



HAL
open science

Le questionnaire d'Edme Beguillet relatif aux vignobles et aux vins 1770-1771

Jeanne Galinié-Yerre

► **To cite this version:**

Jeanne Galinié-Yerre. Le questionnaire d'Edme Beguillet relatif aux vignobles et aux vins 1770-1771. 2024. halshs-04745973

HAL Id: halshs-04745973

<https://shs.hal.science/halshs-04745973v1>

Preprint submitted on 21 Oct 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.

Le questionnaire d'Edme Beguillet relatif aux vignobles et aux vins

1770-1771

Collection CepHistoire, série CepDoc

Jeanne Galinié-Yerre

Mots-clés : cépage, vigne, nomenclature, vin, ampélographie, ampélonymie, France, Languedoc, Béziers, Castres, Montpellier

Keywords : vine varieties, grape names, wine, ampelography nomenclature, France, Languedoc, Béziers, Castres, Montpellier

Résumé : En 1771, Edme Beguillet, envoya à la Généralité de Languedoc un questionnaire sur la culture de la vigne, les espèces utilisées, la façon de vinifier, la valeur du produit ainsi que sur la fabrication des eaux de vie et du vin muscat. Les réponses des subdélégations de Montpellier, Béziers et Castres livrent 31 noms. L'enquête était censée concerner l'ensemble du royaume de France mais les trois réponses de la généralité de Languedoc semblent constituer les seules archives connues

Edme Beguillet's questionnaire on vineyards and wines

Abstract : In 1771, the botanist Edme Beguillet sent to the *Généralité de Languedoc* in Montpellier a questionnaire of 19 items dealing with cultivated vines : cultivation, vine varieties, wine making, products value and the making of eaux de vie and muscat wine. Answers from Montpellier, Béziers and Castres were recorded. They list 31 names of vine varieties (Annexe 2). The enquiry was supposed to concern the whole realm of France, but the three answers from the province of Languedoc are the only surviving evidence.

Plan

1. Introduction

analyse des pièces
sources et bibliographie

2. Transcriptions

Annexes

1. Noms des subdélégués de la Pièce 1
2. Occurrences des noms dans les envois (31)
3. la collection CepHistoire



Introduction

Le questionnaire inédit transcrit ici apparaît être, pour l'instant, la première pièce d'une série de travaux consacrés en tout ou en partie à l'identification des « espèces » de plants et de raisins en France. Elle précède celle de Rozier de 1774, celle de Dupré de Saint-Maur de 1782-84 et celle à l'initiative de Chaptal relative à la constitution de la collection de vignes de la pépinière du Luxembourg à Paris, 1803-1809 (Voir Annexe 3, Série 1). Elle s'inscrit dans un mouvement dont l'ampleur se révèle peu à peu.

Edme Beguillet était un naturaliste et historien qui s'est notamment intéressé à la culture de la vigne et à l'œnologie. Il publia en 1770 un ouvrage intitulé « *Œnologie, ou Discours sur la meilleure méthode de faire les vins et cultiver la vigne* », qui concernait particulièrement les vins de Bourgogne et ceux de Lorraine. Dans l'introduction de cet essai, Beguillet expliquait qu'il travaillait depuis plusieurs années à la rédaction d'un ouvrage considérable « *L'Histoire Naturelle de la Vigne & des Vins* », dans lequel il détaillerait les « avantages infinis que pourroient nous procurer la culture de la vigne bien entendue et la fabrique des vins et eaux de vies ».

Beguillet y mentionnait aussi la nécessité pour les cultivateurs de connaître les différentes espèces et précisait (p. 98) qu'il « en donnera[it] le catalogue dans un autre ouvrage, si celui-ci [était] agréé » Ce projet n'a jamais été mené à terme. Le questionnaire apparaît en être le canevas et le début d'une enquête générale.

Ainsi, aux Archives départementales de l'Hérault, sous la cote C 5442, est conservé un portefeuille qui contient une demande de renseignements de Beguillet intitulée « Eclaircissements pour servir à l'histoire naturelle de la vigne et des vins fournis ». Dans ce dossier, une lettre circulaire rapporte que M. Beguillet « travaille à un ouvrage sous le titre d'histoire naturelle de la vigne et des vins de Bourgogne comparés avec les méthodes des autres vignobles du Royaume ». Il est donc fort probable que cette demande ait été envoyée pour préparer l'ouvrage et le catalogue susmentionnés. La demande initiale de Beguillet est inconnue à ce jour car elle n'a pas été conservée dans les fonds consultés. Elle est discernable dans la communication des aspects techniques qu'en fit l'intendant de Montpellier aux subdélégués de la généralité de Languedoc. Nous ignorons donc si elle bénéficia d'un soutien en haut-lieu. La rareté des réponses laisse penser que l'initiative fut personnelle, fondée sur la seule réputation de l'auteur. La présentation de la circulaire par l'intendant va dans le même sens.

Le questionnaire comporte 19 articles sur la culture de la vigne, les espèces utilisées, la façon de vinifier, la valeur du produit ainsi que sur la façon de fabriquer des eaux de vie et le vin muscat. Ces questions sont censées permettre une étude comparative des vignobles de France.

Le questionnaire est très détaillé et peut se diviser en plusieurs parties :

- la 1^e question concerne la qualité du vin
- les questions 2 à 4 le terroir
- la 5 les noms des plants
- 6 à 10 la culture de la vigne
- 11 les vendanges
- 12 à 14 la vinification
- 15 à 17 la valeur des produits
- 18 et 19 la fabrication de produits particuliers (eaux de vie et vin muscat).
-

Le portefeuille, sous la cote C 5442, comprend la demande de Beguillet, telle que reprise par l'Intendant du Languedoc, appelée lettre circulaire, qui détaille les 19 questions ci-dessus et la liste des 30 subdélégués auxquels elle a été envoyée, ainsi que la réponse de 3 subdélégations :

Montpellier, Castres et Béziers¹ (Figure 1).

Peu de documents sont datés :

- les envois aux subdélégués eurent lieu du 22 au 29 avril 1770 (la lettre circulaire n'est pas datée)
- la réponse du diocèse civil (subdélégation) de Montpellier est datée de juin 1771

¹ Blanchemanche (2009) en s'appuyant sur la réponse à la question 11 à propos des dates des vendanges pour les diocèses de Montpellier et Béziers date cette enquête de 1765. Les seules dates relevées dans les manuscrits est celle de l'envoi de Montpellier en juin 1771 à la suite des 30 demandes aux subdélégués datées d'avril 1770.

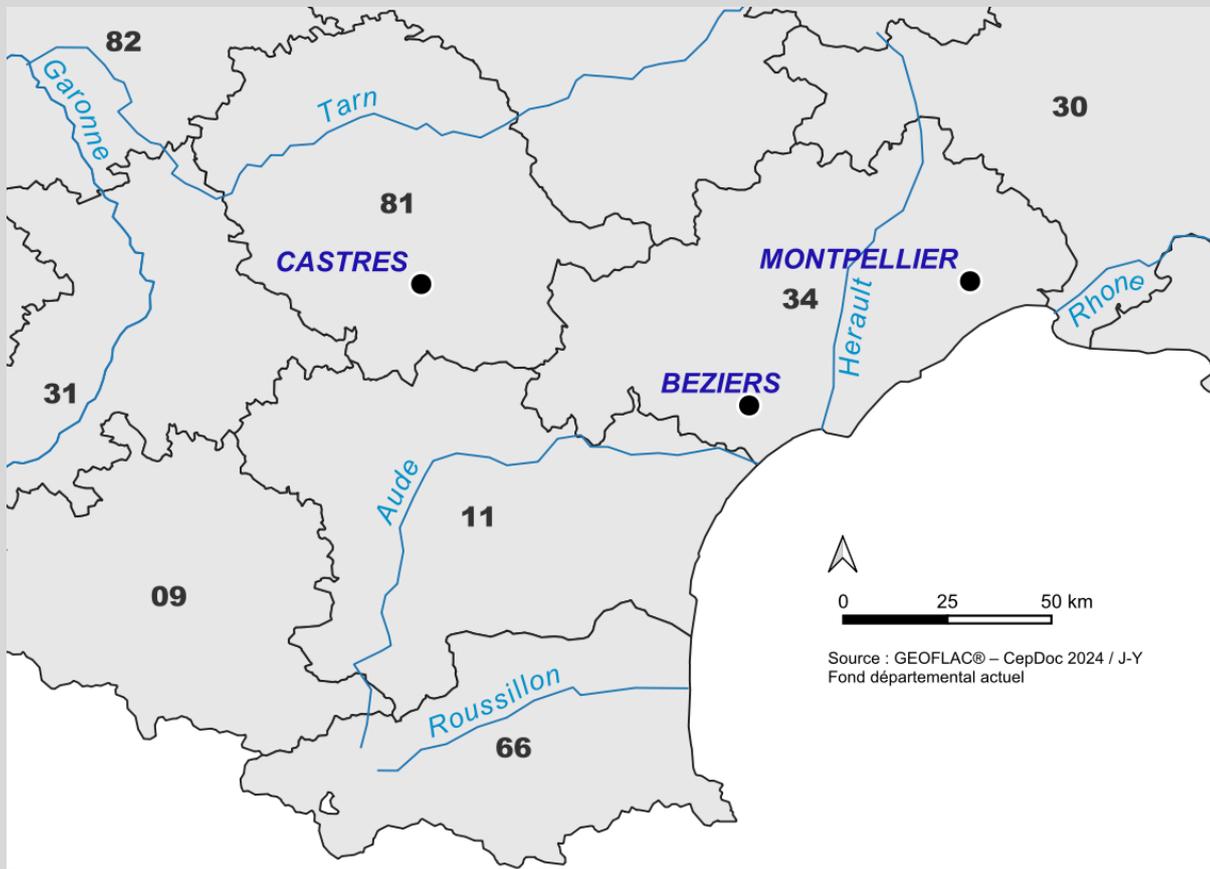


Fig. 1 : localisation des subdélégations dont les réponses ont été retrouvées.

