



HAL
open science

Les façons de différencier et de nommer vignes et plants (1050-1850), Recherches sur l'histoire des cépages, 13

Henri Galinié

► To cite this version:

Henri Galinié. Les façons de différencier et de nommer vignes et plants (1050-1850), Recherches sur l'histoire des cépages, 13. 2019. halshs-02106540

HAL Id: halshs-02106540

<https://shs.hal.science/halshs-02106540>

Preprint submitted on 23 Apr 2019

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Les façons de différencier et de nommer vignes et plants (1050-1850)

Henri Galinié - *Recherches sur l'histoire des cépages*, 13

Mots-clefs, *Key words*, Résumé, *Abstract*

1. Modes et façons de désigner la vigne

- 1.1 - La façon la plus répandue
- 1.2 - Trois façons de différencier
- 1.3 - Une façon de nommer
- 1.4 - Chronologie, succession et coprésence

2. Contextes

- 2.1 – Sources et vocabulaires spécialisés
- 2.2 - Une rupture documentaire
- 2.3 – La diversité de l'écrit
- 2.4 - Types d'écrits et vigne
- 2.5 - Signification, sens, étymologie, synonymie
- 2.6 - Ampélogie et ampélographie

3. Dans la pratique, évocations, différenciations et dénominations

- 3.1 - Les noms composés de cultivars
- 3.2 - Le lieu vide de la vigne
- 3.3 - Différenciations oenologiques (mode 1)
 - 3.3a - Désignation par différenciation élémentaire 1a
 - 3.3b - Désignation par différenciation restrictive 1b
 - 3.3c - Désignation par différenciation analogique 1c
 - 3.3d - Les désignations 1a, 1b, 1c et le vin
 - 3.3e - Différenciation, rente, commerce
- 3.4 - Désignations méthodiques (mode 2)
 - 3.4a - Classification ampélographique
 - 3.4b - Ampélonymes
 - 3.4c - Ambiguïtés
 - sortogroupe ou sortotype ?
 - faux ampélonyme
 - collectifs
 - attraction
 - L'énigme étymologique de pinot-pineau-pinot

4. En conclusion provisoire

Sources et bibliographie

ANNEXE 1 Métonymie vins-plants 1527-1723

ANNEXE 2 Les noms des vins 1224-1300

Les façons de différencier et de nommer vignes et plants (1050-1850)

Henri Galinié - *Recherches sur l'histoire des cépages*, 13

Mots-clefs : nomenclature, ampélonymie, ampélographie, cépage, vigne

Key words : nomenclature, ampelonymy, ampelography, grape, vine

Résumé – Depuis le Moyen Age les façons de désigner les vignes se sont précisées. L'usage des ampélonymes que nous connaissons apparaît au 14^e siècle mais ces noms n'ont pas toujours désigné les mêmes choses au cours des siècles.

Abstract – From the Middle Ages onwards the number of names given to grapes has increased and the meaning of each name has gained in accuracy. Some of the contemporary ampelonyms appeared in the 14th century. Evidence stresses that a same name was often used for different sorts of grape varieties. Some were used for groups of vines according to the wine they produced and not for individual varieties.

1 - Modes et façons de désigner la vigne

Il faut attendre la première moitié du 19^e siècle pour que l'ampélographie, branche spécialisée de la botanique trouve sa place et impose, dans son sillage la notion de cépage. Dans ce mouvement, à un cépage a correspondu un nom dont le nombre des synonymes est allé en diminuant. Au cours des huit siècles antérieurs, (1050-1850) où en langue française, parfois latinisée, on a mentionné, différencié, nommé la vigne et ses variétés, il n'en est pas allé de même et cinq façons de faire se dégagent de l'écrit :

1.1 La façon la plus répandue consiste à **évoquer** la présence de vigne cultivée, souvent dans une énumération de catégories de terres agricoles, en la mentionnant sans plus de précision : une vigne, des vignes, la vigne. En langue latine, *vinea*. Indéterminée, cette façon ne présente aucun apport à la connaissance des variétés de plants utilisés.

1.2 Trois façons de **différencier** une vigne des autres ont en commun de ne pas utiliser de nom précis (ampélonyme) mais d'ajouter un déterminant au déterminé vigne, plant ou raisin (plus tard cépage) pour distinguer de la masse, extraire de l'anonymat des vignes, des plants ou des raisins en les caractérisant. Elles forment un mode **1** :

- une façon élémentaire **1a** (ex. vigne blanche, rouge, à fouler ...)

- une façon restrictive **1b** (d'ordre géographique : indication de vignoble, ex. vigne bordelaise)

- une façon analogique **1c**, souvent métaphorique, constituée de dérivés connotés de la langue standard (ex. frumenteau pour vigne ou raisin blanc). Ces trois façons, dont il apparaît qu'elles subordonnent la vigne au vin (*infra* et Annexes), s'inscrivent dans un cadre de pensée qualifié ici d'oénologique, au sens large où l'entend A. Henry (1996) : relative au vin.

1.3 Une façon de **nommer** est plus tardive et plus attentive au matériel végétal. Ce mode **2** fait usage de noms de plants et de raisins sous la forme

d'ampélonymes. L'individualité apparente de chaque ampélonyme confère à ce mode une homogénéité trompeuse.

En effet, souvent, un même nom est successivement l'objet d'une acception large, ampélogique ou oenologique, **2a** puis d'une acception plus étroite, ampélographique, **2b**.

2a place souvent sous un ampélonyme unique différents cultivars, par exemple pinot noir et pinot meunier sous le même nom de pinot (ou d'auvernat), ce qui équivaut à ne pas distinguer Sortotype et sortogroupe (*cf. infra*); **2b** en revanche distingue Pinot Noir N et Meunier N, comme deux Sortogroupes appartenant au même Sortotype. Il en va de même pour chardonnay et pinot blanc qui souvent étaient désignés comme identiques avant qu'ils soient tardivement (fin 19^e siècle) distingués en Chardonnay B et Pinot Blanc B, dit parfois pinot vrai. De même, cabernet ou variantes (caburnet, carbenet, vuidure ...) ont probablement souvent désigné indifféremment Cabernet Franc N et Cabernet-Sauvignon N.

Le cadre de pensée de cette façon de désigner est dit méthodique, car le choix des noms se réfère à l'état des connaissances scientifiques et techniques de son temps, lesquelles furent changeantes du Moyen Age au 19^e siècle et gagnèrent en précision.

Il n'est néanmoins pas toujours aisé de faire la part entre connaissances en cours d'élaboration (**2a**, **2b**) et faux-ampélonymes **2c**, lorsque divers plants sont regroupés sous un même ampélonyme, non pas en fonction de leur proximité végétale mais selon leur capacité avérée à produire un même type de vin. Dans ce registre anticipateur que l'écrit montre répandu, pinot gris, muscats et chasselas par exemple peuvent être réunis sous le nom unique de muscadet qui est donc un faux-ampélonyme. Les teinturiers offrent un autre exemple.

1.4 Chronologie, succession et coprésence

Plus ancienne, **la première catégorie, oenologique**, prévaut toujours après 1850 chez beaucoup de vignerons et d'auteurs de traités ampélogiques. **La seconde, méthodique**, apparaît, quoique de manière exceptionnelle, à une date (encore) imprécise, mais antérieure à 1400. Elle demeure minoritaire jusqu'au 18^e siècle. En outre, les deux catégories se révèlent poreuses. Nombre des ampélonymes (2) découlent de caractérisations antérieures (1), souvent par la transformation d'un qualificatif en substantif (ex. plant breton => breton). Les faux ampélonymes brouillent les pistes.

En bref, dans l'interprétation des désignations et des dénominations anciennes, il convient de prendre en considération les catégories, les modes et les façons selon leur date, leur localisation, leur émetteur.

2 Contextes

Différentes considérations fluctuantes pèsent sur l'appréhension des mentions individuelles des désignations et des noms de vignes, de plants ou de raisins.

2.1 – Sources et vocabulaires spécialisés

Depuis le 19^e siècle, le savoir ampélographique a profondément modifié l'appréhension de la vigne. Il s'est inscrit dans la rupture épistémologique (ou le changement de paradigme) introduite au 18^e siècle dans les sciences naturelles. De telle sorte qu'une terminologie a alors été mise en place sans qu'elle éradique les vocabulaires antérieurs, d'autant que, dans leur pratique, les ampélographes ont attribué un sens étroit à des mots ou à des désignations anciens, auparavant entendus différemment. Dans la langue standard, vocabulaire courant et terminologie se confondent souvent. L'écheveau n'est pas aisé à démêler pour les façons pluriséculaires de mentionner, différencier, nommer vignes et plants.

La question abordée ici se forme donc d'elle-même à la lecture des plus anciens noms de vigne connus : à partir du 13^e siècle, morillon, frumenteau,

gouais, garnache, auchorrois, auvernois et quelques autres désignaient-ils spécifiquement des variétés de vigne cultivée, des cultivars, comme aujourd'hui ? S'agissait-il de noms dans un vocabulaire spécialisé ou de mots connotés de la langue courante ?

2.2 - Une rupture documentaire

La lecture des écrits médiévaux et modernes (rares et divers documents d'archives, littérature, traités divers, dictionnaires ...) met en lumière que les façons de décrire pour différencier ou de nommer vignes, crus, plants ou complants, raisins puis cépages procédaient en effet très souvent du vin (Annexes 1 et 2).

On a d'abord désigné les vins puis, en s'inspirant des noms de ceux-ci, les plants et les raisins qui les produisaient, avec à la fois un souci croissant de précision et une attention toujours portée en priorité au vin. Le manger et le boire, raisons d'être de la vigne cultivée, forment une toile de fond permanente. Ainsi les noms donnés au matériel végétal gardent souvent le souvenir d'une inspiration et d'une préoccupation oenologiques.

Toutefois, des noms anciens de plants fondés sur l'observation de particularités de forme, de couleur, de potentiel gustatif sont attestés. Ils furent l'exception avant qu'ils deviennent la règle.

