce. Il mûrit de 8 à 10 jours avant les autres espèces, se dessèche de suite, en sorte qu'on trouve rarement les grappes en bon état lors de la vendange.

### **n°4 fiez**

Sarments roux, noeuds rapprochés. Feuilles découpées plus profondément que celles du franc pineau n°1, d'un verd plus foncé et mouchetées. Grappe courte et lâche ; grain rond, d'une grosseur moyenne, son suc est le plus doux de toutes les espèces et comme musqué. Sa maturité précoce le fait rejeter parce que lors de la vendange on ne trouve plus rien au cep.

### **n°5 gouas**

Sarment roux, mais clair. La feuille ressemble à celle du pineau-vert n°2, mais d'un verd plus vif et taché. La grappe est remarquable en ce qu'elle se compose de deux sortes de grains, les uns sont très gros, les autres extrêmement petits et c'est le plus grand nombre, tous d'un goût plat. (f°2, v°) C'est un mauvais cépage, la grappe mûrit de bonne heure, et tombe au pied du cep.

### **n°6 ransard**

Sarment tellement semblable à celui du franc pineau n°1, qu'on le regarde comme cette espèce dégénérée. La feuille imite aussi celle du franc pineau, mais celle-ci est plus laciniée, plus duvetée, plus rude et plus épaisse. Sa grappe allongée est peu serrée ; ses grains atténués et pointus ont un goût aigrelet et rendent peu de liqueur, ils mûrissent tard et jamais complètement : on s'empresse de le détruire.

### **n°7 écouant**

Sarment imitant celui du franc pineau mais il est noué plus loin à loin, il est aussi plus garni de moëlle. Feuilles imitant celles du n°1, mais plus épaisses, velues et mouchetées. Grappe de 4 à 8 grains ronds, d'un bon goût très doux.

Nota la lame fleurit dix à douze jours (f°3) avant le franc pineau qui fait la base de nos vignobles. La fécondation de la fleur est très incomplète, parce que la corolle ténace poussée par le pistil, s'étend avec peine et ne tombe point ; de sorte que peu de fleurs sont fécondées : on détruit ce cépage.

### **n°8\***

est un plant apporté d'Espagne en 1750 par Mr Walch propriétaire de Serrant. Son sarment est fort, d'une belle couleur jaune ; mais son fruit d'un

goût plat mûrit peu, la maturité a lieu en même tems que celle du pineau franc n°I, mais elle est imparfaite.

\*n°8, cépage sans nom dans l'original : il s'agit du « Verdelho de Madère ».

## **Vignes noires**

### **n°9 Noir**

Son sarment brun a les ~~noeuds~~ entrenoeuds courts. Les feuilles un peu épaisses sont maculées de rouge. La grape est serrée, et le grain de la grosseur de celui du franc pineau n°I est d'une saveur agréable. On ne cherche pas à le multiplier quoique mis au rang des (f°3 v°) bons cépages, mais on ne le détruit pas quand on le rencontre dans nos vignobles.

### **n°10 noir dit veronnet**

Dans le canton de Saumur se cultive cette bonne espèce. Son sarment est brun-rouge, ses noeuds sont loin à loin, ses bourgeons sont ronds et sa moëlle est presque carrée. La grape n'est jamais bien fournie, les grains sont petits,, presque ronds. Lorsque le pédoncule principal brunit, il indique la maturité du raisin. On trouve encore quelquefois dans les environs de Saumur un cépage qu'on y nomme Caux, et un autre qu'on appelle pineau, qui n'a [en] commun que le nom avec le pineau franc. Ces deux variétés de raisins noirs ont les grains plus gros que ceux du veronnet. Le Caux est la moins mauvaise, son grain rouge à l'intérieur est d'un goût fade. La variété nommée pineau a les grains de la forme et presque de la grosseur d'une prune de mirabelle ; mais ils sont aqueux, fades, et colorent très peu le vin.

### **(f°4) n°11 noir dit Rouget**

Son sarment est plus grêle et un peu plus roux que celui des n°s 9 et 10. Ses noeuds sont moins renflés. Les feuilles sont découpées, elles ressemblent assez à celles des n°s 9 et 10, mais elles sont un peu velues, et maculées d'un rouge plus vif. La grape très allongée porte de loin à loin de petits grains durs, de mauvais goût. Quoique la grape soit peu fournie, et que les grains reçoivent mieux les influences de l'atmosphère, ce raisin mûrit très difficilement, il est méprisé.

