



**HAL**  
open science

**Collection de toutes les vignes connues en France dans la  
pépinière nationale du Luxembourg Dossier 73-74,  
département du Mont-Blanc (1803-1804) Collection  
CepHistoire, série CepDoc**

Henri Galinié, Jeanne Galinié-Yerre, Martine Chambolle

► **To cite this version:**

Henri Galinié, Jeanne Galinié-Yerre, Martine Chambolle. Collection de toutes les vignes connues en France dans la pépinière nationale du Luxembourg Dossier 73-74, département du Mont-Blanc (1803-1804) Collection CepHistoire, série CepDoc. 2024. halshs-04497123

**HAL Id: halshs-04497123**

**<https://shs.hal.science/halshs-04497123>**

Preprint submitted on 9 Mar 2024

**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.

**Collection de toutes les vignes connues en France  
dans la pépinière nationale du Luxembourg**

Dossier 73-74, département du Mont-Blanc (1803-1804)

*Collection CepHistoire, série CepDoc*

Henri Galinié, Jeanne Galinié-Yerre, Martine Chambolle

**Mots-clés** : cépage, vigne, nomenclature, ampélographie, ampélonymie, France, Savoie, Haute-Savoie, Mont-Blanc

**Keywords** : vine varieties, grape names, ampelography, nomenclature, France, Savoie, Haute-Savoie, Mont-Blanc

**Résumé** : En 1803-1804, afin de créer la collection nationale des vignes de la pépinière du Luxembourg à Paris, les préfets furent sollicités afin qu'ils collectent des renseignements sur les vignes cultivées dans leur département et qu'ils préparent l'envoi de boutures. Le présent dossier traite de l'ancien département du Mont-Blanc, actuels départements de Savoie et Haute-Savoie (73 et 74). Les envois de renseignements furent effectués en 1803-1804. Les documents archivés contiennent 180 items (occurrences de noms répertoriées dans l'annexe 1) 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 3

*The collection of all known grapes vine varieties in France in the Luxembourg tree nursery in Paris. File 73-74, Savoie and Haute-Savoie*

**Abstract** : In 1803-1804, in order to create a national vine repository in Paris (in the Luxembourg tree nursery), *préfets* were asked to collect information about the cultivated vines of their *département* and eventually prepare cuttings. The present file deals with the former *département* of Mont-Blanc, nowadays Savoie and part of Haute-Savoie. The recorded evidence lists a total of 180 individual items (cited names listed in annexe 1) which take place in the project Cepdoc dedicated to the transcription of written sources dealing with the names of vine varieties. It is part of a current program (CepHistoire) dedicated to the history of vine varieties in use in France. This program is detailed in annexe 3.

## **Plan**

### **1. Introduction**

analyse des pièces  
sources et bibliographie

### **2. Transcriptions**

### **Annexes**

1. Occurrences des noms dans les envois du département du Mont-Blanc en 1803-1804
2. lettres-circulaires des ministres Chaptal et Champagny
3. la collection CepHistoire



## **Collection de toutes les vignes connues en France dans la pépinière nationale du Luxembourg**

Dossier 73-74, département du Mont-Blanc (1803-1804)

*Collection CepHistoire, série CepDoc*

Henri Galinié, Jeanne Galinié-Yerre, Martine Chambolle

### **1. Introduction**

La documentation relative à la création de la collection de vignes du Luxembourg, à l'initiative du ministre Jean-Antoine Chaptal se trouve conservée dans les services des Archives départementales car les préfets furent chargés de la réponse à apporter aux demandes des ministres successifs, Chaptal puis Jean-Baptiste Champagny.

Pour les actuels départements de Savoie et de Haute-Savoie, alors couverts par les départements du Mont-Blanc et du Léman (Nordman, Ozouf-Marignier, Laclau 1989, 5,2), la documentation, qui ne concerne que l'ancien département du Mont-Blanc, se trouve aux Archives départementales de la Savoie (Ad 73), dans la série L, sous la cote L 573.

Une réponse rapide fut apportée à la demande de renseignements contenue dans la lettre-circulaire du ministre Chaptal du 26 septembre 1803 puisque le dernier courrier date du 7 janvier 1804. En revanche, les envois à Paris de boutures ou de crossettes, souvent évoqués dans les échanges, furent renvoyés à plus tard et une lettre-circulaire de fin 1804 du ministre Champagny relance les préfets.

Le portefeuille L 573 contient une vingtaine de pièces souvent désolidarisées à l'occasion de manipulations. Nous les avons regroupées chronologiquement en associant courriers et listes de noms ou mémoires et n'avons transcrit que les pièces relatives aux vignes. Ces pièces correspondent à des échanges de correspondance relatifs à des envois de renseignements sur les vignes dont la culture est suivie dans le département dans la perspective de la réunion des plants dans la collection du Luxembourg, entre le préfet, les sous-préfets et des maires. Ont été transcrits ci-dessous les 12 listes et mémoires qui présentent les espèces de vignes du département du Mont Blanc. Ces pièces se rapportent à des vignes situées dans les actuels départements de la Savoie et de la Haute-Savoie (lieux-dits, communes, cantons, arrondissements) :

- du département actuel de Savoie (73) : Aime, Aix (les Bains), Bozel, Brison-Saint-Innocent, Chambéry, Feisson (sous-Briançon), La Biolle, Méry, Moûtiers, Pont de Beauvoisin (limitrophe avec le département de l'Isère), Ruffieux, Saint-Pierre d'Albigny, Conflans, vallée de la Rochette ;  
- du département actuel de Haute-Savoie (74) : cantons d'Annecy, Faverges, Rumilly.

Une lettre-circulaire du ministre Champagny de la fin de la même année (25 Brumaire an 13, 16 novembre) réitère la demande d'envoi des boutures ou crossettes.

Enfin, les Archives départementales de la Haute-Savoie conservent sous la cote AD74 16L16 une lettre du préfet du département du Léman au sous-préfet de l'arrondissement de Thonon en date du 20 brumaire an 12 transcrite ci-dessous (Pièce 16). La suite éventuelle apportée à cette lettre n'a pas été retrouvée.

Source : Archives départementales de Savoie, Ad 73, L 560, alors département du Mont-Blanc.

Le dossier comprend 21 pièces datées entre le 3<sup>ème</sup> jour complémentaire an 11 (20 septembre 1803) et le 16 nivose an 12 (7 janvier 1804), date du dernier envoi daté du département du Mont-Blanc ; en outre, 3 pièces non datées sont attribuables à la fin de l'année 1803, et un rappel du ministre Champagny relatif à l'envoi des plants est daté de la fin de la même année

Ces pièces correspondent à des échanges de correspondance relatifs à des envois de renseignements sur les vignes dont la culture est suivie dans le département dans la perspective de la réunion des plants dans la collection du Luxembourg, entre le préfet, les sous-préfets et des maires. Ont été transcrits ci-dessous les listes, tableaux et mémoires qui présentent les espèces de vignes du département du Mont Blanc. Ces pièces se rapportent à des vignes situées dans les actuels départements de la Savoie et de la Haute-Savoie (lieux-dits, communes, cantons, arrondissements) (Fig.1) :

- du département actuel de Savoie (73) : Aime, Aix (les Bains), Arvillard (vallée de la Rochette), Bozel, Brison-Saint-Innocent, Chambéry, Feisson (sous-Briançon, aujourd'hui sur Isère), La Biolle, Méry, Moûtiers, Pont de Beauvoisin, Ruffieux, Saint-Pierre d'Albigny, Conflans (aujourd'hui dans la commune d'Albertville) ;

- du département actuel de Haute-Savoie (74) : cantons d'Annecy, Faverges, Rumilly.  
Une lettre-circulaire du ministre Champagny de la fin de la même année (25 Brumaire an 13, 16 novembre) réitère la demande d'envoi des boutures ou crossettes

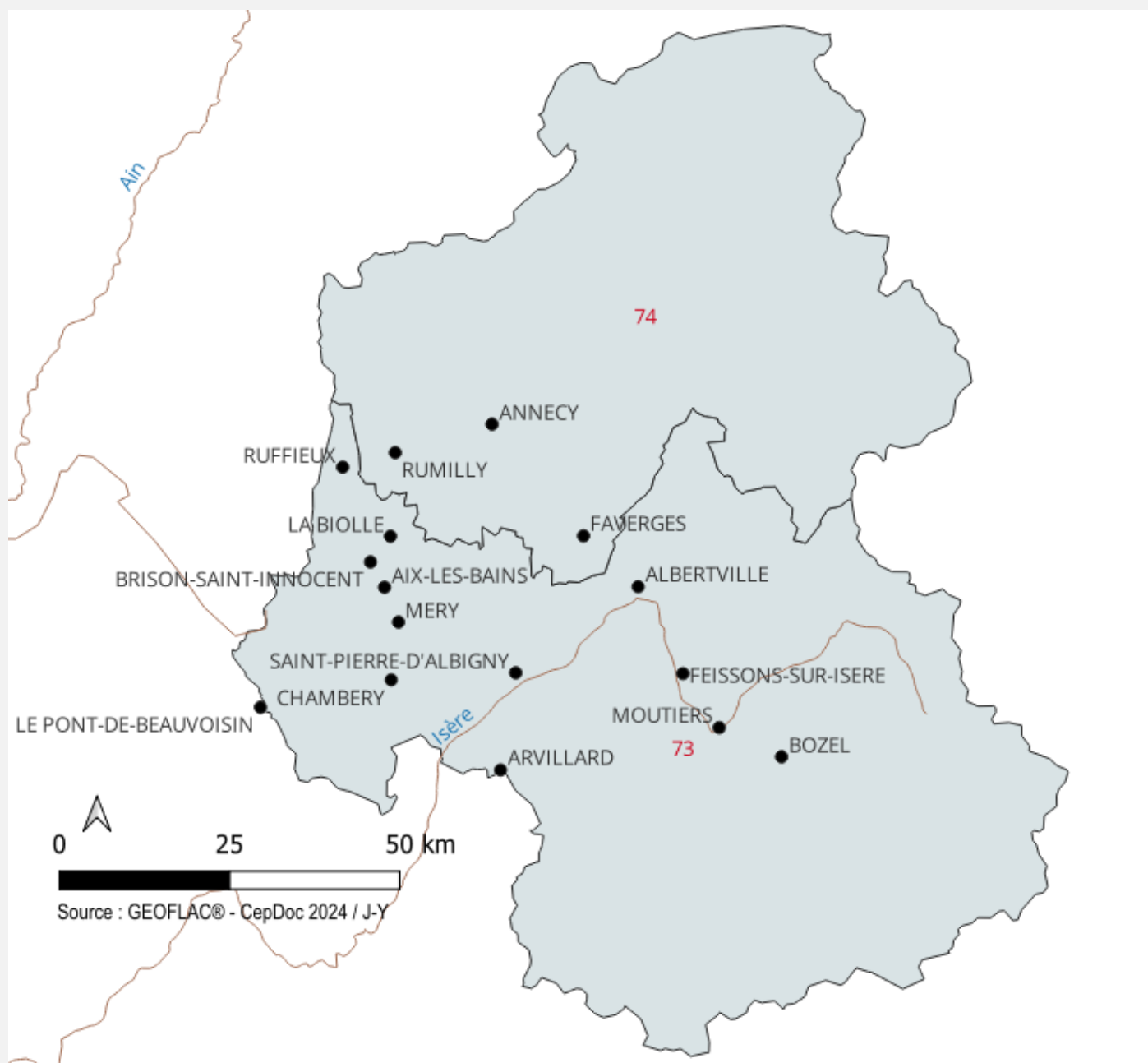


Fig. 1 : localisation des communes (chefs-lieux de cantons ou d'arrondissements le cas échéant) qui ont envoyé des documents

### **Analyse des pièces transcrites**

**Pièce 1.** Lettre circulaire du ministre de l'Intérieur J. A. Chaptal au Préfet du département du Mont Blanc en date du 3<sup>e</sup> jour compl. an 11 (20 septembre 1803)

**Pièce 2.** Lettre du maire d'Arvillard, en date du 15 Brumaire an 12 (7 novembre 1803), au Préfet, en accompagnement du mémoire 2b.

**Pièce 2b.** Renseignements (mémoire) au sujet des vignes cultivées dans la vallée de La Rochette, arrondissement de Chambéry, en réponse à la demande du préfet.

**Pièce 3.** Lettre du maire de Saint-Pierre d'Albigny en date du 19 brumaire an 12 (11 novembre 1803) communiquant au préfet du département (du Mont-Blanc) la liste des espèces de raisins cultivés assortie d'un mémoire complémentaire

**Pièce 3b.** Mémoire complémentaire du maire de St-Pierre d'Albigny en date du 19 frimaire an 12 (4 décembre 1803)

**Pièce 4.** Mémoire relatif aux vignes et au vin dans le canton de Pont Beauvoisin en date du 20 brumaire an 12, (12 novembre 1803)

**Pièce 5.** Renseignements du canton de Faverges (Haute-Savoie) en date du 21 Brumaire an 12 (13 novembre 1803)

**Pièce 6.** Renseignements au sujet des vignes cultivées aux environs d'Annecy (Haute-Savoie) adressés par le maire de Talloires au sous-Préfet d'Annecy, le 24 Brumaire an 12 (16 novembre 1803)

**Pièce 7.** Renseignements au sujet des vignes cultivées dans le canton de Rumilly (Haute-Savoie), probablement en réponse à la demande du préfet, en l'attente de l'envoi éventuel de plants. Non daté le document est attribuable à la fin de l'année 1803 d'après la similitude de sa présentation avec celle des pièces 5 et 6 (Fig.2).

**Pièce 8.** Renseignements au sujet des vignes cultivées aux environs d'Aix (les Bains) en Haute-Savoie, probablement en réponse à la demande du préfet. Non daté le document est attribuable à la fin de l'année 1803 d'après la similitude de sa présentation avec celle des pièces 5 et 6.

**Pièce 9.** Envoi de renseignements en date du 25 brumaire an 12 (17 novembre 1803) au sujet des vignes cultivées aux environs de Chambéry en réponse à la demande du préfet

**Pièce 10.** Envoi de renseignements en date du 27 Brumaire an 12 (19 novembre 1803) au sujet des vignes cultivées dans la commune de Ruffieux en réponse à la demande du préfet

**Pièce 11.** Renseignements en date du 26 Brumaire an 12 (18 novembre 1803) au sujet des vignes cultivées dans le canton de La Biolle en réponse à la demande du préfet

**Pièce 12.** Envoi de renseignements par le maire de Saint-Innocent Brison, en date du 30 brumaire an 12 (22 novembre 1803), au sujet des vignes cultivées dans sa commune en réponse à la demande du préfet, en l'attente de l'envoi éventuel de plants

**Pièce 13.** Envoi de renseignements (mémoire), en date du 1<sup>er</sup> nivose an 12 (23 décembre 1803) au sujet des vignes cultivées dans la commune de Méry (département de la Savoie) en réponse à la demande du préfet

**Pièce 14.** Tableau récapitulatif dressé par le sous-préfet en date du 16 nivose an 12 (7 janvier 1804) pour l'arrondissement de Moûtiers

**Pièce 15.** Lettre de rappel du ministre de l'Intérieur Champagny en date du 25 Brumaire an 13 (16 novembre 1804)

**Pièce 16.** Département de Haute-Savoie AD74 16L16, lettre du préfet du département du Léman au sous-préfet de l'arrondissement de Thonon en date du 20 brumaire an 12 lui demandant des renseignements au sujet des espèces de vignes dont la culture est suivie sur le sol du département

La culture des vignes, ainsi que les vignettes  
en vin ne forment pas dans le canton de Rumilly  
une branche principale d'agriculture —

Si l'on excepte les communes de Lancy, St. André,  
Duingy, Versoines, Hautvillers, Neaux et Bouffy qui offrent  
des vignobles assez considérables, on ne trouve  
ailleurs que des petits îlots isolés, au hameau et  
peut l'appartenance de chaque Domaine et dont la  
qualité de vin est très inférieure —

Les vignes dans les communes de Lancy et  
St. André, et plantées sur un sol de molasses ou  
de pierres calcaires, et se trouve situées sur le  
piedmont des montagnes... ailleurs elle existe  
généralement sur une terre grasse, mais souvent  
trop imprégnée d'eau dans les saisons pluvieuses,  
et sujette aux sécheresses dans les années où  
les pluies ne sont pas assez abondantes —

En général les vignobles sont placés dans les  
collines abritées du vent du nord, ils ont pour la  
plus part l'aspect des levants, midi et couchant,  
et malgré ce, les vignes y périssent souvent par  
l'effet des gelées de l'hiver qui font périr les ceps,  
et des gelées de printemps qui détachent les  
saisins en l'époque de leur première végétation —

On peut dire que généralement la culture des  
vignes est mal entendue et peu soignée... les cultivateurs  
plus jaloux de leur culture de leurs champs qui ont  
général est si pénible qu'elle exige presque tout  
leur temps, négligent les vignes, n'y font que des plants  
que les deux labours d'usage, et l'oublient pour

Fig.2 : Ad73 L560, extrait du mémoire envoyé pour le canton de Rumilly

## Sources et bibliographie

### Sources

Archives départementales de la Savoie (Ad 73) L 573

Archives départementales de la Haute-Savoie (Ad 74) 16L16

Exemplaires annotés de Hervy 1809, ci-dessous n° 2 et 3.

### Références bibliographiques

GALINIE, YERRE 2018

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

GALINIE, YERRE-GALINIE, LETURCQ 2023

Galinié H., Yerre-Galinié J., Leturcq S., *La constitution de la collection de vignes du Luxembourg à Paris (1803-1809)*, *Crescentis* 6,

HERVY 1809

M.-C. Hervy, *Catalogue méthodique et classique de tous les arbres, arbustes fruitiers et des vignes formant la collection de l'école impériale établie près le Luxembourg ...* Paris.

1. Exemplaire de la Bibliothèque nationale de France

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

2. Exemplaire de la bibliothèque du Sénat

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

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

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

MEDEVIELLE 2021

Médevielle M. *Le jardin du Luxembourg, fragile écrin des vignes de France* in Collectif, *Les raisins de Pierre-Joseph Redouté, des aquarelles pour l'avenir de la vigne*, Paris 2021 : 15-29

NORDMAN, OZOUF-MARIGNIER, LALOU 1989

Nordman D., Ozouf-Marignier V., Lalou A., *Atlas de la Révolution française*, T. 5 Le Territoire (2) Les limites administratives



## 2. Transcriptions

**Pièce 1.** Lettre circulaire du ministre de l'Intérieur J. A. Chaptal au Préfet du département du Mont Blanc en date du 3<sup>e</sup> jour compl. an 11 (20 septembre 1803).

Texte : cf. Annexe 2, Lettre-circulaire 1

**Pièce 2.** Lettre du maire d'Arvillard au Préfet accompagnant le mémoire (pièce 3b) au sujet des divers plans de vignes cultivés dans la Vallée de La Rochette, datée du 15 Brumaire an 12 (7 novembre 1803).

Arvillard le 15. Brumaire, an 12. de la république française, une & indivisible.

Puget, le maire de la Commune d'Arvillard au Citoyen Préfet du Dép<sup>t</sup> du mont-blanc

J'ai reçu, Citoyen préfet, la lettre que vous m'avez fait l'honneur de m'adresser le 8. du cour<sup>t</sup> par laquelle vous me demandés de vous faire connoitre les noms des divers plants de vigne qui se trouvent et que l'on cultive dans ma Commune et celles environnantes, tant en vin rouge qu'en vin blanc, avec l'indication de la forme de la feuille, de celle du raisin, du genre de culture, de la nature du produit de chaque espèce de plant et de la qualité du vin qui en résulte.

Pour remplir avec précision et exactitude l'objet de votre demande, Citoyen préfet, je n'ai pas dû entièrement compte sur des connoissances personnelles qui n'aient pour base que des observation théoriques, pouvoient ne pas toujours s'accordé avec celles acquises par l'expériense et la pratique, je me suis en consequence environné des lumières de trois de nos meilleurs agriculteurs, qui, après avoir

parcouru, avec moi un vignoble d'une grande étendue et qui produit toutes les espèces de raisins que l'on cultive dans cette Vallée de la rochette, en ont rapporté des feuilles de chacune, afin d'en mieux décrire la forme et la couleur ; quant à la forme du raisin, sa couleur, son produit, son genre de culture, la qualité du vin et celle du sol qui lui est propre, toutes ces connaissances leur étant acquises par une longue expérience, la seule dénomination de chaque espèce, telle qu'elle est usitée dans le Canton, leur a suffi pour en faire une description autant exacte que possible.

Malgré cet état de choses, Citoyen préfet, il restera vraisemblablement une grande difficulté à vaincre pour pouvoir se rendre intelligible, c'est celle de l'application de la dénomination adoptée dans le pays pour chaque espèce à celles sous lesquelles elles sont connues à Paris et ailleurs ; car on ne peut se dissimuler qu'il n'est aucun fruit qui, comme le raisin, présente autant de diversité dans la dénomination pour la différence des espèces, puisqu'il est de fait qu'elle n'est pas la même partout : ne pouvant donc par le motif m'expliquer autrement que par l'idiôme reçu pour cette désignation, je me vois forcé d'employer celle sous laquelle chaque espèce est connue dans cette Vallée : j'indiquerai en même temps celle qui conviendrait le mieux au jardin du Luxembourg dont la nature du sol m'est parfaitement connue, ayant parcouru plusieurs fois l'ancien Clôs des Chartreux, et examiné en prairial & messidor derniers, les nouvelles plantations que le gouvernement y a fait faire depuis l'année précédente.

Je desirais, Citoyen Préfet, que le mémoire ci joint puisse répondre dignement à la confiance dont vous avez bien voulu me procurer & vous prie d'agréer les assurances du respectueux dévouement avec lequel J'ai l'honneur de vous saluer

Puget

P.S. ma notice contient seize espèces de raisins ; j'aurais encore pu en désigner deux autres, en blanc, mais leur produit éphémère n'est pas propre à faire l'attention du cultivateur, je me suis abstenu de les décrire.

### **Pièce 2b. Renseignements (mémoire) au sujet des vignes cultivées dans la vallée de La Rochette, arrondissement de Chambéry, en réponse à la demande du préfet.**

Mémoire indicatif des espèces de raisins cultivées dans la Vallée de la Rochette, arrondissement de Chambéry  
Mondeuse.

raisin noir surnommé, par son grand produit, la mère du vin, graine ronde, donnant beaucoup de jûs, sa feuille est grande, large et dentellée : tous les sols lui conviennent, excepté le rocailleux : cette espèce ne manque que par intempérie. Elle donne beaucoup en treillage et conviendrait parfaitement au terrain Du Luxembourg.

Guêche.

raisin noir, la graine est ronde et de moyenne grosseur, feuille peu grande et de couleur sanguine, se plaît partout, manque peu et d'un excellent produit = conviendrait au Luxembourg

Vernoire.

raisin noir, graine ronde et plus grosse que celle des deux espèces précédentes et beaucoup rapprochée ; se plaît également partout, et produit infiniment du jus. Sa feuille est très grande et très dentellée ; la qualité du vin est moindre que celle que donnent la Mondeuse et la Guêche := elle ne mûrit parfaitement que dans les saisons chaudes : ce raisin est délicieux lorsqu'il est parvenu à une maturité complète.= Le sol du Luxembourg lui conviendrait certainement, mais on doute qu'il arrivera à ce degré de maturité qu'exige l'usage d'un fruit pour qu'il ne soit pas malfaisant.

Douce.

raisin noir, graine ronde de moyenne grosseur, sa feuille est grande et très dentellée, il produit beaucoup et manque rarement ; la qualité du vin est excellente ; le sol lui est indifférent.