Dans la marge de la Pièce 1, lettre circulaire, se trouve une liste de 30 patronymes, les destinataires de la demande. L'examen de cette liste a permis de déduire qu'il s'agissait, au moins pour 27 d'entre eux, de subdélégués de la généralité de Languedoc et d'en rattacher 22 aux subdélégations dont ils avaient la charge (cf. annexe 1).

A ce jour, un examen des inventaires en ligne existant dans les services d'archives départementales ne montre pas de dossier comparable dans les autres départements, sachant que ces inventaires ne sont pas une garantie absolue d'absence de dossier car les intitulés peuvent être divers et plus ou moins lacunaires.

Analyse des pièces transcrites

Pièce 1 : lettre circulaire de l'Intendant du Languedoc qui reprend la demande de Beguillet – envoyée à 27 subdélégués en avril 1770 (Figure 2)

Pièce 2 : réponse du diocèse civil de Montpellier – Juin 1771

Pièce 3 : réponse du diocèse civil de Castres - sd

Pièce 4 : réponse du diocèse civil de Béziers – sd

Lettre Circulaire

Le 22 avril 1770

- M. Beguillet avocat en première
 notaire à Cahors en Bourgogne, membre
 de plusieurs académies travaille à un
 ouvrage sous le titre d'histoire Naturelle
 de la vigne et des vins de Bourgogne
 comparée avec les méthodes des autres
 vignobles du Royaume qui peut être d'une
 grande utilité pour cette partie importante
 de l'agriculture et il me prie de l'aider
 de mes secours pour remplir les questions
 suivantes relativement aux vignobles de
 Languedoc & Venir voir savoir 1^o la qualité
 des vins qui se recueillent dans chaque canton
 2^o la température du climat
 3^o les proportions de culture de vignobles et la qualité
 du sol
 4^o une description abrégée du local
 5^o le nom vulgaire et la description des plants
 qu'on y cultive et la manière de planter
 6^o l'usage qu'on donne aux ceps et combien il en
 entre dans un arpent
 7^o la culture des jeunes plantes, les quatre
 premières années
 8^o la forme qu'on donne aux vignes
 9^o la méthode de prigner et d'enterrer
 10^o la culture des vignes faites, les ceps de la main
 et de tout le reste, le tems et la saison de les
 couper
 11^o la manière de faire vendanger et le tems ou elle
 pourve si ce sont les propriétaires eux mêmes
 qui les déterminent ou le juge du lieu
 12^o si l'on greffe, le raisin
 13^o le tems qu'on fait avec
 14^o la forme de pressoir

Fig. 2 : Ad34 - C 5442 : extrait de la lettre circulaire reprenant la demande de Beguillet

Sources et bibliographie

Source

Archives départementales de l'Hérault C 5442

Références bibliographiques

BEGUILLET 1770

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

BLANCHEMANCHE2009

Blanchemanche, P. « Crues historiques et vendanges en Languedoc méditerranéen en oriental ; la source, le signal et l'interprétation », *Archéologie du Midi Médiéval* 27, 2009 : 225-235

ANTOINE1986

Antoine M., « Les subdélégués généraux des intendances », *Histoires* 1986 : 25-179

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

Voir l'annexe 3 pour les références bibliographiques et les liens au sujet des travaux en cours dans CepHistoire.



2. Transcriptions

Notes :

- majuscules : le texte d'origine contient des majuscules placées de façon aléatoire. Pour faciliter la lecture, seules les majuscules en début de phrases, celles des noms principaux et des noms de variétés de vignes, lorsqu'elles étaient présentes, ont été conservées.
 - les mémoires sont présentés sous la forme de deux colonnes : Questions : / Réponses
- Dans les pièces 2, 3 et 4, les questions ont été transcrites en *italiques*

Pièce 1 : lettre circulaire de l'Intendant du Languedoc qui reprend la demande de Beguillet

Lettre Circulaire

Le S. Beguillet avocat et premier notaire aux Etats de Bourgogne, membre de plusieurs academies travaille Mr a un ouvrage sous le titre d'histoire naturelle de la vigne et des vins de Bourgogne comparés avec les methodes des autres vignobles du Royaume qui peut etre d'une grande utilité pour cette partie importante de l'agriculture et il me prie de l'aider de mes secours pour remplir les questions suivantes relativement aux vignobles du Languedoc. Il desiroit savoir 1° la qualite des vins qui se recueillent dans chaque canton

2° la temperature du climat

3° L'exposition du meilleur vignoble et la qualité du sol

4° une description abrégée du local

5° le nom vulgaire et la description des plants qu'on y cultive et la manière de planter ;

6° L'espace qu'on donne aux ceps et combien il en entre dans un arpent

7° La culture des jeunes plantes, les quatre premières années

8° la forme qu'on donne aux vignes

9° La methode de provigner et denter

10° La culture des vignes faites, les coups de la main et l'outil, le tems et la saison de les donner

11° La manière de faire vendange et le temps ou elle s'ouvre si ce sont les proprietaires eux-mêmes qui les determinent ou le juge du lieu

12° Si lon egrappe le raisin

13° le temps qu'on fait cuver

14° la forme des pressoirs

15° La jauge des vaisseaux

16° Le produit commun de l'arpent ou autre mesure du Pais

17° Le prix ordinaire du vin, le commerce qui sen fait, les droits dont il est chargé

18° La manière de faire les eaux de vie

19° La manière particuliere de faire le vin muscat et de cultiver les plans qui le produisent

Je suis persuadé qu'il vous sera aisé par vos propres connoissances de remplir ces questions pour votre propre departement ou en vous servant des cultivateurs au fait vous me fairés plaisir de me les procurer le plutôt qu'il sera possible

Je suis monsieur

[dans la marge d'une autre main]

Le 22 avril 1770

M^{rs} Tempié / Daudé / De Gois / Chambon / Duret

le 24 id

Farconnet / Laforest / De Rachat

Le 27 id

De Lafont / Campredon / Solié / Chamboredon

Le 28 id

Raynal / Pontier / Vigier / Carrere / Rouger / Dat / De Ferraud / Simorre / Gorsse

Le 26 id

Sers / Vidal / Angler

Le 28 id

Boussanelle / Grener / Solier / Bonafond

Le 29

Coulomb / Grangent

Pièce 2 : réponse du diocèse civil de Montpellier – Juin 1771

Juin 1771

Diocese de Montpellier

Eclaircissements pour servir a l'histoire naturelle de la vigne et des vins fournis d'apres les ordres de M^r l'intendant et sur la demande de M^r Beguillet avocat et premier Notaire des Etats de Bourgogne

1° Qu'elle est la qualité des vins qui se récoltent dans chaque canton

Cette question peut être considérée sous deux rapports :

Le 1^{er} regarde la differente espece de vins prise de leur couleur, gout, et consistance

Le 2^e regarde la qualité de chacun de ces vins.

1° on fait du vin blanc dans une grande partie des comm^{tés} de ce diocese, on y fait du vin rouge, et du muscat dont la couleur est dorée.

Le vin blanc est tiré des raisins de cette couleur mais pour lui conserver cette couleur il ne faut pas le faire cuver : il contracteroit par la une couleur rougeatre qui le dépreteroit absolument. ce vin est petit et a ordinairement beaucoup de liqueur il y a des cultivateurs qui trouvent le moyen d'en faire quon ne distingue pas d'une eau de fontaine bien limpide.

2° le vin rouge est d'une qualité differente suivant la differente situation des vignes. on peut réduire les situations des vignes a trois especes, elles sont plantées ou sur un terrain montagneux, ou sur un terrain gras, ou sur un terrain couvert de cailloux.

Les 1^{ers} produisent du vin de la 1^{ere} qualité c'est a dire supérieur a tous les autres par sa couleur brillante, et par son gout qui est délicat, et en même temps plein de force. cette espece de vin ne se conserve pas autant que celui de la 2^e qualité dont il sera cy apres question. il y a cependant les terroirs de S^t Dresery, de S^t George, de S^t Christol, et d'assas dont les vins soutiennent le transport par mer ; ceux surtout de S^t Dreseri supérieur a tous les autres

La 2^e qualité est celle des vins que produisent les terroirs gras ils sont ordinairement fort couverts et ont moins de force que les vins de la 1^{ère} qualité

La 3^e qualité est la plus délicate, mais d'une conservation difficile. ils perdent en peu de temps leur belle couleur et une partie de leur force

Les 1^{ers} sont les plus recherchés par les étrangers, les seconds ne sont que pour l'usage du peuple. les troisièmes auroient la préférence sans l'inconvénient dont on a parlé.

3^e le Muscat est une 3^e espèce de vin fort renommée, mais on en recueille dans peu de comm^{tés} les deux principales sont Frontignac et Lunel viel l'une et l'autre a peu de distance des étangs

2° Qu'elle est la température du climat

Le climat est fort tempéré dans ce diocèse quoique les chaleurs y soient fort grandes pendant l'été qui ne dure pas au delà de trois mois, il se lève tous les jours vers l'heure de midi, un petit vent frais qui les tempère beaucoup. l'hiver n'y dure pas au delà de quatre mois, encore y a-t-il des jours pendant ce temps qui sont aussi tempérés que ceux du printemps et de l'automne

Il y pleut fort peu en général, et on a remarqué que les années où les pluies sont rares produisent les meilleurs vins et en assez grande quantité

3° Qu'elle est l'exposition qui est des meilleurs vignobles

C'est celle du midi

4° Une description abrégée du local

Le diocèse de Montpellier est composé de 108 communautés, il y a du levant au couchant environ huit lieues, et environ neuf du midi au nord. il est borné au midi par la méditerranée, il a de fort belles plaines dans la partie méridionale le reste du pays est fort montagneux

5° Le nom vulgaire et la description des plans qu'on y cultive et la manière de les planter

1° Les vignes sont ordinairement plantées de raisins noirs et blancs. c'est ce mélange qui produit le meilleur vin rouge. les raisins noirs seuls produiroient du vin rude et aigre. le raisin blanc corrige ces défauts, mais il faut user de prudence en faisant ce mélange trop de raisins blancs donneroient trop de liqueur au vin

2° Les raisins noirs sont l'espiran, le terrer l'œuillade noire, le piquardan noir. le terret est le raisin le plus commun, et qui fait le plus de vin. le grain en est plus gros que celui des autres raisins. L'espiran est le plus délicat et le meilleur à manger.