Quelques personnes cultivent aussi du plant de Bourgogne dans leurs clos particuliers.

Les espèces et variétés de vignes cy dessus enoncées et décrites, sont celles dont la culture est suivie dans ce département. Les vignes blanches sont dans la proportion des quatre cinquièmes.

Je ne fais pas ici mention des espèces et variétés de chasselas, de muscat et autres (f°4 v°) sortes de vignes cultivées dans nos jardins, pour en manger le fruit, parce que l'intention du ministre est d'avoir seulement la collection des espèces de vignes composant les vignobles du département de Maine et Loire.

J'ai taché, citoyen Préfet, de répondre à la confiance dont vous m'avez honoré, en faisant mon possible pour remplir les intentions du ministre et les vôtres. C'est dans ces sentiments que j'ai l'honneur de vous saluer avec respect.

Merlet de la Boulaye

# 3.

## Contexte

### 3.1 - L'apport du mémoire

Le bref mémoire de Merlet de la Boulaye est instructif à plusieurs titres :

- Il comble, au moins partiellement, un vide documentaire au sujet des cépages blancs et surtout rouges en usage en Anjou vers 1800.
- Il souligne une fois de plus le primat des cépages à vin blanc en Anjou. Le classement des cépages noirs sous un même nom Noir assorti de variantes est en soi éloquent.
- Il confirme que l'usage du nom chenin synonyme de pineau, confiné au Saumurois, est un nom vernaculaire partagé par les vignobles du Haut-Poitou, de l'Est tourangeau, notamment le Chinonais et de l'Anjou oriental (RhcL14).
- Merlet, en botaniste, distingue espèces et variétés, quoique cette classification soit fautive botaniquement parlant puisqu'il s'agit de cultivars de la sous-espèce *Vitis vitis vinifera sativa*, de même qu'il se révèle un utilisateur précoce du terme alors en devenir *cépage*. Dans la pratique cette hiérarchie implicite n'est pas utilisée. Les cépages qu'il juge des variations du pineau blanc ne sont pas des variétés. Seuls le côst et le pineau n°13 sont qualifiés ainsi.

### 3.2 - Quatre listes de noms (1783-1809)

La documentation angevine du 18<sup>e</sup> siècle et du début du 19<sup>e</sup> est rare et peu explicite. Le mémoire de 1804 prend place au sein de quatre listes qui lui sont contemporaines.

#### 1804/Merlet de la Boulaye

La liste de 11 cépages de 1804 ci-dessus peut être revue et augmentée de ceux qui sont évoqués sans porter de n° en y incluant les cépages noirs jugés annexes et les raisins de table.

On obtient la liste suivante avec leur équivalent éventuel dans la nomenclature 'entre guillemets simples' :

1. pineau blanc ou franc pineau, chenin dans le Saumurois = 'Chenin B'
  2. pineau-vert
  3. blanc-tendrier éventuellement = 'Chardonnay B' ou 'Pinot Blanc B'
  4. fiez = 'Sauvignon B' ou 'Sauvignon G'
  5. gouas = 'Gouais B' synonyme de 'Heunisch Weiss' (Lacombe *et al.* 2012 #211)
  6. ransard ?
  7. écouant ?
  8. sans nom. Il s'agit sans doute possible du cépage blanc portugais 'Verdelho B' introduit depuis Madère.
- Voici ce qu'écrivait A. Bouchard à son sujet (1876 : 43) à propos de la commune de Savennières : « On prétend qu'autrefois ce fameux clos [de la Coulée de Serrant] fut planté en Verdelho de Madère (1). Aujourd'hui le clos de La Coulée de Serrant est planté en Pineau de la Loire, c'est à lui qu'il doit sa réputation.

(1) M. Planchenaut dit qu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, M. Théobald de Serrant implanta sur l'incomparable coteau de la Coulée de Serrant le Verdelho de Madère, qui a fait la réputation de ce clos. »

9. noir = ?
  10. noir dit veronnet = 'Cabernet Franc N' ou 'Cabernet Sauvignon N'. Probablement nommé à partir d'une sélection de plants introduits depuis le Véron, en Chinonais.
- Odart, en 1854, indique :
- #3/VERONNAIS (arrdt.de Saumur)
  - #1/#4/VERON (Nièvre et Deux-Sèvres)
  - #5/Ces deux derniers noms lui viennent de ce qu'il est très-cultivé dans une commune près de Chinon, du nom de *Véron*.
11. noir dit Rouget = ?

12 : (cité dans notice 10) : Caux dans le Saumurois = 'Cot N'

13 : (cité dans la notice 10) : pineau [noir] = ?