Yiboux.

raisin noir ; sa graine est extraordinairement grosse, il en est quelques fois de comparable à une balle de fusil de calibre ; sa feuille est d'une forme presque ronde et dentellée, il est d'un produit ordinaire, mûrit difficilement et ne flatte pas le goût ; il vient partout et fait plaisir à la vue par sa grosseur, on pourrait même dire, sa monstruosité, car on la trouve du poids de 3. à la<sup>@</sup>

Beguettaz.



raisin noir, et très serré ; il est d'une forme pyramidale, graine oblongue, feuille ordinaire excellent produit, se plaisant généralement dans tous les terrains, donne, comme la mondeuse, du très bon vin ; elles composent l'une et l'autre les neuf douzièmes des espèces vineuses de cette vallée.

Malvoisie

raisin, noir, petite graine, oblongue, feuille peu grande, et très dentellée, produit ordinaire, ce raisin est précoce, et pourrit bientôt ; il est d'une forme et d'une couleur agréables. il seroit très bien en petits treillage ; on ne le cultive ici que pour la variété.

Crâpiue

raisin, noir, graine ronde et petite, feuilles larges à petites dentelles, il est d'un produit presque nul ; il est à présumer que le sol ou le climat du país ne lui conviennent pas.

Guêche

raisin blanc, voyés l'autre espèce en noir, elle n'en diffère que par la couleur.

Beguetz

Raisin Blanc, même remarque que pour la précédente.

Sarvagnin.

raisin Blanc, graine oblongue, feuilles larges produit peu, et veut bonnes et grosses terres, il est agréable au gout.

Lardo.

raisin blanc, graine ronde et grosse, feuilles moyennes, aiant la forme d'une croix de malthe ; produit beaucoup. et se plait partout, mais surtout dans un sol rocailleux.

Réaux

raisin, Blanc, graine ronde et grosse, feuilles larges et grossières, ne manque jamais et et comme le précédent, il est très bon et seroit très bien au Luxembourg.

Verdette.

raisin blanc, graine ronde, écartée, feuille moyenne, d'un vert dragon, donne beaucoup & partout.

Barbin,

raisin blanc, de couleur jaunâtre, feuilles grandes et très dentellées ; D'un grand et excellent produit, se plait partout, mais plus particulièrement dans un terrain grossier et pierreux ; ce raisin est très bon à manger : on pourroit le cultiver au Luxembourg.

Martin-Coutaz

raisin Blanc, graines rondes & serrées : il est d'un beau roux quand il est mûr ; sa feuille est très large : comme le précédent, il vient bien partout ; le vin en est très capiteux.

L'on observe que le genre de culture pour toutes les espèces ci dessus, est absolument uniforme, aucune n'en exigeant de particulière.

**Pièce 3. Lettre du maire de Saint-Pierre d'Albigny en date du 19 brumaire an 12 (11 novembre 1803) communiquant au préfet du département (du Mont-Blanc) la liste des espèces de raisins cultivés assortie d'un mémoire complémentaire**

Saint Pierre d'Albigny le 19 Brumaire an 12 (11 novembre 1803)

Le maire de la commune au préfet du département

Citoyen Préfet

J'ai eu l'honneur de recevoir votre lettre du 8 courant qui me demande quelques renseignements sur les différentes espèces de vignes que l'on cultive dans cette commune et dans les voisines, ainsi que sur le genre de culture qu'elles exigent.

Nous avons plusieurs espèces de raisins tant blancs que noirs.

Dans la première se trouve Morillon Blanc à feuilles rondes découpées finement, manche court, grains resserrés, ayant les noeuds de la sarment proches les uns des autres et le bois de couleur jaunâtre.

Le Chasselaz à feuilles larges découpées en six pointes, graines grosses et serrées, manche long, ayant les noeuds de la sarment près les uns des autres et le bois tirant sur le jaune.

Dans la seconde se trouve le Morillon noir vulgairement appelé Mondouze dont la feuille longue est découpée en plus de seize pointes, le manche long, les grains serrés, le bois tirant sur le noir, les noeuds de la sarment près les uns des autres.

Le Melier noir, autrement dit douce noire, à feuilles rondes légèrement découpées, manche court, grains serrés, ayant le bois de couleur rougeatre et les noeuds de la sarment près les uns des autres.

Nous avons encore d'autres espèces de raisins blancs et noirs dont je ne fais pas mention parce qu'ils sont en petite quantité et qu'on n'en fait pas de vin [Note du préfet dans la marge : il faut les indiquer]

Pour cultiver les plants dont je vous ai parlé il faut tailler les vignes au mois de Mars et le bourjonnement dans les mois de May et de Juin ; les premiers labours se font au mois de Mars ; c'est ce qu'on appelle vulgairement fossoyer et provigner, et les seconds dans le mois de juin, c'est ce qu'on appelle biner.

quant au produit, il varie considérablement et selon la qualité du terrain, la première qualité donne aux environs de douze charges par journal de quatre cent toises, et en général la culture est très pénible. Je désire que les renseignements que je viens de vous transmettre soient suffisants pour remplir les intentions du ministre.

J'ai l'honneur d'être avec respect,

Mollot, maire

PS la charge de ce pays est composée de soixante et douze pots mesure de Chambéry.

### **Pièce 3b. Mémoire complémentaire du maire de St-Pierre d'Albigny en date du 19 frimaire an 12 (4 décembre 1803)**

Mémoire pour servir de Supplément aux renseignements donnés au Citoyen préfet, sur les différents plants de vigne par ma lettre en date du 19 brum<sup>e</sup> an 12 (11 novembre 1803)

Les espèces de Raisins que l'on cultive dans le canton de Saint Pierre d'Albigny le plus communément, tant pour le jardin que pour le vin, sont :

Les Morillons Blancs, et Noirs

Les Pineaux

Les Chasselas

Les Muscats

Les Corinthes

Les Malvoisies

Les Bourguignons

Les Bourdelais

Les Samoiraux, ou prunelas

Les Méliers

Les Gamets

Les Gouais

Suit un long développement pour l'essentiel extrait de l'article *Raisin* paru sous la plume de Louis de Jaucourt dans le T. XIII de l'*Encyclopédie* en 1765 : Il y a plusieurs espèces de Morillons connus presque partout, tant aux champs qu'aux jardins, c'est à dire tant propres à faire du vin qu'à manger.

Le raisin précoce, ou raisin de la Magdeleine est appelé Morillon hâtif, parce que c'est un fruit hâtif qui est souvent meûr de la Magdeleine ; ce raisin est noir, et plus curieux, que bon, parce qu'il a la peau dure ; il est estimé seulement parce qu'il est meûr de Bonne heure.

Le Morillon Tacone (*vitis subhirsuta*) est meilleur que le précédent pour faire du vin.

Vient bientôt après le hâtif et charge beaucoup ; on le nomme aussi Meûnier, parce qu'il a les feuilles blanches, et farineuses ; il se plaît dans les terres sablonneuses, et légères.

Le Morillon noir ordinaire est le (*vitis præcox columellæ acinis dulcibus, nigricantibus*)

On l'appelle en Bourgogne Pineau, à Orleans Auvernat, parce qu'il est venu d'Auvergne ; il est fort doux, sucré, noir, et excellent à manger ; il vient en toutes sortes de terres, et passe aux environs de Paris pour le raisin qui fait le meilleur vin ; son bois à la coupe plus rouge, qu'aucun autre.

Il y a une seconde espèce de Morillon qu'on appelle le Pineau=Aigret, qui porte peu, et donne de petits raisins peu serrés, mais le vin en est fort, et même meilleur que celui du premier Morillon.

Le Pineau=Aigret a le bois long, plus gros plus Moëlleux, et plus lâche que l'autre, les nœuds éloignés de quatre doigts au moins, l'écorce fort rouge en dehors et la feuille découpée en pattes d'hoye comme le figuier.

Il y a une troisième espèce de Morillon qu'on appelle francs Morillons ; il fleurit avant les autres plants, et fait d'aussi bon vin que les deux autres Morillons ; il a le bois noir, et le fruit de même, il fait de belles montres en fleur et en verd, mais à la maturité il déchet de moitié, et quelques fois davantage ; il croît plus qu'aucun autre en bois, en longueur, et en hauteur ; et les nœuds de ses jettés sont les plus espacés.

Il y a finalement une espèce de Morillon Blanc, excellent à manger, mais qui a la peau plus dure que les Morillons noirs ordinaires.

Le Chasselas (*vitis uvâ peramplâ, acinis albidis, dulcibus, durioribus*) autrement dit Muscadet, ou Bar-sur-aube Blanc : c'est un raisin gros, blanc, excellent soit à manger, à garder, à secher, ou à faire de bon vin ; ses grains ne sont pas pressés, il réussit surtout dans les vignes pierreuses, parce qu'il y mûrit plus facilement. Le gros Corinthe dont nous parlerons, cy=après est une espèce de Chasselas noir.

Le Chasselas noir (*vitis uvâ preramplâ, acinis dulcibus nigricantibus*) s'appelle en provence, en languedoc Raisin Grec ; il est plus rare, plus curieux que le Blanc, même que le Rouge dont les grappes sont plus grosses ; il prend peu de couleur ; ils sont tous deux excellents.

Il y a beaucoup d'espèces de Muscat qui sont exquises la plupart ; le Muscat Blanc ou de Frontignan (*vitis Apiana*) a la grappe longue, grosse, et pressée de grains ; il est excellent à manger, à faire des confitures, de bon vin, et à sécher au four ou au soleil.

Il y a une espèce de Muscat Blanc hâtif de piémont, qui a la grappe plus longue, le grain moins serré, et plus onctueux dont on fait une estime particulière.

Le Muscat Rouge, ou de Corail, à cause de la vivacité de sa couleur a les mêmes qualités ; son grain est encore plus ferme, et demande du soleil pour bien mûrir.

Le Muscat noir est plus gros, et fort pressé de grains, il a le gout moins relevé, mais il est fort sucré, et très recherché parce qu'il charge beaucoup ; il est hâtif.

Le Muscat Violet est d'un noir plus clair ; il a la couleur violette, les grappes fort longues, garnies de grains qui sont gros, très musqués et des meilleurs.

Le Muscat de Rizebate est musqué, a le grain plus petit que les autres ; son suc est si doux et si agréable que ce seroit un de nos premiers raisins, s'il ne couloit point tant, mais il dégénère presque toujours en Raisin de Corinthe, ainsi que le Damas ; l'un et l'autre n'ont point de pépin à cause de leur couleur.

Le Muscat long, ou passé = musqué d'Italie, est fort gros, fort musqué, excellent en confitures et à manger crud ; ses grappes sont très grosses et longues ; il est rare, curieux, et veut une pleine exposition du Midy contre un mur ; il est meilleur et le plus parfumé des Muscats en confitures.

Il y a le Muscat Long = Violet de Madère, qui est un raisin très rare, et extra ordinaire pour sa beauté, et sa bonté.

Il y a encore le Muscat de Jesus dont le grain est fort gros, rond, des plus musqués et des plus rares.

On compte aussi parmi les Muscats le jennetin, autrement dit le Muscat d'Orléans, ou de Saint Memin, il est fort sucré, sujet à la coulure, et ressemble à la Malvoisie.

Le Raisin de Corinthe, (*vitis Corinthiaca Sive Apirina*) est un raisin délicieux et sucré, il a le grain fort menu et pressé, il a la grappe longue et sans pépin.

Le Corinthe Violet est un peu plus gros, il est aussi excellent, et sans pépin, mais fort sujet à couler, c'est pourquoi il veut être taillé plus long que les autres vignes.

Le Raisin sans pépin est une espèce de Bar-sur-Aube dont le grain est moins gros, et un peu aigre ; il est très bon à mettre au four n'ayant pas de pépin, d'où vient qu'on le nomme Gros Corinthe.

La Malvoisie est un raisin gris, qui charge beaucoup, le grain en est petit, sucré, relevé, hâtif et si plein de jus, qu'il passe ainsi que l'Auvernat gris d'Orléans pour un raisin des plus fondants.

La Malvoisie Rouge est de couleur de feu, et a les mêmes qualités que le précédent.

La Malvoisie Blanche est plus rare et moins hâtive.

Au reste la Malvoisie Grise est plus en usage, et on l'estime la meilleure des trois.

Il y a aussi la Malvoisie Musquée, autrement dit le Muscat de Malvoisie ; c'est un raisin excellent pour le relief de son musc qui passe tous les autres ; nous l'avons tiré de Montferrat, et les environs de Turin en sont remplis.

Le Bourguignon ou Tresseau est un raisin noir, assés gros, meilleur à faire du vin qu'à manger, il charge beaucoup, et donne de grosses grappes.

Le Bourguignon Blanc qu'on appelle en quelqueendroit Murlon, à les noeuds à deux doigts et demi de distance, le fruit à courte queue, et entassée, la feuille fort ronde comme le Gouai, il résiste à la gélée, sa moëlle étant plus étroite.

Le Noireau autrement dit Teinturier, ou plant d'Espagne, est une autre espèce de Bourguignon noir, il a comme le précédent le bois dur, noir, la moëlle serrée et petite, les noeuds près les uns des autres, la feuille moyenne et ronde, la queue rouge, le grain serré, et qui teint noir, il résiste à la gélée, mieux qu'aucun autre.

Le Raisin qu'on appelle simplement raisin noir, ou raisin d'orléans, est presque la même chose que le Noireau.

Le Bourdelais ou Bourdelas (*vitis ûva peramplâ, acinis ovatis*) s'appelle en Bourgogne, Grey, et en Picardie, Gregoire.

Il en est de trois sortes, blanc, rouge, et noir ; il a la grappe, et le grain très gros ; il est principalement propre à faire du verjus et des confitures ; l'on y greffe aussi toutes sortes de raisins.

Le Raisin d'Abricot, la vigne grecque, et le farineau, sont trois espèces de Bourdelais.

Le Raisin d'Abricot est ainsi appelé, parce qu'il est doré comme l'abricot, la grappe en est belle, et des plus grosses.

La Vigne Grécque, (*vitis acino rubro, duriori ; sapore dulci*) ; il est rouge, a le grain gros et rond, le fruit doux ; il est hâtif, et bon à faire du vin.

Le farineau, ou Rognon de Coq est blanc, a le grain petit et long, il est meilleur à faire du verjus que du vin, parce qu'il est Acre.

Le Saumoireau s'appelle quille de coq, aux environs d'Auxerre ; c'est un raisin noir excellent à manger, et à faire du vin ; il a le grain longuet, ferme, et peu pressé. il y en a de trois sortes. le premier est le meilleur, a le bois dur, et des provins noués courts : la seconde approche fort de la première : la troisieme se nomme Saumoireau chiquetté, ou prunelas blanc, parce qu'il a le bois plus blanc que les autres ; il fait du vin assés plat, ne porte que par année, et il est sujet à s'égrainer avant qu'on le ceuille parcequ'il meûrit trop tôt.

Le prunelas Rouge, ou Négrier à la Côte Rouge, le bois noué, la moëlle grosse, la feuille découpée, la grappe grande, claire et fort rouge, il meûrit des derniers.

Le Mélier Blanc est un des meilleurs raisins pour faire du vin, et pour manger, il charge beaucoup, a de bon suc et se garde, il est excellent à faire sécher au four.

Le Mélier noir n'est pas si bon, et n'a pas tant de force en vin.

Le Mélier Verd qu'on appelle en quelqueendroit, Plant Verd, est le plus recherché, du côté des Abymes de Miant, parce qu'il charge beaucoup, ne coule point, et son vin n'en devient pas jaune.

Le Surin est une espèce de Mélier, un peu pointu, d'un bon gout.

Le Gamet est un raisin commun qui charge beaucoup, et vient mieux que tout autre ; mais le vin en est petit, de peu de saveur, et son plant dure peu d'années.

Le Gouai est fort commun, son plant dure cent ans en terre ; il a la grappe plus grosse et plus longue que le Gamet ; mais il est de pareille qualité pour faire du vin ; il est infiniment meilleur en verjus, soit liquide, ou confit qu'en vin.

Le Beaunier ainsi nommé parce qu'il est fort connu et fort estimé à Beaune, est un raisin qui charge beaucoup, et tire sur le Gouai Blanc, mais il est bien meilleur, on l'appelle Auxerre Servinien.

Le Fromenteau est un raisin fort connu en Champagne ; il est d'un gris rouge ayant la grappe assés grosse, le grain fort serré, la peau dure, le suc excellent, et fait le meilleur vin ; c'est à ce raisin que le vin de Sillery doit son mérite.

Le Sauvignon est un raisin assés gros, long, hâtif, d'un gout très relevé et des meilleurs.

Il y a aussi le Sauvignon blanc qui a les mêmes qualités que le noir ; l'un et l'autre sont noirs et peu connus.

Le piquant=paul est un raisin fort doux, on l'appelle autrement Bec d'oiseau, en italie Pizutelli, c'est à dire pointu, parcequ'il a le grain gros, très long, et pointu des deux côtés.

La Blanquette de Limous est un raisin blanc, et pellucide comme du verre ; la grappe en est longue, et assés grosse, il charge beaucoup, et son jus est délicieux.

La Roche-Blanche et Noire charge aussi beaucoup, la grappe en est grosse et longue, le grain assés menu et fort serré ; il meûrit à peine, parce que c'est une espèce de petit Bordelais.

La culture est la même pour toute les espèces ; la qualité et la quantité du raisin dépend de l'exposition, et de la différence du terrain plus ou moins pierreux, plus ou moins gras, plus fort ou plus léger ; ce qui abbâtardit ces différentes espèces et les fait dégénérer : le sol du canton n'est guère propice à la majeure partie de ces différents plants.

St Pierre d'Albigny le 19 frim<sup>e</sup>. an 12 de la Rep F<sup>r</sup> (4 décembre 1803)

Mollot maire de Saint Pierre d'Albigny

**Pièce 4. Courrier et mémoire relatif aux vignes et au vin dans le canton de Pont Beauvoisin en date du 20 brumaire an 12, (12 novembre 1803). La commune de Pont-de-Beuvoisin se trouve aujourd'hui à cheval sur la limite entre la Savoie (73) et le département de l'Isère (38)**

Pont Beauvoisin, le 20 brumaire an 12

Le maire de la commune de Pont Beauvoisin département du Mont Blanc au préfet du département  
Citoyen

Vous avez ci-inclus le mémoire concernant les vignes et vin de ce canton, il est probable qu'on travaille à une sinonimie des différents fruits pour lesquels il nia dans la République aucune conformité, ce qui rend les progrès de cette culture très difficile et presque impossible

vous voudrez bien faire l'usage de ce mémoire selon le désir du Ministre de l'intérieur

J'ay l'honneur d'être tres parfaitement

Burel, Maire

**Mémoire du maire de Pont Voisin**

Mont Blanc Canton du Pont Beauvoisin

L'on ne cultive dans ce canton que la vigne appuyé sur des hotins d'érables ou de cériziers ou soutenues en treillages a la hauteur de 5 a 6 pieds par des bois secs, cette méthode qui nexige aucun travail de la main est peu dispendieuse et ne nuit point aux autres récoltes auxquels les terrains sont employés

Le produit est asses abondant, mais la qualité du vin est tout au plus médiocre.

Il ni a point de vignes basses la raison principale est que la bonne terre étant très profonde et le sol plutot humide la vigne pousse des rameaux si grand que l'on ne peut pas les soutenir, voici les noms laucau des raisins qu'on y cultive

**Raisins Noir**

Servagnin... ce raisin est l'un des meilleur soit pour le produit soit pour la qualité, la grappe est assez mince la graine oblongue et peu serré

Corbeau... s'est le plus doux des raisins a manger a la main. le raisin est gros la graine ronde assez serré, la feuille rougit lors de la maturité, son vin a peu de feu il est fort en couleur et l'on le croit de peu de garde  
Mondeuse... il en est de grosse et petite qui sont de même origine. ils donnent assez abondamment le vin en est de grande conservation, mais il est dur et apre

Etrié... ce raisin est moins gros que le precedent il foisonne plus que les autres la qualité de son vin approche de la mondeuse

Le Polossard... est peu estimé et en general rare dans les vignoble

Le Lombard... raisin fort gros peu coloré meurissant mal. la liqueur est douce, mais san parfum, l'on en cultive très peu

**Raisins Blanc**

Le Maconnet produit abondamment, le raisin est d'une grosseur médiocre la graine ronde et infiniment trop serré ce qui fait qu'il meurit mal son vin est verd.

Le Gamen assez petit la graine espasée et donnant assez bon

Le Béard a peu près de la même forme et donnant un vin un peu meilleur

En Général l'on ne cultive ici que pour la quantité, la qualité serait toujours médiocre étant indifférente.

L'on fait des vains d'après une antiques routines qui est la plus mauvaise possible, les cuvages, les pressoirs sont construits sans principe, et l'on ne doute pas qu'en le conformant aux connaissances nouvelles l'on ne parvint a améliorer les vains et les rendre très pottables pour un bon ordinaire.

**Pièce 5. Envoi de renseignements au sujet des vignes du canton de Faverges (Haute-Savoie) en date du 21 Brumaire an 12 (13 novembre 1803)**

Faverges le 21 Brumaire an 12 de la rep Fr (13 novembre 1803)

Citoyen sous Préfet

Le canton de Faverges est peu propre à offrir des renseignements de quelque intérêt sur la vigne, ses vignobles ne présentant qu'une seule espèce de raisin vulgairement nommé par les uns raisin noir commun — par d'autre la Savoyette — mouton dans le département d'ysère et par des auteurs bourguignon tresseau. bois asser dur - moelle serrée - grosses grappes, chargeant asser.

Enfants de la routine, nos vigneron n'ont encor point tenté d'expériences amélioratives des vins par la culture de quelque espèce supérieure, et surtout plus hâtive que celle qu'ils tiennent de leurs pères, dont ils s'obstinent, d'ailleurs, constamment de faire la récolte avant le terme ou elle pourroit acquérir plus de maturité, sous le prétexte de l'inconstance de l'arrière saison, au mépris des représentations de l'homme sensé, et de la défense, même, de l'autorité.

Seulement, quelques individus, dans le but de foncer la couleur de leurs vins, viennent d'introduire quelques seps de l'espèce nommée assez généralement doucenoire — en terme technique, morillon noir plus précoce que la précédente, bois rouge -grains plus gros - doux, sucrés, excellents à manger, fournissant une liqueur plus couverte.

Il existe aussi quelques treilles d'une espèce ressemblant beaucoup à la doucenoire, avec laquelle, quelques uns, même, la confondent et que le plus grand nombre désigne sous le nom de batiolein; les auteurs en traitent sous le nom de morillon à fruit plus entassé.

La commune d'Ugines offre encor une autre espèce de treille, de raisin dit, aux environs de grenoble - guibour -ici, nommé en beaucoup d'autres lieux, ibout - gros raisin violet, grappes de grosseur extraordinaire - grains fort gros, ronds et durs, - bois rougeatre, - feuille rougissant à la maturité.

Nous ne recueillons pas de vins blancs ; si l'on excepte une vingtaine de sommées dans la commune de Martens, et le double à peu près dans celle d'Ugines, qui sont le produit du raisin nommé, (terme technique) le chasselas ; je passe sous silence les divers noms qu'à l'instar des autres raisins, il reçoit du vulgaire, tels que bon blanc, muscadet, etc etc, variété de dénominations très nuisible à l'art de la vigne, et qui me fait d'autant plus regretter, qu'avec l'histoire du gaillard nœ les livres saints ne nous aient pas transmis les noms dont il distingua les nombreuses espèces de cette plante dont ils lui font honneur de la première culture, que ce tableau en en simplifiant la nomenclature, auroit prévenu cette confusion de noms qui, de nos jours, en embrouille si fort l'étude.