Les raisins blancs sont la clairette, l'œuillade, et le Picardan blanc. Il seroit difficile d'en faire la description, le coup d'œil, et le goût joints à l'expérience en font seuls la distinction.

3° On plante avec la beche, ou avec un poinçon de fer appelé vulgairement Plantadouire c'est une pièce de fer longue et ronde et finissant en pointe emmanchée en F. on met le pied sur l'espèce de branche qu'elle a à sa naissance pour la mieux enfoncer, et la faire entrer dans la terre jusques à environ 18 lignes, c'est dans le trou quelle fait qu'on place le plan qui est un serment choisi et préparé.

6° Quel espace on donne aux sèpes et combien il en entre dans un arpent

1° La mesure des vignes n'est pas la même dans les différentes comm^{tés} du diocèse quoique celle porte le même nom. c'est une quarterée composée de deux sétérées, la sétérée la plus commune est de 75 dextres. le dextre est de 4 toises 5 pièces 9 pouces carrés ce qui rend 372 toises carrées. la sétérée dans quelques communautés contient 525 toises carrées

2° dans toutes ces communautés la vigne se plante en échiquier sur différentes grandeurs, les ceps sont plus clairs semés dans les vignes qu'on doit cultiver par le labourage que dans celles qui doivent l'être avec la beche. en général il entre dans ces derniers environ 900 plans à la sétérée composée de 372 toises à cultiver à la beche et 700 à cultiver par le labourage

7° Qu'elle est la culture des vignes les quatre 1^{ères} années

Les jeunes plans se cultivent comme les vignes vieilles, avec la charrue du pays ou avec la beche, il y faut trois œuvres, mais en ce d^{er} cas une œuvre de plus est nécessaire
la 1^{ere} œuvre se donne sur la fin du mois de fevrier la 2^e sur la fin du mois de may la 3^e sur la fin du mois de juillet, la saison fait au surplus rétardeur ou avancer le temps propre a ces opérations

8° La forme qu'on donne aux vignes

Nous avons déjà dit que c'étoit en forme d'échiquier chaque cept est élevé en forme darbre nain a environ deux pieds sur terre, et taillé de manière quil nait que trois ou quatre branches

9° La methode de provigner et d'hanter

On choisit le cept plus vigoureux et le plus voisin du lieu ou l'on veut remplacer celui qui manque ; on fait un fossé d'environ deux pieds de profondeur sur la largeur denviron 18 pouces en partant du cept choisi on plie un des sarments de ce cept, on l'étend dans le fossé de maniere qu'il aille sortir par le bout autant que faire se peut a la place du cept manquant, on couvre le sarment couché d'un demi pié de terre ensuite dune couche de fumier et ensuite de terre jusques au niveau du terrain auquel on na pas touché.

10° La culture des vignes, les coups de la main, de l'outil ; le temps et la saison de les donner

On cultive les vignes avec la charrüe du pays, ou avec la beche, quand c'est la charrüe, on dechasse les cepts avec la pioche apres quon leur a donné deux facons on leur en donne ordinairement trois comme on la déjà dit sous lart° 7.

11° La maniere de faire les vendanges et le temps ou elles se font. Si ce sont les proprietaires eux même ou le juge du lieu qui en détermine l'ouverture

La maniere de vendanger est fort simple on employe des femmes et même des enfants au dessus de dix ans a couper les raisins qui sont placés dans des paniers ; lorsque les paniers sont pleins, il y a des hommes préposés pour les vuidier dans des paniers plus grands, ou plustot dans des baquets, et pour les porter hors de la vigne, où des plus grands baquets les récoivent. ces d^{ers} baquets sont servis par des hommes qui y égrapent les raisins au moyen d'un instrument de bois fait en trident circulaire, et a manche court. cette opération ne peut se faire sans en écraser beaucoup ce qui produit du mout qu'on soutire du baquet avec une chantepleure dans de petits barils. les raisins égrapés et le mout sont portés a la cuve ou les raisins sont entierement ecrasés, et foulés dans une espece de cage placée sur la cuve dans laquelle tombe le mout tant ancien que nouveau, et ou l'on jette le marc pour y cuver avec le mout pendant quelques jours, et jusqu'à ce que le vin qui en résulte paroisse avoir la consistance, et la couleur convénables, et qu'il ait perdu une grande partie de cette fadeur qu'on nomme liqueur on a grande attention de ne jeter aucune grappe dans la cuve, en sorte qu'il est essentiel que les raisins ayent été bien égrapés à la vigne

Les personnes qui se piquent d'avoir le meilleur vin possible ont aussi l'attention non seulement de recommander aux vendangeurs d'oter des raisins, en les mettant dans les premiers paniers, tout ce quils ont de pourri ou de verd, les feuilles mêmes de vigne qui sy melent, et de secouer ceux qui ont pris de la terre, mais encore de charger du même soin et les hommes qui les portent aux grands baquets pour les faire egrapper et ceux qui les egrappent ; et il y a même des cultivateurs qui tiennent une femme a chaque grand baquet pour y nettoyer plus exactement les raisins

On commence les vendanges sur la fin du mois de 7^{bre} et plus communement au commencement du mois d'8bre cest le juge de police qui en regle l'ouverture, mais il est fort ordinaire que les cultivateurs du moins les pauvres anticipent de quelques jours celui qui a été marqué au risque de se voir saisir et confisquer leur vendange.

apres que le vin a été tiré de la cave, on en presse le marc pour en extraire tout ce qui y reste de vin. cette espece de vin est d'une qualité inférieure au premier et pour le gout, et pour la couleur, aussi les cultivateurs un peu attentifs n'ont de garde de les confondre. dans les domaines considérables il y a de pressoirs qui y sont fixes et permanants. les petits cultivateurs se servent de pressoirs ambulants, qui sont successivement conduits aussi pres, qu'on le peut, des cuves par des gens qui servent le public en cette partie.

12° Si l'on égrappe les raisins

Ce que nous avons dit dans le précédent article n'est applicable qu'au vin rouge auquel l'expérience a appris que les grappes donnent un goût âpre et rude. mais on n'égrappe pas les raisins dont on veut faire du vin blanc ou du muscat parce qu'on le fait pas cuver ces vins et que les grappes en facilitent le foulage et la presse.

13° Le temps qu'on fait cuver

Le temps de la cuvaison n'est pas limité il dépend de l'usage que le propriétaire veut faire de son vin, et de la nature même de ce vin, plus il cuve plus il est couvert. il ne faudroit pourtant pas abuser de cette observation, il est très rare qu'on laisse le vin dans la cuve plus de 15 jours, il y en a qui ne doit pas y rester plus de cinq ou six jours

14° La forme des pressoirs

Il y a différentes espèces de pressoirs comme nous l'avons rapporté à l'art 11 les uns attachés aux granges à la mode des hollandais. ce sont sans contredit les meilleurs
Les autres sont ambulants. ces d^{ers} sont portés sur des roues pour les faire mouvoir, ils sont composés d'un gros madrier de chêne de 2 toises de longueur, ce madrier porte à chaque bout un vis de bois de 15 pieds de hauteur bien arrêté. entre ces deux vis est placée une grande table carrée entourée d'une bordure de trois ou quatre pouces d'élévation, avec un trou de deux pouces de diamètre à chaque coin, on place le marc de la vendange à mesure qu'on le tire de la cave sur cette table et on en fait une pile circulaire, aussi grande que la table le permet, on serre cette pile à mesure qu'on la forme avec une tresne composée de joncs du pays. quand la pile est achevée à une hauteur convenable, on la couvre de planches jointes ensemble par des bouts de solive, et un second madrier percé aux deux bouts pour recevoir les deux vis descend sur le couvert de la presse à force de bras, et au moyen de deux gros bouts de bois percés enfilés par les vis, et tournant sur eux de manière qu'en pressant le madrier supérieur ils le font descendre sur le couvert, et le pressent à leur tour sur le marc empilé autant qu'il est possible de le presser. les deux gros bouts de bois tournent par le ministère de deux hommes qui les meuvent avec des barres longues et fortes, et le marc ainsi pressé rend le vin à travers les joncs dont il est environné, tombe sur la table, s'échappe par les trous qui y ont été pratiqués à chaque coin, et est reçu dans les cornues qui sont placées par-dessous.

15° La jauge des tonneaux

Les tonneaux contiennent ordinairement chacun neuf mesures du pays qu'on nomme setiers, chaque setier contient 32 pots, le pot pèse trois livres de 14 onces, il y en a des tonneaux d'une autre mesure, on n'en connoît pas qui contiennent plus de 12 sétiers, ni moins de trois. les tonneaux de 9 setiers sont connus sous le nom de demi muits.

