



HAL
open science

Enquête préfectorale sur les cépages cultivés dans le Lot-et-Garonne en 1866

Jeanne Galinié-Yerre

► **To cite this version:**

Jeanne Galinié-Yerre. Enquête préfectorale sur les cépages cultivés dans le Lot-et-Garonne en 1866. 2023. halshs-04259548

HAL Id: halshs-04259548

<https://shs.hal.science/halshs-04259548>

Preprint submitted on 28 Oct 2023

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.

**Enquête préfectorale sur les cépages cultivés
dans le Lot-et-Garonne en 1866**
Collection CepHistoire, série CepDoc
Jeanne Galinié - Yerre

Lot-et-Garonne survey about cultivated vine varieties in 1866

Mots-clés : cépage, vigne, nomenclature, ampélographie, France, Lot-et-Garonne

Keywords : vine variety, vineyard, nomenclature, ampelography, France, Lot-et-Garonne

Résumé : En 1866, le préfet du Lot-et-Garonne demanda à tous les maires de son département de compléter un « tableau des cépages cultivés dans leur commune ». Un formulaire pré-imprimé, établi sous forme de questionnaire, invitait les contributeurs à détailler de façon systématique les caractères distinctifs des cépages ainsi que les qualités et défauts des produits qui en étaient tirés. Les réponses de 49 communes ont été conservées dans les archives départementales du Lot-et-Garonne. Elles contiennent 908 items qui alimentent la série CepDoc (Transcriptions d'archives inédites relatives aux noms donnés aux vignes cultivées) de la collection CepHistoire (Histoire des cépages de France) qui est en cours de constitution et présentée dans l'annexe 2.

Abstract : In 1866, the *préfet* of the *Lot-et-Garonne* asked the mayors of his *département* to take part in a survey about the vines cultivated in their area. Questions dealt with distinctive characters of each variety, as well as qualities and weaknesses of each product issued from these varieties. A total of 49 mayors' answers were recorded in public archives. A total of 908 individual items take place in the project Cepdoc dedicated to the transcription of written sources dealing with vine varieties names, as part of a current program (CepHistoire) dedicated to the history of vine varieties in use in France. This program is detailed in annexe 2.

Plan

Introduction

Sources et bibliographie

Transcriptions

Annexe 1 Images

Annexe 2 Collection CepHistoire

INTRODUCTION

En 1866, une vaste enquête sur la situation et les besoins de l'agriculture est diligentée par le ministre de l'agriculture, du commerce et des travaux publics Louis-Armand Béhic, à la demande de Napoléon III. Cette enquête comporte 161 questions dont 4 portent sur la vigne (104 à 106). Il s'agit d'une enquête à visée économique et les questions sur la vigne portent plus précisément sur le produit que l'on en obtient et sur la qualité des vins récoltés (cf. à paraître dans cette même collection les transcriptions de l'« Enquête nationale sur la situation et les besoins de l'agriculture en 1866 »). Par sa circulaire du 10 février 1866, le préfet du Lot-et-Garonne Paul Féart ordonne une enquête propre à son département qui s'inscrit en marge de l'enquête nationale.

Auparavant préfet du Gers, Féart avait déjà manifesté un intérêt réel pour l'agriculture en y créant notamment une société d'agriculture et en développant dans ce département la culture de la pomme de terre (Marsol 2021). L'enquête de 1866 dans le Lot-et-Garonne porte sur les caractères morphologiques de la vigne (sarments, feuilles, grappes, grains), ainsi que sur les qualités et défauts du cep, du raisin et du vin qu'on en produit. Elle est donc très différente dans ses objectifs de l'enquête nationale. Pour chaque variété, il est demandé de remplir les trois colonnes d'un tableau qui se présente ainsi (Fig.1) :

Préfecture du Lot-et-Garonne

Tableau des cépages cultivés dans le commune d...

Les Chasselas, Muscats & Malagas ne figurent point dans ce Tableau, attendus qu'ils sont suffisamment connus.

(I^{re} PARTIE : Raisins noirs, rouges ou violets. – II^e PARTIE : Raisins blancs, jaunes ou dorés. - III^e PARTIE : Raisins gris ou de couleur intermédiaire.)

Tableau comportant 3 colonnes.

col.1 :

NOMS USITÉS :

1° Dans la Commune.

2° Hors de la Commune

Nota. – Inscrire tous les noms connus, et en outre, pour les noms étrangers, désigner les lieux.

col.2 :

CARACTERES DISTINCTIFS.

Nota. – Choisir parmi les signes suivants (ou tous autres), ceux qui peuvent le mieux faire reconnaître la variété.

Sarments : Buissonneux, écartés, droits, retombants, etc. Gros ou minces. – S'amincissant rapidement à partir du pied ou presque également gros partout. – Colorés en jaune, rouge, brun, etc. – Rayés, tachetés, etc. – A nœuds écartés ou rapprochés ? – La moelle un peu ou très développée. - Le bois dur ou mou.

Feuilles : Planes, tourmentées, etc. – Rondes, allongées, etc. – Peu ou profondément découpées. – A trois ou cinq lobes, - dentelées finement ou peu. – Veret clair, foncé ou noir. – Lisses ou rugueuses ; luisantes ou ternes : en dessus, en dessous. – Duvetteuses ou velues : en dessus, en dessous ; jaunissant ou rougissant de bonne heure à l'automne.

Grappes : Cylindriques, coniques, irrégulières, ailées (à oreilles) ou non. – Supportées par un pédoncule long ou court, fort ou faible, coloré, etc.

Grains : ronds ou allongés, - Egaux ou inégaux dans la même grappe. – Ecartés, serrés, très-serrés – Mûrissant en même temps ou inégalement dans la même grappe. – Croquant ou mous. – Juteux ou charnus. – A peu fine ou dure ? – A saveur âpre, douce, fade, fine, sucrée, relevée, musquée ; se détachant de la grappe, pourrissant ou se conservant bien sur pied après la maturité.

col.3 :

QUALITÉS ET DÉFAUTS.

Cépage : Végétation vigoureuse, moyenne ou faible ? – Production abondante, moyenne, irrégulière ou faible. – Souche d'une existence longue moyenne, courte.

Raisin : sujet ou non à la coulure ; - à l'oïdium. – Pourrit ou non par les temps humides. – D'une maturité précoce, moyenne ou tardive. – Bon à manger, à conserver, à dessécher.

Vin : de bonne, médiocre ou mauvaise qualité. – De bonne, médiocre ou faible couleur. – De bonne, médiocre ou mauvaise conservation. – Acquiert ou non du bouquet avec l'âge.

COMMUNE

de Balayssagues.

Préfecture de Lot-et-Garonne.

TABLEAU DES CÉPAGES

Cultivés dans la Commune de *Balayssagues*

dressé conformément à la Circulaire de M. le Préfet, en date du 10 Février 1866.

Les Chasselas, Muscats & Malagas ne figurent point dans ce Tableau, attendu qu'ils sont suffisamment connus.

(I^{re} PARTIE : Raisins noirs, rouges ou violets. — II^e PARTIE : Raisins blancs, jaunes ou dorés. — III^e PARTIE : Raisins gris ou de couleur intermédiaire.)

NOMS USITÉS : 1 ^o Dans la Commune. 2 ^o Hors de la Commune.	CARACTÈRES DISTINCTIFS.	QUALITÉS ET DÉFAUTS.
<p>Nota. — Inscrive tous les noms connus, et en outre, pour les noms étrangers, désigner les lieux.</p>	<p>Nota. — Choisir parmi les signes suivants (ou tous autres), ceux qui peuvent mieux faire reconnaître la variété.</p> <p>Sarments : Buissonneux, écartés, droits, retombants, etc. — Gros ou minces. — S'amincissant rapidement à partir du pied ou presque également gros partout. — Colorés en jaune, rouge, brun, etc. — Rayés, tachetés, etc. — A nœuds écartés ou rapprochés. — La moelle peu ou très-développée. — Le bois dur ou mou.</p> <p>Feuilles : Planes, tourmentées, etc. — Rondes, allongées, etc. — Peu ou profondément découpées. — A trois ou cinq lobes. — Dentelées finement ou peu. — Vert clair, foncé ou noir. — Lisses ou rugueuses ; luisantes ou ternes : en dessus, en dessous. — Duveteuses ou velues : en dessus, en dessous ; jaunissant ou rougissant de bonne heure à l'automne.</p> <p>Grappes : Cylindriques, coniques, irrégulières, ailées (à oreilles) ou non. — Supportées par un pédoncule long ou court, fort ou faible, coloré, etc.</p> <p>Grains : Ronds ou allongés. — Égaux ou inégaux dans la même grappe. — Écartés, serrés, très-serrés. — Mûrissant en même temps ou inégalement dans la même grappe. — Croquants ou mous. — Juteux ou charnus. — A peau fine ou dure. — A saveur âpre, douce, fade, fine, sucrée, relevée, musquée ; se détachant de la grappe, pourrissant ou se conservant bien sur pied après la maturité.</p>	<p>Cépage : <i>Végétation vigoureuse, moyenne ou faible. — Production abondante, moyenne, irrégulière ou faible. — Souche d'une existence longue, moyenne, courte.</i></p> <p>Raisin : Sujet ou non à la <i>coulture</i> ; — à l'oidium. — Pourrit ou non par les temps humides. — D'une <i>maturité</i> précoce, moyenne ou tardive. — Bon à manger, à conserver, à dessécher.</p> <p>Vin : De bonne, médiocre ou mauvaise <i>qualité</i>. — De bonne, médiocre ou faible <i>couleur</i>. — De bonne, médiocre ou mauvaise <i>conservation</i>. — Acquiert ou non du bouquet avec l'âge.</p>

Fig. 1 Questionnaire envoyé à toutes les communes du Lot-et-Garonne en 1866

De façon générale au cours du 19^e siècle, de nombreuses enquêtes ont été réalisées mais ces dernières avaient généralement une visée économique et portaient donc principalement sur le produit obtenu du raisin. Cette enquête est donc unique est peut être comparée aux cahiers de Bosc (article à paraître), qui s'est attaché à décrire tout au long de sa vie (jusqu'en 1827) les caractères

morphologique de chaque variété de raisin qu'il observait. Dans ces cahiers, les espèces sont classées par groupes selon la forme du grain (rond/ovale), puis par couleur (noir/violet-gris/blanc). Ensuite Bosc s'attache à décrire la feuille (hérissée, cotonneuse, glabre en dessous / très ou peu découpée), et enfin le pétiole. Ces documents, conservés au Museum National d'Histoire Naturelle (Ms 110-1 à 110-3) semblent être les seuls comparables dans leur conception à l'enquête présentée ici, du moins aussi tôt dans le 19^e siècle¹. Ici les cépages de chaque commune sont d'abord classés en trois « parties » par la couleur comme indiqué dans le Tableau : raisins noirs, rouges ou violets ; raisins blancs, jaunes ou dorés ; raisins gris ou de couleur intermédiaire.

Répartition des réponses

Les réponses aux questionnaires de 49 communes sont conservées dans les archives (dont un questionnaire sans mention du nom de la commune). L'analyse de la répartition géographique des communes montre que ces dernières sont en majorité situées le long des fleuves et rivières (du nord au sud : Dropt, Lot et Garonne), ce qui correspond à l'implantation classique des vignobles commerciaux : la vigne est cultivée à proximité des voies d'eau pour faciliter le transport des vins, ici ceux du « haut pays » (Dion 1959) (Fig.2).

La plupart des réponses proviennent des arrondissements de Marmande (19) et de Villeneuve (actuellement Villeneuve-sur-Lot) (14), il y a moins de réponses de l'arrondissement d'Agen (10) et pratiquement aucune de celui de Nérac (5).

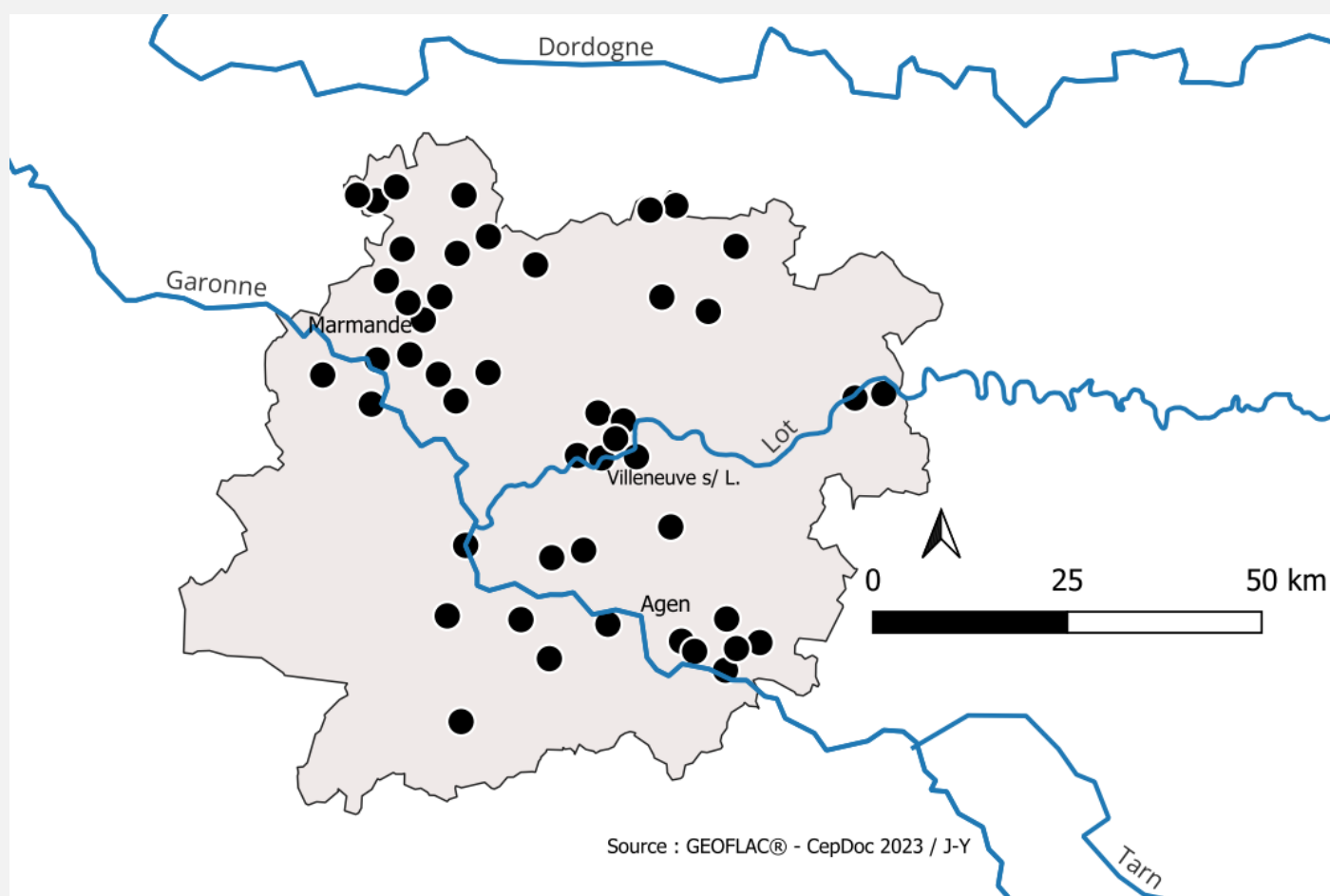


Fig. 2 Localisation des communes qui ont répondu au questionnaire

¹ Voir, à paraître dans la revue *Crescentis* n°6, Galinié, Galinié-Yerre, Leturcq, La constitution de la collection de vignes de la pépinière du Luxembourg (1803-1809)

Analyse des pièces

Source : Ad Lot-et-Garonne, 6M 761 et 7M 275.

Le dossier comprend les réponses au formulaire ci-dessus de la part de 48 communes et une réponse dont le nom de la commune n'a pas été complété. On y dénombre au total 908 entrées. Seul le questionnaire de la commune de Saint-Vite provient du dossier 6M 761, tous les autres formulaires sont classés dans le dossier 7M 275.

La plupart des réponses ne sont pas datées, les autres le sont entre le 5 mars et le 10 septembre 1866. Par souci de clarté, les formulaires ont été reclassés par ordre alphabétique des noms de commune (dans la liste ci-dessous, il s'agit des noms des communes actuelles. Le texte intégral reprend les noms tels qu'ils sont mentionnés dans les réponses aux questionnaires).

Ce dossier comprend 55 pièces (le n° des pièces dont le texte est intégralement transcrit est indiqué en gras).

Pièce 1 : courrier du 22 février 1866 du Château de Moulinet au préfet du Lot-et-Garonne à propos de la culture des cépages dans le département du Lot-et-Garonne

Pièce 2 : questionnaire pour la commune d'Agnac

Pièce 3 : questionnaire pour la commune d'Allemans-du-Dropt

Pièce 4 : questionnaire pour la commune d'Allez-et-Cazeneuve

Pièce 5 : questionnaire pour la commune de Baleyssagues

Pièce 6 : questionnaire pour la commune de Birac-sur-Trec

Pièce 7 : questionnaire pour la commune de Bon-Encontre

Pièce 8 : questionnaire pour la commune de Bourgougnague

Pièce 9 : questionnaire pour la commune de Brax

Pièce 10 : questionnaire pour la commune de Bruch

Pièce 11 : questionnaire pour la commune de Castelculier

Pièce 12 : questionnaire pour la commune de Castelmoron-sur-Lot

Pièce 13 : questionnaire pour la commune de Caubel (Pinel-Hauterive)

Pièce 14 : questionnaire pour la commune de Caubon-Saint-Sauveur

Pièce 15 : questionnaire pour la commune de Cavarc

Pièce 16 : questionnaire pour la commune d'Escassefort

Pièce 17 : questionnaire pour la commune de Fongrave

Pièce 18 : questionnaire pour la commune de Fourques-sur-Garonne

Pièce 19 : questionnaire pour la commune de Fréchou

Pièce 20 : questionnaire pour la commune de Frégimont

Pièce 21 : questionnaire pour la commune de Gontaud-de-Nogaret

Pièce 22 : questionnaire pour la commune de La Sauvetat-du-Dropt

Pièce 23 : questionnaire pour la commune de Lachapelle

Pièce 24 : questionnaire pour la commune de Lévigac-de-Guyenne

Pièce 25 : questionnaire pour la commune de Lougratte

Pièce 26 : questionnaire pour la commune de Marcellus

Pièce 27 : questionnaire pour la commune de Marmande

Pièce 28 : questionnaire pour la commune de Monclar

Pièce 29 : questionnaire pour la commune de Mongaillard-en-Albret

Pièce 30 : questionnaire pour la commune de Montagnac-sur-Auvignon

Pièce 31 : questionnaire pour la commune de Montayral

Pièce 32 : questionnaire pour la commune de Prayssas

Pièce 33 : questionnaire pour la commune de Puymirol

Pièce 34 : questionnaire pour la commune de Rives

Pièce 35 : questionnaire pour la commune de Saint-Avit (-de-Lévigac)

Pièce 36 : questionnaire pour la commune de Saint-Caprais-de-Lerm

Pièce 37 : questionnaire pour la commune de Sainte-Colombe-de-Duras

Pièce 38 : questionnaire pour la commune de Saint-Etienne-de-Fougères

Pièce 39 : questionnaire pour la commune de Saint-Eutrope-de-Born

Pièce 40 : questionnaire pour la commune de Saint-Jean-de-Duras

Pièce 41 : questionnaire pour la commune de Saint-Jean-de-Thurac

Pièce 42 : courrier du 14 Mars 1866, du Maire de Saint-Léger qui informe le Préfet que la commune ne possède presque pas de vignes et qu'il faudra attendre les vendanges pour pouvoir compléter les caractères distinctifs (colonnes 2-3).

Pièce 43 : questionnaire pour la commune de Saint-Léger

Pièce 44 : questionnaire pour la commune de Sainte-Livrade-sur-Lot

Pièce 45 : courrier du 18 Mars 1866 du Maire de Saint-Pierre-de-Clairac au Préfet pour accompagner le tableau des cépages cultivés dans la commune.

Pièce 46 : questionnaire pour la commune de Saint-Pierre-de-Clairac

Pièce 47 : questionnaire pour la commune de Saint-Quentin-du-Dropt

Pièce 48 : questionnaire pour la commune de Saint-Vite

Pièce 49 : questionnaire pour la commune de Savignac-de-Duras

Pièce 50 : questionnaire pour la commune de Sembas

Pièce 51 : questionnaire pour la commune de Virazail

Pièce 52 : questionnaire non localisé

Pièce 52 : courrier du 19 Mars 1866, du Maire de Damazan au Préfet, l'informant que le questionnaire a été égaré et lui demandant en un nouvel exemplaire (pas de réponse de Damazan dans le dossier).

Pièce 53 : courrier du 10 Mars 1866, du Maire de Lafox au Préfet, qui l'informe qu'il n'y a pas de vignes dans la commune et que tous les vignobles se situent dans les communes de Castelculier et Saint-Jean-de-Thurac.

Pièce 54 : document non daté et annoté, donnant des informations sur la vinification (étalonnage, pluviomètre...). (Fig. 3, annexe 1).

Pièce 55 : courrier (brouillon ?) non daté de la préfecture à un Maire, à propos d'une part du peu de réponses reçues jusqu'alors et d'autre part de la pesée des moûts et de la possibilité d'ajouter cette question au formulaire en utilisant pour la pesée l'aviomètre de Beaumé).

Deux documents de la même écriture, brouillon d'une possible nouvelle question au formulaire ?

SOURCES ET BIBLIOGRAPHIE

Sources

Ad Lot-et-Garonne, 6M 761, 7M 275.

Tableau synoptique inédit, non daté. Trois états dressés entre v.1807 et v.1827 d'un même tableau, par Louis Bosc d'Antic.

Bibliothèque du Muséum national d'histoire naturelle de Paris, ms 110-1 à ms 110-3, Cahiers de Bosc (v.1807 – v.1827)

Références bibliographiques

DION 1959

Dion Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*, (Paris 2010)

MARSOL 2021

Marsol Laurent, conférence (7 décembre 2021) :

<https://auch-passion-patrimoine.fr/commissions/commission-communication/>



TRANSCRIPTIONS

Des tirets (–) ont été ajoutés dans le texte afin de faciliter sa lecture et sa compréhension

Pièce 1

AD47 – 7M275

Courrier du 22 février 1866 du Château de Moulinet au préfet qui insiste notamment sur la nécessité d'améliorer les produits par un meilleur choix des cépages en mettant de bons cépages à la disposition des viticulteurs. Le vigneron explique quels choix il a fait dans son domaine et quelles en sont les conséquences sur la production. Il propose aussi la « création d'un Vignoble Ecole et Modèle où seraient pratiquées les méthodes perfectionnées de plantation, de culture et l'emploi des instruments nouveaux [...] » ainsi que l'enseignement de méthodes de taille et de vinification appliquées à chaque cépage.

Pièce 2

AD47 – 7M275

Commune d'Agnac

1^{re} Partie

1.

col.1 : Côte-rouge

col.2 : Sarments : buissonneux, retombants, assez gros, presque également gros partout, colorés en brun, moelle très-développée, bois mou.

Feuilles : tourmentées, rondes, profondément découpées.

Grappes : irrégulières, pédoncule long et faible.

Grains : ronds, inégaux, écartés, mûrissant en même temps, mous, juteux, peau fine, saveur sucrée, se détachant facilement de la grappe, pourrissant sur pied après la maturité.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse, production irrégulière, souche d'une existence longue.

Raisin : sujet à la coulure, pourrir par les temps humides, maturité précoce, bon à manger.

Vin : bonne qualité, bonne couleur.

2.

col.1 : Couturier

col.2 : Sarments : buissonneux, droits, gros, s'amincissant rapidement à partir du pied, colorés en rouge, nœuds rapprochés, moelle très-développée, bois dur.

Feuilles : planes, allongées, peu profondément découpées, dentelées finement.

Grappes : coniques, pédoncule fort et court, coloré.

Grains : ronds, inégaux dans la même grappe, croquants, charnus, peau dure, saveur âpre, se conservant bien sur pied après la maturité.

col. 3 : Cépage : végétation moyenne, production abondante, souche d'une courte existence.

Raisin : non sujet à la coulure ni à l'oïdium, pourrit difficilement par les temps humides, maturité tardive.

Vin : mauvaise qualité, bonne conservation, bonne couleur.

3.

col.1 : Mérigue

col.2 : Sarments : buissonneux, assez droits, s'amincissant rapidement à partir du pied, colorés en brun, rayés, nœuds écartés, moelle peu développée, bois dur.

Feuilles : tourmentées, allongées, profondément découpées, pédicule très-long.

Grappes : ailées, pédoncule long, faible et coloré.

Grains : allongés, égaux dans la même grappe, assez serrés, mûrissant en même temps, croquants, charnus, peau dure, saveur douce, se conservant bien sur pied après la maturité.

col. 3 : Cépage : végétation moyenne, production moyenne, souche d'une longue existence.

Raisin : n'est pas sujet à la coulure, peu sujet à l'oïdium, pourrit difficilement par les temps humides, maturité précoce, bon à manger.

Vin : mauvaise qualité, faible couleur, mauvaise conservation.

4.

col.1 : Grappe-raide

col.2 : Sarments : droits, gros, colorés en brun, nœuds rapprochés, moelle peu développée, bois dur.

Feuilles : planes, rondes, peu découpées.

Grappes : cylindriques, pédoncule court et très-fort.

Grains : ronds, égaux, serrés, mûrissant en même temps, croquants, charnus, peau dure, saveur âpre, se conservant bien sur pied après la maturité.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse, production abondante, souche d'une longue existence.

Raisin : n'est pas sujet à la coulure ni à l'oïdium, pourrit difficilement par les temps humides, maturité moyenne.

Vin : mauvaise qualité, bonne couleur.

5.

col.1 : Guinla noir

col.2 : Sarments : buissonneux, droits, presque également gros partout, colorés en jaune, rayés, nœuds écartés, moelle peu développée, bois dur.

Feuilles : rondes, peu découpées.

Grappes : cylindriques, pédoncule court et faible.

Grains : ronds, inégaux, serrés, murissant inégalement, croquants, juteux, peau fine, saveur douce, se détachant facilement de la grappe, pourrissant sur pied.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse, production abondante, souche d'une longue existence.

Raisin : n'est pas sujet à la coulure ni à l'oïdium, pourrit par les temps humides, maturité précoce, bon à manger.

Vin : mauvaise qualité, bonne couleur.

6.

col.1 : Fère

col.2 : Sarments : droits, minces, s'amincissant rapidement à partir du pied, colorés en brun-rougeâtre, nœuds rapprochés, moelle peu développée, bois dur.

Feuilles : rondes, peu découpées.

Grappes : coniques, pédoncule court et fort.

Grains : ronds, égaux, très-serrés, mûrissant en même temps, croquants, charnus, peau dure, saveur âpre, se conservant bien sur pied après la maturité.

col. 3 : Cépage : végétation faible, production faible, souche d'une longue existence.

Raisin : n'est pas sujet à la coulure ni à l'oïdium, ne pourrit pas par les temps humides, maturité tardive, bon à conserver.

Vin : mauvaise qualité, bonne couleur.

2^{me} Partie

7.

col.1 : Enrageat

col.2 : Sarments : écartés, gros, s'amincissant rapidement à partir du pied, colorés en brun, nœuds rapprochés, moelle très-développée, bois dur.

Feuilles : planes, rondes, peu profondément découpées.

Grappes : cylindriques, pédoncule court et fort.

Grains : ronds, égaux, très-serrés, murissant en même temps, mous, juteux, peau dure et épaisse, saveur âpre, se détachant facilement de la grappe, pourrissant bien sur pied après la maturité.

col. 3 : Cépage : végétation faible, production abondance, souche d'une longue existence.

Raisin : non sujet à la coulure ni à l'oïdium, pourrit par les temps humides, maturité moyenne.

Vin : blanc, bonne qualité, spiritueux, bonne conservation, acquiert du bouquet avec l'âge.

8.

col.1 : Jurançon

col.2 : Sarments : très-droits, assez gros, presque également gros partout, colorés en jaune, nœuds rapprochés, bois dur.

Feuilles : planes, rondes, peu découpées.

Grappes : cylindriques, pédoncule court et fort.

Grains : ronds, égaux, très-serrés, mûrissant en même temps, mous, juteux, peau fine, saveur sucrée, se conservant bien sur pied après la maturité.

col. 3 : Cépage : végétation moyenne, production abondante, souche d'une courte existence.

Raisin : non sujet à la coulure ni à l'oïdium, pourrit difficilement par les temps humides, maturité précoce, bon à manger.

Vin : blanc, bonne qualité, bonne conservation.

9.

col.1 : Sémillon blanc

col.2 : Sarments : buissonneux, retombants, gros, presque également gros partout, colorés en rouge, nœuds écartés, moelle très-développée, bois dur.

Feuilles : planes, rondes, profondément découpées.

Grappes : ailées, pédoncule long et faible.

Grains : ronds, égaux, écartés, mûrissant en même temps et de bonne heure, mous, juteux, peau dure et épaisse, saveur sucrée, se détachant facilement de la grappe, pourrissant sur pied après la maturité.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse, production abondante, souche d'une longue existence.

Raisin : peu sujet à la coulure et à l'oïdium, pourrit par les temps humides, maturité précoce, bon à manger.

Vin : blanc, bonne qualité.

10.

col.1 : Œil-de-Tour

col.2 : Sarments : buissonneux, très-droits, gros, presque également gros partout, colorés en brun, nœuds écartés, moelle très-développée, bois dur.

Feuilles : planes, rondes, peu découpées.

Grappes : coniques, pédoncule court et faible.

Grains : allongés, inégaux, écartés, murissant en même temps, mous, juteux, peau fine, saveur fine, se détachant facilement de la grappe, pourrissant sur pied après la maturité.

col. 3 : Cépage : végétation moyenne, production faible, souche d'une longue existence.

Raisin : bien sujet à la coulure et à l'oïdium, pourrit par les temps humides, maturité moyenne, bon à manger.

Vin : blanc, bonne qualité.

11.

col.1 : Sauvignon blanc

col.2 : Sarments : buissonneux, retombants, minces, colorés en brun, nœuds rapprochés, bois dur.

Feuilles : planes, rondes, peu découpées.

Grappes : coniques, pédoncule court et fort.

Grains : ronds, petits, tachetés de petits points gris, égaux, très-serrés, mûrissant en même temps, croquants, juteux, peau dure, saveur musquée, pourrissant sur pied après la maturité.

col. 3 : Cépage : végétation faible, production faible, souche d'une longue existence.

Raisin : sujet à la coulure et à l'oïdium, pourrit par les temps humides, maturité tardive, bon à manger.

Vin : blanc, bonne qualité, bonne conservation, acquiert du bouquet avec l'âge.

3^{me} partie

12.

col.1 : Piquepout

col.2 : Sarments : buissonneux, assez droits, presque également gros partout, colorés en rouge-brun, nœuds rapprochés, moelle peu développée, bois mou.

Feuilles : tourmentées, allongées, profondément découpées.

Grappes : irrégulières, pédoncule long et fort.

Grains : allongés, égaux, serrés, mûrissant inégalement, mous, juteux, peau assez fine, saveur âpre, se conservant bien sur pied après la maturité.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse, production moyenne et irrégulière, souche d'une longue existence.

Raisin : sujet à la coulure et à l'oïdium, ne pourrit pas facilement, maturité tardive, bon à conserver.

Vin : bonne qualité, faible couleur.

13.

col.1 : Sauvignon gris

col.2 : Sarments : assez droits, gros, s'amincissant rapidement à partir du pied, colorés en rouge, nœuds rapprochés, moelle peu développée, bois dur.

Feuilles : planes, rondes, peu découpées.

Grappes : coniques, pédoncule court et fort.

Grains : allongés, égaux dans la même grappe, très-serrés, mûrissant en même temps et de bonne heure, croquants, charnus, peau dure, saveur relevée, se conservant bien sur pied après la maturité.

col. 3 : Cépage : végétation moyenne, production faible, souche d'une existence moyenne.

Raisin : non sujet à la coulure ni à l'oïdium, ne pourrit pas par les temps humides, maturité précoce, très-bon à manger.

Vin : bonne qualité, faible couleur, bonne conservation, acquiert du bouquet avec l'âge.

L'époque la plus favorable à l'exposition des divers cépages serait, d'après l'avis des principaux viticulteurs, le mois de Septembre.

Fait et dressé à la Mairie d'Agnac le 12 Avril 1866

Le Maire

Fr. de Cressac

Pièce 3

Commune d'Allemans-du-Dropt

La meilleure époque pour l'exposition et la classification des cépages paraît être celle du 20 au 30 7^{bre}

[septembre]

1^{re} Partie

1.

col.1 : Grappu ou Moutardier

col.2 : Sarments : retombants – gros – s'amincissant rapidement – jaunâtres et rayés – nœuds écartés – moelle très développée, bois mou, ayant besoin de petits tuteurs à cause des orages.

Feuilles : planes – rondes – peu découpées – vert clair – lisses – ternes dessus – blanchâtres en dessous – peu velues dessus, davantage en dessous

Grappes : à oreilles, pédoncule long, gros, coloré

Grains : un peu allongés – égaux, assez serrés – mûrissant également – croquants – peau fine – âpre – se conservant bien sur pied, après la maturité.

col. 3 : Cépage : végétation très-vigoureuse – production abondante – souche de longue existence, forte, ayant plusieurs bras

Raisin : non sujet à la coulure non sujet à l'oïdium – résiste à l'humidité – maturité moyenne – n'est pas bon à manger

Vin : très-bonne qualité – très-noir – bonne conservation – acquiert du bouquet par l'âge.

2.

col.1 : Picard ou Picardan

col.2 : Sarments : retombants – gros également – brun – nœuds éloignés – bourgeons rouges – moelle petite, bois assez dur.

Feuilles : planes – allongées – très dentelées – vertes – luisantes au dessus, ternes dessous – duveteuses dessous – jaunissant de bonne heure à l'automne.

Grappes : coniques régulières – pédoncule brun, long, fort

Grains : longs, assez serrés – mûrissant lentement, croquants – charnus – peau dure – saveur agréable – se détachant facilement – se conservant assez bien.

col. 3 : Cépage : végétation moyenne – production abondante – souche de longue existence.

Raisin : peu sujet à la coulure, a peu souffert de l'oïdium, pourrit peu par le temps humide – mûr tard, bon à manger, à dessécher et conserver

Vin : médiocre seul, mais de bonne qualité pour mélange – couleur faible

3.

col.1 : Grosse Côte rouge

col.2 : Sarments : gros et retombants, bruns, nœuds éloignés, bourgeons blanchâtres au bout – moelle assez développée, un peu tachetée – bois moyennement dur.

Feuilles : rougeâtres, planes, allongées – peu dentelées – rugueuses, ternes, peu de duvet, rougissant à l'automne.

Grappes : longues et fourchues, longs pédoncules rouges et minces.

Grains : peu allongés – inégaux – écartés, mûrissant également – croquants – peau luisante, fine – saveur relevée – pourrissant facilement.

col. 3 : Cépage : végétation moyenne – production moyenne – supporte des flages – souche dûrant longtemps

Raisin : peu sujet à la coulure, l'oïdium l'a épargné – maturité très précoce – très bon à manger – ne se conserve pas

Vin : bonne qualité – doux, couleur noire – bonne conservation – acquiert du bouquet par l'âge.

4.

col.1 : Mérille

col.2 : Sarments : grosseur moyenne, rapprochés, assez droits, rayés et jaunâtres, nœuds assez éloignés – bois dur

Feuilles : planes – presque rondes, peu dentelées – vertes – peu de duvet – jaunissant un peu à l'automne.

Grappes : allongée, coniques, pédoncule long, rougeâtre, rayé - fort

Grains : un peu allongés, égaux, mûrissant également, serrés – croquants, saveur douce, se détachant facilement – ne se conserve pas sur pied

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse- produit beaucoup – souche vieillissant

Raisin : non sujet à la coulure, n'est pas sujet à l'oïdium – pourrit facilement – maturité précoce – bon à manger.

Vin : médiocre qualité, couleur noire très brillante, bonne conservation, a du bouquet.

5.

col.1 : Grand-Noir

col.2 : Sarments : assez gros – rayés – rouges – nœuds éloignés - mous

Feuilles : rondes, rougeâtres, peu dentelées – velues dessous, duveteuses dessus

Grappes : coniques, régulières – très-longues, pédoncules longs – blanchâtres, assez forts.

Grains : ronds – égaux – murissant également – croquants – charnus – saveur relevée.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse – production abondante, souche d'une existence moyenne.

Raisin : peu sujet à la coulure, craint l'oïdium – résiste à l'humidité – maturité moyenne – très-bon à manger, se conserve, se dessèche

Vin : médiocre qualité – faible couleur – bonne conservation

6.

col.1 : Le Faire

col.2 : Sarments : gros, retombants, se bifurquent vers l'extrémité – rouges - durs

Feuilles : larges – rouges – fortes dentelures, fortes nervures presque sans duvet

Grappes : ailées, pédoncules longs – gros, très-durs

Grains : ronds – inégaux – très-serrés – peu épaisse et dure – saveur âpre, se conservant sur pied

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse – produit beaucoup après quelques années – souche de très longue existence

Raisin : non sujet à la coulure ni à l'oïdium – mauvais à manger – se conserve parfaitement

Vin : bonne qualité, bonne couleur, bonne conservation – a du bouquet

7.

col.1 : Picapoul ou Piquapoul (verdot bordelais)

col.2 : Sarments : faibles, courbés – assez durs – nœuds rapprochés

Feuilles : blanchâtres, très-dentelées – très-velues dessus et dessous

Grappes : irrégulières, pédoncule court, dur, blanc

Grains : pointus, égaux, mûrissant difficilement – se détache avec trop de facilité lorsqu'on vendange

col. 3 : Cépage : végétation très-vigoureuse – production abondante, souche vieillissante

Raisin : sujet à la coulure, très-sujet à l'oïdium

Vin : peu coloré – très-capiteux

[note dans la marge] Il existe encore d'autres cépages, mais peu importants ; le teinturier, ainsi que son nom l'indique, colore le vin – quelques pieds suffisent par hectare – feuilles rouges – production peu abondante, raisin de mauvais goût

2^{me} Partie

8.

col.1 : Enrageat

Principal cépage blanc du pays

col.2 : Sarments : courts, gros, s'amincissant rapidement, droits

Feuilles : blanchâtres, dentelées, planes – velues dessus et dessous

Grappes : cylindriques, unies, pédoncule court, blanc et tendre

Grains : ronds, luisants, dorés au soleil, mous, juteux – peau dure, saveur douce, pourrit facilement

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse, cep peu élevé, production très-abondante, souche vieillissant

Raisin : peu sujet à la coulure, n'a rien à craindre de l'oïdium – se pourrit en temps humide – bon à manger, s'il est mûr – bon à dessécher

Vin : capiteux, contenant beaucoup d'alcool.

9.

col.1 : Jurençon

col.2 : Sarments : très-droits – assez longs – grosseur moyenne, n'a pas besoin de tuteur

Feuilles : blanchâtres, velues, peu dentelées

Grappes : cylindriques, parfois bifurquées – pédoncules courts, blancs et assez durs

Grains : ronds, brillants, juteux, peau moelle – saveur agréable, pourrissant facilement

col. 3 : Cépage : végétation assez vigoureuse – cep assez élevé – produit beaucoup – souche vivant 20 ans environ

Raisin : non sujet à la coulure – a un peu souffert de l'oïdium – très-bon à manger

Vin : capiteux, contient moins d'alcool que le plant qui précède.

10.

col.1 : Blanc Sémilion

col.2 : Sarments : écartés, retombants, nœuds éloignés, bourgeons gros – bois blanchâtre – dur – moelle peu développée

Feuilles : planes, rondes, dentelées, luisantes, peu velues – vert-clair

Grappes : irrégulières, à oreilles, pédoncule long, fort, blanc

Grains : forme oblongue, croquants – égaux, peau épaisse, rousse, saveur douce – musquée, se conserve sur pied

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse – production abondante – demande la flage – souche vieillissant

Raisin : n'est pas sujet à la coulure ni à la maladie – maturité précoce – très bon à manger, à conserver, à dessécher

Vin : bonne qualité – plant recherché

11.

col.1 : Malvoisie

col.2 : Sarments : longs, minces, blancs verts l'extrémité – mous – traînants à terre

Feuilles : blanches, luisantes, velues de toutes parts, douces

Grappes : très-longues, régulières – pédoncule très-long, blanc, dur

Grains : ronds, peau fine, luisante – saveur âpre, se conservant très-bien sur pied

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse – production très-abondante – souche forte, vieillissant

Raisin : un peu sujet à la coulure, à l'oïdium – mûrit tard, mauvais à manger – se conserve longtemps

Vin : très-capiteux – produit beaucoup d'eau-de-vie

12.

col.1 : Clairette ou Clarette

col.2 : Sarments : retombants, blanchâtres – gros – nœuds rapprochés – durs – peu de moelle

Feuilles : luisantes, rondes, très-dentelées – velues dessous

Grappes : régulières, cylindriques, pédoncules assez longs, blancs, durs

Grains : ronds, croquants, égaux, peau fine, saveur douce et agréable – ne se conserve pas sur pied

col. 3 : Cépage : végétation moyenne – production abondante, souche d'assez longue durée

Raisin : sujet à la coulure non à l'oïdium – mûrit tôt – goût délicieux, se conserve (plant fin)

Vin : bonne qualité – peu riche en alcool

Voilà les principaux cépages – mais il en est d'autres en petite quantité : Cibadés ou civadès – grains très-pointus, croquants, se conservant bien, se desséchant ; le blanc verdet, à végétation vigoureuse ; raisins cylindriques, goût âpre, ne se conservant pas – le sauvignon, dont les grains sont tâchetés, ronds, goût framboisé – le Mauzat ou Malzat (les paysans disent méouzat à cause sans doute de son goût de miel) – produit abondamment, mais mûrit inégalement – grains ronds et toujours verts – Le Guilland ou grand blanc, sorte de malvoisie dorée et très fade.