Ces noms s'inscrivent dans une visée méthodique au sens où celle-ci fait référence à des observations empiriques et à des connaissances techniques dans divers domaines qui comptaient les métiers de la vigne, viti- et viniculture, ceux du commerce et ceux de l'agronomie, voire de la botanique ou de l'ampélographie à leurs débuts.

Difficulté supplémentaire dans cette catégorie, il faut encore distinguer les noms collectifs appliqués à plusieurs variétés de plants ou de raisins, les pseudo-noms engendrés par le type de vins escompté et les noms individuels attribués à une seule variété, un seul cultivar.

2.3 - La diversité de l'écrit

Dans la masse de l'écrit où elle est en cause, de 1050 à 1800-1850, la vigne forme un ensemble indistinct. Un pourcentage très élevé des mentions emploie le mot vigne, au singulier ou au pluriel, sans plus de précision. Il s'agit là d'une catégorie de bien agricole, au même titre que les terres arables ou les prés.

Lorsque le parler des vigneron fait irruption dans la documentation à l'occasion d'enquêtes de terrain, celle de l'intendant Dupré de Saint-Maur en 1782-84 ou celles des préfets des années 1800-1810 par exemple, la situation documentaire change brutalement, ce qui donne une idée de la distorsion qui prévaut auparavant, que quelques mentions de parlers vigneron laissent entrevoir (Bellay 1712, Garidel 1715, Bellet 1736).

Ainsi le 19^e siècle a introduit un changement radical car les propos des vigneron sont rapportés et parce que les agronomes ou les ampélographes réalisent des enquêtes systématiques, souvent à l'échelle de la France entière et conduite de façon détaillée dans chaque département viticole.

Cette apparition documentaire ne correspond nullement à une période de création, d'obtention forcée de nouvelles variétés entre 1780 et 1820 ; elle concrétise le mouvement engagé au 18^e siècle pour que la connaissance fonde la décision. Mettant la vigne sous la lumière, elle rejette tout ce qui la précède dans une pénombre aggravée.

2.4 - Types d'écrits et vigne

L'apport des différentes formes d'écrit ne peut pas être uniforme. Les écrits littéraires ne forment pas un ensemble au sens où les intérêts des auteurs, rares au demeurant, sont multiples. Certains néanmoins, de Deschamps ou de Rabelais comme, dans le registre du droit, quelques actes de justice laissent parfois transparaître le vocabulaire concret des vigneron à l'occasion d'une anecdote rapportée. Des mots techniques ou spécialisés apparaissent aussi dans des récits, comme celui de Gohory ou dans des pièces d'archives, à l'occasion de transactions. Le bilan est fort maigre, du 13^e au 18^e siècle (F.Henry 1997 a,b)

Dans les traités de la fin du 16^e au 18^e siècle, les agronomes ont leur propre langue, puis les botanistes et les ampélographes les leurs, en cours d'élaboration. Qui plus est, les ancrages de ces traités sont régionaux,

tournés vers un, voire deux ou trois vignobles particuliers. Ainsi ce que l'on appelle les vignobles septentrionaux est surreprésenté dans la bibliographie. Bourgogne étendue à l'Orléanais, à la Champagne et à la France francilienne en forment la trame et la substance. Les angles morts restent fort nombreux, comme le Sud-Ouest ou la Provence avant le 18^e siècle, le Val de Loire ou la Vallée du Rhône avant 1800.

Enfin, les lexicographes, dans les dictionnaires de langue, manifestent, hormis les premiers d'entre eux, au 16^e siècle et au début du 17^e un intérêt médiocre pour le matériel végétal qui leur est contemporain ; ils puisent le plus souvent aux mêmes sources anciennes de leur discipline et figent une connaissance obsolète (Rézeau 1998/2014).

Une première uniformisation de la langue des ampélographes se laisse entrevoir dans la seconde moitié du 19^e siècle lorsque l'horizon des travaux a été largement étendu mais il faut néanmoins attendre le 20^e pour que l'ampélographie prenne toute sa dimension botanique en s'inscrivant dans les classifications univoques, à la suite en France des travaux de Paul Viala, d'Henri Marès puis de Louis Levadoux (Bisson 2009).

La compilation des traités met en évidence que le savoir ampélographique ne paraît pas être l'aboutissement d'une accumulation pluri-séculaire de connaissances, mais être inscrit dans un changement profond et assez récent dans les façons de penser. Il est donc méthodologiquement préférable de ne pas procéder de façon régressive dans le traitement de la documentation disponible mais de considérer stratifiée l'épaisseur du temps depuis sa base, après l'an Mil.

Ainsi, la lecture des principaux ouvrages techniques et l'examen de sources entre 1050 et 1850 mettent en lumière l'existence des deux cadres de référence précédemment évoqués, l'un oenologique, l'autre méthodique, qui conduisent à reconnaître l'absence d'une terminologie (F. Henry 1997 a,b) mais en revanche la présence d'un vocabulaire technique ou spécialisé au moins connoté. Ce vocabulaire est à l'oeuvre dans la différenciation puis la désignation ampélonymique des « vignes, plants et raisins » pendant des siècles.

2.5 Signification, sens, étymologie, synonymies

Ces questions sont effleurées ici de façon pratique dans une perspective de mise en oeuvre des données textuelles et non d'étude linguistique quoiqu'elles fassent référence à la lexicographie et à l'onomastique (Rézeau 1998, Fava I Agud 2001, Vaxelaire 2007).

Lorsqu'une « espèce de plant » est transférée d'un vignoble à un autre, soit elle conserve son nom précédent, soit un nouveau nom lui est attribué. Ceci se passe à toutes les échelles.

Le nouveau nom peut

- être une indication géographique de provenance, vignoble d'origine ou de transit (ex. Plant d'Anjou en Touraine, plant de Pressac en Bordelais, Chasselas en aval de la Bourgogne) ou la mention explicite (à partir du 18^e siècle) du patronyme de celui qui a obtenu, introduit ou diffusé ce plant particulier (cette Sélection), par ex. Malbec(k) dans le Bordelais puis dans le Nouveau Monde ;
- mettre l'accent sur une particularité physique discriminante, observable et mémorisable du cep, du feuillage, de la grappe, des baies (ex. carguebas, pied de perdrix, farineux) ;
- annoncer une particularité organoleptique du vin escompté de ce plant (ex. muscadet).

Ce sont les trois registres de signification d'un nom de plant : faire savoir en quel lieu ou auprès de qui se procurer telle espèce de plant ; permettre de reconnaître un plant dans les vignes ; savoir quel produit attendre d'un plant.

Le sens d'un nom, donc ses usages, réside dans la traduction ou la translation locale de sa signification précédente lors de son usage vernaculaire en contexte temporel et spatial, sens implicite ou explicite ; chaque sens s'explique par la mise en contexte, chaque nouveau nom fait sens par rapport aux noms déjà en usage en un lieu ; c'est pourquoi on relève des transferts dans le registre des significations d'un lieu à un autre.

Samoireau ou plant de Pressac relèvent du même registre de signification que plant de Cahors, lorsque le côté prend ces nouveaux noms dans les vignobles septentrionaux et bordelais mais pour le même cultivar ; en revanche, pour le même côté, pied de perdrix, cote rouge ou quille de coq marquent un changement de registre. Les ressorts mnémotechniques mobilisés sont distincts.

L'étymologie, souvent superficielle, est l'explication avancée de la racine du nom (ex. auvernat, plant venu d'Auvergne, pineau pour une grappe qui aurait la forme d'une pigne). Nombre des étymologies date de la Renaissance ; leur caractère approximatif est patent (*vitis* <= *vita* chez Gohory).

Pour chaque ampélonyme, ces trois aspects valent d'être examinés séparément pour distinguer leur apport (Vaxelaire).

De la sorte, ce que nous dénommons synonymie résulte d'une appréhension anachronique, rétrospective. Au moment où les noms sont créés, ils équivalent à une traduction spécifique dans un parler local, à une translation et non à un synonyme.

Une autre question est de savoir combien de temps perdure la conscience de la signification et/ou du sens d'un nom de plant. Dans la pratique, il semble que ce qui s'apparente à un changement d'état du nom, au passage de nom commun à nom propre, reflète cette durée. Le nom, en se figeant, en devenant un ampélonyme, se rapproche d'un patronyme et devient en quelque sorte le nom d'une lignée, sans que le souvenir de la raison première de son choix soit toujours conservée.

2.6 - Ampélogie et ampélographie

Une distinction entre écrits à teneur ampélogique et écrits à teneur ampélographique s'impose dans l'analyse la documentation. Cette distinction s'applique aux locuteurs, connus seulement au travers du filtre de ce que rapporte l'écrit.

Par ampélogie, il faut entendre ici le discours général sur les plants et les raisins, le monde végétal de la vigne sauvage ou cultivée, leur histoire. Les écrits agronomiques appartiennent à ce domaine (Liébault, Serres, Merlet etc.).

Par ampélographie, il faut entendre le discours spécialisé de la botanique, taxonomique qui, depuis ses débuts, a pour objet de fixer les règles de différenciation des variantes dans une même espèce ou sous-espèce, en ampélographie, les cultivars (ou cépages) du compartiment *vitis vinifera sylvestris* ou *sativa*, la vigne cultivée d'origine sauvage ou domestiquée.

Les écrits ampélogiques utilisent un vocabulaire technique fluctuant (Liébault, Merlet, Liger, etc.), les seconds se sont efforcés, à compter des environs de 1700 (Magnol, Pitton de Tournefort, Garidel etc.) de mettre laborieusement en place une terminologie à visée univoque, fixée dans ses grandes lignes après 1850, d'abord pluri-nominale (Garidel) puis binominale pour différencier les espèces (Linné). Les cultivars, demandaient que des caractères exclusifs fussent définis pour les distinguer, ce qui fut l'objet de la branche de la botanique qu'est l'ampélographie (Galet 2015 : 27-43). Aujourd'hui, 7 niveaux de classification sont reconnus (Boursiquot, This 2009 ; cf. *infra*), dont quatre sont utiles à l'interprétation des désignations anciennes des vignobles de France.