14 : (cité dans la notice 11) : plant de Bourgogne ; par recoupement bibliographique = 'Pinot Noir N'

Sont aussi mentionnés dans la conclusion comme raisins de table, « entre autres » :

15 : chasselas

16 : muscats au pluriel

Cette liste est à rapprocher de trois autres, celle de Dupré de Saint-Maur de 1783, celle de Renou de 1797, informateur de Chaptal, et celle de Hervy, pour la pépinière du Luxembourg publiée en 1809 et augmentée par la suite.

### 1783/Dupré de Saint-Maur

Enquête inédite sur les cépages, AD 33 C1349 ; Bm Bordeaux Ms.561

Comparé à la courte note contenue dans l'enquête de Dupré de Saint-Maur de 1782-84, le mémoire de 1804 est plus précis.

En effet, un mémoire de la généralité de La Rochelle, pour le « département » d'Angers (AD33, C1349) donne une liste de cinq cépages : pineau, rampsard, fié et gouaus en blanc auquel s'ajoute un cépage rouge dont l'auteur du mémoire ignore le nom.

Respectivement les 4 cépages blancs de 1783 correspondent aux n° 1, 6, 4 et 5 ci-dessus.

L'absence de nom du cépage rouge est du même ordre que le nom principal noir ci-dessus pour les n° 9, 10 et 11.

### 1797/Renou

Renou Dr – « Mémoire sur la culture de la vigne et la vinification dans le Maine-et-Loire ... », extraits dans Guillory 1867 : 77-78

**#1/** Le docteur Renou, Professeur à l'Ecole centrale et fondateur du Musée d'histoire naturelle de la ville d'Angers, ami de l'illustre Parmentier, rédigea en 1797, à la sollicitation de Dussieux, collaborateur de Chaptal, Rosier et Parmentier au *Traité sur la culture de la vigne et l'art de faire le vin*, un mémoire dans lequel sont consignés tous les procédés de culture et de vinification alors en usage dans le département de Maine-et-Loire, et dont j'extraits les quelques spécialités suivantes :

**#2/** « Les vignobles de Maine-et-Loire sont principalement formés de raisins blancs. Le *Pineau* est le cépage préféré. Son grain est un peu oblong, la grappe très-serrée, les feuilles d'un vert intense, le bois noué court et les rameaux moins allongés que ceux des mauvaises espèces, non-seulement le *Pineau* donne la qualité du vin, mais il est moins sujet aux influences destructives de l'atmosphère viciée par ces brouillards.

**#3/** « Les autres espèces sont : 1° le *Gouas*, qui mûrit dix à quinze jours avant le *Pineau* ; 2° le *Blanc Tendrier* ; 3° le *Suez* qui sont si peu productifs qu'on n'y fait pas attention ; 4°, le *Pineau pointu* ou *Croquet* qui n'atteint jamais une parfaite maturité ; 5°, l'*Ecartelis* qui périt toujours en fleur.

Quelques autres variétés peu intéressantes ne sont que des dégénérescences, et les bons vigneron ne manquent pas de les détruire. »

*Pineau*, *gouas* et *blanc tendrier* se retrouvent ; *suez* est probablement une graphie fautive de *fiez* ; les autres cépages blancs sont différents ; aucun cépage noir n'est évoqué.

### 1809/Catalogue du Luxembourg

La liste que publia le directeur de la pépinière, Michel-Christophe Hervy, en 1809, complétée par les additions manuscrites portées sur l'exemplaire de la bibliothèque d'Harvard (l'exemplaire de la bibliothèque du Sénat à Paris ne porte aucune adjonction pour le Maine-et-Loire) est très différente (cf. RhcL10) :



<b>69</b>	Brune	NO
<b>208</b>	Lignage	NR
<b>444</b>	Arbois	BGR
<b>449</b>	Auvernat	BGR
<b>437H</b>	<i>Gamet blanc</i>	BGR
<b>439H</b>	<i>Grand blanc</i>	BGR
<b>306H</b>	<i>Melier noir</i>	NR

Cette liste ne reflète aucunement la réception de l'envoi supposé de 1804 dont aucun des cépages n'est mentionné. Tous les cépages de la liste de 1809 sont bien identifiés, mise à part la Brune donnée parfois sans argument comme synonyme du pineau d'aunis (Bouchard 1901), et aucun ne porte un nom synonyme de ceux de la liste de 1804.