Pièce 4

Commune d'Allez et Cazeneuve

1.

col.1 : Pied rouge dit Cote rouge ou pied de perdrix

col.2 : noir – sarments droits feuilles rondes un peu dentelées, grain rond grosseur ordinaire, végétation moyenne

col. 3 : le meilleur raisin du pays, bon à manger, à conserver, ne produit pas abondamment.

2.

col.1 : Gros Pied rouge, Côte verte – dit dans le pays pied rouge de Bordeaux - Recommandé

col.2 : noir – sarments droits et longs, grosses feuilles vert très foncé, végétation très vigoureuse, grains gros et juteux, peau très fine

col. 3 : n'est pas sujet à la maladie, produit abondamment, il fait un vin très noir et très limpide. Ce plan est rare dans le pays. On en trouve dans le vignoble de Monsieur de Ladugue à Touzeaud en cette commune.

Recommandé.

3.

col.1 : Mérille

col.2 : noir – gros raisin a grains très pressés, de forme très allongée, sarments droits – végétation moyenne

col. 3 : produit abondamment – ne vaut pas les précédents, parce qu'il n'est pas aussi bon à manger, fait pourtant un vin excellent, mais quelquefois manquant de limpidité.

4.

col.1 : Sauvignon

col.2 : blanc – sarments très droits – feuilles vertes dessus, un peu blanchâtres et veloutées, végétation moyenne, grains pressés et allongés.

col. 3 : raisin délicieux, bon a confire, fait un vin délicieux, lorsqu'il est mélangé avec les précédents.

5.

col.1 : plan de dame

col.2 : blanc – sarments encore droits, végétation moyenne - grains égaux et ronds

col. 3 : raisin mauvais a manger, utile cependant mais très petite quantité dans la confection du vin.

6.

col.1 : Cibadé

col.2 : blanc – feuilles vertes dessus et blanches dessous, grains tres allongés et écartes très serrés.

col. 3 : le meilleur de tous les raisins de conserve – fait aussi d'excellent vin, melangé avec les précédents.

J'ai cité les principales variétés, je crois qu'avec les six espèces que je viens d'énumérer on peut réussir à faire d'excellent vin, mais il faut que le propriétaire arrache impitoyablement de son vignoble une foule d'autres variétés, dont il serait inutile de parler parce que si elles produisent abondamment, elles dont un vin detestable.

Le négociant du pays ne s'attache qu'a la couleur les propriétaires font disparaître les raisins blancs de leur vigne, pour ne planter que du noir. Je crois que c'est une faute grave, une atteinte portée à la qualité de nos vins et que le blanc est très utile, et indispensable.

Fait à la mairie d'Allez et Cazeneuve

Le 15 Mars 1866

Le maire
Marsoulat

Pièce 5

Commune de Baleyssagues

1^{re} Partie

1.

col.1 : Guilan Noir

col.2 : Sarment buissonneux, retombant, couleur pâle.

Feuille verte, dentelée et très-large.

Grappe conique, grain rond, se pourrissant sur le pied.

col. 3 : Végétation vigoureuse, production abondante, d'une maturité précoce – de médiocre qualité, n'acquiert pas de bouquet au vin.

2.

col.1 : Verdeau

col.2 : Sarment buissonneux, rougeâtre, retombant, très-gros, feuille verte rougeâtre, large, grappe très-allongée à graine longue et serrée.

col. 3 : Végétation vigoureuse, production peu abondante, de bonne qualité, acquiert un bouquet au vin.

3.

col.1 : Izabelle

col.2 : Sarment mince, très-allongé, retombant, rougeâtre, coloré, feuille ronde, très-large, verte, blanchâtre, grappe allongée, grain rond, écarté.

col. 3 : Végétation vigoureuse, production peu abondante, d'une maturité moyenne, mauvais à manger, acquiert un bouquet au vin.

4.

col.1 : Sauvignon noir

col.2 : Sarment buissonneux, retombant, coloré en rouge, feuille ronde, plane, à taches rouges, grappe conique très-courte, grain long et serré.

col. 3 : Végétation vigoureuse, d'une précoce maturité, très-bon à manger, croquant, acquiert un bouquet au vin.

5.

col.1 : Petit côte-rouge ou pied-de-perdrix

col.2 : Sarment buissonneux, retombant, couleur cendrée – feuille ronde dentelée, verte, colorée de rouge, grappe irrégulière, grain rond et écarté

col. 3 : Végétation peu vigoureuse, d'une maturité précoce, très-bon à manger, très-sucré, acquiert un bouquet au vin.

6.

col.1 : Grosse côte-rouge

col.2 : Sarment buissonneux, retombant, couleur cendrée, feuille ronde dentelée, verte, colorée de rouge, grappe irrégulière, grain mou, rond et écarté

col. 3 : Végétation vigoureuse, d'une maturité précoce, bon à manger, sucré, acquiert un bouquet au vin.

7.

col.1 : Grand noir ou Périgord

col.2 : Sarment droit, nœud écarté, colore en ver, feuille longue dentelée, verte, colorée rouge, grappe allongée conique, grain long et rapproché, murissant inégalement.

col. 3 : Végétation vigoureuse, d'une maturité tardive, bon à manger, sucré se conservant bien et devient croquant en se desséchant.

8.

col.1 : Grappu ou grand feuille

col.2 : Sarment très-buissonneux, nœud écarté, retombant, couleur cendrée, feuille ronde, dentelée, très-large, couleur verte avec quelques taches rouges, grappe très-allongée, grain rond et serré.

col. 3 : Végétation vigoureuse, production abondante, d'une maturité tardive, pas très-bon à manger et néanmoins donnant un bon bouquet au vin.

9.

col.1 : Petit Picapou

col.2 : Sarment buissonneux retombant, nœud rapproché, couleur cendrée, feuille longue, très-dentelée, couleur jaune, grappe allongée, grain rouge, long et serré.

col. 3 : Végétation vigoureuse, production abondante, d'une maturité tardive, pas très-bon à manger, sujet à l'oïdium, faisant un vin délicat.

10.

col.1 : Gros picapou

col.2 : mêmes caractères distinctifs

col. 3 : Il est moins sujet à l'oïdium

11.

col.1 : Enragea noir

col.2 : Sarment allongé, mince, coloré en jaune, nœud rapproché, feuille verte, ronde dentelée, avec quelques taches rouges, grappe conique, grain long et serré.

col. 3 : Végétation assez vigoureuse – production peu abondante, d'une maturité moyenne, de bonne qualité, faisant un assez bon vin.

12.

col.1 : Petit fer

col.2 : Sarment buissonneux, mince dans toute sa longueur, nœud rapproché, feuille ronde dentelée, coloré en rouge, grappe conique très-petite, grain long et serré.

col. 3 : Végétation assez vigoureuse, production peu abondante, d'une maturité moyenne, de bonne qualité, acquiert un bouquet au vin.

13.

col.1 : Gros fer

col.2 : Sarment buissonneux et fort. Mêmes caractères distinctifs pour le reste.

col. 3 : production abondante.

14.

col.1 : Picardan

col.2 : Sarment gros buissonneux, nœud rapproché, droit, coloré de rouge, allongé, feuille longue dentelée, colorée de jaune, grappe longue, grain long, gros et serré.

col. 3 : Végétation assez vigoureuse, production abondante, d'une maturité moyenne, d'assez bonne qualité, bon à manger.

15.

col.1 : Canut

col.2 : Sarment gros, buissonneux, nœud rapproché, la moelle très-développée, droit, coloré de rouge, feuille ronde, dentelée, jaune, grappe conique, grain rond et serré.

col. 3 : Végétation peu vigoureuse – production abondante, d’une maturité tardive, pas bon à manger, n’acquiert pas de bouquet au vin.

16.

col.1 : Couturier

col.2 : Sarment gros allongé, coloré de rouge, nœud rapproché, retombant, feuille longue très-verte, velue en dessous, grappe conique, grain rond et serré.

col. 3 : Végétation vigoureuse, production abondante, d’une maturité tardive – il n’est pas bon à manger, n’acquiert pas de bouquet au vin.

17.

col.1 : Teinturier

col.2 : Sarment très-buissonneux, nœud rapproché, couleur cendrée, retombant, feuille ronde dentelée, colorée en rouge, grappe conique, grain rond et serré.

col. 3 : Végétation peu vigoureuse, production peu abondante, d’une maturité très-précoce, il n’est pas bon à manger, sert à colorer le vin.

2^{me} Partie

18.

col.1 : Guilan blanc

col.2 : Sarment buissonneux, retombant, couleur pâle, feuille verte dentelée et très-large, grappe conique, grain rond se pourrissant sur pied.

col. 3 : Végétation vigoureuse, production abondante, d’une maturité précoce, de médiocre qualité, n’acquiert pas de bouquet au vin.

19.

col.1 : Enragea

col.2 : Sarment allongé, mince dans le bout, coloré en jaune, nœud rapproché, feuille verte, ronde dentelée, avec quelques taches rouges, grappe conique, grain long et serré.

col. 3 : Végétation vigoureuse, production abondante, d’une maturité moyenne, de bonne qualité, faisant un bon vin.

20.

col.1 : Feuille-de-figuier

col.2 : Sarment retombant, gros et allongé, couleur pâle, feuille verte, velue au-dessous, très-large, peu dentelée, grappe irrégulière, grain gros et allongé, à saveur âpre.

col. 3 : Végétation vigoureuse, production moyenne, d’une maturité tardive, de médiocre qualité.

21.

col.1 : Œil de tour

col.2 : Sarment buissonneux, écarté, retombant, gros, coloré en jaune, feuille terne, large, dentelée, grappe irrégulière, grain allongé, jaune, croquant et doux.

col. 3 : Végétation vigoureuse, production abondante, d’une maturité moyenne, de bonne qualité.

22.

col.1 : Blanc de Gailla

col.2 : Sarment retombant, s'amincissant rapidement – coloré en rouge, feuille colorée en jaune, dentelée, grappe conique, grain long et serré, croquant et sucré.

col.3 : Végétation vigoureuse, production abondante, d'une maturité précoce de bonne qualité

23.

col.1 : Roussane

col.2 : Sarment retombant, gros et allongé, coloré en jaune, feuille verte, dentelée, grappe irrégulière, grain rond et serré.

col.3 : Végétation vigoureuse, production abondante - d'une maturité moyenne, d'assez bonne qualité – acquiert un bouquet au vin.

24.

col.1 : Jurançon

col.2 : Sarment droit, gros, s'amincissant rapidement vers le bout, à nœuds rapprochés, coloré en jaune, feuille verte dentelée, grappe conique, grain rond et serré.

col.3 : Végétation vigoureuse, production abondante, d'une maturité précoce, de bonne qualité.

25.

col.1 : Noirmoisie

col.2 : Sarment retombant, couleur pâle, feuille très-verte, velue en dessous, grappe irrégulière, grain allongé et écarté, se conservant bien après la maturité.

col.3 : Végétation vigoureuse, production moyenne, d'une maturité moyenne, de bonne qualité.

26.

col.1 : Grand blanc

col.2 : Sarment buissonneux, très-allongé, coloré en rouge, retombant, feuille verte, très-large, velue en dessous, grappe irrégulière, grain allongé et écarté.

col.3 : Végétation très-vigoureuse, production faible, de mauvaise qualité ; il n'ets pas bon à manger.

27.

col.1 : Sémillon dur

col.2 : Sarment buissonneux, retombant, nœuds rapprochés, coloré en rouge, feuille colorée en jaune, dentelée, grappe irrégulière, grain allongé et serré, croquant et très-sucré.

col.3 : Végétation vigoureuse, production abondante, d'une maturité précoce, très-bon à manger, acquiert un bouquet au vin.

28.

col.1 : Sémillon mou

col.2 : Sarment buissonneux, retombant, nœud rapproché, coloré en rouge, feuille colorée en jaune, dentelée, grappe irrégulière, grain allongé et serré, très-sucré.

col.3 : Végétation vigoureuse, production très-abondante, d'une maturité précoce, très-bon à manger, acquiert un bouquet au vin.

3^{me} Partie

29.

col.1 : Sauvignon gris

col.2 : Sarment buissonneux, retombant, coloré en rouge, feuille ronde, plane, à taches rouges, grappe conique très-courte, grain long et serré.

col.3 : Végétation vigoureuse, d'une maturité précoce, très-bon à manger, croquant, acquiert un bouquet au vin.

Baleyssagues, le 1^{er} Juin 1866
Vu, le Maire
Montsegur

Pièce 6

Commune de Birac [sur-Trec]

Le texte d'origine contient énormément d'abréviations. Les mots ont été restitués intégralement pour une meilleure lecture.

1^{re} Partie

1.

col.1 : Cote Rouge

col.2 : végétation vigoureuse – production moyenne – sujet à la coulure – maturité précoce

col. 3 : végétation Vigoureuse – production moyenne – sujet à la coulure – bon à manger (bon vin) fait noir – bon bouquet dans le temps

2.

col.1 : Grapput

col.2 : néant

col. 3 : végétation vigoureuse – production abondante - peu sujet à la coulure – mâturité tardive – vin bon – fait noir

3.

col.1 : Picardan

col.2 : néant

col. 3 : végétation moyenne - production abondante - peu sujet à la coulure - mâturité tardive – vin bon – raisin bon à manger – fait un vin de faible couleur

4.

col.1 : Boucherés

col.2 : néant

col. 3 : végétation médiocre - production moyenne - assez sujet à la coulure – mâturité moyenne – raisin bon à manger – vin de très bonne qualité – bouquet supérieur, fait noir

5.

col.1 : Mérigue

col.2 : néant

col. 3 : végétation moyenne – production abondante – non sujet à la coulure – mâturité assez précoce – bon à manger – bonne qualité de vin mais d'une faible couleur

6.

col.1 : Aire

col.2 : néant

col. 3 : végétation très vigoureuse – production très abondante – non sujet à la coulure – mâturité tardive – raisin mauvais au goût – médiocre qualité de vin – et de faible couleur.

7.

col.1 : Moustardey

Mourtaou

col.2 : néant

col. 3 : végétation vigoureuse - Production abondante – non sujet à la coulure – maturité tardive – raisin mauvais au goût – vin de mauvaise qualité et de faible couleur.

8.

col.1 : Piquepout

col.2 : néant

col. 3 : végétation vigoureuse – production abondante – non sujet à la coulure – sujet à l'oidium – maturité tardive – mauvais au goût – bonne qualité de vin – de faible couleur.

2^{me} Partie

9.

col.1 : Enrageat

col.2 : néant

col. 3 : végétation vigoureuse – production abondante - peu sujet à la coulure – maturité précoce – mauvais au goût – bonne qualité de vin, surtout riche en alcool.

10.

col.1 : Sémilion

col.2 : néant

col. 3 : végétation vigoureuse – production abondante – non sujet à la coulure – maturité précoce – raisin bon au goût – bonne qualité de vin.

11.

col.1 : Sauvignon

col.2 : néant

col. 3 : végétation assez vigoureuse – production moyenne – non sujet à la coulure – maturité précoce – très bon au goût – bonne qualité de vin.

12.

col.1 : Œil de tour

col.2 : néant

col. 3 : végétation moyenne - Product moyenne – sujet à la coulure – maturité moyenne – bon au goût – vin bon.

13.

col.1 : Sibadet

col.2 : néant

col. 3 : végétation très vigoureuse – production abondante - Non sujet à la coulure – maturité tardive – raisin bon au goût – se conserve très bien – vin doux et de bonne qualité.

14.

col.1 : Jurançon

col.2 : néant

col. 3 : végétation vigoureuse – production abondante – non sujet à la coulure – maturité moyenne – bon au goût – vin bon et doux.

Le Maire

Berbié

Pièce 7

Commune de Bon-Encontre

1^{re} Partie

1.

col.1 : Bouchalès

col.2 : Sarment gros du fond s'amincissant rapidement – coloré noir, nœuds rapprochés, bois dur, moelle bonne, grappe peu serrés, raisins moyens à grains ovales

col.3 : végétation moyenne, production moyenne, sujet à l'oïdium. Vin de bonne qualité.

2.

col.1 : Côte-Rouge

col.2 : Sarment vigoureux et noir, moelle très-développée, grain ovale et mou ; grappes à oreilles, saveur douce

col.3 : végétation vigoureuse, production abondante et précoce, bon à manger – vin de bonne qualité, mais doux.

3.

col.1 : Massen

col.2 : Sarment gros écarté et retombant, brun jaune à nœuds écartés, bois dur, grappe à grosse oreille – pédoncule long, grain rond et serré ; murissant à une époque moyenne, croquant, se conservant bien sur pied.

col.3 : végétation vigoureuse, production moyenne, sujet à l'orage, vin de bonne qualité et noir

4.

col.1 : Mourastel

col.2 : Sarment écarté, retombant et gros, brun jaune, à nœuds écartés, bois dur, grappe à grosses oreilles, pédoncule long, grain long et serré, mûrissant à une époque moyenne et croquant, se conservant bien.

col.3 : Végétation vigoureuse, production moyenne, vins de bonne qualité et noir

5.

col.1 : Guilla-noir

col.2 : Sarment moyen et nœuds rapprochés, mince jaune, moelle très-développée, bois mou, grappe à pédoncule court, grain rond très-serré, précoce, doux, pourrissant.

col.3 : végétation faible, production assez abondante, qualité médiocre.

6.

col.1 : Mérille noir

col.2 : Sarment moyen et coloré, nœuds écartés, moelle développée, bois mou ; grappe conique, pédoncule long, grains allongés et gros, égaux et serrés, mûrissant à époque moyenne, croquant, doux, se conservant.

col.3 : Végétation moyenne, production abondante, raisin assez bon à manger – vin médiocre.

7.

col.1 : Plant de dame noir

col.2 : Sarment moyen, nœuds rapprochés, bois dur ; grappe moyenne, pédoncule court ; grains ronds, serrés et mous, croquant

col.3 : Végétation moyenne, production abondante, raisin bon à manger – vin de médiocre qualité.

8.

col.1 : Coquourt noir

col.2 : Sarment gros et court, bois très-dur et brun, à nœuds rapprochés ; grappe conique, pédoncule très-court ; grains ronds et très-serrés, égaux, croquants.

col. 3 : Végétation moyenne, production abondante, raisin noir très-court – vin de bonne qualité

9.

col.1 : Servadou noir

col.2 : Sarment très-long et jaune, bois dur ; nœuds éloignés

col. 3 : végétation vigoureuse

2^{me} Partie

10.

col.1 : Plant de dame blanc

col.2 : Sarment moyen, gros et dut, jaune, à nœuds rapprochés ; grappe conique, pédoncule court, grains ronds égaux, très-serrés, pourrissant.

col. 3 : Végétation vigoureuse, production abondante, maturité moyenne, pourrit par le temps humide – bonne qualité de vin

11.

col.1 : Jurançon

plant quillard blanc

col.2 : Sarment gros et droit, jaune, à nœuds rapprochés, moelle serrés, bois dur ; grappe cylindrique à oreilles, pédoncule long, grains ronds, égaux et serrés ; mûrissant également, saveur douce.

col. 3 : Végétation vigoureuse, production abondante, maturité précoce – bon à manger, vin de bonne qualité.

12.

col.1 : Mosac

ou Perron

col.2 : Sarment vigoureux, retombant ; mince, jaune, à nœuds rapprochés, bois dur ; grappe conique ailée ; pédoncule court, grains ronds égaux dans la même grappe, très serrés – croquant, sucré.

col. 3 : Végétation moyenne, production abondante, maturité moyenne, bon à manger et à conserver ; vin de bonne qualité.

13.

col.1 : Malvoisi appelé chivadé blanc

col.2 : Sarment vigoureux, gros, jaune, à nœuds écartés, bois dur, grappe cylindrique à oreilles ; pédoncule long, fort, grains allongés et égaux, croquant, sucré – conservant.

col. 3 : Végétation vigoureuse, production abondante, maturité moyenne, bon à manger et à conserver. Vin de bonne qualité.

14.

col.1 : Malvoisi appelé Chivadé rose

col.2 : même désignation que le précédent

col. 3 : comme précédemment

15.

col.1 : Bourmés

col.2 : Sarment vigoureuse et écarté, gros, jaune et dur, à nœuds éloignés, grappe cylindrique à oreilles, pédoncule long et dort, grains ronds, gros et croquants à peau dure, âpre.

col. 3 : Végétation très-vigoureuse, production abondante, maturité moyenne, vin de médiocre qualité.

Pièce 8

Commune de Bourgougnague

1.

col.1 : Enragea

Nom usité dans la commune

col.2 : Sarments : droits, durs, les nœuds rapprochés, courts, minces.

Feuilles : épaisses, ternes, à trois lobes, vert clairs, rugueuses.

Grappes : petites et bien fournies en graines, non colorées.

Grains : ronds, égaux, très-serrés, croquants, juteux, peau dure, saveur relevée, se pourrissant sur pied après la maturité.

col. 3 : Cépage : végétation faible, production abondante.

Raisin : on sujet à la coulure, pourrit dans les temps humides, maturité moyenne, bon à manger.

Vin : bonne qualité – bonne couleur, bonne conservation.

2.

col.1 : Côte rouge

nom usité dans la commune

col.2 : Sarments : gros, longs, mous, les nœuds rapprochés.

Feuilles : minces, bien découpées, lisses dessus, rugueuses dessous, vert clair.

Grappes : grosses, peu fournies en graines, colorées.

Grains : ronds, égaux, écartés, croquants, peau fine, saveur douce, se conservant sur pied après la maturité.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse – production abondante.

Raisin : non sujet à la coulure, maturité précoce, bon à manger.

Vin : bonne qualité, bonne couleur, bonne conservation.

3.

col.1 : Mérigue

nom usité dans la commune

col.2 : Sarments : gros, long, dur, droits – les nœuds écartés.

Feuilles : larges, épaisses, rugueuses, vert foncé, à cinq lobes.

Grappes : grosses, bien fournies en graines, colorées.

Grains : gros, longs, égaux, écartés, peau dure, juteux, saveur douce, se conservant sur pied après la maturité.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse, production abondante.

Raisin : non sujet à la coulure, maturité moyenne, bon à manger et à conserver.

Vin : qualité mauvaise – faible couleur, mauvaise conservation.

4.

col.1 : Guinla noir

nom usité dans la commune

col.2 : Sarments : petits, mous, minces, les nœuds rapprochés.

Feuilles : lisses, dentelées, vert clair.

Grappes : petites, bien fournies en graines.

Grains : ronds, égaux, petits, croquants, juteux, peau mince, saveur douce, se pourrissant sur pied après la maturité.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse, production abondante.

Raisin : pourrit dans les temps humides, maturité précoce, bon à manger.

Vin : bonne qualité, bonne couleur, bonne conservation.

5.

col.1 : Pic-Poul

nom usité dans la commune

col.2 : Sarments : gros, longs, les nœuds rapprochés, durs, colorés en jaune.

Feuilles : larges, épaisses, dentelées, rugueuses, vert clair.

Grappes : grosses, bien fournies en graines.

Grains : ronds, égaux, petits, juteux, mous, peau dure, saveur fade, se conservant sur pied après la maturité mais bien sujet à la maladie.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse, production abondante.

Raisin : maturité moyenne, bon à conserver non à manger.

Vin : bonne qualité, couleur faible, bonne conservation.

6.

col.1 : Enragea noir

nom usité dans la commune

col.2 : Sarments : gros, courts, durs, les nœuds rapprochés.

Feuilles : lisses, petites, quatre lobes, vert foncé.

Grappes : pédoncule court et fort.

Grains : gros, ronds, égaux, croquants, serrés, saveur relevée.

col. 3 : Cépage : végétation faible, production moyenne.

Raisin : sujet à la coulure, pourrit dans les temps humides, maturité moyenne.

Vin : bonne qualité, bonne couleur, bonne conservation.

7.

col.1 : Couturier

nom usité dans la commune

col.2 : Sarments : gros, longs, durs, les nœuds éloignés.

Feuilles : larges dentelées, rugueuses, vert clair.

Grains : petits, ronds, égaux, juteux, serrés, peau épaisse, saveur âpre, se conservant sur pied après la maturité.

Grappes : grosses, pédoncule court et fort.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse, production abondante, souche d'une existence courte.

Raisin : non sujet à la coulure mais craignant la sécheresse – maturité moyenne.

Vin : bonne qualité, couleur faible, bonne conservation.

8.

col.1 : Jurançon blanc

nom usité dans la commune

col.2 : Sarments : durs, droits, longs, gros, les nœuds rapprochés.

Feuilles : allongées, rugueuses, ternes, vert foncé.

Grappes : pédoncule court gros et dur

Grains : serrés, ronds, mous, juteux, saveur douce, peau fine.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse, production abondante, souche d'une existence courte.

Raisin : sujet à la coulure – maturité tardive, bon à manger, à conserver.

Vin : qualité mauvaise, bonne couleur, mauvaise conservation.

Commune de Brax

1^{re} Partie

1.

col.1 : Côte-rouge

hors de la commune : Côte-rouge aussi

col.2 : Sarments : retombants, gros, rougeâtres.

Feuilles : rondes, vert-clair.

Grappes : ailées, pédoncule long.

Grains : ronds, inégaux, écartés.

col. 3 : Cépage : moyenne végétation, production moyenne.

Raisin : peu sujet à la coulure, maturité précoce, bon à manger.

Vin : de bonne qualité, de bonne couleur, de bonne conservation.

2.

col.1 : Mérille

hors de la commune id.

col.2 : Sarments : retombants, moyens, rayés.

Feuilles : rondes presque, vertes, velues en dessous.

Grappes : cylindriques, pédoncules longs et forts, un peu colorées.

Grains : un peu allongés, écartés, croquants, charnus, doux, se conservant bien sur pied.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse, production abondante, souche d'une existence allongée.

Raisin : sujet un peu à la coulure, maturité moyenne.

Vin : médiocre, couleur faible – de bonne conservation.

3.

col.1 : Bouchalès

hors de la commune idem

col.2 : Sarments : retombants, minces, bruns, nœuds moyens.

Feuilles : rondes, lisses, ternes, un peu dentelées.

Grappes : coniques, pédoncules courts et forts.

Grains : ronds, inégaux, mûrissant en même temps, croquants, juteux, un peu âpres.

col. 3 : Cépage : végétation moyenne, souche moyenne.

Raisin : non sujet à la coulure, d'une maturité moyenne.

Vin : première qualité, de bonne conservation.

4.

col.1 : Mourastel

hors de la commune id.

col.2 : Sarments : écartés, gros, colorés, le bois dur.

Feuilles : dentelées, lisses, verdatres.

Grappes : à oreilles, pédoncule long et fort.

Grains : égaux, très-serrés, mous, se conservant parfaitement sur pied.

col. 3 : Cépage : végétation moyenne, souche d'une existence longue.

Raisin : maturité moyenne.

Vin : médiocre, couleur médiocre.

2^{me} Partie

5.

col.1 : Plan de Dame

hors de la commune id.

col.2 : Sarments : droits, gros, courts, un peu jaunes, nœuds écartés, bois dur.

Feuilles : rondes, vertes, velues en dessous, jaunissant de bonne heure en automne.

Grappes : coniques, pédoncule faible.

Grains : ronds, presque égaux, très-serrés, mous, juteux, à peau fine, âpre, pourrissant sur pied.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse, production abondante, souche d'une existence courte.

Raisin : maturité moyenne, pourrit par les temps humides.

Vin : bonne qualité, de bonne conservation.

6.

col.1 : Clairette ronde

hors de la commune id.

col.2 : Sarments : buissonneux, minces, nœuds rapprochés un peu rayés, bois mou.

Feuilles : rondes un peu dentelées, vert-clair, duveteuses en dessous.

Grappes : coniques, pédoncule court.

Grains : ronds, égaux, serrés, mous, doux.

col. 3 : Cépage : végétation moyenne, production abondante, souche courte.

Raisin : un peu sujet à la coulure et à l'oïdium, d'une maturité précoce, bon à manger et à conserver.

Vin : médiocre qualité, bonne conservation.

Pièce 10

Commune de Bruch

1^{re} Partie

1.

col.1 : Côte-rouge (gros)

col.2 : Sarment : gris brun, un peu rampants, tendre à nœuds éloignés – moelle moyenne, Grains ronds, gros – Grappe longue et tendre.

col. 3 : Le cépage charge beaucoup – Le Raisin est précoce et le vin en est bon.

2.

col.1 : id (petit)

col.2 : Sarment : gris brun, rampant, à nœuds plus serrés – moelle moyenne – grappe moyenne ; grains petits, ronds, très colorés

col. 3 : La peau fine ; le raisin est précoce. Sujet à la coulure.

3.

col.1 : Mérille

col.2 : Sarment : rayé, long, droit et tendre ; à nœuds éloignés ; bourgeons doubles et blancs ; moelle moyenne ; grappes longues ; grains longs, peu colorés, croquants.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse dans les terres argileuses – maturité moyenne – vin bon.

4.

col.1 : Queue-fort

col.2 : Sarment : rouge, plat, faisant un pli à chaque 1^{er} nœud ; nœuds moyens ; moelle forte ; grappes allongées – pédoncule court et dur ; grains ronds petits.

col. 3 : Cépage vigoureux, de courte durée – maturité moyenne ; le goût n'en est pas bon.

5.

col.1 : Touzan

col.2 : Sarment : gris blanc, branchu, court et tendre ; nœuds moyens ; moelle forte ; grappes branchues et serrées ; grains ronds, petits ne mûrissant pas également.

col.3 : Cépage vigoureux, craignant le vent ; maturité un peu tardive ; le goût n'en est pas bon.

6.

col.1 : Piquepout (gros)

col.2 : Sarment : gris blanc, rampant et dur, nœuds serrés ; moelle moyenne ; grappes fortes, ailées, grains longs, peu colorés.

col.3 : Cépage chargeant beaucoup, mais sujet à l'oïdium ; maturité très-tardive – mauvais goût.

7.

col.1 : id (petit)

col.2 : id – nœuds très-serrés ; moelle moyenne ; grains ronds plus petits ayant peu de couleur.

col.3 : Mauvais cépage.

8.

col.1 : Bouchalais

col.2 : Sarment : gris et court, se pelant naturellement ; nœuds moyens ; grappes petites ; grains ronds, petits, très-colorés.

col.3 : Réputé l'un des meilleurs cépages pour le vin ; maturité moyen ; bon goût.

9.

col.1 : Canut

col.2 : Sarment : gris blanc, mêlé de rouge, court ; nœuds un peu serrés ; moelle petite ; grappes moyennes, très serrées – grains longs et croquants et peu colorés.

col.3 : maturité moyenne ; bon goût.

2^{me} Partie

10.

col.1 : Plant de dame

col.2 : Sarment : gris, court, gros et dur ; nœuds très-serrés ; moelle moyenne ; grappes moyennes très abondantes ; grains ronds, à saveur fade.

col.3 : Cépage produisant beaucoup ; maturité moyenne ; le raisin n'est pas bon à manger.

11.

col.1 : Jurançon

col.2 : Sarment : jaune, court, droit et très-dur ; nœuds serrés ; moelle un peu forte ; grappes moyennes très fournies ; grains ronds.

col.3 : Ce cépage n'est pas de longue durée ; maturité précoce ; bon goût. Vin de bonne qualité.

12.

col.1 : Clairette

col.2 : Sarment : blanc, long, rampant et tendre ; nœuds serrés ; moelle moyenne ; grappes moyennes, grains ronds, peau fine et transparente.

col.3 : Cépage sujet à l'oïdium ; maturité moyenne ; bon goût ; raisin bon à conserver.

13.

col.1 : Verdes

col.2 : Sarment : rayé, blanc, long, très-rampant, tendre ; nœuds moyens ; moelle moyenne ; grains petits et ronds.

col. 3 : Très-sujet à l'oïdium ; bon goût ; bon à conserver.

14.

col.1 : Œil-de-tour

col.2 : Sarment : gris-roux ; droit et dur, nœuds très-serrés ; moelle petite ; grappes longs ; grains longs, écartés, d'une saveur sucrée.

col. 3 : Sujet à l'oïdium – Très bon goût ; maturité précoce, bon à conserver.

15.

col.1 : Similion

col.2 : Sarment : jaune, plat, long et rampant ; nœuds moyens ; grappes longues ; grains longs, peau épaisse.

col. 3 : Maturité moyenne ; assez bon goût.

16.

col.1 : Malvoisie ou blanquette

col.2 : Sarment : rayé, blanc tendre ; feuilles velues et blanches en dessous ; nœuds écartés ; moelle forte : grappes longues et branchues ; grains longs ; croquants.

col. 3 : Ce cépage prospère surtout dans les terrains calcaires ; le raisin est presque uniquement destiné à être conservé pour la consommation.

3^{me} Partie

Néant

Pièce 11

Commune de Castelculier

1.

col.1 : Calabre

col.2 : Sarment – couleur violette, mou, retombant, mince, allongé – feuillage jaune – nœuds écartés – moelle moyenne – grappe conique, graine grosse, allongée – écartée, murissant en même temps – croquant, juteux, peau dure – saveur douce – bon à manger – se conservant bien.

col. 3 : Végétation vigoureuse – production abondante – souche courte. Raisin non sujet à la coulure – résiste au temps humide, d'une maturité moyenne, bon à dessécher – d'une maturité moyenne – Vin médiocre, faible couleur.

2.

col.1 : Languedoc

col.2 : Aramon – sarment retombant, mince, allongé brun à nœuds écartés – moelle moyenne, bois mou – feuilles petites allongées, dentelées – vert-clair. Grappes coniques. Grains ronds, fourchus, très-serrés – mous, juteux – peau fine, saveur âpre ne conserve pas.

col. 3 : Végétation non vigoureuse, production non abondante, souche longue. Raisin non sujet à la coulure, maturité tardive – n'est pas bon à manger. Vin, bonne qualité – très-couvert, bonne conservation. Calinagre – ayant rapport au Bouchalès.

3.

col.1 : Mourastel

col.2 : Sarment droit, gros coloré en roux – rayé – bois dur – feuilles grandes et rondes – grappe allongée, graines serrées mûrissant également, tendre, juteux saveur âpre pourrissant après la maturité – craint le soleil

col. 3 : Végétation moyenne – production moyenne – maturité moyenne – vin, bonne qualité, colore

4.

col.1 : Massin

col.2 : sarment gros, moelleux, rayé, nœuds écartés, bois mou, feuilles grandes allongées, grains cylindriques et à plusieurs grappes, grains ronds égaux, très-serrés, juteux.

col. 3 : Végétation vigoureuse – production abondante – taille ordinaire. Raisin maturité moyenne, n'est pas bon à manger. Vin bonne qualité, bonne couleur, doit être mélangé, sujet aux coups de vent et au soleil.

5.

col.1 : Plan de dame quillat
blanc et noir

col.2 : sarment dur, feuilles moyennes, graines rondes, serrées.

col. 3 : Végétation moyenne, production moyenne. Bonne qualité sans défauts.

6.

col.1 : Braucol noir

col.2 : Peu connu et peu répandu. Sarment : très dur, allongé

col. 3 : Maturité moyenne, il n'est pas sujet à la pourriture – Vin bon et belle couleur.

7.

col.1 : Grand plant

col.2 : sarment dur – maturité tardive – raisin allongé gros.

col. 3 : Végétation moyenne. Production moyenne – mauvaise qualité.

8.

col.1 : Plant de Luzer

col.2 : Mauvais plant.

col. 3 : Quantité sans qualité.

9.

col.1 : Bouchalés

col.2 : Ayant rapport au Languedoc

col. 3 : Production moyenne. Bon vins – sujet à la coulure – taille courte.

10.

col.1 : Pierron
blanc

col.2 : sarment rouge – feuille ronde, grappe petite – graine ronde, peau dure – saveur douce.

col. 3 : Production moyenne – végétation moyenne – bonne qualité – bon à conserver.

11.

col.1 : Cote rouge

col.2 : Très-bon plant estimé dans le pays. Lorsqu'il est seul, il est un peu doux.

col. 3 : sujet à la piqure.

12.

col.1 : Saubiol

blanc

col.2 : raisin de table.

col.3 : néant

13.

col.1 : Piquepoul

col.2 : Très-productif

col.3 : très-peu estimé

14.

col.1 : Plant de dame noir

col.2 : Très-estimé

col.3 : néant

15.

col.1 : Guila Noir

col.2 : sarment retombant

col.3 : Très-bon plant surnommé dans le pays le père du vin

16.

col.1 : Tinturier

col.2 : Mauvais plant

col.3 : néant

17.

col.1 : Merille

col.2 : Plant estimé

col.3 : maturité tardive - productif

18.

col.1 : Teton de chèvre

col.2 : Mauvais plant

col.3 : néant

19.

col.1 : Gourmés

(blanc)

col.2 : Productif

col.3 : maturité précoce – sujet à se brûler et à se pourrir

20.

col.1 : Blanquette blanche

col.2 : raisin de table

col.3 : néant

21.

col.1 : Cornichon

col.2 : raisin de table

col. 3 : néant

22.

col.1 : Méraou

col.2 : Très-bon plant

col. 3 : Productif – vigoureux – bon vin – raisin très-gros – faisant noir, peu répandu dans la commune.

Pièce 12

Commune de Castelmoron

1.

col.1 : Mérille.

col.2 : Sarments : retombants – minces – jaunes – nœuds écartés – moëlle développée – bois mou.

Feuilles : rondes – dentelées – vert foncé – luisante dessus – duveteuses dessous – jaunissant de bonne heure.

Grappes : coniques – à pédoncules longs et forts.

Grains : ronds – juteux – serrés – croquants – mûrissant inégalement – peau dure.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse – production abondante – durée moyenne.

Raisins : peu sujets à la coulure, à l'oïdium – pourrit en temps humide – bon à manger – à dessécher.

Vin : médiocre sous tous les rapports.

2.

col.1 : Pied-Rouge.

col.2 : Sarments : retombants – minces – Presque également gros – minces – bruns - à nœuds écartés – moëlle à demi développée – bois mou.

Feuilles : rondes peu découpées – Peu dentelées – Vert foncé – Lisses en dessus et duveteuses dessous.

Grappes : irrégulières – Pédoncules long tendre et coloré.

*Grains : ronds – inégaux – écartés – mûrs en même temps – mous – juteux – à peau fine – saveur douce – se détachent de la grappe et se pourrissent facilement. [*rajouté en bas de page]

col. 3 : Cépage : Végétation vigoureuse – production abondante – souche de longue durée.

Raisins : sujets à la coulure – pourrit en temps humide – bien bon à manger – crains le brouillard.

Vin : bon sous tous les rapports.

3.

col.1 : id. gros grains.

col.2 : id

col. 3 : id. mais moins sujet à la coulure et au brouillard

4.

col.1 : Pic-Poul.

col.2 : Sarmants : retombants – minces – presque également gros partout – bruns – nœuds rapprochés – moëlle développée – mou.

Feuilles : profondément découpées – à cinq lobes – vert clair – lisses dessus et duveteuses dessous – jaunissant de bonne heure.

Grappes : irrégulières – pédoncules longs et forts.

Grains : Longs – inégaux – souvent serrés – mûrissant inégalement – croquants – juteux – peau dure – saveur fade – se conservant sur pied.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse – production abondante – durée longue.

Raisins : sujets à la coulure, à l'oïdium – pourrit peu – de maturité moyenne – bon à manger.

Vin : bonne qualité – faible couleur – acquiert avec le temps.

5.

col.1 : id. gros grains.

col.2 : id.

col.3 : id. mais bien moins sujet à la coulure et à l'oïdium

6.

col.1 : Boisselet.

col.2 : Sarmants : droits – gros partout – jaunes – nœuds rapprochés – moëlle moyenne – bois mou.

Feuilles : Planes – finement dentelées – vert clair – lisses dessus – ternes dessous.

Grappes : cylindriques – pédoncules courts et forts.

Grains : ronds – égaux – très-serrés – croquants – charnus – Peau dure – saveur sucrée – se conservant sur pieds.

col.3 : Cépage : végétation vigoureuse – production abondante – souche de longue durée.

Raisins : Maturité moyenne – bons à manger.

Vin : très-bonne qualité – bonne couleur – se conserve – acquiert du bouquet avec l'âge.

7.

col.1 : Gros-More.

col.2 : Sarmants : retombants – gros – jaunes – nœuds écartés – moëlle développée – bois mou.

Feuilles : rondes – peu découpées – peu dentelées – vert foncé – luisantes dessus – duveteuses dessous – jaunissant de bonne heure.

Grappes : coniques – à pédoncule long et fort.

Grains : ronds – égaux – serrés – murissant inégalement – mous – juteux – peau fine – saveur fade – pourrissant sur pied après maturité.

col.3 : Cépage : végétation vigoureuse – production abondante – souche dure long-temps.

Raisins : sujets à l'oïdium – pourrit en temps humide – maturité tardive.

Vin : faible sous tous les rapports.

8.

col.1 : Plan-de-dame noir ou blanc.

col.2 : Sarmants : droits – gros – s'amincissant rapidement – jaunes – noeuds rapprochés – moëlle peu développée – bois dur.

Feuilles : rondes – vert foncé – rugueuses.

Grappes : cylindriques – pédoncule court font et un peu tendre.

Grains : ronds – égaux – très-serrés – mûrissant en même temps – croquants – juteux – peau fine – saveur fade.

col.3 : Cépage : végétation vigoureuse – production abondante – durée – maturité à époque moyenne.

Raisins : bons à manger – à conserver – à dessécher.

Vin : bon – se conserve et acquiert avec l'âge.

9.

col.1 : Sémilion blanc.

col.2 : Sarmants : retombant – gros d'un bout à l'autre – jaunâtre – nœuds écartés – moëlle developpée – bois mou.