Nous n'avons donc pas seulement affaire ici à deux phases dans la constitution du savoir mais surtout à la langue technique de plusieurs corps de spécialistes, toujours en activité de nos jours, dont les vocabulaires propres sont proches les uns des autres, empruntent chacun aux voisins, ce qui constitue une source supplémentaire de confusions. Un exemple se trouve dans l'apparition des prescripteurs du 19^e siècle, tels Jullien en 1816 ou Rendu en 1857 qui développent une appréhension spécifique de la hiérarchie des cépages liée à la qualité et au cours des vins. Leur vision des vignobles et des cépages est sélective.

L'acception du mot ou terme cépage est un d'ailleurs un exemple éclairant de ce phénomène depuis sa résurgence au 18^e siècle dans le monde savant (Galinié 2016, Rhcl à paraître).

Evoquer la vigne, la différencier, la nommer, ces trois formes d'expression coexistent depuis le 14^e siècle et jusqu'à 1850 au moins.

Les façons de différencier élémentaires (1a), restrictives (1b) et analogique (1c) sont réellement attestées à partir du 13^e siècle. Une occurrence isolée de 1055 de « vignes bordelaises » peut être entendue comme le signe d'une absence documentaire engendrée par la nature des sources disponibles : d'autres occurrences restent à relever dans les textes. Nommer (2) est une pratique courante à la fin du 14^e siècle. Aucune de ces pratiques n'efface ou n'oblitére les précédentes.

De plus, la chronologie suggérée est fragile car fondée sur un faible nombre d'occurrences issues ici des vignobles de langue d'oïl. La (re)lecture des sources est susceptible de livrer de nouveaux exemples concrets.

L'identification d'un mode analogique (1c) est une proposition dont le bien-fondé et l'intérêt sont à préciser.

Les bornes de l'étude présentée ci-dessous sont données par la première désignation d'une vigne angevine en 1055 et par la parution de l'*Ampélographie* ou *Traité des cépages* d'A.-J. Odart en 1845. Les exemples sont pour l'essentiel septentrionaux.

3 Dans la pratique, évocations, différenciations et dénominations

S'il n'existe pas de loi dans les modes 1 ou 2, des régularités sont néanmoins observables, sachant que la place assignée à chaque occurrence oenologique ou méthodique ancienne demeure une proposition qui résulte d'une analyse contextuelle. De nombreux cas restent flottants. Pour ce qui est des ampélonymes, plus la citation est ancienne, moins la synonymie avec le nom récent et exclusif est assurée.

Ci-dessous, les capitales initiales des ampélonymes sont réservées aux noms de la nomenclature ampélographique, par ex. sous la graphie Pinot Noir N ; la graphie pinot noir est appliquée aux désignations du vocabulaire spécialisé ancien dont le caractère exclusif n'est pas démontré.

3.1 - Les noms composés de cultivars

Vignes bordelaises, mancesches, chauchées, sarrasines ... plant de Beaune, d'Orléans, d'Anjou ... et toutes autres désignations ou dénominations de cultivars composées d'un couple déterminé-déterminant, issus de la langue standard, paraissent constituer un vocabulaire spécialisé dont ils sont la plus ancienne expression, la forme archaïque dérivée du parler commun.

Il apparaît, certes à partir d'un corpus réduit, que ces noms composés étaient utilisés dans une acception exclusive pour un type particulier de cultivars, selon des regroupements divers (Sortotype, Sortogroupe, Forme, Sélections, regroupement de cultivars produisant un type de vin, etc. (*cf. infra*). A la différence d'aujourd'hui où, dans le vocabulaire ampélographique, un nom désigne au plus un Sortogroupe (souvent une Forme, parfois une Sélection), l'exclusivité des désignations anciennes, y compris celles de caractère ampélonymique, vaut le plus souvent pour des groupes de plants, associés par leur ressemblance (2a) ou leur finalité (2c), ce qui relève autant d'une façon de penser que d'un niveau de connaissance. Par convention, pour distinguer ces noms composés de la langue standard dont ils procèdent, ils seront signalés ci-dessous par le moyen d'un ~, par ex. vigne~bordelaise, plant~d'orléans, etc.

3.2 - Le lieu vide de la vigne

Dans la masse de l'écrit, de 1050 à 1800, la vigne indéterminée est le plus souvent un lieu vide pour qui s'intéresse au matériel végétal : les plants sont très rarement différenciés ou désignés. On mentionne la vigne cultivée en général, comme un tout, sans s'attacher aux détails, si bien que la documentation de référence est indigente et que nos raisonnements sont fondés sur l'exception. Hormis de rares auteurs, parmi lesquels Jean Liébault à la fin du 16^e siècle, il faut attendre les premiers ampélographes, à partir du 18^e siècle, pour que le matériel végétal soit l'objet d'une réelle attention dans les ouvrages spécialisés. Auparavant les mentions de noms de plants et de raisins sont isolées et convenues, y compris dans les travaux de la plupart des agronomes. Par exemple, en 1600 Olivier de Serres livre une liste d'une quarantaine d'ampélonymes mais tout l'ouvrage traite la vigne comme une entité, l'évoque, qu'il s'agisse des travaux sur le terrain ou dans le chai.

Il existe des milliers de mentions de vignes dans les archives médiévales et modernes. Ce sont des biens dont la localisation et l'identité des possesseurs sont précisées ; une vigne à tel endroit, appartenant à X ou sur laquelle Y exerce des droits. En revanche, le plus souvent, aucun détail n'est donné sur la vigne elle-même : noms des plants, couleur du raisin, appréciation de la qualité et de la productivité, destination (table ou cuve). Une illustration saisissante apparaît dans la base de données RENUMAR (*Ressources numériques pour l'édition des Archives de la Renaissance*) qui recense près de 12000 actes notariés entre 1450 et 1650 dans le Val de Loire.

259 documents (cessions, ventes, baux ...) font mention de vignes. Seuls trois actes donnent les précisions élémentaires suivantes : une est dite « bonne et convenable » en 1470 à Châteaudun ; à Rochecorbon, près de Tours, il est question d'un arpent de vigne et de deux arpents de 'plantes', probablement des jeunes vignes, en 1490 ; enfin une vigne est dite « blanche » en Touraine en 1594 (**mode 1a**).

Une seule mention relève du **mode 1b**, voire du **mode 2b** si l'on accepte l'idée que ce plant~d'Orléans est un quasi-ampélonyme au milieu du 16^e siècle, ce qui est probable ; cette mention concerne en effet un pinot de Bourgogne vraisemblablement noir, nommé comme c'est l'usage en Touraine plant~d'orléans, cité dans un acte de 1561 :

« Simon Moreau, vigneron (Véretz), s'engage envers honorable homme sire Pierre Loppin, bourgeois de Tours, à faire et façonner bien et dûment les vignes, en la paroisse de Veretz seulement de leurs faczons, temps et saisons convenables, savoir de deschausser, tailler, becher, proyrner et playner les plantes a Jouaulx (ou Jonaulx) avec le plant d'Orléans, ... »

La récolte, mise en perspective des milliers d'actes répertoriés dans la remarquable base RENUMAR, est donc très faible. Elle est certainement représentative, dans un pays de vignes, le Val de Loire, d'une relation lointaine et lâche au matériel végétal dans ce type d'écrit. Vendeurs et acheteurs, bailleurs et preneurs savaient à quoi le fruit de la vigne était destiné, un produit à boire ou à manger dont la qualification ne nécessitait pas de plus amples détails. En 1561, ainsi que nous le verrons plus loin, le bailleur s'assure néanmoins de la valeur de sa rente en nature, le plant~d'orléans étant un gage de qualité du vin.

Un constat identique d'implicite ou de distance peut être dressé pour le Moyen Age, à la lecture du cartulaire de l'abbaye de Fontevraud en Anjou ou de celui de l'abbaye de Talmont en Saintonge, dans l'estuaire de la Gironde. Les exemples peuvent être multipliés. Il est vraisemblable que la diffusion des vins issus de ces vignes était locale, sans ambition de commerce ou d'échange à longue distance de produits identifiés, à la différence de ce qu'il se passait à la même époque dans le vignoble de La Rochelle (*infra*).

3.3 Différenciations oenologiques

Elles sont au nombre de trois qui apparaissent au Moyen Age. La plus ancienne, de 1055, est isolée car il faut attendre le 13^e siècle pour que les occurrences 1a, 1b et 1c soient moins rares.

3.3a Désignation par différenciation élémentaire 1a

Une distinction élémentaire entre différentes vignes consiste à préciser leur couleur.

Les archives de l'Hôtel-Dieu de La Rochelle contiennent un dossier très riche en matière de vignes. Si la très grande majorité des actes (plusieurs centaines) mentionne des vignes, sans plus de détail, une centaine, entre 1283 et 1450 distinguent des vignes dites blanches, vermeilles, meilles puis melisses. Très vite, les vignes vermeilles sont remplacées par des vignes dites chauchées. Des vignes dites sarrasines apparaissent à deux reprises.

Parlait-on, au travers de ces mots, de raisins ou de vin ? Les vignes~blanches donnaient du vin blanc, les vignes~vermeilles des vins rouges et les vignes~melisses du vin blanc ou rouge selon un procédé qui nous échappe : les raisins rouges étaient-ils traités comme les blancs, sans macération ? Obtenait-on un claret par mélange des blancs et des rouges, ce qui impliquerait une faible proportion de raisins blancs ? Sélectionnait-on les baies à la vendange ?

Quant aux vignes~chauchées, qui correspondent à des plants importés du Jura, le Trousseau seul ou en compagnie d'autres cultivars, son nom, introduit avec les plants, signifiait que c'était un raisin destiné au pressoir, un raisin de cuve et non de table (Henry 1997a,b). Plus tard, chauché est devenu un nom de plant, dans le mouvement de transformation des désignations en ampélonymes (vigne~chauchée > chauché).

Vigne~chauchée, incontestable désignation de mode a, conduit à s'interroger sur le statut des autres désignations contemporaines ; que faut-il entendre : vigne~blanche, vigne~vermeille et vigne~meillesse exprimaient des différenciations de statut équivalent, des noms composés éphémères, forme archaïque de distinction non pas de cultivars mais de vins, par anticipation ? Ce ne seraient pas de simples déterminés-déterminants mais des noms composés ou leur ébauche. Il en va de même pour la désignation vignes~sarrasine qui relève du mode 1b et sera examinée plus loin.