Daignez, citoyen sous-Préfet, agréer mes remerciemens de l'envoi qui m'a été fait du discours prononcé à l'ouverture de l'école secondaire d'Annecy, que j'ai lu avec le plus vif intérêt.

J'ai l'honneur de vous saluer

Prévost

**Pièce 6. Envoi de renseignements au sujet des vignes cultivées aux environs d'Annecy (Haute-Savoie) par le maire de Talloires Delachavien au citoyen préfet Samuel Bernard, sous-Préfet d'Annecy, le 24 Brumaire an 12 (16 novembre 1803)**

Citoyen,

Je n'ai reçu que le dix neuf du courant celle que vous avez pris la peine de m'adresser en datte du 12, n'étant point au fait des renseignements que vous désirez sur les espèces de vignes cultivées dans les deux cantons d'Annecy ; je n'ai pû me procurer auprès des vigneron plus experts, que les notions suivantes. Les différentes espèces de vignes de ces cantons produisent des raisins blancs et des noirs, parmi les blancs les espèces les plus communes sont le bon blanc, le Goi, les Roussêttés dont l'une est dite Roussêtte du pays, l'autre de Montmeillan. Le bon blanc se distingue à son sarment un peu grisâtre, à sa feuille large, peu dentelée et tirant sur le blanc ; son raisin a les graines grosses, transparentes, et un peu espacées, ces graines se colorent de rousseurs dans leur maturité.

Le Goi a un sarment plus gros, plus moilleux que le bon blanc, son raisin est plus gros, plus serré ; il est verdâtre, même au tems de la vendange, ses feuilles ressemblent assez à celles du bon blanc.

La Roussêtte dite du pays produit un sarment plus court, donne un raisin moins long, plus serré, plus roux que les précédents, les feuilles sont plus petites, plus dentelées, elle ne diffère de la Roussêtte dite de Montmeillan que par la qualité du raisin qui dans celle ci est plus petit, plus rond, plus serré, à graines plus rondes et moins rousses même dans sa plus parfaite maturité.

Les plants de raisins noirs le plus communément cultivés, sont la Savouêtte, la douce noire, le bon Cep, le Goy rouge, et le Servagnin.

La Savouette qu'on dit ressembler au pineau de bourgogne donne un sarment un peu roux, une feuille moyenne, verdâtre et dentelée, le raisin est long ses graines un peu oblongues, assez espacées, il passe pour donner le meilleur vin rouge.

La douce noire se distingue à son sarment gros et rougeâtre sa feuille large et d'une couleur vineuse, son raisin est gros rond, à graines rondes, grosses et serrées autour de la grappe.

Le bon Cep est un diminutif de la douce noire, presque en tout point, la feuille est plus dentelée et moins luisante, le raisin est moins long que le précédent.

Le Goy rouge présente l'habitude du goi blanc, seulement son raisin est plus long, le sarment est plus roux, et la feuille plus verdâtre que celle du Goi blanc.

Le Servagnin offre un sarment plus court, un cep plus tortueux que les autres espèces, sa feuille est peu large, son raisin rond, ramassé, à graines rondes et fort serrées les unes aux autres, quant à la manière de soigner la vigne ; elle consiste dans la taille, dans les provins et les labours. La taille a lieu en ventôse, les provins en germinal, les labours en floréal et prairial, les labours se font avec la houe, on échalasse la vigne au second labour, on l'effeuille quand le fruit est noué, et on lie le sarment avec de la paille de seigle.

Venant maintenant à la qualité du vin, soit que l'exposition des coteaux ~~xxx~~ pas propice donne trop de prise aux vents du nord, soit que le grain du terrain ne soit pas propice, soit aussi que les ceps soient trop rapprochés, le sarment trop éloigné de terre, ou que le fumage qu'on rend aussi abondant que possible, altère la qualité du raisin, le vin en général est verd et plat surtout les années pluvieuses et même lors des sécheresses, si les vents du nord ont régné dans les mois de fructidor et vendémiaire.

Tels sont Citoyen, les renseignements que je m'empresse de vous transmettre. J'aurais désiré que les descriptions des plants fussent moins imparfaites, et qu'on m'eût donné d'autre nom de chacun d'eux que le nom vulgaire et local, mais on m'a observé que le nom qu'ils pourraient avoir dans le reste de la France variait dans les différentes contrées, et que le nom technique ne pouvait s'y rapporter.

Ces différents plants étant assez communs aux environs de Chambéry et d'ailleurs ne pouvant les arracher qu'au printemps, je présume qu'il serait très inutile de vous en envoyer, si cependant vous les désirez je m'empresserai de vous le procurer. Agréez mon salut respectueux

Delachavien

*Enveloppe au citoyen Samuel Bernard sous préfet d'Annecy*

**Pièce 7. Envoi de renseignements au sujet des vignes cultivées dans le canton de Rumilly, probablement en réponse à la demande du préfet, en l'attente de l'envoi éventuel de plants de Rumilly. Non daté le document est attribuable à la fin de l'année d'après la similitude de sa présentation avec celle des pièces 5 et 6.**

La culture de la vigne, ainsi que les récoltes en vin ne forment pas dans le canton de Rumilly une branche principale d'agriculture.

Si l'on excepte les communes de Lornais, St andrée, Desingy, dessonnex, Hauteville, Veaux et Houssy qui offrent des vignobles assez considérables, on ne trouve ailleurs que des petits mâs isolés, à l'usage et pour l'assortiment de chaque domaine et dont la qualité du vin est très inférieure.

La vigne, dans les communes de Lornay et Saint André est plantée dans un sol de molasse ou de pierres calcaires et se trouve située sur le penchant des montagnes... ailleurs elle existe généralement sur une terre grasse, marneuse trop imprégnée d'eau dans les saisons pluvieuses et sujette aux sécheresses dans les années que les pluies ne sont pas assez abondantes. En général les vignobles sont placés dans des collines abritées du vent du nord, ils ont pour la plus part l'aspect des levants, midi et couchant ; et malgré cela la vigne y périclité souvent sous l'effet des gelées de l'hiver qui font périr le cep et des gelées du printemps qui détruisent le raisin à l'époque de sa 1<sup>re</sup> végétation. On peut dire que généralement la culture de la vigne est

mal entendue et peu soignée. Le laboureur plus jaloux de la culture de ses champs qui est en général si peiné qu'elle exige presque tout son temps, néglige la vigne et n'y fait tout au plus que les deux labours d'usage et l'oublie pour ainsi dire jusqu'à l'époque de la récolte.

D'ailleurs les moyens d'engrais sont difficiles pour la disette de blanches et des marais, ce qui fait que le cultivateur n'est distrait de ses champs qu'à regret... cependant il est des vignobles qui par leur position, leur abri et la nature de leur sol sont productifs.

Les ceps dans la plupart des vignes sont chétifs, peu élevés, quelques fois même rampants. ils sont rarement armés d'échalas / qu'il serait difficile de se procurer vu la disette des bois et l'éloignement des montagnes d'ailleurs épuisées.

L'on provigne sans beaucoup de soin, même sans intelligence ; cette époque est la seule, où l'on porte du fumier dans la vigne, pour en mettre seulement dans la fosse des provins.

Il peut y avoir exception en faveur de la classe des propriétaires très aisés, intelligents qui ont quelques connaissances des bons principes et s'occupent eux mêmes d'en faire l'application.

Les espèces de raisins connus et cultivées dans ce canton sont très variées - la Savoëte et la roussette sont les deux plans généraux de toutes les vignes du canton. Le 1er pour le vin rouge, l'autre avec beaucoup de variétés, pour le blanc.

La Doucette, le Gouais blanc et noir, le fumar qui se distingue par une teinte en la grappe et une transparence mordorée dans les raisins...

Sont également cultivés en moindre quantité.

le Servagnin rouge et noir et la malvoisie

Le chasselas, et le muscat... sont pour les vignes hautes et treilles... la culture en hautains est au reste peu connue, parce qu'elle exige plus de soins, plus de travaux, et de bonnes clôtures pour les garantir de la dent du bétail.

La Savoëte est le plan le plus propre à ce climat pour le vin rouge ; il est connu et cultivé dans toute la Savoie... sans doute à cette prédilection de variété de raisin, les savoisiens ont accordé le nom de Savoëte ; puisque chaque sol a ses variétés distinctes, et ses noms bizarres en si grand nombre, que l'on ne pourra s'entendre si l'on vient à bout de déterminer les caractères distinctifs qui feraient reconnaître chaque race de raisin. il y en a qui prétendent que la Savoëte est le maurillon connu en France. ils disent que la forme du raisin et des feuilles est la même... cette raison ne peut suffire pour résoudre ce problème. pour établir une synonymie bien fondée, il est indispensable que quelques naturalistes suivent cette partie à chaque étape de la floraison et de la maturité des raisins.

je pense que la société d'agriculture de Chambéry aura déjà fait sur cette espèce de raisin toutes les recherches que l'on peut désirer ; les découvertes de ce genre ne peuvent s'acquiescer que par des comparaisons suivies sur le sol des différents vignobles de la France & puisqu'il est reconnu que la transplantation dans un même sol de plants de différents pays qu'on supposerait devoir produire la même variété, peut nous induire en erreur.

La Roussette est pour le vin blanc, l'espèce qui est reconnue le plus convenir à notre sol tant pour la qualité que pour la quantité. Sa dénomination vient sans doute de la couleur du blanc roux qui la distingue.

J'ignore à quel plan cultivé en France on peut l'assimiler.

tant la Savoëte que la Roussette sont traitées dans ce canton en vignes basses parce qu'il a été reconnu qu'elles produisaient davantage.

L'on a observé que la Doucette préfère d'être taillée en basse vigne.

quant aux autres espèces dont j'ai parlé d'autre part, elles sont taillées en vigne haute, tant à mi-vent qu'à plein vent.

pour décrire avec précision la forme des feuilles, il est indispensable de les avoir sous les yeux, ce qu'on ne peut faire dans cette saison.

au printemps je m'empresse de vous envoyer des provins des différentes espèces de plans que je pourrais me procurer.

Les vins du canton, soit ceux que rapportent les principaux vignobles sont d'assez bonne qualité pour l'usage ordinaire, mais comme ils ne sont pas extrêmement colorés ; et d'ailleurs peu spiritueux, ils ne se conservent guères au delà d'une année où au plus deux. ils ne peuvent faire un objet de spéculation pour le commerce, et ce motif retarde considérablement l'amélioration de ce genre de culture.



**Pièce 8. Envoi de renseignements au sujet des vignes cultivées aux environs d'Aix (les Bains) en Haute-Savoie, probablement en réponse à la demande du préfet. Non daté le document est attribuable à la fin de l'année d'après la similitude de sa présentation avec celle des pièces 5 et 6.**

Département du MontBlanc

Aix et ses environs

Description des plants de vigne que l'on y cultive

Vignes basses, n'exigeant que la culture universellement connue

Vignes en rouge

Le plant le plus ordinaire est celui qui donne le raisin appelé Savoyard. il a les graines rondes, et plutôt serrées, il réussit le mieux, et produit le plus, surtout dans les terres fortes, le bois tire sur le rouge et la feuille est découpée en trois avec des dentelures. il paroît vraisemblable que c'est le Morillion noir ordinaire appelé en Bourgogne le pineau, et à orleans le auvernas.

la doucette. Le grain est oblong. mais il en naît quantité. le fruit en est excellent à manger, et même recherché pour ses vertus médicales. Ce plant est peu répandû parce que le vin en seroit trop délicat, et de peu de garde. La feuille est aussi decoupée en trois et chaque couppon a luy meme des dentelures apeuprès regulieres en cinq parties dont celle du centre est beaucoup plus grande.

nous proscrivons tous autres plants autant qu'il est possible soit parce qu'ils sont de peu de produit, et très casuels.

Vignes en blanc

elles sont peu usitées

Le Donjon, c'est le plus ordinaire en blanc dans les terres fortes. il produit beaucoup. le raisin est bien fournit, et la graine est grosse et ronde; il donne le meilleur vin blanc. Sa feuille est découpée en quatre, et est toute dentelee.

La jacquiêre : se plait dans les terres pierreuses et calcaires, elle produit beaucoup, mais son vin est le moins considéré, la feuille est petite, et dentelée.

Le vin que nous récoltons n'est pas fin, c'est un vin d'ordinaire Bourgeois, et qui est très léger.

Les vignes hautes

Nous appellons vignes hautes, des plantations dans des terres à Bled ; ce sont des ceps que nous destinons à faire des berçeaux sur des plantations d'arbres pour lesquelles nous preferons l'Erable, comme d'une longevité peu commune, sans nuire beaucoup au sol. nous leurs donnons aussy la façon d'espalier, que nous appellons icy tire en allongeant chaque année, les bois qui ont crû, et les assujettissant entr'eux d'un arbre à l'autre.

Ces vignes ne sont peuplées, communement que de serviniens, ou de la malvoisie.

Ces vignes donnent en quantité, et dont le vin est très spiritueux. il est très agreable, mais moins recherché, parce qu'il n'est pas de garde.

je juge la description du servinien, et de la malvoisie inutile.

**Pièce 9. Envoi de renseignements en date du 25 brumaire an 12 (17 novembre 1803) au sujet des vignes cultivées aux environs de Chambéry en réponse à la demande du préfet**

Chambéry le 25 brumaire an 12 (17 novembre 1803)

J'ai reçu l'honneur d'une lettre de Monsieur Verneily prefet de ce departement le 23 de ce moi, qui me demande des renseignements, sur la nature, des differentes espèces de vignes, soit de raisins, et me charge de vous trensmettre mes raisons

Je n'ait pas été à même de faire des applications suivies sur cet objet, quant aux noms des raisins, ils varient d'une commune, à l'autre, les noms, usités ici, aux environs de Chambéry, pour le bon vin rouge se nomme mondeuse, et ensuite pour les treilles, et les hutins, se nomme la treire, le Sarvagnin, la douce noire, l'ybbou, la malvoisié, petite et grosse, et le provaro, toutes ces espèces sont rouges ; quant au vin blanc pour vignes basses, on a le raisin appelé roussâtre où roussette, la jayère, et le fandant.

quant aux treilles, ou cordon, le long des murs, raisins pour manger à la main, l'on à le chasselat doré le chasselat musqué, le chasselat blanc, appelé chasselat de fontainebleau, le chasselat rouge, le syouta, ou raisin d'autriche, espèce de chasselat blanc à feuille très persillée, le raisin magdelaine blanc, et magdelaine rouge, ces deux dernières espèces, les plus hatifs connus, nous avons le muscat blanc, et le muscat rouge, et d'autres espèces dont j'ignore le nom, je nait pas assez suivi les différens caractère, pour les décrire, n'y, je n'en ait pas à livrés pour le présent ; la vigne en general, aime la chaleur, et une terre, qui ait du corps, et la planté sur un terrain bien défoncé, cependant le raisin blanc, pour vignes basses, appelé roussâtre ou roussette, et l'espèce de blanc appelé jayère, et le blanc, appelé fendant s'accomode plus volontier d'un terrain moins chaud, et toujours plantés dans une terre qui ait du corps, et nom trop légère et bien défoncée, je vous prie donc Monsieur de transmettre mes raisons, à la préfecture

J'ai l'honneur d'être avec respect

Martin Burdin, jardinier

**Pièce 10. Envoi de renseignements en date du 27 Brumaire an 12 (19 novembre 1803) au sujet des vignes cultivées dans la commune de Ruffieux en réponse à la demande du préfet**

Département du Montblanc, arrondissement Chambéry, commune de Ruffieux

Ruffieux Le 27 Brumaire an 12 rép° (19 novembre 1803)

Laurent Ritaud

Au Citoyen Préfet du Montblanc

Citoyen Préfet

Avec la meilleure volonté du monde de répondre a ce que vous exigés de moi par la lettre que vous m'avés fait l'honneur de m'écrire le 8<sup>e</sup> du courant ; relativement au nom de divers plants de vignes que l'on cultive dans cette commune, soit dans la chantagne : a la forme de la feuille, et a celle du raisin, a la nature, et qualité de leur produit, et a la manière de les cultiver.

Je vois avec regret, que je ne puis répondre que d'une manière très imparfaite a vos vües, parce que d'un coté je ne connois pas la dénomination donnée aux plantes par les auteurs qui ont traité sur ces objets ; et de l'autre, il faudroit un travail de plus d'un mois, pour faire la découverte, et ensuite le détail des divers raisins que produit la chantagne : ils se composent d'une infinité d'espèces, mais la plus productive, et la mieux cultivée se réduit a deux, dont l'une de Blanc, & l'autre de rouge ; aussy est ce de ces deux espèces seules dont je me propose vous entretenir, le plan des qu'elles compose d'ailleurs a peu près les dix neuf vingtièmes de nos plantations de vigne ; je vais entrer dans tous les détails demandés, a leur égard.

Le Blanc dont j'ai a vous parler, (connu dans ce paÿs sous la dénomination vulgaire, de petite roussette, à une feuille de couleur jaunâtre, de médiocre largeur, avec une dentelure très rapprochée tout autour, elle forme un cœur ; le raisin qu'elle produit est très petit, ainsy que la graine, qui pour être mûre doit être très rousse, l'arbrisseau qui porte ce raisin se plait dans le terrain sablonneux, ou a molasse, on le cultive de la manière suivante, on le taille au mois de germinal de chaque année, pour empêcher la grande végétation et le forcer a porter du fruit, on élague a la hauteur d'un pied, a 15 pouces, (selon la vigueur de l'arbrisseau) un ou deux des sarments qu'il a produit, et on les entortille autour de la souche, et l'on a soin de couper tous les autres sarments assés près de la mère-tige, pour qu'il n'en reste que trois à quatre a la hauteur d'un pouce, un pouce et demy, ont fait au moins deux labeurs par an, au pied de cet arbrisseau de 6 a 8 pouces de profondeur, l'une en floréal, l'autre en prairéal, ou au commencement de messidor, et quelquefois une troisieme en fin de messidor, ou en thermidor, et on enlève toute les feuilles jusqu'au raisin, et ensuite on lie tous les sarments ensemble pour accélérer la fleur du raisin et le préserver des vermisses ; on a soin en outre en prairial de chaque année d'enlever les gourmands que produit cet arbrisseau, le tout quoi ne doit se faire que par un beau temps : L'expérience m'a appris qu'il falloit peu d'engrais pour la végétation de cet arbrisseau ; et que plus la temperature est sèche, mieux il produit ; le vin qu'on en extrait est mousseux, et liquoreux, et néanmoins sa partie sucrée en est la dominante ; on y trouve point au gout de partie acide, qui n'y est qu'en très petite quantité, quand on en fait la décomposition.

Le rouge, vulgairement appelé la savouëllaz a une feuille très verte, bien plus large que le blanc rapprochant d'ailleurs de la forme de ce dernier, à l'exception que la dentelure n'est pas aussi rapprochée, le raisin est d'un beau noir, avec une pellicule très fine, quand il est arrivé à son degré de maturité, il est plus gros que la petite roussette, sa graine est très ronde et très serrée d'une médiocre grosseur, très douce au manger ; sa culture est la même que celle de la petite roussette, avec la différence seulement que les sarments qu'on laisse, ne sont toutes qu'à la hauteur d'un pouce, un pouce et demy au plus, de sorte qu'on en laisse point pour entortiller au tour de la souche, ce qui la ferait périr en l'épuisant, l'arbrisseau qui produit ce raisin veut une grosse terre, beaucoup d'engrais, et une température modérée, le vin qu'on en extrait est excellent, et abondant, quand on soigne bien la souche, et que les intempéries de l'air ne s'y opposent pas.

Tels sont Citoyen Préfet les détails que je puis vous donner, j'aurois été flatté, et glorieux de concourir avec un magistrat aussi méritant que vous, à fournir au ministre de l'intérieur les détails qu'il demande, agréés pour l'effet bonne envie, ainsi que les sentiments de reconnaissance, de respect, et de dévouement avec lesquels j'ai l'honneur d'être.

Citoyen Préfet

Votre dévoué serviteur

Ritaud

**Pièce 11. Envoi de renseignements en date du 26 Brumaire an 12 (18 novembre 1803) au sujet des vignes cultivées dans le canton de La Biolle en réponse à la demande du préfet**

La Biolle le 26 Brumaire an 12 de la République fce (18 novembre 1803)

Joseph Marie Dimier, juge de paix du canton de la Biolle

Au préfet du département du Mont Blanc

Citoyen préfet

Je vous transmets par la présente tous les renseignements qui sont à ma connaissance et que vous me demandés par votre lettre du 8 du courant, ils seroient plus étudiés et plus exacts si j'avois pu vous les donner avant la récolte.

Les divers plans de vigne que l'on cultive dans ce canton se réduisent à quatre espèces pour le vin Rouge, et autant pour le Blanc, il se fait très peu de cette dernière qualité de vin, et les ceps épars qui se trouvent dans les vignobles sont ordinairement récoltés avec les raisins rouges, on ne donne ni aux uns, ni aux autres aucunes cultures particulières.

Le plan le plus commun est celui du raisin rouge appelé Savoien, qui produit le plus, et constitue la récolte principale. Sa feuille est d'un vert pale, ayant deux échancrures assez profondes et dentellées, son bois bien grand, légèrement rouge, le raisin est ordinairement long, graines peu serrées, rondes, médiocrement grosses, n'ayant qu'un goût commun : c'est une espèce de morillon noir, il se trouve encore des raisins des servagniens qui sont petits et les graines rondes et serrées, d'un goût agréable.

la Doucette qui est un raisin clair et à petites graines et grappes doux à manger.

Le grappin à graines ovales serrées, petite grappes, un peu acide, bois rouge, court, feuilles rondes et dentellées, s'est foncé en dedans et cotonnés en dehors ; ces espèces ne comptent pas pour la récolte et ne sont pas productives.

Le raisin blanc appelé Chasselard, L'enfumé soit Roussette, le bon Blanc et le Counnuet qui est de l'espèce du Savoien Rouge ainsi que je vous l'ai observé, il n'y a point de plantation particulière pour ces Blancs, ni pour les trois dernières espèces de rouges qui sont parsemés en très petite quantité dans les différents vignobles ; la culture est partout la même, elle ne consiste qu'en deux labours dans le printemps et quelques uns y en donnent un troisième dans le courant de prairial ; les différents sols et expositions et manière de préparer changent la nature du produit et la qualité du vin, il est très bon aux vignobles de Cergoen commune de St Germain et pont pierre commune de Grésy, ailleurs il est passable.

J'ai l'honneur de vous saluer avec un profond respect

Dimier

**Pièce 12. Envoi de renseignements par le maire de Saint-Innocent Brison, en date du 30 brumaire an 12 (22 novembre 1803), au sujet des vignes cultivées dans sa commune en réponse à la demande du préfet, en l'attente de l'envoi éventuel de plants**

St Innocent le 30 brumaire an XII,  
Citoyen Préfet

N'habitant la campagne que depuis la révolution, et n'étant par là, qui parfaitement instruit des différents plans de vigne que l'on cultive dans cette commune [pour commune] et les voisines, je n'ai pu répondre d'une manière satisfaisante à la lettre dont vous m'avez honorés en date du 8. du courant. Sans prendre des renseignements de gens plus instruits et plus expérimentés que moi, c'est ce qui m'a mis en retard. Voici le résultat de mes recherches.