Feuilles : rondes – vert foncé – Lisses dessus rugueuses dessous – rougissant de bonne heure.

Grappes : irrégulières – pedoncule long et fort.

Grains : ronds – inégaux – mous – juteux – peau fine – à saveur fine – se conservant.

col.3 : Cépage : végétation assez vigoureuse – production abondante – durée longue.

Raisins : non sujets à la coulure – bons à manger, à conserver et à dessécher.

Vin : fort bon sous tous les rapports.

10.

col.1 : Malvoisie blanc.

col.2 : Sarmants : droits – gros – bruns – à nœuds écartés – fort moëlleux – bois mou.

Feuilles : rondes – très-dentelées – Lisses dessus – duveteuses dessous.

Grappes : irrégulières – pédoncules longs et forts.

Grains : allongés – inégaux – écartés – mûrissant en même temps – croquants – charnus – peau dure – saveur fine – se conservant sur pied.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse – abondante.

Raisins : sujets à l'oïdium, à la coulure – Bons à manger – pour conserver, pour dessécher.

Vin : bon.

11.

col.1 : Quillard - Jurençon

col.2 : Sarmants : droits – gros – roux – s'émincissant rapidement – moëlle développée – bois très-dur.

Feuilles : rondes – vert foncé – rugueuses.

Grappes : cylindriques à pédoncule gros et court.

Grains : gros et ronds – très-serrés – mûrissant en même temps – mous – juteux – peau fine – saveur fade.

col. 3 : Cépage : vient dans les mauvais terrains – production abondante – durée longue.

Raisins : non sujets à l'oïdium ni à la coulure – bons à manger.

Vin : bonne qualité – se conserve et acquiert avec l'âge.

Pièce 13

Commune de Caubel

1^{re} Partie

1.

col.1 : Guilla noir

col.2 : Rameaux droits et forts, grains serrés, nœud épais et bien nourris. Couleur noire. Pourrissant beaucoup sur pied.

col. 3 : cépage : Végétation vigoureuse, production abondante, donnant un vin très-noir, mais doux.

2.

col.1 : Mérille

col.2 : Sarments : droits remontants poussant beaucoup et veinés ou rayés, nœuds écartés, moëlle peu développée.

Feuilles larges, et très-bien formées luisantes et d'un noir foncé.

col. 3 : Cépages : forts et vigoureux, production abondante, fruit très allongé, on trouve souvent des grappes de 35 centimètres – vin noir et contenant beaucoup d'alcool.

3.

col.1 : Piquepoul

col.2 : Sarments : forts, retombants poussant beaucoup. La moëlle peu développée, bois dur tacheté de noir, les nœuds écartés- bois rouge, feuilles larges.

Grappes : cylindriques, ailées à pédoncule long et dur, grains clairs, peu serrés. Très productif mais sujettes à la coulure et surtout à l'oïdium.

col. 3 : vin clair d'un rouge clair mais bon goût.

4.

col.1 : Plan de dame noir

col.2 : Sarments : courts mais gros couleur noire, nœuds épais et bien développés ; feuilles duveteuses et épaisses d'un noir foncé – Grappes cylindriques supportées par un pédoncule court mais dur – Grains ronds et très-épais, peau épaisse et pourrissant sur pied.

col. 3 : Cépage : fort, produisant beaucoup et fournissant un vin très-noir et contenant beaucoup d'alcool.

5.

col.1 : Pied Rouge ou pinot

col.2 : Sarments : veinés d'une couleur rouge-terne, la moelle très-formée, bois dur et poussant beaucoup – feuilles dentelées et lisses – Bien luisantes. Grappes allongées mais les grains très-clairs et peu serrés.

col. 3 : végétation vigoureuse, production peu abondante mais donnant un vin excellent qui acquiert beaucoup de force en vieillissant.

2^{me} Partie

6.

col.1 : Guilla Blanc

col.2 : Sarments : longs à nœuds distancés – bois dur, feuilles luisantes d'une jaune foncé.

Grappes : cylindriques, ailées à pédoncule fort et dur. Grains gros, ronds, très-serrés très-juteux mais pourrissant beaucoup sur pieds. Conservant peu après la maturité.

col. 3 : Cépages : forts, production abondante sans être sujets à la coulure, produisant un vin de bonne qualité.

7.

col.1 : Plan de dame

col.2 : Sarments : Durs mais courts – gros à la tige et s'amincissant progressivement ; nœuds très-épais. La moelle peu développée.

Feuilles étroites et cotonneuses pardessus et par-dessous ; rugueuses et ternes – se détachant du rameau aussitôt après la maturité.

Grappes cylindriques mais très-nombreuses sur chaque pied à pédoncule vert et mou à sa maturité. Grains serrés et ordinaires très-juteux à peau épaisse ; d'un goût très doux contenant beaucoup d'alcool.

col. 3 : Cépages : végétation moyenne, production très-abondante peu sujet à la coulure, ni à l'oïdium, d'une maturité moyenne et se conservant assez bien sur pieds. Vin de bonne qualité.

8.

col.1 : Œil de tour

col.2 : Sarments : Moyens à nœuds distancés, durs ; la moelle très-marquée, couleur jaunâtres.

Feuilles larges dentelées, triangulaires et très-lisses.

Grappes ; Médiocres à pédoncule court et dur – Grains clairs et ronds tirant sur le doré ; d'un goût exquis et très-bons pour confire. Se conservant bien après la maturité.

col. 3 : Cépage : ordinaire – production moyenne – Raisin sujet à la coulure très bon à manger et à conserver et donnant un vin excellent qui acquiert du bouquet avec l'âge.

9.

col.1 : Civadés

col.2 : Sarments : Mince mais très-allongés et retombants, rayés et à nœuds écartés.

Feuilles larges et lisses d'un vert foncé. Grappes coniques à pédoncule dur et grains ovales et clairs murissant également et conservant long-temps après la maturité. C'est le raisin qui conserve le plus dans les greniers à fruits parce qu'il est très-dur et très-croquant.

col. 3 : Cépage : Végétation moyenne, production abondante

Raisin peu sujet à l'oidium, pourrit peu – bon à manger mais principalement pour conserver.
Vin de médiocre qualité et peu fondant à cause de la dureté des grains.

3^{me} Partie

Néant

Pièce 14

Commune de Caubon-Saint-Sauveur

1^{re} Partie

1.

col.1 : Cotte-rouge

col.2 : sarments retombant gros partout, rayé bois mou – grains ronds, sucrés – pourrissant.

col. 3 : végétation vigoureuse – production abondante – vin bonne qualité

2.

col.1 : Grand-noir

col.2 : sarments droit également gros – bois dur et rayé – les grains allongés.

col. 3 : végétation vigoureuse – production abondante – vin médiocre qualité

3.

col.1 : Grapus ou Moutardier

col.2 : sarments retombant, gros également – bois dur jaune d'un coté et brun de l'autre, grains ronds.

col. 3 : végétation vigoureuse – production abondante, vin bonne qualité

4.

col.1 : Bouchet

col.2 : sarment buissonneu, retombant gros partout – le bois brun et dur – grain croquant

col. 3 : végétation faible – production faible – vin de bonne qualité

5.

col.1 : Hère ou fère

col.2 : sarment retombant, s'amincissant au bout – grains rond - peau fine - saveur acre.

col. 3 : végétation faible – production faible, vin de bonne qualité

6.

col.1 : Pik-pou

col.2 : sarment buissonneu, gros - retombant – jaune – grains ronds saveur fade.

col. 3 : végétation vigoureuse – production abondante, vin de médiocre qualité

7.

col.1 : Isabelle

col.2 : sarment mince – brun – bois dur – grain rond – saveur aigre – se conservant bien au pied

col. 3 : végétation vigoureuse – production faible – vin de mêlé fait bon

8.

col.1 : Couturé

col.2 : sarment mince et droit, jaune bois dur – grains ronds saveur fade se conservant

col. 3 : végétation faible – production faible, vin de bonne qualité

9.
col.1 : Muscadelle
col.2 : sarment retombant – mince et droit – bois dur – grain rond saveur douce – se pourrissant
col.3 : végétation faible, production faible, vin de bonne qualité

2^{me} Partie

10.
col.1 : Jurançon
col.2 : sarment droit gros partout bois dur et rayé – les grains ronds se conservent
col.3 : végétation vigoureuse – production abondante – vin de bonne qualité

11.
col.1 : Enragea
col.2 : sarment retombant – bois mou et brun – grains ronds – se pourrissant
col.3 : végétation vigoureuse – production abondante, vin de médiocre qualité

12.
col.1 : Clérète
col.2 : sarments retombant – gros partout – bois mou – grains ronds – se conservent
col.3 : végétation vigoureuse – production abondante – vin de bonne qualité

13.
col.1 : Oeuil de tour
col.2 : sarment buissonneux – bois dur – grain pointu – se conservent
col.3 : végétation faible – production faible, vin de bonne qualité

14.
col.1 : Guilan
col.2 : sarment retombant – s'amincissant au bout – rayé – les grains ronds – se pourrissent
col.3 : végétation vigoureuse – production abondante, vin de médiocre qualité

Pièce 15

Commune de Cavarac

1^{re} Partie

1.
col.1 : Côte-Rouge
col.2 : Le grand côte-rouge a les sarments gros et retombant, nœuds écartés, moelle forte, les feuilles rondes peu découpées, vert foncé terne, grains ronds et égaux, serrés, croquant, juteux, peau fine saveur douce – se confit après sa maturité
col.3 : les ceps sont vigoureux, la production abondante, les raisins sujets à la coulure, la maturité précoce, et le raisin bon à manger, le vin de bonne qualité, de bonne couleur et bon à conserver.

2.
col.1 : Petit côte rouge
col.2 : Grains éparpillés et pour les autres renseignements id
col.3 : id

3.
col.1 : Autre côte rouge ou Bouisalet
col.2 : Mêmes renseignements que les autres si ce n'est que les sarments sont un peu blancs

col. 3 : id

4.

col.1 : Perigord ou Mérille

col.2 : Sarments gros, nœuds écartés, bois dur - feuilles planes et longues, vert noir, jaunissent de bonne heure, grappes cylindriques – pédoncule long et fort, grains gros longs et écartés, murissent en même temps, croquant peu fins, saveur douce

col. 3 : Les ceps sont vigoureux, la production est abondante. La souche est longue dure et haute. Raisins sujets à la coulure, bons à manger, maturité hâtive, vin médiocre, couleur faible.

5.

col.1 : Couturier

col.2 : Même qualité de sarments que l'autre – feuilles planes et découpées, grappes ailées et serrées, grains ronds et inégaux très serrés – murissent inégalement, saveur aigre – se conservent très bien.

col. 3 : Ceps id. production très abondante. la souche de longue durée – Vins excellents mais un peu faibles en couleur

6.

col.1 : Picopoul

col.2 : Sarments longs recourbés, nœuds écartés couleur violette rayée, feuilles allongées très dentelées, grappes ailées, pédoncules longs et faible, grains ronds, égaux, serrés, murissant également, sont croquants, d'une saveur relevée et très faciles à conserver.

col. 3 : Ceps d'une végétation vigoureuse, production abondante*, raisins sujets à la coulure, maturité tardive – vin de bonne qualité, faible de couleur – de bonne conservation

*sujet à l'oidium [renvoi en bas de page]

7.

col.1 : Enragé

col.2 : Sarments droits et minces, nœuds rapprochés, bois dur, feuilles dentelées et rapprochées et d'un vert clair, grappes rondes – pédoncule très court, maturité tardive – les raisins se conservent bien

col. 3 : Ceps d'une médiocre végétation, souche basse et de courte durée, vin de bonne qualité, faible de couleur mais de bonne conservation

8.

col.1 : Raisin dit Fer

col.2 : très rare dans la commune, sarments très gros mais mince du bout, grains ronds et très serrés ne se conservent pas – feuilles dentelées

col. 3 : Végétation médiocre – Vins de très bonne qualité surtout lorsqu'il est mélangé avec une autre espèce

2me Partie

9.

col.1 : Semilion

col.2 : Sarments gros droits et jaunes, nœuds écartés bois dur, feuilles longues et lisses, grappes coniques, pédoncules courts et forts, grains allongés, égaux, écartés, croquants, juteux, peau fine, saveur sucré, se conserve bien – très bon pour le raisin de table.

col. 3 : La végétation est vigoureuse – la production moyenne, le raisin un peu sujet à la coulure, d'une maturité précoce, bon à manger – vin bon, couleur jaune et bonne conservation.

10.

col.1 : Enragé

col.2 : Sarments très droits et gris, nœuds rapproché – bois mou ; feuilles rondes et velues, grappes rondes, pedoncules courts, grains très serres croquants et apes ; moitié enragé et moitié semilion produisent un bon vin.

col. 3 : La végétation est faible, la production abondante, le raisin ne coule pas, d'une maturité tardive, vin fort couleur doré et bonne conservation.

11.

col.1 : Plan de Dame

col.2 : Sarments gros et droits, nœuds rapprochés bois dur, feuilles larges peu découpées et velues ; grappes allongées grosses et serrées ; raisins croquants et charnus, peau dure, saveur relevée, se conservant bien.

col. 3 : Végétation vigoureuse, production abondante, le raisin est sujet à la coulure – d'une maturité tardive – médiocre qualité, couleur dorée

12.

col.1 : Œil de Perdrix

col.2 : Le cépage se trouvant assez rare, nous ne pouvons donner que ceci : sarments droits nœuds rapprochés, raisins mauvais, d'une conservation assez facile.

col. 3 : production id. sujet à la coulure, bon vin couleur jaune.

13.

col.1 : Guilla

col.2 : Sarments forts et droits, nœuds écartés bois mou, feuilles rondes et dentelées, grappes ailées, grains ronds et gros, saveur relevée et par cela même assez facile à conserver.

col. 3 : Végétation vigoureuse – production moyenne – sujet à la coulure, couleur dorée, vin médiocre, conservation douteuse

3^{me} Partie

14.

col.1 : Rougeane

col.2 : Sarments longs, gros, rougeatres, nœuds assez écartés, bois mou, feuilles très dentelées velues et d'un vert clair, grappes cylindriques, pedoncules fort, grains très allongés, égaux, écartés, croquants, charnus, peau dure, saveur fade

col. 3 : Végétation vigoureuse – production moyenne, souche haute et de longue durée – sujets à la coulure, maturité tardive, vin mauvaise qualité – mauvaise conservation.

15.

col.1 : Chausse-gris

col.2 : Sarments droits mais petits, nœuds rapprochés, bois mou, grains ronds et assez rapprochés, le reste comme le précédent – assez bons pour la table.

col. 3 : Végétation moyenne – faible production, souche assez basse et de longue durée – maturité tardive – vin mauvaise qualité

Pièce 16

Commune d'Escassefort

1^{re} Partie

1.

col.1 : Grappu

col.2 : Sarments : buissonneux, retombants, gros, s'amincissant rapidement, jaunes, rayés, à nœuds écartés, moelle très-développée, bois mou.

Feuilles : tourmentées, rondes, découpées à cinq lobes, vert foncé, rugueuses le dessous et luisante le dessus, velue le dessous, rougissant de bonne heure en automne.

Grappes : irrégulières, ailées, supportées par un pédoncule long et fort très-coloré.

Grains : ronds, inégaux, écartés, murissant inégalement, mous, juteux, peau fine, saveur âpre, se conservant bien sur pied après la maturité.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse, production abondante, souche d'une existence moyenne.

Raisin : non sujet à la coulure ni à l'oïdium, pourrit peu, d'une maturité moyenne, bon à manger ni à conserver.

Vin : médiocre qualité, bonne couleur, bonne conservation, sans bouquet.

2.

col.1 : Côte rouge

col.2 : Sarments : buissonneux, retombants, grosseur moyenne, presque également gros partout, bruns rayés, nœuds écartés, moelle développée, bois mou.

Feuilles : planes, allongées, découpées à trois lobes, dentelées, vert foncé, luisantes en dessus et velues en dessous, rougissant de bonne heure en automne.

Grappes : cylindriques, supportées par un pédoncule long, coloré en rouge.

Grains : ronds, égaux, écartés, murissant en même temps, mous, juteux, peau fine, saveur douce, se détachant de la grappe et pourrissant sur pied.

col. 3 : Cépage : végétation moyenne, production abondante, souche d'une existence moyenne.

Raisin : sujet à la coulure et à l'oïdium, pourrit facilement, maturité précoce, bon à manger.

Vin : bonne qualité, bonne couleur, bonne conservation et acquiert du bouquet.

3.

col.1 : Bouchet

col.2 : voir côterouge, seulement que les grains ne pourrissent pas autant et est moins sujet à la coulure

col. 3 : voir côterouge

4.

col.1 : Picard

col.2 : Sarments : retombants, minces, presque également gros partout, colorés rouge brun, rayés, à nœuds rapprochés, moelle peu développée, bois mou.

Feuilles : voir côterouge.

Grappes : cylindriques, supportés par un pédoncule long, coloré.

Grains : ronds, égaux, serrés, murissant également, croquants, charnus, peau dure, saveur douce, musquée, se détachant de la grappe, se conservant bien sur pied.

col. 3 : Cépage : végétation moyenne, production abondante, souche d'une courte existence.

Raisins : non sujet à la coulure ni à l'oïdium, pourrissant peu, maturité précoce, bon à manger et à conserver.

Vin : bonne qualité, faible couleur, bonne conservation, acquiert du bouquet.

5.

col.1 : Picardan

col.2 : Sarments : retombants, minces, bruns, rayés, nœuds écartés, moelle développée, bois mou.

Feuilles : planes, rondes, profondément découpées, cinq lobes, vert foncé, luisantes en dessus et velues en dessous, rougissant en automne.

Grappes : allongées, à oreilles, supportées par un pédoncule long et coloré.

Grains : allongés, égaux, écartés, murissant également, croquant, charnus, peau dure, saveur sucrée, se conservant bien sur pied.

col. 3 : Cépage : végétation moyenne, production abondante, souche courte.

Raisin : non sujet à la coulure ni à l'oïdium, ne pourrissant pas, maturité moyenne, bon à manger, à conserver et à dessécher.

Vin : bonne qualité, faible couleur, bonne conservation, n'acquérant pas de bouquet.

6.

col.1 : Piquepou

col.2 : Sarments : buissonneux, retombants, gros, s'amincissant rapidement, brun, colorés, tachetés, nœuds rapprochés, moelle développée, bois dur.

Feuilles : tourmentées, allongées, profondément découpées, cinq lobes, dentelées profondément, vert clair, luisantes en dessus et ternes en dessous, rougissant de bonne heure en automne.

Grappes : irrégulières, supportées par un pédoncule court, serrées.

Grains : allongés, inégaux, très-serrés, murissant inégalement, croquant, charnus, peau dure, saveur âpre, se détachant facilement de la grappe, ne pourrit pas.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse, production abondante, souche longue.

Raisin : non sujet à la coulure, mais beaucoup à l'oïdium, ne pourrit pas, maturité tardive.

Vin : bonne qualité, faible couleur, bonne conservation et acquiert du bouquet avec l'âge.

7.

col.1 : Le fer

col.2 : Sarments : droits, minces, s'amincissant rapidement, bruns, nœuds moyennement rapprochés, moelle peu développée, bois dur.

Feuilles : planes, rondes, peu découpées, trois lobes, peu dentelées, vert foncé, luisantes en dessus et terne en dessous, ne rougissant pas de bonne heure en automne.

Grappes : irrégulières, supportées par un pédoncule court et coloré

Grains : ronds, égaux, très-serrés, murissant en même temps, croquant, charnus, peau dure, ne se détachant pas de la grappe, ne pourrissant pas

col. 3 : Cépage : végétation moyenne, production faible, souche moyenne

Raisin : non sujet à la coulure ni à l'oïdium, ne pourrit pas, maturité tardive, ni bon à manger ni à conserver

Vin : bonne qualité, de bonne couleur, bonne conservation acquiert du bouquet avec l'âge.

8.

col.1 : Guiland

col.2 : Sarments : retombants, minces, également gros partout, colorés en jaune, rayés, nœuds écartés, moelle développée, bois mou.

Feuilles : planes, rondes, peu découpées, peu dentelées, vert foncé, terne, velues en dessous.

Grappes : allongées, irrégulières, supportées par un pédoncule long et fort

Grains : ronds égaux, serrés, murissant en même temps, mous, juteux, peau fine, saveur douce fade, ne se détachant pas de la grappe, se pourrissant facilement.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse, production moyenne, souche moyenne.

Raisin : non sujet à la coulure, ni à l'oïdium, pourrissant facilement, maturité précoce

Vin : de médiocre qualité, peu de couleur, bonne conservation.

9.

col.1 : Cannut

col.2 : Sarments : buissonneux, droits, gros, s'amincissant rapidement, brun rayés, nœuds rapprochés, moelle peu développée, bois très-dur.

Feuilles : planes, rondes, peu découpées, trois lobes, peu dentelées, vert foncé, terne, velues.

Grappes : cylindriques, supportées par un pédoncule court et fort, coloré.

Grains : ronds, égaux, très-serrés, murissant également, croquant, charnues, peau dure, saveur relevée, ne se détachant pas de la grappe, ne pourrissant pas sur pied.

col. 3 : Cépage : végétation moyenne, production faible, souche moyenne.

Raisin : non sujet à la coulure, mais beaucoup à l'oïdium, ne pourrissant pas, maturité précoce.

Vin : bonne qualité, peu de couleur, bonne conservation, acquiert du bouquet avec l'âge.

10.

col.1 : Sauvignon

col.2 : Sarments : buissonneux, droits, moyenne grosseur, s'amincissant rapidement, colorés en brun, rayés, nœuds rapprochés, moelle peu développée, bois dur.

Feuilles : tourmentées, allongées, découpées, à cinq lobes, finement dentelées, vert noir, luisantes, duveteuses, rougissant de bonne heure.

Grappes : cylindriques, supportées par un pédoncule moyen et fort.

Grains : allongés, égaux, très-serrés, croquant, murissant également, charnus, peau dure, saveur douce sucrée, pourrissant beaucoup sur pied.

col. 3 : Cépage : végétation moyenne, production moyenne, souche longue

Raisin : non sujet à la coulure, mais beaucoup à l'oïdium, pourrissant beaucoup, maturité précoce, bon à manger, ne se conservant pas.

Vin : de très-bonne qualité, de bonne couleur, de bonne conservation, acquiert du bouquet avec l'âge.

11.

col.1 : Couturier

col.2 : Sarments : retombants, gros, également gros partout, colorés en rouge, rayés, nœuds écartés, moelle développée, bois mou.

Feuilles : planes, rondes, profondément découpées, assez dentelées, vert foncé, luisantes, duveteuses, rougissant de bonne heure en automne.

Grappes : allongées, supportées par un pédoncule long et fort, peu coloré.

Grains : ronds, égaux, serrés, peau fine, murissant également, saveur fade, ne se détachant pas de la grappe, se conservant sur pied.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse, production abondante, souche moyenne.

Raisin : non sujet à la coulure ni à l'oïdium, ne pourrissant pas, maturité moyenne.

Vin : de médiocre qualité, faible couleur, médiocre conservation.

2^{me} Partie

12.

col.1 : Enrageat

col.2 : Sarments : buissonneux, retombants, gros, s'amincissant rapidement, colorés en jaune, rayés, nœuds rapprochés, moelle développée, bois dur.

Feuilles : planes, rondes, peu découpées, à trois lobes, peu dentelées, vert clair, ternes, velues.

Grappes : cylindriques, supportées par un pédoncule court, fort et tendre.

Grains : ronds, égaux, très-serrés, mou, murissant également, juteux, à peau fine, saveur relevée, se détachant de la grappe, pourrissant sur pied.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse, production abondante, souche courte.

Raisin : non sujet à la coulure ni à l'oïdium, pourrissant de bonne heure, maturité précoce.

Vin : de bonne qualité, de bonne conservation et acquiert du bouquet avec l'âge.

13.

col.1 : Sibadet

col.2 : Sarments : retombants, minces et également gros partout, longs, rayés, nœuds écartés, moelle développée, bois mou.

Feuilles : tourmentées, allongées, profondément découpées, à trois lobes, assez dentelées, vert clair, luisantes dessus et ternes en dessous, velues, ne jaunissant pas de bonne heure.

Grappes : allongées, supportées par un pédoncule long et fort.

Grains : allongés, égaux, écartés, murissant également, croquant, charnus, à peau dure, saveur musquée, se conservant bien sur pied

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse, production abondante, souche moyenne.

Raisin : non sujet à la coulure et beaucoup à l'oïdium, ne pourrissant pas, maturité tardive, se conservant bien.

Vin : de bonne qualité, de bonne couleur, de bonne conservation.

14.

col.1 : Geranson

col.2 : Sarments : buissonneux, droits, gros, s'amincissant rapidement, colorés en jaune, nœuds écartés, moelle peu développée, bois très-dur.

Feuilles : planes, rondes, peu découpées, à trois lobes, peu dentelées, vert clair, luisantes en dessus et ternes en dessous, duveteuses, jaunissant de bonne heure.

Grappes : cylindriques, supportées par un pédoncule court et fort.

Grains : ronds, égaux, très-serrés, murissant également, mous, juteux, à peu fine, saveur douce et musquée, se détachant de la grappe et pourrissant facilement.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse, production abondante, souche courte.

Raisin : non sujet à la coulure et sujet à l'oïdium, pourrissant, maturité moyenne, bon à manger et non à conserver.

Vin : de bonne qualité, de bonne couleur, de bonne conservation, acquiert du bouquet avec l'âge.

15.

col.1 : Blanquette

col.2 : Sarments : écartés, retombants, minces, également gros partout, coloré en jaune, nœuds rapprochés, moelle développée, bois mou.

Feuilles : planes, allongées, peu découpées, à trois lobes, peu dentelées, vert clair, ternes, duveteuses en dessous, jaunissant de bonne heure.

Grappes : allongées, irrégulières, supportées par un pédoncule court et faible.

Grains : allongés, inégaux, écartés, murissant également, mous, juteux, à peau fine, saveur douce, pourrissant et se détachant de la grappe.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse, production très-abondante, souche courte.

Raisin : sujet à la coulure et à l'oïdium, pourrissant facilement, maturité précoce, bon à manger.

Vin : de bonne qualité, de bonne couleur, de bonne conservation, bouquet médiocre.

16.

col.1 : Malvoisie

col.2 : Sarments : écartés, retombants et s'amincissant rapidement, colorés en jaune, tachetés, nœuds écartés, moelle très-développée, bois mou.

Feuilles : planes, rondes, découpées, trois lobes, peu dentelées, vert clair, luisantes en dessus et ternes en dessous, velues.

Grappes : très-allongées, à oreilles, supportées par un pédoncule long et assez fort.

Grains : ronds, égaux, écartés, murissant également, croquant, charnus, à peau dure, saveur âpre, ne se détachant pas de la grappe, se conservant bien sur pied

col. 3 : Cépage : végétation moyenne, production moyenne, souche longue.

Raisin : non sujet à la coulure et beaucoup à l'oïdium, ne pourrissant pas, maturité tardive, bon à conserver et non à manger.

Vin : de bonne qualité, de bonne couleur et de bonne conservation.

17.

col.1 : Sauvignon

col.2 : Sarments : buissonneux, droits, minces, également gros partout, colorés en brun, tachetés, nœuds rapprochés, moelle peu développée, bois dur.

Feuilles : planes, rondes, profondément découpées, cinq lobes, finement dentelées, vert foncé, luisantes en dessus, duveteuses en dessous.

Grappes : cylindriques, supportées par un pédoncule long et fort

Grains : ronds, égaux, très-serrés, murissant également, croquant, charnus, à peau dure, saveur relevée, musquée, pourrissant sur pied.

col.3 : Cépage : végétation faible, production moyenne, souche longue.

Raisin : sujet à la coulure et à l'oïdium, se pourrissant, maturité moyenne, bon à manger.

Vin : de bonne qualité, de bonne couleur, de bonne conservation et acquiert du bouquet.

18.

col.1 : Blansémillon

col.2 : Sarments : buissonneux, retombants, gros, s'amincissant rapidement, jaune, nœuds rapprochés, moelle développée, bois dur.

Feuilles : planes, rondes, découpées, à trois lobes, peu dentelées, vert clair, jaunissant de bonne heure.

Grappes : cylindriques, supportées par un pédoncule long et fort.

Grains : ronds, égaux, écartés, murissant également, mous, juteux, à peau fine, saveur fade, pourrissant et se détachant de la grappe.

col.3 : Cépage : végétation moyenne, production moyenne, souche moyenne.

Raisin : sujet à la coulure et à l'oïdium, se pourrissant, maturité précoce, bon à manger.

Vin : de bonne qualité, de bonne couleur et de bonne conservation.

19.

col.1 : Muscade

col.2 : Sarments : retombants, minces, également gros partout, colorés en brun, tachetés, nœuds écartés, moelle développée, bois mou.

Feuilles : planes, rondes, découpées, à trois lobes, peu dentelées, vert clair, jaunissant de bonne heure.

Grappes : cylindriques, à oreilles, supportées par un pédoncule long et fort.

Grains : rond inégaux, écartés, murissant également, mous, juteux, à peau fine, saveur fine, pourrissant sur pied.

col.3 : Cépage : végétation moyenne, production moyenne, souche longue.

Raisin : sujet à la coulure et à l'oïdium, pourrissant, maturité précoce, bon à manger.

Vin : de bonne qualité, de bonne couleur et de bonne conservation.

20.

col.1 : Clairette

col.2 : Sarments : buissonneux, retombants, minces, également gros partout, colorés en jaune, rayés, à nœuds rapprochés, moelle peu développée, bois dur.

Feuilles : tourmentées, allongées, profondément découpées, à cinq lobes, finement dentelées, vert clair, jaunissant de bonne heure à l'automne.

Grappes : cylindriques, supportées par un pédoncule moyennement fort.

Grains : ronds, égaux, écartés, murissant également, mous, juteux, à peau fine, saveur douce fine, se conservant sur pied après la maturité.

col. 3 : Cépage : végétation moyenne, production moyenne, souche moyenne.
Raisin : sujet à la coulure et à l'oïdium, ne pourrissant pas, maturité moyenne, bon à manger et à conserver.
Vin : de bonne qualité, de bonne couleur et de bonne conservation.

21.

col.1 : Œil de tour

col.2 : Sarments : buissonneux, minces, s'amincissant rapidement, colorés en brun, rayés, à nœuds rapprochés, moelle peu développée, bois très-dur.

Feuilles : planes, rondes, peu découpées, à trois lobes, peu dentelées, vert clair, jaunissant de bonne heure.

Grappes : cylindriques, supportées par un pédoncule long et fort, coloré en brun.

Grains : allongés, égaux, écartés, murissant également, croquant, charnus, à peau dure, saveur relevée et fine, pourrissant sur pied.

col. 3 : Cépage : végétation moyenne, production moyenne, souche moyenne.

Raisin : sujet à la coulure et à l'oïdium, pourrissant, maturité moyenne, bon à manger.

Vin : de bonne qualité, et de bonne conservation.

22.

col.1 : Blanpie

col.2 : Sarments : écartés, minces, également gros partout, colorés en rouge, rayés, à nœuds écartés, moelle développée, bois mou.

Feuilles : planes, allongées, découpées, à cinq lobes, finement dentelées, vert clair, jaunissant de bonne heure.

Grappes : allongées et à oreilles, supportées par un pédoncule long et fort.

Grains : ronds, inégaux, écartés, murissant également, mous, juteux, peau fine, saveur fade, se conservant bien sur pied.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse, production abondante, souche moyenne.

Raisin : sujet à la coulure et à l'oïdium, ne pourrissant pas, maturité moyenne, bon à conserver.

Vin : médiocre qualité, bonne couleur, médiocre conservation.

3^{me} Partie

23.

col.1 : Sauvignon gris

col.2 : Sarments : buissonneux, retombants, minces, également gros partout, colorés en brun, tachetés, à nœuds rapprochés, moelle peu développée, bois dur.

Feuilles : planes, allongées, peu découpées, à trois lobes, finement dentelées, vert foncé, jaunissant de bonne heure.

Grappes : cylindriques, supportées par un pédoncule court et assez fort.

Grains : ronds, égaux, très-serrés, murissant également, croquant, charnus, à peau dure, saveur fine et musquée, pourrissant de bonne heure sur pied.

col. 3 : Cépage : végétation moyenne, production moyenne, souche moyenne.

Raisin : sujet à la coulure et à l'oïdium, pourrissant, maturité moyenne, bon à manger et non à conserver.

Vin : de bonne qualité, de bonne couleur, de bonne conservation et acquiert du bouquet avec l'âge.

Les principaux agriculteurs de la commune pensent que la meilleure époque pour la classification des cépages serait le mois de septembre.

Commune de Fongrave

1^{re} Partie

1.

col.1 : Pied-rouge

col.2 : Trois sortes :

1° gros parce que les grains sont très gros ; grains murissant en même temps, se conservant bien surtout après la maturité ; sarments retombants, gros, feuilles rondes peu découpées ; grappes supportées par un pédoncule ni long ni court, ni fort.

2° moyen : sarment ordinaire ; feuilles rondes et découpées, grappes supportées par un pédoncule court, moyen, rouge, grains moyens ronds, assez serrés, mûrissant bien, peu fine, saveur sucrée, se détachant parfois de la grappe.

3° menus : Sarment buissonneux, feuilles très découpées, grains écartés.

col. 3 : [1° - gros] cépage : végétation vigoureuse, production abondante, souche d'une longue existence ; raisin non sujet à la coulure, ni à l'oïdium d'une maturité moyenne, bon à manger. Vin de bonne qualité, bonne couleur

[2° - moyen] cépage : végétation moyenne, production irrégulière, souche d'une très longue existence ; raisin sujet à la coulure bon à manger ; vin très bon.

[3° - menu] cépage : végétation ordinaire, peu productif, raisin sujet à la coulure. Vin bon.

2.

col.1 : Boussalés

col.2 : Mêmes caractéristiques que le pied-rouge moyen à quelque chose près.

col. 3 : Ses qualités, sauf la coulure à laquelle il est peu sujet, le vin offrant une légère différence avec celui du pied-rouge, sont les mêmes pour ainsi dire.

3.

col.1 : Gromore

col.2 : Sarment gros, feuilles rondes et peu découpées, grappes supportées par un pédoncule long et gros, grains serrés, mûrissant assez bien, peau épaisse, saveur fade.

col. 3 : végétation vigoureuse, production abondante, souche d'une longue existence, raisin long, vin louche.

4.

col.1 : Piquepoul

col.2 : Sarment droit, d'amincissant rapidement, à nœuds rapprochés ; feuilles rondes ; grappes supportées par un pédoncule très court, grains très serrés, mûrissant inégalement dans la même grappe.

col. 3 : végétation n'atteignant pas la moyenne, production très abondante, vin alcoolique. Maturité tardive – raisin sujet à l'oïdium.

5.

col.1 : Plant de Dame noir

col.2 : Beaucoup de caractères absolument semblables à ceux du Gromore, mûrissant inégalement mais ayant une saveur relevée.

col. 3 : Végétation aussi forte que celle du gromore, production presque aussi abondante, vin alcoolique, maturité tardive.

6.

col.1 : Querci

col.2 : Sarment court, grappes supportées par un pédoncule semblable à celui du pied-rouge moyen, mûrissant très bien et d'une maturité précoce.

col. 3 : Végétation n'atteignant pas la moyenne, production très abondante, vin pouvant être comparé à celui du pied rouge ou du Boussalés.

7.

col.1 : Maurot

col.2 : Après le pied-rouge, le boussalés, le Querci, le Maurot est le plant noir qui offre le plus d'avantage : sarment moyen, grains serrés, mûrissant bien.

col. 3 : Sa végétation est une bonne moyenne, sa production est presque aussi abondante que celle du piquepoul : le vin plat coloré n'a pas autant d'alcool.

8.

col.1 : Guildanégre

col.2 : Sarment plus abondant que celui du piquepoul et du Querci, mûrissant bien, saveur très douce, grappes se détachant facilement et souvent d'eux-mêmes.

col. 3 : Végétation moyenne, production suffisante, raisin sujet à se pourrir – vin doux.

Suite de la première partie.

9.

col.1 : Mérille

col.2 : Sarment retombant, également gros partout ; feuilles duveteuses ; pédoncule long ; grains allongés, écartés, mûrissant inégalement, se détachant facilement et parfois d'eux-mêmes de la grappe et celle-ci tombe souvent d'elle-même à terre.

col. 3 : Grand végétation, production très abondante, raisin long, vin sans alcool, ce raisin ainsi que le Sémillon, l'œil de Tour, le gros piquepoul et le pied-rouge, se conserve assez longtemps après l'avoir récolté.

10.

col.1 : Luzert connu aussi sous le nom de Fère

col. 2 : Sarment luisant, feuilles éloignées, grains très rapprochés, mûrissant bien, pédoncule long, saveur fade, couleur noir très brillante.

col. 3 : Végétation ordinaire, production plus que moyenne, vin louche.

Deuxième partie

11.

col.1 : Sémillon

col.2 : Sarment retombant, feuilles éloignées, grains rapprochés, mûrissant bien, pédoncule moyen en longueur et grosseur, saveur fine, se conservant bien sur pied.

col. 3 : Végétation plus que moyenne, production abondante, raisin long, sucré, de bonne conservation, vin bon.

12.

col.1 : Plant de Dame blanc

col.2 : Sarment droit, nœuds rapprochés, pédoncule court et fort, grains ronds, serrés, mûrissant bien, peau fine, saveur douce, se détachant facilement de la grappe.

col. 3 : Végétation médiocre, production très abondante, raisin court et presque rond, vin alcoolique.

13.

col.1 : Œil-de-Tour

col.2 : Sarment plutôt droit que tombant, pédoncule assez long, grains allongés dorés, mûrissant bien, peau fine, se conservant bien sur pied et après la maturité.

col.3 : Végétation ordinaire, production faible, raisin très bon à manger et à conserver, vin délicat.

14.

col.1 : Guildablanc connu aussi sous le nom de Muscade

col.2 : Mêmes caractères que son frère de nom le Guildanégre

col.3 : La différence sensible entre son frère et lui, c'est qu'il pourrit davantage sur pied.

15.

col.1 : Saubiot

col.2 : Sarment droit et court, pédoncule court et fort, grains ronds et très serrés.

col.3 : Végétation ordinaire, production très abondante, raisin cylindrique.

16.

col.1 : Gros-blanc

col.2 : Sarment gros et droit – pédoncule gros et moyen en longueur, grains gros comme de petites boules, se détachant de la grappe assez facilement, juteux et charnus en même temps.

col.3 : Moyenne végétation et moyenne production, raisin d'une maturité tardive et pourrissant assez facilement, bon à manger sans être délicat.

17.

col.1 : Plant Quillard

col.2 : Sarment droit, feuilles rondes, pédoncule moyen en longueur, gros, grains serrés.

col.3 : Végétation semblable à celle de Guilda, production très abondante – maturité un peu tardive.

J'ai l'honneur, Monsieur le Préfet, de vous adresser tous les renseignements que j'ai pu recueillir au sujet de la variété des cépages.

Quant à l'exposition dont vous m'avez parlé, la plus convenable paraîtrait être l'époque des vendanges.

Recevez, Monsieur le Préfet, l'assurance de ma bien parfaite considération et de mon bien sincère dévouement.

Le Maire

M. Glady

Pièce 18

Commune de Fourques [sur-Garonne]

1^{re} Partie

1.

col.1 : 1° Moutardier

2° grapput, bouchalés (coteau de Marmande

col.2 : Médiocrement écarté, droit – gros, aplati, s'amincissant très médiocrement – rouge légèrement peau unie – un peu écartés – forte moëlle – bois ni dur ni mou et se coupe carrément au sécateur.

Feuilles planes – presque rondes – peu découpées peu dentelées – vert clair – lisses duveteuses en dessous, tombe aux gelées.

Grappes coniques – ailées – pédoncule long et fort, coloré blanc et vert.

Grains ronds – inégaux médiocrement serrés murissant en même temps – mous juteux – à peau fine – saveur fade – résiste à la grappe et ne pourrit pas.

col.3 : Végétation vigoureuse - production très abondante - longue existence peu sujet à la coulure et non à l'oïdium, ne pourrit pas par les temps humides.

Maturité moyenne ni bonne à manger, ni à conserver ni à dessécher.

Vin médiocre, bonne couleur de conservation aussi médiocre sans bouquet, même avec l'âge.

2.

col.1 : 1° hère

col.2 : Sarments écartés, retombants, minces, assez aplatis, s'amincit, rouge, rayé, nœuds écartés, moëlle peu développée, bois dur

feuille plane – profondément découpée, vert clair – lisses dessus, velues, un peu dessus et beaucoup plus dessous, jaunit à l'époque ordinaire

Grappes cylindriques, non ou peu ailées, pedoncule court

Grains ronds, très serrés, égaux, murissant en même temps, croquants, charnus – peau dure – saveur âpre – résistant à la grappe – se conservant très longtemps après sa maturité

col. 3 : Végétation vigoureuse – production abondante à partir seulement de l'âge de 10 ans, souche à longue durée

Raisin peu sujet à la coulure ni à l'oïdium, ne pourrit pas, maturité moyenne – bon à manger et à conserver.

Vin bonne qualité mélangé avec d'autres cépages – couleur médiocre.

3.

col.1 : 1° Mourtalot

col.2 : Sarments buissonneux, droits, gros s'amincissant très peu, roux à nœuds écartés – moëlle peu développée – bois dur médiocrement

feuilles profondément découpées, velues dessous.

Grappes cylindriques, non ailées, pédoncule court

Grains ronds – égaux, très serrés murissant tard, et inégalement, mous – peau dure, saveur fade, tenant bien à la grappe

col. 3 : Végétation vigoureuse – production abondante, existence de longue durée, raisin non sujet à la coulure ni à l'oïdium – ne pourrit pas, maturité tardive – n'est bon ni à conserver ni à dessécher ni à manger

Vin de très médiocre qualité – faible couleur.