La façon de désigner la vigne par sa couleur, ou plutôt par celle du vin qui en proviendrait, a perduré. Gros~noir, pour désigner toute une série de plants sans intérêt autre que leur capacité à donner de la couleur, à « charger », y compris à transformer des vins blancs en vins rouges, est un nom extrêmement répandu, notamment sous le synonyme plus tardif teinturier.

Un indice de cette pratique de désignation ou de dénomination par la couleur ou la qualité du vin est livré par les noms attribués par attraction. Lorsque, pour une qualité de vin, quelconque soit-elle, un plant d'une couleur (blanc ou noir) domine un vignoble, on nomme souvent celui ou ceux des plants minoritaires de l'autre couleur (noire ou blanche) qui donnent une qualité de vin comparable, le nom du premier. Un exemple très répandu est celui de la folle~blanche, cultivar très productif de la région nantaise aux Pyrénées. Nommé enrageat dans le Sud-Ouest, on (vignerons ? marchands ?) lui a créé, par attraction, un équivalent : un enrageat~noir qui n'avait rien d'une mutation génétique mais qui présentait en noir les propriétés de l'enrageat~blanc dont chacun, dans le milieu professionnel, connaissait l'intérêt. Plusieurs exemples de ce genre se trouvent dans l'enquête de l'intendant Dupré de Saint-Maur en 1782-84, tels le jurançon~noir, l'espar~blanc (mourvèdre), la folle~noire, le gamay~blanc, toutes associations nom~couleur symétriques, par attraction, du nom d'un cépage dominant et qui étaient considérés comme un équivalent dans la couleur en position subalterne dans un vignoble. Le nom n'a pas d'autre justification ici que d'annoncer le vin, sa couleur et sa qualité. En cela, il relève de la sphère oenologique et non ampélographique. Etablir un pont entre les deux domaines est hasardeux. Parfois, le déterminant couleur (mode a) l'emporte en signification sur le déterminé, désignation ou nom.

A Laon, des plants, au 18^e siècle, sont dénommés le Blanc, le Rouge. On ne saurait faire plus simple ; seuls les plants réputés portent alors un nom.

3.3b Désignation par différenciation restrictive 1b

Elle est à la fois minimale et restrictive car elle désigne la vigne ou les ceps en précisant le nom du lieu d'où ceux-ci sont issus. Une « vigne bordelaise » d'Anjou (*vinea burdegalensis*) en 1055 fournit le plus ancien exemple que je connaisse.

Ce mode de désignation est un indice du fait que les plants souvent suivirent les vins (Annexes 1 et 2). Pour dupliquer un vin « étrange », importé de plus ou moins loin et apprécié, on pensait qu'il suffisait d'introduire les plants qui l'avaient produit ailleurs pour obtenir le même vin, à l'instar de ce qu'il est possible de réaliser pour d'autres fruits.

Cette pratique est attestée par les plus anciennes mentions médiévales mais elle a perduré pendant des siècles. Les actes de François 1^{er} livrent des exemples d'introduction à Fontainebleau de plants venus de Bourgogne, de Cahors, des Landes, du Languedoc ou d'Arbois, aussi d'Espagne, à la suite ou en accompagnement de vins de ces vignobles. En moins de dix ans, de 1532 à 1539, un vignoble de soixante-quinze hectares fut planté de dizaines de milliers de ceps. Les plants ne sont jamais identifiés que par une référence géographique qui les rattache au vignoble d'où ils ont été extraits (Rhcl6).

En 1203 en Touraine, au sud de Tours une vigne est plantée de ceps orléanais *vinea ... cum vitis aurelianensis*. En 1302, de « bons auvernats » doivent être utilisés dans un bail par le preneur à Beaugency. On s'accorde à voir dans ces mentions des pinots noirs dont les noms trahissent le cheminement de la Bourgogne au Val de Loire. Les Orléanais seraient allés s'approvisionner en Auvergne, à moins que le nom auvernois-auvernas soit trompeur et désigne un point de transit localisé dans un vignoble septentrional, vignoble « français » ou bas-bourguignon (Rhcl8).

Que sont les vignes~sarrasines de La Rochelle ? La désignation apparaît à deux reprises seulement : en 1389 pour des pièces de vigne~sarrazine et en 1398 lorsque les preneurs sont condamnés à faire cultiver un quartier de vigne~melisse~sarrazine. Il est acquis de ces citations que les vignes peuvent être blanches ou noires, puisque mêlées, lesquelles demeurent néanmoins sarrasines. Ce n'était donc pas une variété de plants qui était différenciée par ce déterminant. Vigne~chauchée livre une explication plausible : existe en effet dans le Haut-Jura (actuel dept du Doubs) une localité nommée Saraz qui faisait partie du vignoble suburbain de Besançon. Comme il est attesté que chauché et trousseau sont deux ampélonymes localisés d'un même plant noir ou gris jurassien, le Trousseau Noir N (Lacombe et al. 2012), il est plausible que sarrazin désigne la provenance de plants jurassiens blancs et, parmi eux, peut-être des vignes~chauchées. Les déterminants chauchée et sarrasine distinguaient un même matériel végétal dont on ignore dans le détail ce dont il était constitué aux 13^e-14^e siècles. Il pouvait se trouver des plants de Trousseau Noir N introduits du Jura dans la vigne~chauchée comme dans la vigne~sarrasine.

Dans la plupart des cas, nous ignorons si, au moins au départ et durant plusieurs siècles, ces désignations-gentilés s'appliquaient à un seul ou à plusieurs cultivars. Les vignes~bordelaises, ou les bons~auvernats comme les vignes~sarrasines ci-dessus sont des appellations vagues ou collectives qui pouvaient s'appliquer à diverses variétés, blanches et/ou noires. Ces appellations, quoique rares, n'en sont pas moins exclusives quel qu'ait été le matériel végétal visé. Il faut, de surcroît, prendre garde de ne pas considérer intemporels les assortiments attestés au 18^e siècle ou au 19^e.

En Anjou-Touraine, le nom vin~breton ou plant~breton est d'un usage courant depuis le 16^e siècle au moins. Vers 1800, breton désigne sans doute possible un cabernet, très certainement le plus souvent le Cabernet Franc N mais il est très probable que se trouvaient en outre des plants de Cabernet-Sauvignon N. Des interprétations fantaisistes donnent au nom

breton une étymologie sociale, l'anthroponyme d'un abbé de l'entourage de Richelieu, sans fondement. Le nom est déjà attesté au 16^e siècle chez Rabelais. Cette légende est, à ma connaissance, inventée en 1845 par Odart qui l'accrédite par la réputation de sérieux de ses travaux. Utilisé par Rabelais, le nom breton relève de la pratique des désignations fondées sur le toponyme du lieu d'ap-provisionnement. Dans ce cas, breton n'est pas un gentilé, les vignes ne sont pas bretonnes ; ce sont des marchands bretons qui assuraient l'approvisionnement en vins et en plants dans des ports à Nantes et ses environs, à moins, autre possibilité avancée par L. Bordenave (2016) que le lieu d'approvisionnement soit le port de Capbreton, alors à l'embouchure de l'Adour dans les Landes. Breton est un exemple local de la fixation et de la simplification d'une désignation ancienne de mode 1b.

L'explication géographique est très ancienne. Elle désigne par un gentilé la provenance et très souvent considère les plants comme des habitants d'un vignoble à la manière des humains dans une contrée ou une ville. Pour la vigne, l'assimilation est renforcée par la métonymie vin-vigne. On cultivait le vin, on le faisait pousser. Les textes du 13^e siècle mettent en lumière cette façon, dite ici restrictive, de rattacher des vins à un lieu, ville ou parfois vignoble. Le nom de la ville du transit commercial permettait de localiser le produit. Ainsi, de nombreux noms anciens de cultivars paraissent dériver des noms antérieurs donnés vins, tels auvernat, breton, beaune, anjou, chasselas, gamay, etc. (Annexe 1).

La frontière entre différentiation (1b) et dénomination (2) à base géographique est poreuse tant les déterminants se sont mués en substantifs, donc en ampélonymes, sur le modèle : vin~breton, plant~breton => breton.

3.3c Désignation par différentiation analogique 1c

On désignait aussi des plants ou des raisins par une propriété principale qui les caractérisait mais empruntée, au moins au début, à un autre registre que ceux, spécialisés de la vigne ou de l'agronomie. La métaphore devait être évocatrice hors du cercle des spécialistes.

L'archétype de ce type de désignation est frumenteau. Dérivé de froment, la farine blanche de qualité, frumenteau désignait collectivement celles des vignes susceptibles de produire les meilleurs vins blancs. L'équivalent de frumenteau en rouge est morillon, dérivé de more, noir ou de moure, mûre, le fruit.

Du 13^e à la fin du 14^e siècle au moins, il ne faut pas entendre systématiquement ces désignations comme les ampélonymes en quoi ils ont été transformés par la suite, mais (parfois, souvent, toujours ?) comme des désignations collectives.

Frumenteau et morillon s'opposent à gros~noir, à gros~neraut, à gouais qui désignent symétriquement, selon un procédé identique, des vins médiocres et avec eux les divers plants gros producteurs qui permettaient la fabrication de vins de masse médiocres, voire pire par coupage.

Frumenteau et morillon sont des diminutifs, de frument et de mo(u)re, à connotation positive qui s'opposent au gros de gros~noir et à gouais, ce dernier dérivant de gou qui signifiait médiocre.

Cette lecture propose de renvoyer à plus tard le lien très répandu dans la bibliographie entre morillon et pinot noir. Elle prend en considération le caractère variable du vocabulaire technique et la faiblesse numérique des noms de variétés utilisés avant 1350. Elle est sous-tendue par le postulat suivant : si quelques rares noms couvrent le champ des désignations, la conclusion à tirer est qu'ils désignaient alors plus largement que ce qu'on leur fit identifier plus tard lorsqu'ils se retrouvèrent au milieu de bien d'autres noms. Une transformation mal datée de la façon de nommer eut lieu au cours de laquelle le vocabulaire ancien fut modernisé et remotivé. Cette modification est survenue entre le 14^e et le 16^e siècle (1350-1550 ?).