Le cep appelé SAVOYEN dans cette commune, savolette, montdouze dans les voisines, donne en général tout le vin rouge des ces cantons ; Ce plan est celui auquel nos vigneron s'attachent avec la plus grande confiance ; ils en peuplent nos vignes par préférence à tout autre, comme étant le plus naturel au climat ; moins sujet à la coulure ; chargeant plus ; donnant de plus gros vin, et de meilleur garde : aussi toutes nos vignes basses ne sont elles formées que de ce plan ; et si l'on y en trouve encore quelque autre, par ci par là, ce n'est qu'un plan de fantaisie que la plupart de nos vigneron détruisent et semblent n'en vouloir conserver l'espèce que pour nos hutins et treilles. Ces autres espèces sont

1° en rouge

Le SARVAGNIN, raisin plus petit que gros, le grain serré, sucré, d'assés bon produit. Se cultive en treille, mais principalem<sup>ent</sup> en hutin, on assure que c'est le même que le pinot de Bourgogne.

La MALVOISIE, raisin dont le grain est petit, sucré, relevé, beaucoup de jus, hatif, mais d'un médiocre rapport, se cultive en treille, fait du tres bon vin clairet.

Le PERSAN, grain oblong, d'une grosseur mediocre, d'un bon rapport en hutin, le vin passable.

La DOUCE NOIRE, raisin bon à manger, de garde ; peu serré, rapport médiocre, murit bien, plusieurs feuilles du cep sont rouges.

L'HIBOU, gros raisin, de bon rapport, mais difficile à murir, donne du vin clairet tres médiocre.

Le MUSCAT VIOLET, raisin d'un gout relevé, et musqué, d'un petit rapport, parvient rarement à une parfaite maturité.

Le GRAPIN, fournit beaucoup de grappes, peu de grains, aussi est il peu estimé.

2° en blanc

La ROUSSETTE, ce plan d'assés bon rapport produit le meilleur vin blanc que nous ayons dans cette commune et les voisines, le raisin est plutot petit que gros, le grain peu serré, jaune et doré, la feuille ne differe guère de celle du Savoyen sauf qu'elle est plus verte, il produit dans la commune de Lucey ce vin renommé appelé des altesses ; l'on assure que cette espèce vient de Chypre et que c'est un de nos princes qui l'a apporté en savoye, on la cultive par preference aux autres ci après.

Le MUSCAT BLANC, est d'assés bon rapport, d'un gout musqué et relevé, le grain plus serré que le violet, et même défaut dans la maturité.

Le SARVAGNIN BLANC, est d'une bonne production et donne du vin de tres bonne qualité, le raisin d'une grosseur mediocre, le grain rond, un peu serré, d'un gout relevé.

Le DONGEIN raisin d'assés bonne grosseur, et production, le grain oblong, peu serré, assés estimé, donne du bon vin.

La BERGÈRE, produit beaucoup, le raisin petit, le grain serré, reste toujours verd, le vin mediocre

Le LARDÉ, raisin d'une grosseur commune, le grain rond, peu serré, jaunir, donne du bon vin, on dit que c'est le meme que le chasselas blanc.

Le BONAIGRE produit beaucoup, mais est peu estimé, il parvient difficilement à maturité.

Le GOURFOU, raisin ferme, d'une grosseur commune, le grain rond, cassant d'un assés bon rapport, mais souvent pourri avant que d'être mur.

Ce sont là, à peu près, toutes les espèces de plan de vigne qu'on cultive dans cette commune et les voisines, tant dans nos vignes à hutins et treilles.

Si vous croyés qu'il y ait lieu d'en faire passer au ministre d l'intérieur je me ferai un plaisir de vous adresser, dans le tems, l'espèce que vous voudrés bien m'indiquer

J'ai l'honneur d'être avec le plus profond respect

Votre tres humble, tres obeisã servit<sup>e</sup>

Blanchard

Maire de St Innocent Brison

**Pièce 13. Envoi de renseignements (mémoire), en date du 1<sup>er</sup> nivose an 12 (23 décembre 1803) au sujet des vignes cultivées dans la commune de Méry (département de la Savoie) en réponse à la demande du préfet. Cahier en date de 1<sup>er</sup> Nivose an 12 (23 Décembre 1803) comprenant une lettre et un mémoire.**

### 1. Lettre

1<sup>er</sup> Nivose an 12.

Citoyen Prefet

Je répons à votre lettre du 8 brumaire échu, et vous transmets ce que vous me demandez. Je crains de n'avoir rien à vous dire que de trivial sur les différens plants de vigne de cet arrondissement ; cette partie est très peu soignée dans ce païs, elle exige beaucoup d'expérience, et veut de longues années pour obtenir des résultats certains. Avant qu'un cep de vigne pris dans la naissance ait donné au cultivateur qui en prend soin toutes les connaissances relatives à l'art de soigner, utiliser, et régénérer son existence, il faut au moins quinze ans, à peu dire. Le climat, le terrain, l'essai des engrais, la taille, la situation, la différente culture, les différents tems qu'on y emploie, font autant de causes qui influent essentiellement sur cet arbuste, et qui y occasionnent des variétés sensibles. Ces variétés sont telles, et si multipliées qu'il faut le zèle, les lumières, et le courage du ministre célèbre qui s'en occupe, pour pouvoir espérer qu'il réussira à donner à la France la nomenclature par caractères distincts de toutes les espèces de vigne qui y croissent. Il paroît hors de doute que la feuille ne doive jouer un grand rôle dans le bût qu'on le propose ; on pourroit étudier son anatomie avec exactitude, en la prenant aux différentes époques qui lui voient éprouver des variétés. En la présentant sur du papier préparé pour ce, on pourroit la découper suivant toutes ses différentes modifications ; on pourroit faire mieux encore, en transmettant au ministre la feuille même, et un brin du cep avec la désignation du nom que l'on lui donne dans chaque païs ; toutes les espèces connues, comparées entre elles par des personnes dignes de confiance, faciliteroient considérablement la découverte que l'on désire, en mettant sous les yeux, et dans le même instant toutes les différences sensibles de plant qu'on étudie qu'il seroit par là aisé de classifier, pour ainsi dire en attribuant à chaque une les caractères qui la distinguent.

Le Désir de voir réussir un projet aussi utile, fait que je m'oublie gauchement en proposant des moyens de réussite à des personnes trop éclairées pour quelles n'aient pas prévu tout ce qu'il convient de faire.

Je me bornerai, Citoyen Prefet, à vous prier de permettre que je vous retrace le tableau de la misère et des maladies qu'occasionne la stagnation de nos marais. Tandis qu'il faut quinze ans pour étudier et connaître un cep de vigne, il ne faut qu'un an pour changer une source de calamité en source de prospérité. Tout nous dit que vous aimés à faire des heureux, tout nous dit encore plus fort, que vous soufférez en voyant des maheureux, et tout doit laisser espérer au maire de la comune de Méry que sa voix ne sera pas toujours celle de celui qui crie dans le désert ; à coup sur c'est celle d'un homme qui vous renouvelle l'hommage de son respect

Ant Rambert.

### 2. Mémoire

Note des plants de vignes connus à Mery canton d'Aix

#### 1. Douce noire

feuilles épaisses, échancrées, dentelées, larges, et d'un rouge pâle. sarment gros, vigoureux, à neuds fort éloignés entre eux, couleur lie de vin. raisin plutôt gros, grains rond très noirs serrés entr'eux; il est très bon à manger. En tenant cette vigne basse, elle charge assés, mais elle aime monter, et porte davantage, si on la taille haute. il est probable qu'elle tire son nom vulgaire de sa douceur et couleur.

#### 2. Hibou

Cette qualité se distingue particulièrement par la naissance du raisin au dessus de plusieurs noeuds. feuille épaisse très large, dentelée, et d'un verd tres vigoureux. sarment gros, robuste, d'un gris blanchatre avec les noeuds fort nouris et très éloignés. raisin énorme à différents grappillons asses distans entr'eux et

inégaux. Grains très gros toutfoit peu oblongs, et peu serrés entr'eux, et d'un rouge peu foncé. il est bon à manger, mais rarement il meurit bien. il aime monter, et veut toujours être taillé haut.

### 3. Gros Salvagnin

feuille grande, bien ronde, d'un gros verd. sarment gros tirant sur un gris verd, neuds très éloignés. raisin gros et long, grains gros, longs, noirs, ils en ont entr'eux de petits toujours verts. il ne murit pas de bonne heure, n'est pas bon à manger et veut être taillé haut.

### 4. Petit Salvagnien

feuille petite, tres verte, tres dentelée. sarment mince, de la même couleur que la douce noire, soit, lie de vin, ses noeuds sont très rapprochés. raisin petit, grains ronds, petits, très serrés entr'eux noirs ; il murit de bonne heure, et est très bon à manger, et porte davantage étant taillé haut.

### 5. Lombardet 1<sup>ère</sup> espèce

feuille petite d'un verd tendre, avec de grandes échancrures. sarment peu gros, gris, avec des nœuds très rapprochés. raisin gros, gros grains très serrés entr'eux, dun rouge clair. il murit de bonne heure, et est bon à manger. il porte également soit qu'on le tienne haut ou bas.

### 6. Lombardet 2<sup>de</sup> espèce

feuille plus grande que la précédente, d'un verd foncé, ronde, dentelée sans avoir de grandes échancrures. sarments gros, moëlleux rougeatre, neuds très éloignés, son raisin est gros, long, ne paroît jamais bien mur quoique bon à manger, grains gros, oblongs, médiocrement serrés, d'un rouge moins clair que le précédent. il aime toute taille.

### 7. Savoyard ou Mondeuse

feuille d'un verd pâle de moienne grandeur. sarment plustot gros, tirant vers un verd grisatre, ayant les nœuds très éloignés. raisin plutot gros, toujours long, grains ronds noirs, médiocrement serrés entr'eux, il ne murit pas de bonne heure, est assez bon à manger, et veut toujours être taillé bas. Si on le taille haut il s'effile, et se reduit tout en grappe avec de petits grains rouges qui ne murissent jamais. ce plant est généralement le plus estimé pour la qualité du vin ; D'après les differentes description de vigne, il paroit que c'est le morillon de suisse, et le pineau de Bourgogne.

### 8. Grappin

feuille petite très dentelée, avec de grandes échancrures, d'un rouge pâle. sarment gros, toujours court, d'un gris foncé avec des nœuds très gros, et très rapprochés. raisin d'une grosseur médiocre, effilé. grains petits, très noirs, très distants entr'eux. il ne murit pas de bonne heure, ne vaut rien à manger, et veut être tenu haut. grappin est son nom vulgaire, ~~parceque~~ probablement parceque ces grains étants petits et éloignés laissent voir beaucoup de grappe.

### 9. Fumet

feuille grande, verte, dentelée. sarment rougeatre, gros, très moëlleux, nœuds très rapprochés, raisin petit, petits grains, noirs, peu serrés entr'eux excessivement tendres, tenants peu à la grappe dont il se détache au moindre toucher. il murit de bonne heure, est bon à manger, et aime toute taille.

### 10. Mala neira

Feuille large, rubescente, tres legerement dentelée. sarment gros, rougeatre, neuds fort éloignés. raisin gros, grains mediocrement gros, très noirs, très serrés entr'eux, il murit tard, ne vaut rien à manger, c'est le plus mauvais connu. on ignore s'il aime la taille haute. son nom vulgaire vient probablement de sa couleur et mauvaise qualité.

### 11. Goeys

feuille grande d'un verd renforcé sans dentelures, un peu échancré, sarment comme ceux de la qualité précédente. raisin gros, longs, gros grains plustot rouges que noirs, peu serrés entr'eux, en ayant de petits qui sont toujours en état de verdier, il murit tard, ne vaut rien à manger, et aime toute taille.

### 12. Doucette

feuille petite très verte, ronde, très légèrement dentelée. sarment peu vigoureux, petit, avec des nœuds très rapprochés. raisin petit, ~~tres noir~~, petits grains très noirs peu serrés entr'eux. il murit de bonne heure, est très doux à manger, et aime toute taille. son nom vulgaire vient probablement de ce qu'il est petit et doux.

### 13. Porteru

feuille grande, gros verd, dentelée, et échancrée. sarment vigoureux rougeatre, avec des nœuds très éloignés. ~~approch.~~ éloignés, raisins gros long ; gros grains plutôt rouges que noirs très serrés entr'eux, il mûrit tard, n'est pas bon à manger, et aime à être tenu haut. son nom vulgaire vient probablement de ce qu'il porte beaucoup, porteru en patois, veut dire porteur; il paraît être une grosse espèce d'hibou, peut-être le Persan de la Vallée de L'isère.

#### 14. Raisin Prune

feuille grande, d'un gros verd, très épaisse, dentelée et échancrée. sarment gros et plat, ayant les nœuds fort éloignés. Raisin de moyenne grosseur, ses grains tant fort-peu oblongs, sont les plus gros qu'on connaisse, ils sont peu serrés entr'eux, noirs, mais peu foncés, ont une peau excessivement dure, ce qui fait qu'ils se conservent très longtemps. il est bon à manger quoique un peu acide, il mûrit tard, on ignore s'il aime à être tenu haut, les ceps que l'on connaît n'existent que dans des vignes basses, il est probable qu'il tient son nom vulg° de sa ressemblance avec la prune.

#### 15. Madelaine

Feuille grande, épaisse dentelée rubescente dans ses extrémités. sarments petit d'un gris verdâtre, ayant les nœuds rapprochés. raisin petit et court ; grains petits très noirs très serrés entr'eux. il mûrit de bonne heure, est bon à manger, pour le faire produire, il faut le tenir bas.

#### 16. Ste Marie

feuille petite ronde, d'un verd foncé ; sarment gros rougeatre avec des nœuds très rapprochés. raisin d'une grosseur ordinaire, grains noirs, tellement serrés entr'eux qu'ils s'applatissent. il mûrit de bonne heure, est assez bon à manger ; on ignore la taille qu'il préfère.

#### 17. Muscat rouge

feuille bien ronde légèrement rubescente dentelée et très peu échancrée, sarment gros rougeatre avec des nœuds très rapprochés. raisin long, grains médiocrement gros, ronds, peu serrés, il mûrit de bonne heure, est très bon à manger, et ne produit que lorsqu'on le taille haut.

Raisins Blancs [les entrées de 1 à 11 du document original ont été renumérotées de 21 à 31]

#### 21. Lardé blanc

Feuille d'un jaune pâle, un peu oblongue, médiocrement dentelée. sarment rouge gros, a nœuds éloignés, raisin long, gros, grains ronds, n'ayant qu'un pépin, plutôt gros, peu serrés dorés du côté où ils voyent mieux le soleil, il mûrit de bonne heure, est excellent à manger. il porte également à taille haute ou basse.

#### 22. Jaquière

feuille longue, rubescente, échancrée, sarment rougeatre, vigoureux, a nœuds gros et très rapprochés. Raisins gros longs. petits grains jaunes & serrés, il mûrit de bonne heure, est passablement bon à manger. Sa récolte est ordinairement abondante, même dans les plus mauvais terrains, la taille haute et basse lui est indifférente, c'est le plan généralement cultivé à Mian [pour Montmélian ?]

#### 23. Verdun

feuille grande, ronde, épaisse, et très verte. sarment d'un gris clair, très moelleux, vigoureux à nœuds rapprochés et gros. raisins gros, sans être bien long, toujours verd. grains gros, ronds très serrés entr'eux, il ne vaut rien à manger, ne craint pas les mauvais terrains, et est indifférent à la taille haute ou basse. Son nom vulgaire vient probablement de la couleur de son grain, et du goût de sa liqueur.

#### 24. altesse

feuille grande, verte, peu dentelée échancrée. sarment ordinairement long, gris, à nœuds éloignés. raisins gros, ayant le manche long & mince, des grains plutôt petits, jaunes, assez serrés entr'eux, il mûrit assez tôt, n'est pas bon à manger, & porte à toute taille. si l'on en croit ce que quelques personnes disent, et notamment le Marquis Costa dans son traité d'agriculture, ce raisin nous a été apporté de Chypre par un prince de la maison de Sardaigne, grand Communiant, qui fut d'une croisade, et on dit qu'il tire son nom de ce que outre que l'on doit son origine dans ce pays à une personne que l'on qualifioit D'altesse, les princes de la même race, l'ont préféré à leurs tables. il y a un vignoble en Chantagne dénommé L'écrivain, où ce plan abondoit ; il est notoire dans ce pays là, que lorsque la famille Seissel d'Aix le possédoit, La récolte choisie passoit en piémont pour être buë à la table du Roi.

#### 25. Savoyard blanc ou mondeuse blanche

feuille blanche, très verte, dentelée sarment gros, rougeatre, a nœuds éloignés. raisin assés long, plutôt gros, grains ronds, peu serrés, il ne murit pas de bonne heure, est probablement bon à manger, il aime monter, et porte également étant tenu bas ; c'est une espèce très estimée pour la qualité du vin ; il est en blanc ce que l'autre qui porte le même nom est en rouge.

**26. Gruscoz**

feuille grande, ronde, épaisse, verte, vue de près, cotoneuse, ce qui la fait paroître un peu blanche, vue d'un peu loin. sarment gro, grisatre à neuds rapprochés, gros raisin, gros grains, très serrés, il murit de bonne heure, et porte également comme qu'il soit taillé.

**27. Hibou Blanc**

feuille grande, d'un verd foncé très large. sarment peu gro, grisatre, a neuds rapprochés, raisins gros, grains ronds, peitits et gros, en nombre à peu près égal, il murit de bonne heure, et est bon à manger, on ignore la taille quil préfere.

**28. Roussette Basse**

feuille grande, verte échançrée sarment d'un gris obscur, gros, a neuds éloignés. raisin petit. petits grains jaunes, peu serrés. il murit de bonne heure, n'est pas bon a manger, et veut toujours être tenu bas.

**29. Bargerioz**

feuille petite, tres verte, bien ronde, sarment mince, rougeatre, à neuds raprochés, petit raisin, petits grains, médiocrement serrés ; il murit tard, ne vaut rien à manger, et aime à être tenu haut.

**30. Muscat Blanc**

feuille très grande, verd foncé, très échançrée. gros sarment, vigoureux d'un rouge clair, a neuds rapprochés. gros raisin, gros grains ronds, jaunes, très serrés. il murit avec peine dans ce païs, est très bon à manger, et veut etre tenu haut.

**31. Malvoisie**

feuille petite rubescente, peu dentelée. sarment petit a neuds tout a fait rapprochés, raisin court grains ronds, nakara, serrés. il est tres hatif, excellent a manger, mais il pourrit aisement ; il aime également les deux tailles.

Note des différens Plants de vigne connu à Méri, Canton d'Aix par le maire de Mery  
4<sup>e</sup> Bureau

**d'une autre main, à la réception**

il faut en accusant réception annoncer au Maire de la commune de Méry qu'on s'occupe de son projet sur le dessechement des marais rep 11 niv (2 janvier 1804)

**Pièce 14. Tableau récapitulatif dressé par le sous-préfet en date du 16 nivose an 12 (7 janvier 1804) pour l'arrondissement de Moûtiers**

Département du Montblanc

Arrondissement de Moutiers

Désignation des plants et cepages que l'on cultive dans l'arrondissement communal de Moutiers, de la qualité des raisins et du vin que l'on recolte et de la forme des feuilles de chaque espee.

**Tableau à 3 colonnes : canton, dénomination de chaque espèce de plant (8 sous-colonnes selon liste arrêtée, par nom ou groupe de noms), époque de leur culture**

**Col a.** Désignation des cantons des arrondissements

**Col b.** Denomination de chaque espee de plant

**Col b1-b8.** Description

**Col c.** époque de leur culture

**Canton d'Aime**

**Col b1.** Douce noire soit morrillon

ce plant donne du bon vin qui est de suite potable, mais seul il ne se consomme pas. Les nœuds du serment sont tres rapprochés la feuille est coupée les trois parties dentelées en pointes.

**Col b2.** iver nais ou avernas



Ce plant donne beaucoup le vin est agréable à boire, mais il est capiteux. Sa feuille est arrondie, et les nœuds du serment ne sont pas si rapprochés qu'à la douce noire

**Col b3.** Gouche noire Gouais ou Guy

Ce plant donne du vin qui la première année est ordinairement dur ; mais il se conserve parce qu'il a du corps et du nerf. La feuille est peu découpée et d'un vert obscur, le serment est d'une couleur terne et les nœuds assez rapprochés.

b2,b3 Ces deux plants sont dominants dans les vignobles de Mongirod et Centron

**Col b4.** plan noir

Ce plant est d'un bon produit, il donne du vin chargé en couleur. Il est doux à boire mais sans liqueur spiritueuse. Sa feuille est arrondie, peu dentelée peu découpée prenant la couleur rouge à sa maturité, le serment est d'une couleur très obscur et les nœuds en sont rapprochés.

**Col b5.** Gouche Blanche

Ce plant produit ordinairement beaucoup, mais le raisin parvenant rarement à sa maturité, ne donne que du mauvais vin. La feuille est à peu près la même que la gouche noire.

**Col b6.** Muscat blanc, Blanchins ou chasselas

Ce plant donne assez bon vin, mais il n'est pas commun dans le canton. L'on cultive encore le gondre nain qui donne beaucoup de grappes qui sont petites. La feuille est verte et découpée. L'on cultive aussi une espèce d'ivernais blanc.

**Col b7.** grosse rouge, Rogettaz, Rogine, dure noire, la curtellaz L'aluaz, verpellin blanc, La verdannaz et Lauven blanc

Ces plants sont rares dans le canton, ils mûrissent rarement & donnent du mauvais vin.

L'on cultive aussi le Rosain qui produit un vin capiteux.

**Col b8.** La Modeuse

on ne connaît pas ce plant dans ce canton

**Col c.** L'on taille la vigne en pluviose lorsque le temps le permet, l'on fait les labours en germinal ainsi que les provins

**Canton de** Bozel

**Col b1.** Douce noire soit morrillon

il donne du vin doux qui ne se conserve pas ; c'est le plan dominant. La feuille est trilobée avec échancrures.

**Col b2.** ivernais ou avernas

il donne beaucoup, le vin est clair et spiritueux

**Col b3.** Gouche noire Gouais ou Guy

il est variable dans ses productions, lorsque la saison est favorable, il donne beaucoup. La feuille est verte, et on ne lui donne qu'un bouton de taille.

**Col b4.** plan noir

produit du gros vin noir qui n'acquiert de qualité qu'à la 2ème année. Le serment est gros brun, la feuille est verte, grande épaisse et légèrement dentelée

**Col b5.** Gouche Blanche

produit beaucoup mais la qualité n'est pas bonne. La feuille est pâle et peu dentelée.

**Col b6.** Muscat blanc, Blanchins ou chasselas

L'on cultive du muscat blanc violet qui produit beaucoup, mais le vin est dur. La feuille est d'un vert prononcé, divisée en 3 parties distinctes et irrégulières.

**Col b7.** grosse rouge, Rogetton, Rogine, dure noire, la curtellaz, L'aluaz, verpellin blanc, La verdannaz et Lauven blanc

L'on cultive la rogine qui produit beaucoup lorsque la saison est favorable. Son jus est d'un goût acerbé, il sert pour donner de la vigueur au vin de la douce noire ce qui est le motif de la culture. La feuille profondément découpée a 3 échancrures, elle est un peu pâle et a la dentelure aigüe.

**Col b8.** La Modeuse

on ne connaît pas ce plant dans ce canton

**Col c.** L'on taille la vigne en pluviose lorsque le tems le permet, lon fait les labours en germinal ainsi que les provins

#### **Canton de** Moutiers

**Col b1.** Douce noire soit morrillon

il donne du gros et bon vin. Le serment est menu & court. La feuille est petite, dentelée, les boutons sont rapprochés.

**Col b2.** iveronais ou avernas

il produit en abondance du vin qui est clairet, mais agreable au gout. Le serment est gris brun. La feuille est grande ronde. ce plant se naturalise facilement à toutes les terres.