4.

col.1 : 1° Petit Bouchés

2° Petit Boucherés (au côteau de Marmande)

col.2 : Sarments buissonneux, minces, plats, gros également, nœuds écartés, moëlle peu développée, bois dur

feuilles ovales, un peu dentelées, vert foncé, luisantes velue particulièrement dessous – jaunissant au terme moyen.

Grappes coniques, peu ailées, pédoncule long et coloré

Grains ronds, égaux écartés, murissant en même temps, croquants – peau fine – saveur fine – ne pourrit pas sur pied, mais s'y flétrit facilement et paraît souvent comme rôti au four.

col. 3 : Végétation moyenne, production moyenne, souche d'une existence longue

raisin très sujet à la coulure, médiocrement à l'oïdium – ne pourrit pas – maturité moyenne et est bon à manger et à conserver et à dessécher.

Vin de très bonne qualité, de bonne couleur, conservation et acquiert du bouquet avec l'âge.

5.

col.1 : 1° Teinturier

col.2 : Sarmant buissonneux, mince, plat brun – nœuds écartés, moëlle très développée et noire – bois mou

feuilles – allongée, peu dentelée, vert noir velues dessous, jaunit à bonne heure

Grappes cylindriques, pedoncule court, faible coloré

Grains gros égaux, très serrés, murissant en même temps – croquants, peau dure – saveur fade, mûrit et pourrit à bonne heure.

col. 3 : Végétation vigoureuse – production faible – souche d’une existence moyenne

raisin non sujet à la coulure – pourrit facilement – maturité précoce – n’est pas bon à manger

vin médiocre qualité – noir comme encre – se conserve - assez indifférent.

6.

col.1 : 1° Picard

col.2 : Sarment buissonneux – mince et plat, samincissant rapidement – coloré rouge – rayé tacheté gris – nœuds écartés – moëlle peu développée, bois mou

feuilles allongées – profondément découpées – vert foncé lisses, luisantes – velues médiocrement dessous, jaunissant à bonne heure.

Grappes coniques – ailées pedoncule long, coloré rouge

Grains allongés – égaux – écartés – mûrissant également – croquants – peau fine, saveur douce – pourrit peu

col. 3 : Végétation vigoureuse – production abondante – souche à longue existence

raisin peu sujet à la coulure – un peu à l’oïdium, pourrit peu – mâturité moyenne – bon à manger – peu de conservation et est très bon désséché.

Vin médiocre qualité – faible couleur – se conserve sans gagner beaucoup.

7.

col.1 : 1° Piquepoul

col.2 : Sarments écartés, gros, ronds, samincissant beaucoup, coloré brun et taché de blanc – nœuds rapprochés – peu de moëlle, bois dur.

Feuilles allongées, profondément découpées à cinq lobes – dentelées beaucoup – lisses, luisantes dessus, peu velues dessous – jaunissant très à bonne heure

Grappes coniques, pedoncule court fort et coloré

Grains – allongés, égaux – très serrés – mâturité inégale – mous peau dure saveur douce et fade – pourrit après mâturité.

col. 3 : Végétation vigoureuse – production abondante – souche à longue durée

raisin peu sujet à la coulure – beaucoup à l’oïdium – mâturité tardive, peu bon à manger.

Vin assez bonne qualité, couleur très faible, ne se conserve ni ne s’améliore.

8.

col.1 : 1° Picardan

col.2 : Sarments – buissonneux, minces, s’amincissant beaucoup, plat, tigré, moeuds écartés, moëlle peu développée – bois mou.

Feuilles – rondes, dentelées – très fines – velues en dessus et dessous – jaunissant à bonne heure

Grappes – coniques, ailées, pedoncule court, fort, coloré

Grains – gros et allongés, inégaux – serrés – mûrissant en même temps – croquants, peau fine – saveur fine – pourrit pas facilement.

col. 3 : Végétation moyenne – production moyenne – souche durable

raisin – peu sujet au brouillard et à l’oïdium – mâturité moyenne – bon à manger et à dessécher

Vin bonne qualité – faible couleur – d’assez bonne conservation – n’acquiert pas beaucoup de bouquet.

2^e Partie – Raisins blancs, jaunes et dorés.

9.

col.1 : 1° Enrageat

2° Plan de dame

col.2 : Sarments buissonneux, assez droits – gros du pied et s’amincissant rapidement à partir du pied – colorés, gris – nœuds rapprochés – moëlle ordinaire, bois dur.

Feuille ronde, un peu dentelée – vert clair – très-duvetteuse dessous – jaunit un peu à bonne heure.

Grappes cylindriques – pedoncule court et gros – coloré gris

Grains ronds – égaux – serrés – mûrissant en même temps – croquants, peau dure – à saveur âpre – pourrit sur pied à bonne heure.

col. 3 : Cépage – végétation moyenne – production très abondante – souche durable.

Raisin – très rustique – pas sujet à l’oïdium – maturité précoce – ni bon à manger ni à conserver ni à dessécher

Vin très-capiteux et médiocre qualité pour boire – très bonne conservation est toujours sans bouquet au moins dans les bonnes terres.

10.

col.1 : Guinglan

col.2 : Sarments – écartés – gros – très longs et d’amincissant peu – coloré gris – nœuds écartés – moëlle peu développée – le bois dur.

Feuilles – planes – grandes, dentelées – vert clair – peu duvetteuses et tombe de bonne heure

Grappes coniques – pedoncule long et fort

Grains ronds – très gros – assez serrés, mûrit à bonne heure – mou peau fine – saveur douce et pourrit à bonne heure.

col. 3 : Cépage – végétation vigoureuse – production abondante – souche de durée

Raisin – résiste assez au brouillard – prend à la maladie – pourrit à bonne heure – n’a rien d’agréable à manger

Vin – médiocre qualité soit qu’on le conserve ou non, sans bouquet.

11.

col.1 : 1° Malvoisie

col.2 : Sarments – écartés – minces en s’allongeant – colorés rouge – nœuds écartés, moëlle mince – bois un peu dur

Feuilles planes – très dentellées – vert pâle duvetteuses – tombant à la moyenne saison.

Grappes coniques – pedoncule long et ordinaire.

Grains – ronds – égaux presque écartés – maturité presque tardive – croquants – peau fine – saveur âpre et se conserve très longtemps.

col. 3 : Cépage – végétation moyenne – production moyenne – souche durable

raisin – peu sujet au brouillard et à la maladie – ne pourrit pas – maturité tardive – bon à manger en hiver.

Vin – n’est pas converti en vin et ce cépage est cultivé uniquement pour le conserver en hiver.

12.

col.1 : Semillion

col.2 : Sarments buissonneux, gros, s’amincit peu, plat, nœuds écartés, moëlle forte, bois dur et cassant.

Feuilles dentelées, ovales, peu velues

Grappes coniques, pedoncule ni bien long, mais gros.

Grains ronds presque égaux, mûrissant à bonne heure, mou, saveur fine – pourrit et se rôtit facilement.

col. 3 : végétation bonne – production abondante – souche durable

raisin peu sujet au brouillard, quelquefois à l’oïdium, maturité précoce – il est bon à manger mais ne se conserve pas.

Vin bonne qualité, très doux et conserve sa douceur.

13.

col.1 : 1° Sauvignon

col.2 : Sarments buissonneux – retombants – mince, samincit comme toutes les variétés, mais pas très sensiblement. Coloré brun – nœuds rapprochés – moëlle peu – bois ni mou ni dur
feuilles tourmentées, dentelées vert noir – duvetteuses dessous – jaunissant à l'époque ordinaire.
Grappes cylindriques – petites – pedoncule court et faible.

Grains allongés, inégaux – serrés croquants – juteux – peau fine saveur fine et relevée – pourrit un peu à bonne heure.

col. 3 : Cépage – végétation vigoureuse – production irrégulière – souche durable.

Raisin – très sujet au brouillard et à l'oïdium – pourrit par le temps humides – maturité précoce, très bon à manger – se conserve peu.

Vin – le meilleur pour entrer dans la confection du vin blanc de bonne conservation et ayant beaucoup de bouquet.

14.

col.1 : 1° Œil de grive

col.2 : Sarments -écartés – gros – colorés rouge – nœuds à distance moyenne – moëlle petite – le bois pas très dur.

Feuilles rondes, dentelées et bombées accidentellement à la surface – vert très clair – duvetteuses en dessous.

Grappes coniques – pedoncule moyen en longueur et grosseur

Grains allongés – très écartés, maturité moyenne – croquants – peau fine – saveur fine et sucrée, ne se conserve par.

col. 3 : Cépage – végétation moyenne – production faible – souche durable

raisin très sujet au brouillard et à l'oïdium – maturité moyenne – très bon à manger sans se conserver.

Vin - très propre aux vins fins – bonne conservation et acquiert du bouquet.

15.

col.1 : 1° Cibadet

2° Blanquette

col.2 : Sarmant, écartés – mince, nœuds écartés – colorés roux – moëlle forte, bois dur.

Feuilles allongées – dentelées, vert foncé très-duvetteuses dessous – tombent à bonne heure.

Grappes – coniques – pedoncule long et de moyenne grosseur, allongés en ovale médiocrement serrés – maturité tardive – croquants – saveur âpre au moment des vendanges – se conserve le plus après sa maturité

col. 3 : Cépage – végétation vigoureuse – production abondante – souche de bonne durée

Raisin peu sujet au brouillard et à la maladie – ne pourrit – se conserve très longtemps est très bon à manger en hiver.

Vin – on en fait peu que comme raisin de table et a bien ce mérite.

16.

col.1 : Geranson

col.2 : Sarments – buissonneux – grosseur moyenne – s'amincissant rapidement – coloré rouge – nœuds rapprochés – moëlle peu développée – bois très dur

feuilles – ronde – dentelée – vert clair – velues dessous – jaunit à bonne heure

Grappes cylindriques – pedoncule assez court

Grains ronds – égaux, croquants – peau fine – saveur assez fine – pourrit peu.

col. 3 : Cépage – végétation vigoureuse dans la jeunesse – production assez abondante – souche d'existence courte

Raisin peu sujet au brouillard et à l'oïdium – ne pourrit que peu – n'est pas très bon à manger ni à conserver

Vin – à lui seul fait bonne qualité, se conserve et a même quelque bouquet

17.

col.1 : Blanc pic

col.2 : Sarments buissonneux gros, s'amincit vers le bout – coloré rouge – nœuds clairs – moëlle peu – bois dur

feuilles rondes et dentelées – vert foncé – velues et tombent à bonne heure

Grappes coniques – pedoncule long

Grains ronds et gros – croquants – peau épaisse – saveur fade – ne pourrit pas.

col. 3 : Cépage – végétation vigoureuse – production moyenne – souche de durée

raisin – sujet au brouillard mais pas beaucoup à l'oïdium – n'est pas bon à manger et se conserverait

Vin – on n'en fait pas de ce cépage qui ne donne d'ailleurs qu'une qualité médiocre.

18.

col.1 : 1° Blanc berdet

col.2 : Sarments – buissonneux très longs et vigoureuse – assez gros – coloré brun – nœuds clairs – moëlle petite – bois dur

feuilles rondes picotées – vert foncé dentelée, velues dessous, jaunissant à l'époque moyenne

grappes coniques – pedoncule long, fort, vert foncé

Grains – allongés – écartés moyennement – croquants – peau dure – saveur fine – pourrit peu

col. 3 : Cépage – végétation vigoureuse – production irrégulière – souche de durée.

Raisin sujet au brouillard mais surtout à l'oïdium – maturité tardive – assez bon à manger et à conserver

Vin – on en fait peu de ce cépage seul – il est douteux qu'il fût de bonnes qualité et conservation.

3^e Partie, raisins gris ou de couleur intermédiaire : ne sont pas cultivés dans la commune

Mairie de Fourques, le 16 avril 1866

Le Maire

Maronat

Pièce 19

Commune de Fréchou

1^{re} Partie

1.

col.1 : Mérille – très répandu.

col.2 : taille courte, dite à cou, comprenant trois bourgeons ; grappe très belle et très allongée

grains gros, un peu oblongs et un peu sucrés

sarments assez droits et minces, rayés.

col. 3 : qualité intermédiaire Plus-tôt bonne : productif

(1-bis)

col.1 : Pèle-aouille devient rare

col.2 : taille à flèche ; grappe unique, à grains ronds et demi gros, sarments retombant en ombrelle, gros à la base, et minces aux extrémités, bourgeons saillants et rapprochés, garnis vers le milieu, à l'appointe du bourgeon des vrilles nombreuses où les brebis attachent leur laine. D'où lui vient son nom.

col. 3 : Bonne qualité et assez de quantité.

(la taille, petite, à 5 lobes tombe à bonne heure)

2.

col.1 : Hère, Petit et grand. Très répandus.

col.2 : taille longue, dite à flèche, comprenant 8 ou 10 bourgeons ; grappe petite, à deux et trois ailes, à forme de pyramide renversée ;

grains ronds et très serrés et très inégaux, les un de grosseur moyenne, les autres petits comme du plomb de lièvre. beaucoup de grappes.

gout relevé, un peu amer.

col. 3 : qualité supérieure et vraiment excellents. assez productif, surtout la grande variété – ce cépage donne le meilleur bouquet au vin vieux.

3.

col.1 : Côte-Rouge – id.

col.2 : taille ordinairement courte ; taille longue tous les deux ou trois ans, selon la vigueur du cep, mais un an de suite seulement.

feuilles très large et protégeant le raisin des grandes chaleurs ; c'est le cépage qui résiste le mieux dans les terrains pierreux, secs et brûlants.

col. 3 : qualité supérieure, aussi excellente.

Il rend le vin moelleux et agréable ; c'est celui qui donne la plus belle couleur noire, mais, trop multiplié il rendrait le vin trop doux trop sucré : dans la proportion d'un quart il marie très bien avec le hère.

4.

col.1 : Massen, ou Herranet – id.

col.2 : taille toujours courte, à 2 bourgeons – naissance de petites racines à la base du cou du courson.

Sujet à s'échauder et à s'égrêner ce qui donne un tracas, fastidieux aux vendanges. grappes coniques, énormes, à grandes ailes. grains moyens, serrés, ronds, à couleur d'ardoise – sarments très gros, très branchus ; moëlle la plus grosse de toutes.

Col. 3 : qualité vraiment inférieure, mais quantité

5.

col.1 : Montauban – devient rare

col.2 : taille ordinairement courte

grappe conique, sans ailes, d'un volume moyen ; grains un peu oblongs, serrés, demi-gros, d'une couleur noir-bleue très prononcée. Petit gout de Mérille avec un arrière parfum de Hère.

col. 3 : qualité bonne – assez productif.

6.

col.1 : Guinlan – devient rare, presque délaissé.

col.2 : taille courte, à trois bourgeons.

grappe longue, volumineuse, à gros grains rond mais éparpillés. Forte ramure et petit feuillage à cinq lobes très dentelé.

col. 3 : Productif, mais peu de couleur et d'une maturité tardive d'où lui vient son nom – quelquefois, il mûrit bien – son goût est un peu fade et aqueux.

7.

col.1 : Têton-de chèvre – id.

col.2 : taille courte, id.

grappe très belle, assez forte, cylindrique – grains très noirs, très ovales, très gros, pareils à ceux du malaga.

goût un peu charnu.

Sarments gros et branchus, feuilles dentelées

col. 3 : Productif – mais pas de grande qualité.

8.

col.1 : Bouchalès – assez répandu.

col.2 : taille courte – belle grappe, serrée, grains gros et ronds – (Je n’ai pu le découvrir dans mes vignes et l’analyser)

col. 3 : bonne qualité et bonne quantité.

9.

col.1 : Sans-Pareil, ou Plan de dame Rouge (il se répand beaucoup).

col.2 : taille très courte. Sarmens bourgeons et raisins semblables à ceux du Plan de dame la couleur exceptée. Le grain ressemble à celui du Massen. (Je n’en possède encore aucun pied).

col. 3 : Quantité fabuleuse dans les terres riches. Mauvaise qualité.

2^{me} Partie

1.

col.1 : Durançon, ou Plan-quillat – répandu.

col.2 : taille courte, à deux ou trois bourgeons, dans les terres légères, et dans les terres riches jusqu’à 4 ou 5. grappe forte et belle. grains ronds, gros, sucrés, avec des grains petits. Sarmens gros et vigoureux, très droits et très durs, d’où lui vient son nom, ayant une couleur dorée – feuilles grandes et quasi rondes.

col. 3 : Vin blanc, très doux et excellent, tendant à se troubler et à prendre une couleur d’eau de lessive – hâtif et productif.

2.

col.1 : Plan-de-dame ou, Pique-Pout. (ou, folle-blanche ?) Le plus répandu et le meilleur.

col.2 : taille toujours courte ; récolte toujours abondante, au moins relativement. belles et nombreuses grappes, de grosseur moyenne à grain rond, à peau épaisse, à gout légèrement amer. Feuilles à 5 lobes jaunissant et tombant de bonne heure. Sarments un peu gros et courts, à bourgeons blancs et saillans

col. 3 : Excellent pour eaux-de-vie, partout en Armagnac.

3.

col.1 : Blanquette, ou Malvoisie ? répandu.

col.2 : taille courte, à quatre ou cinq bourgeons. Sarments très longs et très blancs. grappes à longs pédoncules, longues et coniques. feuilles grandes, vertes dessus, argentées au dessous, grains très ovales et très blancs et transparents et demi craquans.

Col. 3 : Vin blanc doux excellent.

Raisin de table qui conserve le mieux et le plus tard.

4.

col.1 : Clairret – id.

col.2 : taille à flèche.

Petits sarmens et minces, délicats. Fruit très rond, des plus transparents, assez gros. Les grappes sont généralement rondes petites et les grains un peu distans.

Dans la campagne on suspend au plancher ces flèches avec leurs raisins sous forme de couronnes ; et elles se conservent longtemps pourvu qu’elles aient été coupées par un temps sec.

col. 3 : idem.

5.

col.1 : Œil-de-Tour – id. délaissé par quelques uns.

col.2 : taille à cou de trois bourgeons.

Sarments longs et lisses, grappe longue et pendante ; grains ovales demi gros, ayant la forme de l'ail, très serrés et parfumés.

col. 3 : id – ce cépage est malheureusement des plus maltraités par l'oidium.

6.

col.1 : Muscadelle, ou Angélicaouï – délaissé par plusieurs

col.2 : taille courte, en général, rarement à flèches.

jolie grappe dorée, à petits grains ronds entremelés d'autres plus petits, très longue – goût très parfumé de muscat d'où lui est venu son nom.

col. 3 : vin blanc et raisin de table très estimés.

7.

col.1 : Verdet – répandu.

col.2 : taille à flèche –

grain petit, rond, serré, à couleur verte, à gout singulièrement parfumé et ressemblant un peu à celui des viandes fumées ; craquant. Sarmens épaissis par des brindilles nombreuses et feuillues, à trois lobes, feuilles dentelées.

col. 3 : Productif – assez bon raisin de table et assez bon vin

8.

col.1 : Sauvignon – répandu.

col.2 : taille à cou, grappe moyenne – longue, serrée, grains longs et très craquans – parfumés. (il y a la variété noire et la variété grise)

col. 3 : idem.

9.

col.1 : Gros-Blanc ou Bousse-cul – devient rare.

Col.2 : taille courte ; grappe magnifique ; grains très gros et très ronds, très blancs et transparents – goût aqueux.

col. 3 : qualité inférieure – assez productif.

10.

col.1 : Plan-de-dame Lectourois.

col.2 : Sarments imitant la forme et la couleur du Plan de dame ; mais plus minces à cause de la taille toujours à flèche.

grappes petites, peu garnies de grains, ayant la forme la couleur et le gout du vrai Plan de Dame. Gout plus aigre cependant.

col. 3 : qualité supérieure – Rendement ordinaire.

3^{me} Partie

1.

col.1 : Gris-chaussé.

col.2 : C'est une variété du Sauvignon. Il a néanmoins le grain plus petit, ainsi que la grappe ; nous n'avons, dans cette couleur, que lui et le chasselas rose.

col. 3 : bon raisin de table

Pièce 20

Commune de Frégimont

1.

col.1 : Pied Rouge

col.2 : Sarments – droits, retombants – feuilles – à quatre lobes – ronde, foncées – grappes – cylindriques – grain - moyen

col. 3 : Bonne qualité – végétation vigoureuse, bon à manger et à dessécher.

2.

col.1 : Mérille

col.2 : Sarments – écartés, retombants. Feuilles – à trois lobes – dentelées un peu. Grappes - coniques, supportées par un pédoncule fort. Grains – allongés, croquants, un peu tardifs.

col. 3 : végétation vigoureuse, d'une maturité moyenne, vin médiocre, goût délicieux

3.

col.1 : Bouchalés

col.2 : Sarments – buissonnés, allongés. Feuilles – à 5 lobes, un peu allongées. Grappes – coniques. Grains – ronds.

col. 3 : Sujet à la coulure et à l'oïdium – d'un goût médiocre.

4.

col.1 : Plan de dame noir

col.2 : Sarments – tachetés, gris et un peu foncé. Feuilles - à 5 lobes, un peu ronde. Grappes – cylindriques. Grains – ronds et très-serrés.

col. 3 : très-vigoureux et non sujet à la maladie, bonne qualité.

5.

col.1 : Plan de dame blanc

col.2 : Sarments – courts et serrés – droits. Feuilles – à trois lobes. Grappes – cylindriques. Grains – ronds et très-serrés.

col. 3 : végétation non vigoureuse. Raisin bon pour faire en vin et non à manger.

6.

col.1 : Quillat

col.2 : Sarments – droits et jaunes. Feuilles – à trois lobes – allongées. Grappes – cylindriques. Grains – durs et ronds.

col. 3 : très-vigoureux – raisin bon à manger et non sujet à la maladie

7.

col.1 : Sibadés

col.2 : Sarments – gris foncés. Feuilles – à quatre lobes. Grappes – cylindriques. Grains très-allongés.

col. 3 : très-vigoureux – raisins bons à manger et non sujet à la maladie.

Pièce 21

Commune de Gontaud

1^{re} partie

1.

col.1 : Pied-rouge.

col.2 : Grains ronds, écartés, peaux minces.

col. 3 : Vin noir et liquoreux.

2.

col.1 : Côte-rouge.
col.2 : Grains ronds, petits, pédoncule long et rouge.
col.3 : Vin très noir et très-doux.

3.
col.1 : Boucherés.
col.2 : Grains ronds, petits, serrés – grappe courte.
col.3 : néant

4.
col.1 : Cujas, grapput, Moustardet.
(à Clairac : Toulzan)
col.2 : Grappe très-longues – grains gros, pellicule fine, feuilles très-larges, bois très-cassant et réclamant le secours d'échalas.
col.3 : néant

5.
col.1 : Couturier.
col.2 : Grappe très-grosse, pellicule très épaisse, grains ronds, très-serrés, feuilles à 3 lobes.
col.3 : néant

6.
col.1 : Mérigue.
(à Clairac : Mérille)
col.2 : Grappe très-longue, grains longs et écartés, peau épaisse.
col.3 : Vin peu coloré.

7.
col.1 : Mourtâou.
col.2 : Grains très-serrés.
col.3 : Vin peu coloré.

8.
col.1 : Embrotte.
col.2 : Grains ronds et petits.
col.3 : Mauvais cépage.

9.
col.1 : Rougeanne.
col.2 : Grains ronds. produit beaucoup
col.3 : Vin peu coloré.

10.
col.1 : Picapout.
col.2 : Grains longs et gros, serrés, mûrissant inégalement. Il y a plusieurs variétés.
col.3 : Vin riche en alcool, mais peu coloré.

11.
col.1 : Sauvignon
(à Clairac : Saubiol)

col.2 : Grains ronds et menus, écartés – pédoncule de moyenne longueur.
col. 3 : Bon à manger.

12.

col.1 : Picardan.

col.2 : Grappe très-longue, grains longs, gros, rougeâtres – peau épaisse.

col. 3 : néant

13.

col.1 : Guinlan noir

col.2 : Grappe moyenne, grains très-serrés et ne mûrissant pas également.

col. 3 : néant

14.

col.1 : Bartazac (Sans-pareil)

col.2 : Grappe très-longue, grains longs et noirs, peau épaisse.

col. 3 : Vin peu coloré, mauvais cépage.

15.

col.1 : Enragé noir.

col.2 : Grappe et pédoncules courts, grains ronds et très-serrés.

col. 3 : Vin alcoolique employé à la distillation et aux coupages.

16.

col.1 : Teinturier ou raisin de teint

col.2 : Grains ronds et serrés, feuille rouge.

col. 3 : Vin très-noir et de mauvaise qualité.

2^e Partie :

1.

col.1 : Enragé blanc : Plan de Madame.

col.2 : Grappe et pédoncule courts. grains ronds et très-serrés.

col. 3 : Vin alcoolique employé à la distillation et aux coupages.

2.

col.1 : Sémélon.

col.2 : Raisin très-bon et très-doux employé à la fabrication du vin blanc.

col. 3 : néant

3.

col.1 : Jurançon.

col.2 : Grains ronds, gros et serrés. Feuilles jaunes. produit beaucoup.

Col. 3 : Vin sans alcool.

4.

col.1 : Œil-de-tour.

col.2 : Grains longs et écartés. raisin très-bon à manger, et mûr de bonne heure.

Col. 3 : Peu productif, vin excellent.

5.

col.1 : Sauvignon.
col.2 : Grains ronds et serrés, nœuds rapprochés. Très-bon à manger
col. 3 : Bon vin.

6.
col.1 : Cibadé.
col.2 : Grains très-longs et écartés. grappe longue – pédoncule long, nœuds écartés, feuilles blanches et velues en dessous.
col. 3 : Raisin de conserve.

7.
col.1 : Blanc-pie.
col.2 : Grains ronds, ce cépage produit beaucoup.
col. 3 : néant

8.
col.1 : Malvoisie.
col.2 : Grappe longue, grains gros et un goût toujours acide.
col. 3 : néant

9.
col.1 : Guilan blanc.
col.2 : Grains très-gros, pellicule mince.
col. 3 : néant

10.
col.1 : Chalosse.
col.2 : Grains très-gros, pellicule épaisse.
col. 3 : néant

11.
col.1 : Mauzat blanc
col.2 : Grains ronds et serrés, croquants – feuilles petites.
col. 3 : Bon à manger et pour conserver.

12.
col.1 : Muscade.
col.2 : Raisin d'un goût très-fin.
col. 3 : néant

3^{me} Partie

1.
col.1 : Chaussé-gris.
col.2 : Grains longs et gros – peu serrés.
col. 3 : Très-bon à manger.

Pièce 22

Commune de La Sauvetat-du-Dropt
22 Mars 1866

2^{me} Partie

1.

col.1 : Enrageat [dans la marge blanc]

col.2 : Sarments à demi retombants, gros presque également partout, rouges, un peu rayés, nœuds rapprochés, moelle peu développée ; bois dur.

Feuilles planes, rondes, peu découpées, 3 lobes, d'un vert noir, rugueuses et ternes en dessous, velues en dessous, jaunissant tard.

Grappes cylindriques, régulières, non ailées ; pédoncule court, fort et tendre.

Grains ronds, égaux, très serrés, murissant en même temps, un peu mous, très juteux, peau fine et saveur douce, lorsqu'il est bien mûr ; pourrissant sur le pied.

col. 3 : Végétation vigoureuse, production abondante ; souche d'une existence longue.

Non sujet à la coulure ni à l'oïdium, pourrit, maturité tardive ; n'est pas bon pour manger, ni pour conserver, ni à dessécher.

Vin bonne qualité, bonne conservation.

2.

col.1 : Jurançon [dans la marge blanc]

col.2 : Sarments droits, gros, roux, non rayés, nœuds un peu éloignés, moelle développée ; bois très dur.

Feuilles semblables au précédent, plus rouges, moins velues, jaunissant plus tôt.

Grappes pareilles à celles de l'enrageat ; pédoncule court, fort et dur.

Grains comme le précédent, moins mous, pourrissant plus tôt.

col. 3 : Tout comme le précédent, la souche d'une existence courte ; il est plus tôt mûr et bon à manger ; le vin se conserve moins.

3.

col.1 : Mozat [dans la marge blanc]

col.2 : Sarments retombants, gros et s'amincissant, bruns, non rayés, tout le reste comme le 1^{er}, le bois mou. Les feuilles d'une vert foncé, lisses et non velues. Le pédoncule est dur, les grains croquants, la peau plus épaisse.

col. 3 : Tout comme l'enrageat ; il ne pourrit pas, il est bon à manger. Le vin est moins bon et se conserve moins.

4.

col.1 : Blanc Semillon [dans la marge blanc]

col.2 : Sarments comme le 1^{er}, moyens, s'amincissant, roux et rayés, nœuds écartés, moelle très développée, bois dur.

Feuilles peu découpées, vert pâle, non velues, jaunissant de bonne heure.

Grappes coniques, ailées, pédoncule long, d'une grosseur moyenne, coloré.

Grains ronds, écartés, croquants, saveur sucrée, se conservant bien, tout le reste comme le 1^{er}.

col. 3 : Sujet à l'oïdium, ne pourrit pas, maturité précoce, bon à manger, à conserver et à dessécher. Tout le reste comme le 1^{er}.

5.

col.1 : Muscade [dans la marge blanc]

col.2 : Sarments droits, minces, d'amincissant, gris pâle, rayés, nœuds écartés, moelle peu développée, feuilles allongées, dentelées, à trois lobes principaux et plusieurs petits, vert foncé, lisses.

Grappes coniques, ailées ; pédoncule long, fort

Grains écartés, croquants, juteux, ne pourrit pas. Le reste comme pour le 1^{er}.

col. 3 : Végétation et production moyennes.

Sujet à la coulure et à l'oïdium, ne pourrit pas ; maturité précoce ;

Bon à manger, à conserver et à dessécher.
Vin bonne qualité.

1^{re} Partie

6.

col.1 : Cote rouge

col.2 : Sarments buissonneux, retombants, minces, également gros partout, gris, rayés, nœuds écartés ; moelle développée ; bois mou.

Feuilles planes, rondes, peu découpées, à 3 lobes, peu dentelées, vert-rouge, lisses, luisantes, jaunissant de bonne heure.

Grappes coniques, ailées ; pédoncules long, moyen, coloré, mou.

Grains ronds, écartés, croquants, juteux, peau fine ; saveur douce, pourrissant.

col. 3 : Végétation vigoureuse, production abondante, souche d'une existence longue.

Raisin non sujet à la coulure ni à l'oïdium ; maturité précoce, bon à manger et à dessécher, non à conserver.

Vin bonne qualité, bonne couleur, bonne conservation, acquiert du bouquet en vieillissant.

7.

col.1 : Périgord, grand noir ou mériquie

col.2 : sarments demi-droits, écartés, gros, rayés, plus rouges que le précédent.

feuilles allongées, profondément découpées, moins dentelées que le précédent, vert foncé, lisses.

Grappes non ailées.

Grains allongés, plus gros, serrés ; peau épaisse, pourrissant moins que le précédent.

Tout le reste comme la cote rouge.

col. 3 : Maturité moins précoce, vin médiocre, faible couleur, n'acquiert pas de bouquet, tout le reste comme pour le précédent.

8.

col.1 : Le fer

col.2 : Sarments écartés, retombants, minces ; nœuds écartés ; moelle peu développée ; bois mou.

Feuilles rondes, à 3 lobes, peu dentelées.

Grappes cylindriques, non ailées ; pédoncule court, dur.

Grains ronds, très serrés, croquants, juteux, saveur âpre, se conservant.

Tout le reste comme pour la cote rouge.

col. 3 : Végétation moyenne, production abondante. Non sujet à la coulure, ni à l'oïdium, maturité moyenne, bon à conserver, non à manger.

Tout le reste comme pour la cote rouge.

9.

col.1 : Graput ou moutardier

col.2 : sarments peu buissonneux, retombants, moyens, gris et rayés, nœuds écartés, bois peu dur.

Feuilles virans (?), vert luisant, jaunissant tard.

Grappes cylindriques, non ailées ; pédoncule court, plus dur que la cote rouge.

Grains serrés, peu croquants, très juteux, peau fine, saveur fade, se conservant sur le pied.

Le reste comme pour la cote rouge.

col. 3 : Végétation très vigoureuse, production abondante.

Raisin d'une maturité moyenne, n'est pas bon à manger, ni à conserver.

Tout le reste comme pour la cote rouge.

10.

col.1 : Piquepou

col.2 : Sarments droits, d'une grosseur moyenne, nœuds rapprochés ;
feuilles allongées, bien découpées, bien dentelées, vert foncé, rugueuses en dessous, ternes,
Grappes coniques, ailées, allongées, pédoncule gros, dur.

Grains allongés ; peau fine ;

Tout le reste comme la cote rouge.

col. 3 : Végétation vigoureuse, production abondante.

Raisin sujet à l'oïdium ; maturité tardive, bon à manger et à conserver.

Vin bonne qualité couleur rose ;

Tout le reste comme pour la cote rouge.

11.

col.1 : Picardan

col.2 - col. 3 : Absolument semblable au piquepou ; avec la seule différence que les grains sont beaucoup plus gros et plus colorés.

12.

col.1 : Guinla [dans la marge rouge]

col.2 - col. 3 : Ressemble beaucoup au Périgord, mais le raisin est plus court et les grains sont plus serrés.

Le maire

B. Mercat

Pièce 23

Commune de Lachapelle

1.

col.1 : Enrageat

ou Plant de Dames

col.2 : Sarment – retombants, gros, s'amincissant rapidement, brun rayés, nœuds rapprochés, moelle peu développée, bois dur.

Feuilles – planes, rondes, peu découpées, cinq lobes, peu dentelées, vert clair, lisses, luisantes dessus, terne dessous, duvet dessous, jaunissant de bonne heure.

Grappes – cylindriques, pédoncule long, fort, coloré.

Grains – ronds, inégaux, très-serrés, mûrissant également, mous, juteux, peau dure

col. 3 : Cépage – végétation moyenne, abondante production, existence longue.

Raisin – non sujet à la coulure ni à l'oïdium, pourrit par le temps humide, maturité moyenne ; n'est bon à manger, ni à dessécher ni à conserver.

Vin – bonne qualité, bonne couleur blanche, de bonne conservation.

2.

col.1 : Jurançon

col.2 : Sarment – droit, gros, s'amincissant rapidement, coloré jaune, nui, nœuds rapprochés, moelle très-peu développée, bois dur.

Feuilles – planes, rondes, peu découpées, cinq lobes, peu dentelées, vert clair, lisses, luisantes dessus, terne dessous, duvetteuses dessous, jaunissant de bonne heure.

Grappes – cylindriques et ailées, pédoncule long, fort et coloré.

Grains - ronds, égaux, serrés, mûrissant en même temps, croquants, juteux, peau fine, saveur douce, pourrissant sur pied.

col. 3 : Cépage – végétation moyenne, production abondante, existence courte.

Raisin – non sujet à la coulure ni à l'oïdium, pourrit par les temps humides, maturité précoce, bon à manger, à dessécher, et à conserver.

Vin – bonne qualité, bonne couleur blanche, de bonne conservation.

3.

col.1 : Piquepoul

col.2 : Sarment – retombants, buissonneux, gros, s'amincissant rapidement à partir du pied, brun, tacheté, nœuds écartés, moelle très-développée, bois mou.

Feuilles – tourmentées, allongées, profondément découpées, cinq lobes, dentelées, vert clair, rugueuses, ternes légèrement en dessus, davantage en dessous, duveteuses, jaunissant de bonne heure.

Grappes – coniques, très-ailées, pédoncule long, fort, coloré.

Grains – allongés, inégaux, écartés, mûrissant inégalement, croquants, charnus, peau fine, saveur âpre, se détachant de la grappe.

col. 3 : Cépage – végétation vigoureuse, production abondante, existence longue.

Raisin – sujet à la coulure et surtout à l'oïdium, ne pourrit point, maturité tardive, bon à conserver.

Vin – bonne qualité, faible couleur rouge, bonne conservation, acquérant du bouquet avec l'âge.

4.

col.1 : Mérigue

ou Grand-Noir

col.2 : Sarments – retombants, minces, s'amincissant à partir du pied, bruns, rayés, nœuds écartés, moelle développée, bois mou.

Feuilles – planes, allongées, peu découpées, cinq lobes, peu dentelées, vert foncé, lisses, luisantes, duveteuses ;

Grappes – cylindriques, pédoncule long, faible ;

Grains – allongés, égaux, serrés, mûrissant en même temps, croquants, charnus, peau fine, saveur douce, se conservant sur pied.

col. 3 : Cépage – végétation moyenne, production abondante, existence longue.

Raisin – peu sujet à la coulure ni à l'oïdium, ne pourrit pas en temps humide, maturité moyenne, bon à manger et à dessécher, non à conserver.

Vin – bonne qualité, bonne couleur rouge, seul trop doux.

5.

col.1 : Côte-Rouge

col.2 : Sarment – retombants, gros, s'amincissant à partir du pied, brun, tacheté, nœuds écartés, moelle développée, bois mou.

Feuilles – planes, rondes, peu découpées, cinq lobes, dentelées, vert noir, rugueuses, luisantes, velues en dessous, rougissant de bonne heure.

Grappes – coniques et ailées, pédoncule long, faible.

Grains – ronds, inégaux, écartés, murissant inégalement, mous, juteux, peau fine, saveur douce, se conservant bien sur pied.

col. 3 : Cépage – végétation moyenne, production abondante, existence longue.

Raisin – sujet à la coulure et non à l'oïdium, ne pourrit pas, maturité précoce, bon à manger.

Vin – bonne qualité, bonne couleur rouge, médiocre conservation.

Le Maire de Lachapelle

Geraud

Pièce 24

Commune de Lévignac

1^{re} Partie

1.

col.1 : Fère, en d'autres lieux, appelée hère

col.2 : sarments longs, écartés, retombants, gros, décroissant également, bruns, durs
feuilles à trois lobes, rouges à l'automne, végétation vigoureuse, production faible, vient très-vieux ;
vin coloré, de bonne qualité, raisins petits, pointus, graines allongées.

col. 3 : fait de bon vin, coloré

2.

col.1 : Grand noir

col.2 : sarments rayés, presque droit, petit, décroissant également, longueur moyenne, bois mou, moelle développée, nœuds éloignés, feuilles larges, à 4 ou 5 lobes, bourruées, raisins longs, coniques, pédoncule long, mûrit de bonne heure, graines écartées, mou

col. 3 : seul ferait de mauvais vin

3.

col.1 : Pique-Pout

col.2 : sarments buissonneux, longs, rouges mous ;

feuilles grandes, très-dentelées, rougissant l'automne, raisins côniques, à oreille, pédoncule court, gros et dur,

graines allongées, serrées, mûrissant inégalement, saveur âpre, se conservant sur pied, végétation très-vigoureuse, production abondante, existence longue, vin de bonne qualité

col. 3 : très sujet à l'oïdium et mûrissant fort tard.

4.

col.1 : Couturier

col.2 : bois court, mince, rougeâtre, droit, mou ; moëlle grosse, feuilles larges, découpées, raisins très-gros, à oreille conique, pédoncule court, dur et gros ; graines rondes, serrées, murissant également

col. 3 : fait de bon vin coloré

5.

col.1 : Graput

col.2 : sarments bruns, droits, tachetés, mous ; feuilles très-larges, luisantes, peu découpées, vert clair dessus, vert foncé dessous – rougissant à l'automne ; raisins gros et longs, à oreille, côniques, pédoncule long et vert ; graines égales, très-juteuses, se conservant bien sur pied ; végétation vigoureuse, production abondante.

col. 3 : fait d'excellent vin coloré

6.

col.1 : Côte-rouge

col.2 : sarments longs, retombants, grisâtres, nœuds moyen, bois très-mou ; feuilles rougissant de bonne heure ; raisins gros à oreille ; pédoncule rouge et vert ; graines rondes, peu serrées, très juteuses, se détachant facilement, saveur douce, végétation moyenne ; production abondante, durée longue.

col. 3 : vin très-bon et très-noir ; sujet à la coulure

Blanc

7.

col.1 : Enrageat

col.2 : sarments écartés, retombants, branchus, gros, décroissant également, roux à nœuds rapprochés, dur ; feuilles trilobées, vertes ; raisins cylindriques, pédoncule court, graines allongées, très-serrées, mûrissant également, croquantes ; saveur fine sucrée ; végétation moyenne ; existence longue
col. 3 : raisins non sujets à la coulure ni à l'oïdium ; vin de bonne qualité, produisant beaucoup d'alcool.

8.

col.1 : Jurançon

col.2 : sarments droits, roux, à nœuds écartés très-durs ; feuilles trilobées et un peu allongées ; vertes, tombant très-tard ; grappes coniques à oreille ; pédoncule court ; grains allongés, très-serrés, juteux, saveur très-douce ; végétation ordinaire ; produit beaucoup, maturité précoce

col. 3 : fait de très-bon vin.

Pièce 25

Commune de Lougratte

1.

col.1 : Le principal cépage le Gran Cote rouge

col.2 : sarment rouge et vigoureux – rezin noir

col. 3 : Bonne

2.

col.1 : La merille

col.2 : Sarment gris vigoureux – rezin noir – il produit beaucoup

col. 3 : vin mat

3.

col.1 : Ginlac noir

col.2 : Sarment gris vigoureux

col. 3 : Bonne

4.

col.1 : le couturier

col.2 : Sarment un peu rouge – gros rezin – grain très petit demendent un terein calcaire.

col. 3 : ne reussi pas dans la Bouvée.