16° Le produit commun de l'arpent et autre mesure du pays

Il est assez difficile de rapporter exactement le produit de l'arpent. ce produit dépend de l'état de la vigne plus ou moins vieille, de l'emplacement ces cepts plus ou moins clair plantés, de la nature même du terrain. Les vignes vieilles produisent moins que les jeunes, mais le vin en est supérieur

Les vignes plantées pour le labourage sont plus clair plantées que celles pour être cultivées à la beche, et produisent moins même dans un nombre égal de cepts

Le terrain gras donne des productions plus abondantes, mais moins bonnes que le terrain maigre ou pierreux ; il y a des terrains de cette d^{ere} espèce ou une vigne de 25 ans est vieille, tandis qu'à 50 ans dans un terrain gras elle seroit dans sa grande force

La mesure du pays est appelée setérée. elle a le plus communement 372 toises carrées. cette mesure n'est pas la même dans toutes les commt^{és} on juge par là de sa proportion avec l'arpent, on peut dire qu'en général une setérée de vigne de 372 toises produit demi muid de vin, cette quantité varie suivant les distinctions faites cy dessus

17° Le prix ordinaire du vin le commerce qui sen fait ; les droits dont il est chargé

1° Le prix du vin se regle suivant sa qualité, l'abondance qu'il y en a dans le pays, et le plus ou le moins de commerce qui sen fait a letranger

Il y a eu des temps ou le meilleur vin ne se vendoit pas au dela de 3^s le pot il y en a ou il s'est vendu jusques a 8^s en général le meilleur se vend actuellement 5^s celui de la d^{ere} qualité mais potable se vend 3^s. il y a dans la ville de montpellier des fabriques de verd de gris auxquelles on employe les mauvais vins pourvû toutes fois qu'ils ne soient ni absolument aigres ou ils ne valoient pas au dela de 20[#]

Il ne faut pas confondre avec les vins ordinaires celui de quelques communautés privilégiées par la nature de leur terroir, le vin de S^t Dresery se vend jusques a 250[#] le muid, celui de St George jusques a 200[#], ceux d'assas et de S^t Christot jusques a 150[#].

ce sont des vins qui sont transportés a l'étranger, parce qu'ils soutiennent la mer ceux surtout de S^t Dresery. Le vin blanc se vend communement 5 ou 6^s le pot et ne sort point du pays

Le vin Muscat se vend jusques a 350[#] le muid il sen consomme peu dans le pays. celui de Lunel viel est le plus délicat, mais celui de frontignan resiste mieux au transport et a la mer

2° Le commerce des vins est tres considerable dans le Diocese de montpellier surtout pour les communautés les plus a portée de la mer et des étangs, a causes du voisinage du port de Sette et du canal des étangs qui communique au canal Royal et par la a la garonne

Les anglois, les hollandois, les suedois et autres peuples du nord recherchent beaucoup nos vins, soit en nature, soit convertis en eau de vie. il y en a des fabriques d'eau de vie dans beaucoup de communautés maritimes, n'un et l'autre commerce sont de grandes ressources pour le pays

3° C'est a la sortie des vins par le Port de Sette qu'ils payent des droits, sçavoir 6[#]12^s par muid lorsqu'ils sont embarqués pour l'étranger, et 12[#]14^s lorsque l'embarquement en est fait pour les ports de la cote de France.

Les vins sont encore sujets a des droits lorsqu'ils doivent être consommés dans la ville de montpellier, il y a le droit d'équivalent sur le pié, du 6^e de la valeur outre les 4^s pour livre, pour le vin qui y est vendû a pot renversé, et non pour le compte du propriétaire habitant de la d^e ville, et un droit de subvention sur le pié de 10[#] par muid dans le même cas. le vin de l'habitant vendu pour son compte n'est sujet qu'a un droit de 2[#] par muid pour le droit de subvention. ces différents droits sont assujétis a des regles de détail qu'il seroit trop long d'expliquer, et qui donnent quelquefois lieu a des contestations

18° La maniere de faire des eaux de vie

On ne peut donner a ce sujet que des connoissances generales, mais bien insuffisantes pour une bonne fabrication, c'est l'experience seule qui fait tout dans un art fort dangereux a cause du feu qui est le principal mobile

1° on construit un fourneau avec briques, ou pierres molles, on y menage un tuyeau ou cheminée, on adapte a ce tuyeau et a sa naissance hors du fourneau une plaque de fer ditte tirette qu'on leve ou qu'on baisse plus ou moins suivant qu'il faut donner plus ou moins d'air au feu

2° Le fourneau doit conténir une chaudiere de cuivre qui réçoive sept mesures de vin. la chaudiere doit avoir un chapeau de cuivre aussi qui s'y enchasse. ce chapeau doit avoir une quëue d'environ deux pieds de longueur en forme de conduits, le bout de cette quëue s'enchasse dans une serpente de cuivre qui fait cinq tours. cette serpente est placée dans un grand tonneau qu'on remplit d'eau fraiche toutes les fois qu'on met le vin dans la chaudiere et plus souvent sil est necessaire.

3° Le tonneau de serpente doit avoir deux robinets propres a faire écouler l'eau quand on veut la changer. il doit y avoir en outre dans ce tonneau un rafraichisseur, cest une caisse qui va depuis le haut du tonneau jusques a environ trois travers de doigt du fond. il sert a faire couler leau fraiche au fond du tonneau lorsque l'eau chaude sort par un des robinets.

4° le bas bout de la serpente sortant du tonneau l'eau de vie qui en coule tombe dans une cornue a deux fonds qu'on nomme buguet mais il faut que l'eau de vie soit froide en sortant

5° Le vin placé dans la chaudiere on la couvre de son chapeau et on l'environne de terre pour empêcher que le vin ne prenne de l'air, quand le vin bout ce qu'on connoit a la chaleur du bout de la queue du chapeau qui est vers la serpente, on ferme la porte du fourneau et la tirette apres avoir mis dans le

fourneau quelques grosses buches pour affaisser pour ainsi dire le feu, et le nourrir. on appelle cette opération en termes du pays assourra

19° La maniere particuliere de faire le vin muscat et de cultiver les plans qui le produisent

Les vignes plantées en muscat sont cultivées comme celles des autres qualités de vins. le vin muscat est fait comme le vin blanc, c'est-à-dire qu'a mesure qu'on coupe les raisins on les porte avec leur grappe au fouloir. ils y sont foulés tout de suite, le vin, sans le faire cuver, mis dans les tonneaux, et le marc pressé

Pièce 3 : réponse du diocèse civil de Castres – sd

Mémoire contenant diverses questions et reponses concernant la culture des vignes, la qualité des vins et autres objets relatifs a cette matiere dans le departement de la subdelegation de castres.

1° quelle est la qualité des vins qui se recueillent dans chaque contrée

La qualité des vins qu'on recueille dans les differentes comm^{tés} du diocese de castres ou il y a des vignes est a peu près egale : ces vins sont legers, bons et salutoires quand ils sont bien faits, ils sont de mediocre qualité et ne se conservent que deux ou trois ans ; il ne peuvent pas souffrir un transport fort éloigné par mer ny par terre, et on les consomme sur les lieux et dans les comm^{tés} voisines du meme dioceses ou des dioceses contigûs.

2° le temperament du climat

Le climat est naturellement doux et temperé ; mais il eprouve tant de varietés qu'on passe souvent d'un grand chaud au froid. Les hivers y sont souvent très rudes et les vignes en souffrent beaucoup, ce qui diminue leur vigueur ; les vents qu'on appelle d'auta et qui viennent du coté du levant sont extremement violens dans ce climat ; il y fait souvent des ravages très considerables aux vignes : comme ces vents sont naturelem^t chauds, ils contribuent quelquefois a faire meurir plustot les raisins.

3° Lexposition des meilleurs vignobles et la qualité du sol

Les meilleurs vignobles sont ceux qui sont exposés a laspect du midi, et ceux dont la qualité du sol est la meilleure sont plantés dans des terres graveleuses ou melées de pierre caillou, il y a pourtant de fort bonnes vignes dans dautres terres capables de produire bled et milhet ; mais elles sont en petite quantité.

4° une description abregée du local.

Les vignobles sont communem^t situés sur des cotaux dont le pays est assés abondamment pourvu, et sur dautres terrains en penté ou les eaux pluviales s'écoulent plus facilement ; et ou l'on observe que les raisins meurissent mieux que dans un local qui seroit tout a fait plat. on observe d'entourer les vignes de fossés et de hayes vives des cotés qu'elles aboutissent aux chemins.

5° Le nom vulgaire et la description des plants qu'on y cultive et la maniere de planter

Les plants et les raisins qui en proviennent sont connûs vulgairement dans ce pays sous les noms suivants

Le mourestil qui est un raisin noir et dont le grain est petit.

La taloche qui est un raisin blanc dont le grain est plus gros.

Le picardan qui est un raisin rougeatre tombant sur le noir dont le grain est assés gros.

Le redondal noir, bon a manger.

Le redondal blanc.

Le mauzac qui est un raisin blanc dont le grain est petit et bon a manger.

Le marroquin qui est noir et dont le grain est assés gros et dur, bon a manger.

Le piquepoul qui est noir dont le grain est un peu ovale et pointu.

Le cargomieu qui est noir.

Le mandesc qui est blanc.

Le ribairan qui est noir.

Lengranieur dont le grain est blanc et fort menû.

Le verdenal.

L'hulial qui est noir et dont le grain est assés gros et ferme, bon a manger.

Le fouiral qui est noir et molasse.

Lou ginoul d'agasse.

Landregarié.

Lou pruneral.

La blanquette qui est blanc et dont le grain est ovale.

Le terret qui est gris.

Le Cezinié qui est noir et precece, bon a manger.

Pour planter une vigne on travaille profondem^t le terrain que l'on renverse de coté, a deux ou trois pieds de profondeur : ce travail se fait en hiver et quand on est au printemps, on retire extraitement toutes les mauvaises herbes et l'on donne au terrain une surface autant unie qu'il est possible ; puis on tend une corde marquée avec quelque petit chiffon a la distance que doit avoir chaque sep lun de lautre ; et auprès de chaque marque, on fait un trou avec un palfer, dans lesquels trous on range le plant, et lon y fait glisser de la terre fine, ou bien des cendres, ou du sable : quand on a planté la premiere distance convenable pour planter la seconde rangée en sorte que la vigne se trouve en quinquonce.

Il y a certaines personnes qui pour planter se contentent de faire de larges fossés, et dy ranger ensuite les plants a la distance accoutumée, quils couvrent de terre : mais la precedente manière de planter est la meilleure.

6° Lespace qu'on donne aux seps et combien il en entre dans un arpent.

La distance qu'on observe entre les seps est denviron quatre pans l'un a lautre, ce qui revient a trois pieds environ ; de sorte qu'il entre six mille quatre cens seps dans une seterce de terre composée de trois cens vingt quatre perches quarrés ; la perche etant composée de dix huit pans et le pan de huit pouces et demy ; ce qui forme a peu près la meme contenance que larpent.

7° La culture des jeunes plants, les quatre premieres années.