**Col b3.** Gouche noire Gouais ou Guy

produit un vin qui se fait dans le tonneau, et se conserve longtems ; la feuille est moins grande que celle de l'iveronais.

**Col b1,b2,b3**

ces trois especes etant melangées & cuvées ensemble donnent un vin excellent qui se conserve longtems. Le vin de ce melange dans la commune d'aigueblanche a le refrain du vin de Bourgogne ; lorsqu'il est vieu ; soit à l'age de 4 a 5 ans.

**Col b4.** plan noir

Lon ne connoit ce plant qu'en treille.

**Col b5.** gouche blanche

l'on ne le cultive pas

**Col b6.** Muscat blanc, Blanchins ou chasselas

L'on cultive le muscat blanc et le blanc lardé en petite quantité & quelque peu de Chasselas.

**Col b7.** grosse rouge, Rogetton, Rogine, dure noire, la curtellaz, L'aluaz, verpellin blanc, La verdannaz et Lauven blanc

**néant**

**Col b8.** La Modeuse

on ne connoit pas ce plant dans ce canton

**Col c.** Lon taille en pluviose, l'on laboure en germinal et prairial, et l'on provigne p<sup>r</sup> l'ordinaire en prairial

#### **Canton de** Feisson sous Briançon

**Col b1.** Douce noire soit Morrillon et **Col b2.** iveronais ou auvernas

lon ne connoit pas ces deux plants

**Col b3.** Gouche noire Gouais, ou Guy

quand ce plan vient à maturité il produit un vin delicat, les feuilles sont d'un vert clair.

**Col b4.** plan noir

ce plant produit un vin apre, la feuille est dentelée divisee en cinq parties inégales. les noeuds du serment sont éloignes on croit que c'est le teinturier et lon ne le cultive quen treille parce qu'il aime à s'étendre et pousse beaucoup de bois.

**Col b5.** Gouche blanche

**Col b6.** Muscat blanc, Blanchins ou chasselas

**Col b7.** grosse rouge, Rogettaz, Rogine, dure noire, La curtellaz, L'aluaz, verpellin blanc, La verdannaz et lauvenc blanc

Lon ne cultive pas de ces sortes de plants

**Col b8.** La Modeuse

ce plant est celui commun des vignes. il produit du vin potable a six mois, qui se conserve. La feuille est d'un vert pale.

**Col c.** L'on fait la taille en pluviose, et les provins et labours en prairial.

#### **Canton de** Conflens

**Col b1.** Douce noire soit Morrillon

**Col b2.** iveronais ou auvernas

**Col b3.** Gouche noire Gouais, ou Guy

L'on ne cultive pas de ces trois plants.

**Col b4.** plan noir

Ce plant ne se cultive qu'en treillage ; la feuille est verte foncée, elle devient rouge dans l'arrière saison.

**Col b5.** Gouche blanche

néant

**Col b6.** Muscat blanc, Blanchins ou chasselas

ce plant est peu cultivé

**Col b7.** grosse rouge, Rogettaz, Rogine, dure noire, La curtellaz, L'aluaz, verpellin blanc, La verdannaz et lauvén blanc

néant

**Col b8.** La Modeuse

c'est le plan dominant dans toutes les vignes, il produit du bon vin qui devient d'autant plus noir qu'il cuve d'avantage.

**Col c.** L'on fait la taille en pluviôse, et les provins et labours en prairial.

fait & dressé par le sous-préfet de l'arrond<sup>t</sup> communal de Moûtiers le 16 nivôse an 12 (7 janvier 1804)

**Pièce 15.** Lettre de rappel du ministre de l'Intérieur Champagny en date du 25 Brumaire an 13 (16 novembre 1804)

Texte : cf. Annexe 2, Lettre-circulaire 3

**Pièce 16** Département de Haute-Savoie - Lettre du préfet du département du Léman au sous-préfet de l'arrondissement de Thonon du 20 brumaire an 12 pour demander des renseignements au sujet des espèces de vignes dont la culture est suivie sur le sol du département

Genève, le 20 Brumaire an 12 de la République Française.

Le Préfet du Département du Léman, au Sous-Préfet de l'Arrondiss<sup>t</sup> de Thonon

Citoyen Sous-Préfet

Le Gouvernement veut connoître quelles sont les espèces de vignes dont la culture est suivie sur le sol de ce Département, je vous prie de vous procurer des agriculteurs les plus instruits de votre Arrondissement les renseignements qu'ils pourront fournir à ce sujet en leur recommandant entr'autres d'apporter la plus grande exactitude à la nomenclature des différentes espèces et de n'en omettre aucune. Les renseignements que je desirerai me seront plus précieux si on joint à leur précision toute la célérité possible.

J'ai l'honneur de vous saluer

Barante



## Annexes

1. Occurrences des noms dans les envois du département du Mont-Blanc en 1803-1804
2. lettres-circulaires des ministres Chaptal et Champagny
3. la collection CepHistoire

### Annexe 1

Occurrences des noms de vignes dans les envois du département du Mont-Blanc en 1803-1804  
(départements actuels 73-74)

à paraître dans *Catalogue des noms de vignes cultivées en France*, Répertoire 2, noms dans les sources écrites 1774-1848

**Altesse 1803** lux.Ad73.L560.P13.24 Méry (73) : **liste** Raisins blancs 24 altesse feuille grande, verte, peu dentelée, échancrée. sarment ordinairement long, gris, à noeuds éloignés. raisins gros, ayant le manche long & mince, des grains plutôt petits, jaunes, assez serrés entr'eux, il mûrit assez tôt, n'est pas bon à manger, & porte à toute taille. si l'on en croit ce que quelques personnes disent, et notamment le Marquis Costa dans son traité d'agriculture, ce raisin nous a été apporté de Chypre par un prince de la maison de Sardaigne, grand Communiant, qui fut d'une croisade, et on dit qu'il tire son nom de ce que outre que l'on doit son origine dans ce pays à une personne que l'on qualifioit D'altesse, les princes de la même race, l'ont préféré à leurs tables. il y a un vignoble en Chantagne dénommé L'écrivain, où ce plan abondoit ; il est notoire dans ce pays là, que lorsque la famille Seissel d'Aix le possédoit, La récolte choisie passoit en piémont pour être bue à la table du Roi.

**Aluaz 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Aime Tableau récap. (73) : **groupe** grosse rouge, Rogettaz, Rogine, dure noire, la curtellaz L'aluaz, verpelin blanc, La verdannaz et Lauven blanc : Ces plants sont rares dans le canton, ils mûrissent rarement & donnent du mauvais vin.

**Barbin 1804** lux.Ad73.L560.P2b. Chambéry/Vallée de la Rochette (73) raisin blanc, de couleur jaunâtre, feuilles grandes et très dentellées ; D'un grand et excellent produit, se plaît partout, mais plus particulièrement dans un terrain grossier et pierreux ; ce raisin est très bon à manger : on pourroit le cultiver au luxembourg.

**Bargerioz 1803** lux.Ad73.L560.P13.29 Méry (73) : **liste** Raisins blancs 29 Bargerioz feuille petite, très verte, bien ronde, sarment mince, rougeâtre, à neuds rapprochés, petit raisin, petits grains, médiocrement serrés; il mûrit tard, ne vaut rien à manger et aime à être tenu haut.

**Batiolein** ou **doucenoire 1803** lux.Ad73.L560.P5. Faverges (74) : **noir** / Il existe aussi quelques treilles d'une espèce ressemblant beaucoup à la doucenoire, avec laquelle, quelques uns, même, la confondent et que le plus grand nombre désigne sous le nom de batiolein; les auteurs en traitent sous le nom de morillon à fruit plus entassé.

**Bergère 1803** lux.Ad73.L560.P12. Brison-Saint-Innocent (73) : **liste** espèces en blanc / La BERGÈRE, produit beaucoup, le raisin petit, le grain serré, reste toujours vert, le vin médiocre

**Bon Blanc 1803** lux.Ad73.L560.P11. La Biolle (73) : **liste** raisins blancs / Le raisin blanc appelé Chasselard, L'enfumé soit Roussette, le bon Blanc et le Counnuet qui est de l'espèce du Savoien Rouge ainsi que je vous l'ai observé, il n'y a point de plantation particulière pour ces Blancs [...] qui sont parsemés en très petite quantité dans les différents vignobles

**Bon blanc 1803** lux.Ad73.L560.P6. Annecy et env. /Talloires (74) : Parmi les raisins blancs les espèces les plus communes sont le bon blanc, le Goi, les Roussêtes [...] . Le bon blanc se distingue à son sarment un peu grisâtre, à sa feuille large, peu dentelée et tirant sur le blanc ; son raisin a les graines grosses, transparentes, et un peu espacées, ces graines se colorent de rousses dans leur maturité.

**Bon Cep 1803** lux.Ad73.L560.P6. Annecy et env. /Talloires (74) : Les plants de raisins noirs le plus communément cultivés, sont la Savouëtte, la douce noire, le bon Cep, le Goy rouge, et le Servagnin. Le bon Cep est un diminutif de la douce noire, presque en tout point, la feuille est plus dentelée et moins luisante, le raisin est moins long que le précédent.

**Bonaigre 1803** lux.Ad73.L560.P12. Brison-Saint-Innocent (73) : **liste** espèces en blanc / Le BONAIGRE produit beaucoup mais est peu estimé, il parvient difficilement à maturité.

**Bourdelais 1803** lux.Ad73.L560.P3-3b. Saint-Pierre d'Albigny (73) : Les Bourdelais **liste** Les espèces de Raisins que l'on cultive dans le canton de Saint Pierre d'Albigny le plus communément, tant pour le jardin que pour le vin,

**Bourguignons 1803** lux.Ad73.L560. P3-3b. Saint-Pierre d'Albigny (73) : Les Bourguignons **liste** Les espèces de Raisins que l'on cultive dans le canton de Saint Pierre d'Albigny le plus communément, tant pour le jardin que pour le vin,

**Beguettaz 1804** lux.Ad73.L560.P2b. Chambéry/Vallée de la Rochette (73) : raisin noir, et très serré ; il est d'une forme pyramidale, graine oblongue, feuille ordinaire excellent produit, se plaisant généralement dans tous les terrains, donne, comme la mondeuse, du très bon vin ; elles composent l'une et l'autre les neuf douzièmes des espèces vigneuses de cette vallée.

**Beguettaz 1804** lux.Ad73.L560.P2b. Chambéry/Vallée de la Rochette (73) : Raisin Blanc, même remarque que pour la précédente [Guêche blanc].

**Chasselard 1803** lux.Ad73.L560.P11. La Biolle (73) : **liste** raisins blancs / Le raisin blanc appelé Chasselard, L'enfumé soit Roussette, le bon Blanc et le Counnuet qui est de l'espèce du Savoien Rouge ainsi que je vous l'ai observé, il n'y a point de plantation particulière pour ces Blancs [...] qui sont parsemés en très petite quantité dans les différents vignobles

**Chasselas 1803** lux.Ad73.L560. P3-3b. Saint-Pierre d'Albigny (73) : Les Chasselas **liste** Les espèces de Raisins que l'on cultive dans le canton de Saint Pierre d'Albigny le plus communément, tant pour le jardin que pour le vin,

**Chasselas 1803** lux.Ad73.L560.P6. Rumilly (74) : Le chasselas, et le muscat ...sont pour les vignes hautes et treilles... la culture en hautain est au reste peu connue, parce qu'elle exige plus de soins, plus de travaux, et de bonnes clôtures pour les garantir de la dent du bétail.

**Chasselas** ou **bon blanc, muscadet 1803** lux.Ad73.L560.P5. Faverges/Ugines/Martens (74) : Nous ne recueillons pas de vins blancs ; si l'on excepte une vingtaine de sommées dans la commune de Martens, et le double à peu près dans celle d'Ugines, qui sont le produit du raisin nommé, (terme technique) le chasselas ; je passe sous silence les divers noms qu'à l'instar des autres raisins, il reçoit du vulgaire, tels que bon blanc, muscadet, etc etc

**Chasselat 1803** lux.Ad73.L560.P8. Chambéry et env. (73) : **groupe** treille/**raisin de table** quant aux treilles, ou cordon, le long des murs, raisins pour manger à la main, l'on a le **chasselat doré** le **chasselat musqué**, le **chasselat blanc**, appelé **chasselat de fontainebleau**, le **chasselat rouge**, le syouta, ou raisin d'autriche, espèce de **chasselat blanc** à feuille très persillée, le raisin magdelaine blanc, et magdelaine rouge, ces deux dernières espèces, les plus hatifs connus, nous avons le muscat blanc, et le muscat rouge, et d'autres espèces dont j'ignore le nom, je n'ai pas assez suivi les différents caractères, pour les décrire, n'y, je n'en ait pas à livrés pour le présent

**Chasselaz 1803** lux.Ad73.L560.P2. Saint-Pierre d'Albigny (73) : Nous avons plusieurs espèces de raisins tant blancs que noirs. Dans la première se trouve [...] le Chasselaz à feuilles larges découpées en six pointes, graines grosses et serrées, manche long ayant les noeuds de la sarment près les uns des autres et le bois tirant sur le jaune.

**Corbeau lux 1803** Ad73.L560.P4. Pont-Beauvoisin (73) : **liste** Raisin noir, Corbeau... s'est le plus doux des raisins à manger à la main. le raisin est gros la graine ronde assez serré, la feuille rougit lors de la maturité, son vin a peu de feu il est fort en couleur et l'on le croit de peu de garde

**Corinthes 1803** lux.Ad73.L560. P3-3b. Saint-Pierre d'Albigny (73) : Les Corinthes **liste** Les espèces de Raisins que l'on cultive dans le canton de Saint Pierre d'Albigny le plus communément, tant pour le jardin que pour le vin,

**Counnuet 1803** lux.Ad73.L560.P11. La Biolle (73) : **liste** raisins blancs / Le raisin blanc appelé Chasselard, L'enfumé soit Roussette, le bon Blanc et le Counnuet qui est de l'espèce du Savoien Rouge ainsi que je vous l'ai observé, il n'y a point de plantation particulière pour ces Blancs [...] qui sont parsemés en très petite quantité dans les différents vignobles

**Crâpiue 1804** lux.Ad73.L560.P2b. Chambéry/Vallée de la Rochette (73) : la Crâpiue raisin noir, graine ronde et petite, feuilles larges à petites dentelles, il est d'un produit presque nul ; il est à présumer que le sol ou le climat du pays ne lui conviennent pas.

**Curtellaz 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Aime Tableau récap. (73) : groupe grosse rouge, Rogettaz, Rogine, dure noire, la curtellaz L'aluaz, verpellin blanc, La verdannaz et Lauven blanc : Ces plants sont rares dans le canton, ils mûrissent rarement & donnent du mauvais vin.

**Dongein 1803** lux.Ad73.L560.P12. Brison-Saint-Innocent (73) : liste espèces en blanc / Le DONGEIN raisin d'assès bonne grosseur, et producõn, le grain oblong, peu serré, assès estimé, donne du bon vin.

**Donjon 1803** lux.Ad73.L560.P8. Aix et env. (73) : groupe vignes basses / liste Vignes en blanc / elles sont peu usitées. Le Donjon, c'est le plus ordinaire en blanc dans les terres fortes. il produit beaucoup. le raisin est bien fournit, et la graine est grosse et ronde; il donne le meilleur vin blanc. Sa feuille est découpée en quatre, et est toute dentelée.

**Douce 1804** lux.Ad73.L560.P2b. Chambéry/Vallée de la Rochette (73) : Douce raisin noir, graine ronde de moyenne grosseur, sa feuille est grande et très dentellée, il produit beaucoup et manque rarement ; la qualité du vin est excellente ; le sol lui est indifférent.

**Douce Noire 1803** lux.Ad73.L560.P12. Brison-Saint-Innocent (73) : liste espèces en rouge / La DOUCE NOIRE, raisin bon à manger, de garde; peu serré, rapport médiocre, mûrit bien, plusieurs feuilles du cep sont rouges. groupe ce n'est qu'un plan de fantaisie que la plupart de nos vigneron détruisent et semblent n'en vouloir conserver l'espèce que pour nos hutins et treilles.

**Douce Noire 1803** lux.Ad73.L560.P13.1 Méry (73) : [liste Raisins noirs] 1. Douce noire feuilles épaisses, échancrées, dentelées, larges, et d'un rouge pâle. sarment gros, vigoureux, à neuds fort éloignés entre eux, couleur lie de vin. raisin plutôt gros, grains rond très noirs serrés entr'eux; il est très bon à manger. En tenant cette vigne basse, elle charge assés, mais elle aime monter, et porte davantage, si on la taille haute. il est probable qu'elle tire son nom vulgaire de sa douceur et couleur.

**Douce Noire 1803** lux.Ad73.L560.P8. Chambéry et env. (73) : groupe treilles et hutins / les noms, usités ici, aux environs de Chambéry, [pour le bon vin rouge se nomme mondeuse,] et ensuite pour les treilles, et les hutins, se nomme la treire, le Sarvagnin, la douce noire, l'ybbou, la malvoisié, petite et grosse, et le provaro, toutes ces espèces sont rouges

**Douce Noire 1803** lux.Ad73.L560.P6. Annecy et env. /Talloires (74) : Les plants de raisins noirs le plus communément cultivés, sont la Savouëtte, la douce noire, le bon Cep, le Goy rouge, et le Servagnin. La douce noire se distingue à son sarment gros et rougeâtre sa feuille large et d'une couleur vineuse, son raisin est gros rond, à graines rondes, grosses et serrées autour de la grappe.

**Douce Noire** ou **morrillon 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers Tableau récap. (73) : Douce noire soit morrillon il donne du gros et bon vin. Le serment est menu & court. La feuille est petite, dentelée, les boutons sont rapprochés. / ces trois especes [Douce noire, Ivernais, Gouche noire] etant mélangées & cuvées ensemble donnent un vin excellent qui se conserve longtemps. Le vin de ce mélange dans la commune d'aigueblanche a le refrain du vin de Bourgogne ; lorsqu'il est vieux ; soit à l'âge de 4 à 5 ans.

**Douce Noire** ou **morrillon 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Aime Tableau récap. (73) : Douce noire soit morrillon ce plant donne du bon vin qui est de suite potable, mais seul il ne se consomme pas. Les nœuds du serment sont très rapprochés la feuille est coupée les trois parties dentelées en pointes.

**Douce Noire** ou **morrillon 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Bozel Tableau récap. (73) : Douce noire soit morrillon il donne du vin doux qui ne se conserve pas; c'est le plan dominant. La feuille est trilobée avec échancrures.

**Douce Noire** ou **morrillon 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Feisson-sous-Briançon Tableau récap. (73) : Douce noire soit morrillon on ne connaît pas (ce) plant

**Doucenoire** ou **morrillon noir 1803** lux.Ad73.L560.P5. Faverges (74) : noir / Seulement, quelques individus, dans le but de foncer la couleur de leurs vins, viennent d'introduire quelques seps de l'espèce nommée assez généralement doucenoire – en terme technique, morrillon noir plus précoce que la précédente, bois rouge -grains plus gros - doux, sucrés, excellents à manger, fournissant une liqueur plus couverte.

**Doucette 1803** lux.Ad73.L560.P8. Aix et env. (73) : groupe vignes basses /liste Vignes en rouge / la doucette. Le grain est oblong. mais il en naît quantité. le fruit en est excellent à manger, et même recherché

pour ses vertus medicales. Ce plant est peu répandu parce que le vin en seroit trop delicat, et de peu de garde. La feuille est aussi decoupée en trois et chaque couppon a luy meme des dentelures apeuprés regulieres en cinq parties dont celle du centre est beaucoup plus grande. / nous proscrivons tous autres plants autant qu'il est possible soit parce qu'ils sont de peu de produit, et très casuels.

**Doucette 1803** lux.Ad73.L560.P11. La Biolle (73) : [liste raisins rouges](#) / [\[en sus du Savoien\]](#) il se trouve encore des raisins des servagniens qui sont petits et les graines rondes et serrées, d'un gout agréable. la Doucette qui est un raisin clair et à petites graines et grappes doux à manger. Le grappin à graines ovales serrées, petite grappes, un peu acide, bois rouge, court, feuilles rondes et dentellées, s'est foncé en dedans et cottonnés en dehors ; ces espèces ne comptent pas pour la recolte et ne sont pas productives. il n'y a point de plantation particuliere pour les trois dernières espèces de rouges [...]qui sont parsemés en très petite quantité dans les differens vignobles

**Doucette 1803** lux.Ad73.L560.P13.12 Méry (73) : [\[liste Raisins noirs\]](#) 12. Doucette feuille petite très verte, ronde, très légèrement dentelée. sarment peu vigoureux, petit, avec des nœuds très rapprochés. raisin petit, ~~tres noir~~, petits grains très noirs peu serrés entr'eux. il murit de bonne heure, est très doux à manger, et aime toute taille. son nom vulgaire vient probablement de ce qu'il est petit et doux.

**Doucette 1803** lux.Ad73.L560.P6. Rumilly (74) : [rouge](#) / Les espèces cultivées dans ce canton sont très variées [...] l'on a observé que la Doucette préfèrait d'être taillée en basse vigne.

**Dure Noire 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Aime Tableau récap. (73) : [groupe](#) grosse rouge, Rogettaz, Rogine, dure noire, la curtellaz L'aluaz, verpellin blanc, La verdannaz et Lauven blanc : Ces plants sont rares dans le canton, ils murissent rarement & donnent du mauvais vin.

**Enfumé** ou [roussette](#) 1803 lux.Ad73.L560.P11. La Biolle (73) : [liste raisins blancs](#) / Le raisin blanc appelé Chasselard, L'enfumé soit Roussette, le bon Blanc et le Counnuet qui est de l'espèce du Savoien Rouge ainsi que je vous l'ai observé, il n'y a point de plantation particuliere pour ces Blancs, ni pour les trois dernières espèces de rouges qui sont parsemés en très petite quantité dans les differens vignobles

**Etrié 1803** lux.Ad73.L560.P4. Pont-Beauvoisin (73) : [liste Raisin noir](#), Etrié... ce raisin est moins gros que le precedent (Mondeuse grosse et petite [Ad73.L560.P4](#)) il foisonne plus que les autres la qualité de son vin approche de la mondeuse

**Fandant 1803** lux.Ad73.L560.P8. Chambéry et env. (73) : [groupe](#) vigne basse / quant au vin blanc pour vignes basses, on a le raisin appelé roussâtre où roussette, la jayère, et le fandant [...].

**Fumar** lux 1803 Ad73.L560.P6. Rumilly (74) : [rouge](#) / Les espèces de raisins connus et cultivées dans ce canton sont très variées [...] le fumar qui se distingue par une teinte en la grappe et une transparence mordorée dans les raisins. [...] [groupe](#) des autres espèces taillées en vigne haute, tant à mi-vent qu'à plein vent.

**Fumet** lux 1803 Ad73.L560.P13.9 Méry (73) : [\[liste Raisins noirs\]](#) 9. Fumet feuille grande, verte, dentelée. sarment rougeatre, gros, très moëlleux, nœuds très rapprochés, raisin petit, petits grains, noirs, peu serrés entr'eux excessivement tendres, tenants peu à la grappe dont il se détache au moindre toucher. il murit de bonne heure, est bon à manger, et aime toute taille.