5.

col.1 : la pètie – enrajea ou plan de Larmagnac

col.2 : rezin blanc – cepage vigoureux – rameaux cour – tres productif -

col. 3 : est celui qu'il produit le plus dalcool

6.

col.1 : Ginlac blanc

col.2 : très productif assez vigoureux

col. 3 : vin mat

7.

col.1 : Blancemillion

col.2 : très productif – le sarment tres vigoureux – rezin blanc

col. 3 : Bien bon a mangé.

8.

col.1 : le picaupoul

col.2 : rezin rouge – plan vigoureux – tres productif.

col. 3 : bien sujet à l'oïdium.

Cerfitie exact

Le maire

Delard

Pièce 26

Commune de Marcellus

1^{re} Partie

1.

col.1 : Bouchalès

col.2 : Sarments : Bois mou, vigoureux, moelle grosse.

Feuilles : grandes et rondes, lisses dessus, duveteuses en dessous.

Grappes : irrégulières, volumineuses, pédoncule fort et gros.

Grains : ronds, serrés, mous, juteux, saveur fade – se conservant bien sur pied après maturité.

col. 3 : Cépage : vigoureux, production abondante – souche existence longue.

Raisin : peu sujet à la coulure, ne pourrit pas – maturité tardive – pas bon à manger – pas sujet à l'oïdium.

Vin : ordinaire – assez bon – couleur assez noire. (Etant le plus répandu)

2.

col.1 : Cote-Rouge

col.2 : Sarments : bois abondant, mou, faible et cassant – tacheté.

Feuilles : larges et dentelées, rougissant de bonne heure.

Grappes : ailées, pédoncule long et rouge.

Grains : ronds, gros, croquants, peau fine, saveur sucrée.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse, production abondante, souche existence moyenne.

Raisin : sujet à la coulure – pourrit les temps humides – maturité précoce, bon à manger.

Vin : très-bon, couleur bonne, se conserve bien.

3.

col.1 : L'Enrageat-Rouge

col.2 : Sarments : gros et pointus, nœuds rapprochés, bois dur et tacheté.

Feuilles : presque rondes, unies.

Grappes : coniques, pédoncule court.

Grains : assez gros, juteux, saveur fade.

col. 3 : Cépage : végétation peu vigoureuse, production abondante.

Raisin : non sujet à la coulure, peu à l'oïdium – maturité moyenne – pas bon à manger.

Vin : mauvaise qualité.

4.

col.1 : La hère

col.2 : Sarments : bois dur, moelle peu développée, bois court.

Feuilles : petites, découpées, lisses dessus

Grappes : coniques, pédoncule court,

Grains : moyens de grosseur, très-condensés à la grappe

col. 3 : Cépage : végétation moyenne, production de même, souche existence longue.

Raisin : peu sujet à la coulure, ne pourrit pas – bon à manger et à conserver.

Vin : assez bon, couleur assez noire.

5.

col.1 : Gros Picard

col.2 : Sarments : très-long, gros – bois assez dur.

Feuilles : très découpées, lisses dessus, duveteuses dessous

Grappes : allongées, irrégulières, pédoncule faible

Grains : très gros et pointus, croquants, saveur douce.

col. 3 : Cépage : très-vigoureux, production abondante – dure longtemps

Raisin : peu sujet à la coulure, ne pourrit pas – bon à manger et à conserver – sujet à l'oïdium

Vin : bon, peu coloré.

6.

col.1 : Petit Picard

col.2 : Sarments : assez longs, tachetés, bois assez dur

Feuilles : très-découpées, rougissant de bonne heure

Grappes : allongées, pédoncule court.

Grains : gros, un peu allongés, croquants, doux

col. 3 : Cépage : assez vigoureux, production bonne

Raisin : sujet à l'oïdium, bon à manger et à conserver – maturité tardive

Vin : bon, peu coloré.

7.

col.1 : Pique-Pout

col.2 : Sarments : bois court, nœuds rapprochés, tachetés.

Feuilles : très découpées, vert-clair, jaunissant assez tôt

Grappes : irrégulières, pédoncule court.

Grains : moyens de grosseur, peau fine, juteux, pointus

col. 3 : Cépage : très-vigoureux, production abondante

Raisin : bien sujet à l'oïdium et à la coulure – presque abandonné pour le 1^{er} motif

Vin : de peu de couleur mais d'assez bon goût

8.

col.1 : Sauvignon-rouge

col.2 : Sarments : bois court, nœuds rapprochés

Feuilles : feuille petite, dentelée

Grappes : petites, cylindriques

Grains : petits, ronds, saveur fine, sucrée.

col. 3 : Cépage : assez vigoureux, production faible

Raisin : très-bon au goût, précoce, difficile à conserver

Vin : bon, de couleur assez foncée.

Le moment le plus convenable pour la classification et l'exposition des cépages du département et des cépages étrangers est, d'après les informations que j'ai pu recueillir, la saison des vendanges.

Le maire de Marcellus

Etienne Marrot

9.

col.1 : Sauvignon-blanc

col.2 : Sarments : petits, droits, moelle peu développée

Feuilles - Grappes - Grains : mêmes particularités que le rouge désigné d'autre part

col. 3 : Cépage - Raisin - Vin : mêmes particularités que le rouge

10.

col.1 : Œil de tour

col.2 : Sarments : gros, peu longs, à œils assez rapprochés

Feuilles : dentelées

Grappes : allongées, assez grosses

Grains : gros, durs, distancés à la grappe

col. 3 : Cépage : végétation moyenne – produit moyen

Raisin : très-bon à manger, maturité moyenne

Vin : de bonne qualité.

11.

col.1 : Clarette

col.2 : Sarments : vigoureux, tachetés, bois dur, nœuds rapprochés

Feuilles : très-découpées

Grappes : coniques, pédoncule court.

Grains : un peu allongés, condensés à la grappe

col. 3 : Cépage : végétation moyenne – production abondante

Raisin : bon, sujet à la coulure et à l'oïdium, maturité hative

Vin : passable

12.

col.1 : Sémillion

col.2 : Sarments : petits, droits, à nœuds rapprochés

Feuilles : très-découpées

Grappes : régulières, pédoncule court

Grains : ronds, un peu distancés.

col. 3 : Cépage : peu vigoureux, production moyenne

Raisin : bon à manger, difficile à conserver, précoce, peu sujet à la coulure ou à l'oïdium

Vin : produit le meilleur vin blanc

13.

col.1 : Jurançon

col.2 : Sarments : droits, peu longs, très-vigoureux, bois dur

Feuilles : assez dentelée

Grappes : un peu allongées

Grains : presque rond, serré à la grappe

col. 3 : Cépage : de peu de durée, vigoureux – donne beaucoup

Raisin : bon à manger, ne pourrit pas – maturité moyenne

Vin : bon

14.

col.1 : Enrageat blanc

col.2 : Sarments - Feuilles - Grappes - Grains : même particularité que le rouge

col. 3 : Cépage - Raisin - Vin : mêmes particularités que le rouge

15.

col.1 : Malvoisie ou Cibadet

col.2 : Sarments : très-vigoureux, longs et de grosseur moyenne

Feuilles : dentelées, lisses dessus, duveteuses dessous - vertes

Grappes : grosses, pédoncule fort et court

Grains : pointus, assez condensés à la grappe

col. 3 : Cépage : vigoureux, production abondante – souche d'une existence longue

Raisin : bon à manger – maturité tardive – se conserve bien

Vin : bonne qualité et conservation

Nota : La Clarette, le Sémillon, le Jurançon et l'enrageat blanc sont à Marcellus à peu près les seuls raisins qui servent à la production du vin blanc. Les autres sont cultivés principalement comme raisins de table.

Le maire de Marcellus

Etienne Marrot

3^{me} Partie

Néant

Dressé par le maire de la commune de Marcellus,

Etienne Marrot

Pièce 27

Commune de Marmande

1^{re} Partie

1.

col.1 : Cot-Rouge

(queue rouge)

col.2 : Sarments à nœuds rapprochés, minces, bois mou. Feuilles peu découpées, grappes supportées par un pédoncule long – grains ronds, serrés, croquants, très juteux.

col. 3 : végétation vigoureuse, production abondante, sujet à la coulure, maturité précoce. Vin de bonne qualité.

2.

col.1 : Côt-Rouge

(queue verte)

col.2 - col. 3 : idem

3.

col.1 : Bouchés

col.2 : Sarments à nœuds écartés, minces, bois moi, feuilles rondes, luisantes, grappes supportées par un pédoncule court, grains ronds, écartés croquants assez juteux.

col. 3 : végétation moyenne, production faible, sujet à la coulure, maturité moyenne, vin de bonne qualité.

4.

col.1 : Graput

col.2 : Sarments retombants, gros, bois mou, feuilles larges – grappes irrégulières dentelées, grains ronds, mous à saveur âpre.

col. 3 : végétation vigoureuse, production abondante, d'une maturité précoce – vin de médiocre qualité

5.

col.1 : Grosse hère

col.2 : Sarments retombants, gros, bois dur, feuilles dentelées – grains ronds, croquants à saveur douce

col. 3 : végétation moyenne, production abondante – d'une maturité moyenne, vin de bonne qualité

6.

col.1 : Petite hère

col.2 : Sarments retombants, minces, bois dur, feuilles rondes – grains ronds, mous à saveur âpre.

col. 3 : végétation vigoureuse, production abondante – d'une maturité tardive, vin de médiocre qualité

7.

col.1 : gros Plant

col.2 : Sarments buissonneux écartés, gros, bois mou, feuilles dentelées, grains ronds, croquants à saveur fade.

col. 3 : végétation vigoureuse, production assez abondante, d'une maturité tardive – vin de médiocre qualité

8.

col.1 : Merille

col.2 : Sarments à nœuds rapprochés, mince, feuilles peu découpées – grappes supportées par un pédoncule long, grains un peu allongés, serrés, croquants très juteux

col. 3 : végétation vigoureuse, production très abondante d'une maturité précoce – vin de bonne qualité.

9.

col.1 : Alicante

col.2 : Sarments à nœuds écartés, gros, feuilles rondes – grappes supportées par un pédoncule court, grains écartés, croquants.

col. 3 : végétation moyenne, production abondante, d'une maturité tardive – vin de bonne qualité

10.

col.1 : queue fort

col.2 : Sarments buissonneux, écartés, gros, bois dur, feuilles rondes, grains ronds croquants à saveur âpre

col. 3 : végétation vigoureuse, production abondante, d'une maturité moyenne – vin de médiocre qualité.

11.

col.1 : Picardan

col.2 : Sarments buissonneux écartés, mince, bois mou, feuilles dentelées, grains allongés, croquants à saveur douce

col. 3 : végétation moyenne, production abondante – d'une maturité moyenne, vin de bonne qualité.

2^{me} Partie

12.

col.1 : malvoisie

col.2 : Sarments à nœuds écartés, bois mou, feuilles dentelées, grappes supportées par un pédoncule long, grains ronds, serrés, mous, juteux

col. 3 : végétation vigoureuse, production abondante. Sujet à l'oïdium, d'une maturité tardive, vin de médiocre qualité.

13.

col.1 : Sauvignon (blanc)

col.2 : Sarments à nœuds écartés, minces, feuilles rondes – grappes supportées par un pédoncule court, grains très serrés et ronds, mou, juteux.

col. 3 : végétation moyenne, production faible, d'une maturité précoce, bon à manger

14.

col.1 : Enrageat

col.2 : Sarments à nœuds rapprochés, gros, bois mou, feuilles un peu allongées, grappes supportées par un pédoncule court – grains serrés et ronds, mous juteux.

col. 3 : végétation vigoureuse, production abondante, d'une maturité précoce. Vin de bonne qualité

15.

col.1 : Jurançon

col.2 : Sarments à nœuds rapprochés droits, bois mou, feuilles un peu allongées, grappes courtes, grains ronds et serrés mous, juteux

col. 3 : idem

16.

col.1 : L'œil de tour

col.2 : Sarments à nœuds rapprochés, retombants, bois dur, feuilles rondes, grappes courtes, grains écartés et longs, croquants, croquants, saveur douce.

col. 3 : végétation vigoureuse, production faible, d'une maturité moyenne – bon à manger.

17.

col.1 : Cibadet

col.2 : Sarments à nœuds écartés droits, bois dur, feuilles dentelées, grappes longues, grains longs et écartés, croquants, saveur douce.

col. 3 : végétation vigoureuse, production abondante, d'une maturité précoce. Bon à conserver.

18.

col.1 : Bouton blanc

col.2 : Sarments à nœuds écartés, minces, bois dur, feuilles rondes- grappes courtes, grains ronds et écartés, mous et juteux

col. 3 : végétation vigoureuse, production faible, d'une maturité moyenne – vin de qualité médiocre

19.

col.1 : Bouchiney ou piquepoule blanc

col.2 : Sarments à nœuds rapprochés, minces, bois mou, feuilles larges, grappes courtes, grains longs et écartés, croquants.

col. 3 : végétation vigoureuse, production faible, d'une maturité précoce. Vin de bonne qualité.

20.

col.1 : Semilion

col.2 : Sarments à nœuds écartés, minces, bois dur, feuilles un peu dentelées, grappes longues, grains ronds et serrés mous et juteux

col. 3 : végétation vigoureuse, production abondante, d'une maturité précoce. Vin de bonne qualité.

3^{me} Partie

21.

col.1 : Sauvignon gris

col.2 : Sarments a nœuds écartés, minces feuilles rondes – grappes courtes, grains très serrés et ronds, mous et juteux

col. 3 : végétation moyenne, production faible – d'une maturité précoce, bon à manger

22.

col.1 : Piquepoule
(petit Rouget)

col.2 : Sarments à nœuds écartés, gros, feuilles dentelées – grappes longues, grains allongés et serrés, mous et juteux.

col. 3 : végétation vigoureuse, production assez abondante, d'une maturité tardive, vin de qualité moyenne

23.

col.1 : Piquepoule (gros)

col.2 : idem

col. 3 : idem (production peu abondante).

Pièce 28

Commune de Monclar

1^{re} Partie

1.

col.1 : Grande côte rouge

col.2 : Sarment retombant, raisin d'une maturité précoce.

col. 3 : bonne qualité.

2.

col.1 : Petite côte rouge

col.2 : Sarment retombant presque également gros partout

col. 3 : mauvaise qualité pour la quantité – produisant du bon vin

3.

col.1 : Mérigue

col.2 : grappe cylindrique

col. 3 : production abondante – vin de médiocre qualité.

4.

col.1 : Guilla noir

col.2 : Grains ronds ne murissant pas tous en même temps

col. 3 : production abondante et vin de bonne qualité.

5.

col.1 : Teinturier

col.2 : Sarment très petit brun foncé, feuille rouge

col. 3 : donnant très peu de raisin, et du vin très coloré et mauvais.

6.

col.1 : Piquepoule

col.2 : Sarment retombant, feuille très dentelée.

col. 3 : donnant beaucoup et murissant inégalement et très sujet à l'oïdium

7.

col.1 : Couturier ou plan de Bergerac

col.2 : Sarment retombant, à nœuds rapprochés

col.3 : très abondant et vin de médiocre qualité

8.

col.1 : Enrageat noir

col.2 : Sarment court s'amincissant vite

col.3 : Vin passable en qualité et en couleur

9.

col.1 : Gros-Maure

col.2 : Sarment facile à détacher du cep et à besoin d'échalasser de bonne heure, feuille ronde très large, grains très serrés

col.3 : Vin coloré et médiocre

10.

col.1 : Bouchalès

col.2 : Sarment court, brun, feuille ronde

col.3 : Vin de bonne qualité

11.

col.1 : Talotte

col.2 : Sarment très long et retombant

col.3 : raisin abondant, et de bonne qualité

12.

col.1 : Raisin de fer

col.2 : Sarment vigoureux à nœuds espacés

col.3 : Vin de médiocre qualité

13.

col.1 : Grappu

col.2 : Sarment retombant – feuille ronde

col.3 : bonne qualité de vin

14.

col.1 : Alicante

col.2 : Sarment coloré en jaune

col.3 : très petites graines, produisant très peu – grains petits peu colorés.

15.

col.1 : Sauvignon noir

col.2 : Sarment à nœuds très rapprochés, feuille petite

col.3 : bonne qualité comme quantité et comme vin.

16.

col.1 : Maurot

col.2 : Sarment retombant de couleur grisâtre

col. 3 : raisin de très bon fout et murissant plutôt que les autres.

17.

col.1 : Mereau

col.2 : Variété du cote rouge et ayant les mêmes signes distinctifs

col. 3 : très fertile, produisant beaucoup et fesant de bon vin.

Cépages blancs

18.

col.1 : Malvoisi ou Sibadé

col.2 : Sarment demi droit, feuille découpée

col. 3 : grains allongés de très bonne conserve – raisin de table.

19.

col.1 : Jurançon

col.2 : Sarment très droit de couleur jaunatre

col. 3 : graines très rondes, d'une grande abondance et vin blanc très doux.

20.

col.1 : Guilla-blanc

col.2 : Sarment coloré en brun, feuilles rondes

col. 3 : raisin cylindrique, assez abondant de médiocre qualité

21.

col.1 : Picardan

col.2 : Sarment de couleur jaune, feuilles découpées

col. 3 : grains un peu allongés et très gros – mauvaise qualité comme production et comme gous.

22.

col.1 : Semillon

col.2 : Sarment retombant couleur rouge

col. 3 : grains petits, peau épaisse, donnant beaucoup et fesant d'excellent vin blanc

23.

col.1 : Meuzat

col.2 : Sarment retombant feuille ronde

col. 3 : graines très serrées, toujours un peu vertes, très bon pour la table.

24.

col.1 : Grand Enrageat

col.2 : Sarment droit d'amincissant tout à coup, nœuds très rapprochés.

col. 3 : très abondant n'ayant jamais l'oïdium, très bonne qualité pour l'eau de vie

25.

col.1 : Petit Enrageat

col.2 : Signes distinctifs du précédent

col. 3 : donnant une grande quantité de raisins, mais très petits.

26.

col.1 : Blanquette
col.2 : Sarment jaune et demi retombant
col.3 : grains très ronds très blancs et mauvaise qualité

27.

col.1 : Guillaumeau
col.2 : Sarment retombant un peu jaune
col.3 : qualité abondante

28.

col.1 : Blanc-Verdet
col.2 : Sarments à nœuds rapprochés
col.3 : qualité médiocre

29.

col.1 : Sauvignon
col.2 : Sarment à nœuds très rapproché
col.3 : bonne qualité

fait aussi justement que possible
Le maire de Monclar
Pons

Pièce 29

Commune de Mongaillard

Raisins noirs, rouges ou violets

1.

col.1 : Côte rouge ou gros grappe rouge.
col.2 : Le Cote rouge à le sarment buissonneux très-développé et retombant d'une grosseur moyenne, de couleur brune, à rayures pareilles, nœuds assez rapprochés, moelle assez développée – bois mou. Feuilles presque rondes très-peu dentelées d'un vert clair lisses en dessus, duveteuses en dessous Grappes à grains écartés et irrégulières à long pédoncule, le grain rond et mou très-juteux à peu fine – saveur sucrée se conservant bien dur pieds (taille à long bois)
col.3 : Végétation vigoureuse – production abondante avec la taille à long bois souche d'une existence longue
Raisin sujet à la coulure sur la floraison en temps de pluies, bon à manger
maturité précoce, le vin de très-bonne qualité chargé en couleur, acquiert du bouquet avec l'âge.

2.

col.1 : Côte rouge à petits grains ou Clayraguet
col.2 : Le petit côte rouge ou clayraguet à le sarment moins développé que le précédent et se conserve régulièrement droit - de couleur très-brune, nœuds rapprochés, moelle peu développée - un peu dur. Feuilles allongées profondément découpées d'un vert foncé et terne, duveteuses en dessous jaunissant de bonne heure. Grappes cylindriques à court pédoncule et coloré, grains un peu allongés, petits et serres, mous, charnus à peau fine, saveur douce – sujets à être grillés par le soleil (taille à long bois)
col.3 : Végétation moyenne, production assez abondante avec la taille à long bois – souche d'une existence longue – raisin sujet à la grillure – maturité tardive, le vin clair, mais d'une bonne saveur, acquiert du bouquet avec l'âge.

3.

col.1 : Bouchalès

col.2 : Le Bouchalès à le sarment généralement très-développé et retombant – buissonneux et gros de couleur gris de cendre, à nœuds écartés – moelle très-développée, bois mou à feuilles planes très-larges peu dentelées, couleur de cendre très-duvetteuses, jaunissant de bonne heure – le pampre se détache facilement par l'effet du vent, grappes irrégulières et ailées à pédoncule long, grains gros écartés et ronds murissant tard, mais mous très-juteux se détachant facilement de la grappe pourrissant de bonne heure (taille courte)

col. 3 : Végétation vigoureuse, production moyenne, souche d'une existence courte, raisin sujet à la coulure, pourrit facilement par le temps humide, murit tardivement, vin de médiocre qualité et de faible couleur.

4.

col.1 : Mérille

col.2 : La Mérille à le sarment droit peu développé non buissonneux et à rayures brunes à nœuds écartés assez moelleux, mou, Feuilles planes allongées peu découpées à trois lobes vert foncé, lisses luisantes en dessus et duvetteuses en dessous – jaunissant de bonne heure, grappe conique à court pédoncule et fort, grains gros et allongés, égaux, serrés, murissant en même-temps – croquants et charnus, peau dure saveur douce, sujet à la grillure (taille courte).

col. 3 : Végétation moyenne, production abondante, souche d'une existence longue, raisin mou sujet à la coulure, pourrit difficilement, maturité moyenne, bon à conserver, vin de bonne qualité ; de faible couleur, de bonne conservation – acquiert du bouquet avec l'âge.

Raisins blancs

5.

col.1 : Plan de Dame ou Piquepoul en Armagnac

col.2 : Le plan de dame à le sarment droit, gros, tacheté à nœuds rapprochés – la moelle développée, le bois un peu dur, geuilles tourmentées, rondes, profondément découpées à cinq lobes, vert clair et terne très-duvetteuses, jaunissant à l'automne, grappes un peu coniques supportées par un pédoncule court et fort, grains ronds et égaux serrés, murissant en même temps, mous, juteux, peau gine à saveur fade se conservant bien sur pied (taille courte)

col. 3 : Végétation moyenne, production abondante, souche d'une existence longue, raisin mou, sujet à la coulure, pourrit par le temps humide, de maturité moyenne, bon à dessécher – vin de bonne qualité, de bonne conservation et très alcoolique.

6.

col.1 : Juranson

col.2 : Le Juranson à le sarment droit et gros coloré en jaune à nœuds rapprochés, la moelle peu développée, bois dur, feuilles planes et allongées profondément découpées à cinq lobes vert foncé et terne, velues et rougissant de bonne heure, grappe cylindrique, supportée par un court pédoncule et fort coloré jaune, grains allongés égaux, serrés, murissant en même temps, mous, juteux, à peau fine, saveur fade, se conservant bien sur pied. (taille courte)

col. 3 : Végétation moyenne – production abondante – souche d'une existence longue, raisin mou, sujet à la coulure, pourrit difficilement, de maturité moyenne, vin de bonne qualité de couleur jaune - de bonne conservation et de liqueur.

7.

col.1 : Blanquette ou Malvoisie

col.2 : La blanquette à le sarment droit, non buissonneux, mince, coloré, gris de cendre, rayé, à nœuds écartés, la moelle très-développée, bois mou, feuilles planes, allongées peu découpées, à trois lobes,

dentelées, finement couleur gris de cendre, lisses, très-duveteuses jaunissant de bonne heure, grappes coniques ailées, supportées par un long pédoncule et font, grains allongés et presque égaux, écartés, murissant e même temps, croquant peu, juteux, à peau dure saveur douce se conservant bien sur pieds, c'est ordinairement le raisin de conserve, (taille courte.)

col. 3 : Végétation moyenne, production moyenne – souche d'une existence moyenne, raisin sujet à la coulure, pourrissant difficilement – de maturité moyenne, bon à conserver – vin de bonne qualité vin clair de bonne conservation.

8.

col.1 : Colemusquette ou Guinlan musquat

col.2 : La cole musquette ou Guinlan musquat à le sarment très-développé et buissonneux, retombant, gros, coloré, vert clair, rayé, à nœuds écartés, moelle peu développée, bois dur, feuilles allongées, profondément découpées à cinq lobes vert clair, luisantes et velues rougissant de bonne heure, grappes irrégulières ailées, supportées par un pédoncule long et fort, grain allongé inégaux, écartés murissant en même temps, mous très-juteux à peau fine saveur musquée – ce cépage est très-peu propagé, le raisin sujet à être dévoré par les insectes surtout par les abeilles (taille à long bois)

col. 3 : Végétation vigoureuse, production abondante – souche d'une existence longue – raisin sujet à la coulure et à être dévoré par les abeilles, on le met ordinairement au rouge à cause de son bon parfum – maturité précoce – bon à manger, vin de bonne qualité, de bonne conservation.

9.

col.1 : Sauvignon

col.2 : Le sauvignon à le sarment droit et buissonneux écarté, mince, coloré, brun tacheté – nœuds rapprochés – moelle peu développée – bois dur – feuilles planes rondes, peu découpées à cinq lobes, dentelées finement vert clair terne, velues, jaunissant de bonne heure, grappes cylindriques supportées par un court et fort pédoncule – grains ronds, égaux, serrés murissant en même temps croquants, charnus à peau fine, saveur fine relevée, se conservant bien sur pied (taille à long bois).

col. 3 : Végétation moyenne, production moyenne – souche d'une existence longue, raisins sujets à la coulure, pourrit difficilement, maturité précoce, bon à manger, on le mêle ordinairement au rouge à cause de son bon parfum, ce cépage est peu propagé comme dominant par sa saveur, vin de bonne qualité, acquiert du bouquet avec l'âge.

Mongailard, le 17 avril 1866

Le Maire, Jalras

Pièce 30

Commune de Montagnac-sur-Auvignon

1.

col.1 : Pied rouge gros à côtes vertes

col.2 : non buissonneux, retombant, gros partout – brun, un peu rayé, neux assez rapprochés, la moelle peu développée, bois mou ;

feuilles presque rondes, presque pas découpées, a trois où quatre lobes, peu dantelée, vert clair, lisses, luisantes, en dessus, dauvetteuses en dessous, rougissant à l'automne.

col. 3 : végétation vigoureuse – production abondante – souche d'une existence longue

raisin non sujet à la coulure – peu à l'oïdiom, production abondante. non sujet à la pourriture, d'une maturité assez précoce, bon à manger, excellents

vin d'excellente qualité, ayant une tendance à la douceur – d'une riche couleur ; il acquiert le bouquet avec l'âge.

2.

col.1 : Grand bouchales

col.2 : non buissinneux, retombant – gros, presque également gros partout, un peu rouge, un peu rouge, à nœud un peu rapprochés, la moëlle peu développée, bois mou.

Feuilles un peu allongées, peu découpées, à trois lobes, dentelées finement, vert clair, lisses en dessous, duveteuses en dessous, rougissant de bonne heure

col. 3 : grappes cylindriques, supportées par un pédoncule court

Grains ronds, égaux dans la même grappe – serrés, mûrissant en même temps – juteux, peau fine, saveur fine – se conservant bien sur pied.

Végétation moyenne – production moyenne – Raisin non sujet à la coulure – non sujet à la pourriture – d'une maturité moyenne. Vin d'excellent qualité et de belle couleur – de bonne conservation, acquérant du bouquet avec l'âge.

3.

col.1 : Plant de dame noir ou sans pareil

col.2 : Sarments non buissonneux, non retombants, moyens, presque également gros partout, un peu rouge non rayés, les nœuds écartés – la moëlle un peu développée.

Feuilles rondes, peu découpées, à trois lobes, finement dentelées, vert clair, un peu rugueuses, duveteuses dessous, rougissant de bonne heure.

Grappes irrégulières ailées, pédoncule court et fort, vert.

Grains moyens, irréguliers très-serrés mûrissant inégalement dans la même grappe ; croquants, juteux – à peau fine, à saveur aigre, conservant longtemps après la maturité.

col. 3 : Cépage. Végétation moyenne, production très abondante – souche existence moyenne.

Raisins non sujets à la coulure – non sujets à la pourriture, d'une maturité tardive – non bon à manger.

Vin ordinaire – couleur moyenne – de bonne conservation

4.

col.1 : Mérille

col.2 : Sarments allongés, minces égaux partout – colorés en jaune, rayés, à nœuds écartés, moëlle très-développée – bois mou.

Feuilles allongées, profondément découpées, à cinq lobes, fortement dentelées, vert clair, luisantes dessus et duveteuses dessous, jaunissant à l'automne.

Grappes, allongées, supportées par un pédoncule long

Grains ronds, égaux, écartés, mûrissant en même temps, croquants, juteux, à peau fine, se détachant facilement de la grappe, se conservant.

col. 3 : Cépage Végétation vigoureuse, production d'une existence longue

Raisin sujet à l'oïdium, non sujet à la pourriture, d'une maturité moyenne. Vin de médiocre qualité – faible couleur – de mauvaise conservation, mauvais bouquet.

5.

col.1 : Pique-Poul d'Ussel. au château de S^t Loup*

col.2 : Sarment gros, droit, gros, presque également gros partout, rouge, luisant, à nœuds écartés – moëlle peu développée, bois dur.

Feuilles rondes non dentelées, vertes, luisantes dessus, et dessous, conservant la verdure long-temps

Grappes longues et ailées, pédoncule moyen

Grains ronds, égaux écartés, mûrissant en même temps, croquants, juteux ~~croquants~~ peu fine, à saveur sucrée, se détachant de la grappe, se conservant après la maturité.

col. 3 : Végétation vigoureuse, production abondante – souche d'une longue durée.

Raisins non sujets à l'oïdium, ne pourrissant pas, précoces, bons à manger, non à conserver.

Vin de bonne qualité, de bonne couleur, de bonne conservation, excellent bouquet.

6.

col.1 : Juranson

col.2 : Sarments droits, gros, également gros partout, colorés en roux, uni, à nœuds rapprochés, moëlle peu développée, bois dur.

Feuilles presque rondes, peu découpées à trois lobes, finement dentelées, vert-clair, lisses en dessus - duveteuses en dessous, jaunissant de bonne heure.

Grains ronds égaux, très-serrés, mûrissant en même temps, mous, juteux, à peau fine, la saveur douce – pourrissant facilement.

col. 3 : Ce cépage réunit toutes les qualités voulues pour faire du vin blanc doux excellent.

7.

col.1 : Plan de Dame blanc

col.2 : Sarmet retombant, non buissonneux, écarté gros également partout – coloré en brun, à nœuds rapprochés, moëlle bien prononcé, bois un peu dur.

Feuilles rondes, peu découpées, à trois lobes, finement dentelées, vert-clair lisses en dessus, et duveteuses en dessous, jaunissant de bonne heure.

Grappes rondes, pedoncule court et fort.

Grains ronds, égaux dans la même grappe, très-serrés mûrissant en même temps, mous, juteux, à peau fine, à saveur fine, facile à détacher de la grappe, pourrissant facilement.

col. 3 : Végétation moyenne – production très-abondante – souche de longue durée.

Raisins non sujets à la coulure ni à l'oïdium, pourrissant facilement, d'une maturité moyenne – non bons à conserver – vin de bonne qualité, de bonne conservation.

Pièce 31

Commune de Montayral

1^{re} Partie

1.

col.1 : Pied de Perdrix ou Côte-Rouge

col.2 : Sarments : Retombants – De moyenne grosseur – Bruns – A nœuds assez rapprochés – Le bois peu dur.

Feuilles : Rondes et un peu dentelées. Jaunissant de bonne heure à l'automne.

Grappes : coniques et supportées par un pédoncule assez long, faible et coloré.

Grains : Ronds et écartés – A peau fine, à saveur douce.

col. 3 : Cépage : Végétation vigoureuse, Production moyenne. Souche d'une existence longue.

Raisin : Sujet un peu à la coulure. D'une maturité moyenne. Bon à manger.

Vin : De bonne qualité – De bonne couleur – De bonne conservation. Acquiert du bouquet avec l'âge.

2.

col.1 : Plan de Méraou – Ce plan délicieux, très productif et très estimé sous tous les rapports est très-répandu dans notre commune à cause de sa proximité de Cami, près Lusech (Lot), origine de ce cépage. Il est destiné, avec le précédent, à supplanter tous les autres cépages connus pour désormais en fournir au besoin de très-grandes quantités.

col.2 : Sarments : Presque le même que le précédent, mais un peu plus clair.

Feuilles : A peu près les mêmes que celles du précédent.

Grappes : Coniques et supportées par un pédoncule court et de couleur verte.

Grains : Ronds et assez serrés. A peau fine et à saveur douce.

col. 3 : Cépage : Végétation très-vigoureuse – Production très-abondante. Souche d'une existence qui paraît devoir être très-longue (on ne peut donner à ce sujet rien de très-précis, ce cépage n'étant connu ici que depuis 60 ans environ).

Raisin : Le moins sujet à la coulure de tous les raisins noirs – D'une maturité moyenne.

Vin : Presque absolument de la même qualité que le précédent.

3.

col.1 : Plan de Gibert

col.2 : Sarments : Retombants – A nœuds rapprochés – D'un brun grisâtre – le bois est dur.

Feuilles : Allongées et profondément découpées. Duvetteuses en dessous – Jaunissant de bonne heure.

Grappes : Allongées et coniques.

Grains : Très serrés – A saveur âpre et se conservant bien sur pied – Ronds.

col. 3 : Cépage : Végétation faible – Production très-abondante – Souche d'une courte durée.

Raisin : Non sujet à la coulure ni à l'oïdium – Maturité tardive – Rougeâtre – Non bon à manger.

Vin : De mauvaise qualité seul et de faible couleur.

4.

col.1 : Piquepoul

col.2 – col.3 : Même explication que pour le précédent mais plus sujet à la coulure et à l'oïdium. Ses grains sont ovales.

NB – Je ferai observer à Monsieur le Préfet que pour les 2 premiers plans, comme pour tous les cépages en général, le terrain exerce une grande influence sur la qualité comme sur la production. Dans un terrain à sous sol léger et chaud, comme l'est celui de cette commune, la qualité est très-supérieure, comme dans un terrain où les racines peuvent s'étendre dans aucun obstacle pour aller puiser à leur aise les sucres nutritifs, la production est plus abondante.

Cette note s'applique à tous les cépages et je suis d'avis que le terrain infule pour la plus grande part sur la qualité des bons crus ainsi que l'âge avancé de la vigne, car il est reconnu et bien prouvé que plus une vigne est vieille et plus le vin est délicieux.

2^{me} Partie

5.

col.1 : Mozat

col.2 : Sarments : A nœuds très-rapprochés – A bois dur.

Feuilles : Petites et rugueuses – Un peu duvetteuses en dessous.

Grappes : Cylindriques et supportées par un pédoncule court.

Grains : Très-serrés – Croquants.

col. 3 : Cépage : Végétation faible. Production abondante. Souche d'une existence moyenne.

Raisin : Peu sujet à la coulure. D'une maturité moyenne. Très bon à conserver et à manger.

Vin : Seul, il serait de mauvaise qualité.

6.

col.1 : Plan de Dame ou Enragé

col.2 : Sarments : Gros, mais s'amincissant rapidement – Le bois est le plus dur de tous les cépages connus.

Feuilles : Très-rugueuses en dessous – Jaunissant de bonne heure.

Grappes : Coniques et à pédoncule long.

Grains : Serrés à saveur âpre.

col. 3 : Cépage : Végétation vigoureuse – Production abondante – Souche d'une existence moyenne.

Raisin : Sujet à l'oïdium – Maturité tardive.

Vin : Seul, il serait de mauvaise qualité, mais très-alcoolique.

7.

col.1 : Plan Quillat ou Jurançon

col.2 : Sarments : Droits – Gros – S’amincissant à partir du pied – Jaune – A nœuds écartés – A bois dur.
Feuilles : Rondes et dentelées – Vert-clair.

Grappes : Coniques – A pédoncule assez long et d’une couleur vert-jaune.

Grains : Ronds et rapprochés – A saveur douce quand ils sont en parfaite maturité.

col. 3 : Cépage : Végétation moyenne – Production abondante.

Raisin : Non sujet à la coulure – D’une maturité moyenne.

Vin : Employé seul, il serait d’une qualité moyenne pour la contrée.

8.

col.1 : Sémillon

col.2 - col. 3 : C’est à peu près la même explication que le Jurançon avec cette différence que la feuille est plus duveteuse et le grain plus gros et d’une saveur plus douce. Il est aussi très-abondant et le raisin est bon à manger.

9.

col.1 : Groumets

10.

col.1 : Petit Verdot ou Salviat

[commentaire commun pour 9 et 10] : Je ne signale les deux cépages ci-contre que pour mémoire. Ils sont de mauvaise qualité pour la contrée et chaque jour, on les fait disparaître afin de les remplacer par le Jurançon qui est très abondant et de bonne qualité.

Pièce 32

Commune de Prayssas

Noirs

1.

col.1 : Pied rouge

ou cote rouge

col.2 : Sarment très fort – les nœuds assez écartés – tombant à terre – la moelle abondante – feuilles rondes terminées en pointe – duveteuse – Grappes belles – Gros grains – pas très écartés.

col. 3 : Végétation vigoureuse – peu sujet à la coulure – produit un vin généreux mais rarement employé seul – fait noir et donc employé dans mélanges.

2.

col.1 : Boisselet xxx appelé Bouchalès

col.2 : Sarment rayé – nœuds rapprochés – abondant – feuille ordinaire – grappes moins belles que le pied rouge. Graine grosse.

col. 3 : Végétation riche – moins apprécié que le pied rouge.

3.

col.1 : Plant de Dames

col.2 : Sarment gros – ne poussant pas vigoureusement – nœud très rapproché – beaucoup de moelle, mais moins que le pied rouge

col. 3 : Seul, ne fait pas de bon vin, mais mêlé à d’autres plants donne beaucoup d’atout au vin – ne ferait pas noir en ce pays seul.

4.

col.1 : Mérille

col.2 : Pousse vigoureusement, sarments longs - nœuds éloignés – Gros raisins, longs – grains rapprochés – feuille plus faible que celle du pied rouge.

col.3 : Bon à manger – abondant – seul vaut peu – mais mélangé réussit bien – un peu sujet à l'oïdium

5.

col.1 : Guilla noir

col.2 : Beaucoup de rapport avec la mérille – gros raisin – bon à manger – sarments comme ceux du pied rouge

col.3 : fait bien et donne assez de couleur – bon plant

6.

col.1 : Piquepoul de Thézac

col.2 : très grosse graine – gros raisin - fait un beau noir – abondant – sarment rayé – nœuds éloignés – couleur rousse – feuille ronde, mais à pans coupés

col.3 : Bon comme abondant – mais seul faisant un vin mal.

7.

col.1 : Piquepoul du Pays

col.2 : très mauvais raisin – rare dans les vignes – très sujet à l'oïdium – nos viticulteurs tendent à le détruire complètement.

col.3 : mauvaise qualité – très sujet à l'oïdium

8.

col.1 : Jurançon ou Quillard noir

col.2 : peu cultivé – bon raisin – fesant du bon vin – sarment dur et ne tombant pas – couleur rousse – feuille ordinaire - duvetteuse

col.3 : donne à nos vins bon goût et le rend généreux.

Blancs

9.

col.1 : Malvoisie Vulgaire

Sibadé

col.2 : Sarment long – fin – nœud éloigné – raisin long – à petits grains – bon à conserver

col.3 : ne fait pas un bon vin, mais comme raisin de table assez apprécié

10.

col.1 : Jurançon ou Quillard blanc

col.2 : Sarment droit – plant très abondant – raisin gros bien fourni – feuilles rondes – n'est pas bon pour faire des vins doux – assez cultivé dans le pays

col.3 : le vin fait avec ce raisin seul est dur et violent – assez peu apprécié - pas sujet à l'oïdium.

11.

col.1 : Œil de tour ou chalosse

col.2 : Sarment faible – feuille petite – peu de vigueur – graine petite - en petite quantité dans nos vignes

col.3 : Bon pour faire le vin blanc, abondant – peu sujet à la coulure et à l'oïdium

12.

col.1 : Plant de Dames blanc

col.2 : très abondant – poussant peu, ne venant pas bien en mauvaise terre – sarment gros, mais court – feuille petite, ronde, rayée.

col. 3 : produit beaucoup de moût, et donne de bon vin blanc – n'est pas sujet à la maladie.

13.

col.1 : Guilla Roux

id blanc

col.2 : Sarments faibles – longs – végétation vigoureuse – raisin écarté – très bon à manger.

col. 3 : Bon raisin de table – très agréable à manger – produit un vin très cherché – pas sujet à l'oïdium.

14.

col.1 : Sauvignon

col.2 : vigoureux, petit sarment poussant long – donne beaucoup de raisins – mais petits à graines serrées – légèrement roux.

col. 3 : Bon raisin de table – produisant un bon vin – très aromatisé – pas sujet à la maladie

Prayssas le 20 Juin 1866

Le Maire

Frémont

Pièce 33

Commune de Puymirol

1^{re} Partie

1.

col.1 : Cote-rouge gros

ou grappe-rouge gros et dans le Quercy Pied de perdrix, et dans le Médoc : Malbec

col.2 : Sarments : couleur claire – feuilles grandes et lisses ; bois tendre ayant beaucoup de moelle ; nœuds assez rapprochés ; se taille long.

col. 3 : Cépage : très-vigoureux, production moyenne et assez régulière, mûrit parfaitement, donne un bon vin d'une belle couleur

2.

col.1 : Côte-rouge menu

col.2 : Sarments, feuilles et bois comme le précédent

col. 3 : Cépage très-vigoureux ; craint extrêmement la coulure ; réussit très-rarement, sa culture est abandonnée

3.

col.1 : Boïssallès

Bouissallès

col.2 : Sarments légèrement foncés, nœuds assez rapprochés, feuilles rondes. ~~Végétation moyenne, production moyenne et régulière. Maturité moyenne.~~

col. 3 : Cépage : végétation moyenne, production moyenne, assez régulière – maturité moyenne.