Ce mode est en partie métaphorique en ce qu'il transpose dans la sphère du vin et de la vigne des images, des comparaisons, des associations de la langue courante : blanc comme le froment, petit noir contre gros noir, vin gouet ou de gouet, couple frumenteau-morillon vs couple gros~noir-gouais.

Il est aussi à noter que l'équivalence gros~noir - gouais ne s'appuie pas exclusivement sur la couleur. Ces gouais du 13^e siècle s'appliquent ou peuvent s'appliquer indifféremment à des raisins noirs ou blancs. Des exemples de gouais noirs et blancs existent encore au 18^e siècle. Aujourd'hui la nomenclature internationale a fixé le nom Gouais blanc en synonyme de Heunisch Weiss, nom officiel du cépage introduit en France depuis des vignobles plus orientaux. Ce fait ne justifie pas une lecture rétrospective dans laquelle tous les gouais seraient blancs. Ils sont encore parfois noirs au 18^e siècle.

Ph. de Beaumanoir vers 1285, dans les *Coutumes de Beauvaisis* qui récapitulent des usages réglementés, distingue trois catégories hiérarchisées de vins : 1, le fromenteau ; 2, le morillon ; 3 le gros noir/noiraud/gouais.

Gouais ne désigne pas un cultivar, comme c'est le cas par la suite, mais un type de vin et un groupe de plants susceptibles de produire un vin médiocre. Dans des sources littéraires médiévales on trouve mention de vins de gouais : mauvais vins ou mauvais vins blancs ? (Annexe 1).

Les lexicologues soulignent la grande fluidité des motivations du choix des noms, qu'il s'agisse des patronymes ou des toponymes. Très vite les raisons d'un choix sont oubliées et ne demeure que la capacité à identifier du nom (Rézeau 2015, Thom 1981, TLFi, article pineau,).

Ainsi des textes lorrains évoquent des fourmentaux blancs mais aussi des fourmenteaux noirs (Godefroy, *dictionnaire ...*, art. fromentel). Il est vraisemblable que ces noms s'appliquent à une qualité supérieure de raisins blancs ou noirs ; l'étymologie de fourmental était oubliée. En 1392 :

Et ni doivent planteir for que blanc fourmantal, ou noir fourmantaul ; maix bien puet une personne qui ait blanche vigne fourmantaul, planteir en icelle une, ou plusours noirs vignes fourmantal si li plait, ou blanche vigne fourmantal, ou il averoit heu noire vigne fourmantal (*Histoire de Metz*).

Il en va de même avec l'étymologie d'auvernat, apparue au 16^e siècle, trois cents ans après l'apparition du déterminant. La relation à l'Auvergne est pour le moins distendue (RhcL8).

3.3d – Les désignations 1a, 1b, 1c et le vin

Le vin attendu des plants et des raisins évoqués sous-tend les diverses modes de désignation. L'absence de nom particulier constitue l'indice de ce primat du produit fini sur le matériel végétal, la matière première. Les vignes blanches donneront du raisin mais surtout du vin blanc.

Ainsi, certaines dénominations apparentes sont en réalité, au moment de leur création, de simples différenciations. Fromenteau doit être, antérieurement à la généralisation des ampéronymes (*cf. infra*), entendu comme l'expression d'un classement implicite des vins blancs de qualité, attendus de certains plants. Morillon tient le même rôle pour les vins rouges. Dans le même ordre d'idée, garnache/grenache pourrait, dans les vignobles septentrionaux, être une désignation collective pour les vins issus de plants méridionaux ou plus largement méditerranéens ; malvoisie et muscadet de même, dans le registre des vins doux.

En Aunis vers 1300, vignes blanches, vermeilles, meïlleses ou mélisses, sarrasines, chauchées relèvent de cette typologie élémentaire et suffisante.

Beaucoup plus tard, au 18^e siècle, cette façon de raisonner persiste, au moins à l'état résiduel. En 1759, dans le Médoc, un assemblage de cépages jugés médiocres est réuni sous le nom collectif de « gros~vilain » :

« On peut dire au contraire, que dans nos palus de Queries, on plante dans les terres les plus éloignées de la Rivière, et où le terrain est le plus sec, les cepages qui, par leur nature mûrissent plus tard, tels que les deux especes de verdot ; et dans les lieux les plus proches de la Rivière, et par conséquent les plus humides, le gros Vilain, c'est-à-dire tous les autres cepages ordinaires, qui par leur nature meûrissent plutôt. Par ce moyen, on se procure la facilité de vendanger le tout en même-tems. » (Navarre *in* Bidet 1759).

Un autre exemple provient de l'Orléanais où « lignage » désigne à la fois un cépage et un vin issu de divers cépages (RhcL11) :

« Le vin de lignage, qui est le second connu dans la Province, se fait avec différentes especes de raisins, dont les ceps sont mêlés dans le même terroir, & que l'on confond en cuve. Ce vin, d'une médiocre qualité, n'est point mal-faisant. » (Beauvais de Préau 1778 : 24-25).

3.3e Différenciation, rente, commerce

La subordination des plants puis des cépages au vin est une pratique très répandue qui s'inscrit dans un mode de pensée dominé par l'identité du produit fini, à des fins gustatives ou commerciales. C'est une manière d'exprimer la règle qui dicte de tout temps la conduite de la vigne en fonction des débouchés. L'acheteur décide du goût du vin et les gens de la terre adaptent le matériel végétal à la demande des intermédiaires. La désignation par différenciation, quel que soit son fondement – indicatif par la couleur du vin, restrictive par une référence géographique ou analogique et métaphorique – doit annoncer ou rappeler le produit et la valeur lui est attachée. Dans cette façon de concevoir la vigne, le matériel végétal est secondaire, plusieurs variétés peuvent concourir au résultat escompté.

La Rochelle et l'Aunis livrent des arguments en faveur de cette proposition dès le 13^e siècle.

A ma connaissance, c'est en Aunis que l'on peut relever les premières désignations systématiques soulignées plus haut (vignes blanches, vermeilles, meilleses, chauchées, sarrasines) dès le 13^e siècle. Un cas est particulièrement éclairant. Le cartulaire de l'abbaye de Fontevraud en Anjou mentionne de très nombreuses vignes, sans désignation plus précise (*supra*). En revanche, le cartulaire de Fontevraud pour l'Aunis contient un acte de 1250 éloquent :

Charte XI, 1250, p.154

Ge Willama, femme Beneeit de Kaorz, borges de la Rochele /.../ ai baille e outreie a cens a Estene de Limoges, borges de la Rochele, une piece de vigne mancesche, en queie a ij quarters, que je aveie on feu sire Willame de Faye, près de la Veille Aumosnerie de la Rochele ; la quau piece de vigne se tient d'une part a la vigne de la dite aumosnerie de la Rochel, e d'autre part a la vigne au dit Willame de Faye.

L'acte est utile à plusieurs titre : il livre l'identité des contractants, tous deux bourgeois venus s'installer dans la ville neuve de La Rochelle en quittant d'anciennes cités, Cahors et Angoulême ; l'acte est un bail à complant dans lequel le bailleur (en l'occurrence une femme) s'assure que le preneur maintiendra une variété de plants convenue : de la « vigne manceshe ». Sans garantie absolue, cette vigne doit avoir été introduite en Aunis depuis la région du Mans (mancelle, mansoise), proche de Fontevraud, outre Loire. Dans une ville dont l'activité est tournée vers l'exportation en direction de l'Angleterre et de la Flandre, voire au-delà, Willama, la bourgeoise de La Rochelle, s'assure de la qualité des produits qui lui procureront une rente.

De telles désignations répondaient certainement à une sollicitation extérieure, liée au vin et aux revenus qu'il assurait, non à un désir de connaissance. Elles sont une transcription concrète de la règle évoquée ci-dessus dans les « vignobles commerciaux », ainsi que Roger Dion les a dénommés (1959). Dès lors, les désignations méthodiques anciennes apparaissent comme des exceptions.

3.4 Désignations méthodiques 2

Commence ici la façon moderne et actuelle de différencier par un nom exclusif mais les débuts furent longtemps confus.

Une première différence précédemment évoquée tient dans l'usage de substantifs en remplacement du couple déterminé-déterminant ou, présenté autrement, comme l'exprimaient des grammairiens médiévaux, substance-accident (vigne + qualificatif).

Toutefois, font exception certaines désignations anciennes dont l'ampélonyme est le déterminant seul substantivé (auvernat < plants auvernat(s) ; beaune < plant de Beaune ; anjou < plant d'Anjou ; chauché < vigne chauchée, etc.).

A cet égard, vigne~chauchée constitue de plus une anomalie qui s'apparente de façon lâche aux modes précédents 1a, b ou c. En effet ; la désignation est fondée sur une propriété particulière du plant utile à l'identification d'une variété étrangère au vignoble et qu'il fallait que la désignation rappelle ; cette variété produisait des raisins à fouler, donc des raisins de cuve, désignée par un mot importé, chauchoir, orientalisme pour pressoir (F. Henry 1997) qui se disait troil, treuil dans les actes médiévaux de l'Aunis et de la Saintonge. Vigne~chauchée a été transformé en ampélonyme : chauché, encore très usité au 18^e siècle de la Saintogne au Bordelais, selon l'enquête de Dupré de Saint-Maur.

Cet exemple souligne qu'avant d'être des synonymes, les noms vernaculaires sont des translations qui accompagnent le transfert des vignes et qui concourent à l'identification de ces nouveaux objets aux contours flous.

Les ampélonymes constituent le système actuel de dénomination. Or, la formation des noms à partir du Moyen Age prend place dans la sphère ampélogique et non ampélographique, ce qui invite à la prudence. On ne peut raisonner de façon rétrospective sans risque d'anachronisme à partir des noms des 17^e et 18^e siècles. Il faut replacer chaque occurrence dans son contexte et s'assurer du lien éventuel avec la classification actuelle.