**Gamen 1803** lux.Ad73.L560.P4. Pont-Beauvoisin (73) : [liste Raisin blanc](#), assez petit la graine espasée et donnant assez bon

**Gamets 1803** lux.Ad73.L560. P3-3b. Saint-Pierre d'Albigny (73) : Les Gamets [liste](#) Les espèces de Raisins que l'on cultive dans le canton de Saint Pierre d'Albigny le plus communément, tant pour le jardin que pour le vin,

**Goey 1803** lux.Ad73.L560.P13.11 Méry (73) : [\[liste Raisins noirs\]](#) 11. Goey feuille grande d'un verd renforcé sans dentelures, un peu échancré, sarment comme ceux de la qualité précédente. raisin gros, longs, gros grains plustot rouges que noirs, peu serrés entr'eux, en ayant de petits qui sont toujours en état de verdir, il murit tard, ne vaut rien à manger, et aime toute taille.

**Goi 1803** lux.Ad73.L560.P6. Annecy et env. /Talloires (74) : Parmi les raisins blancs les especes les plus communes sont le bon blanc, le Goi, les Roussêtes [...]Le Goi a un sarment plus gros, plus moëlleux que le bon blanc [[Ad73.L560.P6.](#)], son raisin est plus gros, plus serré; il est verdâtre, même au tems de la vendange, ses feuilles ressemblent assez à celles du bon blanc.

**Gondre Nain 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Aime Tableau récap. (73) : l'on cultive encore le gondre nain qui donne beaucoup de grappes qui sont petites. La feuille est verte et decoupée.

**Gouais 1803** lux.Ad73.L560. P3-3b. Saint-Pierre d'Albigny (73) : Les Gouais **liste** Les espèces de Raisins que l'on cultive dans le canton de Saint Pierre d'Albigny le plus communément, tant pour le jardin que pour le vin,

**Gouais Blanc 1803** lux.Ad73.L560.P6. Rumilly (74) : **rouge** / Les espèces cultivées dans ce canton sont très variées [...] le Gouais blanc et noir [...] **groupe** des autres espèces taillées en vigne haute, tant à mi-vent qu'à plein vent.

**Gouais Noir 1803** lux.Ad73.L560.P6. Rumilly (74) : **rouge** / Les espèces cultivées dans ce canton sont très variées [...] le Gouais blanc et noir [...] **groupe** des autres espèces taillées en vigne haute, tant à mi-vent qu'à plein vent.

**Gouche Blanche 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutier Tableau récap. (73) : Gouche Blanche l'on ne le cultive pas

**Gouche Blanche 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Bozel Tableau récap. (73) : Gouche Blanche produit beaucoup mais la qualité n'est pas bonne. La feuille est pâle et peu dentelée.

**Gouche blanche 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Aime Tableau récap. (73) : Gouche Blanche Ce plant produit ordinairement beaucoup, mais le raisin parvenant rarement à sa maturité, ne donne que du mauvais vin. La feuille est à peu près la même que la gouche noire.

**Gouche Noire gouais ou guy 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Aime Tableau récap. (73) : Gouche noire Gouais ou Guy Ce plant donne du vin qui la première année est ordinairement dur ; mais il se conserve parce qu'il a du corps et du nerf. la feuille est peu découpée et d'un vert obscur, le serment est d'une couleur terne et les nœuds assez rapprochés. / Ces deux plants [**Ivernais et Gouche noir**] sont dominants dans les vignobles de Mongirod et Centron

**Gouche Noire gouais ou guy 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers Tableau récap. (73) : Gouche noire Gouais ou Guy produit un vin qui se fait dans le tonneau et se conserve longtemps; la feuille est moins grande que celle de l'ivernais. / ces trois espèces [Douce noire, Ivernais, Gouche noire] étant mélangées & cuvées ensemble donnent un vin excellent qui se conserve longtemps. Le vin de ce mélange dans la commune d'aigueblanche a le refrain du vin de Bourgogne ; lorsqu'il est vieux ; soit à l'âge de 4 à 5 ans.

**Gouche Noire gouais ou guy 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Bozel Tableau récap. (73) : Gouche noire Gouais ou Guy il est variable dans ses productions, lorsque la saison est favorable, il donne beaucoup. La feuille est verte, et on ne lui donne qu'un bouton de taille.

**Gouche Noire gouais ou guy lux 1804** Ad73.L560.P14. Moutiers/Feisson-sous-Briançon Tableau récap. (73) : Gouche noire Gouais, ou Guy quand ce plan vient à maturité il produit un vin délicat, les feuilles sont d'un vert clair.

**Gourfou 1803** lux.Ad73.L560.P12. Brison-Saint-Innocent (73) : **liste** espèces en blanc / Le GOURFOU, raisin ferme, d'une grosseur commune, le grain rond, cassant d'un assez bon rapport, mais souvent pourri avant que d'être mur.

**Goy Rouge 1803** lux.Ad73.L560.P6. Annecy et env. /Talloires (74) : Les plants de raisins noirs le plus communément cultivés, sont la Savouëtte, la douce noire, le bon Cep, le Goy rouge, et le Servagnin. Le Goy rouge présente l'habitude du goi blanc, seulement son raisin est plus long, le sarment est plus roux, et la feuille plus verdâtre que celle du Goi blanc.

**Grapin 1803** lux.Ad73.L560.P12. Brison-Saint-Innocent (73) : **liste** espèces en rouge / Le GRAPIN, fournit beaucoup de grappes, peu de grains, aussi est-il peu estimé. **groupe** ce n'est qu'un plan de fantaisie que la plupart de nos vignerons détruisent et semblent n'en vouloir conserver l'espèce que pour nos hutins et treilles.

**Grappin 1803** lux.Ad73.L560.P11. La Biolle (73) : **liste** raisins rouges / [**en sus du Savoien**] , il se trouve encore des raisins des servagniens qui sont petits et les graines rondes et serrées, d'un goût agréable. la Doucette qui est un raisin clair et à petites graines et grappes doux à manger. Le grappin à graines ovales serrées, petite grappes, un peu acide, bois rouge, court, feuilles rondes et dentellées, s'est foncé en dedans et cotonnés en dehors ; ces espèces ne comptent pas pour la récolte et ne sont pas productives. il n'y a point de plantation particulière pour ces B [...] qui sont parsemés en très petite quantité dans les différents vignobles, il n'y a point de plantation particulière pour les trois dernières espèces de rouges [...] qui sont parsemés en très petite quantité dans les différents vignobles



**Grappin 1803** lux.Ad73.L560.P13.8 Méry (73) : [liste Raisins noirs] 8. Grappin feuille petite très dentelée, avec de grandes échancrures, d'un rouge pâle. sarment gros, toujours court, d'un gris foncé avec des nœuds très gros, et très rapprochés. raisin d'une grosseur médiocre, effilé. grains petits, très noirs, très distants entr'eux. il ne murit pas de bonne heure, ne vaut rien à manger, et veut être tenu haut. grappin est son nom vulgaire, ~~parce que~~ probablement parce que ces grains étants petits et éloignés laissent voir beaucoup de grappe.

**Grosse Rouge 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Aime Tableau récap. (73) : groupe grosse rouge, Rogetta, Rogine, dure noire, la curtellaz L'aluz, verpellin blanc, La verdannaz et Lauven blanc Ces plants sont rares dans le canton, ils mûrissent rarement & donnent du mauvais vin.

**Gruscoz 1803** lux.Ad73.L560.P13.26 Méry (73) : liste Raisins blancs 26 Gruscoz feuille grande, ronde, épaisse, verte, vue de près, cotoneuse, ce qui la fait paraître un peu blanche, vue d'un peu loin. sarment gros, grisâtre à nœuds rapprochés, gros raisin, gros grains, très serrés, il mûrit de bonne heure, et porte également comme qu'il soit taillé.

**Guêche 1804** lux.Ad73.L560.P2b. Chambéry/Vallée de la Rochette (73) : Guêche raisin noir, la graine est ronde et de moyenne grosseur, feuille peu grande et de couleur sanguine, se plait partout, manque peu et d'un excellent produit = conviendrait au luxembourg

**Guêche 1804** lux.Ad73.L560.P2b. Chambéry/Vallée de la Rochette (73) : Guêche raisin blanc, voyés l'autre espèce en noir, elle n'en diffère que par la couleur.

**Hibou 1803** lux.Ad73.L560.P12. Brison-Saint-Innocent (73) : liste espèces en rouge / L'HIBOU, gros raisin, de bon rapport mais difficile à mûrir, donne du vin clair et très médiocre. groupe ce n'est qu'un plan de fantaisie que la plupart de nos vignerons détruisent et semblent n'en vouloir conserver l'espèce que pour nos hutins et treilles.

**Hibou 1803** lux.Ad73.L560.P13.2 Méry (73) : [liste Raisins noirs] 2. Hibou Cette qualité se distingue particulièrement par la naissance du raisin au dessus de plusieurs nœuds. feuille épaisse très large, dentelée, et d'un vert très vigoureux. sarment gros, robuste, d'un gris blanchâtre avec les nœuds fort nouris et très éloignés. raisin énorme à différents grappillons assez distants entr'eux et inégaux. Grains très gros toutfoit peu oblongs, et peu serrés entr'eux, et d'un rouge peu foncé. il est bon à manger, mais rarement il mûrit bien. il aime monter, et veut toujours être taillé haut.

**Hibou Blanc 1803** lux.Ad73.L560.P13.27 Méry (73) : liste Raisins blancs 27 Hibou blanc feuille grande, d'un vert foncé très large. sarment peu gros, grisâtre, à nœuds rapprochés, raisins gros, grains ronds, petits et gros, en nombre à peu près égal, il mûrit de bonne heure, et est bon à manger, on ignore la taille qu'il préfère.

**Ibout ou guibour 1803** lux.Ad73.L560.P5. Faverges/Ugines (74) : noir / La commune d'Ugines offre encore une autre espèce de treille, de raisin dit, aux environs de Grenoble - guibour - ici, nommé en beaucoup d'autres lieux, ibout - gros raisin violet, grappes de grosseur extraordinaire - grains fort gros, ronds et durs, - bois rougeâtre, - feuille rougissant à la maturité.

**Ivernais Blanc 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Aime Tableau récap. (73) : l'on cultive aussi une espèce d'ivernais blanc.

**Ivernais ou avernas 1803** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Aime Tableau récap. (73) : iveronais ou avernas Ce plant donne beaucoup le vin est agréable à boire, mais il est capiteux. Sa feuille est arrondie, et les nœuds du sarment ne sont pas si rapprochés qu'à la douce noire

/ Ces deux plants [Ivernais et Gouche noir] sont dominants dans les vignobles de Mongirod et Centron

**Ivernais ou avernas 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers Tableau récap. (73) : Ivernais ou il produit en abondance du vin qui est clair et, mais agréable au goût. Le sarment est gris brun. La feuille est grande et ronde. ce plant se naturalise facilement à toutes les terres. / ces trois espèces [Douce noire, Ivernais, Gouche noire] étant mélangées & cuvées ensemble donnent un vin excellent qui se conserve longtemps. Le vin de ce mélange dans la commune d'Aigueblanche a le refrain du vin de Bourgogne ; lorsqu'il est vieux ; soit à l'âge de 4 à 5 ans.

**Ivernais ou avernas 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Bozel Tableau récap. (73) : Ivernais ou avernas il donne beaucoup, le vin est clair et spiritueux

**Ivernais ou avernas 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Feisson-sous-Briançon Tableau récap.

(73) : Ivernais ou avernas Ion ne connoit pas (ce) plant

**Jacquièrè 1803** lux.Ad73.L560.P8. Aix et env. (73) : groupe vignes basses / liste Vignes en blanc / elles sont peu usitées. La jacquièrè : se plaît dans les terres pierreuses et calcaires, elle produit beaucoup, mais son vin est le moins considéré, la feuille est petite, et dentelée. [...]Le vin que nous récoltons n'est pas fin, c'est un vin d'ordinaire Bourgeois, et qui est très léger.

**Jaquièrè 1803** lux.Ad73.L560.P13.22 Méry (73) : liste Raisins blancs 22 Jaquièrè feuille longue, rubescente, echanquée, sarment rougeâtre, vigoureux, a neuds gros et très rapprochés. Raisins gros longs. petits grains jaunes & serrés, il murit de bonne heure, est passablement bon à manger. Sa récolte est ordinairement abondante, même dans les plus mauvais terrains, la taille haute et basse lui est indifférente, c'est le plan généralement cultivé à Mian [pour Montmélian ?]

**Jayèrè 1803** lux.Ad73.L560.P8. Chambéry et env. (73) : groupe vigne basse / quant au vin blanc pour vignes basses, on a le raisin appelé roussâtre où roussette, la jayèrè, et le fendant.

**Lardé 1803** lux.Ad73.L560.P12. Brison-Saint-Innocent (73) : liste espèces en blanc / Le LARDÉ, raisin d'une grosseur commune, le grain rond, peu serré, jaunit, donne du bon vin, on dit que c'est le même que le chasselas blanc.

**Lardé Blanc 1803** lux.Ad73.L560.P13.21 Méry (73) : liste Raisins blancs 21. Lardé blanc Feuille d'un jaune pâle, un peu oblongue, médiocrement dentelée. sarment rouge gros, a neuds éloignés, raisin long, gros, grains ronds, ayant qu'un pépin, plutôt gros, peu serrés dorés du côté où ils voyent mieux le soleil, il murit de bonne heure, est excellent à manger. il porte également à taille haute ou basse.

**Lardois 1804** lux.Ad73.L560.P2b. Chambéry/Vallée de la Rochette (73) : Lardois raisin blanc, graine ronde et grosse, feuilles moyennes, ayant la forme d'une croix de malthe ; produit beaucoup. et se plaît partout, mais surtout dans un sol rocailleux.

**Lauven blanc 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Aime Tableau récap. (73) : groupe grosse rouge, Rogettaz, Rogine, dure noire, la curtellaz L'aluaz, verpellin blanc, La verdannaz et Lauven blanc : Ces plants sont rares dans le canton, ils mûrissent rarement & donnent du mauvais vin.

**Lombard 1803** lux.Ad73.L560.P4. Pont-Beuvoisin (73) : liste Raisin noir, Le Lombard... raisin fort gros peu coloré meurissant mal. la liqueur est douce, mais sans parfum, l'on en cultive très peu

**Lombardet 1<sup>ère</sup> espèce 1803** lux.Ad73.L560.P13.5 Méry (73) : [liste Raisins noirs] 5. Lombardet 1<sup>ère</sup> espèce feuille petite d'un vert tendre, avec de grandes échancrures. sarment peu gros, gris, avec des nœuds très rapprochés. raisin gros, gros grains très serrés entr'eux, d'un rouge clair. il murit de bonne heure, et est bon à manger. il porte également soit qu'on le tienne haut ou bas.

**Lombardet 2<sup>e</sup> espèce 1803** lux.Ad73.L560.P13.6 Méry (73) : [liste Raisins noirs] 6. Lombardet 2<sup>e</sup> espèce feuille plus grande que la précédente, d'un vert foncé, ronde, dentelée sans avoir de grandes échancrures. sarments gros, moelleux rougeâtre, neuds très éloignés, son raisin est gros, long, ne paraît jamais bien mur quoique bon à manger, grains gros, oblongs, médiocrement serrés, d'un rouge moins clair que le précédent. il aime toute taille.

**Maconnet 1803** lux.Ad73.L560.P4. Pont-Beuvoisin (73) : liste Raisin blanc, le Maconnet produit abondamment, le raisin est d'une grosseur médiocre la graine ronde et infiniment trop serré ce qui fait qu'il meurit mal son vin est vert.

**Madelaine 1803** lux.Ad73.L560.P13.15 Méry (73) : [liste Raisins noirs] 15. Madelaine Feuille grande, épaisse dentelée rubescente dans ses extrémités. sarments petit d'un gris verdâtre, ayant les neuds rapprochés. raisin petit et court ; grains petits très noirs très serrés entr'eux. il murit de bonne heure, est bon à manger, pour le faire produire, il faut le tenir bas.

**Magdelaine blanc 1803** lux.Ad73.L560.P8. Chambéry et env. (73) : groupe treille/raisin de table quant aux treilles, ou cordon, le long des murs, raisins pour manger à la main, l'on a le chasselas doré le chasselas musqué, le chasselas blanc, appelé chasselas de fontainebleau, le chasselas rouge, le syouta, ou raisin d'autriche, espèce de chasselas blanc à feuille très persillée, le raisin magdelaine blanc, et magdelaine rouge, ces deux dernières espèces, les plus hatifs connus, nous avons le muscat blanc, et le muscat rouge, et d'autres espèces dont j'ignore le nom, je n'ai pas assez suivi les différents caractères, pour les décrire, n'y, je n'en ait pas à livrés pour le présent

**Magdelaine Rouge 1803** lux.Ad73.L560.P8. Chambéry et env. (73) : groupe treille/raisin de table quant aux treilles, ou cordon, le long des murs, raisins pour manger à la main, l'on à le chasselat doré le chasselat musqué, le chasselat blanc, appelé chasselat de fontainebleau, le chasselat rouge, le syouta, ou raisin d'autriche, espèce de chasselat blanc à feuille très persillée, le raisin magdelaine blanc, et magdelaine rouge, ces deux dernières espèces, les plus hatifs connus, nous avons le muscat blanc, et le muscat rouge, et d'autres espèces dont j'ignore le nom, je nait pas assez suivi les différens caractère, pour les décrire, n'y, je n'en ait pas à livrés pour le présent

**Mala Neira 1803** lux.Ad73.L560.P13.10 Méry (73) : [liste Raisins noirs] 10. Mala neira Feuille large, rubescente, tres legerement dentelée. sarment gros, rougeatre, neuds fort éloignés. raisin gros, grains mediocrement gros, très noirs, très serrés entr'eux, il murit tard, ne vaut rien à manger, c'est le plus mauvais connu. on ignore s'il aime la taille haute. son nom vulgaire vient probablement de sa couleur et mauvaise qualité.

**Malvoisie 1803** lux.Ad73.L560.P12. Brison-Saint-Innocent (73) : liste espèces en rouge / La MALVOISIE, raisin dont le grain est petit, sucré, relevé, beaucoup de jus, hatif, mais d'un médiocre rapport, se cultive en treille, fait du tres bon vin clairet. groupe ce n'est qu'un plan de fantaisie que la plupart de nos vigneronns détruisent et semblent n'en vouloir conserver l'espèce que pour nos hutins et treilles.

**Malvoisie 1803** lux.Ad73.L560.P6. Rumilly (74) : Les espèces cultivées dans ce canton sont très variées [...] Sont également cultivés en moindre quantité le Servagnin rouge et noir et la malvoisie [...] groupe des autres espèces taillées en vigne haute, tant à mi-vent qu'à plein vent.

**Malvoisie 1803** lux.Ad73.L560.P8. Aix et env. (73) : groupe vignes hautes / Nous appellons vignes hautes, des plantations dans des terres à Bled ; ce sont des ceps que nous destinons à faire des berceaux sur des plantations d'arbres pour lesquelles nous preferons l'Erable, comme d'une longevité peu commune, sans nuire beaucoup au sol. nous leurs donnons aussy la façon d'espalier, que nous appellons icy tire en allongeant chaque année, les bois qui ont crû, et les assujettissant entr'eux d'un arbre a l'autre. / Ces vignes ne sont peuplées, communement que de serviniens, ou de la malvoisie. / Ces vignes donnent en quantité, et dont le vin est très spiritueux. il est très agreable, mais moins recherché, parce qu'il n'est pas de garde. / je juge la description du servinien, et de la malvoisie inutile.

**Malvoisie 1804** lux.Ad73.L560.P2b. Chambéry/Vallée de la Rochette (73) : Malvoisie raisin, noir, petite graine, oblongue, feuille peu grande, et très dentellée, produit ordinaire, ce raisin est précoce, et pourrit bientôt ; il est d'une forme et d'une couleur agréables. il seroit très bien en petits treillage ; on ne le cultive ici que pour la varieté.

**Malvoisié, Petite et Grosse 1803** lux.Ad73.L560.P8. Chambéry et env. (73) : groupe treilles et hutins / les noms, usités ici, aux environs de Chambéry, [pour le bon vin rouge se nomme mondeuse], et ensuite pour les treilles, et les hutins, se nomme la treire, le Sarvagnin, la douce noire, l'ybbou, la malvoisié, petite et grosse, et le provaro, toutes ces espèces sont rouges

**Malvoisies 1803** lux.Ad73.L560. P3-3b. Saint-Pierre d'Albigny (73) : Les Malvoisies liste Les espèces de Raisins que l'on cultive dans le canton de Saint Pierre d'Albigny le plus communément, tant pour le jardin que pour le vin,

**Martin-Coutaz 1804** lux.Ad73.L560.P2b. Chambéry/Vallée de la Rochette (73) : Martin-Coutaz raisin Blanc, graines rondes & serrées : il est d'un beau roux quand il est mûr ; sa feuille est très large : comme le precedent, il vient bien partout ; le vin en est très capiteux.

**Melier Noir** ou douce noire 1803 lux.Ad73.L560.P2. Saint-Pierre d'Albigny (73) : Nous avons plusieurs espèces de raisins tant blancs que noirs. Dans la seconde se trouve Le Melier noir, autrement dit douce noire, à feuilles rondes légèrement découpées, manche court, grains serrés, ayant le bois de couleur rougeatre et les noeuds de la sarment près les uns des autres.

**Méliers 1803** lux.Ad73.L560. P3-3b. Saint-Pierre d'Albigny (73) : Les Méliers liste Les espèces de Raisins que l'on cultive dans le canton de Saint Pierre d'Albigny le plus communément, tant pour le jardin que pour le vin,

**Modeuse 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Conflens Tableau récap. (73) : La Modeuse c'est le plan dominant dans toutes les vignes, il produit du bon vin qui devient d'autant plus noir qu'il cuve d'avantage.

**Modeuse 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Feisson-sous-Briançon Tableau récap. (73) : La Modeuse ce plant est celui commun des vignes. il produit du vin potable a six mois, qui se conserve. La feuille est d'un vert pale.

**Modeuse 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers Tableau récap. (73) : La Modeuse on ne connoit pas ce plant dans ce canton

**Modeuse 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Aime Tableau récap. (73) : La Modeuse on ne connoit pas ce plant dans ce canton

**Modeuse 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Bozel Tableau récap. (73) : La Modeuse on ne connoit pas ce plant dans ce canton

**Mondeuse 1803** lux.Ad73.L560.P4. Pont-Beauvoisin (73) : liste Raisin noir, Mondeuse... il en est de grosse et petite qui sont de même origine. ils donnent assez abondamment le vin en est de grande conservation, mais il est dur et apre

**Mondeuse 1803** lux.Ad73.L560.P8. Chambéry et env. (73) : [vignes basses] les noms, usités ici, aux environs de Chambéry, pour le bon vin rouge se nomme mondeuse, [et ensuite pour les treilles, et les hutins, se nomme la treire, le Sarvagnin, la douce noire, l'ybbou, la malvoisié, petite et grosse, et le provaro, toutes ces espèces sont rouges]

**Mondeuse 1804** lux.Ad73.L560.P2b. Chambéry/Vallée de la Rochette (73) : Mondeuse raisin noir surnommé, par son grand produit, la mère du vin, graine ronde, donnant beaucoup de jûs, sa feuille est grande, large et dentellée : tous les sols lui conviennent, excepté le rocailleux : cette espèce ne manque que par intemperie. Elle donne beaucoup en treillage et conviendrait parfaitement au terrain Du Luxembourg.

**Morillon Blanc 1803** lux.Ad73.L560.P2. Saint-Pierre d'Albigny (73) : Nous avons plusieurs espèces de raisins tant blancs que noirs. Dans la première se trouve Morillon Blanc à feuilles rondes découpées finement, manche court, grains resserrés, ayant les noeuds de la sarment proches les uns des autres et le bois de couleur jaunâtre.