Raisin fort noir et de moyenne grosseur. Saveur sucrée et relevée.

4.

col.1 : Mourastel

col.2 : Sarments gros et longs, les nœuds écartés, feuilles grandes avec petioles très-longs

col. 3 : Cépage : végétation moyenne, raisins très-noirs gros et branchus, grains petits, craint la brûlure, saveur âpre, seul, il produit du mauvais vin.

5.

col.1 : Massens ou Esquissaire

col.2 : Sarments très-gros, branchus, fort tendre, de couleur claire, feuilles longues et épaisses, craint beaucoup l'orage – il se taille long.

col.3 : Cépage gros, vigoureux, raisins fort gros, longs et branchus ; ayant un goût âpre – grains petits de couleur très-noire.

6.

col.1 : Mérille

col.2 : Sarments couleur claire, rayés, droits à nœuds moyennement rapprochés, tendres

col.3 : Cépage très-productif – se taille très-court – bientôt usés dans les terrains légers, gros raisins, fort-longs assez-noirs – grains gros oblongs, donne un vin de qualité médiocre.

7.

col.1 : Plan de dame noir

col.2 : Sarments gros et peu allongés, nœuds très-rapprochés, bois dur, feuilles rondes, peu dentelées, de couleur vert-foncé

col.3 : Produit moyen, raisins courts, grains ronds de moyenne grosseur, pedoncule fort court, précoce matûrité, craint peu l'oïdium, craint la pourriture.

8.

col.1 : Infernet

col.2 : Sarments longs, bois dur, feuilles très-larges

col.3 : Raisins assez-noirs, d'un goût sensiblement âpre, production moyenne

9.

col.1 : Gran-plan

col.2 : Sarments petits et allongés, couleur claire, nœuds rapprochés, se taille très-court

col.3 : Cépage peu vigoureux, raisins gros et longs, grains gros, un peu oblongs, peu colorés, mûrit un peu tard

10.

col.1 : Cô-court

col.2 : Sarments allongés, bois dur, nœuds fort rapprochés, se taille fort court

col.3 : Souche assez grosse, de longue durée, raisins au pédoncule très-court et dur, petits et ronds, matûrité régulière.

11.

col.1 : Guilla-noir

col.2 : Sarments longs et tendres ; bourgeons très-développés, nœuds rapprochés, craint extrêmement le vent

col.3 : Production abondante, raisins noirs, petits ; matûrité précoce, irrégulière – pédoncule tendre, fait un vin doux.

12.

col.1 : Guilla-rouge

col.2 : Sarments longs, bois tendre, nœuds moyennement rapprochés

col.3 : Production assez abondante, raisins violets, longs ; grains ronds et moyens, saveur âpre.

13.

col.1 : Guilla-cendreau gros

col.2 : Sarments gros et branchus, de couleur claire, nœuds dort éloignés, craint beaucoup la gelée, l'oïdium et le vent. doit se tailler long et être pincé.

col.3 : Production abondante, raisin long couleur violette, grains de moyenne grosseur et clairs, saveur âpre – donne un mauvais vin

14.

col.1 : Mourelet

col.2 : Sarments longs, de couleur claire, bois dur, nœuds rapp. **[rochés]** – feuilles luisantes d'un vert clair

col.3 : Production abondante, raisins noirs, collés à la base des sarments, pédoncule court, très difficile à vendanger, grains ronds, serrés, maturité assez précoce, saveur âpre, craint la pourriture et la chaleur

15.

col.1 : Peillou

col.2 : Sarments minces, de couleur claire

col.3 : Produits assez abondants, raisins violets foncés, grains ronds, gros et peu serrés.

16.

col.1 : Plan de Bordeaux (Importé de la Grèce par le Maréchal Maison sous le nom de plan de Corinthe

col.2 : Sarments fins et effilés, très-rouges, nœuds rapprochés, feuilles vert-clair, luisantes, découpures profondes.

col.3 : Produits fort abondants dans les bons terrains, raisins très-gros, longs, violet foncé, grains oblongs et charnus, raisin bon à manger et propre à confire.

17.

col.1 : Plan de Luzert

col.2 : Sarments fins et effilés de couleur rouge

col.3 : Cépage peu vigoureux, raisins violets, longs, grains oblongs, mûrit fort tard. Saveur âpre – craint la chaleur. Les feuilles tombent avant la maturité.

18.

col.1 : Pique-Poul

col.2 : Sarments gros, branchus, de couleur claire, feuilles très-dentelées,

col.3 : Cépage très-vigoureux. Souche très-grosse, raisin violet, gros et branchu, maturité tardive, saveur âpre. Craint fortement l'oïdium.

19.

col.1 : Plan-Sirech

col.2 : Sarments longs, luisants – feuilles bien dentelées, cotonneuses en dessous

col.3 : Production abondante et régulière, raisins gros, longs, de couleur violette – grains gros, ronds, peu serrés, donne un vin d'une faible couleur.

20.

col.1 : Chausset-noir

col.2 : Sarments durs, buissonneux, nœuds rapprochés.

col.3 : Produit faiblement, raisins noirs, petits, ronds, grains petit – très-serrés et craquants, maturité précoce – bon à manger.

21.

col.1 : Teinturier

col.2 : Sarments petits, frêles,

col.3 : Produit presque nul, raisin très-noir, très-petit, à petits grains, très-peu cultivé.

3^{me} Partie

1.

col.1 : Chausset-gris

col.2 : Sarments gros, nœuds rapprochés, bois dur, se taillent longs.

col.3 : Végétation vigoureuse, production moyenne, régulière, raisins de moyenne grosseur – grains ronds, petits, très-serrés de couleur cendrée, très-croquants ; saveur sucrée et relevée, ne conserve point, il est bon à manger.

2.

col.1 : Chausset-rosé

col.2 : Mêmes signes distinctifs que le précédent

col.3 : Mêmes qualités et mêmes défauts

3.

col.1 : Mauzac rose

col.2 : Mêmes caractères que le Durançon blanc décrit plus haut.

col.3 : Mêmes qualités et mêmes défauts que le Durançon blanc, décrit plus haut.

Nota ce travail laisse à désirer, il ne pourrait point se faire parfaitement dans ce moment ; l'époque la plus convenable serait celle de la maturité des raisins ; il serait possible alors de se rendre compte très-exactement des caractères distinctifs de chaque cépage, ce serait aussi l'époque qui devrait être choisi pour l'exposition et la classification des cépages.

Pièce 34

Commune de Rives

1^{re} Partie

1.

col.1 : Pied de perdrix ou merille

col.2 : ce raisin est rouge, fait de bon vin, le colore

col.3 : néant

2.

col.1 : le couturier

col.2 : raisin à grosse graine, allongé, à de la douceur, donne abondamment chaque année, fait du bon vin

col.3 : néant

3.

col.1 : Gilla noir

col.2 : donne suffisamment et fait bien

col.3 : néant

4.

col.1 : La Roujane

col.2 : mauvais cépage, sujet à la maladie presque annuellement.

col.3 : néant

2me Partie

5.

col.1 : 1 Enragea blanc

col.2 : il y en a de deux espèces, l'une a gros trains, l'autre a grains serres et petits. L'une et l'autre donne très abondamment, fournit de l'alcol au vin et aise a sa conservation

col. 3 : néant

6.

col.1 : 2^e juransons

col.2 : ce plan donne assez abondamment – il est assez spiritueux

col. 3 : néant

7.

col.1 : Gilla blanc

col.2 : ce raisin ne fait pas du bon vin

col. 3 : néant

8.

col.1 : la muscade

col.2 : donne assez – fait du bon vin blanc ; mais parfois sujet à l'oïdium.

col. 3 : néant

9.

col.1 : Blansemillan

col.2 : raisin abondant, très-bon, fait du bon vin blanc.

col. 3 : néant

10.

col.1 : la Blanquette

col.2 : petit raisin blanc, donne très peu

col. 3 : néant

11.

col.1 : Œil de tour

col.2 : donne très peu.

col. 3 : néant

à Rives le 10 7^{bre} [septembre] 1866

Le maire

Mirabeau

Pièce 35

Commune de Saint-Avit-de-Lévignac

S^tAvit, canton de Seyches.

1.

col.1 : Enraga

col.2 : sarments à nœuds rapprochés - gros - s'amincissant rapidement à partir du pied - couleur grisatre – la moelle est développée en moyenne, son bois est assez dur – la feuille est ronde - un peu découpée -

terne en dessous – duvetteuse en dessus – jaunissant de bonne heure – grappe grosse et courte - supportée par un pedoncule fort et court de couleur verte – grains ronds presque égaux dans la même grappe - très serrés, murissant en même temps – mous – ayant beaucoup de jus – à peau fine – à sarments relevés – se détachant de la grappe et se pourrissant sur pied après sa maturité

col. 3 : cépage : végétation moyenne – production abondante – souche d’une existence longue – raisin se pourrissant par un temps humide – d’une maturité précoce – bon à manger et d’un produit très avantageux – son vin est blanc et sec – supérieur à tout autre cépage pour la fabrication des eaux de vie et du coupage.

2.

col.1 : Le juranson

col.2 : sarment droit très dur à nœuds rapprochés – gros – s’amincissant rapidement – couleur jaune – la moëlle est développée en moyenne – feuille ronde découpée – jaunâtre en dessous – duvetteuse en dessous - tombant les feuilles de bonne heure, grappe grosse et longue supportée par un pedoncule un peu allongé – couleur verte – grains ronds presque égaux dans la même grappe – serré – murissant en même temps – juteux – à peau fine – à saveur sucrée.

col. 3 : cépage : végétation tardive – production moyenne – souche d’une existence courte – raisin se conservant assez bien – d’une maturité ordinaire – bon à manger et d’un produit avantageux – son vin est blanc et doux – bon à la consommation.

3.

col.1 : Sibadé

col.2 : sarments minces très allongé – à nœuds écartés – couleur jaunâtre rayée – la moëlle développée – feuille ronde dentelée vert clair en dessous – bien duvetée par-dessous presque blanc, les feuilles se conservent très long-temps – grappes grosses - longues – à oreille – supportées par un pedoncule long fort blanc, grains allongés, inégaux dans la même grappe, écartés – murissant en même temps – croquant – charnu – à peau dure – à saveur relevée – se conservant bien sur pied et même après la maturité.

col. 3 : cépage : végétation ordinaire – production abondante – souche d’une existence assez longue – raisin non sujet à la coulure – bon pour dessert – se conservant très long-temps, il est blanc.

4.

col.1 : Grappu

col.2 : sarments boissonneux, écarté, retombant, gros s’amincissant rapidement à partir du pied – jaune rayé à nœuds écartés, la moëlle bien développée bois mou – feuille découpée à gros lobes, vert jaune luisant en dessus et duvetteuse en dessous – rougissant de bonne heure.

Grappe forte, allongée, ailée à oreilles supportée par un pedoncule long dort couleur du sarment – grain rond inégalement mou juteux à saveur aigre, se conservant sur pied après sa maturité

col. 3 : cépage : végétation vigoureuse – production abondante – souche d’une existence longue, raisin non sujet à la coulure – d’une maturité moyenne – vin de bonne qualité avec d’autres cépages – coloré – de médiocre conservation.

5.

col.1 : Le Bouchet

col.2 : sarments longs et mince – à nœud écarté boissonneux, noirâtre, la moëlle développée – bois dur, feuille ronde dentellée vert terne – duvetée en dessous – rougissant de bonne heure – grappe longue ailée supportée par un pedoncule rougeâtre – forte, grains ronds gros et égaux dans la même grappe – murissant en même temps – mou – juteux – à peau fine, à saveur douce – se conservant sur pieds après sa maturité.

col. 3 : cépage : végétation vigoureuse – production moyenne – souche d’une existence longue – raisin non sujet à la coulure – d’une maturité précoce – bon à manger – vin de bonne qualité et coloré noir.

6.

col.1 : Merigüe

col.2 : sarment mince allongé et droit - couleur noirâtre et rayé – à nœuds écartés – la moëlle peu développée – bois dur, feuilles rondes dentelées vert foncé – lisse par-dessus, et duvetée au dessous, grappe longue et à branches supportée par un pédoncule long et verte. Grains gros et ronds passablement serrés – murissant en même temps dans la même grappe – croquant – juteux – à peau fine – à saveur douce – se conservant sur pieds.

col. 3 : cépage : végétation moyenne – production abondante – souche d'une existence longue – raisin non sujet à la coulure – d'une maturité précoce – bon à manger – vin de qualité ordinaire – de couleur claire mais rouge.

7.

col.1 : Grosse cote rouge

col.2 : sarments boissonneux – gros à partir du pied – s'amincissant rapidement, à nœuds ordinaire, coloré noirâtre - un peu rayé - à la moëlle très développée – feuilles rondes dentellées finement, rougeâtre – terne en dessus – duvetée en dessous – tombant de bonne heure – grappe ordinaire à oreilles supportée par un pédoncule long et fort couleur rougeâtre – grains ronds presque égaux dans la même grappe – écarté – murissant de bonne heure – mou – juteux – à peau fine – à saveur douce – se conservant peu sur pieds avec les fortes chaleurs.

col. 3 : cépage : végétation moyenne – production moyenne – souches d'une longue existence – raisin un peu sujet à la coulure – d'une maturité précoce – bon à manger et à dessécher – vin de bonne qualité et belle couleur noire.

Observations

Nous pourrions citer une foule d'autres cépages mais qui ne sont pas usités dans la commune pour les nouvelles plantations.

Autres observations essentielles

Si nos vignes ne sont pas d'une végétation très vigoureuse c'est à cause qu'elles sont dans des terrains les plus médiocres, on conserve les terrains de bonne nature pour la culture des céréales.

Pièce 36

Commune de Saint-Caprais-de-Lerm

1^{re} Partie

1.

col.1 : Morastel ou plant de fer

col.2 : Sarments – demi écartés presque également gros partout – jaune violacé – rayés – à nœuds écartés – moëlle développée – bois mou.

col. 3 : néant

2.

col.1 : Mérillé

col.2 : Sarments – bonne tenue – s'amincissant légèrement – jaune – rayés – à nœuds demi-écartés – moëlle moyenne – bois mou.

col. 3 : néant

3.

col.1 : Gros bouchalès ou gros côte-rouge

col.2 : Sarments – bonne tenue – s’amincissant légèrement – jaune – rayés – à nœuds écartés – petite moelle – bois mou.

col. 3 : néant

4.

col.1 : Teton de chèvre, grand plant ou plant de Calabre

col.2 : Sarments – retombants - minces – s’amincissant rapidement à partir du pied – colorés en jaune – rayés – nœuds demi-écartés – moelle peu développée – bois mou.

col. 3 : néant

5.

col.1 : Plant de Dame noir

col.2 : Sarments – bonne tenue – gros, presque également gros partout – gris – rayés – à nœuds écartés – moelle très-peu développée – bois mou.

col. 3 : néant

6.

col.1 : Côte rouge ordinaire

col.2 : Sarments – buissonneux – retombants – gros – presque de même grosseur partout – couleur violacée, à nœuds demi-écartés – moelle peu développée – bois mou.

col. 3 : néant

7.

col.1 : Massen

col.2 : Sarments – écartés – gros – de même grosseur presque partout – colorés en jaune – rayés – à nœuds écartés – moelle très peu développée – bois mou.

col. 3 : néant

8.

col.1 : Pique-poule ou pic à poule

col.2 : Sarments – buissonneux – retombants – grosseur moyenne et à peu près la même partout – tâchetés de brin – à nœuds rapprochés – moelle très peu développée – bois mou.

col. 3 : néant

9.

col.1 : Plan de Luzer

col.2 : Sarments – retombants – minces – s’amincissant à partir du pied – tachetés en jaune – à nœuds demi-écartés – moelle très-peu développée – bois mou.

col. 3 : néant

10.

col.1 : Guila noir

col.2 : Sarments – buissonneux – retombants – demi-grosseur – presque également gros partout – colorés en jaune – légèrement tâcheté de brun – nœuds très-rapprochés – moelle très-peu développée – bois mou.

col. 3 : néant

11.

col.1 : Col-court

col.2 : Sarments – retombants – gros – presque également gros de partout – couleur rougeatre – nœuds demi écartés – moelle très-développée – bois mou.

col. 3 : néant

2^{me} Partie

12.

col.1 : Mausac ou pé rond

col.2 : Sarments – retombants – demi-grosueur – s’amincissant légèrement à partir du pied – jaunes – rayés – à nœuds écartés – moelle moyenne – bois mou.

col. 3 : néant

13.

col.1 : Bourmès

col.2 : Sarments – buissonneux – retombants – demi-grosueur – presque également gros de partout – colorés en jaune et légèrement tâchetés de brun – à nœuds demi-rapprochés – moelle moyenne – bois mou.

col. 3 : néant

14.

col.1 : Blanquette

col.2 : Sarments – retombants – minces – s’amincissant à partir du pied – couleur violette – rayés – à nœuds demi-rapprochés – moelle moyenne – bois mou.

col. 3 : néant

15.

col.1 : Jurançon ou plant de dame droit

col.2 : Sarments – droits – gros – s’amincissant très-rapidement à partir du pied – colorés en jaune – rayés – à nœuds très-rapprochés – moelle très-peu développée – bois dur.

col. 3 : néant

Pièce 37

Commune de S^{te} Colombe-de-Duras

1^{ère} Partie

1.

col.1 : grand-noir ou Périgord

col.2 : sarmant buissonneux retombant – [feuille] cendrée, verte, colorée en rouge – grappe allongée, conique et rapprochée – [grains] murissant inégalement

col. 3 : végétation vigoureuse - [raisin] d’une maturité tardive –bon à manger, sucré se conservant bien – acquiert du bouquet au vin

2.

col.1 : grosse cote-rouge

Malbec

col.2 : sarmant buissonneux retombant, couleur cendrée, feuille ronde, dentelée, verte colorée en rouge, grappe allongée, régulière – grain rond et clair

col. 3 : végétation vigoureuse - [raisin] d’une precoce maturité - bon à manger, sucré, faisant un bon vin

3.

col.1 : petit cote rouge ou œil de perdrix

Malbec

col.2 : sarmant buissonneux, retombant, couleur cendrée, feuille ronde dentelée, verte, grappe allongée irrégulière, grain rond et écarté.

col.3 : végétation peu vigoureuse - [raisin] d'une précoce maturité - très bon à manger, croquant – acquiert un bouquet au vin

4.

col.1 : Sauvignon noir

col.2 : sarmants buissonneux retombant couleur rouge, feuille large, ronde, tache rouge, grappe conique, très courte – grain long et serré

col.3 : végétation vigoureuse - [raisin] d'une précoce maturité - très bon à manger, croquant – acquiert un bouquet au vin

5.

col.1 : guilan noir

col.2 : sarments buissonneux, retombant, couleur pâle, feuille verte dentelée et très longue – grappe conique, grain rond se pourrissant sur le pied

col.3 : végétation vigoureuse – production abondante – [raisin] d'une maturité précoce – [vin] de médiocre qualité – n'acquiert pas de bouquet

6.

col.1 : Verdeau

col.2 : sarments buissonneux, rougeâtre retombant, très gros, feuille verte, rougeâtre large, grappe très allongée, grain long et serré

col.3 : végétation vigoureuse – production peu abondante [vin] de bonne qualité, acquiert un bouquet au vin

7.

col.1 : grappu au grand feuille

col.2 : sarments très buissonneux retombant – nœuds écartés – couleur cendrée – feuille ronde dentelée très large, couleur verte avec quelques taches rouges, grappes très allongées, grain rond et très serré

col.3 : végétation vigoureuse – production abondante - [raisin] d'une maturité peu précoce – mauvais à manger et néanmoins donnant un bon bouquet au vin

8.

col.1 : Petit Picapou

col.2 : Sarments buissonneux, retombant, nœud rapproché couleur cendrée, feuille longue très dentelée, colorée en jaune, grappe allongée – grain long rouge et serré

col.3 : végétation vigoureuse – production abondante – [raisin] d'une maturité peu précoce, il n'est pas très bon à manger – complètement attaqué de mildiou – faisant un vin clair et très savoureux

9.

col.1 : gros Picapou

col.2 :- col.3 : Le même

10.

col.1 : Enrageat noir

col.2 : sarments allongés, mince – colorés jaune nœuds rapprochés – feuille ronde dentelée verte avec quelques taches rouges, grappe conique – grain long et serré

col. 3 : végétation vigoureuse – production abondante - [raisin] d'une maturité moyenne – de bonne qualité faisant un assez bon vin

11.

col.1 : Petit fer

col.2 : sarmant buissonneux même dans toute sans longueur, nœud rapproché, feuille ronde dentelée colorée en rouge, grappe très petite, conique – grain long et serré

col. 3 : végétation assez vigoureuse – production peu abondante - [raisin] d'une maturité précoce, de bonne qualité, acquiert du bouquet au vin

12.

col.1 : Gros fer

col.2 : Sarments buissonneux et forts – le même quant au restant

col. 3 : Production abondante – le même pour le reste

13.

col.1 : Couturier

col.2 : Sarments buissonneux, nœud rapproché, beaucoup de moëlle, droit couleur rouge, feuille ronde, dentellée, jaune – grappe conique – grain rond et serré

col. 3 : végétation vigoureuse, production abondante – [raisin] d'une maturité peu précoce – il n'est pas bon à manger – n'acquiert pas de bouquet au vin

14.

col.1 : Jurançon Rouge

col.2 : Sarment buissonneux, nœud rapproché – droit très dur moëlleux coloré en jaune, feuille très-dentellée ronde, colorée en vert, grappe conique, grain rond et serré

col. 3 : végétation peu vigoureuse, production abondante – [raisin] d'une précoce maturité, bon a manger – faisant un assez bon vin

15.

col.1 : Tinturier

col.2 : Sarment très buissonneux, nœud très rapproche, couleur cendrée, retombant – feuille ronde dentelée colorée en rouge – grappe conique, grain rond et serré

col. 3 : végétation peu vigoureuse – production peu abondante – [raisin] d'une maturité très précoce – il n'est pas bon a manger, sert a colorier le vin

16.

col.1 : Picardant

col.2 : sarments buissonneux, nœud rapproché droit rougeatre, allongé – feuille longue, dentelée, jaune, grappe conique – grain rond et serre

col. 3 : végétation assez vigoureuse – production abondante – [raisin] d'une maturité peu précoce – d'assez bonne qualité, bon a manger

17.

col.1 : Canut

col.2 : Sarments buissonneux nœud très rapproché – beaucoup de moëlle – droit couleur rouge, feuille ronde dentellée, jaune, grappe conique – grain rond et serre

col. 3 : Végétation peu vigoureuse – production abondante, [raisin] d’une maturité peu précoce, il n’est pas bon à manger, n’acquiert pas de bouquet au vin

2^{ème} Partie

1

col.1 : Enrageat

col.2 : Sarments droit gros s’amincissant rapidement dans le bout, a nœuds rapprochés – feuille verte dentelée – grappe régulière – grain rond et serré

col. 3 : Végétation demi vigoureuse – production très abondante – [raisin] maturité moyenne – fait de très bon vin pour leau de vie

2

col.1 : Jurançon

col.2 : Sarments droit gros s’amincissant rapidement dans le bout a nœud rapprochés – coloré en jaune – feuille verte dentelée – grappe conique

col. 3 : Végétation vigoureuse, production abondante, [raisin] d’une maturité précoce - de bonne qualité

3

col.1 : Oeuil de Tour

col.2 : Sarment buissonneux, écarté, retombant, gros, coloré en jaune, feuille terne, large, dentelée, grappe irrégulière, grain allongé, doré, croquant et doux

col. 3 : Végétation vigoureuse, production assez abondante - [raisin] d’une maturité moyenne – assez bonne qualité

4

col.1 : feuille de figuier

col.2 : sarments retombants, gros et allongé, couleur pâle, feuille verte, velue en dessous, très large, peu dentelée, grappe irrégulière – grain gros et allongé à saveur âpre

col. 3 : Végétation vigoureuse – production moyenne, [raisin] d’une médiocre qualité – maturité tardive

5

col.1 : Malvoisie

Marmoisie

Sibadet

col.2 : Sarments retombants couleur pâle – feuille très verte, velue en dessous, grappe irrégulière – grain allongé et écarté se conservant très bien après la maturité

col. 3 : végétation vigoureuse – production abondante - [raisin] d’une maturité ordinaire – de bonne qualité

6

col.1 : Grand Blanc

col.2 : Sarment buissonneux très allongé coloré en rouge retombant – feuille verte, très large, velue en dessous, grappe irrégulière, grain allongé et écarté

col. 3 : végétation très vigoureuse – production faible - [raisin] de mauvaise qualité – il n’est pas bon à manger

7

col.1 : Semillon dur

col.2 : Sarments buissonneux, retombant, nœud rapprochés coloré en rouge – feuille colorée en jaune dentelée – grappe irrégulière, grain allongé et serré, croquant et très sucré

col. 3 : végétation vigoureuse – production abondante [raisin] d'une maturité précoce – très bon à manger – acquiert un bon bouquet au vin

8

col.1 : Semillon mou

col.2 - col. 3 : même caractère distinctifs – Production très abondante.

3^{ème} Partie : Néant

Pièce 38

Commune de S^t Etienne-de-Fougères

[dans les réponses à ce questionnaire, sont mentionnés dans la colonne 1 les noms des variétés mais aussi feuilles, grappes, grains, cépage, raisins, vin. Pour une meilleure compréhension, seul le nom est restitué en col.1 et les autres mentions au fur et à mesure en col.2 et col.3]

1^{re} Partie

Raisins noirs ou violets

1.

col.1 : Maurot :

col.2 : Sarment blanc, très-court, très-mince, à nœuds ordinaires, bois mou, moelle développée. Feuilles blanches en dessous, un peu veloutées, à trous – lobes ver-foncé, luisantes en dessus, roujissant de bonne heure en automne.

Grappes coniques, irrégulières, supportées par un pédoncule assez court, vert.

Grains ronds, clairs, irréguliers dans la même grappe écartés, murissant en même temps – croquants, juteux, à peau dure, saveur douce fade, conservant sur pied après sa maturité.

[les commentaires pour cépages, raisins, vin sont répétés en col.2 et col.3 – ils sont uniquement restitués ici en col.3 comme prévu dans le modèle]

col. 3 : Cépage : végétation moyenne, production faible, souche longue.

Raisins : sujets à la coulure, à l'oïdium, d'une maturité moyenne, bons à conserver.

Vin : de moyenne qualité, couleur médiocre – bonne conservation, acquiert du bouquet en vieillissant – avec l'âge.

2.

col.1 : Plan-de-dame noir :

col.2 : sarment retombant, gros, coloré, jaune, nœuds écartés, bois dur.

Feuilles : rondes, dentelées finement, peu découpées, à trois lobes, lisses, un peu velues en dessous.

Jaunissant tard en automne.

Grappes : coniques, régulières, supportées par un pédoncule court, fort, coloré.

Grains : Ronds, égaux, très-serres dans la grappe.

col. 3 : Plan-de dame noir

Cépage : végétation vigoureuse, production abondante, à souche courte.

Raisin : non sujet à la coulure ni à l'oïdium, maturité moyenne, bon à manger, non à conserver.

Vin : moyenne qualité, conservation médiocre.

3.

col.1 : Gros-maure :

col.2 : Sarment retombant, gros partout, coloré en jaune, à nœuds écartés, moëlle très-développée, bois mou.

Feuilles : rondes, à trois lobes, dentelées finement, vert foncé, rougissant en automne.

Grappes : ailées, supportées par un pédoncule long.

Grains : ronds, égaux dans la même grappe, saveur aigre, se conservant sur pied après sa maturité, non sujet à la coulure ni à l'oïdium.

col. 3 : Gros-maure :

Cépage vigoureux, abondance moyenne, à souche courte.

Raisin : sujet à l'oïdium – maturité moyenne, craquant – bon à conserver non à manger.

4.

col.1 : Piquepoul-de-Tézat :

col.2 : Sarmant écarté, retombant, mince, s'amincissant rapidement à partir du pied – rouge rayé, nœuds à demi rapprochés, bois dur.

Feuilles : rondes, profondément découpées, à cinq lobes, dentelées finement, vert clair, jaunissant de bonne heure en automne

Grappes : allongées, supportées par un pédoncule long, mais faible.

Grains : ronds, égaux dans la grappe, un peu écartés, murissant en même temps, croquants, charnus, saveur très agréable, se conservant bien sur pied après la maturité, non sujets à l'oïdium ni à la coulure.

col. 3 : Cépage : végétation assez vigoureuse, production abondante, à souche courte.

Raisin : non sujet à la coulure, maturité lente, bon à manger après sa maturité mais non à conserver.

Vin : moyenne qualité – conservation médiocre.

5.

col.1 : Pied-rouge :

col.2 : Sarmant retombant, mince dans toute sa longueur, très-coloré, rouge rayé, à nœuds écartés, moëlle peu développée – bois dur.

Feuilles : presque rondes, à cinq lobes, dentelées, vert clair, jaunissant facilement en automne.

Grappes : irrégulières, ailées, supportées par un pédoncule long faible et fragile, très rouge. Cylindriques.

Grains : ronds, égaux dans la même grappe – peu serrés, murissant en même temps – croquants, saveur douce et fine, ne se conservant pas sur pied après sa maturité, plus sujet à la coulure qu'à l'oïdium.

col. 3 : Cépage : végétation moyenne, production assez abondante, à souche assez longue.

Raisin : sujet à la coulure, maturité précoce – très craquant, donne goût très fin, bon à manger, mais non à conserver.

Vin : très-bonne qualité – bonne conservation, ayant du bouquet avec l'âge.

6.

col.1 : Bouysalès

col.2 : Sarmant retombant – mince, brun rayé – nœuds rapprochés, moëlle très développée, bois dur.

Feuilles : rondes, à trois lobes, dentelées régulièrement, vert pâle, roujissant de très bonne heure en automne.

Grappes : allongées, ailées, irrégulières, pédoncule assez long, faible.

Grains : ronds, égaux peu serrés, murissant en même temps dans la grappe, croquant, saveur douce, se conservant assez bien sur pied après la maturité.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse, production abondante, craignant le soleil, à souche assez courte.

Raisin : non sujet à l'oïdium, maturité assez tardive, craquant d'un goût aigre, ne murissant pas également dans la grappe.

Vin : moyenne qualité – louche, ne se conservant avec l'âge.

7.

col.1 : Mérille :

col.2 : Sarmant assez droit, écarté, mince, s'amincissant rapidement à partir du pied, rayé, brun, nœuds rapprochés, moëlle peu développée, bois assez dur.

Feuilles : rondes, à trois lobes, dentelées, vert-clair.

Grappes : cylindriques, allongées, sans oreilles, supportées par un pédoncule assez long et tendre.
Grains : allongés, assez serrés, croquants, peau dure, saveur douce, se conservant très-bien après sa maturité.

col. 3 : Cépage : végétation assez moyenne, production assez abondante, à souche assez longue.

Raisin : un peu sujet à l'oïdium, maturité moyenne, craquant, d'un goût suave – bon à manger non à conserver.

Vin : assez bonne qualité se conservant et a généralement du bouquet avec l'âge.

2^{me} Partie – pas de plants de la 3^{me} partie

8.

col.1 : Plants-de-Dame Blancs

col.2 : sarments droits, courts, gros, colorés en jaune, à nœuds rapprochés, bois dur,

Feuilles : rondes, à cinq lobes, dentelées vert clair, jaunissant de bonne heure.

Grains : gros, égaux dans la même grappe, peau dure, saveur âpre - se conservant assez bien après sa maturité.

Grappes : cylindriques, supportées par un pédoncule assez court.

col. 3 : Cépage : végétation assez moyenne, production abondante à souche courte.

Raisin pas sujet à l'oïdium ni à la coulure, maturité assez tardive, goût âpre – se conservant après sa maturité, non bon à manger.

Vin : sec, violent, se conservant très-facilement – ayant bouquet très-prononcé avec l'âge.

9.

col.1 : Sibadès :

col.2 : Sarments assez tombants, minces, s'amincissant rapidement à partir du pied, presque blancs, rayés, nœuds écartés, bois assez dur.

Feuilles : rondes, à cinq lobes, brunes, lisses en dessus, veloutées en blanc en dessous, dentelées finement, très vertes et conservant leur verdure bien avant dans l'automne.

Grappes : longues, ailées, supportées par un pédoncule long.

col. 3 : Cépage : végétation moyenne – production abondante, à souche courte.

Raisin : pas sujet à la coulure ni à l'oïdium – maturité ordinaire, croquants, suaves au goût – très bons à conserver

Vin : assez violent, bon, se conservant facilement et acquérant du bouquet avec l'âge.

10.

col.1 : Sémillon :

col.2 : Sarmant retombant, gros partout, jaunes, nœuds écartés, bois très-dur

Feuilles : rondes, à cinq lobes, dentelées finement, ver clair, jaunissant très facilement.

Grappes : Longues, ailées forme cylindrique colorées-roux.

col. 3 : Cépage : végétation assez vigoureuse, production bonne à souche longue.

Raisin : peu sujet à l'oïdium ni à la coulure- maturité moyenne.

Vin : très-bonne qualité, suave au goût, fin, bon à conserver et ayant un bouquet très prononcé avec l'âge.

11.

col.1 : Jurençon :

col.2 : Sarmant droit, gros, coloré jaune à nœuds écartés, bois dur

Feuilles : rondes à cinq lobes, dentelées, vert clair, jaunissant de bonne heure.

Grappes : Cylindriques, non-ailées, longueur ordinaire, grains gros, ronds, assez serrés, égaux dans la même grappe

[Grains] : mous, peau assez fine, saveur douce, pourrissant facilement à sa maturité.

col. 3 : Cépage : végétation assez vigoureuse, production bonne, à souche assez longue.

Raisin : pas sujet à l'oïdium, un peu à la coulure, maturité moyenne

Vin : très bonne qualité, doux au goût, fin, assez violent, bon à conserver et acquérant du bouquet avec l'âge.

Pièce 39

Commune de St Eutrope

1^{re} partie

1.

col.1 : Le cote rouge, connu dans la localité sous le nom de pied de perdrix, renferme deux variétés : 1^e le petit pied de perdrix

col.2 : Sarment le plus brun de tous nos cépages.

Feuilles à peu près rondes, d'un vert noir lustré.

Grappes branchues.

Grains ronds, écartés.

col. 3 : Cépage le meilleur de la localité. Raisin dont le pédoncule est tendre après le premier nœud.

Vin très riche de couleur et d'un parfum caractéristique.

col.1 : 2^e variété : le gros pied de perdrix

col.2 : Sarment et feuilles identiques à la variété précédente / nœuds moyennement écartés de même que le petit pied de perdrix

Grappes fortes. Grains serrés et légèrement allongés.

col. 3 : Cépage originaire du Quercy, produit infiniment plus que la première variété, est moins aromatisé a moins de vinosité et plus de moelleux.

2.

col.1 : le bouysalet

col.2 : Il est originaire de la Dordogne et présente les memes caractères que le gros pied de perdrix.

3.

col.1 : le couturier

col.2 : Grappes énormes, branchues, très-serrées

Grains petits d'un mauvais goût, s'égrenant facilement au moindre choc

Sarments rougeâtres, bois d'ur, nœuds séparés par de plus longs intervalles que dans le cote rouge.

col. 3 : Cépages d'une végétation vigoureuse médiocre

Raisins s'enchevêtrant entre les pampres liés par de fortes vrilles.

Vin noir, un peu rude, très-abondant.

4.

col.1 : Le Guillat noir

col.2 : Sarments moins rouges que le couturier donnant beaucoup de vrilles, ainsi qu'une longue suite de raisins qui vont décroissant de la base au sarment, et dont les petites grappes supérieures ne mûrissent pas dans les années humides et froides.

Feuilles rondes à lobes peu marqués.

Grains cylindriques, ronds, très-serrés, gros, croquants et d'un bon goût.

col. 3 : Cépage dont le bois durcit tard – n'offre pas une grande adhérence avec le courson, en sorte que les premiers oranges le détachent facilement.

Raisins très-abondants.

Vin moelleux et vieillissant promptement.

5.

col.1 : La mérille (originaire du Périgord)

col.2 : Sarments plus grêle que les précédents, plus effilé vers les extrémités, d'un rouge plus foncé

Grappes grosses, allongées, coniques

Grains oblongs moins noirs que les précédents, moins colorants, peu serrés

col. 3 : Vin mât parfois louche et généralement repoussé par les propriétaires.

6.

col.1 : Le Piquepoul

col.2 : Sarments Gris

Feuilles très-découpées et d'un vert pâle

Grappes grosses, branchues, conique.

Grains allongés, conservant le pistil desséché jusqu'à sa maturité

col. 3 : Il y a le gros et le petit piquepoul qui ne diffèrent que par la grosseur du grain. Cette dernière variété est délicate au goût, le raisin se conserve longtemps – est fort sujet à l'oïdium.

7.

col.1 : Le Quo-réde (pédoncule raide)

col.2 : Sarment à peu près identique à celui du couturier.

Grappes petites, peu nombreuses, différent du couturier.

Grains ronds, peu serrés, bien parfumés.

col. 3 : Cépages : végétation vigoureuse

Raisin ayant un bon goût.

8.

col.1 : Cane-grune

col.2 : Semblable à la précédente espèce

col. 3 : néant

9.

col.1 : La roujane

col.2 : Sarment rouge et vigoureux

Grappes énormes, rosées

Grains ronds, très-serrés

col. 3 : Raisins ne murissant que par une forte température, donnant un mauvais vin, sans couleur, sans arôme.

Suite de la première partie à la page ci après.

Suite de la 1^{ère} partie

10.

col.1 : Plan de Luzer

col.2 : Ce plan offre les mêmes caractères que la roujane, sauf que les grains sont plus oblongs et d'une teinte moins rosée

col. 3 : Cépages...

raisins et vin...

11.

col.1 : Trayons de vache

col.2 : Sarment fort rouge. Feuilles très découpées.

Ce plan tire son nom de l'énorme grosseur de ses grains qui dépassent ceux du malaga, ayant à peu près la grosseur d'une prune d'ente non confite de cent à la livre

col. 3 : Cépage...

Raisin peu productif

12.

col.1 : Le teinturier

col.2 : Sarments et feuilles vineux.

Grappes très-petites et peu nombreuses.

col. 3 : Cépages peu fertiles. Végétation très-faible. Le jus naturel de ce raisin est aussi noir que celui du cote-rouge confit.

Fin de la première partie.

2^e partie

Raisins blanc, jaunes, ou dorés.

1.

col.1 : Plan de dame

col.2 : Sarments blanchâtre, nœuds très-serrés.

Grappes rondes, très nombreuses, petites, demeurant verdâtres à l'époque de la maturité.

col. 3 : Cépage à végétation vigoureuse très-médiocre. Les souches demeurent toujours fort basses parce que les nœuds étant très-serrés, elles s'exhaussent moins que les espèces environnantes.

Raisins d'un mauvais gout.

Vin capiteux, passant pour très-alcoolique, ayant un gout caractéristique.

Il existe plusieurs variétés de ce cépage [du plan de dame, ci-dessous numérotées 1 à 4]

1°

col.1 : Le petit verdot

col.2 : Les grappes de ce cépage sont plus vertes et plus nombreuses

2°

col.1 : Le plan de dame grelayre

col.2 : Ce cépage est ainsi nommé parce qu'il coule presque tous les ans, et que les propriétaires attribuent cet accident à une cause qu'ils appellent grêle.

3°

col.1 : Le plan de dame doré

col.2 : Cette variété réussit bien – donne un raisin meilleur plus blanc et qui ressemble assez sauf le gout au chasselat commun.

4°

col.1 : Le juranson

col.2 : Sarment gros et droit, résistant aux orages.

Grappes de moyenne grosseur.

2.

col.1 : La muscade appelé Guilan à Clairac, angelicaou à Nérac et dans le département du Gers

col.2 : Sarment droit d'une couleur rosée, et dont le bois est très-dur.

Feuilles tri-lobées, à la partie inférieure, d'un vert clair à la face supérieure, caractérisées par de petites boursoufflures dorées de la grosseur d'un pois ou d'une fève qui forment un exhaussement à la face supérieure

Grappes dorées coniques parfois branchues.

col. 3 : Cépages...

Raisins très parfumés mais ne communiquant pas ce parfum au vin blanc, fort sujet à l'oïdium, attaqué de préférence par les abeilles et les guêpes, recherchés pour servir de raisins de table.

Suite de la deuxième partie à la page ci-après.

Suite de la deuxième partie.

3.

col.1 : Le sauvignon ou salviot

col.2 : Grappes assez fortes, dun vert violet.

Grains serrés, ovales, tachetés de petits points noirs

col. 3 : Raisins d'une maturité précoce ayant un parfum très-prononcé qui se retrouve dans un espèce de figues appelées salviotes.

4.

col.1 : Le Mozac

col.2 : Grappes verdâtres.

Grains ovales et à la peau fort épaisse.

col. 3 : néant

5.

col.1 : Le blanc sémillon

col.2 : Sarments gros, retombants, d'une couleur brune, tirant sur une teinte rouge ou violette

Grappes fortes.

Grains dorés, ronds, très-serrés, croquants, très-parfumés.

col. 3 : Raisin donnant un excellent vin blanc, se pourrissant prématurément par un temps humide, très-productif.

6.

col.1 : Le Guillat blanc

col.2 : Sarments et feuilles semblables à ceux de la muscade sauf les boursoufflures dorées dont nous avons parlé.

Grappes très-fortes.

Grains ronds et serrés quand il est bien mûr se dore et parait diaphane.

col. 3 : Raisin très-acide et agaçant jusqu'au moment de la maturité complète, il devient alors assez doux, se détache de son pédoncule, et se couvre de moisissures dans la partie qui touche à terre.