Il suffit de sarcler pendant les deux premieres années le terrain ou sont les jeunes plants en remuant legerem^t la terre pour en faire pour les mauvaises herbes, et n'en laisser d'aucune espece ; mais les deux années suivantes on doit becher la terre avec loyan a deux pointes, on observant une fort petite profondeur et sans beaucoup dechausser les plants, crainte quils ne [quils ne] versent quand on commence a les tailler, on ny laisse que deux bourgeons les plus près de la terre, et quand on commence a fossoyer autour, lon extirpe les racines qui sont les plus pres de la surface de la terre.

8° La forme qu'on donne aux vignes.

on suit la forme du terrain tel quil est en observant de luy donner un espace quarré, ou quarré long autant qu'il est possible ; on y pratique a certaines distances des petites rigoles pour ecouler les eaux suivant que le terrain le demande : et quand on taille la vigne qui est déjà formee, on laisse seulem^t a chaque sep trois ou quatre jets, et lon observe de ne laisser jamais monter la souche a plus de deux pieds au dessus de terre a moins que par vetusté, on ne soit obligé de la laisser monter plus haut ; il y a des vigneronns qui observent aussi quand ils taillent les vignes de faire la coupe du sarment a laspect du midi ou du levant, de manière que le dos de la coupe se presente au septentrion ou au couchant et on laisse ramper sur terre les sarmens qui ne peuvent pas se soutenir par eux meme.

9° La methode de provigner et d'anter.

pour provigner on observe les endroits de la vigne ou il y a une ou plusieurs places vu ides : on choisit une des souches la plus près, de bonne qualité, que lon couche et dont on conduit les sarmens sous terre a une profondeur suffisante pour en faire sortir le bout a chacun des endroits ou il y a une place vuide : mais lorsqu'il ny a qu'une place vuide on peut sans coucher la souche ne coucher qu'un sarment qui demeure attaché à la vieille souche comme dans le cas precedent ; on a soin de mettre du fumier dans le creux que l'on fait pour coucher les sarmens qu'on couvre ensuite de terre ; et on plante un echalat d'environ trois pieds pour soutenir le bout du sarment et le faire monter a la place ou doit se former la nouvelle souche.

La methode d'anter consiste de couper a fleur de terre la vieille souche avec une scie ou avec une cerpe : on fend ensuite le tronc de la souche par le milieu de haut en bas, et dans cette fente, on insinue un ou deux greffes de sarment recemment coupé de lespece qu'on vient substituer a l'ancienne souche, on couvre la fente qui peut rester avec quelque feuille ou ecorce, et on y arrange la terre proprement tout autour ; mais on ne pratique guere la methode d'anter dans les vignes.

10° La culture des vignes : faittes les coups de loutil et de la main le temps et la saison de les donner. Lorsqu'on a fait la ceuillette des raisins on laisse les vignes telles qu'elles sont jusques au 12 du mars qu'on commence de les tailler, ce que lon continue successivem^t et quelques uns observent de tailler les jeunes vignes en nouvelle lune et de ne tailler les autres vignes qu'en pleine lune : il y a des gens mais en fort petite quantité qui taillent les vignes an mois de novembre : on fait les provins indifferam^t avant d'avoir taillé la vigne ou après qu'on la taillée, et si c'est après, on se sert des sarmens qu'on a laissé exprès tenir a la souche pour faire les provins. a la fin de mars ou dans le mois d'avril on beche exactem^t les terrains de la vigne a bras d'homme avec un hoyan de fer a deux dents et on dehausse bien le pied de la souche, on y met aussi quelque peu de fiante de pigeon quon appelle de colombine, ou de crotin des brebis, ou dautre fumier de lespece qu'on peut s'en procurer ; qui plus, qui moins et selon que le terrain peut en avoir besoin : quelque mois après, c'est-à-dire en may, ou juin, on fait un autre travail aux vignes qu'on appelle viner et qui consiste a raplanir tout le terrain cy devant remué par loyan, surtout au pied des souches, et de faire perir toutes les herbes. S'il survient de temps pluvieux qui fasse naitre dautres herbes, il y a des cultivateurs qui les font encore couper avant quelles soient trop excruës.

11° La manière de faire vendanges et le temps ou elles souvrent si ce sont les proprietaires eux meme qui les determinent, ou le juge du lieu.

chaque propriétaire des vignes rassemble un nombre de femmes ou enfans dun certain age, lesquels chacun avec un panier a la main parcourent de front toutes les souches de la vigne ou ils sont employés et coupent les raisins avec un couteau ou serpete ; plusieurs hommes, chacun avec sa hote reçoivent les raisins que les vendangeurs et vendangeuses y versent et les portent a l'entrée de la vigne, ou dautres hommes les recoivent dans les comportes, ou il les degrapent et les mettent de suite dans les barriques ouvertes d'un bout que chaque propriétaire fait trainer chés lui sur des charretes, d'où on les jette dans des cuves que chacun a dans son selier ; les vendanges souvent ordinarem^t a la fin de septembre, ou au commencement d'octobre ; cest le conseil politique de la comm^{té} qui determine le jour qu'on doit commencer a vendanger dans les differents vignobles qui en dependent, et pour cela on nomme deux prudhommes qui vont a l'avance verifier la maturité des raisins de sorte que cest sur leur rapport qu'on determine et qu'on fait publier dautorité des consuls le ban des vendanges.

12° Si lon egrape les raisins

Le plus grand nombre des gens egrapent les raisins, il y en a fort peu qui n'observent pas cette methode, et ce sont ordinarem^t les paysans qui ne se soucient pas que leurs vins soient un peu plus grossiers.

13° Le temps qu'on fait cuver.

Il y a des personnes qui laissent la vendange dans leur cuve 15 jours, dautres 3 semaines, dautres huit jours seulement, cela depend quelque fois de la maturité des raisins et de lespece du plant.

14° La forme des pressoirs.

Le pressoir est composé dune grande table d'un bois fort epais surmontée tout autour dune petite bordure de quelque pouce, elle est quarrée et enchassée au dessus d'environ un ou deux pieds de terre dans un cadre appuye sur des traverses faittes avec des gros solivaux ; il y a a droite et a gauche un montant de chaque coté, lun et lautre bien arretés au plancher superieur ou toit du solier ou il est placé : une grosse ecrouë ambrasse de chaque coté ces deux pieds de bois qui ont la liberté de monter et de descendre ; il y a au milieu de lecrouë une grosse vis qui est percée au fond par deux trous dans lesquels on met alternativement une grosse barre pour faire tourner la vis et la faire monter ou descendre. c'est en la faisant doucement descendre qu'on la fait appuyer sur une autre table de bois qu'on met sur la vendange

entassée sur la table inferieure, et par ce moyen on presse le tas de vendange : mais on ne presse que le marc de la vendange qu'on retire de la cuve, après avoir coulé le vin fin.

15° La jauge des vaisseaux.

Les vaisseaux dont on se sert communem^t sont de pipes et de barriques de bois reliés avec des cercles de saule, ou de frêne, ou de chatenier. La pipe contient deux barriques et la barrique contient trois semals ou comportes ; a castres et dans plusieurs autres commt^{es} du diocese, chaque semal contient quarante huit pintes qui pezent trois livres et demy poids du pays, ce qui revient a environ trois livres poids de marc : il y a par consequent 144 pintes a la barrique, et 288 pintes a chaque pipe : mais a graulhet et dans quelques commt^{es} voisines, les vaisseaux sont de plus grande contenance tellement que chaque barrique est composée de 96 pintes qui pesent cinq livres chacune poids du pays, ce qui revient a environ quatre livres un quart poids de marc.

16° Le produit commun de larpent ou autre mesure du pays.

La seterie qui est la plus commune mesure du pays composée de 324 perches quarrées, et la perche etant de dix huit pans, et le pan de huit pouces et demy produit communement en vignes la quantité de six barriques vin, suivant la jauge des vaisseaux de castres ; mais du coté de graulhet chaque arpent peut produire environ quatre barriques de quatre vingt six pontes chacune suivant la jauge de graulhet.

17° Le prix ordinaire du vin, le commerce qui sen fait, les droits dont il est chargé.

Le prix ordinaire du vin a castres est de vingt livres la barrique, qui paye seulement dix sols pour droit dentrée dans la ville ou consulat pour une subvention etablie dans la ville dont le produit sert aux depenses publiques ; les cabaretiers ou revendeurs payent outre cela le droit dequivalent etabli dans la province de Languedoc, auquel droit dequivalent les proprietaires des vignes ne sont pas sujets pour le vin provenant de leur cru ; mais a graulhet le prix ordinaire du vin doit etre plus considerable en proportion seulement de la plus grande contenance des vaisseaux : on ny paye aucun droit de subvention, et les cabaretiers de meme que les revendeurs de vin y payent seulement le droit dequivalent. Le commerce qui se fait du vin, tant du coté de castres, que du coté de graulhet, se borne a la simple vente de ce que les proprietaires des vignes, ont du vin au dela de leur consommation ordinaire, et ce vin qu'on a de surplus se vend en detail dans le pays, on le transporte en barriques dans les commt^{es} voisines.

18° La manière de faire les eaux de vie.

on ne fait presque point des eaux de vie, surtout du coté de castres attendu le peu de qualité qu'ont les vins, on en fait cependant en très petite quantité, et on en fait aussi quelque peu du coté de graulhet ; on se sert pour cela d'une grande chaudière de cuivre placée sur un fourneau couvert dun chapeau de cuivre fait exprès, lequel on ramasse leau de vie qui s'exhale par le moyen de la chaleur ; et qui se repand par un tuyau qui la transporte en forme d'alambic dans une machine appellée serpenteau qui est placée au dehors dans un toneau rempli d'eau froide.

19° La manière particuliere de faire le vin muscat et de cultiver les plants qui le produisent.

Il n'y a point de plantation de vigne en muscat ; on n'a que quelques treilles de cette espece de raisin que lon mange des qu'il est meur : on ne fait dautre vin blanc que celui qui provient de certains raisins blancs que certains particuliers font choisir dans les vignes, pour que le vin ordinaire soit plus couvert : et ceux qui en font le laissent moins cuver que lautre vin.