**Morillon Noir** ou **Mondouze 1803** lux.Ad73.L560.P2. Saint-Pierre d'Albigny (73) : Nous avons plusieurs espèces de raisins tant blancs que noirs. Dans la seconde se trouve le Morillon noir vulgairement appelé Mondouze dont la feuille longue est découpée en plus de seize pointes, le manche long, les grains serrés, le bois tirant sur le noir, les noeuds de la sarment près les uns des autres.

**Morillons Blancs 1803** lux.Ad73.L560.P2. Saint-Pierre d'Albigny (73) : Les Morillons Blancs, et Noirs liste Les espèces de Raisins que l'on cultive dans le canton de Saint Pierre d'Albigny le plus communément, tant pour le jardin que pour le vin,

**Morillons Noirs 1803** lux.Ad73.L560. P3-3b. Saint-Pierre d'Albigny (73) Les Morillons Blancs et Noirs liste Les espèces de Raisins que l'on cultive dans le canton de Saint Pierre d'Albigny le plus communément, tant pour le jardin que pour le vin,

**Muscat 1803** lux.Ad73.L560.P6. Rumilly (74) : Le chasselas, et le muscat... sont pour les vignes hautes et treilles... la culture en hautains est au reste peu connue, parce qu'elle exige plus de soins, plus de travaux, et de bonnes clôtures pour les garantir de la dent du betail.

**Muscat Rouge 1803** lux.Ad73.L560.P8. Chambéry et env. (73) : groupe treille/raisin de table quant aux treilles, ou cordon, le long des murs, raisins pour manger à la main, l'on à le chasselat doré le chasselat musqué, le chasselat blanc, appelé chasselat de fontainebleau, le chasselat rouge, le syouta, ou raisin d'autriche, espèce de chasselat blanc à feuille très persillée, le raisin magdelaine blanc, et magdelaine rouge, ces deux dernières espèces, les plus hatifs connus, nous avons le muscat blanc, et le muscat rouge, et d'autres espèces dont j'ignore le nom, je nait pas assez suivi les différens caractère, pour les décrire, n'y, je n'en ait pas à livrés pour le présent

**Muscat Blanc 1803** lux.Ad73.L560.P12. Brison-Saint-Innocent (73) : liste espèces en blanc / Le MUSCAT BLANC, est d'assès bon rapport, d'un gout musqué et relevé, le grain plus serré que le violet, et même defaut dans la maturité

**Muscat Blanc 1803** lux.Ad73.L560.P8. Chambéry et env. (73) : groupe treille/raisin de table quant aux treilles, ou cordon, le long des murs, raisins pour manger à la main, l'on à le chasselat doré le chasselat musqué, le chasselat blanc, appelé chasselat de fontainebleau, le chasselat rouge, le syouta, ou raisin d'autriche, espèce de chasselat blanc à feuille très persillée, le raisin magdelaine blanc, et magdelaine

rouge, ces deux dernières espèces, les plus hatifs connus, nous avons le muscat blanc, et le muscat rouge, et d'autres espèces dont j'ignore le nom, je n'ai pas assez suivi les différents caractères, pour les décrire, n'y, je n'en ait pas à livrer pour le présent

**Muscat Blanc 1803** lux.Ad73.L560.P13.30 Méry (73) : [liste Raisins blancs](#) 30 Muscat Blanc feuille très grande, verd foncé, très échanquée. gros sarment, vigoureux d'un rouge clair, a nœuds rapprochés. gros raisin, gros grains ronds, jaunes, très serrés. il mûrit avec peine dans ce pays, est très bon à manger, et veut être tenu haut.

**Muscat Blanc, blanchins ou chasselas 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Aime Tableau récap. (73) : Muscat blanc, Blanchins ou chasselas / Ce plant donne assez bon vin, mais il n'est pas commun dans le canton. l'on cultive encore le gondre nain qui donne beaucoup de grappes qui sont petites. La feuille est verte et découpée. l'on cultive aussi une espèce d'ivernais blanc.

**Muscat Blanc, blanchins ou chasselas 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Bozel Tableau récap. (73) : Muscat blanc, Blanchins ou chasselas / L'on cultive du muscat blanc violet qui produit beaucoup, mais le vin est dur. La feuille est d'un vert prononcé, divisée en 3 parties distinctes et irrégulières.

**Muscat Rouge 1803** lux.Ad73.L560.P13.176 Méry (73) : [\[liste Raisins noirs\]](#) 17. Muscat rouge feuille bien ronde légèrement rubescente dentelée et très peu échanquée, sarment gros rougeâtre avec des nœuds très rapprochés. raisin long, grains médiocrement gros, ronds, peu serrés, il mûrit de bonne heure, est très bon à manger, et ne produit que lorsqu'on le taille haut.

**Muscat Violet 1803** lux.Ad73.L560.P12. Brison-Saint-Innocent (73) : [liste](#) espèces en rouge / Le MUSCAT VIOLET, raisin d'un goût relevé, et musqué, d'un petit rapport, parvient rarement à une parfaite maturité. [groupe](#) ce n'est qu'un plan de fantaisie que la plupart de nos vigneronnes détruisent et semblent n'en vouloir conserver l'espèce que pour nos hutins et treilles.

**Muscats 1803** lux.Ad73.L560. P3-3b. Saint-Pierre d'Albigny (73) : Les Muscats [liste](#) Les espèces de Raisins que l'on cultive dans le canton de Saint Pierre d'Albigny le plus communément, tant pour le jardin que pour le vin,

**Persan 1803** lux.Ad73.L560.P12. Brison-Saint-Innocent (73) : [liste](#) espèces en rouge / Le PERSAN, grain oblong, d'une grosseur médiocre, d'un bon rapport en hutin, le vin passable. [groupe](#) ce n'est qu'un plan de fantaisie que la plupart de nos vigneronnes détruisent et semblent n'en vouloir conserver l'espèce que pour nos hutins et treilles.

**Pineaux 1803** lux.Ad73.L560. P3-3b. Saint-Pierre d'Albigny (73) : Les Pineaux [liste](#) Les espèces de Raisins que l'on cultive dans le canton de Saint Pierre d'Albigny le plus communément, tant pour le jardin que pour le vin,

**Plan Noir 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers Récap. (73) : plan noir L'on ne connaît ce plant qu'en treille.

**Plan Noir 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Aime Tableau récap. (73) : plan noir Ce plant est d'un bon produit, il donne du vin chargé en couleur. il est doux à boire mais sans liqueur spiritueuse. sa feuille est arrondie, peu dentelée peu découpée prenant la couleur rouge à sa maturité, le sarment est d'une couleur très obscure et les nœuds en sont rapprochés.

**Plan Noir 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Bozel Récap. (73) : plan noir produit du gros vin noir qui n'acquiert de qualité qu'à la 2ème année. le sarment est gros brun, la feuille est verte, grande épaisse et légèrement dentelée

**Plan Noir 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Conflans Tableau récap. (73) : plan noir Ce plant ne se cultive qu'en treillage ; la feuille est verte foncée, elle devient rouge dans l'arrière saison.

**Plan Noir 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Feisson-sous-Briançon Tableau récap. (73) : plan noir ce plant produit un vin aigre, la feuille est dentelée divisée en cinq parties inégales. les nœuds du sarment sont éloignés on croit que c'est le teinturier et l'on ne le cultive qu'en treille parce qu'il aime à s'étendre et pousse beaucoup de bois.

**Polossard 1803** lux.Ad73.L560.P4. Pont-Beauvoisin (73) : [liste](#) Raisin noir, Le Polossard... est peu estimé et en général rare dans les vignobles

**Porteru 1803** lux.Ad73.L560.P13.13 Méry (73) : [\[liste Raisins noirs\]](#) 13. feuille grande, gros verd, dentelée, et échanquée. sarment vigoureux rougeâtre, avec des nœuds très ~~éloignés-rapproch.~~ éloignés,

raisins gros long ; gros grains plutôt rouges que noirs très serrés entr'eux, il mûrit tard, n'est pas bon à manger, et aime à être tenu haut. son nom vulgaire vient probablement de ce qu'il porte beaucoup, porteru en patois, veut dire porteur; il paraît être une grosse espèce d'hibou, peut-être le Persan de la Vallée de L'isère.

**Provaro 1803** lux.Ad73.L560.P8. Chambéry et env. (73) : **groupe** treilles et hutins / les noms, usités ici, aux environs de Chambéry, [pour le bon vin rouge se nomme mondeuse], et ensuite pour les treilles, et les hutins, se nomme la treire, le Sarvagnin, la douce noire, l'ybbou, la malvoisié, petite et grosse, et le provaro, toutes ces espèces sont rouges

**Raisin Prune 1803** lux.Ad73.L560.P13.14 Méry (73) : [liste Raisins noirs] 14. Raisin Prune feuille grande, d'un gros verd, très épaisse, dentelée et échancrée. sarment gros et plat, ayant les nœuds fort éloignés. Raisin de moyenne grosseur, ses grains tant fort-peu oblongs, sont les plus gros qu'on connoisse, ils sont peu serrés entr'eux, noirs, mais peu foncés, ont une peau excessivement dure, ce qui fait qu'ils se conservent très longtemps. il est bon à manger quoique un peu acide, il mûrit tard, on ignore s'il aime à être tenu haut, les ceps que l'on connoit n'existent que dans des vignes basses, il est probable qu'il tient son nom vulg° de sa ressemblance avec la prune.

**Réaux 1804** lux.Ad73.L560.P2b. Chambéry/Vallée de la Rochette (73) : Réaux raisin, Blanc, graine ronde et grosse, feuilles larges et grossières, ne manque jamais et et comme le précédent, [Lardoze blanc] il est très bon et seroit très bien au Luxembourg.

**Rogettaz 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Aime Tableau récap. (73) : **groupe** grosse rouge, Rogettaz, Rogine, dure noire, la curtellaz L'aluaz, verpellin blanc, La verdannaz et Lauven blanc : Ces plants sont rares dans le canton, ils mûrissent rarement & donnent du mauvais vin.

**Rogine 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Bozel Tableau récap. (73) : On cultive la rogine qui produit beaucoup lorsque la saison est favorable. Son jus est d'un goût acerbé, il sert pour donner de la vigueur au vin de la douce noire ce qui est le motif de la culture. La feuille profondément découpée a 3 échancrures, elle est un peu pâle et a la dentelure aiguë.

**Rogine 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Aime Tableau récap. (73) : **groupe** grosse rouge, Rogettaz, Rogine, dure noire, la curtellaz L'aluaz, verpellin blanc, La verdannaz et Lauven blanc : Ces plants sont rares dans le canton, ils mûrissent rarement & donnent du mauvais vin.

**Rosain 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Aime Tableau récap. (73) : On cultive aussi le Rosain qui produit un vin capiteux.

**Roussâtre** ou **roussette 1803** lux.Ad73.L560.P8. Chambéry et env. (73) : **groupe** vigne basse / quant au vin blanc pour vignes basses, on a le raisin appelé roussâtre où roussette, la jayère, et le fandant.

**Roussette 1803** lux.Ad73.L560.P12. Brison-Saint-Innocent (73) : liste espèces en blanc / La ROUSSETTE, ce plan d'assés bon rapport produit le meilleur vin blanc que nous ayons dans cette commune et les voisines, le raisin est plutôt petit que gros, le grain peu serré, jaune et doré, la feuille ne diffère guère de celle du Savoyen sauf qu'elle est plus verte, il produit dans la commune de Lucey ce vin renommé appelé des altesses ; l'on assure que cette espèce vient de Chypre et que c'est un de nos princes qui l'a apporté en savoye, on la cultive par préférence aux autres ci après.

**Roussette 1803** lux.Ad73.L560.P6. Rumilly (74) : **blanc** / Les espèces de raisins connus et cultivées dans ce canton sont très variées - la Savoëte et la roussette sont les deux plans généraux de toutes les vignes du canton. Le 1er pour le vin rouge, l'autre avec beaucoup de variétés, pour le blanc.[...] La Roussette est pour le vin blanc, l'espèce qui est reconnue le plus convenir à notre sol tant pour la qualité que pour la quantité. Sa dénomination vient sans doute de la couleur du blanc roux qui la distingue. j'ignore à quel plan cultivé en France on peut l'assimiler. / tant la Savoëte que la Roussette sont traitées dans ce canton en vignes basses parce qu'il a été reconnu qu'elles produisaient davantage.

**Roussette Basse 1803** lux.Ad73.L560.P13.28 Méry (73) : liste Raisins blancs 28 Roussette basse feuille grande, verte échancrée sarment d'un gris obscur, gros, a nœuds éloignés. raisin petit. petits grains jaunes, peu serrés. il mûrit de bonne heure, n'est pas bon à manger, et veut toujours être tenu bas.

**Roussête du Pays 1803** lux.Ad73.L560.P6. Annecy et env. / Talloires (74) : Parmi les raisins blancs les espèces les plus communes sont le bon blanc, le Goi, les Roussêtes [...] La Roussête dite du pays produit un sarment plus court, donne un raisin moins long, plus serré, plus roux que les précédents, les

feuilles sont plus petites, plus dentelées, elle ne diffère de la Roussête dite de Montmeillan que par la qualité du raisin qui dans celle ci est plus petit, plus rond, plus serré, à graines plus rondes et moins rousses **Roussête de Montmeillan 1803** lux.Ad73.L560.P6. Annecy et env. /Talloires (74) : Parmi les raisins blancs les espèces les plus communes sont le bon blanc, le Goi, les Roussêtes [...] **La Roussête dite de Montmeillan ne diffère de celle dite du pays que** par la qualité de son raisin qui est plus petit, plus rond, plus serré, à graines plus rondes et moins rousses même dans la plus parfaite maturité.

**Roussette/Petite 1803** lux.Ad73.L560.P10. Ruffieux (73) Je vois avec regret, que je ne puis répondre que d'une manière très imparfaite à vos vœux, parce que d'un côté je ne connais pas la dénomination donnée aux plantes par les auteurs qui ont traité sur ces objets ; et de l'autre, il faudrait un travail de plus d'un mois, pour faire la découverte, et ensuite le détail des divers raisins que produit la chantagne : ils se composent d'une infinité d'espèces, mais la plus productive, et la mieux cultivée se réduit à deux, dont l'une de Blanc, & l'autre de rouge ; aussi est ce de ces deux espèces seules dont je me propose vous entretenir, le plan des qu'elles compose d'ailleurs à peu près les dix neuf vingtièmes de nos plantations de vigne ; je vais entrer dans tous les détails demandés, à leur égard. / Le Blanc dont j'ai à vous parler, (connu dans ce pays sous la dénomination vulgaire, de petite roussette, à une feuille de couleur jaunâtre, de médiocre largeur, avec une dentelure très rapprochée tout autour, elle forme un cœur ; le raisin qu'elle produit est très petit, ainsi que la graine, qui pour être mûre doit être très rousse, l'arbrisseau qui porte ce raisin se plaît dans le terrain sablonneux, ou à molasse, on le cultive de la manière suivante, on le taille au mois de germinal de chaque année, pour empêcher la grande végétation et le forcer à porter du fruit, on élague à la hauteur d'un pied, à 15 pouces, (selon la vigueur de l'arbrisseau) un ou deux des sarments qu'il a produit, et on les entortille autour de la souche, et l'on a soin de couper tous les autres sarments assés près de la mère-tige, pour qu'il n'en reste que trois à quatre à la hauteur d'un pouce, un pouce et demy, ont fait au moins deux labeurs par an, au pied de cet arbrisseau de 6 à 8 pouces de profondeur, l'une en floréal, l'autre en prairéal, ou au commencement de messidor, et quelquefois une troisième en fin de messidor, ou en thermidor, et on enlève toute les feuilles jusqu'au raisin, et ensuite on lie tous les sarments ensemble pour accélérer la fleur du raisin et le préserver des vermisses ; on a soin en outre en prairial de chaque année d'enlever les gourmands que produit cet arbrisseau, le tout quoi ne doit se faire que par un beau temps : L'expérience m'a appris qu'il falloit peu d'engrais pour la végétation de cet arbrisseau ; et que plus la température est sèche, mieux il produit ; le vin qu'on en extrait est mousseux, et liquoreux, et néanmoins sa partie sucrée en est la dominante ; on y trouve point au goût de partie acide, qui n'y est qu'en très petite quantité, quand on en fait la décomposition.

**Sainte-Marie 1803** lux.Ad73.L560.P13.16 Méry (73) : [liste Raisins noirs] 16. Ste Marie feuille petite ronde, d'un verd foncé ; sarment gros rougeâtre avec des neuds très rapprochés. raisin d'une grosseur ordinaire, grains noirs, tellement serrés entr'eux qu'ils s'applatissent. il mûrit de bonne heure, est assez bon à manger ; on ignore la taille qu'il préfère.

**Salvagnin/Gros 1803** lux.Ad73.L560.P13.3 Méry (73) : [liste Raisins noirs] 3. Gros Salvagnin feuille grande, bien ronde, d'un gros verd. sarment gros tirant sur un gris verd, neuds très éloignés. raisin gros et long, grains gros, longs, noirs, ils en ont entr'eux de petits toujours verts. il ne mûrit pas de bonne heure, n'est pas bon à manger et veut être taillé haut.

**Salvagnin/Petit 1803** lux.Ad73.L560.P13.4 Méry (73) : [liste Raisins noirs] 4. Petit Salvagnin feuille petite, très verte, très dentelée. sarment mince, de la même couleur que la douce noire, soit, lie de vin, ses noeuds sont très rapprochés. raisin petit, grains ronds, petits, très serrés entr'eux noirs ; il mûrit de bonne heure, et est très bon à manger, et porte davantage étant taillé haut.

**Samoireaux** ou **prunelas 1803** lux.Ad73.L560. P3-3b. Saint-Pierre d'Albigny (73) : Les Samoireaux, ou prunelas liste Les espèces de Raisins que l'on cultive dans le canton de Saint Pierre d'Albigny le plus communément, tant pour le jardin que pour le vin,

**Sarvagnin 1803** lux.Ad73.L560.P12. Brison-Saint-Innocent (73) : liste espèces en rouge / Le SARVAGNIN, raisin plus petit que gros, le grain serré, sucré, d'assés bon produit. Se cultive en treille, mais principalem~ en hutin, on assure que c'est le même que le pinot de Bourgogne. **groupe** ce n'est qu'un plan de fantaisie que la plupart de nos vigneronns détruisent et semblent n'en vouloir conserver l'espèce que pour nos hutins et treilles.

**Sarvagnin 1804** lux.Ad73.L560.P2b. Chambéry/Vallée de la Rochette (73) : Sarvagnin raisin Blanc, graine oblongue, feuilles larges produit peu, et veut bonnes et grosses terres, il est agréable au goût.

**Sarvagnin 1803** lux.Ad73.L560.P8. Chambéry et env. (73) : groupe treilles et hutins / les noms, usités ici, aux environs de Chambéry, pour le bon vin rouge se nomme mondeuse, et ensuite pour les treilles, et les hutins, se nomme la treire, le Sarvagnin, la douce noire, l'ybbou, la malvoisié, petite et grosse, et le provaro, toutes ces espèces sont rouges

**Sarvagnin Blanc 1803** lux.Ad73.L560.P12. Brison-Saint-Innocent (73) : liste espèces en blanc / Le SARVAGNIN BLANC, est d'une bonne production et donne du vin de tres bonne qualité, le raisin d'une grosseur mediocre, le grain rond, un peu serré, d'un gout relevé.

**Sarvagnin Rouge et Noir 1803** lux.Ad73.L560.P6. Rumilly (74) : Les espèces de raisins connus et cultivées dans ce canton sont très variées [...] Sont également cultivés en moindre quantité le Sarvagnin rouge et noir et la malvoisie [...] groupe des autres espèces taillées en vigne haute, tant à mi-vent qu'à plein vent.

**Savoëte 1803** lux.Ad73.L560.P6. Rumilly (74) : rouge / Les espèces de raisins connus et cultivées dans ce canton sont très variées - la Savoëte et la roussette sont les deux plans généraux de toutes les vignes du canton. Le 1er pour le vin rouge, l'autre avec beaucoup de variétés, pour le blanc. [...] La Savoëte est le plan le plus propre à ce climat pour le vin rouge ; il est connu et cultivé dans toute la Savoie... sans doute à cette prédilection de variété de raisin, les savoisiens ont accordé le nom de Savoëte ; puisque chaque sol a ses variétés distinctes, et ses noms bizarres en si grand nombre, que l'on ne pourra s'entendre si l'on vient à bout de déterminer les caracteres distinctifs qui ferait reconnaitre chaque race de raisin. il y en a qui prétendent que la Savoëte est le maurillon connu en france. ils disent que le forme du raisin et des feuilles est la même... cette raison ne peut suffire pour resoudre ce problème. pour établir une synonymie bien fondée, il est indispensable que quelques naturalistes suivent cette partie à chaque étape de la flauraison et de la maturité des raisins. je pense que la société d'agriculture de chambéry aura déjà fait sur cette espèce de raisin toutes les recherches que l'on peut désirer ; les découvertes de ce genre ne peuvent s'acquérir que par des comparaisons suivies sur le sol des différents vignobles de la france & puisqu'il est reconnu que la transplantation dans un même sol de plants de différents pays qu'on supposerait devoir produire la même variété, peut nous induire en erreur. [...] tant la Savoëte que la Roussette sont traitées dans ce canton en vignes basses parce qu'il a été reconnu qu'elles produisaient davantage.

**Savoien 1803** lux.Ad73.L560.P11. La Biolle (73) : liste raisins rouges / Le plan le plus commun est celui du raisin rouge appelé Savoien, qui produit le plus, et constitue la recolte principale. Sa feuille est d'un vert pale, aiant deux échancrures asses profondes et dentellées, son bois bien grand, légèrement rouge, le raisin est ordinairement long, graines peu serrées, rondes, médiocrement grosses, n'ayant qu'un gout commun : c'est une espèce de morillon noir, il se trouve encore des raisins des servagniens qui sont petits et les graines rondes et serrées, d'un gout agréable.

**Savouëllaz 1803** lux.Ad73.L560.P10. Ruffieux (73) : Je vois avec regret, que je ne puis répondre que d'une manière très imparfaite a vos vües, parce que d'un coté je ne connois pas la dénomination donnée aux plantes par les auteurs qui ont traité sur ces objets ; et de l'autre, il faudroit un travail de plus d'un mois, pour faire la découverte, et ensuite le détail des divers raisins que produit la chantagne : ils se composent d'une infinité d'espèces, mais la plus productive, et la mieux cultivée se reduit a deux, dont l'une de Blanc, & l'autre de rouge ; aussy est ce de ces deux espèces seules dont je me propose vous entretenir, le plan des qu'elles compose d'ailleurs a peu près les dix neuf vingtièmes de nos plantations de vigne ; je vais entrer dans tous les détails demandés, a leur égard. [...] Le rouge, vulgairement appelé la savouëllaz a une feuille très verte, bien plus large que le blanc rapprochant d'ailleurs de la forme de ce dernier, a l'exception que la dentelure n'est pas aussy rapprochée, le raisin est d'un beau noir, avec une pellicule très fine, quand il est arrivé à son degré de maturité, il est plus gros que la petite roussette, sa graine est très ronde et très serrée d'une mediocre grosseur, très douce au manger ; sa culture est la même que celle de la petite roussette, avec la difference seulement que les sarments qu'on laisse, ne sont toutes qu'à la hauteur d'un pouce, un pouce et demy au plus, de sorte qu'on en laisse point pour entortiller au tour de la souche, ce qui la feroit périr en l'épuisant, l'arbrisseau qui produit ce raisin veut une grosse terre, beaucoup d'engrais, et une temperature modérée, le vin qu'on en extrait est excellent, et abondant, quand on soigne bien la souche, et que les intempéries de l'air ne s'y opposent pas.