3.4a – Classification ampélographique

Un ampélonyme ancien (2a) désigne une catégorie de plants à un niveau plus ou moins précis de la classification botanico-ampélographique actuelle, telle qu'élaborée et adoptée par L. Levadoux (1956), J. Bisson (2009), et formalisée par J.-M. Boursiquot et P. This (2009). L'affinement de la classification a été une oeuvre de longue haleine, aboutie récemment. Il est néanmoins parfois possible de saisir dans des textes anciens, antérieurs aux travaux des botanistes ou des ampélographes, des noms qui trouvent place dans cette classification. Le risque de sur-interpréter les intentions du locuteur constitue un écueil.

N1 = l'espèce (*Vitis vinifera* L.)

N2 = sous espèces (*vinifera* subsp.*sylvestris* et *vinifera* subsp.*sativa* ou *vinifera*)

N3 = Proles – Divisions – Unités (*occidentalis* ...)

N4 = Familles – Groupes – **Sortotypes** – Ecogéogroupes

N5 = Cépages – **Sortogroupes** – Tribus

N6 = Sous cépages – **Formes** – Cultivar

N7 = Clones - **Sélections** - Types

Les mentions utiles dans la documentation médiévale et moderne utilisée se situent aux niveaux N4, N5, N6, N7.

Des ceps peuvent relever de N2 (Lacombe 2012) mais la bibliographie ne permet pas, à de très rares exceptions près, quand il est question de lambrusques vraies, de les identifier comme tels.

Exemple, la classification appliquée aux plants dits bourguignons :

N4 : Sortotype : Noiriens

N5 : Sortogroupe : Pinot

N6 : Formes : 'Pinot Noir N' ; 'Pinot Gris G' ; 'Pinot Blanc B'

N7 : Sélections : Clone N° N ; vraisemblablement dans certaines sources à partir des 14^e - 16^e s., plant de beaune, orléans, voire auvernat.

Dans la documentation mise en oeuvre, les mentions *espèce*, *sorte*, *race* de plants ou de raisins ne se situent jamais au niveau N1 mais, avec plus ou

moins de précision, de N4 à N7. Cépage à partir du 18^e siècle est peu à peu substitué à « sorte de ... », « espece de ... ».

3.4b Ampélonymes, mode 2

Les plus anciens noms attribués sans équivoque à des variétés de plants cultivés, des cultivars datent de la seconde moitié du 14^e siècle. Pinot, tressot apparaissent en 1375, gamay en 1395, pineau entre 1380 et 1420, etc.

Ces ampélonymes s'appliquent sans contestation à une entité bien individualisée au moment de leur création. A la fin du Moyen Age, un certain nombre d'ampélonymes ne souffrent pas d'ambiguïté (pinot, tressot etc.). Pour autant, ceci ne signifie pas que ces plants étaient exactement ceux que nous connaissons aujourd'hui, au terme provisoire de nombreuses Sélections et mutations en dépit de la fixation engendrée par la reproduction végétative.

3.4c Ambiguïtés

Les rapprochements anciens ne sont que rarement établis sur des bases ampélographiques ; on avait le plus souvent recours à des approximations ampélogiques ou oenologiques. Quelques exemples mettent en lumière les précautions à prendre dans l'interprétation de sources pluriséculaires :

• sortogroupe ou sortotype ?

L'exemple –type date de 1302 en Sologne. Il est illustré par une courte citation que donne P. Rézeau dans son dictionnaire à propos d'une vigne des environs de Beaugency :

« Item une piece de terre tenant aux vignes de feu Follet ... laquelle piece de terre ils promistrent a edefier et planter en bons auvernas. »

On nomme dans ce cas le plant par un nom de variété végétale qui lui est propre, peut-être issu de connaissances d'ordre agronomique, voire à connotation botanique ou ampélographique, qui permettent de le distinguer des autres plants : les plants sont caractérisés en tant que membres d'un groupe identifié. Ce mode 2 utilise ce que L. Levadoux a dénommé des ampélonymes. L'ampélonyme auvernat rappelle le lieu l'endroit par lequel les plants, à un moment, ont transité, à une date inconnue (Rhcl8).

Il faut néanmoins aller plus loin : ce nom particulier s'appliquait-il en 1302 à un seul cultivar, comme c'est le cas depuis les travaux des ampélographes du 19^e siècle ?

Cet auvernat de 1302 dans l'Orléanais était-il identifié selon les critères de l'ampélographie, ce que signifierait le considérer comme un synonyme exact du 'Pinot Noir N' de la nomenclature actuelle ? La difficulté à identifier certains noirs (Sortotype, niveau N4) les uns des autres, notamment pinot noir et meunier (pour autant que ce dernier ait existé en 1302), souvent complantés, invite à la prudence.

Les auvernats de l'Orléanais considérés peuvent donc être placés dans la classification de N4 à N7 selon les critères retenus :

- soit au niveau du Sortotype des noirs (N4) si le nom recouvre une série de cultivars dont la qualité s'oppose à celle d'autres variétés plus rustiques,
- soit au niveau du Sortogroupe Pinot (N5) puisque rien n'est dit de la couleur,

- soit au niveau de la Forme N6, par exemple Pinot Noir N,

- soit enfin au niveau le plus précis si bon auvernat est appliqué à une Sélection de Pinot Noir N distinguée par ses qualités parmi l'ensemble des pinots noirs alors disponibles à proximité, dans le vignoble orléanais (N7).

Il est vraisemblable que le niveau du Sortogroupe N5 qui inclut noirs, gris et blancs peut être éliminé tant auvernat est, dans un premier temps (15^e-17^e siècle) associé au vin claret.

Si le Niveau N4, Sortotype des noirs est retenu, auvernat était alors un morillon ou un synonyme exact de morillon, les bons plants/raisins noirs de Bourgogne. Retenir le niveau N6 ou N7 consisterait à reconnaître l'existence de méthodes éprouvées et répandues d'identification, de sélection et de reproduction végétative des plants, ce qui n'a rien d'in vraisemblable (*cf. infra*).

Le nom auvernat recouvre des réalités distinctes au cours des siècles. Au début de son emploi, il est, dans l'écrit, réservé aux meilleures variétés,

peut-être même au seul Pinot Noir N. A partir du début du 18^e siècle au plus tard dans l'Orléanais, auvernat s'applique, avec ou sans qualificatif, à plusieurs plants (Boullay 1723 ; Rhc18). C'est aussi le cas dans le Blésois en 1804 (RhcL6).

Le texte de 1302 est significatif de la connaissance de la réputation de la vigne hors du milieu des vigneron, ce qui rappelle les échanges rochelais du siècle précédent (*supra*). Il s'agit certainement d'un bail à complant dans lequel le bailleur impose au preneur, pour la redevance en nature dont il jouit, une qualité de produit.

Ceci implique que les dénominations méthodiques elles-mêmes ne sont pas exemptes de préoccupations intéressées : on ne cultive jamais la vigne pour elle-même. Ce texte témoigne d'une connaissance ancienne dont la formation est insaisissable dans la documentation. Il témoigne aussi de la maîtrise de la reproduction végétative par bouturage, marcottage ou greffage pour fixer une forme ou une sélection. Enfin, il témoigne de l'étendue des lacunes documentaires médiévales. Combien de cultivars échappent-ils à notre appréhension ?

- **Faux ampélonyme**

Ces noms partagés sont trompeurs en ce qu'ils paraissent, comme les précédents, être appliqués à un cultivar, une variété alors qu'ils concernent un ensemble de plants qui ont en commun de produire des vins d'un type comparable.

L'ambiguïté est amplifiée du fait qu'il s'agit de noms anciens à spectre large (plusieurs variétés) chacun postérieurement réservé à une seule des variétés primitivement couvertes par l'ampélonyme considéré.

Enfin, l'attention portée en priorité au produit fini conduit à considérer le matériel végétal comme secondaire.

L'exemple-type muscadet. Sous ce nom se trouvent diverses variétés de plants, à l'exclusion du Melon B qui produit aujourd'hui le vin dit muscadet dans le vignoble nantais.

Muscadet-muscadeau dérivent de muscat (Rézeau 1998-2005) et signalent des raisins aromatiques, souvent musqués, au fort potentiel d'alcool, susceptibles de produire des vins aromatiques à teneur en sucre résiduel élevée. Ainsi l'ampélonyme muscadet pouvait indifféremment être appliqué à diverses formes ou sélections de muscats, de pinot gris, de chasselas blanc etc. selon les lieux, les époques et les locuteurs.

Il en va de même pour des ampélonymes tels que malvoisie, teinturier, gros-noir etc.

Les noms de cette catégorie, quoique d'allure ampélonymique, ne trouvent pas place dans la classification ampélographique. Ils procèdent du vin et non du matériel végétal. Ils ont pour particularité de désigner par anticipation. Ils distinguent un type de vin pouvant résulter de divers cultivars et non un seul cultivar. Anticipateurs et collectifs, ils doivent être traités séparément dans des regroupements qui ne relèvent pas de la botanique ou de l'ampélographie mais de l'histoire du goût ou de l'économie.

- **collectifs**

Certains ampélonymes comme bordelais ou bourguignon peuvent avoir, entre autres, une acception collective pour désigner un ensemble de variétés régionales susceptibles de produire des vins ensemble ou séparément de qualité comparable. Dans certains cas, bourguignon apparaît utilisé pour tressot, dans d'autres pour gamay. Lignage peut présenter un profil comparable (*cf. supra*).

- **attraction**

Les noms par attraction présentent des difficultés d'interprétation du même ordre. Par exemple, qu'était le gamay blanc ? Le nom est souvent relevé, semble-t-il pour désigner une ou plusieurs variétés à gros rendement, susceptibles de produire des vins de qualité médiocre en grande quantité comme peut le faire le gamay noir. Il est fort possible que ces gamays blancs aient désigné du gamay noir à jus blanc traité comme du raisin blanc, sans macération pré-fermentaire, mais aussi du melon ou de l'aligoté, entre autres.