7.

col.1 : La doucette

col.2 : Cépage dont les signes distinctifs sont inconnus au soussigné

col. 3 : néant

8.

col.1 : Le gros gal

col.2 : Sarments cendrés durs, fort droits à gros bourgeons.

Feuilles larges, d'un vert pâle.

Grappes fort grosses.

Grains, ovales et serrés, fort gros, à peu près comme ceux du malaga se dorant à maturité complète.

col. 3 : Souches très-élevées.

Raisins se desséchant habituellement sous l'action d'un soleil brûlant, ainsi que le couturier.

9.

col.1 : Œil de tour, ou coufidou (propre à confir)

col.2 : Sarments droits, grêles, de couleur terne, à nœuds rapprochés.

Grappes de grosseur moyenne, de forme cylindrique.

Grains assez serrés, verts et dorés à parfaite maturité, ayant la peau très épaisse.

col. 3 : Raisins ayant un goût fin et parfumé.

Fin de la seconde partie.

Le maire soussigné est d'avis que l'exposition des raisins doit avoir lieu à l'époque des vendanges 1866.

Troisième partie. Raisins gris ou de couleur intermédiaire.

La commune de St Eutrope ne renferme à peu près aucune espèce de raisin rentrant dans la troisième partie

St Eutrope le 23 mars 1866

Le maire

Pièce 40

Commune de S^t Jean-de-Duras

1^{re} Partie

1.

col.1 : Carmenet-Sauvignon = 1^{er} Raisin noir (Etranger)

col.2 : Sarments retombants, minces, s'amincissant, jaunes, rayés, nœuds rapprochés, moelle assez développée, bois mou.

Feuilles planes, profondément découpées, 3 lobes, finement dentelées, vert clair, lisses et luisantes dessus, légèrement duveteuses en dessous, jaunissant à l'automne.

Grappes cylindriques, légèrement ailées, pédoncule court, fort et coloré.

Grains ronds égaux, écartés murissant en même temps, mous, juteux, peau fine, saveur des plus agréables, se détachant de la grappe, se conservant sur pied.

col. 3 : Cépage – Végétation vigoureuse, production moyenne – souche de longue existence.

Raisin – sujet à la coulure, un peu à l'oïdium, ne pourrissant pas par un temps humide – maturité précoce – bon à manger – à conserver.

Vin – qualité excellente – couleur médiocre – bonne conservation ; acquiert beaucoup de bouquet avec l'âge.

2.

col.1 : Isabelle – 2^{ème} raisin noir (étranger)

col.2 : Sarments buissonneux, retombants, gros, s'amincissant, colorés, jaune, légèrement rayés, nœuds écartés, moelle très-découpée, bois mou.

Feuilles rondes, peu découpées, à 3 lobes, peu dentellées, vert clair, velues en dessous, ternes en dessus, jaunissant à l'automne.

Grappes longues, ailées ; pédoncule long, fort, jaunâtre.

Grains allongés, égaux, écartés, murissant en même temps, croquants, charnus, peau dure, saveur très-parfumée, se conservant très-bien sur pied.

col. 3 : Cépage – Végétation vigoureuse – production abondante ; souche d'existence médiocre.

Raisin – pas de coulure, pas d'oïdium – maturité précoce – Bon à manger, à conserver et à déssecher.
Vin – bonne qualité, bonne couleur, bonne conservation.

3.

col.1 : 1° Côte Rouge - 2° Malbec – 3^{ème} raisin noir (indigène)

col.2 : Sarments minces, colorés en jaune brun, nœuds écartés, moelle très-développée – bois mou.
Feuilles à trois lobes, dentellées, vert clair – lisses – luisantes en dessus et duveteuses en dessous – jaunissant de bonne heure.

Grappes coniques irrégulières, pédoncule long, moyenne grosseur – rouge – Grains ronds, égaux, écartés, murissant en même temps, précoces, croquants, juteux, peau fine, saveur sucrée, se détachant de la grappe et se conservant bien sur pied.

col. 3 : Cépage – Végétation moyenne, il faut au moins une flage ou haste pour que la production soit bonne, souche d'une longue existence.

Raisin – sujet à la coulure, pas d'oïdium – ne pourrissant pas, maturité précoce, non à manger à conserver, à déssecher.

Vin – bonne qualité, riche couleur, bonne conservation, il acquiert un des meilleurs bouquets de tous les cépages du pays.

4.

col.1 : 1° Fère - 2° Hère – 4^{ème} raisin noir (Indigène)

col.2 : Sarments forts, colorés en brun, nœuds très-écartés, moelle très-peu développée, le bois dur.
Feuilles peu découpées, peu dentellées, vent rougeâtre ; rugueuses, ternes en dessus et duveteuses en dessous – rougissant de bonne heure.

Grappes cylindriques, pédoncule court, brun.

Grains ronds et petits – très-serrés – murissant en même temps, croquants juteux, peau dure, saveur âtre, ne se détachant pas de la grappe.

Il se conserve très-bien sur pied.

col. 3 : Cépage – Végétation vigoureuse – production moyenne – existence de la souche médiocre.

Raisin (pas de coulure, sujet à l'oïdium, se conserve par les temps humides, maturité moyenne, bon manger, à conserver, à déssecher.

Vin – Bonne qualité, bonne et riche couleur, bonne conservation, acquiert beaucoup de bouquet avec l'âge. Il aromatise et corse les autres cépages.

5.

col.1 : Verdeau – 5^{ème} raisin noir

col.2 : Sarments buissonneux – s'amincissant – rayés – rouges – nœuds écartés, moelle peu développée – bois dur.

Feuilles planes, larges, eu découpées, 3 lobes, pas dentellées, lisses dessus, duveteuses en dessous – rougissant à l'automne.

Grappe cylindrique – pédoncule longue, assez fort – blanchâtre.

Grains ronds, serrés, murissant presque en même temps, juteux, peau fine, saveur âtre, se détachant très-bien de la grappe, se conservant facilement sur le pied.

col. 3 : Cépage – Végétation vigoureuse – production moyenne – ouche de longue durée.

Raisin – sujet à la coulure non à l'oïdium – ne se pourrissant pas par un temps humide.

Vin – Très-bonne qualité, bonne couleur, bonne conservation.

Acquiert beaucoup de bouquet avec l'âge.

6.

col.1 : Béni-Carlos – 6^{ème} raisin noir

col.2 : Sarments buissonneux, droits, moyennement allongés, assez gros, rayés en gris, moelle peu développée, bois très-dur.

Feuilles petites, à cinq lobes, dentellées – profondément découpées, luisantes et lisses en dessus, duveteuses en dessous ; jaunissant.

Grappe cylindrique, ronde – pédoncule fort – court et blanchâtre.

Grains ronds, murissant en même temps, serrés – juteux, peau épaisse, saveur douce, se détachant facilement de la grappe – se conservant très-bien sur le pied.

col. 3 : Cépage – Végétation vigoureuse – production abondante – souche de longue durée.

Raisin – pas de coulure – pas d'oïdium – ne pourrissant pas – précoce.

Vin – Qualité excellente – bonne couleur, bonne conservation, acquiert un bouquet très-parfumé avec l'âge.

7.

col.1 : Grappu – 7^{ème} raisin noir

col.2 : Sarments petits – retombants – s'amincissant, tachetés, colorés en brun – moelle développée – bois mou.

Feuilles petites à 3 lobes, très dentellées, lisses et luisantes en dessus – légèrement duveteuses mais pâles en dessous.

Grappes coniques, légèrement ailées, pédoncule moyen, assez gros, rouge.

Grains ronds, pas trop serrés, murissant en même temps – juteux – peau fine – saveur douce – se détachant parfaitement de la grappe – se conservant très-bien sur le pied.

col. 3 : Cépage – Végétation vigoureuse – production moyenne, souche de longue durée.

Raisin – sujet à la coulure – pas à l'oïdium – ne pourrissant pas – précoce.

Vin – très-bonne qualité – bonne couleur – bonne conservation.

Acquiert un bon bouquet.

8.

col.1 : Navarre – 8^{ème} raisin noir

col.2 : Sarments retombants, minces, écartés, s'amincissant, colorés en rouge, rayés, nœuds écartés, moelle peu développée – bois dur.

Feuilles rondes, peu découpées, à 3 lobes – peu dentelées – vert clair – rugueuses – ternes en dessus, duveteuses en dessous – jaunissant.

Grappe cylindrique – régulière, pédoncule court, moyen, rouge.

Grains allongés, égaux, écartés, murissant en même temps, croquants, juteux, peau fine – saveur sucrée, se détachant de la grappe et se conservant très-bien sur pied.

col. 3 : Cépage – Végétation médiocre – production moyenne – existence longue.

Raisin – pas de coulure – pas d'oïdium – il ne pourrit pas, précoce.

Bon à conserver et à dessécher.

Vin bonne qualité, riche couleur – bonne conservation, un des meilleurs cépages.

9.

col.1 : Sauvignon noir – 9^{ème} raisin noir

col.2 : Sarments minces, retombants, égaux, coloré brun, rayé, nœuds rapprochés, moelle peu développée, bois dur.

Feuilles planes – profondément découpées, à cinq lobes, dentellée, vert clair, lisses et luisantes en dessus, légèrement duveteuses en dessous – rougissant à l'automne.

Grappes cylindriques – pédoncule court – fort brun.

Grains ronds – égaux – très-serrés – murissant en même temps – croquants – charnus – peau fine – saveur relevée – ne se détachant pas de la grappe – pourrissant sur le pied.

col. 3 : Cépage – Végétation faible – production faible – existence longue.

Raisin – sujet à la coulure – pas à l'oïdium – pourrit facilement – très-précoce – très-bon à manger.
Vin – très-bonne qualité – couleur médiocre – conservation bonne.

10.

col.1 : Enrageat noir – 10^{ème} raisin noir

col.2 : Sarments buissonneux – droits – gros, égaux – colorés en brun – tachetés – nœuds rapprochés – moelle peu développée – bois dur.

Feuilles tourmentées, rondes, peu découpées, 3 lobes – peu dentellées – vert foncé – rugueuses – ternes en dessus – velues en dessous – rougissant de bonne heure.

Grappes cylindriques – régulières, pédoncule court – fort – non coloré.

Grains ronds égaux – très-serrés – ne murissant pas en même temps, croquants – juteux – peau fine, saveur fade – pourrissant facilement.

col. 3 : Cépage – Végétation moyenne – production faible – durée longue.

Raisin – sujet à la coulure pas à l'oïdium – pourrit – maturité moyenne.

Il n'est pas bon à manger ni à conserver.

Vin – mauvaise qualité, médiocre couleur.

11.

col.1 : 1° Couturier - 2° Teinturier – 11^{ème} raisin noir

col.2 : Sarments droits, buissonneux, gros, s'amincissant, colorés brun, rayés, nœuds écartés, moelle peu développée – bois assez mou.

Feuilles tourmentées, peu découpées, 5 lobes, peu dentellées, vert noir, lisses, luisantes en dessus, velues en dessous – rougissant.

Grappes coniques, régulières, pédoncule long, fort, coloré brun.

Grains allongés, égaux, serrés – murissant en même temps, croquants juteux – à peau fine, saveur douce – se détachant de la grappe et pourrissant.

col. 3 : Cépage – Végétation vigoureuse – production abondante. Souche d'une longue durée.

Raisin – pas sujet à la coulure – sujet à l'oïdium – maturité tardive – ce raisin n'est pas bon.

Vin – médiocre qualité – médiocre couleur – médiocre conservation.

Raisins rouges

12.

col.1 : 1° Grand noir – 2° Périgord – 1^{er} raisin rouge

col.2 : Sarments retombants – minces – égaux, rougeâtres – rayés – nœuds écartés, moelle très-développée – bois mou.

Feuilles tourmentées, allongées, profondément découpées – à 3 lobes – peu dentellées – vert clair – rugueuses – luisantes en dessus, velues en dessous – jaunissant.

Grappes coniques, ailées ; pédoncule long et fort, non coloré.

Grains allongés – inégaux – écartés, murissant en même temps – croquants – juteux – peau fine – à saveur sucrée – se détachant parfaitement, pourrissant.

col. 3 : Cépage – Végétation moyenne – production abondante – souche d'une existence longue.

Raisin – il n'est pas sujet à la coulure, si à l'oïdium – il pourrit – maturité moyenne.

Bon à manger, pas à conserver – si à dessécher.

Vin de moyenne qualité.

13.

col.1 : 1° Picardan – 2° Mamelles de Chèvre – 2^{ème} raisin rouge

col.2 : Sarments droits, minces, assez égaux, rayés, colorés rougeâtre – nœuds très écartés, moelle assez développée – bois mou.

Feuilles planes, allongées – profondément découpées – 3 lobes – peu dentellées – vert clair – lisses – luisantes en dessus – duveteuses en dessous – jaunissant.

Grappes longues, coniques, ailées – pédoncule long, assez fort – pas de couleur.

Grains allongés, inégaux, écartés, murissant en même temps, croquants – juteux – peau fine – saveur relevée, se détachant de la grappe – ne pourrissant pas sur le pied.

col. 3 : Cépage – Végétation vigoureuse – production abondante – souche de longue durée.

Raisin – pas sujet à la coulure ni à l'oïdium – il ne pourrit pas – maturité moyenne – Très-bon à manger, à conserver et surtout à dessécher.

Vin de bonne qualité, de moyenne couleur, de bonne conservation.

Raisins violets

14.

col.1 : 1° Piquepoul – 2° Piquepout – 1^{er} raisin violet

col.2 : Sarments retombants, très allongés – rayés – blanchâtres – nœuds assez écartés, moelle très-développée – bois mou.

Feuilles tourmentées, allongées, profondément découpées, à cinq lobes – finement dentellées – vert clair – lisses dessus, velues dessous – jaunissant.

Grappe conique et ailée, pédoncule long – fort – blanchâtre.

Grains allongés – inégaux – écartés – ne murissant pas en même temps, croquants – charnus – à peau dure – saveur relevée – se détachant de la grappe, se conservant parfaitement.

col. 3 : Cépage – Végétation vigoureuse – production abondante – souche de longue durée.

Raisin – pas de coulure – sujet à l'oïdium – maturité tardive – pas bon à manger, si à conserver et à dessécher.

Vin, bonne qualité, faible couleur, bonne conservation.

Il acquiert beaucoup de bouquet avec l'âge.

15.

col.1 : Brumier – 2^{ème} raisin violet

col.2 : Mêmes sarments, mêmes feuilles, même grappe que le Piquepoul.

Les grains plus gros et la peau plus dure.

col. 3 : Même cépage que le piquepoul.

Raisin sujet à la coulure.

Fin de la 1^{ère} Partie

2^{ème} partie – raisins blancs, jaunes ou dorés.

Raisins blancs

16.

col.1 : 1° Enrageat – 2° Folle Blanche ou Plant de Dame – 1^{er} raisin blanc

col.2 : Sarments buissonneux, droits – gros – s'amincissant – rayés – colorés en blanc – nœuds rapprochés – moelle très-développée – bois dur.

Feuilles planes – rondes – peu découpées, 3 lobes – peu dentellées – vert noir – rugueuses – ternes – velues dessus – jaunissant.

Grappes cylindriques, pédoncule court, fort, sans couleur.

Grains ronds, égaux, très-serrés – murissant en même temps, mous - juteux – peau dure – saveur aigre – se détachant difficilement – pourrissant sur le pied.

col. 3 : Cépage – Végétation vigoureuse – production abondante.

Raisin – pas de coulure – pas d'oïdium – maturité moyenne – Il n'est bon ni à manger, ni à conserver ni à dessécher.

Vin – bonne qualité – bonne conservation.

17.

col.1 : Blanc Sémillon (mou) – 2^{ème} raisin blanc

col.2 : Sarments retombants, gros – s’amincissant – tachetés de jaune – nœuds écartés, moelle développée – bois mou.

Feuilles planes – rondes – découpées – 3 lobes – dentellées – vert foncé – lisses en dessus – duveteuses en dessous – rougissant.

Grappes coniques allongées – pédoncule long – moyen – jaune.

Grains ronds – égaux – écartés – murissant en même temps – mous – juteux – peau fine à saveur très sucrée – se détachant facilement – pourrissant beaucoup.

col. 3 : Cépage – Végétation moyenne – Production abondante – Souche d’une assez longue durée.

Raisin – sujet à la coulure – à l’oïdium – maturité précoce – très-bon à manger, par à conserver – si à dessecher.

Vin de 1^{ère} qualité – Couleur bonne – Conservation excellente – beaucoup de bouquet en vieillissant.

18.

col.1 : Blanc Sémillon Croquant – 3^{ème} raisin blanc

col.2 : Ce cépage est le même que le Blanc Sémillon mou. La seule différence qui existe entre ces deux cépages, c’est que les fruits du premier sont mous et ceux du second sont croquants.

col. 3 : Même renseignements que pour le Blanc Sémillon mou.

19.

col.1 : 1° Sibadet – 2° Malvoisie blanc – 4^{ème} raisin blanc

col.2 : Sarments buissonneux, retombants – minces – s’amincissant – colorés jaune – tachetés – nœuds rapprochés – peu de moelle – bois dur. Feuilles planes, peu découpée – 3 lobes – peu dentellées – vert noir – rugueuses – ternes dessus – velues dessous – rougissant.

Grappes coniques, ailées – pédoncule long – fort – jaune.

Grains allongés, égaux – serrés, murissant en même temps – croquant, charnus – peau dure – saveur douce mais fine – ne se détachant pas – se conservant bien.

col. 3 : Cépage – Végétation moyenne – production abondante – souche de longue durée.

Raisin – pas de coulure ni d’oïdium, ne pourrissant pas – maturité précoce – Bon pour tout.

Vin – Bonne qualité – bonne couleur – bonne conservation

Raisins jaunes ou dorés

20.

col.1 : 1° Muscade – 2° Plant de Blaireau – 1^{er} raisin jaune

col.2 : Sarments retombants – s’amincissant – tachetés en jaune – nœuds rapprochés – moelle peu développée – bois mou. Feuilles planes – allongées – découpées – 5 lobes – bien dentellées – vert clair – lisses en dessus – velues en dessous – jaunissant.

Grappes coniques, pédoncule long, mince – jaune.

Grains allongés – inégaux, écartés, murissant en même temps – croquants – juteux – peau fine – saveur sucrée et relevée, se détachant – pourrissant.

col. 3 : Cépage – Végétation moyenne – production moyenne – souche de médiocre durée.

Raisin – sujet à la coulure – à l’oïdium – maturité précoce – très-bon à manger – non à conserver ni à dessecher.

Vin – 1^{ère} qualité – couleur jaune – conservation très-bonne – acquiert beaucoup de bouquet.

21.

col.1 : 1° Jurançon – 2° Durançon – 2^{ème} raisin jaune

col.2 : Sarments buissonneux – droits – gros, égaux, colorés brun – tachetés – nœuds rapprochés, moelle peu développée, bois très-dur. Feuilles planes allongés – très-découpées – 32 lobes – très dentelées – vert noir – rugueuses et ternes en dessus – velues en dessous – jaunissant. Grappes cylindriques – pédoncule assez long – assez fort – jaunâtre.

Grains – ronds – égaux – serrés – murissant en même temps – croquants – juteux – peau fine – saveur sucrée, se détachant à demi – ne se conservent pas sur le pied.

col. 3 : Cépage – Végétation vigoureuse – production abondante – souche d'une assez longue durée.

Raisin sujet à la coulure, non à l'oïdium – maturité moyenne – bon à manger et à dessécher – il pourrit facilement.

Vin – excellente qualité – couleur jaunâtre, bonne conservation.

3^{ème} Partie

Dans la commune de St Jean, il n'y a de raisin gris que le Chauvignon gris, appelé aussi Chaussé-gris et dans d'autres localités gris-chaussé.

Certifié exact à St Jean de Duras le 17 mars 1866

Le Maire

Dupont

Pièce 41

Commune de Saint-Jean-de-Thurac

1^{re} Partie

1.

col.1 : 1° Gros méril

col.2 : Sarments - noirs et un peu rayés – bourgeons écartés (nœuds) – bois fort très-dur

Feuilles – à cinq lobes, velues en dessous

Grappes – cylindriques – supportées par un pédoncule long, faible et coloré.

Grains – allongés, égaux et un peu écartés, mûrissant en même temps – juteux, saveur douce, se conservant très-bien sur pied après la maturité.

col. 3 : Cépage – végétation vigoureuse, production abondante, souche d'une existence moyenne.

Raisin – non sujet à la coulure, maturité moyenne, bon à manger et conserver et à dessécher.

Vin – de bonne qualité, mais pas très-coloré – de bonne conservation et acquiert du bouquet avec l'âge.

2.

col.1 : 1° Petit méril

col.2 - col. 3 : mêmes caractères que le précédent, mêmes qualités - seulement moins productif et très-sujet à la coulure.

3.

col.1 : 1° Bouchalés

col.2 : Sarments – noirs, bois tendre, s'amincissant rapidement à partir du pied.

Feuilles

Grappes – cylindriques, supportées par un pédoncule

Grains – menus un peu allongés – égaux dans la même grappe – mûrissant en même temps – à peau fine, à saveur relevée – pourrissant sur pied après la maturité (ce plan doit entrer en faible quantité dans une plantation de vigne)

col. 3 : Cépage – production moyenne, végétation ordinaire, souche d'une existence

Raisin, sujet à la coulure – pourrit par les temps humides, maturité précoce, bon à manger

Vin de très-bonne qualité – très-coloré – donnant un bon bouquet mais il ne peut être employé seul, il doit être coupé.

4.

col.1 : 1° Mourastel

Plan fort et Sans pareil dans la contrée de Buzet

col.2 : Sarments – gros – fourchus, de couleur jaune – beaucoup de moelle.

Feuilles – à cinq lobes d'un vert foncé

Grappes – fourchues – supportées par un pédoncule, le plus souvent court – mais très-fort

Grains – très-serrés, à peau fine, un peu âpre – se conservant sur pied après la maturité

col. 3 : Cépage – végétation moyenne – production abondante et régulière – souche d'une longue existence.

Raisin – non sujet à la coulure – d'une maturité ordinaire – sujet à être desséché au soleil par les fortes chaleurs.

Vin – de très-bonne qualité – de bonne couleur (id.) conservation – acquiert du bouquet avec l'âge.

5.

col.1 : 1° Gros côte rouge

col.2 : Sarments – petits et colorés – bois dur

Feuilles – dentelées – à trois lobes

Grappes – allongées, peu régulières, supportées par un pédoncule long faible (très) et coloré

Grains – allongés.

col. 3 : Cépage – végétation vigoureuse – production abondante.

Raisin – peu sujet à la coulure – maturité précoce.

Vin – de bonne qualité, bonne couleur, bonne conservation.

6. Petit côte rouge

col.1 - col. 3 : mêmes caractères que le précédent – mêmes qualités – seulement peu productif, et très sujet à la coulure.

7.

col.1 : Grand- [côte rouge]

col.2 : Sarments – petits (comme le meril)

Feuilles – très-dentelées

Grappes – allongées – supportées par un pédoncule long et fort

Grains – clairs, allongés, se conservant assez bien sur pied

col. 3 : Cépage – végétation peu vigoureuse – production assez abondante

Raisin d'une maturité précoce. Bon à manger – non sujet à la coulure

Vin – peu coloré.

8.

col.1 : Massen

col.2 : Sarments – fourchus, couleur jaune.

Feuilles dentelées

Grappes fourchues, supportées par un pédoncule très-fort

Grains serrés à peau fine, âpre à manger - ronds

col. 3 : Cépage – forte végétation, production abondante.

Raisin, un peu sujet à la coulure, âpre à manger – maturité tardive

Vin – de bonne qualité.

9.
col.1 : Plan de Bordeaux
col.2 : Sarments petits, bois tendre
Feuilles peu découpées
Grappes – allongées, écartées – pédoncule long et faible
Grains allongés, peu de pépin – goût sucré – murissant inégalement dans la même grappe
col. 3 : Cépage peu de végétation – production ordinaire
Raisin sujet à la coulure – maturité précoce
Vin - mou

10.
col.1 : Pique-Poul
col.2 : Sarments – gros dans toute la longueur - blanc
Feuilles très-dentelées
Grains allongées – mûrit tardivement et inégalement
Grappes – fourchues – supportées par un pédoncule fort
col. 3 : Cépage végétation vigoureuse – production abondante
Raisin sujet à la coulure
Vin capiteux

11.
col.1 : Pique Poul-de-hongrie
col.2 : Sarments – gros, neux écartés
Feuilles très dentelées
Grappes cylindriques allongées – pédoncule fort
Grains – allongés - charnu
col. 3 : Cépage très productif – végétation vigoureuse
Raisin peu sujet à la coulure – mûrissant très-tard
Vin – de mauvaise qualité

12.
col.1 : Plan de luzer
col.2 : Sarments – petit bois mais dur
Feuilles dentelées à trois lobes
Grappes allongées supportées par un pédoncule fort
Grains allongés juteux
col. 3 : Cépage peu de végétation – production – très-productif
Raisin – d'une maturité tardive
Vin – capiteux mais de mauvaise qualité

2^e partie
Raisins blancs ou jaunes & ...

13.
col.1 : Malvoisie
col.2 : Sarments - buissonneux
Feuilles très-dentelées blanches en dessous
Grappes cylindriques, un peu irrégulières, supportées par un pédoncule
Grains – très-allongés
col. 3 : Cépage – végétation vigoureuse – production abondante – souche de courte durée

Raisin – peu sujet à la coulure – maturité tardive – très-bon à manger à conserver et à dessécher
Vin de bonne qualité

14.

col.1 : Plan-de-dame blanc

col.2 : Sarments colorés, bois tendre, beaucoup de moelle

Feuilles dentelées et blanche en dessus

Grappes cylindriques – supportées par un pédoncule fort

Grains – très-gros, serrés – d’une maturité ordinaire, pourrissant facilement

col. 3 : Cépage végétation vigoureuse, production abondante, souche de longue existence

Raisin non sujet à la coulure mais sujet à être desséché par le soleil

Vin – capiteux se conservant très-bien

15.

col.1 : chalosse

col.2 : Sarments colorés jaune

Feuilles dentelées d’un vert tendre très luisant

Grappes – irrégulières, supportées par un pédoncule fort et court

Grains allongés un peu, d’un beau brillant – murissant en même temps, croquants, à saveur fine – pourrissant facilement

col. 3 : Cépage végétation abondante – production faible

Raisin très sujet à la coulure, d’une maturité précoce – pas bon à conserver

Vin – très-doux

3^e partie nulle

Dressé par nous – mairie de St Jean de thurac le 22 avril 1866

Le maire

Cassaigne Jean

Pièce 43

Commune de Saint-Léger, canton de Damazan

[Pour cette commune, seule la 1^{re} colonne est complétée pour chaque partie, sans commentaire]

1^{re} Partie

Pied-Rouge

Grand-Bouchalès

Petit-Bouchalès

Ste-Colombe

La Mérille

Plant-de-Dame

Pique-Poul noir

2^{me} Partie

Jurançon ou Quillard

Le Sauvignon

L’œil-de-tourd

Le Sémillon

Malvoisie ou blanquette

Pique-Poul blanc

Plant-de-Dame blanc

La clairette

3^{me} Partie

Le Chausset

Pièce 44

Commune de Sainte Livrade

1^{re} Partie

1.

col.1 : gros Pied-Rouge

col.2 : Sarment : bois fort et vigoureux, nœuds rapprochés et saillants, retombant couleur brune - bois mou - feuilles rondes, peu découpées lisses vert foncé - rougissant et tombant de bonne heure.

Grappes irrégulièrement coniques parfois ailées, pédoncule de longueur moyenne – couleur verte.

Grains ronds, égaux dans la même grappe et murissant en même temps, mous juteux, saveur sucrée, se conservant bien sur pied.

col. 3 : Cépage : végétation très vigoureuse. Production abondante, souche d'une existence longue. Raisin peu sujet à la coulure, non à l'oïdium, maturité précoce, bon à manger. Vin de bonne qualité et très coloré.

2.

col.1 : gros Pied-Rouge

col.2 - col. 3 : ne différant du précédent que par la forme de ses grains allongés. Tous deux originaires du querci.

3.

col.1 : petit Pied-Rouge ou Cote Rouge

col.2 : Sarment faible, brun foncé, nœuds rapprochés, bois plus dur, moins retombant, même caractère des feuilles, plus petites et tombant de meilleure heure.

Grappes cylindriques, pédoncule court, faible et rouge.

Grains petits, ronds, inégaux, murissant en même temps, croquants, peu juteux, peau dure, saveur très sucrée, flétrissant après maturité.

col. 3 : cépage : végétation faible, production peu abondante – souche de longue durée, très sujet à la coulure. Vin fin, très coloré, réputé le meilleur pour la qualité.

4.

col.1 : Gros Boisseles

col.2 : Sarment : fort et vigoureux – nœuds moyennement rapprochés, retombant – couleur claire, bois dur. Feuilles.....

Grappes cylindriques ailées, pédoncules allongées couleur moins foncée que le gros pied rouge – grains allongés, égaux dans la même grappe ne murissant pas toujours également. Mou juteux – peu sucré.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse – production abondante, souche d'une existence longue.

Raisin : peu sujet à la coulure, non à l'oïdium, maturité tardive, peu bon à manger.

Vin : qualité assez ressemblante mais inférieure au pied rouge gros.

5.

col.1 : Petit Boisseles

col.2 - col. 3 : presque en tout ressemblant au pied rouge ou cote rouge un peu inférieur en qualité.

6.

col.1 : Maurot

col.2 : Sarment : faible, brun foncé, très mince dans le bout.

Feuilles tombant de très bonne heure.

Grappes : irrégulièrement coniques parfois ailées – pédoncule long couleur verte.

Grains : clairs, égaux dans la même grappe – ronds et petits et murissant en même temps, mous juteux sucré – pourrissant sur pied aux premières pluies.

col. 3 : Cépage : végétation faible, production très abondante – souche de peu de durée, très sujet à l'oïdium et un peu à la coulure, très précoce. Vin réputé de bonne couleur et de bon qualité.

7.

col.1 : Sans-Pareil

Plan de dame noir

col.2 - col. 3 : Sarments. Plan des plus connus... l'un des plus abondants. Donnant des qualités différentes suivant les positions, il munit mal dans la plaine et dans l'exposition au nord.

8.

col.1 : Pique poul du Quercy

col.2 : Sarments écartés, droits, de grosseur moyenne s'amincissant rapidement, nœuds rapprochés, bois dur. Couleur claire.

Feuilles petites, découpées, vert clair, tombant de bonne heure.

Grappes cylindriques ailées, pédoncules courts forts et colorés en vert.

Grains ronds, gros, parfois inégaux, serrés murissant en même temps avec la même exposition, mous juteux. Peau fine saveur fade, se conservant moyennement.

col. 3 : Cépage : végétation moyenne, parfois faible, production très abondante, souche d'une existence moyenne.

Raisin : peu sujet à la coulure et à l'oïdium, ne pourrit guère – d'une maturité tardive.

Vin : de médiocre qualité - de faible couleur.

9.

col.1 : Pique poul du pays

col.2 - col. 3 : très abondants, grains petits et irréguliers, murissant inégalement, très sujet à la coulure surtout à l'oïdium – peu comparable au précédent et inférieur en tout.

10.

col.1 : Gros-more

col.2 : Sarments : buissonneux écartés, allongés, presque également gros partout – nœuds écartés, bois dur.

Feuilles : planes, rondes, peu découpées, très larges, pédoncules très longs – rougissants de bonne heure.

Grappes : coniques, irrégulières, ailées (toujours) – pédoncules forts et longs.

Grains : ronds presque égaux dans la même grappe – assez serrés, murissant assez bien – croquants et charnus, peau dure flétrissant après maturité.

col. 3 : Cépage : végétation la plus vigoureuse, production abondante, souche d'une existence longue, jeune pampre fragile au moindre choc.

Raisin : le plus gros connu dans le pays, peu sujet à l'oïdium et à la coulure – maturité moyenne.

Vin : qualité et couleur moyenne.

11.

col.1 : Mérille

col.2 - col. 3 : Plan très vigoureux et très abondant se rapprochant du précédent par la quantité et la qualité, un peu inférieur cependant, grain allongé et plus gros, souche de moindre durée.

12.

col.1 : Plan de Béziers

col.2 : sarments : gros – forts, retombants, nœuds moyennement rapprochés, bois mous.

Feuilles : se conservant très longtemps sur pieds – longuement pédonculées.

Grappes : coniques, ailées, pedoncules forts et longueur moyenne.

Grains : allongés, égaux, serres, murissant très inégalement – très mous, très juteux – saveur fade - pourrissant facilement.

col. 3 : Cépages : végétation la plus vigoureuse, production des plus abondantes, souche forte, vigoureuse et de longue durée.

Raisins : non sujet à la coulure, d'une maturité tardive.

Vin : de mauvaise qualité - de très faible couleur, ne pouvant supporter les chaleurs.

13.

col.1 : Guillat Noir

col.2 - col. 3 : Cépage d'une vigueur moyenne, irrégulièrement abondant, vu qu'il est sujet à la coulure.

Raisin de grosseur moyenne a grain rond croquant murissant peu après le pied-rouge, vin de bonne qualité se rapprochant beaucoup du pied-rouge.

Il y a encore dans le pays un très grand nombre d'autres cépages noirs mais bien moins répandus et par suite très peu connus.

2^{me} Partie

14.

col.1 : Jurançon ou Plant Quillard

col.2 - col. 3 : Plant vigoureux à sarment fort, droits, très dur, de couleur claire tombant la feuille à bonne heure, remarquable par la qualité et la quantité de sa production, raisin bon et murissant à bonne heure...

Cépage du reste assez avantageusement connu.

15.

col.1 : Plant de Dame

col.2 - col. 3 : Plant vigoureux à sarment aussi fort mais moins droit que le précédent – de couleur brune, à nœuds très rapprochés murissant tard, et bien ou mal suivant l'exposition, raisin réputé bon pour le vin blanc mais non comparable au jurançon.

16.

col.1 : Semillon

col.2 : Sarments : faible, retombant, nœuds moyennement rapprochés, bois brun et mous.

Feuilles : vert clair, légèrement duveteuses en dessous, longuement pédonculées, jaunissant et tombant de bonne heure.

Grappes : coniques, régulières, pedoncules longs, faible et flexibles.

Grains : allongés, égaux, écartés, murissants parfaitement bien – mous juteux, saveur douce, se conservant bien sur pieds quoique flétrissant a bonne heure.

col. 3 : Cépages : végétation moyenne, production ordinaire.

Raisin : non sujet à la coulure ni à l'oïdium et prenant en murissant la couleur d'acajou.

Vin : excellente qualité - un peu coloré.

17.

col.1 : Œil de tour

col.2 - col. 3 : Excellent cépage vigoureux et abondant, d'une qualité ordinaire. Raisin bon à manger, à conserver, à dessécher. Plant du reste assez généralement connu.

18.

col.1 : Gillat Blanc

col.2 - col. 3 : Cépage n'ayant pas le moindre rapport avec le gillat noir, très vigoureux – abondant – raisin fade, mou juteux, très aqueux et sans qualité.

19.

col.1 : Sauvignon

20.

col.1 : Civadé

21.

col.1 : Mozat

[Accolade 19-20-21] Raisin blanc ne différent des Roses que par la couleur.

Nous ferons pour les cepages blanc la même observations que celle faite pour les cepages noirs.

3^{me} Partie

22.

col.1 : Sauvignon gris ou Chaussé-gris

col.2 : Sarment : faible, retombant, mince dans toute sa longueur, brun, nœuds rapprochés.

Feuilles : peu découpées, vert foncé jaunissant et tombant de bonne heure.

Grappe : conique régulière, pédoncule court, toujours petite.

Grains : allonge ovoïde très serré, murissant en même temps – croquants, peau dure, saveur fine relevée.

col. 3 : Végétation faible - production faible – existence longue – ni coulure, ni oïdium – maturité précoce – très bon à manger à conserver – peu juteux.

23.

col.1 : Civadé rose

col.2 : Sarment : gros retombant, de couleur claire rouge, nœuds écartés, bois mou.

Feuilles : peu découpées – lisses ternes vert foncées tombant de bonne heure – duveteuses et cendrées en dessous.

Grappes : irrégulière ailée, pédoncule long, le grain s'en détache très facilement.

Grain : allongé, écarté, mou juteux, murissant inégalement – saveur douce, bon raisin de conserve.

col. 3 : Végétation vigoureuse se détruisant facilement mais produisant beaucoup – ni coulure ni oïdium – maturité tardive – vin de médiocre qualité.

24.

col.1 : Mozat rose

col.2 : Sarment : court droit gros peu retombant, nœuds rapprochés - bois dur.

Feuille : peu découpée, lisse.

Grappe : conique, pedoncule court, fort, raisin de grosseur moyenne.

Grains : ronds, egaux, très serrés, croquants – se détachant difficilement de la grappe – de saveur sucrée et bon pour conserve.

col. 3 : Végétation vigoureuse – production moyenne – peu sujet à la coulure – non à l'oïdium, maturité moyenne, bon à manger – de bonne qualité pour le vin.

Pièce 46

Commune de Saint-Pierre-de-Clairac

Noires

1.

col.1 : Plant de Dâme

col.2 : Sarment – assez droits – assez gros bruns – nœuds rapprochés peu de moelle et dur grappes – rondes et courtes – grapillons le long du sarment – pedoncule court fort et brun. Grains ronds serrés dans la grappe – saveur douce.

col. 3 : Murissant de bonne heure – non sujet à la coulure et peu à l'oïdium – production assez forte – vin corsé

Poussant beaucoup de rejets le long du cep – pourrissant en temps pluvieux

2.

col.1 : Gros côte rouge

col.2 : Sarment – grosseur moyenne – nœuds écartés – moelle forte – bois mou – Grappes – longues – pedoncule idem – Grains – oblongs – clairs dans la grappe – juteux – saveur douce.

col. 3 : Hatif – végétation vigoureuse – production abondante à la taille longue - Raisin non sujet à la coulure – bon à manger et à conserver

Vin – bon – mais trop doux

3.

col.1 : Côt-Court

Négret (croit-on) de gascogne)

col.2 : Sarment – dur – assez droit – pedoncule extrêmement court et dur.

Grappe – ronde.

Grain – très noir – tassé dans la grappe – assez juteux.

col. 3 : maturité moyenne – donne de la couleur au vin.

Vin assez bon.

4.

col.1 : Guilla

col.2 : Sarment – long – mou – moelle développée.

Grappes longues – pedoncule idem de couleur rouge

Grains – gros – saveur douce.

col. 3 : maturité moyenne et régulière – abondante – le vin a les mêmes qualités et défauts que celui du côt rouge

5.

col.1 : Bouchales

col.2 : Sarment – dur – pousse assez vigoureuse

Grappe – mi longue – a oreilles – pedoncule tres dur mi long.

Grains peu serrés – saveur douce.

col. 3 : Passe pour être le cépage qui donne le meilleur vin ou qui contribue à le rendre tel

6.

col.1 : Mourastel

col.2 : Sarment – rouge et gros.

Grappe – conique – assez grosse – a oreilles.

Grains – noirs – cendrés – très tassés – saveur apre.

col. 3 : végétation assez forte – craint la chaleur – contribue à la bonté du vin

7.

col.1 : Massain

col.2 : Sarment gros – beaucoup de moelle – se déchirant très facilement – végétation très vigoureuse

Grappe – conique – oreilles très prononcées – Grains assez serrés – grosseur moyenne – saveur apre.

col. 3 : végétation très vigoureuse – production très abondante – craint la chaleur. On n'est pas d'accord sur la qualité qu'il donne au vin.

8.

col.1 : Mérille (gros)

col.2 : Sarment roux rayé de gris ; dureté moyenne – grappe longue – pedoncule id. très tendre – cylindrique.

Grains – gros oblong – écartés – saveur douce – juteux – peau fine – saveur douce.

col. 3 : végétation assez vigoureuse – production abondante.

raisin non sujet à la coulure mais beaucoup à l'oïdium – bon à manger – bon vin mais léger.

9.

col.1 : Crlalere

Languedoc

Poupo de Cralere

col.2 : Sarment rouge et mince – dureté moyenne

Grappes longues – grosses – pedoncule long assez dur

Grains – gros allongés – un peu cendrés – très écartés – croquants – juteux – peau dure – saveur douce.

col. 3 : végétation vigoureuse – production irrégulière.

Raisin maturité moyenne – bon à manger a dessécher – donne de la couleur au vin dont la qualité est douteuse

10.

col.1 : Tinturier

col.2 : Sarment – rouge même en dedans.

Grappes – petites – pedoncule court et dur

Grains – serrés petits – peu juteux

col. 3 : végétation moyenne – mûrit de bonne heure – donne beaucoup de couleur – très mauvais vin - peu cultivé.

11.

col.1 : chaussé noir

col.2 : Sarment – gros – dur assez droits.

Grappe – cylindrique – petite

Grains – ovales – serrés – beau noir – saveur douce.

col. 3 : végétation vigoureuse – production moyenne.

Raisin bon à manger – très rare – maturité assez hâtive – sujet à l'oïdium.

Rouges

12.

col.1 : Piquepoul

gros et petit

col.2 : Sarment – gros

grappe – conique – très grosse a oreilles

grains – longs – peu serres – gros – saveur acide

col. 3 : vegetation vigoureuse – production tres abondante – murit mal – très sujet a l'oidium – vin mediocre – se plante peu dans les nouvelles plantations

Rouges

13.

col.1 : Plant de Luzer

col.2 : Sarment gris – dur – nœuds écartés

Grappe – grosse conique a oreilles – pédoncule long

Grains – couleur inégale – allongés – ecartés – murissant inégalement – juteux – saveur acide.

col. 3 : vegetation moyenne – production abondante – perdant la feuille de bonne heure – maturite tardive – donne de la rudesse au vin.

Rouges

14.

col.1 : Grand Plant

col.2 : Sarment – moyen – mi durs – nœuds ecartes – pousse tourmentée.