Pièce 4 : réponse du diocèse civil de Béziers – sd

Dioceze de Beziers

Etat contenant le questions et reponses concernant la façon de cultiver le vignoble du dioceze de Beziers

1° La qualité des vignes qui se recueillent dans chaque canton

1° les différentes qualités du vin qui se recueillent dans le diocèse, consistent en vin rouge, en vin muscat blanc, quelque peu de vin muscat rouge, en vin blanc picardan, en autre vin blanc dit clairette, en quelque peu de vin blanc appelé hunie, et enfin en quelque peu d'autre vin blanc composé de différentes qualités de raisin, ce qui produit un vin sec appelé vulgairement mille fleurs

2° La température du climat

2° Quoique l'air soit fort vif dans ces cantons, cependant le climat est pour l'ordinaire plutôt tempéré que froid

3° L'exposition des meilleurs vignobles et la qualité du sol

3° L'exposition des meilleurs vignobles est aux terrains les plus élevés, surtout sur la crête et croupé de différents coteaux, notamment aux parties qui font face au levant et au midi, dont la qualité du sol est ordinairement graveleuse et pierreuse

4° une description abrégée du local

4° dans ce diocèse il y a différentes situations de locaux, car outre les vignes qui sont situées aux terrains élevés, coteaux et garrigues, il y en a encore dans certaines plaines où le terrain est pareillement ou graveleux ou pierreux, ou fort léger et sablonneux, et à cause de ce nullement propre à autre culture qu'à celle de la vigne

5° Le nom vulgaire et la description des plans qu'on y cultive et la manière de planter

5° Le nom vulgaire des différents plans qu'on cultive en vigne sont communément du tarret, du piquepoul noir, du piquepoul gris et du fouiral

Parmi lesquels plans est dans l'usage de mettre de verdals, du mourestel, de Bernaches, quelques clairettes et de la caliniane qui est un plan venu d'Espagne, mais tout ce mélange n'est pas cependant pour le général pratiqué en son entier, la plantation desquels sujets se fait savoir 1° on ramasse le plan dans le mois de janvier et février, et dès l'avoir ramassé on le met dans un creux ou ruisseau et à un pan de profondeur dans l'eau, par le gros bout où il reste jusqu'au mois de mars ou avril temps le plus ordinaire pour la plantation, 2° l'outil dont on se sert pour la plantation est une eguile en fer d'environ vingt pouces longueur faisant, la pointe à part, quatre faces d'environ un pouce largeur chacune, elle est garnie à la tête d'un manche en travers d'environ quinze pouces longueur.

3° le temps de la plantation arrivé, après avoir préparé le plan et l'avoir déchargé de son superflus, on le place dans la terre à la profondeur de plus d'un pied par compensation et quelquefois à moins lorsqu'il se rencontre de terrains trop chargés de tuf ou autre pierre mole

6° L'espace qu'on donne aux ceps et combien il en entre dans un arpent

6° chacun des ceps sont plantés à différentes distances et le suivant le plus ou moins de bonté et valeur des terrains ; mais pour l'ordinaire on plante dans un terrain de faible qualité qui sera cultivé à la charrüe, à six pans, et quelquefois six pans et quart de distance et et cinq pans et demy et souvent à six pans moins quart ; si le fonds doit être cultivé à la beche et dans de fonds meilleurs que les sus dits on plante pour cultiver à la charrüe, à l'espace de six pans moins quart et pour la culture à la beche à cinq pans et demy et il entre pour chaque cetterée composée de cent dextres qui font 400 cannes carrées, environ 800 plans aux parties cultivées à la beche et 740 à celles cultivées à la charrüe

7° La culture des jeunes plantes

Les quatre premières années

7° après avoir bien préparé la terre pour la plantation et la plantation faite l'on donne savoir aux plantations cultivées à la beche quatre façons, la première à la fin d'avril, la seconde à la fin de mai, la troisième vers la mi juillet et la quatrième vers la mi septembre, et à l'égard de ceux qu'on travaille à la charrüe on y donne six façons dont une chacun mois commençant en avril et finissant en septembre, laquelle culture se continue, s'il y a lieu, mais pour l'ordinaire jusqu'à la troisième année de la plantation.

8° La forme qu'on donne aux vignes

8° La vigne se forme en souches, et vers la quatrième ou cinquième année, les bras qu'on leur a donné année par année forment une espèce de rachaud

9° La méthode de provigner et d'enter

9 La méthode de provigner consiste à faire un creux en carré long, dans lequel après avoir ouvert le terrain de la souche voisine qui doit servir pour les remplacements on la couche insensiblement dans les creux, et l'on part dans ceux les sujets qui doivent fournir les nouvelles souches, lesquels on couvre seulement alors à demi, avec de la terre, la plus sèche qu'il peut y avoir à l'entour, et quelque temps après lorsqu'on va tailler la vigne l'on couvre en entier les dits creux, après avoir mis et repandu sur la première assise de la terre une jointée de fumier le plus léger et l'on arrete de suite avec un fil de barrou les provingts à un petit échala d'environ deux pieds longueur, qu'on fait entrer en terre à force de bras, sur environ un pan profondeur ; à l'égard de la façon d'enter on coupe entre deux terres la souche, on en fend le tronc sur le milieu diamétralement, ou l'on place le nouveau greffe préparé et entaillé de deux faces, jusques près de la moelle et de suite on resserre à force avec petite corde ou écorce d'arbre le dit tronc lequel on couvre avec terre glaise pétrie tant du dessus que de son pourtour

10° La culture des vignes faites, les coups de la main et de l'outil, le temps et la saison de les donner

10° on commence à tailler la vigne dans certains cantons à la St Michel d'yver, mais dans le général on ne commence que vers la fin janvier et on continue jusques partout le mois de mars et ce n'est que dans ce dernier mois qu'on taille celles qui sont situées dans les bas fonds et froids, l'outil dont on se sert pour tailler est une espèce de serpe, en forme de double hache, ayant un tranchant d'un côté pour couper le gros et vieux bois qu'il peut y avoir aux souches pour former de rabaissements, et la partie opposée il y a un autre tranchant du côté de l'intérieur sur la longueur de la dite partie servant à tailler et former les ceps, et la beche ou hoüe dont on se sert pour cultiver le terrain à la main forme deux branches courbes, pointues de leurs bouts seulement, le dit outil long d'environ un pied et ouvert d'environ demi pied d'une pointe à l'autre lequel est placé au bout d'un manche bois d'environ trois pieds longueur

11° La manière de faire vendanges et les temps où elles s'ouvrent, si ce sont les propriétaires eux même qui les déterminent ou le juge du lieu

11° on commence ordinairement à faire la vendange, savoir dans certains terroirs au commencement d'octobre, et dans certains autres vers le quinze du dit mois, après toutes fois vérification faite par des prudes hommes nommés par MM les consuls, qui sur leur rapport font, après délibération prise, publier et indiquer le jour auquel la vendange pourra commencer de ce faire, et l'on observe de ne pas ramasser les raisins avec la rozée

12° Si l'on égrape les raisins

12° Certains particuliers font égraper les raisins, mais non certains autres, surtout aux villages et campagnes

13° Le temps qu'on fait cuver

13 Suivant la différente qualité des raisins et nature des terrains on fait cuver plus ou moins le vin, mais pour l'ordinaire et dans le général on le fait cuver quatre jusques à cinq nuits.

14° La forme des pressoirs

14° Il y a de pressoirs à deux vis, et d'autres à un seul, la forme des premiers sont deux gros arbres dont chacun a au moins deux pieds de carissage, l'un servant de tables sur lequel on place une mait bon bois sec d'environ six pieds longueur de chacune face, sur lequel on jette le marc des raisins pour y être pressés et à chacun des bouts du sus d'arbre de table, il y a un vis de placé sur le milieu de sa largeur qui porte au delà de l'épaisseur du dit arbre et est arreté au moyen d'une entailleuse, par deux clefs en bois et coins, lesquels deux vis portent de leurs bouts l'autre arbre carré qu'on fait descendre et monter au moyen des vagues faites tant au dit vis qu'au noyau placé au dessus du dit arbre ou il est arreté avec chenets fer

des deux parts ; et quant aux pressoirs a un seul vis ils sont formés avec deux bonnes pièces bois de chene immuables, et le vis qui est placé sur le haut dans une grosse pièce bois aussi immuable, fait descendre au moyen des glissoirs quil y a aux pieds droits, l'arbre qui sert a presser le marc des raisins.

15° La jauge des vaisseaux

15° Le muid de vin pezant seise quintaux, net poids de table, donne quatre vingts dix verges

16° Le produit commun de larpent ou autre mezure du pays

16° Le produit de la cetterée de cette ville composé de cent dextres, ainsy qu'on l'a dit cy devant, ne peut que varier, soit d'un cotté a cause de la differente nature des terrains et d'autre part a cauze du plus ou moins de l'age des vignes et l'on croit que les meilleures et les mieux cultivées peuvent produire années communes et par compensation environ demy muid, et les moins meilleures trois jusques a quatre barrals, chacun barral compozé de trente pots, lorsque le vin est pur et depouillé de son marc, chacun pot du poids de cinq livres, les vins picardan donnent a quelque chose près en sus, le meme produit, mais non et bien s'en faut les vins muscat et clairette

17° Le prix ordinaire du vin ; le commerce qui s'en fait, les droits dont il est chargé

17° le prix commun du vin rouge a trait de cuve pût etre fixé a environ 45[#], observant que celluy qui est propre pour le transport se vend ordinairement une pistole de plus, et le commerce principal du vin ordinaire est de le reduire en eau de vie ; quant au muscat, et autres vins blancs destinés ordinairement pour l'etranger on ne pût, ni on ne scauroit y faire un prix commun attendu la trop grande variété des prix pour cette denrée. pour ce qui concerne les droits, on ne connoit dans le pays que ceux du courtage et de leude, ignorant ceux qu'on exige aux ports voisins de cette mer.