• **L'énigme étymologique de pinot-pineau-pinot**

Les ampélonymes exacts pinot-pineau sont respectivement attestés en 1375 et vers 1400. Ils désignaient alors le plus réputé plant de Bourgogne en rouge et le plus réputé plant de l'Anjou en blanc. Le premier est un Pinot Noir N et le second un Chenin B.

Les graphies sont distinctes jusqu'à l'uniformisation sous la forme pineau au 17^e siècle (TLFi, RhcL2). Existe dans le Berry une forme spécifique, pinet, qui peut soit s'appliquer d'abord à un pinot noir de Bourgogne (puis à un pinot rouge ou blanc, voire gris) soit s'appliquer au pineau nécessairement blanc de Loire, le Chenin B.

L'apparition à peu près simultanée de pinot et pineau dans l'écrit à la fin du 14^e siècle, l'un à l'est, l'autre à l'ouest, pour des plants assurément différents qui constituaient chacun le fleuron de son vignoble pose la question irrésolue en l'état de la documentation d'une racine commune aux deux noms, en langue d'oïl.

Pineau porte souvent un troisième sens implicite de plant délicat à conduire pour produire un vin délicat. Souvent, de même, l'ampélonyme pineau/pinot est attribué au « meilleur » plant d'un vignoble. Ainsi le cabernet franc, nommé bouchy est parfois dit pinau dans le piémont pyrénéen ; le chauché noir est dit pinot~du~poitou dans le Centre-Ouest, etc.

Cette racine commue n'apparaît pas en ancien français et l'explication étymologique qui renvoie à la forme et à la densité de la pigne est tardive, due au lexicographe Duchat au 18^e siècle (RhcL2). Il est improbable qu'elle rende compte de l'étymologie réelle du nom.



4

En conclusion provisoire

Au cours des huit cents ans que couvre cette étude une gradation dans la précision des désignations est attestée, sans que le mouvement soit régulier, uniforme et général.

Apparaît un parallélisme entre les modes oenologique et méthodique et les formes de désignation sans que le cadre ampélogique et ampélographique soit, lui, remis en cause ; ce dernier est une constante, y compris de nos jours.

Les premières désignations descriptives, par différenciation de certaines vignes ou de certains plants au moyen d'un nom et d'un qualificatif (déterminé-déterminant) peut être élémentaire (1a), géographique (1b), analogique (1c). Hormis un cas au 11^e siècle, les emplois de ces désignations sont répertoriés à partir du 13^e siècle. Le corpus est certainement à revoir et à enrichir.

L'usage d'ampélonymes pour désigner des plants, des cultivars ou des variétés à des niveaux de précision variables de la classification ampélographique fait son apparition au 14^e siècle.

Certains ampélonymes approximatifs ou collectifs (2b) et les pseudo-ampélonymes anticipateurs (2c) peuvent côtoyer les ampélonymes exacts (2a) pendant plusieurs siècles.

L'identification entre appréhension oenologique et méthodique pour 2a et 2b est d'autant plus délicate à résoudre que les ampélonymes apparaissent, dans leur emploi, traités soit en noms communs, soit en nom propre. Noms communs, ils s'accordent en nombre et connaissent des synonymes ; noms propres, ils désignent, distinguent à la manière d'un anthroponyme. De plus, les motivations éventuelles à l'origine du choix des ampélonymes s'estompent très vite et sont parfois remotivées (Kristol 2002, Rézeau 1998).

Enfin, la frontière entre désignations oenologiques, commandées par le vin qui comprennent 1 a, b, c et 2c et désignations méthodiques de certains des premiers ampélonymes (2a, 2b) n'est pas toujours stricte. Les pseudo-

ampélonymes 2c sont très trompeurs. L'affectation d'un ampélonyme dans une catégorie (oenologique/méthodique) requiert une étude au cas par cas, non seulement du nom mais aussi de chacune de ses occurrences, selon que le contexte est ampélogique ou ampélographique.

Au plan méthodologique ces observations impliquent la contextualisation de toute mention, aussi bien dans le passé que dans l'élaboration d'un corpus d'étude. Les mentions relevées ne sont compréhensibles et parfois (rarement) explicables que dans un système documentaire qui vise à l'exhaustivité.

avril 2019

SOURCES ET BIBLIOGRAPHIE

Sources publiées

- *Inventaire des Archives hospitalières de la Charente-Inférieure. Supplément à la série H*, de Richemond, Archives départementales de la Charente-Inférieure, La Rochelle 1882.*
- *Grand cartulaire de Fontevraud*, eds. J.-M. Bienvenu, R. Favreau, G. Pon, T.1 : 2000 ; T2 : 2005.
- *Chartes de Fontevraud concernant l'Aunis et La Rochelle*, ed. P. Marchegay, BEC 1858 : 132-170.
- *Coutumes de Beauvaisis par Philippe de Beaumanoir*, ed. A. Salmon, 2 T., Paris 1899-1900.
- *Pl@ntGrape, Le catalogue des vignes cultivées en France**
- *Recueil Général des fabliaux ... des XIIIe et XIVe siècles*, T.1, ed. A. de Montaiglon, Paris 1872
- RENUMAR- Ressources Numériques pour l'édition des Archives de la Renaissance, CESR, Université de Tours, renumar.univ-tours.fr/

Bibliographie

- BEAUVAIS de PREAU 1778
Beauvais de Préau – *Essais historiques sur Orléans ...* Orléans 1778
- BERTRAND , GERNER, STUMPF 2007*
Bertrand O., Gerner H., Stumpf B. (dir.) – *Lexiques scientifiques et techniques, Constitution et approche historique*, Palaiseau 2007.
- BIDET 1752
Bidet N. - *Traité sur la nature et sur la culture de la vigne, sur le vin, la façon de le faire et la manière de le bien gouverner*. 2.T , par M. Bidet,... et revue par M. Du Hamel du Monceau, Paris 1759
- BISSON 2009
Bisson J. – *Classification des vignes françaises*, Bordeaux 2009.
- BORDENAVE 2016
Bordenave, L. – *Cabernet franc*, Bordeaux.
- BOULLAY 1712/1723/1739*
Boullay J. – *Manière de bien cultiver la vigne, de faire la vendange et le vin dans tous les vignobles, troisième édition Paris 1723 ; quatrième édition, Lyon 1739.*
- BOURSIQUOT, THIS 2009
Boursiquot, J.-M., This P. – *Essai de définition du cépage, Progrès Agricole et Viticole* 116, 17 : 359-361.
- FAVA I. AGUD 2001
Favà I. Agud X. – *Diccionari dels noms de ceps i raïms : l'ampelonimia catalana [Dictionnaire des noms de cépages et raisins : l'ampélonymie catalane]*.
- GALET 2015
Galet P. – *Dictionnaire encyclopédique des cépages et de leur synonymes*, Paris 2015. 1^{ère} éd. 2000.
- GARIDEL 1715*Garidel – *Histoire des plantes qui naissent aux environs d'Aix ... et en Provence*, Aix [en Provence]
- HENRY 1996
Henry A. – *Contribution à l'étude du langage œnologique en langue d'oïl (XIIe-XVe s.)*, 2 vol., Bruxelles.
- HENRY 2007a*
Henry F. – *Mots propres stiles et jargon peulier dans les domaines de la vigne et du vin : vocabulaire ou terminologie ? Le Français Pré-Classique* 10 : 47-60.

- HENRY 2007b*
Henry F. – Vocabulaire technique des domaines de la vigne et du vin dans l'ancienne langue, in Bertrand, Gerner, Stumpf dir. : 155-174.
- JULLIEN 1816*
Jullien A. – *Topographie de tous les vignobles connus ...*, Paris.
- KIRCHER-DURAND 1989
Kircher-Durand C. – Substantif ou adjectif, la catégorie grammaticale des dérivés en latin, *L'information grammaticale* 42 : 26-28.
- KRISTOL 2002*
Kristol, A. M. – Motivation et remotivation des noms de lieux : réflexions sur la nature linguistique du nom propre, *Rives nord-méditerranéennes* 11 - <https://journals.openedition.org/rives/445>
- LACOMBE *et al.* 2012
Lacombe T., Boursiquot J.-M., Laucou V., Di Vecchi-Starras M., Péros J.-P., This P. - Large-scale parentage analysis in an extended set of grapevine cultivars (*Vitis vinifera* L.) *Theoretical and Applied Genetics* 126 : 401-414.
- LEVADOUX 1956
Levadoux L. – Les populations sauvages et cultivées de *Vitis vinifera* L, *Annales de l'amélioration des plantes* 1956, 1 : 59-118.
- MORDUREUX 1995
Mordureux M.-F. – Les vocabulaires scientifiques et techniques, *Les Carnets du Cediscor* (en ligne), 3, 1995.
- LIEBAULT 1578
Estienne C., Liébault J. – *L'Agriculture, et Maison rustique*, Paris éds utilisées : 1578/1583.
- MARTIN 2009
Martin, J.-C. – *Les Hommes de Science, la Vigne et le Vin de l'Antiquité au XIX^e siècle*, Bordeaux.
- MERLET 1667
Merlet J. - *L'abrégé des bons fruits*, Paris 1667. 3^e éd. 1690, Paris chez Charles de Sercy.
- MUSSET 2012
Musset B. – Huit siècles de viticulture dans la Sarthe (XII^e-XX^e s.) : d'une culture contrainte à une culture choisie in *Des vignes, des vins, des hommes, la viticulture en Sarthe du XIII^e au XX^e s.* Le Mans.
- NAVARRÉ 1759
Navarre de - la convenance des differens terrains avec les differens cépages, Mémoire de l'Académie des sciences de Bordeaux, in Bidet 1759,1.
- ODART 1845 / 1854
Odart A.-P., (comte) – *Ampélographie, Traité des cépages ...*, 2^e éd. Paris 1845. 3^e édition augmentée 1854.
- PULLIAT 1888
Pulliat V. – *Mille variétés de vignes, description et synonymie ...* Montpellier, Paris 1888, 3^e ed.
- REZEAU 2014
Rézeau P. – *Dictionnaire des noms de cépages de France*. 1^{ère} éd. 1998.
- RhcL1
Galinié H. - Le Pineau d'Aunis, Recherches sur l'histoire des cépages de Loire 1, 2014.
<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01081736v1>
- RhcL2
Galinié H. - Les graphies Pinot et Pineau (1375-1901), Recherches sur l'histoire des cépages de Loire 2, 2015.
<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01215908>
- RhcL3
Galinié H. - Les plants des vignes du château de Chenonceau : Orleans, Beaulne, Anjou, Herbois (1547-1557), 2015
<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01292150>
- RhcL4
Galinié H. - Les noms Samoireau et Côt dans les vignobles du Val de Loire (16^e -19^e s.), 2016
<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01362338>
- RhcL5
Galinié H. - Les cépages du département du Loir-et-Cher en 1804, 2017
<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01427299>
- RhcL6