**Savouëtte 1803** lux.Ad73.L560.P6. Annecy et env. /Talloires (74) : Les plants de raisins noirs le plus communément cultivés, sont la Savouëtte, la douce noire, le bon Cep, le Goy rouge, et le Servagnin. La Savouëtte qu'on dit ressembler au pineau de bourgogne donne un sarment un peu roux, une feuille moyenne, verdâtre et dentelée, le raisin est long ses graines un peu oblongues, assez espacées, il passe pour donner le meilleur vin rouge.

**Savoyard 1803** lux.Ad73.L560.P8. Aix et env. (73) : **groupe** vignes basses / **liste** Vignes en rouge / Le plant le plus ordinaire est celui qui donne le raisin appelé Savoyard. il a les graines rondes, et plutôt serrées, il réussit le mieux, et produit le plus, surtout dans les terres fortes, le bois tire sur le rouge et la feuille est découpée en trois avec des dentelures. il parait vraisemblable que c'est le Morillon noir ordinaire appelé en Bourgogne le pineau, et à orleans le auvernas. **Groupe** Vignes basses, n'exigeant que la culture universellement connue / nous proscrivons tous autres plants autant qu'il est possible soit parce qu'ils sont de peu de produit, et très casuels.

**Savoyard blanc** ou **mondeuse blanche 1803** lux.Ad73.L560.P13.25 Méry (73) : **liste** Raisins blancs 25 Savoyard blanc ou mondeuse blanche feuille blanche, très verte, dentelée sarment gros, rougeatre, a nœuds éloignés. raisin assés long, plutôt gros, grains ronds, peu serrés, il ne munit pas de bonne heure, est probablement bon à manger, il aime monter, et porte également étant tenu bas ; c'est une espèce très estimée pour la qualité du vin ; il est en blanc ce que l'autre qui porte le même nom est en rouge.

**Savoyard** ou **Mondeuse 1803** lux.Ad73.L560.P13.7 Méry (73) : [**liste Raisins noirs**] 7. feuille d'un verd pâle de moienne grandeur. sarment plustot gros, tirant vers un verd grisatre, ayant les nœuds très éloignés. raisin plutot gros, toujours long, grains ronds noirs, médiocrement serrés entr'eux, il ne munit pas de bonne heure, est assez bon à manger, et veut toujours être taillé bas. Si on le taille haut il s'effile, et se réduit tout en grappe avec de petits grains rouges qui ne murissent jamais. ce plant est généralement le plus estimé pour la qualité du vin ; D'après les différentes description de vigne, il parait que c'est le morillon de suisse, et le pineau de Bourgogne.

**Savoien 1803** lux.Ad73.L560.P12. Brison-Saint-Innocent (73) : Le cep appelé SAVOYEN dans cette commune, **savoette**, **montdouze** dans les voisines, donne en g<sup>nal</sup> tout le vin rouge des ces cantons ; Ce plan est celui auquel nos vigneron s'attachent avec la plus grande confiance ; ils en peuplent nos vignes par préférence a tout autre, comme étant le plus naturel au climat ; moins sujet à la coulure ; chargeant plus ; donnant de plus gros vin, et de meilleur garde : aussi toutes nos vignes basses ne sont elles formées que de ce plan ; et si l'on y en trouve encore quelqu'autre, par ci par là, ce n'est qu'un plan de fantaisie que la plupart de nos vigneron détruisent et semblent n'en vouloir conserver l'espèce que pour nos hutins et treilles.

**Savoyette** ou **raisin noir commun 1803** lux.Ad73.L560.P5. Faverges (74) : Le canton de Faverges est peu propre à offrir des renseignements de quelque intérêt sur la vigne, ses vignobles ne présentant qu'une seule espèce de raisin vulgairement nommé par les uns raisin noir commun — par d'autre la Savoyette — **mouton** dans le département d'ysère et par des auteurs bourguignon tresseau. bois asser dur, moelle serrée, grosses grappes, chargeant asser.

**Servagnien 1803** lux.Ad73.L560.P11. La Biolle (73) : **liste** raisins rouges / [**en sus du Savoien**] , il se trouve encore des raisins des servagniens qui sont petits et les graines rondes et serrées, d'un gout agréable. la Doucette qui est un raisin clair et à petites graines et grappes doux à manger. bLe grappin à graines ovales serrées, petite grappes, un peu acide, bois rouge, court, feuilles rondes et dentellées, s'est foncé en dedans et cottonnés en dehors ; ces espèces ne comptent pas pour la recolte et ne sont pas productives. [...] il n'y a point de plantation particuliere [...] pour les trois dernières espèces de rouges qui sont parsemés en très petite quantité dans les differens vignobles

**Servagnin 1803** lux.Ad73.L560.P4. Pont-Beauvoisin (73) : **liste** Raisin noir, Servagnin... ce raisin est l'un des meilleur soit pour le produit soit pour la qualité, la grappe est assez mince la graine oblongue et peu serré

**Servagnin 1803** lux.Ad73.L560.P6. Annecy et env. /Talloires (74) : Les plants de raisins noirs le plus communément cultivés, sont la Savouëtte, la douce noire, le bon Cep, le Goy rouge, et le Servagnin. Le Servagnin offre un sarment plus court, un cep plus tortueux que les autres espèces, sa feuille est peu large, son raisin rond, ramassé, à graines rondes et fort serrées les unes aux autres

**Serviniens 1803** lux.Ad73.L560.P8. Aix et env. (73) : groupe vignes hautes / Nous appellons vignes hautes, des plantations dans des terres à Bled ; ce sont des ceps que nous destinons à faire des berceaux sur des plantations d'arbres pour lesquelles nous préférons l'Erable, comme d'une longévité peu commune, sans nuire beaucoup au sol. nous leurs donnons aussi la façon d'espalier, que nous appellons icy tire en allongeant chaque année, les bois qui ont crû, et les assujettissant entr'eux d'un arbre à l'autre. Ces vignes ne sont peuplées, communément que de serviniens, ou de la malvoisie. Ces vignes donnent en quantité, et dont le vin est très spiritueux. il est très agréable, mais moins recherché, parce qu'il n'est pas de garde. je juge la description du servinien, et de la malvoisie inutile.

**Syouta** ou raisin d'Autriche lux 1803 Ad73.L560.P8. Chambéry et env. (73) : groupe treille/raisin de table quant aux treilles, ou cordon, le long des murs, raisins pour manger à la main, l'on à le chasselat doré le chasselat musqué, le chasselat blanc, appelé chasselat de fontainebleau, le chasselat rouge, le syouta, ou raisin d'autriche, espèce de chasselat blanc à feuille très persillée, le raisin magdelaine blanc, et magdelaine rouge, ces deux dernières espèces, les plus hatifs connus, nous avons le muscat blanc, et le muscat rouge, et d'autres espèces dont j'ignore le nom, je nait pas assez suivi les différents caractères, pour les décrire, n'y, je n'en ait pas à livrés pour le présent

**Treire 1803** lux.Ad73.L560.P8. Chambéry et env. (73) : groupe treilles et hutins / les noms, usités ici, aux environs de Chambéry, [pour le bon vin rouge se nomme mondeuse], et ensuite pour les treilles, et les hutins, se nomme la treire, le Sarvagnin, la douce noire, l'ybbou, la malvoisié, petite et grosse, et le provaro, toutes ces espèces sont rouges

**Verdannaz 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Aime Tableau récap. (73) : groupe grosse rouge, Rogettaz, Rogine, dure noire, la curtellaz L'aluaz, verpellin blanc, La verdannaz et Lauven blanc : Ces plants sont rares dans le canton, ils mûrissent rarement & donnent du mauvais vin.

**Verdan 1803** lux.Ad73.L560.P13.23 Méry (73) : liste Raisins blancs 23 Verdan feuille grande, ronde, épaisse, et très verte. sarment d'un gris clair, très moëlleux, vigoureux à neuds rapprochés et gros. raisins gros, sans être bien long, toujours verd. grains gros, ronds très serrés entr'eux, il ne vaut rien à manger, ne craint pas les mauvais terrains, et est indifférent à la taille haute ou basse. Son nom vulgaire vient probablement de la couleur de son grain, et du goût de sa liqueur.

**Verdette 1804** lux.Ad73.L560.P2b. Chambéry/Vallée de la Rochette (73) : Verdette raisin blanc, graine ronde, écartée, feuille moyenne, d'un vert dragon, donne beaucoup & partout.

**Vernoire 1804** lux.Ad73.L560.P2b. Chambéry/Vallée de la Rochette (73) : Vernoire raisin noir, graine ronde et plus grosse que celle des deux espèces précédentes et beaucoup rapprochée ; se plait également partout, et produit infiniment du jus. Sa feuille est très grande et très dentellée ; la qualité du vin est moindre que celle que donnent la Mondeuse et la Guêche := elle ne mûrit parfaitement que dans les saisons chaudes : ce raisin est délicieux lorsqu'il est parvenu à une maturité complète.= Le sol du Luxembourg lui conviendrait certainement, mais on doute qu'il arrivera à ce degré de maturité qu'exige l'usage d'un fruit pour qu'il ne soit pas malfaisant.

**Verpellin Blanc 1804** lux.Ad73.L560.P14. Moutiers/Aime Tableau récap. (73) : groupe grosse rouge, Rogettaz, Rogine, dure noire, la curtellaz L'aluaz, verpellin blanc, La verdannaz et Lauven blanc : Ces plants sont rares dans le canton, ils mûrissent rarement & donnent du mauvais vin.

**Ybbou 1803** lux.Ad73.L560.P8. Chambéry et env. (73) : groupe treilles et hutins / les noms, usités ici, aux environs de Chambéry, [pour le bon vin rouge se nomme mondeuse,] et ensuite pour les treilles, et les hutins, se nomme la treire, le Sarvagnin, la douce noire, l'ybbou, la malvoisié, petite et grosse, et le provaro, toutes ces espèces sont rouges

**Yibou 1804** lux.Ad73.L560.P2b. Chambéry/Vallée de la Rochette (73) : Yiboux raisin noir ; sa graine est extraordinairement grosse, il en est quelques fois de comparable à une balle de fusil de calibre ; sa feuille est d'une forme presque ronde et dentellée, il est d'un produit ordinaire, mûrit difficilement et ne flatte pas le goût ; il vient partout et fait plaisir à la vue par sa grosseur, on pourroit même dire, sa monstruosité, car on la trouve du poids de 3. à la<sup>@</sup>



## Annexe 2

### Collection du Luxembourg - Lettres-circulaires des ministres Chaptal et Champagny

4 Lettres-circulaires du ministre de l'Intérieur adressées aux préfets, relatives à la collection de vignes au Luxembourg, Chaptal puis Champagny (janvier 1803- novembre 1806). Il ressort de la confrontation des sources que la correspondance de nombreux départements n'a pas été archivée.

**Lettre-circulaire 1** du ministre de l'Intérieur J.A. Chaptal en date du 5 pluviôse an 11 (25 janvier 1803). Lettre adressée aux préfets des 4 départements suivants : Hérault<sup>1</sup>, Marne, Rhône, Vaucluse.

Paris le 5 Pluviôse, an 11 de la Rép.

Le Ministre de l'Intérieur, Au Préfet du Département de ...

Je désire, Citoyen Préfet, faire planter et cultiver dans la pépinière nationale du Luxembourg toutes les espèces de vignes connues en France.

Le but de cette plantation est d'offrir aux amateurs de l'agriculture une collection curieuse et de fournir en même temps les moyens de suivre différentes observations intéressantes sur la culture de la vigne et de tenter diverses espèces.

Je compte sur votre zèle pour me seconder dans l'exécution de ce projet utile et je vous invite en conséquence à m'envoyer quelques plants tant en crossettes qu'en simples boutures de chacune des espèces de vignes cultivées dans votre département.

Je ne crois pas avoir besoin de vous recommander de faire choisir ces plants avec attention, de faire placer sur chacun d'eux des étiquettes qui indiquent les variétés et empêchent de les confondre, et enfin de faire tellement empailler les paquets qu'ils ne puissent pas être attaqués par la gelée dans le cas où elle viendrait à se manifester.

Je vous invite encore à ne pas apporter de retard sans l'expédition et l'envoi que vous aurez à me faire.

Je vous salue

Chaptal

**Lettre circulaire 2** du ministre de l'Intérieur J.A. Chaptal au préfet du département de... en date du 3<sup>e</sup> jour compl. an 11 (20 septembre 1803). Lettre adressée aux préfets des 10 départements suivants :

Dordogne, Drôme, Gard, Hérault<sup>2</sup>, Isère, Loir-et-Cher, Maine-et-Loire, Mont-Blanc (Savoie), Tarn-et-Garonne, Haute Vienne.

Paris le 3<sup>e</sup> jour complémentaire an 11 (20 septembre 1803) de la République française

Le Ministre de l'intérieur

Je m'occupe, Citoyen Préfet, de réunir dans la pépinière nationale du Luxembourg la collection de toutes les espèces de vignes qui sont connues en France, et plusieurs Préfets m'ont déjà mis à même de commencer avec succès cette utile et importante opération.

Je compte sur votre zèle pour me seconder dans l'exécution de mon projet ; et je vous invite à m'envoyer, aussitôt que la saison le permettra, quelques plants tant en crossette qu'en simples boutures de chacune des espèces de vignes dont la culture est suivie sur les sols de votre département.

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

J'ai l'honneur de vous saluer

Chaptal

**Lettre-circulaire 3** Rappel du du ministre de l'Intérieur J.-B. Champagny en date du 25 Brumaire an 13 (16 novembre 1804). Lettre adressée aux préfets des 7 départements suivants :

Aude, Aveyron, Corrèze, Creuse qui fut l'objet d'une relance supplémentaire en décembre 1806, Gard<sup>2</sup>, Liamone (Corse), Mont-Blanc<sup>2</sup> (Savoie), Haute-Vienne.

Mon prédécesseur, Monsieur, s'est occupé de faire réunir dans la pépinière du Luxembourg la collection générale des plants de vigne qui se cultivent dans les divers départements de l'Empire français ; et l'objet de cette opération était de fixer la synonymie des différentes espèces de vignes et de réunir toutes les variétés connues dans un même local. Je vous renouvelle la demande qui nous a déjà été faite d'envoyer celles de ces espèces dont la culture est suivie dans [votre] département, et je vous invite à concourir aux vues d'utilité publique que l'on s'est proposées, en prenant toutes les précautions convenables pour que les plants que vous me ferez passer par la voie de messagerie soient étiquetés et enveloppés de manière à ne pas craindre dans le transport les mauvais effets de la température.

Je vous renouvelle l'assurance de ma considération.

Champagny

**Répétée dans la lettre-circulaire 4** en décembre 1806 pour 2 départements : Corrèze, Creuse.

**Lettre-circulaire 5** du ministre de l'intérieur Champagny datée du 19 décembre 1806, demandant le renouvellement d'espèces de vignes. Lettre adressée aux préfets des départements suivants : Dordogne, Drôme, Loire-Inférieure, Loir-et-Cher, Marne, Haute-Vienne.

Je désire, Monsieur le Préfet que vous renouveliez l'envoi que vous avez déjà fait à la pépinière nationale du Luxembourg des différentes espèces de vignes qui se cultivent dans votre département. Les plants que vous avez adressés n'ayant pas repris, il est nécessaire de les remplacer par d'autres pour que la collection projetée de toutes les variétés connues et cultivées de France se trouve réunie dans cet établissement public. Je vous invite, Monsieur le Préfet, à satisfaire à ma demande, et à recommander que des étiquettes soient mises à chaque variété pour les reconnaître et saisir plus exactement leurs productions.

Champagny



### Annexe 3 Programme CepHistoire

La documentation historique relative aux variétés de la vigne cultivée est multiple et ancienne. Elle relève de plusieurs disciplines telles que l'ampélographie, la paléobotanique, la génétique et la paléogénétique, la philologie, l'histoire... Les sources écrites y occupent une part essentielle qui reste néanmoins à mettre en lumière car nombre des sources anciennes qui mentionnaient des noms de vignes ou de produits issus de la vigne demeurent inédites ou sous-exploitées.

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 créée<sup>1</sup>.

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 comprenant un index ampélographique et sémantique étayé par sept 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 à partir du Moyen Age ; noms dans les dictionnaires souvent bilingues des XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> s. ; noms dans les écrits scientifiques du Moyen Age à 1900 ; une Table récapitulative des noms des répertoires.

Les répertoires sont eux-mêmes accompagnés de quatre index de référence constitués de citations qui permettent la mise en perspective des occurrences : Index A, éléments linguistiques ; Index B,

<sup>1</sup> « CepHistoire » est un programme de recherche ouvert à tous les contributeurs intéressés.

identifications et parentés ampélographiques, sous la direction de Jean-Michel Boursiquot ; 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<sup>2</sup> ;

série **CepTrav** - publications consacrées à *Vitis vitis vinifera* ou 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. (dernière mise à jour 08/02/2024)

Intervenants permanents 2020 - 2023 : H. Galinié, S. Leturcq, J. Galinié-Yerre, J. Hadjadj-Jadaud, M. Chambolle, M. Dalloz - intervenants ponctuels : 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 permanent à partir de 2024, Jean-Michel 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 suivantes :

Dijon	<a href="#">DSM 1784</a>
Languedoc	<a href="#">DSM 1784</a>
Provence	<a href="#">DSM 1784</a>
Auch	<a href="#">DSM 1784</a>
Montauban	<a href="#">DSM 1784</a>
Metz	<a href="#">DSM 1784</a>
Bourges	<a href="#">DSM 1784</a>
(Besançon)	<a href="#">DSM 1784</a>
Auvergne	<a href="#">DSM 1784</a>
Soissons	<a href="#">DSM 1784</a>
Guyenne	<a href="#">DSM 1784</a>
Paris	<a href="#">DSM 1784</a>
(Angers)	<a href="#">DSM 1784</a>

### **1c Envois pour la Collection du Luxembourg 1**

Envois des départements 1803-1809

Maine-et-Loire 1804 [Maine et Loire 1804](#)

Corrèze (19) [Corrèze](#)

Haute-Vienne (87) [Haute-Vienne](#)

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*

---

<sup>2</sup> Voir dans ce même dossier l'article « La constitution de la collection de vignes de la pépinière du Luxembourg à Paris (1803-1809) »

## **1d Tableau synoptique de Louis Bosc 1807-v. 1827**

*Trois états d'un Tableau synoptique non daté*

## **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](#)

Lot-et-Garonne 1866

[Lot et Garonne 1866](#)

*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*

## **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<sup>e</sup> 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	<a href="#">Cot</a>
'Fer' N	<a href="#">Fer</a>
'Genouillet' N	<a href="#">Genouillet</a>
'Grenache' N	<a href="#">GrenacheNoir</a>
'Grolleau' N	<a href="#">GrolleauNoir</a>
'Grolleau' Gris G	<a href="#">GrolleauGris</a>
'Melon' B	<a href="#">Melon</a>
'Merlot' N	<a href="#">MerlotNoir</a>
'Mourvèdre' N	<a href="#">Mourvedre</a>
'Prunelard' N	<a href="#">Prunelard</a>
'Riesling' B	<a href="#">Riesling</a>
'Savagnin' Blanc B	<a href="#">SavagninBlanc</a>
'Savagnin' Rose Rs	<a href="#">SavagninRose</a>
'Semillon' B	<a href="#">Semillon</a>
'Tressot' N	<a href="#">Tressot</a>
'Viognier' B	<a href="#">Viognier</a>
'Alicante Henri Bouschet' N	<a href="#">AlicanteHenriBouschet</a>
'Grand Noir de la Calmette' N	<a href="#">GrandNoirCalmette</a>
'Orbois' B	<a href="#">Orbois</a>
'Petit Bouschet' N	<a href="#">PetitBouschet</a>
'Tannat' N	<a href="#">Tannat</a>

*'Mauzac' Blanc B, 'Mauzac' Rose Rs, 'Sacy' B / 'Tressailler' B*

## Section 2 - sémantique (répartition géographique des noms) – dossiers documentaires et cartes

'Grenache' N : alicante, grenache, redondal, roussillon	<a href="#">Grenache noms anciens</a>
'Orbois' B : arbois, menu pineau, orbois, verdet	<a href="#">Orbois noms anciens</a>
'Mourvèdre' N : balzac, espar, mataro, mourvèdre	<a href="#">Mourvedre noms anciens</a>
'Savagnin' B : bon blanc, nature, savagnin blanc, traminer	<a href="#">Savagnin noms anciens</a>
bourguignon	<a href="#">Bourguignon</a>
'Fer' N : braucol, fer, mansois, pinenc	<a href="#">Fer et associés</a>
'Côt' N / 'Malbec' N : auxerrois, cahors, caux, cors, cot, cote rouge, gourdox, grifforin, jacobin, malbec, noir de pressac, pied de perdrix, plant du roi, quercy, quille de coq, samoireau	<a href="#">Cot Malbec</a>
'Vermentino' B : garbesso, rolle, vermentino	<a href="#">Vermentino noms anciens</a>
'Melon' B : melon, muscadet	<a href="#">Melon noms anciens</a>
'Riesling' B : petracine, riesling	<a href="#">Riesling noms anciens</a>
'Sacy' B - 'Tressallier' B	<a href="#">Sacy Tressallier</a>
'Tressot' N : tressot, verot	<a href="#">Tressot noms anciens</a>

## Section 3 – aires culturelles, coprésence de cépages

### Section 4 - sources (couverture géographique des sources utilisées)

1782-1784 (Dupré de Saint-Maur)	<a href="#">DSM 1784</a>
1803-1808 (Luxembourg 1)	<a href="#">envois Lxb 1</a>
1809 (Catalogue du Luxembourg 1)	<a href="#">Lxb 1809</a>
1816 (Jullien)	<a href="#">Jullien 1816</a>
1827 (Cavoleau)	<a href="#">Cavoleau 1827</a>
1829 (Enquête nationale)	<a href="#">1829</a>
1840-1846 (Luxembourg 2)	<a href="#">envois Lxb 2</a>

## Section 5 - Prospective (avenir des cépages à l'horizon 2100)

### Série 4 CepTrav

#### ***Publications consacrées à des cépages à partir des séries précédentes***

- La constitution de la collection de vignes de la pépinière du Luxembourg à Paris (1803-1809) - H. Galinié, J. Galinié-Yerre, S. Leturcq, *Crescentis* 6, 2023 [coll\\_lxb](#)
- Transmettre et transcrire savoirs et suppositions dans les noms des vignes (1400-1850) - H. Galinié, *Crescentis* 6, 2023 [transmettre transcrire](#)
- Des variétés de vignes dans le compte de la bouteille de Blois en 1385 - S. Leturcq, *Crescentis* 6, 2023 [bouteillerie](#)
- Interpréter la locution *plantae pinaudi* dans une charte de 1183 - H. Galinié, *Crescentis* 6, 2023 [plantae pinaudi](#)
- De la théorie à la pratique. Penser et nommer la vigne dans les sources médiévales - S. Leturcq, *Crescentis* 6, 2023 [vigne médiavale](#)
- Les cépages de la Loire moyenne durant les périodes médiévale et moderne - H. Galinié, J. Galinié-Yerre, S. Leturcq, 2023 [Loire moyenne](#)
- Atlas historique des cépages 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), Rhcl 13 - H. Galinié, 2019 [Nommer](#)
- Cépages du Bordelais et du Languedoc en 1736, Rhcl 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 [Pinot Pineau](#)
- Le Pineau d'Aunis, Rhcl 1 - H. Galinié, 2014 [Pineau Aunis](#)