18° La maniere de faire les eaux de vie

18° on fabrique l'eau de vie, au moyen d'un chaderon cuivre, appellé vulgairement chaudiere qui contient quatre barrals vin, le chaderon est placé sur de pierres de taille avec trois supports en cuivre saillants, a la hauteur de dix huit pouces du sol, auquel il y a un robinet pour jeter l'eau dont le vin se depouille par le moyen du feu du fourneau, sur lequel la dite chaudiere est placée, et entourée d'une battiste en maçonnerée sur toute son ouverture, laquelle a de bouche environ douze pouces seulement de diametre et est couverte d'un grand chapiteau cuivre auquel il y a un tuyeau de vingt quatre pouces longueur, le bout duquel qui se trouve reduit a environ deux pouces de diametre se place et entre dans une serpente aussy cuivre, formant cinq tours, laquelle on met dans une espece de cuvete en bois appellée, raffraichissoir, qu'on a soin de tenir pleine deau et de la renouveler d'autre nouvelle eau a fur et a mezure qu'on connoit que la premiere a pris trop de chaleur, et leau de vie qui sort par le bas de la serpente tombe dans une espece de comporte a deux fonds, celluy de dessus percé ou l'on met un antonoir affin quelle ne puisse s'évaporer, observant que toutes les huit heures l'eau de vie que peut produire la chaudiere a preuve dholande est sortie, et ce qui reste deau de vie faible se met dans une autre comporte jusques a ce qu'on remplisse de nouveau la dite chaudiere, dans laquelle on remet alors seulement ladite partie eau de vie faible

19° La maniere particuliere de faire le vin muscat et de cultiver les plans qui le produisent

19° La maniere particuliere de faire le vin muscat consiste dabord a laisser bien meurir le fruit et jusques a ce que la bonne partie des grains soïnt concentrées et d'une couleur roussatre, on observe de plus de ne pas vendangér avec la rozée, mais seulement apres que le soleil ou le levant l'ayent dissipée ; le grand nombre des particuliers font le meme jour de la vendange porter les raisins dans le fouloir et a fur et a mezure qu'on les foule on jette le tout dans une cuve pour le faire dune meme qualité autant que faire se peut, mais on a l'attention de decuvér toute les vingt quatre heures, d'autres qui ne veulent pas se donner tant de soin le logent du fouloir en hors dans les barriques et ont le soin de coupér proportionement cette liqueur avec celle qui provient du pressoir, qui est ordinairement la meilleure, certains autres particuliers enfin faisant mieux que les susdits, pratiquent de mettre le fruit sur des clayes ou les etendent sur un plancher et les y laissent quelques fois deux ou trois jours entiers, et jusques a ce qu'ils

reconnoissent que les raisins se sont ecoulés de la mauvaise liqueur quils pouvoient avoir, qui est une espece d'eau grizatre et ces derniers d'ont pas besoin alors de faire passer ledit fruit par le fouloir mais seulement par le pressoir ; quand a la culture des plans de la vigne muscat elle est a peu pres la meme qui se fait pour les autres vignes, sauf que si l'on reconnoit les raisins trop gras on a l'attention quelques jours avant d'en faire la vendange de depouillér les ceps de leur feuillage pour que le soleil et l'air puissent aider a en perfectionér la maturité.

Vu Boussanelle sub[délégué]



Annexes

Annexe 1

Noms des subdélégués de la Pièce 1

nom	subdélégation	nom	subdélégation
Temprié	Nîmes	Carrere	Montauban
Daude	Vigan	Rougier	?
De Gois	?	Dat	Castelnaudary
Chambon	Uzès	De Ferraud	Caudies / Limoux
Duret	Villeneuve-Les-Avignon	Simorre	Mirepoix
Faconnet	Tournon	Gorsse	Albi
Laforest	Vivarais / Joyeuse	Sers	Castres
De Rachat	Le Puy	Vidal	?
Campredon	Barre	Angler	?
Solié	?	Boussanelle	Beriers
Delafont	Mende	Grenier	?
Chambredon	?	Solier	?
Raynat	Toulouse	Bonnefond	Lodeve (?)
Pontier	Lavaur	Coulomb	Montpellier
Vigier	Rieux	Grangent	Sète

Annexe 2

Occurrences des noms de vignes dans le questionnaire d'Edme Béquillet de 1771, Henri Galinié à paraître dans *Catalogue des noms de vignes traditionnelles cultivées en France*, Répertoire 2, noms dans les sources écrites 1771-1848

Andregarié (l') 1771 beg.Ad34.C5542.P3. Castres (81) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / Les plants et les raisins qui en proviennent sont connus vulgairement dans ce pays sous les noms suivants / Landregarié

Blanquette (la) 1771 beg.Ad34.C5542.P3. Castres (81) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / Les plants et les raisins qui en proviennent sont connus vulgairement dans ce pays sous les noms suivants / La blanquette qui est blanc et dont le grain est ovale.

Cargomieu (le) 1771 beg.Ad34.C5542.P3. Castres (81) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / Les plants et les raisins qui en proviennent sont connus vulgairement dans ce pays sous les noms suivants / Le cargomieu qui est noir.

Cezinié (le) 1771 beg.Ad34.C5542.P3. Castres (81) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / Les plants et les raisins qui en proviennent sont connus vulgairement dans ce pays sous les noms suivants / Le Cezinié qui est noir et precoce, bon a manger.

Clairette(la) 1771 beg.Ad34.C5542.P2. Montpellier (diocese) (34) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / la clairette **groupe** les raisins blancs (Les raisins blancs sont la clairette, loeuillade, et le Picardan blanc.Il seroit difficile d'en faire la description, le coup d'œil, et le gout joints a l'experience en font seuls la distinction.)

Engranieur (l') 1771 beg.Ad34.C5542.P3. Castres (81) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / Les plants et les raisins qui en proviennent sont connus vulgairement dans ce pays sous les noms suivants / Lengranieur dont le grain est blanc et fort menû.

Espiran (l') 1771 beg.Ad34.C5542.P2. Montpellier (diocese) (34) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / **groupe** les raisins noirs (Les raisins noirs sont l'espiran, le terrer l'œuillade noire, le piquardan noir.) / l'espiran est le plus délicat et le meilleur à manger.

Fouiral (le) 1771 beg.Ad34.C5542.P3. Castres (81) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / Les plants et les raisins qui en proviennent sont connus vulgairement dans ce pays sous les noms suivants / Le fouiral qui est noir et molasse.

Fouiral (le) 1771 beg.Ad34.C5542.P4. Beziers (diocese) (81) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / Le nom vulgaire des differents plans qu'on cultive en vigne sont communement du tarret, du piquepoul noir, du piquepoul gris et du fouiral

Hulial (l') 1771 beg.Ad34.C5542.P3. Castres (81) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / Les plants et les raisins qui en proviennent sont connus vulgairement dans ce pays sous les noms suivants / L'hulial qui est noir et dont le grain est assés gros et ferme, bon a manger.

Mandesc (le) 1771 beg.Ad34.C5542.P3. Castres (81) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / Les plants et les raisins qui en proviennent sont connus vulgairement dans ce pays sous les noms suivants / Le mandesc qui est blanc.

Marroquin (le) 1771 beg.Ad34.C5542.P3. Castres (81) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / Les plants et les raisins qui en proviennent sont connus vulgairement dans ce pays sous les noms suivants / Le marroquin qui est noir et dont le grain est assés gros et dur, bon a manger.

Mauzac (le) 1771 beg.Ad34.C5542.P3. Castres (81) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / Les plants et les raisins qui en proviennent sont connus vulgairement dans ce pays sous les noms suivants / Le mauzac qui est un raisin blanc dont le grain est petit et bon a manger.

Mourestil (le) 1771 beg.Ad34.C5542.P3. Castres (81) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / Les plants et les raisins qui en proviennent sont connus vulgairement dans ce pays sous les noms suivants / Le mourestil qui est un raisin noir et dont le grain est petit.

Œuillade (l') 1771 beg.Ad34.C5542.P2. Montpellier (diocese) (34) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / la clairette **groupe** les raisins blancs (Les raisins blancs sont la clairette, loeuillade, et le Picardan blanc.Il seroit difficile d'en faire la description, le coup d'œil, et le gout joints a l'experience en font seuls la distinction.) loeuillade

Œuillade Noire (l') 1771 beg.Ad34.C5542.P2. Montpellier (diocese) (34) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / l'œuillade noire **groupe** les raisins noirs (Les raisins noirs sont l'espiran, le terrer l'œuillade noire, le piquardan noir.)

Picardan (le) 1771 beg.Ad34.C5542.P3. Castres (81) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / Les plants et les raisins qui en proviennent sont connus vulgairement dans ce pays sous les noms suivants / Le picardan qui est un raisin rougeatre tombant sur le noir dont le grain est assés gros.

Picardan Blanc (le) 1771 beg.Ad34.C5542.P2. Montpellier (diocese) (34) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / la clairette **groupe** les raisins blancs (Les raisins blancs sont la clairette, loeuillade, et le Picardan blanc.Il seroit difficile d'en faire la description, le coup d'œil, et le gout joints a l'experience en font seuls la distinction.) le Picardan blanc

Piquardan Noir (le) 1771 beg.Ad34.C5542.P2. Montpellier (diocese) (34) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / le piquardan noir **groupe** les raisins noirs (Les raisins noirs sont l'espiran, le terrer l'œuillade noire, le piquardan noir.)

Piquepoul (le) 1771 beg.Ad34.C5542.P3. Castres (81) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / Les plants et les raisins qui en proviennent sont connus vulgairement dans ce pays sous les noms suivants / Le piquepoul qui est noir dont le grain est un peu ovale et pointu.