- Rhcl7 Galinié H. - Les noms Framboise, Dannery, Romorantin (1712-1904) 2017
<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01436142>
- Rhcl8 Galinié, H. La présence du côté en Touraine (1783- ...) 2017
<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01769915>
+ complément à Rhcl 4
- Rhcl9 Galinié H. - Auvernat, synonyme d'Auvergnat ?, 2017
<https://hal.archives-ouvertes.fr/hal-01800073>
- Rhc10 Galinié H. - Romorantin, François 1^{er}, Chambord, 2018
<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01872109>
- Rhcl 11 Galinié H. , Yerre, J. - Le catalogue des vignes de la collection du Luxembourg à Paris en 1809 - 2018
<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-01962146>
- Rhc 12 Galinié, H., Courty, B. - Cépages du Bordelais et du Languedoc en 1736 - 2019
<https://halshs.archives-ouvertes.fr/halshs-02055591/document>
- SELOSSE 2007b
Sélosse Ph. – Sorte, manière, genre, espèce et différence : l'expression française de la diversité végétale à la Renaissance, in Bertrand, Gerner, Stumpf 2007 : 139-152.
- SERRES 1600*
Serres O. de - *Le Théâtre d'Agriculture et Mesnage des champs*, Paris
- THOM 1981
Thom, M. – Les Occidentalismes dans les « quinze joies de mariage », *Atti del XIV congresso internazionale de linguistica e filologia romanza*, (Naples 1977), 5 : 54-70.
- VAXELAIRE 2008*
Vaxelaire, J.-L. – Etymologie, signification et sens, In Durand, J., Habert, B, Laks, B., dirs, *Congrès Mondial de Linguistique Française* : 2187-2199.
- VAXELAIRE 2009*
Vaxelaire, J.-L. – Lexicologie du nom propre et onomastique, *Nouvelle Revue d'Onomastique* 51, 2009 : 301-315

ANNEXE 1 Métonymie vins plants 1527-1723

L'équivalence entre vin et vigne est répandue. Le vin croît, il forme un cru. On cultive le vin. Voici quelques exemples, du 16^e siècle au début du 18^e qui soulignent la synonymie entre vigne et vin, entre matériel végétal et produit fini :

1527/François 1^{er}

#23/ Pour sçavoir la difference du vin François & du vin de Bourgogne : Toutes manieres de vins qui seront creus au-dessus du Pont de Sens /.../ Et pareillement toutes manieres de vins qui seront crus au-dessous dudit pont de Sens /.../ Reprise d'un acte du 15^e (Charles VII ?) à vérifier

1547/Chenonceau/

#6 /18/ A esté cueilly ou cloz de vigne du plan d'Orleans assis aux Ousdes /.../ six traversiers de vin, compris le pressuraige, tout vin claret ...

1534/Rabelais/Rabelais, *Gargantua*, chap. V

#3/ ... ce bon vin breton poinct ne croist en Bretagne, mais en ce bon pays de Verron.

1578/Liébault/21

Par exemple, parmi de nombreuses occurence au Livre XXXX /349v/ Les vins de Vanues, d'Argentoil, de Mont-martre et tous autres vins qui croissent en terroir sablonneux aux environs de Paris ... n'échauffent pas trop.

1589/Paulmier/

Julien de Paulmier, *traité du vin et du sidre*, trad. de Jacques de Cahaignes.

Par exemple :

#6/21/ Nous parlerons premierement de ceux qu'on nomme peculièrement vins François, qui croissent és environs de Paris, & en toute l'Île de France, & lieux voisins /.../

1600/Serres/ *Le Théâtre d'Agriculture et Mesnage des champs*, Paris 1600

Lieu Troisième, Chap. I. *Qualités du Vin : lieux célébrés pour l'accroist d'icelui*
Par exemple #1/145 /.../ Les friands Vins-clerets de Cante-perdrix, terroir de Beaucaire, de Castel-nau, de Moussen-giraud, de Baignolz, de Monteilimar, de Villeneuve de Berc ma patrie, de Tournon, de Ris, d'Ay, d'Arbois, de Bourdeaux, de la Rochelle et autres diverses sortes, croissans ès provinces de Bourgongne, d'Anjou, du Maine, de Guienne, de Gascongne, du Languedoc, du Dauphiné, de la Provence.

1621/Briçonnet/ Guy Bretonneau, *Généalogie de la Maison des Briçonnet*, Paris 1621

Notice consacrée à Denys Briçonnet (dates) #1/.../273/ Il /.../ y feist planter des vignes de toutes sortes, faisant venir du complant de toutes les contrées de la France, sur tout de celles ou croist le vin le plus exquis. »

1739/Boullay/ *Manière de bien cultiver la vigne, de faire la vendange et le vin dans tous les vignobles*, quatrième édition, Lyon.

#16/.../ Cête espece d'Auvernat rouge est parmi les Auvernats noirs la plus commune, & un des meilleurs Vins qui croissent dans ce Vignoble.

ANNEXE 2 Les noms des vins 1224-1300

Quelques textes médiévaux, en commençant par la *Bataille des vins* (1224), permettent de dresser un panorama des manières d'appeler les vins, le plus souvent par un nom de lieu (pays, vignoble, ville), rarement par ce qui pourrait être le nom du matériel végétal.

1224/Bataille des Vins

Texte d'après Albert Henry 1996 (le texte ne concerne que les vins blancs)

#1/ Vers 15-39/ Le vin de Cypre /.../ vin d'Ausois et de la Mosele, / vin d'Auni et de La Rochele, / de Saintes et de Tailleborc, / de Melen et de Treneborc, / vin de Palme, vin de Pleissance, / vin d'Espagne, vin de Provence, / de Montpellier et de Nerbone, / de Bediers et de Carcasone, / de Mosac, de Saint Melion, / d'Orchise et de Sainttion, / vin d'Orliens et de Jarguel, / vin de Meulent, vin d'Argentuel, / vin de Soissons, vin d'Auviler, / vin d'Esparnay le bachelier, / vin de Sesane et de Samoiois, / vin d'Anjo, vin de Gastinois, / d'Isoudun, de Chastel Raol, / et vin de Trie le Bardol, / vin de Nevers, vin de Sansuere, / vin de Verselai, vin d'Auçuerre, / de Tonaire et de Flaveni, / de Saint Porçain, de Soveni, / vin de Chabliues et de Biaune, /.../

#2/Vers 49-71/Parmi les mauvais vins éliminés : es clos de Beauvais, / et dans Petart de Chaalons /.../ Rogel d'Estampes /.../ Vin do Mans, de Tors, /.../ vin d'Argences, Chambure, Resnes /.../

#3/Vers 129/li bons vins blancs de Poitiers /.../

#4/Vers 137-139/ Chauveni, Montrichard, Laçoi, / Chatel Raol et Besançoi, Mont Morellon et Ysoudun /.../

#5/Vers 142/ nos bons vins françois

1250v./La bourgeoise d'Orléans

De la borgoise d'Orliens, Fabliau, milieu du 13^e siècle (datation Arlima)

Ed. A. de Montaiglon, Recueil Général /.../ des fabliaux des XIII^e et XIV^e siècles, Paris 1872, T.1.

Fabliau VIII, vers 201-204

#1/ De bons vins orent à foison,
Toz des meilleurs de la meson
Et des blancs et des auvernois
Autant come se il fussent rois /.../

De la borgoise d'Orliens, Nouveau Recueil édité par W. Noomen (1986), cité par P. Rézeau 2014 : 62

#2/ Et puis burent a grand plantez

Et des blancs et des auchorrois

1300 v./Desputoison

Anonyme, *La desputoison du vin et de l'iaue*, (vers 1300) selon le texte établi par A. Henry 1996, 1 : 137-152.

Ne sont pas retenus les vins personnifiés (ex. Biaune, Clameci et Aucerre)

#1/v33/Vin d'Auçuerre et de Clameci

#2/v47/ C'est vin Grec et vin de Guarnache

#3/v49/ Vin Muscadet et Vin de Chypre

#4/v113/ Especiaument cil [le vin] de goe.

#5/v162/ Le vin d'Aunis ...

#6/v173/ Vin de SaintJouan

#7/v204/ Vin d'Auçuerre

#8/v211/ Vin de Gascoigne

#9/v248/ Elle [sa bonté] est du lignage Garnache

#10/v283/ Vin de Saint Porçain

#11/v325/ Quant Vin François

#12/v441/ Vin Grec et le Vin de Garnache

#13/v443/ Vin de Chipre et Vin Muscadé

#14/v445/ et Vins rinois

#15/v470/ Vins François

1300 v./Segré de segrez/

Chap. LXIV De la diversitez de vin solonc les terrages et la region ou les vignes croissent

D'après le texte établi par A. Henry 1996, 1 : 52, numérotation de l'A.

#102/ Or vous ai contei de la diversitei du vin solonc sa nature et son effait ; desoremais avient a dire de la diversitez de vin solonc les terrages et la region ou les vignes croissent. /.../

#108/ le vin grek et le vin de Cypre sunt si forz /.../

#109/ Le vin vernache est de milhor condition /.../

#110/ Vins de Provence et de Gascoingne est aques fort /.../

#111/ Vin d'Achoire est fort et aques moistes /.../

#112/ Vin de La Rochelle bastard est fort sec /.../

#113/ Vin franchois est fiebles et moistes /.../

#114/ Le vin roge d'Orliens et le vin blanc de Saint Milion mout sont gentils

#115/ Le vin rinois est fort et moistes /.../