Il faut en conclure que, soit l'envoi n'a pas été réalisé, soit, hypothèse plus vraisemblable, le prélèvement tardif à la mi-avril, en fin de phase de reprise du cycle végétatif après la dormance de l'hiver, et le temps du voyage vers Paris ont causé la mort des plants qui n'ont pu être introduits dans la collection nationale en cours de constitution.

\*

L'ensemble du mémoire de 1804, comme la rare documentation qui lui est contemporaine, souligne une fois encore le primat du pineau blanc dans un vignoble tourné vers l'exportation d'un produit phare (RhCL14). Les autres plants sont peu considérés, y compris le cabernet n° 10 du Saumurois dont il est dit qu'il est de qualité mais dont la notice est laconique. Il est à noter que les plants à vin rouge sont noirs avant de porter éventuellement un nom. Leur rareté à l'époque est peut-être plus documentaire que réelle, due à leur consommation locale.

HG, SL, JY, juin 2019

### Sources

- Enquête de Dupré de Saint-Maur, AD33, C1349 et Arc.mun. Bordeaux, ms.561
- Mémoire de 1804 de Merlet de la Boulaye sur les plants du Maine-et-Loire, AD49, 7M 72
- M.-C. Hervy, *Catalogue méthodique et classique de tous les arbres, arbustes fruitiers et des vignes formant la collection de l'école impériale établie près le Luxembourg ...* Paris 1809.

1. Exemplaire de la Bibliothèque nationale de France

<https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k96391964/f54.image.texteImage>

2. Exemplaire de la bibliothèque du Sénat

[http://www.senat.fr/fileadmin/Fichiers/Images/archives/Fonds\\_precieux\\_numerise/Histoire\\_des\\_Jardins/CATALOGUE\\_A15\\_taille\\_reduite.pdf](http://www.senat.fr/fileadmin/Fichiers/Images/archives/Fonds_precieux_numerise/Histoire_des_Jardins/CATALOGUE_A15_taille_reduite.pdf)

3. Exemplaire de la bibliothèque de l'université de Harvard

[https://books.google.fr/books?id=6dfmQAACAIAJ&printsec=frontcover&hl=fr&source=gbs\\_ge\\_summary\\_r&cad=0#v=onepage&q&f=false](https://books.google.fr/books?id=6dfmQAACAIAJ&printsec=frontcover&hl=fr&source=gbs_ge_summary_r&cad=0#v=onepage&q&f=false)

Le Catalogue des vignes de la collection du Luxembourg à Paris en 1809, Galinié H., Yerre, J. – *Recherches sur l'histoire des cépages*10, 2018. <https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01962146>

### Références bibliographiques

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

BOUCHARD 1876

Bouchard A. - *Essai sur l'histoire de la culture de la vigne dans le département de Maine-et-Loire*. Angers.

BOUCHARD 1901

Bouchard A. – *Chenin noir in Viala, Vermorel 1901-1910, vol.2 : 113-117.*

CHAPTAL *et al.* 1800

Chaptal J.-E., Rozier F., Parmentier A., Dussieux L.– *Cours complet d'agriculture ...de l'abbé Rozier*, 10 T. Paris

- CHAPTAL *et al.* 1801  
Chaptal J.-E., Rozier F., Parmentier A., Dussieux L. – *Traité pratique et théorique sur la culture de la vigne ...*, 2 vol., Paris 1801.
- GUILLORY 1867  
Guillory aîné, P.-C. - *Calendrier du vigneron angevin*, 2<sup>e</sup> éd. Angers 1867
- HERVY 1809  
Hervy M.-C. – *Catalogue méthodique et classique de tous les arbres, arbustes fruitiers et des vignes formant la collection de l'école impériale établie près le Luxembourg*, Paris.
- LACOMBE *et al.* 2012  
Lacombe T., Boursiquot J.-M., Laucou V., Di Vecchi-Starraz 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.
- ODART 1854  
Odart A.-P., (comte) – *Ampélographie, Traité des cépages ...*, 3<sup>e</sup> édition augmentée 1854.
- Rhc 10  
*Le catalogue des vignes de la collection du Luxembourg à Paris en 1809 - Recherches sur l'histoire des cépages*, 10  
<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01962146>
- RhcL14  
*de Pineau et Plant d'Anjou à Chenin (1400-1900)*, Recherches sur l'histoire des cépages de Loire, 14  
<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-02138158>
- VIALA, VERMOREL 1901-1910\*  
Viala P, Vermorel V. dir. – *Traité général de viticulture, ampélographie*, 7 vol. Paris.