Piquepoul Gris (le) 1771 beg.Ad34.C5542.P4. Beziers (diocese) (81) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / Le nom vulgaire des differents plans qu'on cultive en vigne sont communement du tarret, du piquepoul noir, du piquepoul gris et du fouiral

Piquepoul Noir (le) 1771 beg.Ad34.C5542.P4. Beziers (diocese) (81) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / Le nom vulgaire des differents plans qu'on cultive en vigne sont communement du tarret, du piquepoul noir, du piquepoul gris et du fouiral

Pruneral (lou) 1771 beg.Ad34.C5542.P3. Castres (81) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / Les plants et les raisins qui en proviennent sont connus vulgairement dans ce pays sous les noms suivants / Lou pruneral

Redondal Blanc (le) 1771 beg.Ad34.C5542.P3. Castres (81) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / Les plants et les raisins qui en proviennent sont connus vulgairement dans ce pays sous les noms suivants / Le redondal blanc.

Redondal Noir (le) 1771 beg.Ad34.C5542.P3. Castres (81) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / Les plants et les raisins qui en proviennent sont connus vulgairement dans ce pays sous les noms suivants / Le redondal noir, bon a manger.

Ribairan (le) 1771 beg.Ad34.C5542.P3. Castres (81) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / Les plants et les raisins qui en proviennent sont connus vulgairement dans ce pays sous les noms suivants / Le ribairan qui est noir.

Taloche (la) 1771 beg.Ad34.C5542.P3. Castres (81) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / Les plants et les raisins qui en proviennent sont connus vulgairement dans ce pays sous les noms suivants / La taloche qui est un raisin blanc dont le grain est plus gros [que celui du Mourestil].

Tarret (le) 1771 beg.Ad34.C5542.P4. Beziers (diocese) (81) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / Le nom vulgaire des differents plans qu'on cultive en vigne sont communement du tarret, du piquepoul noir, du piquepoul gris et du fouiral

Terrer (le) 1771 beg.Ad34.C5542.P2. Montpellier (diocese) (34) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / groupe les raisins noirs (Les raisins noirs sont l'esperan, le terrer l'œuillade noire, le piquardan noir.). le terret est le raisin le plus commun, et qui fait le plus de vin. le grain en est plus gros que celui des autres raisins.

Terret (le) 1771 beg.Ad34.C5542.P3. Castres (81) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / Les plants et les raisins qui en proviennent sont connus vulgairement dans ce pays sous les noms suivants / Le terret qui est gris.

Verdenal (le) 1771 beg.Ad34.C5542.P3. Castres (81) : question 5 le nom vulgaire et la description des plants... / Les plants et les raisins qui en proviennent sont connus vulgairement dans ce pays sous les noms suivants / Le verdenal

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 créée²

Cette collection, sous la direction d'Henri Galinié et de Samuel Leturcq, est constituée de quatre séries :

série **CepDoc** – transcriptions d'archives inédites relatives aux noms donnés aux vignes cultivées ;
série **CepCat** – catalogue alphabétique des noms donnés aux vignes cultivées 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^e et XVII^e 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, 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 recueillies³ ;

série CepIndex – Etude individuelle des principaux cépages de France, H.Galinié, J.-M. Boursiquot *et al.*

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 27/09/2024)

Intervenants permanents 2020 - 2024 : 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, Alain Ferdière.

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 :

² « CepHistoire » est un programme de recherche ouvert à tous les contributeurs intéressés.

³ Voir dans ce même dossier l'article « La constitution de la collection de vignes de la pépinière du Luxembourg à Paris (1803-1809) »

Dijon	DSM 1784
Languedoc	DSM 1784
Provence	DSM 1784
Auch	DSM 1784
Montauban	DSM 1784
Metz	DSM 1784
Bourges	DSM 1784
(Besançon)	DSM 1784
Auvergne	DSM 1784
Soissons	DSM 1784
Guyenne	DSM 1784
Paris	DSM 1784
(Angers)	DSM 1784

1c Envois pour la Collection du Luxembourg 1

Envois des départements 1803-1809

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

Corrèze (19) [Corrèze](#)

Mont-Blanc (73-74) [Mont-Blanc](#)

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

Landes (40) [Landes 40](#)

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-Vienne 1803-1805 / Hérault 1803 / Jura 1803 / Landes 1804 / Loire-Inférieure 1804 / Loir-et-Cher 1803-1804 / Marne 1803-1804 / Rhône 1804 / Savoie 1803-1804 / Tarn 1803-1804 / Tarn 1805 / Haute-Vienne 1806

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

Trois états d'un Tableau synoptique 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

- Répertoire 1** noms mentionnés dans des actes de la pratique
Répertoire 2 noms dans les enquêtes sur la vigne cultivée 1771-1848
Répertoire 3 noms dans les enquêtes sur la vigne cultivée 1848-1866
Répertoire 4 noms de cépages déterminés par l'ampélographie 1850-2020
Répertoire 5 noms dans les sources littéraires
Répertoire 6 noms dans les premiers dictionnaires et l'Encyclopédie
 R6a dictionnaires de 1564 à 1635
 R6b dictionnaires de 1690 à 1694 et Encyclopédie 1765
Répertoire 7 noms dans des écrits scientifiques
 R7a écrits scientifiques de l'Antiquité
 R7b écrits scientifiques antérieurs à 1500
 R7c écrits scientifiques de 1500 à 1850
 R7d écrits scientifiques 1850-
- Index A** ampélographie sous la direction de Jean-Michel Boursiquot
 IA1 dans les sources 1850-1900
 IA2 les Ecogéogroupes du 20^e siècle
 IA3 biologie moléculaire et parentés
Index L aspects linguistiques
Index S vocabulaires techniques spécialisés et terminologie
 IS1 de l'Antiquité
 IS2 du Moyen Age
 IS3 de l'Epoque moderne (« pré-ampélographique »)
Index T écrits théoriques, notions, concepts

Table nominative

Série 3 **CepAtlas** *Atlas historique des cépages de France*

Section 1 - cépages (monographies) – dossiers documentaires et cartes

'Abouriou' N	Abouriou
'Aligoté' B	Aligote
'Arbane' B	Arbane
'Castets' N	Castets
'Cot' N	Cot
'Fer' N	Fer
'Genouillet' N	Genouillet
'Grenache' N	GrenacheNoir
'Grolleau' N	GrolleauNoir
'Grolleau' Gris G	GrolleauGris
'Melon' B	Melon
'Merlot' N	MerlotNoir
'Mourvèdre' N	Mourvedre
'Prunelard' N	Prunelard
'Riesling' B	Riesling
'Savagnin' Blanc B	SavagninBlanc
'Savagnin' Rose Rs	SavagninRose
'Semillon' B	Semillon
'Tressot' N	Tressot
'Viognier' B	Viognier
'Alicante Henri Bouschet' N	AlicanteHenriBouschet
'Grand Noir de la Calmette' N	GrandNoirCalmette

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

Section 3 – aires culturelles, coprésence de cépages

Section 4 - sources (couverture géographique des sources utilisées)

1782-1784 (Dupré de Saint-Maur)	DSM 1784
1803-1808 (Luxembourg 1)	envois Lxb 1
1809 (Catalogue du Luxembourg 1)	Lxb 1809
1816 (Jullien)	Jullien 1816
1827 (Cavoleau)	Cavoleau 1827
1829 (Enquête nationale)	1829
1840-1846 (Luxembourg 2)	envois Lxb 2
1868 (Guyot)	Guyot 1868
Fonds d'archives visités 2020-22	fonds archives

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

Série 4 **CepIndex** **Index ampélographique et historique** **des principaux cépages traditionnels de France**

Etudes monographiques développant les dossiers documentaires de l'Atlas dans la longue durée
Monographies de 200 à 300 cépages traditionnels (variétés de *vinifera* antérieures à 1900). Jean-Michel Boursiquot, Henri Galinié *et al.*

Série 5 **CepTrav** **Publications diverses 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 bouteillerie du comte 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 médiévale](#)
- Le développement de la viticulture antique dans le bassin versant de la Loire à l'époque romaine (Gaule centrale) et la question de la vigne biturica - A. Ferdière, *RACF* 62, 2023 [biturica](#)
- 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 de France - H. Galinié, S. Leturcq, 2022 [CepAtlas](#)
- Le Genouillet dans le Berry, 1763-2020, Rhcl 15 - H. Galinié, 2021 [Genouillet](#)
- Plants, raisins puis cépages dans les archives des 18e et 19e s. - H. Galinié, S. Leturcq, J. Yerre, 2021 [Dénomination](#)
- De Pineau et Plant d'Anjou à Chenin (1400-1900), Rhcl 14 - H. Galinié, 2019 [Noms du Chenin](#)
- Les façons de différencier et de nommer vignes et plants (1050-1850), Rhc 13 - H. Galinié, 2019 [Nommer](#)
- Cépages du Bordelais et du Languedoc en 1736, Rhc 12 - H. Galinié, B. Courty, 2019 [1736](#)
- Lignage ou Macé doux dans le Val de Loire (1427-1900), Rhcl 11 - H. Galinié [Lignage](#)
- L'enquête de Nicolas Dupré de St-Maur pour fixer la nomenclature de la vigne (1782-1784) - H. Galinié *et al.*, 2019 [DSM 1784](#)
- Romorantin, François Ier, Chambord (1518-1519), Rhcl 9 - H. Galinié, 2018 [Romorantin](#)
- Auvernat, synonyme d'Auvergnat ?, Rhcl 8 - H. Galinié, 2018 [Auvernat](#)
- La présence du côté en Touraine (1783-...), Rhcl 7 - H. Galinié, 2018 [Cot Touraine](#)
- Les noms Framboise, Dannery, Romorantin (1712-1904), Rhcl 6 - H. Galinié, 2017 [Noms Romorantin](#)
- Les noms Samoireau et Côt dans les vignobles du Val de Loire (16e-19e s.), Rhcl 4 - H. Galinié, 2016 [Noms du Cot](#)
- Les plants de vignes du château de Chenonceau : Orleans, Beaulne, Anjou, Herbois (1547-1557), Rhcl 3 - H. Galinié, 2016 [Chenonceau](#)
- Les graphies Pinot et Pineau (1375-1901), Rhcl 2 - H. Galinié, 2015 [Pinot Pineau](#)
- Le Pineau d'Aunis, Rhcl 1 - H. Galinié, 2014 [Pineau Aunis](#)