Grappe tres grosse a oreilles – pedoncule long dur.

Grains très gros – murissant un peu inegalement.

col. 3 : vegetation assez forte – production abondante – maturite un peu tardive – qualite un peu supérieure au precedent.

Rouges

15.

col.1 : Mérille

col.2 : est une variete du noir et a les memes qualites mais ne peut donner de couleur au vin

col. 3 : néant

Blanche

16.

col.1 : Plan de dâme

enrageat

folle blanche

col.2 : Sarmen – gros et dur – nœuds rapproches

grappe – courte –

grains ronds - serrés

col. 3 : vegetation vigoureuse – production abondante – ayant de la force alcoolique au vin rouge

17.

col.1 : Plant quillat

Jurançon

col.2 : Sarment – tres droits – tres durs

Grappe – moyenne –

Grains ronds serrés dans la grappe

col. 3 : végétation vigoureuse – production abondante – bon vin – raisin bon à manger

18.

col.1 : Mauzac

col.2 : Sarment – durs – retombant.

Grains croquant.

col. 3 : végétation vigoureuse – bon[ne] production

rais[in] bon à manger

19.

col.1 : Chalosse

ou Cufidou je crois

col.2 : Sarment droit – dur

Grains clair - oblongs

col. 3 : Bon à manger

bon vin

20.

col.1 : Guillaud muscat

col.2 : Sarment droit -dur

grappe conique

grains inégaux transparent – peau très fine – saveur très douce et relevée

col. 3 : végétation moyenne – mûrit bien – est presque toujours la proie des guêpes et des oiseaux

21.

col.1 : Gros Semillon

Semilloune

col.2 : Sarment – mou

grappe longue à oreilles

grains longs écartés transparents

col. 3 : végétation vigoureuse – production abondante – raisin bon à manger – goût relevé

22.

col.1 : Sauvignon

col.2 : Sarments – durs – couchés

grappe petite

grains serrés petits tachetés – roux du côté du soleil

col. 3 : végétation moyenne – production idem – très bon à manger

23.

col.1 : Bourmès

col.2 : Sarment – gros dur

grappe – grosse.

Grains – longs – très serrés – saveur acide

col. 3 : végétation vigoureuse – production abondante mais irrégulière – très sujet à la coulure – donne de la force au vin

Gris

24.

col.1 : Chaussé gris
malvoisie

col.2 : Sarment – droits – durs
grappe – petite – cylindrique

grains petits – oblongs – serres – saveur douce

col. 3 : végétation vigoureuse – production faible – peu répandu.

Pièce 47

Commune de S^t Quentin

1.

col.1 : Côte rouge

col.2 : Les sarments sont colorés en brun foncé ; les nœuds sont rapprochés – Les raisins sont allongés, les grains écartés, la peau des grains est très ferme ; les grains sont aussi tant soit peu allongés – les feuilles légèrement dentelées.

col. 3 : Ce plant d'une végétation très vigoureuse, d'une maturité précoce – très bon à manger et à conserver, donne un vin d'excellente qualité, d'une couleur très noire, d'une conservation très bonne. Les propriétaires limitrophes de la Dordogne reconnaissent les bonnes qualités de ce plant – des vigneron en ont fait dans ces derniers temps de nombreuses plantations.

2.

col.1 : Petit Enrageat blanc

col.2 : Les nœuds des sarments sont un peu plus rapprochés que les précédents. Les raisins sont très abondants mais très petits ; les grains très serrés et ronds, les feuilles sont dentelées et moins grandes que celles du plant précédent.

col. 3 : Ce raisin donne un vin excellent, mêlé au précédent au côte-rouge tout en atténuant légèrement sa couleur il lui donne un bouquet tout à fait agréable au goût : ce plant se fait ensuite remarquer par sa végétation des plus vigoureuses et sa production on ne peut plus abondante, ensuite ce qui fait l'agrément de l'enrageat c'est qu'il réussit dans presque tous les terrains.

3.

col.1 : Périgord

col.2 : Le sarment est tendre- les grains très gros et très allongés – les raisins très grands ; ils sont croquants et ont la peau très dure.

col. 3 : La grande abondance est la principale qualité de ce raisin – on la doit à la grosseur de ces grains ; mêlé à d'autres raisins il donne un vin d'une bonne qualité, seulement ce plant est difficile quant au choix du terrain, il ne résiste guère que dans le terrain argileux et dans la bouvée.

Voilà à peu près les seuls plants qui méritent par leurs qualités de figurer dans ces colonnes. A notre avis on ne saurait trop en recommander la plantation surtout celle du cote-rouge qui produit sans contredit le meilleur raisin et par suite le meilleur vin comme il est dit plus haut.

Notre avis est qu'il n'est guère possible avec de renseignements écrits [d'] arriver à une classification régulière des cépages ; on ne pourra guère atteindre ce but qu'à l'époque des vendanges.

Ce tableau a été dressé par les principaux viticulteurs de la commune de S^t Quentin : la plupart ne savaient signer ; c'est ce qui explique qu'on ne voit ci-bas aucune signature

S^t Quentin le 5 Mars 1866

Pièce 48

Commune de Saint-Vite

1.

col.1 : Côte-Rouge ou pied de perdrix

col.2 : néant

col.3 : Donne une bonne qualité de vin

2.

col.1 : Mérau à côte verte

col.2 : néant

col.3 : id

3.

col.1 : Plan de dame (blanc)

col.2 : néant

col.3 : Abondant et alcoolique

4.

col.1 : Mérille (noir)

col.2 : néant

col.3 : Abondant

5.

col.1 : Mauzac (blanc ou noir)

col.2 : néant

col.3 : Abondant

6.

col.1 : Piquepoul

col.2 : néant

col.3 : Abondant ; mauvaise qualité

7.

col.1 : Soumillon (blanc)

col.2 : néant

col.3 : Abondant : bon pour le vin blanc.

8.

col.1 : Muscatel (blanc) ou Doucayne

col.2 : néant

col.3 : Très bon pour le vin blanc – sujet à la maladie

9.

col.1 : Chasselas dorés

col.2 : néant

col.3 :

10.

col.1 : Chasselas roses

col.2 : néant
col. 3 :

11.
col.1 : Chasselas muscat
col.2 : néant
col. 3 :

12.
col.1 : Malvoisie
col.2 : néant
col. 3 :

13.
col.1 : Muscat gris, blanc ou noir
col.2 : néant
col. 3 :

14.
col.1 : Malaga
col.2 : néant
col. 3 :
Accolade col.3 de noms 9 à 14 : très bons raisins de table

Pièce 49

Le dossier suivant est totalement manuscrit et suit le modèle imprimé

Tableau des cépages cultivés dans la commune de Savignac

Dressé conformément à la circulaire de Monsieur le Préfet, en date du 10 février 1866

1^{ère} Partie

1.
col.1 : Côte-Rouge
noir de Preissac
pied de perdrix ds la Gironde
col.2 : Bois coloré en rouge, feuilles vertes légèrement dentées, peu ou pont incisées, pétiole long, pédoncule court, grappes ailées, grains ronds.
col. 3 : Végétation vigoureuse, raisin d'une maturité précoce, bon à manger, peu sujet à l'oïdium – vin très-noir et de bonne qualité.

2.
col.1 : Grappu
col.2 : Bois peu coloré, feuilles grandes et vertes, légèrement dentées et incisées ; pétiole long, pédoncule long, grappes ailées, grains longs
col. 3 : Végétation très-vigoureuse – raisin peu sujet à l'oïdium – d'une maturité moyenne – vin très-noir et de bonne qualité.

3.
col.1 : Grand noir
Périgord ds la Gironde

col.2 : Bois coloré, feuilles de moyenne grandeur peu dentées et incisées, vertes, tomenteuses, nervures rouges ds le quart de leur longueur, pétiole moyen, pédoncule long ; grappes très-grosses et coniques, grains ronds et gros

col. 3 : Végétation moyenne – raisin sujet à la coulure, d'une maturité moyenne – vin médiocre pour la couleur et la qualité.

4.

col.1 : Fère ou fer

col.2 : Bois peu coloré, feuilles vertes légèrement dentées et incisées, peu tomenteuses, pétiole et pédoncule de moyenne grandeur ; fruit cylindrique, grains ronds et de moyenne grosseur.

col. 3 : Végétation vigoureuse – raisin sujet à l'oïdium mais très-peu à la coulure – d'une maturité tardive, vin noir et de bonne qualité.

5.

col.1 : Piquepou

col.2 : Bois peu coloré, feuilles vertes, peu tomenteuses, dentées et incisées, nervures rouges près du pétiole qui est long ; grappes grosses et ailées, grains longs et de moyenne grosseur

col. 3 : Végétation très-vigoureuse – raisin très-sujet à l'oïdium, peu à la coulure, d'une maturité tardive – vin peu coloré mais de bonne qualité.

6.

col.1 : Piquepou-sorbier

col.2 : Bois coloré rougeâtre, feuilles jaunâtres fortement dentées et incisées ; la plupart laciniées, pétiole et pédoncule longs ; fruit gros, grains ronds et gros.

col. 3 : Végétation vigoureuse – maturité moyenne, peu sujet à la maladie, vin peu coloré, mais de bonne qualité.

7.

col.1 : Navarre

Pressac à queue verte

col.2 : Bois légèrement coloré en rouge, feuilles jaunâtres très-peu ou point incisées, légèrement dentées, pétiole et pédoncule de moyenne longueur, fruit de moyenne grosseur, grappe conique

col. 3 : Végétation vigoureuse – sujet à la maladie, raisin d'une maturité tardive – vin très-coloré et de bonne qualité.

8.

col.1 : Piquardant

Malaga noir

col.2 : Bois peu coloré, feuilles peu tomenteuses, fortement dentées et incisées ; pétiole et pédoncule longs, fruit très-gros et ailée, grains oblongs et très-gros.

col. 3 : Végétation peu vigoureuse, peu sujet à l'oïdium – d'une maturité moyenne – bon à manger. Vin peu coloré, mais parfumé et de très-bonne qualité

9.

col.1 : Chauchet

Terran

col.2 : Bois jaunâtre, feuilles jaunâtres légèrement dentées et incisées, fortement tomenteuses, pétiole et pédoncule courts, fruit petit cylindrique, grains de moyenne grosseur et très-serré

col. 3 : Végétation moyenne – peu sujet à l'oïdium – raisin d'une maturité hative – bon à manger. Vin coloré et de très-bonne qualité

10.

col.1 : idem

col.2 - col. 3 : variété à fruits roses

11.

col.1 : Enrageat noir

col.2 : Bois et feuilles jaunâtres, feuilles légèrement dentées et incisées, pétiole moyen, pédoncule court ; fruit cylindrique et de moyenne grosseur, grains moyens et très-serrés.

col. 3 : Végétation moyenne, peu sujet à l'oïdium mais pourrissant facilement ; maturité moyenne. Vin coloré et de moyenne qualité

12.

col.1 : Verdeau

col.2 : Bois jaunâtre, feuilles vertes fortement dentées et incisées ; fruit de moyenne grosseur, grain petit et peu serré, pétiole et pédoncule longs, fruit ailé.

col. 3 : Végétation moyenne – sujet à l'oïdium – maturité tardive – Vin coloré et de très-bonne qualité.

2^{ème} Partie

13.

col.1 : Enrageat

folle

col.2 : Bois coloré, feuilles vertes incisées et dentées, pétiole de moyenne longueur, pédoncule court, fruit de moyenne grosseur, cylindrique, grains de moyenne grosseur et très-rapprochés

col. 3 : Végétation vigoureuse, peu sujet à l'oïdium – maturité moyenne. Vin de moyenne qualité

14.

col.1 : Sémillion

col.2 : Bois jaunâtre, feuilles jaunâtres peu dentées et incisées, pétiole long, pédoncule long, fruit ailée, grains de moyenne grosseur

col. 3 : Végétation vigoureuse, sujet à l'oïdium, bon à manger, mais se conservant mal – maturité moyenne. Vin de première qualité.

15.

col.1 : Muscadelle

muscat

col.2 : Bois et feuilles jaunâtres, pétiole de moyenne longueur, feuilles profondément dentées ou incisées mais dont la plupart ne le sont que très-légèrement ; pédoncule de moyenne longueur, fruit ailé et de moyenne grosseur, grains moyens et très-inégaux.

col. 3 : Végétation moyenne – sujet à l'oïdium – très-bon à manger – se conservant peu – maturité moyenne. Vin de 1^{ère} qualité

16.

col.1 : Mozat

moizat

col.2 : Bois jaunâtre, feuilles vertes, tomenteuse légèrement dentées et incisées, pétiole long, pédoncule moyen ; fruit cylindrique de moyenne grosseur

col. 3 : Végétation vigoureuse – peu sujet à l'oïdium – bon à manger, se conservant assez bien – maturité moyenne. Vin de bonne qualité

17.

col.1 : Muscadet

col.2 : Bois et feuilles jaunâtres, feuilles fortement dentées et incisées ; pétiole et pédoncule longs ; fruit ailée ; grain de moyenne grosseur.

col. 3 : Végétation vigoureuse – sujet à l'oïdium – maturité tardive. Bon à manger et se conservant très-bien. Vin de qualité moyenne

18.

col.1 : Malvoisie

col.2 : Bois jaunâtre, feuilles dentées et incisées, vertes très-tomenteuses et blanches en dessous ; pétiole et pédoncule moyens ; fruit ailé ; grains oblongs et petits.

col. 3 : Végétation vigoureuse – sujet à l'oïdium, bon à manger – se conservant très-bien. Vin de médiocre qualité.

19.

col.1 : Jurançon

col.2 : Bois jaunâtre, feuilles vertes tomenteuses fortement dentées et incisées ; pétiole de moyenne longueur, pédoncule court, fruit moyen et cylindrique, grain moyen et serré.

col. 3 : Végétation vigoureuse mais seulement ds les premières années ; sujet à l'oïdium ; maturité moyenne ; vin de moyenne qualité.

3^{ème} Partie

Chasseles et Muscats

Certifié XXX Maire de la Commune de Savignac de Duras

B Peyrière

Pièce 50

Commune de Sembas

1.

col.1 : 1° Teton de chèvre (rouge

2° id.

col.2 : Sarments : buissonneux, retombants, de grosseur moyenne presque également partout, colorés en rouge, rayés, à nœuds rapprochés, la moelle peu développée et le bois dur .

Feuilles : planes, rondes, profondément découpées, à cinq lobes, peu dentelées ; couleur vert clair, lisses, luisantes en dedans, tachetées de rouge, légèrement duveteuses en dessous et jaunissant de bonne heure.

Grappes : cylindriques, sans oreilles, à pédoncule long, de moyenne grosseur et coloré.

Grains : gros, allongés et égaux dans la même grappe, peu serrés, murissant en même temps, croquants et charnus. Peau dure, saveur sucrée, se conservant bien sur pied après la maturité.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse, production abondante et existence longue.

Raisin : gros, résistant aux intempéries, se conservant par les temps humides, d'une maturité moyenne, et bon à manger, à conserver et à dessécher.

Vin : de bonne qualité, passablement coloré et devant acquérir du bouquet avec l'âge.

2.

col.1 : 1° Mérille (noir)

2° id.

col.2 : Sarments : retombants, gros dans leur longueur, colorés en rouge clair, rayés, à nœuds rapprochés, moelle très-développée et bois dur.

Feuilles : planes, rondes, peu découpées, à cinq lobes, finement dentelées, couleur vert clair, lisses et ternes en dessus et duveteuses en dessous, jaunissant tard.

Grappes : coniques, ailées, et supportées par un pédoncule court, fort et coloré.

Grains : ronds et inégaux dans la même grappe, très-serrés, mûrissant en même temps, mous, juteux, à peau fine, saveur fade, se détachant de la grappe et se conservant sur pied après la maturité.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse, production abondante et souche d'une existence moyenne.

Raisin : ordinairement énorme, résistant à la coulure, se conservant par les temps humides, d'une maturité moyenne, mais non propre à être mangé.

Vin : de bonne couleur, mais de qualité médiocre et de mauvaise conservation.

3.

col.1 : 1° Pied-Rouge (noir)

2° id.

col.2 : Sarments : retombants, minces, colorés en rouge, rayés, à nœuds très-rapprochés, moelle fort développée, et bois tendre.

Feuilles : planes, rondes, peu découpées, à trois lobes, finement dentelées, couleur vert clair, lisses des deux côtés, jaunissant tard.

Grappes : coniques, ailées, pédoncule court, fort et coloré.

Grains : ronds, égaux dans la même grappe, serrés, murissant en même temps, croquants, juteux, à peau fine, saveur sucrée et relevée, se détachant de la grappe et se conservant sur pied après la maturité.

col. 3 : Cépage : végétation moyenne, production abondante, et souche d'une existence moyenne.

Raisin : de grosseur moyenne, résistant à la coulure et à l'oïdium, ne pourrissant que dans les temps très-humides, d'une maturité moyenne et bon à être mangé, conservé et desséché.

Vin : de qualité supérieure, de bonne couleur, se conservant et acquérant du bouquet avec l'âge.

2^{me} Partie

4.

col.1 : 1° Soumillon (blanc)

col.2 : Sarments : remontants, écartés, s'amincissant rapidement, colorés en rouge, à nœuds rapprochés, moelle peu développée et bois dur.

Feuilles : planes, rondes, peu découpées, à trois lobes, couleur vert clair, lisses et ternes des deux côtés et jaunissant de bonne heure.

Grappes : coniques, régulières et ailées, supportées par un pédoncule court, fort et coloré.

Grains : ronds et égaux dans la même grappe, murissant en même temps, à peau fine, croquants, à saveur sucrée et relevée, se conservant bien sur pied après la maturité.

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse, production abondante, et souche d'une existence moyenne.

Raisin : de grosseur moyenne, résistant à la coulure et à l'oïdium, ne se pourrissant pas par les temps humides, d'une maturité précoce, bon à manger, à conserver et à dessécher.

Vin : de qualité supérieure, non coloré, et devant acquérir du bouquet en vieillissant.

Pièce 51

Commune de Virazail

Le comice agricole de Marmande fixera l'époque la plus convenable pour l'exposition et la classification des cépages.

Le Maire de Virazeil

de Terme

Tampon de la préfecture de réception du questionnaire en date du 19 mars 1966

1^{re} Partie

Raisins noirs

1.

col.1 : Graput

col.2 : Bourgeon gros et rond, bois roux (c'est-a-dire ordinaire)

col.3 : plant fertile, ne craint pas l'oidium, produit un vin de mauvaise qualité (cest-a-dire moyen, très coloré)

2.

col.1 : Picardan

col.2 : bois noir, bourgeon petit, grain long et gros et pointu, plant vigoureux

col.3 : vin de bonne qualité, très bons à conserver (les raisins)

3.

col.1 : grosse hère

col.2 : bois noir, branchu à l'extrémité, raisin noir, grain rond (souche vieille, poin de rendement)

col.3 : vin coloré, et bon.

4.

col.1 : petite hère

col.2 : bourgeon écarté, bois noir, menu

col.3 : maturité précoce, et cependant, vin inférieur

5.

col.1 : Picard où mérigue

col.2 : bourgeon écarté, bois menu – pousse allongée.

col.3 : vin clair.

6.

col.1 : Piquepout

col.2 : bourgeon pointu, rapproché, grain long, plus petit que celui du picardan

col.3 : maturité tardive – vin corsé, mais clair et souvent vert.

7.

col.1 : Bouchés

col.2 : Grains rond, bois noir

col.3 : vin de bonne qualité.

8.

col.1 : Cote rouge

col.2 : Grain rond, bourgeon rond, grain gros.

col.3 : 1^{ere} qualité de plant – vin généreux

9.

col.1 : Gros plant

col.2 : Bourgeon écarté, grappe longue

col.3 : vin bon et commun

Raisins Blancs

10.

col.1 : Malvoisie
col.2 : bois long, raisin branchu - abondant
col.3 : vin généreux, le raisin craint l'oidium.

11.
col.1 : Blanc Peek
col.2 : raisin qui conserve longtemps – bon pour la chaudière
col.3 : néant

12.
col.1 : enrageat
col.2 : vin pour eau de vie
col.3 : néant

13.
col.1 : Clarette
col.2 : plant abandonné, autrefois recherché. Vin bon
col.3 : néant

14.
col.1 : Œil de Tour
col.2 : Plant abandonné, raisin roux – bon vin, ce plant est sujet à la coulure
col.3 : néant

15.
col.1 : Bouton Blanc
col.2 : raisin abondant
col.3 : vin de qualité inférieure

16.
col.1 : Semilion
col.2 : Bourgeons épais, bois roussatre
col.3 : maturité précoce et abondant, plant convenant à toute nature de terrain (doux)

17.
col.1 : Civadet
col.2 : grain pointu très bien pour la garde
col.3 : Sujet au brouillard (selon la nature du temps)

Le Maire de Vizarail
de Terme

Pièce 52
Commune [non précisé]

1.
col.1 : Plant de dame (blanc)
Folle blanche de la charente (odart)

Il y a aussi une folle à grains jaunes plus estimée que la première et une folle verte d'oléron ou gros plant très agréable pour l'abondance (odart)

col.2 : Sarments : gros et droits diminuant de grosseur à partir du pied – nœuds rapprochés – moelle assez longue – bois dur

Feuilles : presque rondes, peu dentelées – gros vert rougissant facilement en automne

Grappes : cylindriques – pédoncule fort et court

Grains : ronds et agaux – très-serrés, mûrissant bien – très-juteux – peau fine – goût âpre – pourrissant facilement et tombant de la grappe

col. 3 : Cépage : végétation assez vigoureuse – produisant beaucoup – souche de longue durée

Raisin : résistant à la coulure et à l'oïdium – pourrissant avec l'humidité – maturité précoce – pas bon à manger – mauvaise conservation

Vin : qualité mauvaise mais très alcoolique

2.

col.1 : Malvoisie ou Clairette (blanc)

col.2 : Sarments : minces et retombants – de grosseur presque partout égale – nœuds éloignés – moelle peu développée – bois tendre

Feuilles : allongées et planes – médiocrement découpée – petite dentelure – vert clair et lisses

Grappes : ailées – pédoncule faible de moyenne longueur

Grains : ronds et écartés – juteux – croquants – peau fine – saveur agréable et sucrée

col. 3 : Cépage : de moyenne végétation et d'assez bonne production

Raisin : résistant à la coulure mais sujet à l'oïdium – pourrissant très-difficilement – maturité moyenne – bon à manger et à conserver – appeler à rivaliser avec le chasselas

Vin : qualité médiocre

3.

col.1 : Jurançon (blanc)

quillard (à gan et jurançon)

quillat en catalogne

Blanquette du Fau* (moissac)

Brachet blanc (comtés de nice et de Savoie)

col.2 : Sarments : droits et gros – diminuant de grosseur au 3^e nœud – nœuds rapprochés – moelle peu développée – bois dur

Feuilles : planes – courtes – rugueuses – d'un peu vert

Grappes : irrégulières – pédoncule fort et court

Grains : ronds – égaux et très-serrés – de bonne maturité – juteux – peau fine - sucrés

col. 3 : Cépage : très-vigoureux – production très-abondante, souche de peu de durée, attaquée facilement par le chancre dans les terrains humides et boulbènes

Raisin : sujet à l'oïdium, peu à coulure – maturité précoce – pourrit facilement – bon à manger – ne conserve pas

Vin : de bonne qualité et sucré selon le terrain et l'exposition – n'a de la valeur que dans ces conditions – mauvais pour le coupage et peu alcoolique

4.

col.1 : Aramon (noir)

Plant du Languedoc

col.2 : Sarments : très-gros et retombants – diminuant de grosseur au 3^e nœud – nœuds éloignés – moelle très-forte – bois dur

Feuilles : très-larges – peu découpées – vert foncé

Grappes : très-allongées – pédoncule fort et vert – on trouve des grappes qui pèsent jusqu'à 1 kilogr.

Grains : très-gros – clairsemé – peau dure – juteux – saveur médiocre

col. 3 : Cépage : très-vigoureux – production très-abondante – souche de durée ordinaire – pousse précoce craignant bien les gelées

Raisin : sujet à l'oïdium un peu à la coulure – ne craint pas l'humidité – maturité hâtive – pourrit difficilement – n'est bon ni pour manger ni pour conserver

Vin : qualité mauvaise peu alcoolique

5.

col.1 : Terrébouret (gris)

Plant du Languedoc

col.2 : Sarments : gros et retombants – s'amincissant au 3^e nœud – nœuds plus rapprochés qu'à l'aramon – moëlle forte – bois dur

Feuilles : larges et peu découpées – vert clair

Grappes : régulières fortes et cylindriques – pédoncule court et fort

Grains : ronds et gros – peau dure – très-serrés – bonne maturité – juteux – mauvais goût

col. 3 : Cépage : vigoureux – production abondante – souche de durée moyenne – pousse hâtive mais sujet à la gelée

Raisin : sujet à l'oïdium, mais pas à la coulure – craignant l'humidité – maturité hâtive – ne pourrit pas – pas bon pour conserver ni pour manger

Vin : qualité mauvaise – peu alcoolique se clarifiant – l'emploi du plâtre à haute dose en assure la conservation

6.

col.1 : Sans pareil

ou Enratjat (noir)

col.2 : Sarments : buissonneux et droits – grosseur moyenne – s'amincissant rapidement – nœuds rapprochés – moëlle peu développée – bois dur

Feuilles : rugueuses – vert foncé – se conservant longtemps

Grappes : irrégulières et grosses – se groupant autour de la souche – pédoncule court et fort

Grains : inégaux dans la même grappe – très-serrés – juteux – saveur âpre – mûrissant inégalement - croquants – peau fine – se conservant bien sur pied

col. 3 : Cépage : végétation moyenne – production abondante – souche d'une existence moyenne

Raisin : ne coule pas – pas sujet à l'oïdium – ne pourrit pas – maturité très-tardive, mauvais à manger et à conserver

Vin : qualité médiocre – couleur aussi médiocre – assez alcoolique – conserve sans s'améliorer

7.

col.1 : Grand-pied-rouge à côte verte (noir)

col.2 : Sarments : grosseur ordinaire – presque égale partout – écartés – rayé de gris – nœuds écartés – moëlle développée – bois mou

Feuilles : peu allongées – bombées – peu découpées – peu dentelées – vert foncé – luisantes – rougissant facilement en automne

Grappes : ailées – pédoncule moyen en longueur – fort et vert

Grains : presque ronds – égaux – peu serrés – maturité régulière – mous – juteux – peau fine – saveur douce – se conservant bien

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse – production abondante – souche de longue durée

Raisin : peu sujet à la coulure et à l'oïdium – maturité précoce – bon à manger – pas à conserver

Vin : qualité bonne – bonne couleur – bonne conservation

8.

col.1 : Gros côte-rouge (noir)

col.2- col. 3 : c'est le même plant avec cette différence qu'il est moins abondant, les grains plus petits – le goût meilleur, plus sucré et prend plus facilement du bouquet en vieillissant.

Un vin composé d'un cinquième de grand pied-rouge, un cinquième de gros côte-rouge – un cinquième de Bouchalès – un cinquième de Petit Pied-rouge et d'un cinquième de Hère ferait un bon vin, délicat, velouté et acquerrait à la 3^e année un bouquet agréable pourvu que la cuvaison de ces divers cépages ne dépassât pas 5 jours.

9.

col.1 : Petit pied-rouge (noir)

col.2 : Sarments : buissonneux – minces – diminuant de grosseur à partir du 2^e nœud – nœuds rapprochés – moelle peu développée – bois dur

Feuilles : allongées un peu tourmentées – profondément découpées – vert foncé – luisantes – rougissant de bonne heure

Grappes : irrégulières – petit pédoncule

Grains : ronds – égaux et serrés – de maturité égale – croquants – charnus – peau dure – se confisant après la maturité

col. 3 : Cépage : végétation moyenne – production faible – souche d'assez longue durée

Raisin : sujet à l'oïdium et beaucoup à la coulure – pourrissant difficilement – maturité ordinaire – pas très bon à manger ni à conserver

Vin : qualité très-bonne – couleur bonne – conservation bonne – acquiert assez de bouquet

10.

col.1 : Bouchalés (noir)

col.2 : Sarments : buissonneux et retombants – forte grosseur partout la même – jaunes – nœuds écartés – moelle développée – bois mou

Feuilles : rondes planes et peu découpées – dentelées fort peu – vertes et lisses – se conservant longtemps

Grappes : ailées – pédoncule court, fort et vert

Grains : ronds, égaux et serrés – murissant bien – mous – juteux – saveur âpre – peau fine – se pourrissant facilement

col. 3 : Cépage : végétation vigoureuse – production abondante – de durée moyenne

Raisin : non sujet à la coulure ni à l'oïdium – pourrissant avec l'humidité – maturité ordinaire – pas bon à manger ni à conserver

Vin : qualité bonne – couleur passable

11.

col.1 : Mérille

ou Goubia (rouge)

col.2 : Sarments : minces et droits – grosseur presque égale jusqu'au bout – rayé et un peu rougeâtre – nœuds écartés – moelle développée – bois mou

Feuilles : planes et dentelées – vert foncé – un peu rugueuses, luisantes – duveteuses – rougissant de bonne heure

Grappes : cylindriques – pédoncule long et faible

Grains : gros et allongés – égaux et assez serrés – maturité égale, croquants et charnus – peau dure – saveur douce – pourrit difficilement

col. 3 : Cépage : végétation moyenne – production abondante – durée moyenne

Raisin : bien sujet à l'oïdium et peu à la coulure – ne pourrit pas par les temps humides – maturité moyenne

Vin : qualité médiocre – couleur faible



Annexe 2

Collection CepHistoire

Afin de souligner la cohérence des diverses activités développées depuis plusieurs années autour des cépages historiques, notamment à partir des sources écrites, dans l'UMR Citeres (Laboratoire Archéologie et Territoires – Université de Tours CNRS), une collection intitulée CepHistoire a été créée².

Cette collection, sous la direction d'Henri Galinié et de Samuel Leturcq, est constituée de quatre séries :

série CepDoc – transcriptions d'archives inédites relatives aux noms donnés aux vignes cultivées ;
série CepCat – catalogue alphabétique des noms donnés aux vignes cultivées en six répertoires selon l'origine et la date des occurrences : noms dans les sources écrites du Moyen Age à 1774 ; idem de 1774 à 1848 ; idem de 1848 à 1900 ; noms dans les écrits littéraires du Moyen Age à 1900 ; noms dans les dictionnaires souvent bilingues des XVI^e et XVII^e s. ; noms dans les écrits scientifiques du Moyen Age à 1900 ; Table récapitulative des noms des six répertoires.

Les six répertoires sont accompagnés de quatre index de référence constitués de textes qui permettent la mise en perspective des occurrences : Index A, éléments linguistiques ; Index B, identifications et parentés ampélo-graphiques ; Index C, vocabulaires techniques successifs et terminologie ; Index D, notions et contextes dans les écrits scientifiques.

série CepAtlas - Atlas historique des cépages de France constitué de cinq sections : cépages (monographies) ; sémantique (répartition géographique des noms) ; espaces (aires culturelles et coprésence de cépages) ; couverture géographique des sources utilisées ; prospective. Les cartes et notices de l'atlas sont fondées sur les dossiers documentaires qui récapitulent l'ensemble des données recueillies ;

série CepTrav - publications consacrées à des cépages à partir des séries précédentes.

Le récapitulatif ci-dessous est un tableau de bord de l'avancée des diverses activités des intervenants. Il est appelé à être tenu à jour.

Intervenants permanents 2020 - 2023 : H. Galinié, S. Leturcq, J. Galinié-Yerre, J. Hadjadj-Jadaud, M. Chambolle, M. Dalloz - intervenants ponctuels : B. Courty, P. Gasparini, M. Médevielle ; Groupe Dupré 2017-2019 (A. Bellegarde, A. Bonfante, M. Chambolle, B. Courty, P. Couteret, H. Galinié, J. Galinié-Yerre, S. Jacquet-Bellegarde, H. Mazet, P. Pernot, J. Rosen).

Intervenant en 2024, JM Boursiquot.

NB en caractères droits travaux publiés et [lien](#) ; *en italiques travaux en cours*

Série 1 CepDoc

Transcriptions d'archives inédites relatives aux noms donnés aux vignes cultivées

1a Rozier-Cochin, 1774 - Envois de la généralité de Franche-Comté [Rozier-Cochin](#)

1b Dupré de St-Maur, 1782-84 - Envois des généralités :

Dijon	DSM 1784
Languedoc	DSM 1784
Provence	DSM 1784
Auch	DSM 1784

² « CepHistoire » est un programme de recherche du Laboratoire Archéologie et Territoire (UMR Citeres). Il est ouvert ouvert à tous les contributeurs intéressés.

Montauban	DSM 1784
Metz	DSM 1784
Bourges	DSM 1784
(Besançon)	DSM 1784
Auvergne	DSM 1784
Soissons	DSM 1784
Guyenne	DSM 1784
Paris	DSM 1784
(Angers)	DSM 1784

1c Envois pour la Collection du Luxembourg 1

Envois des départements 1803-1809

Maine-et-Loire 1804 [Maine et Loire 1804](#)

catalogue Hervy annoté 1809- [Hervy 1809](#)

Ardèche 1804-1805 / Aube 1807 / Aude 1804 / Aveyron 1803 / Charente 1807 / Corrèze 1804-1805 / Dordogne 1803-1804 / Drôme 1803-1807 / Gard 1803-1806 / Gironde s.d. (1807) / (Haute-Savoie 1803) / Haute-Vienne 1803-1805 / Hérault 1803 / Jura 1803 / Landes 1804 / Loire-Inférieure 1804 / Loir-et-Cher 1803-1804 / Marne 1803-1804 / Rhône 1804 / Savoie 1803-1804 / Tarn 1803-1804 / Tarn 1805 / Haute-Vienne 1806

1d Tableau synoptique de Louis Bosc 1807-v. 1827

Trois états d'un Tableau synoptique

1e Envois pour la Collection du Luxembourg 2

Envois des départements 1841-1848 :

Ain 1841 / Ardèche 1841 / Deux-Sèvres 1841 / Hautes-Pyrénées 1841 / Indre-et-Loire 1841 / Jura 1841 / Loiret 1841 / Loir-et-Cher 1841 / Moselle 1846 / Pyrénées-Orientales 1842 / Saône-et-Loire 1841 / Vienne 1841 / Yonne 1841

1f Enquêtes agricoles départementales 1801-1866

Loir-et-Cher 1804 [Loir et Cher 1804](#)

Jura 1801 / Sarthe 1801-1802 / Golo 1801 / Hautes-Alpes 1804 / Indre-et-Loire 1808 / Marne 1808 / Gard 1810 / Sarthe 1810 / Ain 1813 / Charente 1821 / Liamone 1821 / Dordogne 1835 / Lot-et-Garonne 1866

1g Enquête nationale sur les produits de la vigne 1829

Oise (informations détaillées)

Gers, Loire-Inférieure, Moselle, Puy-de-Dôme et Vendée (informations lacunaires)

1h Enquête agricole nationale 1866 documents inédits (départements absents des divers volumes édités de l'Enquête Agricole...)

Aude / Cher / Isère / Loire / Lot-et-Garonne / Pyrénées-Orientales / Bas-Rhin / Rhône / Tarn-et-Garonne / Var

Série 2 CepCat **Catalogue des noms donnés aux vignes cultivées**

Répertoire 1 Les noms de vignes dans les sources écrites antérieures à 1774

Répertoire 2 Les noms de vignes dans les sources écrites 1774-1848

Répertoire 3 Les noms de vignes dans les sources écrites 1850-1900

Répertoire 4 Les noms de vignes dans les écrits littéraires

Répertoire 5 Les noms de vignes dans les dictionnaires

Répertoire 6 Les noms de vignes dans les écrits scientifiques

Table des noms mentionnés dans les répertoires 1 à 6

Index A Eléments linguistiques répertoriés dans la documentation

Index B Identifications et parentés ampélographiques sous la direction de Jean-Michel Boursiquot

B1, identifications et incertitudes vers 1900

B2, Ecogéogroupes au 20^e s.

B3, Filiations et parentés biologiques (ADN) depuis v.2000

B4, Paléo-génomique et paléo-botanique, depuis 2019

Index C Vocabulaires techniques et terminologie

Index D Notions et concepts

Série 3 CepAtlas Atlas historique des cépages de France

Section 1 - cépages (monographies) – dossiers documentaires et cartes

'Abouriou' N	Abouriou
'Aligoté' B	Aligote
'Arbane' B	Arbane
'Castets' N	Castets
'Cot' N	Cot
'Fer' N	Fer
'Genouillet' N	Genouillet
'Grenache' N	GrenacheNoir
'Grolleau' N	GrolleauNoir
'Grolleau' Gris G	GrolleauGris
'Melon' B	Melon
'Merlot' N	MerlotNoir
'Mourvèdre' N	Mourvedre
'Prunelard' N	Prunelard
'Riesling' B	Riesling
'Savagnin' Blanc B	SavagninBlanc
'Savagnin' Rose Rs	SavagninRose
'Semillon' B	Semillon
'Tressot' N	Tressot
'Viognier' B	Viognier
'Mauzac' Blanc B	
'Mauzac' Rose Rs	
Alicante Henri Bouschet' N	AlicanteHenriBouschet
'Grand Noir de la Calmette' N	GrandNoirCalmette
'Orbois' B	Orbois
'Petit Bouschet' N	PetitBouschet
'Vermentino' B	Vermentino
'Sacy' B / 'Tressailler' B	
'Tannat' N	Tannat

Section 2 - sémantique (répartition géographique des noms) – dossiers documentaires et cartes

'Grenache' N : alicante, grenache, redondal, roussillon	Grenache noms anciens
'Orbois' B : arbois, menu pineau, orbois, verdet	Orbois noms anciens
'Mourvèdre' N : balzac, espar, mataro, mourvèdre	Mourvedre noms anciens
'Savagnin' B : bon blanc, nature, savagnin blanc, traminer	Savagnin noms anciens

Bourguignon

'Fer' N : braucol, fer, mansois, pinenc

'Côt' N / 'Malbec' N : auxerrois, cahors, caux, cors, cot, cote rouge, gourdoux, grifforin, jacobin, malbec, noir de pressac, pied de perdrix, plant du roi, quercy, quille de coq, samoireau

[Bourguignon](#)

[Fer et associés](#)

[Cot Malbec](#)

'Vermentino' B : garbesso, rolle, vermentino

'Melon' B : melon, muscadet

'Riesling' B : petracine, riesling

'Sacy' B - 'Tressallier' B

'Tressot' N : tressot, verot

[Vermentino noms anciens](#)

[Melon noms anciens](#)

[Riesling noms anciens](#)

[Sacy Tressallier](#)

[Tressot noms anciens](#)

Section 3 – aires culturelles, coprésence de cépages

Section 4 - sources (couverture géographique des sources utilisées)

1782-1784 (Dupré de Saint-Maur)

1803-1808 (Luxembourg 1)

1809 (Catalogue du Luxembourg 1)

1816 (Jullien)

1827 (Cavoleau)

1829 (Enquête nationale)

1840-1846 (Luxembourg 2)

1868 (Guyot)

Fonds d'archives visités 2020-22

[DSM 1784](#)

[envois Lxb 1](#)

[Lxb 1809](#)

[Jullien 1816](#)

[Cavoleau 1827](#)

[1829](#)

[envois Lxb 2](#)

[Guyot 1868](#)

[fonds archives](#)

Section 5 - Prospective (avenir des cépages à l'horizon 2100)

Série 4 CepTrav

Publications consacrées à des cépages à partir des séries précédentes

- Atlas historique des cépages de de France - H. Galinié, S. Leturcq, 2022 [CepAtlas](#)
- Le Genouillet dans le Berry, 1763-2020, Rhcl 15 - H. Galinié, 2021 [Genouillet](#)
- Plants, raisins puis cépages dans les archives des 18e et 19e s. - H. Galinié, S. Leturcq, J. Yerre, 2021 [Dénomination](#)
- De Pineau et Plant d'Anjou à Chenin (1400-1900), Rhcl 14 - H. Galinié, 2019 [Noms du Chenin](#)
- Les façons de différencier et de nommer vignes et plants (1050-1850), Rhc 13 - H. Galinié, 2019 [Nommer](#)
- Cépages du Bordelais et du Languedoc en 1736, Rhc 12 - H. Galinié, B. Courty, 2019 [1736](#)
- Lignage ou Macé doux dans le Val de Loire (1427-1900), Rhcl 11 - H. Galinié [Lignage](#)
- L'enquête de Nicolas Dupré de St-Maur pour fixer la nomenclature de la vigne (1782-1784) - H. Galinié *et al.*, 2019 [DSM 1784](#)
- Romorantin, François Ier, Chambord (1518-1519), Rhcl 9 - H. Galinié, 2018 [Romorantin](#)
- Auvernat, synonyme d'Auvergnat ?, Rhcl 8 - H. Galinié, 2018 [Auvernat](#)
- La présence du côté en Touraine (1783-...), Rhcl 7 - H. Galinié, 2018 [Cot Touraine](#)
- Les noms Framboise, Dannery, Romorantin (1712-1904), Rhcl 6 - H. Galinié, 2017 [Noms Romorantin](#)
- Les noms Samoireau et Côt dans les vignobles du Val de Loire (16e-19e s.), Rhcl 4 - H. Galinié, 2016 [Noms du Cot](#)
- Les plants de vignes du château de Chenonceau : Orleans, Beaulne, Anjou, Herbois (1547-1557), Rhcl 3 - H. Galinié, 2016 [Chenonceau](#)

- Les graphies Pinot et Pineau (1375-1901), Rhcl 2 - H. Galinié, 2015
- Le Pineau d'Aunis, Rhcl 1 - H. Galinié, 2014

[Pinot Pineau](#)
[Pineau Aunis](#)

